

# FORNI SERIE MIDI45

Installazione - Uso - Manutenzione

IT

# MIDI45 OVEN RANGE

Installation - Use - Maintenance

GB

# FOURS SÉRIE MIDI45

Installation - Emploi - Entretien

FR

# BACKÖFEN BAUREIHE

MIDI45

Installation - Gebrauch - Wartung

DE

# HORNOS SERIE MIDI45

Instalación - Uso - Mantenimiento

ES

# OVENS SERIE MIDI45

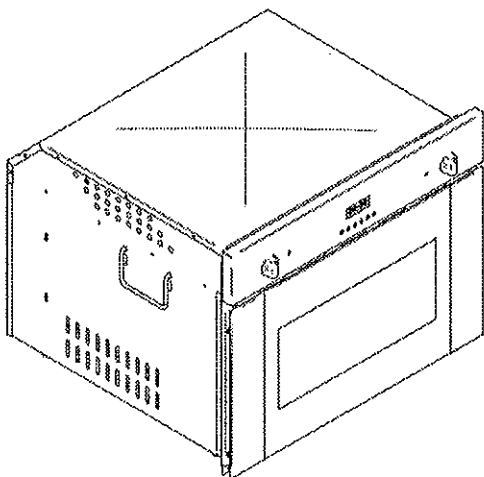
Installatie - Gebruik - Onderhoud

NL

# FORNOS SÉRIE MIDI45

Instalação - Uso - Manutenção

PT



00455X  
Compact oven

**omega**

IT

GB

FR

**CARO CLIENTE,**

**DEAR  
CUSTOMER,**

**CHÈRE CLIENTE,  
CHER CLIENT,**

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

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

We thank you and congratulate you on your choice.

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

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

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

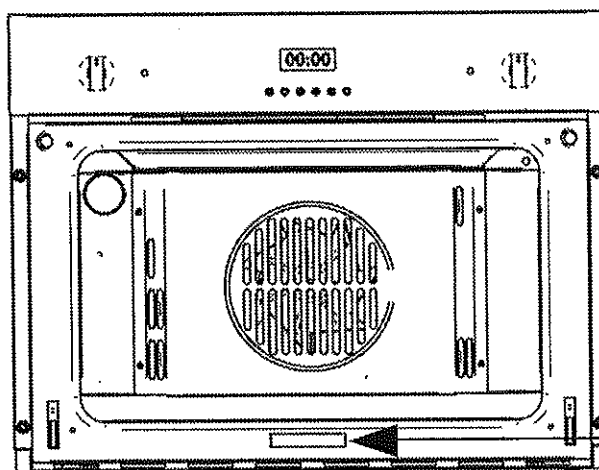
Ce nouveau produit, conçu avec soin et fabriqué avec des matières de toute première qualité, a été soigneusement testé pour satisfaire toutes vos exigences d'une cuisson parfaite.

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

**THE MANUFACTURER**

**IL COSTRUTTORE**

**LE CONSTRUCTEUR**



**IMPORTANTE**

**IMPORTANT**

**IMPORTANT**

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

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

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

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

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

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

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

**PRIMO UTILIZZO THE FIRST TIME PREMIERE  
YOU USE THE OVEN UTILISATION**

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

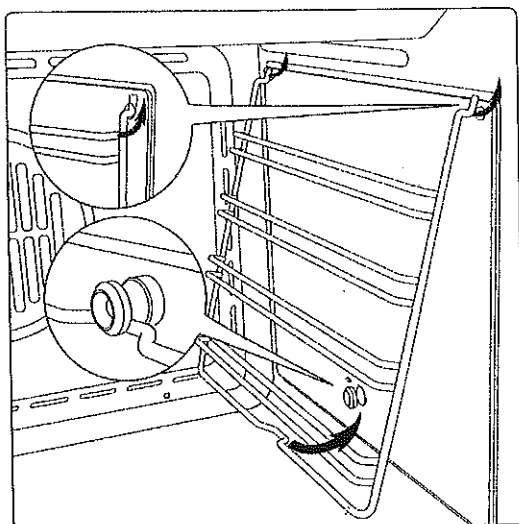
Riscaldare il forno per circa 30 minuti alla massima temperatura; verranno così eliminati tutti i residui grassi di lavorazione che potrebbero causare sgradevoli odori in fase di cottura.

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

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

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

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



**Importante:**

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

**Important:**

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

**Important:**

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

**NON UTILIZZARE DO NOT USE STEAM NE PAS UTILISER DE  
PULITORIA VAPORE PER CLEANERS TO CLEAN NETTOYEURS VAPEUR  
LA PULIZIA DEL FORNO. THE OVEN. POUR NETTOYER LE FOUR**

IT

## PANNELLI AUTOPULENTI CATALICI

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

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

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

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

GB

## SELF-CLEANING CATALYTIC PANELS

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

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

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

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

FR

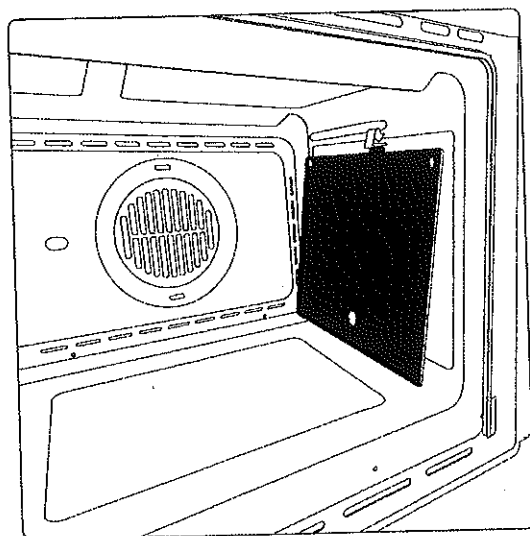
## PANNEAUX AUTONETTOYANTS CATALYTIQUES

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

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

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

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



IT

**RISPETTO  
DELL'AMBIENTE**

La documentazione del presente apparecchio utilizza carta sbiancata, senza cloro, oppure carta riciclata allo scopo di contribuire alla protezione dell'ambiente

Gli imballaggi sono concepiti per non danneggiare l'ambiente; possono essere recuperati o riciclati essendo prodotti ecologici.

Riciclando l'imballaggio, si contribuirà ad un risparmio di materie prime e ad una riduzione del volume degli scarti industriali e domestici.

GB

**RESPECT FOR THE  
ENVIRONMENT**

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

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

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

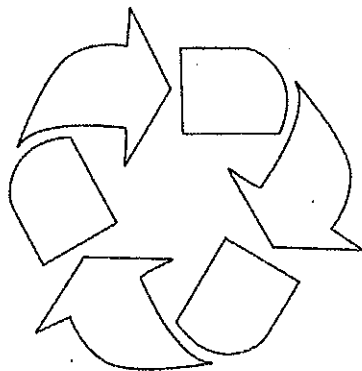
FR

**RESPECT DE  
L'ENVIRONNEMENT**

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

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

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



IT

GB

FR

**FUNZIONI  
PANNELLO  
COMANDI**
**CONTROL PANEL  
FUNCTIONS**
**FONCTIONS DU  
PANNEAU DE  
COMMANDE**

 SIMBOLI FUNZIONI SUL  
COMMUTATORE

 FUNCTION SYMBOLS  
ON THE SELECTOR

 SYMBOLES DES  
FONCTIONS SUR LE  
COMMUTATEUR

 Lampada forno (rimane  
sempre accesa durante il  
funzionamento).

 Oven light (stays on while  
oven is in use).

 Lampe du four (reste al-  
lumée pendant la marche).

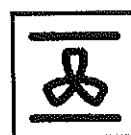
 Resistenza inferiore. Rego-  
lazione del termostato da  
50° C a MAX.

 Bottom heating element.  
Thermostat setting from  
50°C to MAX.

 Résistance inférieure.  
Régulation du thermostat de  
50° C à MAX.

 Resistenza superiore ed in-  
feriore. Regolazione del ter-  
mostato da 50° C a MAX.

 Top and bottom heating  
elements. Thermostat  
setting from 50°C to MAX.

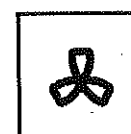
 Résistance inférieure et su-  
périeure. Réglage du ther-  
mostat de 50° C à MAX.

 Resistenza superiore, infe-  
riore con ventilatore. Rego-  
lazione del termostato da  
50° C a MAX.

 Top and bottom heating  
elements with fan. Thermo-  
stat setting from 50°C to  
MAX.

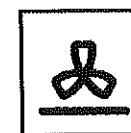
 Résistance supérieure, infé-  
rieure avec ventilateur. Ré-  
glage du thermostat de  
50°C à MAX.

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

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

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

 Ventilatore per scongela-  
mento. Regolazione del ter-  
mostato a 0° C.

 Fan for defrosting. Thermo-  
stat setting at 0°C.

 Ventilateur pour décongé-  
lation. Réglage du thermo-  
stat à 0° C.

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

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

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

 Doppia resistenza superiore  
con ventilatore (grill grande  
superficie). Regolazione del  
termostato da 50° a 200° C.

 Double top heating element  
with fan ( large area grill).  
Thermostat setting from  
50°C to 200°C.

 Double résistance supé-  
rieure avec ventilateur (grill  
à grande surface). Réglag  
du thermostat de 50°  
200°C.

 Doppia resistenza superiore  
(grill grande superficie). Re-  
golazione del termostato da  
50° a 200° C.

 Double top heating element  
(large area grill). Thermo-  
stat setting from 50°C to  
200°C.

 Double résistance supé-  
rieure (grill à grande su-  
face). Réglage du thermo-  
stat de 50° à 200°C.

IT

GB

FR



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

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

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



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

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

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

## ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO

## INSTRUCTIONS FOR USE

## INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT CUISSON CONVENTIONNELLE

### COTTURA CONVENZIONALE



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

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

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

### CONVENTIONAL COOKING



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

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

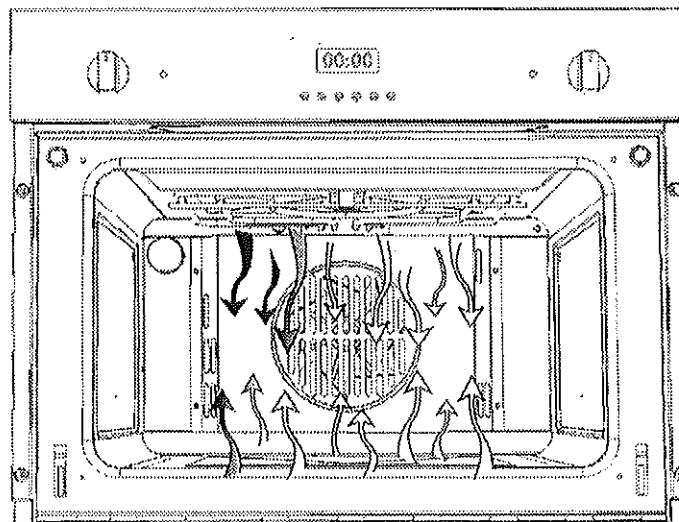
If you want to increase top or bottom temperature towards the end of the cooking cycle, set the temperature control to the right position. It is advisable to open the oven door as little as possible during cooking.

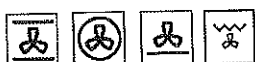


Système classique utilisant la chaleur supérieure et inférieure, indiqué pour la cuisson d'un seul plat.

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

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



COTTURA  
VENTILATO

Con questo tipo di cottura, un ventilatore posto nella parte posteriore fa circolare l'aria calda all'interno del forno, distribuendola in modo uniforme. La cottura avviene più rapidamente rispetto alla cottura convenzionale. Il sistema risulta idoneo per la cottura su più ripiani ed anche per cibi di natura diversa (pesce, carne ecc.).

FAN  
COOKING

For this type of cooking a fan positioned at the back allows the circulation of hot air inside the oven, creating uniform heat. In this way cooking is more rapid than conventional cooking. It is a suitable method for cooking dishes on more than one shelf, especially when the food is of different types (fish, meat etc.)

CUISSON  
VENTILEE

Avec ce type de cuisson, un ventilateur placé dans la partie postérieure fait circuler l'air chaud à l'intérieur du four, en le répartissant uniformément. La cuisson se fait plus rapidement que par rapport à la cuisson conventionnelle. Le système se prête bien à la cuisson sur plusieurs étages et également d'aliments de différents types (poisson, viande, etc.)

## SCONGELAMENTO



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

## DEFROSTING



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

## DECONGELATION

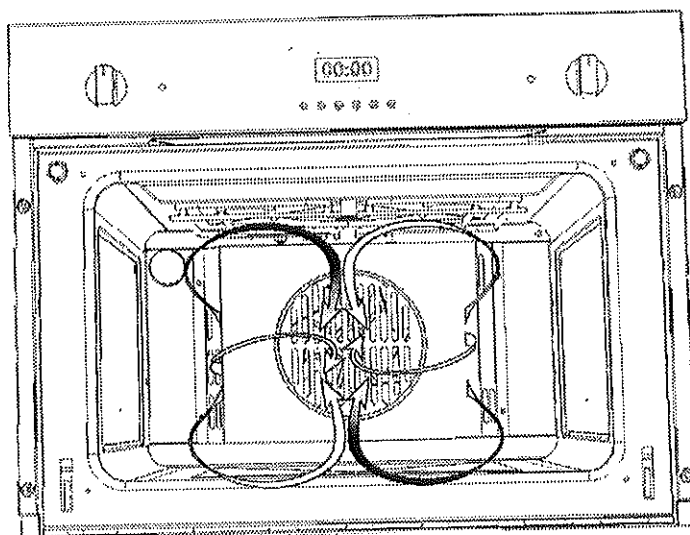


En sélectionnant une de fonctions de cuisson ventilée et en réglant le thermostat sur zéro, le ventilateur fera circuler l'air froid à l'intérieur du four, en provoquant de cette manière une décongélation rapide des aliments congelés.

Non è necessario il preriscaldamento, ma per pasticceria è preferibile farlo.

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

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



## COTTURA AL GRILL

## GRILL COOKING

## CUISSON AU GRIL



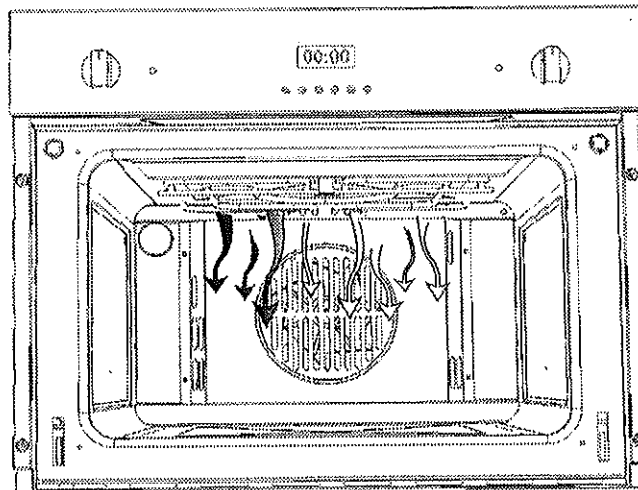
Tipo di cottura per la grigliatura o doratura dei cibi. Alcuni forni possono essere completi di motorino asta e spiedo per cottura al girarrostro. La griglia con il cibo da cuocere va inserito nella 1° o 2° posizione da sopra. Preriscaldare per 5'. Ruotare la manopola del termostato con temperature da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



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



Type de cuisson pour grill ou dorer les aliments. Certains fours peuvent être munis d'un moteur à piques et d'une broche pour la cuisson en rôtissoire. La grille portant l'aliment cuire doit être insérée à la 1e ou 2e position du dessus. Préchauffer pendant 5 minutes. Tourner le bouton du thermostat sur une température comprise entre 50° et 200°.


**VENTILATORE DI RAFFREDDAMENTO**

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

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

Accendendo il forno e impostando il termostato a 200°C, il ventilatore entra in funzione dopo 10 min ca. Lo spegnimento del ventilatore avviene quando la parte esteriore del forno scende sotto i 60°C.

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

**COOLING FAN**

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

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

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

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

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

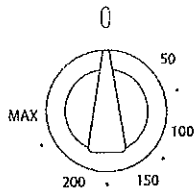
**VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT**

Le ventilateur est placé sur la partie supérieure du four et crée une circulation d'air de refroidissement à l'intérieur du meuble et à travers la porte du four lui-même. Il se met en marche quand la partie externe du four atteint environ 60°C.

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

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

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

**TERMOSTATO**

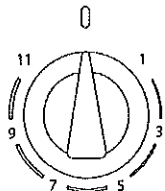
Dispositivo che permette di regolare la temperatura di cottura più idonea ai cibi cuocere e può essere regolato da 50° a 250° C.

**THERMOSTAT**

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

**THERMOSTAT**

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

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

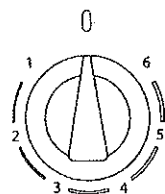
Dispositivi per la regolazione della potenza delle piastre elettriche in ghisa o vetro ceramica. Aumentando progressivamente da 0-6 oppure da 0-11 aumenta l'erogazione di calore.

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

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

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

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

**CONTAMINUTI**

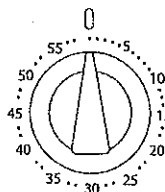
Segnalatore acustico da 0-60 minuti. Si deve ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione massima per poi riportarla al tempo desiderato.

**ALARM TIMER**

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


**MINUTEUR**

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

**TEMPORIZZATORE**

Impostare la manopola del commutatore e del termostato nella posizione e temperatura desiderata.


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

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

**COOKING TIMER**

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


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

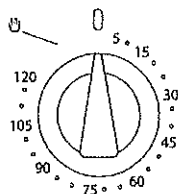
To set only the start of cooking, turn the cooking timer to the left to the .

**TEMPORISATEUR**

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

Pour les cuissons à temps défini, tourner le bouton vers la droite en le réglant sur la durée préétablie. Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum, puis le remettre sur le temps désiré. Ensuite, un signal sonore indique que le temps prévu s'est écoulé et le four cesse de fonctionner.

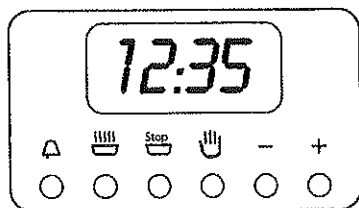
Pour la cuisson à temps indefini, tourner le bouton vers la gauche en le mettant au niveau du symbole .





## TIMER ELETTRONICO 6 TASTI

## 6 KEY ELECTRONIC TIMER



## TEMPORISATEUR ELECTRONIQUE A 6 TOUCHES





### Regolazione dell'orologio

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


### Setting the clock

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


### Réglage de l'horloge

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


### FUNZIONAMENTO MANUALE

Per cotture a tempo *indefinito* premere il tasto manuale .

### MANUAL OPERATION

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

### FONCTIONNEMENT MANUEL

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

### FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO DI DURATA COTTURA

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


### SETTING ONLY THE DURATION OF COOKING IN SEMI-AUTOMATIC MODE

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


### FONCTIONNEMENT SEMI- AUTOMATIQUE DE DUREE DE CUISSON

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


### FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO DI FINE COTTURA

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

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



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

### FONCTIONNEMENT SEMI- AUTOMATIQUE DE FIN DE CUISSON

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

**FUNZIONAMENTO  
AUTOMATICO**



Per cotture a tempo definito premere il tasto di durata

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

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

**FULLY AUTOMATIC  
OPERATION**



To set the end of cooking time, press the duration key

 and press the +/- keys to set the duration of cooking. Press the end of cooking key  and press the +/- keys to set the time at which you want the oven to switch off.

When you finish setting these times, the AUTO symbol flashes and the buzzer sounds. Press any key to silence it.

**FONCTIONNEMENT  
AUTOMATIQUE**

Pour les cuissons à temps défini, appuyer sur la touche de durée cuisson

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

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

**CONTAMINUTI**

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

**ALARM TIMER**

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

**MINUTEUR**

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

**ERRORI DI  
PROGRAMMAZIONE**

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

**PROGRAMMING  
ERRORS**

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

**ERREURS DE  
PROGRAMMATION**

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

**ANNULLAMENTO  
PROGRAMMA**

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

**CANCELLING A COOKING  
PROGRAMME**

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

**ANNULATION DU  
PROGRAMME**

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

IT

## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO

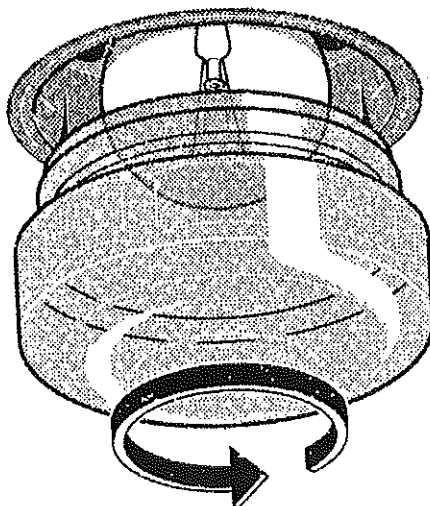
### IMPORTANTE:

La lampada del forno deve avere precise caratteristiche:

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

Prima di procedere, staccare l'apparecchio dalla linea di alimentazione.

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



GB

## REPLACING THE OVEN LIGHT

### IMPORTANT:

The oven light must have these precise features:

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

Before proceeding, disconnect the appliance from the main electricity supply.

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

FR

## REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

### IMPORTANT:

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

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

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

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

IT

## SMONTAGGIO DELLA PORTA FORNO

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

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

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

GB

## REMOVING THE OVEN DOOR

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

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

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

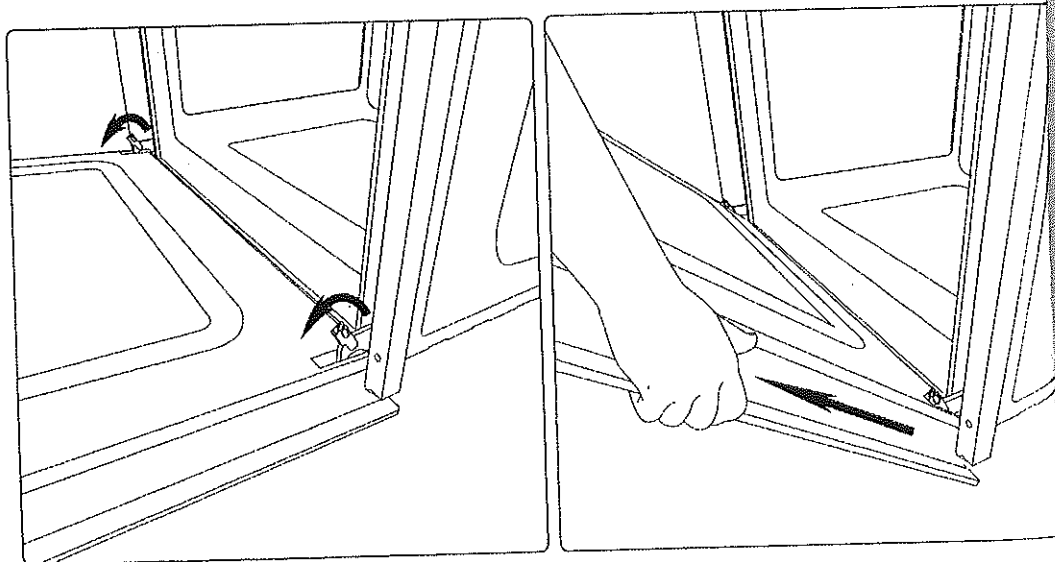
FR

## DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

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

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

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



IT

GB

FR

## PER L'INSTALLATORE

## INSTALLATION INSTRUCTIONS

## POUR L'INSTALLATEUR

### Incasso del forno

### Flush fitting

### Encastrement du four

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

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

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

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

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

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

## ALLACCIAMENTO ELETTRICO

## ELECTRICAL CONNECTIONS

## BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare quanto indicato sulla targa matricola applicata sul fronte del forno;

- l'impianto sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria a termini di legge.

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

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

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

- The supply voltage corresponds to the specifications on the data plate on the front of the oven.

- The mains supply has an efficient earth (ground) connection complying with all applicable laws and regulations. Correct earthing (grounding) is a legal requirement.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

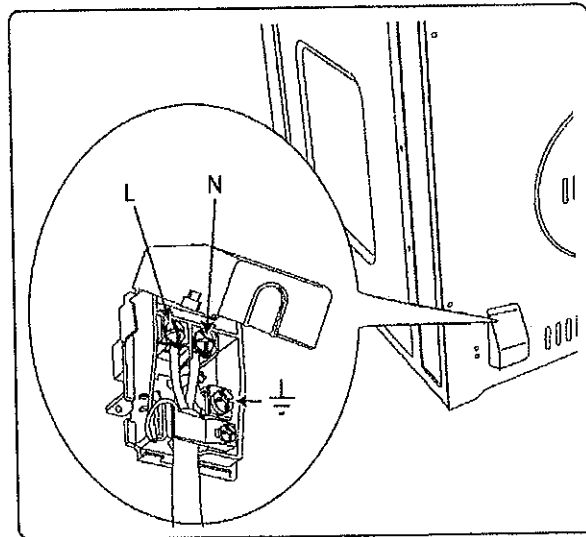
overvoltage protection, then such a device must be fitted to the power supply in compliance with the regulations governing electrical installations.

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

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

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

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



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

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

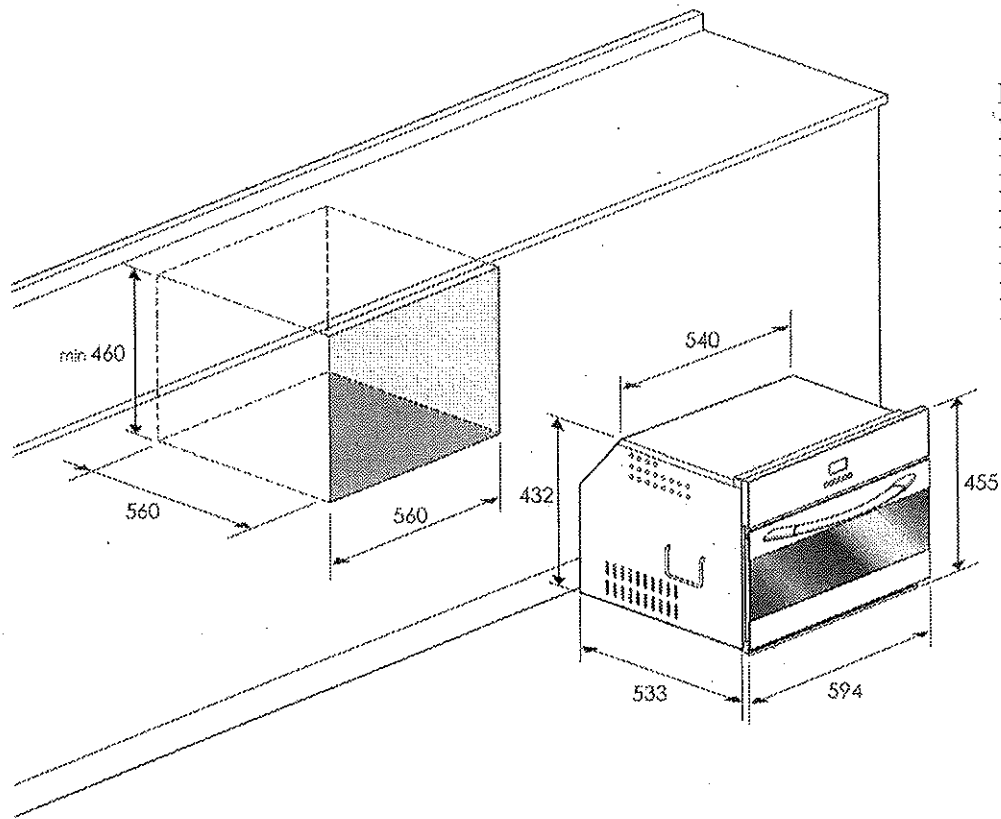
N.B. Le fabricant décline toute responsabilité si les indications présentées dans ce document et les normes adoptées habituellement en matière de prévention des accidents du travail ne sont pas respectées.

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

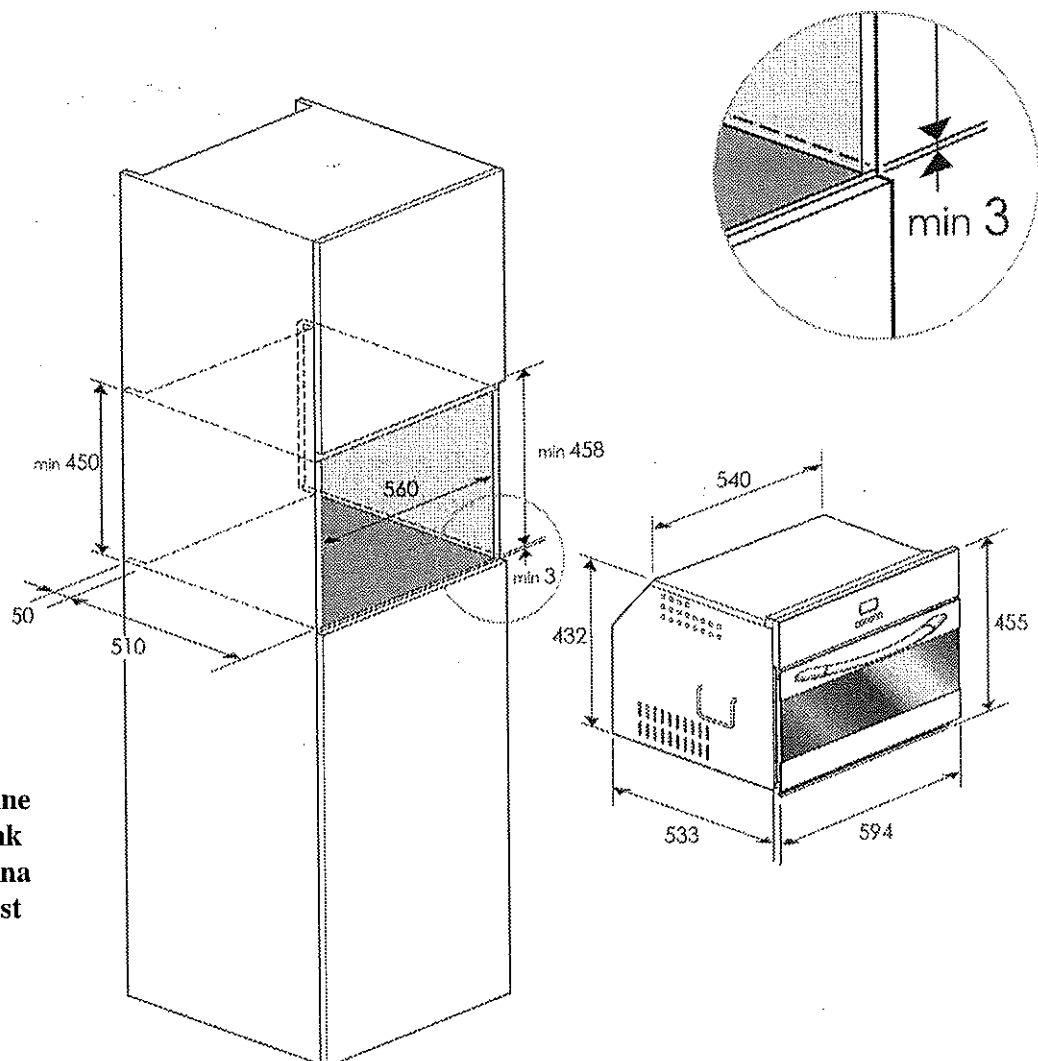
DIMENSIONI MUFFOLA	Larghezza (mm)	460	VOLUME UTILE - statico 45 litri - ventilato 42 litri
	Altezza (mm)	270	
	Profondità (mm)	420	
MUFFLE SIZE	Length (mm)	460	CAVITY VOLUME - conventional 45 litres - fan assisted 42 litres
	Height (mm)	270	
	Depth (mm)	420	
DIMENSIONS MOUFLE	Longueur (mm)	460	VOLUME UTILE - statique 45 litres - ventilé 42 litres
	Hauteur (mm)	270	
	Profondeur (mm)	420	
ABMESSUNGEN MUFFEL	Länge (mm)	460	NUTZINHALT - Ober-Unterhitze 45 Liter - Umluft 42 Liter
	Höhe (mm)	270	
	Tiefe (mm)	420	
DIMENSIONES CÁMARA	Longitud (mm)	460	VOLUMEN ÚTIL - estático 45 litros - aire 42 litros
	Altura (mm)	270	
	Profundidad (mm)	420	
AFMETINGEN MOFFEL	Lengte (mm)	460	NUTTIG VOLUME - statisch 45 liter - geventileerd 42 liter
	Hoogte (mm)	270	
	Diepte (mm)	420	
DIMENSÕES DA MUFLA	Comprimento (mm)	460	VOLUME ÚTIL - estático 45 litros - ventilado 42 litros
	Altura (mm)	270	
	Profundidade (mm)	420	

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

Elemento esterno resistenza cielo Roof element, external Élément extérieur résistance ciel Oberes äußeres Heizelement Elemento exterior resistencia techo Extern element weerstand bovenkant Elemento externo da resistência superior	1000 W
Elemento interno resistenza cielo Roof element, internal Élément intérieur résistance ciel Oberes inneres Heizelement Elemento interior resistencia techo Intern element weerstand bovenkant Elemento interno da resistência superior	1200 W
Elemento circolare Circular element Élément circulaire Rundes Heizelement Elemento circular Rond element Elemento circular	1800 W
Elemento suola Bottom element Élément sole Unteres Heizelement Elemento suelo Element bodem Elemento inferior	1100 W



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



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

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

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


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

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

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

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

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

<b>omega</b>	eN135	ser.Nr. <b>0910430003</b>	
Approval N° NSW21433		FEAGC3050018848	
MODEL: <b>OO455XA</b>	<b>220-240V ~ 50 Hz</b>	<b>2000 W</b>	
TYPE <b>E45SM / C1V601TT</b>	Countries: Australia		
<b>Stainless Steel</b>	<b>IP</b>	<b>CE</b> Made in Italy	<b>SING F4V61T/T</b> 

COD. 2.001.01.0