



# APPLIANCES FOR LIVING

Congratulations, you are now the proud owner of an ARTUSI cooking appliance. Thank you for purchasing ARTUSI and welcome to the ARTUSI Family.

This instruction manual has been specially created to inform you of the full range of features your ARTUSI appliance has to offer and serves as an introduction to getting the very best out of your ARTUSI appliance.


We present detailed information on each of the features your ARTUSI appliance consists of. Once you have read this section you will be able to choose the most appropriate settings for your appliance when cooking different types of food.


We ask you to read the instructions in this booklet very carefully as this will allow you to get the best results from using your appliance. KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.


TO REGISTER YOUR PRODUCT WITH ARTUSI, PLEASE FILL OUT THE WARRANTY CARD AT THE END OF  
THIS BOOKLET AND POST IT TO: **REPLY PAID 83617**  
**LEICHHARDT NSW 2040**


IT	GB	FR
INDICE	CONTENTS	INDEX
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 "convenzione" 14	- conventional cooking 14	- cuisson conventionnelle 14
- cottura con la funzione "ventilato" 16	- fan cooking 16	- cuisson ventilée 16
- cottura alla griglia 18	- grill cooking 18	- cuisson au gril 18
Termostato 20	Thermostat 20	Thermostat 20
Temporizzatore 20	Cooking timer 20	Temporisateur 20
Timer elettronico 24	Electronic timer 24	Temporisateur électronique 24
Sostituzione lampada 28	Light replacement 28	Remplacement de la lampe 28
Smontaggio della porta del forno 30	Removing the oven door 30	Demontage de la porte du four 30

PER L'INSTALLATORE	INSTALLATION INSTRUCTIONS	POUR L'INSTALLATEUR
Incasso del forno 32	Flush fitting 32	Encastrement du four 32
Allacciamento elettrico 34	Electrical connections 34	Branchement électrique 34


 QUESTO PRODOTTO È STATO CONCEPITO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO. IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE O DA USO IMPROPRIO, ERRORE OD ASSURDO. L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE USATO DA PERSONE (COMPRESI I BAMBINI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI, O DA PERSONE CHE MANCANO DELL'ESPERIENZA E DELLE CONOSCENZE NECESSARIE SE NON SOTTO LA SUPERVISIONE O DIETRO ISTRUZIONI SULL'USO DELL'APPARECCHIO DA PARTE DI UNA PERSONA RESPONSABILE PER LA LORO SICUREZZA. I BAMBINI DEVONO ESSERE CONTROLLATI PER ASSICURARSI CHE NON GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.

 LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE NON DEVONO ESSERE EFFETTUATE DAI BAMBINI SENZA SUPERVISIONE. VIETATO APPORE CARTE STAGNOLATE, PENTOLE O SIMILI A CONTATTO CON LA BASE INTERNA DEL FORNO PER CUCINARE. L'AZIONE DEL RISCALDAMENTO DELLA RESISTENZA INFERIORE PROVOCA IL SURRISCALDAMENTO DELLA PARTE BASSA DEL FORNO PROVOCANDO IL DANNEGGIAMENTO E ADDIRITTURA GRAVI CONSEGUENZE (RISCHIO DI INCENDIO) ANCHE SUL MOBILE DI SUPPORTO DEL FORNO.

 THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE. THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY. CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.


 CHILDREN SHOULD NOT CLEAN OR PERFORM MAINTENANCE WITHOUT SUPERVISION. DO NOT PLACE TIN FOIL, PANS OR SIMILAR IN CONTACT WITH THE INNER BASE OF THE OVEN TO COOK. THE HEATING ACTION OF THE LOWER RESISTANCE CAUSES THE LOWER PART OF THE OVEN TO OVERHEAT LEADING TO DAMAGE AND EVEN SERIOUS CONSEQUENCES (FIRE RISK) ALSO TO THE UNIT IN WHICH THE OVEN IS INSTALLED.


 CE PRODUIT EST CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE. LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES ET BLESSURES CAUSÉES PAR UNE INSTALLATION INCORRECTE OU PAR UN USAGE IMPROPRE, ERRORE OU ABSURDE. L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (ENFANTS INCLUS) DISPOSANT DE CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, OU PAR DES PERSONNES N'AVANT PAS L'EXPÉRIENCE OU LES CONNAISSANCES REQUISES, SI CE N'EST SOUS LA SURVEILLANCE D'UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ OU APRÈS AVOIR REÇU DE CELLE-CI LES INSTRUCTIONS RELATIVES À L'UTILISATION DE L'APPAREIL. LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS, AFIN DE S'ASSURER QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.

 LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN NE DOIVENT PAS ÊTRE EFFECTUÉS PAR DES ENFANTS SANS LA SUPERVISION D'UN ADULTE. INTERDICTION DE POSER DU PAPIER ALUMINUM, DES CASSEROLES OU AUTRES, AU CONTACT DE LA BASE INTERNE DU FOUR POUR CUISINER. LE RÉCHAUFFEMENT INFÉRIEUR PROVOQUE LA SURCHAUFFE DE LA PARTIE INFÉRIEURE DU FOUR ; CELA PEUT ENTRAÎNER SA DÉTÉRIORATION VOIRE DES CONSÉQUENCES GRAVES (RISQUE D'INCENDIE) POUR LE MEUBLE DE SUPPORT DU FOUR.





DE	ES	NL	PT
INDEX	INDICE	INHOUD	INDICE
Erstmalige Benutzung S. 7	Primera utilización pag. 7	Eerste gebruik pag. 7	Primeira utilização pág. 7
Selbstreinigende Platten 9	Paneles autolimpiantes 9	Zelfreinigende panelen 9	Painéis autolimpantes 9
Umweltverträglichkeit 11	Respeto por el medio ambiente 11	Respect voor het milieu 11	Respeito do ambiente 11
Bedienblende 13-15	Panel de control 13-15	Bedieningspaneel 13-15	Painel comandos 13-15
Betriebsanleitung:	Instrucciones de funcionamiento:	Werkingsinstructies:	Instruções de funcionamento:
- Konventionelles Backen 15	- Cocción convencional 15	- Traditionele bereidingen 15	- Cozedura convencional 15
- Umluftbacken 17	- Cocción ventilada 17	- Bereiding met ventilatie 17	- Cozedura ventilada 17
- Grillen 19	- Cocción al grill 19	- Bereiding met grill 19	- Cozedura ao gril 19
Thermostat 21	Termostato 21	Thermostaat 21	Termóstato 21
Zeitschalter 21	Temporizador 21	Timer 21	Temporizador 21
Elektronische Zeitschaltuhr 25	Temporizador electrónico 25	Elektronische timer 25	Timer electrónico 25
Auswechslung der Ofenbeleuchtung 29	Cambio de la bombilla Desmontaje de la puerta horno 31	Vervanging lampje Demontage van de ovendeur 31	Substituição da lâmpada 29 Desmontagem da porta forno 31
Ausbauen der Ofentür 31			
<b>FÜR DEN INSTALLATEUR</b>	<b>PARA EL INSTALADOR</b>	<b>VOOR DE INSTALLATEUR</b>	<b>PARA O INSTALADOR</b>
Einbau des Backofens 33	Encastre del horno 33	Inbouw van de oven 33	Encastre do forno 33
Stromanschluß 35	Conexión eléctrica 35	Elektrische aansluiting 35	Ligação eléctrica 35


 DIESES PRODUKT IST ALS HAUSHALTSGERÄT GEDACHT. FÜR SCHADEN AN SACHEN ODER PERSONEN, DIE AUF FALSCHES INSTALLATION BZW. UNGEEIGNETEN GEBRAUCH ODER MISSBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND, ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINERLEI VERANTWORTUNG.

 DAS GERÄT DARF NICHT VON PERSONEN (INSCHLIESSLICH KINDERN) MIT EINGESCHRÄNKTER KÖRPERLICHER ODER GEISTLICHER KAPAZITÄT ODER PERSONEN OHNE ERFAHRUNG UND DIE NOTWENDIGEN KENNISSE BENUTZT WERDEN, ES SEI DENN, DIES GESCHIEHT UNTER DER AUFSICHT ODER NACH UNTERWEISUNG IM GEBRAUCH DES GERÄTS DURCH EINER FÜR DEREIN SICHERHEIT VERANTWORTLICHEN PERSON. KINDER SIND ZU BEAUFICHTIGEN, UM SICHERZUSTELLEN, DASS SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN.

 DIE REINIGUNG UND WARTUNG DÜRFEN NICHT VON UNBEAUFICHTIGTEN KINDERN VORGENOMMEN WERDEN. STANIOLPAPIER, TÖPFE ODER ÄHNLICHES DARF NICHT IN KONTAKT MIT DER INNEREN BASIS DES BACKOFENS GERATEN, DAS AUFGHEIZEN DES INNEREN WIDERSTANDS FÜHRT ZU EINER ÜBERHITZUNG DES INNEREN TEILS DES BACKOFENS, BESCHÄDIGT IHN UND FÜHRT SOGAR ZU SCHWERWIEGENDEN FOLGEN (BRANDRISIKO) FÜR DAS MÖBELSTÜCK, DAS DEN BACKOFEN TRÄGT.

 ESTE PRODUCTO FUE CONCEBIDO PARA UN USO DE TIPO DOMÉSTICO. EL CONSTRUCTOR DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN EL CASO DE DAÑOS EVENTUALES A COSAS O PERSONAS QUE DERIVEN DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO IMPROPIO, ERRADO O ABSURDO.


 NO PUEDEN UTILIZAR EL APARATO PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS. NI PERSONAS QUE NO DISPONGAN DE LA EXPERIENCIA Y DE LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS, A MENOS QUE ESTÉN BAJO LA SUPERVISIÓN DE UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD O HAYAN RECIBIDO LAS INSTRUCCIONES NECESARIAS SOBRE LA UTILIZACIÓN DEL APARATO. LOS NIÑOS TIENEN QUE ESTAR CONTROLADOS PARA ASEGURARSE DE QUE NO JUEGAN CON EL APARATO.


 LOS NIÑOS NO PUEDEN EFECTUAR LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO A MENOS QUE ESTÉN BAJO SUPERVISIÓN. PROHIBIDO PONER PAPEL DE ALUMINIO, CAZUELAS U OTROS OBJETOS SIMILARES EN CONTACTO CON LA BASE INTERNA DEL HORNO PARA COCINAR. LA ACCIÓN DEL CALENTAMIENTO DE LA RESISTENCIA INFERIOR PROVOCA EL RECALENTAMIENTO DE LA PARTE BAJA DEL HORNO DAÑÁNDOLO O INCLUSO PROVOCANDO CONSECUENCIAS GRAVES (RIESGO DE INCENDIO) EN EL MUEBLE DE SOPORTE DEL HORNO.


 DIT PRODUCT IS ALS HUISHOUDELIJK APPARAAT GEDACHT VOOR BESCHADIGINGEN AAN SAKEN OF PERSONEN DIE AAN VERKEERDE INSTALLATIE, MISBRUK OF VERKEERDE GEBRUIK ZIJN TE WIJZEN, NEEMT DE FABRIKANT GEEN VERANTWOORDELIJKHEID OP ZICH.

 DIT APPARAAT IS NIET BEDOELD VOOR GEBRUIK DOOR PERSONEN (MET INBEGRIJP VAN KINDEREN) MET VERLAAGDE FYSIEKE, SENSORISCHE OF MENTALE VERMOGENS, OF MET GEBREK AAN ERVARING EN KENNIS, TENZIJ ZIJ LEIDING OF INSTRUCTIES HERBEN ONTVANGEN BETREFFENDE HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT DOOR MIDDEL VAN EEN PERSOON DIE VOOR HUN VEILIGHEID VERANTWOORDELIJK IS. KINDEREN MOETEN WORDEN GECONTROLEERD OM TE GARANDEREN DAT ZIJ NIET MET HET APPARAAT SPELEN.

 DE REINIGING EN HET ONDERHOUD MAG NIET WORDEN UITGEVOERD DOOR KINDEREN ZONDER TOEZICHT. HET IS VERBODEN ALUMINIUMFOLIE, PANNEN OF DERGELIJKE IN AANRAKING TE LATEN KOMEN MET DE INTERNE BASIS VAN DE OVEN OM TE KOKEN, DE VERWARMENDE WERKING VAN DE ONDERSTE WERKSTAND VEROOorzaakt DE OVERVERHITTING VAN HET ONDERSTE GEDeelTE VAN DE OVEN, WAARDOR DEZE BESCHADIGD KAN WORDEN EN DIT KAN ZELFS ERNSTIGE GEVOLGEN HEBBEN (BRANDGEVAAR), OOK VOOR HET MEUBEL WAAROP DE OVEN GEPLAATST IS.

 ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA UMA UTILIZAÇÃO DE TIPO DOMÉSTICA. O FABRICANTE DECLINA TODAS AS RESPONSABILIDADES NO CASO DE EVENTUAIS DANOS A COISAS OU PESSOAS DERIVADOS DE UMA INSTALAÇÃO INCORRECTA OU DE USO IMPROPRIO, ERRÓNEO OU ABSURDO.

 O APARELHO NÃO DEVE SER USADO POR PESSOAS (INCLUSIVE CRIANÇAS) COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS REDUZIDAS, OU POR PESSOAS QUE NÃO TENHAM EXPERIÊNCIA NEM CONHECIMENTO NECESSÁRIO A NÃO SER QUE SEJAM SUPERVISIONADAS E INSTRUÍDAS, SOBRE USO DO APARELHO, POR UMA PESSOA RESPONSÁVEL. PELA SEGURANÇA DAS MESMAS AS CRIANÇAS DEVEM SER CONTROLADAS PARA CONTROLADAS PARA SE TER CERTEZA DE QUE NÃO BRINQUEM COM O APARELHO.

 A LIMPEZA E A MANUTENÇÃO NÃO DEVEM SER REALIZADAS POR CRIANÇAS SEM SUPERVISÃO. É PROIBIDO COLOCAR PAPEL ALUMÍNIO, TACHOS OU SIMILARES EM CONTACTO COM A BASE INTERNA DO FORNO PARA COZINHAR. A ACÇÃO DO AQUECIMENTO DA RESISTÊNCIA INFERIOR PROVOCA O SUPERAQUECIMENTO DA PARTE BAIXA DO FORNO CAUSANDO-LHE DANOS E ATÉ GRAVES, CONSEQUÊNCIAS (RISCO DE INCÊNDIO) INCLUSIVE NO MÓVEL DE SUPORTE DO FORNO.

**PRIMO UTILIZZO****THE FIRST TIME  
YOU USE THE  
OVEN****PREMIERE  
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. Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

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

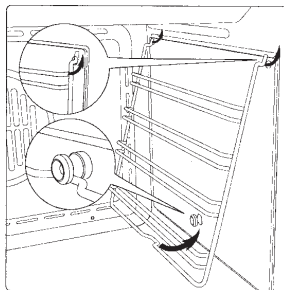
Operate the oven for about 30 minutes at maximum temperature to burn off all traces of grease which might otherwise create unpleasant smells when cooking.

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

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 préalable, c'est-à-dire quand s'éteint le voyant lumineux.

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

**Importante:**

Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio.

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:**

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

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

**Important:**

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

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

**ERSTMALIGE  
BENUTZUNG****PRIMERA  
UTILIZACIÓN****EERSTE GEBRUIK  
PRIMEIRA  
UTILIZAÇÃO**

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

Den Backofen für etwa 30 Minuten auf Höchsttemperatur aufheizen; auf diese Weise werden alle fetthaltigen Bearbeitungsrückstände eliminiert, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen könnten. Für die Reinigung keine rauen scheuernden Materialien oder Metallschaber verwenden, um die Glastüren des Ofens zu reinigen, da diese die Oberfläche kratzen und zum Glasbruch führen können.

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

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

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

De oven moet grondig worden schoongemaakt met water en zeep, en zorgvuldig worden afgespoeld. Voor het verwijderen van de zijframes in ovens met gladde wanden dient u te werk te gaan zoals op de afbeelding wordt geïllustreerd.

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

Gebruik geen agressieve schurende middelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deuren van de oven te reinigen want ze kunnen krassen veroorzaken op de oppervlakte en het glas kan breken.

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

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

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

**Wichtig:**

Zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger verwenden.

Als Sicherheitsvorkehrung muss vor jeder Reinigung des Backofens immer das Stromnetz abgeschaltet werden. Zum Reinigen dürfen keine sauren oder alkalischen Substanzen verwendet werden (Zitronensaft, Essig, Salz, usw.). Chlorhaltige Produkte, sowie Säuren oder Scheuermittel sind ebenfalls zu vermeiden, dies gilt vor allem für die Reinigung der lackierten Wände.

**Importante:**

Para la limpieza del aparato no utilizar limpiadores de vapor.

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

**Belangrijk:**

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

**Importante:**

Não utilize limpadores a vapor para limpar o aparelho.

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

**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.

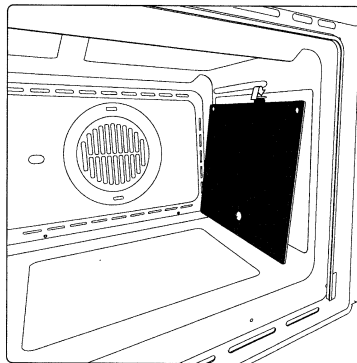
**FR****PANNEAUX  
AUTONETTOYANTS  
CATALYTIQUES**

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 graduelles des éclaboussures d'huile et de graisse qui sont ainsi éliminées pendant les cuissons à plus de 200° C.

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

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



**DE****ES****NL****PT****SELBST-  
REINIGENDE  
KATALYTISCHE  
PLATTEN****PANELES  
CATALÍTICOS  
AUTOLIMPIANTES****KATALYSERENDE  
ZELFREINIGENDE  
PANELEN****PAINÉIS DE  
AUTOLIMPEZA  
CATALÍTICOS**

Unsere Backöfen mit glatten Wänden bieten die Möglichkeit, in der Muffel selbstreinigende Platten zu montieren, mit denen die Wände verkleidet werden. Diese Spezialplatten, die vor den seitlichen Rahmen an den Wänden eingehängt werden, sind mit einem mikroporösen katalytischen Speziallack bedeckt, der oxidiert, die Öl- und Fettspritzer nach und nach verdampfen lässt, und so bei den Backvorgängen über 200°C eliminiert.

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

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

Nuestros hornos provistos de paredes lisas, tienen la posibilidad de llevar montados en su interior paneles autolimpiantes que recubran dichas paredes. Estos paneles especiales, que se enganchan a las paredes antes de los bastidores laterales, están recubiertos de un especial esmalte catalítico microporoso que oxida y vaporiza gradualmente las salpicaduras de aceite y grasa eliminándolas durante las cocciones por encima de los 200° C.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



**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.

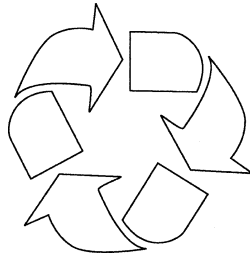
**FR**

**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 produits écologiques.

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



DE	ES	NL	PT
UMWELTVER- TRÄGLICHKEIT	RESPECTO POR EL MEDIO AMBIENTE	RESPECT VOOR HET MILIEU	RESPEITO PELO AMBIENTE
Als Beitrag zum Umweltschutz wurde die Dokumentation dieses Geräts auf chlorfrei gebleichtes oder Recycling-Papier gedruckt.	La documentación de este aparato utiliza papel blanqueado, sin cloro, o papel reciclado con el fin de contribuir a la protección del medio ambiente	De documentatie die bij dit apparaat hoort is gemaakt van zonder chloor gebleekt papier of van recyclingpapier, als bijdrage tot de milieubescherming	A documentação do presente aparelho utiliza papel embranquecido, sem cloro, ou papel reciclado com a finalidade de contribuir para a proteção do ambiente
Bei der Verpackung wurde auf deren Umweltverträglichkeit Wert gelegt; sie kann gesammelt oder recycelt werden, da es sich um umweltschonendes Material handelt. Durch Recycling der Verpackung wird zur Reduzierung des Rohstoffverbrauchs und des Volumens von Industrie- und Hausmüll beigetragen.	Los embalajes están concebidos para no dañar el medio ambiente; pueden ser recuperados o reciclados siendo productos ecológicos. Reciclando el embalaje, se contribuirá a un ahorro de materias primas y a una reducción del volumen de los desechos industriales y domésticos.	De verpakkingen zijn zo ontwikkeld dat ze het milieu niet schaden; zij kunnen opnieuw gebruikt of gerecycled worden, aangezien het om ecologische producten gaat. Door de verpakking te recyclen wordt een bijdrage geleverd aan de besparing van grondstoffen en aan de beperking van het volume industrieel en huisvuil.	As embalagens são concebidas para não poluir o ambiente; podendo ser recuperadas ou recicladas sendo produtos ecológicos. Reciclando a embalagem, contribuirá a uma poupança das matérias-primas e a uma redução do volume dos refugos industriais e domésticos.

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). Réglage  
du thermostat de 50° à  
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 sur-  
face). Réglage du thermo-  
stat de 50° à 200°C.



Resistenza superiore con  
ventilatore. Regolazione del  
termostato da 50° a 200° C.

Top heating element with  
fan. Thermostat setting from  
50°C to 200°C.

Résistance supérieure avec  
ventilateur. Réglage du  
thermostat de 50° à 200°C.

DE	ES	NL	PT
BEDIENTAFEL- FUNKTIONEN	FUNCIONES PANEL DE MANDOS	FUNCTIES BEDIENINGSPANEEL	FUNÇÕES PAINEL DE COMANDOS
FUNKTIONSSYMBOL AM SCHALTER	SÍMBOLOS DEL PANEL DE CONTROL	FUNCTIE-SYMBOL OP DE SCHAKELAAR	SÍMBOLOS FUNÇÕES NO COMUTADOR
Ofenbeleuchtung (bleibt während des Betriebs immer eingeschaltet).	Bombilla horno (queda siempre encendida durante el funcionamiento).	Ovenverlichting (blijft altijd branden tijdens de werking).	Lâmpada do forno (perma- nece sempre acesa durante o funcionamento).
Unterhitze. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.	Resistencia inferior. Regu- lación del termostato entre 50° C y MAX.	Onderwarmte. Instelling van de thermostaat van 50°C tot MAX.	Resistência inferior. Regu - lação do termóstato de 50°C ao MAX.
Ober- und Unterhitze. Ein- stellung des Thermostats von 50°C auf MAX.	Resistencia superior e infe- rior. Regulación del termo- stato entre 50° C y MAX.	Bovenwarmte en onderwarmte. Instelling van de thermostaat van 50°C tot MAX.	Resistência superior e infe- rior. Regulação do termó- stato de 50°C ao MAX.
Oberhitze, Unterhitze mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.	Resistencia superior, infe- rior con ventilador. Regula- ción del termostato entre 50° C y MAX.	Bovenwarmte, onder- warmte met ventilator. In- stelling van de thermostaat van 50°C tot MAX.	Resistência superior, infe- rior com ventilador. Regu- lação do termóstato desde 50°C ao MAX.
Heißluft mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.	Resistencia circular con ventilador. Regulación del termostato entre 50° C y MAX.	Rond verwarmingselement met ventilator. Instelling van de thermostaat van 50°C tot MAX.	Resistência circular com ventilador. Regulação do termóstato desde 50°C ao MAX.
Ventilatorbetrieb zum Auf- tauen von Tiefkühlkost. Einstellung des Thermostats auf 0°C.	Ventilador para desconge- lación. Regulación del ter- mostato a 0° C.	Ventilator voor het ont- dooien. Instelling van de thermostaat op 0°C.	Ventilador para descongela- ção. Regulação do termó- stato a 0°C.
Unterhitze mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.	Resistencia inferior con ventilador. Regulación del termostato entre 50° C y MAX.	Onderste verwarmingsele- ment met ventilator. In- stelling van de thermostaat van 50°C tot max.	Resistência inferior com ventilador. Regulação do termóstato desde 50°C ao MAX.
Doppelte Oberhitze mit Ventilator ( <u>großflächiger</u> Grill). Einstellung des Thermostats von 50° auf 200°C.	Doble resistencia superior con ventilador (grill gran superficie). Regulación del termostato entre 50° C y 200° C.	Dubbel bovenste verwarm- ingselement met ventilator (grill met groot <u>oppervlak</u> ). Instelling van de thermo- staat van 50°C tot 200°C.	Dupla resistência superior com ventilador (grill de grande <u>superfície</u> ) Regula- ção do termóstato desde 50°C até 200° C.
Doppelte Oberhitze ( <u>groß- flächiger</u> Grill). Einstellung des Thermostats von 50° auf 200°C.	Doble resistencia superior (grill gran superficie). Re- gulación del termostato en- tre 50° C y 200° C.	Dubbel bovenste ver- warmingselement (grill met groot <u>oppervlak</u> ). Instelling van de thermostaat van 50°C tot 200°C.	Dupla resistência superior (grill de grande <u>superfície</u> ) Regulação do termóstato desde 50° até 200° C.
Oberhitze mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50° auf 200°C.	Resistencia superior con ventilador. Regulación del termostato entre 50° C y 200° C.	Bovenste verwarmingselement met ventilator. Instelling van de thermostaat van 50°C tot 200°C.	Resistência superior com ventilador. Regulação do termóstato desde 50°C até 200° C.

IT

GB

FR



Resistenza superiore (grill superficiale 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. ATTENZIONE: Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.

Bottom heating element + Circular heating element with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX. ATTENTION: Accessible parts may become very hot during use. Children should be kept at a distance.

Résistance inférieure + Résistance circulaire avec ventilateur. Réglage du thermostat de 50° C à MAX. ATTENTION : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes durant l'emploi. Ne laissez pas les enfants s'approcher du four.

Tabella ORIENTATIVA per le posizioni dei cibi in base alle funzioni, temperature e tempi di cottura

INDICATIVE table for positioning foods based on functions, temperatures and cooking times

Tableau INDICATIF pour les positions des aliments suivant les températures et les temps de cuisson.

F																	
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
5 min	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
Time	30'-50'	20'-40'	10'-40'	10'-20'	45'-60'	45'-60'	60'-70'	14'-18'	120'-150'	120'-160'	90'-120'	90'-120'	50'-60'	45'-60'	60'-70'	40'-50'	40'-50'

## ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO

## INSTRUCTIONS FOR USE

## INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT

### 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

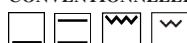


Conventional cooking uses top and bottom heat to cook a single dish.

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.

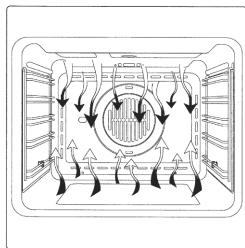
### CUISON CONVENTIONNELLE



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

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

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





**DE**

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

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

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

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

**ES**

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

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

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

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

**NL**

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

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

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

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

**PT**

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

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

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

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

## BETRIEBS- ANLEITUNG

### KONVENTIONELLES BACKEN



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

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

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

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

### COCCIÓN CONVENCIONAL



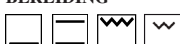
Sistema clásico que utiliza calor superior e inferior apto para la cocción de un solo plato.

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

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

## WERKINGS- INSTRUCTIES

### TRADITIONELE BEREIDING



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

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

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

## INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

### MODO CONVENCIONAL



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

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

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

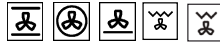
IT

GB

FR

**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.

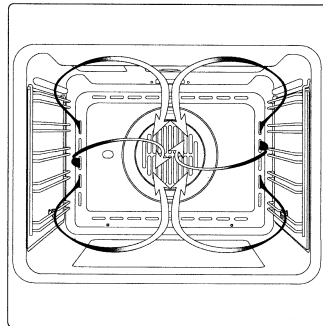
**DECONGELATION**

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

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

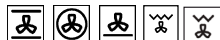
It is not essential to pre-heat the oven, but you are advised to do so when cooking pastries.

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

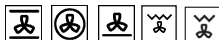


**DE****UMLUFT  
BACKEN**

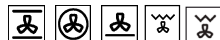
Bei dieser Garart bringt der Ventilator, der sich im hinteren Ofenteil befindet, heiße Umluft in den Ofen und verteilt diese gleichmäßig, wobei die Garzeit geringer als beim konventionellen Backen ist. Diese Methode eignet sich zum Garen auf mehreren Einschubhöhen, auch von Speisen unterschiedlicher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

**ES****COCCIÓN  
VENTILADA:**

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

**NL****BEREIDING MET  
VENTILATIE**

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

**PT****MODO  
VENTILADO**

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

**AUFTAUEN**

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

**DESCONGELACIÓN**

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

**ONTDOOIEN**

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

**DESCONGELAÇÃO**

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

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

Nota:

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

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

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

**IT****GB****FR****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 girar-rosto.

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 temperatura 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.

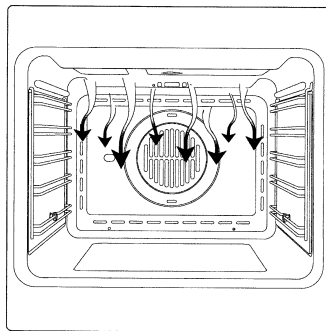
Pre-heat the oven for 5 minutes. Turn the thermostat to a temperature between 50° and 200°.

Type de cuisson pour griller ou dorer les aliments.

Certains fours peuvent être munis d'un moteur de piques et d'une broche pour la cuisson en rôtissoire.

La grille portant l'aliment à cuire doit être insérée à la 1e ou 2e position du dessus.

Préchauffer pendant 5'. Tourner le bouton du thermostat sur une température comprise entre 50° et 200°.


**VENTILATORE DI  
RAFFREDDAMENTO**  
(se in dotazione)

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

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

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

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

**COOLING FAN**  
(if supplied)

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

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

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

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

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

**VENTILATEUR DE  
REFROIDISSEMENT**  
(si compris dans la fourniture)

Le ventilateur est placé sur la partie supérieure du four et crée une circulation d'air de refroidissement à l'intérieur du meuble et à travers la porte du four lui-même.

Il se met en marche quand la partie externe du four atteint environ 60°C.

En allumant le four et en programmant le thermostat sur 200°C, le ventilateur se met en marche après 10 minutes environ.

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

Après une utilisation du four à 200°C, le ventilateur s'éteint après environ 30 minutes.

**DE****GRILLEN**

Zum Grillen oder Bräunen der Speisen.

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

Der Rost mit dem Gargut wird in der 1. oder 2. Schiene von oben eingeschoben.

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

**ES****COCCIÓN AL GRILL**

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

Nota:

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

Precalentar durante 5' y girar el termostato hasta situarlo a temperaturas entre 50° y 200°C.

**NL****BEREIDING MET GRILL**

Type bereiding voor het grillen of bruinen van voedsel.

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

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

Voorverwarmen gedurende 5 minuten. De thermostaatknop op temperaturen van 50° tot 200° draaien.

**PT****MODO GRIL**

Modo indicado para grelhados ou para gratinar alimentos.

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

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

Aquecer previamente por 5 minutos. Rodar o botão do termóstato com temperaturas desde 50° até 200°.

**KÜHLVENTILATOR  
(falls mitgeliefert)**

Der Küh ventilator befindet sich auf der oberen Seite des Backofens und dient zur Kühlung sowohl des Einbaumöbels als auch der Backofentüre.

Der Ventilator schaltet sich selbsttätig ein, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60°C überschreitet.

Wird der Backofen z.B. auf 200°C eingestellt, schaltet sich die Kühlung nach etwa 10 Min ein.

Der Ventilator schaltet sich selbsttätig aus, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60°C wieder überschreitet. z.B. schaltet sich die Kühlung nach Betrieb auf 200°C nach etwa 30 Min. aus.

**VENTILADOR DE  
ENFRIAMIENTO  
(si forma parte del equipo base)**

El ventilador está situado en la parte superior del horno y crea una circulación de aire de enfriamiento dentro del mueble y a través de la puerta del propio horno. Se pone en marcha cuando la parte exterior del horno alcanza los 60°C aprox. Encendiendo el horno y llevando el termostato a 200°C, el ventilador se pone en marcha al cabo de unos 10 minutos. El ventilador se apaga cuando la temperatura de la parte exterior del horno desciende por debajo de los 60°C. Después de utilizar el horno a 200°C el ventilador se apaga al cabo de unos 30 minutos.

**KOELVENTILATOR  
(Indien bijgeleverd)**

De ventilator is in het bovenste gedeelte van de oven geplaatst en zorgt ervoor dat de koellucht binnenin het inbouwmeubel en door de deur van de oven zelf circuleert.

Deze begint te werken wanneer de buitenkant van de oven ongeveer 60°C is. Door de oven aan te zetten en de thermostaat op 200°C te zetten, begint de ventilator na ongeveer 10 min. te lopen. De ventilator wordt uitgeschakeld zodra de buitenkant van de oven onder de 60°C daalt.

Na de oven op 200°C te hebben gebruikt, gaat de ventilator na ongeveer 30 min. uit.

**VENTILADOR DE  
ARREFECIMENTO  
(se for fornecido)**

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

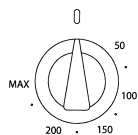
Entra em função quando a parte exterior do forno atinge os 60°C aprox.

Acendendo o forno e programando o termóstato a 200°C, o ventilador entra em função após 10 min. aprox.

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

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



**TERMOSTATO**

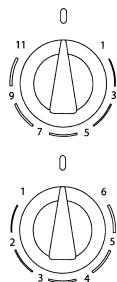
Dispositivo che permette di regolare la temperatura di cottura più idonea ai cibi cuocere e può essere regolato da 50° a 250° C.

**THERMOSTAT**

Use these to adjust 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**

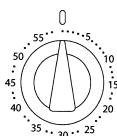
Dispositivi per la regolazione della potenza delle piastre elettriche in ghisa o vetro ceramica. Aumentando progressivamente da 0-6 oppure da 0-11 aumenta l'erogazione di calore.

**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**

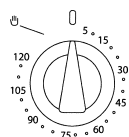
Segnalatore acustico da 0-60 minuti. Si deve ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione massima per poi riportarla al tempo desiderato.

**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  symbol.

**TEMPORISATEUR**

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

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

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

**DE****THERMOSTAT**

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

**ENERGIEREGLER 0-11****UMSCHALTER 0-6**

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


**KURZZEITMESSER**

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

**ZEITSCHALTER**

Den Drehgriff des Umschalters und des Thermostats in die gewünschte Stellung und Temperatur drehen.

Für bestimmte Garzeiten den Drehgriff nach rechts drehen und auf die vorgegebene Zeit einstellen. Der Drehgriff muss bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn gedreht, und dann auf die gewünschte Zeit eingestellt werden. Bei Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet.

Für unbestimmte Garzeiten wird der Drehgriff nach links auf das  Symbol gedreht.

**ES****TERMOSTATO:**

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

**REGULADOR DE ENERGÍA 0-11****SELECTOR 0-6**

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


**MINUTERO**

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

**TEMPORIZADOR:**

Situar el selector de potencia y el termostato en la posición y temperatura deseadas.

Para cocciones con tiempo definido girar el mando a la derecha posicionándolo en el tiempo preestablecido. Se debe girar el mando en sentido horario hasta la posición máxima para luego volverla a colocar en el tiempo deseado. Después una señal acústica indicará que el tiempo ha transcurrido y el horno dejará de funcionar.

Para la cocción con tiempo indefinido girar el mando hacia la izquierda colocándolo en correspondencia con el símbolo .

**NL****THERMSTAAT**

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

**ENERGIEREGELAAR 0-11****SCHAKELAAR 0-6**

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


**MINUTENTELLER**

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

**TIMER**

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

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

Voor bereidingen zonder vaste bereidingstijd moet de knop naar links worden gedraaid op het  symbool.

**PT****TERMÓSTATO**

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

**REGULADOR ENERGIA 0-11****COMUTADOR 0-6**

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


**CONTADOR DE MINUTOS**

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

**TEMPORIZADOR**


Programar o botão do comutador e do termostato na posição e temperatura desejada.


Para cozinhar a tempo definido rodar o botão para a direita colocando-o no tempo preestabelecido. A seguir, um sinal acústico indicará que passou o tempo e o forno deixa de funcionar. Rodar no sentido horário até à posição máxima para depois o levar ao tempo desejado.

Para cozinhar a tempo indefinido rodar o botão para a esquerda levando-o à correspondência com o símbolo .

IT


FINE COTTURA  
ANALOGICORegolazione dell'orologio


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

Per cottura a tempo indefinito la manopola deve restare sulla posizione  manuale.

GB



PROGRAMMING END OF  
COOKING TIME WITH  
THE ANALOGUE TIMERSetting the clock

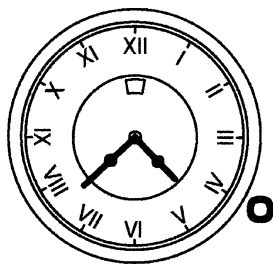
Push the knob out and turn it anticlockwise to set the clock. First, turn the cooking selector to the required cooking function, and the thermostat to the desired cooking temperature. Then, to set end of cooking time, turn the cooking timer to the left and to the desired time. A buzzer sounds at the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

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

FR

FIN DE CUISSON  
ANALOGIQUERéglage de l'horloge

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




## ANALOGGARENDE

PROGRAMADOR  
ANALÓGICO DE FIN DE  
COCCIÓN:EINDE BEREIDING  
ANALOGIE KLOKFIM COZEDURA  
ANALÓGICOEinstellung der Uhr


Den kleinen Drehgriff Drücken und im Gegenseitigersinn drehen.


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

Für unbestimmte Garzeiten muss der Drehgriff auf der Stellung  Manualbetrieb bleiben.

Regulación del reloj

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

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


Para cocción con tiempo indefinido el mando debe permanecer en la posición manual .

Stellen van de klok

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


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


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

Voor bereidingen zonder vaste bereidingstijd moet de knop op de stand handbediening  blijven staan.

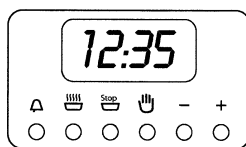
Regulação do relógio

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


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


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

## TIMER ELETTRONICO 6 TASTI




### Regolazione dell'orologio

Premere contemporaneamente i tasti di durata 

e fine cottura  ed agire sui tasti +/- fino all'impostazione dell'ora desiderata.


### FUNZIONAMENTO MANUALE

Per cotture a tempo indefinito premere il tasto manuale .

### FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO DI DURATA COTTURA



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

### FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO DI FINE COTTURA


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

## 6 KEY ELECTRONIC TIMER

### Setting the clock

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


### MANUAL OPERATION

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

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



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

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


To set the end of 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.

## TEMPORISATEUR ELECTRONIQUE A 6 TOUCHES

### Réglage de l'horloge

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


### FONCTIONNEMENT MANUEL

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

### FONCTIONNEMENT SEMI- AUTOMATIQUE DE DUREE DE CUISSON

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

### FONCTIONNEMENT SEMI- AUTOMATIQUE DE FIN DE CUISSON

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



## ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHR MIT 6 TASTEN

## TEMPORIZADOR ELECTRÓNICO DE 6 TECLAS:

## ELEKTRONISCHE TIMER 6 TOETSEN

## TIMER ELECTRÓNICO 6 TECLAS

### Einstellung der Uhr

Gleichzeitig die Tasten für


Gardauer  und Garende

drücken  und die

Tasten +/- betätigen, bis die gewünschte Uhrzeit eingestellt ist.

### Regulación del reloj

Apretar simultáneamente las


teclas de duración  y fin

de cocción , y pulsar las

teclas +/- hasta la programación de la hora deseada.

### Stellen van de klok

Druk tegelijkertijd op de


toetsen voor de duur 


en einde bereiding  en

bedien de toetsen +/- totdat de gewenste tijd is ingesteld.

### Regulação do relógio


Carregar simultaneamente

nas teclas de duração  e

fim cozedura  e agir


sobre as teclas +/- até à programação da hora desejada.

### MANUALBETRIEB


Für unbestimmte Garzeiten die Taste Manualbetrieb drücken .

### FUNCIONAMIENTO

#### MANUAL:


Para cocciones con tiempo indefinido apretar la tecla manual .

### HANDBEDIENING

Druk op de handbedienings-toets voor bereiding zonder vaste bereidingstijd .

### FUNCIONAMENTO

#### MANUAL

Para cozinhar a tempo indefinido carregar na tecla manual .

### HALBAUTOMATISCHER BETRIEB GARDAUER

Für bestimmte Garzeiten. Die Taste für Gardauer drücken und mit den Tasten +/- die erforderliche Garzeit einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt der Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet. Den Drehgriff des Thermostats und des Umschalters wieder auf 0 stellen und dann die Taste für den Manualbetrieb drücken.

### FUNCIONAMIENTO SEMIAUTOMÁTICO DE DURACIÓN COCCIÓN:

Para cocciones con tiempo definido. Apretar la tecla de duración cocción y programar con las teclas +/- el tiempo necesario para la cocción. Transcurrido el tiempo entra en funcionamiento la señal acústica y el horno deja de funcionar. Volver a colocar el mando del termostato y del selector de potencia en posición 0 luego apretar la tecla manual.


### HALFAUTOMATISCHE BEDIENING VAN DE BEREIDINGSDUUR

Voor bereidingen met vaste bereidingstijd, druk op de toets van de bereidingsduur en stel met de toetsen +/- de gewenste tijd in. Nadat deze tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en stopt de werking van de oven. Zet de thermostaatknop en de schakelaar in de stand 0, en druk vervolgens op de handbedieningstoets.


### FUNCIONAMENTO SEMIAUTOMÁTICO DE DURAÇÃO DE COZINHADO

Para cozinhar a tempo definido. Carregar na tecla de duração de cozinhado e programar com as teclas +/- o tempo necessário para o cozinhado. Passado o tempo entra em função o sinal acústico e o forno deixa de funcionar. Tornar a levar o botão do termóstato e do comutador à posição 0 em seguida carregar na tecla manual.

### HALBAUTOMATISCHER BETRIEB GARENDE

Für bestimmte Garzeiten die Taste  für Garende drücken und mit den Tasten +/- die Uhrzeit einstellen, in der der Backofen ausgeschaltet werden soll. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt der Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet. Den Drehgriff des Thermostats und des Umschalters wieder auf 0 stellen und dann die Taste für den Manualbetrieb drücken.


### FUNCIONAMIENTO SEMIAUTOMÁTICO DE FIN COCCIÓN:

Para cocciones con tiempo definido apretar la tecla de fin cocción  y programar con las teclas +/- la hora en la cual se quiere que el horno deje de funcionar. Transcurrido el tiempo entra en funcionamiento el indicador acústico y el horno se para. Volver a colocar el mando del termostato y del selector de potencia en posición 0, luego apretar la tecla manual.

### HALFAUTOMATISCHE BEDIENING EINDE BEREIDING



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

### FUNCIONAMENTO SEMIAUTOMÁTICO FIM DE COZINHADO

Para cozinhar a tempo definido carregar na tecla fim de cozinhado  e programar com as teclas +/- a hora na qual se pretende que o forno deixe de funcionar. Passado o tempo entra em função o sinalizador acústico e o forno deixa de funcionar. Tornar a levar o botão do termóstato e do comutador à posição 0 em seguida carregar na tecla manual.

**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 du 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.

**AUTOMATIKBETRIEB**

Für bestimmte Garzeiten. Die Taste für Gardauer drücken  und mit den Tasten +/- die erforderliche Garzeit einstellen. Die Taste für Garende drücken  und die Uhrzeit einstellen, in der der Backofen ausgeschaltet werden soll. Bei Programmende blinkt das Symbol AUTO und es ertönt der Signalton, der durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt wird.

**KURZZEITMESSER**

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



**PROGRAMMIERUNGSFEHLER**

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

**LÖSCHEN EINES PROGRAMMS**

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

**FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO:**

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

**MINUTERO:**

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

**ERRORES DE PROGRAMACIÓN**

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

**ANULACIÓN DE UN PROGRAMA:**

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

**AUTOMATISCHE WERKING**

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

**MINUTENTELLER**

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



**PROGRAMMEER-FOUTEN**

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

**ANNULEREN PROGRAMMA**

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

**FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO**

Para cozinhar a tempo definido carregar na tecla de duração de cozinhado  e programar com as teclas +/- o tempo necessário para cozinhar. Carregar na tecla fim de cozinhado  e programar a hora na qual se deseja que o forno deixe de funcionar. Ao fim do programa o símbolo AUTO lampeja, coloca-se em função o sinal acústico que deverá ser desligado carregando uma tecla qualquer.

**CONTADOR DE MINUTOS**

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

**ERROS DE PROGRAMAÇÃO**

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

**ANULAMENTO PROGRAMA**

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

IT

GB

FR

## 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 la possibilità di scosse elettriche.

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

## 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 power line to avoid the possibility of electric shock.

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

## REEMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

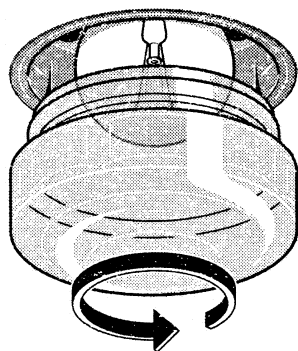
### IMPORTANT:

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

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



DE	ES	NL	PT
<b>AUSWECHSLUNG DER OFEN- BELEUCHTUNG</b>	<b>CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO</b>	<b>HET VERVANGEN VAN HET LAMPJE VAN DE OVEN</b>	<b>SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO</b>
<b>WICHTIG:</b> Die Ofenbeleuchtung muss folgende Merkmale aufweisen:	<b>IMPORTANTE:</b> La bombilla del horno debe tener unas características bien determinadas:	<b>BELANGRIJK:</b> Het lampje van de oven dient de volgende kenmerken te bezitten:	<b>IMPORTANTE:</b> A lâmpada do forno deve haver características exactas:
a) <b>hochttemperatur</b> - beständig (bis zu 300 Grad)	a) <b>estructura</b> apta para las altas temperaturas (hasta 300 grados)	a) <b>een structuur</b> die geschikt is voor hoge temperaturen (tot 300°C).	a) <b>estrutura</b> adequada às altas temperaturas (até 300 graus)
b) <b>Stromversorgung:</b> siehe Anschlusswerte V/Hz auf dem Typenschild.	b) <b>alimentación:</b> véase el valor V/Hz indicado en la chapa de matrícula.	b) <b>voeding:</b> zie de waarde V/Hz die wordt vermeld op de typeplaat	b) <b>alimentação:</b> vide valor V/Hz indicado na placa de matrícula.
c) <b>Leistung</b> 25 W	c) <b>potencia</b> 25 W.	c) <b>vermogen</b> 25 W.	c) <b>potência</b> 25 W.
d) <b>Socket</b> E 14	d) <b>casquillo</b> de tipo E14	d) <b>aanhechting</b> van het type E 14	d) <b>casquilho</b> tipo E 14
Vor der Arbeit das Gerät von der Stromzufuhr abtrennen, um Stromschläge zu vermeiden.	Antes de empezar, desconectar el aparato de la línea de alimentación para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.	Vooraleer te beginnen, het apparaat uit het stopcontact halen om de mogelijkheid van elektrische schokken te vermijden.	Antes de prosseguir, desligue o aparelho da rede de alimentação para evitar a possibilidade de choques eléctricos.
- Zur Vermeidung von Schadensfällen, ist im Ofen ein Geschirrtuch auszubreiten	- para evitar daños, poner en el horno un trapo para vajillas	- om schade te voorkomen, dient men een theedoek in de oven te leggen.	- para evitar danos, estender no forno um pano da louça
- Lampenabdeckung aus Glas abschrauben	- desenroscar la protección en vidrio de la bombilla	- draai de glazen bescherming van de lamp los	- desapertar a protecção em vidro da lâmpada
- Alte Lampe abschrauben und mit einer neuen Beleuchtung auswechseln	- desenroscar la vieja bombilla y cambiarla por la nueva	- draai het oude lampje los en vervang het met een nieuw	- desapertar a lâmpada velha e substituí-la com a nova
- <b>Lampenabdeckung</b> wieder anmontieren und Geschirrtuch entfernen	- montar de nuevo la protección en vidrio y quitar el trapo para vajillas	- breng de glazen bescherming weer aan en verwijder de theedoek	- tornar a montar a protecção em vidro e tirar o pano da louça
- Das Gerät erneut an das Stromnetz anschließen	- enchufar de nuevo el aparato a la línea de alimentación.	- sluit het apparaat weer op de stroom aan.	- ligar novamente o aparelho à linha de alimentação

**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.

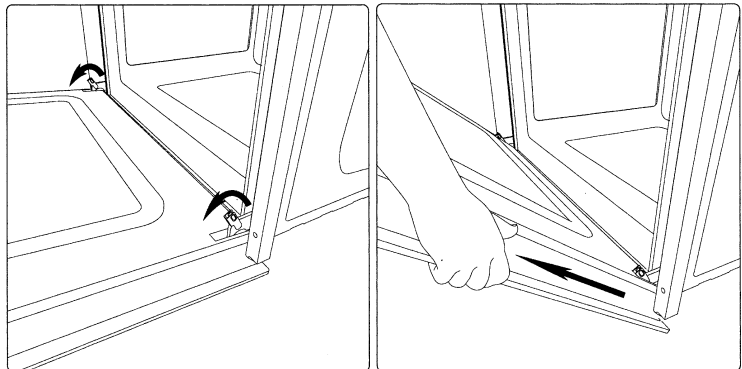
To replace fit the door, fit the hinges in their mountings and lower the two levers.

**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 au préalable;
- lever la porte vers le haut et vers l'extérieur du four pour l'ôter de son siège;

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



## AUSBAUEN DER OFENTÜR

## DESMONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO

## DEMONTAGE VAN DE OVENDEUR

## DESMONTAGEM DA PORTA FORNO

Die Backofentür kann mühelos ausgebaut werden. Dazu folgendermaßen vorgehen:

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

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

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

- abrir totalmente la puerta;
- alzar las dos palanquitas indicas en fig.;
- volver a cerrar la puerta después de la primera parada, consecuencia de la subida previa de las dos palanquitas;
- alzar la puerta hacia arriba y hacia el exterior del horno para extraerla;

Para volver a montar la puerta, introducir las bisagras en las apropiadas sedes y luego volver a colocar las dos palanquitas en la posición de cierre.

De ovendeur kan gemakkelijk worden gedemonteerd, als volgt:

- open de deur helemaal;
- til de twee hendeltjes die worden aangeduid op afb. op;
- sluit de deur op de eerste stand die wordt veroorzaakt door de twee hendeltjes die zojuist zijn opgetild;
- til de deur naar boven en naar buiten op, om hem van zijn plaats te halen;

Om de deur weer te plaatsen moeten de scharnieren in hun behuizingen worden geplaatst en moeten de twee hendeltjes weer worden teruggezet in de sluitende positie.

A desmontagem da porta forno pode ser facilmente efectuada operando como a seguir se indica:

- abrir totalmente a porta;
- elevar as duas alavancas indicadas na fig.;
- fechar a porta no primeiro disparo de batida determinado pelas duas alavancas levantadas anteriormente;
- elevar a porta para cima e para a parte de fora do forno para a extrair das sedes;

Para tornar a montar a porta, inserir as dobradiças nas sedes apropriadas e em seguida tornar a levar as duas alavancas na posição de fecho.



IT

GB

FR

## PER L'INSTALLATORE

## INSTALLATION INSTRUCTIONS

## POUR L'INSTALLATEUR

### Incasto del forno

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

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

Inserire le bussole in dotazione sui fori presenti in facciata.

### Flush fitting

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

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

Insert the bushings provided in the holes in the face.

### Encastrement du four

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

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

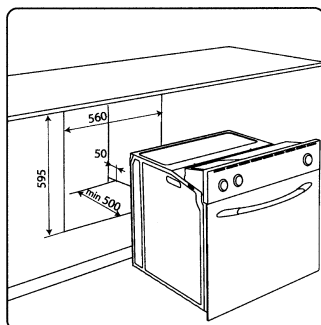
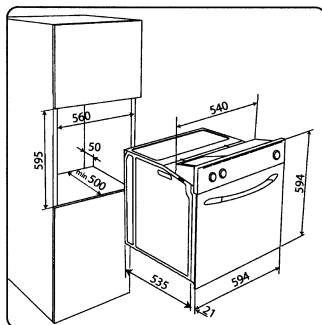
Introduisez les douilles fournies dans les trous de la façade.



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

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

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



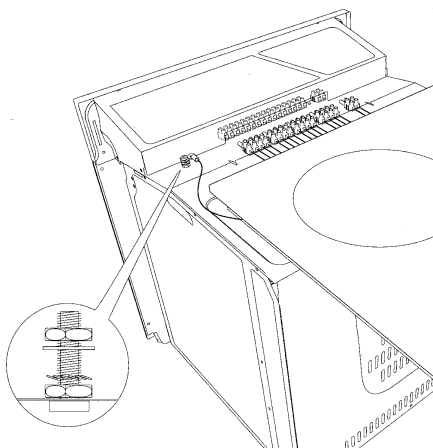
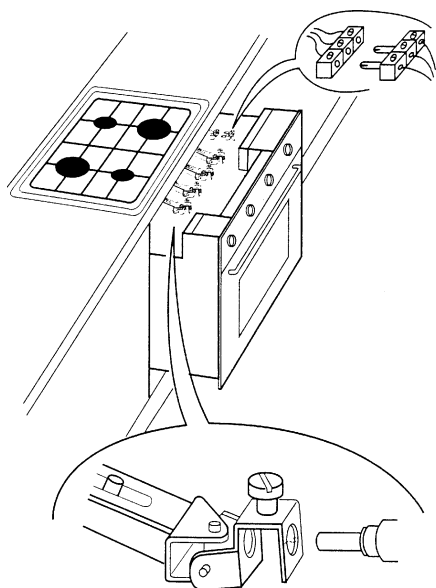
Per l'abbinamento del forno con i piani di cottura polivalenti gas o combi elettrici vedere le istruzioni allegate.

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

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

DE	ES	NL	PT
FÜR DEN INSTALLATEUR	PARA EL INSTALADOR:	VOOR DE INSTALLATEUR	PARA O INSTALADOR
<u>Einbau des Backofens</u>	<u>Encastre del horno</u>	<u>Inbouw van de oven</u>	<u>Encastre do forno</u>
Der Ofen kann unter einem Kochfeld oder in einen Schrank eingebaut werden. Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten entsprechen. Das Möbelmateriale muss hitzebeständig sein. Der Backofen muss zu den Möbelwänden zentriert, und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.	El horno puede ser instalado debajo de la encimera o en una columna. Las dimensiones del encastre deben ser como se muestra en figura. El material del mueble debe ser capaz de resistir al calor. El horno debe ser centrado respecto de las paredes del mueble y fijado con los tornillos y casquillos suministrados junto con el producto.	De oven kan worden geïnstalleerd onder een kookplaat of in een hoge kast. De inbouwafmetingen moeten overeenstemmen met de maten van afbeelding. Het materiaal van het meubel moet hittebestendig zijn. De oven moet tussen de wanden van het meubel worden gecentreerd, en worden vastgezet met de inbusschroeven die bij de oven geleverd zijn.	O forno pode ser instalado debaixo de um plano de cozedura ou então na coluna. As dimensões de encastre devem ser como referido na figura. O material do móvel deve ser capaz de resistir ao calor. O forno deve ser centrado respeito às paredes do móvel e fixado com os parafusos e buchas que são fornecidas em dotação.
Die mitgelieferten Buchsen in die Löcher auf der Frontseite einsetzen.	Introducir los casquillos que se entregan de serie en los agujeros que se encuentran en el frontal.	De bijgeleverde moffen inbrengen in de gaten aanwezig aan de voorkant.	Insira as buchas fornecidas nos furos dianteiros.
Die Buchsen mit den vier mitgelieferten Schrauben am Möbel befestigen und dabei darauf achten, nicht zu viel Kraft anzulegen, um die Buchse nicht zu beschädigen.	Fijar con los cuatro tornillos que se entregan de serie los casquillos al mueble evitando forzar demasiado para no romperlos.	Met de vier bijgeleverde schroeven de moffen vastmaken aan de kast en ervoor zorgen dat niet teveel kracht wordt uitgeoefend om de mof zelf niet te breken.	Com os quatro parafusos fornecidos, fixe as buchas no móvel, prestando atenção para não forçar demasiadamente para evitar a quebra das buchas.
Für die Kombination des Backofens mit den Gas- oder Gas/Elektrokombi- kochfeldern siehe beiliegende Anleitungen.	Para la combinación del horno con las placas de cocción polivalentes gas o combi eléctricos ver las instrucciones anexas.	Voor de combinatie van de oven met gas- of gemengde kookplaten, zie de bijgaande instructies.	Para a união do forno com os planos de cozedura polivalentes gás ou combinados eléctricos ver as instruções em anexo.

**ALLACCIAMENTI GAS OD ELETTRICI**  
**GAS OR ELECTRICAL CONNECTIONS**  
**RACCORDEMENTS GAZ OU ÉLECTRIQUES**  
**GAS- BZW. STROMANSCHLÜSSE**  
**CONEXIONES DE GAS O ELÉCTRICAS**  
**GAS- OF ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN**  
**LIGAÇÕES DO GÁS OU ELÉCTRICAS**



## 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

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

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;

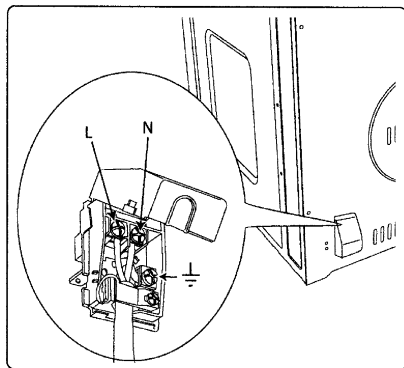
- l'installation est munie d'un raccordement à la prise de terre conforme aux normes et aux dispositions prévues par la loi. La mise à la terre est obligatoire aux termes de la loi.

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

TIPI E DIAMETRO MINIMO DEI CAVI  
CABLE TYPES AND MINIMAL DIAMETERS  
TYPES ET DIAMÈTRE MINIMAUX DES CÂBLES

	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RR-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05VV-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>



DE

STROM-  
ANSCHLUSS

Vor der Durchführung des Stromanschlusses muss sichergestellt werden, dass:

- die Eigenschaften der Stromnetzes mit den Werten auf dem vorne am Ofen angebrachten Typenschild übereinstimmen;
- das Stromnetz gemäß den geltenden Bestimmungen und Rechtsvorschriften gerundet ist. Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von über 50° C erreichen.

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

ES

CONEXIÓN  
ELÉCTRICA

Antes de efectuar la conexión eléctrica cerciorarse de que:

- las características de la instalación se correspondan con las indicadas en la placa situada en la parte frontal del horno;
- la instalación esté provista de una eficaz conexión a tierra según las normas y las disposiciones de la ley en vigor. La conexión a tierra es obligatoria según la ley.

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

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

NL

ELEKTRISCHE  
AANSLUITING

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

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

- de installatie goed geaard is volgens de geldende voorschriften en wettelijke bepalingen. De aarding is volgens de wet verplicht. De kabel mag in geen geval meer dan 50° warmer worden dan de omgevingstemperatuur.

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

PT

LIGAÇÃO  
ELÉCTRICA

Antes de efectuar a ligação eléctrica certificar-se que:

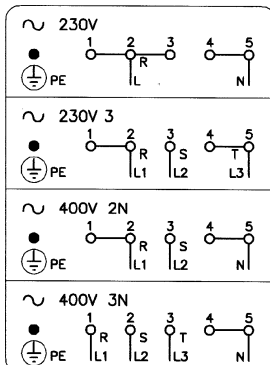
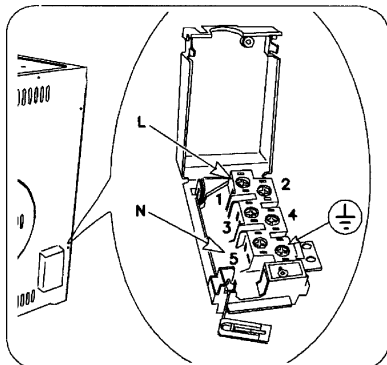
- as características da instalação sejam tais que possam satisfazer quanto indicado na placa da matrícula aplicada na frente do forno;
- a instalação esteja dotada de uma eficaz ligação a terra segundo as normas e as disposições de lei em vigor. A ligação a terra é obrigatória nos termos da lei.

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

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

KABELTYPEN UND MINIMALE DURCHMESSER  
TIPOS Y DIÁMETRO MÍNIMO DE LOS CABLES  
KABELTYPES EN MINIMALE DOORSNEDEN  
TIPOS E DIÁMETRO MÍNIMO DOS CABOS

SASO	
H05RR-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RR-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05VV-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>



230V~

\*3 x 4 mm<sup>2</sup>

230V 3

\*4 x 2,5 mm<sup>2</sup>

400V 2N~

\*4 x 2,5 mm<sup>2</sup>

400V 3N~

\*5 x 1,5 mm<sup>2</sup>

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

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

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

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

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

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

The omnipolar plug or switch must be easy to reach when the appliance is installed.

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

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

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

permettando una disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, questi dispositivi di disconnessione devono essere previsti nel rete d'alimentazione conformemente aux normes d'installation.

La prise ou l'interrupteur onnipolaire doivent être facilement accessibles après l'installation de l'appareil.

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

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

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

N.B. 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.

Trenneinrichtungen gemäß den Installationsvorschriften im Versorgungsnetz vorgesehen sein.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

esses dispositivos de desativação devem estar previstos na rede de alimentação, em conformidade com as instruções de instalação. A ficha ou o interruptor omnipolar devem poder ser alcançados facilmente com o aparelho instalado.

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

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

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

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

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

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

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





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

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

---

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

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

---

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

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

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

---

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

*Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser 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 contenido de este manual es genérico y no todas las funcionalidades descritas podrían estar incluidas en su producto.**

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

---

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

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

---

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

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

**IT** **TIMER TOUCH CONTROL**

**GB** **TIMER TOUCH CONTROL**

**DE** **TOUCH CONTROL TIMER**

**ES** **TIMER TOUCH CONTROL**

**PT** **TIMER TOUCH CONTROL**

**NL** **TIMER TOUCH CONTROL**

**FR** **MINUTEUR À TOUCHES SENSITIVES**

12:00




## TIMER TOUCH CONTROL



### Regolazione dell'orologio



Figura 1

Alla prima accensione appariranno i simboli "Auto" e "0:00" lampeggianti. Per la prima regolazione dell'orologio, premere il tasto centrale per 3 secondi circa. Quando appare il simbolo  premere il pulsante "+" o "-" per regolare l'ora desiderata.

Attendere, e un segnale acustico segnalerà che l'ora è stata impostata (figura 1).


La modifica dell'ora impostata può essere eseguita successivamente tenendo premuti contemporaneamente i tasti "+" e "-" per 3 secondi e procedendo quindi alla regolazione dell'ora come precedentemente spiegato.

### Contaminuti



Figura 2

È una funzione di contaminati, che non interagisce con il funzionamento del forno, perciò al termine del conteggio il forno continuerà a funzionare.

Per la regolazione premere il tasto centrale per 3 secondi, fino a che appare il simbolo  (figura 2). Con i pulsanti "+" e "-" impostare il tempo desiderato.

Per una successiva regolazione dei contaminati, premere nuovamente il tasto centrale per 3 secondi e procedere alla nuova regolazione.

Un segnale acustico segnalerà il termine del conteggio. Per disattivarlo, premere un qualsiasi tasto.

### Durata della cottura



Figura 3

È la funzione di cottura semi-automatica. Permette di definire i tempi di durata della cottura.

Premere il tasto centrale per 3 secondi, Premere nuovamente il tasto centrale ed apparirà la scritta "dur" (figura 3). Con i pulsanti "+" e "-" impostare il tempo di cottura desiderato.

### ***Fine della cottura***



***Figura 4***

Può essere impostata l'ora nella quale terminerà la cottura

Premere il tasto centrale per 3 secondi. Premere nuovamente il tasto centrale due volte consecutive ed apparirà la scritta "End" (figura 4). Con i pulsanti "+" e "-" impostare il l'ora della fine cottura desiderata.

Il forno funzionerà con la temperatura e la funzione pre-impostate, fino all'ora stabilita.

### ***Programmazione della cottura automatica***



***Figura 5***

Funzione di cottura con programmazione a tempo definito.

Premere il tasto centrale per 3 secondi, Premere nuovamente il tasto centrale ed apparirà la scritta "dur". Con i pulsanti "+" e "-" impostare il tempo di cottura desiderato. Attendere alcuni secondi che la regolazione venga memorizzata.

Premere nuovamente il tasto centrale per 3 secondi. Premere nuovamente il tasto centrale due volte consecutive ed apparirà la scritta "End" (figura 4). Con i pulsanti "+" e "-" impostare il l'ora della fine cottura desiderata.

Esempio :

Ora attuale : 12.30

Impostazione durata cottura : 10 minuti

Impostazione fine della cottura : 14.00

Il forno inizierà la cottura alle 13.50 (14.00 meno 00.10) con la funzione e la temperatura pre-impostate e si fermerà alle 14.00

Al termine della cottura verrà emesso un segnale acustico, che potrà essere interrotto premendo un tasto qualsiasi.

### ***Regolazione dell'intensità della suoneria***



Per regolare l'intensità sonora del segnale acustico, premere contemporaneamente i tasti "+" e "-". Quindi premere il tasto centrale, ed apparirà la scritta "ton1" (tonalità alta) lampeggiante. Premere quindi ripetutamente il tasto "-" per selezionare "ton2" (tonalità media) o "ton3" (tonalità bassa). Premere il tasto centrale per impostare la tonalità selezionata.


# TIMER TOUCH CONTROL



## Setting the clock



Figure 1

“Auto” and “0:00” will start flashing when the unit is switched on for the first time. To set the clock, press the central button for about 3 seconds. When  appears, press “+” or “-” to set the correct time.

Wait until a beep tells you that the clock has been set (figure 1).


To set the time at a later stage, press “+” and “-” together for 3 seconds and then adjust the clock as described above.

## Minute counter



Figure 2

As this minute counter does not control the oven, when it finishes counting the oven will continue to work.

To set, press the central button for 3 seconds until  appears (figure 2). Press “+” and “-” to set the required time.

To set the minute counter at a later stage, press the central button for 3 seconds and adjust as described above.

The minute counter beeps when it finishes counting. To disable it, press any button.

## Cooking time



Figure 3

This is a semi-automatic cooking function. It can be used to set cooking times.

Press the central button for 3 seconds. Then press it again until “dur” appears (figure 3). Press “+” and “-” to set the required cooking time.



### **End of cooking time**



**Figure 4**

The end of cooking time can also be set.

Press the central button for 3 seconds. Press the central button twice consecutively and wait for "End" to appear (figure 4). Press "+" and "-" to set the required end of cooking time.

The oven will work in the set mode and at the set temperature until the end of cooking time.

### **Programming automatic cooking**



**Figure 5**

Cooking function with set times.

Press the central button for 3 seconds. Then press it again until "dur" appears. Press "+" and "-" to set the required cooking time. Wait a few seconds for the setting to be memorised.

Press the central button for 3 seconds. Press it another two times and wait for "End" to appear (figure 4). Press "+" and "-" to set the required end of cooking time.

E.g.:

Current time: 12.30

Cooking time: 10 minutes

End of cooking time: 14.00

The oven will start cooking at 13.50 (14.00 less 00.10) at the set temperature and in the set mode and will stop at 14.00

The oven will beep when it stops cooking. To disable it, press any button.

### **Adjusting beep volume**



To adjust beep volume, press "+" and "-" together. Then press the central button and wait for "ton1" (high volume) to flash. Press "-" to select "ton2" (medium volume) or "ton3" (low volume).

Press the central button to set the selected volume.


# TOUCH CONTROL TIMER



## *Uhr einstellen*



**Abbildung 1**


Wird die Uhr zum ersten Mal eingeschaltet, blinken die Symbole „Auto“ und „0:00“. Zur ersten Zeiteinstellung drücken Sie ungefähr drei Sekunden die mittlere Taste. So wie das Symbol  erscheint, drücken Sie auf die „+“ oder „-“ Taste, um die gewünschte Uhrzeit einzustellen. Warten Sie, bis ein akustisches Signal die eingestellte Zeit bestätigt (Abbildung 1). Die eingestellte Uhrzeit kann auch anschließend verändert werden, indem man gleichzeitig die Tasten „+“ oder „-“ drei Sekunden lang gedrückt hält und die Uhrzeit dann wie oben beschrieben reguliert.

## *Minutenzähler*



**Abbildung 2**

Dieser Minutenzähler funktioniert unabhängig von den anderen Ofenfunktionen. Das heißt, dass der Ofen, nach Ablauf der Zeit, weiterhin funktioniert.

Um den Minutenzähler einzustellen, drücken Sie drei Sekunden lang die mittlere Taste, bis das Symbol  erscheint (Abbildung 2). Durch Betätigen der „+“ oder „-“ Tasten können Sie nun die gewünschte Zeit einstellen.

Möchten Sie den Minutenzähler erneut einstellen, drücken Sie abermals drei Sekunden lang die mittlere Taste und stellen Sie die nun gewünschte Zeit ein.

Ein akustisches Signal ertönt, um das Ablaufen der Zeit anzugeben. Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um es auszuschalten.

## *Backzeit*



**Abbildung 3**

Diese Funktion bezieht sich auf die halb-automatische Backweise und ermöglicht ein Einstellen der Backzeit.

Drücken Sie drei Sekunden lang auf die mittlere Taste. Drücken Sie erneut auf die mittlere Taste: es erscheinen die Buchstaben „dur“ (Abbildung 3). Durch Betätigen der „+“ oder „-“ Tasten stellen Sie nun die gewünschte Backzeit ein.

## **Ende der Backzeit**



**Abbildung 4**

Man kann auch das Ende der Backzeit einstellen.

Drücken Sie drei Sekunden lang die mittlere Taste. Drücken Sie erneut zwei Male hintereinander die mittlere Taste, bis die Schrift „End“ (Abbildung 4) erscheint. Durch Betätigen der Tasten „+“ oder „-“ können Sie nun das gewünschte Ende der Backzeit einstellen.

Der Ofen bleibt somit bis zur gewünschten Zeit mit den eingestellten Funktionen und Temperatur eingeschaltet.

## **Einstellen der automatischen Backzeit**



**Abbildung 5**

Backen mit Zeitangabe.

Drücken Sie drei Sekunden lang auf die mittlere Taste, drücken Sie abermals auf die mittlere Taste, bis die Schrift „dur“ erscheint. Durch Bedienen der Tasten „+“ oder „-“ stellen Sie die gewünschte Backzeit ein. Warten Sie einige Sekunden lang, bis die Zeiteinstellung gespeichert wird.

Drücken Sie abermals drei Sekunden lang die mittlere Taste. Drücken Sie nun zwei Mal hintereinander auf die mittlere Taste, bis die Schrift „End“ (Abbildung 4) erscheint. Durch Bedienen der „+“ oder „-“ Tasten stellen Sie schließlich das gewünschte Ende der Backzeit ein.

Beispiel:

Aktuelle Zeit : 12.30

Eingestellte Backzeit : 10 Minuten

Eingestelltes Ende der Backzeit: 14.00

Der Ofen schaltet um 13.50 ein (also 14.00 minus 00.10) und führt die angegebenen Funktionen unter der gewünschten Temperatur aus. Der Ofen schaltet um 14.00 aus.

Am Ende der Backzeit ertönt ein akustisches Warnsignal. Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um es auszuschalten.

## **Toneinstellung des Warnsignals**



Um die Tonstärke des Warnsignal einzustellen, drücken Sie gleichzeitig auf die „+“ und „-“ Tasten. Drücken Sie dann die mittlere Taste; es erscheint die blinkende Schrift „ton1“ (lauter Ton). Drücken Sie erneut auf die Taste „-“ wenn Sie „ton2“ wünschen (mittlerer Ton) oder „ton3“ (leise). Drücken Sie auf die mittlere Taste um den gewünschten Ton zu speichern.


# TIMER TOUCH CONTROL

ES

## Regulación del reloj



Figura 1


Al encender el reloj por primera vez aparecerán los símbolos "Auto" y "0:00" intermitentes. Para efectuar la primera regulación del reloj, pulsar la tecla central por unos 3 segundos. Cuando aparezca el símbolo  pulsar el pulsador "+" o "-" para regular la hora deseada. Esperar hasta que una señal acústica indique que la hora está programada (figura 1). La modificación de la hora programada se puede efectuar más tarde, manteniendo pulsadas simultáneamente las teclas "+" y "-" por 3 segundos y regulando la hora del modo arriba explicado.

## Cuentaminutos



Figura 2

Es una función de cuentaminutos que no interactúa con el funcionamiento del horno y, por lo tanto, al final de la cuenta el horno continuará funcionando.

Para efectuar la regulación, pulsar la tecla central por 3 segundos, hasta que aparezca el símbolo  (figura 2). Con los pulsadores "+" y "-" programar el tiempo deseado.

Para las regulaciones sucesivas del cuentaminutos, volver a pulsar la tecla central por 3 segundos y efectuar la nueva regulación.

Una señal acústica indicará que la cuenta ha finalizado. Para desactivarla, pulsar cualquier tecla.

## Duración de la cocción



Figura 3

Es la función de cocción semiautomática. Permite definir los tiempos de duración de la cocción. Pulsar la tecla central por 3 segundos, volver a pulsar la tecla central y aparecerá la inscripción "dur" (figura 3). Con los pulsadores "+" y "-" programar el tiempo de cocción deseado.

### **Fin de la cocción**



**Figura 4**

Se puede programar la hora a la cual finalizará la cocción.

Pulsar la tecla central por 3 segundos. Volver a pulsar la tecla central dos veces consecutivas y aparecerá la inscripción “End” (figura 4). Con los pulsadores “+” y “-” programar la hora de fin de cocción deseada.

El horno funcionará con la temperatura y la función predefinidas, hasta la hora establecida.

### **Programación de la cocción automática**



**Figura 5**

Función de cocción con programación por tiempo definido.

Pulsar la tecla central por 3 segundos, volver a pulsar la tecla central y aparecerá la inscripción “dur”. Con los pulsadores “+” y “-” programar el tiempo de cocción deseado. Esperar algunos segundos hasta que se memorice la regulación.

Volver a pulsar la tecla central por 3 segundos. Volver a pulsar la tecla central dos veces consecutivas y aparecerá la inscripción “End” (figura 4). Con los pulsadores “+” y “-” programar la hora de fin de cocción deseada.

Ejemplo:

Hora actual: 12.30.

Programación duración de la cocción: 10 minutos.

Programación fin de la cocción: 14.00.

El horno iniciará la cocción a las 13.50 horas (14.00 menos 00.10) con la función y la temperatura predefinidas y se parará a las 14.00 horas.

Al final de la cocción se emitirá una señal acústica, que se podrá interrumpir pulsando cualquier tecla.

### **Regulación de la intensidad de la señal acústica**




Para regular la intensidad sonora de la señal acústica, pulsar simultáneamente las teclas “+” y “-”. Luego pulsar la tecla central y aparecerá la inscripción “ton1” (tonalidad alta) intermitente. Pulsar repetidas veces la tecla “-” para seleccionar “ton2” (tonalidad media) o “ton3” (tonalidad baja). Pulsar la tecla central para programar la tonalidad seleccionada.

## Regulação do relógio



Figura 1

Quando se acende o forno pela primeira vez aparecem os símbolos “Auto” e “0:00” a piscar. Para o primeiro acerto do relógio, pressionar a tecla central por aproximadamente 3 segundos. Quando aparece o símbolo  pressionar o botão “+” o “-” para acertar a hora pretendida.

Aguardar, e um sinal acústico indicará que a hora foi acertada (figura 1).


A modificação da hora acertada pode ser executada sucessivamente mantendo pressionadas, ao mesmo tempo, as teclas “+” e “-” por 3 segundos e efectuando a seguir o acerto da hora tal como anteriormente explicado.

## Conta-minutos



Figura 2

É uma função de conta-minutos, que não interage com o funcionamento do forno, por isso no fim da contagem o forno continuará a funcionar.

Para a programação pressionar a tecla central por 3 segundos, até quando aparece o símbolo  (figura 2). Com os botões “+” e “-” programar o tempo pretendido.

Para uma sucessiva programação do conta-minutos, pressionar novamente a tecla central por 3 segundos e efectuar a nova programação.

Um sinal acústico indicará o fim da contagem. Para desactivá-lo, pressionar uma tecla qualquer.

## Duração da cozedura



Figura 3

É a função de cozedura semi-automática. Permite programar os tempos de duração da cozedura. Pressionar a tecla central por 3 segundos. Pressionar novamente a tecla central e aparecerá a escrita “dur” (figura 3). Com os botões “+” e “-” programar o tempo de cozedura pretendido.

### ***Fim da cozedura***



***Figura 4***

Pode ser programada a hora em que terminará a cozedura

Pressionar a tecla central por 3 segundos. Pressionar novamente a tecla central duas vezes consecutivas e aparecerá a escrita "End" (figura 4). Com os botões "+" e "-" programar a hora pretendida de fim da cozedura.

O forno funcionará com a temperatura e a função predefinidas, até a hora estabelecida.

### ***Programação da cozedura automática***



***Figura 5***

Função de cozedura com programação a tempo definido.

Pressionar a tecla central por 3 segundos. Pressionar novamente a tecla central e aparecerá a escrita "dur". Com os botões "+" e "-" programar o tempo de cozedura pretendido. Aguardar alguns segundos que a programação seja memorizada.

Pressionar novamente a tecla central por 3 segundos. Pressionar novamente a tecla central duas vezes consecutivas e aparecerá a escrita "End" (figura 4). Com os botões "+" e "-" programar a hora pretendida de fim da cozedura.

Exemplo :

Hora actual: 12.30

Programação de duração da cozedura : 10 minutos

Programação do fim da cozedura : 14.00

O forno iniciará a cozedura às 13.50 (14.00 menos 00.10) com a função e a temperatura predefinidas e terminará às 14.00

No fim da cozedura será emitido um sinal acústico, que poderá ser interrompido pressionando uma tecla qualquer.

### ***Regulação da intensidade do sinal acústico***



Para regular a intensidade sonora do sinal acústico, pressionar simultaneamente as teclas "+" e "-". Em seguida, pressionar a tecla central, e aparecerá a escrita "ton1" (tonalidade alta) a piscar. Em seguida, pressionar repetidamente a tecla "-" para seleccionar "ton2" (tonalidade média) ou "ton3" (tonalidade baixa).

Pressionar a tecla central para programar a tonalidade seleccionada.




# TIMER TOUCH CONTROL



## Instelling van de klok



*Figuur 1*

Bij de eerste keer aanzetten knipperen de symbolen "Auto" en "0:00". Om de klok de eerste keer in te stellen moet u de middelste toets ongeveer 3 seconden lang ingedrukt houden. Als het symbool  verschijnt moet u de toets "+" of "-" indrukken om de juiste tijd in te stellen.


Daarna moet u wachten totdat een geluidssignaal signaleert dat de tijd ingesteld is (figuur 1). De ingestelde tijd kan later veranderd worden door de toetsen "+" en "-" 3 seconden lang ingedrukt te houden waarna u de tijd kunt instellen zoals hiervoor uitgelegd.

## Minutenteller



*Figuur 2*

Dit is een minutentelfunctie die geen invloed heeft op de werking van de oven, dus na afloop van de telling blijft de oven functioneren.

Om de minutenteller in te stellen moet u de middelste toets 3 seconden lang ingedrukt houden totdat het symbool  verschijnt (figuur 2). Stel met de toetsen "+" en "-" de gewenste tijd in.

Om de minutenteller later opnieuw in te stellen moet u de middelste toets weer 3 seconden lang ingedrukt houden en hem opnieuw instellen.

Een geluidssignaal signaleert het einde van de telling. Om het geluidssignaal uit te schakelen moet u op een willekeurige toets drukken.

## Duur van de baktijd



*Figuur 3*

Dit is de halfautomatische bakfunctie. Hiermee is het mogelijk om de tijdsduur van het bakken te bepalen.

Houd de middelste toets 3 seconden lang ingedrukt. Druk nogmaals op de middelste toets waarna de aanduiding "dur" (figuur 3) verschijnt. Stel met de toetsen "+" en "-" de gewenste baktijd in.

## **Einde van de baktijd**



**Figuur 4**

De tijd waarop het bakken eindigt kan ingesteld worden.

Houd de middelste toets 3 seconden lang ingedrukt. Druk nogmaals twee keer achter elkaar op de middelste toets waarna de aanduiding "End" (figuur 4) verschijnt. Stel met de toetsen "+" en "-" het gewenste einde van de baktijd in.

De oven zal tot de ingestelde tijd op de vooringestelde temperatuur en functie functioneren.

## **Programmering van het automatische bakproces**



**Figuur 5**

Bakfunctie met programmering voor bepaalde tijd.

Houd de middelste toets 3 seconden lang ingedrukt. Druk nogmaals op de middelste toets waarna de aanduiding "dur" verschijnt. Stel met de toetsen "+" en "-" de gewenste baktijd in. Wacht een paar seconden totdat de instelling in het geheugen opgeslagen wordt.

Houd de middelste toets nogmaals 3 seconden lang ingedrukt. Druk nogmaals twee keer achter elkaar op de middelste toets waarna de aanduiding "End" (figuur 4) verschijnt. Stel met de toetsen "+" en "-" het gewenste einde van de baktijd in.

Bijvoorbeeld:

Huidige tijd: 12.30

Ingestelde duur van het bakproces: 10 minuten

Ingestelde einde van het bakproces: 14.00

De oven begint om 13.50 uur (14.00 min 00.10) met het bakproces op de vooringestelde temperatuur en functie en zal om 14.00 uur stoppen.

Aan het einde van het bakproces wordt een geluidssignaal afgegeven dat uitgeschakeld kan worden door op een willekeurige toets te drukken.

## **Instelling van de sterkte van het geluidssignaal**



Om de sterkte van het geluidssignaal in te stellen moet u de toetsen "+" en "-" gelijktijdig ingedrukt houden. Druk daarna op de middelste toets, waarna de aanduiding "ton1" (hoge toon) gaat knipperen. Druk daarna herhaaldelijk op de toets "-" om "ton2" (gemiddelde toon) of "ton3" (lage toon) te kiezen.

Druk op de middelste toets om de gewenste toon in te stellen.


# MINUTEUR À TOUCHES SENSITIVES



## Réglage de la pendule



Figure 1

Lors de la première utilisation de l'appareil, l'affichage fera apparaître le symbole « Auto » et la valeur « 0:00 » en mode clignotant. Pour effectuer le réglage initial de la pendule, exercez une pression de plus de 3 secondes sur la touche centrale. Lorsque le symbole  apparaît, réglez l'heure en utilisant les touches “+” ou “-”.


Attendre qu'un signal acoustique indique que le réglage de l'heure a été pris en compte (figure 1). Pour modifier le réglage de l'heure par la suite, entrez en mode de configuration en appuyant simultanément sur les touches “+” et “-” et procédez ensuite comme indiqué ci-dessus.

## Minutage



Figure 2

Cette fonction est une fonction de minutage indépendante, sans interaction avec le four, qui continuera par conséquent à fonctionner normalement au terme du minutage.

Pour régler le minuteur, exercez une pression de plus de 3 secondes sur la touche centrale pour faire apparaître le symbole  (figure 2) puis utilisez les touches “+” et “-” pour programmer la durée désirée.

Pour modifier la durée programmée, exercez une pression de plus de 3 secondes sur la touche centrale et réglez à nouveau le minuteur.

À l'expiration de la durée programmée, le minuteur émettra un signal acoustique. Pour l'interrompre, appuyez sur l'une des touches de l'appareil.

## Durée de la cuisson



Figure 3

C'est une fonction de cuisson semi-automatique. Elle permet de programmer la durée de la cuisson.

Exercez une pression de plus de 3 secondes sur la touche centrale puis appuyez à nouveau sur cette même touche pour faire apparaître la mention “dur” (figure 3). Utilisez les touches “+” et “-” pour régler la durée de cuisson désirée.

## **Fin de cuisson**



**Figure 4**

Cette fonction permet de régler l'heure de fin de cuisson.

Exercez une pression de plus de 3 secondes sur la touche centrale puis appuyez à nouveau par deux fois sur cette même touche pour faire apparaître la mention "End" (figure 4). Utilisez les touches "+" et "-" pour régler l'heure de fin de cuisson désirée.

Le four fonctionnera à la température et dans le mode sélectionnés jusqu'à l'heure indiquée.

## **Programmation de la cuisson automatique**



**Figure 5**

Cette fonction permet de programmer l'heure de début et de fin de cuisson.

Exercez une pression de plus de 3 secondes sur la touche centrale puis appuyez à nouveau sur cette même touche pour faire apparaître la mention "dur". Utilisez les touches "+" et "-" pour régler la durée de cuisson désirée. Attendez un instant que la durée soit mémorisée.

Exercez à nouveau une pression de plus de 3 secondes sur la touche centrale et appuyez à nouveau par deux fois sur cette même touche pour faire apparaître la mention "End" (figure 4).

Utilisez les touches "+" et "-" pour régler l'heure de fin de cuisson désirée.

Exemple :

Heure actuelle : 12 h 30

Réglage durée de cuisson : 10 minutes

Réglage heure de fin de cuisson 14 h 00

Le four commencera la cuisson à 13 h 50 (14 h 00 moins 00 h 10), dans le mode et à la température sélectionnés, et s'arrêtera à 14 h 00.

En fin de cuisson, l'appareil émettra un signal acoustique, qui pourra être interrompu en appuyant sur l'une des touches de l'appareil.

## **Réglage du volume du signal acoustique**



Pour régler le volume de la sonnerie, appuyez simultanément sur les touches "+" et "-". Appuyez sur la touche centrale pour faire clignoter la mention "ton1" (fort). Utilisez ensuite la touche "-" pour passer à "ton2" (moyen) puis à "ton3" (faible).

Appuyez sur la touche centrale pour mémoriser le volume sélectionné.

# 1

*Potete scegliere l'apertura della porta verso destra o verso sinistra prima di collocare il prodotto nell'incasso.*

Decide whether you want the door to open to the left or right before positioning the appliance in the oven recess

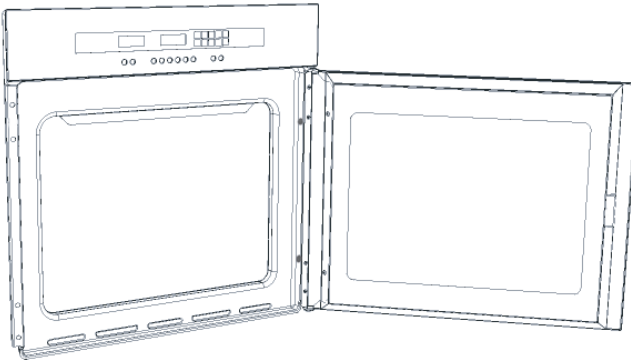
*Possibilité de choisir l'ouverture de la porte vers la droite ou vers la gauche avant de placer la pièce dans le logement.*

Vor dem Einbau des Gerätes kann gewählt wählen, ob die Türöffnung nach rechts oder links erfolgt.

*Antes de encastrar el aparato, es posible elegir si la puerta se abrirá hacia la derecha o la izquierda.*

Voordat u het apparaat in de ombouw plaatst, kunt u kiezen om de deur naar rechts of naar links te openen.

*Antes de colocar o produto no encaixe, poderá optar entre a abertura da porta para a direita ou para a esquerda.*



# 2

*Aprire completamente la porta.*

Fully open the door.

*Ouvrir complètement la porte.*

Die Tür vollständig öffnen.

*Abra completamente la puerta.*

Open de deur volledig.

*Abra completamente a porta.*

# 3

*Rimuovere le quattro viti di fissaggio che bloccano la cerniera della porta al forno...*

Remove the four fixing screws from the door hinge.

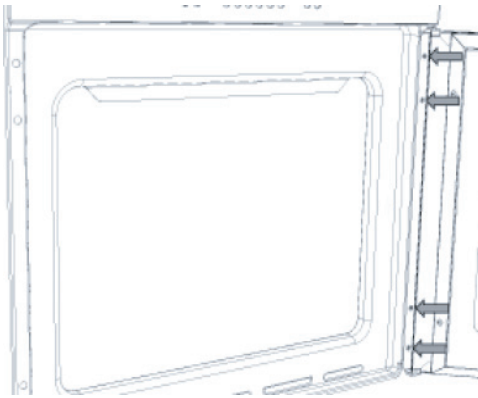
*Enlever les quatre vis de fixation qui bloquent la charnière de la porte sur le four...*

Die vier Befestigungsschrauben des Türscharniers am Ofen entfernen...

*Quite los cuatro tornillos que fijan la bisagra de la puerta al horno...*

Verwijder de vier bevestigingsschroeven die het scharnier van de ovendeur blokkeren...

*Retire os quatro parafusos de bloqueio que fixam a dobradiça da porta ao forno...*



*...quindi rimuovere i quattro tappi di plastica nel lato opposto.*

Remove the four plastic caps from the opposite side.

*...enlever les quatre bouchons en plastique de l'autre côté.*

...danach auf der Gegenseite die vier Kunststoffstöpsel entfernen

*...quite los cuatro embellecedores de plástico del lado opuesto.*

...verwijder daarna de vier plastic doppen aan de andere kant.

*...de seguida, retire os quatro tampões de plástico no lado oposto.*

**4**

*Capovolgere la porta di 180°.*

Turn the door 180°.

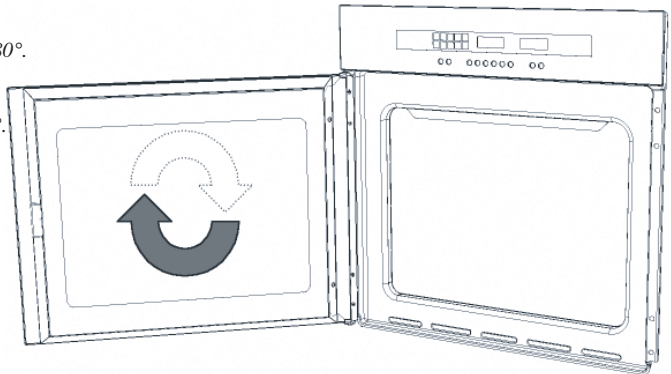
*Retourner la porte de 180°.*

Die Tür um 180° drehen.

*Gire la puerta 180°.*

Draai de deur 180° om.

*Vire a porta 180°.*



*Bloccare la porta fissando saldamente le 4 viti tolte in precedenza.*

Secure the door in its new position using the 4 screws removed previously.

*Bloquer la porte en la fixant solidement à l'aide des 4 vis préalablement déposées.*

Die Tür befestigen, indem die 4 zuvor entfernten Schrauben fest eingedreht werden.

*Bloquee la puerta con los cuatro tornillos extraídos anteriormente.*

Maak de deur vast door de 4 eerder verwijderde schroeven te bevestigen.

*Bloqueie a porta, fixando os 4 parafusos removidos anteriormente.*

**6**

**NOTA:** Controllare che la porta del forno sia parallela al frontalino (altrimenti agire sulle viti appena fissate per regolarla).

**NOTE:** Make sure that the oven door is perfectly parallel with the front panel. If it is not, adjust it by means of the screws you have just inserted.

**REMARQUE :** Contrôler que la porte du four est parallèle à la façade (sinon intervenir sur les vis venant d'être fixées pour la régler).

**HINWEIS:** Kontrollieren, ob die Ofentür parallel zur Frontblende ist (andernfalls mit den zuvor befestigten Schrauben regulieren).

**NOTA:** Controle que la puerta del horno esté paralela al frontal; si no es así, gire los tornillos recién colocados para ajustarla.

**OPMERKING:** controleer of de ovendeur parallel is met het frontstuk (draai anders aan de zojuist bevestigde schroeven om hem af te stellen).

**NOTA:** Certifique-se de que a porta do forno está paralela ao painel frontal (caso contrário, rode os parafusos para regulá-la).

*Fissare il forno nell'incasso usando le 4 viti con i distanziali in plastica forniti a corredo.*

*Fix the oven in the oven recess using the 4 screws and the plastic spacers provided.*

*Fixer le four dans le logement à l'aide des 4 vis avec les entretoises en plastique fournies avec l'appareil.*

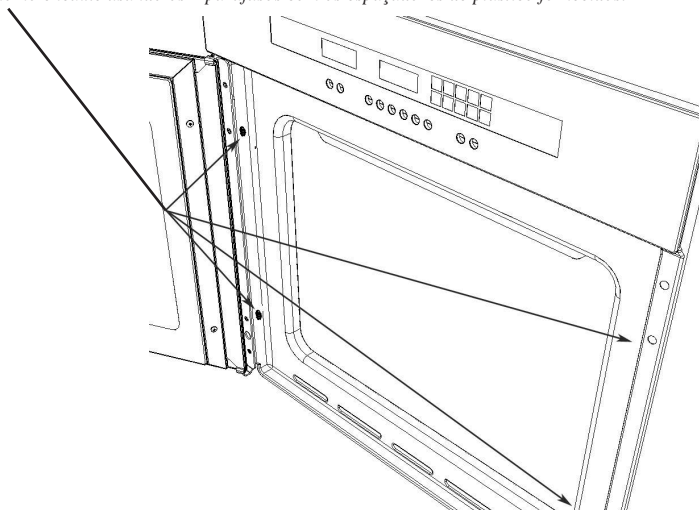
*Den Ofen einbauen, hierzu die 4 Schrauben mit den mitgelieferten Kunststoff-Distanzhaltern verwenden.*

*Fije el horno al hueco mediante los cuatro tornillos con distanciadores de plástico que se incluyen en el sum*

*Bevestig de oven in de ombouw met behulp van de 4 schroeven met de bijgeleverde plastic afstandhouders.*

*Fixe o forno no encaixe usando os 4 parafusos com os espaçadores de plástico fornecidos.*

7





Worldwide Appliances Pty Limited

A.B.N. 45868077422

Office:

48-50 Moore Street, Leichhardt N.S.W 2040

Post:

Locked Bag 3000, Annandale, N.S.W 2038

P: 1300 694 583

## WARRANTY REGISTRATION

Your ongoing satisfaction with your artusi product is important to us. We ask that you complete the enclosed Warranty Registration Card and return it to us so that we have a record of the artusi product purchased by you.

## PRIVACY

Worldwide Appliances respects your privacy and is committed to handling your personal information in accordance with the National Privacy Principles and the Privacy Act 1988 (Cth). A copy of the Worldwide Appliances Privacy Policy is available at [www.artusi.com.au](http://www.artusi.com.au). Worldwide Appliances will not disclose any personal information set out in the Warranty Registration Card ("Personal Information") without your consent unless required by:

1. law;
2. any Worldwide Appliances related company;
3. any service provider which provide services to artusi or assist artusi in providing services (including repair and warranty services) to customers. Our purpose in collecting the Personal Information is to keep a record of the artusi product purchased by you, in order to provide a better warranty service to you in the unlikely event that there is a problem with your artusi product. Worldwide Appliances may contact you at any one or more of the address, email address or telephone numbers set out in the Warranty Registration Card. Please contact artusi on 1300 694 583 should you not wish to be contacted by Worldwide Appliances.

## WARRANTY

### 1. Warranty

Worldwide Appliances warrants that each artusi product will remain, for a period of either 12 months or 24 months of warranty. All Warranties are valid from the original date of purchase, And warranty claims must be accompanied by the proof of purchase.

24 months warranty products:

All Built-in Appliances – Limited to Ovens, Gas, Induction and Electric Cooktops, and All Rangehoods

Freestanding Cookers - Gas and Electric Models (900mm Width)

Dishwashers - Freestanding, Fully Integrated, Semi Integrated and built-in

12 months warranty products:

Freestanding Cookers - Gas and Electric Models in 50cm, 54cm and 60cm Widths

Portable Appliances\* – Benchtop Models and Portable Gas Models

### 2. What is not Covered by the Warranty.

The Warranty does not apply if an artusi product is defective by a factor other than a defect arising in the manufacture of the artusi product, including but not limited to:

- (a) damage through misuse (including failure to maintain, service or use with proper care), neglect, accident or ordinary wear and tear (including deterioration of parts and accessories and glass breakage);
- (b) use for purpose for which the artusi product was not sold or designed;
- (c) use or installation which is not in accordance with any specified instructions for use or installation;
- (d) use or operation after a defect has occurred or been discovered;
- (e) damage through freight, transportation or handling in transit (other than when Worldwide Appliances is responsible);
- (f) damage through exposure to chemicals, dusts, residues, excessive voltage, heat, atmospheric conditions or other forces or environmental factors outside the control of Worldwide Appliances;
- (g) repair, modification or tampering by the purchaser or any person other than Worldwide Appliances, an employee of Worldwide Appliances or an authorised artusi service contractor\*;
- (h) use of parts, components or accessories which have not been supplied or specifically approved by artusi.
- (i) damage to surface coatings caused by cleaning or maintenance using products not recommended in the artusi product handbook provided to the purchaser upon purchase of the artusi product;
- (j) damage to the base of an electric oven due to items having been placed on the base of the oven cavity or covering the base, such as aluminium foil (this impedes the transfer of heat from the element to the oven cavity and can result in irreparable damage); or
- (k) damages, dents or other cosmetic imperfections not affecting the performance of the artusi in respect of an artusi product purchased as a "factory second" or from display

The Warranty does not extend to light globes used in artusi products.

### 3. Domestic Use

Each artusi product is made for domestic use. This Warranty may not extend to artusi products used for commercial purposes.

**Continued over...**



## 4. Time for Claim under the Warranty

You must make any claim under this Warranty within twenty eight (28) days after the occurrence of an event which gives rise to a claim pursuant to the Warranty, by booking a service call on the telephone number below.

## 5. Proof of Purchase

Customers must retain proof of purchase in order to be eligible to make a warranty claim in respect of an artusi product.

## 6. Claiming under the Warranty

Customers will bear the cost of claiming under this Warranty unless Worldwide Appliances determines the expenses are reasonable, in which case the customer must claim those expenses by providing written evidence of each expense to Worldwide Appliances at the address on the Warranty Registration Card.

## 7. Statutory Rights

(a) These terms and conditions do not affect your statutory rights.

(b) The limitations on the Warranty set out in this document do not exclude or limit the application of the consumer guarantees set out in the Act or any other equivalent or corresponding legislation in the relevant jurisdiction where to do so would:

(i) contravene the law of the relevant jurisdiction; or

(ii) cause any part of the Warranty to be void.

(c) Worldwide Appliances excludes indirect or consequential loss of any kind (including, without limitation, loss of use of the artusi product) and (other than expressly provided for in these terms and conditions) subject to all terms, conditions and warranties implied by custom, the general law, the Act or other statute.

(d) The liability of Worldwide Appliances to you

for a breach of any express or non-excludable implied term, condition or warranty is limited at the option of Worldwide Appliances to:

(i) replacing or repairing the defective part of the artusi product;

(ii) paying the cost of replacing or repairing the defective part of the artusi product;

(iii) replacing the artusi product; or

(iv) paying the cost of replacing the artusi product.

(e) Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

## 8. Defects

Any part of an artusi product deemed to be defective and replaced by Worldwide Appliances is the property of Worldwide Appliances. Worldwide Appliances reserves the right to inspect and test artusi products in order to determine the extent of any defect and the validity of a claim under the Warranty.

\*To locate your closest artusi authorised service agent please contact us on 1300 652 100 or visit [www.artusi.com.au](http://www.artusi.com.au)

ALL SERVICE CALLS MUST BE BOOKED THROUGH AN AUTHORISED DEALER OR WARRANTY DEPARTMENT ON 1300 652 100 OR [stokesaps.com.au/artusi-service](http://stokesaps.com.au/artusi-service)

01032014



**ARTUSI**  
THE ART OF LIVING

Warranty Card tear off

WARRANTY REGISTRATION CARD  
01052013

Please complete and send to ARTUSI at: REPLY PAID 83617  
LEIGHARDT NSW 2040

Last Name:		First Name:
Address:		
State:	Postcode:	Email:
Home Phone:		Mobile:
Purchase Date:     /     /		(Please attach proof of purchase to validate warranty)

MODEL NUMBER	SERIAL NUMBER (if you cannot locate the serial number please call ARTUSI on 1300 694 583)
1	
2	
3	
4	

01032014





#### DISCLAIMER

Worldwide Appliances PTY LTD, trading as ARTUSI, is continually seeking ways to improve the design specifications, aesthetics and production techniques of its products. As a result alterations to our products and designs take place continually. Whilst every effort is made to produce information and literature that is up to date, this brochure should not be regarded as an infallible guide to the current specifications, nor does it constitute an offer for the sale of any particular product. Product dimensions indicated in our literature is indicative only. Actual product only should be used to define dimension cutouts. Distributors, and retailers are not agents of ARTUSI and are not authorised to bind ARTUSI by any express or implied undertaking or representation.

ARTUSI OFFICES ARE OPEN DAILY FROM 9AM-5PM AND SATURDAYS 10AM-4PM

NSW & ACT (HEAD OFFICE)  
48-50 MOORE STREET  
LEICHHARDT  
F 02 8569 4699

VIC, TAS & SA  
1211 TOORAK ROAD  
CAMBERWELL  
F 03 9809 2155

QLD  
1/42 CAVENDISH ROAD  
COORPAROO  
F 07 3397 0850

WA & NT  
UNIT 10/55 HOWE STREET  
OSBORNE PARK  
F 08 9201 9188

NZ  
PO BOX 11160  
SOCKBURN CHRISTCHURCH  
F 03 344 5906

P: 1300 649 583

ARTUSI.COM.AU