

**FORNI A CONVEZIONE
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE,
L'USO E LA MANUTENZIONE.**

***CONVECTION OVENS
OPERATING, INSTALLATION
AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS.***

**HEISSLUFTDÄMPFER
INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS-
UND WARTUNGSANLEITUNG.**

***FOURS À CONVECTION
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION,
L'UTILISATION ET LA MAINTENANCE.***

**HORNOS CONVECCIÓN
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN
EL USO Y EL MANTENIMIENTO.**

Whirlpool
Appareils Professionnels

AGS 776

ISTRUZIONI PER L'UTENTE	INSTRUCTIONS FOR THE USER	ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER
INSTRUCTIONS POUR L'USAGER	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	

FRONTALINO COMANDI
CONTROL PANEL
BEDIENBLLENDE
BANDEAU DE COMMANDES
PANEL FRONTAL DE MANDOS


DESCRIZIONE: 1 – Manopola termostato 2 – Manopola selettore 3 – Spia funzionamento generale 4 – Spia funzionamento collegata al termostato 5 – Manopola contaminuti	DESCRIPTION: 1 – Thermostat knob 2 – Selector knob 3 – Main pilot light 4 – Pilot light connected to the thermostat 5 – Timer knob	BESCHREIBUNG 1- Thermostatdrehknopf 2- Wählschalterdrehknopf 3- Hauptkontrolleuchte für Ofen in Betrieb 4- Kontrolleuchte mit dem Thermostat verbunden 5- Zeitreglerdrehknopf
DESCRIPTION : 1 – Bouton thermostat 2 – Sélecteur 3 – Voyant lumineux fonctionnement général 4 – Voyant lumineux relié au thermostat 5 – Bouton minuteur	DESCRIPCIÓN: 1 – Mando termostato 2 – Mando selector 3 – Indicador luminoso funcionamiento general 4 – Indicador luminoso func. termostato 5 – Mando temporizador	

PREMESSA

Il presente libretto fa parte della documentazione a corredo dell'apparecchiatura e contiene tutte le informazioni necessarie per un corretto utilizzo e manutenzione del prodotto.

L'utilizzatore è tenuto a leggere con attenzione tutte le indicazioni in esso riportate ed a conservarlo con cura in luogo accessibile.

Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da un utilizzo improprio del prodotto, una movimentazione con mezzi inadeguati, modifiche non autorizzate e comunque tutto ciò che non è contemplato nel presente manuale.

FOREWORD

This booklet accompanies the appliance and contains all the information you need to use and take care of it.

The user should read all the instructions carefully and keep the booklet handy.

The manufacturer shall not be held responsible for damage caused by improper use of the appliance, moving of the appliance with unsuitable means, unauthorised modifications and whatever else is not considered in this book.

VORWORT

Das Buchlein gehört zur Dokumentation des Gerätes und enthält alle nützliche Informationen zum richtigen Gebrauch und Wartung des Gerätes.

Der Verbraucher soll alle Anweisungen sorgfältig lesen, und das Buchlein immer bei der Hand halten.

Der Hersteller haftet nicht für direkte Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung, die Bewegung des Gerätes mit ungeeigneten Mitteln, unberechtigte Verarbeitung und alles das im Buchlein nicht vorgesehen ist, verursacht worden sind.

AVANT-PROPOS

Ce livret fait partie de la documentation qui accompagne l'appareil et contient toutes les informations nécessaires pour consentir une utilisation et un entretien corrects du produit.

L'utilisateur devra lire attentivement toutes les indications qu'il contient et conserver soigneusement ce livret à portée de main.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une utilisation incorrecte, par une manutention effectuée avec des moyens inadéquats, par des modifications non autorisées et quoi qu'il en soit par tout ce qui n'est pas prescrit dans ce livret.

PREÁMBULO

Este manual forma parte de la documentación que se entrega con el aparato, y contiene toda la información necesaria para el correcto uso y mantenimiento del producto.

El usuario está obligado a leer con atención todas las indicaciones que se dan en éste, y a conservarlo con cuidado y en un lugar accesible.


El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños causados por el uso impropio del producto, un transporte con medios no adecuados, modificaciones no autorizadas y, de todas formas, cualquier operación no contemplada en este manual.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE	INSTRUCTIONS FOR THE USER	ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER
INSTRUCTIONS POUR L'USAGER	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	

DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC

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'adeguato punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.


Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'adeguato ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

EUROPEAN DIRECTIVE 2002/96/EC

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



The symbol  on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.


**EUROPÄISCHEN RICHTLINIE 2002/96/EG**

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen.

Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen.

Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.



Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol  einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist. Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.

Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer

Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

DIRETTIVA 2002/96/EC

Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.



El símbolo  en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico.

Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.

Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos.


Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EG

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).

Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.



Het symbool  op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwerking.

Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE	INSTRUCTIONS FOR THE USER	ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER
INSTRUCTIONS POUR L'USAGER	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	

SICUREZZA

L'apparecchiatura deve essere installata e collegata all'impianto elettrico da personale qualificato, secondo le norme vigenti e seguendo le istruzioni tecniche riportate nel capitolo "Istruzioni per installatore".

Per il disimballo e la manutenzione si raccomanda di dotarsi di guanti e occhiali di protezione.

Questo prodotto è stato progettato e realizzato esclusivamente per la cottura di cibi. Evitare assolutamente di manomettere o modificarne le caratteristiche e/o comunque utilizzarlo per scopi diversi da quelli prefissati.

Assicurarsi che i bambini non tocchino i comandi o giochino con l'apparecchiatura. Le parti esposte durante la cottura si riscaldano e anche dopo lo spegnimento rimangono calde per un certo periodo di tempo.

Dopo l'utilizzo del prodotto, assicurarsi che tutti i comandi siano in posizione di "chiuso o spento".

Qualora l'apparecchiatura si trovi nelle vicinanze di altri elettrodomestici, fare attenzione che i loro cavi elettrici e tubazioni siano sufficientemente lontani dalle parti calde della stessa.

Assicurarsi che intorno all'apparecchiatura ci sia sufficiente circolazione d'aria.

Evitare l'installazione del prodotto in prossimità di materiali infiammabili.

Pulire l'apparecchiatura regolarmente. Residui di cibo possono creare rischi d'incendio.

Nel caso di cattivo funzionamento del prodotto, la riparazione deve essere effettuata da personale competente e autorizzato onde evitare possibili danni o incidenti.

Questo apparecchio è conforme alle prescrizioni delle direttive comunitarie riguardanti la prevenzione ed eliminazione dei radiodisturbi, e la compatibilità elettromagnetica.

Importante:

La prima accensione deve avvenire con il forno vuoto. Regolare il termostato al massimo portando il selettore sul simbolo di cottura tradizionale oppure di cottura intensiva riportati nella pagina successiva.

Riscaldare per circa 60 minuti; durante questa operazione arieggiare l'ambiente.

Nei primi minuti di funzionamento, il forno potrebbe emettere fumo e odori sgradevoli.

Questo è dovuto al riscaldamento termico e ai grassi impiegati durante la lavorazione.

Terminato questo ciclo, lasciare raffreddare e pulire accuratamente l'interno con acqua calda e detersivo delicato.

Questo apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per l'uso di cottura.

Durante il funzionamento, le parti dell'apparecchiatura possono surriscaldarsi: tenere quindi lontano i bambini.

SAFETY

The appliance must be installed and connected to the mains by qualified personnel according to the norms in force and following the technical instructions given in the second part of this handbook.

Wear protective glasses and gloves when unpacking and servicing.

This appliance has been designed and made only for the cooking of food. It is absolutely forbidden to tamper with or alter its features and/or use it for other purposes than those specified.

Please make sure that children do not touch the control panel or play with the appliance. The parts exposed during cooking get hot and will stay hot for quite a while after switching the appliance off.

After using the appliance make sure that the knobs are in the "off" position.

If the appliance is placed near other units make sure their cables and pipes are far enough from the hot parts of the appliance.

Make sure enough air can circulate all round the appliance.

Do not install the appliance near flammable materials.

Clean the appliance regularly. Residual food can cause risks of fire.

Should the appliance malfunction, authorised and competent personnel must repair it to avoid any damage or accidents.

This appliance is in accordance to the community guidelines on the prevention and elimination of radio interference and electromagnetic compatibility.

Important:

The greases used in working and the oven's thermal insulation can give rise to smoke and unpleasant odours when turning on for the first time which is why we suggest heating the oven for the first time with nothing inside it, putting it up to maximum temperature and leaving it for about 1 hour which will get rid of this problem. Allow to cool down and then clean it thoroughly with hot water and a mild detergent.

This appliance has been designed only to cook food.

During cooking time the parts of the appliance can overheat: please keep children at a safety distance.

SICHERHEIT

Das Gerät soll installiert und an das Elektronetz von Fachpersonal angeschlossen werden, gemäß den gültigen Normen und den technischen Anweisungen in dem Kapitel „Anweisungen für den Benutzer“.

Schutzbrillen und Handschuhen beim Auspacken und Service tragen.

Das Gerät darf nur für den ursprünglich vorgesehenen Zweck, d.h. zum Garen und Kochen des Essens benutzt werden. Es ist verboten seine Merkmale zu erbrechen und modifizieren oder das Gerät für andere Zwecke zu gebrauchen. Bitte beachten Sie, dass die Kinder die Drehknöpfe nicht berühren oder mit dem Gerät nicht spielen. Beim Kochen werden die ausgesetzten Teile heiss und bleiben heiss für eine Zeitspanne auch nach der Ausschaltung. Nach dem Gebrauch des Ofens, bitte beachten Sie, dass alle Drehknöpfe auf der Position "zu" sind.

Immer wenn sich das Gerät neben anderen Elektrohaushaltsgeräte befindet, kontrollieren Sie, dass Ihre Kabel und Röhre genug entfernt von den heißen Teilen des Ofens sind.

Beachten, dass es um das Gerät genügende Umlüftung gibt.

Das Gerät soll nicht bei entzündbarem Material installiert werden.

Das Gerät regelmäßig reinigen. Kochreste können einen Brand verursachen.

Falls das Gerät nicht gut funktioniert, soll nur Fachpersonal mit guter Erfahrung es reparieren, um Schaden oder Unfälle zu vermeiden.

Das Gerät entspricht den EU-Vorschriften über die Verhütung und die Entstörung der Funkstörungen und die elektromagnetische Verträglichkeit.

Wichtig:

Bei der ersten Einschaltung soll der Ofen leer sein. Thermostat zu max. Temperatur und Wählschalter zur Position traditionelles Garen oder intensives Garen einstellen.

Den Ofen za. 60 Minuten erhitzen und inzwischen den Raum lüften. Bei den ersten Minuten nach der Einschaltung könnte der Ofen Rauch und Gestank aussenden wegen thermische Heizung und Fette, die bei der Herstellung benutzt werden.

Nach diesem Zyklus abkühlen lassen und den Garraum mit warmem Wasser und milden Reinigungsmitteln gut reinigen.

Dieses Gerät darf ausschliesslich für den Zweck, für den es vorgesehen ist, verwendet werden, d.h. für das Kochen.

Beim Betrieb können die Teile des Gerätes überheizen: bitte Kinder abhalten.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE	INSTRUCTIONS FOR THE USER	ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER
INSTRUCTIONS POUR L'USAGER	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	

SÉCURITÉ

L'appareil doit être installé et raccordé au réseau électrique par des techniciens qualifiés, dans le respect de la réglementation en vigueur et en suivant les instructions reportées au chapitre "Instructions pour l'installateur".

Il est recommandé d'adopter des gants et des lunettes de protection lors des opérations de déballage et de maintenance.

Ce produit a été conçu et réalisé exclusivement pour la cuisson des aliments. Ne manipulez ou ne modifiez en aucun cas les caractéristiques de l'appareil et/ou quoi qu'il en soit ne l'utilisez jamais pour des usages différents de ceux pour lesquels il a été construit.

Empêcher les enfants de toucher l'appareil ou de jouer avec les boutons. Certaines parties atteignent des températures très élevées pendant la cuisson et restent chaudes pendant un certain temps après l'arrêt de l'appareil.

Après avoir utilisé l'appareil, contrôler que toutes les commandes soient en position « éteint » ou « fermé ».

Au cas où l'appareil se trouverait à proximité d'autres appareils électroménagers, veiller à ce que les cordons électriques et les tuyaux soient à une distance suffisante des parties chaudes du four.

Veillez à assurer une circulation d'air suffisante autour de l'appareil.

Eviter d'installer le produit à proximité de matériaux inflammables.

Nettoyer régulièrement l'appareil. Des résidus d'aliments peuvent représenter un risque d'incendie.

En cas de mauvais fonctionnement, la réparation devra être effectuée par un technicien compétent et autorisé afin d'éviter d'éventuels dommages ou accidents.

Cet appareil est conforme aux dispositions des directives communautaires en matière de prévention et d'élimination des parasites électriques et de compatibilité électromagnétique.

Important :

Le premier allumage doit être effectué avec le four vide. Régler le thermostat sur le maximum en portant le sélecteur sur le symbole de cuisson traditionnelle ou bien sur celui de cuisson intensive, illustrés sur la page suivante.

Laissez chauffer le four pendant 60 minutes environ et pendant ce temps aérer la pièce.

Pendant les premiers instants de fonctionnement, le four pourrait dégager de la fumée et des odeurs désagréables.

Ceci est dû au chauffage et aux graisses utilisées pendant la fabrication en usine.

Après avoir terminé ce cycle, laissez le refroidir le four puis nettoyez soigneusement l'intérieur avec de l'eau chaude et un produit d'entretien délicat.

Cet appareil ne doit être utilisé que pour la cuisson des aliments.

Pendant le fonctionnement, certaines parties de l'appareil peuvent surchauffer. Eloigner les enfants des alentours du four.

SEGURIDAD

Sólo personal cualificado puede instalar y conectar el equipo al sistema eléctrico, siempre según las normas vigentes y siguiendo las instrucciones técnicas que se dan en el capítulo "Instrucciones para el instalador".

Para las operaciones de desembalaje y mantenimiento, se recomienda llevar puestos guantes y gafas protectoras.

Este producto tiene como única finalidad la cocción de alimentos. Debe evitar en todo momento manipularlo o modificar sus características y, de todas maneras, usarlo con fines distintos de los ya establecidos.

Asegúrese de que los niños no toquen los mandos o jueguen con el aparato. Las partes expuestas se calientan durante la cocción, y permanecen calientes durante un periodo de tiempo, incluso después del apagado.

Tras haber usado el producto, asegúrese de que todos los controles están en la posición de cerrado o de apagado.

Si el aparato se encuentra cerca de otros electrodomésticos, preste atención a que sus cables eléctricos y tubos estén a una distancia oportuna de las partes calientes de la aquél.

Compruebe que, alrededor del aparato, haya suficiente circulación de aire.

Evite instalar el producto cerca de cualquier material inflamable.

Limpie el aparato con frecuencia. Los restos de alimentos pueden ser causa de incendio.

En caso de mal funcionamiento del producto, sólo personal competente y autorizado puede llevar a cabo la reparación, con el fin de evitar posibles daños o incidentes.

Este aparato se encuentra conforme con las prescripciones de las directivas comunitarias relacionadas con la prevención y la eliminación de radiointerferencias, y con la compatibilidad electromagnética.

Importante:

El primer encendido debe realizarlo con el horno apagado. Regule el termostato al máximo, llevando el selector al símbolo de cocción tradicional o al de cocción intensiva, como se muestra en la página siguiente.

Caliente el horno durante aproximadamente 60 minutos. Durante esta operación, ventile la habitación.

En los primeros minutos de funcionamiento, es posible que el horno emita humo y olores desagradables.

Esto se debe al calentamiento térmico, y a las grasas usadas durante su fabricación.

Una vez acabado el ciclo, deje que se enfríe y limpie con esmero el interior, con agua caliente y un detergente delicado.

El único fin de este aparato es su utilización para la cocción de alimentos.

Durante su funcionamiento, algunas partes del aparato pueden sobrecalentarse; por lo tanto, mantenga a los niños alejados.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE	INSTRUCTIONS FOR THE USER	ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER
INSTRUCTIONS POUR L'USAGER	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	

COTTURA

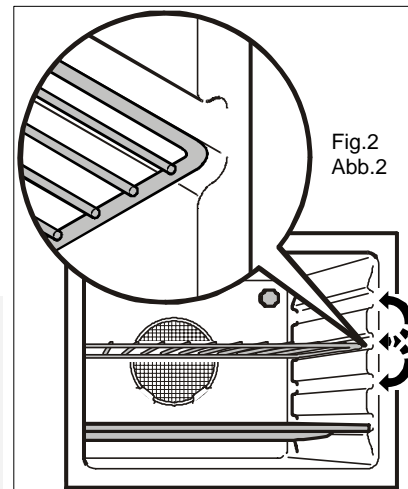
Tutte le cotture devono essere effettuate a porta chiusa. Per togliere le pietanze dal forno dotarsi di guanti di protezione. I recipienti devono essere in grado di resistere a temperature superiori ai 250 gradi.

Fare attenzione ai condimenti con oli o grassi, soprattutto se depositati sul fondo forno, in quanto se portati a temperature elevate possono incendiarsi.

Le scanalature laterali all'interno del forno Fig. 2 offrono la possibilità di regolare l'altezza della griglia consentendo così una temperatura maggiore sulla parte superiore e inferiore delle vivande in funzione della posizione scelta.

Manopole di comando selettore e termostato

Per usare il forno ventilato, bisogna agire sia sulla manopola del selettore (2), vedi Fig. 1, che permette di scegliere il tipo di riscaldamento del forno più idoneo alle diverse esigenze di cottura, che sulla manopola del termostato (1) che deve essere posizionata sulla temperatura desiderata. I diversi tipi riscaldamento del forno sono indicati da una simbologia che viene di seguito illustrata; il termostato, una volta raggiunta la temperatura predisposta, provvederà a mantenerla costante durante la cottura.



COOKING

During cooking time the oven door should be closed. Use an oven glove to take food out of the oven. The pans should be able to resist temperatures higher than 250 degrees.

Pay attention to the use of oil, especially if deposits remain on the bottom of the oven: they could catch fire at high temperatures.

The side tray-holder (Fig. 2) allows to adjust the height of the shelf, thus achieving a higher temperature on the upper or lower part of the food according to the position of the grill.

Selector knobs and thermostat

To operate the electric oven use both the selector knob (2), see Fig. 1, that allows you to choose the type of heating according to the different cooking needs, and the thermostat knob (1) which should be set at the temperature required. The symbols for the different types of heating are shown further on; once the desired temperature has been reached the thermostat will keep it constant.

DAS GAREN

Alle Gartypen sollen mit geschlossener Tür erfolgen. Um die Speisen aus dem Ofen zu nehmen, Schutzhandschuhen tragen. Die Behälter sollen Temperaturen über 250°C ertragen. Öl und Fette, vor allem wenn sie am Ofenboden liegen, sind gefährlich, weil sie mit hohen Temperaturen brennen können.

Die Seitenauskehlungen im Garraum (siehe Abb. 2) geben Ihnen die Möglichkeit die Höhe der Röste zu regulieren. Die temperatur ist höher im oberen Teil des Garraums und niedriger im unteren Teil.

Wählschalterdrehknob und Thermostatdrehknopf

Um den belüfteten Ofen zu benutzen, mit Hilfe des Drehschalters (2) (siehe Abb.1) den geeigneten Gartyp wählen, und mit Hilfe des Thermostatdrehhalters die geeignete Temperatur wählen.

Die Zeichenerklärung wird in der Folge die verschiedenen Heizungsarten beschreiben; immer wenn der Thermostat die gewählte Temperatur erreicht, wird er eine konstante Temperatur beim Garen halten.

CUISSON

La porte doit être absolument fermée pendant la cuisson, quel qu'en soit le mode. Utiliser un gant de protection pour retirer les plats du four. Les récipients doivent pouvoir résister à des températures supérieures à 250 degrés.

Surveiller les assaisonnements contenant des graisses ou des huiles, en particulier pour les plats déposés sur le fond du four, dans la mesure où ils pourraient s'enflammer sous l'effet de températures élevées.

Les rainures latérales à l'intérieur du four (Fig.2) permettent de régler la hauteur de la grille pour obtenir une meilleure distribution de la température sur le dessus et en dessous des aliments selon la position choisie.

Boutons de commande sélecteur et thermostat

Pour utiliser la ventilation du four, agir aussi bien sur le bouton du sélecteur (2), voir Fig.1, qui permet de choisir le type de chauffage le plus approprié aux différentes exigences de cuisson, que sur celui du thermostat (1) qui doit être placé sur la température désirée. Les différents types de chauffage du four sont représentés par les symboles illustrés ci-après ; lorsque la température sélectionnée sera atteinte, le thermostat la maintiendra constante pendant toute la durée de la cuisson.

COCCIÓN

Todas las operaciones de cocción deben realizarse con la puerta cerrada. Para sacar los alimentos del horno, póngase unos guantes de protección. Los recipientes usados deben ser capaces de resistir temperaturas superiores a 250 grados.

Tenga cuidado con los condimentos con aceite o grasa, sobre todo si los deposita en el fondo del horno, ya que pueden prender fuego si su temperatura aumenta de forma considerable.



Las ranuras laterales del interior del horno (Fig. 2) ofrecen la posibilidad de regular la altura de la rejilla, lo que permite obtener una temperatura más elevada en la parte superior o inferior de los alimentos, dependiendo de la posición elegida.

Mandos de control del selector y del termostato

Para usar el horno ventilado, hace falta actuar tanto sobre el mando del selector (2, véase Fig. 1), que permite elegir el tipo de calentamiento del horno que más se ajusta a las exigencias de cocción; como sobre el mando del termostato (1), que debe estar señalando a la temperatura deseada. Los distintos tipos de calentamiento se indican por una serie de símbolos que ilustramos a continuación. El termostato, una vez que ha alcanzado la temperatura dispuesta, se encargará de mantenerla constante durante la cocción.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE	INSTRUCTIONS FOR THE USER	ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER
INSTRUCTIONS POUR L'USAGER	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	

SIMBOLOGIA MANOPOLA SELETTORE FORNO VENTILATO.**SYMBOLS OF THE ELECTRIC OVEN KNOBS.****SYMBOLE DREHWAHLSCHALTER UMLUFTBACKOFEN.****SYMBOLES REPRÉSENTÉS SUR LE BOUTON SÉLECTEUR DU FOUR VENTILÉ.****SÍMBOLOS DE LOS MANDOS DEL SELECTOR DEL HORNO VENTILADO.**

 <p>Scongellazione rapida. L'utilizzo della sola ventola senza alcun tipo di riscaldamento consente di scongelare i cibi in tempi ridotti ed in modo ottimale.</p> <p>Quick defrosting. <i>Using only the fan allows to defrost food rapidly and in the best way.</i></p> <p>Schnelles Auftauen. Der Gebrauch nur vom Flügelrad ohne Heizung : die Speisen können ganz schnell auftauen und mit ausgezeichneten Resultaten.</p> <p>Décongélation rapide <i>Utiliser uniquement le ventilateur sans aucun type de chauffage, pour décongeler rapidement les aliments de la meilleure façon qui soit.</i></p> <p>Descongelación rápida. La utilización de un solo ventilador, sin ningún tipo de calentamiento, permite descongelar los alimentos en poco tiempo y de manera excepcional.</p>	<p>Grill ventilato. L'azione combinata del grill e della ventola assicura una cottura ben distribuita. Anche le carni di grosso spessore e le pietanze particolarmente voluminose possono essere grigliate in modo perfetto.</p> <p>Fan grill. <i>The combined action of the grill and fan guarantees even cooking. Even thick pieces of meat or other food can be grilled perfectly.</i></p> <p>Grillen mit Belüftung Der Betrieb von Grill und Flügelrad zusammen versichert ein ganz homogenes Garergebnis. Auch große Fleischstücke können perfekt gegrillt werden.</p> <p>Gril ventilé. <i>L'action combinée du gril et du ventilateur garantit une cuisson homogène. Même les grosses pièces de viande et les préparations particulièrement volumineuses peuvent être grillées de façon parfaite.</i></p> <p>Grill ventilado. La acción combinada del grill y del ventilador asegura una cocción bien distribuida. Es perfectamente posible cocinar a la parrilla incluso carnes de mucho grosor y comidas especialmente voluminosas.</p>
 <p>Cottura intensiva. Il funzionamento della ventola abbinato alla cottura tradizionale assicura cotture rapide e uniformi anche per preparazioni delicate come biscotti e pasticceria.</p> <p>Intensive cooking. <i>The combination of the fan and traditional cooking ensures rapid and even cooking for delicate foods such as biscuits and cakes.</i></p> <p>Intensives Garen Die Kombination von Flügelrad und traditionellem Kochen versichert schnelle und homogene Garergebnisse auch für zarte Speisen wie Kekse und Produkte der Pâtisserie.</p> <p>Cuisson intensive <i>Le fonctionnement du ventilateur appliqué à la cuisson traditionnelle garantit des cuissons rapides et uniformes même pour les préparations délicates comme les biscuits et la pâtisserie.</i></p> <p>Cocción intensiva El funcionamiento del ventilador, combinado con la cocción tradicional, asegura una cocción rápida y uniforme, incluso para alimentos delicados como galletas y pasteles.</p>	<p>Grill tradizionale. Con il funzionamento della sola resistenza superiore centrale si ottengono ottimi risultati nella cottura di carni di medio/piccolo spessore. Utilissimo per tostare il pane.</p> <p>Traditional grill. <i>Use only the top central heating element for excellent results with medium thick to thin pieces of meat. Excellent for toasting bread.</i></p> <p>Traditionelles Grillen Mit Gebrauch nur von oberem zentralem Heizelement kann man ausgezeichnete Garergebnisse mit dünnen oder dicken Fleischstücken erreichen. Ganz gut um Brot zu rösten.</p> <p>Gril traditionnel <i>En ne faisant fonctionner que la résistance supérieure centrale, on obtient d'excellents résultats pour la cuisson de pièces de viande de petite ou de moyenne épaisseur. Très utile pour faire griller le pain.</i></p> <p>Grill tradicional Sólo con el funcionamiento de la resistencia superior central se obtienen excelentes resultados en la cocción de carnes de grosor pequeño y medio. Resulta especialmente útil para tostar pan.</p>

ISTRUZIONI PER L'UTENTE	INSTRUCTIONS FOR THE USER	ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER
INSTRUCTIONS POUR L'USAGER	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	

Lampade spia

I forni sono dotati di 2 lampade spia. La prima, individuata dal n. 3, Fig. 1, indica la messa sotto tensione di un qualsiasi componente, mentre la seconda, individuata dal n. 4, è collegata al termostato e funziona ad intermittenza segnalando l'intervento del termostato stesso allo scopo di mantenere costante la temperatura all'interno del forno.

Control light

The ovens have two control lights. The first one, identified by n.3 Fig. 1, indicates that any oven component is on, whereas the second, identified by n.4 is connected to the thermostat and flashes, showing that the thermostat is keeping the temperature constant.

Kontrolleuchten

Die Öfen sind mit 2 Kontrolleuchten versehen. Die erste aufleuchtende Kontrolleuchte (nr.3 Abb.1) zeigt an, dass alle Bestandteile in Betrieb sind; die zweite (nr 4 Abb.1) ist mit dem Thermostat verbunden und beim Blinken zeigt an, dass der Thermostat eine konstante Temperatur im Garraum hält.

Lampe témoin

Les fours sont équipés de 2 lampes témoin. La première, représentée au n° 3, Fig.1, indique la mise sous tension de l'un des éléments du four tandis que la seconde, représentée au n° 4, est reliée au thermostat et fonctionne de façon intermittente pour signaler le déclenchement du thermostat servant à maintenir la température à l'intérieur du four.

Indicadores luminosos

Los hornos poseen dos indicadores luminosos. El primero (núm. 3, Fig. 1) indica la puesta en tensión de cualquiera de los componentes. El segundo (núm. 4) está conectado al termostato y funciona de forma intermitente. Señala la puesta en funcionamiento del termostato, con el fin de mantener constante la temperatura en el interior del horno.

Orologio contaminuti

I forni sono dotati di contaminuti meccanico che si carica ruotando la manopola (5) Fig. 1, in senso orario di un giro completo e poi posizionandola sul tempo desiderato (da 0 a 60 minuti).

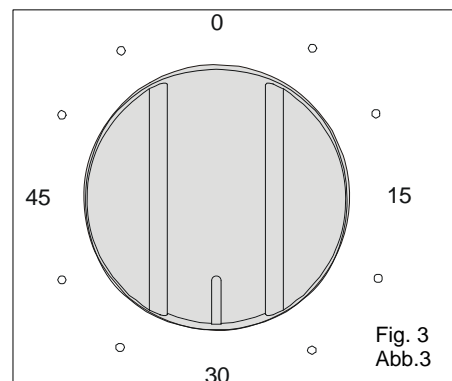
La Fig. 3 evidenzia l'impostazione per 30 minuti. Lo scadere del tempo selezionato sarà segnalato dalla suoneria. L'avviso acustico non interrompe comunque il funzionamento del forno.

Timer knob

The oven has a mechanical timer: you wind it up by turning the knob 5 – Fig. 1 clockwise one complete turn and then back to the time wanted (from 0 to 60 minutes). Fig. 3 shows the timer set for 30 minutes. When the 30 minutes is up a bell buzzes. The bell does not stop the oven working however.

Zeitreglerdrehknopf

Der Ofen hat einen mechanischen Zeitregler: man soll im Uhrzeigersinn den Drehknopf (5) Abb.1 eine komplette Umdrehung drehen und dann den Drehknopf auf die gewählte Garzeit einstellen. Die Abb. 3 zeigt eine Garzeit von 30 Minuten. Immer wenn die Garzeit zu Ende ist, ein Läutwerk klingelt. Das Läutwerk unterbricht nicht den Betrieb des Ofens.

**Minuteur**

Les fours sont équipés de minuteur mécanique qui se remonte en tournant le bouton (5), Fig.1, dans le sens des aiguilles d'une montre pendant un tour complet, après quoi le porter sur la durée souhaitée.

La Fig.3 illustre une programmation pour 30 minutes. Lorsque le temps sélectionné s'est écoulé, le minuteur sonne. Cependant, ce signal sonore n'interrompt pas le fonctionnement du four.

Reloj temporizador

Los hornos poseen un temporizador mecánico que se pone en funcionamiento al girar el mando (núm. 5, Fig. 1), en el sentido de las agujas del reloj, dando un giro completo y, a continuación, llevándola al tiempo deseado (desde 0 hasta 60 minutos).

La Fig. 3 muestra una preparación para 30 minutos. Un timbre indicará que el tiempo ha acabado. El aviso acústico, sin embargo, no interrumpe el funcionamiento del horno.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE	INSTRUCTIONS FOR THE USER	ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER
INSTRUCTIONS POUR L'USAGER	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	

Termostato di sicurezza

Onde evitare pericolosi surriscaldamenti dovuti ad un uso scorretto dell'apparecchiatura oppure ad un difetto dei componenti, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che, in caso di funzionamento anormale, stacca l'alimentazione elettrica.

Il ripristino del termostato, in funzione dell'abbassamento della temperatura del forno, è automatico. Pertanto in caso di intervento del termostato, per riutilizzarlo è sufficiente attendere il raffreddamento del forno. In caso contrario, se l'intervento è determinato da un difetto dei componenti, è necessario far intervenire l'Assistenza tecnica.

Safety thermostat

To avoid dangerous overheating of the appliance due to incorrect use or a defect in the components, the oven is provided with a safety thermostat that stops power supply in case of malfunction. The thermostat starts working again automatically when the temperature of the oven drops. Therefore, if the safety thermostat starts working because of incorrect use of the oven, you should wait till it cools down and look for the cause before using it again; if it starts because of defects in the components you should call the after sales service.

Sicherheitsthermostat

Um gefährliche Überheizungen wegen Defekte der Bestandteile oder unkorrekten Gebrauch des Gerätes zu vermeiden, ist der Ofen mit einem Sicherheitsthermostat versehen. Er hat die Funktion bei erhöhten Temperaturen im Garraum die Elektrozufuhr zu unterbrechen. Die Rückstellung des Thermostates erfolgt automatisch, man soll nur die Abkühlung des Ofens warten, andernfalls wenn einige Bestandteile mangelhaft sind, muss man den Kundendienst anrufen.

Thermostat de sécurité

Afin d'éviter des surchauffes dangereuses dues à une utilisation incorrecte de l'appareil ou bien au défaut d'une pièce, le four est muni d'un thermostat de sécurité qui, en cas de fonctionnement anormal, coupe l'alimentation électrique.

Le rétablissement du thermostat se fait automatiquement en fonction de la température du four. Par conséquent, en cas de déclenchement du thermostat, il suffira d'attendre que le four refroidisse. Dans le cas contraire, si le déclenchement a été déterminé par le défaut d'une pièce, il faudra appeler le service d'Assistance technique.

Termostato de seguridad

Para evitar peligrosos sobrecalentamientos debidos a un uso incorrecto del equipo o a un defecto de los componentes, el horno posee un termostato de seguridad que, en caso de funcionamiento anormal, corta el suministro de alimentación eléctrica.

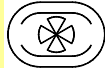
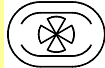
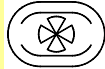









El termostato se restablece de forma automática, en función del descenso de temperatura en el horno. Por lo tanto, en caso de que el termostato interviniera, para volver a utilizarlo basta con esperar a que se enfríe el horno. En caso contrario, es decir, si el termostato interviene a causa de un defecto de los componentes, será necesario que se ponga en contacto con la Asistencia Técnica.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE	INSTRUCTIONS FOR THE USER	ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER
INSTRUCTIONS POUR L'USAGER	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	

FORNO VENTILATO (consigli per la cottura)

Di seguito forniamo alcune indicazioni sui modi e sui tempi di cottura di alcune pietanze; è necessario comunque tener conto che quanto indicato si riferisce ad una cottura effettuata con forno in condizioni ottimali. Dato che i tempi di cottura possono variare a seconda della natura, del volume e dell'omogeneità delle vivande, sarà attenzione dell'utente adeguare le istruzioni fornite in funzione della effettiva situazione del forno, controllando attentamente le prime cotture, fino ad ottenere l'esperienza necessaria per utilizzare al meglio l'apparecchiatura.

E' importante comunque, durante la cottura, aprire la porta del forno il meno possibile.

Tipo di pietanza		Selettore	Temperature	Tempo di cottura in minuti
Pasticceria				
Dolci a stampo con impasto sbattuto	Panettoni e focacce		175°C	55-65
	Focaccia reale		175°C	60-70
	Torta sublime		175°C	60-70
Dolci senza stampo	Fondo torta		175°C	30-40
	con guarnitura di frutta		175°C	50-60
	con guarnitura asciutta		200°C	40-50
Dolci a stampo di pastafrolla	Fondo torta		200°C	8-10
	con ricotta		200°C	25-35
	con frutta		200°C	25-35
Dolci a stampo con impasto lievitato Dolci piccoli	Pambianco 1 Kg di farina		200°C	25-35
	Pasta frolla		200°C	10-15
	Pasta da bigné		200°C	30-45
	Pasta biscotto		200°C	15-20
			175°C	50-60
Lasagne				
Carni arrosto (tempo di cottura per ogni cm di spessore)	Cottura lunga		200°C	12-15
	Cottura breve		200°C	10-12
	Polpettone		200°C	30-40
Pollame	Anatra		200°C	120-180
	Oca		200°C	150-210
	Pollo arrosto		175°C	60-90
	Tacchino		200°C	240 c.ca
Selvaggina	Lepre		200°C	60-90
	Coscia di capriolo		175°C	90-150
	Coscia di cervo		200°C	90-180
Verdure	Sformato di verdura cotta		200°C	40-45
Pesce	Cefali		200°C	40-50
Pizza			240°C	15-20
Grill	Bracirole		200°C	15-20
	Salsicce		200°C	20-25
	Pollo alla griglia		200°C	60
Grill ventilato	Gratinatura di carni con spessore consistente e pietanze voluminose		180°C	20

ISTRUZIONI PER L'UTENTE	INSTRUCTIONS FOR THE USER	ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER
INSTRUCTIONS POUR L'USAGER	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	

ELECTRICAL OVEN (cooking advice)

Here is some information on ways of cooking some dishes and cooking times which refer to optimal baking conditions. Since cooking times differ according to the kind, volume and uniformity of the food, the user should adapt this information to the actual situation of the oven checking the first cooking results, until enough experience has been acquired to use the appliance at its best. Open the oven door as little as possible while cooking.





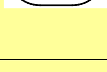







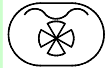
Type of food		Selector-switch	Temperature	Cooking time in minutes
Cakes				
Cakes in baking tin	Panettone or flat cake		175°C	55-65
Whisked dough	Focaccia reale		175°C	60-70
	Sublime cake		175°C	60-70
Cakes without baking tin	Cake base		175°C	30-40
	With fruit garnish		175°C	50-60
	With dry garnish		200°C	40-50
Pastry cakes in baking tin	Cake base		200°C	8-10
	With ricotta cheese		200°C	25-35
	With fruit		200°C	25-35
Cakes in baking tin with leaven	White bread 1 kg. of flour		200°C	25-35
Small cakes	Pastry		200°C	10-15
	Puff pastry		200°C	30-45
	Biscuits		200°C	15-20
Lasagna			175°C	50-60
Meat roasted				
Cooking time needed for each cm. of thickness	Lengthy cooking		200°C	12-15
	Brief cooking		200°C	10-12
	Meatloaf		200°C	30-40
Poultry				
	Duck 5 - 2 kg.		200°C	120-180
	Goose 3 kg.		200°C	150-210
	Roast chicken		175°C	60-90
	Turkey 5 kg.		200°C	240 c.ca
Game				
	Rabbit		200°C	60-90
	Haunch of roe		175°C	90-150
	Haunch of deer		200°C	90-180
Vegetables				
	Vegetable pie		200°C	40-45
Fish				
	Mullet		200°C	40-50
Pizza				
			240°C	15-20
Grill				
	Chops		200°C	15-20
	Sausages		200°C	20-25
	Grilled chicken		200°C	60
Fan grill				
	To cook thick pieces of meat and large quantities of food au gratin.		180°C	20

ISTRUZIONI PER L'UTENTE	INSTRUCTIONS FOR THE USER	ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER
INSTRUCTIONS POUR L'USAGER	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	

OFEN MIT LÜFTUNG (Ratschläge beim Garen)

In der Folge geben wir Ihnen einige Anweisungen über Garmethode und Garzeiten von einigen Speisen.; man muss auf jeden Fall bedenken, dass was geschrieben korrekt ist , wenn sich der Ofen in einem optimalen Zustand befindet. Da die Garzeiten von der Natur, dem Volumen und der Homogenität der Speisen abhängt, sollte der Kunde diese Anweisungen mit Bezug auf den wirklichen Zustand des Ofens, umwandeln. Der Kunde soll daher die ersten Garergebnisse kontrollieren, bis er die notwendige Erfahrung macht, um den besten Gebrauch des Gerätes zu erreichen.

Es ist wichtig, beim Garen, die Ofentür so wenig wie möglich zu öffnen.

Speisen		Wählschalter	Temperatur	Garzeit in Minuten
Pâtisserie				
Kuchen in der Kuchenform mit geschlagenem Teig	Panettone und Fladen Königler Fladen Kuchen "sublime"		175°C 175°C 175°C	55-65 60-70 60-70
Kuchen ohne Kuchenform	Kuchenboden Mit Fruchtgarnitur Mit trockener Garnitur		175°C 175°C 200°C	30-40 50-60 40-50
Kuchen in der Kuchenform aus Mürbeteig	Kuchenboden Mit Quark Mit Frucht		200°C 200°C 200°C	8-10 25-35 25-35
Kuchen in der Kuchenform mit Hefeteig	Weissbrot 1 Kg Mehl		200°C	25-35
kleine kuchen	Mürbeteig Bigné Kekse		200°C 200°C 200°C	10-15 30-45 15-20
Lasagne Gebratener Fleisch (Garzeit für jede cm Dicke)	Langes Garen Kurzes Garen Hackbraten		175°C 200°C 200°C 200°C	50-60 12-15 10-12 30-40
Geflügel	Ente Gans Gebratenes Huhn Pute		200°C 200°C 175°C 200°C	120-180 150-210 60-90 240 c.ca
Wild	Hase Rehbein Hirschbein		200°C 175°C 200°C	60-90 90-150 90-180
Gemüse	Gemüsesoufflé		200°C	40-45
Fisch	Meeräsche		200°C	40-50
Pizza	.		240°C	15-20
Grill	Karbonade Wurst Gegrilltes Huhn		200°C 200°C 200°C	15-20 20-25 60
Grill mit Lüftung	Ideal um dicke Fleischstücke und grosse Speisen zu gratinieren		180°C	20

ISTRUZIONI PER L'UTENTE	INSTRUCTIONS FOR THE USER	ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER
INSTRUCTIONS POUR L'USAGER	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	

FOUR VENTILÉ (conseils pour la cuisson)

Nous indiquons ci-après quelques suggestions sur les modes de cuisson et les temps de cuisson de certains aliments : il faut toutefois de tenir compte du fait que ces données se réfèrent aux cuissons effectuées avec un four se trouvant dans des conditions optimales. Comme les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la nature, du volume et de l'homogénéité des préparations, l'utilisateur devra adapter les instructions données à la situation effective du four, en contrôlant attentivement les premières cuissons jusqu'à avoir l'expérience nécessaire pour utiliser le four de la meilleure façon qui soit.

Important : pendant la cuisson, ouvrir le moins possible la porte du four.

Type de préparation	Sélecteur	Température	Temps de cuisson en minutes
Pâtisserie Desserts avec moule avec pâte fouettée	Fougasses et brioches Fougasses Torta sublime	175°C 175°C 175°C	55-65 60-70 60-70
Desserts sans moule	Fond de tarte garni avec des fruits garniture sèche	175°C 175°C 200°C	30-40 50-60 40-50
Desserts à moule en pâte brisée	Fond de tarte avec fromage frais à pâte molle avec des fruits	200°C 200°C 200°C	8-10 25-35 25-35
Dessert avec moule avec pâte levée Dolci piccoli	Pain blanc 1 Kg de farine Pâte brisée Pâte à choux Pâte à biscuits	200°C 200°C 200°C 200°C	25-35 10-15 30-45 15-20
Lasagnes Viandes rôties (temps de cuisson pour chaque cm d'épaisseur)	Cuisson longue Cuisson brève Hachis Parmentier	175°C 200°C 200°C 200°C	50-60 12-15 10-12 30-40
Volaille	Canard Oie Poulet rôti Dindon	200°C 200°C 175°C 200°C	120-180 150-210 60-90 240 c.ca
Gibier	Lièvre Cuisse de chevreuil Cuisse de cerf	200°C 175°C 200°C	60-90 90-150 90-180
Légumes	Tourtes de légumes	200°C	40-45
Poisson	Mulet	200°C	40-50
Pizza	.	240°C	15-20
Grillades	Steaks Saucisses Poulet grillé	200°C 200°C 200°C	15-20 20-25 60
Gril ventilé	Gratins de viande d'une bonne épaisseur et préparations volumineuses	180°C	20

ISTRUZIONI PER L'UTENTE	INSTRUCTIONS FOR THE USER	ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER
INSTRUCTIONS POUR L'USAGER	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	

HORNO VENTILADO (consejos para la cocción)

A continuación, ofrecemos algunas indicaciones acerca de las modalidades y de los tiempos de cocción de algunas comidas; de todas formas, es necesario tener en cuenta que lo indicado se refiere a la cocción en un horno en condiciones óptimas. Dado que los tiempos de cocción pueden variar dependiendo de la naturaleza, del volumen y de la homogeneidad de los alimentos, será responsabilidad del usuario adaptar las instrucciones que entregamos en función del estado real del horno, prestando mucha atención en los primeros usos, hasta obtener la experiencia necesaria para aprovechar al máximo el aparato.

De todas formas, es importante abrir la puerta del horno el mínimo posible de veces durante la cocción.

Tipo de comida		Selector	Temperatura	Tpo. de cocción (minutos)
Panadería Dulces de molde con masa batida	Bizcochos y tortas Torta real Tarta sublime		175°C 175°C 175°C	55-65 60-70 60-70
Dulces sin molde	Base de tarta con guarnición de fruta con guarnición seca		175°C 175°C 200°C	30-40 50-60 40-50
Dulces de molde con masa pastelera	Base de tarta con queso con fruta		200°C 200°C 200°C	8-10 25-35 25-35
Dulces de molde con masa de levadura Dulces pequeños	Pan blanco 1 Kg de harina Masa pastelera Crema Galletas		200°C 200°C 200°C 200°C	25-35 10-15 30-45 15-20
Lasañas Asados de carne (tiempo de cocción por cada cm de grosor)	Cocción larga Cocción breve Pastel de carne		175°C 200°C 200°C 200°C	50-60 12-15 10-12 30-40
Aves de corral	Pato Oca Pollo asado Pavo		200°C 200°C 175°C 200°C	120-180 150-210 60-90 240 c.ca
Salvajes	Conejo Pata de cabrito Pata de ciervo		200°C 175°C 200°C	60-90 90-150 90-180
Verduras	Pastel de verduras		200°C	40-45
Pescado	Lisas		200°C	40-50
Pizza	.		240°C	15-20
Grill	Filetes Carnes picadas Pollo a la parrilla		200°C 200°C 200°C	15-20 20-25 60
Grill ventilado	Gratinado de carnes de grosor consistente y comidas voluminosas		180°C	20

ISTRUZIONI PER L'UTENTE	INSTRUCTIONS FOR THE USER	ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER
INSTRUCTIONS POUR L'USAGER	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	

PROBLEMI E SOLUZIONI

Problema	Suggerimenti
Le spie non si accendono	Verificare il corretto allacciamento dell'apparecchiatura alla rete elettrica. Controllare l'impostazione corretta delle manopole per la cottura. Verificare l'interruttore (salvavita) dell'impianto elettrico. Se il guasto persiste rivolgersi ad un Centro Assistenza.
La spia del termostato non si accende	Ruotare la manopola del selettore posizionandola su una funzione. Ruotare la manopola termostato posizionandola su una temperatura.
La lampada interna del forno non funziona	Controllare che il cavo elettrico di alimentazione sia collegato alla rete. Sostituire lampada forno con una di pari caratteristiche seguendo le indicazioni riportate nel paragrafo "Manutenzione e pulizia".
Presenza di umidità all'interno del forno	Evitare di lasciare cibo nel forno dopo la cottura.
Presenza di umidità all'interno del forno durante la cottura.	Aumentare di 15/20°C la temperatura del forno
Se i problemi persistono o non sono risolvibili con i suggerimenti sopra citati, rivolgersi a un Centro di Assistenza Tecnica.	

PROBLEMS AND SUGGESTIONS

Problem	Suggestions
The control lights do not turn on	Check correct connection of the appliance to the mains. Check setting of knobs for cooking. Check switch (cut-out box) of electric network. If failure persists, call the after sales service.
The thermostat control light does not turn on	Turn the knob to any function. Turn thermostat to any temperature.
The oven light does not work.	Check that the feeding cable is connected to the network. Replace the oven light with one with the same characteristics following the instructions on paragraph "Maintenance and cleaning".
Humidity in the oven.	Do not leave food in the oven after cooking it.
Humidity in the oven when cooking	Increase the temperature of the oven by 15+20°C.
If the problems have not solved following the above mentioned suggestions call the Technical assistance.	

PROBLEME UND RATSCHLÄGE

Problem	Ratschlag
Die Kontrolleuchte schalten nicht ein	Kontrollieren, dass das Gerät korrekt an das Elektronetz angeschlossen ist. Kontrollieren, dass der Drehknopf auf dem richtigen Garzyklus eingestellt ist. Den Schalter der elektrischen Anlage kontrollieren. Wenn der Defekt weiterbesteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Thermostatkontrolleuchte schaltet nicht ein	Den Wählschalterdrehknopf auf einen Garzyklus einstellen. Den Thermostatdrehknopf auf die Temperatur einstellen.
Die Innenlicht des Ofens funktioniert nicht.	Kontrollieren, dass der Speiseleitungskabel an das Elektronetz angeschlossen ist. Die Ofenlampe mit einer anderen mit gleichen Merkmalen ersetzen. Bedienungsanleitung im Paragraph „Wartung und Reinigung“ sorgfältig folgen.
Befeuchtung im Garraum des Ofens.	Nach dem Garen keine Speisen im Garraum lassen
Befeuchtung im Garraum des Ofens beim Garen.	Die Temperatur von za. 15/20°C erhöhen.
Immer wenn die Probleme weiterbestehen oder nicht lösbar mit unseren Ratschlägen sind, wenden Sie sich an den Kundendienst.	

ISTRUZIONI PER L'UTENTE	INSTRUCTIONS FOR THE USER	ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER
INSTRUCTIONS POUR L'USAGER	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Problème	Solutions
Les voyants lumineux ne s'allument pas	Vérifier que l'appareil soit correctement raccordé au réseau électrique Contrôler que la position des boutons de commande soit juste. Vérifier l'interrupteur de sécurité (disjoncteur) du réseau électrique En cas de panne, contacter un centre d'Assistance technique.
Le voyant lumineux du thermostat ne s'allume pas	Tourner le bouton du sélecteur sur une fonction Tourner le bouton du thermostat sur une température
L'ampoule à l'intérieur du four ne fonctionne pas	Contrôler que le cordon d'alimentation soit bien branché au réseau électrique. Remplacer l'ampoule du four par une ampoule neuve ayant les mêmes caractéristiques et en suivant les indications reportées au paragraphe « Maintenance et entretien »
Présence d'humidité à l'intérieur du four	Eviter de laisser les aliments dans le four après la cuisson
Présence d'humidité à l'intérieur du four pendant la cuisson	Augmenter la température du four de 15/20° C
Si les problèmes persistent ou ne sont pas résolus par les conseils reportés ci-dessus, s'adresser à un centre d'Assistance technique.	

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Problema	Sugerencias
Los indicadores luminosos no se encienden	Compruebe la correcta conexión del aparato a la red eléctrica. Controle la correcta posición de los mandos para la cocción. Revise el interruptor (diferencial) del equipo eléctrico. Si el error persiste, diríjase a un Centro de Asistencia.
El indicador luminoso del termostato no se enciende	Gire el mando del selector, llevándolo a una función. Gire el mando del termostato, llevándolo a una temperatura.
La luz interna del horno no funciona	Compruebe que el cable eléctrico de alimentación esté conectado a la red. Sustituya la luz del horno con una de características similares, siguiendo las indicaciones que se muestran en el apartado "Mantenimiento y limpieza".
Presencia de humedad en el interior del horno	Evite dejar comida en el horno tras la cocción.
Presencia de humedad en el interior del horno durante la cocción.	Aumente la temperatura del horno en 15-20°C.
Si los problemas persisten, o no se pueden resolver con las sugerencias enumeradas anteriormente, diríjase a un Centro de Asistencia Técnica.	

ISTRUZIONI PER L'UTENTE	INSTRUCTIONS FOR THE USER	ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER
INSTRUCTIONS POUR L'USAGER	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	

MANUTENZIONE E PULIZIA

Prima di effettuare qualsiasi operazione di smontaggio, staccare la spina dalla presa di corrente ed accertarsi che l'apparecchiatura sia fredda.

Se si utilizzano "spray", seguire scrupolosamente le istruzioni della ditta costruttrice avendo l'accortezza di non dirigere lo spruzzo sulle resistenze elettriche visibili nella parte superiore interna del forno.

N.B.: L'apparecchiatura non deve essere pulita utilizzando un pulitore a vapore.

Pulizia interna del forno

Lavare le parti smaltate con acqua tiepida e detersivo aiutandosi con una spugna morbida. Non usare pagliette o sostanze abrasive per non rovinare lo smalto. Risciacquare bene e asciugare con un panno morbido. Se dopo la cottura sono presenti residui di cibo, è consigliabile pulire il forno per evitare che con la cottura successiva si brucino rendendo difficoltosa la pulizia.

MAINTENANCE AND CLEANING

Make sure the appliance is electric disconnected and cold before cleaning it.

If sprays are used, follow the manufacturer's instructions carefully and do not direct spray on the electric heating elements that are visible on the upper part of the oven.

Attention: Do not clean the oven by means of cleaner with steam.

Cleaning the internal parts of the oven.

Wash the enamelled parts with warm water, detergent and a soft cloth.

Do not use scouring pads or abrasive substances as they ruin the enamel. Rinse well and dry with a soft cloth. We advise cleaning the oven every time cooking leaves residues, otherwise these will burn during the next cooking process and make cleaning very difficult.

WARTUNG UND REINIGUNG

Vor der Reinigung, bitte beachten, dass der Stecker ausgeschaltet ist und das der Ofen kalt ist.

Wenn man Spritzflaschen benutzt, sorgfältig die Anweisungen des Reinigungsmittelherstellers beachten.

Nicht auf die Elektroheizelemente, sichtbar im oberen Teil des Ofens, spritzen.

Achtung: Man darf nicht das Gerät mit einem Dampfreiniger reinigen.

Innenreinigung des Ofen

Die emaillierten Teile mit lauwarmem Wasser und Reinigungsmittel mit Hilfe eines weichen Schwammes waschen.

Keinesfalls normale Stahlwolle oder Schleifmittel verwenden, um den emaillierten Stahl nicht zu schaden. Danach mit Wasser nachspülen und sorgfältig trockenreiben. Immer wenn es nach dem Garen Kochreste gibt, empfehlen wir den Ofen zu reinigen, um zu vermeiden, dass die Kochreste bei nächstem Garen brennen.

MAINTENANCE ET ENTRETIEN

Avant toute opération d'entretien ou de maintenance, débrancher la prise du four et vérifier si l'appareil est froid

Si vous utilisez des "sprays" suivre attentivement les instructions du fabricant et ne pas vaporiser le produit sur les résistances électriques visibles sur la voûte du four.

N.B. Le four ne doit pas être nettoyé avec un jet de vapeur.

Nettoyage de l'intérieur du four

Laver les parties émaillées à l'aide d'une éponge avec de l'eau tiède et un produit détergent. Ne pas employer de paille de fer ou de substances abrasives afin de ne pas abîmer l'émail. Rincer abondamment puis essuyer avec un chiffon doux. En présence de résidus de cuisson, nettoyer le four pour éviter que ceux-ci ne brûlent au cours de la cuisson successive et ne deviennent difficiles à éliminer.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de llevar a cabo cualquier operación de desmontaje, saque el enchufe de la toma de corriente y compruebe que el aparato esté frío.

Si usa un aerosol, siga al pie de la letra las instrucciones del fabricante, presentando atención a no dirigir el chorro a las resistencias eléctricas visibles en la parte superior interna del horno.

Nota: no debe limpiar el equipo usando una limpiadora a vapor.

Limpieza interna del horno

Lave las partes esmaltadas con agua templada y detergente, ayudándose con un estropajo blando. No use estropajos de acero ni sustancias abrasivas para no estropear el esmalte. Enjuague bien y séquelo con un paño blando. Si, tras la cocción, encuentra restos de comida, es aconsejable limpiar el horno para evitar que se quemen en la siguiente cocción, dificultando así la limpieza.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE	INSTRUCTIONS FOR THE USER	ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER
INSTRUCTIONS POUR L'USAGER	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	

SOSTITUZIONE LAMPADA FORNO

Assicurarsi che il forno sia spento e che la spina sia staccata prima di sostituire la lampada, per evitare la possibilità di scosse elettriche.

Svitare la protezione in vetro Fig. 4.

Togliere la lampada svitandola e sostituirla con una nuova di pari caratteristiche.

Riavvitare la protezione.

REPLACEMENT OF OVEN LIGHT

Make sure the oven is switch-off and disconnected from the mains.

Unscrew the glass protection Fig.4.

Take out the light and replace it with another one with the same characteristics.

Reassemble it all inversely.

ERSETZUNG DER OFENLAMPE

Bitte beachten, dass der Ofen zu und der Stecker ausgeschaltet sind, um Schläge zu vermeiden.

Den Glasschutz Abb.4 abschrauben.

Die Lampe wegnehmen und sie mit einer anderen mit gleichen Merkmalen ersetzen.

Den Glasschutz wiederverschrauben.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

Avant de remplacer l'ampoule vérifier que le four soit éteint et que la prise soit débranchée, pour éviter le risque de coups de courant.

Dévisser la protection en verre Fig.4

Extraire l'ampoule en la dévissant et la remplacer par une ampoule neuve ayant les mêmes caractéristiques.

Revisser la protection

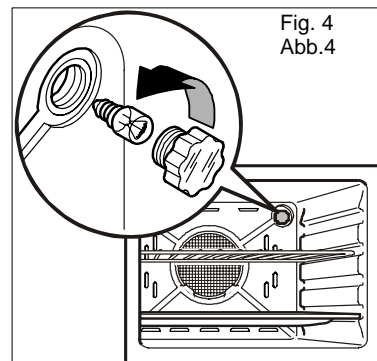
SUSTITUCIÓN DE LA LUZ DEL HORNO

Antes de sustituir la luz, asegúrese de que el horno esté apagado y que se encuentre desenchufado, para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

Desatornille la protección de cristal (Fig. 4).

Quite la bombilla desenroscando, y sustitúyala con una nueva de características similares.

Vuelva a atornillar la protección.

**Caratteristiche della lampada**

Alimentazione
Potenza
Attacco tipo
Resistente a
temperature di

Characteristics of lamp

Voltage
Power
Coupling
Suitable to work with
temperature of

Merkmale der Lampe

Anschlußspannung
Leistung
Kupplung
Hitzebest

Caractéristiques de l'ampoule

Alimentation
Puissance
Type de raccord
Résiste à des
températures de

Características de la luz

Alimentación
Potencia
Toma tipo
Resistente a
temperaturas de

230V
15W
E 14
300°C

PULIZIA DELLA PORTA DEL FORNO

Per una pulizia accurata all'interno dei cristalli porta si consiglia di smontare il vetro interno Fig. 5;

Aprire completamente la porta e svitare le due viti che fissano il cristallo interno.

Pulire ambedue i cristalli solo con acqua calda ed un panno morbido.

Effettuata la pulizia rimontare il tutto.

CLEANING OF OVEN DOOR

We advise disassembling the internal glass of the oven door to clean it well Fig.5:

Open the door completely and unscrew the two screws that hold the internal glass Clean both glasses only with warm water and a soft cloth.

Reassemble the parts after cleaning.

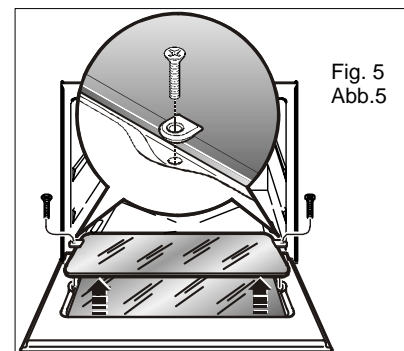
REINIGUNG DER OFENTÜR

Um die Türgläser sorgfältig zu reinigen, empfehlen wir das Innenglas abzumontieren (siehe Abb.5)

Die Tür völlig öffnen, und dann die zwei Schrauben abschrauben, die das Innenglas festhalten.

Beide Gläser nur mit warmem Wasser und einem weichen Tuch reinigen.

Zum Schluss alle Bestandteile wiedermontieren.

**NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR**

Pour un nettoyage méticuleux entre les vitres de la porte, il est conseillé de démonter la vitre intérieure Fig.5 ;

Ouvrir complètement la porte et dévisser les deux vis qui fixent la vitre intérieure.

Nettoyer les deux vitres exclusivement avec de l'eau chaude et un chiffon doux.

Une fois le nettoyage terminé, remonter le tout.

LIMPIEZA DE LA PUERTA DEL HORNO

Para obtener una limpieza apropiada del interior de los cristales de la puerta, le aconsejamos desmontar el cristal interno (Fig. 5).

Abra por completo la puerta y quite los dos tornillos que fijan el cristal interno.

Limpie ambos cristales, usando sólo agua caliente y un paño blando.

Una vez acabada la limpieza, vuelva a montar el conjunto.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE	INSTRUCTIONS FOR THE USER	ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER
INSTRUCTIONS POUR L'USAGER	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	

Caratteristiche tecniche	Technical Features	Technische Merkmale	Caractéristiques techniques	Características técnicas				
Dimensioni	Dimensions	Abmessungen	Dimensions	Dimensiones			CAMT-43E	CAML-43E
Larghezza	Width	Breite	Largeur	Anchura	cm		59. ⁶	68. ⁶
Profondità	Depth	Tiefe	Profondeur	Profundidad	cm		58. ⁵	58. ⁵
Altezza	Height	Höhe	Hauteur	Altura	cm		61	50
Volume della camera cottura	Volume of cooking chamber	Volumen des Garraums	Volume de la chambre de cuisson	Volumen de la cámara de cocción	lt		50	50
N° teglie	Trays number	Nr Einschüben	Nombre de plats à four	N° bandejas			4	4
Dimensioni teglia	Tray dimensions	Abmessungen der Röste	Dimensions plat à four	Dimensiones bandeja	cm		44. ² x 36. ⁵ x h2	44. ² x 36. ⁵ x h2
Distanza tra le teglie	Distance between trays	Einschubabstand	Intervalle entre les plats	Distancia entre bandejas	cm		5. ⁵	5. ⁵
Componenti	Parts	Bestandteile	Composants	Componentes				
Resistenza grill	Grill heating element	Grillheizelement	Résistance grill	Resistencia grill	W		1400	1400
Resistenza cielo	Top heating element	Obenheizelement	Résistance voûte	Resistencia superior	W		900	900
Resistenza suola	Bottom heating element	Untenheizelement	Résistance sole	Resistencia inferior	W		1300	1300
Lampada forno	Oven lamp	Ofenlampe	Ampoule four	Luz horno	W		15	15
Motoventilatore	Motor-fan	Motorventilator	Moteur ventilateur	Ventilador motor	W		30	30
Potenza max. assorbita	Max absorbed power	Leistung	Puissance absorbée max.	Potencia máx. absorbida	kW		2. ²	2. ²
Classe isolamento	Insulation class	Isolationsklasse	Classe d'isolation	Clase aislamiento			1	1
Tensione alim.	Supply voltage	Spannung	Tension alim.	Tensión alim.	V		230+1~50Hz	230+1~50Hz
Accessori	Accessories	Zubehör	Accessoires	Accesorios				
Leccarda	Drip tray	Fettfänger	Lèche-frite	Bandeja grasa			n°2x(44. ² x36. ⁵)	n°2x(44. ² x36. ⁵)
Griglia	Grid	Rost	Grille	Rejilla			1	1

LAVORI DI RIPARAZIONE PARTE ELETTRICA

Prima di chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica controllare che:

La spina sia ben inserita nella presa di corrente.

L'interruttore generale sia inserito.

Dopo questi controlli se necessario fate eseguire le riparazioni da personale qualificato.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di smontaggio, staccare la spina dalla presa di corrente.

REPARATION OF THE ELECTRICAL PART

Before calling the after sales service check that:

The plug is inserted in the socket well.

The main switch is on.

If necessary, have the appliance serviced by qualified personnel.

Remove the plug from socket before disassembling any part.

REPARATION DER ELEKTRISCHEN TEIL

Bevor den Kundendienst anzurufen das folgende beachten:

Der Stecker soll gut eingeschaltet sein.

Der Hauptschalter soll auf sein.

Wenn es nötig ist, Reparaturen nur vom Fachpersonal machen lassen.

Vor Abmontierung, bitte beachten dass der Stecker ausgeschaltet ist.

RÉPARATIONS PARTIE ÉLECTRIQUE

Avant d'appeler le centre d'Assistance technique, vérifier que :

La fiche électrique soit bien branchée dans la prise de courant

L'interrupteur général soit activé.

Après ces contrôles, faites effectuer les réparations nécessaires par un technicien qualifié.

Avant de démonter quoi que ce soit, débrancher la prise de courant du réseau.

REPARACIÓN DE LA PARTE ELÉCTRICA

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, compruebe que:

El enchufe esté correctamente introducido en la toma de corriente.

El interruptor general esté operativo.

Después de estos controles, si fuera necesario, encargue la reparación a personal cualificado.

Antes de llevar a cabo cualquier operación de desmontaje, saque el enchufe de la toma de corriente.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE
NOTICE POUR L'INSTALLATEUR**INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER**
INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR**ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR****Collegamento elettrico**

Le operazioni di installazione devono essere eseguite con estrema attenzione, da personale qualificato, secondo le norme in vigore.

Prima di procedere all'allacciamento elettrico è necessario verificare che:

- l'interruttore elettrico di protezione installato a monte dell'apparecchio, sia correttamente dimensionato per i valori di assorbimento elettrico riportati nella targhetta caratteristiche, e nel presente manuale.
- l'impianto di alimentazione sia dotato di efficiente collegamento di terra nel rispetto delle norme e disposizioni di legge vigenti.
- la presa o l'interruttore onnipolare di allacciamento siano facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

Il forno viene fornito con cavo di alimentazione, sul quale dovrà essere montata una spina normalizzata, idonea al carico indicato sulla targhetta dell'apparecchiatura; la spina, poi, dovrà essere collegata ad una adeguata presa di corrente.

Volendo, si può collegare direttamente il cavo alla rete di distribuzione; in questo caso, però, bisogna interporre tra il forno e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima tra i contatti di 3 mm., rispondente alle norme vigenti; il cavo giallo verde di terra non deve essere interrotto.


In ogni caso bisogna avere l'avvertenza di posizionare il cavo di alimentazione in modo tale che non raggiunga, in alcun punto, una temperatura che superi di 50°C la temperatura ambiente.

La casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso queste norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

Sostituzione del cavo di alimentazione

Il cavo di alimentazione, che deve essere in H05RR-F, di sezione 3 x 1 mm² (vedi targhetta), può essere sostituito nel seguente modo:

- aprire la morsettieria Fig. 6;

- Inserire i conduttori nei rispettivi morsetti N - L - 

Il conduttore di terra è contraddistinto dai colori giallo/verde;

Fissare il cavo nell'apposito fermacavo;

Richiudere la morsettieria esercitando una pressione del coperchio fino a che lo stesso si blocca.

N.B.: Dopo l'installazione la spina dell'apparecchiatura deve essere accessibile.

Connection to the mains.

The appliance must be installed only and exclusively by qualified personnel following the instructions given herein and in compliance with current laws in force.

Check the following before connecting to the mains:

- the circuit breaker upstream installed from the appliance must be suitable for the loading values shown on the rating plate and written in this manual.
- the power supply must have an efficient earthing connection according to the norms and local standards.
- the connection switch or socket must be within reach of the appliance installed.

The power supply cable, supplied with the appliance, should be provided with a standardized plug that can take the load indicated on the data plate; the plug should then be inserted in a suitable socket. If you want to connect the cable directly to the distribution network, there must be an omnipolar switch with a minimum opening of 3mm between contacts.

This must be located between the appliance and the power network, in accordance with the applicable safety standards; the green yellow earthing cable must not be interrupted. In any case make sure that the power supply cable never reaches, in any point, a temperature above 50° C than the room temperature.


The manufacturer declines any responsibility if these safety standards are not respected.

Replacement of feed cable

The feed cable must be in H05RR-F, with a cross sectional area of 3x1.5 mm².

The cable can be replaced this way:

Open the terminal board Fig. 6;

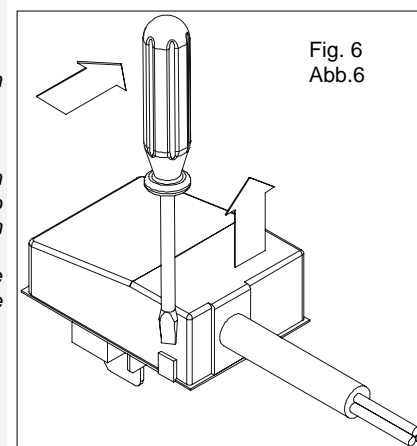
Insert the wires in their terminals: N - L - 

The earthing wire is the yellow green one

Fix the cable in its cable clamp;

Close the terminal board by pressing lightly on the lid until it shuts

Attention. Once installed, the appliance's plug must be easy to reach.

**Elektroanschluss**

Die Installation des Gerätes darf ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal und unter Beachtung der vorliegenden Anleitungen sowie der geltenden Gesetze durchgeführt werden.

Das Folgende beachten vor Anschluss:

- vor dem Gerät muß ein Schutzschalter eingebaut werden. Das Gerät wird werksgemäß für den Betrieb mit der auf Typenschild angegebenen Versorgungsspannung eingestellt.

-Das Gerät muss unbedingt unter Beachtung der geltenden Gesetze geerdet werden.

- Anschlussschalter soll neben dem Gerät und erreichbar sein.

Der Ofen ist mit einem Anschlusskabel versehen, auf dem ein genormter Stecker geeignet für den Betrieb mit der auf dem Typenschild angegebenen Versorgungsspannung, montiert werden soll. Der Stecker soll danach an eine geeignete Steckdose angeschlossen werden.

Wenn man will, kann man direkt den Kabel an das Anschlussnetz anschliessen; in diesem Fall muss man zwischen dem Ofen und dem Netz einen allpoligen Schalter mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite laut der geltenden Gesetze einbauen. Der gelb-grüne Erdkabel soll nicht unterbrochen werden.


Auf jeden Fall muss man den Anschlusskabel liegen, so dass er eine Temperatur von 50°C mehr als die Raumtemperatur nirgendwo übersteigt.

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung falls diese Unfallverhütungsnormen nicht geachtet werden.

Ersetzung des Anschlusskabels

Der Anschlusskabel, der den Eigenschaften des Typs H05RR-F mit Querschnitt 3 x 1 mm² (siehe Typenschild), entsprechen soll, kann auf folgende Weise ersetzt werden:

- Die Anschlussklemmleiste öffnen Abb. 6;

- Die Leiter an die Klemmen N - L -  einschalten

Der Erdkabel hat gelb-grüne Farbe.

Den Kabel mit der Befestigungsklemme befestigen.

Die Anschlussklemmleiste wiederschliessen, bis wann der Deckel festgeklemmt ist.

Achtung: Nach der Installation soll der Stecker des Gerätes erreichbar bleiben.

**ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE
NOTICE POUR L'INSTALLATEUR****INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER
INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR****ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR****Raccordement électrique**

Les opérations d'installation doivent être effectuées par des techniciens qualifiés, et dans le respect des normes en vigueur.

Avant de procéder au raccordement électrique, bien vérifier que :

- l'interrupteur électrique de sécurité installé en amont de l'appareil soit proportionné aux valeurs d'absorption électrique reportées sur la plaquette signalétique ainsi que dans le présent manuel.

- le réseau électrique soit équipé d'un raccordement de mise à la terre efficace et en conformité avec les normes et les dispositions légales en vigueur.

- la prise ou l'interrupteur omnipolaire utilisé pour le raccordement soit facilement accessible une fois que l'appareil est installé.

Le four est livré avec un cordon d'alimentation sur lequel devra être montée une prise homologuée, adaptée à la charge indiquée sur la plaquette signalétique de l'appareil ; cette fiche devra ensuite être branchée sur une prise de courant adéquate.

Si on le souhaite, il est possible de brancher directement le cordon d'alimentation au réseau électrique ; dans ce cas cependant, entre le four et le réseau, il faudra interposer un interrupteur omnipolaire ayant un écart minimum de 3 mm entre les contacts, correspondant aux normes en vigueur ; le fil jaune vert de terre ne doit pas être coupé.

Quoi qu'il en soit, il faudra veiller à positionner le cordon d'alimentation de sorte qu'il n'atteigne en aucun point une température dépassant de 50° C la température ambiante.

Le fabricant décline toute responsabilité au cas où les normes de prévention contre les accidents ne seraient pas respectées.

Remplacement du cordon d'alimentation

Le cordon d'alimentation, qui doit être du type H05RR-F, de 3 x 1 mm² de section (voir plaquette) peut être remplacé de la façon suivante :

- ouvrir le connecteur Fig. 6 ;

- Insérer les conducteurs sur les bornes respectives N - L - 

Le conducteur de terre est signalé par les couleurs jaune/vert ;

Fixer le fil dans le serre-fils ;

Refermer le connecteur en exerçant une pression sur le couvercle jusqu'à ce que ce dernier se bloque.

N.B. Après l'installation, la prise de l'appareil doit rester accessible.

Conexión eléctrica

Las operaciones de instalación deben ser llevadas a cabo con mucho cuidado, por personal cualificado, y según las normas en vigor.

Antes de proceder con la conexión eléctrica, es necesario comprobar que:

- el interruptor eléctrico de protección, instalado aguas arriba del aparato, tenga las dimensiones adecuadas para los valores de absorción eléctrica que se muestran en la placa de características y en este manual.

- el equipo de alimentación posea una conexión a tierra eficiente y que respete las normas y las disposiciones de la ley vigentes.

- la toma o el interruptor omnipolar de conexión puedan alcanzarse con facilidad con el aparato instalado.

El horno se entrega con un cable de alimentación, en el que deberá montar un enchufe normalizado, adecuado para la carga que se indica en la placa del aparato. El enchufe deberá conectarse a una toma de corriente adecuada.

Si lo desea, puede conectar directamente el cable a la red de distribución. Sin embargo, en este caso hace falta interponer entre el horno y la red un interruptor omnipolar con una apertura mínima entre los contactos de 3 mm, de acuerdo con las normas vigentes. No se puede interrumpir el cable amarillo-verde de tierra.


En cualquier caso, hace falta tomar la precaución de colocar el cable de alimentación de tal forma que no alcance, en ningún punto, una temperatura 50°C por encima de la temperatura ambiente.

El fabricante declina toda responsabilidad en caso de que no se respeten estas normas para la prevención de accidentes.

Sustitución del cable de alimentación

El cable de alimentación, que debe ser de H05RR-F, con una sección de 3 x 1 mm² (véase placa), puede sustituirse del siguiente modo:

- abra la bornera (Fig. 6);

- introduzca los conductores en los bornes correspondientes N - L - 

El conductor de tierra se identifica por su color amarillo-verde.

Fije el cable en la sujeción para cables adecuada.

Vuelva a cerrar la bornera, ejerciendo presión sobre la tapadera hasta que ésta quede bloqueada.

Nota: tras la instalación, el enchufe del aparato debe encontrarse accesible.