



FG9010

Forno

Istruzioni d'uso, manutenzione ed installazione

Oven

Instructions for use, maintenance and installation

Four

Mode d'emploi, entretien et installation

Backofen

Gebrauchs-, instandhaltungs- und Installierungsanweisungen

Horno

Instrucciones de uso, mantención y instalación

<p>IT – NOTA: Apparecchio di Categoria: III1 a2H3+ Gas: G30/31 30/37 mbar G20 20 mbar G110 8 mbar</p> <p>Predisposto per funzionamento: vedi indicazione a pag. 6-7.</p> <p>GB – NOTE: Equipment Category: II2H3+ Gas: G30/31 28/37 mbar G20 20 mbar</p> <p>Operation set-up: see p. 6-7.</p> <p>For all technical specifications see table 2, p. 18-19.</p> <p>FR – REMARQUE: Catégorie appareil: II2E+3+ Gaz: G30/31 28...30/37 mbar G20 20 mbar G25 25 mbar</p> <p>Fonctionnement: voir indication à pages 6-7. Pour les données techniques voir tableau 2 à pages 18-19.</p> <p>DE – ANMERKUNG: Gerätekategorie: II2ELL3B/P Gas: G30/31 50/50 mbar G20/G25 20 mbar</p> <p>Eingerichtet für den Betrieb: siehe Angaben auf Seiten 6-7.</p> <p>Siehe Tabelle 2, Seiten 18-19 für alle technischen Daten.</p> <p>ES – NOTA: Aparejo de Categoría: II2H3+ Gas: G30/31 28/37 mbar G20 20 mbar</p> <p>Predisposto para funcionamiento: ver indicaciones en las pág. 6-7. Ver todos los datos técnicos en el cuadro 2 de las pág. 18-19.</p>	<p>ISTRUZIONI PER L'UTENTE</p> <p>Vi ringraziamo per la scelta di uno dei nostri prodotti e speriamo che otterriate da questo elettrodomestico le migliori prestazioni. Pertanto Vi invitiamo a seguire attentamente le istruzioni ed i suggerimenti di questo manuale per un corretto utilizzo dei nostri prodotti. La Casa Produttrice declina ogni responsabilità per danni alle persone ed agli oggetti, dovuti ad una cattiva od impropria installazione dell'apparecchio stesso. La Casa Produttrice si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti modifiche che si ritenessero necessario ed utili, senza alcun preavviso.</p> <p>VEDI NOTA</p> <p>IMPORTANTE: durante l'uso del forno l'apparecchio è sottoposto ad un sensibile riscaldamento del frontale e del vetro esterno della porta. Si raccomanda perciò di tenere lontano i bambini che potrebbero servirsi dell' apparecchio per i propri giochi.</p>	<p>USER INSTRUCTIONS</p> <p>Thank you for choosing one of our products. We hope it will offer you many years of excellent performance. Please carefully read the instructions and suggestions contained in this manual for correct use of our products. The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to things due to incorrect or inappropriate installation of the appliance. The manufacturer reserves the right to make any changes it considers necessary to its products without notice.</p> <p>SEE NOTE</p> <p>IMPORTANT: during operation, the front panel and glass door panel become very hot. Do not allow children to play near the oven.</p>
---	---	---

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR	ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO
<p>Nous vous remercions d'avoir choisi un de nos appareils et nous espérons qu'il vous garantira les meilleures performances possibles. Nous vous invitons donc à suivre attentivement les instructions et les conseils contenus dans ce manuel pour assurer une utilisation correcte de nos appareils électroménagers. La Maison productrice décline toute responsabilité pour les dommages causés aux personnes et aux objets, dus à une installation inappropriée ou fautive de l'appareil. La Maison productrice se réserve le droit de modifier ses articles si elle le juge utile et nécessaire, sans aucun préavis.</p>	<p>Wir danken Ihnen für die Wahl eines unserer Produkte und hoffen, dass Sie von diesem Elektrohaushaltsgerät die besten Leistungen erhalten werden. Wir bitten Sie daher, die in dieser Anleitung enthaltenen Anweisungen und Ratschläge für eine korrekte Benützung unserer Produkte genau zu befolgen. Der Hersteller übernimmt für Personen- und Sachschäden, die durch schlechte oder unsachgemäße Installation des Geräts verursacht werden, keine Haftung. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen, die für notwendig oder nützlich gehalten werden, ohne vorherige Benachrichtigung anzubringen.</p>	<p>Le agradecemos que se haya decidido por un aparato de nuestra producción y esperamos que obtenga de este electrodoméstico las mejores prestaciones. Por lo tanto le aconsejamos de seguir atentamente las instrucciones y las sugerencias de este manual para una correcta utilización de nuestros productos. El fabricante no se hace responsable por los daños causados a personas u objetos debidos a una inadecuada instalación del aparato. El fabricante se reserva el derecho de aportar a su propios productos modificaciones que se consideren necesarias y útiles, sin ningún tipo de aviso previo.</p>
<p>VOYEZ NOTE</p>	<p>SIEHE ANMERKUNG</p>	<p>MIRAR LA NOTA</p>
<p><u>IMPORTANT:</u> pendant l'utilisation, la partie frontale et le carreau externe de la porte de l'appareil sont soumis à un réchauffement important. On recommande donc d'éloigner les enfants qui pourraient s'approcher du four pour jouer.</p>	<p><u>WICHTIG:</u> beim Gebrauch des Backofens ist das Gerät einer bedeutenden Erwärmung der Front und des Außenglases der Tür ausgesetzt. Daher wird empfohlen, Kinder, die sich des Geräts für ihre Spiele bedienen könnten, fernzuhalten.</p>	<p><u>IMPORTANTE:</u> durante el uso del horno el aparato viene sometido a un calentamiento frontal sobre todo del vidrio externo de la puerta. Por lo tanto se aconseja de mantener alejados a los niños, no dejándolos manejarlo o jugar con él.</p>

ATTENZIONE

Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo UNI 7129/UNI 7131 (fig. 2).

Qualsiasi manutenzione deve essere eseguita da personale esperto con l'apparecchio elettricamente disinserito e rubinetto del gas dell'impianto chiuso.

N.B. Richiamiamo l'attenzione sul fatto che nei mobili da incasso gli strati di materiale plastico in legno impiallacciato debbono essere lavorati con collanti resistenti al calore (120°).

CAUTION

This appliance can be installed and can operate only in permanently ventilated rooms in compliance with The safety regulations in force in the country (fig. 2).

All maintenance must be performed by qualified personnel with the oven disconnected from the electricity supply and the gas tap closed.

N.B. In the slot-in units, all veneered plastic strips and sheets must be glued using heat-resistant adhesives (120°).

ATTENTION

Cet appareil peut être installé et fonctionner uniquement dans des locaux constamment ventilés selon les normes en vigueur dans le pays (fig. 2).

N'importe quelle opération d'entretien doit être effectuée par du personnel spécialisé, quand l'appareil est débranché de l'alimentation électrique et le robinet du gaz de l'installation est fermé.

N.B. Nous insistons sur le fait que pour les meubles à encastrement, les couches de matériel plastique plaqué en bois doivent être fabriquées avec des colles résistantes à la chaleur (120°).

ACHTUNG

Dieses Gerät darf gemäß die im Land gültiger Sicherheitsvorschriften (Abb.2) nur in dauerbelüfteten Räumen installiert und betrieben werden.

Wartungsarbeiten müssen von erfahrenem Personal am vom Strom abgeschalteten Gerät und mit geschlossenem Gashahn der Anlage ausgeführt werden.

N.B. Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass die Kunststoffschichten mit Holzurnier bei Einbaumöbeln mit wärmebeständigen Klebstoffen (120°) verarbeitet werden müssen.

ATENCIÓN

Este aparato debe ser instalado para hacerlo funcionar solamente en locales ventilados permanentemente según las normas vigentes en su país (fig. 2).

Cualquier tipo de manutención debe ser realizada por personal competente o autorizado manteniendo el aparato desenchufado y la conexión del gas cerrada.

Nota: Atención,tener presente que sobre todo en los muebles empotrados los estratos de plástica en madera enchapada deben ser trabajados con colas resistentes al calor (120°).

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

L'installazione è a carico dell'acquirente e gli eventuali interventi richiesti alla ditta costruttrice che dipendono da un'errata installazione non saranno compresi nella garanzia. È importante che tutte le operazioni relative all'installazione e alla regolazione vengano eseguite da personale qualificato, con precisi requisiti tecnico professionali, il quale al termine dei lavori è tenuto a rilasciare una dichiarazione di conformità del lavoro compiuto. Lo stesso dovrà ritenersi responsabile per eventuali danni a cose o persone causati da allacciamenti non conformi alle norme in vigore.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Questo apparecchio è conforme alla circolare 82/499 della CEE relativa alla limitazione dei disturbi radioelettrici. Questo apparecchio nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari è conforme a D.L. n.108 del 25/01/92 (Direttiva89/109/CEE).

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION PERSONNEL

The appliance must be installed by the purchaser and any work required by the manufacturer as a result of incorrect installation will not be covered by the warranty. All installation and adjustment operations must be performed by skilled personnel with specific technical and professional qualifications who, when they have finished, are required to issue a declaration certifying conformity of the work carried out. Said personnel will also be responsible for any injury to persons or damage to things caused by connections that do not comply with current regulations.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

This appliance complies with the EEC circular 82/499 concerning limitation of radio interferences. The parts of the oven that come into contact with the food comply with D.L. no. 108 dated 25/01/92 (EEC Directive 89/109).

FR

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

L'installation est à la charge de l'acheteur et les interventions éventuellement requises à la Maison constructrice qui découlent d'une installation incorrecte ne feront pas partie de la garantie. Il est important que toutes les opérations qui concernent l'installation et le réglage soient effectuées par un technicien qualifié, ayant des connaissances techniques précises et professionnelles, qui à la fin de l'installation délivre une déclaration de conformité pour le travail effectué. Ce dernier sera responsable pour les éventuels dommages causés aux personnes ou aux objets dûs à des branchements non conformes avec les normes en vigueur.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Cet appareil est conforme à la circulaire 82/499 de la CEE concernant la limitation des perturbations radioélectriques. Pour les parties destinées à entrer en contact avec des substances alimentaires, cet appareil est conforme à la norme D.L. n.108 du 25/01/92 (Directive 89/109/CEE).

DE

ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

Der Einbau geht zu Lasten des Käufers; eventuelle Eingriffe, die vom Hersteller verlangt werden und durch einen falschen Einbau bedingt sind, werden nicht durch die Garantie gedeckt sein. Es ist wichtig, alle Einbau- und Einstellarbeiten von technisch-beruflich qualifiziertem Fachpersonal ausführen zu lassen, das am Ende der Arbeiten eine Konformitätserklärung für die ausgeführten Arbeiten ausstellen hat. Dieses Personal wird auch für Personen- und Sachschäden haften, die durch Anschlüsse verursacht werden, die den gültigen Vorschriften nicht entsprechen.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Dieses Gerät ist mit dem EWG-Rundschreiben 82/499 für die Einschränkung der Radiostörungen konform. Was die Geräteile betrifft, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, so ist das Gerät mit der Gesetzesverordnung Nr.108 vom 25/01/92 (Richtlinie 89/109/EWG) konform.

ES

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

La instalación es a cargo del usuario y las intervenciones que se pedirán al fabricante por una instalación equivocada no serán contempladas en la garantía. Es importante que todas las operaciones relativas a la instalación y a la regulación sean efectuadas por personal competente y cualificado, con requisitos técnicos profesionales, el mismo debe entregar al usuario cuando ha terminado el trabajo una declaración de conformidad del trabajo realizado. El mismo se deberá responsabilizar por eventuales daños a personas o cosas causados por conexiones que no respetan las normas vigentes

CARACTERISTICAS TECNICAS

Este aparato cumple con las normas conformes a la circular 82/499 de la CEE relativa a la limitación de las disturbaciones radioeléctricas. Este aparato en las partes destinadas a contacto con sustancias alimenticias cumple con las normas D.L. n.108 del 25/01/92 (Directiva 89/109/CEE).

Dimensioni
Dimensions
Abmessungen
Dimensiones

altezza / height / hauteur
 Höhe / altura

larghezza / width / largeur
 Breite / largo

profondità / depth / profondeur
 Tiefe / profundidad

volume / volume / volume
 Volumen / Volumen

Forno
Oven
Four
Herd
Horno

595 mm

895 mm

570 mm

105 l.
 lordo / gross
 brut / brutto
 bruto

73 l.
 netto / net /
 net / netto
 neto

Incasto
Slot-in unit
Encastrement
Einbaunische
Empotramiento

585 mm

865 mm

560 mm

Tab. 1

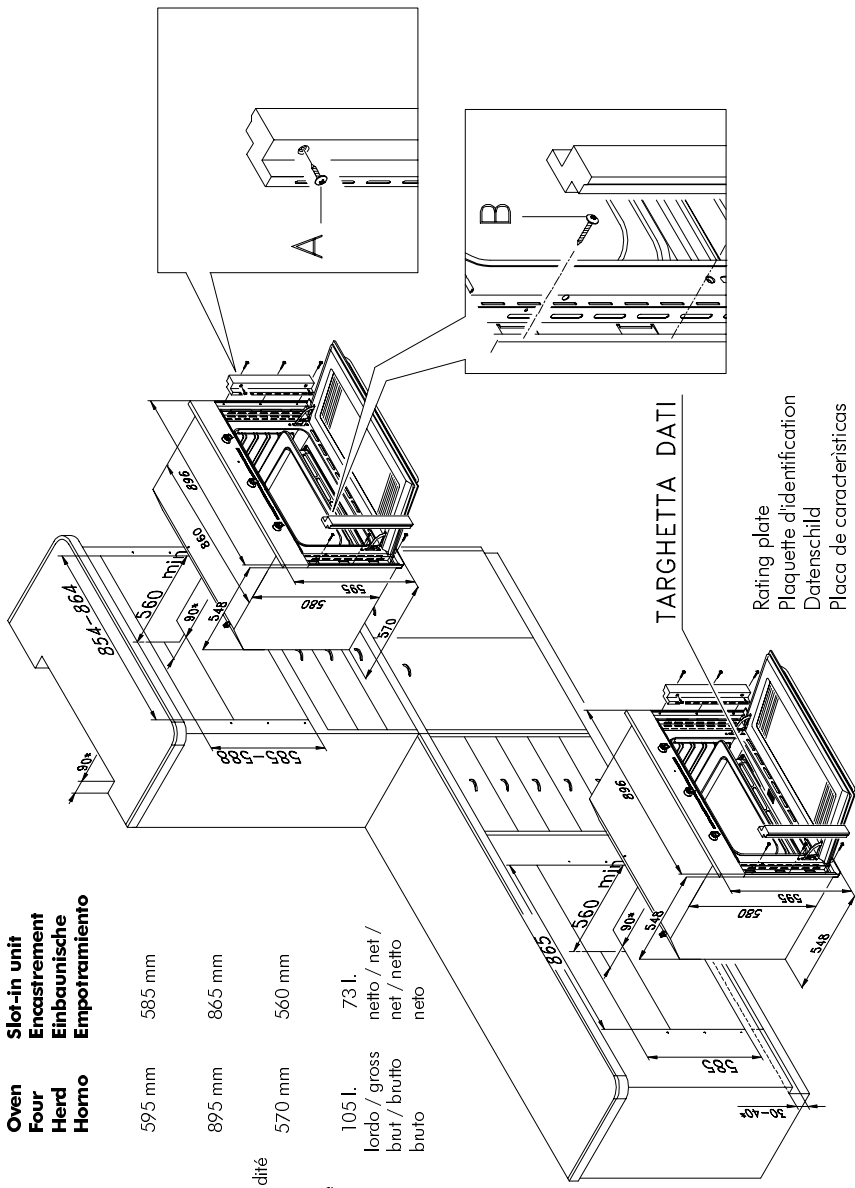


fig. 1

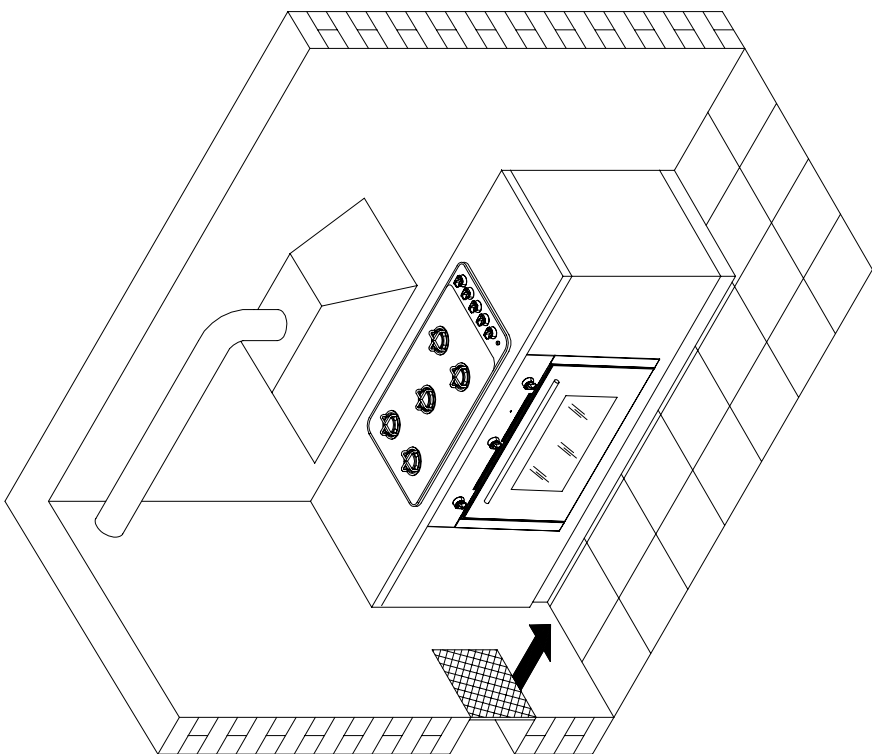


fig. 2

INSTALLAZIONE NEL MOBILE (fig. 1)

E' importante che tutte le operazioni relative all'installazione dell'apparecchio vengono eseguite da personale qualificato.

- L'apparecchio può essere inserito sotto il piano di lavoro ed a colonna. In entrambi i casi rispettare le dimensioni indicate come da Tab. 1.
- Il fissaggio del forno al mobile si effettua nel seguente modo (fig. 1):
 1. levare i copricornice agendo sulle viti A;
 2. inserire il forno collegato all'impianto elettrico e gas nel mobile;
 3. fissare il forno al mobile con n°4 viti per legno B;
 4. fissare i copricornice.
- Fare attenzione a non usare la porta come leva per l'installazione del forno.
- Non esercitare pressioni sulla porta del forno quando è aperta.

ATTENZIONE: non ostruire aperture o fessure di raffreddamento o di fuori uscita combustibili.

FITTING IN THE UNIT (fig. 1)

All installation operations must be performed by qualified personnel.

- The appliance can be fitted below the work top or in a column unit. In both cases the dimensions specified in Table 1 must be observed.
- The oven is fitted in the unit as follows (fig. 1):
 1. take out the screws A to remove the surround covers;
 2. connect the oven to the electricity and gas supply and slide it into the unit;
 3. secure the oven to the unit by means of 4 wood screws B;
 4. refit the surround covers.
- Do not use the door as a lever when installing the oven.
- Do not exert pressure on the oven door when it is open.

CAUTION: do not obstruct cooling or fume discharge apertures or vents.

INSTALLATION DANS LE MEUBLE (fig. 1)

Il est très important que toutes les opérations concernant l'installation de l'appareil soient effectuées par du personnel qualifié.

- L'appareil peut être inséré sous la table de travail ou en colonne. Dans les deux cas, respecter les dimensions indiquées dans le Tab. 1.
- La fixation du four au meuble s'effectue de la façon suivante (fig. 1):
 1. ôter les montants du cadre en dévissant les vis A;
 2. insérer le four branché à l'installation électrique et au gaz dans le meuble;
 3. fixer le four au meuble au moyen des 4 vis pour le bois B;
 4. fixer les montants.

- Faire attention de ne pas utiliser la porte comme levier pour l'installation du four.
- Ne pas exercer de pression sur la porte du four quand celle-ci est ouverte.

ATTENTION: ne pas obstruer les ouvertures ou les fentes de refroidissement ou de sortie des produits combustibles.

EINBAU IN DAS MÖBEL (Abb. 1)

Es ist wichtig, alle Einbauarbeiten von Fachpersonal ausführen zu lassen.

- Das Gerät kann unter die Arbeitsplatte oder in eine Säule eingefügt werden. In beiden Fällen sind die Abmessungen in Tab. 1 zu einzuhalten.
- Die Befestigung des Herdes am Möbel wird wie folgt ausgeführt (Abb. 1):

1. die Rahmenabdeckung durch Betätigung der Schrauben A abnehmen;
2. den an die Elektro- und Gasanlage im Möbel angeschlossenen Herd einschieben;
3. den Herd mit Nr. 4 Schrauben für Holz B am Möbel befestigen;
4. die Rahmenabdeckung wieder befestigen.

- Beim Einbau des Herdes darf die Tür nicht als Hebel benützt werden.
- Keinen Druck auf die Backofentür ausüben, wenn sie geöffnet ist.

ACHTUNG: Öffnungen oder Schlitz für die Kühlung oder den Austritt von Verbrennungsstoffen nicht verstopfen.

INSTALACION EN EL MUEBLE (fig. 1)

Es importante que todas las operaciones relativas a la instalación del aparato sean efectuadas por personal competente y cualificado.

- El aparato puede ser insertado bajo encimera o integrado a columna. En ambos casos se deben respetar las dimensiones indicadas en el Cuadro. 1.
- La instalación del horno en el mueble se efectúa observando las siguientes indicaciones (fig. 1):
 1. Quitar los cubre marcos aflojando los tornillos A;
 2. Introducir el horno en el mueble ya conectado a la instalación eléctrica y al gas;
 3. Fijar el horno al mueble con 4 tornillos para madera B;
 4. Fijar los cubre marcos.

- Prestar atención a no utilizar la puerta como palanca para instalar el horno.
- No presionar la puerta del horno cuando está abierta.

ATENCIÓN: no obstruir aberturas o rendijas de enfriamiento o de salida de los productos combustibles.

LOCALE DI INSTALLAZIONE (fig. 2)

Per il buon funzionamento dell'apparecchio a gas è indispensabile che nel locale possa affluire, in modo naturale, l'aria necessaria alla combustione del gas.

L'installatore deve seguire le norme di sicurezza in vigore nel paese (UNI-CIG 7129 e 7131). L'afflusso di aria nel locale deve avvenire direttamente attraverso aperture praticate su pareti esterne (fig.2).

Queste aperture devono avere una sezione libera di passaggio di almeno 100 cm² (possono essere realizzate una o più aperture).

Lo scarico dei prodotti della combustione deve avvenire attraverso cappe collegate a canne fumarie o direttamente all'esterno (fig.2).

In caso non sia possibile installare la cappa è necessario l'impiego di un elettroventilatore applicato alla parete esterna o alla finestra dell'ambiente purchè esistano nel locale le aperture per l'entrata di aria secondo le norme vigenti. Questo elettroventilatore deve avere una portata tale da garantire, per un ambiente cucina un ricambio orario d'aria di 3-5 volte il suo volume.

INSTALLATION PREMISES (fig. 2)

For correct operation of the appliance, sufficient natural ventilation must be provided in the room for combustion of the gas.

Installation personnel must follow the safety regulations in force in the country.

The room must be ventilated directly via inlets on the outside walls (fig. 2).

These inlets must have a free section of at least 100 cm² (one or more inlets can be provided).

Combustion products must be discharged by means of extractor hoods connected to the flue or directly to the outside (fig. 2).

If it is not possible to install an extractor hood, an electric fan must be fitted either to the outside wall or the window; the room must be provided with ventilation inlets in compliance with current regulations. The fan flow rate must be able to guarantee an hourly exchange of air 3-5 times the volume of the kitchen.

LOCAL D'INSTALLATION (fig. 2)

Pour le bon fonctionnement du four, il est indispensable que l'air nécessaire à la combustion du gaz puisse entrer de façon naturelle dans le local.

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment :

- Arrêté du 2 Août 1977
- Règles Techniques de Sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquifiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- Norme DTU P 45-204 – Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1 Installation de gaz – Avril 1982 + additif n° 1 Juillet 1984).
- Règlement Sanitaire Départemental.
- Pour les appareils raccordés au réseau électrique :
- Norme NF C 15-100 – Installations électriques à basse tension – Régles.
- La quantité d'air nécessaire à la combustion ne peut être inférieure à 2.0 m³/h pour chaque kW de puissance installée.

Voir tableau puissance des brûleurs (pag. 19)

EINBAURAUM (Abb. 2)

Für den einwandfreien Betrieb des Gasherdes muss der Raum so sein, dass die zur Gasverbrennung notwendige Luft auf natürliche Weise einströmen kann.

Der Installateur muss die im Land gültigen Sicherheitsvorschriften einhalten. Die Luft muss direkt durch Öffnungen in den Außenmauern in den Raum strömen können (Abb. 2).

Diese Öffnungen müssen einen Durchlassquerschnitt von mindestens 100 cm² haben (es können auch mehrere Öffnungen gemacht werden).

Der Abzug der Verbrennungsstoffe muss über Hauben erfolgen, die mit Schornsteinrohren oder direkt mit dem Freien verbunden sind (Abb. 2).

Falls der Einbau einer Abzugshaube nicht möglich ist, muss ein Elektrolüfter an der Außenwand oder am Fenster des Raumes angebracht werden, wobei die Öffnungen für die Luftzufuhr gemäß den gültigen Vorschriften vorhanden sein müssen. Die Leistung dieses Elektrolüfters muss so sein, dass für eine Küche ein Luftwechsel gewährleistet wird, der in einer Stunde 3-5 Mal das Volumen der Küche ist.

LOCAL DONDE SE INSTALA (fig. 2)

Para un buen funcionamiento del aparato a gas es indispensable que en el local donde se instala pueda afluir, en modo natural, el aire necesario para la combustión del gas.

La instalación debe respetar las normas vigentes en su país. El aflujo de aire en el local se debe crear directamente a través de aberturas realizadas en las paredes externas (fig.2).

Estas aberturas deben tener una sección mínima de pasaje no inferior a 100 cm² (se pueden efectuar una o más aberturas).

La descarga de los productos de la combustión debe efectuarse a través de campanas conectadas a chimeneas o directamente al exterior (fig.2).

En el caso no sea posible instalar una campana es necesario el empleo de un electroventilador aplicado a la pared externa o a la ventana del ambiente con tal que exista en el local las aberturas para la entrada de aire cumpliendo con las normas vigentes. Este electroventilador debe tener una capacidad total en modo de asegurar, para un ambiente de cocina, un cambio horario de aire de 3-5 veces de su volumen.

Ces ouvertures doivent avoir une section libre de passage d'au moins 100 cm² (on peut effectuer une ou plusieurs ouvertures).

Le déchargement des produits de combustion doit se produire à travers des hottes reliées à des carneaux ou directement à l'extérieur (fig.2).

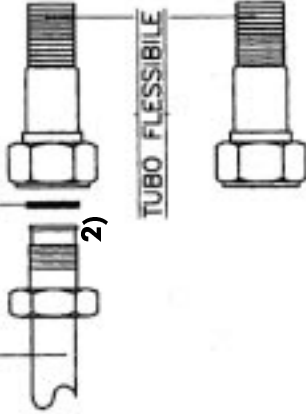
Si on ne peut pas installer de hotte, il faut utiliser un électro-ventilateur appliqué sur la parois extérieure ou sur la fenêtre du local pour qu'il existe, dans le local, les ouvertures pour l'entrée d'air selon les normes en vigueur. Cet électro-ventilateur doit avoir une capacité qui garantisse, pour un local cuisine, un échange d'air de 3-5 fois son volume/heure.

ramp / rampe
Gasarmaturen / tramo

gasket / joint
Dichtung / guarnizione

1)

RAMPA GUARNIZIONE



hose / tuyau flexible /
Schlauch / tubo flexible

ALLACCIAMENTO

Sulla parte inferiore della cornice del forno troverete una targhetta dati che vi indicherà con quale gas è stato regolato. Se disponete di un'erogazione identica alla regolazione, seguite attentamente le indicazioni di collegamento. Diversamente prima di osservare le indicazioni di collegamento, adattare il forno ai diversi tipi di gas.

Indicazioni di collegamento (fig. 3)

L'apparecchio deve essere allacciato alla rete del gas a mezzo di un tubo metallico rigido oppure con un tubo flessibile metallico conforme alle norme in vigore nel paese (UNI 9891).

Il collegamento deve avvenire tra il raccordo della rampa del gas e il tubo nel seguente modo:

1. attacco conico (ISOR7) con tenuta sul filetto più aggiunta di prodotto sigillante adatto;
2. Interponendo una guarnizione di tenuta (alluminio, rame, gomma) approvata per l'uso.

AVVERTENZA: L'uso di tubo flessibile in gomma fissato sul porta-gomma, è vietato perché non è ispezionabile.

CONNECTION

At the bottom of the oven surround you will find a rating plate specifying the gas used for calibration. If you are using exactly the same type of gas, carefully follow the connection instructions. If not, the oven must be adapted to the type of gas available before following the connection instructions.

Connection instructions (fig. 3)

The appliance must be connected to the gas supply by means of a rigid metal pipe or a metal hose in compliance with the regulations in force in the country.

The connection between the gas ramp coupling and the pipe must be made as follows:

1. tapered fitting (ISOR7) with seal on thread plus addition of suitable sealing agent;
2. by fitting an approved sealing gasket (aluminium, copper, rubber) in-between.

WARNING: application of a rubber hose to the hose fitting is not allowed because it cannot be inspected.

fig. 3

BRANCHEMENT

Sur la partie inférieure du cadre du four, vous trouverez une plaquette signalétique qui indique pour quel gaz le four a été réglé. Si la distribution du gaz dont vous disposez est identique au réglage, suivez attentivement les indications pour le branchement. Autrement, avant de brancher le four, il faudra l'adapter au type de gaz fourni.

Indications pour le branchement (fig. 3)

L'appareil doit être raccordé au réseau au moyen d'un tuyau métallique rigide ou flexible conformément aux normes en vigueur dans le pays de l'installation. Le branchement doit être effectué entre le raccord de la rampe de gaz et le tuyau de la façon suivante:

1. attache conique (ISOR7) avec tenue sur le filet, de plus ajouter un produit collant adéquat;
2. Interposez une garniture d'étanchéité (aluminium, cuivre, caoutchouc) approuvée pour l'utilisation.

AVERTISSEMENT: L'utilisation de tuyau flexible en caoutchouc fixé sur le porte-caoutchouc est interdite, car cela empêche toute inspection.

ANSCHLUSS

Am unteren Teil des Herdrahmens befindet sich ein Datenschild, das Ihnen angeben wird, mit welchem Gas der Herd eingestellt ist. Falls Ihnen das gleiche Gas geliefert wird, gehen Sie genau nach den Anschlussanweisungen vor, andernfalls passen Sie den Herd zuerst den verschiedenen Gastype an.

Anschlussanweisungen (Abb. 3)

Das Gerät muss gemäß den gültigen Vorschriften im Lande mit einem Metallrohr oder einem Metallschlauch an das Gasnetz angeschlossen werden. Die Verbindung muss zwischen dem Anschlussstück der Gasarmaturen und dem Schlauch/Rohr wie folgt ausgeführt werden:

1. Kegelförmiges Anschlussstück (ISOR7) mit Dichtung am Gewinde und Hinzufügung von geeigneter Dichtmasse;
2. Zwischenlegen einer für den Zweck zugelassenen Dichtung (Aluminium, Kupfer, Gummi).

WARNUNG: Der Gebrauch eines am Schlauchhalter befestigten Gummischlauchs ist unzulässig, weil er nicht inspektioniert werden kann.

CONEXION

En la parte inferior del marco del horno encontrará una placa de características donde se indica con que tipo de gas fue regulado. Si dispone de un suministro de gas idéntico a la regulación, siga atentamente las indicaciones de conexión. En caso contrario antes de observar las indicaciones de conexión, adapte el horno a los diversos tipos de gas.

Indicaciones para la conexión (fig. 3)

El aparato debe ser conectado a la red del gas utilizando un tubo metálico rígido un tubo flexible metálico conforme a las normas en vigor. La conexión se debe efectuar entre el racor del tramo del gas y el tubo, de la siguiente manera:

1. Juntura cónica (ISOR7) con estanqueidad a rosca además de el uso de un producto para sellar adecuadamente ;
2. Interponer una guarnición de estanqueidad (aluminio, cobre, goma) aprobada para el uso.

ADVERTIMIENTO: el uso de tubos flexibles en goma fijados sobre la puerta-goma, están prohibidos porque no permiten la inspección.

IT - L'apparecchio viene fornito di cavo senza spina. La spina da usarsi deve essere del tipo normalizzato tenendo conto che:

- giallo - verde = terra
- bleu = neutro
- marrone = fase

GB - The appliance is supplied with cable without plug. A standardised plug must be used bearing in mind that:

- yellow - green = earth
- blue = neutral
- brown = phase

FR - L'appareil est muni d'un cordon sans fiche. La fiche utilisée doit être du type normalisée en tenant compte du fait que:

- jaune - vert = terre
- bleu = neutre
- brun = phase

DE - Das Gerät wird mit Kabel ohne Stecker geliefert. Der zu benutzende Stecker muss ein normgerechter Stecker sein, wobei zu berücksichtigen ist:

- gelb - grün = Erdleiter
- blau = Nulleiter
- braun = Phase

ES - El aparato viene provisto de un cable sin enchufe. El enchufe que se usará deberá ser normal teniendo en cuenta que que:

- amarillo - verde = tierra
- azul = neutro
- marrón = fase



fig. 4

Attenzione ad operazione ultimata controllare che non vi siano perdite di gas usando dell'acqua insaponata o dei liquidi equivalenti. **NON UTILIZZARE FIAMME PER LA RICERCA DI PERDITE DI GAS**

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima di allacciare l'apparecchio alla rete accertatevi che:

- Il voltaggio corrisponda a quello indicato sulla targhetta dati tecnici posta sulla parete inferiore della cornice.
- La valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedere targhetta dati).
- L'impianto di alimentazione sia munito di un efficace collegamento a terra. La presa o l'interruttore omnipolare, con un'apertura minima di contatto di 3mm., sia facilmente accessibile una volta installato l'apparecchio.
- Nel caso in cui la spina non sia facilmente accessibile l'installatore deve prevedere un interruttore omnipolare con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.

Il cavo di alimentazione dovrà essere posizionato in modo tale che in nessun punto raggiunga una temperatura superiore di 50° C a quella ambiente.

Caution: once you have finished the operation, check that there are no gas leaks by testing with soapy water or equivalent. **DO NOT USE FLAMES TO TEST FOR GAS LEAKS.**

ELECTRICAL CONNECTION

Before connecting the appliance to the mains, ensure that:

- The voltage corresponds to the voltage specified on the rating plate at the bottom of the surround.
- The overload cut-off device and the domestic system can withstand the load of the appliance (see rating plate).
- The power supply system is provided with an efficient earth connection and that the socket or omnipolar switch, with minimum contact opening of 3mm., is easily accessible once the appliance has been installed.
- If the plug is not easily accessible, the installation personnel must provide an omnipolar switch with contact opening distance equal to or greater than 3 mm.

The power supply cable must be positioned so that it does not at any point exceed the ambient temperature by 50°C.

Attention à la fin des opérations, contrôler qu'il n'y ait pas de pertes de gaz en utilisant de l'eau savonneuse ou des liquides équivalents. **NE PAS UTILISER DE FLAMMES POUR LOCALISER DES PERTES DE GAZ**

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant de brancher l'appareil au réseau, s'assurer que:

- Le voltage correspond à celui indiqué sur la plaque signalétique placée sur la paroi inférieure du cadre.
- La soupape de sûreté et l'installation puissent supporter la charge de l'appareil (voir plaque signalétique).
- Le système d'alimentation soit muni d'un raccordement à la terre efficace. La prise ou l'interrupteur omnipolaire, avec une ouverture minimum de contact de 3mm., soit facilement accessible après l'installation de l'appareil.
- Au cas où la fiche ne serait pas facile d'accès, l'installateur doit prévoir un interrupteur omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm.

Le cordon d'alimentation devra être placé de telle sorte qu'il ne rejoigne, en aucun point, une température qui dépasse de 50° C la température du local.

Achtung: nach Durchführung des Gasanschlusses muss kontrolliert werden, ob Gasleckagen vorhanden sind. Dazu kann Seifenwasser oder eine gleichwertige Flüssigkeit benutzt werden. **KEINE FLAMMEN ZUR UNTERSUCHUNG VON GASLECKAGEN BENÜTZEN.**

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Prüfen Sie folgendes, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen:

- ob die Spannung mit jener auf dem Datenschild am unteren Rahmenteil übereinstimmt;
- ob das Überdruckventil und die Haushaltanlage der Last des Geräts standhalten (siehe Datenschild);
- ob die Versorgungsanlage mit einer effizienten Erdung ausgestattet ist. Die Steckdose oder der allpolige Schalter mit minimaler Kontaktöffnung von 3 mm müssen nach dem Einbau des Geräts leicht zugänglich sein.

- Sollte der Stecker nicht leicht zugänglich sein, so muss der Installateur einen allpoligen Schalter mit mindestens 3 mm Öffnungsabstand der Kontakte oder mehr vorsehen.

Das Stromkabel muss so angeordnet sein, dass es an keinem Punkt eine Temperatur erreichen kann, die um 50° höher als die Raumtemperatur ist.

Atención cuando se termina de efectuar la conexión controlar que no hayan pérdidas de gas usando agua enjabonada o líquidos equivalentes. **NO UTILIZAR LLAMA PARA CONTROLAR SI HAY PERDIDAS DE GAS.**

CONEXION ELECTRICA

Antes de conectar el aparato a la red eléctrica asegurarse que:

- El voltaje corresponda a aquel indicado en la placa de características técnicas ubicada en la pared inferior del marco.
- Que la válvula y la alimentación doméstica puedan soportar la carga del aparato (ver placa características técnicas)
- La instalación de alimentación debe proveer una correcta descarga a tierra. El enchufe o el interruptor omnipolar, con una abertura mínima entre los contactos de 3mm., sea de fácil acceso una vez que se haya instalado el aparato.

- En el caso el enchufe no sea de fácil acceso, el instalador debe proveer a la instalación de un interruptor omnipolar con distancia de abertura entre los contactos de 3 mm.

El cable de alimentación se debe ubicar en manera tal que en ningún momento alcance una temperatura superior a 50° C de aquella ambiental.

IT – NOTA:	DATI TECNICI (TAB. 2)	TECHNICAL SPECIFICATIONS (TABLE 2)
Modello 1 = ...B.....H.....L.....Q..... Modello 2 = ...A.....D.....G.....N..... La reale portata nominale dell'apparecchio con funzionamento a gas G110 è di 3,4 kg sia per il bruciatore del forno sia per il grill gas.	Modello 1 2 4 4 290 290 0,06 0,06 2,56 2,56 Forno Grill Ø Iniettori per gas G30/G31 (Gas Liq. GPL) mm 0,95 0,95 Ø Iniettori per gas G20 (Gas Naturale) mm 1,45 1,45 Ø Iniettori per gas G110 (Gas Città) mm 3,00 3,00 Ø By-pass per gas G30/G31 mm 0,52 - Ø By-pass per gas G20/G25 mm *reg. *reg. Portata nominale 4 4 Portata minimo 0,95 - Consumo nominale G30 g/h 290 290 Consumo nominale G20 m ³ /h 0,36 0,36 Consumo nominale G110 m ³ /h 0,80 0,80 Regolazione dell'aria aperta aperta "X" G30/G31 mm mm Regolazione dell'aria "X" G20/G25 mm 2 Regolazione dell'aria "X" G110 mm 2	Model 1 2 4 4 290 290 0.06 0.06 2.56 2.56 Oven Grill Ø Injector for gas G30/G31 (Liquid Gas LPG) mm 0.95 0.95 Ø Injector for gas G20 (Natural Gas) mm 1.45 1.45 Ø Injector for gas G110 (Mains Gas) mm 3.00 3.00 Ø By-pass for gas G30/G31 mm 0.52 - Ø By-pass for gas G20/G25 mm *reg. *reg. Rated capacity kW 4 4 Minimum capacity kW 0.95 - Rated consumption G30 Kg/h 0.29 0.29 Rated consumption G20 m ³ /h 0.36 0.36 Rated consumption G110 m ³ /h 0.80 0.80 Regulation of air "X" G30/G31 mm open Regulation of air "X" G20/G25 mm 2 Regulation of air "X" G110 mm 2
GB – NOTE: Model 1 = ...B.....H.....L.....Q..... Model 2 = ...A.....D.....G.....N..... The actual rated capacity of the G110 gas-operated appliance is 3.4 kg both for the oven burner and the gas grill.	Pressione di alim. G20 mbar 20 Pressione di alim. G30/G31 mbar 28/37 Pressione di alim. G110 mbar 8 Tensione d'alimentazione ~V 230 Potenza grill elettrico kW 2,550 Il ricambio d'aria min. necessario alla combustione è di 8 m ³ /h * Regolato in fabbrica	Supply pressure G20 mbar 20 Supply pressure G30/G31 mbar 28/37 Supply pressure G110 mbar 8 Power supply voltage ~V 230 Power electric grill kW 2.550 Min. air exchange necessary for combustion: 8 m ³ /h * Factory-set
FR – REMARQUE: Modèle 1 = ...B.....H.....L.....Q..... Modèle 2 = ...A.....D.....G.....N..... La capacité nominale réelle de l'appareil avec fonctionnement au gaz G110 est de 3,4 kg pour le brûleur du four, ainsi que pour le grill gaz.	Pressione di alim. G20 mbar 20 Pressione di alim. G30/G31 mbar 28/37 Pressione di alim. G110 mbar 8 Tensione d'alimentazione ~V 230 Potenza grill elettrico kW 2,550 Il ricambio d'aria min. necessario alla combustione è di 8 m ³ /h * Regolato in fabbrica	Supply pressure G20 mbar 20 Supply pressure G30/G31 mbar 28/37 Supply pressure G110 mbar 8 Power supply voltage ~V 230 Power electric grill kW 2.550 Min. air exchange necessary for combustion: 8 m ³ /h * Factory-set
DE – ANMERKUNG: Modell 1 = ...B.....H.....L.....Q..... Modell 2 = ...A.....D.....G.....N..... Die effektive Nennleistung des Geräts mit Gas G110 ist 3,4 kg sowohl für den Herdbrenner als auch für den Gasgrill.	Pressione di alim. G20 mbar 20 Pressione di alim. G30/G31 mbar 28/37 Pressione di alim. G110 mbar 8 Tensione d'alimentazione ~V 230 Potenza grill elettrico kW 2,550 Il ricambio d'aria min. necessario alla combustione è di 8 m ³ /h * Regolato in fabbrica	Supply pressure G20 mbar 20 Supply pressure G30/G31 mbar 28/37 Supply pressure G110 mbar 8 Power supply voltage ~V 230 Power electric grill kW 2.550 Min. air exchange necessary for combustion: 8 m ³ /h * Factory-set
ES – NOTA: Modelo 1 = ...B.....H.....L.....Q..... Modelo 2 = ...A.....D.....G.....N..... La capacidad real nominal del aparato con funcionamiento a gas G110 es de 3,4 kg sea para el quemador del horno que para el grill a gas.	Pressione di alim. G20 mbar 20 Pressione di alim. G30/G31 mbar 28/37 Pressione di alim. G110 mbar 8 Tensione d'alimentazione ~V 230 Potenza grill elettrico kW 2,550 Il ricambio d'aria min. necessario alla combustione è di 8 m ³ /h * Regolato in fabbrica	Supply pressure G20 mbar 20 Supply pressure G30/G31 mbar 28/37 Supply pressure G110 mbar 8 Power supply voltage ~V 230 Power electric grill kW 2.550 Min. air exchange necessary for combustion: 8 m ³ /h * Factory-set

DONNEES TECHNIQUES (TAB. 2)

	Modèle		Four Grill
	1	2	
Puissance	kW	4	
Consommation	g/h	290	290
Puissance électrique	kW	0,06	2,56
Ø Injecteur pour gaz	mm	0,95	0,95
Ø Injecteur pour gaz	mm	1,45	1,45
Ø Injecteur pour gaz	mm	3,00	3,00
Ø By-pass pour gaz	mm	0,52	-
Ø By-pass pour gaz	mm	*reg.	
Capacité nominale	kW	4	4
Capacité minimum	kW	0,95	-
Consommation nom. G30	Kg/h	0,29	0,29
Consommation nom. G20	m ³ /h	0,36	0,36
Consommation nom. G110	m ³ /h	0,80	0,80
Réglage de l'air	mm	ouvert	ouvert
"X" G30/G31	mm	2	ouvert
Régage de l'air	mm	2	ouvert
"X" G20/G25	mm	2	ouvert
Régage de l'air	mm	2	ouvert
"X" G110	mm	2	ouvert
Pression d'alim. G20	mbar	20	20
Pression d'alim. G30/31	mbar	28/37	28/37
Pression d'alim. G110	mbar	8	8
Tension d'alimentation	~V	230	230
Puissance grill électrique	kW	2,550	2,550
L'aération min. nécessaire à la combustion est de 8 m ³ /h			
* Régler à l'usine			

TECHNISCHE DATEN (TAB. 2)

	Modell		Backofen Grill
	1	2	
Leistung	kW	4	
Verbrauch	g/h	290	290
Elektrische Leistung	kW	0,06	2,56
Ø Düse für Gas	mm	0,95	0,95
Ø Düse für Gas	mm	1,45	1,45
Ø Düse für Gas	mm	3,00	3,00
Ø By-pass für Gas	mm	0,52	-
Ø By-pass für Gas	mm	*reg.	
Nenndurchsatz	kW	4	4
Mindestdurchsatz	kW	0,95	-
Nennverbrauch G30	Kg/h	0,29	0,29
Nennverbrauch G20	m ³ /h	0,36	0,36
Nennverbrauch G110	m ³ /h	0,80	0,80
Luftregulierung	mm	offen	offen
"X" G30/G31	mm	offen	offen
Luftregulierung	mm	2	offen
"X" G20/G25	mm	2	offen
Luftregulierung	mm	2	offen
"X" G110	mm	2	offen
Einlassdruck G20	mbar	20	20
Einlassdruck G30/31	mbar	28/37	28/37
Einlassdruck G110	mbar	8	8
Versorgungsspannung	~V	230	230
Leistung Elektrogrill	kW	2,550	2,550
Der für die Verbrennung notwendige minimale Luftaustausch ist 8 m ³ /h			
* im Werk eingestellt			

DATOS TECNICOS (CUADRO. 2)

	Modelo		Horno Grill
	1	2	
Potencia	Kw	4	
Consumo	g/h	290	290
Potencia eléctrica	kW	0,06	2,56
Ø Inyecteur para gas	mm	0,95	0,95
Ø Inyecteur para gas	mm	1,45	1,45
Ø Inyecteur para gas	mm	3,00	3,00
Ø By-pass para gas	mm	0,52	-
Ø By-pass para gas	mm	*reg.	
Caudal nominal	kW	4	4
Caudal mínimo	kW	0,95	-
Uso nominal G30	Kg/h	0,29	0,29
Uso nominal G20	m ³ /h	0,36	0,36
Uso nominal G110	m ³ /h	0,80	0,80
Regulación del aire	mm	abierto	abierto
"X" G30/G31	mm	abierto	abierto
Regulación del aire	mm	2	abierto
"X" G20/G25	mm	2	abierto
Regulación del aire	mm	2	abierto
"X" G110	mm	2	abierto
Presión de alim. G20	mbar	20	20
Presión de alim. G30/31	mbar	28/37	28/37
Presión de alim. G110	mbar	8	8
Tensión de alimentación	~V	230	230
Potencia grill eléctrico	kW	2,550	2,550
El cambio de aire min. necesario para la combustión es de 8 m ³ /h			
* Regulado en fábrica			

CAMBIO INIETTORE BRUCIATORE FORNO (fig. 5)

- Accertarsi che il forno non sia collegato elettricamente;
- aprire completamente la porta del forno;
- estrarre la platea del forno (fig. 5);
- sfilare il bruciatore nel seguente modo:
 1. togliere la parabola diffusione C agendo sui dadi D;
 2. spostare la squadretta E portacandele più termocoppia;
 3. togliere la vite B e sfilare il tubo bruciatore;
 4. togliere l'iniettore F con una chiave da 7 e sostituirlo secondo le istruzioni riportate in tab. 2 (l'iniettore deve essere bloccato con una forza adeguata ad evitare il suo sfilamento).
- rimontare il bruciatore forno seguendo a ritroso le operazioni su descritte;
- rimettere la platea del forno.

Attenzione ai cavi delle candele ed ai tubi delle termocoppie.

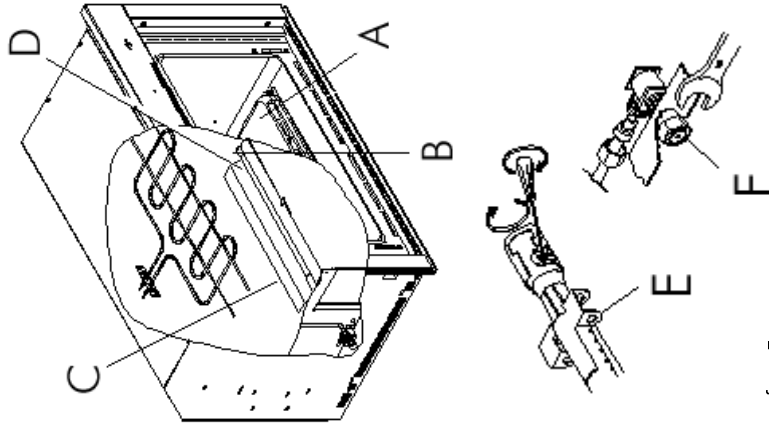


fig. 5

CHANGING THE OVEN BURNER INJECTOR (fig. 5)

- Ensure that the oven is electrically disconnected;
- fully open the oven door;
- take the bedplate out (fig. 5);
- slide the burner out as follows:
 1. take the diffuser element C out, removing the nuts D;
 2. move the plug holder bracket E plus thermocouple;
 3. remove the screw B and slide out the burner tube;
 4. remove the injector F with a 7 mm spanner and replace it following the instructions in table 2 (the injector must be locked to prevent it sliding out).
- refit the oven burner performing the above operations in reverse order;
- replace the bedplate.

Pay particular attention to the plug wires and thermocouple tubes.

SUBSTITUTION INJECTEUR BRÛLEUR FOUR (fig. 5)

- S'assurer que le four ne soit pas branché électriquement;
- ouvrir complètement la porte du four;
- extraire la plaque à la base du four (fig.5);
- ôter le brûleur de la façon suivante:
 1. ôter la serpentine de diffusion C en dévissant les écrous D;
 2. déplacer l'équerre E porte-bougies et thermocouple;
 3. enlever la vis B et extraire le tuyau du brûleur;
 4. ôter l'injecteur F avec une clé n° 7 et le remplacer en suivant les instructions données dans le tab. 2 (l'injecteur doit être bloqué avec une tension adéquate pour empêcher qu'il ne se détache).
- réinstaller le brûleur four en effectuant les opérations décrites ci-dessus dans le sens inverse;
- réinstaller la plaque du four.

Attention au fils des bougies et aux tuyaux des thermocouples.

AUSTAUSCH DER BRENNERDÜSE DES HERDES (Abb. 5)

- Sicherstellen, dass der Herd vom Stromnetz abgeschaltet ist;
- die Herdtür ganz öffnen;
- die Bodenplatte des Backofens herausnehmen (Abb. 5);
- den Brenner wie folgt herausziehen:
 1. die Diffusorparabel C entfernen, indem die Muttern D abgeschraubt werden;
 2. den Bügel E verschieben, der die Zündkerzen und das Thermoelement trägt;
 3. die Schraube B abschrauben und das Brennerrohr herausziehen;
 4. die Düse F mit einem 7er Schlüssel abschrauben und nach den Anweisungen in Tab. 2 austauschen (die Düse muss mit geeigneter Kraft angezogen werden, damit sie in ihrem Sitz bleibt).
- Den Brenner wieder montieren, indem die oben beschriebenen Arbeiten auf umgekehrte Weise ausgeführt werden;
- Die Bodenplatte wieder einfügen.

Die Kabel der Zündkerzen und die Rohre der Thermoelemente beachten.

CAMBIO INYECTORES QUEMADORES HORNO (fig. 5)

- Se asegure que el horno no esté conectado a la red eléctrica;
- Abra completamente la puerta del horno;
- Quitar la placa de fondo del horno (fig.5);
- quitar el quemador de la siguiente manera:
 1. quitar la parábola difusiónw C aflojando las tuercas D;
 2. correr la escuadra E portabujías más el termopar ;
 3. sacar el tornillo B y quitar el tubo quemador;
 4. quitar el inyector F con una llave de 7 y sustituirlo según las instrucciones del cuadro. 2 (el inyector debe ser sujetado fuertemente para evitar que se salga).
- Montar nuevamente el quemador del horno siguiendo inversamente las indicaciones antes mencionadas;
- Poner nuevamente la placa de fondo del horno.

Atención a los cables de las bujías y a los tubos de la termopar.

CAMBIO INIETTORE BRUCIATORE GRILL (fig. 6)

- Accertarsi che il forno sia scollegato elettricamente;
- aprire completamente la porta del forno;
- sfilare il bruciatore grill posto nella parte superiore del forno nel modo seguente:
 1. sganciare la candelella dell'accensione ed il bulbo della termocoppia dal bruciatore grill;
 2. togliere la vite di fissaggio del bruciatore grill e sfilarlo verso destra;
 3. togliere l'iniettore D con una chiave da 7 e sostituirlo secondo le istruzioni riportate in tab. 2 (l'iniettore deve essere bloccato con una forza adeguata per evitare il suo sfilamento);
 4. rimontare il bruciatore seguendo a ritroso le operazioni sopra descritte.

Attenzione ai cavi delle candele ed ai tubi della termocoppia.

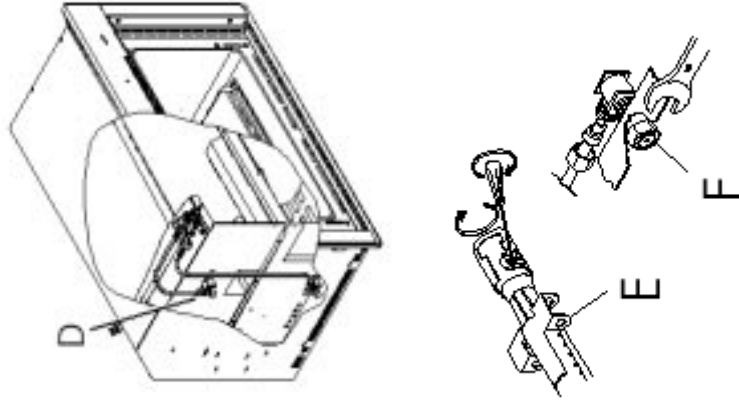


fig. 6

CHANGING THE GRILL BURNER INJECTOR (fig. 6)

- Ensure that the oven is electrically disconnected;
- fully open the oven door;
- slide out the grill burner at the top of the oven as follows:
 1. release the ignition plug and the thermocouple bulb from the grill burner;
 2. remove the grill burner fastening screw and slide it to the right;
 3. remove the injector D with a 7 mm spanner and replace it following the instructions in table 2 (the injector must be locked to prevent it sliding out);
 4. refit the burner following the above operations in reverse order.

Pay particular attention to the plug wires and thermocouple tubes.

SUBSTITUTION INJECTEUR BRULEUR GRIL (fig. 6)

- S'assurer que le four ne soit pas branché électriquement;
 - ouvrir complètement la porte du four;
 - ôter le brûleur grill placé sur la partie supérieure du four de la façon suivante:
1. débrancher la bougie d'allumage et le bulbe du thermocouple du brûleur grill;
 2. ôter la vis de fixation du brûleur grill et l'extraire vers la droite;
 3. ôter l'injecteur D avec une clé n° 7 et le remplacer en suivant les instructions du tab. 2 (l'injecteur doit être bloqué avec une tension adéquate pour empêcher qu'il ne se détache);
 4. réinstaller le brûleur en effectuant les opérations décrites ci-dessus dans le sens inverse.

Attention aux fils des bougies et aux tuyaux des thermocouples.

AUSTAUSCH DER BRENNERDÜSE DES GRILLS (Abb. 6)

- Sicherstellen, dass der Herd vom Stromnetz abgeschaltet ist;
 - die Herdtür ganz öffnen;
 - den Grillbrenner im oberen Ofenteil wie folgt herausziehen:
1. die Zündkerze und die Kugel des Thermoelements vom Grillbrenner ausspannen;
 2. die Feststellschraube des Brenners abschrauben und den Brenner nach rechts herausziehen;
 3. die Düse D mit einem 7er Schlüssel abschrauben und nach den Anweisungen in Tab. 2 austauschen (die Düse muss mit geeigneter Kraft angezogen werden, damit sie in ihrem Sitz bleibt);
 4. Den Brenner wieder montieren, indem die oben beschriebenen Arbeiten auf umgekehrte Weise ausgeführt werden.

Die Kabel der Zündkerzen und die Rohre des Thermoelements beachten.

CAMBIO INYECTOR QUEMADOR GRILL (fig. 6)

- se asegure que el horno esté desconectado de la red eléctrica;
 - abra completamente la puerta del horno;
 - quitar el quemador grill puesto en la parte superior del horno de la siguiente manera:
1. desenganchar la bujía de encendido y la bola del termopar del quemador grill;
 2. quitar los tornillos que sostienen el quemador del grill y sacarlo hacia la derecha;
 3. sacar el inyector D con una llave de 7 y sustituirlo siguiendo las instrucciones del cuadro. 2 (el inyector debe ser sujetado fuertemente para evitar que se salga);
 4. montar nuevamente el quemador siguiendo en manera inversa las indicaciones mencionadas anteriormente.

Atención a los cables de las bujías y a los tubos de la termopar.

REGOLAZIONE DELL'ARIA BRUCIATORI (fig. 7)

Causa le diverse caratteristiche dei gas usati, si potrebbero presentare fiamme con mancanza o eccesso d'aria. In tale caso eseguire la regolazione nel seguente modo:

- Allentare la vite C che si trova sul bruciatore (per rimuovere il bruciatore seguire le indicazioni a pag. 10-11)
- ruotare la ghiera D in posizione N per il gas metano o naturale ed in posizione G per il gas liquido, facendo coincidere l'indice mobile sulla ghiera all'indice fisso sul bruciatore ottenendo così una fiamma regolare. (fig. 8).



fig. 7

eccesso d'aria / too much air / exces d'air
zuviel Luft / exceso de aire



fiamma regolare / regular flame / flamme
régulière / reguläre Flamme / llama regular



mancanza d'aria / not enough air / manque
d'air / zuwenig Luft / falta de aire

fig. 8

ADJUSTING THE BURNER AIR (fig. 7)

Due to the characteristics of the different types of gas used, the flame may have too little or too much air. In this case adjustment must be performed as follows:

- Loosen the screw C on the burner (to remove the burner follow the instructions on p. 10-11);
- turn the ring nut D to position N for methane or natural gas and to position G for liquid gas so that the moving reference mark on the ring nut coincides with the fixed reference mark on the burner, thus obtaining a regular flame (fig. 8).

Examples:

- Flame with too much air, small and thin: turn the ring nut D to reduce the distance X (anticlockwise).
- Flame with too little air, irregular with yellow tips: turn the ring nut D to increase the distance X (clockwise).
- Normal flame: blue colour.

REGLAGE DE L'AIR DES BRULEURS (fig. 7)

Vu les différentes caractéristiques des gaz utilisés, on pourrait avoir une flamme avec un manque ou un excès d'air. Dans ce cas, effectuer le réglage de la façon suivante:

- Dévisser la vis C qui se trouve sur le brûleur (pour ôter le brûleur, suivre les indications des pag. 10-11)
- tourner le collier D en position N pour le gaz méthane ou naturel et en position G pour le gaz liquide, en faisant coïncider l'indicateur mobile du collier avec l'indicateur fixe sur le brûleur en obtenant ainsi une flamme régulière. (fig. 8).

Exemples:

- a) Flamme avec excès d'air; petite et fine; tourner le collier D de sorte que la valeur X diminue (anti-horaire).
- b) Flamme qui manque d'air; irrégulière avec pointes jaunes; tourner le collier D de sorte que la valeur X augmente (horaire).
- c) Flamme normale; sa couleur est bleu.

EINSTELLUNG DER BRENNERLUFT (Abb. 7)

Aufgrund der unterschiedlichen Eigenschaften der benutzten Gase können die Flammen zuviel oder zuwenig Luft haben. In diesem Fall muss die Einstellung wie folgt durchgeführt werden:

- Die Schraube C am Brenner lockern (zur Entfernung des Brenners die Anweisungen auf S. 10-11 befolgen)
- Den Ring D auf Position N für Erd- oder Naturgas und auf Position G für Flüssiggas stellen, dabei den beweglichen Zeiger am Ring mit dem festen Zeiger am Brenner zusammenfallen lassen, wodurch sich eine reguläre Flamme ergibt (Abb. 8).

Beispiele:

- a) kleine, dünne Flamme mit zuviel Luft: den Ring D so drehen, dass das Maß X verringert wird (nach links).
- b) unregelmäßige, gelbspitzige Flamme mit zuwenig Luft: den Ring D so drehen, dass das Maß X erhöht wird (nach rechts).
- c) normale Flamme: sie hat eine hellblaue Farbe.

REGULACION DEL AIRE DE LOS QUEMADORES (fig. 7)

Debido a las características distintas del gas usado, se pueden presentar llamas con falta o exceso de aire. En dicho caso efectuar la regulación de la siguiente manera:

- Aflojar el tornillo C que se encuentra en el quemador (para sacar el quemador seguir las instrucciones de las pág. 10-11)
- Girar la abrazadera D en posición N para el gas metano o natural y en posición G para el gas líquido, hacer coincidir el índice móvil sobre la abrazadera, el índice fijo sobre el quemador obteniendo de esta manera una llama regular. (fig. 8).

Ejemplos:

- a) Llama con exceso de aire; pequeña y débil: girar la abrazadera D para disminuir la cantidad X (sentido anti horario).
- b) Llama con poco aire: irregular con las puntas amarillas: girar la abrazadera D para aumentar la cantidad X (sentido horario).
- c) Llama normal: es de color azulado

REGOLAZIONE DEL MINIMO DEL TERMOSTATO

Questa operazione viene eseguita con il forno nel mobile e dopo aver eseguito il collegamento elettrico e gas da personale esperto. L'operazione si rende necessaria quando si passa da un tipo di gas ad un altro (da gas naturale G20 a gas liquido G30) in modo da garantire una temperatura minima prossima ai 150°C.

- Sequenza con cruscotto in metallo*
- aprire la porta del forno (l'accensione del bruciatore avviene solo a porta aperta);
 - togliere la platea (fondo) del forno;
 - accendere il forno nella posizione di massima temperatura per almeno 20 ÷ 30 minuti;
 - ad accensione avvenuta chiudere la porta;
 - riportare la manopola del termostato indicizzata sul 150°C;
 - togliere la manopola A (fig. 9);
 - inserire un cacciavite nel foro B parallelamente al gambo termostato e regolare il by-pass fino ad ottenere una fiamma ridotta ma stabilizzata. Questa operazione va eseguita con la porta del forno chiusa.

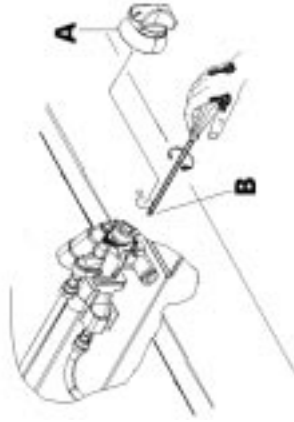


fig. 9

ADJUSTING THE THERMOSTAT MINIMUM SETTING

This operation is performed with the oven in the unit and after the electrical and gas connections have been made by qualified personnel. The operation is necessary when switching from one type of gas to another (from natural gas G20 to liquid gas G30) in order to guarantee a minimum temperature of around 150°C.

- Sequence with metal dashboard*
- open the oven door (the burner will ignite only with the door open);
 - remove the bedplate (base) of the oven;
 - operate the oven at maximum temperature for at least 20 ÷ 30 minutes;
 - once the oven is on, close the door;
 - reset the thermostat knob to 150°C;
 - remove the knob A (fig. 9);
 - insert a screwdriver into hole B parallel with the thermostat shank and adjust the by-pass until you obtain a reduced but stable flame. This operation must be performed with the oven door closed.

REGLAGE DU MINIMUM DU THERMOSTAT

Cette opération doit être effectuée avec le four installé dans le meuble et après que le branchement de l'alimentation électrique et du gaz aient été effectués par du personnel spécialisé. L'opération est nécessaire quand on passe d'un type de gaz à un autre (du gaz naturel G20 au gaz liquide G30) pour garantir une température minimum 150°C.

- Séquence avec tableau en métal ouvrir la porte du four (l'allumage du brûleur s'effectue uniquement avec la porte ouverte);
- enlever la plaque (fond) du four;
- allumer le four sur la position de température maximum pendant au moins 20 ÷ 30 minutes;
- après l'allumage, fermer la porte;
- replacer le bouton du thermostat gradué sur 150°C;
- ôter le bouton A (fig. 9);
- introduire un tournevis dans l'ouverture B parallèlement à la tige thermostat et régler le by-pass jusqu'à obtenir une flamme réduite mais stable. Cette opération doit être effectuée avec la porte du four fermée.

EINSTELLUNG DES THERMOSTATMINIMUMS

Dieses Verfahren wird durchgeführt, wenn der Herd in die Einbaunitsche eingebaut worden ist und der Elektro- und Gasanschluss von Fachpersonal ausgeführt worden sind. Das Verfahren wird notwendig, wenn man von einem Gas auf ein anderes übergeht (von Naturgas G20 auf Flüssiggas G30), damit eine Mindesttemperatur von ca. 150°C gewährleistet wird.

- Sequenz mit Metallbedienfeld die Herdtür öffnen (die Zündung des Brenners erfolgt nur bei geöffneter Tür);
- die Bodenplatte des Backofens herausnehmen;
- den Herd mindestens 20 ÷ 30 Minuten auf Höchsttemperatur einschalten;
- nach dem Einschalten die Tür schließen;
- den Drehknopf des Thermostats auf 150°C zurückstellen;
- den Drehknopf A abnehmen (Abb. 9);
- einen Schraubenzieher in das Loch B parallel zum Thermostatschaft einführen und den By-pass regulieren, bis die Flamme kleiner, aber stabil ist. Dieser Schritt muss mit geschlossener Herdtür gemacht werden.

REGULACION DEL MINIMO DEL THERMOSTATO

Esta operación se efectúa con el horno en el mueble y luego de haber realizado la conexión eléctrica y de gas por personal competente y cualificado. Dichas operaciones son necesarias cuando se pasa de un tipo de gas a otro (de un gas natural G20 a gas líquido G30) en manera de garantizar una temperatura mínima aproximada a los 150°C.

- Secuencia con tablero en metal abrir la puerta del horno (el encendido se puede efectuar solamente con la puerta abierta);
- sacar la placa (fondo) del horno;
- encender el horno en la posición de máxima temperatura por lo menos por 20 ÷ 30 minutos;
- una vez que está encendido cerrar la puerta;
- llevar nuevamente el mando del termostato a 150°C;
- sacar el mando A (fig. 9);
- insertar un destornillador en el orificio B paralelamente al mango termostato y regular el by-pas hasta obtener una llama reducida pero estable. Esta operación se efectúa con la puerta del horno cerrada.

- Agire con cacciavite ad intaglio (fig. 9) sulla vite by-pass. È sufficiente svitare il by-pass per regolare il minimo passando dal gas liquido a gas metano.
- Per il funzionamento con G30/G31 (LPG) la vite di regolazione del by-pass deve essere avvitata a fondo

IMPORTANTE:

dopo aver regolato il bruciatore, controllare il mantenimento della fiamma al minimo nel seguente modo:

1. ruotare la manopola dalla posizione min. alla posizione max 2-3 volte;
2. aprire e chiudere la porta del forno in modo continuo (ne troppo veloce ne troppo lento).
3. In caso di spegnimento adattare la regolazione del by-pass (aumentare leggermente il minimo);

- Terminare le operazioni (sostituzione iniettore, regolazione aria e minimo) spegnere il forno, applicare la nuova targhetta dati (indicante il gas di utilizzo) nella posizione indicata in fig. 1, pag. 4.

- Use a flat blade screwdriver (fig. 9) to adjust the by-pass screw. Simply unscrew the by-pass to adjust the minimum setting when switching from liquid gas to methane.
- For operation with G30/G31 (LPG) the by-pass adjustment screw must be fully tightened.

IMPORTANT:

after adjusting the burner, check that the flame is maintained at minimum setting as follows:

1. turn the knob from min. to max. 2-3 times;
2. open and close the oven door continuously (neither too fast or too slowly);
3. if the flame goes out, adjust the by-pass setting (slightly increase the minimum setting).

- Once you have finished (replacement of injector, adjustment of air and minimum setting), switch the oven off and affix the new rating plate (indicating the gas used) in the position shown in fig. 1, p. 4.

- Utiliser un tournevis plat (fig. 9) sur la vis du by-pass. Il suffit de dévisser le by-pass pour régler le minimum en passant du gaz liquide au gaz méthane.
- Pour le fonctionnement avec G30/G31 (LPG) la vis de réglage du by-pass doit être vissée à fond

IMPORTANT:

après avoir réglé le brûleur, contrôler l'alimentation de la flamme au minimum de la façon suivante:

1. tourner 2-3 fois le bouton de la position min. à la position max.;
2. ouvrir et fermer la porte du four de façon continue (ni trop vite, ni trop lentement).
3. si le four s'éteint, adapter le réglage du by-pass (augmenter légèrement le minimum);

- A la fin des opérations (substitution injecteur, réglage air et minimum) éteindre le four, installer la nouvelle plaque signalétique (en indiquant le gaz à utiliser) dans la position indiquée sur la fig. 1, pag. 4.

- Mit dem Schraubenzieher (Abb. 9) die By-pass-Schraube betätigen. Wenn von Flüssiggas auf Erdgas übergegangen wird, genügt es zur Regulierung des Minimums, die By-pass-Schraube loszuschrauben.
- Für den Betrieb mit G30/G31 (LPG) muss die By-pass-Schraube fest angezogen werden.

WICHTIG:

nachdem der Brenner eingestellt worden ist, muss kontrolliert werden, ob die Flamme auf dem Minimum bleibt:

1. den Drehknopf 2-3 Mal von Minimum auf Maximum drehen;
2. die Herdtür andauernd öffnen und schließen (nicht zu schnell, aber auch nicht zu langsam).
3. sollte die Flamme ausgehen, muss der By-pass anders reguliert werden (das Minimum etwas erhöhen);

- Den Herd nach Beendigung dieser Verfahren (Düsen austausch, Einstellung von Luft und Minimum) ausschalten und das neue Datenschild (mit Angabe des benützten Gastyps) an der in Abb. 1, S. 4 gezeigten Stellung anbringen.

- Usar un destornillador entalle (fig. 9) en los tornillos by-pas. Es suficiente destornillar el by-pas para regular el mínimo pasando del gas líquido al gas metano.
- Para el funcionamiento con gas G30/G31 (LPG) el tornillo de regulación del by-pas debe ser atornillado hasta el fondo.

IMPORTANTE:

después de haber regulado el quemador, controlar el mantenimiento de la llama al mínimo de la siguiente manera:

1. girar el mando de la posición mini a la posición màx 2-3 veces;
2. abrir y cerrar la puerta del horno continuamente varias veces (ni muy rápido, ni muy lentamente).
3. en el caso se apague adaptar la regulación del by-pas (aumentar muy poco el mínimo);

- Terminadas dichas operaciones (sustituir los inyectores, regular el aire y el mínimo,) apagar el horno, aplicar la nueva placa de características (que indique el gas que se utiliza) en la posición que se indica en la fig. 1, pag. 4.

PRE-UTILIZZO DEL FORNO

Prima di usare il forno per la prima volta, è opportuno togliere gli accessori, lavarli con del detersivo per stoviglie e quindi, asciugati, rimontarli nel forno. Pre-riscaldare alla massima temperatura per una durata di circa 20-30 minuti in modo da eliminare eventuali sgradevoli odori causati dalla prima accensione.

DESCRIZIONE COMANDI (fig. 10)

- A. Termostato gas
- B. Contaminuti
- C. Selettore forno
- P. Orologio Analogico
- E. Orologio elettronico

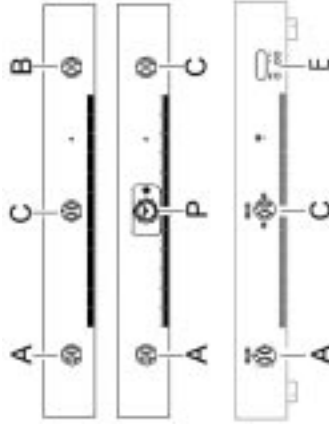


fig. 10

MANOPOLA TERMOSTATO FORNO (fig. 11)

Consente di scegliere la temperatura più idonea alle esigenze dei cibi da cuocere. Ruotando la manopola in senso antiorario si ha la scelta della temperatura, partandola sul valore desiderato scelto fra i 150 ed i 250.

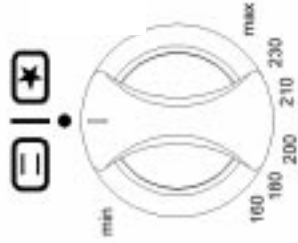


fig. 11

BEFORE USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

Before using the oven for the first time, you should remove the accessories, wash them in washing-up liquid and, when dry, refit them in the oven. Pre-heat the oven to maximum temperature for approximately 20-30 minutes in order to eliminate any unpleasant smells the first time it is switched on.

DESCRIPTION OF CONTROLS (fig. 10)

- A. Gas thermostat
- B. Minute counter
- C. Oven selector
- P. Analog clock
- E. Electronic clock

OVEN THERMOSTAT KNOB (fig. 11)

Allows you to select the most suitable temperature for the food to be cooked. Turn the knob anticlockwise to select the temperature from 150 to 250.

PRE-UTILISATION DU FOUR

Avant d'utiliser le four pour la première fois, on conseille d'ôter les accessoires, de les laver avec une lessive pour vaisselle et ensuite de les essuyer et de les réinstaller dans le four. Préchauffer le four à la température maximum pendant environ 20-30 minutes pour éliminer les éventuelles odeurs dues au premier allumage.

DESCRIPTION COMMANDES (fig. 10)

- A. Thermostat gaz
- B. Minuterie
- C. Sélecteur four
- P. Horloge analogique
- E. Horloge électronique

BOUTON THERMOSTAT FOUR (fig. 11)

Ce bouton permet de choisir la température plus adéquate aux exigences des aliments à cuire.

On règle la température en tournant le bouton dans le sens anti-horaire et en le plaçant sur la valeur désirée comprise entre 150 et 250.

VOR DEM BACKOFENS

Bevor der Backofen zum ersten Mal gebraucht wird, sollten die Zubehöriteile herausgenommen, mit einem Geschirrspülmittel gereinigt, getrocknet und wieder in den Backofen montiert werden. Für ca. 20-30 Minuten auf Höchsttemperatur vorwärmen, um unangenehme Gerüche zu beseitigen, die durch die erste Zündung bedingt sind.

BESCHREIBUNG DER SCHALTVORRICHTUNGEN (Abb. 10)

- A. Gasthermostat
- B. Minutenzähler
- C. Herd-Wählschalter
- P. Analoge Uhr
- E. Elektronische Uhr

DREHKNOPF DES BACKOFENTHERMOSTATS (Abb. 11)

Er dient zur Wahl der zum Kochen der Speisen besten Temperatur. Die Temperatur wird zwischen einem Wert von 150 und 250 gewählt, indem der Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird.

ANTES DE USAR EL HORNO

Antes de usar el horno por primera vez, es conveniente sacar los accesorios, lavarlos con agua y jabón y luego, secarlos, e introducirlos nuevamente en el horno. Calentar a máxima temperatura por al menos 20-30 minutos para eliminar cualquier residuo oleoso que pudiera generar olores desagradables

DESCRIPCION MANDOS (fig. 10)

- A. Termòstato gas
- B. Cuentaminutos
- C. Selector horno
- P. Reloj Analógico
- E. Reloj electrónico

MANDO TERMOSTATO HORNO (fig. 11)

Permite elegir la temperatura màs idònea para la cocción de los alimentos.

Girando el mando en sentido horario se elige la temperatura, llevándola al valor deseado elegido entre ,150 y 250.

ACCENSIONE DEL FORNO A GAS

L'accensione del forno si effettua con la **PORTA APERTA** nel modo seguente:

- premete leggermente la manopola del termostato A (fig. 10) e ruotarla in senso antiorario in posizione massima. Premere a fondo la manopola A per innescare l'accensione elettrica e tenerla premuta per alcuni secondi e tenerla premuta per alcuni secondi affinché il dispositivo di sicurezza si attivi
- posizionare successivamente la manopola sulla temperatura desiderata.

Controllare l'avvenuta accensione del bruciatore forno attraverso le feritoie ricavate anteriormente al piatto del forno e, verificare che lasciando successivamente libera la manopola del termostato la fiamma del bruciatore rimanga accesa. In caso contrario ripetere l'operazione.
Accertarsi sempre a porta chiusa del perfetto funzionamento del bruciatore.



fig. 12

SWITCHING THE GAS OVEN ON

The oven is switched on with the **DOOR OPEN** as follows:

- press the thermostat knob A (fig. 10) slightly and turn it anticlockwise to maximum. Press knob A right in to trigger the electric ignition and keep it pressed for a few seconds to activate the safety device
- set the knob to the required temperature.

Check, through the apertures at the front of the oven plate, that the oven burner has ignited and ensure that when the thermostat knob is released, the burner flame remains on. If not, repeat the operation.
Always check perfect operation of the burner with the door closed.

ALLUMAGE DU FOUR AU GAZ

L'allumage du four s'effectue avec la **PORTE OUVERTE** de la façon suivante:

- appuyer légèrement sur le bouton du thermostat A (fig. 10) et le tourner dans le sens anti-horaire jusqu'au maximum. Appuyer à fond sur le bouton A pour faire démarrer l'allumage électrique et le maintenir appuyer pour quelques secondes jusqu'à l'activation du dispositif de sécurité
- ensuite placer le bouton sur la température désirée.

Contrôler l'allumage du brûleur four à travers la fente sur la partie antérieure de la plaque du four et, vérifier que le brûleur reste allumé quand vous n'appuyez plus sur le bouton thermostat. Dans le cas contraire, répéter l'opération. S'assurer que le brûleur continue à fonctionner parfaitement avec la porte fermée.

EINSCHALTEN DES GASHERDES

Das Einschalten des Gasherdes wird mit **GEÖFFNETER TÜR** wie folgt durchgeführt:

- den Thermostatrehknopf A (Abb. 10) etwas drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf das Maximum drehen. Nun den Drehknopf A fest drücken, damit die elektrische Zündung erfolgt. Den Drehknopf ein paar Sekunden lang gedrückt halten, damit sich die Sicherheitsvorrichtung aktiviert
- dann den Drehknopf auf die gewünschte Temperatur stellen.

Durch die Schlitzze vorne an der Backofenplatte kontrollieren, ob die Brennerzündung erfolgt ist, und prüfen, ob die Brennerflamme eingeschaltet bleibt, nachdem der Thermostatrehknopf losgelassen wird. Im gegenteiligen Fall die Schritte wiederholen. Den einwandfreien Brennerbetrieb immer bei geschlossener Tür überprüfen.

ENCENDIDO DEL HORNO A GAS

El horno se enciende con la **PUERTA ABIERTA** de la siguiente manera:

- presione levemente el botón del termóstato A (fig. 10) y gire en sentido horario al máximo. Presionar a fondo el botón A para activar el encendido eléctrico y tenerlo presionado por algunos segundos hasta que el dispositivo de seguridad se active.
- posicionar sucesivamente el mando sobre la temperatura deseada

Controlar el encendido del quemador del horno a través de las rendijas ubicadas antes del plato del horno ,y verifique que soltando sucesivamente el mando del termóstato, la llama del quemador permanezca encendida. En caso contrario repetir la operación . Asegurarse siempre con la puerta cerrada que el quemador funcione perfectamente.

ACCENSIONE DEL FORNO NON DOTATO DI ACCENSIONE ELETTRONICA

Nel caso in cui l'accensione non dovesse funzionare o il forno non fosse dotato del dispositivo di accensione, operare nel seguente modo: avvicinare la fiamma di un fiammifero oppure l'accendigas al foro di accensione posto anteriormente sulla platea forno contemporaneamente premere a fondo la manopola del termostato già ruotata in senso antiorario nella posizione massima e tenerla premuta per alcuni secondi affinché il dispositivo di sicurezza si attivi e posizionare successivamente la manopola sulla temperatura desiderata.

SWITCHING ON THE OVEN WHEN NOT PROVIDED WITH ELECTRONIC IGNITION

If the ignition does not work or the oven is not provided with ignition device, use a match or gas lighter to light the oven via the ignition hole at the front of the bedplate at the same time pressing the thermostat knob right in, turned anticlockwise to maximum; keep it pressed for a few seconds to activate the safety device and then set the knob to the required temperature.

ALLUMAGE DU FOUR EQUIPE DE SYSTEME ELECTRONIQUE

Au cas où l'allumage ne fonctionnerait pas ou si le four n'est pas équipé du dispositif d'allumage électronique, procédez de la façon suivante: approcher la flamme d'une allumette ou de l'allume-gaz à l'ouverture placée sur la partie antérieure de la plaque du fond du four et en même temps, appuyer à fond sur le bouton du thermostat déjà tourné dans le sens anti-horaire à la position maximum et le maintenir appuyé pendant quelques secondes pour permettre au dispositif de sécurité de s'activer, ensuite placer le bouton sur la température désirée.

EINSCHALTEN DES HERDES OHNE ELEKTRISCHER ZÜNDUNG

Sollte die Zündung nicht funktionieren oder der Herd nicht mit Zündvorrichtung ausgestattet sein, ist wie folgt vorzugehen: dem Zündloch vorne an der Bodenplatte die Flamme eines Streichholzes oder Feuerzeugs nähern und gleichzeitig den Thermostatrehknopf, der bereits nach links auf das Maximum gedreht ist, fest drücken und ein paar Sekunden lang gedrückt halten, damit sich die Sicherheitsvorrichtung aktiviert, dann den Drehknopf auf die gewünschte Temperatur stellen.

ENCENDIDO DEL HORNO NO DOTADO DE ENCENDIDO ELECTRONICO

En el caso que el encendido no funcione o el horno no fuera dotado de un dispositivo de encendido, operar de la siguiente manera: acercar la llama de un fósforo o de un encendedor para gas en el orificio de encendido ubicado en la parte anterior de la placa de fondo, contemporáneamente presionar hasta el fondo el botón del termostato ya girado en sentido antihorario en la posición máxima y tenerlo presionado por algunos segundos hasta que el dispositivo de seguridad se active, luego posicionar el botón en la temperatura deseada.

USO DEL GRILL ELETTRICO SIMBOLOGIA (fig. 13)

Pos. 0 SPENTO



Pos. 1 LUCE FORNO



Pos. 2 GIRARROSTO

Accendere il forno gas e selezionare la manopola del termostato a scelta fra i 150°C ed i 270°C. Questo tipo di cottura si esegue con la porta del forno chiusa.



Pos. 3 GRILL + GIRARROSTO

Questo tipo di cottura consente la doratura dei cibi. Per questo tipo di cottura è necessario tenere la porta forno aperta ed usare la protezione manopole. Il selettore in questa posizione consente l'inserimento automatico del grill più il girarrosto.



Pos. 4 GRILL CENTRALE

Questo tipo di cottura è particolarmente indicato per la doratura rapida dei cibi. E' necessario inoltre per questo tipo di cottura tenere la porta del forno aperta ed usare la protezione manopole (fig. 14).

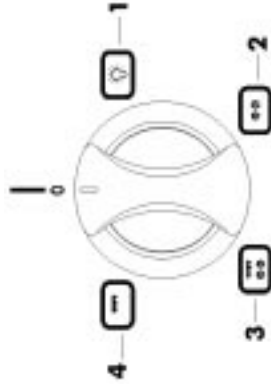


fig. 13



fig. 14

USING THE ELECTRIC GRILL SYMBOLS (fig. 13)

Pos. 0 OFF



Pos. 1 OVEN LIGHT



Pos. 2 SPIT

Switch the gas oven on and set the thermostat knob to between 150°C and 270°C. The oven door must be closed.



Pos. 3 GRILL + SPIT

This type of cooking allows you to brown the food. The oven door must be kept open and the knob protection fitted. With the selector in this position, the grill and spit automatically operate together.



Pos. 4 CENTRAL GRILL

This type of cooking is particularly suitable for quick browning. The oven door must be kept open and the knob protection fitted (fig. 14).

UTILISATION DU GRIL ELECTRIQUE SYMBOLS (Fig. 13)

Pos. 0 ETEINT



Pos. 1 LUMIERE FOUR



Pos. 2 TOURNEBROCHE

Allumer le four au gaz et au moyen du bouton thermostat sélectionner la température désirée comprise entre 150°C et 270°C. Ce type de cuisson s'effectue avec la porte du four fermée.



Pos.3 GRIL + TOURNEBROCHE

Ce type de cuisson permet de dorer les aliments. Pour ce type de cuisson, il faut tenir la porte du four ouverte et utiliser la protection pour les boutons. Dans cette position, le sélecteur permet l'insertion automatique du gril plus tournebroche.



Pos. 4 GRIL CENTRAL

Ce type de cuisson est particulièrement indiquée pour le gratinage rapide des aliments. Pour ce type de cuisson également, il faut tenir la porte du four ouverte et utiliser la protection pour les boutons (fig. 14).

GEBRAUCH DES ELEKTROGRILLS SYMBOLE (Abb. 13)

Pos. 0 AUS



Pos. 1 OFENBELEUCHTUNG



Pos. 2 BRATSPIEB

Den Gasherd einschalten und den Thermostatrehknopf auf die gewünschte Temperatur zwischen 150°C und 270°C stellen. Diese Kochart wird mit geschlossener Herdtür ausgeführt.



Pos.3 GRIL + BRATSPIEB

Mit dieser Kochart werden die Speisen goldbraun gebacken. Die Herdtür muss in diesem Fall geöffnet bleiben und der Drehknopfschutz muss angebracht werden. In dieser Stellung wird der Wählschalter sowohl den Grill als auch den Bratspieß automatisch einschalten.



Pos.4 ZENTRALER GRILL

Diese Kochart eignet sich besonders, wenn man will, dass die Speisen schnell braun werden. Hierbei muss die Herdtür geöffnet bleiben und der Drehknopfschutz muss angebracht werden (Abb. 14).

USO DEL GRILL ELECTRICO SIMBOLOGIA (fig. 13)

Pos. 0 APAGADO



Pos. 1 LUZ HORNO



Pos. 2 ASADOR AUTOMATICO

Encender el horno a gas y seleccionar el botón del termostato eligiendo entre 150°C y 270°C. Este tipo de cocción se efectúa con la puerta del horno cerrada.



Pos. 3 GRILL + ASADOR AUT.

Este tipo de cocción permite dorar los alimentos. Para este tipo de cocción es necesario tener la puerta del horno abierta utilizando la protección de los mandos del horno. El selector en esta posición permite el inserimiento automático del grill más el asador automático.



Pos. 4 GRILL CENTRAL

Este tipo de cocción es particularmente indicada para dorar más rápido los alimentos. Es necesario además para este tipo de cocción tener la puerta del horno abierta y usar la protección de los mandos del horno (fig. 14).

AVVERTENZA:

Se durante il funzionamento del grill elettrico si ruotasse per errore la manopola del termostato forno, un dispositivo di sicurezza bloccherà la funzione del grill. Per ripristinarlo basterà ruotare la manopola del forno fino a far coincidere l'indice mobile della manopola con l'indice fisso sul frontale (chiuso).

USO DEL SELETTORE GRILL ELETTRICO

Ruotare la manopola C in corrispondenza della funzione desiderata (fig. 12)

3. Grill + Grattirosto
4. Grill

E' consigliabile preriscaldare il grill per 5 minuti prima di introdurre le vivande.

Collocare la vivanda da grigliare sull'apposita griglia o in una teglia dai bordi molto bassi. La griglia va posta nel gradino più alto (in funzione del volume del cibo da cuocere), mentre la leccarda per la raccolta dei grassi, dovrà occupare il gradino sottostante. Per questo tipo di cottura è necessario tenere la porta del forno aperta, quindi richiuderla parzialmente. In relazione al tipo di vivanda (es. carni, pesce, pollame, ecc.) è necessario rivoltare le vivande per esporre i due lati ai raggi infrarossi.

WARNING:

If the oven thermostat knob is accidentally turned during operation of the electric grill, a safety device will prevent operation of the grill. To restore operation, simply turn the oven knob until the moving reference mark coincides with the fixed reference mark on the front panel (closed).

USING THE ELECTRIC GRILL SELECTOR

Turn the knob C to the required function (fig. 12)

3. Grill + Spit
4. Grill

You are advised to pre-heat the grill for 5 minutes.

Place the food to be grilled on the rack or in a low-sided baking tin. The rack must be positioned as high as possible (according to the volume of food to be cooked) with the dripping pan below. For this type of cooking the oven door must be kept open and then partially closed. The food must be turned so that both sides are evenly grilled, depending on what you are cooking (e.g. meat, fish, poultry, etc.).

AVERTISSEMENTS:

Si pendant le fonctionnement du gril électrique, on tourne par mégarde le bouton du thermostat four, un dispositif de sécurité bloquera le fonctionnement du gril. Pour le remettre en route, il suffira de tourner le bouton jusqu'à faire coïncider l'indicateur mobile du bouton avec l'indicateur fixe sur la partie frontale (éteint).

UTILISATION DU SELECTEUR GRIL ELECTRIQUE

Tourner le bouton C sur la position désirée (fig. 12)

3. Gril + Tournebroche
 4. Gril
- On conseille de préchauffer le gril pendant 5 minutes avant d'introduire les aliments.
Placer les aliments à griller sur la grille spécifique ou dans un plat à bords très bas. La grille doit être placée sur le niveau le plus haut (en fonction de l'aliment à cuire), tandis que la lèche-frite pour la récolte des graisses, devra se trouver sur le niveau inférieur. Pour ce type de cuisson, il faut tenir la porte du four ouverte, ensuite la refermer partiellement. Selon le type d'aliment (ex. viandes, poisson, volailles, etc.) il faut retourner l'aliment pour exposer les deux côtés aux rayons infra-rouges.

ACHTUNG:

Sollte der Thermostatrehknopf des Backofens irrtümlicherweise während des Betriebs des Elektrogrills gedreht werden, so wird eine Sicherheitsvorrichtung Die Grillfunktion blockieren. Damit der Grill wieder funktioniert, muss der Drehknopf des Backofens gedreht werden, bis der bewegliche Zeiger des Drehknopfes mit dem festen Zeiger an der Front zusammentrifft (geschlossen).

GEBRAUCH DES WÄHLSCHALTERS ELEKTROGRILL

Den Drehknopf C auf die gewünschte Funktion drehen (Abb. 12)

3. Gril + Bratspieß
 4. Gril
- Bevor die Speisen eingegeben werden, sollte der Grill 5 Minuten lang vorgeheizt werden. Die Speisen auf dem Rost oder in einer Backform mit sehr niedrigen Rändern anordnen. Der Rost muss in der obersten Führung (hängt auch von der Größe der Speisen ab) angeordnet werden, wogegen die Fettpfanne in der Führung gleich darunter angeordnet werden muss. Für diese Kochart muss die Backofentür geöffnet bleiben, dann teilweise geschlossen werden.

AVISO:

Si durante el funcionamiento del grill eléctrico se gira por error el botón del termostato del horno, un dispositivo de seguridad bloqueará la función del grill. Para reactivarlo sirve girar el botón del horno hasta hacer coincidir el índice fijo sobre el frontal (cerrado).

USO DEL SELECTOR GRILL ELECTRICO

Girar el botón C eligiendo la función deseada (fig. 12)

3. Grill + Asador automático
 4. Grill
- Se aconseja calentar el grill por lo menos 5 minutos antes de introducir la vianda. Colocar la vianda que se debe grillar sobre la parrilla apropiada o en una bandeja para horno con bordes bajos. La parrilla se debe poner en el escalón más alto(en función del volumen del alimento que se debe cocinar), en cambio la bandeja que sirve para recoger los residuos de grasa se debe ubicar en el escalón sucesivo. Para este tipo de cocción es necesario tener la puerta del horno abierta, o sea cerrada parcialmente. En base al tipo de vianda (ejem. Carnes, pescado, carnes blancas, etc.) es necesario girar la vianda para que la misma esté expuesta a los rayos infrarrojos en ambos lados.

La cottura con il grill non deve superare i 30 minuti.

ATTENZIONE: il grill non funziona quando è inserita la funzione gas del forno.

ACCENSIONE GRILL GAS

Per l'accensione del grill gas procedere nel seguente modo:

- Aprire la porta del forno;
- premere leggermente la manopola e ruotarla in senso orario in posizione grill (fig. 15).
- premere a fondo la manopola per innescare l'accensione elettrica e tenerla premuta per alcuni secondi affinché il dispositivo di sicurezza si attivi.

ACCENSIONE DEL GRILL FORNO NON DOTATO DI ACCENSIONE ELETTRONICA

Qualora il forno non fosse dotato del dispositivo di accensione, operare nel seguente modo: per l'accensione del bruciatore grill avvicinare la fiamma di un fiammifero oppure l'accendigas al bruciatore installato sul cielo del forno,

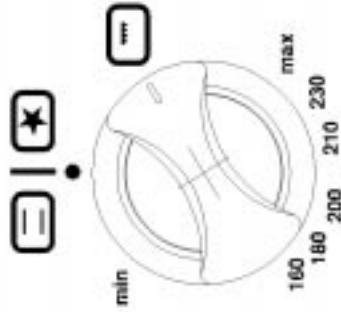


fig. 15

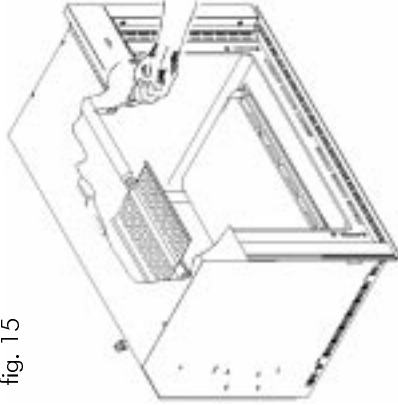


fig. 16

The grill must not be used for more than 30 minutes.

CAUTION: the grill does not work when the oven gas function is switched on.

SWITCHING THE GAS GRILL ON

To switch the gas grill on, proceed as follows:

- Open the oven door;
- press the knob slightly and turn it clockwise to the grill position (fig. 15);
- press the knob right in to trigger the electric ignition and keep it pressed for a few seconds to activate the safety device.

SWITCHING ON THE OVEN GRILL WHEN NOT PROVIDED WITH ELECTRONIC IGNITION

If the oven is not provided with ignition device, light the grill burner at the top of the oven by means of a match or gas lighter

La cuisson avec le gril ne doit pas dépasser les 30 minutes.

ATTENTION: le gril ne fonctionne pas quand la fonction gaz du four est insérée.

ALLUMAGE GRIL GAZ

Pour l'allumage du gril gaz, procéder de la façon suivante:

- Ouvrir la porte du four;
- appuyer légèrement sur le bouton et tourner dans le sens horaire jusqu'à la position gril (fig. 15).
- appuyer à fond sur le bouton pour faire démarrer l'allumage électrique et le maintenir appuyé pendant quelques secondes pour permettre l'activation du dispositif de sécurité.

ALLUMAGE DU GRIL FOUR NON EQUIPE DE DISPOSITIF ELECTRONIQUE

Si le four n'est pas équipé du dispositif d'allumage, procéder de la façon suivante: pour l'allumage du brûleur gril, approcher la flamme d'une allumette ou d'un allume-gaz au brûleur installé sur la paroi supérieure du four,

Je nach Kochgut (z.B. Fleisch, Fisch, Huhn, usw.) müssen die Speisen gedreht werden, damit sie auf den zwei Seiten von den Infrarotstrahlen bestrahlt werden können. Das Kochen mit dem Grill darf nicht länger als 30 Minuten dauern.

ACHTUNG: der Grill funktioniert nicht, wenn das Gas für den Backofen eingeschaltet ist.

EINSCHALTEN DES GASGRILLS

Zum Einschalten des Gasgrills ist wie folgt vorzugehen:

- die Herdtür öffnen;
- den Drehknopf leicht drücken und in den Uhrzeigersinn auf Grill stellen (Abb. 15).
- den Drehknopf fest drücken, damit die elektrische Zündung erfolgt, und ein paar Sekunden lang gedrückt halten, bis sich die Sicherheitsvorrichtung aktiviert.

EINSCHALTEN DES OFENGRILLS OHNE ELEKTRONISCHE ZÜNDUNG

Sollte der Backofen nicht mit Zündvorrichtung ausgestattet sein, ist wie folgt vorzugehen: für die Zündung des Grillbrenners dem an der Ofendecke

La cocción con el grill no debe superar los 30 minutos.

ATTENCION: El grill no funciona cuando está insertada la función gas del horno.

ENCENDIDO GRILLA GAS

Para encender el grill a gas proceder de la siguiente manera:

- Abrir la puerta del horno;
- Presionar levemente el botón girar en sentido horario en la posición grill (fig. 15).
- Presionar hasta el fondo el botón para activar el encendido eléctrico y tenerlo presionado por algunos segundos hasta que el dispositivo de seguridad se active.

ENCENDIDO DEL GRILL HORNO NO DOTADO DE ENCENDIDO ELECTRONICO

En el caso el horno no esté dotado del dispositivo de encendido, proceder de la siguiente manera: para el encendido del quemador grill acercar la llama de un fósforo o de un encendedor para gas al quemador instalado en la parte superior del horno ,

contemporaneamente premere a fondo la manopola A del termostato ruotandola in senso orario posizionandola sul simbolo grill.

Pos. 1  **LUCE FORNO**

Pos. 2  **GIRARROSTO**

Accendere il forno gas e selezionare la manopola del termostato a scelta fra i 150°C ed i 270°C. Questo tipo di cottura si esegue con la porta del forno chiusa.

MANOPOLA CONTAMINUTI (fig. 19)

Il contaminuti può essere regolato per un periodo massimo di 60 minuti. La manopola di regolazione (fig. 19), deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione massima e poi posizionata ruotandola in senso antiorario fino a fare coincidere il suo indice con il tempo scelto. Trascorso il tempo prestabilito, interviene un segnale acustico che cesserà automaticamente. Il contaminuti, al momento del segnale acustico non interrompe il funzionamento del forno.

and simultaneously press the thermostat knob A right in, turning it clockwise and setting it to the grill symbol.

Pos. 1  **OVEN LIGHT**

Pos. 2  **SPIT**

Switch on the gas oven and set the thermostat knob to between 150°C and 270°C. The oven door must be closed.

TIMER KNOB (fig. 19)

The timer can be set for a maximum of 60 minutes. The setting knob (fig. 19) must be turned clockwise to maximum and then set by turning it anticlockwise until its reference mark coincides with the selected time. Once the pre-set time has elapsed, a bell will ring and then stop automatically. When the bell rings, the timer does not interrupt operation of the oven.



fig. 17

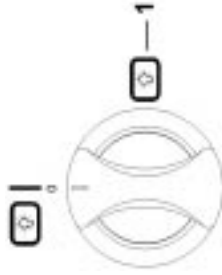


fig. 18

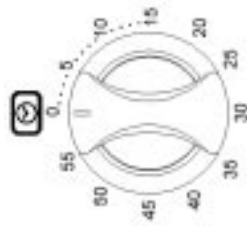


fig. 19

et en même temps appuyer à fond sur le bouton A du thermostat en le tournant dans le sens horaire et en le plaçant sur le symbole grill.



Pos. 1 LUMIERE FOUR



Pos. 2 TOURNIBROCHE

Allumer le four au gaz et placer le bouton du thermostat à une température comprise entre 150°C et 270°C. Ce type de cuisson s'effectue avec la porte du four fermée.

BOUTON MINUTERIE (fig. 19)

La minuterie peut être réglée pour maximum 60 minutes. Le bouton de réglage (fig. 19), doit être tourné dans le sens horaire jusqu'à la position maximum et ensuite, dans le sens anti-horaire, jusqu'à faire coïncider l'indicateur avec le temps désiré. La fin du temps programmé est indiquée par un signal acoustique qui s'arrêtera automatiquement. La minuterie, au déclenchement du signal acoustique, n'interrompt pas le fonctionnement du four.

installierten Brenner die Flamme eines Streichholzes oder Feuerzeugs nähern, Gleichzeitig den Thermostatrehknopf A fest drücken und nach rechts auf das Symbol Grill drehen.



Pos. 1 OFENBELEUCHTUNG



Pos. 2 BRATSPIEB

Den Gasofen einschalten und den Thermostatrehknopf wie gewünscht auf eine Temperatur zwischen 150°C und 270°C stellen. Diese Kochart wird mit geschlossener Herdtür ausgeführt.

MINUTENZÄHER (Abb. 19)

Der Minutenzähler kann auf höchstens 60 Minuten eingestellt werden. Sein Drehknopf (Abb. 19) muss in den Uhrzeigersinn bis zum Maximum gedreht werden, dann nach links, bis der Zeiger des Drehknopfes mit der gewählten Zeit zusammenfällt. Nach der gewählten Zeit hört man ein akustisches Signal, das automatisch endet. Wenn das akustische Signal ertönt, wird der Minutenzähler den Backofen aber nicht abschalten.

contemporaneamente presionar hasta el fondo el botón A del termostato girando en sentido horario hasta posicionarlo sobre el símbolo grill.



Pos. 1 LUZ HORNO



Pos. 2 ASADOR AUTOMATICO

Encender el horno a gas y posicionar el botón del termostato en la temperatura deseada entre los 150°C y 270°C. Este tipo de cocción se efectúa con la puerta del horno cerrada.

BOTON CUENTAMINUTOS (fig. 19)

El cuentaminutos se puede regular por un periodo máximo de 60 minutos. El botón de regulación (fig. 19), debe ser girado en sentido horario hasta la posición máxima y luego posicionarlo girando en sentido antihorario hasta hacer coincidir el índice fijo con el tiempo elegido. Cuando ha pasado el tiempo programado, se activa un señal acústico que se apagará automáticamente. El cuentaminutos, en el momento del señal acústico no interrumpe el funcionamiento del horno.

OROLOGIO ANALOGICO SERIE RUSTICO (fig. 20)

Regolazione dell'orologio: l'ora può essere regolata premendo e ruotando in senso antiorario la manopola P.

Regolazione contaminuti: ruotare la manopola P (senza premerla) in senso orario, fino a far coincidere la lancetta sul tempo desiderato. Trascorso il tempo prestabilito entrerà in funzione una suoneria che rimarrà attiva sino a quando non sarà portata la lancetta sul simbolo "CAMPANA SBARRATA".

Il segnale acustico non interrompe il funzionamento del forno.

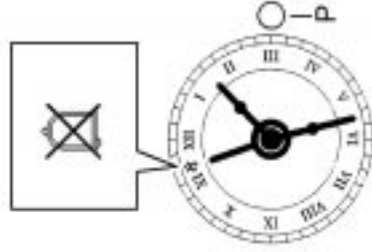



fig. 20

OROLOGIO ELETTRONICO (fig. 21)

L'orologio elettronico ha un indicatore luminoso che segnala l'ora e i minuti.

Quando si allaccia per la prima volta il forno o subito dopo un blackout compaiono nel display dell'orologio tre zeri pulsanti ad intermittenza. Per selezionare l'ora è necessario premere il pulsante con il simbolo

 e contemporaneamente il pulsante 

oppure  fino ad ottenere nel display l'ora attuale.

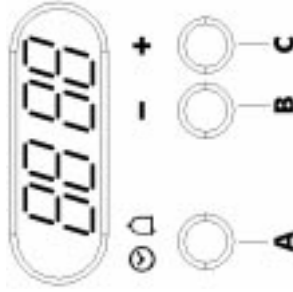


fig. 21

COUNTRY-STYLE ANALOG CLOCK (fig. 20)

Adjusting the clock: the time can be adjusted by pressing the knob P and turning it anticlockwise.




Setting the timer: turn the knob P clockwise (without pressing it) until the hand coincides with the required time. Once the pre-set time has elapsed, a bell will ring and remain on until the hand is set to the "CROSSED BELL" symbol.

The bell does not interrupt operation of the oven.

ELECTRONIC CLOCK (fig. 21)

The electronic clock has an illuminated display indicating the hours and minutes.

When the oven is connected up for the first time or immediately after a blackout, three zeros will appear on the display blinking intermittently. To select the time, press the

button with the  symbol and simultaneously the  or  button until the current time is shown on the display.

HORLOGE ANALOGIQUE SERIE RUSTIQUE (fig. 20)



Réglage de l'horloge: l'heure peut être réglée en appuyant et en tournant le bouton P dans le sens anti-horaire.

Réglage minuterie: tourner le bouton P (sans appuyer) dans le sens horaire, jusqu'à faire coïncider l'aiguille avec l'heure désirée. A la fin du temps programmé, une sonnerie se déclenchera et continuera jusqu'à ce que l'aiguille soit replacée sur le symbole "CLOCHE BARREE".

Le signal acoustique n'interrompt pas le fonctionnement du four.

HORLOGE ELECTRONIQUE (fig. 21)

L'horloge électronique est munie d'un voyant lumineux qui indique l'heure et les minutes. Quand on branche le four pour la première fois, ou après une coupure de courant, sur l'écran de l'horloge apparaissent trois zéro clignotants. Pour programmer l'heure, il faut appuyer sur le bouton avec le symbole

 et en même temps sur le bouton  ou

 jusqu'à obtenir l'heure actuelle.

ANALOGUE UHR SERIE "RUSTICO" (Abb. 20)


Regulierung der Uhr: die Uhrzeit kann eingestellt werden, indem der kleine Drehknopf P gedrückt und gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird.

Regulierung des Minutenzählers: den kleinen Drehknopf P (nicht drücken) in den Uhrzeigersinn drehen, bis der Zeiger mit der gewünschten Zeit übereinstimmt. Nach Ablauf der Zeit wird ein Läutwerk solange ertönen, bis der Zeiger auf das Symbol mit der "DURCHGESTRICHENEN GLOCKE" gedreht wird.

Das akustische Signal wird den Betrieb des Backofens nicht abschalten.

ELEKTRONISCHE UHR (Abb. 21)

Die elektronische Uhr hat einen Leuchtmelder, der die Stunde und die Minuten angibt. Wenn der Herd zum ersten Mal angeschlossen wird oder sofort nach einem Stromausfall werden auf dem Display der Uhr drei blinkende Null gezeigt. Zur Einstellung der Uhrzeit muss die Taste mit

dem Symbol  und gleichzeitig die Taste

 oder  gedrückt werden, bis die aktuelle Uhrzeit am Display erscheint.

RELOJ ANALOGICO SERIE RUSTICO (fig. 20)


Regulación del reloj: la hora se puede regular presionando y girando en sentido antihorario el botón P.


Regulación del cuentaminutos: girar el botón P (sin presionarlo) en sentido horario, hasta hacer coincidir la aguja del reloj con el tiempo deseado. Terminado el tiempo programado comenzará a sonar un sonido que durará hasta que no se posicione nuevamente la aguja del reloj sobre el símbolo "CAMPANA TACHADA".


El señal acústico no interrumpe el funcionamiento del horno.




RELOJ ELECTRONICO (fig. 21)


El reloj electrónico tiene un indicador luminoso que señala la hora y los minutos. Cuando se conecta por primera vez el horno o después de una interrupción aparecen en la pantalla del reloj tres ceros intermitentes.



Para seleccionar la hora es necesario presionar la tecla del símbolo  y




contemporáneamente la tecla  o bién



 hasta obtener en la pantalla la hora actual.


La velocità della regolazione dipende dalla pressione esercitata sul pulsante  o . Il contaminuti elettronico ha la funzione di programmare il tempo di cottura desiderato al termine del quale un segnalatore acustico segnala che il tempo impostato è terminato. Il timer ha la possibilità di essere programmato fino ad un massimo di 99' e 59". Il segnale acustico può essere regolato con tre differenti livelli di volume. Per regolare il volume desiderato premere il . Questa operazione deve essere effettuata dopo aver impostato l'ora.

Per impostare il tempo di cottura
premere il pulsante , i numeri inizieranno ad avanzare e un segnale luminoso apparirà nel display.


Dopo l'apparizione del segnale luminoso premere il pulsante  o  per selezionare il tempo di cottura richiesto. Il tempo selezionato sarà memorizzato dopo 10" dall'operazione e comparirà nel display.



RESET TIMER Per annullare il tempo impostato premere contemporaneamente i pulsanti  e , sollevare poi prima il dito del pulsante .




The adjustment speed depends on the pressure exerted on the  or  button. The function of the electronic timer is to programme the required cooking time at the end of which a bell will ring signalling that the set time has elapsed.

The timer can be programmed up to a maximum of 99' 59". The bell can be adjusted to three different volume levels. To set the required volume press the  button. This operation must be performed after setting the time.

To set the cooking time

Press the  button; the numbers will begin to scroll forward and an illuminated signal will appear on the display.

After display of the illuminated signal, press the button  or  to select the required cooking time. The selected time will be stored 10" after the operation and will appear on the display.

TIMER RESET To cancel the time set, simultaneously press the  and  buttons, raising your finger from the  button first.

La vitesse de réglage dépend de la pression exercée sur le bouton ou . La minuterie électronique a la fonction de programmer le temps de cuisson désiré à la fin duquel un signal acoustique indique la fin du temps de programmation. Le temporisateur peut être programmé jusqu'à un maximum de 99" et 59". Le signal acoustique peut être réglé avec trois niveaux différents de volume. Pour régler le volume désiré, appuyer sur le bouton . Cette opération doit être effectuée après avoir programmé l'heure.

Pour programmer le temps de

cuisson, appuyer sur le bouton , les chiffres commenceront à défilier et un signal lumineux apparaîtra sur l'écran.

Après l'apparition du signal lumineux, appuyer sur la touche ou pour sélectionner le temps de cuisson désiré. Le temps sélectionné sera mémorisé 10" après l'opération et s'affichera sur l'écran.

RESET TEMPORISATEUR Pour annuler le temps programmé, appuyer en même temps sur les touches et , ensuite soulever d'abord le doigt de la touche .

Die Einstellgeschwindigkeit hängt vom Druck ab, der auf die Taste oder ausgeübt wird. Der elektronische Minutenzähler hat die Aufgabe, die gewünschte Kochzeit zu programmieren. Am Ende dieser Zeit wird ein akustisches Signal gemeldet, dass die eingestellte Zeit beendet ist. Der Timer kann bis höchstens 99" und 59" programmiert werden. Das akustische Signal kann auf drei verschiedene Lautstärken eingestellt werden. Zur Einstellung der Lautstärke muss die Taste gedrückt werden. Dieser Schritt muss nach der Eingabe der Uhrzeit gemacht werden.

Zur Eingabe der Kochzeit, die Taste drücken. Die Zahlen werden vorwärts gehen und ein Leuchtsignal wird am Display gezeigt.

Nach dem Erscheinen des Leuchtsignals die Taste oder drücken, um die gewünschte Kochzeit zu wählen, die nach 10" ab der Eingabe gespeichert und am Display gezeigt wird.

RESET DES TIMERS Um die eingegebene Zeit zu löschen, die Tasten und gleichzeitig drücken, danach zuerst den Finger von der Taste heben.

La velocidad de la regulación depende de la intensidad con la que se presionan la tecla o . El cuentaminutos electrónico tiene la función de programar el tiempo de cocción deseado, terminando dicho tiempo una alarma acústica señalará que el tiempo programado ha terminado. El temporizador se puede programar por un máximo de 99" y 59". La alarma acústica puede ser regulada con tres niveles y sonidos distintos. Para regular el volumen deseado presionar la tecla .

Esta operación debe ser efectuada después de haber programado la hora.


Para programar el tiempo de cocción

Presionar la tecla , los números comenzarán a pasar y una señal luminosa aparecerá en la pantalla.

Después de la aparición de la señal luminosa presionar la tecla o para seleccionar el tiempo deseado. El tiempo seleccionado será memorizado después de 10" de la operación y aparecerá en la pantalla.

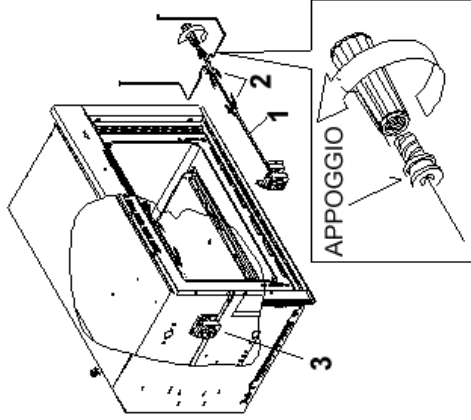
REACTIVACION TEMPORIZADOR

Para anular el tiempo programado presione contemporáneamente

Alla fine del tempo impostato per la cottura, il segnalatore acustico entrerà in funzione per un periodo di 7'. Il segnale acustico potrà essere interrotto premendo il tasto  per una volta.

USO DEL GIRARROSTO (fig. 22)

Infilate sull'asta-spiedo (1) tra le due forchette (2) il cibo da cuocere bloccandolo con le stesse in posizione di equilibrio al fine di evitare ogni sollecitazione al motore. Innestare l'asta-spiedo nel motorino girarrosto (3) e appoggiarla sull'apposito supporto. Mettete il piatto raccogliitore sul ripiano più basso. Accendete il grill (manopola C, posizione 2, pag. 20).




support / support
Halterung / soporte

fig. 22

At the end of the set cooking time, the bell will ring for 7'. It can be switched off by pressing the  key once.


USING THE SPIT (fig. 22)

Slide the food onto the spit rod (1) between the two forks (2), securing it in a stable position by means of the forks to prevent straining the motor. Fit the spit rod into the spit motor (3) and rest it on the support provided. Place the collecting plate on the lowest shelf. Switch the grill on (knob C, position 2, p. 20).

A la fin du temps de cuisson programmé, le signal acoustique se mettra en fonction pendant 7'. On pourra interrompre le signal acoustique en appuyant une fois sur la touche .




UTILISATION DU TOURNEBROCHE (fig. 22)


Enfiler sur la tige (1) entre les deux fourchettes (2) l'aliment à cuire en le bloquant en équilibre avec les fourchettes pour éviter de forcer le moteur. Introduire la tige dans l'orifice moteur du tournebroche (3) et l'appuyer sur le support spécifique. Placer la lèche-frite sur le niveau inférieur. Allumer le gril (bouton C, position 2, pag. 20).

Am Ende der eingegebenen Kochzeit wird das akustische Signal für eine Zeit von 7' ertönen. Das akustische Signal kann durch einmaligen Druck auf die Taste  unterbrochen werden.

GEBRAUCH DES BRATSPIEBES (Abb. 22)

Das Kochgut auf den Spieß (1) zwischen die zwei Gabeln (2) einschieben und mit den zwei Gabeln im Gleichgewicht blockieren, damit eine Motorbelastung vermieden wird. Den Bratspieß in den Motor (3) einstecken und auf seine Halterung aufstützen. Die Fettpfanne in die Führung unter dem Bratspieß einschieben. Den Grill einschalten (Drehknopf C, Position 2, S. 20).

Las teclas  y , quitar primero el dedo de la tecla .

Terminado el tiempo programado para la cocción, una señal acústica comenzará a sonar por un tiempo de 7'. La señal acústica se puede detener pulsando la tecla  una sola vez.

USO DEL ASADOR AUTOMÁTICO (fig. 22)

Insistir en la barilla-espiedo (1) entre los dos tenedores (2) el alimento que se desea cocinar sujetándolo con los mismos de manera que quede bien equilibrado para evitar inútiles esfuerzos al motor. Colocar la barilla- espiedo en el motorito del asador automático (3) y apoyarlo en el apropiado soporte. Poner debajo el plato para recoger los residuos de grasas. Encender el grill (botón C, posición 2, pag. 20).

MANUTENZIONE

E' necessario chiamare il servizio assistenza e far sostituire il pezzo danneggiato. Si consiglia inoltre di far controllare l'apparecchio dal servizio assistenza una volta all'anno circa.

IMPORTANTE:

Si consiglia inoltre di verificare periodicamente il buono stato del tubo di collegamento del gas e di sostituirlo immediatamente in caso di anomalie.

SOSTITUZIONE LAMPADA FORNO

Nell'eventualità fosse necessario sostituire la lampada di illuminazione del forno, occorre togliere la copertura di protezione A svitandola in senso antiorario. Dopo aver sostituito la lampada, rimontare la copertura di protezione A (fig. 23).

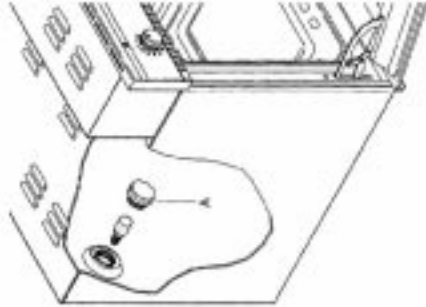


fig. 23

MAINTENANCE

Damaged parts must be replaced by the Technical Support service. You are also advised to have the appliance serviced by the Technical Support department approximately once a year.

IMPORTANT:

You are also advised to periodically check the gas connection pipe and immediately replace it if not in perfect condition.

REPLACING THE OVEN BULB

If it is necessary to replace the oven light bulb, remove the protective cover A by unscrewing it anticlockwise. After replacing the bulb, refit the protective cover A (fig. 23).

MANUTENTION

Il faut appeler le Service Après-vente et faire remplacer la pièce endommagée. On conseille en outre de faire contrôler l'appareil par ce service environ une fois par an.

IMPORTANT:

On conseille également de vérifier périodiquement le bon état du tuyau de raccordement au gaz et de le remplacer immédiatement si on remarque quelque irrégularité.

SUBSTITUTION LAMPE FOUR

Au cas où il serait nécessaire de remplacer la lampe du four, il faut enlever la protection A en la dévissant dans le sens anti-horaire. Après avoir remplacé la lampe, réinstaller la protection A (fig. 23).

WARTUNG

Im Falle von beschädigten Teilen muss das Teil vom Kundendienst ersetzt werden. Außerdem wird empfohlen, den Herd ca. einmal pro Jahr vom Kundendienst kontrollieren zu lassen.

WICHTIG:

Der einwandfreie Zustand des Gasrohrs sollte regelmäßig überprüft werden. Das Gasrohr im Fall von Defekten sofort austauschen.

ERSATZ DER GLÜHBIRNE IM BACKOFEN

Sollte es nötig sein, die Glühbirne im Backofen zu ersetzen, muss die Schutzabdeckung A gegen den Uhrzeigersinn abgeschraubt werden. Die Schutzabdeckung A nach dem Ersatz der Glühbirne wieder einbauen (Abb. 23).

MANUTENCION

Es necesario llamar el servicio de asistencia y hacer sustituir el repuesto dañado. Se aconseja además de hacer controlar el aparato por el servicio de asistencia una vez al año aproximadamente.

IMPORTANTE:

Se aconseja además de controlar periódicamente el buen estado del tubo de conexión del gas y sustituirlo en el caso existan anomalías.

SUSTITUCION DE LA BOMBILLA DEL HORNO

En el caso sea necesario sustituir la bombilla de iluminación del horno, se debe antes quitar la protección que la cubre A desensroscándola en sentido antihorario. Después de haber sustituido la bombilla, poner nuevamente la protección que la cubre A (fig. 23).

SMONTAGGIO DELLA PORTA FORNO

Per facilitare la pulizia del forno è possibile smontare la porta nel seguente modo:

Cerniere con cavallotti mobili (fig. 25)

Le cerniere A sono provviste di due cavallotti mobili B che se agganciate ai settori C delle cerniere quando la porta è completamente aperta la bloccano. Fatto questo bisogna sollevare la portina verso l'alto ed estrarla verso l'esterno, per compiere queste operazioni fare presa sui fianchi della porta in prossimità delle cerniere. Per rimontare la porta infilare prima di tutto le cerniere nelle loro apposite scanalature D. Infine prima di chiudere la porta NON bisogna dimenticare di abbassare i due cavallotti mobili B che sono serviti per agganciare le due cerniere. Il vetro della porta può essere facilmente rimosso svitando le 4 viti laterali (fig. 24). N.B.: le viti non devono essere avvitate a fondo per evitare di rovinare la guarnizione.



fig. 24



fig. 25

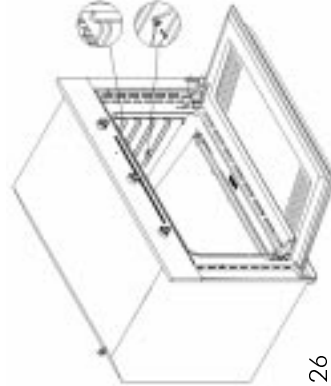


fig. 26

REMOVING THE OVEN DOOR

To facilitate cleaning of the oven, the door can be removed as follows:

Hinges with moving bolts (fig. 25)

The hinges A are provided with two moving bolts B which lock the door in the open position when connected to elements C. The door must then be raised and pulled out; to do this, grip the sides of the door near the hinges. To refit the door, first slide the hinges into their grooves D and then close the door. **DO NOT** forget to lower the two moving bolts B used to prop the door open. The glass door panel can be easily removed by unscrewing the 4 side screws (fig. 24). N.B.: the screws must not be fully tightened as this can damage the gasket.

DEMONTAGE DE LA PORTE FOUR

Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible de démonter la porte de la façon suivante:

Charnières avec crochets mobiles (fig. 25)

Les charnières A sont munies de deux crochets mobiles B qui, s'ils sont enclenchés dans les secteurs C des charnières quand la porte est complètement ouverte, la bloquent. Il faut soulever la porte vers le haut et l'extraire vers l'extérieur, pour effectuer cette opération, prendre la porte sur les côtés près des charnières. Pour réinstaller la porte, enfiler avant tout les charnières dans les fissures prévues à cet effet D. Enfin, avant de fermer la porte, il NE faut PAS oublier de baisser les deux crochets mobiles B qui servent à accrocher les deux charnières.

Le carreau de la porte peut être facilement enlever en dévissant les 4 vis latérales (fig. 24).

N.B.: les vis ne doivent pas être vissées à fond pour éviter d'abîmer le joint.

DEMONTAGE DER BACKOFENTÜR

Um die Reinigung des Backofens zu erleichtern, kann die Tür wie folgt abmontiert werden:

Scharniere mit beweglichen Bügeln (Abb. 25)

Die Scharniere A sind mit zwei beweglichen Bügeln B versehen, welche die ganz geöffnete Tür blockieren, wenn die Bügel an den Segmenten C der Scharniere eingespant werden. Danach muss die Tür nach oben gehoben und nach außen herausgenommen werden. Dazu die Tür an den Seiten in der Nähe der Scharniere festhalten. Um die Tür wieder einzubauen, zuerst die Scharniere in ihre Rillen D einstecken. Bevor die Tür geschlossen wird, darf NICHT vergessen werden, die zwei beweglichen Bügel B herunterzulassen, die zum Einhängen der beiden Scharniere geeignet haben.

Das Türglas kann durch Abschrauben der 4 seitlichen Schrauben (Abb. 24) leicht entfernt werden.

N.B.: die Schrauben müssen fest angezogen werden, damit die Dichtung nicht beschädigt wird.

DES MONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO

Para facilitar la limpieza del horno es posible desmontar la puerta siguiendo las siguientes indicaciones:

Bisagra con perno en U móviles (fig. 25)

Las bisagras A están provistas de dos pernos en U móviles B que si se enganchan a los sectores C de las bisagras cuando la puerta está completamente abierta la bloquean. Luego es necesario alzar la puerta hacia arriba y extraerla hacia afuera, para realizar esta operación presionar en los costados de la puerta cerca de las bisagras. Para montar nuevamente la puerta insertar en primer lugar las bisagras en las endijas correspondientes D. Par terminar antes de cerrar la puerta NO olvidarse de bajar los dos pernos a U móviles B que sirven para enganchar las dos bisagras.

El vidrio de la puerta se puede sacar fácilmente destornillando los 4 tornillos laterales (fig. 24).

Nota: los tornillos no se deben enroscar hasta el fondo para evitar de arruinar las juntas.

Accessori in dotazione del forno

L'apparecchio può essere corredato di guide laterali che vanno agganciate alla parete del forno. Infilare nelle guide laterali le griglie e il vassoio in dotazione. Per togliere le guide laterali basta esercitare una leggera pressione verso il basso sul particolare (fig. 26).

ASSISTENZA TECNICA

Prima di chiamare il servizio Assistenza Tecnica in caso di mancato funzionamento del forno Vi consigliamo di:

verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente;

Verificare che l'afflusso di gas sia regolare e la tubazione non presenti strozzature od interruzioni.

Accessories provided with the oven

The appliance can be provided with runners which must be hooked to the oven wall. Slide the racks and tray provided into the runners. To remove the runners, simply press down (fig. 26).

TECHNICAL SUPPORT

If the appliance is not working properly, you are advised to check the following before calling the Technical Support service:

check that the appliance is correctly plugged in;

check that the gas flow is regular and that the pipe is not kinked or interrupted.

Accessoires en dotation avec le four

L'appareil peut être équipé de glissières latérales qui vont s'accrocher au parois du four. Enfiler les grilles et les plaques en dotation dans ces glissières latérales. Pour enlever les glissières latérales, il suffit d'exercer une légère pression vers le bas sur cet élément (fig. 26).

ASSISTANCE TECHNIQUE

Si votre four ne fonctionne pas, avant d'appeler le service Après-Vente, on vous conseille de:

vérifier que la fiche soit introduite correctement dans la prise de courant;

Vérifier que l'alimentation en gaz soit régulière et qu'il n'y ait pas d'étranglement ou d'interruption sur les tuyaux.

Mit dem Herd gelieferte Zubehöerteile

Das Gerät kann mit seitlichen Führungen geliefert werden, die an der Herdwand eingespannt werden. Die mitgelieferten Roste und Platten in die seitlichen Führungen einschieben.

Zum Abnehmen der seitlichen Führungen genügt ein leichter Druck nach unten auf das Teil (Abb. 26).

KUNDENDIENST

Bevor Sie sich im Falle von Betriebsstörungen an den Kundendienst wenden, raten wir Ihnen,

zu prüfen, ob der Stecker richtig in der Steckdose sitzt.

Prüfen Sie außerdem, ob der Gaszufluss regulär ist und ob die Leitung Drosselstellen oder Unterbrechungen aufweist.

Accesorios en dotación del horno

El aparato puede ser equipado con guías laterales que se enganchan a la pared del horno. Ensartar en las guías laterales las rejillas y la bandeja en dotación.

Para quitar las guías laterales sirve solamente presionar levemente hacia abajo (fig. 26).

ASISTENCIA TECNICA

Antes de llamar el servicio de Asistencia Técnica en el caso que el horno no funcione le aconsejamos de:

controlar que el enchufe esté conectado correctamente a la corriente eléctrica;

Controlar que el flujo del gas sea regular y que las tuberías no presenten estrechamientos o interrupciones.

PULIZIA E CURA

Prima di qualsiasi operazione, interrompere l'alimentazione elettrica dell'apparecchio. Le parti smaltate o verniciate devono essere pulite dopo ogni utilizzo.

Attendete che il forno si raffreddi e lavatelo con acqua tiepida e un detersivo non corrosivo. Non usate mai per raschiare, coltelli, pagliette, ecc. Fate in modo che i grassi non vadano a depositarsi sulle pareti per evitare la formazione di odori sgradevoli nel corso delle cotture successive. La porta così come il vetro si possono smontare, il che faciliterà alcune operazioni di pulizia.

CLEANING AND CARE

Disconnect the appliance from the electrical supply before any operation. The enamelled or painted parts must be cleaned every time the oven is used.

Wait for the oven to cool and clean it with warm water and a non-corrosive detergent. Never use knives, steel wool etc. Make sure that fat does not deposit on the walls as this will produce unpleasant smells when the oven is next used. Both the door and glass panel can be removed to facilitate certain cleaning operations.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute opération, débrancher l'alimentation électrique de l'appareil. Les parties émaillées ou vernies doivent être nettoyées après chaque utilisation de l'appareil.

Attendre que le four se refroidisse et le laver avec de l'eau tiède et une lessive non corrosive. N'utiliser jamais de couteau, paille, etc. Ne laisser jamais que les graisses se déposent sur les parois pour éviter la formation d'odeurs désagréables pendant les cuissons successives. La porte et le carreau peuvent être démontés, ce qui facilite le nettoyage.

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor Arbeiten beliebiger Art immer den Strom vom Gerät abschalten. Emailierte oder lackierte Teile müssen nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist, reinigen Sie ihn dann mit lauwarmem Wasser und einem nicht korrodierenden Reinigungsmittel. Nie Messer, Metallwolle, usw. zum Abschaben benutzen. Fettablagerungen an den Wänden sollten verhindert werden, da sie beim späteren Kochen Grund für schlechte Gerüche sind. Tür und Türglas können abmontiert werden, was bestimmte Reinigungsarbeiten vereinfachen wird.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Antes de cualquier intervención, desenchufar el horno. Las partes esmaltadas o pintadas se deben limpiar siempre cada vez que se usa el horno.

Espere que el horno se enfríe y luego lo lave con agua tibia y un detergente neutro. No use nunca para rasquetear, cuchillos, esponjas metálicas, etc. Trate que la grasa no se deposite en las paredes del horno para evitar que se formen olores desagradables durante las cocciones sucesivas. La puerta y el vidrio se pueden desmontar, para facilitar la limpieza.

GB

IT

GB

IT

GB

IT

GB

IT

