

FORNI

Installazione-Usò-Manutenzione

IT

OVENS

Installation-Use-Maintenance

GB

FOURS

Installation-Emploi-Entretien

FR

BACKÖFEN

Installation-Gebrauch-Wartung

DE

HORNOS

Instalación-Usò-Mantenimiento

ES

OVENS

Installatie-Gebruik-Onderhoud

NL

FORNOS

Instalação-Usò-Manutenção

PT

ДУХОВКИ

Установка - Эксплуатация - Техобслуживание

PY

PY**IT****GB****FR****УВАЖАЕМЫЙ
КЛИЕНТ,**

от всего сердца благодарим за сделанный выбор и поздравляем с удачной покупкой.

Это новое изделие, тщательно спроектированное и изготовленное из материалов высшего качества, успешно прошло все заводские испытания, чтобы соответствовать всем требованиям приготовления пищи.

Поэтому мы просим вас ознакомиться с инструкциями и следовать простым приведенным в них указаниям, которые позволят вам достигнуть наилучших результатов, начиная с самого первого использования

ИЗГОТОВИТЕЛЬ**CARO CLIENTE,**

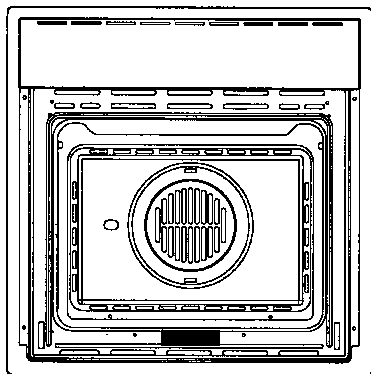
sentitamente La ringraziamo e ci congratuliamo per la scelta da Lei fatta. Questo nuovo prodotto accuratamente progettato e costruito con materiali di primissima qualità, è stato accuratamente collaudato per poter soddisfare tutte le esigenze di una perfetta cottura. La preghiamo pertanto di leggere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

IL COSTRUTTORE**DEAR CUSTOMER,**

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**CHER CLIENT,**

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.

LE CONSTRUCTEUR**АЖНО!**

Табличка с техническими характеристиками духовки доступна также, когда духовка уже установлена на место. На этой табличке, которая видна при открытии дверцы, приведены все идентификационные данные прибора, которые требуется указывать в запросе запчастей.

IMPORTANTE!

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.

IMPORTANT!

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.

IMPORTANTE!

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

DE

ES

NL

PT

**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.

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.

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.

DER HERSTELLER

EL FABRICANTE

DE FABRIKANT

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.

СОДЕРЖАНИЕ

Первое применение	стр. 6
Самоччищающиеся панели	8
Охрана окружающей среды	10
Панель управления	12-14
Инструкции по эксплуатации:	
- приготовление с функцией	
"конвекция"	14
- приготовление с функцией	
"вентиляция"	16
- приготовление на гриле	18
Термостат	20
Таймер	20
Электронный таймер	24
Замена лампы	28
Демонтаж дверцы духовки	30

ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

Встраивание духовки	32
Электрическое подключение	34

 НАСТОЯЩЕЕ ИЗДЕЛИЕ БЫЛО СОЗДАНО ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ. ИЗГОТОВИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ЛЮБОЕ УЩЕРБ, НАНЕСЕННЫЙ ЛЮДЯМ ИЛИ ИМУЩЕСТВУ, В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКИ, ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ, НЕПРАВИЛЬНОГО ИЛИ АБСУРДНОГО ПРИМЕНЕНИЯ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА ЛИЦАМИ (ВКЛЮЧАЯ ДЕТЕЙ) С ОГРАНИЧЕННЫМИ ПСИХИЧЕСКИМИ, ФИЗИЧЕСКИМИ ЧУВСТВИТЕЛЬНЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ, ИЛИ С НЕХВАТКОЙ ОПЫТА И ЗНАНИЙ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ СЛУЧАЕВ, КОГДА ОНИ БУДУТ НАХОДИТЬСЯ ПОД КОНТРОЛЕМ ИЛИ ПРОИНСТРУКТИРОВАНЫ ПО ВОПРОСАМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА ЛИЦАМИ, ОТВЕТСТВЕННЫМИ ЗА БЕЗОПАСНОСТЬ. ДЕТИ ДОЛЖНЫ ВСЕГДА НАХОДИТЬСЯ ПОД ПРИСМОТРОМ, НЕЛЬЗЯ ПОЗВОЛЯТЬ ИМ ИГРАТЬ С ПРИБОРОМ. ДЕТИ НЕ ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬ ОЧИСТКУ ИЛИ РАБОТЫ ПО УХОДУ ЗА ДУХОВКОЙ БЕЗ ПРИСМОТРА ВЗРОСЛЫХ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ КЛАСТЬ НА ДНО ДУХОВКИ ФОЛГУ, КАСТРОНИ ИЛИ ИМ ПОДОБНЫЕ ПРЕДМЕТЫ. НАГРЕВ НИЖНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА ПРОВОДИТ К ПЕРЕГРЕВ НИЖНЕЙ ЧАСТИ ДУХОВКИ, ЧТО ПРИВОДИТ К ПОВРЕЖДЕНИЮ ИЛИ ДАЖЕ К ОЧЕНЬ СЕРЬЕЗНЫМ ПОСЛЕДСТВИЯМ (ОГИБНОСТЬ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПОЖАРА) ДЛЯ ОПОРОЧНОГО МЕБЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА.

INDICE

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

PER L'INSTALLATORE

Incasso del forno	32
Allacciamento elettrico	34

 QUESTO PRODOTTO È STATO CONCEPITO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO. IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UN'USO INCORRETTO, ERRONEO O DASSURDO. L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE USATO DA PERSONE (COMPRESI BAMBINI) CON RIDOTTA CAPACITÀ FISICA, SENSORIALE O MENTALE, O DA PERSONE CHE MANCANO DELL'ESPERIENZA E DELLE CONOSCENZE NECESSARIE SOTTO LA SUPERVISIONE O DIETRO ISTRUZIONI SULL'USO DELL'APPARECCHIO. D'APARTE UNA PERSONA RESPONSABILE PER LA LORO SICUREZZA. I BAMBINI DEVONO ESSERE CONTROLLATI PER ASSICURARSI CHE NON GIOCHINO CON L'APPARECCHIO. LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE DEVONO ESSERE EFFETTUATE DAI BAMBINI SENZA SUPERVISIONE. VIETATO AP- PORRE CARTA STAGNOLA, OSMILI AL CONTATTO CON LA BASE INTERNA DEL FORNO PER CUCINARE. L'AZIONE DEL RISCALDAMENTO DELLA RESISTENZA INFERIORE PER OVOC A SURRISCALDAMENTO DELLA PARTE BASSA DEL FORNO PROVOCANDO NE IL DANNO E IL RISCALDAMENTO. E' ADIRITTURA GRAVIO CONSEQUENZE (RISCHIO DI INCENDIO) ANCHE SUI MOBILI E IL PORTO DEL FORNO.

CONTENTS

First use	pag. 6
Self-cleaning panel	8
Respect for the environment	10
Control panel	12-14
Instructions for use:	
- conventional cooking	14
- fan cooking	16
- grill cooking	18
Thermostat	20
Cooking timer	20
Electronic timer	24
Light replacement	28
Removing the oven door	30

INSTALLATION

INSTRUCTIONS

Flush fitting	32
Electrical connections	34

 THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE. THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY. CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE. CHILDREN SHOULD NOT CLEAN OR PERFORM MAINTENANCE WITHOUT SUPERVISION. DO NOT PLACE TIN FOIL, PANS OR SIMILAR IN CONTACT WITH THE INNER BASE OF THE OVEN TO COOK. THE HEATING ACTION OF THE LOWER RESISTANCE CAUSES THE LOWER PART OF THE OVEN TO OVERHEAT, LEADING TO DAMAGE AND EVEN SERIOUS CONSEQUENCES (FIRE RISK) ALSO TO THE UNIT IN WHICH THE OVEN IS INSTALLED.

INDEX

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

POUR L'INSTALLATEUR

Encastrement du four	32
Branchement électrique	34

 CE PRODUIT EST CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR L'USAGE DOMESTIQUE. LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES ET BLESSURES CAUSÉES PAR UNE INSTALLATION INCORRECTE OU PAR UN USAGE IMPROPRE, ERRONÉ OU ABSURDE. L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (ENFANTS INCLUS) DISPOSANT DE CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, OU PAR DES PERSONNES N'AYANT PAS L'EXPÉRIENCE OU LES CONNAISSANCES REQUISES, S'ILS SONT SOUS LA SURVEILLANCE D'UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ OU APRÈS AVOIR REÇU DE CELLE-CI LES INSTRUCTIONS RELATIVES À L'UTILISATION DE L'APPAREIL. LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS, AFIN DE S'ASSURER QU'ILS NE JOIENT PAS AVEC L'APPAREIL. L'ENTRETIEN ET LE DÉMONTAGE DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS PAR DES ENFANTS SANS LA SUPERVISION D'UN ADULTE. L'INTERDICTION DE DÉPOSER DU PAPIER, DE L'ALUMINIUM, DES CASSEROLLES OU AUTRES, AU CONTACT DE LA BASE INTERNE DU FOUR, POUR CUISINER, PEUT PROVOQUER UN SURCHAUFFEMENT DE LA PARTIE INFÉRIEURE DU FOUR, CELA PEUT ENTRAÎNER DES DÉTÉRIORATIONS OU DES CONSÉQUENCES GRAVES (RISQUE D'INCENDIE) POUR LE MEUBLE D'APPARTENANCE.

DE	ES	NL	PT
INDEX	INDICE	INHOUD	INDICE
Erstmalige Benutzung 5	Primera utilización pag. 7	Eerste gebruik pag. 7	Primeira utilização pag. 7
Selbstreinigende Platten 9	Paneles autolimpiantes 9	Zelfreinigende panelen 9	Painéis autolimpiantes 9
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
Thermostat 21	Termostato 21	Thermostaat 21	Termóstato 21
Zeitschalter 21	Temporizador 21	Elektronische timer 21	Temporizador 21
Elektronische Zeitschaltuhr 25	Temporizador electrónico 25	Vervanging lampje 25	Timer electrónico 25
Auswechslung der	Desmontaje de la puerta horno	Demontage	Substituição da lâmpada
Ofenbeleuchtung 29	Cambio de la bombilla 29	van de ovendeur 31	Desmontagem da porta forno 31
Ausbauen der Ofentür 31			

FÜR DEN INSTALLATEUR

Einbau des Backofens 33
Stromanschluß 35

PARA EL INSTALADOR

Encastre del horno 33
Conexión eléctrica 35

VOOR DE INSTALLATEUR

Inbouw van de oven 33

Elektrische aansluiting 35

PARA O INSTALADOR

Encastre do forno 33
Ligação eléctrica 35

 DIESES PRODUKT IST ALS HAUSHALTSGERÄT GEDACHT.FÜR SCHADEN AN SACHENODER PERSONEN, DIE AUFFALSCHIE INSTALLATION BZW.UNGEEIGNETEN GEBRAUCH ODERMISSBRAUCH ZURÜCKZUFÜHRENSIND,ÜBERNIMMTDER HERSTELLERKEINERLEIVERANTWORTUNG. DAS GERÄT DARF NICHT VON PERSONENIENSCHLIESSLICH KINDERN MIT EINGESCHRÄNKTER KÖRPERLICHER ODERGEISTLICHER KAPAZITÄT ODER PERSONENOHNE ERFAHRUNG UND DIENOTWENDIGEN KENNNTISSEBENUTZTWERDEN,ESSEIDENN, DIESGESCHIEHTUNTERDERAUFSICHTODER NACHUNTERWEISUNG IM GEBRAUCH DES GERÄTSDURCHEINERFÜDERENSICHERHEIT VERANTWÖRTLICHERN PERSON. KINDERSIND ZUBEAUSICHTIGEN,UMSICHERZUSTELLEN, DASSSIE NICHTMITMIGERÄTSSPIELEN.  DIE REINIGUNG UND WARTUNG DÜRFEN NICHT VON UNBEAUFICHTIGTEN KINDERN VORGENOMMEN WERDEN. STANLIOLPAPIER, TÖPFEODER ÄHNLICHES DARFNICHTINKONTAKT MIT DER INNEREN BASISDES BACKOFENSGERÄTEN.DASAUFWELZEN DES UNTERENWIDERSTANDS FÜHRTZU EINERÜBERHITZUNG DESUNTEREN TEILS DES BACKOFENS, BESCHÄDIGT IHN UND FÜHRT SOGAR ZUSCHWERWIEGENDENFOLGEN(BRAN, DRISIKO) FÜR DAS MÖBELSTÜCK, DASDENBACKOFEN TRÄGT

 ESTE PRODUCTO FUECONCEBIDO PARAUNUSODEETIPODOMÉSTICO. EL CONSTRUCTORDECLINA CUALQUIERRESPONSABILIDAD ENELCASODEDAÑOSEVENTUALESACOSAS OPERONAS QUE DERIVEN DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UNUSO IMPROPIO,ERRADOOABSURDO.  NO PUEDEN UTILIZAR EL APARATO PERSONAS INCLUIDOS NIÑOS CON CAPACIDADES FÍSICAS,SENSORIALES O MENTALESREDUCIDAS NI PERSONAS QUE NO DISPONGAN DE LA EXPERIENCIA Y DE LOSCONOCIMIENTOS NECESARIOS, AMENOSQUEESTÉN BAJO LA SUPERVISIÓNDEUNAPERSONARESPONSABLE DE SU SEGURIDAD HAYAN RECIBIDO LAS INSTRUCCIONESNECESARIAS SOBRE LA UTILIZACIÓNDELAPARATO.LOSNIÑOSTIENEN QUE ESTAR CONTROLADOAPARAASEGURARSE DEQUEJUEGACONELAPARATO.  LOS NIÑOSNO PUEDEN EFECTUAR LAS OPERACIONES DELIMPEZAJE A MENOS QUE ESTÉN BAJO SUPERVISIÓN. PROHIBIDO PONER PAPEL DE ALUMINIO, CAZUELAS U OTROS OBJETOS SIMILARES EN CONTACTO CON LA BASE INTERNA DEL HORNO PARA COCINAR. LA ACCIÓN DEL CALENTAMIENTO DE LA RESISTENCIA INTERIOR PROVOCA EL RECALENTAMIENTO DE LA PARTE BAJA DEL HORNO DÁNÁNDOLO O INCLUSO PROVOCANDO CONSECUENCIAS GRAVES (RIESGO DE INCENDIO) EN EL MUEBLE DE SOPORTE DEL HORNO.

 DIT PRODUCT IS ALS HUISHOUDELIJKAPARAAT GEDACHT.VOORBESCHADIGINGEN AAN SPULLEN OF PERSONENDIE AAN VERKEERDE INSTALLATIE, MISBRUIKOF VERKEERDEGEBRUIKZIJNTEWIJTEN,NEEMT DE FABRIKANTGEEN VERANTWOORDELIJKHEIDOPZICH.  DIT APPARAAT IS NIETBEDOELD VOOR GEBRUIK DOORPERSONEN METEENBEGRIJPAANKINDEREENMET VERLAAGDE FYSIEKE,SENSORISCHE OF MENTALE VERMOGENS, OF METGEBREK AANERVARINGKENNIS,TENZIJZIJLEIDING OF INSTRUCTIES HEBBENONTVANGEN BETREFFENDEHETGEBRUIKVANHETAPPARAAT DOOR MIDDEL VAN EEN PERSOON DIE VOOR HUN VEILIGHEID VERANTWOORDELIJKIS. KINDERENMOETENWORDENGECONTROLEERD OM TE GARANDEREN DAT ZIJ NIET MET HET APPARAATSPLEN.  DE REINIGING EN HET ONDERHOUDMAGNIET WORDEN UITGEVOERD DOOR KINDEREN ZONDER TOEZICHT. HETIS VERBODEN ALUMINIUMFOLIE, PANNEN OFDERGELIJKEINAAKRAGING TELATEN KOMENMETDEINTERNEBASIS VANDEOVENOMTEKOKEN,DEVVERWARMEN DE WERKING VAND E ONDERSTEWERSTAND VEROORZAAKTDEOVERVERHITTING VAN HETONDERSTE GEDEELTEVANDEOVEN, WAARDOR DEZE BESCHADIGD KAN WORDEN EN DIT KAN ZELFS ERNSTIGE GEVOLGENHEBBEN(BRANDGEVAAR), OOK VOOR HET MEUBEL WAAROP DE OVENGELPLAATSIS

 ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA A UTILIZAÇÃO DE TIPO DOMÉSTICA. O FABRICANTE DECLINATODAS AS RESPONSABILIDADES NO CASO DE EVENTUAIS DANOS ACÓISOS OU PESSOAS DERIVADOS DE UM INSTALAÇÃO INCORRECTA OU DE USO IMPROPRIO, ERRADO OU ABSURDO.  POR PESSOAS (INCLUSIVE CRIANÇAS) COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS REDUZIDAS, OU POR PESSOAS QUE NÃO TENHAM EXPERIÊNCIAS, NEM CONHECIMENTO NECESSÁRIO A NÃO SER QUE SEJAM SUPERVISONADAS E INSTRUÍDAS, SOBRE O USO DO APARELHO, POR UM APÉSSOAA RESPONSÁVEL PELA SEGURANÇA, DAS MESMAS AS CRIANÇAS DEVEM SER CONTROLADAS PARA, CONTROLO DAS PARTES E CERTIFICAR QUE NÃO DEBEM SER REALIZADAS POR CRIANÇAS SEM SUPERVISÃO. É PROIBIDO COLOCAR PAPEL ALUMÍNIO, TACHOS OU SIMILARES EM CONTACTO COM A BASE INTERNA DO FORNO PARA COZINHAR. A ACÇÃO DO AQUECIMENTO DA RESISTÊNCIA INTERIOR PROVOCA O SUPER AQUECIMENTO DA PARTE BAIXA DO FORNO CAUSANDO-LHE DANOS ATÉGRAVES, CONSEQUÊNCIAS (RISCO DE INCÊNDIO) INCLUSIVE NO MÓVEL DESUPOORTE DO FORNO

ПЕРВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Духовку следует досконально вымыть мыльным раствором и тщательно ополоснуть.

Чтобы снять боковые рамы в духовках с гладкими стенками, действовать, как показано на рисунке. Нагреть духовку в течение 30 минут на максимальной температуре; таким образом будут удалены все остатки производственной смазки, которые могут стать причиной неприятного запаха при приготовлении пищи. Духовку следует тщательно вымыть мыльным раствором и ополоснуть. Чтобы снять боковые рамы в духовках с гладкими стенками, действовать, как показано на рисунке.

Нагреть духовку в течение 30 минут на максимальной температуре; таким образом будут удалены все остатки производственной смазки, которые могут стать причиной неприятного запаха при приготовлении пищи. Для очистки духовки не использовать абразивные материалы или острые металлические скребки для очистки стеклянных дверец духовки, поскольку они могут поцарапать поверхность и спровоцировать раскалывание стекла.

Важно:

Не использовать паровые очистители для очистки прибора. В качестве меры предосторожности прежде чем приступить к любым работам по очистке духовки, всегда достать вилку из розетки или отключить электропитание прибора.

Кроме того, не использовать кислотные или щелочные средства (лимонный сок, уксус, соль, помидоры и т.д.). Не использовать средства на основе хлора, кислот или абразивных веществ, особенно для очистки окрашенных поверхностей.

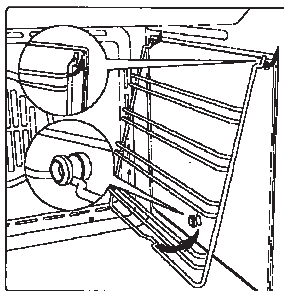
PRIMO UTILIZZO

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

Per togliere i telai laterali nei forni con pareti lisce procedere come illustrato in figura.

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

Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.



Importante:

Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio. Come precauzione di sicurezza prima di procedere qualsiasi operazione 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.

THE FIRST TIME YOU USE THE OVEN

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

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

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

Important:

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

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

Do not use chlorine based products, acids or abrasive products to clean the painted surfaces of the oven.

PREMIERE UTILISATION

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

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

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

Important

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

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

Ne pas utiliser de produits à base de chlore, acides ou abrasifs, surtout pour le nettoyage des parois peintes.

DE

ERSTMALIGE BENUTZUNG

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

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

Für die Reinigung keine rauen scheuernden Materialien oder Metallschaber verwenden, um die Glastüren des Ofens zu reinigen, da diese die Oberfläche verkratzen und zum Glasbruch führen können.

ES

ES PRIMERA UTILIZACIÓN

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

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

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

NL

EERSTE GEBRUIK

De oven moet grondig worden schoongemaakt met water en zeep, en zorgvuldig worden afgespoeld. Voor het verwijderen van de zijframes in ovens met gladde wanden dient u te werk te gaan zoals op de afbeelding wordt geïllustreerd. Verwarm de oven gedurende ongeveer 30 minuten op de hoogste temperatuur; zodoende worden alle achtergebleven vetten geëlimineerd die onaangename geuren zouden kunnen veroorzaken tijdens het bereiden van voedsel. Gebruik geen agressieve schurende middelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deuren van de oven te reinigen want ze kunnen krassen veroorzaken op de oppervlakte en het glas kan breken.

PT

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

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

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

Wichtig:

Zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger verwenden.

Als Sicherheitsvorkehrung muss vor jeder Reinigung des Backofens immer das Stromnetz abgeschaltet werden. Zum Reinigen dürfen keine sauren oder alkalischen Substanzen verwendet werden (Zitronensaft, Essig, Salz, usw.).

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

Importante:

Para la limpieza del aparato utilizar limpiadores de vapor.

Como precaución de seguridad, antes de proceder con cualquier operación de limpieza del horno quitarsiempre el enchufe de la toma de corriente o quitar la línea de alimentación del aparato. Además evitar el uso de sustancias ácidas o alcalinas (jugos de limón, vinagre, sal, tomates, etc.).

Evitar el uso de productos a base de cloro, ácidos o abrasivos especialmente para la limpieza de las paredes barnizadas.

Belangrijk:

Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen.

Als veiligheidsmaatregel moet altijd de stekker uit het stopcontact worden gehaald of moet de voeding van het apparaat worden afgekoppeld alvorens de oven te gaan schoonmaken.

Gebruik bovendien geen zure of alkalische stoffen (citroensap, azijn, zout, enz.).

Gebruik geen producten op chloorbasis, of zure of schurende producten, vooral voor het reinigen van gelakte oppervlakken.

Important

Não utilize limpadores a vapor para limpar o aparelho.

Como precaução de segurança antes de proceder a qualquer operação de limpeza do forno tirar sempre a ficha da tomada de corrente ou tirar a linha de alimentação do aparelho. Além disso evite usar substâncias ácidas ou alcalinas (sumos de limão, vinagre, etc.).

Evitar a utilização de produtos à base de cloro, ácidos ou abrasivos especialmente para a limpeza das paredes envernizadas.

РУ**IT****GB****FR****КАТАЛИТИЧЕСКИЕ
САМООЧИЩАЮЩИ
ЕСЯ ПАНЕЛИ**

В наших духовках с гладкими стенками можно устанавливать внутри муфеля самоочищающиеся панели, которыми покрываются стенки.

Эти специальные панели, которые крепятся к стенкам перед тем, как устанавливать боковые рамы, покрыты слоем специальной

каталитической микропористой эмали, которая постепенно подвергается окислению и провоцирует испарение масляных и жирных брызг, удаляя их во время нагрева свыше 200°C.

Если после приготовления очень жирной пищи духовка остается грязной, включить пустую духовку на максимальную температуру не более чем на 60 минут.

Самоочищающиеся панели нельзя мыть или чистить абразивными средствами или средствами, содержащими кислоты или щелочи.

**PANNELLI
AUTOPULENTI
CATALICI**

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

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

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

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

**SELF-CLEANING
CATALYTIC
PANELS**

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

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

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

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

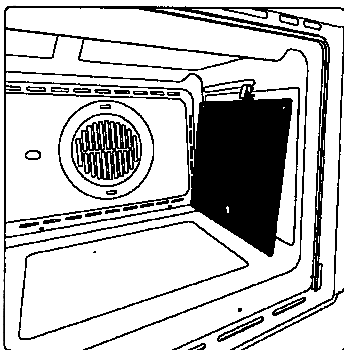
**PANNEAUX
AUTONETTOYANTS
CATALYTIQUES**

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

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

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

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



DE**ES****NL****PT****SELBSTREINIGENDE
KATALYTISCHE
PLATTEN**

Unsere Backöfen mit glatten Wänden bieten die Möglichkeit, in der Muffel selbstreinigende Platten zu montieren, mit denen die Wände verkleidet werden.

Diese Spezialplatten, die vor den seitlichen Rahmen an den Wänden eingehängt werden, sind mit einem mikroporösen katalytischen Speziallack bedeckt, der oxidiert, die Öl- und Fettspritzer nach und nach verdampfen lässt, und so bei den Backvorgängen über 200°C eliminiert.

Sollte der Ofen nach dem Backen sehr fetthaltiger Speisen nicht sauber sein, lässt man ihn maximal 60 Minuten lang leer bei Höchsttemperatur eingeschaltet.

Die selbstreinigenden Platten dürfen weder gewaschen, noch mit scheuernden oder säurehaltigen bzw. alkalischen Produkten gereinigt werden.

**PANELES
CATALÍTICOS
AUTOLIMPIANTES**

Nuestros hornos provistos de paredes lisas, tienen la posibilidad de llevar montados en su interior paneles autolimpiantes que recubran dichas paredes.

Estos paneles especiales, que se enganchan a las paredes antes de los bastidores laterales, están recubiertos de un especial esmalte catalítico microporoso que oxida y vaporiza gradualmente las salpicaduras de aceite y grasa eliminándolas durante las cocciones por encima de los 200° C.

Si después de una cocción de alimentos muy grasos el horno no está limpio, hacerlo funcionar en vacío a la máxima temperatura por un tiempo máximo de 60 minutos.

Los paneles autolimpiantes no deben ser lavados ni limpiados con produco abrasivos o productos que contengan ácidos o álcali

**KATALYSERENDE
ZELFREINIGENDE
PANELEN**

In onze ovens met gladde wanden kunnen in de moffel zelfreinigende panelen worden geplaatst die de wanden afdekken.

Deze speciale panelen, die aan de wanden moeten worden bevestigd voordat de zijframes worden geplaatst (afb. ...), zijn bedekt met speciale microporeuze, katalytische lak die geleidelijk de olie- en vetspatten oxideert en laat verdampen, zodat ze geëlimineerd worden bij bereidingen boven 200° C.

Als de oven na het bereiden van erg vet voedsel niet schoon is, laat hem dan leeg functioneren op de maximum temperatuur gedurende maximaal 60 minuten".

De zelfreinigende panelen mogen niet afgewassen of schoongemaakt worden met schurende producten of met zuur- of alkalihoudende producten.

**PAINÉIS DE
AUTOLIMPEZA
CATALÍTICOS**

Os nossos fornos com paredes lisas têm a possibilidade de montar dentro da mufla painéis de autolimpeza que recobrem as paredes.

Estes painéis especiais, que se engancham às paredes antes dos bastidores laterais, estão recobertos de um esmalte especial catalítico microporoso que oxida e vaporiza gradualmente os salpicos de óleo e gorduras eliminando-as durante o funcionamento acima dos 200° C.

Se depois de uma cozedura de alimentos com muito gordura o forno não estiver limpo, fazê-lo funcionar a vazio à máxima temperatura por um tempo máximo de 60.

Os painéis de autolimpeza não devem ser lavados nem limpos com produtos abrasivos ou produtos que contenham na sua composição ácidos ou alcalinos.

PY

IT

GB

FR

**ОХРАНА
ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

**RISPETTO
DELL'AMBIENTE**

**RESPECT FOR THE
ENVIRONMENT**

**RESPECT DE
L'ENVIRONNEMENT**

Для документации, прилагаемой к настоящему прибору, используется бумага, отбеленная без применения хлора, или бумага вторичной переработки с целью охраны окружающей среды

Упаковка разработана так, чтобы не наносить вред окружающей среде. Поскольку это экологически чистые материалы, их можно переработать или использовать вторично. Вторичное использование упаковочных материалов способствует экономии сырья и уменьшению промышленных и бытовых отходов.

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.

The documentation provided with this oven has been printed on chlorine free bleached paper or recycled paper to show respect for the environment.

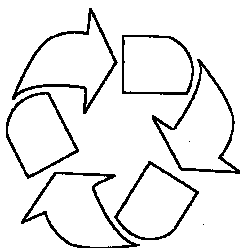
The packaging has also been designed to avoid environmental impact. Packaging material is ecological and can be re-used or recycled.

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

La documentation de cet appareil est imprimée sur du papier blanchi, sans chlore ou sur du papier recyclé, de façon à contribuer à la sauvegarde de l'environnement.

Les emballages sont conçus pour ne pas nuire à l'environnement; ils peuvent être récupérés ou recyclés, car il s'agit de produits écologiques.

Le fait de recycler l'emballage permet de consommer moins de matières premières et de réduire le volume des déchets industriels et domestiques.



DE

ES

NL

PT

UMWELTVERTRÄGLICHKEIT

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 rejeitos industriais e domésticos.

РУ	IT	GB	PT
ФУНКЦИИ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	FUNZIONI PANNELLO COMANDI	CONTROL PANEL FUNCTIONS	FONCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDE
СИМВОЛЫ ФУНКЦИЙ НА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕ	SIMBOLI FUNZIONI SUL COMMUTATORE	FUNCTION SYMBOLS ON THE SELECTOR	SYMBOLES DES FONCTIONS SUR LE COMMUTATEUR
 Лампа духовки (всегда остается включенной во время работы).	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).
 Нижний нагревательный элемент. Настройка термостата от 50°C до МАКС.	Resistenza inferiore. Regolazione del termostato da 50° C a MAX.	Bottom heating element. Thermostat setting from 50°C to MAX.	Résistance inférieure. Régulation du thermostat de 50° C à MAX.
 Верхний и нижний нагревательные элементы. Настройка термостата от 50°C до МАКС.	Resistenza superiore ed inferiore. Regolazione del termostato da 50° C a MAX.	Top and bottom heating elements. Thermostat setting from 50°C to MAX.	Résistance inférieure et supérieure. Réglage du thermostat de 50° C à MAX.
 Верхний и нижний нагревательные элементы с вентилятором. Настройка термостата от 50°C до МАКС.	Resistenza superiore, inferiore con ventilatore. Regolazione del termostato da 50° C a MAX.	Top and bottom heating elements with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX.	Résistance supérieure, inférieure avec ventilateur. Réglage du thermostat de 50° C à MAX.
 Круглый нагревательный элемент с вентилятором. Настройка термостата от 50°C до МАКС.	Resistenza circolare con ventilatore. Regolazione del termostato da 50° C a MAX.	Circular heating element with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX.	Résistance circulaire avec ventilateur. Réglage du thermostat de 50° C à MAX.
 Вентилятор для размораживания. Настройка термостата на 0°C.	Ventilatore per scongelamento. Regolazione del termostato a 0° C.	Fan for defrosting. Thermostat setting at 0°C.	Ventilateur pour décongélation. Réglage du thermostat à 0° C.
 Нижний нагревательный элемент с вентилятором. Настройка термостата от 50°C до МАКС.	Resistenza inferiore con ventilatore. Regolazione del termostato da 50° C a MAX.	Bottom heating element with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX.	Résistance inférieure avec ventilateur. Réglage du thermostat de 50°C à MAX.
 Двойной верхний нагревательный элемент с вентилятором (гриль большой площади). Настройка термостата от 50°C до 200°C.	Doppia resistenza superiore con ventilatore (grill grande superficie). Regolazione del termostato da 50° a 200° C.	Double top heating element with fan (large area grill). Thermostat setting from 50°C to 200°C.	Double résistance supérieure avec ventilateur (grill à grande surface). Réglage du thermostat de 50° à 200°C.
 Двойной верхний нагревательный элемент (гриль большой площади). Настройка термостата от 50°C до 200°C.	Doppia resistenza superiore (grill grande superficie). Regolazione del termostato da 50° a 200° C.	Double top heating element (large area grill). Thermostat setting from 50°C to 200°C.	Double résistance supérieure (grill à grande surface). Réglage du thermostat de 50° à 200°C.
 Верхний нагревательный элемент с вентилятором. Настройка термостата от 50° до 200° C.	Resistenza superiore con ventilatore. Regolazione del termostato da 50° a 200° C.	Top heating element with fan. Thermostat setting from 50°C to 200°C.	Résistance supérieure avec ventilateur. Réglage du thermostat de 50° à 200°C.

DE	ES	NL	PT
BEDIENTAFELFUNKTIONEN	FUNCIONES PANEL DE MANDOS	FUNCITIES BEDIENINGSPANEEL	FUNÇÕES PAINEL DE COMANDOS
FUNKTIONSSYMBOLS AM SCHALTER	SÍMBOLOS DEL PANEL DE CONTROL	FUNCIE-SYMBOLS OP DE SCHAKELAAR	SÍMBOLOS FUNÇÕES NO COMUTADOR
Ofenbeleuchtung (bleibt während des Betriebs immer eingeschaltet).	Bombilla horno (queda siempre encendida durante el funcionamiento).	Ovenverlichting (blijft altijd branden tijdens de werking).	Lâmpada do forno (permanece sempre acesa durante o funcionamento).
Unterhitze. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.	Resistencia inferior. Regulación del termostato entre 50° C y MAX.	Onderwarmte. Instelling van de thermostaat van 50°C tot MAX.	Resistência inferior. Regulação do termostato de 50°C ao MAX.
Ober- und Unterhitze. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.	Resistencia superior e inferior. Regulación del termostato entre 50° C y MAX.	Bovenwarmte en onderwarmte. Instelling van de thermostaat van 50°C tot MAX.	Resistência superior e inferior. Regulação do termostato de 50°C ao MAX.
Oberhitze, Unterhitze mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.	Resistencia superior, inferior con ventilador. Regulación del termostato entre 50° C y MAX.	Bovenwarmte, onderwarmte met ventilator. Instelling van de thermostaat van 50°C tot MAX.	Resistência superior, inferior com ventilador. Regulação do termostato desde 50°C ao MAX.
Heißluft mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.	Resistencia circular con ventilador. Regulación del termostato entre 50° C y MAX.	Rond verwarmingselement met ventilator. Instelling van de thermostaat van 50°C tot MAX.	Resistência circular com ventilador. Regulação do termostato desde 50°C ao MAX.
Ventilatorbetrieb zum Auftauen von Tiefkühlkost. Einstellung des Thermostats auf 0°C.	Ventilador para descongelación. Regulación del termostato a 0° C.	Ventilator voor het ontdooien. Instelling van de thermostaat op 0°C.	Ventilador para descongelação. Regulação do termostato a 0°C.
Unterhitze mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.	Resistencia inferior con ventilador. Regulación del termostato entre 50° C y MAX.	Onderste verwarmingselement met ventilator. Instelling van de thermostaat van 50°C tot MAX.	Resistência inferior com ventilador. Regulação do termostato desde 50°C ao MAX.
Doppelte Oberhitze mit Ventilator (<u>großflächiger</u> Grill). Einstellung des Thermostats von 50° auf 200°C.	Doble resistencia superior con ventilador (grill gran superficie). Regulación del termostato entre 50° C y 200° C.	Dubbel bovenste verwarmingselement met ventilator (grill met groot <u>oppervlak</u>). Instelling van de thermostaat van 50°C tot 200°C.	Dupla resistência superior com ventilador (grill de grande <u>superfície</u>) Regulação do termostato desde 50°C até 200° C.
Doppelte Oberhitze (<u>großflächiger</u> Grill). Einstellung des Thermostats von 50° auf 200°C.	Doble resistencia superior (grill gran superficie). Regulación del termostato entre 50° C y 200° C.	Dubbel bovenste verwarmingselement (grill met groot <u>oppervlak</u>). Instelling van de thermostaat van 50°C tot 200°C	Dupla resistência superior (grill de grande <u>superfície</u>) Regulação do termostato desde 50° até 200° C.
Oberhitze mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50° auf 200°C.	Resistencia superior con ventilador. Regulación del termostato entre 50° C y 200° C.	Bovenste verwarmingselement met ventilator. Instelling van de thermostaat van 50°C tot 200°C.	Resistência superior com ventilador. Regulação do termostato desde 50°C até 200° C.

DE

ES

NL

PT

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BETRIEBSANLEITUNG

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

WERKINGSINSTRUCTIES

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.

MODO CONVENCIONAL



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

É bem que os alimentos sejam introduzidos quando o forno atingiu a temperatura preestabelecida, isto é quando se desligou o visor luminoso. Se para o fim da cozedura se tivesse a necessidade de aumentar a temperatura inferior ou superior, posicionar o comutador na respectiva posição. Aconselha-se de abrir o menos possível a porta do forno durante a cozedura

РУ

IT

GB

FR

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ВКЛЮЧЕННЫМ ВЕНТИЛЯТОРОМ



При этом способе приготовления установленный в задней части духовки вентилятор равномерно распределяет горячий воздух внутри нее. Приготовление таким способом завершается быстрее в сравнении с традиционным способом приготовления. Этот способ подходит для приготовления блюд, расположенных на нескольких уровнях, в том числе блюд различного рода (рыба, мясо и т.д.).

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.)

РАЗМОРАЖИВАНИЕ



Включая одну из функций приготовления со включенным вентилятором и устанавливая термостат на ноль, запускается циркуляция холодного воздуха в духовке, что позволяет быстро разморозить замороженные продукты.

SCONGELAMENTO



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

DEFROSTING



By selecting one of the fan cooking functions and setting the thermostat to zero, the fan allows cold air to circulate inside the oven. In this way frozen food can be rapidly defrosted.

DECONGELATION



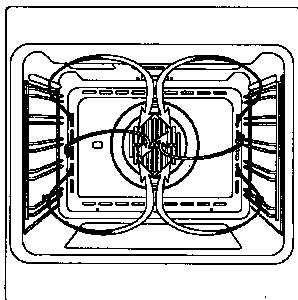
En sélectionnant une des fonctions de cuisson ventilée et en réglant le thermostat sur zéro, le ventilateur fera circuler de l'air froid à l'intérieur du four, en provoquant de cette manière une décongélation rapide des aliments congelés.

Нет необходимости предварительно разогревать духовку, но для кондитерских изделий рекомендуется делать это.

Non e' necessario il preriscaldamento, ma per pasticceria e' preferibile farlo.

It is not essential to preheat the oven, but you are advised to do so when cooking pastries.

Le préchauffage n'est pas nécessaire; il est toutefois préférable d'y recourir pour la pâtisserie.



DE

UMLUFT BACKEN



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

AUFTAUEN

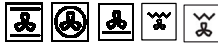


Falls eine der Umluftfunktionen ausgewählt und der Thermostat auf Null gestellt wird, führt der Ventilator Kaltluft in den Ofen und fördert das schnelle Auftauen der Tiefkühlkost.

Ein Vorheizen des Ofens ist eigentlich nicht notwendig, aber für Patisserie dennoch empfehlenswert.

ES

COCCIÓN VENTILADA:



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

DESCONGELACIÓN

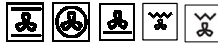


Seleccionando una de las funciones de cocción ventilada y ajustando el termostato sobre el cero, el ventilador hace circular aire frío dentro del horno, facilitando de esta manera una descongelación rápida de los alimentos congelados.

Nota:
No es necesario el precalentamiento, pero para la repostería es preferible hacerlo.

NL

BEREIDING MET VENTILATIE



Bij dit type bereiding zorgt een ventilator, die in het bovenste gedeelte geplaatst is, ervoor dat de warme lucht in de oven circuleert, waarbij deze op gelijkmatige wijze versereit 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.).

ONTDOOIEN



Door één van de functies van de bereiding met ventilatie te kiezen en de thermostaat op nul te zetten, laat de ventilator koude lucht in de oven circuleren, waardoor diepvriesproducten snel ontdooid worden.

Voorverwarming is niet nodig; bij bereiding van gebak echter wel.

PT

MODO VENTILADO



Com este tipo de cozedura, um ventilador colocado na parte posterior faz circular o ar quente dentro do forno, distribuindo-o em modo uniforme. A cozedura faz-se mais rapidamente respeito à cozedura convencional. Modo indicado para cozinhar utilizando várias prateleiras e também para alimentos de natureza diferente (peixe, carne etc.).

DESCONGELAÇÃO



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

Não é necessário o prévio aquecimento, mas para a pastelaria é preferível fazê-lo.

PY

IT

BG

FR

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ



Способ приготовления пищи на гриле или для образования румяной корочки. Некоторые духовки поставляются в комплекте с двигателем и вертелом для приготовления пищи на вертеле. Решетка с приготавливаемым блюдом ставится на 1^ю 2^юверхузпозицию. Предварительно разогреть в течение 5 минут. Повернуть ручку термостата и установить температуру от 50° до 200°.

COTTURA AL GRILL



Tipo di cottura per la grigliatura o doratura dei cibi. Alcuni forni possono essere completi di motorino asta e spiedo per cottura al girarrosto. La griglia con il cibo da cuocere va inserito nella 1^o o 2^o posizione da sopra. Preriscaldare per 5. Ruotare la manopola del termostato con temperature da 50° a 200°.

GRILL COOKING



Use the grill to grill or brown foods. Some ovens may be equipped with an electric motor, spit and skewers for turning on the spit. Place the shelf with the food to be cooked in the 1st or 2nd position from the top. Pre-heat the oven for 5 minutes. Turn the thermostat to a temperature between 50° and 200°.

CUISSON AU GRIL



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 1^e ou 2^e position du dessus. Préchauffer pendant 5. Tourner le bouton du thermostat sur une température comprise entre 50° et 200°.

ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР (если имеется)

Вентилятор расположен в верхней части духовки, он создает циркуляцию охлаждающего воздуха внутри духового шкафа и выводит воздух через дверцу. Он включается, когда наружная часть духовки достигает около 60°. Включая духовку и устанавливая термостат на 200°, вентилятор включается приблизительно через 10 минут. Вентилятор выключается, когда температура наружной части духовки опускается ниже 60°. После использования духовки на температуре 200° вентилятор выключается приблизительно через 30 минут.

VENTILATORE DI RAFFREDDAMENTO (se in dotazione)

Il ventilatore è posto sulla parte superiore del forno e crea un circolo d'aria di raffreddamento all'interno del mobile e attraverso la porta del forno stesso. Entra in funzione quando la parte esteriore del forno raggiunge i 60°C ca. Accendendo il forno e impostando il termostato a 200°C, il ventilatore entra in funzione dopo 10 min ca. Lo spegnimento del ventilatore avviene quando la parte esteriore del forno scende sotto i 60°C. Dopo un utilizzo del forno a 200°C il ventilatore si spegne dopo 30 min. ca.

COOLING FAN (if supplied)

The fan is positioned on the upper part of the oven and create a circle of cooling air on the inside of the furniture and through the door of the oven. It is turned on when the temperature of the outer shell of the oven reaches 60°C. By switching on the oven with the thermostat at 200°C the fan starts working after approx. 10 min. It is turned off when the temperature of the outer shell of the oven descends under 60°C. By switching off the oven with the thermostat at 200°C the fan stops working after approx. 30 min.

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT (si compris dans la fourniture)

Le ventilateur est placé sur la partie supérieure du four et crée une circulation d'air de refroidissement à l'intérieur du meuble et à travers la porte du four lui-même. Il se met en marche quand la partie externe du four atteint environ 60°C. En allumant le four et en programmant le thermostat sur 200°C, le ventilateur se met en marche après 10 minutes environ. L'extinction du ventilateur se fait quand la partie externe du four descend sous 60°C. Après une utilisation du four à 200°C, le ventilateur s'éteint après environ 30 minutes.

DE

ES

NL

PT

GRILLEN



Zum Grillen oder Bräunen der Speisen.

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

Der Rost mit dem Gargut wird in der 1. oder 2.

Schiene von oben eingeschoben.

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

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 5É y girar el termostato hasta situarlo a temperaturas entre 50° y 200°C.

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 thermostaatknop op temperaturen van 50° tot 200° draaien.

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 do termóstato com temperaturas desde 50° até 200°.

KÜHLVENTILATOR
(falls mitgeliefert)

Der Kühventilator 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 (si
forma parte del equipo base)

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
(Indien bijgeleverd)

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
(se for fornecido)

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

Entra em função quando a parte exterior do forno atinge os 60°C aprox. Acendendo o forno e programando o termóstato a 200°C, o ventilador entra em função após 10 min. aprox.

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

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

PY

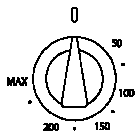
IT

GB

FR

ТЕРМОСТАТ

Это устройство, которое позволяет регулировать температуру приготовления пищи, подбирая наиболее подходящую для определенного блюда. Оно позволяет задавать температуру от 50° до 250°!

**TERMOSTATO**

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

THERMOSTAT

Use the thermostat to set the cooking temperature you need. The thermostat can be adjusted from 50° to 250° C.

THERMOSTAT

Dispositif permettant de régler la température de cuisson la plus indiquée pour les aliments et pouvant être réglé de 50° à 250° C.

ТЕРМОРЕГУЛЯТОР 0-11**ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ 0-6**

Это устройства для регулировки мощности электрических чугунных или стеклокерамических конфорок. Постепенно увеличивая от 0 до 6 или от 0 до 11, увеличивается температура

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

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

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

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

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

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

СЧЕТЧИК ВРЕМЕНИ

Звуковой сигнал для интервалов от 0 до 60 минут. Необходимо повернуть ручку по часовой стрелке до конца, а затем установить ее на нужной отметке.

CONTAMINUTI

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

ALARM TIMER

You can set this timer to sound a buzzer after 0 to 60 minutes of cooking. First turn the knob fully clockwise, then turn it back to the desired alarm time.

MINUTEUR

Signaleur acoustique de 0-60 minutes. Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum, puis le remettre sur le temps désiré.

ТАЙМЕР

Установить ручку переключателя и термостата в нужное положение и задать нужную температуру. Для приготовления пищи в определенный интервал времени повернуть ручку вправо, установив нужное время. Необходимо повернуть ручку по часовой стрелке до конца, а затем установить ее на нужной отметке. Впоследствии звуковой сигнал оповестит об истечении заданного времени и духовка выключится. В случае неопределенного времени приготовления повернуть ручку влево и установить ее на отметке

TEMPORIZZATORE

Impostare la manopola del commutatore e del termostato nella posizione e temperatura desiderata. Per cotture a tempo definito ruotare la manopola a destra posizionandola nel tempo prestabilito. Si deve ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione massima per poi riportarla al tempo desiderato. In seguito, un segnale acustico segnalerà che il tempo è trascorso e il forno cessa di funzionare.

Per cottura a tempo indefinito ruotare la manopola a sinistra portandola in corrispondenza del

simbolo

COOKING TIMER

First, turn the cooking selector to the required coking function, and the thermostat to the desired coking temperature.

Then, to set end of coking time, turn the cooking timer to the right and to the desired time. First turn the knob fully clockwise, then turn it back to the desired alarm time. A buzzer sounds at the end of the timed cooking period, and the oven switches itself off.

To set only the start of cooking, turn the coking timer to the left to the symbol.

TEMPORISATEUR

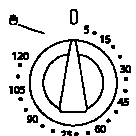
Régler le bouton du commutateur et du thermostat sur la position et sur la température désirées.

Pour les cuissons à temps défini, tourner le bouton vers la droite en le réglant sur la durée préétablie.

Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum, puis le remettre sur le temps désiré.

Ensuite, un signal sonore indique que le temps prévu s'est écoulé et le four cesse de fonctionner.

Pour la cuisson à temps indefini, tourner le bouton vers la gauche en le mettant au niveau du symbole



(рис.)

DE

THERMOSTAT

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

ENERGIEREGLER 0-11

UMSCHALTER 0-6

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

KURZZEITMESSER

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

ZEITSCHALTER

Den Drehgriff des Umschalters und des Thermostats in die gewünschte Stellung und Temperatur drehen. Für bestimmte Garzeiten den Drehgriff nach rechts drehen und auf die vorgegebene Zeit einstellen. Der Drehgriff muss bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn gedreht, und dann auf die gewünschte Zeit eingestellt werden. Bei Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet. Für unbestimmte Garzeiten wird der Drehgriff nach links auf das  Symbol gedreht.

ES

TERMOSTATO:

Dispositivo que permite regular la temperatura de cocción más idónea para los alimentos a cocinar y puede ser regulado desde 50° a 250° C.

REGULADOR DE ENERGÍA 0-11

SELECTOR 0-6

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

MINUTERO

Indicador acústico desde 0-60 minutos. Se debe girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta su posición máxima, para después colocarlo en el tiempo deseado.

TEMPORIZADOR:

Situar el selector de potencia y el termostato en la posición y temperatura deseadas. Para cocciones con tiempo definido girar el mando a la derecha posicionándolo en el tiempo preestablecido. Se debe girar el mando en sentido horario hasta la posición máxima para luego volverla a colocar en el tiempo deseado. Después una señal acústica indicará que el tiempo ha transcurrido y el horno dejará de funcionar. Para la cocción con tiempo indefinido girar el mando hacia la izquierda colocándolo en correspondencia con el símbolo .

NL

THERMOSTAAT

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

ENERGIEREGELAAR 0-11

SCHAKELAAR 0-6

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

MINUTENTELLER

Geluidsalarm van 0-60 minuten. De knop moet met de klok mee gedraaid worden tot in de uiterste positie, waarna hij op de gewenste tijd kan worden gedraaid.

TIMER

Stel de knop van de schakelaar in van de thermostaat in de gewenste stand en op de gewenste temperatuur. Voor bereidingen met een vaste bereidingstijd moet de knop naar rechts op de gewenste tijd worden gedraaid. De knop moet met de klok mee gedraaid worden tot in de uiterste positie, waarna hij op de gewenste tijd kan worden gedraaid. Vervolgens zal een geluidssignaal waarschuwen dat de tijd verstreken is, en stopt de werking van de oven. Voor bereidingen zonder vaste bereidingstijd moet de knop naar links worden gedraaid op het  symbool.

PT

TERMÓSTATO

Dispositivo que permite regular a temperatura de acordo com o tipo e forma dos alimentos a cozinhar e que pode ser regulado desde 50° até 250° C.

REGULADOR ENERGIA 0-11

COMUTADOR 0-6

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

CONTADOR DE MINUTOS

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

TEMPORIZADOR

Programar o botão do comutador e do termostato na posição e temperatura desejada. Para cozinhar a tempo definido rodar o botão para a direita colocando-o no tempo preestabelecido. A seguir, um sinal acústico indicará que passou o tempo e o forno deixa de funcionar. Rodar no sentido horário até à posição máxima para depois o levar ao tempo desejado. Para cozinhar a tempo indefinido rodar o botão para a esquerda levando-o à correspondência com o símbolo. 

РУ

IT

GB

FR

АНАЛОГОВЫЙ ТАЙМЕР ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

FINE COTTURA ANALOGICO

PROGRAMMING END OF COOKING TIME WITH THE ANALOGUE TIMER

FIN DE CUISON ANALOGIQUE

Настройка времени

Нажать ручку и повернуть ее против часовой стрелки.

Установить ручку переключателя и термостата в нужное положение и задать нужную температуру. Для приготовления блюд,

требующих определенного интервала времени

приготовления повернуть ручку против часовой стрелки до нужной позиции. Звуковой сигнал оповестит об истечении заданного времени и духовка выключится. Чтобы

выключить звуковой сигнал, повернуть ручку против часовой стрелки до позиции



Для приготовления блюд, требующих неопределенного времени приготовления,

ручка должна оставаться в

позиции



ручного

режима.

Regolazione dell'orologio

Premere la mapolina e ruotare in senso antiorario.

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



Per cottura a tempo indefinito la manopola deve restare sulla posizione



manuale.

Setting the clock

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

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

Réglage de l'horloge

Appuyer le petit bouton et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

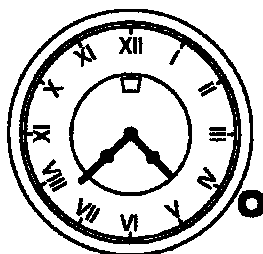
Régler le bouton du commutateur et du thermostat sur la position et sur la température desirées. Pour les cuissons à temps défini, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au temps desiré. Ensuite, un signal sonore indique que le temps prévu s'est écoulé et le four cesse de fonctionner. Pour interrompre le signal sonore, tourner dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre jusqu'à la position



Pour la cuisson à temps

indefini, le bouton doit rester

sur la position Manuel



DE

ES

NL

PT

ANALOGGARENDE

PROGRAMADOR
ANALÓGICO DE FIN
DECOCCIÓN:EINDE BEREIDING
ANALOGIE KLOKFIM
COZEDURAANALÓGICOEinstellung der Uhr

Den kleinen Drehgriff Drücken und im Gegenseitigersinn drehen.

Den Drehgriff des Umschalters und des Thermostats in die gewünschte Stellung und Temperatur drehen. Für bestimmte Garzeiten den Drehgriff  zehn im Gegenseitigersinn drehen und auf die gewünschte Zeit einstellen. Bei Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet. Um den Signalton abzustellen, bis zur Stellung  gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Für unbestimmte Garzeiten muss der Drehgriff auf der

Stellung  Manualbetrieb bleiben.

Regulación del reloj

Apretar el mando y girarlo en el sentido antihorario de las agujas del reloj.

Programar el mando del selector de potencia y el termostato en la posición y temperatura deseadas. Para cocciones con tiempo definido girar el mando en el sentido antihorario de las agujas del reloj hasta el tiempo deseado. Una señal acústica avisará que el tiempo ha transcurrido y el horno deja de funcionar. Para interrumpir la señal acústica girar en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición . Para cocción con tiempo indefinido el mando debe permanecer en la

posición manual .

posición manual .

Stellen van de klok

Drukken de knop draai hem met de klok mee linksom om de tijd in te stellen.

Zet de knop van de schakelaar en van de thermostaat in de gewenste stand en op de gewenste temperatuur.

Voor bereidingen met vaste bereidingstijd drukt u op de knop en draait hem trek de knop naar u toe, en draai in tegen gestelde richting om de tijd in te stellen. Een geluidssignaal waarschuwt als de tijd verstreken is, en de werking van de oven stopt. Het geluidssignaal wordt afgezet door de knop tegen de klok in te draaien tot in de stand .

Voor bereidingen zonder vaste bereidingstijd moet de knop op de stand

handbediening  blijven staan.

Regulação do relógio

Puxar o botãozinho e rodar no sentido esquerda dos ponteiros do relógio.

Programar o botão do comutador e do termóstato na posição e temperatura desejada. Para cozinhar a tempo definido rodá-lo no sentido dos ponteiros do relógio até ao tempo desejado. Um sinal acústico avisará que passou o tempo e o forno deixa de funcionar. Para interromper o sinal acústico rodar em sentido contrário aos ponteiros do

relógio até a posição . Para cozinhar a tempo indefinido o botão deve permanecer na

posição  manual.

PY

ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАЙМЕР 6 КНОПОК

Настройка времени

Нажать одновременно кнопки продолжительности  и окончания приготовления  и при помощи кнопок +/- установить нужное время.

РУЧНОЙ РЕЖИМ

Для приготовления блюд, требующих неопределенного времени приготовления, нажать кнопку ручного режима .

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ С НАСТРОЙКОЙ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Для блюд, требующих определенного времени приготовления.

Нажать кнопку продолжительности приготовления и при помощи кнопок +/- установить необходимое время. По истечении заданного времени сработает звуковой сигнал и духовка выключится. Перевести ручку термостата и переключателя в положение 0 и нажать кнопку ручного режима.

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ С НАСТРОЙКОЙ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Для блюд, требующих определенного времени приготовления, нажать кнопку окончания приготовления  и при помощи кнопок +/- установить нужное время завершения процесса приготовления. По истечении времени сработает звуковой сигнал и духовка выключается. Перевести ручку термостата и переключателя в положение 0 и нажать кнопку ручного режима.

IT

TIMER ELETTRONICO 6 TASTI

Regolazione dell'orologio

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

FUNZIONAMENTO MANUALE

Per cotture a tempo indefinito premere il tasto manuale. .

FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO DI DURATA COTTURA

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

FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO DI FINE COTTURA

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

GB

6 KEY ELECTRONIC TIMER

Setting the clock

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

MANUAL OPERATION

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

SETTING ONLY THE DURATION OF COOKING IN SEMI-AUTOMATIC MODE

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

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

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

FR

TEMPORISATEUR ELECTRONIQUE A 6 TOUCHES

Réglage de l'horloge

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

FONCTIONNEMENT MANUEL

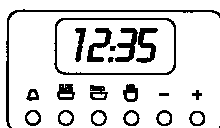
Pour les cuissons à temps indefini, appuyer sur la touche Manuel .

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE DE DUREE DE CUISSON

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

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE DE FIN DE CUISSON

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



DE

ELEKTRONISCHEZEI
TSCHALTUHR MIT 6
TASTEN

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

MANUALBETRIEB

Für unbestimmte Garzeiten die Taste Manualbetrieb drücken .

HALBAUTOMATISCHER
BETRIEB GARDAUER

Für bestimmte Garzeiten.

Die Taste für Gardauer drücken und mit den Tasten +/- die erforderliche Garzeit einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt der Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet.

Den Drehgriff des Thermostats und des Umschalters wieder auf 0 stellen und dann die Taste für den Manualbetrieb drücken.

HALBAUTOMATISCHER
BETRIEB GARENDE

Für bestimmte Garzeiten die Taste  für Garende drücken und mit den Tasten +/- die Uhrzeit einstellen, in der der Backofen ausgeschaltet werden soll. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt der Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet.

Den Drehgriff des Thermostats und des Umschalters wieder auf 0 stellen und dann die Taste für den Manualbetrieb drücken.

ES

TEMPORIZADOR
ELECTRÓNICO DE 6
TECLAS:Regulación del reloj

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

FUNCIONAMIENTO

MANUAL:

Para cocciones con tiempo indefinido apretar la tecla manual . 

FUNCIONAMIENTO
SEMIAUTOMÁTICO DE
DURACIÓN COCCIÓN:

Para cocciones con tiempo definido. Apretar la tecla de duración cocción y programar con las teclas +/- el tiempo necesario para la cocción.

Transcurrido el tiempo entra en funcionamiento la señal acústica y el horno deja de funcionar. Volver a colocar el mando del termostato y del selector de potencia en posición 0 luego apretar la tecla manual.

FUNCIONAMIENTO
SEMIAUTOMÁTICO DE
FIN COCCIÓN:

Para cocciones con tiempo definido apretar la tecla de fin cocción  y programar con las teclas +/- la hora en la cual se quiere que el horno deje de funcionar.

Transcurrido el tiempo entra en funcionamiento el indicador acústico y el horno se para. Volver a colocar el mando del termostato y del selector de potencia en posición 0, luego apretar la tecla manual.

NL

ELEKTRONISCHE
TIMER 6 TOETSENStellen van de klok

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

HANDBEDIENING

Druk op de handbedieningstoets voor bereidingen zonder vaste bereidingstijd . 

HALFAUTOMATISCHE
BEDIENING VAN DE
BEREIDINGSDUUR

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

Zet de thermostaatknop en de schakelaar in de stand 0, en druk vervolgens op de handbedieningstoets.

HALFAUTOMATISCHE
BEDIENING EINDE
BEREIDING

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

PT

TIMER
ELECTRÓNICO 6
TECLASRegulação do relógio

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

FUNCIONAMENTO

MANUAL

Para cozinhar a tempo indefinido carregar na tecla manual . 

FUNCIONAMENTO
SEMIAUTOMÁTICO DE
DURAÇÃO DE
COZINHADO

Para cozinhar a tempo definido. Carregar na tecla de duração de cozinhado e programar com as teclas +/- o tempo necessário para o cozinhado. Passado o tempo entra em função o sinal acústico e o forno deixa de funcionar.

Tornar a levar o botão do termostato e do comutador à posição 0 em seguida carregar na tecla manual.

FUNCIONAMENTO
SEMIAUTOMÁTICO FIM
DE COZINHADO

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

Passado o tempo entra em função o sinalizador acústico e o forno deixa de funcionar. Tornar a levar o botão do termostato e do comutador à posição 0 em seguida carregar na tecla manual.

PY

IT

GB

FR

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ

Для блюд, требующих определенного времени приготовления, нажать кнопку продолжительности приготовления  и при помощи кнопок +/- установить необходимое время приготовления пищи. Нажать кнопку окончания приготовления  и установить время, в которое требуется выключить духовку. По завершении программы начинает мигать символ AUTO (автоматический) и срабатывает звуковой сигнал, который выключается нажатием любой кнопки.

СЧЕТЧИК ВРЕМЕНИ

Нажать кнопку счетчика времени и выбрать нужное время приготовления пищи при помощи кнопок +/- . По истечении заданного времени срабатывает звуковой сигнал, который можно выключить нажатием любой из кнопок.

ОШИБКИ ПРОГРАММИРОВАНИЯ

Ошибка программирования возникает, если время на часах находится внутри интервала между временем начала и завершения приготовления пищи. Об ошибке свидетельствуют звуковой сигнал и мигание символа AUTO (автоматический). Ошибку программирования можно исправить, меняя продолжительность или время приготовления.

ОТМЕНА ПРОГРАММЫ

Программу можно отменить нажатием кнопки ручного режима.

FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

Per cotture a tempo definito premere il tasto di durata cottura  e impostare con i tasti +/- il tempo necessario per la cottura. Premere il tasto di fine cottura  e impostare l'ora in cui si vuole che il forno si arresti. Al termine del programma il simbolo AUTO lampeggia, si mette in funzione il segnale acustico che dovrà essere spento premendo un tasto qualsiasi.

CONTAMINUTI

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

ERRORI DI PROGRAMMAZIONE

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

ANNULLAMENTO PROGRAMMA

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

FULLY AUTOMATIC OPERATION

To set the end of coking time, press the duration key  and press the +/- keys to set the duration of cooking. Press the end of cooking key  and press the +/- keys to set the time at which you want the oven to switch off. When you finish setting these times, the AUTO symbol flashes and the buzzer sounds. Press any key to silence it.

ALARM TIMER

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

PROGRAMMING ERRORS

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

CANCELLING A COOKING PROGRAMME

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

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Pour les cuissons à temps défini, appuyer sur la touche de durée cuisson  et, à l'aide des touches +/-, régler le temps nécessaire à la cuisson. Appuyer sur la touche de fin de cuisson  et régler l'heure où l'on veut que le four s'arrête. A la fin du programme, le symbole AUTO clignote et le signal sonore qui retentit alors doit être interrompu en appuyant sur n'importe quelle touche.

MINUTEUR

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

ERREURS DE PROGRAMMATION

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

DE

AUTOMATIKBETRIEB

Für bestimmte Garzeiten. Die Taste für Gardauer drücken  und mit den Tasten +/- die erforderliche Garzeit einstellen. Die Taste für Garende drücken  und die Uhrzeit einstellen, in der der Backofen ausgeschaltet werden soll.

Bei Programmende blinkt das Symbol AUTO und es ertönt der Signalton, der durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt wird.

KURZZEITMESSER

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

PROGRAMMIERUNGSFEHLER

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

LÖSCHEN EINES PROGRAMMS

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

ES

FUNCIONAMIENTO

AUTOMÁTICO:

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

MINUTERO:

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

ERRORES DE PROGRAMACIÓN

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

ANULACIÓN DE UN PROGRAMA:

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

NL

AUTOMATISCHE

WERKING

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

MINUTENTELLER

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

PROGRAMMEERFOUTEN

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

ANNULEREN PROGRAMMA

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

PT

FUNCIONAMENTO

AUTOMÁTICO

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

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

CONTADOR DE MINUTOS

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

ERROS DE PROGRAMAÇÃO

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

ANULAMENTO PROGRAMA

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

PY

IT

GB

FR

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ДУХОВКИ ВАЖНО!

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO

REPLACING THE OVEN LIGHT

REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

**ЛАМПОЧКА ДУХОВКИ
ДОЛЖНА ИМЕТЬ
ОПРЕДЕЛЕННЫЕ
ХАРАКТЕРИСТИКИ:**

- a) конструкция, пригодная для высоких температур (до 300 градусов)
- b) питание: см. значение В/Гц, приведенное на табличке технических данных
- c) мощность 25 Вт.
- d) крепление типа E 14

Прежде чем приступать к каким-либо действиям, отсоединить прибор от сети питания, чтобы исключить возможность удара током.

- во избежание повреждений, застелить в духовке кухонное полотенце
- отвинтить стеклянную защитную крышку лампочки
- отвинтить старую лампочку и заменить ее на новую
- установить защитную стеклянную крышку и убрать кухонное полотенце
- подключить электропитание к прибору

IMPORTANTE:

La lampada del forno deve avere precise caratteristiche:

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

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

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

IMPORTANT:

The oven light must have these precise features:

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

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

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

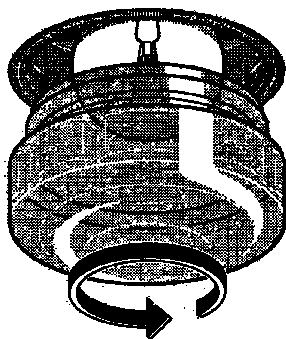
IMPORTANT:

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

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

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

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



DE**ES****NL****PT****AUSWECHSLUNG
DER
OFENBELEUCHTUNG****CAMBIO DE LA
BOMBILLA DEL
HORNO****HET VERVANGEN
VAN HET LAMPJE
VAN DE OVEN****SUBSTITUIÇÃO
DA LÂMPADA DO
FORNO****WICHTIG:**

Die Ofenbeleuchtung muss folgende Merkmale aufweisen:

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

c) Leistung 25 W

d) Sockel E 14

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

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

IMPORTANTE:

La bombilla del horno debe tener unas características bien determinadas:

- a) estructura apta para las altas temperaturas (hasta 300 grados)
- b) alimentación: véase el valor V/Hz indicado en la chapa de matrícula.

c) potencia 25 W.

d) casquillo de tipo E14

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

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

BELANGRIJK:

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

- a) een structuur die geschikt is voor hoge temperaturen (tot 300°C).
- b) voeding: zie de waarde V/Hz die wordt vermeld op de typeplaat

c) vermogen 25 W.

d) aanhechting van het type E 14

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

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

IMPORTANTE:

A lâmpada do forno deve haver características exactas:

- a) estrutura adequada às altas temperaturas (até 300 graus)
- b) alimentação: vide valor V/Hz indicado na placa de matrícula.

c) potência 25 W.

d) casquilho tipo E 14

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

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

PY

IT

GB

FR

ДЕМОНТАЖ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Демонтаж дверцы духовки можно с легкостью выполнить следующим образом:

- полностью открыть дверцу;
- приподнять два рычажка, показанные на рис.;
- закрыть дверцу до первого щелчка, который происходит из-за приподнятых ранее двух рычажков;
- приподнять дверцу вверх и потянуть ее наружу, чтобы достать из ее гнезда;

Чтобы установить дверцу на место, вставить шарнирные соединения в специальные гнезда и установить два рычажка в положение закрытия.

SMONTAGGIO DELLA PORTA FORNO

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

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

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

REMOVING THE OVEN DOOR

The oven door can be removed quickly and easily.

To do so, proceed as follows:

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

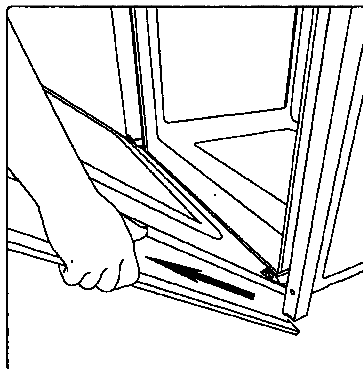
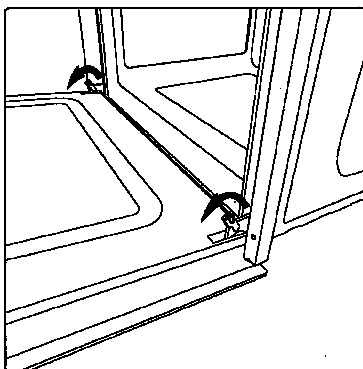
To replace fit the door, fit the hinges in their mountings and lower the two levers.

DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

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

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

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



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

Die Backofentür kann mühelos
ausgebaut werden.

Dazu folgendermaßen
vorgehen:

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

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

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

- abrir totalmente la puerta;
- alzar las dos palanquitas 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.

РУ

IT

GB

FR

ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

PER L'INSTALLATORE

INSTALLATION INSTRUCTIONS

POUR L'INSTALLATEUR

Встраивание духовки

Духовку можно установить под варочной панелью или же в колонну. Размеры проема для встраивания духовки должны соответствовать указанным на рисунке. Материал мебельного элемента должен быть устойчивым к воздействию высоких температур. Духовка должна быть установлена по центру относительно стенок мебельного элемента и зафиксирована при помощи винтов и втулок, входящих в комплект поставки

Вставить втулки, входящие в комплект поставки, в отверстия на передней панели.

Incasso del forno

Il forno può essere installato sotto un piano di cottura oppure in colonna. Le dimensioni dell'incasso devono essere come riportato in figura. Il materiale del mobile deve essere in grado di resistere al calore. Il forno deve essere centrato rispetto alle pareti del mobile e fissato con le viti e bussole che sono fornite in dotazione.

Inserire le bussole in dotazione sui fori presenti in facciata.



Flush fitting

The oven can be installed under a work top or in a cooking column. Figure shows the installation dimensions. Make sure that surrounding materials are heat resistant. Align the oven centrally with respect to the side walls of the units surrounding it and fix it in place with the screws and Allen screws provided

Insert the bushings provided in the holes in the face



Encastrement du four

Le four peut être installé sous un plan de cuisson ou dans une colonne. Les dimensions de l'encastrement doivent correspondre à celles qui sont indiquées sur la figure. Le matériau avec lequel le meuble est réalisé doit être en mesure de résister à la chaleur. Le four doit être centré par rapport aux parois du meuble et fixé avec les vis et les douilles fournies à cet effet.

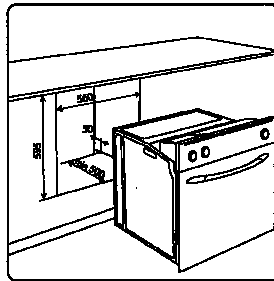
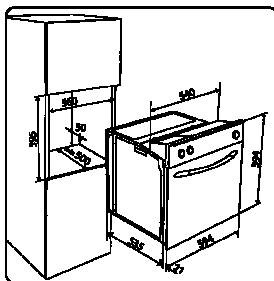
Introduisez les douilles fournies dans les trous de la façade.

Прикрепить при помощи четырех винтов, входящих в комплект поставки, втулки к мебельному элементу, стараясь не прилагать чрезмерные усилия, чтобы не повредить сами втулки.

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

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

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



Для сочетания духовки и комплексной газовой или комбинированной электрической варочной панели см. прилагаемые инструкции.

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

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

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

DE**ES****NL****PT****FÜR
DENINSTALLATEUR****PARA
ELINSTALADOR:****VOOR
DEINSTALLATEUR****PARA OINSTALADOR**Einbau des BackofensEncastre del hornoInbouw van de ovenEncastre do forno

Der Ofen kann unter einem Kochfeld oder in einen Schrank eingebaut werden.

Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten entsprechen. Das Möbelmaterial muss hitzebeständig sein. Der Backofen muss zu den Möbelwänden zentriert, und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.

El horno puede ser instalado debajo de la encimera o en una columna. Las dimensiones del encastre deben ser como se muestra en figura.

El material del mueble debe ser capaz de resistir al calor.

El horno debe ser centrado respecto de las paredes del mueble y fijado con los tornillos y casquillos suministrados junto con el producto.

De oven kan worden geïnstalleerd onder een kookplaat of in een hoge kast.

De inbouwafmetingen moeten overeenstemmen met de maten van afbeelding.

Het materiaal van het meubel moet hittebestendig zijn. De oven moet tussen de wanden van het meubel worden gecentreerd, en worden vastgezet met de inbusschroeven die bij de oven geleverd zijn.

O forno pode ser instalado debaixo de um plano de cozedura ou então na coluna. As dimensões de encastre devem ser como referido na figura.

O material do móvel deve ser capaz de resistir ao calor. O forno deve ser centrado respeito às paredes do móvel e fixado com os parafusos e buchas que são fornecidas em dotação.

Die mitgelieferten Buchsen in die Löcher auf der Frontseite einsetzen.

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

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

Insira as buchas fornecidas nos furos dianteiros.

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

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

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

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

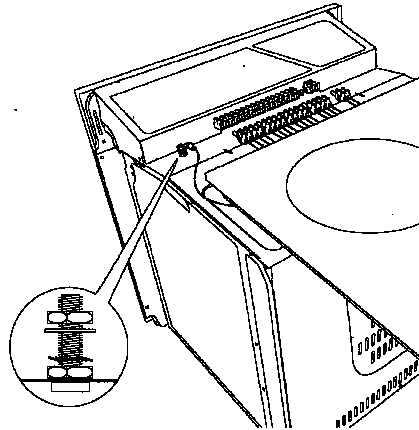
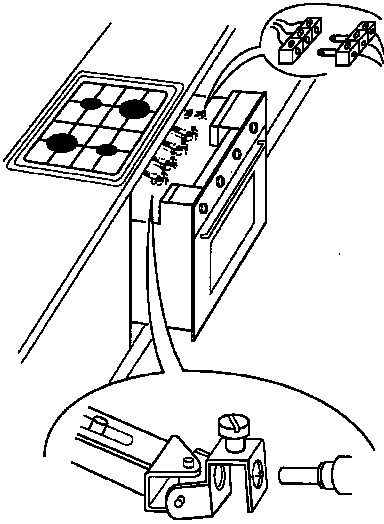
Für die Kombination des Backofens mit den Gas-oder Gas/Elektrokombi-kochfeldern siehe bei-liegende Anleitungen.

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

Voor de combinatie vande oven met gas- ofgemengde kookplaten, zie de bijgaande instructies.

Para a união do fornocom os planos de cozedurapolivalentes gás ou combinados eléctricos veras instruções em anexo.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ И ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ ПИТАНИЯ
 ALLACCIAMENTI GAS OD ELETTRICI
 GAS OR ELECTRICAL CONNECTIONS
 RACCORDEMENTS GAZ OU ÉLECTRIQUES
 GAS- BZW. STROMANSCHLÜSSE
 CONEXIONES DE GAS O ELÉCTRICAS
 GAS- OF ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN
 LIGAÇÕES DO GÁS OU ELÉCTRICAS



РУ

IT

GB

FR

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Прежде чем приступить к подключению к сети электропитания, убедиться в следующем:

- характеристики сети питания соответствуют данным, указанным на табличке технических данных на фронтальной панели духовки;
- сеть электропитания оснащена исправным устройством заземления в соответствии с действующими нормами и предписаниями.

Наличие устройства заземления обязательно в соответствии с законодательством.

Кабель ни в каком месте не должен достигать температуру, превышающую температуру окружающей среды на 50°!.

Если зафиксированный прибор не оснащен кабелем питания и вилкой или другим устройством, позволяющим отключать его от сети электропитания с расстоянием между разомкнутыми контактами, позволяющими

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:

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

La messa a terra è obbligatoria a termini di legge.

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

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

ELECTRICAL CONNECTIONS

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

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

Correct earthing (grounding) is a legal requirement.

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

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

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

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

- les caractéristiques de l'installation permettent de respecter ce qui est indiqué sur la plaque d'identification qui est appliquée sur le devant du four;
- l'installation est munie d'un raccordement à la prise de terre conforme aux normes et aux dispositions prévues par la loi.

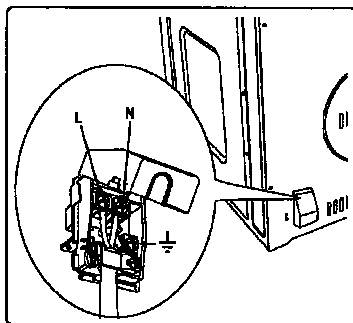
La mise à la terre est obligatoire aux termes de la loi.

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

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

ТИП И МИНИМАЛЬНЫЙ ДИАМЕТР КАБЕЛЕЙ TIPIEDIAMETROMINIMODEICAVICABLE TYPESANDMINIMALDIAMETERSTYPESET DIAMÈTREMINIMAUXDESCÂBLES

	SASO
H05RR-F 3x1,5mm ²	H05RR-F 3x2,5mm ²
H05VV-F 3x1,5mm ²	H05VV-F 3x2,5mm ²
H05RN-F 3x1,5mm ²	H05RN-F 3x2,5mm ²
H05V2V2-F3x1,5mm ²	H05V2V2-F3x2,5mm ²



STROMANSCHLUSS

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 geerdet ist. Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.

Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von über 50° C erreichen.

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

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de efectuar la conexión eléctrica cerciorarse de que:

- las características de la instalación se correspondan con las indicadas en la placa situada en la parte frontal del horno;

- la instalación esté provista de una eficaz conexión a tierra según las normas y las disposiciones de la ley en vigor. La conexión a tierra es obligatoria según la ley.

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

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

ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

- de eigenschappen van de elektrische installatie overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje op de voorzijde van de oven;

- de installatie goed geaard is volgens de geldende voorschriften en wettelijke bepalingen. De aarding is volgens de wet verplicht.

De kabel mag in geen geval meer dan 50° warmer worden dan de omgevingstemperatuur.

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

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Antes de efectuar a ligação eléctrica certificar-se que:

- as características da instalação sejam tais que possam satisfazer quanto indicado na placa da matrícula aplicada na frente do forno;

- a instalação esteja dotada de uma eficaz ligação a terra segundo as normas e as disposições de lei em vigor.

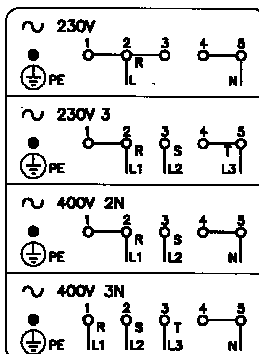
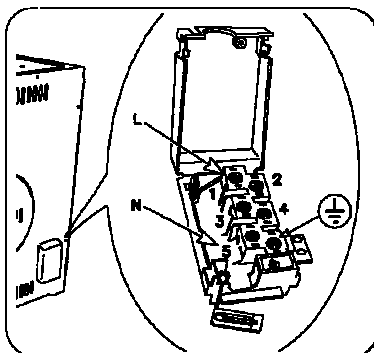
A ligação a terra é obrigatória nos termos da lei.

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

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

KABELTYPEN UNDMINIALEDURCHMESSER
TIPOSYDIÁMETROMÍNIMODELSCABLES
KABELTYPES ENMINIMALEDOORSNEDEN
TIPOS EDIÁMETROMÍNIMODOSCABOS

	SASO
H05RR-F 3x1,5mm ²	H05RR-F 3x2,5mm ²
H05VV-F 3x1,5mm ²	H05VV-F 3x2,5mm ²
H05RN-F 3x1,5mm ²	H05RN-F 3x2,5mm ²
H05V2V2-F3x1,5mm ²	H05V2V2-F3x2,5mm ²



230V ~ *3 x 4 mm²

230V 3 ~ *4 x 2,5 mm²

400V 2N ~ *4 x 2,5 mm²

400V 3N ~ *5 x 1,5 mm²

PY

полностью отключить прибор в условиях категории перенапряжения III, то эти разъединительные устройства должны быть предусмотрены в сети электропитания в соответствии с правилами установки. При установленном приборе должен быть обеспечен беспрепятственный доступ к вилке или всеполюсному выключателю

Во время применения прибор сильно нагревается. Следует проявлять особую осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов внутри духовки

Если духовка оснащена датчиком готовности мяса, то пользоваться только рекомендуемым для этой духовки датчиком.

Различные уровни, на которые можно устанавливать решетки и противни, указаны в таблице на странице 14.

Примечание. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения вышеприведенных инструкций и обычных правил техники безопасности.

IT

completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, tali dispositivi di disconnessione devono essere previsti nella rete di alimentazione conformemente alle regole di installazione. La spina o l'interruttore onnipolare devono essere facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

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

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

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

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

GB

guarantee class III overvoltage protection, then such a device must be fitted to the power supply in compliance with the regulations governing electrical installations. The omnipolar plug or switch must be easy to reach when the appliance is installed.

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

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

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

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

FR

permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, ces dispositifs de déconnexion doivent être prévus dans le réseau d'alimentation conformément aux normes d'installation. La prise ou l'interrupteur onnipolaire doivent être facilement accessibles après l'installation de l'appareil.

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

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

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

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

DE**ES****NL****PT**

Trenneinrichtungen gemäß den Installationsvorschriften im Versorgungsnetz vorgesehen sein.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

een complete afkoppeling mogelijk maakt), dan moeten deze stroomverbrekers in het elektriciteitsnet worden opgenomen in overeenstemming met de installatievoorschriften. De stekker of de omnipolaire schakelaar moet gemakkelijk toegankelijk zijn na de installatie van de apparatuur.

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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

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

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

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

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

Dans un souci constant d'amélioration qualitative, le constructeur se réserve la possibilité d'apporter à ses produits les modifications utiles, sans compromettre ses caractéristiques essentielles.

Le constructeur décline toute responsabilité pour d'éventuelles inexactitudes contenues dans cette notice, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription.

Der inhalt dieses handbuchs ist allgemeingültig und nicht alle beschriebenen funktionen könnten in ihrem produkt eingeschlossen sein.

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

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

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

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

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

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

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

Содержание настоящего руководства является общим для всех моделей, поэтому приобретенное вами изделие может обладать не всеми описанными функциями.

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за возможные неточности, содержащиеся в настоящей брошюре, связанные с печатками или ошибками при перезаписи. Изготовитель оставляет за собой право вносить в свою продукцию изменения, которые считает нужными или полезными, оставляя неизменными основные характеристики.

ISTRUZIONI TIMER ANALOGICO

IT

Installazione - Uso - Manutenzione

ANALOGUETIMERINSTRUCTIONS

GB

Installation - Use - Maintenance

INSTRUCTIONSDELAMINUTERIENUMERIQUE

FR

Installation - Emploi - Entretien

ANLEITUNGENFÜRDENANALOGENTIMER

DE

Installation - Gebrauch - Wartung

INSTRUCCIONESTEMPORIZADORANALÓGICO

ES

Instalación - Uso - Mantenimiento

INSTRUÇÕESDOTEMPORIZADORANALÓGICO

PT

Instalação - Uso - Manutenção

VOORSCHRIFTENANALOGETIMER

NL

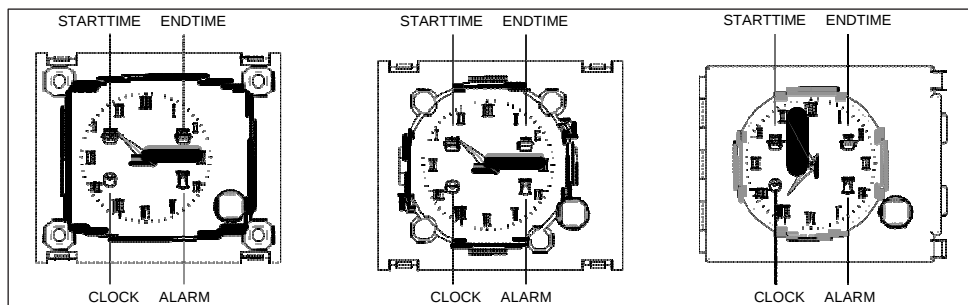
Installatie - Gebruik - Onderhoud

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ АНАЛОГОВОГО ТАЙМЕРА

RU

Установка - Эксплуатация - Техобслуживание

Specifiche di funzionamento



Funzionamento generale

Questo timer gestisce la visualizzazione dell'orario (tramite lancette analogiche) e il funzionamento del forno (tramite manopola push ed icone di indicazione).

Agendo sulla manopola push è possibile: regolare l'orario, programmare l'ora d'inizio e di fine cottura, impostare l'allarme (Minute Minder).

Regolazione dell'orario

Per regolare l'ora indicata dalle lancette dell'orologio premere brevemente per 4 volte la manopola fino ad ottenere il lampeggio dell' icona "CLOCK".

Quindi per incrementare o decrementare l'orario visualizzato a passi di 1 minuto, ruotare manopola in senso orario o antiorario e la lancetta dei minuti si muove a passi di 1 minuto in senso orario o antiorario. Trascorsi 10 secondi dall'ultimo aggiustamento il timer elettronico esce automaticamente dalla modalità regolazione oraria.

Cottura manuale

A riposo il timer consente la cottura manuale agendo sull'interruttore generale del forno (esterno al dispositivo).

ATTENZIONE: dopo aver fornito alimentazione di rete al timer occorre attendere circa 2 secondi prima che il relè sia eccitato.

Programmazione dell'ora di fine cottura

La programmazione dell'ora di fine cottura permette di iniziare subito e terminare la cottura in maniera automatica in base all'ora programmata.

Per programmare l'ora di fine cottura premere 2 volte brevemente la manopola fino ad ottenere il lampeggio dell' icona "END TIME".

Per incrementare o decrementare il tempo di cottura a passi di 1 minuto, ruotare manopola in senso orario o antiorario e la lancetta dei minuti si muove di 1 minuto in senso orario o antiorario.

Il lampeggio dell'icona "END TIME" continua per 10 secondi dall'ultima rotazione. Il programma può essere confermato premendo la manopola purché sia stato programmato almeno 2 minuti di cottura. Alla conferma del programma, la cottura viene avviata e l'allarme sonoro viene automaticamente

I attivato. La cottura terminerà quando “Ora di Fine Cottura Impostata = Ora attuale”.

Per visualizzare il programma impostato premere brevemente e rilasciare la manopola e allo stesso tempo le lancette e le icone visualizzano il programma impostato.

Al termine della cottura l'icona “END TIME” lampeggia e l'allarme emette segnali acustici. Dopo 1 minuto l'allarme viene disabilitato e l'icona “END TIME” rimane lampeggiante fino alla pressione della manopola.

Per annullare il programma prima del termine, premere la manopola per 3 secondi: il programma sarà annullato e il timer ritorna in modalità cottura manuale.

Programmazione dell'ora di inizio cottura e fine cottura

La programmazione dell'ora di inizio cottura permette di iniziare e terminare la cottura in maniera automatica in base alle ore programmate.

Per programmare l'ora di inizio cottura premere 1 volta brevemente la manopola fino ad ottenere il lampeggio dell'icona “START TIME”.

Per incrementare o decrementare l'ora di inizio cottura a passi di 1 minuto, ruotare la manopola in senso orario o antiorario e la lancetta dei minuti si muove di 1 minuto in senso orario o antiorario.

Il lampeggio dell'icona “START TIME” continua per 10 secondi dall'ultima rotazione. Se entro questo tempo non si ruota o preme la manopola le lancette ritornano automaticamente a visualizzare l'orario ed il programma viene annullato. Se si preme la manopola l'ora di Inizio Cottura viene memorizzata (icona “START TIME” accesa fissa), purché sia stato programmato almeno 1 minuto di ritardo, e si passa all'impostazione dell'ora di Fine Cottura (l'icona “END TIME” da spenta diviene lampeggiante).

Per la programmazione dell'ora di Fine Cottura si segue la procedura descritta nel paragrafo relativo. La cottura avrà inizio quando “Ora di Inizio Cottura Impostata = Ora attuale”.

Programmazione minute minder

La programmazione del Minute Minder permette di avere un semplice allarme al termine di un tempo programmato senza attivare la cottura (modalità Minute Minder).

Per programmare un “allarme” senza avviare alcuna cottura (modalità Minute Minder), premere brevemente la manopola 3 volte fino ad ottenere il lampeggio dell'icona “ALARM”. Quindi ruotare la manopola, e l'impostazione del Minute Minder è identica a quella dell'ora di Fine Cottura (vedere il paragrafo relativo).

Il Minute Minder è utilizzabile solo quando non c'è nessun programma in corso.

Visualizzazione del programma impostato

Il programmatore permette la visualizzazione del programma impostato.

Per visualizzare il programma impostato premere brevemente e rilasciare la manopola, nello stesso istante il programmatore visualizza il programma impostato muovendo le lancette sui tempi impostati ed evidenziando le fasi con il lampeggio delle icone relative.

Il programmatore ritorna poi automaticamente a visualizzare l'ora attuale e continua con l'esecuzione del programma impostato.

Cancellazione del programma impostato

Il programmatore permette la cancellazione del programma impostato.

Per cancellare il programma impostato premere per qualche secondo la manopola fino allo spegnimento delle icone relative ed emissione del secondo beep.

Il programmatore ritorna poi automaticamente al modo cottura manuale.

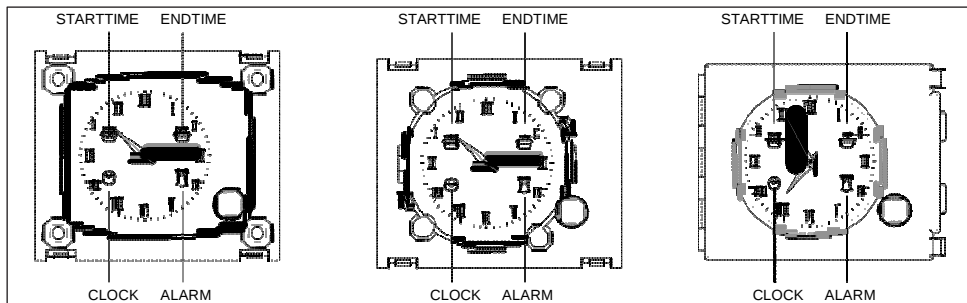
Segnalazione blackout

Il timer non annulla il programma in caso di blackout.

Il timer segnala ogni mancanza di alimentazione di rete tramite il lampeggio del simbolo "CLOCK", per permettere all'utilizzatore di verificare che l'ora sia corretta.

In questo caso, per disabilitare la segnalazione premere brevemente la manopola.

Operating specifications



General operation

This timer controls the display of the time (with analogue hands) and the operation of the oven (with the push-knob and indicator icons).

By turning the push-knob you can: set the time, program and start and end of cooking and set alarm (Minute Minder).

Setting the time

To set the time shown by the clock, briefly press the knob 4 times until the "CLOCK" icon flashes. Then, to increase or decrease the time displayed in 1-minute intervals, turn the knob clockwise or counter-clockwise and the minute hand will move in 1-minute intervals either clockwise or counter-clockwise.

When 10 seconds have elapsed from the last adjustment of the electronic timer, it automatically exits from time-setting mode.

Manual cooking

When not activated, the timer allows manual cooking by using the main switch of the oven (external to the device).

ATTENTION: after you have turned on mains power to the timer, you must wait about 2 seconds before the relay is energized.

Programming the end-of-cooking time

Programming the end-of-cooking time allows you to start immediately and finish cooking automatically based on the programmed time.

To program the end-of-cooking time, press the knob briefly 2 times until the "END TIME" icon flashes. To increase or decrease the cooking time in 1-minute intervals, turn the knob clockwise or counter-clockwise and the minute hand moves by 1 minute clockwise or counter-clockwise.

The "END TIME" icon will flash for 10 seconds after the last turn. The program can be confirmed by pressing the knob so long as at least 2 minutes of cooking was programmed.

After the program is confirmed, cooking starts and the audible alarm is automatically activated. Cooking will end when "End-of-Cooking Time = Current Time".

To display the program set, briefly press and release the knob and the hands and icons will show the program set.

At the end of cooking, the "END TIME" icon flashes and the alarm beeps. After 1 minute, the alarm is disabled and the "END TIME" icon continues flashing until you press the knob.

To cancel the program before the end, press the button for 3 seconds: the program will be cancelled and the timer returns to manual cooking mode.

Programming the start-of-cooking and end-of-cooking times

Program the start-of-cooking time allows you to start and end cooking automatically based on the times programmed.

To program the start-of-cooking time, briefly press the knob 1 time until the "START TIME" icon starts flashing.

To increase or decrease the start-of-cooking time in 1-minute intervals, turn the knob clockwise or counter-clockwise and the minute hand moves 1 minute clockwise or counter-clockwise.

The "START TIME" icon will continue to flash for 10 seconds after the last turn. If, within this time, you do not turn or press the knob, the hands automatically return to displaying the time and the program is cancelled. If you press the knob, the start-of-cooking time is stored (the "START TIME" icon turns steady on), so long as you have programmed at least 1 minute of delay, and goes to setting the end-of-cooking time (the "END TIME" icon goes from off to flashing).

To program the end-of-cooking time, follow the procedure in the related paragraph.

Cooking will start when "Start Time = Current Time".

Programming the minute minder

Programming the Minute Minder gives you a simple alarm at the end of the programmed time without activating cooking (Minute Minder mode).

To schedule an "alarm" without cooking (Minute Minder mode), briefly press the knob 3 times until the "ALARM" icon flashes. Then, turn the knob, and the setting of the Minute Minder is the same as the end-of-cooking time (see corresponding paragraph).

The Minute Minder can only be used when there is no program running.

Displaying the program set

The programmer allows the display of the program set.

To view the program set, briefly press and release the knob and the controller displays the program set, moving the hands to the time set and highlighting the steps with the flashing of the related icons.

The controller will automatically return to displaying the current time and continues running the program set.

Deleting the program set

The controller allows cancelling the program.

To cancel the program set, press the knob for a few seconds until the related icons turn off and there is a beep.

The controller automatically returns to manual cooking mode.

Power failure signal

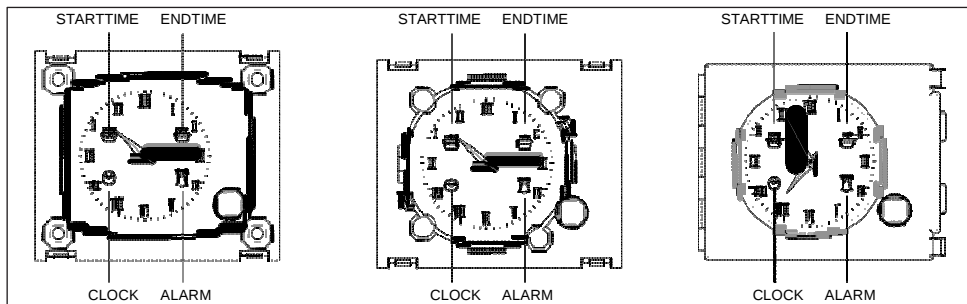
The timer does not cancel the program in the case of a power failure.

The timer signals each power failure of the mains by making the “CLOCK” icon flash, so the user can check that the time is correct.

In this case, briefly press the knob to disable the signal.

GB

Spécifications de fonctionnement



FR

Fonctionnement général

Cette minuterie gère l'affichage de l'heure (à l'aide d'aiguilles numériques) et le fonctionnement du four (à l'aide du bouton push et de l'icône d'indication).

En agissant sur le bouton push on peut : régler l'heure, programmer l'heure de début et de fin de cuisson, programmer l'alarme (Bip Minute).

Réglage de l'heure

Pour régler l'heure indiquée par les aiguilles de l'horloge, presser brièvement 4 fois le bouton jusqu'à ce que l'icône « CLOCK » clignote.

Ensuite pour avancer ou retarder l'heure affichée par paliers d'1 minute, tourner le bouton dans le sens horaire ou antihoraire et l'aiguille des minutes se déplace par paliers d'1 minute dans le sens horaire ou antihoraire.

10 secondes après le dernier réglage la minuterie électronique sort automatiquement du mode du réglage de l'heure.

Cuisson manuelle

La minuterie, au repos, permet la cuisson manuelle en agissant sur l'interrupteur général du four (externe au dispositif).

ATTENTION : après avoir branché la minuterie à l'alimentation de réseau, attendre environ 2 secondes avant que le relais soit excité.

Programmation de l'heure de fin de cuisson

La programmation de l'heure de fin de cuisson permet de commencer immédiatement et de terminer la cuisson automatiquement selon l'heure programmée.

Pour programmer l'heure de fin de cuisson presser 2 fois brièvement le bouton jusqu'à ce que l'icône « END TIME » clignote.

Pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson en paliers d'1 minute, tourner le bouton dans le sens horaire ou antihoraire et l'aiguille des minutes se déplace d'1 minute dans le sens horaire ou antihoraire.

L'icône « END TIME » continue à clignoter pendant 10 secondes à compter de la dernière rotation.

Le programme peut être confirmé en pressant le bouton pourvu que l'on ait programmé au moins 2 minutes de cuisson.

Au moment où le programme est confirmé, la cuisson commence et l'alarme sonore est activée automatiquement. La cuisson terminera quand « l'Heure de Fin de Cuisson Programmée = Heure actuelle ». Pour afficher le programme choisi, presser brièvement et lâcher le bouton, et en même temps les aiguilles et les icônes affichent le programme choisi.

A la fin de la cuisson l'icône « END TIME » clignote et l'alarme émet des signaux acoustiques. Après 1 minute l'alarme est désactivée et l'icône « END TIME » continue à clignoter jusqu'à la pression du bouton.

Pour annuler le programme avant la fin, presser le bouton pendant 3 secondes : le programme sera annulé et la minuterie retourne dans le mode de cuisson manuelle.

Programmation de l'heure de début et de fin de cuisson

La programmation de l'heure du début de cuisson permet de commencer et de terminer la cuisson de manière automatique selon les heures programmées.

Pour programmer l'heure de début de cuisson presser 1 fois brièvement le bouton jusqu'à ce que l'icône « START TIME » clignote.

Pour augmenter ou diminuer l'heure de début de cuisson en paliers d'1 minute, tourner le bouton dans le sens horaire ou antihoraire et l'aiguille des minutes se déplace d'1 minute dans le sens horaire ou antihoraire. L'icône « START TIME » continue à clignoter pendant 10 secondes à compter de la dernière rotation. Si durant ces dix secondes on ne presse pas ou ne tourne pas le bouton, les aiguilles recommencent automatiquement à afficher l'horaire et le programme est annulé. Si on presse le bouton l'heure de Début de Cuisson est mémorisée (icône « START TIME » est allumée et fixe), pourvu que l'on ait programmé au moins avec 1 minute de retard, et on passe à la programmation de l'heure de Fin de Cuisson (l'icône « END TIME » commence à clignoter).

Pour la programmation de l'heure de Fin de Cuisson, suivre la procédure décrite au paragraphe s'y rapportant. La cuisson commencera quand « Heure du Début de Cuisson Programmée = Heure actuelle ».

Programmation du Bip minute (minute minder)

La programmation du Bip Minute permet d'avoir une simple alarme au terme d'un temps programmé sans activer la cuisson (mode Bip Minute).

Pour programmer une « alarme » sans commencer aucune cuisson (mode Bip Minute), presser brièvement le bouton 3 fois jusqu'à ce que l'icône « ALARM » clignote. Tourner ensuite le bouton et la programmation du Bip Minute est identique à celle de l'heure de Fin Cuisson (voir le paragraphe s'y rapportant).

Le Bip Minute peut être utilisé uniquement quand aucun programme n'est en cours.

Affichage du programme choisi

Le programmeur permet d'afficher le programme choisi.

Pour afficher le programme choisi, presser brièvement et lâcher le bouton, au même moment, le programmeur affiche le programme choisi en déplaçant les aiguilles sur les temps programmés et en mettant en évidence les phases avec le clignotement des icônes s'y rapportant.

Le programmeur recommence ensuite automatiquement à afficher l'heure actuelle et continue avec l'exécution du programme choisi.

Annulation du programme choisi

Le programmeur permet d'annuler le programme choisi.

Pour annuler le programme choisi presser pendant quelques secondes le bouton jusqu'à l'extinction des icônes correspondantes et l'émission du second bip.

Le programmeur revient automatiquement au mode cuisson manuel.

Signalement de la coupure général de courant

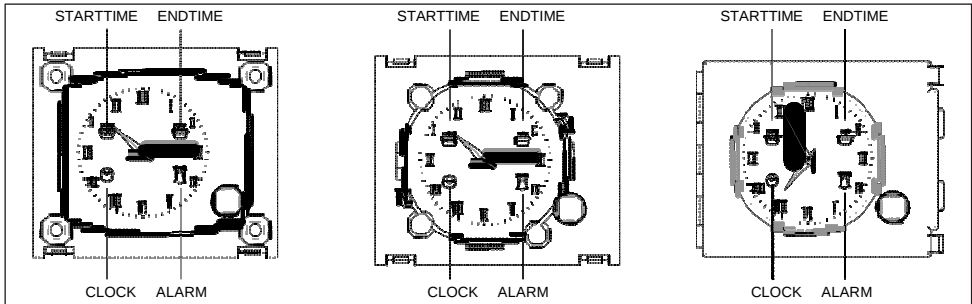
La minuterie n'annule pas le programme en cas de coupure générale de courant.

La minuterie signale chaque coupure de courant par le clignotement du symbole « CLOCK », pour permettre à l'utilisateur de vérifier que l'heure est juste.

Dans ce cas, presser brièvement le bouton pour désactiver la signalisation.

FR

Funktionsspezifikationen



Allgemeine Funktion

Dieser Timer verwaltet die Anzeige der Uhrzeit (mit Uhrzeigern) und den Betrieb des Ofens (mit einer drehbaren Drucktaste und Icons).

Durch Betätigen der Druck-Drehtaste kann man die Uhrzeit einstellen, die Zeit für das Beginn und das Ende der Garzeit einstellen und den Wecker programmieren (Minute Minder).

DE

Uhrzeit einstellen

Um die Uhrzeit einzustellen, die von den Uhrzeigern angezeigt wird, kurz 4 Mal den Drehknopf drücken, bis das Icon "CLOCK" erscheint.

Zum Vor- oder Zurückstellen der Uhrzeit in Schritten von 1 Minute den Drehknopf im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen und der Minutenzeiger bewegt sich in 1-Minuten-Schritten im oder gegen den Uhrzeigersinn.

Nach Ablauf von 10 Sekunden nach dem letzten Einstellen verlässt der elektronische Timer automatisch die Uhrzeiteinstellung.

Manuelles garen

Im Ruhezustand gestattet der Timer das manuelle Garen indem der Hauptschalter des Ofens (außerhalb der Vorrichtung) benutzt wird.

ACHTUNG: Nach der Stromversorgung des Timers muss man mindestens 2 Sekunden warten, bevor das Relais erregt wird.

Programmierung des Garzeitendes

Die Programmierung des Garzeitendes gestattet den sofortigen Beginn und das Ende des Garvorgangs automatisch je nach eingestellter Uhrzeit.

Um die Uhrzeit des Garzeitendes zu programmieren, drücken Sie 2 Mal kurz auf den Drehknopf, bis das Icon "END TIME" blinkt.

Um die Uhrzeit für das Ende des Garvorgangs in Schritten von 1 Minute im oder gegen den Uhrzeigersinn vor- oder zurückzustellen, den Drehknopf im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen und der Minutenzeiger bewegt sich in 1-Minuten-Schritten im oder gegen den Uhrzeigersinn.

Das Icon "END TIME" blinkt 10 Sekunden nach der letzten Drehung. Das Programm kann durch

Drücken des Drehknopfs bestätigt werden, wenn mindestens 2 Minuten Garzeit programmiert wurden. Zur Bestätigung des Programms wird das Garen gestartet und der Klingelton wird automatisch aktiviert. Der Garvorgang endet, wenn "Eingestellte Uhrzeit für Garzeitende = tatsächliche Uhrzeit" ist. Zur Anzeige des eingestellten Programms kurz den Drehknopf drücken und loslassen und zur gleichen Zeit zeigen die Zeiger und die Icons das eingestellte Programm an.

Am Ende des Garvorgangs blinkt das Icon "END TIME" und es ertönt ein Signalton. Nach 1 Minute wird der Signalton deaktiviert und das Icon "END TIME" blinkt bis zum Drücken des Drehknopfs.

Um das Programm vor Ablauf zu beenden, drücken Sie den Drehknopf 3 Sekunden lang. Das Programm wird annulliert und der Timer kehrt in die Modalität manuelles Garen zurück.

Programmierung von Garzeitbeginn und Garzeitende

DE Die Programmierung der Uhrzeit für den Garzeitbeginn gestattet den automatischen Start und Ende je nach programmierter Uhrzeit.

Um den Garzeitbeginn zu programmieren, drücken Sie 1 Mal kurz auf den Drehknopf, bis das Icon "START TIME" blinkt.

Um die Uhrzeit für das Beginn des Garvorgangs in Schritten von 1 Minute im oder gegen den Uhrzeigersinn vor- oder zurückzustellen, den Drehknopf im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen und der Minutenzeiger bewegt sich in 1-Minuten-Schritten im oder gegen den Uhrzeigersinn.

Das Icon "START TIME" blinkt 10 Sekunden nach der letzten Drehung. Wenn innerhalb dieser Zeit der Drehknopf nicht gedreht oder gedrückt wird, dann kehren die Zeiger automatisch zur Anzeige der Uhrzeit zurück und das Programm wird annulliert. Wenn der Drehknopf gedrückt wird, dann wird der Beginn des Garvorgangs gespeichert (Icon "START TIME" leuchtet fix), wenn mindestens 1 Minute Verzögerung programmiert wurde und es wird zur Einstellung der Uhrzeit des Garzeitendes übergegangen (Icon "END TIME" fängt an zu blinken).

Für die Programmierung des Ende des Garvorgangs siehe das Verfahren im entsprechenden Absatz. Der Garvorgang beginnt, wenn "Eingestellte Uhrzeit für Garzeitende = tatsächliche Uhrzeit" ist.

Programmierung Minute minder

Mit Programmierung des Minute Minder kann man nach dem Ablauf einer programmierten Zeit einen Weckton haben, ohne dabei einen Garvorgang zu starten (Modalität Minute Minder).

Um einen "Weckton" einzustellen, ohne einen Garvorgang zu starten (Modalität Minute Minder), drücken Sie den Drehknopf kurz 3 Mal bis das Icon "ALARM" blinkt. Dann drehen Sie den Drehknopf und die Einstellung des Minute Minder ist identisch mit dem der Uhrzeit für das Garzeitende (siehe entsprechenden Absatz).

Der Minute Minder kann nur benutzt werden, wenn kein Programm läuft.

Anzeige des eingestellten Programms

Der Programmierer gestattet die Anzeige des eingestellten Programms.

Zur Anzeige des eingestellten Programms kurz den Drehknopf drücken und loslassen. In diesem Moment zeigt der Programmierer das eingestellte Programm an und bewegt die Zeiger auf die eingestellten Zeiten und zeigt die Phasen mit dem Aufblinken der entsprechenden Icons an.

Der Programmierer kehrt automatisch zur Anzeige der aktuellen Uhrzeit zurück und setzt die Ausführung des eingestellten Programms fort.

Eingestelltes Programm löschen

Der Programmierer gestattet das Löschen des eingestellten Programms.

Um das eingestellte Programm zu löschen, den Drehknopf einige Sekunden lang drücken, bis die entsprechenden Icons ausgehen und ein zweiter Piepton ertönt.

Der Programmierer kehrt automatisch zum manuellen Garen zurück.

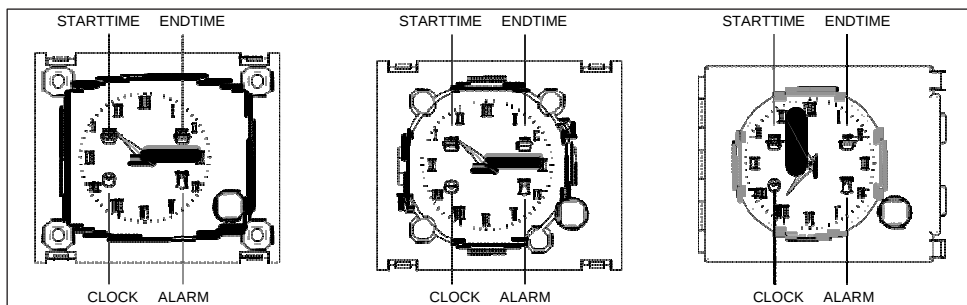
Anzeige stromausfall

Der Timer annulliert das Programm bei Stromausfall nicht.

Der Timer signalisiert jeden Stromausfall durch Blinken des Zeichens "CLOCK", damit der Anwender prüfen kann, ob die Uhrzeit richtig ist.

In diesem Fall zum Abschalten der Anzeiger kurz den Drehknopf drücken.

Especificaciones de funcionamiento



Funcionamiento general

Este temporizador gestiona la visualización de horario (mediante manecillas analógicas) y el funcionamiento del horno (mediante mando rotativo a presión e icono de indicación).

Accionando el mando rotativo a presión es posible: regular el horario, programar la hora de inicio y de final de la cocción, configurar la alarma (Cuantaminutos).

ES

Regulación del horario

Para regular la hora que indican las manecillas de reloj, pulsar brevemente 4 veces el mando rotativo hasta obtener el parpadeo del icono "CLOCK".

Para aumentar o disminuir el horario visualizado a pasos de 1 minuto, girar el mando rotativo en sentido horario o antihorario y la manecilla de los minutos se moverá a pasos de 1 minuto en sentido horario o antihorario.

Pasados 10 segundos tras el último ajuste, el temporizador electrónico sale de forma automática de la modalidad de regulación horaria.

Cocción manual

En posición de descanso el temporizador permite la cocción manual accionando el interruptor general del horno (externo al equipo).

ATENCIÓN: después de suministrar alimentación de red al temporizador es necesario esperar aproximadamente 2 segundos antes de que el relé se active.

Programación de la hora de final de la cocción

La programación de la hora de final de la cocción permite iniciar enseguida y terminar la cocción de forma automática según la hora programada.

Para programar la hora de final de la cocción, pulsar 2 veces brevemente el mando rotativo hasta obtener el parpadeo del icono "END TIME".

Para aumentar o disminuir el tiempo de cocción a pasos de 1 minuto, girar el mando rotativo en sentido horario o antihorario y la manecilla de los minutos se moverá a pasos de 1 minuto en sentido horario o antihorario.

El parpadeo del icono "END TIME" continúa durante 10 segundos desde la última rotación. El programa

se puede confirmar pulsando el mando rotativo si se han programado por lo menos 2 minutos de cocción. Tras la confirmación del programa, la cocción se pone en marcha y la alarma sonora se activa de forma automática. La cocción terminará cuando “Hora de Final de la Cocción Configurada = Hora actual”. Para visualizar el programa configurado pulsar brevemente y soltar el mando rotativo y al mismo tiempo las manecillas y los iconos visualizarán el programa configurado.

Al final de la cocción el icono “END TIME” parpadea y la alarma emite una señal acústica. Tras un 1 minuto la alarma se desactiva y el icono “END TIME” se queda en la posición de intermitencia hasta la presión del mando rotativo.

Para anular el programa antes del final, pulsar el mando rotativo durante 3 segundos: el programa se anulará y el temporizador volverá a la modalidad de cocción manual.

Programación de la hora de inicio y final de la cocción

La programación de la hora de inicio de la cocción permite iniciar y terminar la cocción de forma automática según las horas programadas.

Para programar la hora de inicio de la cocción, pulsar 1 vez brevemente el mando rotativo hasta obtener el parpadeo del icono “START TIME”.

Para aumentar o disminuir la hora de inicio de la cocción a pasos de 1 minuto, girar el mando rotativo en sentido horario o antihorario y la manecilla de los minutos se moverá a pasos de 1 minuto en sentido horario o antihorario.

El parpadeo del icono “START TIME” continuará durante 10 segundos desde la última rotación. Si durante ese tiempo no se gira o se pulsa el mando rotativo, las manecillas vuelven a visualizar de forma automática el horario y el programa se anula. Si se pulsa el mando rotativo, la hora de inicio de la cocción se memoriza (icono “START TIME” encendido fijo), si se ha programado por lo menos 1 minuto de retraso, y si se pasa a la configuración de la hora de final de la cocción (el icono “END TIME” de apagado pasa a intermitente).

Para la programación de la hora de final de la cocción, seguir el procedimiento descrito en el apartado correspondiente.

La cocción iniciará cuando “Hora de Inicio de la Cocción Configurada = Hora actual”.

Programación cuentaminutos

La programación del cuentaminutos permite disponer de una simple alarma al final de un tiempo programado sin activar la cocción (modalidad cuentaminutos).

Para programar una “alarma” sin poner en marcha ninguna cocción (modalidad cuentaminutos, pulsar brevemente el mando rotativo 3 veces hasta obtener el parpadeo del icono “ALARM”. Luego girar el mando rotativo, y la configuración del cuentaminutos será idéntica a la de la hora de final de la cocción (véase el apartado correspondiente).

El cuentaminutos se puede utilizar sólo cuando no hay ningún programa en curso.

Visualización del programa configurado

El programador permite la visualización del programa configurado.

Para visualizar el programa configurado, pulsar brevemente y soltar el mando rotativo, en el mismo instante el programador visualizará el programa configurado moviendo las manecillas en los tiempos configurados y destacando las fases con el parpadeo de los iconos correspondientes.

El programador vuelve a visualizar luego, de forma automática, la hora actual y continúa ejecutando el programa configurado.

Eliminación del programa configurado

El programador permite la eliminación del programa configurado.

Para eliminar el programa configurado, pulsar durante unos segundos el mando rotativo hasta que se apaguen los iconos correspondientes y se emita el segundo tono.

El programador vuelve luego de forma automática a la modalidad de cocción manual.

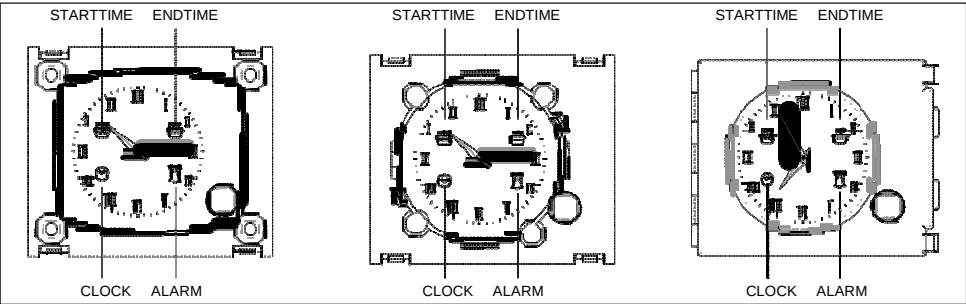
Aviso apagón

El temporizador no anula el programa en caso de apagón.

El temporizador señala cada ausencia de alimentación de red mediante el parpadeo del símbolo "CLOCK", para permitir que el usuario verifique que la hora es correcta.

En este caso, para desactivar el aviso pulsar brevemente el mando rotativo.

Especificações de funcionamento



Funcionamento geral

Este temporizador controla a visualização do horário (mediante setas analógicas) e o funcionamento do forno (mediante botão de pressão e ícone de indicação).
Com o botão de pressão é possível: regular o horário, programar a hora de início e fim da cozedura, programar o alarme (Minute Minder).

Regulação do horário

Para regular a hora indicada pelas setas do relógio, prima brevemente 4 vezes o botão até que o ícone “CLOCK” comece a piscar.

Portanto, para incrementar ou decrementar o horário visualizado, com passos de 1 minuto, rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para que a seta dos minutos mova-se com passos de 1 minuto no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
10 segundos depois do último ajuste, o temporizador eletrónico sai automaticamente da modalidade de regulação horária.

Cozedura manual

Em repouso, o temporizador permite a cozedura manual agindo através do interruptor geral do forno (externo ao dispositivo).
ATENÇÃO: depois de fornecer ao temporizador a alimentação de rede, é preciso aguardar cerca de 2 segundos até que o relé esteja excitado.

Programação da hora de fim da cozedura

A programação da hora de fim da cozedura permite iniciar imediatamente e terminar a cozedura de forma automática conforme a hora programada.
Para programar a hora de fim da cozedura, prima o botão 2 vezes, brevemente, até que comece a piscar o ícone “END TIME”.
Para incrementar ou decrementar o tempo de cozedura com passos de 1 minuto, rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para que a seta dos minutos mova-se 1 minuto no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário ao dos

PT

ponteiros do relógio.

O ícone “END TIME” continuará a piscar durante 10 segundos após a última rotação. O programa pode ser confirmado premendo o botão desde que programado pelo menos 2 minutos de cozedura. Ao confirmar o programa, a cozedura começa e o alarme sonoro é automaticamente acionado. A cozedura terminará quando “Hora de Fim de Cozedura Programada = Hora atual”.

Para visualizar o programa configurado, prima brevemente e solte o botão; então, as setas e os ícones exibirão o programa configurado.

Ao terminar a cozedura, o ícone “END TIME” pisca e o alarme emite sinais acústicos. Após 1 minuto, o alarme é desabilitado e o ícone “END TIME” pisca até que o botão seja premido.

Para anular o programa antes de terminar, prima o botão durante 3 segundos: o programa é anulado e o temporizador retorna à modalidade de cozedura manual.

Programação da hora de início da cozedura e de fim da cozedura

A programação da hora de início da cozedura permite iniciar e terminar a cozedura de forma automática, conforme as horas configuradas.

Para programar a hora de início da cozedura, prima o botão 1 vez, brevemente, até que comece a piscar o ícone “START TIME”.

Para incrementar ou decrementar a hora de início da cozedura com passos de 1 minuto, rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para que a seta dos minutos mova-se 1 minuto no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

O ícone “START TIME” continuará a piscar durante 10 segundos após a última rotação. Se durante este período o botão não for rodado ou premido, as setas voltam automaticamente a exibir o horário e o programa é anulado. Ao premer o botão, a hora de Início da Cozedura é memorizada (ícone “START TIME” aceso fixo), desde que programado pelo menos 1 minuto de atraso, e passa-se à programação da hora de Fim da Cozedura (o ícone “END TIME” passa de apagado a intermitente).

Para a programação da hora de Fim da Cozedura, siga o procedimento descrito no respetivo parágrafo. A cozedura iniciará quando “Hora de Início da Cozedura Programada = Hora atual”.

Programação do minute minder

A programação do Minute Minder permite programar um simples alarme ao decorrer de um intervalo de tempo programado, sem ativar a cozedura (modalidade Minute Minder).

Para programar um “alarme” sem iniciar uma cozedura (modalidade Minute Minder), prima brevemente o botão 3 vezes até que o ícone “ALARM” comece a piscar. Então, gire o botão; a programação do Minute Minder é idêntica àquela da hora de Fim da Cozedura (vide o respetivo parágrafo).

O Minute Minder só pode ser utilizado se não houver nenhum programa em curso.

Visualização do programa configurado

O programador permite a visualização do programa configurado.

Para visualizar o programa configurado, prima brevemente e solte o botão; então, o programador exibe o programa configurado, movendo as setas sobre os tempos configurados e indicando as fases através dos respetivos ícones intermitentes.

Depois, o programador retorna automaticamente à exibição da hora atual e continua com a execução do programa configurado.

Cancelamento do programa configurado

O programador permite cancelar o programa configurado.

Para cancelar o programa configurado, prima o botão durante alguns segundos até que se apaguem os respetivos ícones e que seja emitido o segundo sinal acústico.

Depois, o programador retorna automaticamente ao modo de cozedura manual.

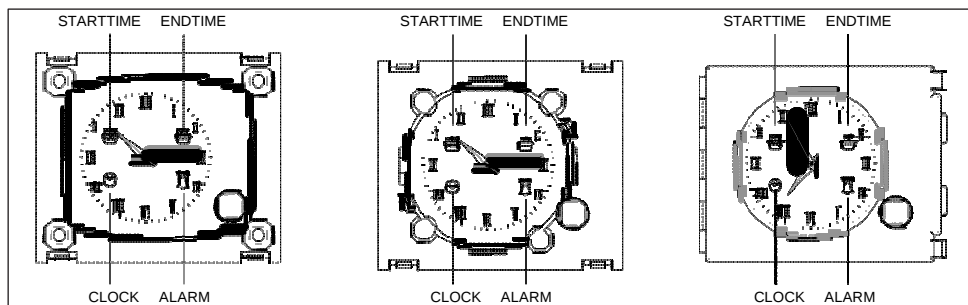
Indicação de apagão

O temporizador não anula o programa em caso de apagão.

O temporizador indica qualquer queda da alimentação de rede através do símbolo "CLOCK" intermitente, para permitir que o utilizador verifique se a hora está correta.

Neste caso, para desabilitar a indicação, prima brevemente o botão.

Werksvoorschriften



Algemene werking

Deze timer beheert het afbeelden van het uur (bij middel van analoge wijzers) en de werking van de oven (bij middel van drukknop en indicatie-iconen).

Bij middel van de drukknop is het mogelijk: het uur te regelen, het begin- en einde van de kooktijd in te stellen, het alarm in te stellen (Minute Minder).

Het instellen van het uur

Om het uur in te stellen dat aangeduid is door de wijzers van de klok, 4 keer kortstondig de knop indrukken totdat het "CLOCK" icoon knippert.

Om dan het weergegeven uur te verlaten of te vervroegen 1 minuut tegelijk, de knop met de klok meedraaien of tegen de klok in en de minutenwijzer zal bewegen met de klok mee of tegen de klok in, 1 minuut tegelijk.

10 seconden na de laatste aanpassing zal de elektronische timer automatisch de modaliteit van het instellen van het uur verlaten.

Handmatig koken

In rust laat de timer een handmatig koken toe bij middel van de hoofdschakelaar van de oven (extern aan het apparaat).

OPGELET: na het verstrekken van netvoeding aan de timer ongeveer 2 seconden wachten vooraleer de relais bekrachtigd wordt.

Programmering van de kooktijd

Het programmeren van het einde van de kooktijd maakt het mogelijk onmiddellijk op automatische wijze het koken te beginnen en te beëindigen in functie van het ingestelde uur.

Om het einde van de kooktijd in te stellen 2 maal kortstondig de knop indrukken totdat het "END TIME" icoon begint te knipperen.

Om dan het weergegeven uur te verlaten of te vervroegen 1 minuut tegelijk, de knop met de klok meedraaien of tegen de klok in, en de wijzer van de minuten beweegt met 1 minuut met de klok mee of tegen de klok in.

Het knipperen van het "END TIME" icoon duurt verder gedurende 10 seconden na de laatste rotatie.

Het programma kan bevestigd worden door het indrukken van de knop op voorwaarde dat tenminste 2 minuten kooktijd werden ingesteld.

Bij het bevestigen van het programma, begint het koken en wordt het alarm automatisch geactiveerd. Het koken zal eindigen als "Instelling einde kooktijd = Huidig uur".

Om het ingestelde programma te bekijken dient men kortstondig de knop in te drukken en vrij te geven. Op hetzelfde moment beelden de wijzers en de iconen het ingestelde programma af.

Op het einde van het koken knippert het "END TIME" icoon en geeft het alarm geluidssignalen uit. Na 1 minuut wordt het alarm uitgeschakeld en blijft het "END TIME" icoon knipperen totdat op de drukknop gedrukt wordt.

Om het programma voor het einde te beëindigen, de knop gedurende 3 seconden indrukken: het programma zal geannuleerd worden en de timer keert terug in handmatige kookmodaliteit.

Programmeren van het begin en einde van de kooktijd

Het programmeren van het begin van de kooktijd maakt het mogelijk het koken te beginnen en te beëindigen op automatische wijze in functie van de ingestelde tijden.

Om het begin van de kooktijd in te stellen 1 maal kort de knop indrukken totdat het "START TIME" icoon begint te knipperen.

Om dan het begin van de kooktijd te verlaten of te vervroegen 1 minuut tegelijk, de knop met de klok meedraaien of tegen de klok in, en de minutenwijzer beweegt 1 minuut met de klok mee of tegen de klok in. Het knipperen van het "START TIME" icoon duurt verder gedurende 10 seconden na de laatste rotatie. Als binnen deze tijd niet wordt gedraaid aan de knop of als deze niet wordt ingedrukt zullen de wijzers automatisch terug het uur afbeelden en zal het programma geannuleerd worden. Als de knop wordt ingedrukt wordt het begin van de kooktijd opgeslagen ("START TIME" icoon vast aan), op

voorwaarde dat het tenminste 1 minuut later werd geprogrammeerd, en gaat men over tot het instellen van het einde van de kooktijd ("END TIME" icoon gaat knipperen in plaats van uit).

Voor het programmeren van het einde van de kooktijd dient men de procedure te volgen die beschreven is in de betreffende paragraaf.

Het koken zal beginnen als "Instelling begin kooktijd = Huidig uur".

Programmeren minute minder

De programmering van de Minute Minder maakt het mogelijk een eenvoudig alarm te bekomen op het einde van een ingestelde tijd zonder het koken te activeren (Minute Minder modaliteit)..

Om een "alarm" te programmeren zonder het koken te starten (Minute Minder modaliteit), de knop 3 keer kortstondig indrukken tot het "ALARM" icoon begint te knipperen. Vervolgens knop draaien, en het instellen van de Minute Minder is identiek aan deze van de het Einde van de Kooktijd (zie betreffende paragraaf)

De Minute Minder kan enkel gebruikt worden als er op dat moment geen programma loopt.

Afbeelden van het ingestelde programma

De programmeur maakt het mogelijk het ingestelde programma af te beelden.

Om het ingestelde programma af te beelden snel de knop indrukken en vrijgeven, tegelijkertijd zal de programmeur het ingestelde programma afbeelden door het verplaatsen van de wijzers op de ingestelde tijden en door het benadrukken van de fasen met het knipperen van de relatieve iconen. De programmeur zal daarna weer automatisch het huidige uur afbeelden en gaat verder met het uitvoeren van het ingestelde programma.

Wissen van het ingestelde programma

De programmeur maakt het mogelijk het ingestelde programma te wissen.

Om het ingestelde programma te wissen, gedurende enkele seconden de knop indrukken totdat de betreffende iconen uitgaan en de tweede beep uitgegeven wordt.

De programmeur zal dan automatisch terugkeren naar de handmatige kookmodaliteit.

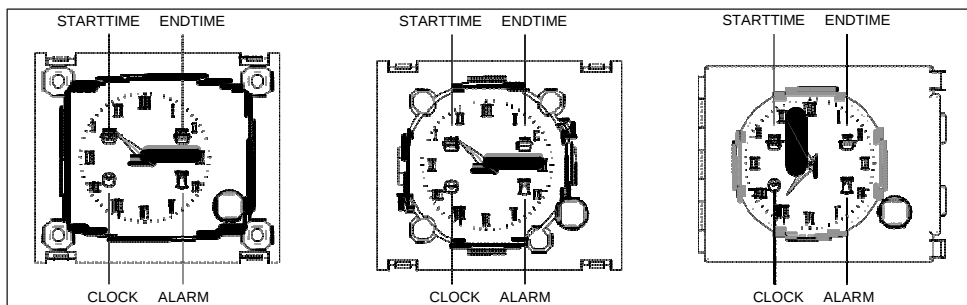
Signaleren black-out

De timer annuleert het programma niet in geval van een black-out.

De timer signaleert elke stroomstoring in het netwerk door een knipperen van het "CLOCK" symbool, om de gebruiker toe te laten te controleren of het uur juist is.

In dit geval kortstondig de knop indrukken om het signaleren uit te schakelen.

Описание работы



ру

Общее описание функций

Этот таймер управляет отображением времени (посредством аналоговых стрелок) и работой духовки (посредством нажимной круглой ручки и индикаторных символов).

При помощи нажимной круглой ручки можно выполнять следующие действия: настройка времени, программирование времени начала и конца приготовления пищи, настройка сигнала таймера обратного отсчета (MinuteMinder).

Настройка времени

Чтобы отрегулировать время, которое показано на циферблате, нажать, не удерживая, 4 раза на ручку, пока не начнет мигать символ "CLOCK" (время).

Теперь, чтобы установить нужное время, повернуть ручку с шагом в 1 минуту по часовой стрелке или против часовой стрелки. При этом стрелка минут будет перемещаться с шагом в 1 минуту по часовой стрелке или против часовой стрелки.

Через 10 секунд после последней настройки электронный таймер автоматически выходит из режима настройки времени.

Приготовление пищи вручную

В положении покоя таймер позволяет осуществлять приготовление пищи вручную при помощи главного выключателя духовки (находящегося снаружи).

ВНИМАНИЕ! После включения подачи питания на таймер необходимо подождать около 2 секунд, это время необходимо для возбуждения реле.

Программирование времени окончания приготовления пищи

Программирование времени окончания приготовления пищи позволяет сразу же начать выпечку и закончить ее автоматически, в зависимости от запрограммированного времени.

Чтобы запрограммировать время окончания приготовления пищи, нажать, не удерживая, 2 раза ручку, пока не начнет мигать символ "ENDTIME" (время окончания).

Чтобы увеличить или уменьшить время приготовления пищи с шагом в 1 минуту, повернуть ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки, при этом стрелка минут будет смещаться на 1 минуту по часовой стрелке или против часовой стрелки.

Символ "ENDTIME" (время окончания) продолжит мигать в течение 10 секунд после последнего вращения ручки. Запрограммированное значение можно подтвердить нажатием ручки при условии, что было запрограммировано время приготовления пищи не менее 2 минут.

После подтверждения программы начинается приготовление пищи, а звуковой сигнал автоматически

подключается. Приготовление пищи будет завершено, когда "Заданное время окончания приготовления пищи = Текущее время".

Чтобы отобразить заданную программу, нажать, не удерживая, и отпустить ручку, и в то же время стрелки и символы покажут заданную программу.

По завершении приготовления пищи начинает мигать символ "ENDTIME" (время окончания) и срабатывает звуковой сигнал. Через одну минуту звуковой сигнал отключается, а символ "ENDTIME" (время окончания) продолжает мигать до нажатия ручки.

Чтобы отменить программу до ее завершения, нажать ручку и удерживать ее в течение 3 секунд. Таким образом программа будет отменена, а таймер вернется в режим приготовления пищи вручную.

Программирование времени начала и конца приготовления пищи

Программирование времени начала приготовления пищи позволяет начать и закончить приготовление автоматически, в зависимости от запрограммированного времени.

Чтобы запрограммировать время начала приготовления пищи, нажать 1 раз, не удерживая, ручку, пока не начнет мигать символ "STARTTIME" (время начала).

Чтобы увеличить или уменьшить время начала приготовления пищи с шагом в 1 минуту, повернуть ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки, при этом стрелка минут будет смещаться на 1 минуту по часовой стрелке или против часовой стрелки.

Символ "STARTTIME" (время начала) продолжит мигать в течение 10 секунд после последнего вращения ручки. Если в течение этого времени не нажимать и не поворачивать ручку, то стрелки автоматически вернутся в режим отображения текущего времени, а программа будет отменена.

При нажатии ручки время начала приготовления пищи вносится в память (немигающий символ "STARTTIME" (время начала)), при условии, что время начала запрограммировано с задержкой не менее одной минуты, после чего можно перейти к настройке времени окончания приготовления пищи (символ "ENDTIME" (время окончания) начинает мигать).

Чтобы запрограммировать время окончания приготовления пищи, следовать указаниям, приведенным в соответствующем параграфе.

Приготовление пищи начнется, когда "Заданное время начала приготовления пищи = Текущее время".

Программирование таймера обратного отсчета

Настройка таймера обратного отсчета позволяет просто запрограммировать звуковой сигнал по истечении определенного времени без включения духовки (режим таймера обратного отсчета).

Чтобы запрограммировать звуковой сигнал без включения духовки и приготовления пищи (режим таймера обратного отсчета), нажать, не удерживая, ручку три раза, пока не начнет мигать символ "ALARM" (будильник). Затем повернуть ручку. Настройка таймера обратного отсчета идентична порядку настройки времени окончания приготовления пищи (см. соответствующий параграф).

Таймер обратного отсчета времени можно использовать только тогда, когда не включена никакая программа.

Отображение заданной программы

Программатор позволяет отобразить заданную программу.

Чтобы отобразить заданную программу, нажать, не удерживая, и отпустить ручку, в то же время программатор покажет заданную программу, перемещая стрелки на установленное время и указывая на их значение посредством мигания соответствующих символов.

Затем программатор автоматически вернется в режим отображения текущего времени и продолжит выполнение заданной программы.

Отмена заданной программы

Программатор позволяет отменить заданную программу.

Чтобы отменить заданную программу, нажать и удерживать в течение нескольких секунд ручку, пока не погаснут соответствующие символы и не прозвучит второй звуковой сигнал.

Затем программатор автоматически вернется в режим приготовления пищи вручную.

Сигнал отключения электроснабжения

РУ

Таймер не отменяет программу в случае отключения электроснабжения.

Каждый раз при отключении электроснабжения на таймере начинает мигать символ “CLOCK” (время), чтобы привлечь внимание пользователя на время с целью проверить его правильность.

В этом случае чтобы отключить сигнал, нажать, не удерживая, ручку.

