

Primo utilizzo	pag. 6
Pannelli autopulenti	8
Rispetto dell'ambiente	10
Frontale comandi	12-14
Istruzioni di funzionamento:	
- cottura con la funzione "convenzione"	14
- cottura con la funzione "ventilato"	16
- cottura alla griglia	18
Termostato	20
Temporizzatore	20
Timer elettronico	24
Sostituzione lampada	28
Smontaggio della porta del forno	30

PER L'INSTALLATORE

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Incasto del forno	32
Allacciamento elettrico	34
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, errono od assurdo.	
Essere usato da persone competenti, bambini e anziani, o da persone che mancano dell'esperienza e delle conoscenze necessarie non sotto la supervisione o dietro istruzioni sulla supervisione 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 la supervisione di un adulto. Non toccare carta stagnola, pentole o simili a contatto con la base interna del forno per cucinare. La resistenza inferiore provoca il surriscaldamento della parte superiore del forno. Per evitare il danneggiamento e addirittura gravi conseguenze (rischio di incendio) anche sul mobile di supporto del forno.	
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, errono od assurdo.	
Essere usato da persone competenti, bambini e anziani, o da persone che mancano dell'esperienza e delle conoscenze necessarie non sotto la supervisione o dietro istruzioni sulla supervisione 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 la supervisione di un adulto. Non toccare carta stagnola, pentole o simili a contatto con la base interna del forno per cucinare. La resistenza inferiore provoca il surriscaldamento della parte superiore del forno. Per evitare il danneggiamento e addirittura gravi conseguenze (rischio di incendio) anche sul mobile di supporto del forno.	

Première utilisation	pag. 6
Panneaux autonettoyants	8
Respect de l'environnement	10
Panneau de commande	12-14
Instructions pour le fonctionnement:	
- cuisson conventionnelle	14
- cuisson ventilée	16
- cuisson au grill	18
Thermostat	20
Temporisateur	20
Temporisateur électronique	24
Remplacement de la lampe	28
Démontage de la porte du four	30

POUR L'INSTALLATEUR

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Encastrement du four	32
Branchement électrique	34
Ce produit est conçu exclusivement pour usage domestique. Le constructeur décline toute responsabilité pour dommages et blessures causés par une installation incorrecte ou par un usage impropre, erroné ou absurde.	
L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes âgées, handicapées ou mentales, ou par des personnes ayant une expérience ou des connaissances insuffisantes pour effectuer les opérations de maintenance, à moins qu'elles ne soient supervisées par une personne responsable pour leur sécurité. 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. Ne pas toucher de papier aluminium, de casseroles ou autres, au contact de la base interne du four pour cuisiner. La résistance inférieure provoque le surchauffement de la partie supérieure du four. Pour éviter le dommage et éventuellement de graves conséquences (risque d'incendie) pour le mobile de support du four.	

Erstmalige Benutzung	S. 7
Panels autolimpiantes	9
Respecto 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	29
Desmontaje de la puerta horno	31

PARA EL INSTALADOR

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Encastre del horno	33
Conexión eléctrica	35
Este producto fue concebido para uso 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 deben utilizar el aparato 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 deben estar controlados para asegurarse de que no juegan con el aparato.	
Los niños no pueden efectuar las operaciones de mantenimiento sin la supervisión de un adulto. No prohibido poner papeles aluminio, cazuelitas u otros objetos similares en contacto con la base interna del horno para cocinar. La acción del calentamiento de la resistencia inferior provoca el sobrecalentamiento de la parte superior del horno. Para evitar el daño y las graves consecuencias (riesgo de incendio) de soporte del horno.	

Primeira utilização	pag. 7
Painéis autolimpiantes	9
Respeito do ambiente	11
Panel comandos	13-15
Instruções de funcionamento:	
- Cozedura convencional	15
- Cozedura ventilada	17
- Cozedura ao grill	19
Termostato	21
Temporizador	21
Timer electrónico	25
Substituição da lâmpada	29
Desmontagem da porta forno	31

PARA O INSTALADOR

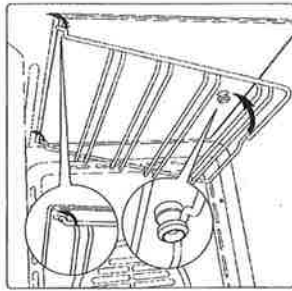
INSTALLATION INSTRUCTIONS

Encastre do forno	33
Ligação eléctrica	35
Este produto foi concebido para uma utilização doméstica. O fabricante declina todas as responsabilidades no caso de danos a coisas ou pessoas decorrentes de uma instalação incorreta ou de uso improprio, errado ou absurdo.	
O aparelho deve ser usado por pessoas que não tenham experiência nem conhecimento necessários a não ser que sejam supervisionadas e instruídas, sobre o uso do aparelho, por uma pessoa responsável pela segurança das mesmas. As crianças devem ser controladas para se ter certeza de que não brincam com o aparelho.	
A limpeza e os reparagens não devem ser realizadas sem supervisão. É proibido colocar papel, alumínio, tachos ou similares em contacto com a base interna do forno para cozinhar. O aquecimento inferior provoca o superaquecimento da parte de cima do forno causando-lhe danos e até graves consequências (risco de incêndio) inclusive no móvel de suporte do forno.	

PRIMO UTILIZZO THE FIRST TIME YOU USE THE OVEN
 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.

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.

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



Important: Do not use steam cleaners to clean the appliance. As a safety precaution, before cleaning the oven, always disconnect 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, débranchez toujours la fiche de la prise de courant ou coupez la ligne d'alimentation de l'appareil. Veillez 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.

Der Backofen muss gründlich mit Seifenwasser gesäubert werden. Wie aus der Abbildung dargestellt, 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 fett-haltigen Bearbeitungsrückstände eliminiert, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen könnten. Für die Reinigung raue Materialien oder Metallschaber verwenden, um die Glasfenster des Ofens zu reinigen, da diese die Oberfläche verkratzen und zum Glasbruch führen können.

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 ásperos, rasquetas o materiales abrasivos o raspadores metálicos afilados para limpiar las puertas de vidrio del horno, podrían rayar la superficie y provocar la rotura del vidrio.

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 metalen afnaders voor het reinigen van de glasdeuren van de oven te reinigen want ze rachaduren no vidro.

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

Wichtig: 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.

Belangrijk: Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen. Als veiligheidsmaatregel moet altijd de stekker uit het stopcontact worden gehaald of moet de voeding van het apparaat worden afgekoppeld alvorens de oven te gaan schoonmaken. Gebruik bovendien geen zure of alkaline stoffen (citroensap, azijn, zout, enz.). Gebruik geen producten op basis van chloor, zuren, etc.). Vermijd het gebruik van schurende producten, vooral al voor het reinigen van de oppervlakte en het glas kan breken.

O forno deve ser limpo a fundo com água e sabão e depois cuidadosamente sequeado. 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.

Der Backofen muss gründlich mit Seifenwasser gesäubert werden. Wie aus der Abbildung dargestellt, 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 fett-haltigen Bearbeitungsrückstände eliminiert, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen könnten. Für die Reinigung raue Materialien oder Metallschaber verwenden, um die Glasfenster des Ofens zu reinigen, da diese die Oberfläche verkratzen und zum Glasbruch führen können.

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 metalen afnaders voor het reinigen van de glasdeuren van de oven te reinigen want ze rachaduren no vidro.

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

Belangrijk: Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen. Als veiligheidsmaatregel moet altijd de stekker uit het stopcontact worden gehaald of moet de voeding van het apparaat worden afgekoppeld alvorens de oven te gaan schoonmaken. Gebruik bovendien geen zure of alkaline stoffen (citroensap, azijn, zout, enz.). Gebruik geen producten op basis van chloor, zuren, etc.). Vermijd het gebruik van schurende producten, vooral al voor het reinigen van de oppervlakte en het glas kan breken.

Belangrijk: Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen. Als veiligheidsmaatregel moet altijd de stekker uit het stopcontact worden gehaald of moet de voeding van het apparaat worden afgekoppeld alvorens de oven te gaan schoonmaken. Gebruik bovendien geen zure of alkaline stoffen (citroensap, azijn, zout, enz.). Gebruik geen producten op basis van chloor, zuren, etc.). Vermijd het gebruik van schurende producten, vooral al voor het reinigen van de oppervlakte en het glas kan breken.

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 vapourises 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.

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

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 email 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.

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 essendoci 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.

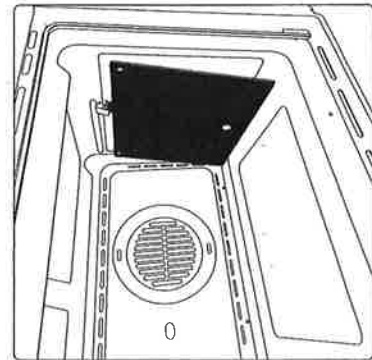
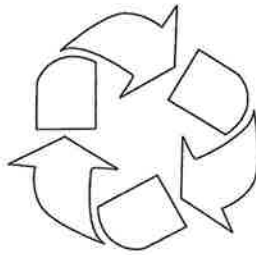
FR

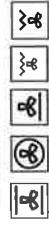
RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

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 consumer moins de matières premières et de réduire le volume des déchets industriels et domestiques.



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.).

SCONGELAMENTO



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

DEFROSTING



By selecting one of the fan and 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.

CUISSON
VENTILÉE

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.).

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.).

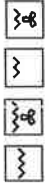
COTTURA AL GRILL



Tipo di cottura per la grigliatura o doratura dei cibi. Alcuni forni possono essere completi di motorino a spiedo per cottura al grilto.

La griglia con il cibo da cuocere va inserita nella 1° o 2° posizione da sopra. Preiscaldare per 5'. Ruotare la manopola del termostato con temperatura da 50° a 200°.

GRILL COOKING

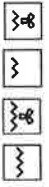


Use the grill to grill or brown foods.

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

Place the shelf with the food to be cooked in the 1st or 2nd position from the top. Pre-heat the oven for 5 minutes. Turn the thermostat to a temperature between 50° and 200°.

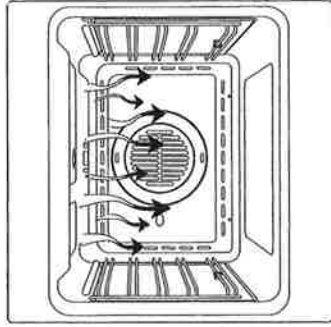
CUISSON AU GRILL



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 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 creates 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

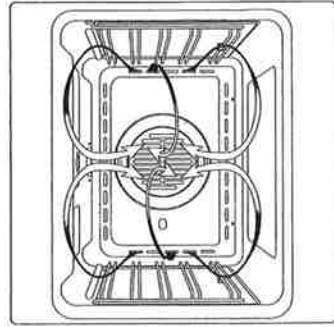
(si compris dans la fourniture) Le ventilateur est placé sur la partie supérieure du four et crée une circulation d'air de refroidissement à l'intérieur du meuble et à travers la porte du four lui-même.

Il se met en marche quand la température 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.



Non è necessario il pre-riscaldamento, 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.

TERMOSTATO

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

FINE COTTURA ANALOGICO

Regolazione dell'orologio
Premere la manopola e ruotare in senso antiorario in senso orario.

Impostare la manopola del commutatore e del termostato nella posizione e temperatura desiderata. Per ruotare a tempo *definito* ruotare la manopola in senso antiorario fino al tempo desiderato. Un segnale acustico avviserà che il tempo è trascorso e il forno smette di funzionare. Per interrompere il segnale acustico ruotare in senso antiorario fino alla posizione **A**.

Per cottura a tempo *indefinito* la manopola deve restare sulla posizione **M** manuale.

**REGOLATORE ENERGIA**

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

COMMUTATORE 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'éleve.

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

Signalateur 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.

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.

MINUTEUR

Signalateur 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 cottura a tempo *definito* ruotare la manopola a destra verso la posizione **A** e ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione massima per poi riportarla al tempo desiderato. In seguito, un segnale acustico segnerà la fine del periodo di cottura e il forno cessa di funzionare.

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

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 symbol **M**.

TEMPORISATEUR

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

Pour les cuissons à temps *defini*, 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 **M**.

FIN DE CUISSON ANALOGIQUE**PROGRAMMING END OF COOKING TIME WITH THE ANALOGUE TIMER****Setting the clock**

Push the knob out and turn it anticlockwise to set the clock. 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 left and to the desired time. A buzzer sounds at the end of the timed cooking period, and the oven switches itself off. Push the timer knob in to silence the buzzer.

To set only the *start of cooking*, leave the knob in the manual **M** position.

Per cottura a tempo *indefinito* la manopola deve restare sulla posizione **M** manuale.



Réglage de l'horloge



Appuyer le petit bouton et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Régler le bouton du commutateur et du thermostat sur la position et sur la température désirées. Pour les cuissons à temps *defini*, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au temps désiré. Ensuite, que le temps prévu s'est écoulé et le four cesse de fonctionner. Pour interrompre le signal sonore, tourner dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **A**.

Pour la cuisson à temps *indefini*, le bouton doit rester sur la position Manuel **M**.


TIMER ELETTRONICO 6 TASTI

Regolazione dell'orologio


Premere contemporaneamente i tasti di durata  e fine cottura  ed agire sui tasti +/- fino alla impostazione dell'ora desiderata.

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

FUNZIONAMENTO MANUALE

Per cottura a tempo *indefinito* premere il tasto manuale .

FONCTIONNEMENT MANUEL

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


FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO DURATA COTTURA

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


FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE DUREE DE CUISSON

Pour les cuissons à temps *defini*: Appuyer sur la touche de durée de cuisson et, à l'aide des touches +/-, régler le temps nécessaire pour la cuisson. Le temps nécessaire à la fin de la cuisson déclenche un signal sonore retentissant et le four s'arrête. Remettre le thermostat et le commutateur sur la position 0, puis appuyer sur la touche Manuel.


FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO DI FINE COTTURA

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



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

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

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



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

FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

Per cottura a tempo *definito* premere il tasto di durata *time*, impostare la durata di cottura  e impostare con i tasti +/- il tempo necessario per la cottura. Premere il tasto di fine cottura  e impostare l'ora in cui si vuole che il forno si arresti.

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

FULLY AUTOMATIC OPERATION

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

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

CONTAMINUTI

Premere il tasto contaminati e selezionare il tempo di cottura desiderato con il tasto +/-.

ALARM TIMER

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

MINUTEUR

Appuyer sur la touche du minuteur et sélectionner le temps de cuisson désiré avec la touche +/-.

ERRORI DI PROGRAMMAZIONE

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

PROGRAMMING ERRORS

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

ERREURS DE PROGRAMMATION

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

ANNULLAMENTO PROGRAMMA

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

CANCELLING A COOKING PROGRAMME

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

ANNULLEMENT DU PROGRAMME

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



REPLACEMENT OF THE OVEN LIGHT BULB

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB

REMOVING THE OVEN DOOR HINGES

IMPORTANT:

The oven light must have these precise features:

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

reinstall the protection in the glass cover and remove the tea cloth

reconnect the appliance to the main electricity supply

reinstall the protection in the glass cover and remove the tea cloth

reconnect the appliance to the main electricity supply

reinstall the protection in the glass cover and remove the tea cloth

reconnect the appliance to the main electricity supply

reinstall the protection in the glass cover and remove the tea cloth

reconnect the appliance to the main electricity supply

reinstall the protection in the glass cover and remove the tea cloth

reconnect the appliance to the main electricity supply

reinstall the protection in the glass cover and remove the tea cloth

reconnect the appliance to the main electricity supply

reinstall the protection in the glass cover and remove the tea cloth

reconnect the appliance to the main electricity supply

reinstall the protection in the glass cover and remove the tea cloth

reconnect the appliance to the main electricity supply

reinstall the protection in the glass cover and remove the tea cloth

reconnect the appliance to the main electricity supply

reinstall the protection in the glass cover and remove the tea cloth

reconnect the appliance to the main electricity supply

reinstall the protection in the glass cover and remove the tea cloth

reconnect the appliance to the main electricity supply

reinstall the protection in the glass cover and remove the tea cloth

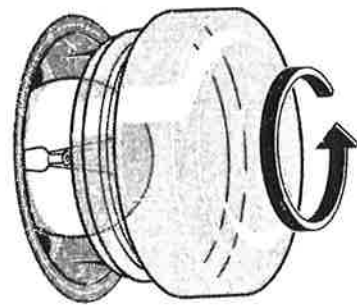
reconnect the appliance to the main electricity supply

reinstall the protection in the glass cover and remove the tea cloth

reconnect the appliance to the main electricity supply

reinstall the protection in the glass cover and remove the tea cloth

reconnect the appliance to the main electricity supply



IMPORTANT:

The oven light must have these precise features:

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

reinstall the protection in the glass cover and remove the tea cloth

reconnect the appliance to the main electricity supply

reinstall the protection in the glass cover and remove the tea cloth

reconnect the appliance to the main electricity supply

reinstall the protection in the glass cover and remove the tea cloth

reconnect the appliance to the main electricity supply

reinstall the protection in the glass cover and remove the tea cloth

reconnect the appliance to the main electricity supply

reinstall the protection in the glass cover and remove the tea cloth

reconnect the appliance to the main electricity supply

reinstall the protection in the glass cover and remove the tea cloth

reconnect the appliance to the main electricity supply

reinstall the protection in the glass cover and remove the tea cloth

reconnect the appliance to the main electricity supply

reinstall the protection in the glass cover and remove the tea cloth

reconnect the appliance to the main electricity supply

reinstall the protection in the glass cover and remove the tea cloth

reconnect the appliance to the main electricity supply

reinstall the protection in the glass cover and remove the tea cloth

reconnect the appliance to the main electricity supply

reinstall the protection in the glass cover and remove the tea cloth

reconnect the appliance to the main electricity supply

reinstall the protection in the glass cover and remove the tea cloth

reconnect the appliance to the main electricity supply

reinstall the protection in the glass cover and remove the tea cloth

reconnect the appliance to the main electricity supply

reinstall the protection in the glass cover and remove the tea cloth

reconnect the appliance to the main electricity supply

SMONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO

REMOVING THE OVEN DOOR

DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

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

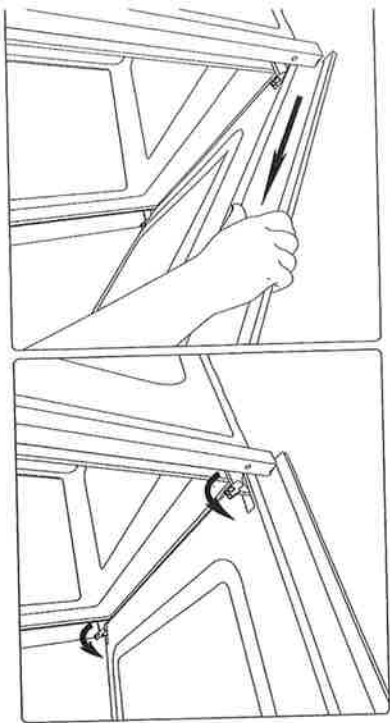
- aprire totalmente la porta;
- sollevare le due levette indicate in fig.;
- richiudere la porta sul primo scatto di arresto determinato dalle due levette sollevate in precedenza;
- sollevare la porta verso l'alto e verso l'esterno del forno per estrarla dalle sedi;

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

Le manettes 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.



PER L'INSTALLATORE PER L'INSTALLATEUR

Incasso del forno

Flush fitting

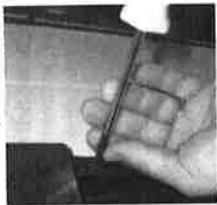
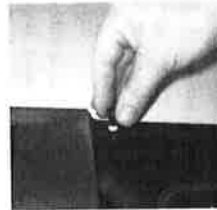
Encastrement du four

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

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

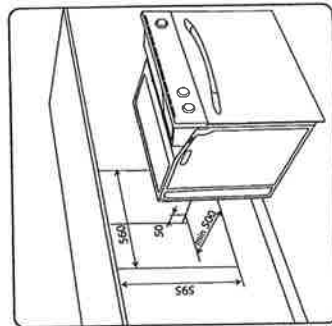
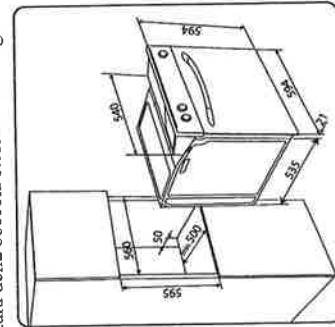
Make sure that surrounding materials are heat resistant. Align the oven centrally with respect to the side walls of the units surrounding it and fix it in place with the screws and Allen screws provided.

Inserire le bussole in dotazione sui fori presenti in facciata.



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

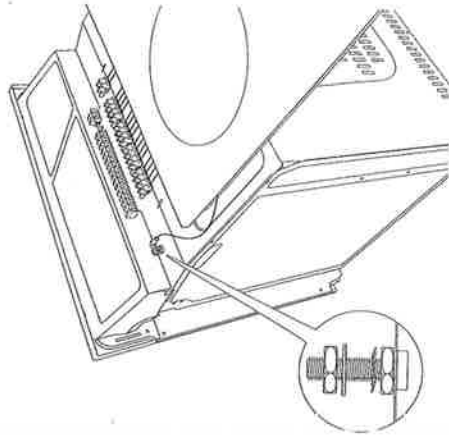
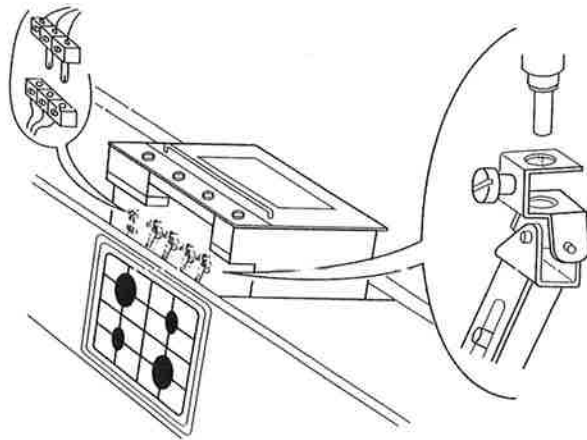
Use the four screws provided to fasten the bushings to the cabinet, taking care not to over tighten and break the bushing.



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

See the accompanying instructions for combining the oven with multi-valent gas or gas-electric cookers, 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



Trennrichtungen 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 Bratenhermometer 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.

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 calentará 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.

een complete afkoppeling mogelijk maakt), dan desactivação devem estar moeten deze previstos na rede de stroomverbrekers in het elektriciteitsnet worden conformiteit met de overeenstemming met de installatievoorschriften.

De stecker of de omnipolare 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 biggelleverde 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 tabelletje op pagina 14.

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.

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

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

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

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

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

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

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

The different cooking levels where grids and drip pans can be placed are shown in the table on page 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 valpreventie niet in acht genomen worden.

N.B. O fabricante declina todas as responsabilidades em caso que quanto acima e as usuais normas de prevenção de acidentes não sejam respeitadas.

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.

