



***DOBRA INDUSTRIAL, S.A.***

Fundada, 1.957

**CONVECTION OVEN**

**FOUR VENTILÉ**

**HEISLUFTACKOFEN**

**FORNO VENTILATO**

**HORNO A CONVECCIÓN**

**BRADO-FR 60X40 – 4**

**BRADO-FR 65X45 – 4**

**BRADO-FR 65X53 – 5**

**BRADO-FR 40X80 – 5**

**BRADO-P 43X34 – 4**

**INDEX:****I. Instructions for the installer**

1. DATAPLATE
2. TECHNICAL DATA
3. INSTALLATION

**II. Instructions for use**

1. INSTRUCTIONS FOR THE USER
2. NOTES FOR USE
3. USE OF THE CONTROL PANEL
4. CLEANING-MAINTENANCE
5. TURNING OFF IN THE CASE OF BREAKDOWN

**III. Cooking principles**

1. VENTILATED OVEN COOKING
2. COOKING VARIABLES
3. USE OF PANS-GRILLS
4. COOKING METHODS
  - PASTRIES
  - FIRST COURSES
  - MEAT - FISH - ROAST

DRAWINGS  
ELECTRICAL SCHEMAS  
SYMBOLS DESCRIPTION

**SOMMAIRE:****I. Instructions pour l'installateur**

1. PLAQUETTE SIGNALETIQUE
2. DONNEES TECHNIQUES
3. INSTALLATION

**II. Instructions**

1. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR
2. INDICATIONS POUR L'EMPLOI
3. UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE
4. ENTRETIEN-NETTOYAGE
5. EXTINCTION EN CAS DE PANNE

**III. Principes de cuisson**

1. CUISSON FOUR VENTILE
2. ELEMENTS VARIABLES DE LA CUISSON
3. UTILISATION DE PLATS A FOUR - GRILLES
4. METHODES DE CUISSON
  - PATISSERIE
  - PATES
  - VIANDE-POISSON-ROTIS

- PLANS  
- SCHEMAS ÉLECTRIQUES  
- DESCRIPTION DES SYMBOLES

**INHALTSVERZEICHNIS:****I. Anweisungen für den Installateur**

1. TYPENSCHILD
2. TECHNISCHE DATEN
3. INSTALLATION

**II. Bedienungsanweisungen**

1. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER
2. ANMERKUNGEN HINSICHTLICH DER BENUTZUNG
3. VERWEDUNG DER BEDIENUNGSBLENDE
4. WARTUNG - REINIGUNG
5. AUSSERBETRIEBNAHME IM STORFALL

**III. Regeln für den Garvorgang**

1. GARVORGANG IM BACKOFEN MIT UMLUFTBETRIEB
2. VERÄNDERLICHE GRÖSSEN BEIM GARVORGANG
3. VERWENDUNG VON BACKFORMEN - BACKROST
4. GARMETHODEN
  - GEBÄCK
  - ERSYEGÄNGE
  - FLEISCH-FISCHBRATEN

- ZEICHNUNGEN  
- ELEKTRISCHE SCHEMEN  
- ZEICHENERKLÄRUNG



<b>ÍNDICE:</b>	<b>ÍNDICE:</b>	<b>Page-Seite-Pag.-Pág.:</b>
<b>I. Istruzioni per l'installatore</b>	<b>I. Instrucciones para la instalación</b>	<b>4/5</b>
1. TARGHETTADATI	1. TARJETA DE DATOS	4/5
2. DATITECNICI	2. DATOS TÉCNICOS	6/7
3. INSTALLAZIONE	3. INSTALACIÓN	6/13
<b>II. Istruzioni per Tuso</b>	<b>II. Instrucciones para el uso</b>	<b>14/15</b>
1. ISTRUZIONI PER L'UTENTE	1. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	14/15
2. NOTE PER L'USO	2. NOTAS PARA EL USO	<b>14/17</b>
3. USO PANNELLO COMANDI	3. USO PANEL DE MANDOS	<b>16/21</b>
4. MANUTENZIONE-PULIZIA	4. MANTENIMIENTO	<b>20/23</b>
5. SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO	5. APAGADO EN CASO DE AVERÍA	<b>22/23</b>
<b>III. Principi di cottura</b>	<b>III. Principios de cocción</b>	<b>24/25</b>
1. COTTURA FORNO VENTILATO	1. COCCIÓN HORNO VENTILADO	<b>24/27</b>
2. VARIABILI DI COTTURA	2. VARIABILES DE COCCIÓN	<b>28/29</b>
3. USO DITEGLIE-	3. USO DE BANDEJAS - PARRILLAS	<b>30/31</b>
4. METODI DI COTTURA	4. MÉTODOS DE COCCIÓN	<b>30/33</b>
• PASTICCERIA	• PASTELERÍA	<b>34/35</b>
• PRIMIPiATTI	• PRIMEROS PLATOS	<b>34/35</b>
• CARNI-PESCE-ARROSTI	• CARNE-PESCADO-ASADOS	<b>36/37</b>
- DISEGNI	- DISEÑOS	<b>38/44</b>
- SCHEMI ELETTRICI	- ESQUEMAS ELÉCTRICOS	<b>38/44</b>
- DESCRIZIONE SIMBOLI	- DESCRIPCIÓN SÍMBOLOS	



<b>I. INSTRUCTIONS I. FOR THE INSTALLER</b>	<b>I. INSTRUCTIONS I. POUR L'INSTAL- LATEUR</b>	<b>I. ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR</b>
---	---	--

Dear customer, we thank you and compliment you for having purchased one of our products. The warnings and suggestions that follow concern the phases for proper installation, use and maintenance for your safety and for the best use of the appliance.

Cher client, nous vous remercions et vous félicitons pour avoir acheté l'un de nos produits. Ci-après, vous trouverez les instructions et les conseils concernant les phases à suivre pour réaliser une installation correcte, l'usage et l'entretien, et ceci afin de protéger votre sécurité et d'utiliser l'appareil dans les meilleures conditions.

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie gleichzeitig zum Kauf unseres Produkts.

Die folgenden Hinweise und Empfehlungen betreffen die korrekte Installation, die Bedienung und die Wartung, dienen der Wahrung Ihrer Sicherheit und einer besseren Funktionsweise Ihres Geräts.

**1 DATAPLATE**

The data plate is positioned on the right side panel. (->) The technical characteristics are identified in the following chapter "technical data".

The "CE" mark on the appliances in this manual refer to the regulations:

- Directive Low Tension n.73/23/EEC and 93/68/EEC, rule EN60335-2-42+A1.

- Directiva on Electromagnetic Compatibility, rule EN60555-3 and EN55014

**1 PLAQUETTE  
SIGNALETIQUE**

La plaquette est positionnée sur le panneau latéral droit. (->) Les caractéristiques techniques sont énumérées dans le chapitre suivant intitulé "données techniques".

Le marquage "CE" reporté sur les appareils faisant partie de ce manuel se réfère aux :

- Directives DBT73/23/CEE et 93/68/CEE, selon la norme EN60335-2-42+A1.

- Directive de Compatibilité Electromagnétique, selon les normes EN60555-3 et EN55014.

**1 TYPENSCHILD**

Das Typenschild befindet sich an der rechten Seitenwand. (->) Die technischen Merkmale sind im folgenden Abschnitt "Technische Daten" dargestellt.

Die "CE" Kennzeichnung der Geräte, die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen sind, bezieht sich auf:

- die EG-Richtlinie DBT 73/23 und 93/68 - gemäß Anordnung EN60335-2-42+A1.

- die Richtlinie bezüglich elektromagnetischer Kompatibilität gemäß Anordnung EN60555-3 und EN55014.



## I. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Gentile cliente, la ringraziamo e ci complimentiamo per aver acquistato un nostro prodotto. Le avvertenze e i consigli che seguono riguardano le fasi per la corretta installazione, l'uso e la manutenzione a tutela della Sua sicurezza e per un miglior utilizzo dell'apparecchio.

### 1. TARGHETTA DATI

La targhetta é posizionata sul pannello laterale destro. (→) Le

individúate nel seguente capitolo caratteristiche tecniche sono lo "dati tecnici"

La marcatura "CE" riportata sulle apparecchiature inserite in questo manuale fa riferimento a: alle seguenti direttive:

- Direttiva Bassa Tensione DBT 73/23/CEE e 93/68/CEE, secondo la norma EN60335-2-42+A1

- Direttiva Compatibilitá Elettromagnetica, secondo le norme EN60555-3 e EN55014.

## I. INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN

Estimados clientes, les agradecemos y felicitamos por haber adquirido un producto nuestro. Las advertencias y consejos que se relacionan a continuación sirven para una correcta instalación, uso y mantenimiento para su seguridad y para una mejor utilización del aparato.

### 1. TARJETA DE DATOS

La tarjeta está situada sobre el panel lateral derecho. (→) Las características técnicas están localizadas en el siguiente capítulo "datos técnicos".

Las marcas "CE" que sobre los equipos este manual hacen

FABRICANTE: <b>DOBRA INDUSTRIAL S.A.</b> NARCÍS MONTURIOL, 31 08338 VILASSAR DE DALI (Barcelona - España) Tel. 93 750 90 11 / 93 753 98 98 Fax 93 753 39 53		
APARATO: MODELO: N.º FABRIC.:	MARCA: DOBRA SERIE: FECHA FABRIC.:	
TIPO: A	CATEGORÍA: IIH3+	
PAÍS DE DESTINACIÓN: ES		
v. 230/400-3~	Hz.: 50-60	
KW.:	A:	TENSION

fig. 1 - Abb. 1

**GB** - Technical data label

**FR** - Plaque signalétique  
**DE** - Typenschild

**IT** - Targhetta caratteristiche tecniche

**ES** - Tarjeta características técnicas

**2. TECHNICAL DATA**

CONVECTION OVEN  
• Model • Power

**BRADO-FR  
BRADO-P  
BRADO-FR 65X53  
BRADO-FR 40X80**

- FREQUENCY
- POWER SUPPLY CABLE TYPE
- POWER SUPPLY CABLE EXTERNAL 0

VOLTAGE CABLE SECTION

**2. DONNEES TECHNIQUES**

FOUR VENTILE  
• Modele • Puissance

**BRADO-FR  
BRADO-P  
BRADO-FR 65X53  
BRADO-FR 40X80**

- FREQUENCE
- TYPE CABLE D'ALIMENTATION
- 0 EXTERNE CABLE ALIMENTATION

TENSIÓN DE ALIMENTATION SECTION CABLES DE ALIMENTATION

**2. TECHNISCHE DATEN**

HEISSLUFTBACKOFEN •  
Modell • Leistung

**BRADO-FR  
BRADO-P  
BRADO-FR 65X53  
BRADO-FR 40X80**

- FREQUENZ
- VERSORGUNGS-KABELTYP
- AUSSENDURCHMESSER-VERSORGUNGSKABEL

KABEL- QUERSCHNITT VERSORGNUNGSSPANNUNG

**3. INSTALLATION**

All the electrical connection and installation operations must be done by qualified personnel according to the standards in force.

**3.1 OVERALLDIMENSIONS**

Before positioning the appliance check the overall dimensions and the exact position of the electrical connections according to figures 7, 8, 9-and 10.

**3.2 FEET ASSEMBLY**

The feet are placed inside the appliance and must be assembled as follows.

**3. INSTALLATION**

Toutes les opérations concernant l'installation et le branchement électrique doivent être effectuées par du personnel qualifié selon les normes en vigueur.

**3.1 DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT**

Avant de positionner l'appareil, vérifier les dimensions d'encombrement et la position exacte des raccordements électriques d'après les fig. 7,8, 9 et 10.

**3.2 MONTAGE DES PIEOS**

Les pieds sont placés à l'intérieur de l'appareil et doivent être montés de la façon suivante:

**3. INSTALLATION**

Sämtliche Installationsarbeiten müssen von technisch qualifiziertem Fachpersonal, gemäß den einschlägigen Vorschriften, durchgeführt werden.

**3.1 AUSSENMASSE**

Über prüfen Sie vor der Aufstellung des Gerätes die Außenmaße und die exakte Positionierung der Elektroanschlüsse entsprechend den Abb. 7,8,9 und 10.

**3.2 MONTAGE DER FÜSSE**

Die Gerätefüsse befinden sich im Inneren des Gerätes und müssen in nachfolgend beschriebener



## 2. DATI TECNICI

FORMO VENTILATO •  
Modello • Potenza  
**BRADO-FR**  
**BRADO-P**  
**BRADO-FR 65X53**  
**BRADO-FR 40X80**

## 2. DATOS TÉCNICOS

HORNO CONVECCION •  
Modelo • Potencia  
**BRADO-FR**  
**BRADO-P**  
**BRADO-FR 65X53**  
**BRADO-FR 40X80**

**6 kW**  
**2,6 kW**  
**7,2 KW**  
**7,2 KW**

- FREQUENZA
- TIPO DI CAVO ALIMENTAZIONE
- Ø ESTERNO CAVO ALIMENTAZIONE

**50/60 Hz**  
**H07RNF**

- FRECUENCIA
- TIPO CABLE DE ALIMENTACIÓN
- Ø EXTERNOCABLE DE ALIMENTACIÓN

10-5-16 mm

TENSIONE SEZIONE  
DI CAVI DI  
AUMENTAZIONE AUMENTAZDNE

TENSIÓN SECCIÓN  
DE CABLE DE  
AUMENTACIÓN ALIMENTACIÓN

**BRADO-P 220-230 V~ 3x1,5 mm<sup>2</sup>**

**BRADO-FR**  
**380-4003NV- 5x1,5 mm<sup>2</sup>**  
**220 - 230 V~ 3x4,0 mm<sup>2</sup>**  
**380-4002NV- 4x1,5 mm<sup>2</sup>**  
**220 - 230 3 V~ 4 x 2,5 mm<sup>2</sup>**

## 3. INSTALLAZIONE

Tutte le operazioni di installazione, di allacciamento elettrico devono essere fatte da personale qualificato secondo le norme in vigore.

**3.1 MISURE D'INGOMBRO**  
Prima di posizionare l'apparecchio verificare le misure d'ingombro e l'esatta posizione dei collegamenti elettrici secondo le fig. 7, 8, 9 e 10.

**3.2 MONTAGGIO PIEDINI**  
I piedini sono posti all'interno dell'apparecchiatura e devono essere montati come segue.

## 3. INSTALACIÓN

Todas las operaciones de instalación y conexión eléctrica deben ser realizadas por personal cualificado según las normas en vigor.

**3.1 MEDIDAS DE OCUPACIÓN**  
Antes de posicionar el aparato se deben comprobar las medidas y la posición exacta de los enchufes eléctricos según las figuras 7, 8, 9 y 10,

**3.2 MONTAJE DE LOS PIES REGULABLES**  
Los pies están situados en la parte interior del aparato y deben ser



Assemble them according to figure 2 (— >•) endosed and adjust the height by screwing or unscrewing the feet themselves.

Les monter selon la fig. 2 (->) theci-jointe. Pour régler la hauteur, les visser ou les dévisser selon le cas.

Weise montiert werden. Montieren Sie die FüÙe entsprechend der beiliegenden Abb. 2 (— >) und stellen Sie die Höhe durch ein- bzw. ausschrauben der FüÙe selbst ein.

### 3.3 POSITIONING

- The side and rear surfaces of the appliance must be positioned in order to allow the electrical connection and maintenance.
- The appliance is not suitable for built-in installation and side by side positioning.

### 3.3 POSITIONNEMENT

- Les cotes et l'arrière de l'appareil doivent être positionnés de manière à ce que le branchement électrique et l'entretien puissent être effectués.
- L'appareil ne peut être ni encastré ni positionné au milieu d'autres éléments.

### 3.3 AUFSTELLUNG

- Die seitlichen und rückwärtigen Geräterwände müssen positioniert werden um den Elektroanschluss und die Wartung zu ermöglichen.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau und für eine Reihenaufstellung geeignet.

### 3.4 WARNINGS

- Remove the protective film from the external walls of the appliance carefully, in order to avoid glue residue from remaining. If there should be any residue remove it with a suitable solvent.

• In addition to the installation itself, any maintenance must be done only by an authorized installer.

### 3.4 AVERTISSEMENTS

- Retirer le film protecteur des parois extérieures de l'appareil en faisant attention à ce qu'il n'y ait pas de résidus de colle. Si, malgré cette précaution, il reste encore des résidus, les éliminer avec un dissolvant approprié.

^ Non seulement l'installation mais également l'entretien doivent être effectués par un installateur autorisé.

### 3.4 HINWEISE

- Ziehen Sie vorsichtig die Schutzschicht von den Außenwänden ab um zu vermeiden, dass Klebstoffreste zurückbleiben. Sollten dennoch Klebstoffreste zurückbleiben sind diese mit einem geeigneten Lösungsmittel zu entfernen.

• Neben der Installation selbst darf auch jegliche Wartungsarbeit nur durch einen autorisierten Installateur durchgeführt werden.

### 3.5 ELECTRICAL CONNECTION

- The connection to the electrical power supply network must be done according to the standards in force.
- Before connecting make sure that the voltage and the frequency correspond to that stated on the data plate on the appliance.
- Place a bi-polar switch between the appliance and the network accessible after installation, whose contacts have a minimum opening distance of 3 mm, with an appropriate input (for example, magnetothermal switch). When the appliance is in operation, the power supply voltage must not vary from the value of the nominal voltage by more than  $\pm 10\%$ .

### 3.5 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

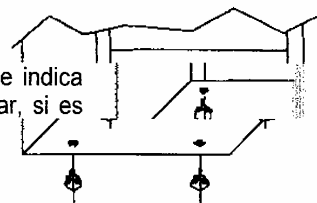
- Le branchement au réseau d'alimentation électrique doit être effectué selon les normes en vigueur.
- Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que la tension et la fréquence correspondent à ce qui est inscrit sur la plaquette signalétique fixée sur l'appareil.
- Interposer, entre l'appareil et le réseau, un interrupteur omnipolaire qui doit être accessible après l'installation, avoir un débit approprié et une ouverture des contacts de 3 mm minimum (par exemple un interrupteur magnéto-thermique). Quand l'appareil est marche, la tension d'alimentation ne doit pas être inférieure ou supérieure à 10 % de la valeur de la tension

### 3.5 ELEKTROANSCHLUSS

- Der Anschluss an das Stromnetz muss entsprechend den einschlägigen Vorschriften durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich vor der Durchführung des Elektroanschlusses, ob die Spannung und die Frequenz den Angaben am Typenschild des Gerätes entsprechen.
- Zwischen dem Gerät und dem Stromnetz muss ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm angebracht werden, danach der durchgeführte Installation zugänglich ist (z.B. ein magnetthermischer (Trennschalter). Wenn das Gerät in Funktion ist darf die Versorgungsspannung



Montarli secondo la fig. 2 ( > ) allégala ed eventualmente rego- el montaje tal y como se indica en la fig. 2 (->) y regular, si es necesario, la altura enroscando o desenroscando los mismos.



### 3.3 POSIZIONAMENTO

• Le superfici laterali e posteriore dell'apparecchiatura devono essere posizionate per permettere l'allacciamento elettrico e la manutenzione.

• L'apparecchiatura non è adatta all'incasso e al posizionamento in batteria

### 3.3 POSICIONAMIENTO

• Las superficies laterales y posteriores del aparato deben estar situadas de manera que permitan la conexión eléctrica y mantenimiento.

• El aparato no está adaptado para encajarlo ni para situarlo en forma batería.

fig. 2 - Abb. 2  
 GB - Feet assembly  
 FR - Montage des pieds  
 DE - Montage der Gerätefüße  
 IT - Montaggio piedini  
 ES - Montaje pies

### 3.4 AVVERTENZE

• Togliere la pellicola protettiva dalle pareti esterne dell'apparecchio con attenzione, per evitare che rimangano residui di colla. Se nonostante do dovessero rimanere ancora residui di colla toglierli con un solvente appropriato.

• Pitre all'installazione stessa qualsiasi lavoro di manutenzione deve essere effettuato solamente da un installatore autorizzato.

### 3.4 ADVERTENCIAS

• Quitar la película protectora de las paredes externas del aparato con cuidado, con el fin de evitar posibles restos de cola. Si hubiesen quedado restos de pegamento, pueden ser eliminados con un disolvente apropiado.

• Aparte de la instalación, cualquier trabajo de mantenimiento debe ser realizado únicamente por un instalador autorizado.

### 3.5 COLLEGAMENTO ELETTRICO

• Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le normative vigenti.

• Prima di effettuare il collegamento accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta apposta sull'apparecchio.

• Interporre tra l'apparecchiatura e la rete, un interruttore onnipolare accessibile dopo l'installazione, i cui contatti abbiano una distanza minima d'apertura di 3 mm, di portata appropriata (ad es.: interruttore magnetotermico). La tensione di alimentazione, quando l'apparecchio è in funzione, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di  $\pm 10\%$ .

### 3.5 CONEXIÓN ELÉCTRICA

• La conexión a la red de alimentación eléctrica debe ser realizada según las normas vigentes.

• Antes de realizar la conexión asegurarse que la tensión y la frecuencia corresponden a los datos que se relacionan en la tarjeta situada sobre el aparato.

• Interponer entre el aparato y la red, un interruptor unipolar al que se pueda acceder después de la instalación, cuyos contactos tengan una distancia mínima de apertura de 3 mm., de caudal apropiado (por ejemplo interruptor magneto-térmico) La tensión de alimentación, cuando el aparato esté en funcionamiento, no debe estar fuera del valor de la tensión nominal de  $\pm 10\%$ .



- The appliance must be connected to the ground line of the network.

nominale.

- L'appareil doit être relié à la ligne de terre du réseau.

von der Nennspannung nicht mehr als  $\pm 10\%$  abweichen.

- Das Gerät muß an den Erdleiter des Stromnetzes angeschlossen werden.

Furthermore, the appliance must be included in an equipotential system whose efficiency must be suitably checked according to that stated in standard in force. This connection is carried out between different appliances with the terminal marked by the  $\wedge$  symbol. The equipotential conductor must have a minimum section of 10mm<sup>2</sup>.

De plus, l'appareil doit faire partie d'un système équipotentiel dont il faudra vérifier d'une manière opportune l'efficacité en suivant ce qui est indiqué dans les normes en vigueur.

Ce branchement doit être réalisé entre appareils différents avec la borne marquée du symbole  $\wedge$ . Le conducteur équipotentiel doit avoir une section minimum de 10 mm<sup>2</sup>.

Darüberhinaus muß das Gerät in ein Äquipotentialausgleichssystem eingeschlossen sein und dessen Leistungsfähigkeit  $\mu R >$  entsprechend den einschlägigen Vorschriften überprüft werden. Dieser Anschluß muß zwischen unterschiedlichen Geräten mit einer Anschlußklemme durchgeführt werden, die mit dem folgenden Symbol  $\wedge$  gekennzeichnet ist. Der Äquipotentialausgleichsleiter muß über einen Mindestquerschnitt von 10 mm<sup>2</sup> verfügen.

### 3.6 POWER SUPPLY CABLE CONNECTION EXTERNAL TERMINAL BOARD

- Open the cover of the terminal board loosening the screw and levering the two lateral fins with a suitable screwdriver

Pass the cable through the cable fastener  
Connect the conductors according to the connection diagram chosen,  
Close the cable-clip with the screw

#### INTERNAL TERMINAL BOARD

Remove the lateral side of the oven.

Pass the cable through the cable fastener. Connect the conductors according to the connection diagram chosen,  
Close the cable fastener  
Reassemble the lateral side.

### 3.6 RACCORDEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION PLAQUE A BORNES EXTERIEURE

- Retirer le couvercle de la plaque à bornes en dévissant les vis et s'aider d'un tournevis approprié pour soulever les deux ailettes latérales.

- Paire passer le câble à travers le serre-câble.
- Relier les conducteurs selon le schéma du raccordement choisi,
- Bloquer le serre-câble avec la vis.

#### PLAQUE A BORNES INTERIEURE

Enlever le dos du four.

Paire passer le câble à travers le serre-câble,  
Relier les conducteurs selon le schéma du raccordement choisi,  
Bloquer le serre-câble,  
Remonter le dos.

### 3.6 VERSORGUNGS- KABELANSCHLUSS EXTERNE ANSCHLUSS- SKLEMMENLEISTE

- Öffnen Sie den Deckel der Anschlussklemmenleiste durch lösen der Befestigungsschrauben und heben Sie die zwei seitlichen Klappen, mit Hilfe eines passenden Schraubenziehers, an.

- Führen Sie das Kabel nun durch die Zugentlastung.
- Schließen Sie die Leiter entsprechend dem gewählten Anschlußplan an
- Schließen Sie die Zugentlastung mit der Schraube.

#### INTERNE ANSCHLUSS- KLEMMENLEISTE

- Entfernen sie die Rückwand des Gerätes.
- Führen Sie das Kabel durch die Stopfbuchse.
- Schließen Sie die Leiter entsprechend dem gewählten Anschlußplan an
- Schließen Sie die Stopfbuchse
- Montieren Sie die Rückwand wieder.



• L'apparecchiatura deve essere connessa alla linea di terra della rete.

• El aparato debe estar conectado a la línea de tierra de la red eléctrica.

Inoltre l'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. Questo collegamento deve essere effettuato tra apparecchiature diverse con il morsetto contrassegnato dal simbolo<sup>A</sup>

il conduttore equipotenziale deve avere una sezione minima di 10mm<sup>2</sup>.

Aparte de todo esto, el aparato deberá estar incluido en un sistema equipotencial cuya eficacia deberá ser comprobada según las normas en vigor. Esta conexión debe ser realizada entre aparatos diversos con el borne señalado con el símbolo ► El conductor equipotencial debe tener una sección mínima de 10 mm<sup>2</sup>.

### **3.6 ALLACCIAMENTO CAVO ALIMENTAZIONE MORSETTIERA ESTERNA**

- Aprire il coperchio della morsettiere allentando la vite e facendo leva, con un cacciavite adeguato, sulle due alette laterali.
- Fare passare il cavo attraverso il passacavo
- Collegare i conduttori secondo lo schema di collegamento scelto
- Chiudere il passacavo con la vite.

#### **MORSETTIERA INTERNA**

Togliere la schiena del forno

Far passare il cavo attraverso il passacavo Collegare i conduttori secondo lo schema di collegamento scelto  
Chiudere il passacavo  
Rimontare la schiena

### **3.6 CONEXIÓN CABLE DE ALIMENTACIÓN REGLETA EXTERNA**

- Abrir la tapadera de la regleta desenroscando los tornillos haciendo palanca con un destornillador, sobre las aletas laterales.
- Hacer pasar el cable a través del aislador
- Conectar los conductores según el esquema de conexión elegido,
- Cerrar el fijacable con los tornillos.

#### **REGLETA INTERNA**

Quitar la parte lateral del horno.

Hacer pasar el cable a través del aislador,  
Conectar los conductores según el esquema de conexión elegido,  
Cerrar el pasacable

GB - Terminal board connection  
FR - Racoordement plaque á bornes  
DE - Klemmenleisteanschluss  
IT - Collegamento morsettiere  
ES - Conexión regletas

**3.7 SAFETY DEVICES**

• The appliance is equipped with a manually resetting, thermal breaking unit for protection against over-temperatures which in case of intervention

• Access to such a device is gained by removing the rear back. turns off the appliance.

**3.8 CHECKING THE OPERATION**

• Turn on the appliance according to the instructions for use described subsequently.  
• Explain the operation and the installation of the appliance to the user with the help of the instruction booklet.

**3.9 MAINTENANCE**

• Before carrying out any type of maintenance it is necessary to disconnect the electrical power supply and wait for the appliance to cool down.

The components that need ordinary maintenance are accessible by removing the panel from the lateral side.

• Have the appliance periodically totally tested (at least once 3 year) by a specialized technician.

**3.7 DISPOSITIFS DE SECURITE**

• L'appareil est équipé d'un dispositif thermique d'interruption avec réarmement manuel pour éviter des températures excessives. S'il se met en route, il ar-

• Pour accéder à ce dispositif, il faut enlever le dos du four. réte complètement le fonctionnement de la machine.

**3.8 CONTROLE DU FONCTIONNEMENT**

• Mettre en marche l'appareil selon les modalités d'emploi décrites ci-après.

• Expliquer à l'utilisateur le fonctionnement et la mise en service de l'appareil en s'aidant du livret d'instructions.

**3.9 ENTRETIEN**

• Avant d'effectuer toute opération d'entretien, vous devez débrancher l'appareil du réseau électrique et le laisser refroidir.

Pour accéder aux composants qui nécessitent d'un entretien ordinaire, il suffit d'enlever le panneau des commandes et le panneau arrière

• Faire contrôler périodiquement tout l'appareil (au moins une fois par an) par un technicien spécialisé.

**3.7 SICHERHEITSEINRICHTUNGEN**

• Das Gerät verfügt über eine thermische Unterbrechungseinrichtung die nur händisch wieder in Betrieb gesetzt werden kann. Diese Einrichtung dient als Schutz gegen Überhitzung und schaltet im Fall des Ansprechens das Gerät ab.

• Diese Einrichtung ist nach Abnahme der Rückwand zugänglich.

**3.8 FUNKTIONSKONTROLLE**

• Nehmen Sie das Gerät entsprechend den nachfolgenden Bedienungsanweisungen in Betrieb.

• Erklären Sie dem Benutzer mit Hilfe der Bedienungsanleitung die Funktionsweise und die Inbetriebnahme des Gerätes.

**3.9 WARTUNG**

• Vergewissern Sie sich vor der Durchführung jeglicher Wartungsarbeiten ob die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen worden ist und warten Sie ab bis das Gerät abgekühlt ist.

Alle Bauteile die einer Wartung bedürfen sind nach Abnahme der Bedienungsblende und der rückwärtigen Blendezugänglich.

• Achten Sie darauf, dafür regelmäßig (mindestens einmal jährlich) eine vollständige Gerätekontrolle durch einen spezialisierten Fachmann vorgenommen wird.



### 3.7 DISPOSITIVI DI SICUREZZA

- L'apparecchiatura é dotata di un dispositivo térmico di interruzione a riarmo manuale per protezione contro sovratemperature che nel caso di intervento spegne l'apparecchiatura
- L'accesso a tale dispositivo avviene togliendo la schiena posteriore

### 3.7 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- El aparato está dotado de un dispositivo térmico de interrupción de rearme manual como protección a sobre temperaturas que, en caso de intervención, desactiva completamente el aparato.
- La puesta en marcha de tal dispositivo se realiza quitando la parte posterior.

### 3.8 VERIFICA FUNZIONAMENTO

- Mettere in funzione l'apparecchio secondo le istruzioni per l'uso descritte successivamente.
- Spiegare all'utente il funzionamento e la messa in opera dell'apparecchio con l'aiuto del libretto di istruzioni

### 3.8 COMPROBACIÓN DE FUNCIONAMIENTO

- Poner en funcionamiento el aparato según las instrucciones para el uso que se detallan a continuación.
- Explicar al usuario el funcionamiento y la puesta en marcha del aparato con la ayuda del manual de instrucciones

### 3.9 MANUTENZIONE

- Prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione é necessario disinserire l'alimentazione elettrica e aspettare il raffreddamento dell'apparecchio.
- I componenti che necessitano di manutenzione ordinaria sonó accessibili togliendo il pannello comandi e quello posteriore.
- Sottoporre l'apparecchiatura periodicamente (almeno una volta l'anno) ad un controllo totale da parte di un técnico specializzato.

### 3.9 MANTENIMIENTO

- Antes de efectuar cualquier tipo de mantenimiento es necesario desenchufar la alimentación eléctrica y esperar el enfriamiento del aparato.
- Los componentes que necesitan mantenimiento son fácilmente accesibles quitando el panel de mandos y el panel lateral.
- Realizar periódicamente (al menos una vez al año) una revisión total por parte de un técnico especializado.



## II. INSTRUCTIONS FOR USE

### WARNING:

- The appliance is not to be cleaned with a water jet
- The appliance is only for specific professional use and must be used only by qualified personnel


### 1. INSTRUCTIONS FOR THE USER

#### Warnings:

- Carefully read this booklet in that it provides important indications for installation, use and maintenance safety.
- Keep this booklet for any further consultation by the various operators.
- For any repairs consult only a technical assistance centre authorized by the manufacturer and ask for original spare parts. Failure to observe the above can compromise the safety of the appliance.

### 2. NOTES FOR USE

#### Warnings:

During the operation be careful of the hot areas of the external surface indicated by the symbol 

#### Premise:

This appliance must be used only in the way in which it was expressly intended; that is, for the oven baking of food as stated below.

Any other use is to be considered improper.

The appliance can be used for the following:

## II. INSTRUCTIONS

ATTENTION: L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un jet d'eau. L'appareil est destiné uniquement à l'usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel qualifié.

### INSTRUCTIONS


#### POUR L'UTILISATEUR

#### Avertissements:

- Lire attentivement le présent livret car il fournit d'importantes explications à propos de la sécurité concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien.
- Conserver avec soin ce livret pour permettre aux différents opérateurs de le consulter au besoin.
- En cas de réparation, s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique autorisé par le fabricant et exiger des pièces de rechange originales. Si vous ne respectez pas ces avertissements, vous risquez de compromettre la sécurité de votre appareil.

### 2. INDICATIONS POUR L'EMPLOI

#### Avertissement:

Pendant le fonctionnement, faire attention aux zones chaudes des parties extérieures de l'appareil marquées du symbole. 

#### Remarque:

Cet appareil devra être destiné uniquement à l'usage pour lequel il a été expressément conçu, c'est-à-dire pour la cuisson au four comme indiqué ci-dessous. Tout autre emploi sera considéré comme impropre.

L'appareil peut être utilisé dans les cas suivants:

## II. BEDIENUNGSANWEISUNGEN

### ACHTUNG:

Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen. Das Gerät ist für professionelle Zwecke gedacht und darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal benutzt werden.

### 1. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER


#### Hinweise:

- Lesen Sie die vorliegende Bedienungsanweisung aufmerksam durch, da Sie Ihnen wichtige Hinweise bezüglich der Installationssicherheit, der Benutzung und der Wartung liefert.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanweisung zum Nachschlagen für andere Benutzer auf.
- Wenden Sie sich bezüglich der Durchführung von Reparaturarbeiten an einen autorisierten Kundendienst und verlangen Sie die Verwendung von Originalersatzteilen. Eine Nichtbeachtung der oben angeführten Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

### 2. ANMERKUNGEN

#### HINSICHTLICH DER BENUTZUNG

#### Hinweise:

Achten Sie während des Betriebes auf die heißen Bereiche der Außenflächen, die mit dem Symbol  gekennzeichnet sind.

#### Vorwort:

Dieses Gerät darf nur für den ausdrücklich vorgesehenen Zweck verwendet werden; d.h. für einen Garvorgang von Speisen im Backofen entsprechend den unten angeführten Angaben. Jede andere Art der Verwendung ist als ungeeignet anzusehen. Das Gerät kann für die folgend aufgeführten Zwecke verwendet werden:



## II. ISTRUZIONI PER L'USO

### ATTENZIONE:

- L'apparecchiatura non va pulita con getto d'acqua
- L'apparecchiatura é destinata all'uso professionale specifico e deve essere utilizzato da personale qualificato.


### 1. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

#### Avvertenze:

- Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione.
  - Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
  - Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

### 2. NOTE PER L'USO

#### Avvertenza:

Durante il funzionamento prestare attenzione alle zone calde della superficie esterna indicate con il simbolo 

#### Premessa:

Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale é stata espressamente concepita; cioè per la cottura al forno di cibi come sotto riportato. Ogni altro impiego é da ritenersi improprio.

L'apparecchiatura può essere utilizzata per i seguenti impieghi:

## II. INSTRUCCIONES PARA EL USO

### ATENCIÓN:

- El aparato debe limpiarse mediante chorros de agua directos.
- El aparato está específicamente destinado para uso profesional y debe ser utilizado por personal cualificado.


### 1. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

#### Advertencias:

- Leer atentamente el presente manual ya que aporta indicaciones importantes concernientes a la seguridad de la instalación, de su utilización y mantenimiento.
- Conservar este manual cuidadosamente para que pueda ser utilizado en posteriores consultas y por diferentes usuarios.
- Para eventuales reparaciones, dirigirse exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y exigir recambios originales. No respetar lo anteriormente relacionado puede comprometer la seguridad del aparato.

### 2. NOTAS PARA EL USO

#### Advertencias:

Durante el funcionamiento prestar atención a las zonas calientes de la superficie externa e indicadas con el símbolo 

#### Premisa:

Este aparato deberá ser utilizado sólo para el uso para el que ha sido expresamente fabricado, es decir para la cocción al horno de alimentos como se relacionan posteriormente; Cualquier otro empleo debe ser considerado impropio. El aparato puede ser utilizado para los siguientes empleos:



fig. 3 - Abb. 3

- GB - Hot áreas symbol
- FR - Symbole zones chaudes
- DE - Heißen Bereiche Symbol
- IT - Símbolo zone calde
- ES - Símbolo zonas calientes



- For all oven cooking of creams, cakes, sauces, pizzas, meat, fish, vegetables, for gratinating, reconditioning refrigerated and frozen food.
- Pour la cuisson au four de crèmes, gâteaux, pizzas, viande, poisson et légumes, pour gratiner et pour décongeler des produits congelés ou réfrigérés.
- Für jeglichen Garvorgang im Backofen von Cremes, Süßspeisen, Saucen, Pizze, Fleisch, Fisch und Gemüse, zum Gratinieren, zur Aufbereitung von gekühlten und tiefgekühlten Speisen. Achten Sie bei der Disposition der Speisen im Garraum darauf, daß ein Mindestabstand von 40mm zwischen den Behältern eingehalten wird, um den Umluftbetrieb zu ermöglichen. Salzen Sie die Speisen nicht im Garraum.

When placing the food in the cooking chamber keep a space

of at least 40 mm between one tray and the next in order to allow the hot air to circulate. Avoid adding salt to the food in the cooking chamber..

Lorsque vous placez les aliments dans l'enceinte du four, garder un espace d'au moins 40 mm entre un récipient et l'autre pour que l'air chaud puisse circuler. Eviter de saler les aliments dans l'enceinte de cuisson.

### 3, USE OF THE CONTROL PANEL

#### 3.1 CONTROL PANEL SYMBOL KEY

KNOB  
**COOKING END TIMER**

KNOB  
**THERMOSTAT**

PILOT LIGHT  
**INDICATES WHEN THE APPLIANCE IS ON**

PILOT LIGHT  
**TEMPERATURE**  
- ON : it is heating  
- OFF: temperature is reached

PILOT LIGHT  
**GRILL**  
- indicates that the grill is ON

FUNCTION  
**GRILL**

FUNCTION  
**VENTILATED GRILL**

### 3, UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

#### 3.1 LEGENDE SYMBOLES PANNEAU DE COMMANDE

MANETTE  
**TEMPORISATEUR FIN DE CUISSON**

MANETTE  
**THERMOSTAT**

VOYANT  
**INDIQUE QUE L'APPAREIL EST EN MARCHE**

VOYANT  
**TEMPERATURE**  
- allumé: mise en route chauffage  
- éteint: température atteinte

VOYANT  
**GRILL**  
- indique que le grill est en marche

FONCTION  
**GRILL**

FONCTION  
**GRILL VENTILÉ**

### 3, VERWENDUNG DER BEDIENUNGSBLENDE

#### 3.1 LEGENDE DER SYMBOLE AUF DER BEDIENUNGSBLENDE

BEDIENUNGSKNEBEL  
**TIMER GARZEITENDE**

BEDIENUNGSKNEBEL  
**TEMPERATURREGLER**

KONTROLLEUCHTE  
**DAS GERÄT BEFINDET SICH IN BETRIEB**

KONTROLLEUCHTE  
**TEMPERATUR**  
- aufleuchtet: Beheizung im Gange  
- ausgeschaltet: Temperatur erreicht

KONTROLLEUCHTE  
**GRILL**  
- der Grill ist in Funktion

FUNKTION  
**GRILL**

FUNKTION  
**GRILL UND UMLUFT**





• per tutte le cotture al forno di creme, dolci, salse, pizze, carni pesce e verdure, per la gratinatura, per il ricondizionamento di cibi refrigerati e congelati.

Nel disporre il cibo in camera di cottura mantenere uno spazio di almeno 40 mm tra una bacinella e l'altra per permettere la circolazione dell'aria calda. Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura.

### 3, USO PANNELLO COMANDI

#### 3.1 LEGENDA SIMBOLI PANNELLO COMANDI

MANOPOLA  
**TEMPORIZZATORE FINE COTTURA**

MANOPOLA  
**TERMOSTATO**

SPIA  
**INDICAZIONE DI APPARECCHIO IN FUNZIONE**

SPIA  
**TEMPERATURA**  
- accesa : riscaldamento in atto  
- spenta : temperatura raggiunta alcanzada

SPIA  
**GRILL**  
- indicazione grill in funzione

FUNZIONE  
**GRILL**

FUNZIONE  
**GRILL VENTILATO**

• Para toda la cocción al horno de cremas, dulces, salsas, pizzas, carnes, pescados y verduras, para gratinar, para acondicionar alimentos refrigerados y congelados.

Al poner los alimentos en la cámara de cocción, mantener un espacio al menos 40 mm entre una bandeja y otra para permitir la circulación del aire caliente. No salar los alimentos en la cámara de cocción.

### 3, USO PANEL DE MANDOS

#### 3.1 SÍMBOLOS DEL PANEL DE MANDOS

MANDO  
**TEMPORIZADOR FIN DE LA COCCIÓN**

MANDO  
**TERMOSTATO**

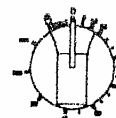
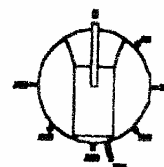
PILOTO  
**INDICADOR DE FUNCIONAMIENTO DEL APARATO**

PILOTO  
**TEMPERATURA**  
- iluminado: calentamiento en acción  
- no iluminado: temperatura

PILOTO  
**GRILL**  
- funcionamiento del grill

FUNCIÓN  
**GRILL**

FUNCIÓN  
**GRILL VENTILADO**





### 3.2 KNOB FUNCTION DESCRIPTION

#### KNOB COOKING END TIMER

#### KNOB IGNITION

The rotation of the End of Cooking Timer knob starts the oven, activates the rotation of the fan and turns on the internal light. The rotation of the End of Cooking timer knob :

- counterclockwise (manual position) allows continuous functioning
- clockwise allows the desired cooking time to be set up to a maximum of 120 minutes. At the end of the cooking the cooking timer goes to the zero position, turns off the oven and indicates the end of the cycle with a buzzer. The buzzer will turn off automatically in 15 seconds.

#### KNOB THERMOSTAT

Hot air cooking is done by bringing the oven to the desired temperature.

Rotate the thermostat knob clockwise and set the cooking temperature (80 - 300°C).

#### KNOB MULTIFUNCTIONAL THERMOSTAT

Such a knob allows three types of cooking:

- ventilated air (see "thermostat knob" instructions)
- ventilated grill
- grill

Cooking in reference to points "b" and "c" is set by rotating the knob clockwise in the respective positions

### 3.2 DESCRIPTION FONCTIONS MANETTES

#### MANETTE TEMPORISATEUR FIN DE CUISSON

#### MANETTE ALLUMAGE

La rotation de la manette Temporisateur Fin de Cuisson met en route le four, actionne la rotation du ventilateur et allume la lumière à l'intérieur du four.

- dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre (position manuelle), elle permet le fonctionnement continu
- dans le sens des aiguilles d'une montre, elle permet de programmer le temps de cuisson désiré jusqu'à un maximum de 120 minutes.

En fin de cuisson, le Temporisateur Fin de Cuisson se positionne sur zéro, éteint l'enceinte de cuisson conçue et à l'aide d'une sonnerie, il avertit la fin du cycle. La sonnerie s'arrête automatiquement après 15 secondes.

#### MANETTE THERMOSTAT

Pour pouvoir cuire avec l'air chaud, il faut que le four soit à la température désirée. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre la manette thermostat et s'arrêter sur la température de cuisson désirée (80 - 300 °C).

#### MANETTE THERMOSTAT MULTIFONCTIONS

Cette manette permet d'avoir trois types de cuisson:

- air ventilé (voir instructions "manette thermostat")
- grill ventilé
- grill

Pour cuire avec le système b) et c), tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre

### 3.2 FUNKTIONS-BESCHREIBUNG DER BEDIENUNGSKNEBEL

#### BEDIENUNGSKNEBEL TIMER GARZEITENDE

#### BEDIENUNGSKNEBEL INBETRIEBNAHME

Durch die Drehung des Bedienungsknebels Timer Garzeitende, wird der Backofen in Betrieb gesetzt, beginnt die Drehung des Lüfterrades und schaltet sich die Backraumbeleuchtung ein.

- Bei Drehung gegen den Uhrzeigersinn (Manuelle Position) wird der Dauerbetrieb ermöglicht.
- Bei Drehung im Uhrzeigersinn wird die Einstellung der gewünschten Garzeit, bis höchstens 120 Minuten, ermöglicht. Nach Beendigung des Garvorgangs befindet sich der Timer Garzeitende auf der Position Null, der Backofen schaltet sich aus und macht mit Hilfe eines Läutwerks darauf aufmerksam, daß der Garvorgang beendet ist. Der Signalton wird nach 15 Sekunden automatisch abgeschaltet.

#### BEDIENUNGSKNEBEL TEMPERATURREGLER

Stellen Sie den Backofen bei Heißluftbetrieb auf die gewünschte Temperatur. Drehen Sie den Bedienungsknebel zur Temperaturregelung im Uhrzeigersinn und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein (80 - 300°C).

#### BEDIENUNGSKNEBEL MULTIFUNKTIONEN TEMPERATURREGLER

Dieser Bedienungsknebel ermöglicht drei Garvorgänge a) Umluft (siehe Anweisungen "Bedienungsknebel Temperaturregler")

- Grill Umluft
- Grill

Die in den Punkten "b" und "c" erwähnten Garvorgänge werden durch Drehung des Bedienungsknebels ermöglicht.

**3.2 DESCRIZIONE  
FUNZIONI MANOPOLE**

MANOPOLA

**TEMPORIZZATORE  
FINECOTTURA**

MANOPOLA

**ACCENSIONE**

La rotazione della manopola Temporizzatore Fine Cottura avvia il forno, attiva la rotazione del ventilatore ed accende la luce interna.

- in sensoantiorario (Posizione manuale) permette il funzionamento in continuo
- in senso orario permette di impostare il tempo di cottura desiderato fino ad un massimo di 120minuti.

A fine cottura il Temporizzatore Fine Cottura si porta sulla posizione di zero, spegne il forno ed avvisa tramite soneria il fine ciclo.

La suoneria si spegne dopo 15 secondi automaticamente.

MANOPOLA

**TERMOSTATO**

La cottura ad aria calda avviene portando il forno alla temperatura desiderata. Ruotare in senso orario la manopola termostato ed impostare la temperatura per la cottura (80 - 300°C).

MANOPOLA

**TERMOSTATO  
MULTIFUNZIONE**

Tale manopola permette tre tipi di cottura:

- a) aria ventilata (vedi istruzioni "manopola termostato")
- b) grill ventilato
- c) grill

La cottura di cui ai punti "b" e "c" si impostano agitando la manopola in senso orario nelle rispettive po-

**3.2 DESCRIPCIÓN  
FUNCIÓN MANDOS**

MANDO

**TEMPORIZADOR FIN  
DE LA COCCIÓN**

MANDO

**ENCENDIDO**

La rotación del mando Temporizador fin de la cocción pone en marcha el horno, activa la rotación del ventilador y enciende la luz interna de la cámara correspondiente.

- en sentido contrario al horario (posición manual) permite el funcionamiento continuado
- en sentido horario permite seleccionar el tiempo de cocción deseado hasta un máximo de 120 minutos. Al final de la cocción el Temporizador Fin de Cocción vuelve a la posición cero, apaga la cámara de cocción relativa y avisa por medio de una alarma el final del ciclo. La alarma se apaga después de 15 segundos automáticamente..

MANDO

**TERMOSTATO**

La cocción viene llevando el horno a la temperatura deseada. Girar en sentido horario el mando termostato y seleccionar la temperatura para la cocción (80 - 300°C).

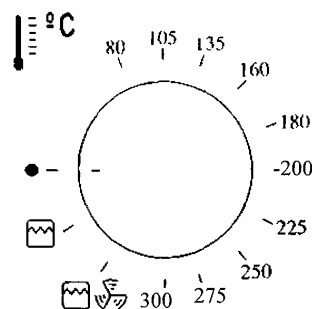
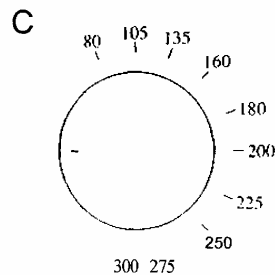
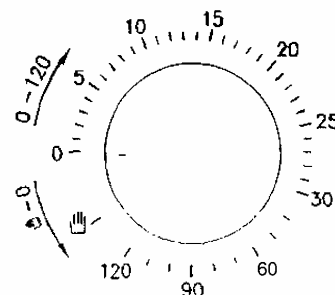
MANDO

**TERMOSTATO  
MULTIFUNCIÓN**

Este mando permite tres tipos de cocción:

- a) aire ventilado (ver instrucciones "mando termostato")
- b) grill ventilado
- c) grill

La cocción relativa a los puntos "b" y "c", se selecciona girando el mando en sentido horario hacia





over the 300°C indication. To adjust the strength of the grilling follow the instructions "grill power regulation knob".

et s'arrêter sur les positions désirées se trouvant après 300°C. Pour griller plus ou moins les aliments, agir comme indiqué au paragraphe "Manette réglage puissance grill".

knebeln im Uhrzeigersinn eingestellt, wobei der Bedienungsknebel auf die Positionen zu bringen ist, die sich nach der Angabe 300°C, befinden. Gehen Sie zur Durchführung eines mehr oder weniger starken Grillvorgangs entsprechend den Angaben im Abschnitt "Bedienungsknebel zur Einstellung der Leistung des

**KNOB  
GRILL POWER  
REGULATION**

**MANETTE  
RÉGLAGE PUISSANCE  
GRILL**

**BEDIENUNGSKNEBEL  
EINSTELLUNG DER LEISTUNG  
DES GRILLHEIZELEMENTS**

The grill power can be regulated by rotating the knob clockwise from a minimum (intermittent operation) to a maximum (continuous operation).

La puissance du grill peut être réglée en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, du minimum (fonctionnement intermittent) au maximum (fonctionnement continu).

Die Leistung des Grill kann durch Drehung des Bedienungsknebeln im Uhrzeigersinn von der minimalen Einstellung (intermittierende Funktionsweise) auf die maximale Einstellung (Dauerbetrieb) geregelt werden.

**SWITCH  
BOOSTER**

**INTERRUPTEUR  
BOOSTER**

**SCHALTER  
BOOSTER**

max. input operation

fonctionnement à puissance maximum

Funktionsweise mit maximaler Leistung

reduced input operation

fonctionnement à puissance réduite

Funktionsweise mit reduzierter Leistung

**4, CLEANING-  
MAINTENANCE**

**4, ENTRETIEN -  
NETTOYAGE**

**4, WARTUNG -  
REINIGUNG**

**WARNING:**

**AVERTISSEMENT: Avant**

**HINWEIS:**

Before carrying out any maintenance or cleaning it is necessary to disconnect the electrical power supply and wait for the appliance to cool down.

d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage, il est nécessaire de débrancher l'appareil et de le laisser refroidir.

Unterbrechen Sie vor der Durchführung jeglicher Wartungs- oder Reinigungsarbeiten die Stromzufuhr zum Gerät und warten Sie ab bis das Gerät abgekühlt ist.

**4.1 IMPORTANT NOTE for the first use of the appliance:**

**4.1 AVIS IMPORTANT pour la première utilisation de l'appareil:**

**4.1 WICHTIGER HINWEIS vor der ersten Benutzung des Gerätes:**

Clean the metal part with hot water and soap and rinse it. Heat it empty for about two hours at the maximum temperature to eliminate any thermal insulation odours.

Nettoyer la partie en métal avec de l'eau chaude et du savon et rincer. Chauffer le four à vide à la température maximum pendant deux heures environ pour éventuellement éliminer les odeurs de fixation thermique.

Reinigen Sie die Metallteile mit warmem Wasser und Seife und spülen Sie gründlich nach. Heizen Sie das Gerät nun für ca. 2 Stunden auf der Höchsttemperatur auf um eventuelle, störende Gerüche, die von der Wärmeisolierung herrihren zu beseitigen.



sizioni oltre l'indicazione 300° C.

Per ottenere una grigliatura più o meno forte agire secondo le istruzioni "Manopola regolazione potenza grill".

**MANOPOLA  
REGOLAZIONE POTENZA  
GRILL**

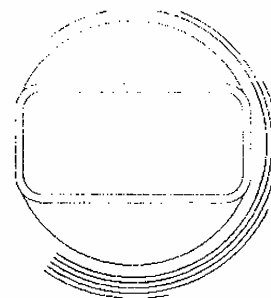
La potenza del grill può essere regolata motando la manopola in senso orario da un minimo (funzionamento intermittente) ad un massimo (funzionamento continuo)

sus respectivas posiciones, situadas más allá de la indicación de 300°C.

Para obtener un grill más o menos fuerte actuar según las instrucciones "Mando regulación grill".

**MANDO  
REGULACIÓN POTENCIA  
GRILL**

La potencia grill puede ser regulada girando el mando en sentido horario desde un mínimo (funcionamiento intermitente), hasta un máximo (funcionamiento continuo).



**INTERRUTTORE  
BOOSTER**

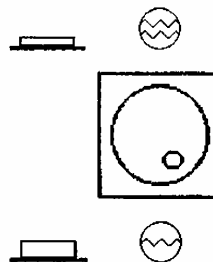
funzionamento a  
potenza massima

funzionamento a  
potenza ridotta

**INTERRUPTOR  
BOOSTER**

funcionamiento a  
potencia máxima

funcionamiento a  
potencia reducida



**4. MANUTENZIONE -  
PULIZIA**

**AVERTENZA:**

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia é necessario disinserire l'alimentazione elettrica e aspettare il raffreddamento dell'apparecchio.

**4. MANTENIMIENTO**

**ADVERTENCIA:** Antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento o limpieza es necesario desenchufar el aparato de la corriente eléctrica y esperar que se enfríe.

**4.1 AVISO IMPORTANTE  
per la prima utilizzazione  
dell'apparecchiatura:**

Puliré la parte in metallo con acqua calda e sapone e risciacquarlo. Riscaldarlo quindi a vuoto per due ore área alla temperatura massima e per eliminare eventual! odori dell'isolamento térmico.

**4.1 AVISO IMPORTANTE  
para la primera  
utilización del aparato:**

Limpiar la parte en metal con agua caliente y jabón, después enjuagar. Una vez realizado esto, calentar en vacío el horno durante unas dos horas a una temperatura máxima para eliminar posibles olores del aislamiento térmico.



#### 4.2 CLEANING THE APPLIANCE

At the end of each day clean the inside of the appliance using suitable products and follow the manufacturer's suggestions. To help in cleaning, remove the lateral grills as indicated (fig. 4 and fig. 5).

Clean the stainless steel parts with water and soap, avoiding the use of detergents containing abrasive substances, rinse well and dry carefully. Do not use products containing chlorine to clean steel (sodium hypochlorite, hydrochloric acid, etc.) even if diluted.

#### 4.2 NETTOYAGE DE L'APPAREIL

A chaque fin de cycle, nettoyer l'intérieur de l'appareil en utilisant des produits adaptés et suivre les conseils du fournisseur. Pour que le nettoyage soit plus aisé, enlever les grilles latérales comme indiqué à la fig. 4 et à la fig. 5. Les parties en acier inox doivent être nettoyées avec de l'eau et du savon en évitant d'utiliser des détergents contenant des substances abrasives, puis rincer abondamment et essuyer avec soin. Pour le nettoyage de l'acier, ne pas utiliser de produits contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique, etc.) même s'ils sont dilués.

#### 4.2 REINIGUNG DES GERÄTES

Reinigen Sie den Geräteinnenraum am Ende des Arbeitstages, unter Verwendung geeigneter Reinigungsmittel und entsprechend den Ratschlägen des Herstellers. Entfernen Sie zur Erleichterung des Reinigungsvorgangs, entsprechend den Angaben (Abb.4 und Abb.5) die seitlichen Einschubleisten. Reinigen Sie die Oberflächen aus Inox-Stahl mit Seifenwasser und vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln, spülen Sie zuletzt gründlich nach und trocknen Sie die Oberflächen. Verwenden Sie zur Reinigung des Stahls keine chlorhaltigen Mittel (Hypochlorit, Salzsäure usw.) auch wenn diese verdünnt sind.

#### 4.3 REPLACEMENT OF ILLUMINATION LAMP

To replace the illumination lamp do the following:

- Electrically disconnect the appliance and let it cool
- Remove the side grills
- Unscrew the glass cover and replace the lamp with one that has the same characteristics (240V - 15W - 300°C).
- To assemble, do everything in reverse order (see fig. 6).

#### 4.3 REMPLACEMENT AMPOULE ECLAIRAGE

Pour remplacer l'ampoule servant à éclairer le four, procéder de la manière suivante:

- Débrancher l'appareil et le laisser refroidir.
- Enlever les grilles latérales
- Dévisser le couvercle en verre et remplacer l'ampoule avec une ayant les mêmes caractéristiques (240V - 15W - 300°C)
- Pour remonter, effectuer les opérations en sens contraire (voir fig. 6).

#### 4.3 AUSTAUSCH DER LAMPE ZUR INNENBELEUCHUNG

Gehen Sie zum Austausch der Lampe, wie nachfolgend beschrieben, vor:

- Unterbrechen Sie die Stromzufuhr zum Gerät und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Entfernen Sie die seitlichen Einschubleisten
- Schrauben Sie das Schutzglas ab und ersetzen Sie die Lampe durch eine, die über die selben technischen Eigenschaften verfügt (240V - 15W - 300°C).
- Zur Montage die eben erwähnten Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge vornehmen (Abb.6)

#### 5, TURNING OFF IN CASE OF BREAKDOWN

If there is a breakdown deactivate the appliance:

- disconnect the electrical power supply automatic switch placed upstream from the appliance
- consult a technical assistance centre with trained personnel, authorized by the manufacturer.

#### 5, EXTINCTION EN CAS DE PANNE

En cas de panne, débrancher l'appareil:

- débrancher l'interrupteur automatique de ramplimentation électrique, placé en amont de l'appareil.
- s'adresser à un centre d'assistance technique ayant du personnel qualifié et autorisé par le fabricant.

#### 5. AUSSERBETRIEBNAHME IM STÖRFALL

Schalten Sie das Gerät im Störfall ab:

- Schalten Sie den Selbstauschalter für die Stromzufuhr, der sich vor dem Gerät befindet, ab.
- Wenden Sie sich an einen technischen, vom Hersteller autorisierten Kundendienst, mit Fachpersonal.

**4.2 PULIZIA DELL'APPARECCHIO**

Ogni fine giornata puliré l'interno dell'apparecchiatura usando prodotti adatti alio scopo ed atenersi ai consigli del fornitore.

Peragevolare la pulizia, togliere le griglie laterali come indicato (fig. 4 e fig. 5).

Puliré le parti in acciaio inox con acqua e sapone evitando l'uso di detergenti contenenti sostanze abrasive, infine risciacquare bene ed asciugare con cura. Non usare per la pulizia dell'acciaio prodotti contenenti cloro (ipoclorito sódico, acido cloridico etc.) anche se diluiti.

**4.3 SOSTITUZIONE LAMPADA ILLUMINAZIONE**

Per sostituire la lampada illuminazione operare come segué:

- Disinserire elettricamente l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare
- Togliere le griglie laterali

- Svitare il coperchio in vetro e sostituire la lampada con una di uguali caratteristiche (240V - 15W-300°C)

- Per montare, eseguire il tutto al contrario (vedi fig. 6).

**SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO**

In caso di guasto disattivare l'apparecchiatura:

- disinserire l'interruttore automatico di alimentazione elettrica, posto a monte dell'apparecchiatura
- rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica con personale addestrato e autorizzato dal costruttore.

**4.2 LIMPIEZA DEL APARATO**

Después de cada jornada limpiar el interior del aparato utilizando productos adecuados y atenerse a los consejos del fabricante.

Para facilitar la limpieza quitar las rejillas laterales tal y como se indica (fig. 4 y fig. 5)

Limpiar las partes de acero inoxidable con agua y jabón, evitando el uso de detergentes que contengan sustancias abrasivas, después enjuagar bien y secar cuidadosamente. No utilizar para la limpieza del acero productos que contengan cloro (hipoclorito sódico, ácido clorhídrico, etc.) aunque estén diluidos.

**4.3 SUSTITUCIÓN LAMPARA ILUMINACIÓN**

Para sustituir la lámpara actuar de la siguiente manera:

- Desenchufar eléctricamente el aparato y dejarlo enfriar

- Quitar las rejillas laterales

- Desenroscar la tapadera de cristal y cambiar la lámpara por una de iguales características (240V-15W-300°C)

- Para montarlo nuevamente, proceder de forma contraria (ver figura 6).

**5. APAGADO EN CASO DE AVERIA**

En caso de averia desactivar el aparato:

- desenchufar el interruptor automático de alimentación eléctrica situado en la parte superior del aparato
- dirigirse a un centro de asistencia técnica con personal preparado y autorizado por el fabricante.

Lateral grids (4 / 5) and lamp (6)

Grilles laterales (4 / 5) et lampe (6)

Seitliche Einschubleisten (4 / 5) und Lampade (6)  
Griglie laterali (4 / 5) e lampada (6)

Rejillas laterales (4 / 5) y lampara (6)

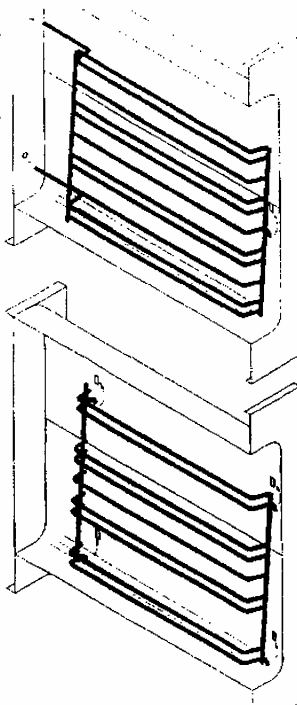


fig. 4 - 5 / Abb. 4 - 5

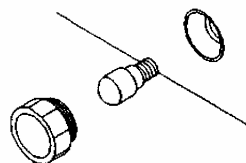


fig. 6 - Abb. 6



### III. COOKING PRINCIPLES

#### 1. CONVECTION OVEN COOKING

**WARNING:**  
Heat the oven well before using in order to have even cooking.

Ventilated oven cooking is done thanks to the recirculation of hot air inside the cooking chamber. This permits the food to be cooked evenly thanks to the even temperature distribution. The advantage is the possibility of cooking different types of dishes at the same time (the cooking temperature being the same) without mixing the flavours.

##### 1.1 **GRILL COOKING with power regulation**

Grill cooking is carried out by the thermal irradiation of an incandescent electric element. The temperature, produced by the Infrared rays is remarkably high and goes in one direction from the top to the bottom thereby allowing the surface to be immediately browned. The power adjustment of the grill makes it possible to obtain variable degrees of browning, at one's liking.

##### 1.2 **VENTILATED GRILL COOKING with power regulation**

Forced air circulation is united to the direct thermal radiation in order to avoid burning the surface of the food and increase the heat penetration power.

### III. PRINCIPES DE CUISSON

#### 1. CUISSON FOUR VENTILE

**AVERTISSEMENT:** Avant toute utilisation, bien chauffer le four afin qu'il cuise le plus uniformément possible.

La cuisson dans le four ventilé est possible grâce à l'air chaud qui circule continuellement à l'intérieur de l'enceinte de cuisson. Ce système permet de cuire les aliments de manière uniforme car la température a une distribution homogène. L'avantage ici, c'est de pouvoir cuire simultanément des plats de différente nature (à condition que la température de cuisson soit la même) sans qu'il y ait un mélange de goût.

##### 1.1 **CUISSON GRILL avec réglage de puissance**

La cuisson avec le grill se fait par l'irradiation thermique d'une résistance électrique incandescente. Les rayons infrarouges produisent une température très élevée et unidirectionnelle, du haut vers le bas, permettant ainsi de rissoler immédiatement la surface de l'aliment. Le réglage de la puissance du grill permet de rissoler plus ou moins, selon les besoins.

##### 1.2 **CUISSON GRILL VENTILE avec réglage de puissance**

En plus de l'irradiation directe du grill, il y a la circulation forcée de l'air pour éviter de brûler la surface des aliments et pour augmenter le pouvoir pénétrant de la chaleur.

### III. REGELN FÜR DEN GARVORGANG

#### 1. GARVORGANG IM BACKOFEN MIT UMLUFT BETRIEB

**HINWEISE:**  
Heizen Sie den Backofen vor jeder Benutzung des Backofens gut auf um auf diese Weise einen gleichmäßigen Garvorgang zu gewährleisten. Der Garvorgang im Heißluftbackofen erfolgt mit Hilfe der Rezirkulation von Heißluft im Inneren der Backofenmuffel. Diese ermöglicht einen gleichmäßigen Garvorgang aufgrund der homogenen Temperaturverteilung. Der Vorteil des Heißluftbackofens besteht darin, daß gleichzeitig unterschiedliche Speisen gekocht werden können (wenn die Gartemperatur die gleiche ist) ohne daß sich die unterschiedlichen Geschmäcker vermischen.

##### 1.1 **GARVORGANG GRILL mit Leistungseinstellung**

Der Grillvorgang erfolgt mit Hilfe der Wärmeausstrahlung eines glühenden elektrischen Heizelementes. Die durch die Infrarotstrahlen erzeugte Temperatur ist sehr hoch und die Wärmeabgabe erfolgt nur in einer Richtung von oben nach unten, und ermöglicht auf diese Weise ein sofortiges Braunen der Oberfläche. Die Leistungseinstellung des Grillheiztelements ermöglicht die Erzielung unterschiedlicher, nach Belieben veränderlicher, Braunungsgrade.

##### 1.2 **GARVORGANG GRILL-HEIZELEMENT UMLUFT mit Leistungseinstellung**

Die Wärmeausstrahlung des Grill-Heizelements wird mit dem Umluftbetrieb verbunden um ein Anbrennen der Speiserückflanze zu vermeiden und das Eindringungsvermögen der Wärme in die Speisen zu erhöhen.





### III. PRINCIPI DI COTTURA

#### COTTURA FORMO VENTILATO

##### AVVERTENZA:

Riscaldare bene il forno prima di qualsiasi utilizzo per ottenere il massimo di uniformità di cottura.

La cottura nel forno ventilato avviene grazie al ricircolo di aria calda all'interno della camera di cottura. Questo permette di cucinare il cibo in modo uniforme grazie ad una distribuzione omogenea della temperatura. Il vantaggio è la possibilità di poter cuocere contemporaneamente pietanze di diversa natura (purché la temperatura di cottura sia la stessa) senza mescolarne i sapori.

#### 1.1 COTTURA GRILL con regolazione di potenza

La cottura al grill è prodotta dall'irradiazione termica di una resistenza elettrica incandescente. La temperatura, prodotta dai raggi infrarossi, è notevolmente elevata e unidirezionale dall'alto verso il basso per cui consente l'immediata rosolatura superficiale.

La regolazione della potenza del grill permette di ottenere gradi di

#### 1.2 COTTURA GRILL VENTILATO con regolazione di potenza

All'irradiazione termica diretta del grill è unita la circolazione forzata dell'aria per evitare la bruciatura della superficie degli alimenti ed aumentare il potere di penetrazione del calore.

### III. PRINCIPIOS DE COCCIÓN COCCIÓN HORNO CONVECCIÓN

##### ADVERTENCIA:

Calentar bien el horno antes de cualquier utilización para obtener la máxima uniformidad en la cocción.

La cocción en el horno ventilado viene gracias al reciclo de aire caliente en el interior de la cámara de cocción. Esto permite cocinar los alimentos de manera uniforme gracias a una distribución homogénea de la temperatura. La ventaja es que pueden ser cocinados contemporáneamente manjares de diversa naturaleza (a condición de que la temperatura de cocción sea la misma) sin mezclarse los sabores.

#### 1.1 COCCIÓN GRILL con regulación de potencia

La cocción al grill viene producida por irradiación térmica de una resistencia eléctrica incandescente. La temperatura, producida por los rayos infrarrojos, es notablemente elevada y unidireccional desde arriba hacia abajo, por lo que permite la doradura superficial. La regulación de la potencia del grill permite obtener grados de doradura variable según el gusto.

#### 1.2 COCCIÓN GRILL VENTILADO con regulación de potencia

A la irradiación térmica directa del grill se le une la circulación forzada del aire para evitar quemaduras en la parte superficial de los alimentos y aumentar el poder de penetración del calor.



### 1.3 USE OF THE GRILL FUNCTION

The GRILL power can be adjusted from the minimum to the maximum in order to create the desired golden or brownish effect. It is interesting to note that the grill can be used with the door closed, in this way avoiding the odours and smoke to exit the front door.

By preheating the grill for several minutes the resistance becomes a bright red color.

Place the grill with the food to be cooked placed on the top (meat, fish, vegetables) slightly oiled, in the most convenient position which usually is the one closest to the grill.

Place a drip-collection tray under the grill.

Constantly check the cooking because the source of heat is very strong and can easily burn the food.

Once the top part has turned brown, extract the grill and turn the food and put back inside in order to cook the other side.

In this way you get food that is like that cooked on a grill.

The grill can be used also to gratinate food and make it a golden color after normal cooking.

### 1.3 UTILISATION DE LA FONCTION GRILL

La puissance du GRILL peut être réglée du mini au maxi pour dorer ou rissoler selon tes besoins.

Il est intéressant de remarquer que Ton peut utiliser le grill avec la porte du four fermée, évitant ainsi d'avoir de la fumée qui sort de la porte.

En préchauffant le grill pendant quelques minutes, la résistance devient toute rouge.

Disposer sur la grille les aliments à cuire légèrement huilés (viande, poisson, légumes) et l'introduire en la plaçant le plus près possible du grill.

Mettre sous la grille un plateau pour recueillir le jus.

Contrôler constamment la cuisson parce que la source de chaleur est très forte et peut facilement brûler les aliments.

Dès que la surface est rissolée, ouvrir la porte, extraire la grille, tourner les aliments et remettre au four pour les cuire de l'autre côté.

On obtient ainsi des aliments comme s'ils étaient cuits à la grille.

Le grill peut être également utilisé pour gratiner ou pour dorer des plats après les avoir cuits normalement.

### 1.3 VERWENDUNG DES GRILL-HEIZELEMENTS

Die Leistung des GRILL-Heizelements kann von einer minimalen Einstellung auf eine maximale Einstellung reguliert werden um nach Belieben ein Bräunen bzw. ein goldgelbes Anbacken der Speisen zu ermöglichen. Es ist wichtig darauf hinzuweisen, dass die Verwendung des Grills bei geschlossener Backofentür erfolgen kann und somit ein unliebsames Ausströmen von Gerüchen und Rauch vermieden wird. Wenn man das Grill-Heizelement einige Minuten vorheizt, nimmt es eine lebhafte, rote Farbe an. Schieben Sie nun den Bratrost mit den sich darauf befindlichen Speisen, (Fleisch, Fisch, Gemüse), die etwas mit Öl bestrichen wurden, auf der geeigneten Einschubposition, die normalerweise dem Grill-Heizelement am nächsten ist, in den Backofen ein. Schieben Sie unter den Bratrost eine Fettauffangschale ein. Halten Sie den Garvorgang ständig unter Beobachtung, da die Wärmestrahlung sehr groß ist und das Gargut leicht verbrennen kann. Öffnen Sie nachdem die Oberseite der Speisen angebräunt ist die Backofentür, ziehen Sie den Bratrost heraus, drehen Sie das Gargut um und schieben Sie es auch auf der Rückseite zu garen. Auf diese Art und Weise erhalten Sie Speisen, die wie am Grillgerät gegart werden. Das Grill-Heizelement kann auch verwendet werden um Speisen, nach dem normalen Garvorgang, zu gratinieren bzw. goldgelb zu backen.



### 1.3 UTILIZZO FUNZIONE GRILL      1.3 UTILIZACIÓN FUNCIÓN GRILL

La potenza del GRILL può essere regolata dal minimo al massimo per creare un effetto doratura o rosolatura a piacimento. È interessante notare che l'utilizzo del grill può avvenire a porta chiusa, evitando così l'uscita degli odori e dei fumi.

Preriscaldando il grill per alcuni minuti, la resistenza diventa di colore rosso vivo.

Introdurre la griglia con sopra appoggiato il cibo da cuocere (carne, pesce, verdure) leggermente unto d'olio, nella posizione più conveniente che di solito è la più vicina al grill. Infiare sotto la griglia un vassoio raccogli sugh. Contrallare costantemente la cottura perché la fonte di calore è molto forte e può facilmente bruciare il cibo.

Una volta rosolata la parte superiore aprire la porta, estrarre la griglia, girare il cibo e reintrodurre per la cottura anche dall'altro lato. Si ottengono così cibi cotti come alla griglia.

Il grill può essere usato anche per gratinare e dorare pietanze dopo una normale cottura.

La potencia del GRILL puede ser regulada desde el mínimo hasta el máximo para crear un efecto de doradura a gusto. Es interesante saber que la utilización del grill puede realizarse con la puerta cerrada, evitando de esta manera la salida de olores y humos.

Pre calentando el grill durante algunos minutos, la resistencia se vuelve de color rojo intenso.

Introducir la parrilla apoyando sobre ella el alimento a cocinar (carne, pescado, verdura) con un poco de aceite, en la posición más conveniente, que frecuentemente es la más cercana al grill. Introducir debajo de la parrilla donde se encuentra el alimento una bandeja que recoja el jugo. Comprobar constantemente la cocción ya que la fuente de calores muy fuerte y puede fácilmente quemar el alimento que se está cocinando. Una vez dorada la parte superior, abrir la puerta, extraer la parrilla, girar el alimento e introducirlo de nuevo para que se cocine la otra parte.

Se obtienen, de esta forma, los alimentos cocinados como a la parrilla. El grill puede ser utilizado también para gratinar y dorar alimentos después de una cocción normal.



## **2. COOKING VARIABLES:**

- TEMPERATURE
- TIME
- QUANTITY

### **2.1 TEMPERATURE:**

The correct setting of the temperature guarantees proper cooking of the food inside and outside. A temperature that is lower than the proper one tends to dry the food rather than cook it.

A temperature that is higher than the proper one tends to burn the outside and leave the inside uncooked (sometimes this is desired, especially in meat).

### **2.2 TIME:**

This variable depends a lot on the quantity of meat put in the oven. The larger the quantity the longer the cooking times and vice versa.

Times that are shorter than the proper ones do not allow the food to be completely cooked. Times that are longer than the proper ones cause the outside of the food to burn.

### **2.3 QUANTITY:**

The quantity of food affects the cooking time.

The larger the quantity the longer the cooking times and vice versa.

## **2. ELEMENTS VARIABLES DE LA CUISSON:**

- TEMPERATURE
- TEMPS
- QUANTITE

### **2.1 TEMPERATURE:**

Le choix exact de la température garantit une cuisson correcte des aliments aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur. Si la température est trop basse par rapport à celle prévue normalement, les aliments ont plutôt tendance à se dessécher. Si la température est trop élevée par rapport à celle prévue normalement, les aliments ont tendance à brûler à l'extérieur et à être crus à l'intérieur (parfois ce genre de cuisson peut être souhaité s'il s'agit de viande).

### **2.2 TEMPS:**

Cette variable dépend de la quantité d'aliments introduite dans le four. Plus la quantité est grande, plus le temps de cuisson s'allonge et vice versa. Si le temps de cuisson est trop rapide par rapport à celui prévu normalement, les aliments ne cuisent pas bien. Au contraire, si le temps de cuisson est trop long, les aliments brûlent à l'extérieur.

### **2.3 QUANTITÉ:**

La quantité d'aliments influence le temps de cuisson.

Plus la quantité est grande, plus le temps de cuisson s'allonge et vice versa.

## **2. VERÄNDERLICHE GRÖSSEN BEIM GARVORGANG:**

- TEMPERATUR
- ZEIT
- MENGE

### **2.1 TEMPERATUR:**

Eine exakte Temperatureinstellung garantiert einen korrekten Garvorgang der Speisen, sowohl an deren Außenseite, als auch im Inneren. Eine zu niedrige Temperatur z.B. bewirkt eher ein Austrocknen der Speisen als deren Garen. Eine zu hohe Temperatur hingegen kann zu einem Verbrennen der Speisen an deren Außenseite führen, wobei deren Inneres jedoch noch roh bleibt (eine Erscheinung, die manchmal vor allem bei Fleisch erwünscht ist).

### **2.2 ZEIT:**

Diese Variable hängt von der Menge der Speisen ab, welche in den Backofen eingeschoben worden sind. Je größer die Menge ist desto länger sind auch die Garzeiten und umgekehrt. Kurze Garzeiten im Vergleich zu den korrekten Garzeiten ermöglichen keine vollständige Garung der Speisen; lange Garzeiten im Vergleich zu den korrekten Garzeiten hingegen, führen zu einem Anbrennen der Speisenaußenseite.

### **2.3 MENGE:**

Die Menge der Speisen beeinflusst die Garzeit. Eine größere Menge an Speisen führt immer zu längeren Garzeiten und umgekehrt.



## **2 VARIABILI DI COTTURA:**

- TEMPERATURA
- TEMPO
- QUANTITA

### **2.1 TEMPERATURA:**

L'esatta impostazione della temperatura garantisce una cottura corretta del cibo sia nella parte esterna che in quella interna. Una temperatura bassa rispetto a quella corretta tende più ad essiccare che a cuocere il cibo. Una temperatura superiore a quella corretta tende a bruciare la parte esterna e lasciare l'interno non cotto (fenómeno questo a volte desiderato, per esempio nelle carni).

### **2.2 TEMPO:**

Questa variabile dipende molto dalle quantità di cibo introdotto nel forno.

Maggiore è la quantità più si allungano i tempi di cottura e viceversa.

Tempi brevi rispetto a quelli corretti non permettono una cottura completa del cibo; tempi lunghi, sempre rispetto a quelli corretti, creano fenomeni di bruciatura esterna degli alimenti.

### **2.3 QUANTITÀ:**

La quantità di cibo influenza il tempo di cottura. Maggiori quantità significa tempi di cottura più lunghi e viceversa.

## **2, VARIABLES DE COCCIÓN:**

- TEMPERATURA
- TIEMPO
- CANTIDAD

### **2.1 TEMPERATURA:**

La exacta selección de la temperatura garantiza una correcta cocción de los alimentos tanto interna como externamente. Una temperatura baja respecto a la adecuada, tiende más a secar y deshidratar los alimentos que a cocerlos. Una temperatura superior a la adecuada tiende a quemar la parte externa y dejar el interior crudo (fenómeno a veces deseado por ejemplo cuando se trata de carne).

### **2.2 TIEMPO:**

Esta variable depende en gran parte de la cantidad de alimento introducido en el horno. Mayor es la cantidad más se alargan los tiempos de cocción y viceversa. Tiempos breves respecto a los adecuados no permiten una cocción completa del alimento tiempos largos, siempre respecto a los adecuados, crean fenómenos de quemaduras externas en los alimentos.

### **2.3 CANTIDAD:**

La cantidad de alimento condiciona el tiempo de cocción. Mayor cantidad significa tiempo de cocción más largo y viceversa.



### **3, USE OF THE PANS-GRILLS**

It is recommended to use:

Aluminium pans:

- pastries, non-frozen bread

Steel pans:

- first courses, meat, fish, potatoes

Gnus:

- meat to be browned like steaks, hot-dogs, sausage, frozen bread, frozen pizza

- It is recommended to leave a distance of at least 4 cm between one pan and the next for aircirculation.

### **4, COOKING METHODS**

#### **4.1 First courses:**

Lasagna, maccheroni, cannelloni

Cook at a temperature between 185 and 190°C.

To have a golden effect, during the last part of the cooking raise the temperature to 220 - 230°C. As an alternativa, with an oven having a ventilated grill, grill for a few minutes in order to give the surface a golden effect.

#### **4.2 Roast meat:**

Beef, pork, chicken, turkey, lamb  
Cook at 180°C in order to have the product cooked inside. In the final phase, to dry meat cook for a few minutes at a temperature of 240 - 250°C.

### **3, UTILISATION DES PLATS AFOUR-GRILLES**

Il est conseillé d'utiliser des:

Plats à four en aluminium:

- gâteaux, pain non surgelé.

Plats à four en acier:

- pâtes et riz, viande, poisson, pommes de terre.

Grilles:

- viande que Ton veut faire revenir, comme par exemple les biftecks, les saucisses de Frankfurt, les saucisses, le pain surgelé, la pizza surgelée.

- Il est conseillé de laisser entre les plats à four une distance d'au moins 4 cm pour la circulation de l'air.

### **4, METHODES DE CUISSON**

#### **4.1 Pâtes**

Lasagnes, pasticcio de maccheroni, cannelloni.

Faire cuire à une temperature comprise entre 185 -190 °C avec une petite quantité de vapeur. Pour dorer les pâtes, en fin de cuisson augmenter la temperature á 220 -230°Cetenleverla vapeur.

Avec un four équipé de grill ventilé, griller pendant quelques minutes pour que les aliments soierit dores en superficie.

#### **4.2 Rotis de viande:**

Bœuf, porc, poulet, dinde, agneau.

Faire cuire á 180 °C pour que la viande soit bien cuite á l'intérieur. En fin de cuisson, pour sécher la viande, cuire pendant quelques minutes á 240 - 250 °C.

### **3. VERWENDUNG VON BACKFORMEN -BACKROST**

Es ist empfehlenswert:

Backformen aus Aluminium für:

- Gebäck und nicht tiefgekühltes Brot zu verwenden.

Backformen aus Stahl für:

- Erste Gänge, Fleisch, Fisch, Kartoffel zu verwenden. Den

Bratrost:

- zum Bräunen von Fleisch wie z.B. Schnitzel, Würstel, Bratwürste, tiefgekühltem Brot und tiefgekühlter Pizza zu verwenden.

- Es wird empfohlen zwischen den Backformen einen Abstand von mindestens 4 cm einzuhalten um die Luftzirkulation zu ermöglichen.

### **4. GARMETHODEN**

#### **4.1 Erste Gänge:**

Lasagne, Makkaroniauflauf, Cannelloni. Sind bei einer Temperatur die zwischen 185-190 °C liegt zu garen. Um ein gold-gelbes Anbraten zu bewirken ist die Temperaturam Ende des Garvorgangs auf 220 -230°C, zu erhöhen. In Alternative wird beim Backofen der überein Umluft-Grill-Heizelement verfügt, dieses einige Minuten in Betrieb gesetzt um auf diese Weise ein oberflächliches Anbräunen der Speisen zu erzielen.

#### **4.2 Braten:**

Rind, Schwein, Huhn, Truthahn, Lamm. Führen Sie den Garvorgang bei einer Temperatur von 180 °C durch um das Durchbraten des Fleisches zu gewährleisten. In der Endphase ist das Fleisch um es auszutrocknen für einige Minuten bei einer Temperatur von 240 -^250°C zu garen.



### **3. USO DI TEGLIE - GRIGLIE**

Si consiglia l'usodi:

#### Teglie in alluminio:

- pasticceria, pane non surgelato.

#### Teglie in acciaio:

- primi piatti, carni, pesce, patate.

#### Griglie:

- carni da rosolare come bistecche, wurstel, salsicce, pane surgelato, pizza surgelata.

- Si consiglia di lasciare tra la tegua una distanza di almeno 4 cm per la circolazione dell'aria.

### **3. USO DE BANDEJAS-PARRILLAS**

Se aconseja el uso de:

#### Bandejas en aluminio:

- Pastelería, pan no congelado

#### Bandejas en acero:

- Primeros platos, carnes, pescados, patatas.

#### Parrillas:

- carnes de soasar como bistec, salchichas frankfurt, salchichas, pan congelado, pizza congelada.

- Se aconseja dejar una distancia entre las bandejas de unos 4 cm. al menos para la circulación del aire.

### **4. METODI DI COTTURA**

#### **4.1 Primi piatti:**

Pasticcio di lasagne, pasticcio di maccheroni, cannelloni. Cuocere con temperatura tra i 185-190° C.

Per avere un effetto di doratura nell'ultima parte di cottura innalzare la temperatura a 220 - 230°C.

In alternativa con forno dotato di grill ventilato grigliare per pochi minuti per daré l'effetto di doratura superficiale.

#### **4.2 Arrosto di carne:**

manzo, maiale, pollo, tacchino, agnello.

Cuocere alie temperature di 180°C per far fissare la cottura all'interno del prodotto. Nella fase finale per asciugare le carni cuocere per gradi minuti ad una temperatura di 240 - 250°C.

### **4. MÉTODOS DE COCCIÓN**

#### **4.1 Primeros platos:**

Lasaña, Macarrones, Canelones  
Asar con temperatura entre 185 -190°C.

Para obtener un efecto dorado en la última para de la cocción, aumentar la temperatura a 220 -230°C. Como alternativa, con horno dotado de grill ventilado, se puede poner el grill durante pocos minutos para dar un efecto dorado a la superficie de los alimentos.

#### **4.2 Asado de carne:**

Toro, Cerdo, Pollo, Pavo, Cordero.

Asar a la temperatura de 180°C para fijar la cocción en el interior del producto. En la fase final, para secar la carne, cocer durante algunos minutos a una temperatura de 240 +- 250°C.

**4.3 Brownd meat:**

Chops, steaks, sausage, hot-dogs, hamburgers.

Insert the grill with the slightly oiled food on top. Insert a pan under the grill to gather the drips. Cook at 220-230°C. In the final phase bring the temperature to 280°C for a few minutes in order to have the browned effect.

If you have an oven with a ventilated grill at maximum power, grill for several minutes in order to obtain a grill-cooking type effect.

**4.4 Roast beef:**

Cook at 220°C.

**4.5 Fish:**

Sole, slices of cod, hake, pike cook at 200°C.

**4.6 Baked potatoes:**

Cook at 170-180°C. To give a golden effect use the grill at a temperature of 220°C for a few minutes.

**4.7 Pastries:**

Cook normally at 180°C.

When cooking pastries avoid opening the door during the cooking phase.

**4.8 Bread:**

Cook at 200°C.

**4.9 Cooking frozen food:**

Frozen bread: let it defrost and cook at 200°C.

Frozen precooked pizza: insert in the oven frozen and cook at 300°C for a few minutes

**4.10 Buns-toast:**

Heat at 220°C.

**4.11 Food heating:**

To revive food at about 150°C.

**4.12 Food defrosting:**

Defrost at 80°C.

**4.3 Viandes rissolées:**

Cotes, biftecks, saucisses, saucisses de Frankfort, hamburger.

Disposer la viande légèrement huilée sur la grille et la mettre dans le four. Mettre un plat sous la grille pour recueillir le jus. Faire cuire à 220 - 230 °C. En fin de cuisson, augmenter la température à 280 °C pendant quelques minutes pour faire rissoler la viande. Avec un four équipé de grill ventilé à puissance maxi, griller pendant quelques minutes pour avoir une viande semblable à celle cuite à la grille.

**4.4 Roastbeef:**

Faire cuire à 220 °C.

**4.5 Poisson:**

soles, tranches de morue, colin. Faire cuire à 200 °C.

**4.6 Pommes de terre au four.**

Faire cuire à 170-180 °C. Pour dorer, utiliser le grill à 220 °C pendant quelques minutes.

**4.7 Gateaux:**

Faire cuire normalement à 180 °C.

Pendant la cuisson des gâteaux, éviter d'ouvrir la porte du four.

**4.8 Pain:**

Faire cuire à 200 °C.

**4.9 Cuisson des produits surgelés:**

Pain surgelé: le laisser décongeler et le faire cuire à 200 °C  
Pizza pré-cuite surgelée:

la mettre au four encore surgelée et la faire cuire à 300 °C pendant quelques minutes.

**4.10 Sandwiches - Croque monsieur:**

Chauffer à 220 °C.

**4.11 Pour rechauffer les aliments:**

FlxjrrBohaufler, rmetJreleftxrá150°C.

**4.12 Décongellements des aliments:**

Décongeler à 80°C.

**4.3 Bräunen von Fleisch:**

Kotelett, Schnitzel, Würstel, Hamburger.

Schieben Sie den Bratrost mit dem sich darauf befindlichen, etwas mit Öl bestrichenem Gargut ein. Schieben Sie unter dem Bratrost ein Fettauffangblech ein. Bei 220 -230 °C garen. In der Endphase die Temperatur für einige Minuten auf 280 °C erhöhen, damit die Speisen etwas angebräunt sind. Wenn es sich um einen Backofen mit Umluft-Grill handelt für einige Minuten grillen um diesen Effekt zu erzielen.

**4.4 Roastbeef:**

Bei einer Temperatur von 220 °C garen.

**4.5 Fisch:**

Sobóte, Dorschschnitten, Seehecht bei einer Temperatur von 200 °C garen.

**4.6 Backofenkartoffel:**

Bei einer Temperatur von 170 -180 °C garen. Schalten Sie den Grill für einige Minuten bei einer Temperatur von 220 °C ein um den Effekt des goldgelben Anbräunens zu erzielen.

**4.7 Gebäck:**

Normal bei einer Temperatur von 180 °C backen. Vermeiden Sie während des Backvorgangs eine Öffnung der Backofentüre.

**4.8 Brot:**

Bei einer Temperatur von 200 °C backen.

**4.9 Garen von Tiefkühlprodukten:**

Tiefgekühltes Brot: auftauen lassen und bei einer Temperatur von 200 °C backen.

Vorgebackene, tiefgekühlte Pizza: noch tiefgefroren in den Backofen einschieben und bei 300 °C für einige Minuten backen.

**4.10 Brötchen - Toast:**

Bei 220 °C aufwärmen.

**4.11 Aufwärmen von Speisen:**

Die Speisen bei ca. 150 °C aufbereiten.

**4.12 Auftauen von Speisen:**

Bei 80 °C auftauen.



**4.3 Carni rosolate:**

Bracirole, bistecche, salsicce, wurstel, hamburger. Introdurre la griglia con appoggiato sopra il cibo da cuocere leggermente unto d'olio. Infilare una tegua sotto la griglia per la raccolta dei sughi. Cuocere 220 + 230°C. Nella fase finale portare la temperatura a 280°C per pochi minuti per daré l'effetto rosolatura. Nel caso di forno con grill ventillato a potenza massima grigliare per alcuni minuti per ottenere con effetto tipo cottura alia griglia.

**4.4 Roastbeef:**

Cuocere a temperatura di 220°C.

**4.5 Pesce:**

sogliole, tranci di mertuzzo, nasello. Cuocere a temperatura di 200°C.

**4.6 Patate al forno:**

Cuocere a temperatura di 170-180°C.

Per daré l'effetto doratura usare il grill a temperatura di 220°C per alcuni minuti.

**4.7 Pasticceria:** Cuocere normalmente a temperatura di 180°C.

Durante la cottura evitare l'apertura della porta.

**4.8 Pane:** Cuocere a 200°C

**4.3 Carnes rosadas:**

Pierna, Bistec, Salchicha, Salchicha frankfurt, Hamburguesas. Introdurre la parrilla apoyando el alimento a cocinar encima ligeramente cubierto de aceite. Introdurre bajo la parrilla una bandeja para recoger el jugo. Asar a la temperatura de 220-230°C. En la fase final llevar la temperatura a 280°C durante pocos minutos para dar el efecto rosado. En el caso de horno con grill ventilado, a una potencia máxima poner el grill durante algunos minutos para obtener un efecto tipo a la cocción a la parrilla.

**4.4 Roastbeef:**

Asar a temperatura de 220°C.

**4.5 Pescados:**

Lenguados, Filetes de Merluza, Pescadilla. Asar a temperatura de 200°C.

**4.6 Patatas al horno:** Cocer a una temperatura de 170

Para dar un efecto dorado utilizar el grill a una temperatura de 220°C durante algunos minutos.

**4.7 Pastelería:**

Cocer normalmente a una temperatura de 180°C.

Durante la cocción de pastelería evitar la apertura de la puerta del horno.

**4.8 Pan:**

Cocerá a una temperatura de 200°C.

**4.9 Cottura prodotti surgelati:**

Pane surgelato: lasciare scongelare e cuocere a 200°C

Pizza precotta surgelata: inserire nel forno surgelata e cuocere a 300°C per pochi minuti.

**4.10 Panini -toast: Tostadas:**

Riscaldare a 220°C

**4.11 Riscaldamento cibi:**

Ricondizionare il cibo a circa 150°C.

**4.12 Scongelo cibi:**

Scongelo a 80°

**4.9 Cocción productos congelados:**

Pan congelado: dejar descongelar y cocer a una temperatura de 200°C. Pizza

congelada: introducirla en el horno congelada y cocerla durante pocos minutos a una temperatura de 300°C.

**4.10 Bocadillos-**

Calentar a 220°C.

**4.11 Calentamiento de alimentos:**

Para calentar los alimentos llevar a una temperatura de 150°C.

**4.12 Descongelación de alimentos:**

Descongelar a 80°C.

**PASTRIES****CAKES**

Fruit cakes\* = it depends on the weight  
Sponge-cake  
Sweets

**CAKES WITH YEAST**

Cherry cakes  
Tarts  
Pastry tart  
Short pastry  
Flat-loaf

**PASTRIES**

Meringues  
Biscuits  
Short pastry biscuits  
Tarts  
Croissants

**PUDDINGS**

Bread and butter pudding  
Egg cream  
Rice pudding  
Fruit puddings

**FIRST COURSES**

Stuffed cannelloni  
Egg flan  
Baked lasagna  
Baked macaroni

**PÂTISSERIE****GÂTEAUX**

Gâteaux aux fruits\*=Cela dépend du poids  
Pain de Genes  
Petits gâteaux secs

**GÂTEAUX AVEC LEVURE**

Gâteau aux cerises  
Tartes  
Pâte feuilletée  
Pâte brisée  
Fougasse

**PETITS GÂTEAUX**

Meringues  
Gâteaux secs  
Gâteaux secs avec pâte brisée  
Tartes  
Croissants

**CREMES RENVERSEES**

Crème au pain et beurre  
Crème aux oeufs  
Gâteau de riz  
Crème aux fruits

**PÂTES**

Cannelloni Flan aux oeufs  
Lasagnes au four  
Pasticcio de maccheroni

**GEBÄCK****TORTEN**

Obsttorten\* = hängt vom Gewicht ab  
Biskuit  
Kleine Kuchen

**HEFE-/BACKPULVERTORTEN**

Kirschtorte  
Obstkuchen  
Blätterteigkuchen  
Mürbeteigkuchen  
Kuchen

**FEINGEBÄCK**

Baiser  
Kekse  
Mürbeteigkekse  
Obstkuchen  
Croissants

**PUDDING**

BroWButterauflauf  
Eiercreme  
Reispudding  
Obstpudding

**ERSTE GÄNGE**

Gefüllte Cannelloni  
Eierauflauf Lasagne  
Maccheroniauflauf



**PASTICCERIA**

**PASTELERÍA**

Temperature  
in°C  
Température  
en°C  
  
Temperatur  
in°C  
Temperatura  
in°C  
  
Temperatura  
en°C

Cooking time  
in minutes  
Temps de  
cuisson en  
minutes  
Garzeit in  
Minuten  
Tempo di  
cottura in  
minuti  
Tiempo de  
cocción en  
minutos

**TORTE**

Torta di frutta \*=dipende dal peso  
Pan di spagna  
Dolcetti

**TORTAS**

Torta de Fruta\*=depende del peso  
Bollos  
Dulces

135-160	
160-175	25-35
175	15-20

**TORTE CON LIEVITO**

Torta di ciliege  
Crostatà  
Sfogliata  
Pasta trolia  
Focaccia

**TORTAS CON LEVADURA**

Torta de cerezas  
Crostatà  
Hojaldre  
Pasta macerada  
Hogaza

175	
220	
210	
200 - 225	
175	40-50

**PASTICCINI**

Meringhe  
Biscotti  
Biscotti pasta fraia  
Crostatà  
Croissant

**GALLETAS**

Merengues  
Galletas  
Galletas de hojaldre  
Crostatà  
Croissant

100	100-180
175	15- 20
150-175	5
200	8
180	18-20

**BUDINI**

Budino al pane e burro  
Crema all'uovo Budino di  
riso Budini alia frutta

**BUDÍN**

Budín de pan y mantequilla  
Crema de huevo  
Budín de arroz  
Budín de fruta

175-190	45
165	45
135	160-190
160	45

**PRIMI PIATTI**

**PRIMEROS PLATOS**

Cannelloni ripieni Flan di  
uova Lasagne al forno  
Pasticcio di maccheroni

Cañelones rellenos  
Flan de huevo  
Lasaña al horno  
Macarrones

190°	20
185°	25
190°	27
190°	40



MEAT - FISH - ROAST

VIANDE-POISSON -ROTIS FLEISCH- FISCH - BRATEN

TURKEY well browned * until reaching the last 30 minutes of cooking. ** for the last 30 minutes of cooking.	DINDE bien dorée * jusqu'à 30 minutes avant la fin de la cuisson. ** pendant les 30 dernières minutes de cuisson	TRUTHAHN gut gebräunt * bis zur Erreichung der Letzten 30 Garminuten. ** Während der Letzten 30 Garminuten.
LAMB rose-coloured 1.5-2 kg leg Loin Shoulder	AGNEAU rosé Gigot de 1,5-2 Kg Selle Epaule	LAMM rosa Keule 1,5-2kg Lendenbraten Schulter
PORK well-cooked Leg over 2 kg. Loin or shoulder	PORC bien cuit Gigot de plus de 2 Kg Garre ou épaule	SCHWEIN gut durchgebraten Keule von mehr als 2 kg Lende oder Schulter
BEEF half cooked 2 kg. rolled loin Chops Filet	BCEUF mi-cuisson Rôti d'ailoyau de 2 Kg Cotes Filet	RIND médium Lendenrollbraten 2 kg Rosibraten Filet
2 kg. Chicken golden and moist	Poulet 2Kg doré et sauce Huhn 2kg goldgelb gebacken und geschmort	
2 kg. duck with sauce, not dry Pheasant	Canard 2 Kg avec sauce, pas sec Faisan	Ente 2kg mit Saft, nicht trocken Fasan
Roast potatoes crunchy Boiled potatoes well cooked, with sauce	Pommes de terre nssolées croustillantes Pommes de terre en sauce bien cuites, avec du jus	Bratkartoffel knusprig Schmorkartoffel richtig durchgekocht, mit Saft
QUICK ROASTS sausage (lean) Chops liver Loin steaks Chicken breasts	ROTIS RAPIDES Saucisses (maigres) Cotes Foie Biftecks d'ailoyau Blancs de poulet	SCHNELLE BRATEN Bratwürste (mager) Rostbraten Leber Lendenbraten Hühnerbrüstchen
GAME 2 kg. haré Deer Pheasant	GIBIER Lièvre 2 Kg Cerf Faisan	WILD Wildhase 2 kg Hirsch Fasan
FISH fillet (small) fish 1 1/2 kg.	POISSON Filets (petits) Poisson 1 1/2 Kg	FISCH Filets (klein) Fisch 1 1/2 kg

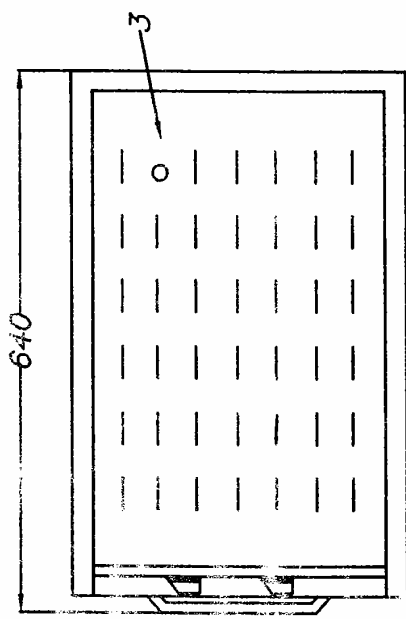


**CARNI - PESCE -ARROSTI**

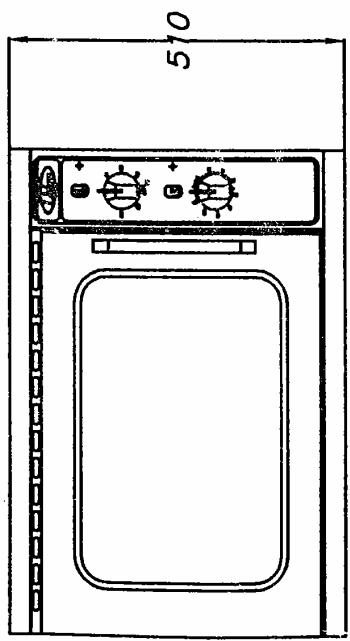
**CARNE-PESCADO-ASADOS**

			Temperature in °C	Cooking time in minutes
			Température en °C	Temps de cuisson en minutes
			Temperatur in°C	Garzeit in Minuten
			Temperatura in°C	Tempo di cottura in minuti
			Temperatura en°C	Tiempo de cocción en minutos
<b>TACCHINO</b> ben brunito	<b>PAVO</b> bien bruñido			
• fino agli ultimi 30 minuti di cottura	*hasta los últimos 30 minutos de cocción		160-175	
**per gli ultimi 30 minuti di cottura	**para los últimos 30 minutos de cocción.		175-200 **	30 min.per Kg.
<b>AGNELLO</b> rosato	<b>CORDERO</b> dorado			
Cosciottoda 1,5-2Kg.	Pierna de 1,5- 2 Kg.		175	50 min. per Kg.
Lombata	Lomo		175	30 min. per Kg.
Spalla	Espalda		175	50 min. perKg.
<b>MAIALE</b> ben cotto	<b>CERDO</b> bien cocinado			
Coscia oltre 2 Kg. Lombata o spalla	Pierna de más de 2 Kg.		175	50 min. per Kg.
	Lomø o Espalda		175	60 min. per Kg.
<b>MANZO</b> mezza cottura	<b>TORO</b> cocción media			
Lombo arrotolato da 2 Kg.	Lomø redondo de 2 Kg.		175	30 min. per Kg.
Braciolo	Antepecho		175	30 min. per Kg.
Filetto	Filete		175-200	20 min. per Kg.
Pollo 2 Kg. dorato e umido	Pollo 2 Kg. dorado y húmedo		175	50 min. per Kg.
Anitra 2 Kg. consugo,nonsecco	Pato 2 Kg. con jugo, no seco		180	60 min. per Kg.
Fagiano	Faisán		175	60 min.
Patate arrostee croccanti	Patatas asadas crocantes		175	60 min.
Patate in umido ben cotte, con sugo	Patadas húmedas bien cocidas, con jugo		150-175	30 min. per Kg.
<b>ARROSTI VELOCI</b>	<b>ASADOS RÁPIDOS</b>			
Salsicce (magre)	Salchichas (magras)		225	10-15
Braciolo	Antepecho		225	15-30
Fegato Bistecche di lombo	Higado		250	10-15
	Bistec de lomo		250	15-30
Petti di pollo	Pechuga de pollo		200	30
<b>CACCIAGIONE</b>	<b>CAZA</b>			
Lepre 2 Kg	Liebre 2 Kg.		175	60-90
Cervo	Ciervo		170-200	90-150
Fagiano	Faisán		175-200	35-60
<b>PESCE</b>	<b>PESCADOS</b>			
Filetti (piccoli)	Filetes (pequeños)		200	15-20
Pesce 1 1/2 Kg	Pescados 1 1/2 Kg.		200	30-40

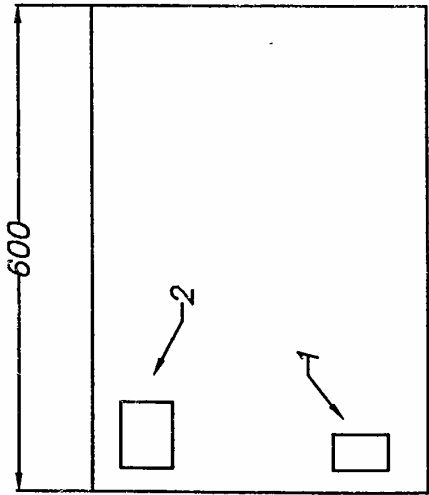
**Dobra**  
INDUSTRIAL



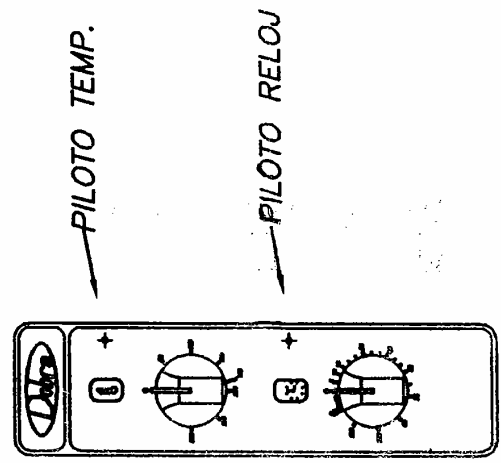
VISTA LATERAL



VISTA POR DELANTE

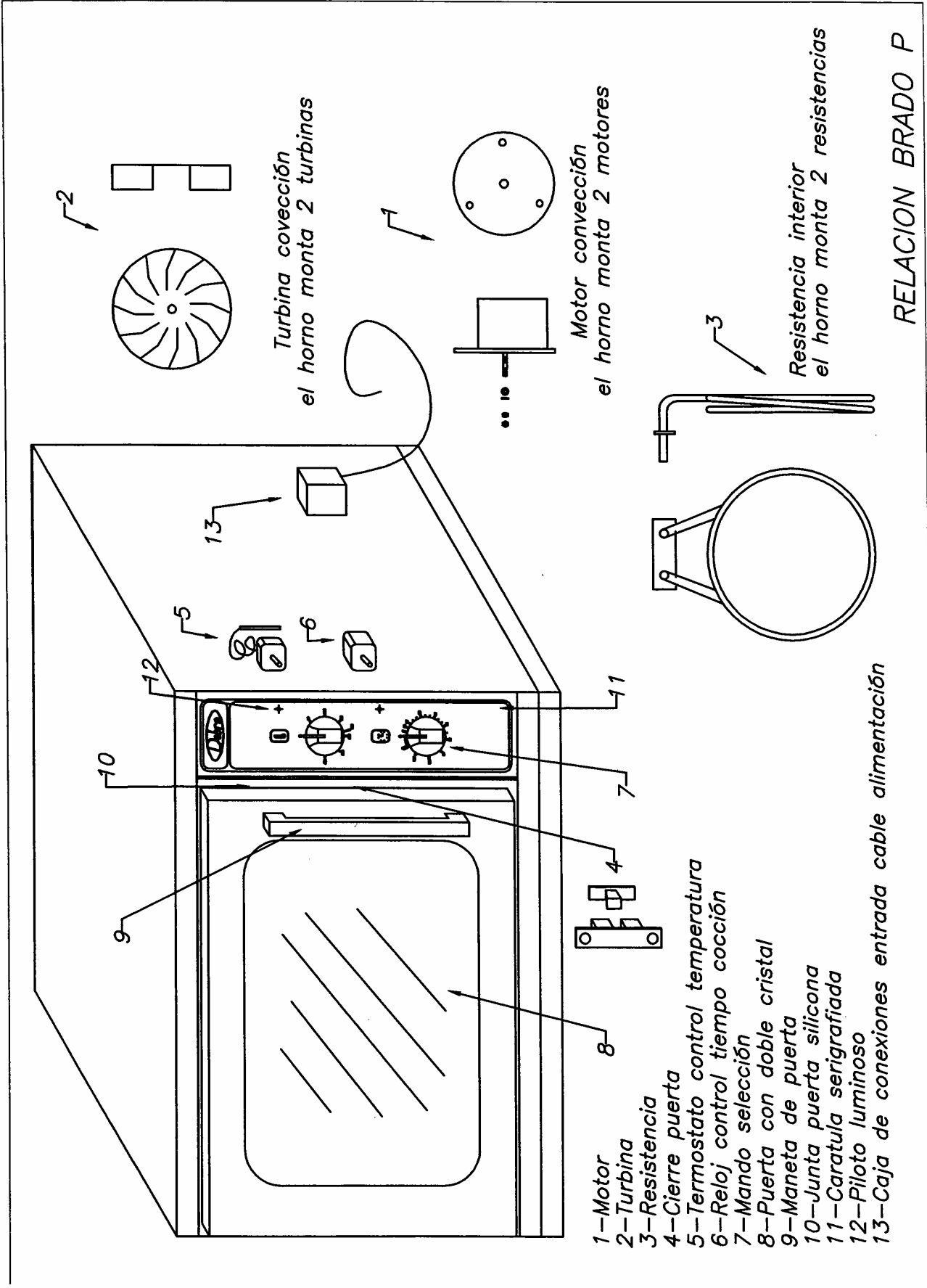


VISTA POR DETRAS



- 1.- ENTRADA DE TENSION
- 2.- PLACA DE CARACTERISTICAS
- 3.- SALIDA VARIOS

HORNO MODELO BRADO "P"



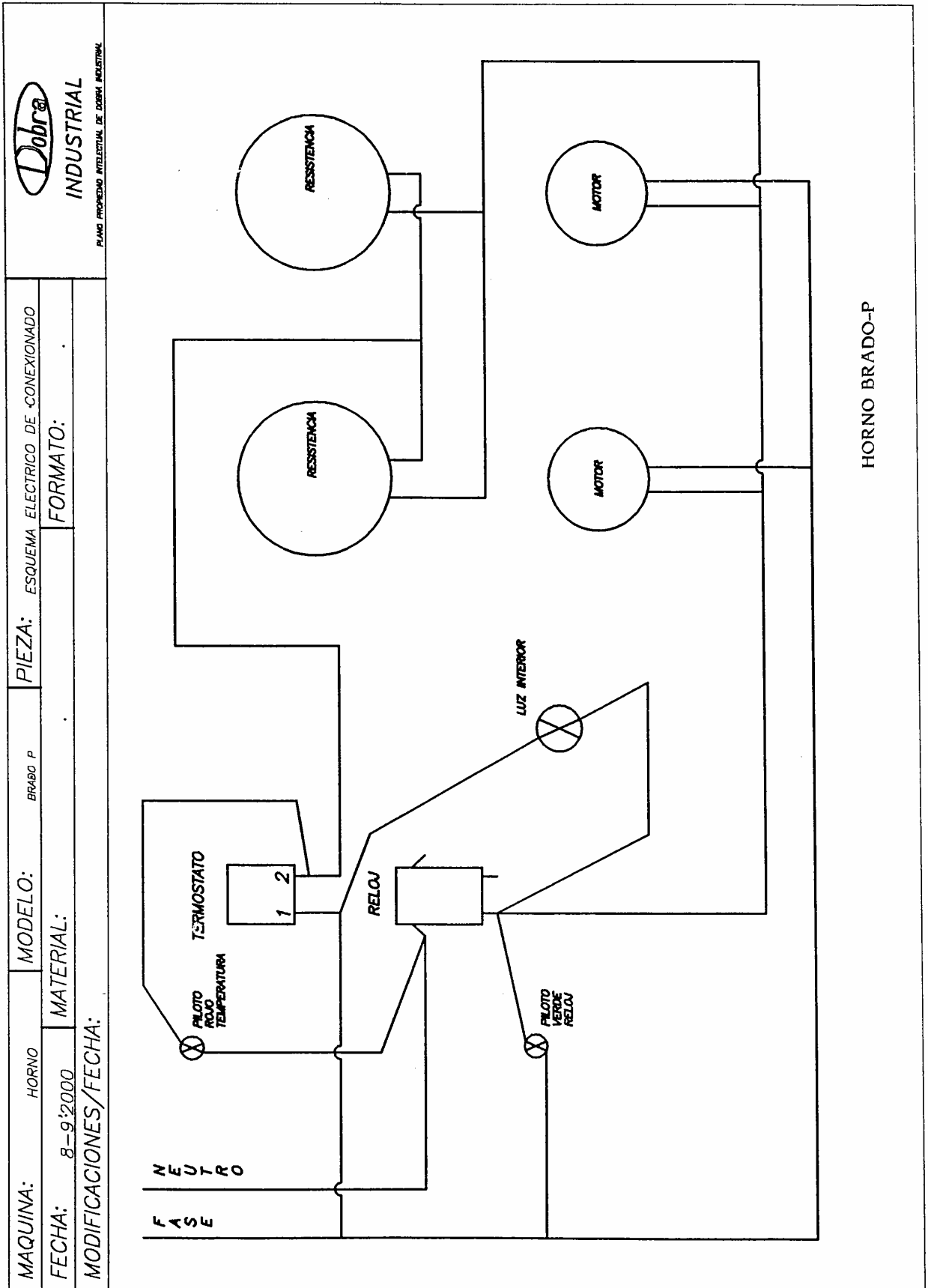
Turbina convección  
el horno monta 2 turbinas

Motor convección  
el horno monta 2 motores

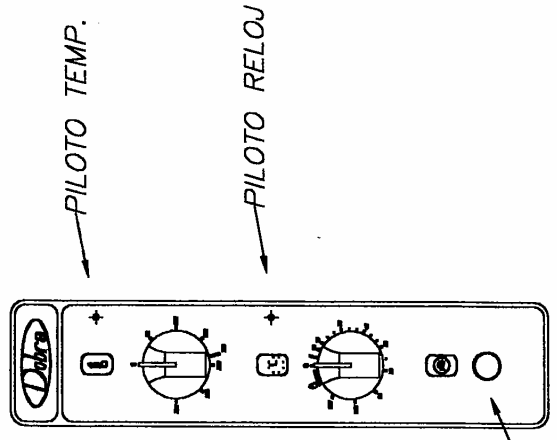
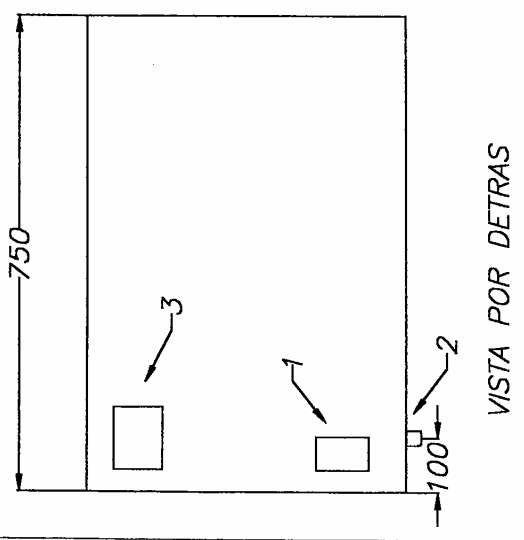
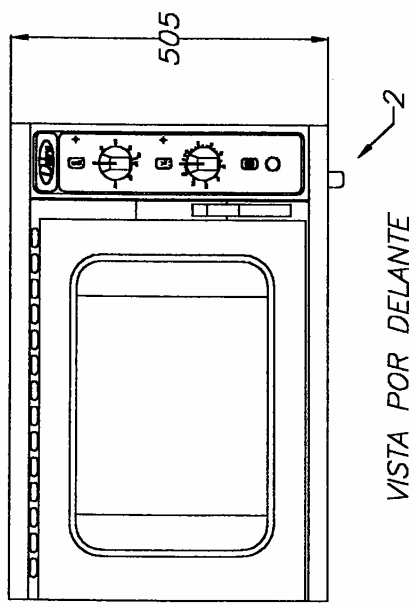
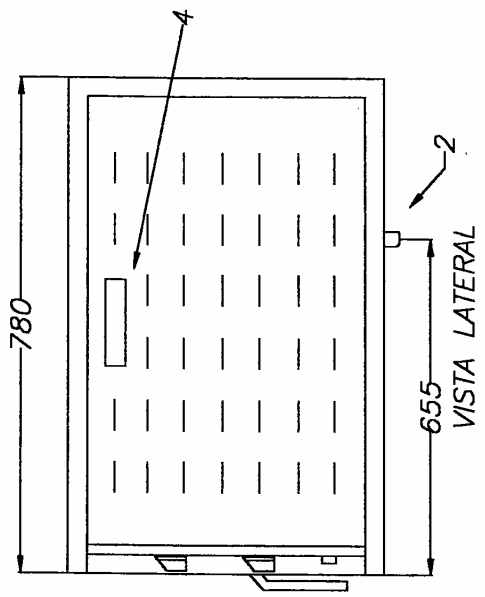
Resistencia interior  
el horno monta 2 resistencias

RELACION BRADO P

- 1-Motor
- 2-Turbina
- 3-Resistencia
- 4-Cierre puerta
- 5-Termostato control temperatura
- 6-Reloj control tiempo cocción
- 7-Mando selección
- 8-Puerta con doble cristal
- 9-Maneta de puerta
- 10-Junta puerta silicona
- 11-Caratula serigrafada
- 12-Piloto luminoso
- 13-Caja de conexiones entrada cable alimentación

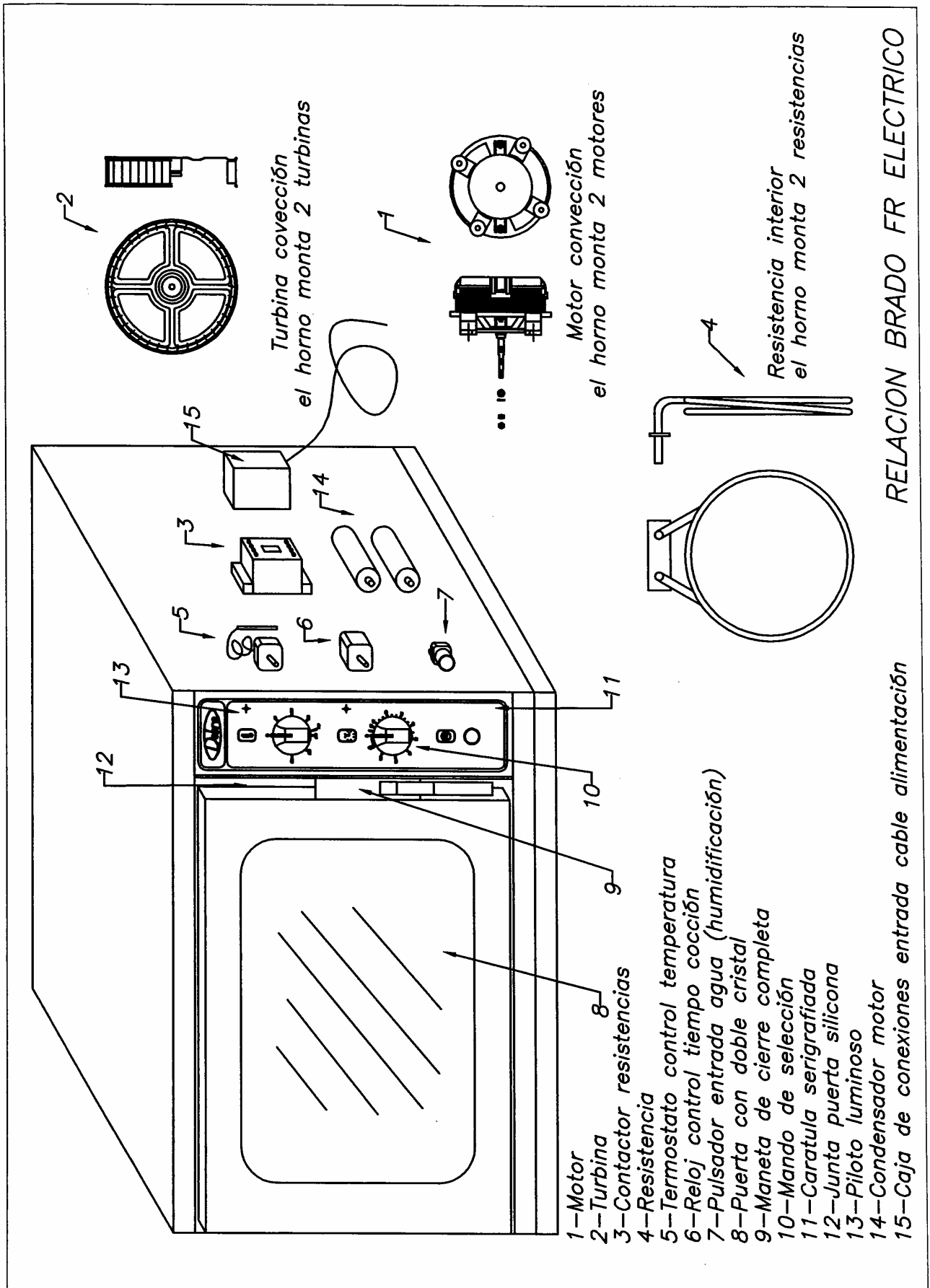






- 1.- ENTRADA DE TENSION
- 2.- ENTRADA DE AGUA 1/2"
- 3.- PLACA DE CARACTERISTICAS
- 4.- SALIDA VAHOS

HORNO BRADO - FR





INDUSTRIAL

PLANO PROPIEDAD INTELECTUAL DE DOBRA INDUSTRIAL

MAQUINA: TODAS

MODELO: ESQUEMAS

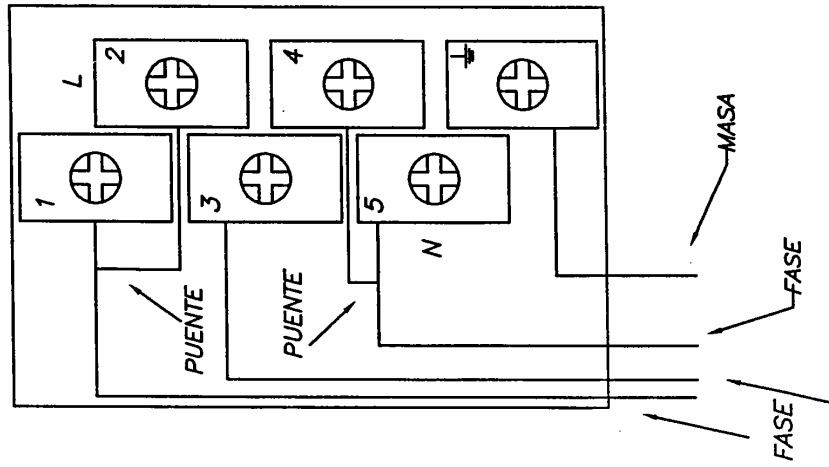
PIEZA: CAJA DE CONEXIONES

MATERIAL: PLASTICO RESISTENTE A 110°C Y 40A.

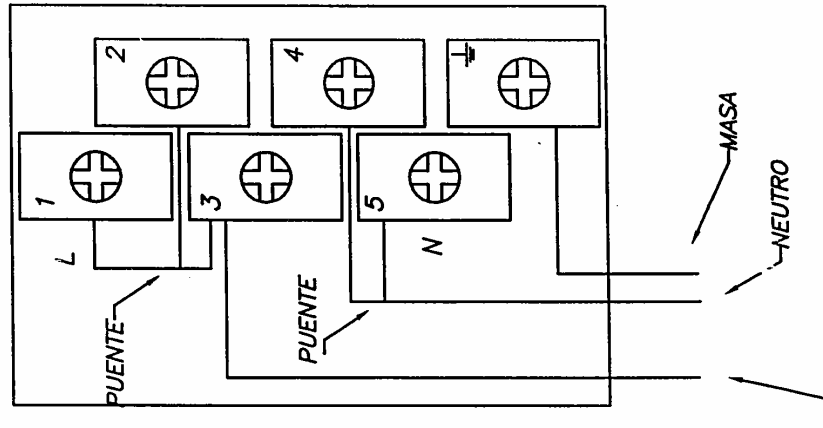
FORMATO: A4

MODIFICACIONES/FECHA:

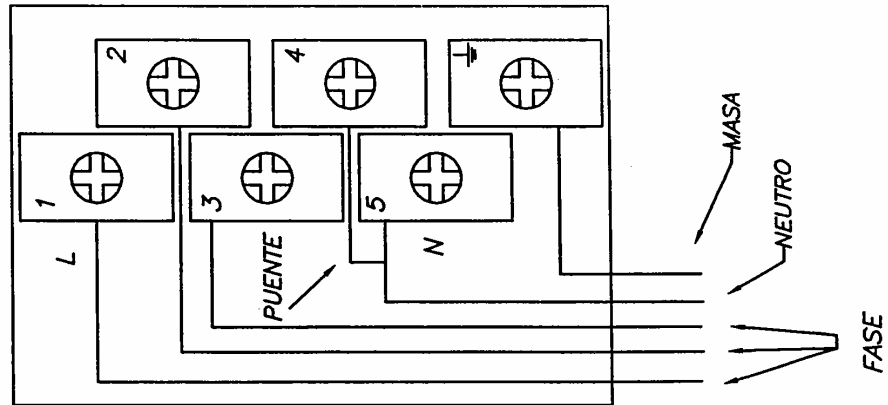
CONEXION 220V TRIFASICO



CONEXION 220V MONOFASICO



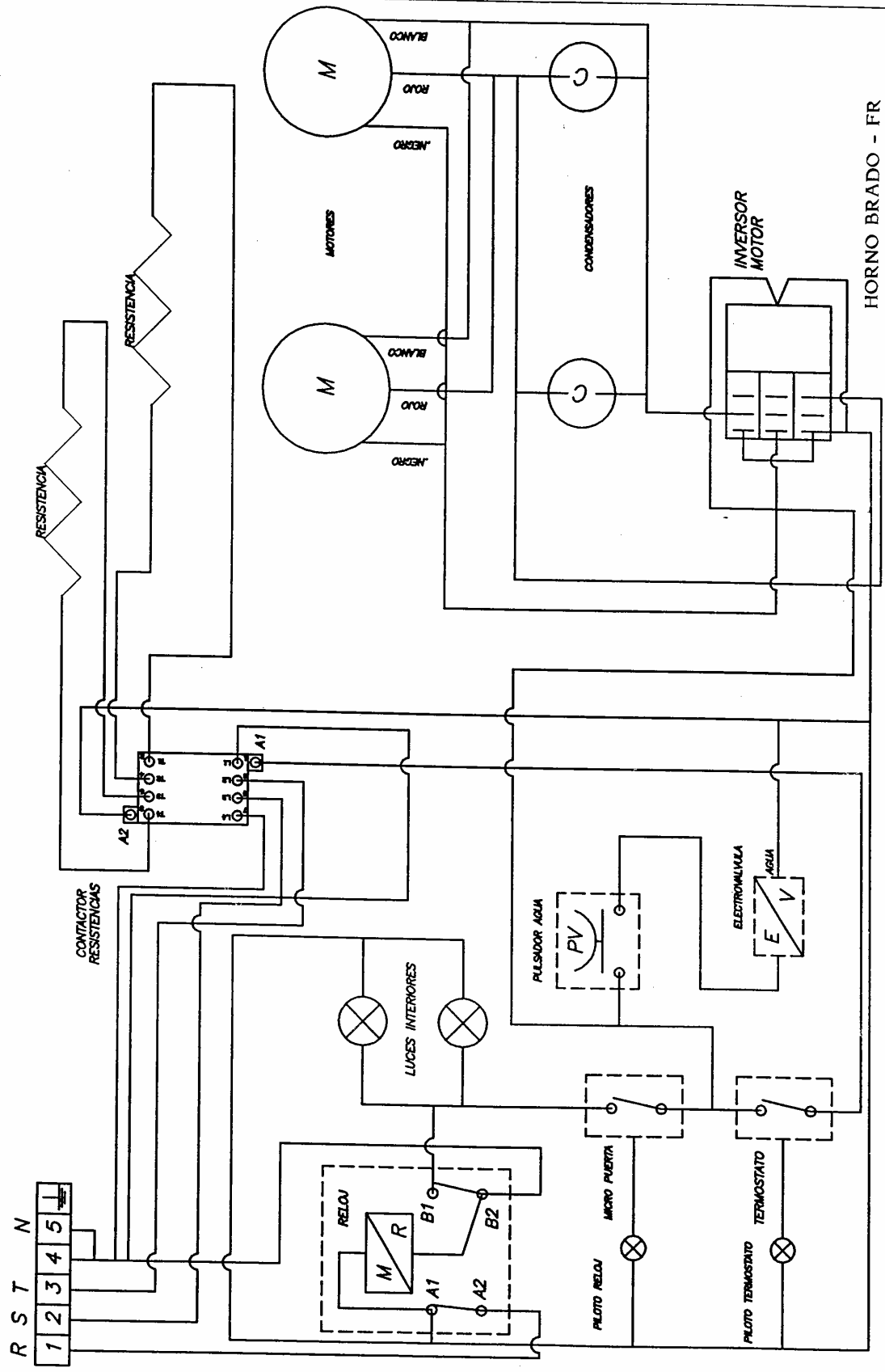
CONEXION 380V TRIFASICO



LOS PUENTES QUE SE SEÑALAN SE REALIZARAN CON LAS PIEZAS QUE SE ENCUENTRAN EN EL INTERIOR DE LA CAJA DE CONEXIONES

HORNO BRADO - FR

MAQUINA: HORNO MODELO: BRADO FR PIEZA:   
 FECHA: 18-4-2000 MATERIAL: FORMATO:   
 MODIFICACIONES/FECHA:



HORNO BRADO - FR