

FORNI SERIE BIG90

Installazione - Uso - Manutenzione

IT

BIG90 OVEN RANGE

Installation - Use - Maintenance

GB

FOURS SÉRIE BIG90

Installation - Emploi - Entretien

FR

BACKÖFEN BAUREIHE BIG90

Installation - Gebrauch - Wartung

DE

HORNO DE 90 CON TIMER TIPO B

Instalación - Uso - Mantenimiento

ES

OVENS SERIE BIG90

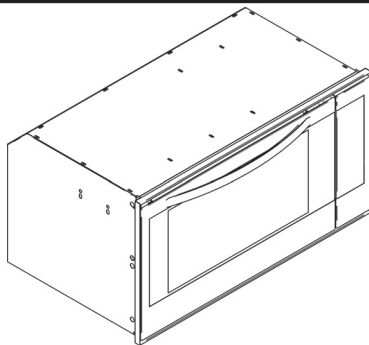
Installatie - Gebruik - Onderhoud

NL

FORNOS SÉRIE BIG90

Instalação - Uso - Manutenção

PT



I**GB****F****CARO CLIENTE,****DEAR
CUSTOMER,****CHÈRE CLIENTE,
CHER CLIENT,**

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

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

We thank you and congratulate you on your choice.

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

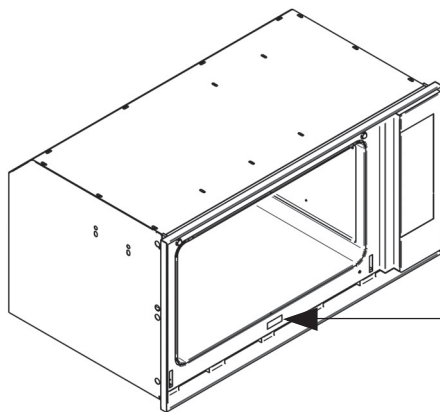
We would therefore request you to read and follow these easy instructions which will allow you to obtain excellent results right from the start.

THE MANUFACTURER

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

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

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

IL COSTRUTTORE**LE CONSTRUCTEUR****IMPORTANTE****IMPORTANT****IMPORTANT**

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

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

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

D**E****NL****P****SEHR GEEHRTER
KUNDE,****ESTIMADO
CLIENTE,****GEACHTE KLANT, ESTIMADO
CLIENTE,**

wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl.

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

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

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

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

EL FABRICANTE**DER HERSTELLER**

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

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

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

DE FABRIKANT

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

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

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

O FABRICANTE**WICHTIG****IMPORTANTE****BELANGRIJK:****IMPORTANTE**

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

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.

“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”.

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.

I	GB	F
INDICE	CONTENTS	INDEX
Primo utilizzo pag. 6	First use pag. 6	Première utilisation pag. 6
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
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

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

I**GB****F****PRIMO UTILIZZO****THE FIRST TIME
YOU USE THE OVEN****PREMIERE
UTILISATION**

Il forno va pulito a fondo con acqua e sapone e risciacquato accuratamente.

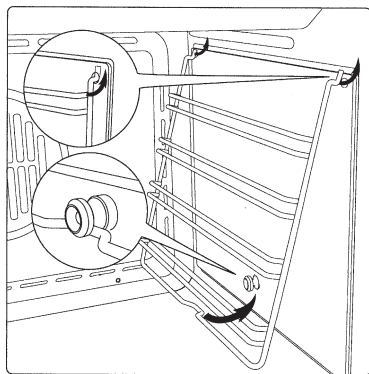
Riscaldare il forno per circa 30 minuti alla massima temperatura; verranno così eliminati tutti i residui grassi di lavorazione che potrebbero causare sgradevoli odori in fase di cottura.

Clean the oven thoroughly with soapy water and rinse well.

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.

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.

D**E****NL****P****ERSTMALIGE
BENUTZUNG****PRIMERA
UTILIZACIÓN****EERSTE GEBRUIK****PRIMEIRA
UTILIZAÇÃO**

Der Backofen muss gründlich mit Seifenwasser gesäubert werden.

Den Backofen für etwa 30 Minuten auf Höchsttemperatur aufheizen; auf diese Weise werden alle fetthaltigen Bearbeitungsrückstände eliminiert, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen könnten.

El horno se limpia a fondo con agua y jabón y se enjuaga cuidadosamente.

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

De oven moet grondig worden schoongemaakt met water en zeep, en zorgvuldig worden afgespoeld.

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

O forno deve ser limpo a fundo com água e sabão e depois cuidadosamente secado com um pano.

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

Wichtig:

Als Sicherheitsvorkehrung muss vor jeder Reinigung des Backofens immer das Stromnetz abgeschaltet werden.

Zum Reinigen dürfen keine sauren oder alkalischen Substanzen verwendet werden (Zitronensaft, Essig, Salz, usw.).

Chlorhaltige Produkte, sowie Säuren oder Scheuermittel sind ebenfalls zu vermeiden, dies gilt vor allem für die Reinigung der lackierten Wände.

Importante:

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

Belangrijk:

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

Importante:

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

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.

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.

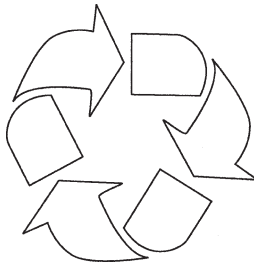
By recycling the packaging, you will help save raw materials as well as reducing the bulk of domestic and industrial waste.

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.



D**E****NL****P****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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

I	GB	F	
FUNZIONI PANNELLO COMANDI	CONTROL PANEL FUNCTIONS	FONCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDE	
SIMBOLI FUNZIONI SUL COMMUTATORE	FUNCTION SYMBOLS ON THE SELECTOR	SYMBÔLES DES FONCTIONS SUR LE COMMUTATEUR	
	Lampada forno (rimane sempre accesa durante il funzionamento).	Oven light (stays on while oven is in use).	Lampe du four (reste allumée pendant la marche).
	Resistenza inferiore.	Bottom heating element.	Résistance inférieure.
	Resistenza superiore ed inferiore.	Top and bottom heating elements.	Résistance inférieure et supérieure.
	Resistenza superiore, inferiore con ventilatore.	Top and bottom heating elements with fan.	Résistance supérieure, inférieure avec ventilateur.
	Resistenza circolare con ventilatore.	Circular heating element with fan.	Résistance circulaire avec ventilateur.
	Resistenza superiore con ventilatore.	Top heating element with fan.	Résistance supérieure avec ventilateur.
	Doppia resistenza superiore (grill grande superficie).	Double top heating element (large area grill).	Double résistance supérieure (grill à grande surface).
	Resistenza superiore (grill superficie e potenza ridotta).	Top heating element (small, low power grill).	Résistance supérieure (grill à grande surface et puissance réduite).
	Resistenza inferiore + Resistenza circolare con ventilatore.	Bottom heating element + Circular heating element with fan.	Résistance inférieure + Résistance circulaire avec ventilateur.

D	E	NL	P
BEDIENTAFEL- FUNKTIONEN	FUNCIONES PANEL DE MANDOS	FUNCTIONES BEDIENINGSPANEEL	FUNÇÕES PAINEL DE COMANDOS
FUNKTIONSSYMBOL AM SCHALTER	SÍMBOLOS DEL PANEL DE CONTROL	FUNCTIONE-SYMBOL OP DE SCHAKELAAR	SÍMBOLOS FUNÇÕES NO COMUTADOR
Ofenbeleuchtung (bleibt während des Betriebs immer eingeschaltet).	Bombilla horno (queda siempre encendida durante el funcionamiento).	Ovenverlichting (blijft altijd branden tijdens de werking).	Lâmpada do forno (perma- nece sempre acesa durante o funcionamento).
Unterhitze.	Resistencia inferior.	Onderwarmte.	Resistência inferior.
Ober- und Unterhitze.	Resistencia superior e infe- rior.	Bovenwarmte en onderwarmte.	Resistência superior e infe- rior.
Oberhitze, Unterhitze mit Ventilator.	Resistencia superior, infe- rior con ventilador.	Bovenwarmte, onder- warmte met ventilator.	Resistência superior, infe- rior com ventilador.
Heißluft mit Ventilator.	Resistencia circular con ventilador.	Rond verwarmingsselement met ventilator.	Resistência circular com ventilador.
Oberhitze mit Ventilator.	Resistencia superior con ventilador.	Bovenste verwarmings- element met ventilator.	Resistência superior com ventilador.
Doppelte Oberhitze (<u>groß- flächiger</u> Grill).	Doble resistencia superior (grill gran superficie).	Dubbel bovenste ver- warmingsselement (grill met groot <u>oppervlak</u>).	Dupla resistência superior (grill de grande <u>superfície</u>).
Oberhitze (Grill mit redu- zierter Fläche und Leistung).	Resistencia superior (grill superficie y potencia reduci- da).	Bovenste verwarmingssele- ment (grill met beperkt op- pervlak en vermogen).	Resistência superior (grill superfície potência reduzi- da).
Unterhitze + Heißluft mit Ventilator.	Resistencia inferior + Resistencia circular con ventilador.	Onderwarmte + Rond verwarmingsselement met ventilator.	Resistência inferior + Resistência circular com ventilador.

I**GB****F**

ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO

COTTURA CONVENZIONALE



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

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

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

INSTRUCTIONS FOR USE

CONVENTIONAL COOKING



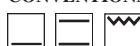
Conventional cooking uses top and bottom heat to cook a single dish.

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

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

INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT

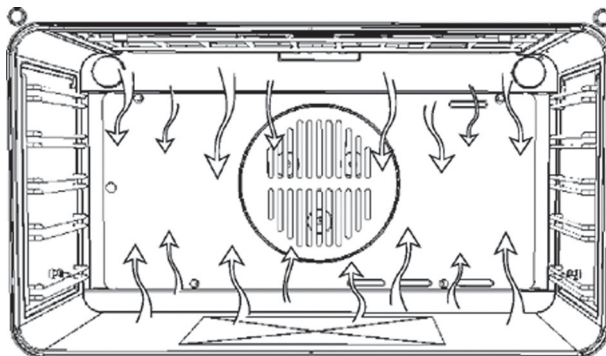
CUISON CONVENTIONNELLE



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

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

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



D**E****NL****P****BETRIEBS-
ANLEITUNG****INSTRUCCIONES DE
FUNCIONAMIENTO****WERKINGS-
INSTRUCTIES****INSTRUÇÕES DE
FUNCIONAMENTO****KONVENTIONELLES
BACKEN**

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

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

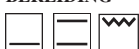
Wenn die Unter- oder Oberhitze gegen Ende des Backvorgangs erhöht werden muss, ist der Schalter in die jeweilige gewünschte Position zu bringen. Während des Backvorgangs sollte die Ofentür möglichst wenig geöffnet werden.

**COCCIÓN
CONVENCIONAL**

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

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

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

**TRADITIONELE
BEREIDING**

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

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

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

**MODOS
CONVENCIONAL**

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

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

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

**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.).

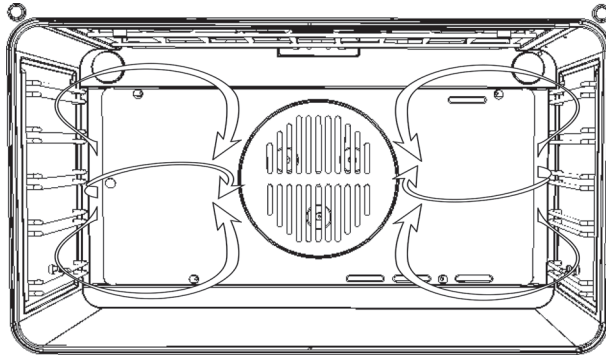
**CUISSON
VENTILEE**

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.).

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.



**UMLUFT
BACKEN**

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

**COCCIÓN
VENTILADA:**

Con este tipo de cocción, un ventilador situado en la parte trasera hace circular el aire caliente dentro del horno, distribuyéndolo de manera uniforme. La cocción se produce más rápidamente con respecto a la cocción convencional. El sistema es idóneo para la cocción de alimentos de distintas clases (pescado, carne, etc.) también unos encima de otros.

**BEREIDING MET
VENTILATIE**

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

**MODO
VENTILADO**

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

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

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.

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 con temperature da 100° a 275°.



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 knob to a temperature between 100° and 275°.



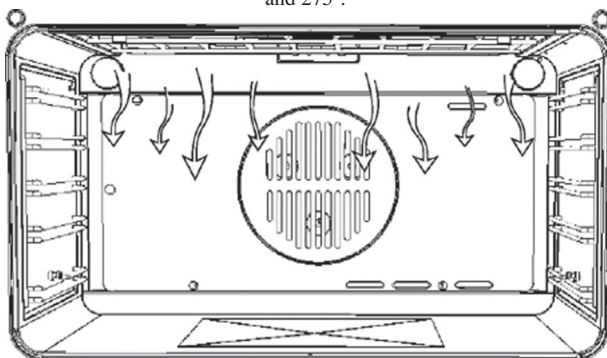
Type de cuisson pour griller ou dorer les aliments.

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 sur une température comprise entre 100° et 275°.



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.

D**GRILLEN**

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 Drehgriff auf Temperaturen von 100° bis 275° drehen.

E**COCCIÓN AL GRILL:**

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

Nota:

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

Precalentar durante 5' y girar el mando hasta situarlo a temperaturas entre 100° y 275°C.

NL**BEREIDING MET GRILL**

Type bereiding voor het grillen of bruinen van voedsel.

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

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

Voorverwarmen gedurende 5 minuten. De knop op temperaturen van 100° tot 275° draaien.

P**MODO GRIL**

Modo indicado para grelhados ou para gratinar alimentos.

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

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

Aquecer previamente por 5 minutos. Rodar o botão com temperaturas desde 100° até 275°.

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 círculo de ar de arrefecimento dentro do móvel e através da porta do próprio forno.

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

Acendendo o forno e programando o termostato 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.

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.

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.

REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

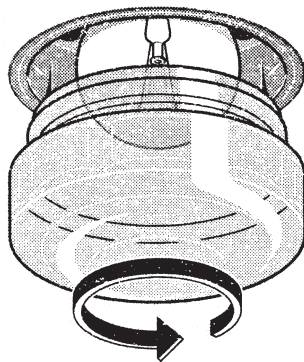
IMPORTANT:

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

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

Avant de 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

WICHTIG:

Die Ofenbeleuchtung muss folgende Merkmale aufweisen:

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

Das Gerät zuallererst vom Stromnetz abtrennen.

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

CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO

IMPORTANTE:

La bombilla del horno debe tener unas características bien determinadas:

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

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

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

HET VERVANGEN VAN HET LAMPJE VAN DE OVEN

BELANGRIJK:

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

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

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

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

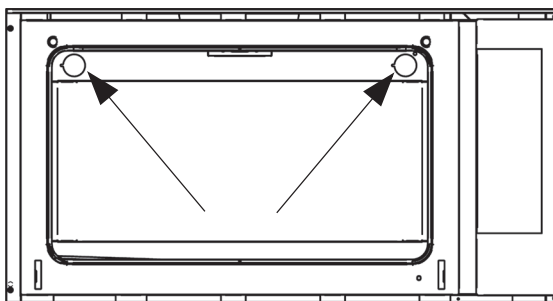
SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

IMPORTANTE:

A lâmpada do forno deve haver características exactas:

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

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



I**GB****F**

SMONTAGGIO DELLA PORTA FORNO

REMOVING THE OVEN DOOR

DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

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

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

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

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

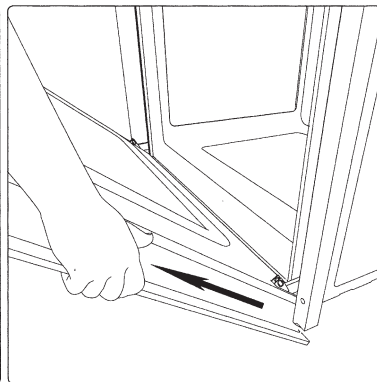
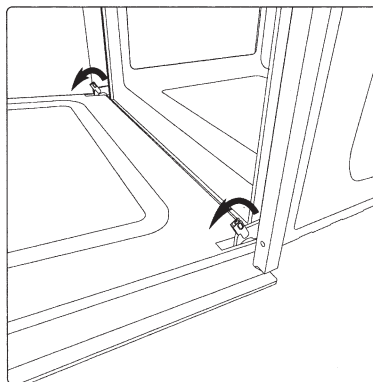
Le démontage de la porte du four peut être effectué facilement de la manière suivante :

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

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

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

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



D	E	NL	P
AUSBAUEN DER OFENTÜR	DESMONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO	DEMONTAGE VAN DE OVENDEUR	DESMONTAGEM DA PORTA FORNO
Die Backofentür kann mühelos ausgebaut werden. Dazu folgendermaßen vorgehen: - die Tür ganz öffnen; - die zwei auf Abb. dargestellten Hebel anheben; - die Tür wieder bis zur ersten, von den zwei zuvor angehobenen Hebeln bestimmten Einrastung schließen; - die Tür nach oben und nach außen anheben und herausnehmen; Um die Tür wieder einzubauen, die Scharniere wieder einsetzen und dann die zwei Hebel in Schließstellung bringen.	El desmontaje de la puerta del horno puede ser fácilmente efectuado obrando como sigue: - abrir totalmente la puerta; - alzar las dos palanquitas indicas en fig.; - volver a cerrar la puerta después de la primera parada, consecuencia de la subida previa de las dos palanquitas; - alzar la puerta hacia arriba y hacia el exterior del horno para extraerla; Para volver a montar la puerta, introducir las bisagras en las apropiadas sedes y luego volver a colocar las dos palanquitas en la posición de cierre.	De ovendeur kan gemakkelijk worden gedemonteerd, als volgt: - open de deur helemaal; - til de twee hendeltjes die worden aangeduid op afb. op; - sluit de deur op de eerste stand die wordt veroorzaakt door de twee hendeltjes die zojuist zijn opgetild; - til de deur naar boven en naar buiten op, om hem van zijn plaats te halen; Om de deur weer te plaatsen moeten de scharnieren in hun behuizingen worden geplaatst en moeten de twee hendeltjes weer worden teruggezet in de sluitende positie.	A desmontagem da porta forno pode ser facilmente efectuada operando como a seguir se indica: - abrir totalmente a porta; - elevar as duas alavancas indicadas na fig.; - fechar a porta no primeiro disparo de batida determinado pelas duas alavancas levantadas anteriormente; - elevar a porta para cima e para a parte de fora do forno para a extrair das sedes; Para tornar a montar a porta, inserir as dobradiças nas sedes apropriadas e em seguida tornar a levar as duas alavancas na posição de fecho.

PER L'INSTALLATORE

INSTALLATION INSTRUCTIONS

POUR L'INSTALLATEUR

Incasso del forno

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

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

Flush fitting

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

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

Encastrement du four

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

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

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

ELECTRICAL 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. Nel caso che l'apparecchiatura non sia munita di cavo e/o di relativa spina utilizzare materiale idoneo per l'assorbimento indicato in targa matricola e per la temperatura di lavoro. Il cavo in nessun punto dovrà raggiungere una temperatura superiore di 50° C quella ambiente. Desiderando un collegamento diretto alla rete, è necessario interporre un interruttore onnipolare con apertura minima

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. If the appliance is not pre-fitted with a power cable and/or plug, use only suitable cables and plugs capable of handling the power specified on the appliance's data plate and capable of resisting heat. The power cable should never reach a temperature 50° C above ambient temperature at any point along its length. If the appliance is to be connected directly to mains terminals, fit a switch with minimum

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. Si l'appareil est démuné de câble et/ou de la prise de courant, utiliser un câble électrique et/ou une prise secteur, adaptés aux indications électriques données par le constructeur sur la plaque signalétique du four. Le câble ne doit en aucun cas atteindre une température supérieure de plus de 50° C par rapport à la température ambiante. Si l'on désire

FÜR DEN INSTALLATEUR

PARA EL INSTALADOR:

VOOR DE INSTALLATEUR

PARA O INSTALADOR

Einbau des Backofens

Encastre del horno

Inbouw van de oven

Encastre do forno

Der Ofen kann unter einem Kochfeld oder in einen Schrank eingebaut werden. Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten entsprechen. Das Möbelmateriale muss hitzebeständig sein. Der Backofen muss zu den Möbelfwänden 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. Falls das Gerät nicht mit Kabel und/oder Netzstecker ausgestattet ist, muss geeignetes Material verwendet werden, das der auf dem Typenschild angegebene Stromaufnahme und der Betriebstemperatur entspricht. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von über 50° C erreichen.

Wenn ein direkter Netzanschluss gewünscht wird, muss ein allpoliger Schalter mit einem Öffnungsweg

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. En el caso que el aparato no esté provisto de cable y/o de relativo enchufe utilizar el material idóneo teniendo en cuenta lo indicado en la placa y para la temperatura di trabajo. El cable en ningún punto deberá alcanzar una temperatura superior de 50° C a temperatura ambiente. Deseando una conexión directa a la red, es necesario interponer un interruptor omnipolar con una abertura

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. Als de apparatuur niet voorzien is van een kabel en/of een bijbehorende stekker, moet materiaal worden gebruikt dat geschikt is voor de stroomopname die wordt aangegeven op het typeplaatje en voor de bedrijfstemperatuur. De kabel mag in geen geval meer dan 50° warmer worden dan de omgevingstemperatuur. Als u een rechtstreekse aansluiting op het elektri-

Antes de efectuar a ligação eléctrica certificar-se que:

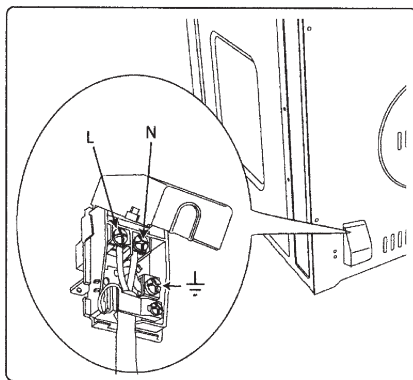
- as características da instalação sejam tais que possam satisfazer quanto indicado na placa da matrícula aplicada na frente do forno;
- a instalação esteja dotada de uma eficaz ligação a terra segundo as normas e as disposições de lei em vigor. A ligação a terra é obrigatória nos termos da lei. No caso que a aparelhagem não esteja dotada de cabo e/ou de respectiva ficha utilizar material idóneo para o consumo indicado na placa da matrícula e para a temperatura de trabalho. O cabo em nenhum ponto deverá atingir uma temperatura superior de 50° C aquela ambiente. Desejando uma ligação directa à rede, é necessário interpor um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm dimen-

tra i contatti di 3 mm dimensionato per il carico di targa e rispondere alle norme in vigore (il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore). La presa o l'interruttore onnipolare devono essere facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

aperture of 3 mm between the contacts. make sure that the switch is of sufficient capacity for the power specified on the appliance's data plate, and compliant with applicable regulations. The switch must not break the yellow-green earth wire. The socket or switch must be easily reachable with the oven fully installed.

effectuer un raccordement direct au réseau, il est nécessaire de monter un interrupteur onnipolaire à ouverture minimale entre les contacts de 3 mm, dimensionné pour la charge indiquée sur la plaque et conforme aux normes en vigueur (le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). La prise ou l'interrupteur onnipolaire doit pouvoir être atteint facilement lorsque l'appareil est installé.

* TIPI E DIAMETRO DEI CAVI	230V~ H05RRF 3 x 1,5 mm ²
* CABLE TYPES AND DIAMETERS	230V~ H05RRF 3 x 1,5 mm ²
* TYPES ET DIAMÈTRE DES CÂBLES	230V~ H05RRF 3 x 1,5 mm ²
* KABELTYPEN UND -DURCHMESSER	230V~ H05RRF 3 x 1,5 mm ²
* TIPOS Y DIÁMETRO DE LOS CABLES	230V~ H05RRF 3 x 1,5 mm ²
* KABELTYPES EN DOORSNEDEN	230V~ H05RRF 3 x 1,5 mm ²
* TIPOS E DIÁMETRO DOS CABOS	230V~ H05RRF 3 x 1,5 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.

D

E

NL

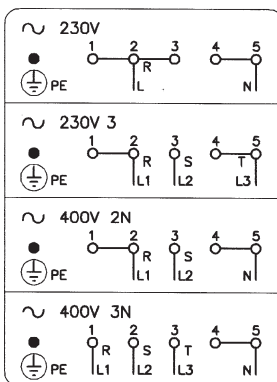
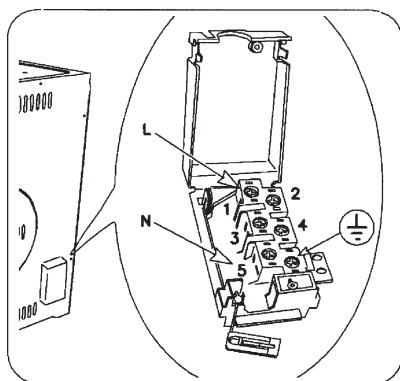
P

von mindestens 3 mm zwischen den Kontakten zwischengeschaltet werden, der entsprechend der Belastung lt. Typenschild bemessen sein, und den geltenden Vorschriften entsprechen muss (das gelbgrüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Die Steckdose bzw. der allpolige Schalter müssen bei installiertem Gerät problemlos zugänglich sein.

mínima entre los contactos de 3 mm. Dimensionado para la carga de la placa y respondiendo a las normas en vigor (el cable de tierra amarillo-verde no debe ser obstaculizado por el interruptor). La toma o el interruptor omnipolar deben ser de fácil acceso una vez instalado el aparato.

citeitsnet wenst, moet een meerpolige schakelaar worden geplaatst met een opening tussen de contacten van minstens 3 mm, die gedimensioneerd is voor de nominale belasting, en voldoet aan de geldende voorschriften (de geelgroene aardingskabel mag niet worden onderbroken door de schakelaar). Het stopcontact of de meerpolige schakelaar moeten gemakkelijk te bereiken zijn, ook wanneer de apparatuur geïnstalleerd is.

sionado para a carga da placa e corresponder às normas em vigor (o cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo interruptor). A tomada ou o interruptor omnipolar devem-se poder atingir facilmente com a aparelhagem instalada.



* H05RN-F

230V~

*3 x 4 mm²

230V 3

*4 x 2,5 mm²

400V 2N~

*4 x 2,5 mm²

400V 3N~

*5 x 1,5 mm²

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

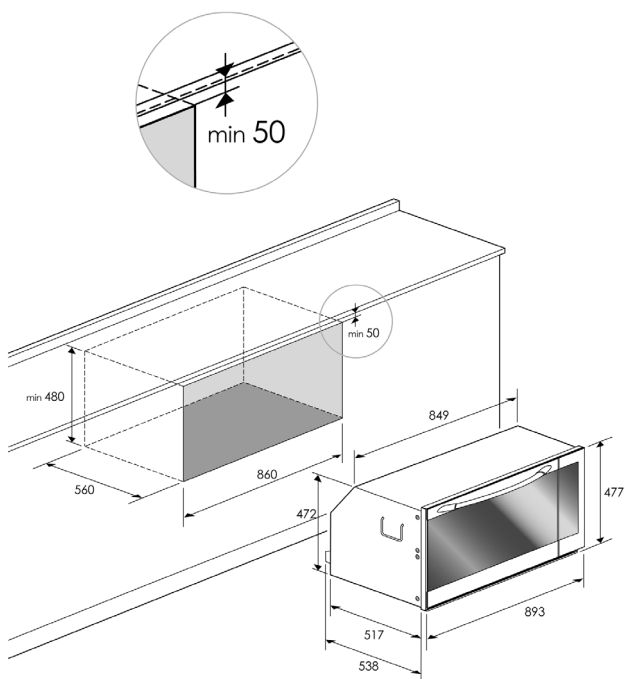
Nota: El fabricante declina toda responsabilidad en el caso de que todo lo mencionado arriba y las usuales normas para la prevención de accidentes no sean respetadas.

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

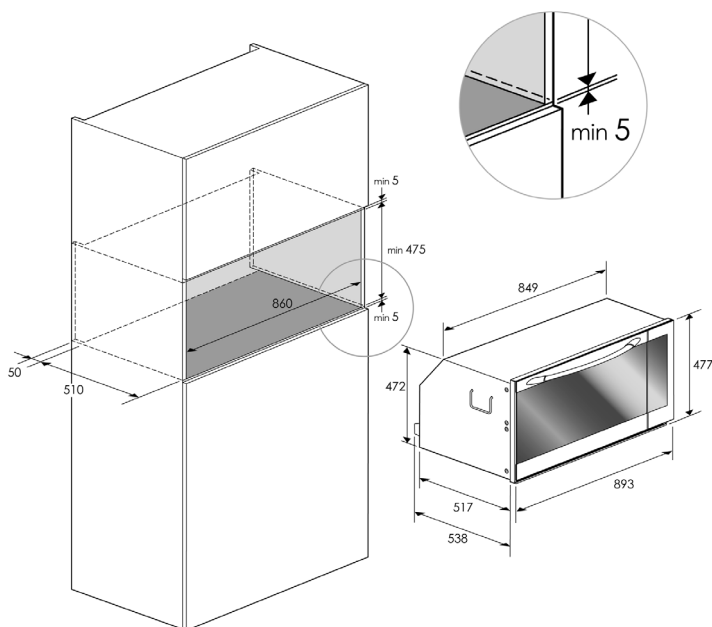
N.B. O fabricante declina todas as responsabilidades no caso que quanto acima e as usuais normas de prevenção contra os acidentes não sejam respeitadas.

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 CONSUMMATION ÉLÉMENTS CHAUFFANTS STROMAUFNAHME HEIZELEMENTE - ABSORCIÓN ELEMENTOS DE CALDEO STROOMOPNAME VERWARMINGSELEMENTEN - CONSUMO DOS ELEMENTOS DE AQUECIMENTO			
	Elemento esterno resistenza cielo Roof element, external Élément extérieur résistance ciel Oberes äußeres Heizelement Elemento exterior resistencia techo Extern element weerstand bovenkant Elemento externo da resistência superior	1100 W	
	Elemento interno resistenza cielo Roof element, internal Élément intérieur résistance ciel Oberes inneres Heizelement Elemento interior resistencia techo Intern element weerstand bovenkant Elemento interno da resistência superior	1750 W	
	Elemento circolare Circular element Élément circulaire Rundes Heizelement Elemento circular Rond element Elemento circular	2600 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 produkten wijzigingen aan te brengen die hij noodzakelijk of nuttig acht zonder dat de wezenlijke kenmerken erdoor veranderd worden.

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

COD. 2.000.90.0