

FORNI SERIE BIG90

Installazione - Uso - Manutenzione

IT

BIG90 OVEN RANGE

Installation - Use - Maintenance

GB

FOURS SÉRIE BIG90

Installation - Emploi - Entretien

FR

BACKÖFEN BAUREIHE BIG90

Installation - Gebrauch - Wartung

DE

HORNOS SERIE BIG90

Instalación - Uso - Mantenimiento

ES

OVENS SERIE BIG90

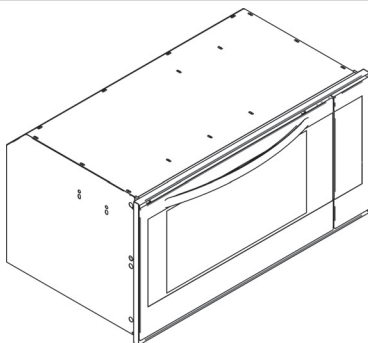
Installatie - Gebruik - Onderhoud

NL

FORNOS SÉRIE BIG90

Instalação - Uso - Manutenção

PT



IT**GB****FR****CARO
CLIENTE,****DEAR
CUSTOMER,****CHÈRE CLIENTE,
CHER CLIENT,**

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.

We thank you and congratulate you on your choice.

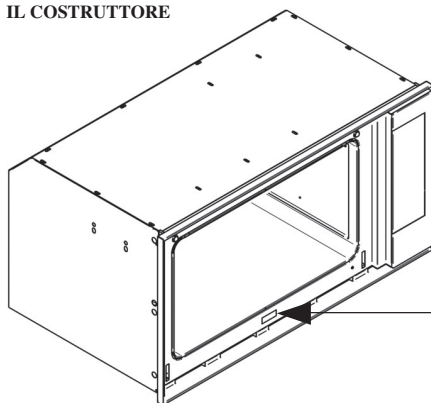
This new carefully designed product, manufactured with the highest quality materials, has been carefully tested to satisfy all your cooking demands.

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

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.

THE MANUFACTURER**IL COSTRUTTORE****LE CONSTRUCTEUR****IMPORTANTE****IMPORTANT****IMPORTANT**

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 il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo, fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

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 appliance becomes very hot during use. Take great care not to touch the heating elements inside the oven.

"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 le fonctionnement, l'appareil devient très chaud : faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

DE**ES****NL****PT****SEHR GEEHRTER
KUNDE,****ESTIMADO
CLIENTE,****GEACHTE KLANT, ESTIMADO
CLIENTE,**

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.

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

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

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**DER HERSTELLER****WICHTIG****IMPORTANTE****BELANGRIJK:****IMPORTANTE**

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.

Gerät wird während der Benutzung sehr heiß. Vorsicht, Heizelemente im Ofeninnern nicht berühren.

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 funcionamiento el horno se calienta mucho, no toque los elementos calentadores situados en el interior.

“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”.

Het apparaat wordt tijdens de werking erg warm, let erop de verwarmingselementen in de oven niet aan te raken.

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 funcionamento, o aparelho fica muito quente. Tenha cuidado para não tocar nas resistências no interior do forno.

IT		GB		FR	
INDICE		CONTENTS		INDEX	
Primo utilizzo	pag. 6	First use	pag. 6	Première utilisation	pag. 6
Pannelli autopulenti	8	Self-cleaning panel	8	Panneaux autonettoyants	8
Rispetto dell'ambiente	10	Respect for the environment	10	Respect de l'environnement	10
Frontale comandi	12-14	Control panel	12-14	Panneau de commande	12-14
Istruzioni di funzionamento:		Instructions for use:		Instructions pour le fonctionnement:	
- cottura con la funzione "convenzione"	14	- conventional cooking	14	- cuisson conventionnelle	14
- cottura con la funzione "ventilato"	16	- fan cooking	16	- cuisson ventilée	16
- cottura alla griglia	18	- grill cooking	18	- cuisson au gril	18
Termostato	20	Thermostat	20	Thermostat	20
Timer elettronico	22	Electronic timer	22	Temporisateur électronique	22
Sostituzione lampada	26	Light replacement	26	Remplacement de la lampe	26
Smontaggio della porta del forno	28	Removing the oven door	28	Demontage de la porte du four	28
PER L'INSTALLATORE		INSTALLATION INSTRUCTIONS		POUR L'INSTALLATEUR	
Incasso del forno	30	Flush fitting	30	Encastrement du four	30
Allacciamento elettrico	30	Electrical connections	30	Branchement électrique	30
Caratteristiche tecniche	34	Technical features	34	Caractéristiques techniques	34
Dimensioni	35	Dimensions	35	Dimensions	35

DE		ES		NL		PT	
INDEX		INDICE		INHOUD		INDICE	
Erstmalige Benutzung S.	7	Primera utilización	pag. 7	Eerste gebruik	pag. 7	Primeira utilização	pág. 7
Selbstreinigende Platten	9	Paneles autolimpiantes	9	Zelfreinigende panelen	9	Painéis autolimpantes	9
Umweltverträglichkeit	11	Respeto por el medio ambiente	11	Respect voor het milieu	11	Respeito do ambiente	11
Bedienblende	13-15	Panel de control	13-15	Bedieningspaneel	13-15	Painel comandos	13-15
Betriebsanleitung:		Instrucciones de funcionamiento:		Werkingsinstructies:		Instruções de funcionamento:	
- Konventionelles Backen	15	- Cocción convencional	15	- Traditionele bereidingen	15	- Cozedura convencional	15
- Umluftbacken	17	- Cocción ventilada	17	- Bereiding met ventilatie	17	- Cozedura ventilada	17
- Grillen	19	- Cocción al grill	19	- Bereiding met grill	19	- Cozedura ao gril	19
Thermostat	21	Termostato	21	Thermostaat	21	Termóstato	21
Elektronische Zeitschaltuhr	23	Temporizador electrónico	23	Elektronische timer	23	Timer electrónico	23
Auswechslung der Ofenbeleuchtung	27	Cambio de la bombilla	27	Vervanging lampje	27	Substituição da lâmpada	27
Ausbauen der Ofentür	29	Desmontaje de la puerta horno	29	Demontage van de ovendeur	29	Desmontagem da porta forno	29
FÜR DEN INSTALLATEUR		PARA EL INSTALADOR		VOOR DE INSTALLATEUR		PARA O INSTALADOR	
Einbau des Backofens	31	Encastre del horno	31	Inbouw van de oven	31	Encastre do forno	31
Stromanschluß	31	Conexión eléctrica	31	Elektrische aansluiting	31	Ligação eléctrica	31
Technische Daten	34	Características técnicas	34	Technische kenmerken	34	Características técnicas	34
Abmessungen	35	Dimensiones	35	Afmeting	35	Dimensões	35

IT

GB

FR

PRIMO UTILIZZO**THE FIRST TIME
YOU USE THE OVEN****PREMIERE
UTILISATION**

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.

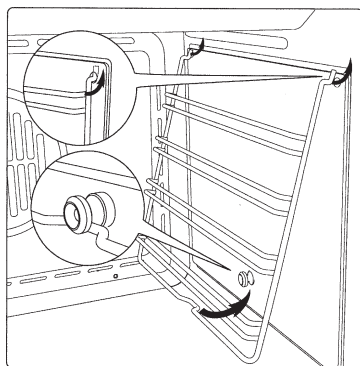
Riscaldare il forno per circa 30 minuti alla massima temperatura; verranno così eliminati tutti i residui grassi di lavorazione che potrebbero causare sgradevoli odori in fase di cottura.

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.

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.

**Importante:**

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.

Important:

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.

Important:

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.

**NON UTILIZZARE
PULITORIA VAPORE PER
LA PULIZIA DEL FORNO.**

**DO NOT USE STEAM
CLEANERS TO CLEAN
THE OVEN.**

**NE PAS UTILISER DE
NETTOYEURS VAPEUR
POUR NETTOYER LE FOUR.**

DE**ES****NL****PT****ERSTMALIGE
BENUTZUNG****PRIMERA
UTILIZACIÓN****EERSTE GEBRUIK****PRIMEIRA
UTILIZAÇÃO**

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.

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.

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.

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.

Wichtig:

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.

Importante:

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.

Belangrijk:

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 alkalische stoffen (citroensap, azijn, zout, enz.). Gebruik geen producten op chloorbasis, of zure of schurende producten, vooral voor het reinigen van gelakte oppervlakken.

Importante:

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.

**ZUR REINIGUNG DES OFENS
KEINE DAMPFREINIGER
BENUTZEN.**

**NO UTILICE GENERADORES
DE VAPOR PARA LIMPIAR EL
HORNO.**

**GEBRUIK GEENSTOOMREINIGERS
VOOR HET SCHOONMAKEN VAN
DE OVEN.**

**NÃO UTILIZE MÁQUINAS
DE LIMPEZA A VAPOR
PARA LIMPAR O FORNO.**

IT**PANNELLI
AUTOPULENTI
CATALICI**

I nostri forni con pareti lisce hanno la possibilità di montare all'interno della muffola dei pannelli autopulenti che ricoprono le pareti.

Questi speciali pannelli, da agganciare alle pareti prima dei telai laterali, sono ricoperti di uno speciale smalto catalitico microporoso che ossida e vaporizza gradualmente gli schizzi di olio e grasso eliminandoli durante le cotture sopra i 200° C.

Se dopo una cottura di cibi molto grassi il forno non è pulito, farlo funzionare a vuoto alla massima temperatura per un tempo massimo di 60 minuti.

I pannelli autopulenti non devono essere lavati né puliti con prodotti abrasivi o prodotti contenenti acidi o alcali.

GB**SELF-CLEANING
CATALYTIC
PANELS**

Our smooth walled ovens can be fitted with self-cleaning panels to cover the inside walls.

These special panels are simply hooked on to the walls before the side frames are fitted. They are coated in a special, micro-porous catalytic enamel which oxidises and gradually vaporises splashes of grease and oil at cooking temperatures above 200° C.

If the oven is not clean after cooking fatty foods, operate the empty oven for 60 minutes (max.) at maximum temperature.

Never wash or clean self-cleaning panels with abrasive, acid, or alkaline products.

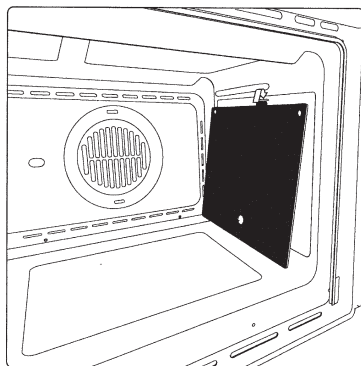
FR**PANNEAUX
AUTONETTOYANTS
CATALYTIQUES**

Nos fours à parois lisses peuvent être munis, à l'intérieur, de panneaux autonettoyants qui recouvrent les parois.

Devant être accrochés sur les parois, avant les châssis latéraux, ces panneaux spéciaux sont recouverts d'un émail spécial catalytique microporeux qui provoque l'oxydation et l'évaporation graduelles des éclaboussures d'huile et de graisse qui sont ainsi éliminées pendant les cuissons à plus de 200° C.

Si le four n'est pas propre après la cuisson d'aliments très gras, le faire fonctionner à vide à la température maximum pendant 60 minutes maximum.

Les panneaux autonettoyants ne doivent être ni lavés, ni nettoyés avec des produits abrasifs ou des produits contenant des acides ou des alcalis.



DE**ES****NL****PT****SELBST-
REINIGENDE
KATALYTISCHE
PLATTEN****PANELES
CATALÍTICOS
AUTOLIMPIANTES****KATALYSERENDE
ZELFREINIGENDE
PANELEN****PAINÉIS DE
AUTOLIMPEZA
CATALÍTICOS**

Unsere Backöfen mit glatten Wänden bieten die Möglichkeit, in der Muffel selbstreinigende Platten zu montieren, mit denen die Wände verkleidet werden. Diese Spezialplatten, die vor den seitlichen Rahmen an den Wänden eingehängt werden, sind mit einem mikroporösen katalytischen Speziallack bedeckt, der oxidiert, die Öl- und Fettspritzer nach und nach verdampfen lässt, und so bei den Backvorgängen über 200°C eliminiert.

Sollte der Ofen nach dem Backen sehr fetthaltiger Speisen nicht sauber sein, lässt man ihn maximal 60 Minuten lang leer bei Höchsttemperatur eingeschaltet.

Die selbstreinigenden Platten dürfen weder gewaschen, noch mit scheuernden oder säurehaltigen bzw. alkalischen Produkten gereinigt werden.

Nuestros hornos provistos de paredes lisas, tienen la posibilidad de llevar montados en su interior paneles autolimpiantes que recubran dichas paredes.

Estos paneles especiales, que se enganchan a las paredes antes de los bastidores laterales, están recubiertos de un especial esmalte catalítico microporoso que oxida y vaporiza gradualmente las salpicaduras de aceite y grasa eliminándolas durante las cocciones por encima de los 200° C.

Si después de una cocción de alimentos muy grasos el horno no está limpio, hacerlo funcionar en vacío a la máxima temperatura por un tiempo máximo de 60 minutos.

Los paneles autolimpiantes no deben ser lavados ni limpiados con productos abrasivos o productos que contengan ácidos o álcali.

In onze ovens met gladde wanden kunnen in de moffel zelfreinigende panelen worden geplaatst die de wanden afdekken.

Deze speciale panelen, die aan de wanden moeten worden bevestigd voordat de zijframes worden geplaatst (afb. ...), zijn bedekt met speciale microporeuze, katalytische lak die geleidelijk de olie- en vetspatten oxideert en laat verdampen, zodat ze geëlimineerd worden bij bereidingen boven 200° C.

Als de oven na het bereiden van erg vet voedsel niet schoon is, laat hem dan leeg functioneren op de maximum temperatuur gedurende maximaal 60 minuten".

De zelfreinigende panelen mogen niet afgewassen of schoongemaakt worden met schurende producten of met zuur- of alkalihoudende producten.

Os nossos fornos com paredes lisas têm a possibilidade de montar dentro da muffla painéis de autolimpeza que recobrem as paredes.

Estes painéis especiais, que se engancham às paredes antes dos bastidores laterais, estão recobertos de um esmalte especial catalítico microporoso que oxida e vaporiza gradualmente os salpicos de óleo e gorduras eliminando-as durante o funcionamento acima dos 200° C.

Se depois de uma cozedura de alimentos com muito gordura o forno não estiver limpo, fazê-lo funcionar a vazio à máxima temperatura por um tempo máximo de 60

Os painéis de autolimpeza não devem ser lavados nem limpos com produtos abrasivos ou produtos que contenham na sua composição ácidos ou alcalinos.

IT

**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.

GB

**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.

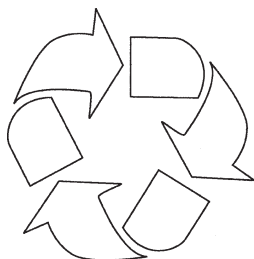
FR

**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.



DE	ES	NL	PT
UMWELTVER- TRÄGLICHKEIT	RESPECTO POR EL MEDIO AMBIENTE	RESPECT VOOR HET MILIEU	RESPEITO PELO AMBIENTE
Als Beitrag zum Umweltschutz wurde die Dokumentation dieses Geräts auf chlorfrei gebleichtes oder Recycling-Papier gedruckt.	La documentación de este aparato utiliza papel blanqueado, sin cloro, o papel reciclado con el fin de contribuir a la protección del medio ambiente	De documentatie die bij dit apparaat hoort is gemaakt van zonder chloor gebleekt papier of van recyclingpapier, als bijdrage tot de milieubescherming	A documentação do presente aparelho utiliza papel embranquecido, sem cloro, ou papel reciclado com a finalidade de contribuir para a proteção do ambiente
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.	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.	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.	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 rejeitos industriais e domésticos.

IT	GB	FR	
FUNZIONI PANNELLO COMANDI	CONTROL PANEL FUNCTIONS	FONCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDE	
SIMBOLI FUNZIONI SUL COMMUTATORE	FUNCTION SYMBOLS ON THE SELECTOR	SYMBLES 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 al- lumée pendant la marche).
	Resistenza inferiore. Rego- lazione 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 ed in- feriore. Regolazione del ter- mostato da 50° C a MAX.	Top and bottom heating elements. Thermostat setting from 50°C to MAX.	Résistance inférieure et su- périeure. Réglage du ther- mostat de 50° C à MAX.
	Resistenza superiore, infe- riore con ventilatore. Rego- lazione del termostato da 50° C a MAX.	Top and bottom heating elements with fan. Thermo- stat setting from 50°C to MAX.	Résistance supérieure, infé- rieure avec ventilateur. Ré- glage du thermostat de 50°C à MAX.
	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.
	Ventilatore per scongela- mento. Regolazione del ter- mostato a 0° C.	Fan for defrosting. Thermo- stat setting at 0°C.	Ventilateur pour décongé- lation. Réglage du thermo- stat à 0° C.
	Resistenza inferiore con ventilatore. Regolazione del termostato da 50° C a MAX.	Bottom heating element with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX.	Résistance inférieure avec ventilateur. Réglage du thermostat de 50°C à MAX.
	Doppia resistenza superiore con ventilatore (grill grande <u>superficie</u>). Regolazione del termostato da 50° a 200° C.	Double top heating element with fan (large area grill). Thermostat setting from 50°C to 200°C.	Double résistance supé- rieure avec ventilateur (grill à grande surface). Réglage du thermostat de 50° à 200°C.
	Doppia resistenza superiore (grill grande <u>superficie</u>). Re- golazione del termostato da 50° a 200° C.	Double top heating element (large area grill). Thermo- stat setting from 50°C to 200°C.	Double résistance supé- rieure (grill à grande sur- face). Réglage du thermo- stat de 50° à 200°C.

DE	ES	NL	PT
BEDIENTAFEL- FUNKTIONEN	FUNCIONES PANEL DE MANDOS	FUNCTIES 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 (perma- nece sempre acesa durante o funcionamento).
Unterhitze. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.	Resistencia inferior. Regu- lación del termostato entre 50° C y MAX.	Onderwarmte. Instelling van de thermostaat van 50°C tot MAX.	Resistência inferior. Regu - lação do termóstato de 50°C ao MAX.
Ober- und Unterhitze. Ein- stellung des Thermostats von 50°C auf MAX.	Resistencia superior e infe- rior. Regulación del termo- stato entre 50° C y MAX.	Bovenwarmte en onderwarmte. Instelling van de thermostaat van 50°C tot MAX.	Resistência superior e infe- rior. Regulação do termó- stato de 50°C ao MAX.
Oberhitze, Unterhitze mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.	Resistencia superior, infe- rior con ventilador. Regula- ción del termostato entre 50° C y MAX.	Bovenwarmte, onder- warmte met ventilator. In- stelling van de thermostaat van 50°C tot MAX.	Resistência superior, infe- rior com ventilador. Regu- lação do termóstato desde 50°C ao MAX.
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.
Ventilatorbetrieb zum Auf- tauen von Tiefkühlkost. Einstellung des Thermostats auf 0°C.	Ventilador para desconge- lación. Regulación del ter- mostato a 0° C.	Ventilator voor het ont- dooien. Instelling van de thermostaat op 0°C.	Ventilador para desconge- lação. Regulação do termó- stato a 0°C.
Unterhitze mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.	Resistencia inferior con ventilador. Regulación del termostato entre 50° C y MAX.	Onderste verwarmingsele- ment met ventilator. In- stelling van de thermostaat van 50°C tot max.	Resistência inferior com ventilador. Regulação do termóstato desde 50°C ao MAX.
Doppelte Oberhitze mit Ventilator (<u>großflächiger</u> Grill). Einstellung des Thermostats von 50° auf 200°C.	Doble resistencia superior con ventilador (grill gran superficie). Regulación del termostato entre 50° C y 200° C.	Dubbel bovenste verwarm- ingselement met ventilator (grill met groot <u>oppervlak</u>). Instelling van de thermo- staat van 50°C tot 200°C.	Dupla resistência superior com ventilador (grill de grande <u>superfície</u>) Regula- ção do termóstato desde 50°C até 200° C.
Doppelte Oberhitze (<u>groß- flächiger</u> Grill). Einstellung des Thermostats von 50° auf 200°C.	Doble resistencia superior (grill gran superficie). Re- gulación del termostato en- tre 50° C y 200° C.	Dubbel bovenste verwarm- ingselement (grill met groot <u>oppervlak</u>). Instelling van de thermostaat van 50°C tot 200°C.	Dupla resistência superior (grill de grande <u>superfície</u>) Regulação do termóstato desde 50° até 200° C.

IT

GB

FR



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.



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.

ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO

INSTRUCTIONS FOR USE

INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT

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 il meno possibile la porta del forno durante la cottura.

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.

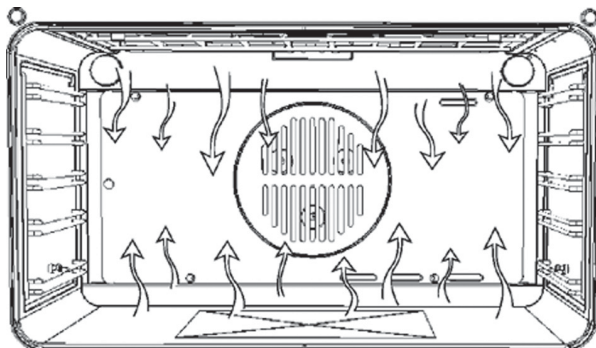
CUISON CONVENTIONNELLE



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.



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

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 verwarmingsselement (grill met beperkt oppervlak en vermogen). Instelling van de thermostaat van 50°C tot 200°C.

Resistência superior (grill superfície potência reduzida). Regulação do termostato desde 50° até 200° C.

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 verwarmingsselement met ventilator. Instelling van de thermostaat van 50°C tot MAX.

Resistência inferior + Resistência circular com ventilador. Regulação do termostato desde 50°C ao MAX.

BETRIEBS- ANLEITUNG

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

WERKINGS- INSTRUCTIES

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

KONVENTIONELLES 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.

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.

TRADITIONELE BEREIDING



Klassiek systeem dat gebruik maakt van boven- en onderwarmte; 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 onderwarmte 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.

MODOS 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.

IT

GB

FR

**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.).

**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.).

**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.).

SCONGELAMENTO

Selezionando una delle funzioni di cottura ventilato e regolando il termostato sullo zero, il ventilatore farà circolare all'interno del forno aria fredda, favorendo così un rapido scongelamento dei cibi congelati.

DEFROSTING

By selecting one of the fan cooking functions and setting the thermostat to zero, the fan allows cold air to circulate inside the oven. In this way frozen food can be rapidly defrosted.

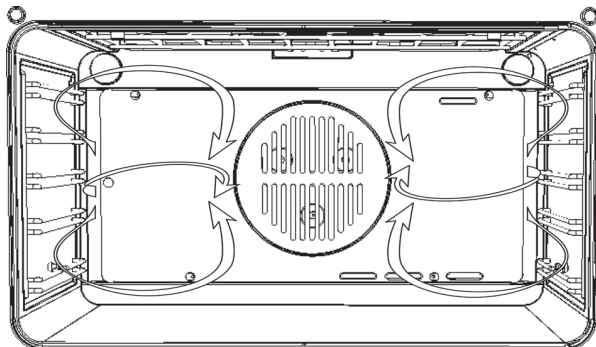
DECONGELATION

En sélectionnant une des fonctions de cuisson ventilée et en réglant le thermostat sur zéro, le ventilateur fera circuler de l'air froid à l'intérieur du four, en provoquant de cette manière une décongélation rapide des aliments congelés.

Non è necessario il preriscaldamento, ma per pasticceria è preferibile farlo.

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

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



DE**ES****NL****PT****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.).

**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.

**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.)

**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.).

AUFTAUEN

Falls eine der Umluftfunktionen ausgewählt und der Thermostat auf Null gestellt wird, führt der Ventilator Kaltluft in den Ofen und fördert das schnelle Auftauen der Tiefkühlkost.

DESCONGELACIÓN

Seleccionando una de las funciones de cocción ventilada y ajustando el termostato sobre el cero, el ventilador hace circular aire frío dentro del horno, facilitando de esta manera una descongelación rápida de los alimentos congelados.

ONTDOOIEN

Door één van de functies van de bereiding met ventilatie te kiezen en de thermostaat op nul te zetten, laat de ventilator koude lucht in de oven circuleren, waardoor diepvriesproducten snel ontdooid worden.

DESCONGELAÇÃO

Seleccionar uma das funções de cozedura ventilada e regulando o termóstato no zero, o ventilador fará circular dentro do forno o ar frio, favorecendo assim uma rápida descongelação dos alimentos congelados.

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

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

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

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

IT**GB****FR****COTTURA AL GRILL****GRILL COOKING****CUISSON AU GRIL**

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

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°.



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°.

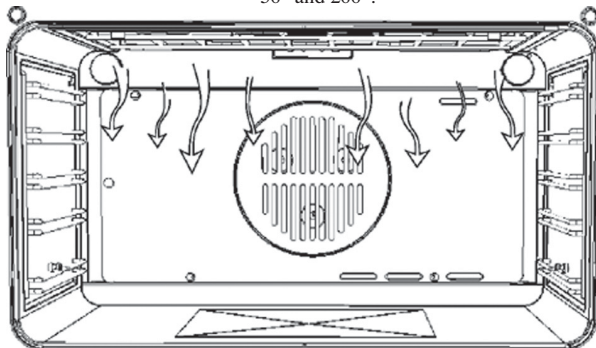


Type de cuisson pour griller ou dorer les aliments.

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°.

**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.

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.

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.

DE**ES****NL****PT****GRILLEN****COCCIÓN AL GRILL:****BEREIDING MET GRILL****MODO GRIL**

Zum Grillen oder Bräunen der Speisen.

Einige Backöfen sind komplett mit Stabmotor und Drehspieß 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.



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.



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.



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 temperaturas desde 50° até 200°.

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.

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 desciende por debajo de los 60°C. Después de utilizar el horno a 200°C el ventilador se apaga al cabo de unos 30 minutos.

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.

VENTILADOR DE ARREFECIMENTO

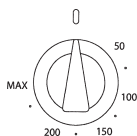
O ventilador está situado na parte superior do forno e procura um círculo de ar de arrefecimento dentro do móvel e através da porta do próprio forno.

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.

**TERMOSTATO**

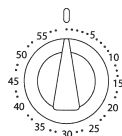
Dispositivo che permette di regolare la temperatura di cottura più idonea ai cibi cuocere e può essere regolato da 50° a 250° C.

THERMOSTAT

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

THERMOSTAT

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

**CONTAMINUTI**

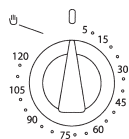
Segnalatore acustico da 0-60 minuti. Si deve ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione massima per poi riportarla al tempo desiderato.

ALARM TIMER

You can set this timer to sound a buzzer after 0 to 60 minutes of cooking. First turn the knob fully clockwise, then turn it back to the desired alarm time.

MINUTEUR

Signaleur acoustique de 0-60 minutes. Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum, puis le remettre sur le temps désiré.

**TEMPORIZZATORE**

Impostare la manopola del commutatore e del termostato nella posizione e temperatura desiderata.

Per cotture a tempo definito ruotare la manopola a destra posizionandola nel tempo prestabilito. Si deve ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione massima per poi riportarla al tempo desiderato. In seguito, un segnale acustico segnerà che il tempo è trascorso e il forno cessa di funzionare.

Per cottura a tempo indefinito ruotare la manopola a sinistra portandola in corrispondenza del simbolo .

COOKING TIMER

First, turn the cooking selector to the required cooking function, and the thermostat to the desired cooking temperature.

Then, to set end of cooking time, turn the cooking timer to the right and to the desired time. First turn the knob fully clockwise, then turn it back to the desired alarm time. A buzzer sounds at the end of the timed cooking period, and the oven switches itself off.

To set only the start of cooking, turn the cooking timer to the left to the .

TEMPORISATEUR

Régler le bouton du commutateur et du thermostat sur la position et sur la température désirées.

Pour les cuissons à temps défini, tourner le bouton vers la droite en le réglant sur la durée préétablie. Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum, puis le remettre sur le temps désiré. Ensuite, un signal sonore indique que le temps prévu s'est écoulé et le four cesse de fonctionner.

Pour la cuisson à temps indefini, tourner le bouton vers la gauche en le mettant au niveau du symbole .

THERMOSTAT

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

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.

THERMOSTAAT

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

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.

KURZZEITMESSER

Alarmluhr 0-60 Minuten. Der Drehgriff muss bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn gedreht, und dann auf die gewünschte Zeit eingestellt werden.

MINUTERO

Indicador acústico desde 0-60 minutos. Se debe girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta su posición máxima, para después colocarlo en el tiempo deseado.

MINUTENTELLER

Geluidsalarm van 0-60 minuten. De knop moet met de klok mee gedraaid worden tot in de uiterste positie, waarna hij op de gewenste tijd kan worden gedraaid.

CONTADOR DE MINUTOS

Sinalizador acústico desde 0-60 minutos. Rodar no sentido horário até à posição máxima para depois o levar ao tempo desejado.

ZEITSCHALTER

Den Drehgriff des Umschalters und des Thermostats in die gewünschte Stellung und Temperatur drehen.

Für bestimmte Garzeiten den Drehgriff nach rechts drehen und auf die vorgegebene Zeit einstellen. Der Drehgriff muss bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn gedreht, und dann auf die gewünschte Zeit eingestellt werden. Bei Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet.

Für unbestimmte Garzeiten wird der Drehgriff nach links auf das  Symbol gedreht.

TEMPORIZADOR:

Situar el selector de potencia y el termostato en la posición y temperatura deseadas.

Para cocciones con tiempo definido girar el mando a la derecha posicionándolo en el tiempo preestablecido. Se debe girar el mando en sentido horario hasta la posición máxima para luego volverla a colocar en el tiempo deseado. Después una señal acústica indicará que el tiempo ha transcurrido y el horno dejará de funcionar.

Para la cocción con tiempo indefinido girar el mando hacia la izquierda colocándolo en correspondencia con el símbolo .

TIMER

Stel de knop van de schakelaar en van de thermostaat in de gewenste stand en op de gewenste temperatuur.

Voor bereidingen met een vaste bereidingstijd moet de knop naar rechts op de gewenste tijd worden gedraaid. De knop moet met de klok mee gedraaid worden tot in de uiterste positie, waarna hij op de gewenste tijd kan worden gedraaid. Vervolgens zal een geluidssignaal waar- schuwen dat de tijd verstreken is, en stopt de werking van de oven.

Voor bereidingen zonder vaste bereidingstijd moet de knop naar links worden gedraaid op het  symbool.

TEMPORIZADOR

Programar o botão do comutador e do termóstato na posição e temperatura desejada.

Para cozinhar a tempo definido rodar o botão para a direita colocando-o no tempo preestabelecido. A seguir, um sinal acústico indicará que passou o tempo e o forno deixa de funcionar. Rodar no sentido horário até à posição máxima para depois o levar ao tempo desejado.

Para cozinhar a tempo indefinido rodar o botão para a esquerda levando-o à correspondência com o símbolo .

IT

TIMER ELETTRONICO 6 TASTI



Regolazione dell'orologio

Premere contemporaneamente i tasti di durata 

e fine cottura  ed agire sui tasti +/- fino all'impostazione dell'ora desiderata.

FUNZIONAMENTO MANUALE

Per cottura a tempo indefinito premere il tasto manuale .

FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO DI DURATA COTTURA

Per cottura a tempo definito. Premere il tasto di durata cottura ed impostare con i tasti +/- il tempo necessario per la cottura. Trascorso il tempo entra in funzione il segnale acustico ed il forno cessa di funzionare. Riportare la manopola del termostato e del commutatore in posizione 0 quindi premere il tasto manuale.

FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO DI FINE COTTURA

Per cottura a tempo definito premere il tasto di fine cottura  e impostare con i tasti +/- l'ora in cui si vuole che il forno cessi di funzionare. Trascorso il tempo entra in funzione il segnalatore acustico e il forno si arresta. Riportare la manopola del termostato e del commutatore in posizione 0 quindi premere il tasto manuale.

GB

6 KEY ELECTRONIC TIMER

Setting the clock

Press the duration  key and the end of cooking  key simultaneously, then press the +/- keys to set the time.

MANUAL OPERATION

To start cooking without setting end of cooking time, press the manual key .

SETTING ONLY THE DURATION OF COOKING IN SEMI-AUTOMATIC MODE

To set the duration of cooking, press the duration key and press the +/- keys to set the duration of cooking. A buzzer sounds when the cooking period finishes, and the oven switches itself off. Turn the thermostat and selector knobs back to 0 position and press the manual key.

SETTING ONLY THE END OF COOKING TIME IN SEMI-AUTOMATIC MODE

To set the end of cooking time, press the end of cooking key  and press the +/- keys to set the time at which you want the oven to switch off. A buzzer sounds when the clock reaches the set time, and the oven switches itself off. Turn the thermostat and selector knobs back to 0 position and press the manual key.

FR

TEMPORISATEUR ELECTRONIQUE A 6 TOUCHES

Réglage de l'horloge

Appuyer en même temps sur les touches de durée  et de fin de cuisson  et agir sur les touches +/- jusqu'au réglage de l'heure désirée.

FONCTIONNEMENT MANUEL

Pour les cuissons à temps indefini, appuyer sur la touche Manuel .

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE DE DUREE DE CUISSON

Pour les cuissons à temps defini. Appuyer sur la touche de durée de cuisson et, à l'aide des touches +/-, régler le temps nécessaire pour la cuisson. Le temps préétabli étant écoulé, le signal sonore retentit et le four s'arrête. Remettre le bouton du thermostat et du commutateur sur la position 0, puis appuyer sur la touche Manuel.

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE DE FIN DE CUISSON

Pour les cuissons à temps defini, appuyer sur la touche de fin de cuisson  et, à l'aide des touches +/-, régler l'heure où l'on veut que le four cesse de fonctionner. Le temps préétabli étant écoulé, le signal sonore retentit et le four s'arrête. Remettre le bouton du thermostat et du commutateur sur la position 0, puis appuyer sur la touche Manuel.

ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHR MIT 6 TASTEN

TEMPORIZADOR ELECTRÓNICO DE 6 TECLAS:

ELEKTRONISCHE TIMER 6 TOETSEN

TIMER ELECTRÓNICO 6 TECLAS

Einstellung der Uhr

Gleichzeitig die Tasten für Gardauer  und Garende drücken  und die Tasten +/- betätigen, bis die gewünschte Uhrzeit eingestellt ist.

Regulación del reloj

Apretar simultáneamente las teclas de duración  y fin de cocción , y pulsar las teclas +/- hasta la programación de la hora deseada.

Stellen van de klok

Druk tegelijkertijd op de toetsen voor de duur  en einde bereiding  en bedien de toetsen +/- totdat de gewenste tijd is ingesteld.

Regulação do relógio

Carregar simultaneamente nas teclas de duração  e fim cozedura  e agir sobre as teclas +/- até à programação da hora desejada.

MANUALBETRIEB

Für unbestimmte Garzeiten die Taste  Manualbetrieb drücken.

FUNCIONAMIENTO

MANUAL:

Para cocciones con tiempo indefinido apretar la tecla manual .

HANDBEDIENING

Druk op de handbedienings-toets  voor bereidingen zonder vaste bereidingstijd

FUNCIONAMENTO

MANUAL

Para cozinhar a tempo indefinido carregar na tecla manual .

HALBAUTOMATISCHER BETRIEB GARDAUER

Für bestimmte Garzeiten. Die Taste für Gardauer drücken und mit den Tasten +/- die erforderliche Garzeit einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt der Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet. Den Drehgriff des Thermostats und des Umschalters wieder auf 0 stellen und dann die Taste für den Manualbetrieb drücken.

FUNCIONAMIENTO SEMIAUTOMÁTICO DE DURACIÓN COCCIÓN:

Para cocciones con tiempo definido. Apretar la tecla de duración cocción y programar con las teclas +/- el tiempo necesario para la cocción. Transcurrido el tiempo entra en funcionamiento la señal acústica y el horno deja de funcionar. Volver a colocar el mando del termostato y del selector de potencia en posición 0 luego apretar la tecla manual.

HALFAUTOMATISCHE BEDIENING VAN DE BEREIDINGSDUUR

Voor bereidingen met vaste bereidingstijd, druk op de toets van de bereidingsduur en stel met de toetsen +/- de gewenste tijd in. Nadat deze tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en stopt de werking van de oven. Zet de thermostaatknop en de schakelaar in de stand 0, en druk vervolgens op de handbedieningstoets.

FUNCIONAMENTO SEMI- AUTOMÁTICO DE DURAÇÃO DE COZINHADO

Para cozinhar a tempo definido. Carregar na tecla de duração de cozinhado e programar com as teclas +/- o tempo necessário para o cozinhado. Passado o tempo entra em função o sinal acústico e o forno deixa de funcionar. Tornar a levar o botão do termóstato e do comutador à posição 0 em seguida carregar na tecla manual.

HALBAUTOMATISCHER BETRIEB GARENDE

Für bestimmte Garzeiten die Taste  für Garende drücken und mit den Tasten +/- die Uhrzeit einstellen, in der der Backofen ausgeschaltet werden soll. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt der Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet. Den Drehgriff des Thermostats und des Umschalters wieder auf 0 stellen und dann die Taste für den Manualbetrieb drücken.

FUNCIONAMIENTO SEMIAUTOMÁTICO DE FIN COCCIÓN:

Para cocciones con tiempo definido apretar la tecla de fin cocción  y programar con las teclas +/- la hora en la cual se quiere que el horno deje de funcionar. Transcurrido el tiempo entra en funcionamiento el indicador acústico y el horno se para. Volver a colocar el mando del termostato y del selector de potencia en posición 0, luego apretar la tecla manual.

HALFAUTOMATISCHE BEDIENING EINDE BEREIDING

Voor bereidingen met vaste bereidingstijd, druk op de toets voor einde bereiding  en stel met de toetsen +/- de tijd in waarop de werking van de oven moet stoppen. Nadat de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en stopt de oven. Zet de thermostaatknop en de schakelaar terug in de stand 0 en druk vervolgens op de handbedieningstoets.

FUNCIONAMENTO SEMI- AUTOMÁTICO FIM DE COZINHADO

Para cozinhar a tempo definido carregar na tecla fim de cozinhado  e programar com as teclas +/- a hora na qual se pretende que o forno deixe de funcionar. Passado o tempo entra em função o sinalizador acústico e o forno deixa de funcionar. Tornar a levar o botão do termóstato e do comutador à posição 0 em seguida carregar na tecla manual.

**FUNZIONAMENTO
AUTOMATICO**

Per cuocere a tempo *definito* premere il tasto di durata

cottura  e impostare con i tasti +/- il tempo necessario per la cottura. Premere il tasto di fine cottura  e impostare l'ora in cui si vuole che il forno si arresti.

Al termine del programma il simbolo AUTO lampeggia, si mette in funzione il segnale acustico che dovrà essere spento premendo un tasto qualsiasi.

**FULLY AUTOMATIC
OPERATION**

To set the *end of cooking time*, press the duration key

 and press the +/- keys to set the duration of cooking. Press the end of cooking key  and press the +/- keys to set the time at which you want the oven to switch off.

When you finish setting these times, the AUTO symbol flashes and the buzzer sounds. Press any key to silence it.

**FONCTIONNEMENT
AUTOMATIQUE**

Pour les cuissons à temps *défini*, appuyer sur la touche de durée cuisson

 et, à l'aide des touches +/-, régler le temps nécessaire à la cuisson. Appuyer sur la touche de fin de cuisson  et régler l'heure où l'on veut que le four s'arrête.

A la fin du programme, le symbole AUTO clignote et le signal sonore qui retentit alors doit être interrompu en appuyant sur n'importe quelle touche.

CONTAMINUTI

Premere il tasto contaminati e selezionare il tempo di cottura desiderato con il tasto +/- . Al termine del tempo impostato si mette in funzione il *segnale acustico* che può essere interrotto premendo uno qualsiasi dei tasti.

ALARM TIMER

Press the alarm timer key and press the +/- keys to set the required duration of cooking. The *buzzer* sounds when the cooking time ends. Press any key to silence it.

MINUTEUR

Appuyer sur la touche du minuteur et sélectionner le temps de cuisson désiré avec la touche +/- . Le temps préétabli étant écoulé, le signal *sonore* qui retentit alors peut être interrompu en appuyant sur n'importe quelle touche.

**ERRORI DI
PROGRAMMAZIONE**

Si ha un errore di programmazione se l'ora indicata dall'orologio è compresa tra l'ora di inizio e l'ora di fine cottura. L'errore sarà segnalato acusticamente e mediante il lampeggio intermittente del simbolo AUTO. L'errore di impostazione può essere corretto variando la durata o il tempo di cottura.

**PROGRAMMING
ERRORS**

You cannot program in a cooking period which starts earlier than the time displayed on the clock. If you try to do so, the buzzer sounds and the AUTO symbol flashes. Simply change the duration or cooking time to correct the error.

**ERREURS DE
PROGRAMMATION**

Il y a erreur de programmation si l'heure indiquée par l'horloge est comprise entre l'heure de début et l'heure de fin de cuisson. L'erreur est indiquée par un signal sonore et par le clignotement du symbole AUTO. L'erreur de programmation peut être corrigée en modifiant la durée ou le temps de cuisson.

**ANNULLAMENTO
PROGRAMMA**

Un programma può essere annullato premendo il pulsante del funzionamento manuale.

**CANCELLING A COOKING
PROGRAMME**

To cancel a cooking programme, simply press the manual key.

**ANNULATION DU
PROGRAMME**

Un programme peut être annulé en appuyant sur le bouton de fonctionnement manuel.

DE

AUTOMATIKBETRIEB

Für bestimmte Garzeiten. Die Taste für Gardauer drücken  und mit den Tasten +/- die erforderliche Garzeit einstellen. Die Taste für Garende drücken  und die Uhrzeit einstellen, in der der Backofen ausgeschaltet werden soll. Bei Programmende blinkt das Symbol AUTO und es ertönt der Signalton, der durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt wird.

KURZZEITMESSER

Die Taste des Kurzzeitmessers drücken und mit der Taste +/- die gewünschte Garzeit einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt der Signalton, der durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden kann.

PROGRAMMIERUNGS-FEHLER

Ein Programmierungsfehler liegt vor, wenn die von der Uhr angezeigte Uhrzeit zwischen Garbeginn und Garende liegt. Der Fehler wird durch einen Warnton und durch Blinken des Symbols AUTO signalisiert. Der Programmierungsfehler kann durch Änderung der Gardauer oder der Garzeit korrigiert werden.

LÖSCHEN EINES PROGRAMMS

Ein Programm kann durch Drücken der Manualbetrieb-Taste gelöscht werden.

ES

FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO:

Para cocciones con tiempo definido apretar la tecla de duración de cocción  y programar con las teclas +/- el tiempo necesario para la cocción. Apretar la tecla de fin cocción  y programar la hora en la cual se quiere que el horno se pare. Al final del programa el símbolo AUTO parpadea, se pone en funcionamiento la señal acústica que deberá ser apagada apretando cualquier tecla.

MINUTERO:

Apretar la tecla del minutero y seleccionar el tiempo de cocción deseado con la tecla +/- . Al final del tiempo programado se pone en funcionamiento la señal acústica que puede ser interrumpida apretando cualquier tecla.

ERRORES DE PROGRAMACIÓN

Tenemos un error de programación si la hora indicada por el reloj está comprendida entre la hora de inicio y la hora de fin cocción. El error será señalado acústicamente y mediante el parpadeo intermitente del símbolo AUTO. El error de programación puede ser corregido variando la duración o el tiempo de cocción.

ANULACIÓN DE UN PROGRAMA:

Un programa puede ser anulado apretando el botón del funcionamiento manual.

NL

AUTOMATISCHE WERKING

Voor bereidingen met een vaste bereidingstijd, druk op de toets van de bereidingsduur  en stel met de toetsen +/- de tijd in die nodig is voor de bereiding. Druk op de toets van einde bereiding  en stel het tijdstip in waarop u wilt dat de oven stopt. Aan het einde van het programma knippert het symbool AUTO en klinkt het geluidssignaal; dit kan door indrukken van een willekeurige toets worden afgezet.

MINUTENTELLER

Druk op de toets van de minutenteller en stel de gewenste bereidingstijd in met de toets +/- . Aan het einde van de ingestelde tijd wordt het geluidssignaal ingeschakeld, dat kan worden afgezet door op een willekeurige toets te drukken.

PROGRAMMEER-FOUTEN

Er is sprake van een programmeerfout als de tijd die door de klok wordt aangegeven tussen het begin- en het eindtijdstip van de bereiding ligt. Deze fout wordt gesignaleerd door een geluidssignaal en door het knipperen van het symbool AUTO. Verkeerde instellingen kunnen worden gecorrigeerd door de duur of de bereidingstijd te veranderen.

ANNULEREN PROGRAMMA

Het is mogelijk een programma te annuleren door op de knop van de handbediening te drukken.

PT

FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO

Para cozinhar a tempo definido carregar na tecla de duração de cozinhado  e programar com as teclas +/- o tempo necessário para cozinhar. Carregar na tecla fim de cozinhado  e programar a hora na qual se deseja que o forno deixe de funcionar. Ao fim do programa o símbolo AUTO lampeja, coloca-se em função o sinal acústico que deverá ser desligado carregando uma tecla qualquer.

CONTADOR DE MINUTOS

Carregar na tecla conta-minutos e seleccionar o tempo de cozinhado adequado com a tecla +/- . Ao fim do tempo programado, coloca-se em função o sinal acústico que pode ser interrompido carregando uma das teclas quaisquer.

ERROS DE PROGRAMAÇÃO

Tem-se um erro de programação se a hora indicada pelo relógio estiver compreendida entre a hora de início e a hora do fim de cozinhado. O erro será sinalizado acusticamente e mediante o lampejo intermitente do símbolo AUTO. O erro de programação pode ser corrigido variando a duração ou o tempo de cozinhado.

ANULAMENTO PROGRAMA

Um programa pode ser anulado carregando no botão do funcionamento manual.

IT

GB

FR

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO

REPLACING THE OVEN LIGHT

REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

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 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.

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 main electricity supply.

- 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.

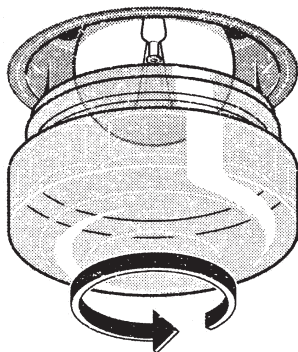
IMPORTANT:

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 procéder à l'opération de remplacement, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation,

- 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.



DE**AUSWECHSLUNG
DER OFEN-
BELEUCHTUNG****WICHTIG:**

Die Ofenbeleuchtung muss folgende Merkmale aufweisen:

- a) **hochtemperaturbeständig** (bis zu 300 Grad)
- b) **Stromversorgung:** siehe Anschlusswerte V/Hz auf dem Typenschild.
- c) **Leistung 25 W**
- d) **Sockel E 14**

Das Gerät zuallererst vom Stromnetz abtrennen.

- Zur Vermeidung von Schadensfällen, ist im Ofen ein Geschirrtuch auszubreiten
- Lampenabdeckung aus Glas abschrauben
- Alte Lampe abschrauben und mit einer neuen Beleuchtung auswechseln
- **Lampenabdeckung** wieder anmontieren und Geschirrtuch entfernen
- Das Gerät erneut an das Stromnetz anschließen.

ES**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 proceder con el cambio, se debe desconectar el aparato de la red eléctrica de alimentación.

- 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.

NL**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

Alvorens hiertoe over te gaan, dient het apparaat van de stroom losgekoppeld te worden.

- 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.

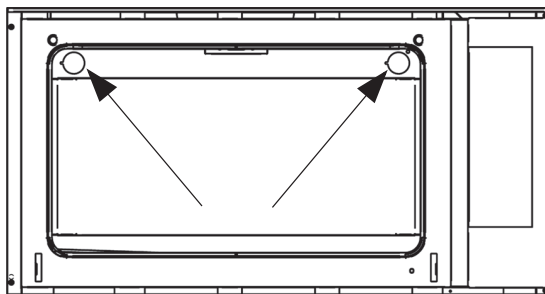
PT**SUBSTITUIÇÃO
DA LÂMPADA DO
FORNO****IMPORTANTE:**

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 proceder, desligar o aparelho da linha de alimentação.

- 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****REMOVING THE
OVEN DOOR****DEMONTAGE DE
LA PORTE DU
FOUR**

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;

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.

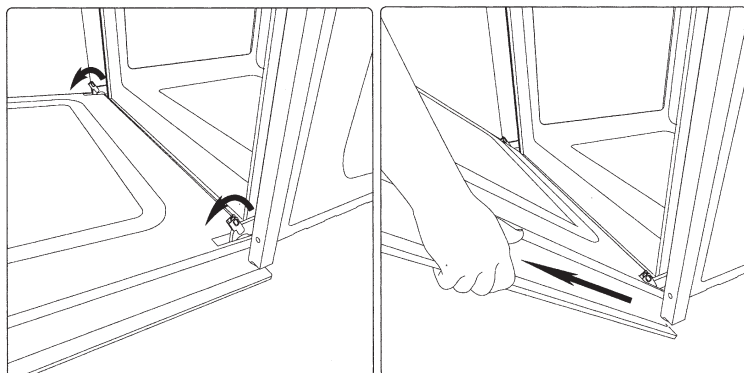
Le démontage de la porte du four peut être effectué facilement de la manière suivante :

- 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;

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

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

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



DE	ES	NL	PT
AUSBAUEN DER OFENTÜR	DESMONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO	DEMONTAGE VAN DE OVENDEUR	DESMONTAGEM DA PORTA FORNO
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.	El desmontaje de la puerta del horno puede ser fácilmente efectuado obrando como sigue: - abrir totalmente la puerta; - alzar las dos palanquitas indicadas 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.	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.	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.

IT**GB****FR****PER
L'INSTALLATORE****INSTALLATION
INSTRUCTIONS****POUR
L'INSTALLATEUR***Incasso del forno**Flush fitting**Encastrement du four*

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.

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.

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.

**ALLACCIAMENTO
ELETTRICO****E L E C T R I C A L
CONNECTIONS****BRANCHEMENT
ELECTRIQUE**

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 completa nelle condizioni

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 guarantee class III

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 permettant une déconnexion

DE	ES	NL	PT
FÜR DEN INSTALLATEUR	PARA EL INSTALADOR:	VOOR DE INSTALLATEUR	PARA O INSTALADOR

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.

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.

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.

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.

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 gerundet 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 Trenneinrichtungen gemäß

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 de apertura de los contactos

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 een complete afkoppeling

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, esses dispositivos de

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

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

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

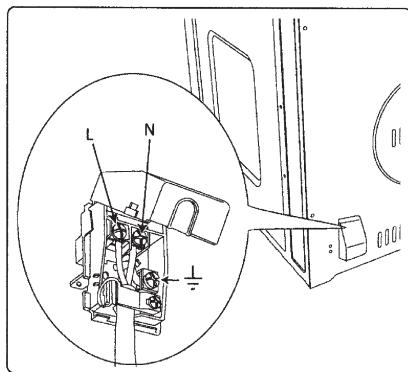
The socket or switch must be easily reachable with the oven fully installed.

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 doit pouvoir être atteint facilement lorsque l'appareil est installé.

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



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.

den Installationsvorschriften im Versorgungsnetz vorgesehen sein.
Die Steckdose bzw. der allpolige Schalter müssen bei installiertem Gerät problemlos zugänglich sein.

que asegure la desconexión completa en las condiciones estipuladas para la categoría de sobretensión III.
La toma o el interruptor omnipolar deben ser de fácil acceso una vez instalado el aparato.

mogelijk maakt), dan moeten deze stroomverbrekers in het elektriciteitsnet worden opgenomen in overeenstemming met de installatievoorschriften. Het stopcontact of de meerpolige schakelaar moeten gemakkelijk te bereiken zijn, ook wanneer de apparatuur geïnstalleerd is.

desactivação devem estar previstos na rede de alimentação, em conformidade com as instruções de instalação. A tomada ou o interruptor omnipolar devem-se poder atingir facilmente com a aparelhagem instalada.

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 mm²	H05RR-F 3x2,5 mm²
H05VV-F 3x1,5 mm²	H05VV-F 3x2,5 mm²
H05RN-F 3x1,5 mm²	H05RN-F 3x2,5 mm²
H05V2V2-F 3x1,5 mm²	H05V2V2-F 3x2,5 mm²

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 ongevalpreventie 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.

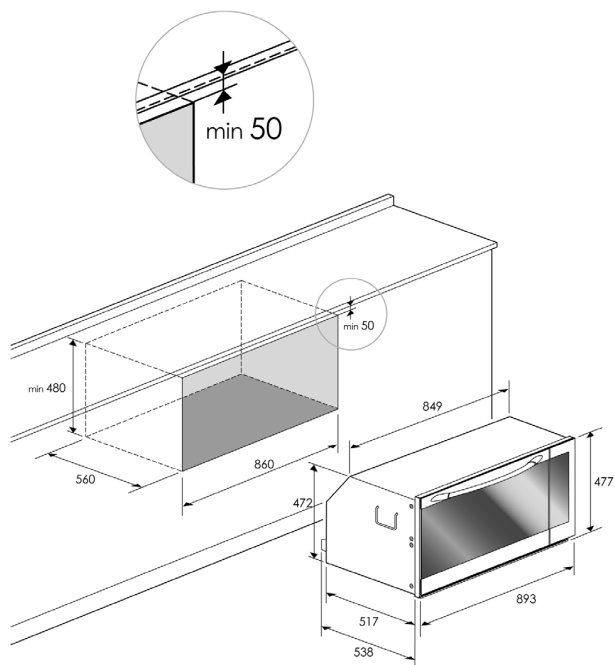
CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
TECHNISCHE DATEN - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
TECHNISCHE KENMERKEN - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

DIMENSIONI MUFFOLA	Larghezza (mm) Altezza (mm) Profondità (mm)	607 335 390	VOLUME UTILE (statico/ventilato)	75 litri
MUFFLE SIZE	Length (mm) Height (mm) Depth (mm)	607 335 390	CAVITY VOLUME (conventional/fan assisted)	75 litres
DIMENSIONS MOUFLE	Longueur (mm) Hauteur (mm) Profondeur (mm)	607 335 390	VOLUME UTILE (statique/ventilé)	75 litres
ABMESSUNGEN MUFFEL	Länge (mm) Höhe (mm) Tiefe (mm)	607 335 390	NUTZINHALT (Ober-Unterhitze/Umluft)	75 Liter
DIMENSIONES CÁMARA	Longitud (mm) Altura (mm) Profundidad (mm)	607 335 390	VOLUMEN ÚTIL (estático/aire)	75 litros
AFMETINGEN MOFFEL	Lengte (mm) Hoogte (mm) Diepte (mm)	607 335 390	NUTTIG VOLUME (statisch/geventileerd)	75 liter
DIMENSÕES DA MUFLA	Comprimento (mm) Altura (mm) Profundidade (mm)	607 335 390	VOLUME ÚTIL (estático/ventilado)	75 litros

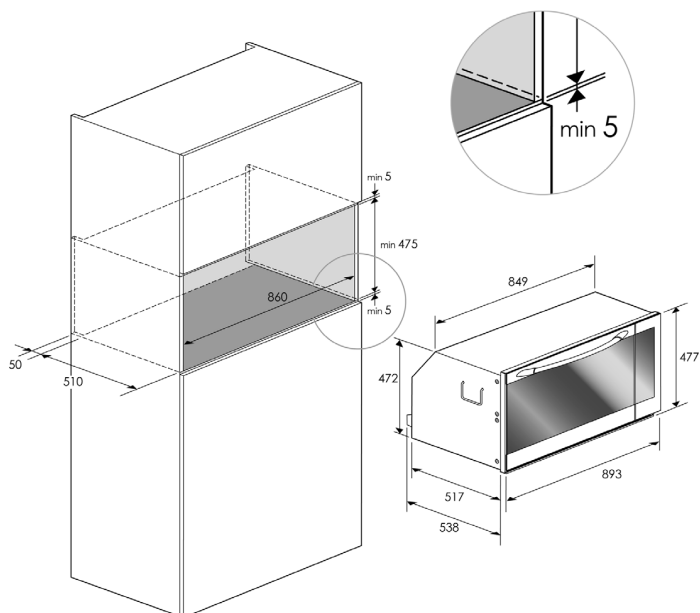
ASSORBIMENTI ELEMENTI RISCALDANTI - HEATING ELEMENT POWER RATING
CONSUMMATION ÉLÉMENTS CHAUFFANTS
STROMAUFNAHME HEIZELEMENTE - ABSORCIÓN ELEMENTOS DE CALDEO
STROOMOPNAME VERWARMINGSELEMENTEN - CONSUMO DOS ELEMENTOS DE AQUECIMENTO

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	1100 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	1750 W
Elemento circolare Circular element Élément circulaire Rundes Heizelement Elemento circular Rond element Elemento circular	2300 W
Elemento suolo Bottom element Élément sole Unteres Heizelement Elemento suelo Element bodem Elemento inferior	1300 W

Incasso Built-under
Built-under type
Encastrable Built-under
Einbau Built-under
Integrado bajo encimera
Built-under inbouw
Encaixe Built-under



Incasso a colonna
Vertical type
Encastrable à colonne
Einbau Hochschrank
Integrado en columna
Inbouw in kolomkast
Encaixe em coluna



La Casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritiene necessarie o utili, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.

The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies contained in this pamphlet, due to printing or copying errors. We reserve the right to make on our own products those changes to be considered necessary or useful, without jeopardizing the essential characteristics.

Dans un souci constant d'amélioration qualitative, le constructeur se réserve la possibilité d'apporter à ses produits les modifications utiles, sans compromettre ses caractéristiques essentielles. Le constructeur décline toutes responsabilités pour d'éventuelles inexactitudes contenues dans cette notice, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription.

Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druckfehler zurückzuführen sind und behält sich das Recht vor an ihren Produkten alle für notwendig erachteten Änderungen anzubringen, ohne die wesentlichen Eigenschaften zu beeinflussen.

El fabricante declina toda responsabilidad por las posibles inexactitudes contenidas en el presente documento, imputables a errores de impresión o relacionadas. El fabricante se reserva el derecho de aportar a sus propios productos aquellas modificaciones que se considere necesarias o útiles, sin perjudicar las características esenciales.

De Fabrikant wijst iedere verantwoordelijkheid af voor enige onjuistheden in deze brochure welke geweten kunnen worden aan copie - of drukfouten. Hij behoudt zich het recht voor aan zijn eigen produkten wijzigingen aan te brengen die hij noodzakelijk of nuttig acht zonder dat de wezenlijke kenmerken erdoor veranderd worden.

O Fabricante não assume nenhuma responsabilidade acerca de eventuais inexactidões contidas na presente publicação, devidas a erros de impressão ou de transcrição. Reserva-se o direito de efectuar nos próprios produtos as eventuais modificações que considerar necessárias ou úteis, sem prejudicar as características essenciais.

COD. 2.000.39.1