



ARTUSI

THE ART OF LIVING

**BUILT-IN OVENS
OPERATION MANUAL**



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

**CARO
CLIENTE,**

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

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

IL COSTRUTTORE

GB

**DEAR
CUSTOMER,**

We thank you and congratulate you on your choice.

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

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

THE MANUFACTURER

FR

**CHÈRE CLIENTE,
CHER CLIENT,**

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

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

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

LE CONSTRUCTEUR



IMPORTANTE

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

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

IMPORTANT

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

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

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

IMPORTANT

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

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

IT	GB	FR
RISPETTO DELL'AMBIENTE	RESPECT FOR THE ENVIRONMENT	RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

Gli imballaggi sono concepiti per non danneggiare l'ambiente; possono essere recuperati o riciclati essendo prodotti ecologici. Riciclando l'imballaggio, si contribuirà ad un risparmio di materie prime e ad una riduzione del volume degli scarti industriali e domestici.

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

The packaging has also been designed to avoid environmental impact. Packaging material is ecological and can be re-used or recycled. By recycling the packaging, you will help save raw materials as well as reducing the bulk of domestic and industrial waste.

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

Les emballages sont conçus pour ne pas nuire à l'environnement; ils peuvent être récupérés ou recyclés, car il s'agit de produits écologiques. Le fait de recycler l'emballage permet de consommer moins de matières premières et de réduire le volume des déchets industriels et domestiques.

WARNINGS

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.

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.

DO NOT USE HARSH ABRASIVE CLEANERS OR SHARP METAL SCRAPERS TO CLEAN THE OVEN DOOR GLASS SINCE THEY CAN SCRATCH THE SURFACE, WHICH MAY RESULT IN SHATTERING OF THE GLASS.

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.

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.

- KEEP CHILDREN AWAY, UNLESS CONSTANTLY SUPERVISED.
- CHILDREN MAY NOT PERFORM CLEANING AND MAINTENANCE UNSUPERVISED.
- DO NOT USE HARSH ABRASIVE CLEANERS OR SHARP METAL SCRAPERS TO CLEAN THE

OVEN DOOR GLASS SINCE THEY CAN SCRATCH THE SURFACE, WHICH MAY RESULT IN SHATTERING OF THE GLASS.

Only use the temperature probe recommended for this oven.

The oven must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

IT

GB

FR

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.

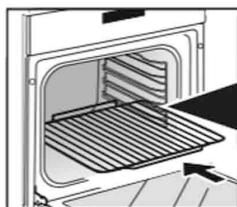
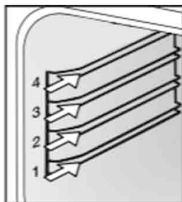
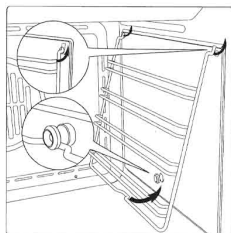
Riscaldare il forno per circa 30 minuti alla massima temperatura; verranno così eliminati tutti i residui grassi di lavorazione che potrebbero causare sgradevoli odori in fase di cottura.

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

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

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

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

**Importante:**

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

Important:

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

Important:

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

**NON UTILIZZARE
PULITORI A VAPORE PER
LA PULIZIA DEL FORNO.**

**DO NOT USE STEAM
CLEANERS TO CLEAN
THE OVEN.**

**NE PAS UTILISER DE
NETTOYEURS VAPEUR
POUR NETTOYER LE FOUR.**

IT**PANNELLI
AUTOPULENTI
CATALICI**

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

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

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

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

GB**SELF-CLEANING
CATALYTIC
PANELS**

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

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

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

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

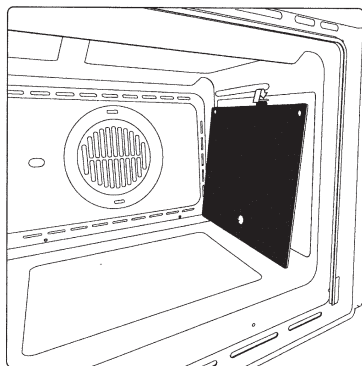
FR**PANNEAUX
AUTONETTOYANTS
CATALYTIQUES**

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

Devant être accrochés sur les parois, avant les châssis latéraux, ces panneaux spéciaux sont recouverts d'un émail spécial catalytique microporeux qui provoque l'oxydation et l'évaporation 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.



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.

IT	GB	FR	
FUNZIONI PANNELLO COMANDI	CONTROL PANEL FUNCTIONS	FONCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDE	
SIMBOLI FUNZIONI SUL COMMUTATORE	FUNCTION SYMBOLS ON THE SELECTOR	SYMBLES 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 sconge- lamento. 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 <u>superficie</u>). 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 <u>superficie</u>). 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.

IT

GB

FR



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

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

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



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

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

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

ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO

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.

INSTRUCTIONS FOR USE

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.

INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT

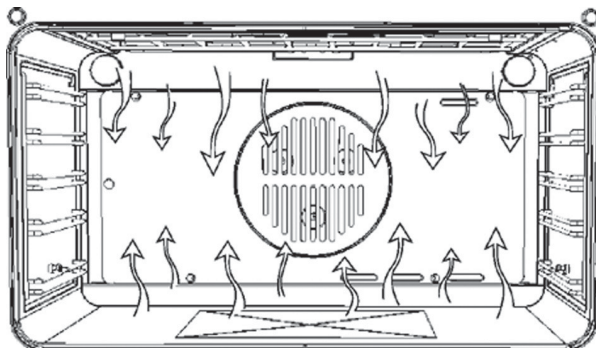
CUISON CONVENTIONNELLE



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.



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.

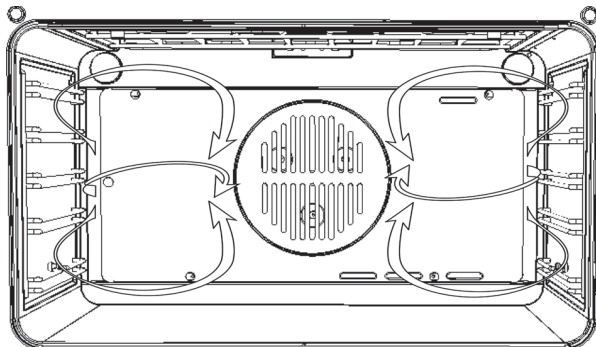
DECONGELATION

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.



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 girarrosto.

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°.

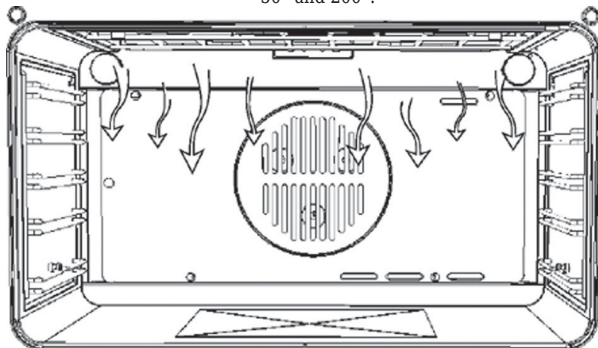


Type de cuisson pour griller ou dorer les aliments.

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

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

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

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

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

COOLING FAN

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

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

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

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

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

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

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

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

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

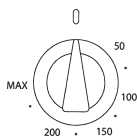
L'extinction du ventilateur se fait quand la partie externe du four descend sous 60°C.

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

IT

GB

FR

**TERMOSTATO**

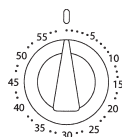
Dispositivo che permette di regolare la temperatura di cottura più idonea ai cibi cuocere e può essere regolato da 50° a 250° C.

THERMOSTAT

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

THERMOSTAT

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

**CONTAMINUTI**

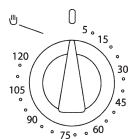
Segnalatore acustico da 0-60 minuti. Si deve ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione massima per poi riportarla al tempo desiderato.

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 segnerà che il tempo è trascorso e il forno cessa di funzionare.

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

COOKING TIMER

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

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

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

TEMPORISATEUR

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

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

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

IT

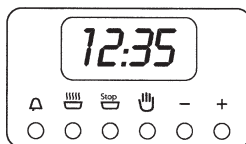
GB

FR

TIMER ELETTRONICO 6 TASTI

6 KEY ELECTRONIC TIMER

TEMPORISATEUR ELECTRONIQUE A 6 TOUCHES



Regolazione dell'orologio

Premere contemporaneamente i tasti di durata 

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

Setting the clock

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

Réglage de l'horloge

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

FUNZIONAMENTO MANUALE

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

MANUAL OPERATION

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

FONCTIONNEMENT MANUEL

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

FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO DI DURATA COTTURA

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

SETTING ONLY THE DURATION OF COOKING IN SEMI-AUTOMATIC MODE

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

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE DE DUREE DE CUISON

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

FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO DI FINE COTTURA

Per cotture a tempo *definito* premere il tasto di fine

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

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

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

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE DE FIN DE CUISON

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

FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

Per cotture a tempo *definito* premere il tasto di durata

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

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

FULLY AUTOMATIC OPERATION

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

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

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

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

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

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

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

CONTAMINUTI

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

ALARM TIMER

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

MINUTEUR

Appuyer sur la touche 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 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 une 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.

ANNULLATION DU PROGRAMME

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

IT

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO

IMPORTANTE:

La lampada del forno deve avere precise caratteristiche:

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

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

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

GB

REPLACING THE OVEN LIGHT

IMPORTANT:

The oven light must have these precise features:

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

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp 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.

FR

REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

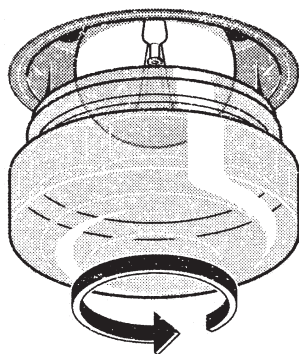
IMPORTANT:

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

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

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

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



IT**GB****FR****SMONTAGGIO
DELLA PORTA
FORNO****REMOVING THE
OVEN DOOR****DEMONTAGE DE
LA PORTE DU
FOUR**

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;

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.

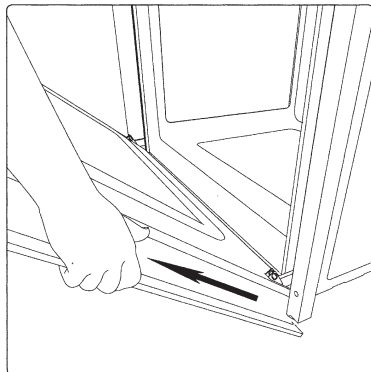
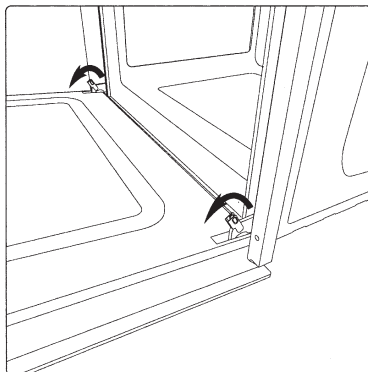
Le démontage de la porte du four peut être effectué facilement de la manière suivante :

- 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;

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

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

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



IT**GB****FR****PER
L'INSTALLATORE****INSTALLATION
INSTRUCTIONS****POUR
L'INSTALLATEUR***Incasso del forno**Flush fitting**Encastrement du four*

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

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

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

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

Le four peut être installé sous un plan de cuisson 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.

**ALLACCIAMENTO
ELETTRICO****E L E C T R I C A L
CONNECTIONS****BRANCHEMENT
ELECTRIQUE**

Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

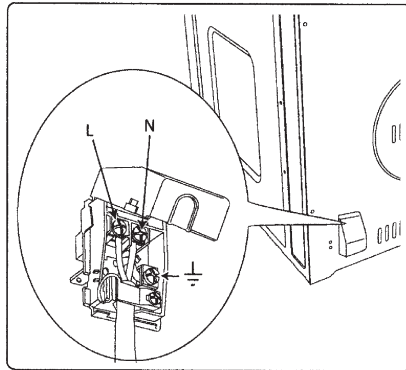
The socket or switch must be easily reachable with the oven fully installed.

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

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

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

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



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

WARNINGS

It is necessary to allow disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection can be achieved by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

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

DIMENSIONI MUFFOLA	Larghezza (mm) Altezza (mm) Profondità (mm)	750 325 390	VOLUME UTILE (statico/ventilato)	103 litri
MUFFLE SIZE	Length (mm) Height (mm) Depth (mm)	750 325 390	CAVITY VOLUME (conventional/fan assisted)	103 litres
DIMENSIONS MOUFLE	Longueur (mm) Hauteur (mm) Profondeur (mm)	750 325 390	VOLUME UTILE (statique/ventilé)	103 litres
ABMESSUNGEN MUFFEL	Länge (mm) Höhe (mm) Tiefe (mm)	750 325 390	NUTZINHALT (Ober-Unterhitze/Umluft)	103 Liter
DIMENSIONES CÁMARA	Longitud (mm) Altura (mm) Profundidad (mm)	750 325 390	VOLUMEN ÚTIL (estático/aire)	103 litros
AFMETINGEN MOFFEL	Lengte (mm) Hoogte (mm) Diepte (mm)	750 325 390	NUTTIG VOLUME (statisch/geventileerd)	103 liter
DIMENSÕES DA MUFLA	Comprimento (mm) Altura (mm) Profundidade (mm)	750 325 390	VOLUME ÚTIL (estático/ventilado)	103 litros

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

Elemento esterno resistenza cielo Roof element, external Élément extérieur résistance ciel Oberes äußeres Heizelement Elemento exterior resistencia techo Extern element weerstand bovenkant Elemento externo da resistência superior	1100 W
Elemento interno resistenza cielo Roof element, internal Élément intérieur résistance ciel Oberes inneres Heizelement Elemento interior resistencia techo Intern element weerstand bovenkant Elemento interno da resistência superior	1750 W
Elemento circolare Circular element Élément circulaire Rundes Heizelement Elemento circular Rond element Elemento circular	2300 W
Elemento suola Bottom element Élément sole Unteres Heizelement Elemento suelo Element bodem Elemento inferior	1300 W

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**

RU **ТАЙМЕР С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ**

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



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.

Настройка часов



Рисунок 1

При первом включении на дисплее загораются надписи «Auto» и «0:00». Для первой настройки часов нажать центральную клавишу и удерживать ее в течение 3 секунд. После появления символа нажать клавишу «+» или «-», чтобы установить требуемое время. Подождать пока акустический сигнал оповестит, что время было установлено (рисунок 1). Изменение установленного времени необходимо выполнять последовательно, одновременно нажав клавиши «+» и «-» и удерживать их в нажатом состоянии в течение 3 секунд, затем установить время, как было показано ранее.

Минутомер



Рисунок 2

Он предназначен для отсчета времени и никоим образом не взаимодействуют с духовкой, как только таймер заканчивает отсчитывать время, духовка продолжает работать. Для настройки необходимо нажать центральную клавишу и удерживать ее нажатой в течение 3 секунд до тех пор, пока не появится символ (рисунок 2). Нажатием клавиш «+» и «-» установить желаемое время.

Для последующей настройки минутомера рекомендуется снова нажать центральную клавишу и удерживать ее нажатой в течение 3 секунд, затем приступить к настройке нового значения.

Акустический сигнал оповещает об окончании отсчета времени минутомером. Чтобы отключить его следует нажать любую клавишу.

Время готовки



Рисунок 3

Представляет собой полуавтоматическую функцию для приготовления пищи. Позволяет устанавливать время приготовления пищи. Нажать центральную клавишу и удерживать ее в нажатом состоянии в течение 3 секунд. Снова нажать центральную клавишу и удерживать ее, пока не появится надпись «dur»(продолжительность) (рисунок 3). Нажатием клавиш «+» и «-» установить желаемое время приготовления пищи.

Окончание приготовления пищи.



Рисунок 4

Можно установить время окончания приготовления пищи.

Нажать и удерживать в течение 3 секунд центральную клавишу. Снова нажать центральную клавишу два раза подряд, должна появиться надпись "End" (Окончание) (рисунок 4). Нажатием клавиш "+" и "-" установить желаемое время окончания приготовления пищи.

Духовка будет работать с заданной температурой и в установленном режиме до установленного времени.

Программирование автоматического режима приготовления пищи.



Рисунок 5

Режим приготовления пищи с программированием определенного времени.

Нажать центральную клавишу и удерживать ее в нажатом состоянии в течение 3 секунд. Снова нажать центральную клавишу и удерживать ее, пока не появится надпись "dur" (продолжительность). Нажатием клавиш "+" и "-" установить желаемое время приготовления пищи. Подождать несколько секунд, пока настройки не будут сохранены.

Снова нажать и удерживать в течение 3 секунд центральную клавишу. Снова нажать центральную клавишу два раза подряд, должна появиться надпись "End" (Окончание) (рисунок 5). Нажатием клавиш "+" и "-" установить желаемое время окончания приготовления пищи.

Например: Текущее время: 12.30

Установка продолжительности приготовления пищи: 10 минут

Установка окончания приготовления пищи: 14.00

Приготовление пищи в духовке начинается в 13.50 (без 10 минут 14.00) в установленном режиме и при заданной температуре, в 14.00 духовка отключается.

После завершения приготовления пищи раздается звуковой сигнал, который останавливается при нажатии любой клавиши.

Настройка интенсивности звукового сигнала



Для настройки интенсивности звукового сигнала необходимо одновременно нажать клавиши «+» и «-». Затем нажать центральную клавишу, и высветится надпись "ton1" (максимальный уровень громкости). Затем повторно нажать клавишу "-" и выбрать параметр "ton2" (средний уровень громкости) или "ton3" (минимальный уровень громкости). Чтобы установить выбранный уровень громкости, необходимо нажать центральную клавишу.

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

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

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

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

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

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

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



ARTUSI SHOWROOMS ARE OPEN TUESDAY TO FRIDAY FROM 9AM-5PM AND SATURDAYS 10AM-4PM (MELBOURNE TUE-SAT 9.30AM - 4PM)

NSW & ACT
(HEAD OFFICE)

48 MOORE STREET
LEICHHARDT

VIC | SA

1211 TOORAK ROAD
CAMBERWELL

TASMANIA

3 PEAR AVENUE
DERWENT PARK

QLD

1/42 CAVENDISH ROAD
COORPAROO

WA | NT

10/55 HOWE STREET
OSBORNE PARK

NEW ZEALAND

CHRISTCHURCH
P: 03 344 5913
ARTUSI.CONZ

P: 1300 649 583

cod. 2.008.31.0

ARTUSI.COM.AU