

Sienna

»euro

FORNI

Installazione - Uso - Manutenzione

IT

OVENS

Installation - Use - Maintenance

GB

ENGLISH

FOURS

Installation - Emploi - Entretien

FR

BACKÖFEN

Installation - Gebrauch - Wartung

DE

HORNOS

Instalación - Uso - Mantenimiento

ES

OVENS

Installatie - Gebruik - Onderhoud

NL

FORNOS

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.

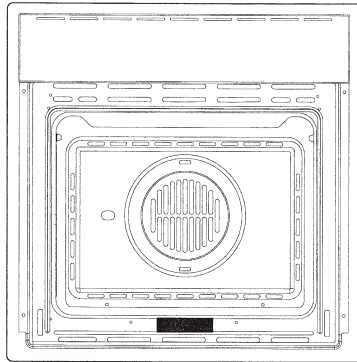
We would therefore request you to read and follow these easy instructions which will allow you to obtain excellent results right from the start.

THE MANUFACTURER

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.

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.

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.

“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”.

DE**SEHR GEEHRTER
KUNDE,**

wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl.

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

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

DER HERSTELLER**ES****ESTIMADO
CLIENTE,**

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

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

EL FABRICANTE**NL****GEACHTE KLANT,**

wij danken u en feliciteren u met de door u gedane keuze.

Dit nieuwe produkt, zorgvuldig ontworpen en geconstrueerd uit materialen van de allerbeste kwaliteit, is gedegen uitgetest om al uw eisen voor een perfect kookresultaat te kunnen bevredigen.

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

DE FABRIKANT**PT****ESTIMADO
CLIENTE,**

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

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

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

O FABRICANTE**WICHTIG**

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

IMPORTANTE

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

BELANGRIJK:

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


IMPORTANTE


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

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 grill 18
Termostato 20	Thermostat 20	Thermostat 20
Temporizzatore 20	Cooking timer 20	Temporisateur 20
Timer elettronico 24	Electronic timer 24	Temporisateur électronique 24
Sostituzione lampada 22	Light replacement 22	Remplacement de la lampe 22
Smontaggio della porta del forno 24	Removing the oven door 24	Demontage de la porte du four 24

PER L'INSTALLATORE

Incasto del forno 26	Allacciamento elettrico 30
----------------------	----------------------------


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


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


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

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Flush fitting 26	Electrical connections 30
------------------	---------------------------


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


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


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

POUR L'INSTALLATEUR

Encastrement du four 26	Branchement électrique 30
-------------------------	---------------------------


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


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

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

INDEX

Erstmalige Benutzung	S. 7
Selbstreinigende Platten	9
Umweltverträglichkeit	11
Bedienblende	13-15
Betriebsanleitung:	
- Konventionelles Backen	15
- Umluftbacken	17
- Grillen	19
Thermostat	21
Zeitschalter	21
Elektronische Zeitschaltuhr	25
Auswechslung der Ofenbeleuchtung	23
Ausbauen der Ofentür	25
FÜR DEN INSTALLATEUR	
Einbau des Backofens	27
Stromanschluß	31


 DIESES PRODUKT IST ALS HAUSHALTSGERÄT GEDACHT. FÜR SCHADEN AN SACHEN ODER PERSONEN, DIE AUF FALSCHES INSTALLATION BZW. UNGEEIGNETEN GEBRAUCH ODER MISSBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND, ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINERLEI VERANTWORTUNG.


 DAS GERÄT DARF NICHT VON KINDERN MIT EINGESCHRÄNKTER KÖRPERLICHER ODER GEISTLICHER KAPAZITÄT ODER PERSONEN OHNE ERFAHRUNG UND DIE NOTWENDIGEN KENNNTNISSE BENUTZT WERDEN, ES SEI DENN, DIES GESCHIEHT UNTER DER AUFSICHT ODER NACH UNTERWEISUNG IM GEBRAUCH DES GERÄTS DURCH EINER FÜR DEREIN SICHERHEIT VERANTWORTLICHEN PERSON. KINDER SIND ZU BEAUFICHTIGT, UM SICHERZUSTELLEN, DASS SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN.


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

INDICE

Primera utilización	pag. 7
Paneles autolimpiantes	9
Respeto por el medio ambiente	11
Panel de control	13-15
Instrucciones de funcionamiento:	
- Cocción convencional	15
- Cocción ventilada	17
- Cocción al grill	19
Termostato	21
Temporizador	21
Temporizador electrónico	25
Cambio de la bombilla	23
Desmontaje de la puerta horno	25
PARA EL INSTALADOR	
Encastre del horno	27
Conexión eléctrica	31


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


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

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

INHOUD

Eerste gebruik	pag. 7
Zelfreinigende panelen	9
Respect voor het milieu	11
Bedieningspaneel	13-15
Werkingsinstructies:	
- Traditionele bereidingen	15
- Bereiding met ventilatie	17
- Bereiding met grill	19
Thermostaat	21
Timer	21
Elektronische timer	25
Vervanging lampje	23
Demontage van de ovendeur	25
VOOR DE INSTALLATEUR	
Inbouw van de oven	27
Elektrische aansluiting	31


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


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


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

INDICE

Primeira utilização	pág. 7
Painéis autolimpantes	9
Respeito do ambiente	11
Painel comandos	13-15
Instruções de funcionamento:	
- Cozedura convencional	15
- Cozedura ventilada	17
- Cozedura ao gril	19
Termóstato	21
Temporizador	21
Timer electrónico	25
Substituição da lâmpada	23
Desmontagem da porta forno	25
PARA O INSTALADOR	
Encastre do forno	27
Ligação eléctrica	31

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

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

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

PRIMO UTILIZZO

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

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

THE FIRST TIME YOU USE THE OVEN

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

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

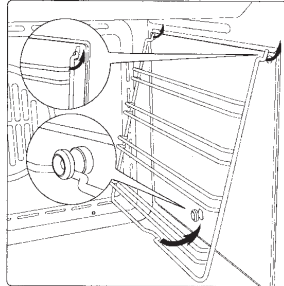
Do not use rough abrasives or sharp metal scrapers to clean the glass door of the oven because they could scratch the surface and cause the glass to shatter.

PREMIERE UTILISATION

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

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

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

**Importante:**

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

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

Important:

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

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

Important:

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

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

**ERSTMALIGE
BENUTZUNG**

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

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

Wichtig:

Zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger verwenden.

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

**PRIMERA
UTILIZACIÓN**

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

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

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

Importante:

Para la limpieza del aparato no utilizar limpiadores de vapor.

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

**EERSTE GEBRUIK
PRIMEIRA
UTILIZAÇÃO**

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

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

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

Belangrijk:

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

**PRIMEIRA
UTILIZAÇÃO**

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

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

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

Importante:

Não utilize limpadores a vapor para limpar o aparelho.

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

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.

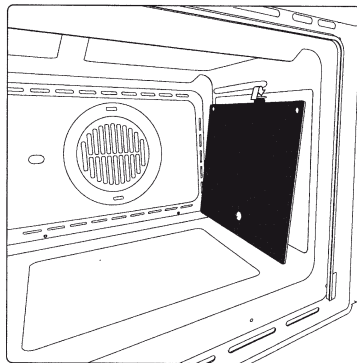
FR**PANNEAUX
AUTONETTOYANTS
CATALYTIQUES**

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.



SELBST- REINIGENDE KATALYTISCHE PLATTEN

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.

PANELES CATALÍTICOS AUTOLIMPIANTES

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.

KATALYSERENDE ZELFREINIGENDE PANELEN

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.

PAINÉIS DE AUTOLIMPEZA CATALÍTICOS

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.

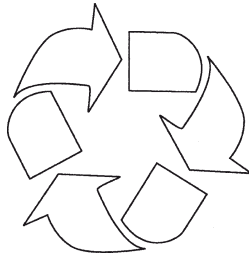
The packaging has also been designed to avoid environmental impact. Packaging material is ecological and can be re-used or recycled.
By recycling the packaging, you will help save raw materials as well as reducing the bulk of domestic and industrial waste.

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**UMWELTVER-
TRÄGLICHKEIT**

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

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

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

ES**RESPECTO POR EL
MEDIO AMBIENTE**

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

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

NL**RESPECT VOOR
HET MILIEU**

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

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

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

PT**RESPEITO PELO
AMBIENTE**

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

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

IT

GB

FR

**FUNZIONI
PANNELLO
COMANDI**
**CONTROL PANEL
FUNCTIONS**
**FONCTIONS DU
PANNEAU DE
COMMANDE**

 SIMBOLI FUNZIONI SUL
COMMUTATORE

 FUNCTION SYMBOLS
ON THE SELECTOR

 SYMBOLES DES
FONCTIONS SUR LE
COMMUTATEUR

 Lampada forno (rimane
sempre accesa durante il
funzionamento).

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

 Lampe du four (reste 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
superficie). 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 superficie). 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.

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

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

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

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-SYMBOLEN 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 (permanece sempre acesa durante o funcionamento).
Unterhitze. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.	Resistencia inferior. Regulación del termostato entre 50° C y MAX.	Onderwarmte. Instelling van de thermostaat van 50°C tot MAX.	Resistência inferior. Regulação do termostato de 50°C ao MAX.
Ober- und Unterhitze. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.	Resistencia superior e inferior. Regulación del termostato entre 50° C y MAX.	Bovenwarmte en onderwarmte. Instelling van de thermostaat van 50°C tot MAX.	Resistência superior e inferior. Regulação do termostato de 50°C ao MAX.
Oberhitze, Unterhitze mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.	Resistencia superior, inferior con ventilador. Regulación del termostato entre 50° C y MAX.	Bovenwarmte, onderwarmte met ventilator. Instelling van de thermostaat van 50°C tot MAX.	Resistência superior, inferior com ventilador. Regulação do termostato 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 termostato desde 50°C ao MAX.
Ventilatorbetrieb zum Auftauen von Tiefkühlkost. Einstellung des Thermostats auf 0°C.	Ventilador para descongelación. Regulación del termostato a 0° C.	Ventilator voor het ontdooien. Instelling van de thermostaat op 0°C.	Ventilador para descongelação. Regulação do termostato 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 verwarmingselement met ventilator. Instelling van de thermostaat van 50°C tot max.	Resistência inferior com ventilador. Regulação do termostato 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 verwarmingselement met ventilator (grill met groot oppervlak). Instelling van de thermostaat van 50°C tot 200°C.	Dupla resistência superior com ventilador (grill de grande <u>superfície</u>) Regulação do termostato desde 50°C até 200° C.
Doppelte Oberhitze (<u>großflächiger</u> Grill). Einstellung des Thermostats von 50° auf 200°C.	Doble resistencia superior (grill gran superficie). Regulación del termostato entre 50° C y 200° C.	Dubbel bovenste verwarmingselement (grill met groot oppervlak). Instelling van de thermostaat van 50°C tot 200°C.	Dupla resistência superior (grill de grande <u>superfície</u>) Regulação do termostato desde 50° até 200° C.
Oberhitze mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50° auf 200°C.	Resistencia superior con ventilador. Regulación del termostato entre 50° C y 200° C.	Bovenste verwarmingselement met ventilator. Instelling van de thermostaat van 50°C tot 200°C.	Resistência superior com ventilador. Regulação do termostato desde 50°C até 200° C.



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

Bottom heating element + Circular heating element with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX. ATTENTION: Accessible parts may become very hot during use. Children should be kept at a distance.

Résistance inférieure + Résistance circulaire avec ventilateur. Réglage du thermostat de 50° C à MAX. ATTENTION : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes durant l'emploi. Ne laissez pas les enfants s'approcher du four.

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

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

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

F																	
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
min	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
h	30'-50'	20'-40'	10'-40'	10'-20'	45'-60'	45'-60'	60'-70'	14'-18'	120'-150'	120'-160'	90'-120'	90'-120'	50'-60'	45'-60'	60'-70'	40'-50'	40'-50'

ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO

COTTURA CONVENZIONALE



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

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

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

INSTRUCTIONS FOR USE

CONVENTIONAL COOKING



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

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

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

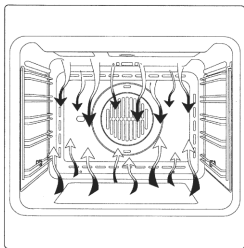
INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT CUISSON CONVENTIONNELLE



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

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

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



DE

Oberhitze (Grill mit reduzierter Fläche und Leistung). Einstellung des Thermostats von 50° auf 200°C.

Unterhitze + Heißluft mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.

ACHTUNG: Die zugänglichen Teile können bei Gebrauch sehr heiß werden. Kinder in gebührendem Abstand halten.

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

ES

Resistencia superior (grill superficie y potencia reducida). Regulación del termostato entre 50° C y 200° C.

Resistencia inferior + Resistencia circular con ventilador. Regulación del termostato entre 50° C y MAX.

ATENCIÓN: Las partes accesibles se calientan mucho durante el uso. Es necesario mantener alejados a los niños.

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

NL

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

Onderwarmte + Rond verwarmingselement met ventilator. Instelling van de thermostaat van 50°C tot MAX.

LET OP: de toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Kinderen moeten op afstand gehouden worden.

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

PT

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

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

ATENÇÃO: As partes acessíveis podem-se tornar muito quentes durante o uso. Crianças devem ser mantidas distantes do aparelho.

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

BETRIEBS-ANLEITUNG**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.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO**COCCIÓN CONVENCIONAL**

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

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

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

WERKINGS-INSTRUCTIES**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.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO**MODO CONVENCIONAL**

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

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

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

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.

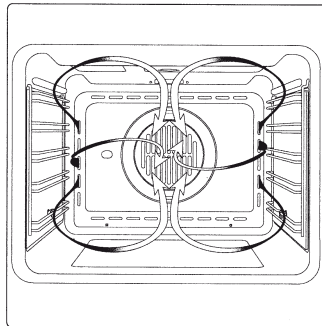
DECONGELATION

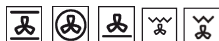
En sélectionnant une des fonctions de cuisson ventilée et en réglant le thermostat sur zéro, le ventilateur fera circuler de l'air froid à l'intérieur du four, en provoquant de cette manière une décongélation rapide des aliments congelés.

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**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.).

ES**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.

NL**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.)

PT**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

Selecionar uma das funções de cozedura ventilada e regulando o termostato 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 girarrostro.

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.

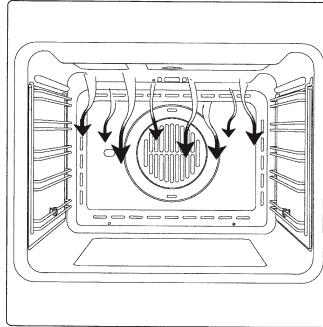
Pre-heat the oven for 5 minutes. Turn the thermostat to a temperature between 50° and 200°.

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
 (se in dotazione)

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
 (if supplied)

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
 (si compris dans la fourniture)

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.

Precalear 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
(falls mitgeliefert)****VENTILADOR DE
ENFRIAMIENTO
(si forma parte del equipo base)****KOELVENTILATOR
(Indien bijgeleverd)****VENTILADOR DE
ARREFECIMENTO
(se for fornecido)**

Der Küh ventilator 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.

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.

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.

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

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

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

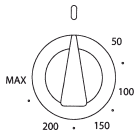
A desligação do ventilador efectua-se quando a parte exterior do forno baixa para lá dos 60°C.

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

IT

GB

FR

**TERMOSTATO**

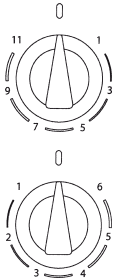
Dispositivo che permette di regolare la temperatura di cottura più idonea ai cibi cuocere e può essere regolato da 50° a 250° C.

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.

**REGOLATORE ENERGIA 0-11****COMMUTATORE 0-6**

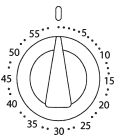
Dispositivi per la regolazione della potenza delle piastre elettriche in ghisa o vetro ceramica. Aumentando progressivamente da 0-6 oppure da 0-11 aumenta l'erogazione di calore.

0-11 HEAT REGULATOR**0-6 SELECTOR**

Use these to adjust the heat in the cast iron or glass-ceramic plates. Increase the setting from 0 to 6 or from 0 to 11 to raise the temperature.

REGULATEUR D'ENERGIE 0-11**COMMUTATEUR 0-6**

Dispositifs pour le réglage de la puissance des plaques électriques en fonte ou en vitrocéramique. En augmentant progressivement de 0-6 ou de 0-11, la fourniture de chaleur s'élève.

**CONTAMINUTI**

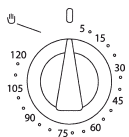
Segnalatore acustico da 0-60 minuti. Si deve ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione massima per poi riportarla al tempo desiderato.

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 segnalerà 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.

THERMSTAAT

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.

ENERGIEREGLER 0-11**UMSCHALTER 0-6**

Leistungsregler der elektrischen Platten aus Gusseisen oder Glaskeramik. Bei Erhöhung der Leistungsstufen von 0-6 bzw. von 0-11 wird die Wärmeabgabe erhöht.

REGULADOR DE ENERGÍA 0-11**SELECTOR 0-6**

Dispositivos para la regulación de la potencia de las placas eléctricas de hierro o vitrocerámica. Aumentando progresivamente desde 0-6 o desde 0-11 aumenta el suministro de calor.

ENERGIEREGELAAR 0-11**SCHAKELAAR 0-6**

Mechanismen voor de regeling van het vermogen van de elektrische, gietijzeren of glaskeramische platen. Door hen geleidelijk te verhogen van 0-6 of van 0-11 neemt de warmte-afgifte toe.

REGULADOR ENERGIA 0-11**COMUTADOR 0-6**

Dispositivos para a regulação da potência das placas eléctricas ou vitrocerâmicas. Aumentando progressivamente desde 0-6 ou então desde 0-11 aumenta a distribuição de calor.

KURZZEITMESSER

Alarmuhr 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 termostato 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

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO

IMPORTANTE:

La lampada del forno deve avere precise caratteristiche:

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

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

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

GB

REPLACING THE OVEN LIGHT

IMPORTANT:

The oven light must have these precise features:

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

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

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

FR

REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

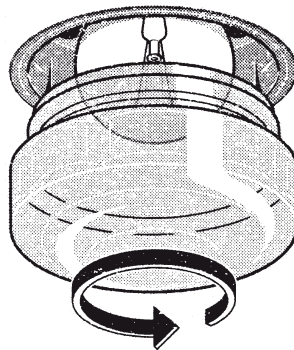
IMPORTANT:

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

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

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

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



AUSWECHSLUNG DER OFEN- BELEUCHTUNG

CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO

HET VERVANGEN VAN HET LAMPJE VAN DE OVEN

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

WICHTIG:

Die Ofenbeleuchtung muss folgende Merkmale aufweisen:

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

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

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

IMPORTANTE:

La bombilla del horno debe tener unas características bien determinadas:

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

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

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

BELANGRIJK:

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

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

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

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

IMPORTANTE:

A lâmpada do forno deve haver características exactas:

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

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

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

IT**SMONTAGGIO
DELLA PORTA
FORNO**

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

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

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

GB**REMOVING THE
OVEN DOOR**

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

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

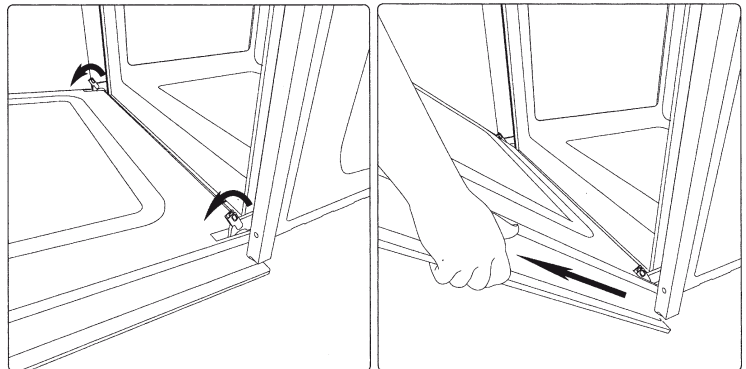
To replace fit the door, fit the hinges in their mountings and lower the two levers.

FR**DEMONTAGE DE
LA PORTE DU
FOUR**

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

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

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



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

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

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

PER L'INSTALLATORE

Incasso del forno

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

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

Inserire le bussole in dotazione sui fori presenti in facciata.

GB

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Flush fitting

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

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

Insert the bushings provided in the holes in the face.

FR

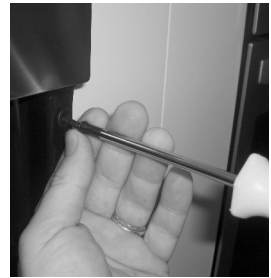
POUR L'INSTALLATEUR

Encastrement du four

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

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

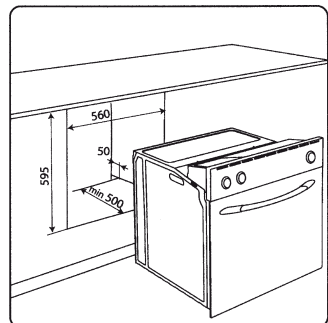
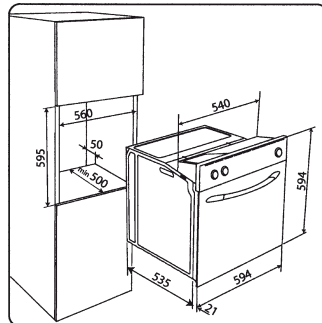
Introduisez les douilles fournies dans les trous de la façade.



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

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

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



DE**ES****NL****PT****FÜR DEN
INSTALLATEUR****PARA EL
INSTALADOR:****VOOR DE
INSTALLATEUR****PARA O
INSTALADOR**Einbau des BackofensEncastre del hornoInbouw van de ovenEncastre do forno

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.

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.

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.

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.

Die mitgelieferten Buchsen in die Löcher auf der Frontseite einsetzen.

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

De bijgeleverde moffen inbrengen in de gaten aanwezig aan de voorkant.

Insira as buchas fornecidas nos furos dianteiros.

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

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

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

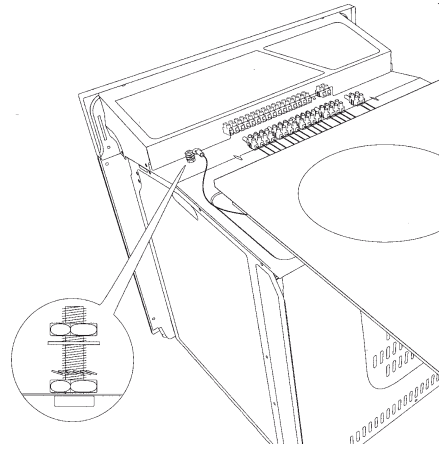
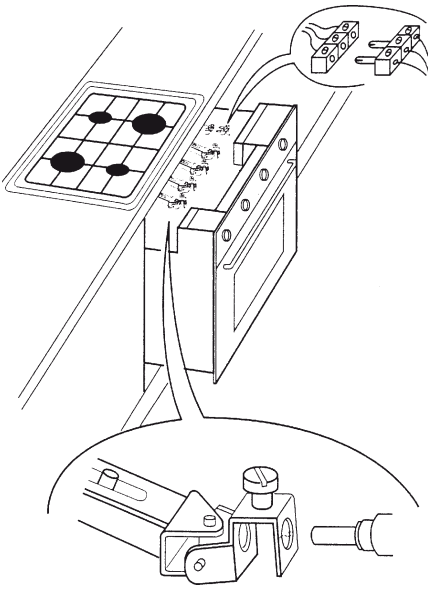
Com os quatro parafusos fornecidos, fixe as buchas no móvel, prestando atenção para não forçar demasiadamente para evitar a quebra das buchas.

Per l'abbinamento del forno con i piani di cottura polivalenti gas o the oven with multi-combi elettrici vedere le istruzioni allegate.

See the accompanying instructions for combining the oven with multi-functional gas or gas-electric cookers.

Pour associer le four avec les plans de cuisson polyvalents à gaz et combinés électriques, voir les instructions jointes.

ALLACCIAMENTI GAS OD ELETTRICI
 GAS OR ELECTRICAL CONNECTIONS
 RACCORDEMENTS GAZ OU ÉLECTRIQUES
 GAS- BZW. STROMANSCHLÜSSE
 CONEXIONES DE GAS O ELÉCTRICAS
 GAS- OF ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN
 LIGAÇÕES DO GÁS OU ELÉCTRICAS



DE

ES

NL

PT

Für die Kombination des Backofens mit den Gas- oder Gas/Elektrokombi- kochfeldern siehe bei- liegende Anleitungen.

Para la combinación del horno con las placas de cocción polivalentes gas o combi eléctricos ver las instrucciones anexas.

Voor de combinatie van de oven met gas- of gemengde kookplaten, zie de bijgaande instructies.

Para a união do forno com os planos de cozedura polivalentes gás ou combinados eléctricos ver as instruções em anexo.

IT

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare quanto indicato sulla targa matricola applicata sul fronte del forno;

- l'impianto sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria a termini di legge.

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

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

GB

ELECTRICAL CONNECTIONS

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

- The supply voltage corresponds to the specifications on the data plate on the front of the oven.

- The mains supply has an efficient earth (ground) connection complying with all applicable laws and regulations. Correct earthing (grounding) is a legal requirement.

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

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

FR

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

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

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

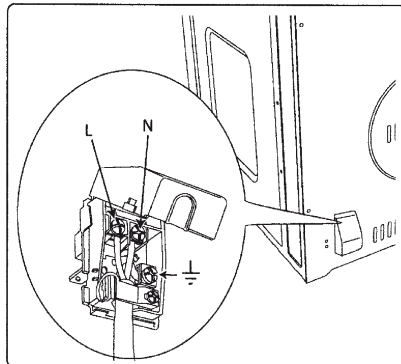
- l'installation est munie d'un raccordement à la prise de terre conforme aux normes et aux dispositions prévues par la loi. La mise à la terre est obligatoire aux termes de la loi.

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

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

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

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



STROM-ANSCHLUSS

Vor der Durchführung des Stromanschlusses muss sichergestellt werden, dass:

- die Eigenschaften der Stromnetzes mit den Werten auf dem vorne am Ofen angebrachten Typenschild übereinstimmen;
- das Stromnetz gemäß den geltenden Bestimmungen und Rechtsvorschriften geregelt ist. Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von über 50° C erreichen.

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

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de efectuar la conexión eléctrica cerciorarse de que:

- las características de la instalación se correspondan con las indicadas en la placa situada en la parte frontal del horno;
- la instalación esté provista de una eficaz conexión a tierra según las normas y las disposiciones de la ley en vigor. La conexión a tierra es obligatoria según la ley.

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

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

ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

- de eigenschappen van de elektrische installatie overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje op de voorzijde van de oven;
- de installatie goed geaard is volgens de geldende voorschriften en wettelijke bepalingen. De aarding is volgens de wet verplicht. De kabel mag in geen geval worden dan de omgevingstemperatuur.

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

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Antes de efectuar a ligação eléctrica certificar-se que:

- as características da instalação sejam tais que possam satisfazer quanto indicado na placa da matrícula aplicada na frente do forno;
- a instalação esteja dotada de uma eficaz ligação a terra segundo as normas e as disposições de lei em vigor.

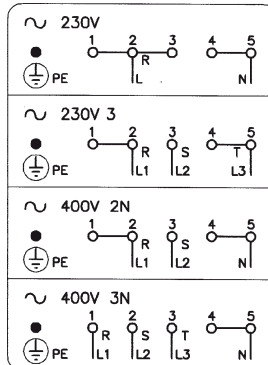
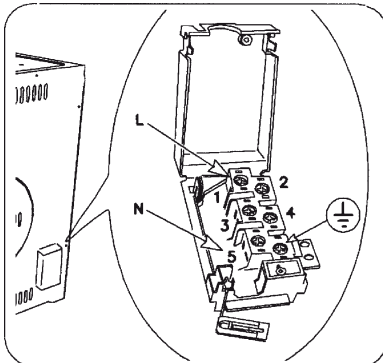
A ligação a terra é obrigatória nos termos da lei.

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

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

KABELTYPEN UND MINIMALE DURCHMESSER TIPOS Y DIÁMETRO MÍNIMO DE LOS CABLES KABELTYPES EN MINIMALE DOORSNEDEN TIPOS E DIÁMETRO MÍNIMO DOS CABOS

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



230V~ *3 x 4 mm²

230V 3 *4 x 2,5 mm²

400V 2N~ *4 x 2,5 mm²

400V 3N~ *5 x 1,5 mm²

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

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

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

Se il forno ha la sonda carne in dotazione, utilizzare solamente la sonda raccomandata per questo forno.

I diversi livelli di cottura dove possono essere riposte griglie e leccarde sono indicati nella tabellina di pagina 14.

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

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

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

If the oven came with a meat probe, use only the probe recommended for this oven.

The different cooking levels where grids and drip pans can be placed are shown in the table on page 14.

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

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

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

Si le four est équipé de la sonde à viande, utilisez uniquement la sonde préconisée pour ce four.

Les différents niveaux de cuisson auxquels on peut placer des grilles et des lèches-frites sont indiqués dans le tableau de la page 14.

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

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

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

DE

Trenneinrichtungen gemäß den Installationsvorschriften im Versorgungsnetz vorgesehen sein.

Der Stecker oder allpoliger Schalter müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

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

Wenn der Ofen über das Bratenthermometer verfügt, darf nur das für diesen Ofen empfohlene Thermometer benutzt werden.

Die verschiedenen Garstufen, bei denen Roste oder Bratpfannen verwendet werden können, sind in der Tabelle von Seite 14 angegeben.

ES

de apertura de los contactos que asegure la desconexión completa en las condiciones estipuladas para la categoría de sobretensión III.

Es necesario que sea fácil llegar a la toma o al interruptor omnipolar con el equipo instalado.

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

Si el horno dispone de sonda para carne, utilizar sólo la sonda recomendada para este horno.

Los diversos niveles de cocción donde se pueden colocar rejillas y graseras se indican en la tabla de la página 14.

NL

een complete afkoppeling mogelijk maakt), dan moeten deze stroomverbrekers in het elektriciteitsnet worden opgenomen in overeenstemming met de installatievoorschriften.

De stekker of de omnipolaire schakelaar moet gemakkelijk toegankelijk zijn na de installatie van de apparatuur.

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

Als de oven een bijgeleverde vleessonde heeft, gebruik dan enkel deze die aanbevolen is voor deze oven.

De verschillende kookniveaus waar rasters en lekbakken kunnen worden opgeslagen zijn aangeduid in het tabeltje op pagina 14.

PT

esses dispositivos de desactivação devem estar previstos na rede de alimentação, em conformidade com as instruções de instalação.

A ficha ou o interruptor omnipolar devem poder ser alcançados facilmente com o aparelho instalado.

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

Se o forno é equipado com sonda para carne, utilize somente a sonda recomendada para este forno.

Os diversos níveis de cozedura em que podem ser colocadas as grelhas e as bandejas são indicados na tabela da página 14.

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

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


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

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

Setting the clock



Figure 1

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

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


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

Minute counter



Figure 2

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

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

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

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

Cooking time



Figure 3

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

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

End of cooking time



Figure 4

The end of cooking time can also be set.

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

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

Programming automatic cooking



Figure 5

Cooking function with set times.

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

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

E.g.:

Current time: 12.30

Cooking time: 10 minutes

End of cooking time: 14.00

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

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

Adjusting beep volume



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

Press the central button to set the selected volume.

Il contenuto del presente manuale è generico e non tutte le funzionalità descritte potrebbero essere incluse nel vostro prodotto.

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 contents of this manual are generic and not all the functions described may be available on your product.

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.

Le contenu du présent manuel est générique et certaines des fonctions qui y sont décrites pourraient ne pas être disponibles sur votre produit.

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.

Der Inhalt dieses Handbuchs ist allgemeingültig und nicht alle beschriebenen Funktionen könnten in Ihrem Produkt eingeschlossen sein.

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 contenido de este manual es genérico y no todas las funcionalidades descritas podrían estar incluidas en su producto.

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 inhoud van deze handleiding is algemeen en het kan zijn dat niet alle functies die erin beschreven worden ook deel uitmaken van uw product.

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 producten wijzigingen aan te brengen die hij noodzakelijk of nuttig acht zonder dat de wezenlijke kenmerken erdoor veranderd worden.

O conteúdo do presente manual é genérico e pode acontecer que nem todas as funcionalidades descritas estejam incluídas no vosso produto.

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.