

FORNO

Installazione - Uso - Manutenzione



HORNO

Instalación - Uso - Mantenimiento



OVEN

Installation - Use - Maintenance



OVEN

Installatie - Gebruik - Onderhoud



FOUR

Installation - Emploi - Entretien



FORNO

Instalação - Uso - Manutenção



BACKÖFEN

Installation - Gebrauch - Wartung



F600



CARO CLIENTE,

sentitamente La ringraziamo e ci congratuliamo per la scelta da Lei fatta.

Questo nuovo prodotto accuratamente progettato e costruito con materiali di primissima qualità, è stato accuratamente collaudato per poter soddisfare tutte le esigenze di una perfetta cottura. La preghiamo pertanto di leggere e rispettare le facili istruzioni che Le permetteranno di raggiungere eccellenti risultati fin dalla primissima utilizzazione.

IL COSTRUTTORE**IMPORTANTE**

La targhetta delle caratteristiche del forno è accessibile anche ad apparecchio installato. In questa targhetta, visibile aprendo la porta, sono riportati tutti i dati di identificazione dell'apparecchio a cui si dovrà fare riferimento per richiesta di ricambi.

Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

I diversi livelli di cottura dove possono essere riposte griglie e leccarde sono indicati nella tabellina di pagina 12.

**DEAR CUSTOMER,**

We thank you and congratulate you on your choice.

This new carefully designed product, manufactured with the highest quality materials, has been carefully tested to satisfy all your cooking demands.

We would therefore request you to read and follow these easy instructions which will allow you to obtain excellent results right from the start.

THE MANUFACTURER**IMPORTANT**

The oven's data plate is accessible even with the oven fully installed. The plate is visible simply by opening the door. Always quote the details from it to identify the appliance when ordering spare parts.

The unit becomes very hot during use. Be careful not to touch the heating elements inside the oven.

The different cooking levels where grids and drip pans can be placed are shown in the table on page 12.

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT,

Merci et sincères félicitations pour le choix que vous avez fait.

Ce nouveau produit, conçu avec soin et fabriqué avec des matières de toute première qualité, a été soigneusement testé pour satisfaire toutes vos exigences d'une cuisson parfaite.

Nous vous prions de bien vous vouloir lire et suivre des simples instructions, que vous permettront d'atteindre d'excellents résultats dès la première utilisation.

LE CONSTRUCTEUR**IMPORTANT**

Il est possible d'accéder à la plaque des caractéristiques du four même lorsque l'appareil est installé. Cette plaque, que l'on voit en ouvrant la porte, présente toutes les données d'identification de l'appareil qu'il est nécessaire de citer pour toute demande de pièces de rechange.

Pendant son utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Les différents niveaux de cuisson auxquels on peut placer des grilles et des lèchès-frites sont indiqués dans le tableau de la page 12.

SEHR GEEHRTER KUNDE,

wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl.

Dieses neue Produkt, sorgfältig entworfen und mit erstklassigen Materialien hergestellt, wurde genau geprüft um alle Ihre Forderungen an ein perfektes Kochen zu erfüllen.

Wir bitten Sie deshalb die einfachen Anweisungen zu lesen und einzuhalten, damit von der ersten Anwendung an ausgezeichnete Ergebnisse erreicht werden können.

DER HERSTELLER**WICHTIG**

Das Typenschild mit den technischen Merkmalen des Backofens ist auch bei installiertem Gerät zugänglich. Auf diesem Typenschild, das bei Öffnen der Ofentür sichtbar ist, sind auch alle Kenndaten des Geräts aufgeführt, die bei eventuellen Ersatzteilbestellungen angegeben werden müssen.

Bei Gebrauch wird das Gerät sehr warm. Darauf achten, nicht die Heizelemente im Ofen zu berühren.

Die verschiedenen Garstufen, bei denen Roste oder Bratpfannen verwendet werden können, sind in der Tabelle von Seite 12 angegeben.

ESTIMADO CLIENTE,

Le agradecemos mucho y le felicitamos por su elección. Este nuevo producto, cuidadosamente estudiado y fabricado con materiales de primera calidad, ha sido probado a conciencia para poder satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción.

Por lo tanto le rogamos lea y siga detenidamente estas sencillas instrucciones que le permitirán llegar a resultados excelentes desde la primera utilización.

EL FABRICANTE**IMPORTANTE**

La placa de características del horno se encuentra disponible junto con el aparato. En esta placa, visible abriendo la puerta, se muestran todos los datos de identificación del aparato a los que se deberá hacer referencia para el pedido de piezas de repuesto.

Durante el uso el aparato se calienta mucho. Se tiene que prestar atención para evitar tocar los elementos de calentamiento dentro del horno.

Los diversos niveles de cocción donde se pueden colocar rejillas y graseras se indican en la tabla de la página 12.

GEACHTE KLANT,

wij danken u en feliciteren u met de door u gedane keuze. Dit nieuwe produkt, zorgvuldig ontworpen en geconstrueerd uit materialen van de allerbeste kwaliteit, is gedegen uitgetest om al uw eisen voor een perfect kookresultaat te kunnen bevredigen.

Wij verzoeken u daarom de eenvoudige instructies te lezen en te respecteren, welke u in staat zullen stellen om al vanaf het eerste gebruik uitstekende resultaten te bereiken.

DE FABRIKANT**BELANGRIJK:**

Het typeplaatje van de oven is ook bereikbaar als het apparaat geïnstalleerd is. Op dit plaatje, dat u kunt zien als u de deur opent, staan alle identificatiegegevens van het apparaat, waarnaar u dient te verwijzen bij het bestellen van vervangingsonderdelen.

Tijdens het gebruik wordt het apparaat heel heet. Men moet erop letten om de verwarmingselementen in de oven niet aan te raken.

De verschillende kookniveaus waar rasters en lekbakken kunnen worden opgeslagen zijn aangeduid in het tabelletje op pagina 12.

ESTIMADO CLIENTE,

Agradecemos, muito sinceramente a sua escolha, e aproveitamos a ocasião para o felicitar.

Este novo produto, que foi projectado com grande atenção e construído com os melhores materiais, foi verificado e aprovado, de maneira a dar-lhe total satisfação para um cozinhado perfeito.

Por conseguinte, pedimos que leia e siga as instruções que lhe permitirão alcançar excelentes resultados desde o início da sua utilização.

O FABRICANTE**IMPORTANTE**

A placa com as características do forno é acessível também com o aparelho instalado. Nesta placa, visível abrindo a porta, estão referidos todos os dados de identificação do aparelho aos quais se deverá fazer referência para pedidos de peças de substituição.

Durante o uso, o aparelho torna-se muito quente. Preste atenção para não tocar os elementos de aquecimento do interior do forno.

Os diversos níveis de cozedura em que podem ser colocadas as grelhas e as bandejas são indicados na tabela da página 12.

INDICE

Primo utilizzo.....	pag. 6
Rispetto dell'ambiente	8
Frontale comandi	10-12
Istruzioni di funzionamento:	
- cottura con la funzione "convezione" ..	14
- cottura con la funzione "ventilato"	14
- cottura alla griglia.....	16
Termostato.....	16
Timer touch control.....	18-19
Sostituzione lampada	32
Smontaggio della porta del forno	34
Guide estraibili.....	34
PER L'INSTALLATORE	
Incasso del forno	36
Allacciamento elettrico	38-40
Caratteristiche tecniche	42



QUESTO PRODOTTO È STATO CONCEPITO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO. IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE O DA USO IMPROPRIO, ERRORE O ASSURDO.



L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE USATO DA PERSONE (COMPRESI BAMBINI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI, O DA PERSONE CHE MANCANO DELL'ESPERIENZA E DELLE CONOSCENZE NECESSARIE SE NON SOTTO LA SUPERVISIONE O DIETRO ISTRUZIONI SULL'USO DELL'APPARECCHIO DA PARTE DI UNA PERSONA RESPONSABILE PER LA LORO SICUREZZA. I BAMBINI DEVONO ESSERE CONTROLLATI PER ASSICURARSI CHE NON GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.



LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE NON DEVONO ESSERE EFFETTUATE DAI BAMBINI SENZA SUPERVISIONE. VIETATO APPORRE CARTA STAGNOLA, PENTOLE O SIMILI A CONTATTO CON LA BASE INTERNA DEL FORNO PER CUCINARE. L'AZIONE DEL RISCALDAMENTO DELLA RESISTENZA INFERIORE PROVOCA IL SURRISCALDAMENTO DELLA PARTE BASSA DEL FORNO PROVOCANDO IL DANNEGGIAMENTO E ADDIRITTURA GRAVI CONSEGUENZE (RISCHIO DI INCENDIO) ANCHE SUL MOBILE DI SUPPORTO DEL FORNO.

CONTENTS

First use.....	pag. 6
Respect for the environment	8
Control panel.....	10-12
Instructions for use:	
- conventional cooking.....	14
- fan cooking	14
- grill cooking.....	16
Thermostat	16
Timer touch control	20-21
Light replacement	32
Removing the oven door....	34
Pull-out guides	34
INSTALLATION INSTRUCTIONS	
Flush fitting	36
Electrical connections ..	38-40
Technical features	42



THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE WRONG OR ABSURD USE.



THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY. CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.



CHILDREN SHOULD NOT CLEAN OR PERFORM MAINTENANCE WITHOUT SUPERVISION. DO NOT PLACE TIN FOIL, PANS OR SIMILAR IN CONTACT WITH THE INNER BASE OF THE OVEN TO COOK. THE HEATING ACTION OF THE LOWER RESISTANCE CAUSES THE LOWER PART OF THE OVEN TO OVERHEAT, LEADING TO DAMAGE AND EVEN SERIOUS CONSEQUENCES (FIRE RISK) ALSO TO THE UNIT IN WHICH THE OVEN IS INSTALLED.

INDEX

Première utilisation	pag. 6
Respect de l'environnement	8
Panneau de commande.	10-12
Instructions pour le fonctionnement:	
- cuisson conventionnelle...	14
- cuisson ventilée.....	14
- cuisson au gril	16
Thermostat	16
Timer touch control.....	22-23
Remplacement de la lampe	32
Démontage de la porte du four	34
Glissières extractibles	34
POUR L'INSTALLATEUR	
Encastrement du four	36
Branchement électrique	38-40
Caractéristiques techniques	42



CE PRODUIT EST CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE. LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES ET BLESSURES CAUSÉS PAR UNE INSTALLATION INCORRECTE OU PAR UN USAGE IMPROPRE, ERREUR OU ABSURDE.



L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (ENFANTS INCLUS) DISPOSANT DE CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, OU PAR DES PERSONNES N'AYANT PAS L'EXPÉRIENCE OU LES CONNAISSANCES REQUISES, SI CE N'EST SOUS LA SURVEILLANCE D'UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ OU APRÈS AVOIR REÇU DE CELLE-CI LES INSTRUCTIONS RELATIVES À L'UTILISATION DE L'APPAREIL. LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS, AFIN DE S'ASSURER QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.




LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN NE DOIVENT PAS ÊTRE EFFETUÉS PAR DES ENFANTS SANS LA SUPERVISION D'UN ADULTE. INTERDICTION DE POSER DU PAPIER ALUMINUM, DES CASSEROLES OU AUTRES, AU CONTACT DE LA BASE INTERNE DU FOUR POUR CUISINER. LE RÉCHAUFFEMENT INFÉRIEUR PROVOQUE LA SURCHAUFFE DE LA PARTIE INFÉRIÈRE DU FOUR ; CELA PEUT ENTRAÎNER SA DÉTÉRIORATION VOIRE DES CONSÉQUENCES GRAVES (RISQUE D'INCENDIE) POUR LE MEUBLE DE SUPPORT DU FOUR.

INDEX

Erstmalige Benutzung.....	S. 7
Umweltverträglichkeit	9
Bedienblende.....	11-13
Betriebsanleitung:	
- Konventionelles Backen..	15
- Umluftbacken	15
- Grillen.....	17
Thermostat	17
Timer touch control.....	24-25
Auswechslung der Ofenbeleuchtung.....	33
Ausbauen der Ofentür.....	35
Ausziehbare Führungen.....	35

FÜR DEN INSTALLATEUR


Einbau des Backofens.....	37
Stromanschluß.....	39-41
Technische Daten.....	42


 DIESES PRODUKT IST ALS HAUSHALTSGERÄT GEDACHT. FÜR SCHADEN AN SACHEN ODER PERSONEN, DIE AUF FALSCHER INSTALLATION BZW. UNGEHEICHTEN GEBRAUCH ODER MISSBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND, ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINERLEI VERANTWORTUNG. DAS GERÄT DARF NICHT VON PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDERN) MIT EINGESCHRÄNKTER KÖRPERLICHER ODER GEISTLICHER KAPAZITÄT ODER PERSONEN OHNE ERFAHRUNG UND DIE NOTWENDIGEN KENNISSE BENUTZT WERDEN, ES SEI DENN, DIES GESCHIEHT UNTER DER AUFSICHT ODER NACH UNTERWEISUNG IM GEBRAUCH DES GERÄTS DURCH EINER FÜR DEREIN SICHERHEIT VERANTWORTLICHEN PERSON. KINDER SIND ZU BEAUSICHTIGEN, UM SICHERZUSTELLEN, DASS SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN.


 DIE REINIGUNG UND WARTUNG DÜRFEN NICHT VON UNBEAUFTRAGTEN KINDERN VORGENOMMEN WERDEN. STANIOLPAPIER, TÖPFE, ODER ÄHNLICHES DARF NICHT IN KONTAKT MIT DER INNEREN BASIS DES BACKOFENS GERATEN. DAS AUFWEHLEN DES UNTEREN WIDERSTANDS FÜHRT ZU EINER ÜBERHITZUNG DES UNTEREN TEILS DES BACKOFENS, BESCÄDIGT IHN UND FÜHRT SOGAR ZU SCHWERWIEGENDEN FOLGEN (BRANDRISIKO) FÜR DAS MOBELSTÜCK, DAS DEN BACKOFEN TRÄGT.

INDICE

Primera utilización.....	pag. 7
Respeto por el medio ambiente.....	9
Panel de control.....	11-13
Instrucciones de funcionamiento:	
- Cocción convencional.....	15
- Cocción ventilada	15
- Cocción al grill	17
Termostato.....	17
Timer touch control.....	26-27
Cambio de la bombilla.....	33
Desmontaje de la puerta horno.....	35
Guías extraíbles.....	35
PARA EL INSTALADOR	
Encastre del horno.....	37
Conexión eléctrica	39-41
Características técnicas	42


 ESTE PRODUCTO FUE CONCEBIDO PARA UN USO DE TIPO DOMÉSTICO. EL CONSTRUCTOR DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN EL CASO DE DAÑOS EVENTUALES A COSAS O PERSONAS QUE DERIVEN DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO IMPROPIO, ERRADO O ABSURDO.

 NO PUEDEN UTILIZAR EL APARATO PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS, NI PERSONAS QUE NO DISPONGAN DE LA EXPERIENCIA Y DE LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS, A MENOS QUE ESTÉN BAJO LA SUPERVISIÓN DE UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD O HAYAN RECIBIDO LAS INSTRUCCIONES NECESARIAS SOBRE LA UTILIZACIÓN DEL APARATO. LOS NIÑOS TIENEN QUE ESTAR CONTROLADOS PARA ASEGURARSE DE QUE NO JUEGAN CON EL APARATO.

 LOS NIÑOS NO PUEDEN EFECTUAR LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO A MENOS QUE ESTÉN BAJO SUPERVISIÓN. PROHIBIDO PONER PAPEL DE ALUMINIO, CAJILLAS U OTROS OBJETOS SIMILARES EN CONTACTO CON LA BASE INTERNA DEL HORNO PARA COCINAR. LA ACCIÓN DEL CALENTAMIENTO DE LA RESISTENCIA INFERIOR PROVOCA EL RECALENTAMIENTO DE LA PARTE BAJA DEL HORNO DANÁNDOLO O INCLAYO PROVOCANDO CONSECUENCIAS GRAVES (RIESGO DE INCENDIO) EN EL MUEBLE DE SOPORTE DEL HORNO.

INHOUD

Eerste gebruik	pag. 7
Respect voor het milieu	9
Bedieningspaneel	11-13
Werkingsinstructies:	
- Traditionele bereidingen..	15
- Bereiding met ventilatie..	15
- Bereiding met grill.....	17
Thermostaat	17
Timer touch control.....	28-29
Vervanging lampje	33
Demontage van de ovendeur	35
Uittrekbare geleiders	35
VOOR DE INSTALLATEUR	
Inbouw van de oven.....	37
Elektrische aansluiting	39-41
Technische kenmerken.....	42


 DIT PRODUCT IS ALS HUISHOUDELIJK APPARAAT GEDACHT VOOR BESCHADIGINGEN AAN STULLEN OF PERSONEN DIE AAN VERKEERDE INSTALLATIE, MISBRUK OF VERKEERDE GEBRUIK ZIJN TE WIJTEN, NEEMT DE FABRIKANT GEEN VERANTWOORDELIJKHEID OP ZICH.


 DIT APPARAAT IS NIET BEOEELD VOOR GEBRUIK DOOR PERSONEN (MET INBEGRIJP VAN KINDEREN) MET VERLAAGDE FYSIEKE, SENSORISCHE OF MENTALE VERMOGENS, OF MET GEBREK AAN ERVARING EN KENNIS, TENZIJ ZIJ LEIDING OF INSTRUCTIES HEBBEN ONTVANGEN BETREFFENDE HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT DOOR MIDDEL VAN EEN PERSON DIE VOOR HUN VEILIGHEID VERANTWOORDELIJK IS. KINDEREN MOETEN WORDEN GECONTROLEERD OM TE GARANDEREN DAT ZIJ NIET MET HET APPARAAT SPELEN.


 DE REINIGING EN HET ONDERHOUD MAG NIET WORDEN UITGEVOERD DOOR KINDEREN ZONDER TOEZICHT. HET IS VERBODEN ALUMINIUMFOLIE, PANNEN OF DERGELIJKE IN AANRAKING TE LATEN KOMEN MET DE INTERNE BASIS VAN DE OVEN OM TE KOKEN, DE VERWARMENDE WERKING VAN DE ONDERSTE WERKSTAND VEROORZAAKT DE OVERVERHITTING VAN HET ONDERSTE GEDeelTE VAN DE OVEN, WAARDOOR DEZE BESCHADIGD KAN WORDEN EN DIT KAN ZELFS ERNSTIGE GEVOLGEN HEBBEN (BRANDGEVAAR), OOK VOOR HET MEUBEL WAAROP DE OVEN GEPLAATST IS.

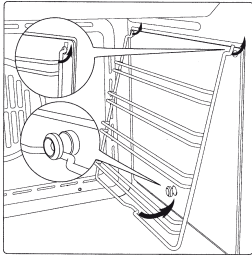
INDICE

Primeira utilização.....	pág. 7
Respeito do ambiente.....	9
Painel comandos	11-13
Instruções de funcionamento:	
- Cozedura convencional.....	15
- Cozedura ventilada	15
- Cozedura ao gril.....	17
Termóstato.....	17
Timer touch control.....	30-31
Substituição da lâmpada	33
Desmontagem da porta forno.....	35
Guias extraíveis.....	35
PARA O INSTALADOR	
Encastre do forno	37
Ligação eléctrica	39-41
Características técnicas	42

 ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA UMA UTILIZAÇÃO DE TIPO DOMÉSTICA. O FABRICANTE DECLINA TODAS AS RESPONSABILIDADES NO CASO DE EVENTUAIS DANOS A COSAS OU PESSOAS DERIVADOS DE UMA INSTALAÇÃO INCORRECTA OU DE USO IMPROPRIO, ERRÓNEO OU ABSURDO.

 O APARELHO NÃO DEVE SER USADO POR PESSOAS (INCLUSIVE CRIANÇAS) COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS REDUZIDAS, OU POR PESSOAS QUE NÃO TENHAM EXPERIÊNCIAS NEM CONHECIMENTO NECESSÁRIO A NÃO SER QUE SEJAM SUPERVISIONADAS E INSTRUÍDAS, SOBRE USO DO APARELHO. POR UMA PESSOA RESPONSÁVEL PELA SEGURANÇA DAS MESMAS AS CRIANÇAS DEVEM SER CONTROLADAS PARA GARANTIR QUE NÃO SEJAM SUPERVISIONADAS E INSTRUÍDAS, SOBRE USO DO APARELHO. POR UMA PESSOA RESPONSÁVEL PELA SEGURANÇA DAS MESMAS AS CRIANÇAS DEVEM SER CERTEZADAS PARA CUIDAR DAS CRIANÇAS PARA SE TER CERTEZA DE QUE NÃO BRINQUEM COM O APARELHO.

 A LIMPEZA E A MANUTENÇÃO NÃO DEVEM SER REALIZADAS POR CRIANÇAS SEM SUPERVISÃO. É PROIBIDO COLOCAR PAPEL ALUMÍNIO, TACHOS OU SIMILARES EM CONTACTO COM A BASE INTERNA DO FORNO PARA COZINHAR. A ACÇÃO DO AQUECIMENTO DA RESISTÊNCIA INFERIOR PROVOCA O SUPERaquecimento DA PARTE BAIXA DO FORNO CAUSANDO-LHE DANOS E ATE GRAVES, CONSEQUÊNCIAS (RISCO DE INCENDIO) INCLUSIVE NO MÓVEL DE SUPORTE DO FORNO.

PRIMO UTILIZZO

Il forno va pulito a fondo con acqua e sapone e risciacquato accuratamente. Per togliere i telai laterali nei forni con pareti lisce procedere come illustrato in figura.

Riscaldare il forno per circa 30 minuti alla massima temperatura; verranno così eliminati tutti i residui grassi di lavorazione che potrebbero causare sgradevoli odori in fase di cottura. Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

Importante:

Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio.

Come precauzione di sicurezza prima di procedere a qualsiasi operazione di pulizia del forno staccare sempre la spina della presa di corrente o togliere la linea di alimentazione dell'apparecchio. Inoltre evitare di usare sostanze acide o alcaline (succhi di limone, aceto, sale, pomodori ecc.). Evitare di usare prodotti a base di cloro, acidi o abrasivi specialmente per la pulizia delle pareti verniciate.

THE FIRST TIME YOU USE THE OVEN

Clean the oven thoroughly with soapy water and rinse well. To remove the lateral frames from smooth-walled ovens, proceed as shown in the figure.

Operate the oven for about 30 minutes at maximum temperature to burn off all traces of grease which might otherwise create unpleasant smells when cooking.

Do not use rough abrasives or sharp metal scrapers to clean the glass door of the oven because they could scratch the surface and cause the glass to shatter.

Important:

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

As a safety precaution, before cleaning the oven, always disconnect the plug from the power socket or the power cable from the oven. Do not use acid or alkaline substances to clean the oven (lemon juice, vinegar, salt, tomatoes etc.). Do not use chlorine based products, acids or abrasive products to clean the painted surfaces of the oven.

PREMIERE UTILISATION

Le four doit être nettoyé à fond à l'eau et au savon, puis rincé méticuleusement. Pour enlever les cadres latéraux dans les fours à parois lisses, procéder comme indiqué sur la figure.

Il convient de n'insérer la nourriture que lorsque le four a atteint la température préétablie, c'est-à-dire quand s'éteint le voyant lumineux.

Évitez les matériaux rêches, abrasifs, ou les racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte en verre du four car ils peuvent rayer la surface et faire voler le verre en éclats.

Important:

N'utilisez pas de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.

A titre de précaution, avant d'effectuer toute opération de nettoyage du four quelle qu'elle soit, débrancher toujours la fiche de la prise de courant ou couper la ligne d'alimentation de l'appareil. Veiller à ne pas utiliser de substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel, tomate, etc.). Ne pas utiliser de produits à base de chlore, acides ou abrasifs, surtout pour le nettoyage des parois peintes.

**ERSTMALIGE
BENUTZUNG**

Der Backofen muss gründlich mit Seifenwasser gesäubert werden. Wie auf der Abbildung dargestellt vorgehen, um bei den Öfen mit glatten Wänden die seitlichen Backbleche herauszunehmen.

Den Backofen für etwa 30 Minuten auf Höchsttemperatur aufheizen; auf diese Weise werden alle fetthaltigen Bearbeitungsrückstände eliminiert, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen könnten. Für die Reinigung keine rauhen scheuernden Materialien oder Metallschaber verwenden, um die Glastüren des Ofens zu reinigen, da diese die Oberfläche verkratzen und zum Glasbruch führen können.

Wichtig:

Zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger verwenden.

Als Sicherheitsvorkehrung muss vor jeder Reinigung des Backofens immer das Stromnetz abgeschaltet werden. Zum Reinigen dürfen keine sauren oder alkalischen Substanzen verwendet werden (Zitronensaft, Essig, Salz, usw.). Chlorhaltige Produkte, sowie Säuren oder Scheuermittel sind ebenfalls zu vermeiden, dies gilt vor allem für die Reinigung der lackierten Wände.

**PRIMERA
UTILIZACIÓN**

El horno se limpia a fondo con agua y jabón y se enjuaga cuidadosamente. Para sacar los armazones laterales en los hornos con paredes lisas proceder como se ilustra en la figura.

Recalentar el horno alrededor de 30 minutos a la máxima temperatura; serán así eliminados todos los residuos grasos ya que podrían causar olores desagradables durante la fase de cocción.

No utilizar para la limpieza materiales ásperos, abrasivos o rasquetas metálicas afiladas para limpiar las puertas de vidrio del horno, podrían rayar la superficie y provocar la rotura del vidrio.

Importante:

Para la limpieza del aparato no utilizar limpiadores de vapor.

Como precaución de seguridad, antes de proceder con cualquier operación de limpieza del horno quitar siempre el enchufe de la toma de corriente o quitar la línea de alimentación del aparato. Además evitar el uso de sustancias ácidas o alcalinas (jugos de limón, vinagre, sal, tomates, etc.). Evitar el uso de productos a base de cloro, ácidos o abrasivos especialmente para la limpieza de las paredes barnizadas.

EERSTE GEBRUIK

De oven moet grondig worden schoongemaakt met water en zeep, en zorgvuldig worden afgespoeld. Voor het verwijderen van de zijframes in ovens met gladde wanden dient u te werk te gaan zoals op de afbeelding wordt geïllustreerd.

Verwarm de oven gedurende ongeveer 30 minuten op de hoogste temperatuur; zodoende worden alle achtergebleven vetten geëlimineerd die onaangename geuren zouden kunnen veroorzaken tijdens het bereiden van voedsel.

Gebruik geen agressieve schurende middelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deuren van de oven te reinigen want ze kunnen krassen veroorzaken op de oppervlakte en het glas kan breken.

Belangrijk:

Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen. Als veiligheidsmaatregel moet altijd de stekker uit het stopcontact worden gehaald of moet de voeding van het apparaat worden afgekoppeld alvorens de oven te gaan schoonmaken. Gebruik bovendien geen zure of alkaline stoffen (citroensap, azijn, zout, enz.). Gebruik geen producten op chloorbasis, of zure of schurende producten, vooral voor het reinigen van gelakte oppervlakken.

**PRIMEIRA
UTILIZAÇÃO**

O forno deve ser limpo a fundo com água e sabão e depois cuidadosamente secado com um pano. Para tirar as estruturas laterais nos fornos com paredes lisas proceder como ilustrado na figura.

Aquecer o forno à máxima temperatura por cerca de 30 minutos; assim serão eliminados todos os resíduos de gorduras de fabrico que poderiam causar cheiros desagradáveis ao cozinhar.

Durante a limpeza, não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar as portas de vidro do forno, pois podem arranhar a superfície e provocar rachaduras no vidro.

Importante:

Não utilize limpadores a vapor para limpar o aparelho.

Como precaução de segurança antes de proceder a qualquer operação de limpeza do forno tirar sempre a ficha da tomada de corrente ou tirar a linha de alimentação do aparelho. Além disso evite usar substâncias ácidas ou alcalinas (sumos de limão, vinagre, etc.). Evitar a utilização de produtos à base de cloro, ácidos ou abrasivos especialmente para a limpeza das paredes envernizadas.

RISPETTO DELL'AMBIENTE

La documentazione del presente apparecchio utilizza carta sbiancata, senza cloro, oppure carta riciclata allo scopo di contribuire alla protezione dell'ambiente

Gli imballaggi sono concepiti per non danneggiare l'ambiente; possono essere recuperati o riciclati essendo prodotti ecologici.

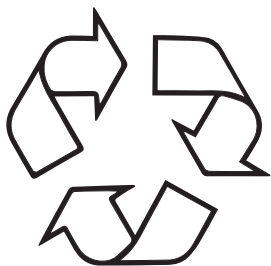
Riciclando l'imballaggio, si contribuirà ad un risparmio di materie prime e ad una riduzione del volume degli scarti industriali e domestici.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuirà a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.



RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

The documentation provided with this oven has been printed on chlorine free bleached paper or recycled paper to show respect for the environment.

The packaging has also been designed to avoid environmental impact. Packaging material is ecological and can be re-used or recycled.

By recycling the packaging, you will help save raw materials as well as reducing the bulk of domestic and industrial waste.

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

La documentation de cet appareil est imprimée sur du papier blanchi, sans chlore ou sur du papier recyclé, de façon à contribuer à la sauvegarde de l'environnement.

Les emballages sont conçus pour ne pas nuire à l'environnement; ils peuvent être récupérés ou recyclés, car il s'agit de produits écologiques.

Le fait de recycler l'emballage permet de consommer moins de matières premières et de réduire le volume des déchets industriels et domestiques.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Electroniques (DEEE ou WEEE).

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

UMWELTVER- TRÄGLICHKEIT

Als Beitrag zum Umweltschutz wurde die Dokumentation dieses Geräts auf chlorfrei gebleichtes oder Recycling-Papier gedruckt.

Bei der Verpackung wurde auf deren Umweltverträglichkeit Wert gelegt; sie kann gesammelt oder recycelt werden, da es sich um umweltschonendes Material handelt.

Durch Recycling der Verpackung wird zur Reduzierung des Rohstoffverbrauchs und des Volumens von Industrie- und Hausmüll beigetragen.

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen.

Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.

Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist. Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.

Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

RESPETO POR EL MEDIO AMBIENTE

La documentación de este aparato utiliza papel blanqueado, sin cloro, o papel reciclado con el fin de contribuir a la protección del medio ambiente

Los embalajes están concebidos para no dañar el medio ambiente; pueden ser recuperados o reciclados siendo productos ecológicos. Reciclando el embalaje, se contribuirá a un ahorro de materias primas y a una reducción del volumen de los desechos industriales y domésticos.

Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.

El símbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.

Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

RESPECT VOOR HET MILIEU

De documentatie die bij dit apparaat hoort is gemaakt van zonder chloor gebleekt papier of van recyclingpapier, als bijdrage tot de milieubescherming

De verpakkingen zijn zo ontwikkeld dat ze het milieu niet schaden; zij kunnen opnieuw gebruikt of gerecycled worden, aangezien het om ecologische producten gaat.

Door de verpakking te recyclen wordt een bijdrage geleverd aan de besparing van grondstoffen en aan de beperking van het volume industrieel en huisvuil.

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).

Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.

Het symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld.

In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten. Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwerking.

Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

RESPEITO PELO AMBIENTE

A documentação do presente aparelho utiliza papel embranquecido, sem cloro, ou papel reciclado com a finalidade de contribuir para a proteção do ambiente

As embalagens são concebidas para não poluir o ambiente; podendo ser recuperadas ou recicladas sendo produtos ecológicos. Reciclando a embalagem, contribuirá a uma poupança das matérias-primas e a uma redução do volume dos refugos industriais e domésticos.

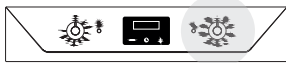
Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).

Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.

O símbolo no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não pode receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico.

Pelo contrário, deverá ser depositado no respectivo centro de recolha para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. A eliminação deverá ser efectuada em conformidade com as normas ambientais locais para a eliminação de desperdícios.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte o Departamento na sua localidade, o seu serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.



IT

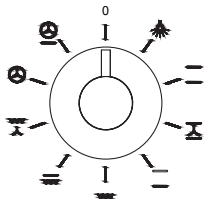
GB

FR

**FUNZIONI
PANNELLO
COMANDI**

**CONTROL PANEL
FUNCTIONS
FUNCTION**

**FONCTIONS DU
PANNEAU DE
COMMANDE**



SIMBOLI FUNZIONI
SUL COMMUTATORE

SYMBOLS ON THE
SELECTOR

SYMBOLES DES
FONCTIONS SUR LE
COMMUTATEUR



Lampada forno (rimane sempre accesa durante il funzionamento).

Oven light (stays on while oven is in use).

Lampe du four (reste allumée pendant la marche).



Resistenza superiore ed inferiore. Regolazione del termostato da 50° C a MAX.

Top and bottom heating elements. Thermostat setting from 50°C to MAX.

Résistance inférieure et supérieure. Réglage du thermostat de 50° C à MAX.



Resistenza superiore, inferiore con ventilatore. Regolazione del termostato da 50° C a MAX.

Top and bottom heating elements with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX.

Résistance supérieure, inférieure avec ventilateur. Réglage du thermostat de 50° C à MAX.



Resistenza inferiore. Regolazione del termostato da 50° C a MAX.

Bottom heating element. Thermostat setting from 50°C to MAX.

Résistance inférieure. Régulation du thermostat de 50° C à MAX.



Resistenza superiore (grill superficie e potenza ridotta). Regolazione del termostato da 50° a 200° C.

Top heating element (small, low power grill). Thermostat setting from 50°C to 200°C.

Résistance supérieure (grill à grande surface et puissance réduite). Réglage du thermostat de 50° à 200°C.



Doppia resistenza superiore (grill grande superficie). Regolazione del termostato da 50° a 200° C.

Double top heating element (large area grill). Thermostat setting from 50°C to 200°C.

Double résistance supérieure (grill à grande surface). Réglage du thermostat de 50° à 200°C.



Resistenza superiore con ventilatore. Regolazione del termostato da 50° a 200° C.

Top heating element with fan. Thermostat setting from 50°C to 200°C.

Résistance supérieure avec ventilateur. Réglage du thermostat de 50° à 200°C.



Resistenza circolare con ventilatore. Regolazione del termostato da 50° C a MAX.

Circular heating element with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX.

Résistance circulaire avec ventilateur. Réglage du thermostat de 50° C à MAX.



Resistenza inferiore + Resistenza circolare con ventilatore. Regolazione del termostato da 50° C a MAX.

Bottom heating element + Circular heating element with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX.

Résistance inférieure + Résistance circulaire avec ventilateur. Réglage du thermostat de 50° C à MAX.

ATTENZIONE: Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.

ATTENTION: Accessible parts may become very hot during use. Children should be kept at a distance.

ATTENTION : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes durant l'emploi. Ne laissez pas les enfants s'approcher du four.

DE	ES	NL	PT
BEDIEN Tafel- FUNKTIONEN	FUNCIONES PANEL DE MANDOS	FUNCTIONES BEDIENINGSPANEEL	FUNÇÕES PAINEL DE COMANDOS
FUNKTIONSSYMBOL AM SCHALTER	SÍMBOLOS DEL PANEL DE CONTROL	FUNCTIE-SYMBOL OP DE SCHAKELAAR	SÍMBOLOS FUNÇÕES NO COMUTADOR
Ofenbeleuchtung (bleibt während des Betriebs immer eingeschaltet).	Bombilla horno (queda siempre encendida durante el funcionamiento).	Ovenverlichting (blijft altijd branden tijdens de werking).	Lâmpada do forno (permane- ce sempre acesa durante o funcionamento).
Ober- und Unterhitze. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.	Resistencia superior e inferior. Regulación del termostato entre 50° C y MAX.	Bovenwarmte en onder- warmte. Instelling van de thermostaat van 50°C tot MAX.	Resistência superior e inferior. Regulação do termóstato de 50°C ao MAX.
Oberhitze, Unterhitze mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.	Resistencia superior, inferior con ventilador. Regulación del termostato entre 50° C y MAX.	Bovenwarmte, onderwarmte met ventilator. Instelling van de thermostaat van 50°C tot MAX.	Resistência superior, inferior com ventilador. Regulação do termóstato desde 50°C ao MAX.
Unterhitze. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.	Resistencia inferior. Regulación del termostato entre 50° C y MAX.	Onderwarmte. Instelling van de thermostaat van 50°C tot MAX.	Resistência inferior. Regulação do termóstato de 50°C ao MAX.
Oberhitze (Grill mit reduzierter Fläche und Leistung). Einstellung des Thermostats von 50° auf 200°C.	Resistencia superior (grill superficie y potencia reducida). Regulación del termostato entre 50° C y 200° C.	Bovenste verwarmingselement (grill met beperkt oppervlak en vermogen). Instelling van de thermostaat van 50°C tot 200°C.	Resistência superior (grill superfície potência reduzi- da). Regulação do termóstato desde 50° até 200° C.
Doppelte Oberhitze (großflächiger Grill). Einstellung des Thermostats von 50° auf 200°C.	Doble resistencia superior (grill gran superficie). Regulación del termostato entre 50° C y 200° C.	Dubbel bovenste verwarmingselement (grill met groot oppervlak). Instelling van de thermostaat van 50°C tot 200°C.	Dupla resistência superior (grill de grande superfície) Regulação do termóstato desde 50° até 200° C.
Oberhitze mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50° auf 200°C.	Resistencia superior con ventilador. Regulación del termostato entre 50° C y 200° C.	Bovenste verwarmingselement met ventilator. Instelling van de thermostaat van 50°C tot 200°C.	Resistência superior com ventilador. Regulação do termóstato desde 50°C até 200° C.
Heißluft mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.	Resistencia circular con ventilador. Regulación del termostato entre 50° C y MAX.	Rond verwarmingselement met ventilator. Instelling van de thermostaat van 50°C tot MAX.	Resistência circular com ventilador. Regulação do termóstato desde 50°C ao MAX.
Unterhitze + Heißluft mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.	Resistencia inferior + Resistencia circular con ventilador. Regulación del termostato entre 50° C y MAX.	Onderwarmte + Rond verwarmingselement met ventilator. Instelling van de thermostaat van 50°C tot MAX.	Resistência inferior + Resistência circular com ventilador. Regulação do termóstato desde 50°C ao MAX.
ACHTUNG: Die zugänglichen Teile können bei Gebrauch sehr heiß werden. Kinder in gebührendem Abstand halten.	ATENCIÓN: Las partes accesibles se calientan mucho durante el uso. Es necesario mantener alejados a los niños.	LET OP: de toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Kinderen moeten op afstand gehouden worden.	ATENÇÃO: As partes acessíveis podem-se tornar muito quentes durante o uso. Crianças devem ser mantidas distantes do aparelho.

IT

La camera di cottura è smaltata “easy to clean” di colore grigio.

Raramente è possibile riscontrare minime ma visibili imperfezioni superficiali (segni o striature) di colore nero, che rientrano nella tolleranza di lavorazione della smaltatura.

Quanto sopra non compromette l'integrità, la qualità e la facilità di pulizia delle superfici smaltate.

Tabella ORIENTATIVA per le posizioni dei cibi in base alle funzioni, temperature e tempi di cottura

GB

The inside oven has a grey “easy to clean” enamel coating.

There is a very slight chance of minor but visible surface imperfections (black stains or streaks) that are within the tolerance range for enamelling.

These do not compromise the integrity, quality and ease of cleaning of the enamelled surfaces.

INDICATIVE table for positioning foods based on functions, temperatures and cooking times
















FR

La chambre de cuisson est recouverte d'émail « easy to clean » de couleur grise.

À de rares occasions, il est possible de remarquer des imperfections superficielles très légères mais visibles (signes ou rayures) de couleur noire, qui rentrent dans les limites de tolérance de l'émaillage.

Ces éléments ne compromettent pas l'intégrité, la qualité et la facilité de nettoyage des surfaces émaillées.

Tableau INDICATIF pour les positions des aliments suivant les températures et les temps de cuisson.

								
								
	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	
	30'-50'	20'-40'	10'-40'	10'-20'	45'-60'	45'-60'	60'-70'	

DE

Der Garraum ist grau und «easy to clean» beschichtet. In seltenen Fällen können kleinste, aber sichtbare, oberflächliche schwarze Mängel (Streifen oder Spuren) auftreten, die allerdings für die Emaillierung typisch sind. Sie beeinträchtigen in keiner Weise die Integrität, Qualität und das Merkmal der einfachen Reinigung der emaillierten Oberflächen.

Tabelle mit RICHTWERTEN für die Position der Gerichte je nach Funktion, Temperaturen und Garzeiten

ES

La cámara de cocción está esmaltada “easy to clean” de color gris. Raramente es posible encontrar imperfecciones superficiales (signos o estrías) mínimas pero visibles de color negro, que están incluidas en la tolerancia de elaboración del esmaltado. Lo arriba indicado no perjudica la integridad, la calidad y la facilidad de limpieza de las superficies esmaltadas.

Tabla GUÍA para las posiciones de los alimentos según las funciones, temperaturas y tiempos de cocción

NL
















De ovenruimte is van “easy to clean” grijs emaille. In zeldzame gevallen kan het voorkomen dat er minimale, maar zichtbare oppervlakkige afwijkingen (vlekken of strepen) waar te nemen zijn die een zwarte kleur hebben, maar deze vallen binnen de toleranties van de bewerking van het emaille. Het bovenstaande doet geen afbreuk aan de ongeschonden staat, de kwaliteit en het reinigingsgemak van de emaille oppervlakken.

BEGELEIDENDE tabel voor het plaatsen van voedsel naargelang de functies, de temperaturen en de kooktijden

PT

A câmara de cozedura é esmaltada “easy to clean” cinzenta. Raramente, é possível encontrar algumas pequenas imperfeições superficiais mas visíveis (sinais ou riscos) pretos, que são abrangidas pela tolerância do processamento de esmaltagem. O acima referido não compromete a integridade, a qualidade e a facilidade de limpeza das superfícies esmaltadas.

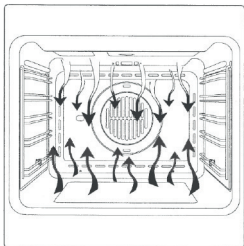
Tabela de ORIENTAÇÃO para o posicionamento dos alimentos conforme as funções, temperaturas e tempos de cozedura

										
										
	230-250	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	4-5	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	14'-18'	120'-150'	120'-160'	90'-120'	90'-120'	50'-60'	45-60'	60'-70'	40'-50'	40'-50'

ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO



COTTURA CONVENZIONALE



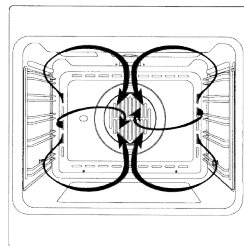
Sistema classico che utilizza calore superiore ed inferiore adatto per la cottura di un solo piatto.

E' bene che il cibo venga inserito quando il forno ha raggiunto la temperatura prestabilita, cioè quando si e' spenta la spia luminosa.

Se verso fine cottura si avesse necessità di incrementare la temperatura inferiore o superiore, posizionare il commutatore nella rispettiva posizione. Si consiglia di aprire la porta del forno durante la cottura.



COTTURA VENTILATO



Con questo tipo di cottura, un ventilatore posto nella parte posteriore fa circolare l'aria calda all'interno del forno, distribuendola in modo uniforme. La cottura avviene più rapidamente rispetto alla cottura convenzionale. Il sistema risulta idoneo per la cottura su più ripiani ed anche per cibi di natura diversa (pesce, carne ecc.).

Non e' necessario il preriscaldamento, ma per pasticceria e' preferibile farlo.

INSTRUCTIONS FOR USE

CONVENTIONAL COOKING

Conventional cooking uses top and bottom heat to cook a single dish.

Place the food in the oven only once cooking temperature has been reached, i.e. when the heating indicator goes out.

If you want to increase top or bottom temperature towards the end of the cooking cycle, set the temperature control to the right position. It is advisable to open the oven door as little as possible during cooking.

FAN COOKING

For this type of cooking a fan positioned at the back allows the circulation of hot air inside the oven, creating uniform heat. In this way cooking is more rapid than conventional cooking. It is a suitable method for cooking dishes on more than one shelf, especially when the food is of different types (fish, meat etc.)

It is not essential to pre-heat the oven, but you are advised to do so when cooking pastries.

INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT CUISSON CONVENTIONNELLE

Système classique utilisant la chaleur supérieure et inférieure, indiqué pour la cuisson d'un seul plat.

Il convient de n'insérer la nourriture que lorsque le four a atteint la température préétablie, c'est-à-dire quand s'éteint le voyant lumineux.

Si, vers la fin de la cuisson, il est nécessaire d'augmenter la température inférieure ou supérieure, il faut placer le commutateur dans la position adéquate. On conseille d'ouvrir le moins possible la porte du four au cours de la cuisson.

CUISSON VENTILEE

Avec ce type de cuisson, un ventilateur placé dans la partie postérieure fait circuler l'air chaud à l'intérieur du four, en le répartissant uniformément. La cuisson se fait plus rapidement que par rapport à la cuisson conventionnelle. Le système se prête bien à la cuisson sur plusieurs étages et également d'aliments de différents types (poisson, viande, etc.)

Le préchauffage n'est pas nécessaire; il est toutefois préférable d'y recourir pour la pâtisserie.

**BETRIEBS-
ANLEITUNG****KONVENTIONELL
ES BACKEN**

Klassisches System, bei dem Unter- oder Oberhitze verwendet wird, die für das Garen nur eines Gerichts geeignet ist.

Die Speisen sollten möglichst eingeschoben werden, wenn der Backofen bereits die vorgegebene Temperatur erreicht hat, das heißt, nach Erlöschen der Kontrolllampe.

Wenn die Unter- oder Oberhitze gegen Ende des Backvorgangs erhöht werden muss, ist der Schalter in die jeweilige gewünschte Position zu bringen. Während des Backvorgangs sollte die Ofentür möglichst wenig geöffnet werden.

**UMLUFT
BACKEN**

Bei dieser Garart bringt der Ventilator, der sich im hinteren Ofenteil befindet, heiße Umluft in den Ofen und verteilt diese gleichmäßig, wobei die Garzeit geringer als beim konventionellen Backen ist. Diese Methode eignet sich zum Garen auf mehreren Einschubhöhen, auch von Speisen unterschiedlicher Art (Fisch, Fleisch usw.).

Ein Vorheizen des Ofens ist eigentlich nicht notwendig, aber für Patisserie dennoch empfehlenswert.

**INSTRUCCIONES DE
FUNCIONAMIENTO****COCCIÓN
CONVENCIONAL**

Sistema clásico que utiliza calor superior e inferior apto para la cocción de un solo plato.

Es mejor que el alimento sea introducido cuando el horno haya alcanzado la temperatura preestablecida, es decir, cuando se haya apagado el indicador luminoso.

Si hacia el final de la cocción fuese necesario aumentar la temperatura inferior o superior, girar el mando hasta situarlo en la posición correspondiente. Se aconseja abrir lo menos posible la puerta del horno durante la cocción.

**COCCIÓN
VENTILADA:**

Con este tipo de cocción, un ventilador situado en la parte trasera hace circular el aire caliente dentro del horno, distribuyéndolo de manera uniforme. La cocción se produce más rápidamente con respecto a la cocción convencional.

El sistema es idóneo para la cocción de alimentos de distintas clases (pescado, carne, etc.) también unos encima de otros.

Nota:

No es necesario el precalentamiento, pero para la repostería es preferible hacerlo.

**WERKINGS-
INSTRUCTIES****TRADITIONELE
BEREIDING**

Klassiek systeem dat gebruik maakt van boven- en onderwarme; geschikt voor bereiding van één gerecht.

Het voedsel dient bij voorkeur in de oven te worden gezet wanneer deze al de ingestelde temperatuur heeft bereikt, d.w.z. wanneer het indicatielampje uitgegaan is.

Als de temperatuur van de boven- of onderwarme tegen het einde van de bereiding verhoogd moet worden, dient de schakelaar op de betreffende stand te worden gezet. Men raadt aan de deur van de oven zo weinig mogelijk open te maken tijdens de bereiding.

**BEREIDING MET
VENTILATIE**

Bij dit type bereiding zorgt een ventilator, die in het bovenste gedeelte geplaatst is, ervoor dat de warme lucht in de oven circuleert, waarbij deze op gelijkmatige wijze verspreid wordt. Het gerecht wordt zo, ten opzichte van de traditionele bereidingswijze, sneller gaar. Het systeem is geschikt voor de bereiding op meer dan één verdieping en ook voor verschillende soorten voedsel (vis, vlees, etc.)

Voorverwarming is niet nodig; bij bereiding van gebak echter wel.

**INSTRUÇÕES DE
FUNCIONAMENTO****MODO
CONVENCIONAL**

Modo clássico que utiliza calor superior e inferior adequado para cozinhar um só prato.

É bem que os alimentos sejam introduzidos quando o forno atingiu a temperatura preestabelecida, isto é quando se desligou o visor luminoso.

Se para o fim da cozedura se tivesse a necessidade de aumentar a temperatura inferior ou superior, posicionar o comutador na respectiva posição. Aconselha-se de abrir o menos possível a porta do forno durante a cozedura

**MODO
VENTILADO**

Com este tipo de cozedura, um ventilador colocado na parte posterior faz circular o ar quente dentro do forno, distribuindo-o em modo uniforme. A cozedura faz-se mais rapidamente respeito à cozedura convencional.

Modo indicado para cozinhar utilizando várias prateleiras e também para alimentos de natureza diferente (peixe, carne etc.).

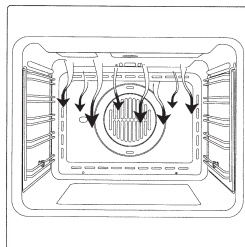
Não é necessário o prévio aquecimento, mas para a pastelaria é preferível fazê-lo.

**COTTURA AL GRILL**

Tipo di cottura per la grigliatura o doratura dei cibi. Alcuni forni possono essere completi di motorino asta e spiedo per cottura al girarosto.

La griglia con il cibo da cuocere va inserito nella 1° o 2° posizione da sopra.

Preriscaldare per 5'. Ruotare la manopola del termostato con temperatura da 50° a 200°.

**VENTILATORE DI RAFFREDDAMENTO**

Il ventilatore è posto sulla parte superiore del forno e crea un circolo d'aria di raffreddamento all'interno del mobile e attraverso la porta del forno stesso.

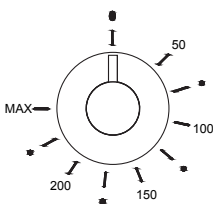
Entra in funzione quando la parte esteriore del forno raggiunge i 60°C ca. Accendendo il forno e impostando il termostato a 200°C, il ventilatore entra in funzione dopo 10 min ca.

Lo spegnimento del ventilatore avviene quando la parte esteriore del forno scende sotto i 60°C.

Dopo un utilizzo del forno a 200°C il ventilatore si spegne dopo 30 min. ca.

TERMOSTATO

Dispositivo che permette di regolare la temperatura di cottura più idonea ai cibi da cuocere e può essere regolato da 50° a 250° C.

**GRILL COOKING**

Use the grill to grill or brown foods.

Some ovens may be equipped with an electric motor, spit and skewers for turning on the spit.

Place the shelf with the food to be cooked in the 1st or 2nd position from the top.

Pre-heat the oven for 5 minutes. Turn the thermostat to a temperature between 50° and 200°.

COOLING FAN

The fan is positioned on the upper part of the oven and create a circle of cooling air on the inside of the furniture and through the door of the oven.

It is turned on when the temperature of the outer shell of the oven reaches 60°C.

By switching on the oven with the thermostat at 200°C the fan starts working after approx. 10 min.

It is turned off when the temperature of the outer shell of the oven descends under 60°C.

By switching off the oven with the thermostat at 200°C the fan stops working after approx. 30 min.

THERMOSTAT

Use the thermostat to set the cooking temperature you need. The thermostat can be adjusted from 50° to 250° C.

CUISSON AU GRIL

Type de cuisson pour griller ou dorer les aliments. Certains fours peuvent être munis d'un moteur de piques et d'une broche pour la cuisson en rôtissoire.

La grille portant l'aliment à cuire doit être insérée à la 1e ou 2e position du dessus. Préchauffer pendant 5'.

Tourner le bouton du thermostat sur une température comprise entre 50° et 200°.

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Le ventilateur est placé sur la partie supérieure du four et crée une circulation d'air de refroidissement à l'intérieur du meuble et à travers la porte du four lui-même. Il se met en marche quand la partie externe du four atteint environ 60°C.

En allumant le four et en programmant le thermostat sur 200°C, le ventilateur se met en marche après 10 minutes environ.

L'extinction du ventilateur se fait quand la partie externe du four descend sous 60°C.

Après une utilisation du four à 200°C, le ventilateur s'éteint après environ 30 minutes.

THERMOSTAT

Dispositif permettant de régler la température de cuisson la plus indiquée pour les aliments et pouvant être réglé de 50° à 250° C.

GRILLEN

Zum Grillen oder Bräunen der Speisen.

Einige Backöfen sind komplett mit Stabmotor und Drehsپیß für Spießbraten ausgestattet.

Der Rost mit dem Gargut wird in der 1. oder 2. Schiene von oben eingeschoben.

Den Backofen 5 Minuten vorheizen. Den Thermostat-Drehgriff auf Temperaturen von 50° bis 200° drehen.

KÜHLVENTILATOR

Der Kühventilator befindet sich auf der oberen Seite des Backofens und dient zur Kühlung sowohl des Einbaumöbels als auch der Backofentüre.

Der Ventilator schaltet sich selbsttätig ein, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60°C überschreitet.

Wird der Backofen z.B. auf 200°C eingestellt, schaltet sich die Kühlung nach etwa 10 Min ein.

Der Ventilator schaltet sich selbsttätig aus, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60°C wieder überschreitet. z.B. schaltet sich die Kühlung nach Betrieb auf 200°C nach etwa 30 Min. aus.

THERMOSTAT

Temperaturregler, mit dem die je nach Gargut geeignete Gartemperatur eingestellt wird, und der auf Temperaturen zwischen 50° und 250° C eingestellt werden kann.

COCCIÓN AL GRILL

Tipo de cocción para asar al grill o para dorar los alimentos.

Nota: Algunos hornos pueden estar equipados con un motor giratorio y un espetón para la cocción en el asador. La parrilla con el alimento a cocinar debe posicionarse en la 1ª o 2ª posición de arriba. Precalentar durante 5' y girar el termostato hasta situarlo a temperaturas entre 50° y 200°C.

VENTILADOR DE ENFRIAMIENTO

El ventilador está situado en la parte superior del horno y crea una circulación de aire de enfriamiento dentro del mueble y a través de la puerta del propio horno. Se pone en marcha cuando la parte exterior del horno alcanza los 60°C aprox. Encendiendo el horno y llevando el termostato a 200°C, el ventilador se pone en marcha al cabo de unos 10 minutos. El ventilador se apaga cuando la temperatura de la parte exterior del horno descendiendo por debajo de los 60°C. Después de utilizar el horno a 200°C el ventilador se apaga al cabo de unos 30 minutos.

TERMOSTATO:

Dispositivo que permite regular la temperatura de cocción más idónea para los alimentos a cocinar y puede ser regulado desde 50° a 250° C.

BEREIDING MET GRILL

Type bereiding voor het grillen of bruinen van voedsel.

Enkele ovens kunnen een motortje hebben om de stang voor bereiding aan het spit te laten draaien.

Het rooster met het voedsel dat bereid moet worden moet op het 1° of 2° niveau van bovenaf in de oven worden geschoven.

Voorverwarmen gedurende 5 minuten. De thermostaatknop op temperaturen van 50° tot 200° draaien.

KOELVENTILATOR

De ventilator is in het bovenste gedeelte van de oven geplaatst en zorgt ervoor dat de koellucht binnenin het inbouwmeubel en door de deur van de oven zelf circuleert.

Deze begint te werken wanneer de buitenkant van de oven ongeveer 60°C is.

Door de oven aan te zetten en de thermostaat op 200°C te zetten, begint de ventilator na ongeveer 10 min. te lopen. De ventilator wordt uitgeschakeld zodra de buitenkant van de oven onder de 60°C daalt.

Na de oven op 200°C te hebben gebruikt, gaat de ventilator na ongeveer 30 min. uit.

THERMOSTAAT

Mechanisme waarmee de meest geschikte bereidings-temperatuur voor het voedsel kan worden ingesteld, kan worden ingesteld tussen 50° en 250° C.

MODO GRIL

Modo indicado para grelhados ou para gratinar alimentos.

Alguns fornos podem estar equipados com motor e espeto giratório para assados ou churrasco.

Para uma utilização correcta do Grill, inserir sempre a grelha na 1ª ou 2ª posição de cima no forno.

Aquecer previamente por 5 minutos. Rodar o botão do termóstato com temperatura desde 50° até 200°.

VENTILADOR DE ARREFECIMENTO

O ventilador está situado na parte superior do forno e procura um circulo de ar de arrefecimento dentro do móvel e através da porta do próprio forno.

Entra em função quando a parte exterior do forno atinge os 60°C aprox.

Acendendo o forno e programando o termóstato a 200°C, o ventilador entra em função após 10 min. aprox.

A desligação do ventilador efectua-se quando a parte exterior do forno baixa para lá dos 60°C.

Depois de uma utilização do forno a 200°C o ventilador desliga-se após 30 min. aprox.

TERMÓSTATO

Dispositivo que permite regular a temperatura de acordo com o tipo e forma dos alimentos a cozinhar e que pode ser regulado desde 50° até 250° C.


TIMER TOUCH CONTROL



Regolazione dell'orologio



Figura 1

Alla prima accensione appariranno i simboli "Auto" e "0:00" lampeggianti. Per la prima regolazione dell'orologio, premere il tasto centrale per 3 secondi circa. Quando appare il simbolo  premere il pulsante "+" o "-" per regolare l'ora desiderata.

Attendere, e un segnale acustico segnalerà che l'ora è stata impostata (figura 1).


La modifica dell'ora impostata può essere eseguita successivamente tenendo premuti contemporaneamente i tasti "+" e "-" per 3 secondi e procedendo quindi alla regolazione dell'ora come precedentemente spiegato.

Contaminuti



Figura 2

È una funzione di contaminati, che non interagisce con il funzionamento del forno, perciò al termine del conteggio il forno continuerà a funzionare.

Per la regolazione premere il tasto centrale per 3 secondi, fino a che appare il simbolo  (figura 2). Con i pulsanti "+" e "-" impostare il tempo desiderato.

Per una successiva regolazione dei contaminati, premere nuovamente il tasto centrale per 3 secondi e procedere alla nuova regolazione.

Un segnale acustico segnalerà il termine del conteggio. Per disattivarlo, premere un qualsiasi tasto.

Durata della cottura



Figura 3

È la funzione di cottura semi-automatica. Permette di definire i tempi di durata della cottura.

Premere il tasto centrale per 3 secondi, Premere nuovamente il tasto centrale ed apparirà la scritta "dur" (figura 3). Con i pulsanti "+" e "-" impostare il tempo di cottura desiderato.

Fine della cottura



Figura 4

Può essere impostata l'ora nella quale terminerà la cottura

Premere il tasto centrale per 3 secondi. Premere nuovamente il tasto centrale due volte consecutive ed apparirà la scritta "End" (figura 4). Con i pulsanti "+" e "-" impostare il l'ora della fine cottura desiderata.

Il forno funzionerà con la temperatura e la funzione pre-impostate, fino all'ora stabilita.

Programmazione della cottura automatica



Figura 5

Funzione di cottura con programmazione a tempo definito.

Premere il tasto centrale per 3 secondi, Premere nuovamente il tasto centrale ed apparirà la scritta "dur". Con i pulsanti "+" e "-" impostare il tempo di cottura desiderato. Attendere alcuni secondi che la regolazione venga memorizzata.

Premere nuovamente il tasto centrale per 3 secondi. Premere nuovamente il tasto centrale due volte consecutive ed apparirà la scritta "End" (figura 4). Con i pulsanti "+" e "-" impostare il l'ora della fine cottura desiderata.

Esempio :

Ora attuale : 12.30

Impostazione durata cottura : 10 minuti

Impostazione fine della cottura : 14.00

Il forno inizierà la cottura alle 13.50 (14.00 meno 00.10) con la funzione e la temperatura pre-impostate e si fermerà alle 14.00

Al termine della cottura verrà emesso un segnale acustico, che potrà essere interrotto premendo un tasto qualsiasi.

Regolazione dell'intensità della suoneria



Per regolare l'intensità sonora del segnale acustico, premere contemporaneamente i tasti "+" e "-". Quindi premere il tasto centrale, ed apparirà la scritta "ton1" (tonalità alta) lampeggiante. Premere quindi ripetutamente il tasto "-" per selezionare "ton2" (tonalità media) o "ton3" (tonalità bassa). Premere il tasto centrale per impostare la tonalità selezionata.


TIMER TOUCH CONTROL



Setting the clock



Figure 1

“Auto” and “0:00” will start flashing when the unit is switched on for the first time. To set the clock, press the central button for about 3 seconds. When  appears, press “+” or “-” to set the correct time.

Wait until a beep tells you that the clock has been set (figure 1).


To set the time at a later stage, press “+” and “-” together for 3 seconds and then adjust the clock as described above.

Minute counter



Figure 2

As this minute counter does not control the oven, when it finishes counting the oven will continue to work.

To set, press the central button for 3 seconds until  appears (figure 2). Press “+” and “-” to set the required time.

To set the minute counter at a later stage, press the central button for 3 seconds and adjust as described above.

The minute counter beeps when it finishes counting. To disable it, press any button.

Cooking time



Figure 3

This is a semi-automatic cooking function. It can be used to set cooking times.

Press the central button for 3 seconds. Then press it again until “dur” appears (figure 3). Press “+” and “-” to set the required cooking time.

End of cooking time



Figure 4

The end of cooking time can also be set.

Press the central button for 3 seconds. Press the central button twice consecutively and wait for "End" to appear (figure 4). Press "+" and "-" to set the required end of cooking time.

The oven will work in the set mode and at the set temperature until the end of cooking time.

Programming automatic cooking



Figure 5

Cooking function with set times.

Press the central button for 3 seconds. Then press it again until "dur" appears. Press "+" and "-" to set the required cooking time. Wait a few seconds for the setting to be memorised.

Press the central button for 3 seconds. Press it another two times and wait for "End" to appear (figure 4). Press "+" and "-" to set the required end of cooking time.

E.g.:

Current time: 12.30

Cooking time: 10 minutes

End of cooking time: 14.00

The oven will start cooking at 13.50 (14.00 less 00.10) at the set temperature and in the set mode and will stop at 14.00

The oven will beep when it stops cooking. To disable it, press any button.

Adjusting beep volume



To adjust beep volume, press "+" and "-" together. Then press the central button and wait for "ton1" (high volume) to flash. Press "-" to select "ton2" (medium volume) or "ton3" (low volume).

Press the central button to set the selected volume.


MINUTEUR À TOUCHES SENSITIVES



Réglage de la pendule



Figure 1

Lors de la première utilisation de l'appareil, l'affichage fera apparaître le symbole « Auto » et la valeur « 0:00 » en mode clignotant. Pour effectuer le réglage initial de la pendule, exercez une pression de plus de 3 secondes sur la touche centrale. Lorsque le symbole  apparaît, réglez l'heure en utilisant les touches “+” ou “-”.


Attendre qu'un signal acoustique indique que le réglage de l'heure a été pris en compte (figure 1). Pour modifier le réglage de l'heure par la suite, entrez en mode de configuration en appuyant simultanément sur les touches “+” et “-” et procédez ensuite comme indiqué ci-dessus.

Minutage



Figure 2

Cette fonction est une fonction de minutage indépendante, sans interaction avec le four, qui continuera par conséquent à fonctionner normalement au terme du minutage.

Pour régler le minuteur, exercez une pression de plus de 3 secondes sur la touche centrale pour faire apparaître le symbole  (figure 2) puis utilisez les touches “+” et “-” pour programmer la durée désirée.

Pour modifier la durée programmée, exercez une pression de plus de 3 secondes sur la touche centrale et réglez à nouveau le minuteur.

À l'expiration de la durée programmée, le minuteur émettra un signal acoustique. Pour l'interrompre, appuyez sur l'une des touches de l'appareil.

Durée de la cuisson



Figure 3

C'est une fonction de cuisson semi-automatique. Elle permet de programmer la durée de la cuisson.

Exercez une pression de plus de 3 secondes sur la touche centrale puis appuyez à nouveau sur cette même touche pour faire apparaître la mention “dur” (figure 3). Utilisez les touches “+” et “-” pour régler la durée de cuisson désirée.

Fin de cuisson



Figure 4

Cette fonction permet de régler l'heure de fin de cuisson.

Exercez une pression de plus de 3 secondes sur la touche centrale puis appuyez à nouveau par deux fois sur cette même touche pour faire apparaître la mention "End" (figure 4). Utilisez les touches "+" et "-" pour régler l'heure de fin de cuisson désirée.

Le four fonctionnera à la température et dans le mode sélectionnés jusqu'à l'heure indiquée.

Programmation de la cuisson automatique



Figure 5

Cette fonction permet de programmer l'heure de début et de fin de cuisson.

Exercez une pression de plus de 3 secondes sur la touche centrale puis appuyez à nouveau sur cette même touche pour faire apparaître la mention "dur". Utilisez les touches "+" et "-" pour régler la durée de cuisson désirée. Attendez un instant que la durée soit mémorisée.

Exercez à nouveau une pression de plus de 3 secondes sur la touche centrale et appuyez à nouveau par deux fois sur cette même touche pour faire apparaître la mention "End" (figure 4). Utilisez les touches "+" et "-" pour régler l'heure de fin de cuisson désirée.

Exemple :

Heure actuelle : 12 h 30

Réglage durée de cuisson : 10 minutes

Réglage heure de fin de cuisson 14 h 00

Le four commencera la cuisson à 13 h 50 (14 h 00 moins 00 h 10), dans le mode et à la température sélectionnés, et s'arrêtera à 14 h 00.

En fin de cuisson, l'appareil émettra un signal acoustique, qui pourra être interrompu en appuyant sur l'une des touches de l'appareil.

Réglage du volume du signal acoustique



Pour régler le volume de la sonnerie, appuyez simultanément sur les touches "+" et "-". Appuyez sur la touche centrale pour faire clignoter la mention "ton1" (fort). Utilisez ensuite la touche "-" pour passer à "ton2" (moyen) puis à "ton3" (faible).

Appuyez sur la touche centrale pour mémoriser le volume sélectionné.


TOUCH CONTROL TIMER



Uhr einstellen




Abbildung 1

Wird die Uhr zum ersten Mal eingeschaltet, blinken die Symbole „Auto“ und „0:00“. Zur ersten Zeiteinstellung drücken Sie ungefähr drei Sekunden die mittlere Taste. So wie das Symbol  erscheint, drücken Sie auf die „+“ oder „-“ Taste, um die gewünschte Uhrzeit einzustellen. Warten Sie, bis ein akustisches Signal die eingestellte Zeit bestätigt (Abbildung 1). Die eingestellte Uhrzeit kann auch anschließend verändert werden, indem man gleichzeitig die Tasten „+“ oder „-“ drei Sekunden lang gedrückt hält und die Uhrzeit dann wie oben beschrieben reguliert.

Minutenzähler



Abbildung 2

Dieser Minutenzähler funktioniert unabhängig von den anderen Ofenfunktionen. Das heißt, dass der Ofen, nach Ablauf der Zeit, weiterhin funktioniert. Um den Minutenzähler einzustellen, drücken Sie drei Sekunden lang die mittlere Taste, bis das Symbol  erscheint (Abbildung 2). Durch Betätigen der „+“ oder „-“ Tasten können Sie nun die gewünschte Zeit einstellen. Möchten Sie den Minutenzähler erneut einstellen, drücken Sie abermals drei Sekunden lang die mittlere Taste und stellen Sie die nun gewünschte Zeit ein. Ein akustisches Signal ertönt, um das Ablaufende der Zeit anzugeben. Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um es auszuschalten.

Backzeit



Abbildung 3

Diese Funktion bezieht sich auf die halb-automatische Backweise und ermöglicht ein Einstellen der Backzeit. Drücken Sie drei Sekunden lang auf die mittlere Taste. Drücken Sie erneut auf die mittlere Taste: es erscheinen die Buchstaben „dur“ (Abbildung 3). Durch Betätigen der „+“ oder „-“ Tasten stellen Sie nun die gewünschte Backzeit ein.

Ende der Backzeit



Abbildung 4

Man kann auch das Ende der Backzeit einstellen.

Drücken Sie drei Sekunden lang die mittlere Taste. Drücken Sie erneut zwei Male hintereinander die mittlere Taste, bis die Schrift „End“ (Abbildung 4) erscheint. Durch Betätigen der Tasten „+“ oder „-“ können Sie nun das gewünschte Ende der Backzeit einstellen.

Der Ofen bleibt somit bis zur gewünschten Zeit mit den eingestellten Funktionen und Temperatur eingeschaltet.

Einstellen der automatischen Backzeit



Abbildung 5

Backen mit Zeitangabe.

Drücken Sie drei Sekunden lang auf die mittlere Taste, drücken Sie abermals auf die mittlere Taste, bis die Schrift „dur“ erscheint. Durch Bedienen der Tasten „+“ oder „-“ stellen Sie die gewünschte Backzeit ein. Warten Sie einige Sekunden lang, bis die Zeiteinstellung gespeichert wird.

Drücken Sie abermals drei Sekunden lang die mittlere Taste. Drücken Sie nun zwei Mal hintereinander auf die mittlere Taste, bis die Schrift „End“ (Abbildung 4) erscheint. Durch Bedienen der „+“ oder „-“ Tasten stellen Sie schließlich das gewünschte Ende der Backzeit ein.

Beispiel:

Aktuelle Zeit : 12.30

Eingestellte Backzeit : 10 Minuten

Eingestelltes Ende der Backzeit: 14.00

Der Ofen schaltet um 13.50 ein (also 14.00 minus 00.10) und führt die angegebenen Funktionen unter der gewünschten Temperatur aus. Der Ofen schaltet um 14.00 aus.

Am Ende der Backzeit ertönt ein akustisches Warnsignal. Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um es auszuschalten.

Toneinstellung des Warnsignals



Um die Tonstärke des Warnsignal einzustellen, drücken Sie gleichzeitig auf die „+“ und „-“ Tasten. Drücken Sie dann die mittlere Taste; es erscheint die blinkende Schrift „ton1“ (lauter Ton). Drücken Sie erneut auf die Taste „-“ wenn Sie „ton2“ wünschen (mittlerer Ton) oder „ton3“ (leise). Drücken Sie auf die mittlere Taste um den gewünschten Ton zu speichern.


TIMER TOUCH CONTROL



Regulación del reloj



Figura 1


Al encender el reloj por primera vez aparecerán los símbolos “Auto” y “0:00” intermitentes. Para efectuar la primera regulación del reloj, pulsar la tecla central por unos 3 segundos. Cuando aparezca el símbolo  pulsar el pulsador “+” o “-” para regular la hora deseada. Esperar hasta que una señal acústica indique que la hora está programada (figura 1). La modificación de la hora programada se puede efectuar más tarde, manteniendo pulsadas simultáneamente las teclas “+” y “-” por 3 segundos y regulando la hora del modo arriba explicado.

Cuentaminutos



Figura 2

Es una función de cuentaminutos que no interactúa con el funcionamiento del horno y, por lo tanto, al final de la cuenta el horno continuará funcionando.

Para efectuar la regulación, pulsar la tecla central por 3 segundos, hasta que aparezca el símbolo  (figura 2). Con los pulsadores “+” y “-” programar el tiempo deseado.

Para las regulaciones sucesivas del cuentaminutos, volver a pulsar la tecla central por 3 segundos y efectuar la nueva regulación.

Una señal acústica indicará que la cuenta ha finalizado. Para desactivarla, pulsar cualquier tecla.

Duración de la cocción



Figura 3

Es la función de cocción semiautomática. Permite definir los tiempos de duración de la cocción. Pulsar la tecla central por 3 segundos, volver a pulsar la tecla central y aparecerá la inscripción “dur” (figura 3). Con los pulsadores “+” y “-” programar el tiempo de cocción deseado.

Fin de la cocción



Figura 4

Se puede programar la hora a la cual finalizará la cocción.

Pulsar la tecla central por 3 segundos. Volver a pulsar la tecla central dos veces consecutivas y aparecerá la inscripción "End" (figura 4). Con los pulsadores "+" y "-" programar la hora de fin de cocción deseada.

El horno funcionará con la temperatura y la función predefinidas, hasta la hora establecida.

Programación de la cocción automática



Figura 5

Función de cocción con programación por tiempo definido.

Pulsar la tecla central por 3 segundos, volver a pulsar la tecla central y aparecerá la inscripción "dur". Con los pulsadores "+" y "-" programar el tiempo de cocción deseado. Esperar algunos segundos hasta que se memorice la regulación.

Volver a pulsar la tecla central por 3 segundos. Volver a pulsar la tecla central dos veces consecutivas y aparecerá la inscripción "End" (figura 4). Con los pulsadores "+" y "-" programar la hora de fin de cocción deseada.

Ejemplo:

Hora actual: 12.30.

Programación duración de la cocción: 10 minutos.

Programación fin de la cocción: 14.00.

El horno iniciará la cocción a las 13.50 horas (14.00 menos 00.10) con la función y la temperatura predefinidas y se parará a las 14.00 horas.

Al final de la cocción se emitirá una señal acústica, que se podrá interrumpir pulsando cualquier tecla.

Regulación de la intensidad de la señal acústica



Para regular la intensidad sonora de la señal acústica, pulsar simultáneamente las teclas "+" y "-". Luego pulsar la tecla central y aparecerá la inscripción "ton1" (tonalidad alta) intermitente. Pulsar repetidas veces la tecla "-" para seleccionar "ton2" (tonalidad media) o "ton3" (tonalidad baja). Pulsar la tecla central para programar la tonalidad seleccionada.


TIMER TOUCH CONTROL



Instelling van de klok



Figuur 1

Bij de eerste keer aanzetten knipperen de symbolen "Auto" en "0:00". Om de klok de eerste keer in te stellen moet u de middelste toets ongeveer 3 seconden lang ingedrukt houden. Als het symbool  verschijnt moet u de toets "+" of "-" indrukken om de juiste tijd in te stellen.

Daarna moet u wachten totdat een geluidssignaal signaleert dat de tijd ingesteld is (figuur 1).


De ingestelde tijd kan later veranderd worden door de toetsen "+" en "-" 3 seconden lang ingedrukt te houden waarna u de tijd kunt instellen zoals hiervoor uitgelegd.

Minutenteller



Figuur 2

Dit is een minutentelfunctie die geen invloed heeft op de werking van de oven, dus na afloop van de telling blijft de oven functioneren.

Om de minutenteller in te stellen moet u de middelste toets 3 seconden lang ingedrukt houden totdat het symbool  verschijnt (figuur 2). Stel met de toetsen "+" en "-" de gewenste tijd in.

Om de minutenteller later opnieuw in te stellen moet u de middelste toets weer 3 seconden lang ingedrukt houden en hem opnieuw instellen.

Een geluidssignaal signaleert het einde van de telling. Om het geluidssignaal uit te schakelen moet u op een willekeurige toets drukken.

Duur van de baktijd



Figuur 3

Dit is de halfautomatische bakfunctie. Hiermee is het mogelijk om de tijdsduur van het bakken te bepalen.

Houd de middelste toets 3 seconden lang ingedrukt. Druk nogmaals op de middelste toets waarna de aanduiding "dur" (figuur 3) verschijnt. Stel met de toetsen "+" en "-" de gewenste baktijd in.

Einde van de baktijd



Figuur 4

De tijd waarop het bakken eindigt kan ingesteld worden.

Houd de middelste toets 3 seconden lang ingedrukt. Druk nogmaals twee keer achter elkaar op de middelste toets waarna de aanduiding "End" (figuur 4) verschijnt. Stel met de toetsen "+" en "-" het gewenste einde van de baktijd in.

De oven zal tot de ingestelde tijd op de vooringestelde temperatuur en functie functioneren.

Programmering van het automatische bakproces



Figuur 5

Bakfunctie met programmering voor bepaalde tijd.

Houd de middelste toets 3 seconden lang ingedrukt. Druk nogmaals op de middelste toets waarna de aanduiding "dur" verschijnt. Stel met de toetsen "+" en "-" de gewenste baktijd in. Wacht een paar seconden totdat de instelling in het geheugen opgeslagen wordt.

Houd de middelste toets nogmaals 3 seconden lang ingedrukt. Druk nogmaals twee keer achter elkaar op de middelste toets waarna de aanduiding "End" (figuur 4) verschijnt. Stel met de toetsen "+" en "-" het gewenste einde van de baktijd in.

Bijvoorbeeld:

Huidige tijd: 12.30

Ingestelde duur van het bakproces: 10 minuten

Ingestelde einde van het bakproces: 14.00

De oven begint om 13.50 uur (14.00 min 00.10) met het bakproces op de vooringestelde temperatuur en functie en zal om 14.00 uur stoppen.

Aan het einde van het bakproces wordt een geluidssignaal afgegeven dat uitgeschakeld kan worden door op een willekeurige toets te drukken.

Instelling van de sterkte van het geluidssignaal



Om de sterkte van het geluidssignaal in te stellen moet u de toetsen "+" en "-" gelijktijdig ingedrukt houden. Druk daarna op de middelste toets, waarna de aanduiding "ton1" (hoge toon) gaat knipperen. Druk daarna herhaaldelijk op de toets "-" om "ton2" (gemiddelde toon) of "ton3" (lage toon) te kiezen.

Druk op de middelste toets om de gewenste toon in te stellen.


TIMER TOUCH CONTROL



Regulação do relógio



Figura 1

Quando se acende o forno pela primeira vez aparecem os símbolos “Auto” e “0:00” a piscar. Para o primeiro acerto do relógio, pressionar a tecla central por aproximadamente 3 segundos. Quando aparece o símbolo  pressionar o botão “+” o “-” para acertar a hora pretendida. Aguardar, e um sinal acústico indicará que a hora foi acertada (figura 1).


A modificação da hora acertada pode ser executada sucessivamente mantendo pressionadas, ao mesmo tempo, as teclas “+” e “-” por 3 segundos e efectuando a seguir o acerto da hora tal como anteriormente explicado.

Conta-minutos



Figura 2

É uma função de conta-minutos, que não interage com o funcionamento do forno, por isso no fim da contagem o forno continuará a funcionar.

Para a programação pressionar a tecla central por 3 segundos, até quando aparece o símbolo  (figura 2). Com os botões “+” e “-” programar o tempo pretendido.

Para uma sucessiva programação do conta-minutos, pressionar novamente a tecla central por 3 segundos e efectuar a nova programação.

Um sinal acústico indicará o fim da contagem. Para desactivá-lo, pressionar uma tecla qualquer.

Duração da cozedura



Figura 3

É a função de cozedura semi-automática. Permite programar os tempos de duração da cozedura. Pressionar a tecla central por 3 segundos. Pressionar novamente a tecla central e aparecerá a escrita “dur” (figura 3). Com os botões “+” e “-” programar o tempo de cozedura pretendido.

Fim da cozedura



Figura 4

Pode ser programada a hora em que terminará a cozedura pressionando a tecla central por 3 segundos. Pressionar novamente a tecla central duas vezes consecutivas e aparecerá a escrita “End” (figura 4). Com os botões “+” e “-” programar a hora pretendida de fim da cozedura.

O forno funcionará com a temperatura e a função predefinidas, até a hora estabelecida.

Programação da cozedura automática



Figura 5

Função de cozedura com programação a tempo definido.

Pressionar a tecla central por 3 segundos. Pressionar novamente a tecla central e aparecerá a escrita “dur”. Com os botões “+” e “-” programar o tempo de cozedura pretendido. Aguardar alguns segundos que a programação seja memorizada.

Pressionar novamente a tecla central por 3 segundos. Pressionar novamente a tecla central duas vezes consecutivas e aparecerá a escrita “End” (figura 4). Com os botões “+” e “-” programar a hora pretendida de fim da cozedura.

Exemplo :

Hora actual: 12.30

Programação de duração da cozedura : 10 minutos

Programação do fim da cozedura : 14.00

O forno iniciará a cozedura às 13.50 (14.00 menos 00.10) com a função e a temperatura predefinidas e terminará às 14.00

No fim da cozedura será emitido um sinal acústico, que poderá ser interrompido pressionando uma tecla qualquer.

Regulação da intensidade do sinal acústico



Para regular a intensidade sonora do sinal acústico, pressionar simultaneamente as teclas “+” e “-”. Em seguida, pressionar a tecla central, e aparecerá a escrita “ton1” (tonalidade alta) a piscar. Em seguida, pressionar repetidamente a tecla “-” para seleccionar “ton2” (tonalidade média) ou “ton3” (tonalidade baixa).

Pressionar a tecla central para programar a tonalidade seleccionada.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO

IMPORTANTE:

La lampada del forno deve avere precise caratteristiche:

- a) struttura adatta alle alte temperature (fino a 300 gradi)
- b) alimentazione: vedere valore V/Hz indicato sulla targa matricola
- c) potenza 25 W.
- d) attacco di tipo E 14

Prima di procedere, staccare l'apparecchio dalla linea di alimentazione, per evitare la possibilità di scosse elettriche.

- per evitare danni, stendere nel forno uno strofinaccio per stoviglie
- svitare la protezione in vetro della lampada
- svitare la vecchia lampada e sostituirla con la nuova
- rimontare la protezione in vetro e togliere lo strofinaccio per stoviglie
- collegare nuovamente l'apparecchio alla linea di alimentazione

REPLACING THE OVEN LIGHT

IMPORTANT:

The oven light must have these precise features:

- a) it must be able to resist high temperatures (up to 300°C)
- b) power supply: see V/Hz indicated on data plate.
- c) power 25W.
- d) E 14 connection.

Before proceeding, disconnect the appliance from the power line to avoid the possibility of electric shock.

- to prevent damage, place a tea cloth in the oven
- unscrew the glass cover of the light
- unscrew the old light bulb and replace it with the new one
- put back the glass cover and remove the tea cloth
- connect the appliance to the main electricity supply

REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

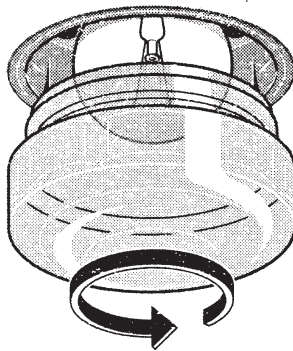
IMPORTANT:

La lampe du four doit répondre à des caractéristiques bien précises :

- a) structure adaptée à de hautes températures (jusqu'à 300 degrés)
- b) alimentation: voir valeur V/Hz indiquée sur la plaquette d'identification.
- c) puissance 25 W.
- d) raccord de type E14

Avant de continuer, débrancher l'appareil de la ligne d'alimentation pour éviter le risque d'électrocutions.

- pour éviter tout endommagement, placer dans le four un essuie de vaisselle,
- dévisser la protection en verre de la lampe,
- dévisser la lampe usée et la remplacer par une nouvelle,
- remonter la protection en verre et enlever l'essuie de vaisselle,
- brancher à nouveau l'appareil au réseau d'alimentation



AUSWECHSLUNG DER OFEN- BELEUCHTUNG

WICHTIG:

Die Ofenbeleuchtung muss folgende Merkmale aufweisen:

- a) **h o c h t e m p e r a t u r -**
beständig (bis zu 300 Grad)
- b) **Stromversorgung:** siehe Anschlusswerte V/Hz auf dem Typenschild.
- c) **Leistung 25 W**
- d) **Socket E 14**

Vor der Arbeit das Gerät von der Stromzufuhr abtrennen, um Stromschläge zu vermeiden.

- Zur Vermeidung von Schadensfällen, ist im Ofen ein Geschirrtuch auszubreiten
- Lampenabdeckung aus Glas abschrauben
- Alte Lampe abschrauben und mit einer neuen Beleuchtung auswechseln
- **L a m p e n a b d e c k u n g** wieder anmontieren und Geschirrtuch entfernen
- Das Gerät erneut an das Stromnetz anschließen

CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO

IMPORTANTE:

La bombilla del horno debe tener unas características bien determinadas:

- a) estructura apta para las altas temperaturas (hasta 300 grados)
- b) **alimentación:** véase el valor V/Hz indicado en la chapa de matrícula.
- c) **potencia 25 W.**
- d) **casquillo de tipo E14**

Antes de empezar, desconectar el aparato de la línea de alimentación para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

- para evitar daños, poner en el horno un trapo para vajillas
- desenroscar la protección en vidrio de la bombilla
- desenroscar la vieja bombilla y cambiarla por la nueva
- montar de nuevo la protección en vidrio y quitar el trapo para vajillas
- enchufar de nuevo el aparato a la línea de alimentación.

HET VERVANGEN VAN HET LAMPJE VAN DE OVEN

BELANGRIJK:

Het lampje van de oven dient de volgende kenmerken te bezitten:

- a) een structuur die geschikt is voor hoge temperaturen (tot 300°C).
- b) **voeding:** zie de waarde V/Hz die wordt vermeld op de typeplaat
- c) **vermogen 25 W.**
- d) **aanhechting van het type E 14**

Vooraleer te beginnen, het apparaat uit het stopcontact halen om de mogelijkheid van elektrische schokken te vermijden.

- om schade te voorkomen, dient men een theedoek in de oven te leggen.
- draai de glazen bescherming van de lamp los
- draai het oude lampje los en vervang het met een nieuw
- breng de glazen bescherming weer aan en verwijder de theedoek
- sluit het apparaat weer op de stroom aan.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

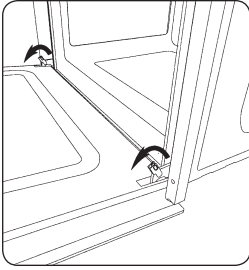
IMPORTANTE:

A lâmpada do forno deve haver características exactas:

- a) estrutura adequada às altas temperaturas (até 300 graus)
- b) **alimentação:** vide valor V/Hz indicado na placa de matrícula.
- c) **potência 25 W.**
- d) **casquilho tipo E 14**

Antes de prosseguir, desligue o aparelho da rede de alimentação para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

- para evitar danos, estender no forno um pano da louça
- desapertar a protecção em vidro da lâmpada
- desapertar a lâmpada velha e substituí-la com a nova
- tornar a montar a protecção em vidro e tirar o pano da louça
- ligar novamente o aparelho à linha de alimentação

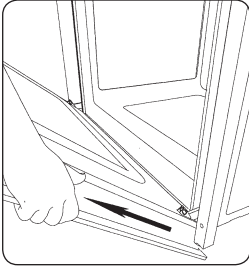
IT**GB****FR**

SMONTAGGIO DELLA PORTA FORNO

Lo smontaggio della porta forno può essere facilmente effettuato operando come segue:

- aprire totalmente la porta;
- sollevare le due levette indicate in fig.;
- richiudere la porta sul primo scatto di arresto determinato dalle due levette sollevate in precedenza;
- sollevare la porta verso l'alto e verso l'esterno del forno per estrarla dalle sedi;

Per rimontare la porta, inserire le cerniere nelle apposite sedi e quindi riportare le due levette nella posizione di chiusura.



REMOVING THE OVEN DOOR

The oven door can be removed quickly and easily. To do so, proceed as follows:

- Open the door fully.
- Lift the two levers shown in fig.
- Close the door as far as the first stop (caused by the raised levers).
- Lift the door upwards and outwards to remove it from its mountings.

To replace fit the door, fit the hinges in their mountings and lower the two levers.

DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

Le démontage de la porte du four peut être effectué facilement de la manière suivante :

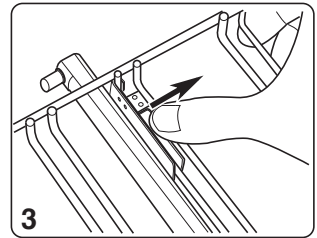
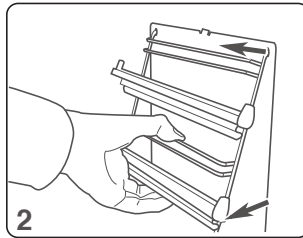
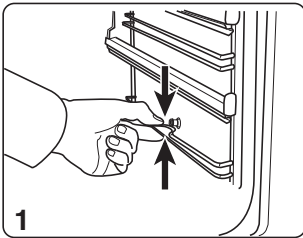
- ouvrir complètement la porte;
- lever les deux manettes indiquées sur la fig.;
- refermer la porte sur le premier cran d'arrêt déterminé par les deux manettes soulevées au préalable;
- lever la porte vers le haut et vers l'extérieur du four pour l'ôter de son siège;

Pour remonter la porte, insérer les charnières dans les logements prévus à cet effet, puis remettre les deux manettes en position de fermeture.

GUIDE ESTRAIBILI

PULL-OUT GUIDES

GLISSIÈRES EXTRACTIONNELLES



AUSBAUEN DER OFENTÜR

Die Backofentür kann mühelos ausgebaut werden. Dazu folgendermaßen vorgehen:

- die Tür ganz öffnen;
- die zwei auf Abb. dargestellten Hebel anheben;
- die Tür wieder bis zur ersten, von den zwei zuvor angehobenen Hebeln bestimmten Einrastung schließen;
- die Tür nach oben und nach außen anheben und herausnehmen;

Um die Tür wieder einzubauen, die Scharniere wieder einsetzen und dann die zwei Hebel in Schließstellung bringen..

DESMONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO

El desmontaje de la puerta del horno puede ser fácilmente efectuado obrando como sigue:

- abrir totalmente la puerta;
- alzar las dos palanquitas indicas en fig.;
- volver a cerrar la puerta después de la primera parada, consecuencia de la subida previa de las dos palanquitas;
- alzar la puerta hacia arriba y hacia el exterior del horno para extraerla;

Para volver a montar la puerta, introducir las bisagras en las apropiadas sedes y luego volver a colocar las dos palanquitas en la posición de cierre.

DEMONTAGE VAN DE OVENDEUR

De ovendeur kan gemakkelijk worden gedemonteerd, als volgt:

- open de deur helemaal;
- til de twee hendeltjes die worden aangeduid op afb. op;
- sluit de deur op de eerste stand die wordt veroorzaakt door de twee hendeltjes die zojuist zijn opgetild;
- til de deur naar boven en naar buiten op, om hem van zijn plaats te halen;

Om de deur weer te plaatsen moeten de scharnieren in hun behuizingen worden geplaatst en moeten de twee hendeltjes weer worden teruggezet in de sluitende positie.

DESMONTAGEM DA PORTA FORNO

A desmontagem da porta forno pode ser facilmente efectuada operando como a seguir se indica:

- abrir totalmente a porta;
- elevar as duas alavancas indicadas na fig.;
- fechar a porta no primeiro disparo de batida determinado pelas duas alavancas levantadas anteriormente;
- elevar a porta para cima e para a parte de fora do forno para a extrair das sedes;

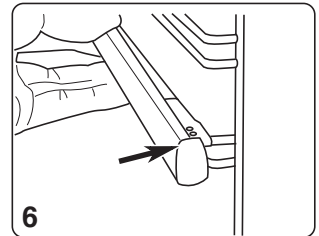
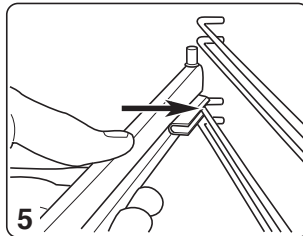
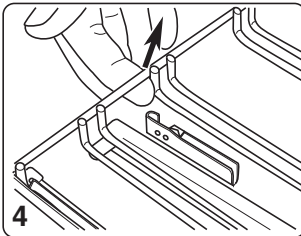
Para tornar a montar a porta, inserir as dobradiças nas sedes apropriadas e em seguida tornar a levar as duas alavancas na posição de fecho.

AUSZIEHBARE FÜHRUNGEN

GUÍAS EXTRAÍBLES

UITTREKBARE GELEIDERS

GUIAS EXTRAÍVEIS



PER L'INSTALLATORE

Incasso del forno

Il forno può essere installato sotto un piano di cottura oppure in colonna. Le dimensioni dell'incasso devono essere come riportato in figura.

Il materiale del mobile deve essere in grado di resistere al calore. Il forno deve essere centrato rispetto alle pareti del mobile e fissato con le viti e bussole che sono fornite in dotazione.



Inserire le bussole in dotazione sui fori presenti in facciata. (1)



Fissare con le quattro viti in dotazione le boccole al mobile avendo cura di non forzare troppo pena la rottura della boccola stessa. (2)

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Flush fitting

The oven can be installed under a work top or in a cooking column. Figure shows the installation dimensions.

Make sure that surrounding materials are heat resistant. Align the oven centrally with respect to the side walls of the units surrounding it and fix it in place with the screws and Allen screws provided.

Insert the bushings provided in the holes in the face. (1)

Use the four screws provided to fasten the bushings to the cabinet, taking care not to over tighten and break the bushing. (2)

POUR L'INSTALLATEUR

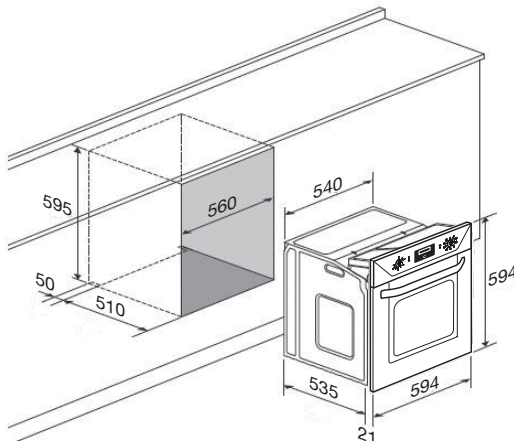
Encastrement du four

Le four peut être installé sous un plan de cuisson ou dans une colonne. Les dimensions de l'encastrement doivent correspondre à celles qui sont indiquées sur la figure.

Le matériau avec lequel le meuble est réalisé doit être en mesure de résister à la chaleur. Le four doit être centré par rapport aux parois du meuble et fixé avec les vis et les douilles fournies à cet effet.

Introduisez les douilles fournies dans les trous de la façade. (1)

Fixez les douilles au meuble avec les quatre vis fournies en veillant à ne pas trop forcer sous peine de casser les douilles. (2)



FÜR DEN INSTALLATEUR

Einbau des Backofens

Der Ofen kann unter einem Kochfeld oder in einen Schrank eingebaut werden. Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten entsprechen. Das Möbelmaterial muss hitzebeständig sein. Der Backofen muss zu den Möbelwänden zentriert, und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.

Die mitgelieferten Buchsen in die Löcher auf der Frontseite einsetzen. (1)

Die Buchsen mit den vier mitgelieferten Schrauben am Möbel befestigen und dabei darauf achten, nicht zu viel Kraft anzulegen, um die Buchse nicht zu beschädigen. (2)

PARA EL INSTALADOR:

Encastre del horno

El horno puede ser instalado debajo de la encimera o en una columna. Las dimensiones del encastre deben ser como se muestra en figura.

El material del mueble debe ser capaz de resistir al calor. El horno debe ser centrado respecto de las paredes del mueble y fijado con los tornillos y casquillos suministrados junto con el producto.

Introducir los casquillos que se entregan de serie en los agujeros que se encuentran en el frontal. (1)

Fijar con los cuatro tornillos que se entregan de serie los casquillos al mueble evitando forzar demasiado para no romperlos. (2)

VOOR DE INSTALLATEUR

Inbouw van de oven

De oven kan worden geïnstalleerd onder een kookplaat of in een hoge kast. De inbouwafmetingen moeten overeenstemmen met de maten van afbeelding.

Het materiaal van het meubel moet hittebestendig zijn. De oven moet tussen de wanden van het meubel worden gecentreerd, en worden vastgezet met de inbusschroeven die bij de oven geleverd zijn.

De bijgeleverde moffen inbrengen in de gaten aanwezig aan de voorkant. (1)

Met de vier bijgeleverde schroeven de moffen vastmaken aan de kast en ervoor zorgen dat niet teveel kracht wordt uitgeoefend om de mof zelf niet te breken. (2)

PARA O INSTALADOR

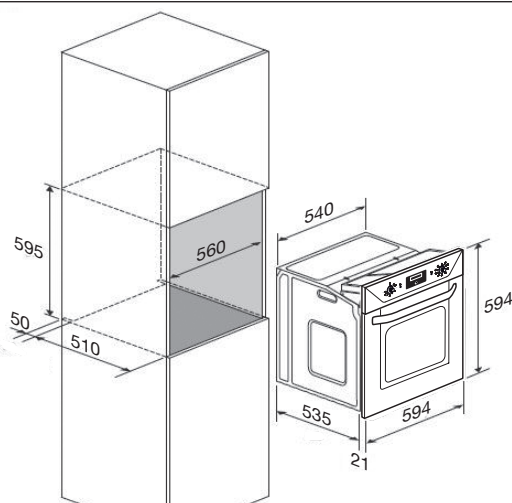
Encastre do forno

O forno pode ser instalado debaixo de um plano de cozedura ou então na coluna. As dimensões de encastre devem ser como referido na figura.

O material do móvel deve ser capaz de resistir ao calor. O forno deve ser centrado respeito às paredes do móvel e fixado com os parafusos e buchas que são fornecidas em dotação.

Insira as buchas fornecidas nos furos dianteiros. (1)

Com os quatro parafusos fornecidos, fixe as buchas no móvel, prestando atenção para não forçar demasiadamente para evitar a quebra das buchas. (2)



ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare quanto indicato sulla targa matricola applicata sul fronte del forno;
- l'impianto sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria a termini di legge.

Il cavo in nessun punto dovrà raggiungere una temperatura superiore di 50° C quella ambiente.

Se un apparecchio fisso non è provvisto di cavo di alimentazione e di spina, o di altro dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione

ELECTRICAL CONNECTIONS

Before connecting the oven to the mains power supply, make sure that:

- The supply voltage corresponds to the specifications on the data plate on the front of the oven.
- The mains supply has an efficient earth (ground) connection complying with all applicable laws and regulations. Correct earthing (grounding) is a legal requirement.

The power cable should never reach a temperature 50° C above ambient temperature at any point along its length.

If a fixed appliance is not provided with a power cable and plug, or some other device permitting it to be disconnected from the mains electricity supply, with a gap between the contacts big enough to

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que :

- les caractéristiques de l'installation permettent de respecter ce qui est indiqué sur la plaque d'identification qui est appliquée sur le devant du four;

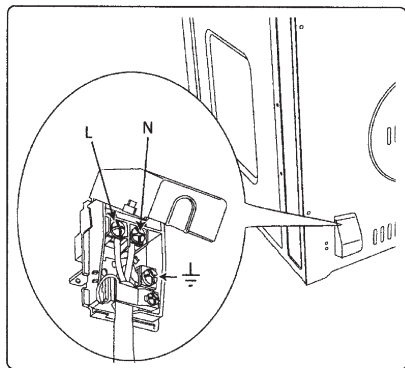
- l'installation est munie d'un raccordement à la prise de terre conforme aux normes et aux dispositions prévues par la loi. La mise à la terre est obligatoire aux termes de la loi.

Le câble ne doit en aucun cas atteindre une température supérieure de plus de 50° C par rapport à la température ambiante.

Si un appareil fixe n'a pas de cordon d'alimentation et de fiche ou d'autre dispositif assurant la déconnexion du secteur, avec une distance d'ouverture des contacts

TIPI E DIAMETRO MINIMO DEI CAVI CABLE TYPES AND MINIMAL DIAMETERS TYPES ET DIAMÈTRE MINIMAUX DES CÂBLES

		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm ²	H05RR-F	3x2,5 mm ²
H05VV-F	3x1,5 mm ²	H05VV-F	3x2,5 mm ²
H05RN-F	3x1,5 mm ²	H05RN-F	3x2,5 mm ²
H05V2V2-F	3x1,5 mm ²	H05V2V2-F	3x2,5 mm ²



STROM-ANSCHLUSS

Vor der Durchführung des Stromanschlusses muss sichergestellt werden, dass:

- die Eigenschaften der Stromnetzes mit den Werten auf dem vorne am Ofen angebrachten Typenschild übereinstimmen;

- das Stromnetz gemäß den geltenden Bestimmungen und Rechtsvorschriften geregelt ist. Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von über 50° C erreichen.

Wenn ein Standgerät nicht mit Netzkabel und -stecker oder einer sonstigen Vorrichtung ausgestattet ist, das die Trennung vom Netz gewährleistet, und dessen Öffnungsweg der Kontakte die vollständige Trennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gestattet, so müssen diese

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de efectuar la conexión eléctrica cerciorarse de que:

- las características de la instalación se correspondan con las indicadas en la placa situada en la parte frontal del horno;

- la instalación esté provista de una eficaz conexión a tierra según las normas y las disposiciones de la ley en vigor. La conexión a tierra es obligatoria según la ley.

El cable en ningún punto deberá alcanzar una temperatura superior de 50° C a temperatura ambiente.

Si un aparato fijo no está provisto de cable de alimentación con enchufe, en la red de alimentación debe incluirse un dispositivo de corte, instalado con arreglo a las disposiciones vigentes y con una distancia

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Controleer, voordat u de elektrische aansluiting tot stand brengt, of:

- de eigenschappen van de elektrische installatie overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje op de voorzijde van de oven;

- de installatie goed geaard is volgens de geldende voorschriften en wettelijke bepalingen. De aarding is volgens de wet verplicht. De kabel mag in geen geval meer dan 50° warmer worden dan de omgevingstemperatuur.

Als een vast apparaat niet beschikt over een voedingskabel en stekker of over een ander systeem dat de afkoppeling van het elektriciteitsnet garandeert (met een afstand tussen de contacten die in overspanningscategorie III

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Antes de efectuar a ligação eléctrica certificar-se que:

- as características da instalação sejam tais que possam satisfazer quanto indicado na placa da matrícula aplicada na frente do forno;

- a instalação esteja dotada de uma eficaz ligação a terra segundo as normas e as disposições de lei em vigor. A ligação a terra é obrigatória nos termos da lei.

O cabo em nenhum ponto deverá atingir uma temperatura superior de 50° C a aquela ambiente.

Se um aparelho fixo não estiver equipado com cabo de alimentação e ficha, ou outro dispositivo que garanta a desactivação da rede, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desactivação completa nas condições da categoria de sobretensão III,

KABELTYPEN UND MINIMALE DURCHMESSER TIPOS Y DIÁMETRO MÍNIMO DE LOS CABLES KABELTYPES EN MINIMALE DOORSNEDEN TIPOS E DIÁMETRO MÍNIMO DOS CABOS	
SASO	
H05RR-F 3x1,5 mm ²	H05RR-F 3x2,5 mm ²
H05VV-F 3x1,5 mm ²	H05VV-F 3x2,5 mm ²
H05RN-F 3x1,5 mm ²	H05RN-F 3x2,5 mm ²
H05V2V2-F 3x1,5 mm ²	H05V2V2-F 3x2,5 mm ²

IT**GB****FR**

completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, tali dispositivi di disconnessione devono essere previsti nella rete di alimentazione conformemente alle regole di installazione.

La spina o l'interruttore onnipolare devono essere facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

guarantee class III overvoltage protection, then such a device must be fitted to the power supply in compliance with the regulations governing electrical installations.

The omnipolar plug or switch must be easy to reach when the appliance is installed.

permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, ces dispositifs de déconnexion doivent être prévus dans le réseau d'alimentation conformément aux normes d'installation.

La prise ou l'interrupteur onnipolaire doivent être facilement accessibles après l'installation de l'appareil.

N.B. Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso che quanto sopra e le usuali norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

N.B. The manufacturer declines all responsibility for damage or injury if the above instructions and normal safety precautions are not respected.

N.B. Le fabricant décline toute responsabilité si les indications présentées dans ce document et les normes adoptées habituellement en matière de prévention des accidents du travail ne sont pas respectées.

DE**ES****NL****PT**

Trenneinrichtungen gemäß den Installationsvorschriften im Versorgungsnetz vorgesehen sein.
Der Stecker oder allpoliger Schalter müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

de apertura de los contactos que asegure la desconexión completa en las condiciones estipuladas para la categoría de sobretensión III.
Es necesario que sea fácil llegar a la toma o al interruptor omnipolar con el equipo instalado.

een complete afkoppeling mogelijk maakt), dan moeten deze stroomverbrekers in het elektriciteitsnet worden opgenomen in overeenstemming met de installatievoorschriften.
De stekker of de omnipolaire schakelaar moet gemakkelijk toegankelijk zijn na de installatie van de apparatuur.

esses dispositivos de desactivação devem estar previstos na rede de alimentação, em conformidade com as instruções de instalação.
A ficha ou o interruptor omnipolar devem poder ser alcançados facilmente com o aparelho instalado.

N.B. Der Hersteller ist nicht haftbar, wenn die obigen Anweisungen und die üblichen Unfallverhütungsvorschriften nicht befolgt werden.

Nota: El fabricante declina toda responsabilidad en el caso de que todo lo mencionado arriba y las usuales normas para la prevención de accidentes no sean respetadas.

N.B. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid in het geval het bovenstaande en de gebruikelijke regels voor ongevallenpreventie niet in acht genomen worden.

N.B. O fabricante declina todas as responsabilidades no caso que quanto acima e as usuais normas de prevenção contra os acidentes não sejam respeitadas.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TECHNISCHE DATEN - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS TECHNISCHE KENMERKEN - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
DIMENSIONI MUFFOLA	Larghezza (mm)	475	VOLUME UTILE (statico/ventilato) 65 litri
	Altezza (mm)	340	
	Profondità (mm)	405	
MUFFLE SIZE	Length (mm)	475	CAVITY VOLUME (conventional/fan assisted) 65 litres
	Height (mm)	340	
	Depth (mm)	405	
DIMENSIONS MOUFLE	Longueur (mm)	475	VOLUME UTILE (statique/ventilé) 65 litres
	Hauteur (mm)	340	
	Profondeur (mm)	405	
ABMESSUNGEN MUFFEL	Länge (mm)	475	NUTZINHALT (Ober-Unterhitze/Umluft) 65 Liter
	Höhe (mm)	340	
	Tiefe (mm)	405	
DIMENSIONES CÁMARA	Longitud (mm)	475	VOLUMEN ÚTIL (estático/aire) 65 litros
	Altura (mm)	340	
	Profundidad (mm)	405	
AFMETINGEN MOFFEL	Lengte (mm)	475	NUTTIG VOLUME (statisch/geventileerd) 65 liter
	Hoogte (mm)	340	
	Diepte (mm)	405	
DIMENSÕES DA MUFLA	Comprimento (mm)	475	VOLUME ÚTIL (estático/ventilado) 65 litros
	Altura (mm)	340	
	Profundidade (mm)	405	
ASSORBIMENTI ELEMENTI RISCALDANTI - HEATING ELEMENT POWER RATING CONSOMMATION ÉLÉMENTS CHAUFFANTS - STROMAUFNAHME HEIZELEMENTE ABSORCIÓN ELEMENTOS DE CALDEO - STROOMOPNAME VERWARMINGSELEMENTEN CONSUMO DOS ELEMENTOS DE AQUECIMENTO			
	Elemento esterno resistenza cielo Roof element, external Élément extérieur résistance ciel Oberes äußeres Heizelement Elemento exterior resistencia techo Extern element weerstand bovenkant Elemento externo da resistência superior		1000 W
	Elemento interno resistenza cielo Roof element, internal Élément intérieur résistance ciel Oberes inneres Heizelement Elemento interior resistencia techo Intern element weerstand bovenkant Elemento interno da resistência superior		1200 W
	Elemento circolare Circular element Élément circulaire Rundes Heizelement Elemento circular Rond element Elemento circular		2300 W
	Elemento suola Bottom element Élément sole Unteres Heizelement Elemento suelo Element bodem Elemento inferior		1100 W

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

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

ALPES - INOX[®] srl

Via Monte Pertica, 5 - 36061 Bassano del Grappa (VI) Italia - Tel. +39 0424 513500 Fax +39 0424 36634 - info@alpesinox.com