

Instruction manual for electric single oven

Model: C2900



IT

GB

FR

**CARO
CLIENTE,**

**DEAR
CUSTOMER,**

**CHÈRE CLIENTE,
CHER CLIENT,**

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

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

We thank you and congratulate you on your choice.

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

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

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

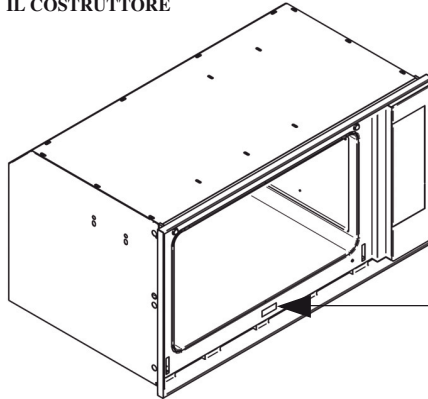
Ce nouveau produit, conçu avec soin et fabriqué avec des matières de toute première qualité, a été soigneusement testé pour satisfaire toutes vos exigences d'une cuisson parfaite.

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

THE MANUFACTURER

IL COSTRUTTORE

LE CONSTRUCTEUR



IMPORTANTE

IMPORTANT

IMPORTANT

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

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

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

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

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

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

DE**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 geëgden 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.

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

IMPORTANTE

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

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

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”.

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

IMPORTANTE

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

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

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



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, ERRONEO 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.



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 ADDRITTURA GRAVI CONSEGUENZE (RISCHIO DI INCENDIO) ANCHE SUL MOBILE DI SUPPORTO DEL FORNO.



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.



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.



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, ERRONE OU ABSURDE.



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




INTERDICTION DE POSER DU PAPIER ALUMINIUM, DES CASSEROLLES OU AUTRES, AU CONTACT DE LA BASE INTERNE DU FOUR POUR CUISINER. LE RÉCHAUFFEMENT INFÉRIEUR PROVOQUE LA SURCHAUFFE DE LA PARTIE INFÉRIEURE DU FOUR ; CELA PEUT ENTRAÎNER SA DÉTÉRIORATION VOIRE DES CONSÉQUENCES GRAVES (RISQUE D'INCENDIE) POUR LE MEUBLE DE SUPPORT DU FOUR.


INDEX


Erstmalige Benutzung	S. 7
Selbstreinigende Platten	9
Umweltverträglichkeit	11
Bedienblende	13-15
Betriebsanleitung:	
- Konventionelles Backen	15
- Umluftbacken	17
- Grillen	19
Thermostat	21
Elektronische Zeitschaltuhr	23
Auswechslung der Ofenbeleuchtung	27
Ausbauen der Ofentür	29

FÜR DEN INSTALLATEUR

Einbau des Backofens	31
Stromanschluß	31
Technische Daten	34
Abmessungen	35

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

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


 STANFOL PAPIER, TÖPFE ODER ÄHNLICHES DARF NICHT IN KONTAKT MIT DER INNEREN BASIS DES BACKOFENS GERATEN. DAS AUFWEHEN DES UNTEREN WIDERSTANDS FÜHRT ZU EINER ÜBERHEIZUNG DES UNTEREN 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 electrónico	23
Cambio de la bombilla	27
Desmontaje de la puerta horno	29

PARA EL INSTALADOR

Encastre del horno	31
Conexión eléctrica	31
Características técnicas	34
Dimensiones	35

 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.


 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 DAÑÁNDOLO O INCLUSO PROVOCA CONSECUENCIAS GRAVES (RISCO 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
Elektronische timer	23
Vervanging lampje	27
Demontage van de ovendeur	29

VOOR DE INSTALLATEUR

Inbouw van de oven	31
Elektrische aansluiting	31
Technische kenmerken	34
Afmeting	35

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

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


 HET IS VERBODEN ALUMINIUMFOLIE, PANNEN OF DERGELIJKE IN AANRAKING TE LATEN KOMEN MET DE INTERNE BASIS VAN DE OVEN OM TE KOKEN. DE VERWARMENDE WERKING VAN DE ONDERSTE WERKSTAND VEROORZAAKT DE OVERVERHITTING VAN HET ONDERSTE GEDEELTE VAN DE OVEN, 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
Timer electrónico	23
Substituição da lâmpada	27
Desmontagem da porta forno	29

PARA O INSTALADOR

Encastre do forno	31
Ligação eléctrica	31
Características técnicas	34
Dimensões	35

 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, ERRONEO 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 O 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.

 É PROIBIDO COLOCAR PAPEL DE 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 INCÊNDIO) INCLUSIVE NO MÓVEL DE SUPORTE DO FORNO.

IT**GB****FR****PRIMO UTILIZZO****THE FIRST TIME
YOU USE THE OVEN****PREMIERE
UTILISATION**

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

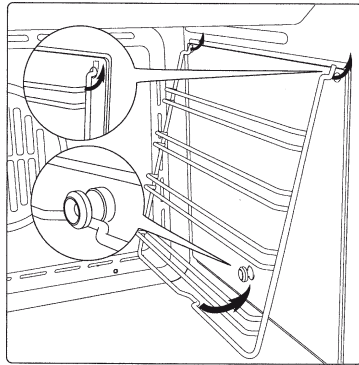
Riscaldare il forno per circa 30 minuti alla massima temperatura; verranno così eliminati tutti i residui grassi di lavorazione che potrebbero causare sgradevoli odori in fase di cottura.

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

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

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

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

**Importante:**

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

Important:

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

Important:

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

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

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

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

DE**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.

Wichtig:

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

ZUR REINIGUNG DES OFENS KEINE DAMPFREINIGER BENUTZEN.

ES**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.

Importante:

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

NO UTILICE GENERADORES DE VAPOR PARA LIMPIAR EL HORNO.

NL**EERSTE GEBRUIK**

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

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

Belangrijk:

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

GEBRUIK GEEN STOOMREINIGERS VOOR HET SCHOONMAKEN VAN DE OVEN.

PT**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.

Importante:

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

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

IT**PANNELLI
AUTOPULENTI
CATALICI**

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

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

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

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

GB**SELF-CLEANING
CATALYTIC
PANELS**

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

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

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

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

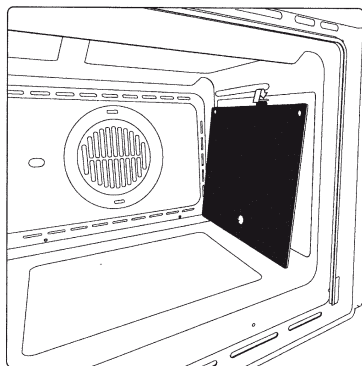
FR**PANNEAUX
AUTONETTOYANTS
CATALYTIQUES**

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

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

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

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



DE**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.

ES**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.

NL**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.

PT**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.

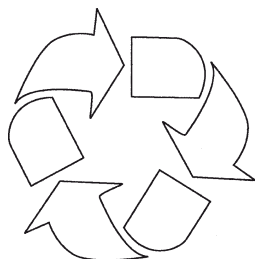
FR

**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**ES****NL****PT****UMWELTVER-
TRÄGLICHKEIT****RESPECTO POR EL
MEDIO AMBIENTE****RESPECT VOOR
HET MILIEU****RESPEITO PELO
AMBIENTE**

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

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

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

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

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

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

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

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 refulos industriais e domésticos.

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

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

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.

DE	ES	NL	PT
BEDIENTAFEL- FUNKTIONEN	FUNCIONES PANEL DE MANDOS	FUNCTIES BEDIENINGSPANEEL	FUNÇÕES PAINEL DE COMANDOS
FUNKTIONSSYMBOL AM SCHALTER	SÍMBOLOS DEL PANEL DE CONTROL	FUNCTIE-SYMBOL OP DE SCHAKELAAR	SÍMBOLOS FUNÇÕES NO COMUTADOR
Ofenbeleuchtung (bleibt während des Betriebs immer eingeschaltet).	Bombilla horno (queda siempre encendida durante el funcionamiento).	Ovenverlichting (blijft altijd branden tijdens de werking).	Lâmpada do forno (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 descongelção. 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 <u>oppervlak</u>). 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 <u>oppervlak</u>). 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.

IT**GB****FR**

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

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

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



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

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

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



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.

ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO

INSTRUCTIONS FOR USE

INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT

COTTURA CONVENZIONALE



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

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

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

CONVENTIONAL COOKING



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

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

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

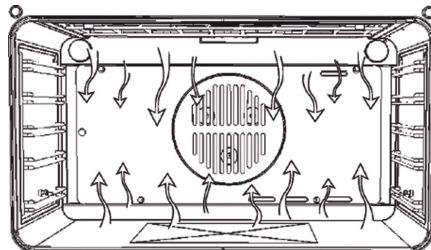
CUISSON CONVENTIONNELLE



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.

Oberhitze mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50° auf 200°C.

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.

Resistencia superior con ventilador. Regulación del termostato entre 50° C y 200° C.

NL

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

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

Bovenste verwarmingselement met ventilator. Instelling van de thermostaat van 50°C tot 200°C.

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.

Resistência superior com ventilador. Regulação do termostato desde 50°C até 200° C.

**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 onderwarme; geschikt voor bereiding van één gerecht.

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

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

**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.

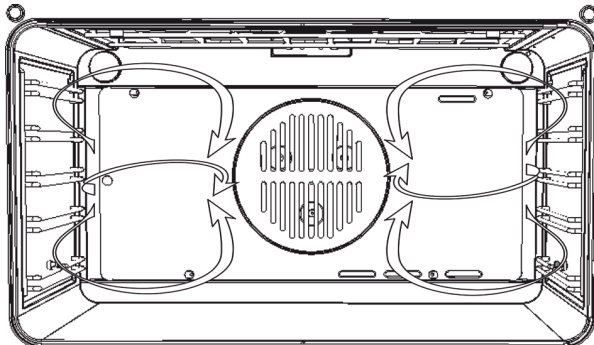
DECONGELATION

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

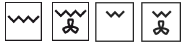
Selecionar uma das funções de cozedura ventilada e regulando o termostato no zero, o ventilador fará circular dentro do forno o ar frio, favorecendo assim uma rápida descongelação dos alimentos congelados.

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 temperature da 50° a 200°.



Use the grill to grill or brown foods.

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

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

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

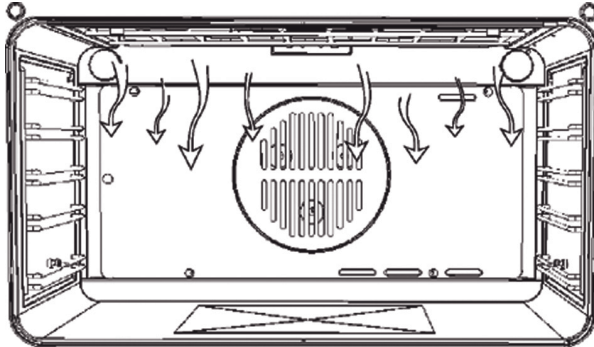


Type de cuisson pour griller ou dorer les aliments.

Certains fours peuvent être munis d'un moteur de piques et d'une broche pour la cuisson en rôtissoire.

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

Préchauffer pendant 5'. Tourner le bouton du thermostat sur une température comprise entre 50° et 200°.

**VENTILATORE DI RAFFREDDAMENTO**

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

Entra in funzione quando la parte esteriore del forno raggiunge i 60°C ca.

Accendendo il forno e impostando il termostato a 200°C, il ventilatore entra in funzione dopo 10 min ca.

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

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

COOLING FAN

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

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

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

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

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

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

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

Il se met en marche quand la partie externe du four atteint environ 60°C.

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

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

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

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

Zum Grillen oder Bräunen der Speisen.

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

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

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



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

Nota:

Algunos hornos pueden estar equipados con un motor giratorio y un espetón para la cocción en el asador. La parrilla con el alimento a cocinar debe posicionarse en la 1ª o 2ª posición de arriba.

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 worden 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 churrascos.

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

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

KÜHLVENTILATOR

Der 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.

VENTILADOR DE ENFRIAMIENTO

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

KOELVENTILATOR

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

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

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

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

VENTILADOR DE ARREFECIMENTO

O ventilador está situado na parte superior do forno e procura um 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.

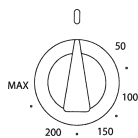
A desligação do ventilador efectua-se quando a parte exterior do forno baixa para lá dos 60°C.

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

IT

GB

FR

**TERMOSTATO**

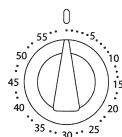
Dispositivo che permette di regolare la temperatura di cottura più idonea ai cibi cuocere e può essere regolato da 50° a 250° C.

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.

**CONTAMINUTI**

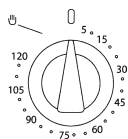
Segnalatore acustico da 0-60 minuti. Si deve ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione massima per poi riportarla al tempo desiderato.

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  symbol.

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 .

THERMOSTAT

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


KURZZEITMESSER

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

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.

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.


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.

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 .

THERMOSTAAT

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


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.

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.

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.


CONTADOR DE MINUTOS

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

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 .



TIMER ELETTRONICO 6 TASTI

6 KEY ELECTRONIC TIMER


TEMPORISATEUR ELECTRONIQUE A 6 TOUCHES



Regolazione dell'orologio

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


FUNZIONAMENTO MANUALE

Per cottura a tempo indefinito premere il tasto manuale .



FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO DI DURATA COTTURA

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


FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO DI FINE COTTURA

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

Setting the clock

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


MANUAL OPERATION

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



SETTING ONLY THE DURATION OF COOKING IN SEMI-AUTOMATIC MODE

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


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

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

Réglage de l'horloge

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


FONCTIONNEMENT MANUEL

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

FONCTIONNEMENT SEMI- AUTOMATIQUE DE DUREE DE CUISSON

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

FONCTIONNEMENT SEMI- AUTOMATIQUE DE FIN DE CUISSON

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



ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHR MIT 6 TASTEN

TEMPORIZADOR ELECTRÓNICO DE 6 TECLAS:


ELEKTRONISCHE TIMER 6 TOETSEN

TIMER ELECTRÓNICO 6 TECLAS

Einstellung der Uhr

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


MANUALBETRIEB

Für *unbestimmte* Garzeiten die Taste  Manualbetrieb drücken.



HALBAUTOMATISCHER BETRIEB GARDAUER

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

HALBAUTOMATISCHER BETRIEB GARENDE


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

Regulación del reloj

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

FUNCIONAMIENTO


MANUAL:

Para cocciones con tiempo *indefinido* apretar la tecla manual .



FUNCIONAMIENTO SEMIAUTOMÁTICO DE DURACIÓN COCCIÓN:

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


FUNCIONAMIENTO SEMIAUTOMÁTICO DE FIN COCCIÓN:

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

Stellen van de klok

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

HANDBEDIENING

Druk op de handbedienings-toets  voor bereidingen *zonder vaste* bereidingstijd



HALFAUTOMATISCHE BEDIENING VAN DE BEREIDINGSDUUR

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

HALFAUTOMATISCHE BEDIENING EINDE BEREIDING


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

Regulação do relógio

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

FUNCIONAMENTO


MANUAL

Para cozinhar a tempo *indefinido* carregar na tecla manual .



FUNCIONAMENTO SEMIAUTOMÁTICO DE DURAÇÃO DE COZINHADO

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

FUNCIONAMENTO SEMIAUTOMÁTICO FIM DE COZINHADO

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

**FUNZIONAMENTO
AUTOMATICO**

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

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

CONTAMINUTI

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



**ERRORI DI
PROGRAMMAZIONE**

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

**ANNULLAMENTO
PROGRAMMA**

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

**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.

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.



**PROGRAMMING
ERRORS**

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

**CANCELLING A COOKING
PROGRAMME**

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

**FONCTIONNEMENT
AUTOMATIQUE**

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

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

MINUTEUR

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

**ERREURS DE
PROGRAMMATION**



Il y a un 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.

**ANNULLATION DU
PROGRAMME**

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

DE

AUTOMATIKBETRIEB

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

KURZZEITMESSER

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

PROGRAMMIERUNGSFEHLER



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

LÖSCHEN EINES PROGRAMMS

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

ES

FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO:

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

MINUTERO:

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

ERRORES DE PROGRAMACIÓN

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

ANULACIÓN DE UN PROGRAMA:

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

NL

AUTOMATISCHE WERKING

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

MINUTENTELLER

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

PROGRAMMEERFOUTEN



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

ANNULEREN PROGRAMMA

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

PT

FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO

Para cozinhar a tempo definido carregar na tecla de duração de cozinhado  e programar com as teclas +/- o tempo necessário para cozinhar. Carregar na tecla fim de cozinhado  e programar a hora na qual se deseja que o forno deixe de funcionar.

Ao fim do programa o símbolo AUTO lampeja, coloca-se em função o sinal acústico que deverá ser desligado carregando uma tecla qualquer.

CONTADOR DE MINUTOS

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

ERROS DE PROGRAMAÇÃO

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

ANULAMENTO PROGRAMA

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

IT**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 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 main electricity supply.

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

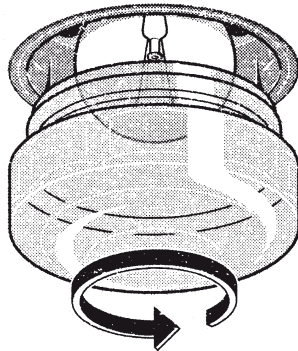
FR**REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR****IMPORTANT:**

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

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



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

Das Gerät zuallererst vom Stromnetz abtrennen.

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

IMPORTANTE:

La bombilla del horno debe tener unas características bien determinadas:

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

Antes de proceder con el cambio, se debe desenchufar el aparato de la red eléctrica de alimentación.

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

BELANGRIJK:

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

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

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

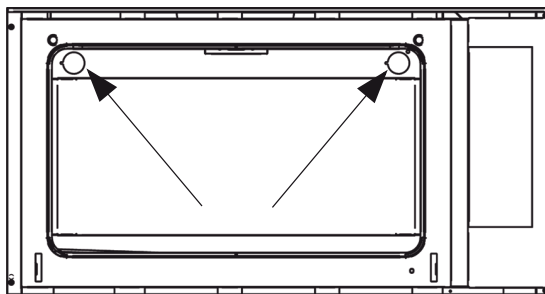
- om schade te voorkomen, dient men een theedoek in de oven te leggen.
- draai de glazen bescherming van de lamp los
- draai het oude lampje los en vervang het met een nieuw
- breng de glazen bescherming weer aan en verwijder de theedoek
- sluit het apparaat weer op de stroom aan.

IMPORTANTE:

A lâmpada do forno deve haver características exactas:

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

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



IT**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.

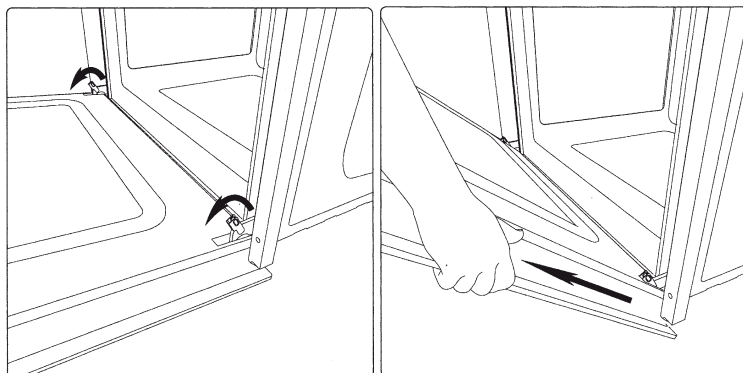
To replace fit the door, fit the hinges in their mountings and lower the two levers.

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.



DE**ES****NL****PT****AUSBAUEN DER
OFENTÜR****DESMONTAJE DE
LA PUERTA DEL
HORNO****DEMONTAGE
VAN DE
OVENDEUR****DESMONTAGEM
DA PORTA FORNO**

Die Backofentür kann mühelos ausgebaut werden. Dazu folgendermaßen vorgehen:

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

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

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

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

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

De ovendeur kan gemakkelijk worden gedemonteerd, als volgt:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DE**ES****NL****PT****FÜR DEN
INSTALLATEUR****PARA EL
INSTALADOR:****VOOR DE
INSTALLATEUR****PARA O
INSTALADOR**Einbau des 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.

**STROM-
ANSCHLUSS****CONEXIÓN
ELÉCTRICA****ELEKTRISCHE
AANSLUITING****LIGAÇÃO
ELÉCTRICA**

Vor der Durchführung des Stromanschlusses muss sichergestellt werden, dass:

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

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

Antes de efectuar la conexión eléctrica cerciorarse de que:

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

El cable en ningún punto deberá alcanzar una temperatura superior de 50° C a temperatura ambiente. Si un aparato fijo no está provisto de cable de alimentación con enchufe, en la red de alimentación debe incluirse un dispositivo de corte, instalado con arreglo a las disposiciones vigentes y con una distancia de apertura de los contactos

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

- de eigenschappen van de elektrische installatie overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje op de voorzijde van de oven;
- de installatie goed geaard is volgens de geldende voorschriften en wettelijke bepalingen. De aarding is volgens de wet verplicht. De kabel mag in geen geval meer dan 50° warmer worden dan de omgevingstemperatuur.

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

Antes de efectuar a ligação eléctrica certificar-se que:

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

O cabo em nenhum ponto deverá atingir uma temperatura superior de 50° C a aquela ambiente. Se um aparelho fixo não estiver equipado com cabo de alimentação e ficha, ou outro dispositivo que garanta a desactivação da rede, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desactivação completa nas condições da categoria de sobretensão III, esses dispositivos de

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

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

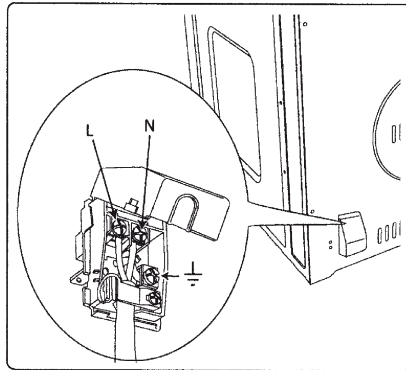
overvoltage protection, then such a device must be fitted to the power supply in compliance with the regulations governing electrical installations.

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

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

La prise ou l'interrupteur onnipolaire doit pouvoir être atteint facilement lorsque l'appareil est installé.

TIPI E DIAMETRO MINIMO DEI CAVI CABLE TYPES AND MINIMAL DIAMETERS TYPES ET DIAMÈTRE MINIMAUX DES CÂBLES	
SASO	
H05RR-F 3x1,5 mm ²	H05RR-F 3x2,5 mm ²
H05VV-F 3x1,5 mm ²	H05VV-F 3x2,5 mm ²
H05RN-F 3x1,5 mm ²	H05RN-F 3x2,5 mm ²
H05V2V2-F 3x1,5 mm ²	H05V2V2-F 3x2,5 mm ²



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

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

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

DE

den Installationsvorschriften im Versorgungsnetz vorgesehen sein.

Die Steckdose bzw. der allpolige Schalter müssen bei installiertem Gerät problemlos zugänglich sein.

ES

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

La toma o el interruptor omnipolar deben ser de fácil acceso una vez instalado el aparato.

NL

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

PT

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

KABELTYPEN UND MINIMALE DURCHMESSER TIPOS Y DIÁMETRO MÍNIMO DE LOS CABLES KABELTYPES EN MINIMALE DOORSNEDEN TIPOS E DIÁMETRO MÍNIMO DOS CABOS	
SASO	
H05RR-F 3x1,5 mm²	H05RR-F 3x2,5 mm²
H05VV-F 3x1,5 mm²	H05VV-F 3x2,5 mm²
H05RN-F 3x1,5 mm²	H05RN-F 3x2,5 mm²
H05V2V2-F 3x1,5 mm²	H05V2V2-F 3x2,5 mm²

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

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

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

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

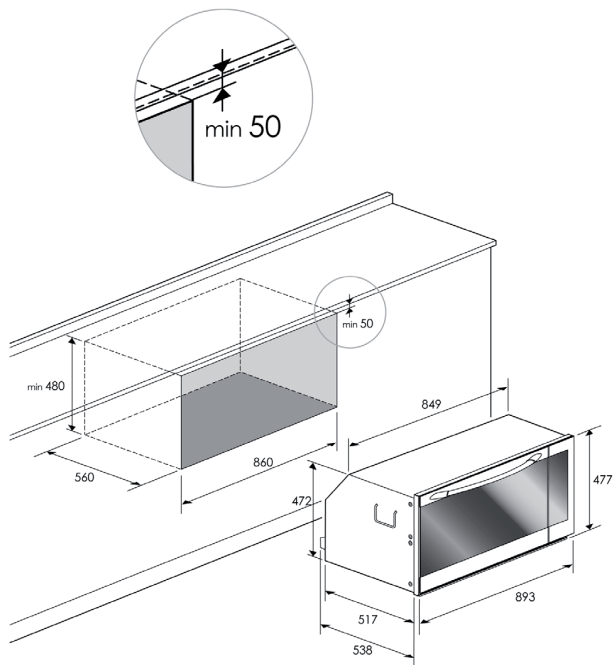
**CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES
 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
 TECHNISCHE DATEN - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
 TECHNISCHE KENMERKEN - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

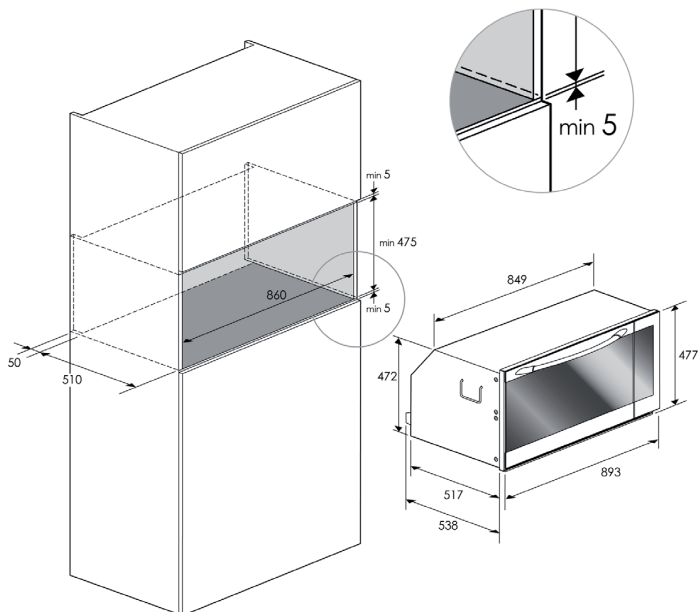
**ASSORBIMENTI ELEMENTI RISCALDANTI - HEATING ELEMENT POWER RATING
 CONSUMATION ÉLÉMENTS CHAUFFANTS
 STROMAUFNAHME HEIZELEMENTE - ABSORCIÓN ELEMENTOS DE CALDEO
 STROOMOPNAME VERWARMINGSELEMENTEN - CONSUMO DOS ELEMENTOS DE AQUECIMENTO**

Elemento esterno resistenza cielo Roof element, external Élément extérieur résistance ciel Oberes äußeres Heizelement Elemento exterior resistencia techo Extern element weerstand bovenkant Elemento externo da resistência superior	1100 W
Elemento interno resistenza cielo Roof element, internal Élément intérieur résistance ciel Oberes inneres Heizelement Elemento interior resistencia techo Intern element weerstand bovenkant Elemento interno da resistência superior	1750 W
Elemento circolare Circular element Élément circulaire Rundes Heizelement Elemento circular Rond element Elemento circular	2300 W
Elemento suola Bottom element Élément sole Unteres Heizelement Elemento suelo Element bodem Elemento inferior	1300 W

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



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



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

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

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

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

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

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

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

INDEX

OVEN PRESENTATION

Installation and Connection	25
Demo mode	27
Regulating the clock	28
Switching on the oven	29

Main Functions

View of front console	30
Cooking functions	30
Simple gestures for cooking	31
Regulating the cooking temperature	32
Residual heat	32
The food probe	33
Special functions: turbo heat and turbo clean	37
Oven light control	38

Programming the oven

Programming the timer: cooking time	39
Programming the timer: cooking end time	40
Programming the timer: delayed cooking	41
Programming the timer: minute counter	42
Programming the timer: cancelling the programme	43

Safety

Over lock function	43
--------------------	----

OVEN PRESENTATION

Dear Customer, your new oven is managed by an electronic card which constantly monitors its operation in order to improve its all-round performance.

The state-of-the-art, reliable and precise touch control system.

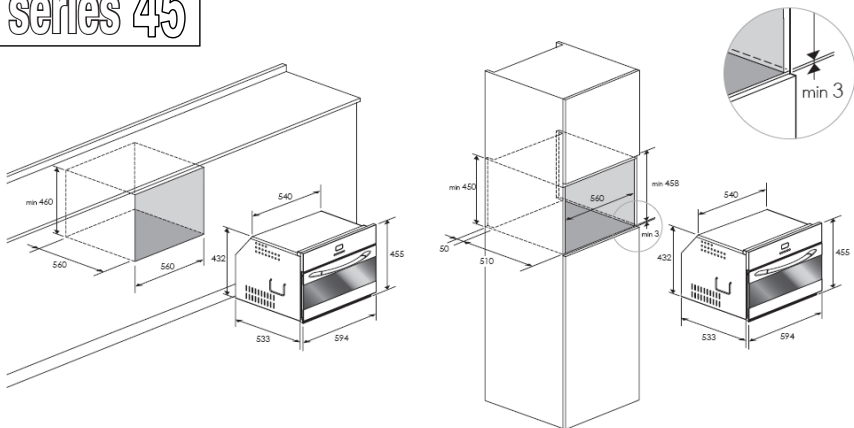
The elegant, orderly and discreet interface, more user-friendly than ever before!

Just a few buttons, lots of functions and no difficult combination or sequence of buttons. Simply concentrate on following the recipe and the oven is ready with two movements!!!

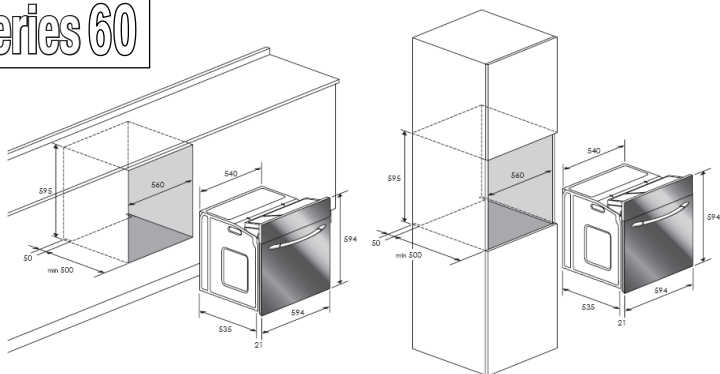
Installation and Connection

Dear Customer, this oven is a sophisticated electrical appliance, classified as a durable item. It must be installed by qualified personnel who operate in compliance with the very highest standards both for connection to the electricity supply and installation into the kitchen unit.

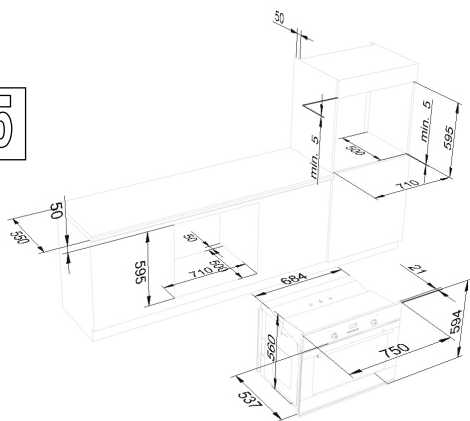
series 45



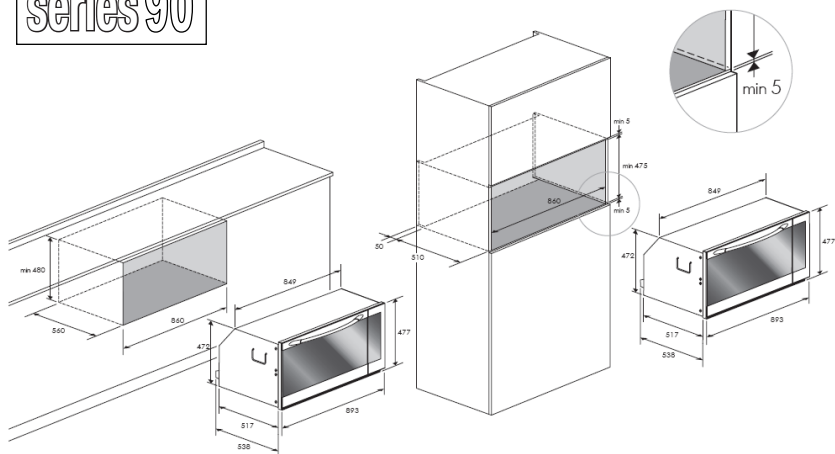
series 60



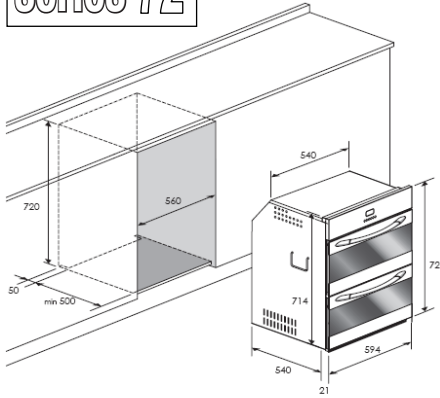
series 75



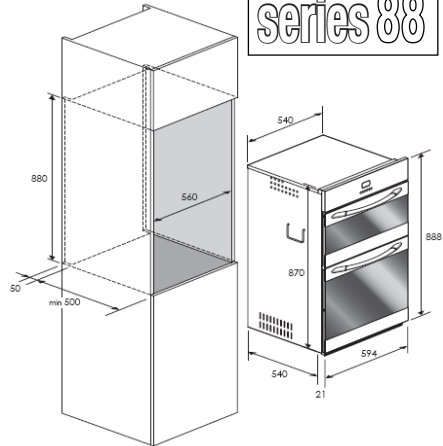
series 90



series 72



series 88



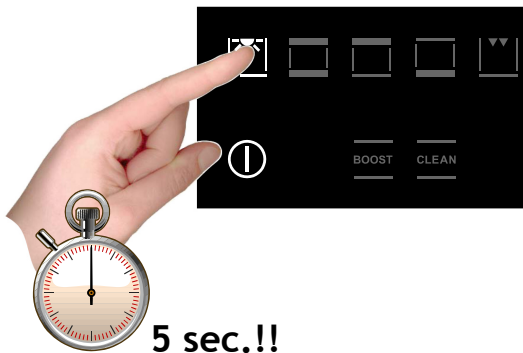
English

Demo mode

This is the name of the mode usually implemented by the oven every time the electricity supply fails and also when the oven is first connected. The aim is to display all the control potentials with a recorded sequence of commands.



In this mode the oven is NEVER really activated, as the heating elements are not switched on!!
The control panel is NOT ACTIVE so the oven does not respond to commands!



To disable the demo mode, touch the light symbol for five seconds: the controls will enter into standard operational mode and the oven is ready to be switched on.

Regulating the clock



The oven signals the connection to the electricity main with a double beep. To regulate the system time, press the **TIMER FUNCTIONS** button for 5 sec.

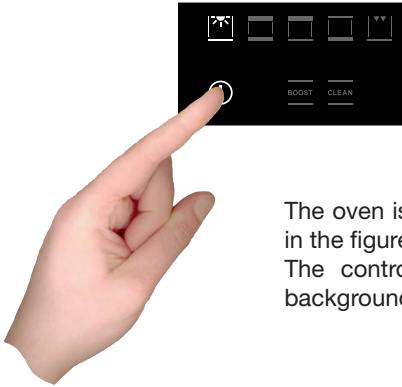


Every control used is confirmed by a beep.



Regulate the clock using the + and – buttons: the dividing dots flash while the time is being set and stop flashing when the time has been acquired.

Switching on the oven



The oven is switched on using the ON/OFF symbol shown in the figure. The control activates all the symbols, illuminating the background.

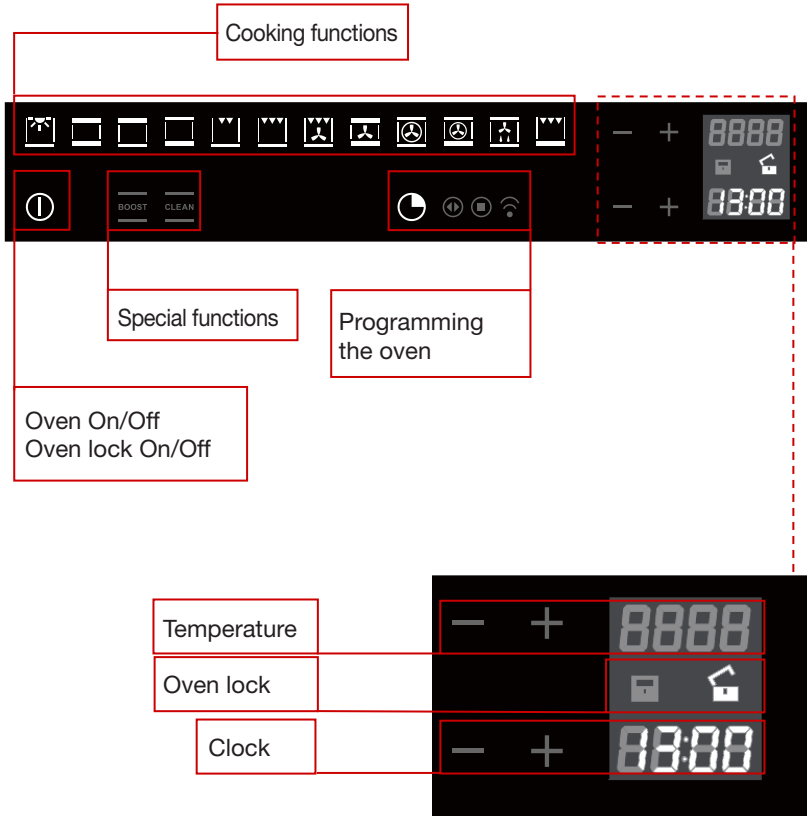


The control will wait eight seconds after switch-on for a cooking function to be chosen. Otherwise it interprets the switch-on as accidental and automatically switches off the oven for safety reasons.

MAIN FUNCTIONS

View of front console

English



Cooking functions

The control makes a total of twelve specific cooking functions available!

Every function has a set temperature chosen on the basis of cooking tests using frequently used recipes and can easily be adjusted to suit personal preference.

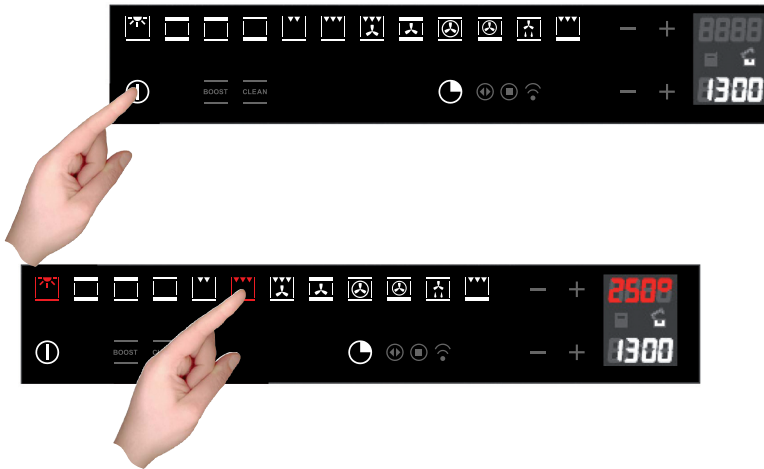
The following table contains the results of the cooking tests carried out in our laboratories by a professional chef. However, this is merely a guide and the values indicated are simply to help you get started and try our your own recipes, always achieving the best results!

F									
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250	
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5	
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'	

F									
°C	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

Simple gestures for cooking

Two simple movements are all it takes to set a cooking programme, thanks to the state-of-the-art control logic: switch on the oven and select the best function for the dish you are preparing. Simply select it and touch it!



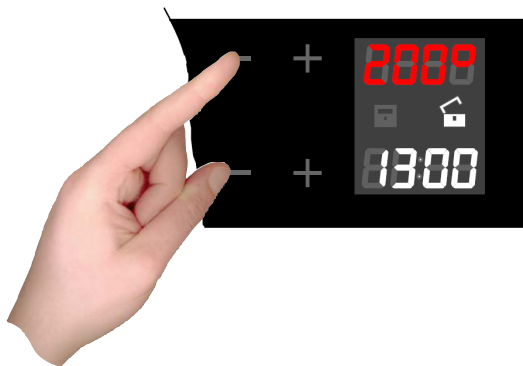
The control proposes a temperature for every function. It is possible to change it any time, but if you are happy with it, you don't need to do anything else. The oven will be automatically activated in a few seconds!

Temperature Regulation

The control makes use of a temperature probe with a level of precision of $\pm 5^{\circ}\text{C}$ offering maximum reliability of the cooking times required.

To change the temperature simply use the plus and minus symbols. The range of regulation varies from $+50^{\circ}\text{C}$ to $+250^{\circ}\text{C}$.

It isn't necessary to confirm the change, as the control is automatically activated after just a few seconds.



During the heating process, the degrees centigrade symbol ($^{\circ}\text{C}$) symbol flashes, indicating that the heat is being regulating to reach the temperature required. When the correct temperature is reached, you will hear a beep.

Residual heat

While cooking food, the structure of the oven stores heat. This heat is kept isolated from the rest of the kitchen thanks to an excellent insulation system and certain construction details.

The heat is gradually dispersed can be used as a further cooking resource if managed appropriately: the control indicates the interior temperature, after the oven has been switched off, until it reaches 50°C .



use this feature to keep food warm or to gently complete the cooking process.

Food probe (or probe thermometer) (available on certain models)

The food probe is a thermometer which, when inserted into the food, makes it possible to check the internal temperature and use it to establish the end of cooking. For example, meat may look like it is cooked on the outside, but still be pink on the inside!



The temperature reached by food during cooking is closely linked to problems relating to health and hygiene. Bacteria can be contained in every kind of meat, poultry and fish, as well as raw eggs.

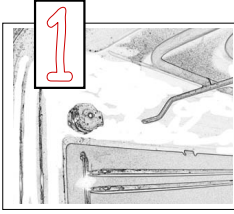
Certain types of bacteria make food go off, while others, such as Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli and Staphylococcus aureus can be seriously harmful to human health.

Bacteria multiply very quickly above a temperature of 4.4° up to 60°C. Mince is particularly at risk from this point of view.

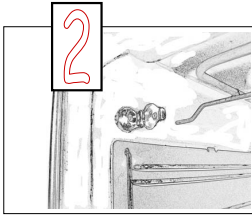
To prevent bacteria from multiplying, it is necessary to take the following measures:

- Do not defrost food at room temperature, always in the fridge or in the oven using the specific function. In the latter case, cook the food immediately afterwards.
- Stuff chicken just before eating it. Never buy pre-packed ready-stuffed chicken and only buy ready-cooked stuffed chicken when you intend to eat it within 2 hours.
- Marinate food in the fridge, not at room temperature.
- Use a food probe to check the temperature of meat, fish and poultry if they are more than 5 cm thick, to ensure that the minimum cooking temperatures are reached. The greatest hazards are posed by poorly cooked chicken, particularly at risk from Salmonella.
- Avoid interrupting the cooking process, i.e., partially cooking food, storing it and completing the cooking process later. This sequence encourages the growth of bacteria due to the “warm” temperatures reached inside the food.
- Roast meat and poultry in the oven at temperatures of at least 165°C.

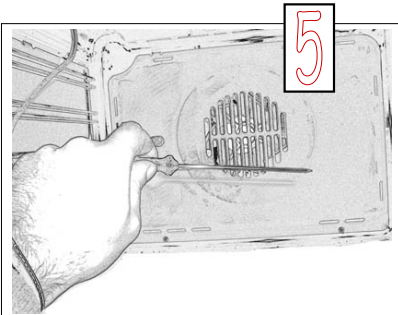
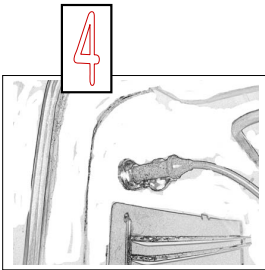
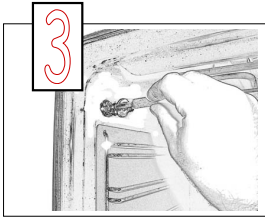
Using the food probe



The food probe socket is situated in the top front corner of the oven cavity, protected by a metal cover.



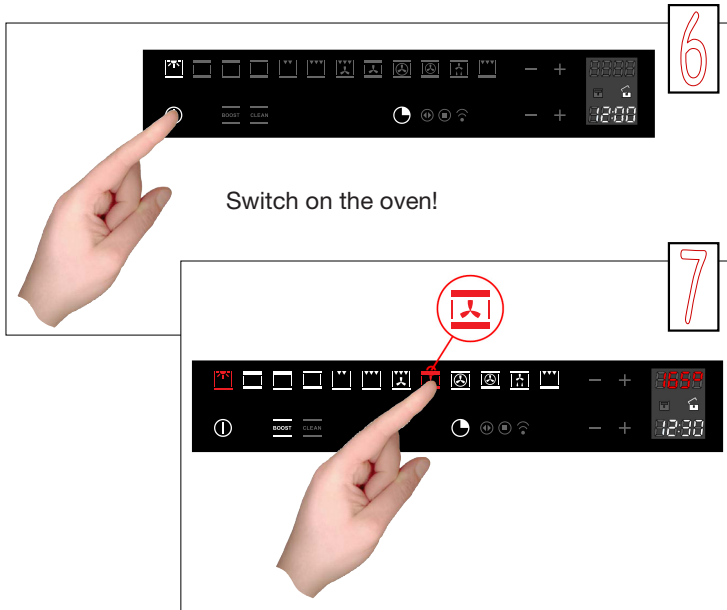
Push the plug in as far as it will go. If it is correctly inserted, the control will give off a double beep.



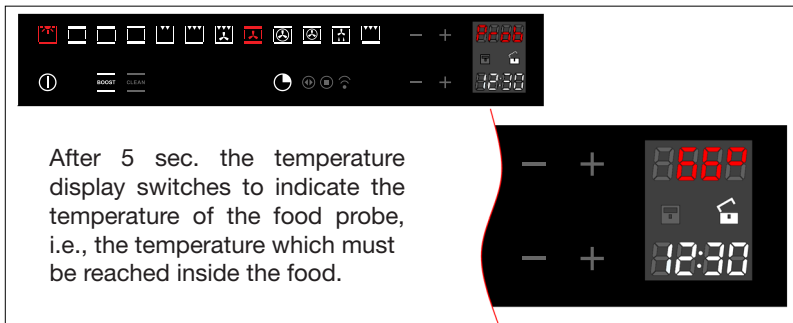
Push the probe into the centre of the food, avoiding touching bones or fatty areas.



Remember that the probe will not work if it is connected when the oven is already switched on!



Select the best cooking function for your recipe.



You can change the minimum internal temperature value to suit requirements within an interval of +30°C to +99°C, but we recommend that you consult the table below, taken from THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA)

FOOD	MINIMUM INTERNAL TEMPERATURE
Mince	
Hamburger	71°C
Beef, veal, lamb, pork	74°C
Chicken, turkey	74°C
Beef, veal, lamb	
<i>Roasts and steaks:</i>	
Rare	The cooking temperature for rare meat is not indicated by the NFSD as it is unsafe for health reasons
Medium-rare	63°C
Medium	71°C
Well done	77°C
Pork	
<i>Chops, roasts, ribs:</i>	
Medium	71°C
Well done	77°C
Fresh ham	71°C
Fresh sausages	71°C
Poultry	
Whole chicken or chicken pieces	82°C
Duck	82°C
Whole turkey (not stuffed)	82°C
Turkey breast	77°C



If the plug is removed after cooking begins, the control blocks the oven and signals the error by beeping: plug the probe in again to resume cooking!

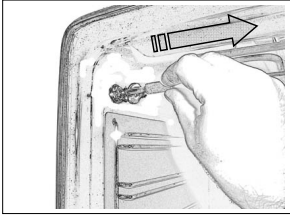


When cooking with the aid of the food probe, all the pre-set temperatures are changed, to maintain consistency with the philosophy of use, to 165°C: they can be varied from a minimum of 120°C to a maximum of 250°C. For the same reason, the defrosting function is deactivated.



The end of cooking, established by reaching the internal temperature set for the food probe. All the oven programming functions (timer functions) are stopped, apart from the beeper (minute counter).

When the food probe senses the temperature for which it has been set, the oven is automatically deactivated and you will hear a beep!



When the cooking time is up, remember to disconnect the food probe and remove it from the oven.

CAUTION: the probe is very hot after cooking.

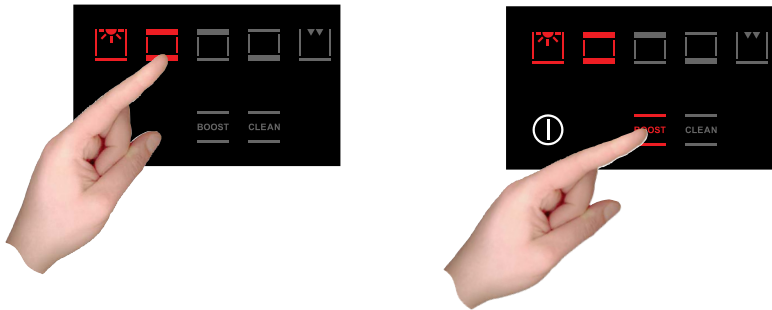
If the probe is left connected to the oven but not inside the food, an error may be generated (ERR3) on the timer display. The error will disappear when the probe is disconnected from the oven.

SPECIAL FUNCTIONS

Boost (quick preheat)

This special function can be activated after selecting a cooking function and is used to reduce the time required to reach the set cooking temperature.

This period of time is known as preheating, and is required in practically all recipes.

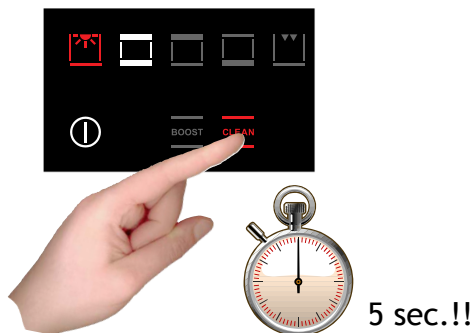


It is possible to disconnect the turbo heat function or change cooking function at any time.

Clean (quick cleaning)

Correct operation is combined with the use of the lateral panels and catalytic fan cover: the oven is treated with special enamel with a micro-porous structure, which breaks down the fat projected thanks to a catalytic oxidation process which transforms residues into gaseous products.

The turbo clean function is only activated when no cooking function has been selected, so: switch on the oven and touch the symbol as shown in the figure for five seconds.



The cleaning process takes place at a temperature of 250°C and lasts one hour. Do not use it for cooking food!!

The oven light is activated and can be switched off and on again at any time.

All the self-cleaning panels will perform effectively for thirty cleaning processes, after this limit the panels must be replaced.

The panels should be cleaned exclusively with tap water and replacements can be ordered from your specialised dealer.

Oven light control

The light control is active on all the cooking functions and is independent, meaning that it can be switched on or off to suit your requirements, when you want!

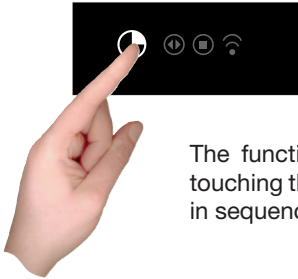
The oven light is usually kept on throughout the heating time and then for three minutes after reaching the temperature set. From then on, the oven light switches off to save power.

To check the cooking, it may be necessary to switch on the internal light. All you have to do is touch the light symbol: the light will stay on for three minutes and then switch off automatically. Naturally you can switch it off immediately by touching the light symbol again.

Some models are equipped with a door control. This feature uses sensor technology to detect the position of the door to control the oven light: the opening of the door is indicated by a beep and the light comes on. It switches off when the door is closed again.

PROGRAMMING THE OVEN

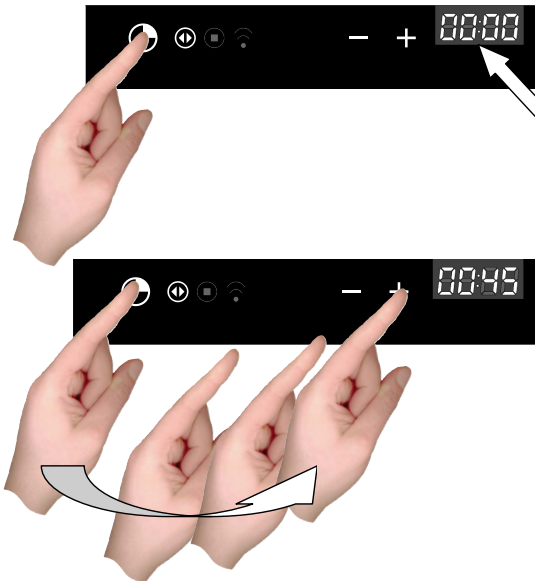
The programming of the oven offers three modes for controlling the cooking time. They are available with the standard cooking functions. When the food probe is used, they are deactivated (see specific chapter).



The functions can be selected in sequence, from left to right, by touching the clock symbol: every time it is touched, a symbol lights up in sequence.

Programming the timer: cooking time

Touch the timer symbol once. The relative symbol lights up. The clock display will replace the indication of the current time:



The dividing dots flash to indicate that it is possible to programme the cooking time



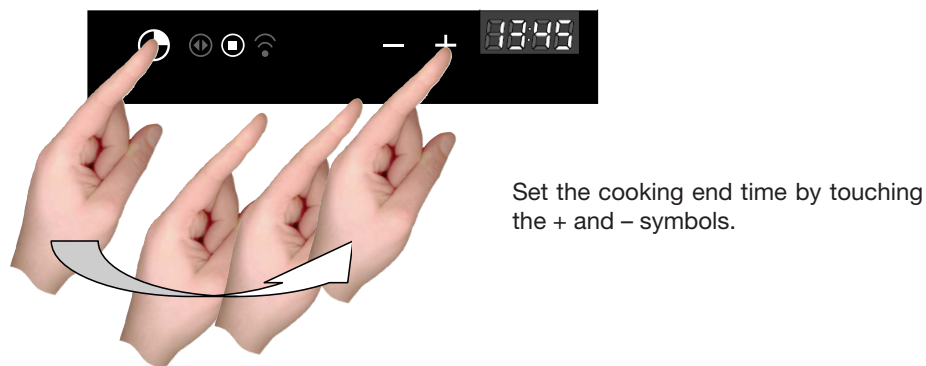
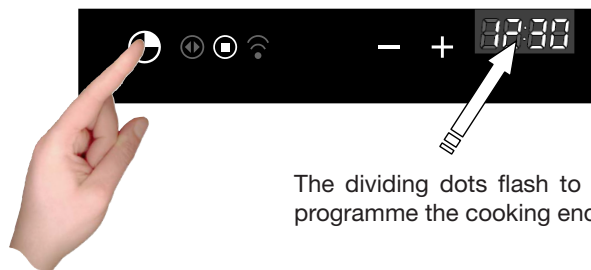
Once the cooking time has been set, the display will show the current time again and the cooking time symbol will be lit.

The count begins now. When the time is up, the oven will make a beeping sound, the heating elements will be switched off and cooking will stop. The special symbol will flash, as will the duration which was set on the clock display. Press any button to stop the beeping sound.

After eight seconds, the oven switches off automatically unless other cooking functions are programmed.

Programming the timer: cooking end time

Touch the timer symbol twice. The relative symbol lights up.



Once the cooking end time has been set, the display will show the current time again and the cooking end symbol will be lit.

The count begins now. When the set time is reached, the oven will give off a beep, the heating elements will be switched off and cooking will stop. The special symbol will flash, as will the cooking end time which was set on the clock display: press any button to stop the beeping sound.

After eight seconds, the oven switches off automatically unless other cooking functions are programmed.

Programming the timer: delayed cooking

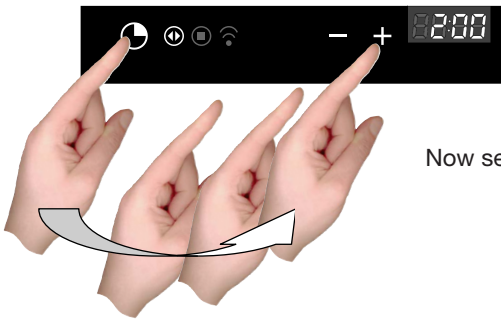
Using the combination of the two cooking time and cooking end time modes, it is possible to programme the oven to start cooking at a later time than the current time.

For example, it is 8.30 a.m. and you're about to leave home, but you would like a roast to be ready for 1.00 p.m.. Here's what to do:

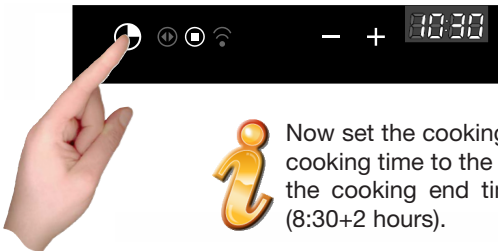


Prepare the roast for cooking and place it in the oven.

Switch on the oven, select the cooking function and set the temperature.



Now set the cooking time, let's say two hours.



Now set the cooking end time: the control usually adds the cooking time to the current time and proposes the result as the cooking end time. In our case it will propose 10:30 (8:30+2 hours).



Change the cooking end time to make it coincide with the time you require. In our example this is 1.00 p.m.

The oven now enters into stand-by and the oven light switches off. When it is time to start cooking, the light will not be automatically switched on because it is logical to assume that the delayed start coincides with your absence, so it is pointless to leave the light on for no reason.



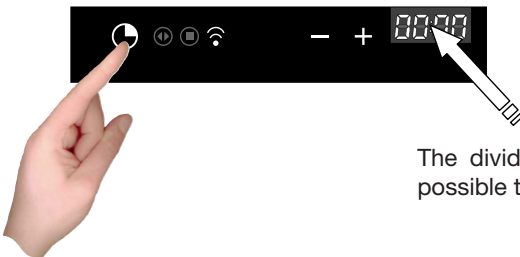
The control will automatically activate the oven at 11:00 (1:00 p.m. –2 hours) and will switch it off at 1.00 p.m., meaning that the roast will be ready when you arrive home!

Programming the timer: minute counter

The minute counter is a function of the timer which is independent of the operation of the oven, meaning that it does not block the cooking and does not switch off the oven, but acts as a beeper. You can set it at any time, as a reminder to check cooking on the hob, as well as the oven, or for other cooking activities.

This can also be used with the oven switched off. In this case all you have to do is touch the timer function symbol.

If you use it with the oven switched on, you must touch the time function symbol three times in a row.



The dividing dots flash to indicate that it is possible to set the value.



Set the minutes using the + and - symbols.



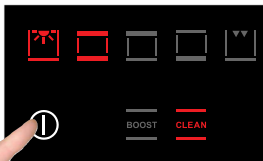
The count begins now. When the time indicated is up, the oven will make a beeping sound and the special symbol will flash. Press any button to interrupt the beeping sound.

Programming the timer: cancelling the programme

To cancel a programme, it is necessary to take the value assigned previously to zero or switch off the oven.

SAFETY: OVEN SWITCH-ON LOCK

The control makes a lock available on the console to prevent the oven from being switched on or the cooking settings from being interfered with. It can be activated and deactivated at any time using the on/off button.

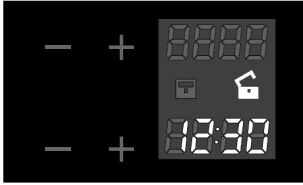


3 sec.!!

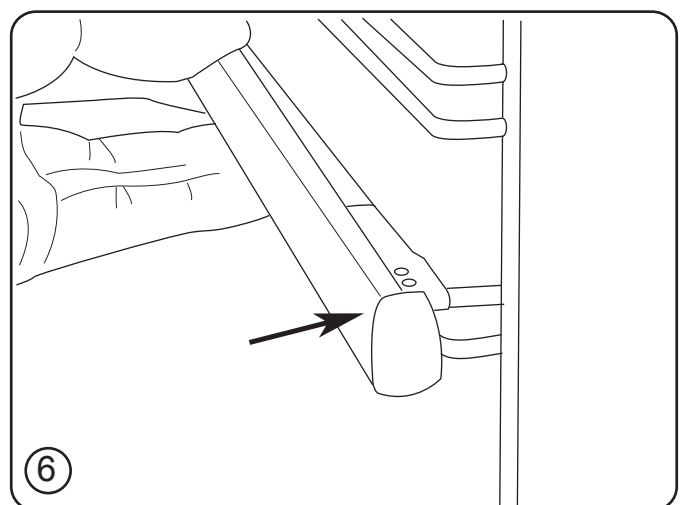
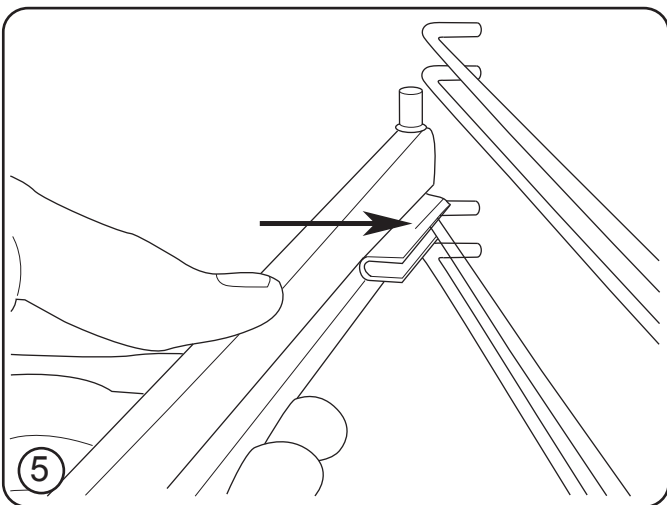
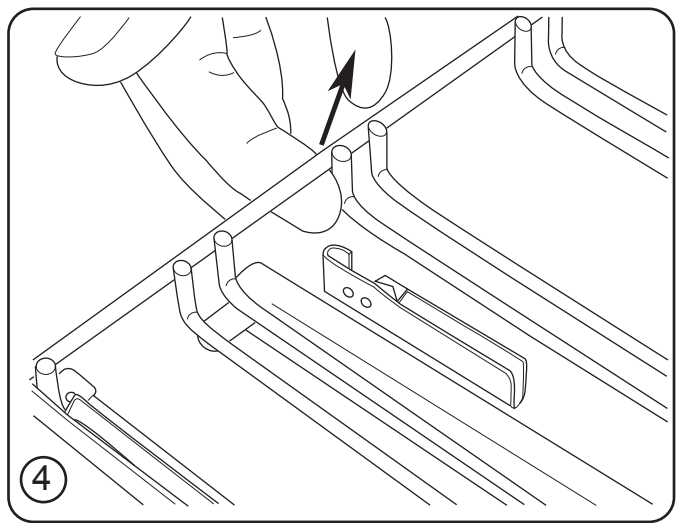
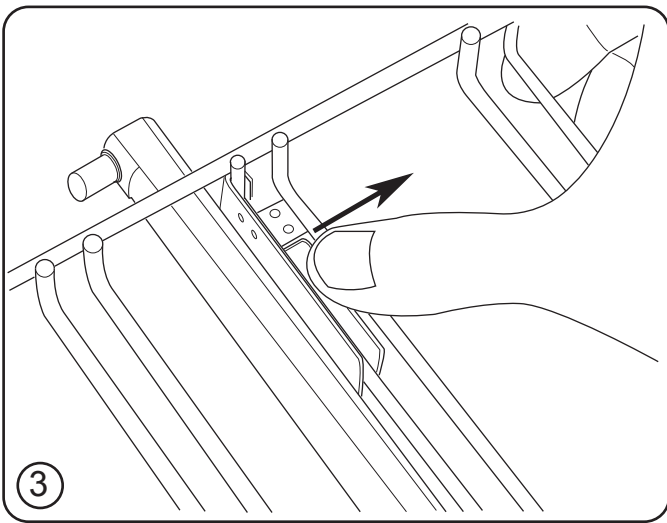
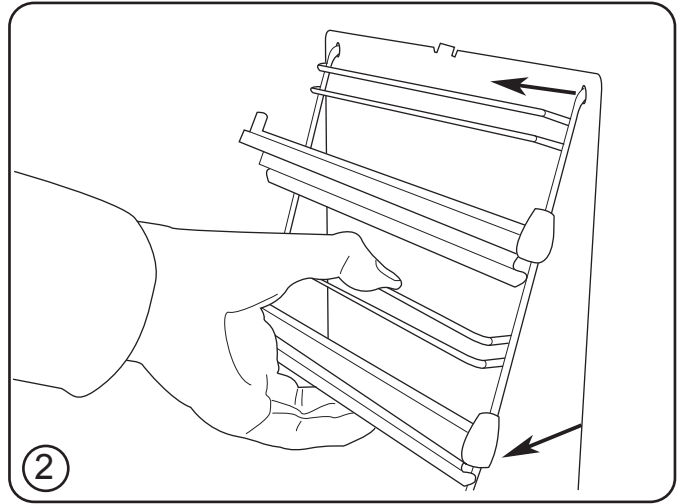
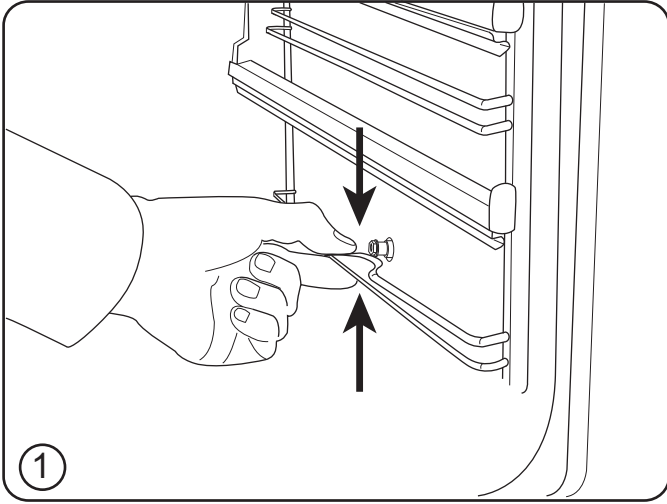
Touch the on/off symbol for at least three seconds to activate or deactivate, alternately, the oven lock.



Lock activated:
red padlock closed symbol on the display Every action linked to cooking is disabled.



Lock deactivated:
white padlock open symbol on the display



OVEN SLIDES

AVVERTENZE DI SICUREZZA FORNI

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o che abbiano ricevuto istruzioni per l'uso dell'apparecchio in modo sicuro per capire i rischi inerenti.
- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno. I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani se non continuamente sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione.
- 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.
- Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio
- Se il forno ha in dotazione la sonda termica (sonda al cuore), usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento (staccarlo dalla linea di alimentazione) prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

OVEN SAFETY WARNINGS

- This appliance can be used by children as young as 8 years old and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they are supervised or they have been instructed to use the appliance safely and understand the risks involved.
- **THE APPLIANCE AND ITS ACCESSIBLE PARTS BECOME VERY HOT DURING USE.** Be careful not to touch the heating elements inside the oven. Children under 8 years of age must be kept away if not continually monitored.
- Children must not play on the appliance.
- **CHILDREN SHOULD NOT CLEAN OR PERFORM MAINTENANCE WITHOUT SUPERVISION.**
- 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.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance
- If the oven comes with a thermal probe (core probe), use only the thermal probe recommended for this oven.
- Make sure the appliance is off (disconnect it from the electricity) before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ CONCERNANT LES FOURS

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, pour leur permettre de comprendre les risques afférents.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes au cours de l'utilisation. Il faut donc faire très attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance, si ce n'est constamment surveillés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.
- Dans le cadre du nettoyage, ne pas utiliser de matériaux rêches, abrasifs, ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer les portes en verre du four, car ils peuvent rayer la surface et provoquer l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil.
- Si le four est équipé d'une sonde thermique (sonde à cœur), utiliser uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four.
- S'assurer que l'appareil est bien éteint (débrancher celui-ci du réseau d'alimentation) avant de remplacer l'ampoule, afin d'éviter de possibles décharges électriques.

SICHERHEITSHINWEISE ÖFEN

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis, vorausgesetzt, dass sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen für einen sicheren Gebrauch des Geräts mit Verständnis der ihm innewohnenden Risiken erhalten haben.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs sehr heiß. Man muss darauf achten, die Heizelemente innerhalb des Backofens nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten oder zumindest permanent überwacht werden.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Die Reinigung und Wartung darf nicht ohne Überwachung von Kindern durchgeführt werden.
- Für die Reinigung der Glastüren des Backofens weder raue Schleifmaterialien, noch scharfe Metallschaber verwenden, da sie die Oberfläche verkratzen und das Glas zerbrechen können.
- Keine Dampfreiniger für die Reinigung des Geräts verwenden.
- Wenn der Backofen über einen Temperaturfühler (Innentemperaturfühler) verfügt, nur den Temperaturfühler benutzen, der für diesen Backofen empfohlen wird.
- Sich dessen versichern, dass das Gerät abgeschaltet ist (den Netzstecker ziehen), bevor die Lampe ersetzt wird, um die Möglichkeit von Stromschlägen zu vermeiden.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD HORNOS

- Este aparato lo pueden utilizar niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia o conocimientos específicos, siempre que estén supervisados y que hayan recibido instrucciones para el uso del aparato de forma segura para entender los riesgos inherentes.
- El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso. Es necesario prestar atención para evitar tocar los elementos de calentamiento dentro del horno. Los niños menores de 8 años de edad tienen que mantenerse alejados o estar continuamente vigilados.
- Los niños no pueden jugar con el aparato.
- Los niños no pueden efectuar las operaciones de limpieza y mantenimiento a menos que estén bajo supervisión.
- 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.
- Para la limpieza del aparato no utilizar limpiadores de vapor
- Si el horno dispone de sonda térmica (sonda en el corazón), utilizar sólo la sonda térmica recomendada para este horno.
- Asegurarse de que el aparato se encuentre apagado (desconectarlo de la línea de alimentación) antes de sustituir la bombilla para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA PARA OS FORNOS

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidade física, sensorial ou mental reduzida ou que não tenham experiência e conhecimento desde que supervisionadas ou após receber instruções sobre o uso do aparelho de forma segura, para que possam perceber os riscos relacionados ao seu uso.
- O aparelho e as suas peças acessíveis tornam-se muito quentes durante a utilização. Deve-se prestar atenção para não tocar os elementos de aquecimento do interior do forno. Crianças menores de 8 anos devem ser mantidas à distância se não continuamente supervisionadas.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Não utilize para a limpeza materiais ásperos e abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar as portas de vidro do forno, pois podem arranhar a superfície e provocar rachaduras do vidro.
- Não utilize limpiadores a vapor para a limpeza do aparelho.
- Se o forno é equipado com sonda térmica (sonda de núcleo), use apenas a sonda térmica recomendada para este forno.
- Certifique-se que o aparelho esteja desligado (desligue-o da tomada) antes de substituir a lâmpada para evitar o risco de choques eléctricos.

VEILIGHEIDSMATREGELEN OVENS

- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, op voorwaarde dat zij onder het toezicht staan of dat ze instructies hebben gekregen voor een veilig gebruik van het apparaat om de risico's die eraan verbonden zijn te begrijpen.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heel heet tijdens het gebruik. Men moet erop letten om de verwarmingselementen in de oven niet aan te raken. Kinderen onder de 8 jaar moeten op afstand gehouden worden indien deze niet voortdurend onder toezicht zijn.
- Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
- De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Gebruik geen agressieve schurende middelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deuren van de oven te reinigen want ze kunnen krassen veroorzaken op de oppervlakte en het glas kan breken.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen
- Als de oven een bijgeleverde warmtesonde (kernsonde) heeft, gebruik dan enkel deze die aanbevolen is voor deze oven.
- Het apparaat uitzetten (uit het stopcontact halen) vooraleer de lamp te vervangen om de mogelijkheid van elektrische schokken te vermijden.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΦΟΥΡΝΩΝ

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και πάνω και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες ή τα οποία δεν έχουν εμπειρία και γνώση, με τον όρο να επιβλέπονται ή να έχουν λάβει οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής ώστε να κατανοήσουν τους σχετικούς κινδύνους.
- Η συσκευή και τα μέρη αυτής στα οποία υπάρχει πρόσβαση γίνονται πολύ ζεστά κατά τη χρήση. Πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να μένουν μακριά από το φούρνο εκτός εάν είναι υπό συνεχή επίβλεψη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από τα παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Μην χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό άγρια διαβρωτικά υλικά ή μεταλλικούς ακονισμένους ξύστες για να καθαρίσετε τις πόρτες του φούρνου που είναι από γυαλί καθώς μπορούν να γρατσουνίσουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν το θρυμματισμό του γυαλιού.
- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστήρες ατμού για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Εάν ο φούρνος διαθέτει θερμικό ανιχνευτή (ανιχνευτή στον πυρήνα), χρησιμοποιήστε μόνο το θερμικό ανιχνευτή που συνιστάται για το φούρνο αυτό.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή (αποσυνδέστε την από τη γραμμή τροφοδοσίας) πριν αντικαταστήσετε το λαμπτήρα προς αποφυγή της πιθανότητας πρόκλησης ηλεκτροπληξίας.

SÄKERHETSANVISNINGAR VID ANVÄNDNING AV UGNAR

- Denna apparat får användas av barn (över 8 år), personer med fysiska, sensoriska eller psykiska handikapp eller personer som saknar erfarenhet eller kunskap om hur den används, under förutsättning att de övervakas av någon som kan ansvara för deras säkerhet eller som har lärt dem hur apparaten används på ett säkert sätt och gjort dem medvetna om riskerna.
- Apparaten och de åtkomliga delarna blir mycket varma under användning. Se upp så att du inte vidrör värmeelementen i ugnen. Barn under 8 år måste hållas på avstånd eller under konstant uppsikt.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan att en vuxen har konstant uppsikt över dem.
- Använd inte slipande svampar, stålull eller metallskrapor för rengöring av ugnens glaslucka eftersom dessa material kan repa glaset och få det att spricka.
- Använd inte ångtvättar för rengöring av apparaten.
- Om ugnen är utrustad med stektermometer, använd då endast denna stektermometer och inga andra till denna ugn.
- Kontrollera att apparaten är avstängd (koppla den från elnätet) innan du byter ugnslampan. Detta för att förebygga risken för elstöt.

SIKKERHETSVARSLER FOR OVNER

- Dette apparatet må ikke brukes av barn (over 8 år) eller personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller personer som mangler erfaring og kunnskap med mindre de får tilsyn eller opplæring i en sikker bruk av apparatet og risikoene knyttet til bruken.
- Apparatet og apparatets tilgjengelige deler blir veldig varme under bruk. Ikke ta på varmelementene inni ovnen. Barn under 8 år må holdes vekk eller under tilsyn.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Barn må ikke utføre rengjøring og vedlikehold uten tilsyn.
- Ikke bruk materialer som riper eller metallskrapere til rengjøringen av glasset i stekeovnsdøren, fordi de kan skrape opp overflaten og glasset kan knuse.
- Ikke bruk damprensere til rengjøringen av apparatet.
- Hvis ovnen er utstyrt med et steketermometer, er det kun dette som må brukes til denne ovnen.
- Pass på at apparatet er slått av (trekk ut stikkkontakten) før lyspæren skiftes ut for å unngå elektrisk støt.

SIKKERHEDSADVARSLER VED BRUG AF OVNENE

- Dette apparat må kun benyttes af børn over 8 år og af personer med fysiske eller mentale handicaps eller uden erfaring eller kendskab til brugen af apparatet, hvis dette sker under opsyn, eller hvis disse har modtaget sikker instruktion i brugen af apparatet og forstået de risici, der er forbundet herved.
- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær forsigtig med ikke at røre varmelegemerne i ovnen. Børn under 8 år skal holdes langt væk eller være under konstant opsyn.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, der ikke er under opsyn.
- Benyt ikke grove slibende materialer eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågen af glas, da disse kan ridse overfladen og medføre, at glasset knuses.
- Benyt ikke damprensere til rengøring af apparatet.
- Hvis ovnen har et medfølgende stegetermometer, brug da kun dette stegetermometer til denne ovn.
- Kontrollér, at apparatet er slukket (kobl det fra strømforsyningen), inden pæren udskiftes, for at undgå risikoen for elektrisk stød.

UUNIEN TURVALLISUUTTA KOSKEVIA VAROITUKSIA

- Laitteen käyttö sallitaan yli 8-vuotiaille lapsille, toimintakyvyttömille henkilöille tai muille henkilöille, jotka eivät tunne laitteen käyttöä ainoastaan sillä ehdolla, että käyttö tapahtuu valvonnassa tai että heille ole opetettu laitteen turvallinen käyttö ja siihen liittyvät riskit.
- Laite ja sen helposti saavutettavat osat muuttuvat erittäin kuumiksi käytön aikana. Älä koske uunin sisällä olevia lämpövastuksia. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää etäällä laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä metalliraaputtimia uunin lasiluukun puhdistukseen, sillä pinta saattaa naarmuuntua ja lasi särkyä sen seurauksena.
- Älä käytä laitteen puhdistukseen höyrypesuria.
- Jos uunin ohessa toimitetaan lämpötila-anturi, käytä tässä uunissa ainoastaan sitä.
- Varmista, että laite on sammutettu (katkaise sen sähkö) ennen lampun vaihtoa, ettet saa sähköiskua.

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA PIEKARNIKÓW

- Tego urządzenia mogą używać dzieci od 8. roku życia oraz osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub też nieposiadające doświadczenia i wiedzy w tym zakresie, pod warunkiem, że będą one pod nadzorem albo zostaną poinstruowane o sposobie użytkowania urządzenia, by zrozumieć wiążące się z nim zagrożenia.
- Urządzenie i jego części pozostające w zasięgu użytkownika bardzo mocno nagrzewają się w trakcie użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzewczych wewnątrz piekarnika. Dzieci młodsze niż 8 lat, niebędące pod ciągłym nadzorem, nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie mogą bez nadzoru czyścić urządzenia ani wykonywać zabiegów konserwacyjnych.
- Nie stosować szorstkich materiałów ściernych ani ostrych metalowych skrobaczek do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować uszkodzenie szkła.
- Nie czyścić piekarnika parowymi urządzeniami czyszczącymi.
- Jeśli piekarnik jest wyposażony w sondę termiczną (sondę rdzeniową), stosować wyłącznie sondę termiczną odpowiednią do tego piekarnika
- Przed wymianą lampki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone (odłączyć je od zasilania), aby uniknąć zagrożenia porażenia prądem elektrycznym.

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ PRO TROUBU

- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo psychickými schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud budou pod dohledem a pokud obdržely pokyny k používání spotřebiče bezpečným způsobem, aby chápaly rizika spojená s jeho používáním.
- Spotřebič a jeho přístupné části se během používání velmi zahřívají. Věnujte pozornost tomu, abyste se nedotýkali hřejících prvků uvnitř trouby. Pokud nebude neustále dohlíženo na děti mladší 8 let, je třeba je držet daleko z dosahu spotřebiče.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Děti, na které se nedohlíží, nesmějí provádět čištění a údržbu.
- Na čištění nepoužívejte drsné abrazivní materiály nebo ostré kovové škrabky pro čištění skleněných dveří trouby vzhledem k tomu, že mohou poškrábat povrch a způsobit roztržení skla.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.
- Pokud trouba disponuje tepelnou sondou (jádrová sonda), používejte pouze tepelnou sondu, která se doporučuje pro tuto troubu.
- Ujistěte se, že je spotřebič před výměnou žárovky vypnutý (vytáhněte ho z přírodního napájení), abyste zabránili zásahu elektrickým proudem.

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA PRE RÚRY

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a rozumových schopnosťami, pokiaľ sú pod dohľadom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a sú schopné pochopiť hroziace nebezpečenstvo.
- Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania veľmi zahrejú. Treba dávať pozor a nedotýkať sa ohrevných článkov vnútri rúry. Deti vo veku menej ako 8 rokov sa k spotrebiču nesmú priblížiť a musia byť vždy pod dohľadom.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch a spôsobiť praskanie skla.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte zariadenia produkujúce paru
- Ak je rúra vybavená tepelnou sondou (sonda vo forme srdca), používajte iba tepelnú sondu odporúčanú pre túto rúru.
- Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je rúra vypnutá (odpojte ju od elektrickej napájacej siete), aby ste predišli možnosti zásahu elektrickým prúdom.

SÜTŐ BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

- Ezt a készüléket használhatják 8 évesnél nagyobb gyermekek és csökkent fizikai, érzéki vagy értelmi képességgel illetve megfelelő ismerettel vagy tapasztalattal nem rendelkező személyek azzal a feltétellel, hogy megfelelően felügyelik őket, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó útmutatásokkal ellátták őket, hogy a velejáró kockázatokat fel tudják mérni.
- A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben meglehetősen felmelegszenek. Különös figyelmet kell fordítani arra, hogy a sütőben ne érjen a fűtőelemekhez. 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani, hacsak nem felügyelik őket folyamatosan.
- Gyermekeknek tilos a készülékkel játszani.
- A készülék tisztítását és karbantartását nem végezhetik gyermekek felügyelet nélkül.
- A tisztításhoz ne használjon durva, dörzsölő hatású anyagokat vagy éles, fém kaparókéseket a sütő üveg ajtajainak tisztításához, mivel felületi karcolásokat okozhat vele és az üveget is eltörheti.
- Ne használjon gőztisztítót a készülék tisztításához.
- Ha a sütő rendelkezik hőszondával (magszondával), csak ehhez a típusú sütőhöz javasolt hőszondát használjon.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék ki legyen kapcsolva (a táphálózatról le legyen kapcsolva) mielőtt a lámpát kicserélné, hogy elkerülje az áramütés veszélyét.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ О МЕРАХ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ДУХОВКАМ

- Этот прибор может использоваться детьми от 8 лет и более и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или при отсутствии опыта и знаний, если они находятся под контролем или получили инструкции по обращению с прибором в условиях безопасности для определения связанных с ним рисков.
- Прибор и его доступные части очень сильно разогреваются во время использования. Следует проявлять осторожность и не прикасаться к нагревательным элементам в печи. Дети до 8 лет, если не находятся под постоянным контролем, должны находиться вдали прибора.
- Дети не должны играть с прибором.
- Чистка и техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.
- Запрещается использовать для очистки стеклянных дверец духовки жёсткие абразивные материалы или металлические острые скребки, так как они могут поцарапать поверхность и явиться причиной раздробления стекла.
- Для очистки прибора не пользуйтесь паровыми очистителями
- Если печь оснащена тепловым датчиком (зондом в сердцевине), используйте только рекомендованный для этой духовки тепловой зонд.
- Перед заменой лампы во избежание поражения электрическим током убедитесь в том, что прибор выключен (отключите его от сети электропитания).

УПЪТВАНЕ ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ФУРНИ

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, без опит и познания, при условие че са наблюдавани или инструктирани за употреба на уреда, така че да разберат свързаните с това рискове.
- Уредът и неговите достъпни части стават много топли по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват загряващите елементи вътре във фурната. Децата под 8-годишна възраст трябва да стоят далеч от фурната или да бъдат непрекъснато наблюдавани.
- Децата не бива да играят с уреда.
- Почистването и поддръжката не трябва да бъдат извършвани от деца без наблюдение.
- За почистване на стъклените врати на фурната не използвайте груби абразивни материали или остри, метални, остъргващи лопатки, тъй като могат да надраскат повърхността и да причинят счупване на стъклото.
- За почистване на уреда не използвайте пароструйки.
- Ако фурната е снабдена с температурен датчик (вътрешен датчик), използвайте само препоръчания за тази фурна температурен датчик.
- Убедете се, че уредът е изключен (изключете го от захранващата електрическа мрежа), преди да смените лампичка, за да избегнете възможни електрически удари.



AVERTISMENTE ÎN MATERIE DE SIGURANȚĂ

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani, precum și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale și mintale reduse, ca și de cele fără experiență sau cunoștințe, cu condiția acestea să fie supravegheate și să fi primit instrucțiuni adecvate pentru folosirea aparatului în deplină siguranță, pentru a evita orice risc aferent.
- aparatul, ca și componentele sale accesibile, se încălzesc foarte mult în timpul utilizării. Așadar, trebuie acționat cu mare atenție, pentru a evita atingerea părților calde ale cuptorului. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie să fie ținuți la distanță sau supravegheați constant.
- Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.
- Copiii nu au voie să curețe sau să intervină altminteri asupra aparatului, dacă nu sunt supravegheați.
- Pentru curățarea ușilor cu geam ale cuptorului nu trebuie să se folosească materiale ruгоase, abrazive sau raclete metalice, deoarece pot provoca zgârieturi care pot duce la spargerea geamului.
- Pentru curățarea aparatului nu se pot folosi aburi
- Dacă cuptorul este dotat cu o sondă termică (sondă în inimă), se poate folosi numai sonda recomandată pentru acest cuptor.
- Pentru a evita riscul de electrocutare, înainte de înlocuirea becului aparatul trebuie să fie stins și decuplat de la rețeaua de alimentare cu curent.

FIRINLAR İÇİN GÜVENLİK UYARILARI


- Bu aparat; denetim altında tutulmaları veya aparatı güvenli kullanabilecek şekilde buna ilişkin riskleri anlamak için bilgilendirilmiş olmaları şartı ile 8 yaş üstü çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yeteneklerinde eksiklik bulunan veya deneyim ya da bilgi sahibi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Aparat ve erişilebilir kısımları kullanım esnasında çok sıcak olurlar. Fırın içindeki ısıtıcı unsurlara dokunmamaya dikkat gösterilmelidir. 8 yaş altındaki çocuklar, sürekli şekilde denetim altında tutulmadıkları takdirde fırından uzak tutulmalıdır.
- Çocuklar aparat ile oynamamalıdır.
- Temizlik ve bakım işlemleri, denetim altında tutulmadan çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Temizlik için aşındırıcı sert materyaller veya yüzeyleri çizebileceklerinden ve camın kırılmasına neden olabileceklerinden ötürü fırının cam kapısını temizlemek için bilenmiş metal kazıyıcılar kullanılmamalıdır.
- Aparatın temizlenmesi için buharlı temizleyiciler kullanılmamalıdır
- Fırın, termik sonda (kalp sondası) ile donatılmış ise, sadece bu fırın için kullanılması önemle önerilen sonda kullanılmalıdır.
- Olası elektrik çarpmalarından kaçınmak için lambayı değiştirmeden önce aparatın kapatılmış olduğundan emin olunuz (aparatın fişini elektrik prizinden çıkarınız).

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE referitoare la Deșeurile de Echipament Electronic și Electronic (WEEE). Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor, consecințe care ar putea fi provocate de aruncarea necorespunzătoare la gunoi a acestui produs.

 Simbolul  de pe produs, sau de pe documentele care însoțesc produsul, indică faptul că acesta nu poate fi aruncat împreună cu deșeurile menajere. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător, pentru reciclarea echipamentului electronic și electronic.

Aruncarea la gunoi a aparatului trebuie făcută în conformitate cu normele locale pentru eliminarea deșeurilor.

Pentru informații mai detaliate privind eliminarea, valorificarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați administrația locală, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați cumpărat produsul.


Bu cihaz, Avrupa Birliği Komisyonu'nun 2002/96/CE sayılı Elektrik ve Elektronik Ekipman Atıkları (WEEE) direktifine uygun olarak üretilmiştir. Cihazın doğru bir şekilde imhası, insan ve çevre üzerindeki olumsuz etkileri engeller. Ürün atılımın yanlış şekilde değerlendirilmesi insan sağlığını olumsuz yönde etkileyebilir. Cihazın veya cihazla birlikte gelen belgelerin üzerindeki bu sembol,  cihazı evsel atık muamelesi yapılmaması gerektiğini göstermektedir. Ürün, elektrik ve elektronik teçhizatın geri dönüşümlüceceği bir toplama merkezine gönderilebilir. Cihazın imha işlemi çevre yönetmeliklerine uygun olarak gerçekleştirilmelidir. Bu ürünün geri kazanılması ve geri dönüşümü ile ilgili daha detaylı bilgi için, lütfen bölgenizdeki yetkili birimlere, evsel atık imha servisiyle veya ürünü aldığınız mağazayla iletişime geçin.

TR

RO

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

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


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

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

GR Αυτή η συσκευή έχει ετικετάρουν σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΕ σχετικά με την απόρριψη των ηλεκτρονικών ειδών (WEEE).

Εξασφαλίστε ότι το προϊόν αυτό απορριπτεί σωστά, όχι βιοβληθείτε ή πεταχτείτε στο κατάλληλο σημείο που έχει προοριστεί για να μην ανακυκλώνεται με τα οικιακά απόβλητα. Αυτό θα συμβάλει στην προστασία του περιβάλλοντος και στην προστασία της υγείας των πολιτών. Τα απόβλητα πρέπει να απορριπτούν με τη βοήθεια των αρμόδιων αρχών.


Διαλυστε το προϊόν ή να το στείλετε για τη διαχείριση των ηλεκτρονικών ειδών.

Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν, ή στα έγγραφα που συνοδεύουν το προϊόν, υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόβλητο. Αυτό θα πρέπει να τηρηθεί στο κατάλληλο σημείο που έχει προοριστεί για να μην ανακυκλώνεται με τα οικιακά απόβλητα.

Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τη διαχείριση των ηλεκτρονικών ειδών, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον αρμόδιο οργανισμό.


Το προϊόν διέρχεται από αυστηρούς tests και τοποθετείται στο εμπόριο με την προοπτική να μην επηρεάσει το περιβάλλον ή να προκαλέσει αρνητικές επιπτώσεις στην υγεία των πολιτών.

S Denna produkt är märkt enligt EC-direktiv 2002/96/EC beträffande elektrisk och elektronisk avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, som annars kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.

Symbolen  på produkten, eller i medföljande dokumentation, indikerar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den skall istället lämnas in på en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Produkten måste kasseras enligt lokala föreskrifter för avfallshantering.

För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringsstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

N Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EC om vvhending av elektrisk og elektronisk udstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). For nærmere information om håndtering, kassering og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenhet eller forretningen som behandler som husholdningsavfall. Lever det til et autorisert mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk udstyr. Anvendning må skje iht. de lokale og autoriserte myndigheter.

Symbolet  på produktet eller på dokumentene som følger med det, viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Den skal istedet leveres på en genbrugsstasjon for elektrisk og elektronisk udstyr.


Det skal i stedet allveres på en genbrugsstasjon for elektrisk og elektronisk udstyr.

Der skal skrortes i henhold til gjældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.

For yderligere oplysninger om håndtering, genvinning og genbrug af dette produkt bedes man kontakte de lokale myndigheder, renovationskasseret eller forretningen, hvor produktet er købt.

Tämä laite on merkitty WEEE-direktivin (Waste Electrical and Electronic Equipment) 2002/96/EC mukaisesti.

Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään sellaiset ympäristö- ja terveysuhdat, jotka saattaisivat aiheutua jäteiden asiatomasta käsittelystä.

Symbole  tuoteessa tai sen dokumentaatioissa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää tarkoituksellisesti sähkö- ja elektronikkakomponenttien toimittavissa sähkö- ja elektronikkakomponenttien toimittavissa sähkö- ja elektronikkakomponenttien laitteen käytöstäpoistoon suhteena on noudatettava paikallista jätehuoltomääräystä.

Lisätietoja tuoteesta käsitteystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saa kaupungi- tai kunnanvirastosta, paikallisesta jätehuoltoilikoikeesta tai liikoikeesta, josta tuote ostettiin.

