

FR
Français

Mode d'emploi FOUR

Sommaire

Mode d'emploi,1
Avertissements,2
Assistance,4
Description de l'appareil,6
Description de l'appareil,8
Installation,36
Structure du four,38
Mise en marche et utilisation,39
Programmes,40
Précautions et conseils,46
Nettoyage et entretien,46
Anomalies et remèdes,48

IT
Italiano

Istruzioni per l'uso FORNO

Sommario

Istruzioni per l'uso,1
Avvertenze,2
Assistenza,4
Descrizione dell'apparecchio,6
Descrizione dell'apparecchio,7
Installazione,10
Struttura del forno,12
Avvio e utilizzo,13
Programmi,14
Precauzioni e consigli,20
Manutenzione e cura,20
Anomalie e rimedi,22

GB
English

Operating Instructions OVEN

Contents

Operating Instructions,1
Warnings,2
Assistance,4
Description of the appliance,6
Description of the appliance,7
Installation,23
Oven structure,25
Start-up and use,26
Modes,27
Precautions and tips,33
Maintenance and care,33
Troubleshooting,35

ES
Español

Manual de instrucciones HORNO

Sumario

Manual de instrucciones,1
Advertencias,3
Asistencia,5
Descripción del aparato,6
Descripción del aparato,8
Instalación,49
Estructura del horno,51
Puesta en funcionamiento y uso,52
Programas,53
Precauciones y consejos,59
Mantenimiento y cuidados,59
Anomalías y soluciones,61

PT
Portugues

Instruções para a utilização FORNO

Índice

Instruções para a utilização,1
Advertências,3
Assistência,5
Descrição do aparelho,6
Descrição do aparelho,9
Instalação,62
Estrutura do forno,64
Início e utilização,65
Programas,66
Precauções e conselhos,72
Manutenção e cuidados,72
Anomalias e soluções,74

IT

Avvertenze

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

Non utilizzare prodotti abrasivi né spatole di metallo taglienti per pulire lo sportello in vetro del forno in quanto potrebbero graffiare la superficie, provocando, così, la frantumazione del vetro.

Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

! Quando si inserisce la griglia assicurarsi che il fermo sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della cavità.

GB

Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with

reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

FR

Avertissements

ATTENTION : Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Ne pas faire approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante. Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du

four en verre, sous peine d'érafler la surface et de briser le verre.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

ATTENTION : s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

! Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que l'arrêt est bien tourné vers le haut et se trouve dans la partie arrière de l'enceinte.

ES

Advertencias

ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso. Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados. El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

No utilice productos abrasivos ni espátulas de metal cortantes para limpiar la puerta de cristal del horno ya que podrían rayar la superficie y quebrar el cristal.

No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

ATENCIÓN: Antes de sustituir la lámpara controle que el aparato esté apagado para evitar la posibilidad de choques eléctricos.

! Cuando introduzca la parrilla, controle que el tope esté dirigido hacia arriba y en la parte posterior de la cavidad.

PT

Advertências

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização. É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas. O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

Não utilizar produtos abrasivos nem espátulas de metal cortantes para limpar a porta em vidro do forno, uma vez que pode riscar a superfície, provocando a ruptura do vidro.

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

! Quando inserir a grelha, assegure-se de que o bloqueio esteja voltado para cima e na parte posterior da cavidade.

Assistenza

Attenzione:

L'apparecchio è dotato di un sistema di diagnostica automatica che consente di rilevare eventuali malfunzionamenti. Questi vengono comunicati dal display tramite messaggi del tipo: "F--" seguito da numeri.

In questi casi è necessario l'intervento dell'assistenza tecnica.

Prima di contattare l'Assistenza:

- verificare se l'anomalia può essere risolta autonomamente;
- riavviare il programma per controllare se l'inconveniente è stato ovviato;
- in caso negativo, contattare il Servizio Assistenza Tecnico Autorizzato.

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- il tipo di anomalia;
- il messaggio visibile sul display TEMPERATURA
- il modello della macchina (Mod.)
- il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza Attiva 7 giorni su 7



Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.

È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.



Estensione di garanzia Airbag

Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:

- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
 - il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
 - la manodopera;
 - le parti di ricambio originali;
 - il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco.
- Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso.

Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.indesit.com.

Assistance

Warning:

The appliance is fitted with an automatic diagnostic system which detects any malfunctions. Malfunctions are signalled through messages of the following type: "F—" followed by numbers.

Call for technical assistance in the event of a malfunction.

Before calling for Assistance:

- check whether you can fix the problem yourself.
- restart the programme to check whether the malfunction has disappeared.
- if it has not, contact the Authorised Technical Assistance Service.

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

- the type of problem encountered.
- the message shown on the TEMPERATURE display.
- the appliance model (Mod.).
- the serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

Assistance

Attention :

L'appareil dispose d'un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme: "F—" suivi de chiffres.

Contactez alors un service d'assistance technique.

Avant d'appeler le service de dépannage :

- vérifier s'il est possible de résoudre le problème soi-même ;
- redémarrer le programme pour contrôler si le problème a été résolu;
- si ce n'est pas le cas, contacter le service d'Assistance technique agréé.

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Indiquer:

- le type d'anomalie;
- le code erreur affiché sur l'écran TEMPERATURE
- le modèle de l'appareil (Mod.);
- son numéro de série (S/N).

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

ES

Asistencia

Atención:

El aparato está dotado de un sistema de diagnóstico que permite detectar problemas de funcionamiento. Los mismos son comunicados en la pantalla mediante mensajes como: "F—" seguido por números.

En esos casos es necesaria la intervención del servicio de asistencia técnica.

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica:

- verifique que la anomalía no pueda ser resuelta por Ud. mismo;
- vuelva a poner en marcha el programa para controlar si el inconveniente ha sido resuelto;
- si no es así, llame al Servicio de Asistencia Técnica Autorizado.

! Nunca solicite la asistencia de técnicos no autorizados.

Comuníquese:

- el tipo de anomalía;
- el mensaje que se observa en el display TEMPERATURA
- el modelo del aparato (Mod.)
- el número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

**La siguiente información es válida solo para España.
Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor.**

Ampliación de garantía

Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.

Consiga una cobertura total adicional de

- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)

Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.

En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

ESTAMOS A SU SERVICIO

PT

Assistência

Atenção:

Este aparelho é equipado com um sistema de diagnóstico que possibilita detectar eventuais mau funcionamentos. Estes são comunicados no visor mediante mensagens do seguinte tipo: "F—" seguido por números.

Nestes casos será necessária uma intervenção da Assistência técnica.

Antes de contactar a Assistência:

- verifique se a anomalia pode ser resolvida autonomamente;
- reiniciar o programa para controlar se o inconveniente foi resolvido;
- em caso negativo, contacte o Serviço de Assistência Técnica Autorizado.

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comuniquese:

- o tipo de avaria;
- a mensagem visível no display da TEMPERATURA
- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N).

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

IT

Descrizione dell'apparecchio

Vista d'insieme

- 1 POSIZIONE 1
- 2 POSIZIONE 2
- 3 POSIZIONE 3
- 4 POSIZIONE 4
- 5 POSIZIONE 5
- 6 POSIZIONE DIVIDER "D"
- 7 POSIZIONE 6
- 8 POSIZIONE 7
- 9 GUIDE di scorrimento dei ripiani
- 10 Ripiano LECCARDA
- 11 Ripiano GRIGLIA
- 12 Ripiano DIVIDER
- 13 Pannello di controllo

GB

Description of the appliance

Overall view

- 1 POSITION 1
- 2 POSITION 2
- 3 POSITION 3
- 4 POSITION 4
- 5 POSITION 5
- 6 DIVIDER "D" POSITION
- 7 POSITION 6
- 8 POSITION 7
- 9 GUIDES for the sliding racks
- 10 DRIPPING PAN
- 11 RACK shelf
- 12 DIVIDER shelf
- 13 Control panel

FR

Description de l'appareil

Vue d'ensemble

- 1 NIVEAU 1
- 2 NIVEAU 2
- 3 NIVEAU 3
- 4 NIVEAU 4
- 5 NIVEAU 5
- 6 POSIZIONE SÉPARATEUR "D"
- 7 NIVEAU 6
- 8 NIVEAU 7
- 9 GLISSIERES de coulissement
- 10 Support LECHEFRITE

- 11 Support GRILLE
- 12 Support SÉPARATEUR
- 13 Tableau de bord

ES

Descripción del aparato

Vista en conjunto

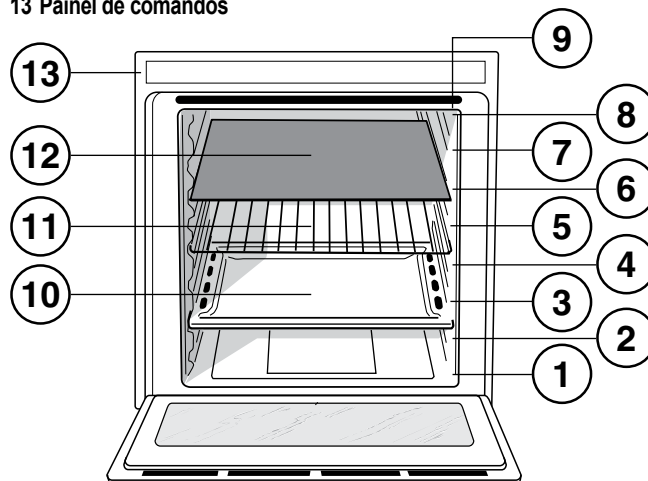
- 1 POSICIÓN 1
- 2 POSICIÓN 2
- 3 POSICIÓN 3
- 4 POSICIÓN 4
- 5 POSICIÓN 5
- 6 POSICIÓN DIVIDER "D"
- 7 POSICIÓN 6
- 8 POSICIÓN 7
- 9 GUÍAS de deslizamiento de las bandejas
- 10 Bandeja GRASERA
- 11 Bandeja PARRILLA
- 12 Bandeja DIVIDER
- 13 Panel de control

PT

Descrição do aparelho

Vista de conjunto

- 1 POSIÇÃO 1
- 2 POSIÇÃO 2
- 3 POSIÇÃO 3
- 4 POSIÇÃO 4
- 5 POSIÇÃO 5
- 6 DIVISOR "D" POSITION
- 7 POSIÇÃO 6
- 8 POSIÇÃO 7
- 9 GUIAS de escorrimto das prateleiras
- 10 Prateleira BANDEJA PINGADEIRA
- 11 Prateleira GRADE
- 12 Prateleira DIVISOR
- 13 Painel de comandos



Descrizione dell'apparecchio

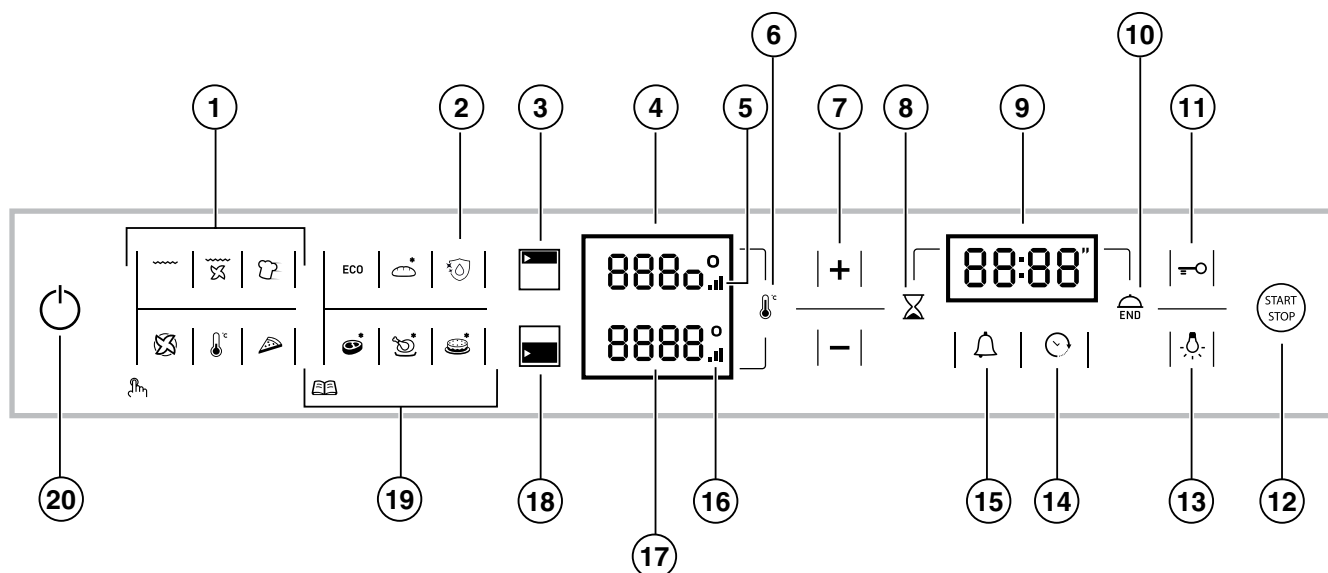
Pannello di controllo

1. Icone **PROGRAMMI MANUALI**
2. Icona **DIAMOND CLEAN**
3. Icona **SELEZIONE CAVITA' SMALL**
4. Display **TEMPERATURA CAVITA' SMALL e EXTRALARGE**
5. Icone **PRERISCALDAMENTO/CALORE RESIDUO CAVITA' SMALL e EXTRALARGE**
6. Icona **TEMPERATURA**
7. Icone **REGOLAZIONE TEMPI/TEMPERATURA**
8. Icona **DURATA**
9. Display **TEMPI**
10. Icona **FINE COTTURA**
11. Icona **BLOCCO PORTA/COMANDI**
12. **AVVIO/ARRESTO**
13. Icona **LUCE**
14. Icona **OROLOGIO**
15. Icona **CONTAMINUTI**
16. Icone **PRERISCALDAMENTO/CALORE RESIDUO CAVITA' MAIN**
17. Display **TEMPERATURA CAVITA' MAIN**
18. Icona **SELEZIONE CAVITA' MAIN**
19. Icone **PROGRAMMI AUTOMATICI/ECO**
20. **ACCENSIONE PANNELLO**

Description of the appliance

Control panel

1. **MANUAL COOKING MODE** icons
2. **DIAMOND CLEAN** icon
3. **SMALL CAVITY** icon
4. **SMALL and EXTRALARGE CAVITY TEMPERATURE** display
5. **SMALL and EXTRALARGE CAVITY PREHEATING / RESIDUAL HEAT** icons
6. **TEMPERATURE** icon
7. **TIME / TEMPERATURE ADJUSTMENT** icons
8. **DURATION** icon
9. **TIME** display
10. **END OF COOKING** icon
11. **DOOR / CONTROL PANEL LOCK** icon
12. **START / STOP**
13. **LIGHT** icon
14. **CLOCK** icon
15. **MINUTE MINDER** icon
16. **MAIN CAVITY PREHEATING / RESIDUAL HEAT** icons
17. **MAIN CAVITY TEMPERATURE** display
18. **MAIN CAVITY** icon
19. **AUTOMATIC / ECO COOKING MODE** icons
20. **CONTROL PANEL POWER BUTTON**



FR

Description de l'appareil

Tableau de bord

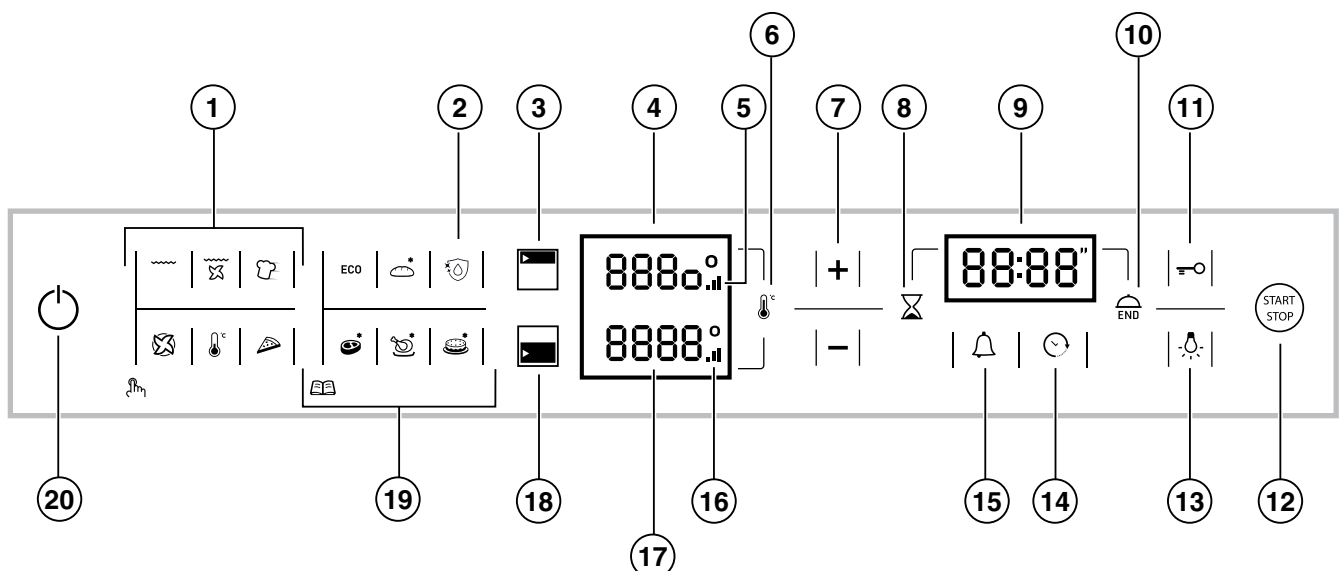
1. Icônes PROGRAMMES MANUELS
2. Icône DIAMOND CLEAN
3. Icône SÉLECTION ENCEINTE SMALL
4. Afficheur TEMPÉRATURE ENCEINTE SMALL et EXTRALARGE
5. Icônes PRÉCHAUFFAGE/CHALEUR RÉSIDUELLE ENCEINTE SMALL et EXTRALARGE
6. Icône TEMPÉRATURE
7. Icônes RÉGLAGE TEMPS / TEMPÉRATURE
8. Icône DURÉE
9. Afficheur TEMPS
10. Icône FIN DE CUISSON
11. Icône VERROUILLAGE PORTE / COMMANDES
12. DÉPART / ARRÊT
13. Icône ECLAIRAGE
14. Icône HORLOGE
15. Icône MINUTEUR
16. Icônes PRÉCHAUFFAGE / CHALEUR RÉSIDUELLE ENCEINTE MAIN
17. Afficheur TEMPÉRATURE ENCEINTE MAIN
18. Icône SÉLECTION ENCEINTE MAIN
19. Icônes PROGRAMMES AUTOMATIQUES/ECO
20. ALLUMAGE PANNEAU

ES

Descripción del aparato

Panel de control

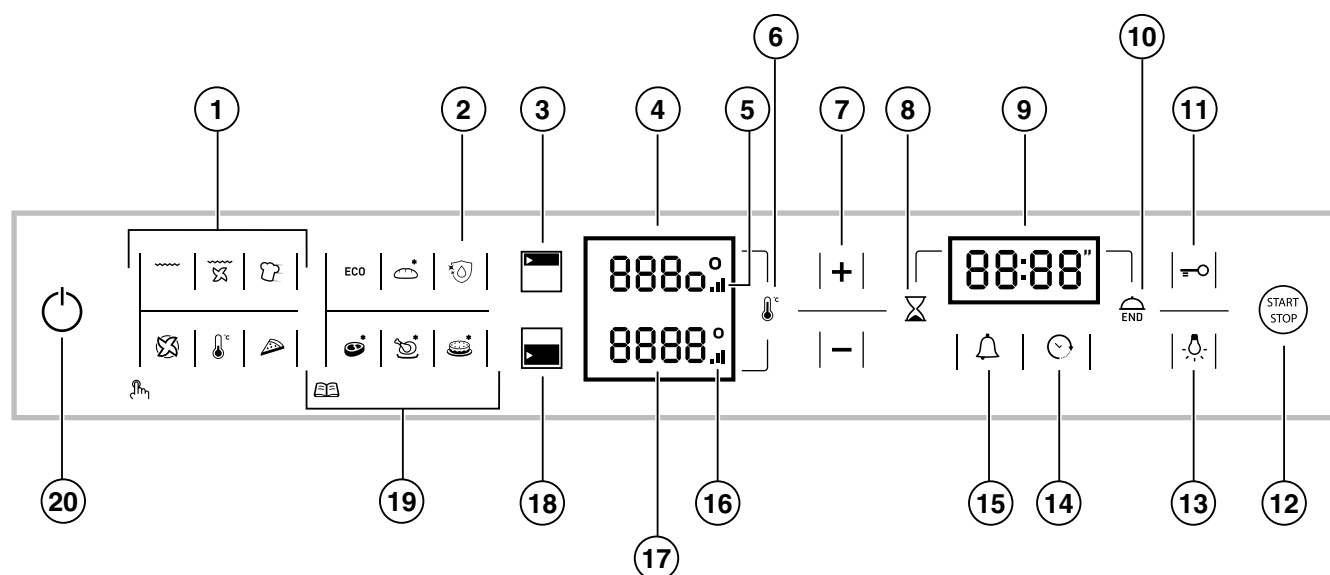
1. Iconos de PROGRAMAS MANUALES
2. Icono DIAMOND CLEAN
3. Icono SELECCIÓN CAVIDAD SMALL
4. Pantalla TEMPERATURA CAVIDAD SMALL y EXTRALARGE
5. Iconos PRECALENTAMIENTO / CALOR RESIDUAL CAVIDAD SMALL y EXTRALARGE
6. Icono TEMPERATURA
7. Iconos PROGRAMACIÓN DE TIEMPOS /TEMPERATURA
8. Icono de DURACIÓN
9. Display de TIEMPOS
10. Icono de FIN DE COCCIÓN
11. Icono BLOQUEO DE PUERTA / MANDOS
12. PUESTA EN MARCHA / PARADA
13. Icono LUZ
14. Icono RELOJ
15. Icono CONTADOR DE MINUTOS
16. Iconos PRECALENTAMIENTO / CALOR RESIDUAL CAVIDAD MAIN
17. Pantalla TEMPERATURA CAVIDAD MAIN
18. Icono SELECCIÓN CAVIDAD MAIN
19. Iconos de PROGRAMAS AUTOMÁTICOS / ECO
20. ENCENDIDO DEL PANEL



Descrição do aparelho

Painel de comandos

1. Ícone PROGRAMAS MANUAIS
2. Ícone DIAMOND CLEAN
3. Ícone SELECÇÃO CAVIDADE SMALL
4. Display TEMPERATURA CAVIDADE SMALL e EXTRALARGE
5. Ícones PRÉ-AQUECIMENTO/CALOR RESIDUAL CAVIDADE SMALL e EXTRALARGE
6. Ícone TEMPERATURA
7. Ícone REGULAÇÃO TEMPOS/TEMPERATURA
8. Ícone DURAÇÃO
9. Display TEMPOS
10. Ícone FIM DE COZEDURA
11. Ícone BLOQUEIO PORTA/COMANDOS
12. INÍCIO/PARAGEM
13. Ícone LUZ
14. Ícone do RELÓGIO
15. Ícone do CONTADOR DE MINUTOS
16. Ícones PRÉ-AQUECIMENTO/CALOR RESIDUAL CAVIDADE MAIN
17. Display TEMPERATURA CAVIDADE MAIN
18. Ícone SELECÇÃO CAVIDADE MAIN
19. Ícone de PROGRAMAS AUTOMÁTICOS/ECO
20. LIGAÇÃO PAINEL



Installazione

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

Posizionamento

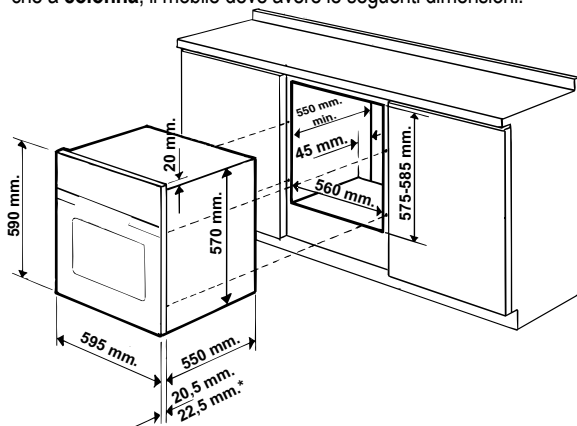
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi Precauzioni e consigli).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

Incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

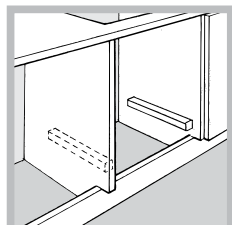
- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento **sottotavolo** (vedi figura) che a **colonna**, il mobile deve avere le seguenti dimensioni:



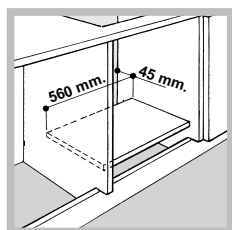
! Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche.

Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate con questo tipo di installazione.

Aerazione



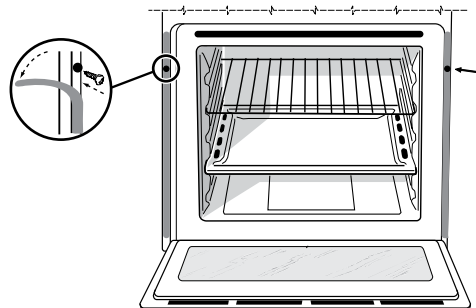
Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (vedi figure).



Centraggio e fissaggio

Per fissare l'apparecchio al mobile:

- aprire la porta del forno;
- sfilare le guarnizioni laterali nella parte alta fino a scoprire i 2 fori di fissaggio;
- fissare il forno al mobile utilizzando 2 viti a legno;
- riposizionare le 2 guarnizioni.

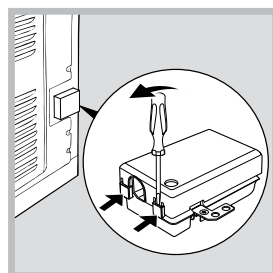


! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

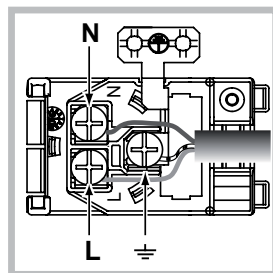
Collegamento elettrico

I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi sotto).

Montaggio del cavo di alimentazione



1. Aprire la morsetteria facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (vedi figura).



2. Mettere in opera il cavo di alimentazione: svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N- \perp e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde \perp (vedi figura).

3. Fissare il cavo nell'apposito fermacavo.
4. Chiudere il coperchio della morsetteria.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche (vedi a fianco).

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente (per esempio lo schienale del forno).

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;


- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (vedi Assistenza).

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

| TARGHETTA CARATTERISTICHE | |
|---|---|
| Dimensioni* | larghezza cm 43,5 altezza cm 41 profondità cm 41 |
| Volume* | lt. 74 |
| Dimensioni** | larghezza cm 45,6 altezza cm 41 profondità cm 41 |
| Volume** | lt. 77 |
| Collegamenti elettrici | tensione a 220-240V~ 50/60Hz o 50Hz potenza massima assorbita 2600W (vedi targhetta caratteristiche) |
| ENERGY LABEL e ECODESIGN | Regolamento (EU) No 65/2014 che integra la Direttiva 2010/30/EU. Regolamento (EU) No 66/2014 che integra la Direttiva 2009/125/EC. Norma EN 60350-1 Norma EN 50564 Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: ECO. |
|  | Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: - 2006/95/CE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. - 2012/19/UE e successive modificazioni. - 1275/2008 standby/off mode |

* Solo per modelli con guide imbutite.

** Solo per modelli con guide in filo.

Struttura del forno

Il forno OPEN SPACE offre 70lt di capacità e la possibilità di cucinare pietanze su 4 livelli contemporaneamente o cucinare porzioni abbondanti, che non starebbero in un forno tradizionale.

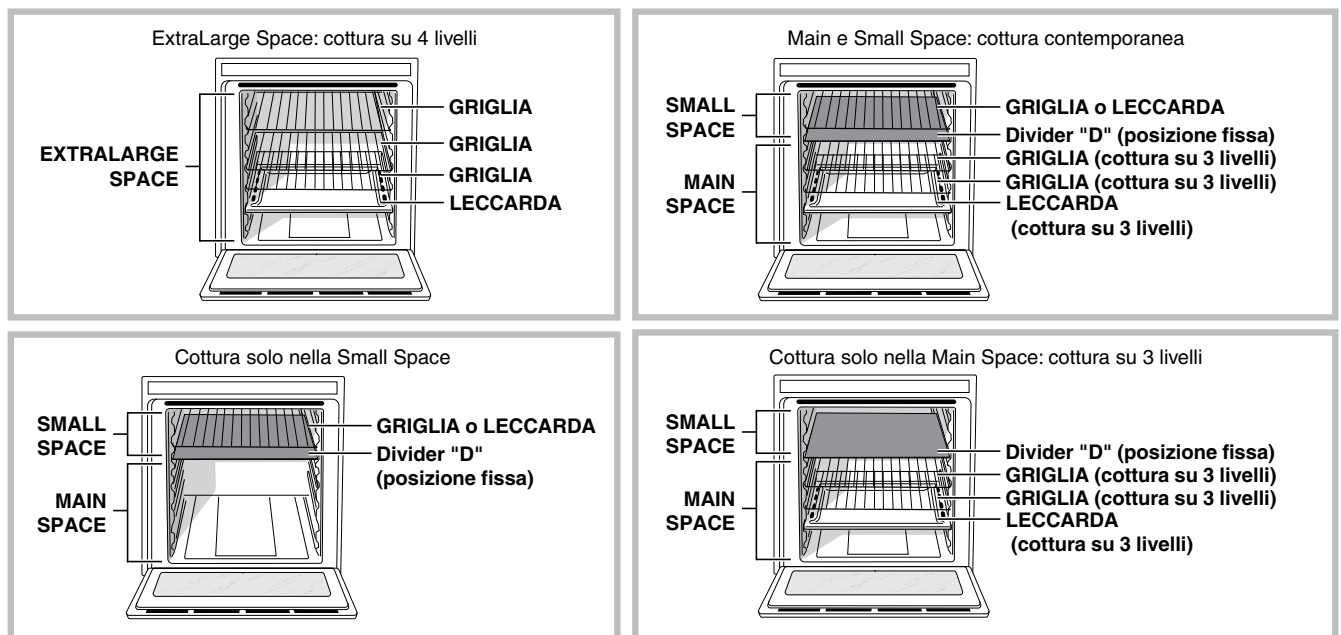
Grazie alla ExtraLarge Space, OPEN SPACE offre 10 funzioni di cottura, di cui 6 universali, utilizzabili per qualsiasi preparazione, e 4 programmi automatici, che assicurano risultati perfetti per qualsiasi ricetta.

OPEN SPACE offre inoltre il massimo del comfort per qualsiasi esigenza e lo fa con 4 diverse possibilità d'uso: il forno è unico ma è divisibile in spazi di dimensioni differenti, ciascuna con regolazioni indipendenti di temperatura e tempi.

Questo è possibile grazie al DIVIDER termoisolante, che permette di dividere l'intera ExtraLarge Space in due spazi di grandezze diverse: Main Space e Small Space.

Le due Main e Small Space si possono usare contemporaneamente, per cucinare diverse preparazioni in meno tempo, oppure separatamente, per utilizzare solo lo spazio che serve.

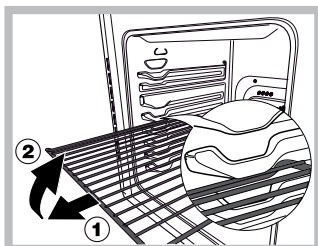
Quando le due cavità sono utilizzate insieme è possibile regolare le temperature di cottura tra 50° e 250°, ed avere una differenza di temperatura fino a 100° tra le due zone, per realizzare ricette anche molto diverse tra loro senza che sapori ed odori si mescolino.



La tabella riportata di seguito descrive i possibili valori di temperatura impostabili. Il display intelligente ti guiderà nella corretta regolazione delle temperature delle due cavità.

| Temperatura nella prima cavità (Main o Small Space) | Temperatura nella seconda cavità (Small o Main Space) |
|---|--|
| Da 40°C a 150°C | La differenza di temperatura rispetto alla prima cavità selezionata è massimo 50°C <i>Esempio: imposti 90°C su una cavità; nell'altra puoi impostare un valore tra 40°C (90°C-50°C) e 140°C (90°C+50°C).</i> |
| Da 155°C a 200°C | La differenza di temperatura rispetto alla prima cavità selezionata è massimo 70°C <i>Esempio: imposti 180°C su una cavità; nell'altra puoi impostare un valore tra 110°C (180°C-70°C) e 250°C (180°C+70°C).</i> |
| Da 205°C a 300°C | La differenza di temperatura rispetto alla prima cavità selezionata è massimo 100°C <i>Esempio: imposti 210°C su una cavità; nell'altra puoi impostare un valore tra 110°C (210°C-100°C) e 300°C max temperatura impostabile.</i> |

Avvio e utilizzo




ATTENZIONE! Il forno è dotato di un sistema di arresto griglie che consente di estrarle senza che queste fuoriescano dal forno. (1) Per estrarre completamente le griglie è sufficiente, come indicato sul disegno, alzarle, prendendole dalla parte anteriore e tirarle. (2)

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

! Per facilitare le impostazioni, tenere premuti le icone "+" e "-": i numeri sul display scorrono più velocemente.

! Ogni impostazione viene memorizzata automaticamente dopo 10 secondi.

! Durante l'uso si consiglia di rimuovere eventuali stoviglie o cibi delicati dalla cavità spenta.

! A cottura avviata, prima di rimuovere il DIVIDER è necessario spegnere il forno con l'icona .




! Ad ogni accensione il forno è impostato sulle cotture UNIVERSALI.

! Non è possibile attivare i tasti touch se si indossano dei guanti.


! Per ottimizzare le performance di cottura, al momento dell'attivazione della funzione selezionata viene effettuato un settaggio dei parametri del prodotto, che potrebbe comportare il ritardo dell'accensione della ventola e degli elementi riscaldanti.


Blocco comandi

! E' possibile bloccare i comandi a forno spento, a cottura avviata o terminata e in programmazione.



Per bloccare i comandi che regolano il forno, premere l'icona  per almeno 2 secondi. Viene emesso un segnale acustico e il display TEMPERATURA visualizza il simbolo chiave "O-n". L'icona  accesa indica il blocco attivato. Per sbloccare, premere nuovamente per almeno 2 secondi l'icona .


Impostare l'orologio

! L'orologio è impostabile solo a forno spento. Se il forno è in modalità standby la prima pressione dell'icona  visualizza l'ora corrente. Premere nuovamente per impostare l'ora.

Dopo l'allacciamento alla rete elettrica o dopo un black-out, l'icona  e le cifre sul display TEMPI lampeggiano per 10 secondi.

Per regolare l'orologio:

1. Premere l'icona .
2. Regolare l'ora tramite le icone "+" e "-".
3. Raggiunta l'ora esatta, premere nuovamente l'icona .
4. Ripetere l'operazione sopra descritta per i minuti.



In caso di black-out l'orologio deve essere reimpostato. L'icona  lampeggiante sul display segnala che l'orologio non è correttamente impostato.


Impostare il contaminuti



! Il contaminuti è sempre impostabile sia a forno spento che acceso. Non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno.


Il contaminuti a tempo scaduto emette un segnale acustico, che si arresta dopo 30 secondi o premendo un qualsiasi tasto attivo.

Per regolare il contaminuti:

1. Premere l'icona .
2. Regolare il tempo desiderato con le icone "+" e "-".
3. Raggiunta l'impostazione desiderata, premere nuovamente l'icona .

L'icona  accesa segnala che il contaminuti è attivo.

Per annullare il contaminuti, premere l'icona  e con le icone "+" e "-" portare il tempo fino a 00:00. Premere nuovamente l'icona .

Lo spegnimento dell'icona  segnala che il contaminuti è disattivo.


Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo, porta del forno ed anche nella parte inferiore della porta forno.

! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Luce del forno

La luce si accende aprendo la porta del forno o al momento dell'avvio di un programma di cottura.



L'icona  permette di accendere e spegnere la luce in qualsiasi momento.

Indicatori di calore residuo

L'apparecchio è provvisto di un indicatore di calore residuo. A forno spento il display segnala tramite l'accensione della barra del "calore residuo" la presenza di temperatura all'interno della cavità. I singoli elementi della barra si spengono man mano che la temperatura all'interno del forno si raffredda.



Modalità Demo

Il forno ha la possibilità di funzionare in modalità DEMO: si disattivano tutti gli elementi riscaldanti, lasciando però operativi i comandi.

Per attivare la modalità DEMO premere brevemente l'icona , poi le icone "+" e "-" contemporaneamente per 6 secondi e poi premere brevemente l'icona . Viene emesso un segnale acustico e il display TEMPERATURA visualizza "dEon".

Per disattivare la modalità DEMO, da forno spento premere contemporaneamente l'icona  e l'icona "-" per 3 secondi. Viene emesso un segnale acustico e visualizzata la scritta "dEoF".

Ripristino delle impostazioni di fabbrica

Il forno ha la possibilità di essere riportato ai valori di fabbrica, resettando tutte le impostazioni scelte dall'utente (orologio e durate personalizzate). Per eseguire il reset spegnere il forno, tenere premuti per 6 secondi contemporaneamente il tasto della prima cottura manuale in alto a sinistra e l'icona . Ad avvenuto ripristino viene emesso un segnale acustico. Alla prima pressione dell'icona  si è riportati alla prima accensione.

Standby

Questo prodotto soddisfa i requisiti imposti dalla nuova Direttiva Europea sulla limitazione dei consumi energetici in standby. Se non si eseguono operazioni per 30 minuti e non è stato impostato nessun blocco di tasti o

porta, l'apparecchio si dispone automaticamente in modalità standby. La modalità standby è visualizzata con "Tasto Orologio" in alta luminosità. Non appena si interagisce nuovamente con l'apparecchio, il sistema ritorna in modalità operativa.

Programmi

! Per garantire la perfetta morbidezza e croccantezza dei cibi il forno rilascia sotto forma di vapore acqueo l'umidità che proviene naturalmente dal cibo. In questo modo si possono avere dei risultati di cottura ottimali su tutte le pietanze.

! Ad ogni accensione il forno propone il primo programma di cottura UNIVERSALE.


! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

ExtraLarge Space

! Non utilizzare la posizione "D" per i ripiani di cottura.

Avviare il forno

1. Accendere il pannello di controllo premendo l'icona . L'apparecchio emette un triplice suono ascendente e si illuminano in sequenza tutti i tasti.

2. Premere il tasto del programma di cottura desiderato. Il display TEMPERATURA visualizza:

- in caso di programma manuale, la temperatura associata al programma;
- "Auto" in caso di programma automatico.

il display TEMPI visualizza:


- in caso di programma manuale, l'ora corrente;
- la durata in caso di programma automatico.

3. Premere l'icona  per avviare la cottura.

4. Il forno entra nella fase di preriscaldamento: la spia del preriscaldamento lampeggia.

5. Un segnale acustico e l'accensione della spia di preriscaldamento segnalano che il preriscaldamento è completo. E' possibile infornare gli alimenti da cuocere

6. Durante la cottura è sempre possibile:

- modificare la temperatura premendo l'icona  poi le icone "+" e "-" (solo per programmi manuali);

- programmare la durata di una cottura (vedi Programmi);

- interrompere la cottura premendo l'icona . In questo caso l'apparecchio ricorda la temperatura eventualmente modificata in precedenza (solo per programmi manuali).

- spegnere il forno tenendo premuto l'icona  per 3 secondi.

7. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

! Nel programma BARBECUE non è previsto il preriscaldamento.

Programmi di cottura UNIVERSALI

! Tutti i programmi hanno una temperatura di cottura preimpostata. Essa può essere regolata manualmente, impostandola a piacere tra 30°C e 250°C (300°C per il programma BARBECUE). I programmi UNIVERSALI comprendono tutte le cotture manuali.

Per ciascuna di esse, il forno gestisce unicamente i parametri essenziali per la riuscita di tutte le ricette, dalle più semplici alle più sofisticate: temperatura, fonte di calore, tasso d'umidità e circolazione forzata dell'aria sono valori che vengono controllati automaticamente. Questo capitolo è stato realizzato con la preziosa collaborazione del nostro esperto culinario. Invitiamo a seguire i suoi consigli al fine di sfruttare appieno la sua esperienza e ottenere una cottura sempre perfetta.

Le funzioni di cottura, le temperature e i ripiani di posizionamento delle pietanze da selezionare sono esattamente gli stessi da lui usati abitualmente per ottenere i migliori risultati.

Per ciascuna funzione UNIVERSALI, nella tabella seguente viene indicato se la pietanza va infornata a freddo o a caldo. Il rispetto di queste indicazioni garantisce un risultato di cottura ottimale. Se si desidera infornare a caldo, attendere la fine del preriscaldamento, segnalata da una sequenza di segnali acustici.

La temperatura viene determinata automaticamente in base al tipo di cottura scelto; tuttavia è possibile modificarla per adattarla alla specifica ricetta da realizzare. È possibile anche impostare una durata di cottura con inizio immediato o ritardato.

Programma MULTILIVELLO

Si attivano tutti gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.

Programma BARBECUE

Si attiva l'elemento riscaldante superiore e il girarrosto (ove presente). La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa (vedere "Consigli pratici di cottura").

Programma GRATIN

Si attiva l'elemento riscaldante superiore e durante una parte del ciclo anche l'elemento riscaldante circolare, entrano in funzione la ventola e il girarrosto (ove presente). Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa (vedere "Consigli pratici di cottura").

Programmi BASSA TEMPERATURA

Questo tipo di cottura consente di lievitare, scongelare, di preparare lo yogurth, riscaldare più o meno rapidamente, cuocere lentamente a bassa temperatura. Le temperature selezionabili sono: 40, 65, 90 °C.


Programma PIZZA

Si attivano gli elementi riscaldanti superiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno. Nel caso si utilizzi più di un ripiano alla volta, è necessario cambiarli di posizione tra loro a metà cottura.

Programma FAST COOKING

Il programma non necessita di preriscaldamento. Questo programma è particolarmente indicato per cotture veloci di cibi preconfezionati (surgelati o precotti). I risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano.

Programma ECO

Si attiva l'elemento riscaldante posteriore ed entra in funzione la ventola, garantendo un calore delicato ed uniforme all'interno del forno. Questo programma è indicato per cotture lente di ogni tipo di pietanza con temperature regolabili fino a un massimo di 200°C, oltre che per il riscaldamento di vivande e per i completamenti di cottura. È particolarmente indicato per la cottura lenta di carni e pesci, consentendo di ottenere carni più tenere con un risparmio energetico. Per una migliore efficienza energetica, all'avvio del ciclo la luce rimane accesa per 30 sec. Per riaccendere la luce premere l'icona .

Programmi di cottura AUTOMATICI

! La temperatura e la durata di cottura sono **prestabilite** tramite il sistema **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata)** che garantisce automaticamente un risultato perfetto. La cottura si interrompe automaticamente e il forno avvisa quando la pietanza è cotta. La cottura può essere effettuata informando a **freddo** o a **caldo**.

È possibile personalizzare la durata di cottura in base ai propri gusti personali modificandola, prima dell'avvio, di $\pm 5/20$ minuti a seconda del programma scelto. A cottura avviata è comunque possibile modificare la durata. Se la modifica viene effettuata prima dell'avvio del programma, questa viene memorizzata e riproposta al successivo utilizzo del programma. Se la temperatura interna nel forno è superiore a quella proposta per il programma scelto, il display TEMPERATURA visualizza la scritta "Hot" e non è possibile avviare la cottura; attendere che il forno si raffreddi.

! Al raggiungimento della fase di cottura il forno emette un segnale acustico.

! Non aprite la porta forno per evitare di falsare i tempi e le temperature di esecuzione delle cotture.

Programma MANZO

Utilizzare questa funzione per cuocere carni di vitello, maiale. Informare a forno freddo. È comunque possibile informare anche a forno caldo.

Programma POLLO

Questa funzione è ideale per cuocere carne di pollo (intero o a pezzi). Informare a forno freddo. È comunque possibile informare anche a forno caldo.

Programma PANE

Utilizzare questa funzione per cuocere il pane. Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:

- rispettare la ricetta;
- il **peso massimo** per leccarda;
- **non dimenticare di mettere 100gr (1dl) di acqua fredda sulla leccarda alla posizione 7;**
- la lievitazione del impasto va fatto a temperatura ambiente per 1 ora o 1 ora e mezzo, in funzione della temperatura della stanza, e in pratica, fino al raddoppio del impasto.


Ricetta per il PANE :

- 1 Leccarda di 1000g Max, Ripiano basso
- 2 Leccarde di 1000g Max, Ripiani basso e medio

Ricetta per 1000g d'impasto : 600g Farina, 360g Acqua, 11g Sale, 25g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)

Processo:

- Mescolare la farina ed il sale in un grande recipiente.
- Diluire il lievito nell'acqua leggermente tiepida (circa 35 gradi).
- Aprite la farina a fontana.

- Versare il miscuglio di acqua e lievito
- Lavorare fino ad ottenimento di un impasto omogeneo e poco colloso, stirandolo col palmo della mano e ripiegandolo su se stesso per 10 minuti.
- Formare una palla, mettere l'impasto in un'insalatiera e ricoprirla con pellicola trasparente per evitare che la superficie dell'impasto si secchi. Mettere l'insalatiera nel forno alla funzione manuale BASSA TEMPERATURA a 40°C e lasciar lievitare per circa 1 ora (il volume dell'impasto deve raddoppiare)
- Dividere la palla per ottenere i diversi pani.
- Disponerli sulla leccarda su una carta forno.
- Cospargere i pani di farina.
- Fare dei tagli sui pani.
- Informare a forno freddo.
- Avviare la cottura  **PANE**
- Alla fine della cottura, lasciare riposare i pani su una griglia fino a completo raffreddamento.



Programma DOLCI

Questa funzione è ideale per la cottura di dolci sia a base di lievito naturale, sia a base di lievito chimico e senza lievito. Informare a forno freddo. È comunque possibile informare anche a forno caldo.

Programma FILETTO DI PESCE


Questa funzione è adatta per cuocere filetti di piccole-medie dimensioni. Informare a forno freddo.

II DIVIDER

Inserire il DIVIDER sul ripiano DIVIDER "D" con il perno e le frecce rivolte verso la parte posteriore del forno. A seguito del corretto inserimento il forno emette un segnale acustico e permette l'utilizzo delle due MAIN e SMALL Space separatamente o contemporaneamente. Vengono abilitati i tasti per la scelta della cavità SMALL Space  e MAIN Space . La cavità selezionata di default è la cavità MAIN.

Small Space

Avviare il forno

1. Con DIVIDER inserito selezionare la cavità SMALL Space 
2. Per le varie regolazioni e impostazioni seguire le indicazioni sopra descritte per la cavità EXTRALARGE.

Programmi di cottura

Programma BARBECUE


Si attiva l'elemento riscaldante superiore e il girarrosto (ove presente). La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa (vedere "Consigli pratici di cottura").

Programma FAST COOKING

Il programma non necessita di preriscaldamento. Questo programma è particolarmente indicato per cotture veloci di cibi preconfezionati (surgelati o precotti). I risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano.

Main Space

Avviare il forno

1. Con DIVIDER inserito selezionare la cavità MAIN Space .
2. Per le varie regolazioni e impostazioni seguire le indicazioni sopra descritte per la cavità EXTRALARGE.

Programmi di cottura UNIVERSALI

! Tutti i programmi hanno una temperatura di cottura preimpostata. Essa può essere regolata manualmente, impostandola a piacere tra 30°C e 250°C (300°C per il programma BARBECUE). I programmi UNIVERSALI comprendono tutte le cotture manuali.

Per ciascuna di esse, il forno gestisce unicamente i parametri essenziali per la riuscita di tutte le ricette, dalle più semplici alle più sofisticate: temperatura, fonte di calore, tasso d'umidità e circolazione forzata dell'aria sono valori che vengono controllati automaticamente.

Questo capitolo è stato realizzato con la preziosa collaborazione del nostro esperto culinario. Invitiamo a seguire i suoi consigli al fine di sfruttare appieno la sua esperienza e ottenere una cottura sempre perfetta.

Le funzioni di cottura, le temperature e i ripiani di posizionamento delle pietanze da selezionare sono esattamente gli stessi da lui usati abitualmente per ottenere i migliori risultati.

Per ciascuna funzione **UNIVERSALI**, nella tabella seguente viene indicato se la pietanza va infornata a **freddo** o a **caldo**. Il rispetto di queste indicazioni garantisce un risultato di cottura ottimale.

Se si desidera infornare a caldo, attendere la fine del preriscaldamento, segnalata da una sequenza di segnali acustici.

La temperatura viene determinata automaticamente in base al tipo di cottura scelto; **tuttavia è possibile modificarla per adattarla alla specifica ricetta da realizzare**.

È possibile anche impostare una durata di cottura con inizio immediato o ritardato.



Programma MULTILIVELLO

Si attivano tutti gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.



Programmi BASSA TEMPERATURA

Questo tipo di cottura consente di lievitare, scongelare, di preparare lo yogurt, riscaldare più o meno rapidamente, cuocere lentamente a bassa temperatura. Le temperature selezionabili sono: 40, 65, 90 °C.



Programma PIZZA

Si attivano gli elementi riscaldanti superiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno. Nel caso si utilizzi più di un ripiano alla volta, è necessario cambiarli di posizione tra loro a metà cottura.

Programmi di cottura AUTOMATICI

! La **temperatura** e la **durata di cottura** sono **prestabilitate** tramite il sistema **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata)** che garantisce automaticamente un risultato perfetto. La cottura si interrompe automaticamente e il forno avvisa quando la pietanza è cotta. La cottura può essere effettuata infornando a freddo o a caldo. È possibile personalizzare la durata di cottura in base ai propri gusti personali modificandola, prima dell'avvio, di $\pm 5/20$ minuti a seconda del programma scelto. A cottura avviata è comunque possibile modificarne la durata. Se la modifica viene effettuata prima dell'avvio del programma, questa viene memorizzata e riproposta al successivo utilizzo del programma. Se la temperatura interna nel forno è superiore a quella proposta

per il programma scelto, il display TEMPERATURA visualizza la scritta "Hot" e non è possibile avviare la cottura; attendere che il forno si raffreddi.

! Al raggiungimento della fase di cottura il forno emette un segnale acustico.

! Non aprite la porta forno per evitare di falsare i tempi e le temperature di esecuzione delle cotture.



Programma MANZO

Utilizzare questa funzione per cuocere carni di vitello, maiale. Infornare a forno freddo. È comunque possibile infornare anche a forno caldo.



Programma POLLO

Questa funzione è ideale per cuocere carne di pollo (intero o a pezzi). Infornare a forno freddo. È comunque possibile infornare anche a forno caldo.



Programma DOLCI

Questa funzione è ideale per la cottura di dolci sia a base di lievito naturale, sia a base di lievito chimico e senza lievito. Infornare a forno freddo. È comunque possibile infornare anche a forno caldo.

Utilizzo contemporaneo Small Space e Main Space

! Il funzionamento simultaneo è possibile solo utilizzando le funzioni UNIVERSALI.

Avviare il forno



Per utilizzo contemporaneo è sufficiente avviare in successione un programma di cottura in entrambe le cavità.

Il display TEMPERATURA visualizza i parametri di cottura di entrambe le cavità.

! Grazie all'alta efficienza energetica, il tempo di preriscaldamento della cavità SMALL SPACE è di circa 15 minuti.

Programmazione la cottura

! La programmazione è possibile solo dopo aver selezionato un programma di cottura. È possibile programmare la cottura anche per le diverse cavità.

! Selezionando un programma di cottura è attivo l'icona  ed è quindi possibile programmare la durata. Solo dopo aver impostato la durata, l'icona  si attiva ed è quindi possibile programmare una cottura ritardata.





Programmazione la durata



1. Premere l'icona ; l'icona  e le cifre sul display TEMPI lampeggiano.
2. Per impostare la durata premere le icone "+" e "-".
3. Raggiunta la durata desiderata, premere nuovamente l'icona .
4. Premere l'icona  per avviare la cottura.
5. A cottura terminata, sul display TEMPERATURA compare la scritta "END" e viene emesso un segnale acustico.
 - Esempio: sono le 9:00 e viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.

Programmazione una cottura ritardata

! La programmazione della fine di una cottura è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.

! Per utilizzare al meglio la programmazione ritardata è necessario che l'orologio sia correttamente impostato.

1. Premere l'icona  e seguire la procedura da 1 a 3 descritta per la durata.
2. Poi premere l'icona  e regolare l'ora di fine premendo le icone "+" e "-".
3. Raggiunta l'ora di fine cottura desiderata, premere nuovamente l'icona .
4. Premere l'icona  per attivare la programmazione.

Le icone  e  lampeggiano alternativamente per segnalare che è stata effettuata una programmazione; durante il periodo di attesa della partenza della cottura, il display TEMPI visualizza alternativamente la durata e l'ora di fine cottura.

5. Una volta terminata la cottura, il display TEMPERATURA visualizza la scritta "END" e viene emesso un segnale acustico.
 - Esempio: sono le ore 9:00, viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti e le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:15.

Per annullare una programmazione premere l'icona .

Consigli pratici di cottura

MULTILIVELLO

- Utilizzare le posizioni 1-3-5-6.
- Disporre la leccarda in basso e le griglie in alto.
- Nel caso di pizze o focacce utilizzare una teglia in alluminio leggero di un diametro massimo di 30cm, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura. Durante la cottura è preferibile modificare l'ordine dei ripiani.
- Utilizzare le posizioni 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

BARBECUE

- Preriscaldare il forno per 5 minuti.
- Inserire il DIVIDER sul ripiano DIVIDER "D".
- Effettuare la cottura a porta chiusa.
- Inserire la griglia in posizione 7, disporre gli alimenti al centro della griglia. Disporre la leccarda alla posizione 6.
- Questa funzione è indicata per: rosolatura, gratin, colorazione meringhe, toast, piccole grigliate con carne magre e sottili.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.
- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disporre gli alimenti al centro della griglia.
- Si consiglia di impostare la temperatura al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

FAST COOKING

- Utilizzare la leccarda al ripiano 6.
- Per le cotture di cibi surgelati fare riferimento alle indicazioni sulla confezione.

Tabella cottura cavità ExtraLarge Space

| Funzioni | Alimenti | Peso (Kg) | Cottura su n. ripiani N. | Posizione dei ripiani | | | Preriscaldamento | Temperatura consigliata (°C) | Durata cottura (minuti) | | |
|-----------------------------|------------------------------|-----------|--------------------------|-----------------------|-----------|-----------|------------------|------------------------------|-------------------------|-----------|-------|
| | | | | Leccarda | Griglia 1 | Griglia 2 | | | | Griglia 3 | |
| Universali | | | | | | | | | | | |
| Multilivello* | Crostate | | 1 | | 2 o 3 | | | Si | 190 | 25-30 | |
| | | | 2 | | 1 o 2 | | | Si | 180 | 35-45 | |
| | | | 3 | | 1 | 3 o 5 | | | Si | 180 | 40-50 |
| | | | 4 | 1 | 3 | 5 | 6 | | Si | 180 | 45-55 |
| | Bigné | | 1 | 2 o 3 | | | | | Si | 190 | 25-35 |
| | | | 2 | 1 a 2 | 3 a 5 | | | | Si | 190 | 25-35 |
| | | | 3 | 1 | 3 | 5 | | | Si | 190 | 30-40 |
| | | | 4 | 1 | 3 | 5 | 6 | | Si | 190 | 30-40 |
| | Biscotti | | 1 | 2 o 3 | | | | | Si | 180 | 15-25 |
| | | | 2 | 1 a 2 | 3 a 5 | | | | Si | 180 | 15-25 |
| | | 3 | 1 | 3 | 5 | | | Si | 180 | 20-30 | |
| | | 4 | 1 | 3 | 5 | 6 | | Si | 180 | 20-30 | |
| Pasticcini | | 1 | 2 o 3 | | | | | Si | 200 | 30-40 | |
| | | 2 | 2 | 5 | | | | Si | 200 | 35-45 | |
| | | 3 | 1 | 4 | 6 | | | Si | 200 | 40-50 | |
| Crème Caramel (bagno maria) | | 1 | 2 o 3 | | | | | Si | 170 | 35-45 | |
| | | 2 | 2 | 5 | | | | Si | 170 | 35-45 | |
| | | 3 | 1 | 4 | 6 | | | Si | 170 | 40-50 | |
| Panettone | | 1 | 1 o 2 | | | | | Si | 160 | 45-60 | |
| Plumcake | | 1 | | 2 o 3 | | | | Si | 160 | 60-75 | |
| | | 2 | | 1 | 4 o 5 | | | Si | 160 | 60-75 | |
| Pan di Spagna | | 1 | 2 o 3 | | | | | Si | 190 | 30-35 | |
| | | 2 | 2 | 5 | | | | Si | 190 | 35-40 | |
| | | 3 | 1 | 4 | 6 | | | Si | 190 | 40-45 | |
| Arrosti | | 1,5-2 | 1*** | 2 | | | | Si | 160 | 90-240 | |
| Fast cooking* | Spiedini | | 1 | 1 | 5 | | | No | 210 | 20-25 | |
| | Filetti di pesce | | 1 | 1 | 5 | | | No | 200 | 15-20 | |
| | Patate congelate | | 1 | 5 | | | | No | 230 | 25-30 | |
| Pizza* | Pizza/Focaccia | | 1 | 2 o 3 | | | | Si | 220 | 15-25 | |
| | | | 2 | 1 o 2 | 3 o 5 | | | Si | 220 | 20-30 | |
| | | | 3 | 1 | 3 | 5 | | | Si | 220 | 25-35 |
| | | | 4 | 1 | 3 | 5 | 6 | | Si | 220 | 30-40 |
| Gratin* | Arrosti di carne | | 1 | 2*** | 3 | | | No | 200 | 35-75 | |
| | Gratin | | 1 | 3 o 4 | | | | No | 190 | 40-60 | |
| | Grosso arrosto | | 1 | 1*** | 2 | | | No | 200 | 90-120 | |
| | Grosso volatile arrosto | | 1 | 1*** | 2 | | | No | 200 | 90-120 | |
| Barbecue* | Costata di manzo | | 1 | 3*** | 4 o 5 | | | Si | 270-300 | 20-30 | |
| | Salsicce | | 1 | 3*** | 5 o 7 | | | Si | 270-300 | 10-20 | |
| | Costata di maiale | | 1 | 3*** | 5 o 7 | | | Si | 270-300 | 15-25 | |
| | Bacon | | 1 | 3*** | 5 o 7 | | | Si | 270-300 | 3-6 | |
| Bassa temperatura* | Lievitazione/ Scongellamento | | 1 | 2 | | | | No | 40 | | |
| | Meringhe bianche | | 4 | 1 | 3 | 5 | 6 | No | 65 | 8-12 ore | |
| | Carne/Pesce | | 3 | 1 | 3 | 5 | | No | 90 | 90-180 | |
| Automatici | | | | | | | | | | | |
| Pane | Pane (vedi ricetta) | 2 | 1 | 7** | 2 | | | No | | | |
| | | 2 | 2 | 7** | 1 | 4 | | No | | | |
| | | 2 | 3 | 7** | 1 | 3 | 5 | | No | | |
| Manzo | Arrosti | 1,2-1,5 | 1 | 1*** | 5 | | | No | | | |
| Pollo | Pollo/volatili | 1,2-1,5 | 2 | 1 | 5 | | | No | | | |
| Dolci | Dolci | | 1 | | 2 | | | No | | | |
| | | | 2 | | 2 | 5 | | No | | | |
| Filetto di pesce | Filetto di pesce | 0,5-0,6 | 1 | 2 | | | | No | | | |
| | | 0,8-1 | 2 | 2 | 5 | | | No | | | |

* I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.

** Come da ricetta, aggiungere 100 gr (1 dl) di acqua nella leccarda in posizione 7.

*** Utilizzare la leccarda per raccogliere i grassi della cottura.

! **Programma ECO** : Questo programma può essere utilizzato per cotture lente di ogni tipo di pietanza con temperature regolabili fino a un massimo di 200°C, per il riscaldamento di vivande e per i completamenti di cottura.

Tabella cottura Small Space

| Funzioni | Alimenti | Peso (Kg) | Cottura su n. ripiani N. | Posizione dei ripiani | | | Preriscaldamento | Temperatura consigliata (°C) | Durata cottura (minuti) |
|----------------------|------------------------|-----------|--------------------------|-----------------------|-----------|---------|------------------|------------------------------|-------------------------|
| | | | | Leccarda | Griglia 1 | Divider | | | |
| Fast cooking* | Filetti di pesce | | 1 | 6 | | D | Si | 160-180 | 20-30 |
| | Filetti di carne | | 1 | 6 | | D | Si | 180-200 | 30-40 |
| | Pizza surgelata | | 1 | 6 | | D | Si | | |
| | Preparazione surgelati | | 1 | 6 | | D | Si | | |
| Barbecue* | Toast | | 1 | | 6 | D | Si | 270-300 | 3-5 |
| | Bacon | | 1 | 6** | 7 | D | Si | 270-300 | 3-6 |
| | Bistecca di maiale | | 1 | 6** | 7 | D | Si | 270-300 | 15-25 |

* I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.

** Utilizzare la leccarda per raccogliere i grassi della cottura.

Tabella cottura contemporanea Small Space e Main Space
Main Space

| Funzioni | Alimenti | Peso (Kg) | Cottura su n. ripiani N. | Posizione dei ripiani | | | Preriscaldamento | Temperatura consigliata (°C) | Durata cottura (minuti) |
|----------------------|-----------------------------|-----------|--------------------------|-----------------------|-----------|---------|------------------|------------------------------|-------------------------|
| | | | | Leccarda | Griglia 1 | Divider | | | |
| Universali | | | | | | | | | |
| Multilivello* | Crostate | | 1 | 2 | | D | Si | 200 | 30-40 |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | Si | 200 | 35-45 |
| | Biscotti | | 1 | 2 | | D | Si | 180 | 15-25 |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | Si | 180 | 15-25 |
| | Pasticcini | | 1 | 2 | | D | Si | 200 | 30-40 |
| | | 2 | 1 | 3 | D | Si | 200 | 35-45 | |
| | Crème Caramel (bagno maria) | | 1 | 2 | | D | Si | 170 | 35-45 |
| | Plumcake | | 1 | 2 | | D | Si | 160 | 60-75 |
| Pizza* | Pizza | | 1 | 2 o 3 | | D | Si | 220 | 15-25 |
| | | | 2 | 1 o 2 | 3 o 5 | D | Si | 220 | 20-30 |

Small Space

| Funzioni | Alimenti | Peso (Kg) | Cottura su n. ripiani N. | Posizione dei ripiani | | | Preriscaldamento | Temperatura consigliata (°C) | Durata cottura (minuti) |
|----------------------|------------------------|-----------|--------------------------|-----------------------|-----------|---------|------------------|------------------------------|-------------------------|
| | | | | Leccarda | Griglia 1 | Divider | | | |
| Fast cooking* | Filetti di pesce | | 1 | 6 | | D | Si | 160-180 | 20-30 |
| | Filetti di carne | | 1 | 6 | | D | Si | 180-200 | 30-40 |
| | Pizza surgelata | | 1 | 6 | | D | Si | | |
| | Preparazione surgelati | | 1 | 6 | | D | Si | | |
| Barbecue* | Bistecca di maiale | | 1 | 6** | 6 | D | Si | 270-300 | 3-5 |

* I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.

** Utilizzare la leccarda per raccogliere i grassi della cottura.

Tabella cottura Main Space

| Funzioni | Alimenti | Peso (Kg) | Cottura su n. ripiani N. | Posizione dei ripiani | | | Preriscaldamento | Temperatura consigliata (°C) | Durata cottura (minuti) |
|---------------------------|------------------------------|-----------|--------------------------|-----------------------|-----------|---------|------------------|------------------------------|-------------------------|
| | | | | Leccarda | Griglia 1 | Divider | | | |
| Universali | | | | | | | | | |
| Multilivello* | Crostate | | 1 | 2 | | D | Si | 200 | 30-40 |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | Si | 200 | 35-45 |
| | Bignè | | 1 | 2 | | D | Si | 190 | 25-35 |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | Si | 190 | 25-35 |
| | Biscotti | | 1 | 2 | | D | Si | 180 | 15-25 |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | Si | 180 | 15-25 |
| | Pasticcini | | 1 | 2 | | D | Si | 200 | 30-40 |
| | | 2 | 1 | 3 | D | Si | 200 | 35-45 | |
| | Crème Caramel (bagno maria) | | 1 | 2 | | D | Si | 170 | 35-45 |
| | Plumcake | | 1 | 2 | | D | Si | 160 | 60-75 |
| | Pan di Spagna | | 1 | 2 | | D | Si | 190 | 30-35 |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | Si | 190 | 35-40 |
| Pizza* | Pizza/Focaccia | | 1 | 2 o 3 | | D | Si | 220 | 15-25 |
| | | | 2 | 1 o 2 | 3 o 5 | D | Si | 220 | 20-30 |
| Bassa temperatura* | Lievitazione/ Scongellamento | | 1 | 2 | | D | No | 40 | |
| | Meringhe bianche | | 2 | 1 | 3 | D | No | 65 | 8-12 ore |
| | Carne/Pesce | | 2 | 1 | 3 | D | No | 90 | 90-180 |
| Automatici | | | | | | | | | |
| Manzo | Arrosti | 1,2-1,5 | 1 | 1** | 2 | D | No | | |
| Pollo | Pollo/volatili | 1,2-1,5 | 1 | 1** | 2 | D | No | | |
| Dolci | Dolci | | 1 | 2 | | D | No | | |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | No | | |

* I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.

** Utilizzare la leccarda per raccogliere i grassi della cottura.

Precauzioni e consigli

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza.

Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare l'apparecchio a piedi nudi o le mani o i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (vedi Assistenza).
- Non appoggiare oggetti sulla porta del forno aperta.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Ove possibile, evitare di pre-riscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno quanto necessario, perché vi sono dispersioni di calore ogni volta che viene aperta. Per risparmiare molta energia sarà sufficiente spegnere il forno dai 5 ai 10 minuti prima della fine del tempo di cottura pianificato, e servirsi del calore che il forno continua a generare.
- I programmi automatici si basano su prodotti alimentari standard.
- Tenere le guarnizioni pulite e in ordine, per evitare eventuali dispersioni di energia.
- Se si dispone di un contratto di energia elettrica a tariffa oraria, il programma "cottura ritardata" renderà più semplice il risparmio spostando l'avvio del programma negli orari a tariffa ridotta.

! Questo prodotto soddisfa i requisiti imposti dalla nuova Direttiva Europea sulla limitazione dei consumi energetici in standby.

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

- Lievi differenze di colore sul lato anteriore del forno sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sul vetro della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso della luce della lampada del forno.
- A temperature molto elevate lo smalto viene marcato a fuoco. Durante questo processo potrebbero generarsi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento. I bordi delle lamiere sottili non possono essere smaltati integralmente e possono pertanto apparire grezzi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie ad eccezione delle guide scorrevoli.
- Si consiglia di non spruzzare detersivi direttamente sulla zona comandi ma di utilizzare una spugnetta.

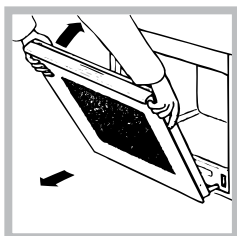
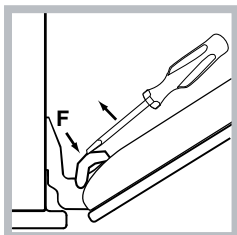
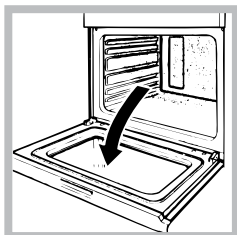
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

Pulire la porta

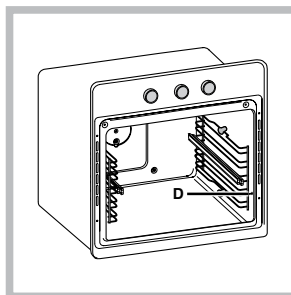
Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:

1. Aprire completamente la porta (vedi figura);
2. Servendosi di un cacciavite, alzare e ruotare le levette **F** poste sulle due cerniere (vedi figura);



3. Afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Poi tirare la porta verso di sé estraendola dalla sua sede (vedi figura). Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

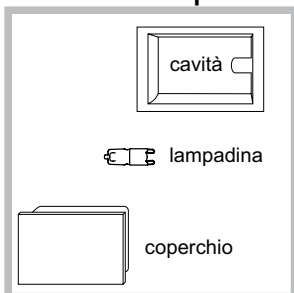


! Non inserire le guide scorrevoli alla posizione 5.

Controllare le guarnizioni

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino (vedi Assistenza). È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina



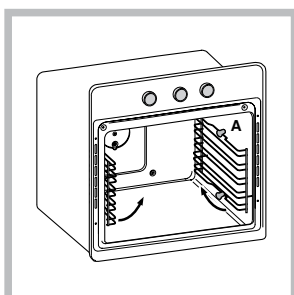
Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:

1. Togliere il coperchio in vetro del portalamпада.
2. Estrarre la lampadina e sostituirla con una analoga: lampada alogena tensione 230V, potenza 25 W, attacco G 9.
3. Rimontare il coperchio (vedi figura).

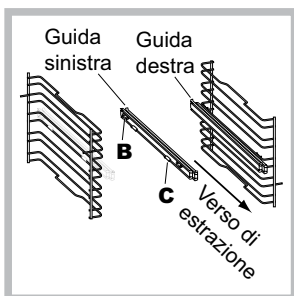
! Non toccare direttamente con le mani la lampadina.

! Non utilizzare la lampada forno per e come illuminazione di ambienti.

Montaggio del Kit Guide Scorrevoli



Per montare le guide scorrevoli:
1. Togliere i due telai estraendoli dai distanzieri A (vedi figura).



2. Scegliere il ripiano in cui inserire la guida scorrevole. Facendo attenzione al verso di estrazione della guida stessa, posizionare sul telaio prima l'incastro B e poi l'incastro C.

3. Fissare i due telai con le guide montate negli appositi fori posti sulle pareti del forno (vedi figura). I fori per il telaio sinistro sono posizionati in alto, mentre i fori per quello destro sono in basso.

4. Infine incastrare i telai sui distanzieri A.

Pulizia automatica con il ciclo Diamond Clean

Il programma Diamond Clean è un ciclo di pulizia automatica che, attraverso il rilascio del vapore all'interno della cavità, e grazie all'esclusivo smalto Diamond Clean, facilita la rimozione dei residui di sporco dalla cavità e dagli accessori. Disponibile in tre livelli, Economico, Normale ed Intensivo, da utilizzare a seconda del tipo di sporco presente.

Utilizza il ciclo di pulizia Diamond Clean per tenere il forno sempre pulito. Durante la pulizia, il vapore verrà rilasciato all'interno della cavità e, unitamente allo smalto a base di titanio Diamond Clean (posto sulle pareti interne del forno e sulle leccarde) facilita la pulizia del forno.

E' possibile scegliere tra tre livelli di pulizia: Economico, Normale ed Intensivo a seconda del livello di sporco. Le caratteristiche dei tre cicli sono elencate di seguito.

Per attivare il ciclo di pulizia Diamond Clean procedere come segue:

1. Aspettare che il forno si raffreddi
2. Posizionare la leccarda al livello 1 ed versare le seguenti quantità di acqua: 150 g per il ciclo Economico, 250 g per il ciclo Normale e 350 g per quello Intensivo. Una quantità minore o maggiore di acqua rispetto a quella indicata potrebbe compromettere i risultati del ciclo. Non usare detersivi.
3. Chiudere la porta del forno.

4. Accendere il pannello di controllo premendo l'icona

5. Premere l'icona , il display TEMPI visualizza la durata di default di 15 minuti (ciclo normale) mentre il display TEMPERATURA visualizza alternativamente le scritte "dc" e "nor";

6. E' possibile scegliere il livello di pulizia desiderato premendo l'icona e poi:

- premere l'icona "+" per passare al ciclo Intensivo: la durata è di 20 minuti e il display TEMPERATURA visualizza alternativamente le scritte "dc" e "int";
- premere l'icona "-" per passare al ciclo Economico: la durata è di 10 minuti e il display TEMPERATURA visualizza alternativamente le scritte "dc" e "eco".

! Per evitare fuoriuscite di vapore non aprire la porta durante il ciclo.

! Durante gli ultimi minuti del ciclo intensivo, si ha parziale e momentaneo appannamento del frontalino (che scompare ogni volta che parte il ventilatore tangenziale di raffreddamento).

Dispositivi di sicurezza

- la pressione dell'icona permette di annullare in qualsiasi momento il ciclo di pulizia;
- in caso di evento anomalo, l'alimentazione degli elementi riscaldanti viene interrotta;

Programmare la pulizia automatica ritardata

! La programmazione è possibile solo dopo aver selezionato il programma Diamond Clean.

1. Premere l'icona  e regolare l'ora di fine premendo le icone "+" e "-".
2. Raggiunta l'ora di fine desiderata, premere nuovamente l'icona .
3. Premere l'icona  per attivare la programmazione.
4. A tempo scaduto, sul display TEMPERATURA la scritta "END" e viene emesso un segnale acustico.
 - Esempio: sono le ore 9:00, viene scelta una Diamond Clean con livello Economico e quindi con una durata preimpostata di 10 minuti. Si pianifica le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 12.20.

Dopo la programmazione, nel periodo di attesa della partenza della Diamond Clean, il display TEMPI visualizza alternativamente la durata e l'ora di fine di Diamond Clean.

Per annullare una programmazione premere l'icona .

Al termine della pulizia automatica

Aspettare che il forno si raffreddi e rimuovere i residui d'acqua con una spugna non abrasiva. I risultati potrebbero essere compromessi se si attendono più di 10 minuti per eseguire questa operazione.

Per uno sporco particolarmente ostinato, consigliamo di ripetere il ciclo Intensivo aggiungendo alcune gocce di detergente all'acqua.

Anomalie e rimedi

| Problema | Possibile causa | Rimedio |
|---|---|---|
| Il "Tasto Orologio" e le cifre sul display lampeggiano. | L'apparecchio è stato appena allacciato alla rete elettrica o c'è stato un black-out. | Impostare l'orologio. |
| La programmazione di una cottura non si è avviata. | C'è stato un black-out. | Reimpostare le programmazioni. |
| Solo il "Tasto Orologio" è acceso in alta luminosità. | L'apparecchio è in modalità standby. | Toccare un tasto qualsiasi per uscire dalla modalità standby. |
| Ho scelto un programma automatico. Il display visualizza "Hot" e la cottura non si avvia. | La temperatura interna nel forno è superiore a quella proposta per il programma scelto. | Attendere che il forno si raffreddi. |
| Ho scelto la cottura ventilata e il cibo presenta delle bruciature. | Le posizioni 1 e 5 sono investite direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati. | Si consiglia di ruotare le leccarde a metà cottura. |

Installation

! Please keep this instruction booklet in a safe place for future reference. If the appliance is sold, given away or moved, please make sure the booklet is also passed on to the new owners so that they may benefit from the advice contained within it.

! Please read this instruction manual carefully: it contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

Positioning

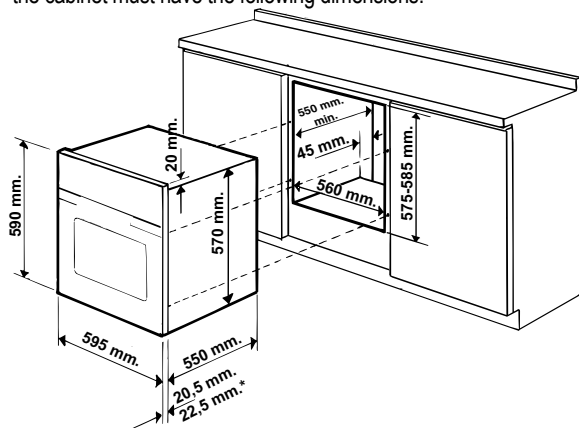
! Do not let children play with the packaging material; it should be disposed of in accordance with local separated waste collection standards (see Precautions and tips).

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may damage property or cause harm to people or animals.

Built-in appliances

Use an appropriate cabinet to ensure that the appliance operates properly:

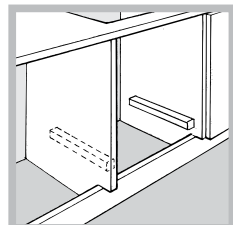
- the panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- to install the oven **under the counter** (see diagram) or in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following dimensions:



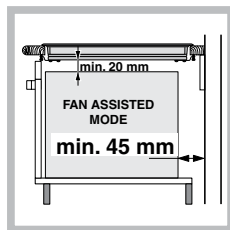
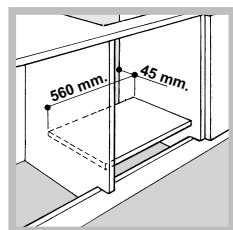
! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.

The indications for consumption given on the data plate have been calculated for this type of installation.

Ventilation



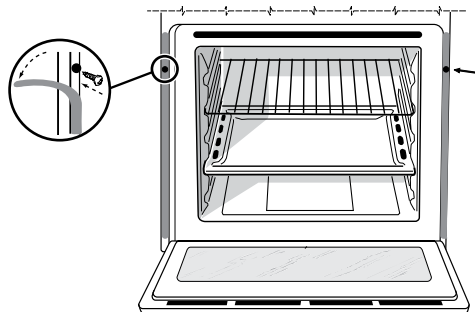
To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).



Centring and fixing

Secure the appliance to the cabinet:

- open the oven door.
- slide out the side gaskets at the top until the 2 fixing holes are exposed;
- fix the oven to the cabinet using the 2 wood screws.
- reposition the 2 gaskets.

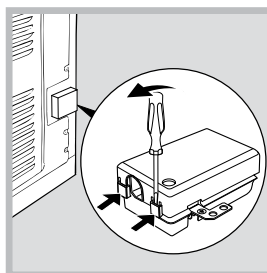


! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

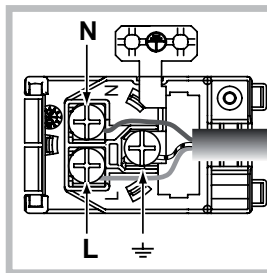
Electrical connection

Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (see below).

Fitting the power supply cable



1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (see diagram).



2. Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws L-N- \perp .

Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N), the Brown wire to the terminal marked (L) and the Yellow/Green wire to the terminal marked \perp (see diagram).

3. Secure the cable by fastening the clamp screw.

4. Close the cover of the terminal board.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (see table).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point (the back panel of the oven, for example).

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been performed and that it is fully compliant with safety regulations.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that

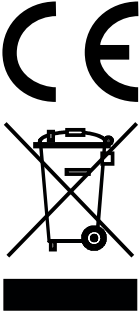
- the appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- the socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- the voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- the socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

| APPLIANCE SPECIFICATIONS | |
|---|--|
| Dimensions* | width 43.5 cm height 41 cm depth 41 cm |
| Volume* | 74 l |
| Dimensions** | width 45.6 cm height 41 cm depth 41 cm |
| Volume** | 77 l |
| Electrical connections | voltage: 220-240V~ 50/60Hz or 50Hz maximum power absorbed 2600W (see data plate) |
| ENERGY LABEL and ECODESIGN | EU Directive no 65/2014 supplementing Directive 2010/30/EU. EU Regulation no 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. Standard EN 60350-1 Standard EN 50564 Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: ECO. |
|  | This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EC of 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments; - 2004/108/EC of 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments; - 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent amendments. - 2002/96/EU and subsequent amendments. |

* Only for models with drawn rails.

** Only for models with wire rails.

Oven structure

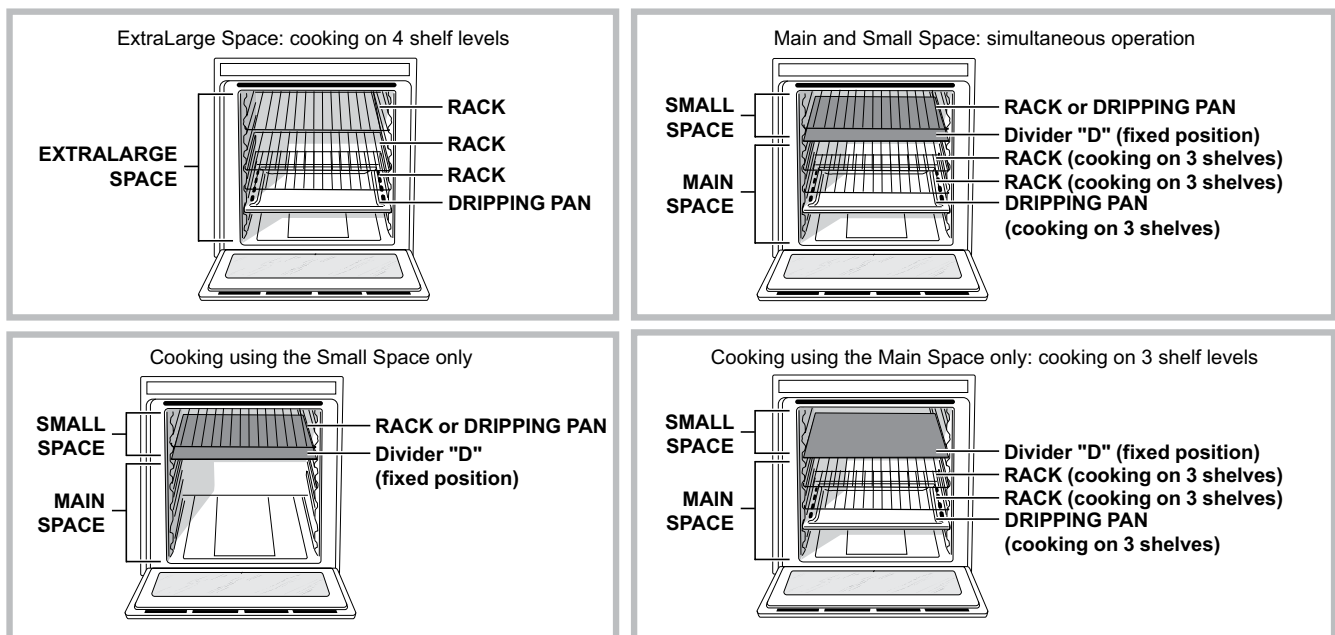
The OPEN SPACE oven has a capacity of 70 litres and offers users the option of cooking on 4 shelves at the same time or cooking large quantities which would not necessarily be possible in a traditional oven.

The 56 universal (Creation) and automatic (Success) cooking modes guarantee perfect results every time, regardless of the dish you are cooking. OPEN SPACE also offers maximum comfort for all requirements, with 4 different operating options: the oven is one large compartment but can be divided into separate spaces of various sizes, each with its own independent temperature and duration controls.

This is made possible thanks to the heat-insulating DIVIDER, which divides the whole ExtraLarge Space into two different-sized spaces: the Main Space and the Small Space.

The two Main and Small Space compartments may be used at the same time to cook different dishes more quickly, or they may be used separately so that only the space necessary is used.

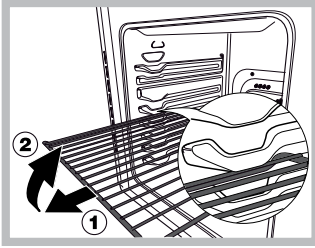
When the two compartments are used at the same time, the cooking temperature of each may be adjusted to a value between 30° and 300°. There may be a difference in temperature of 100° between the two zones, which means it is possible to cook very different dishes without any flavours or aromas intermingling.



The table below lists the possible temperature values which may be set. The intelligent display will guide you through the correct procedure used to adjust the temperature of the two cavities.

| Temperature in the first cavity (Main or Small Space) | Temperature in the second cavity (Small or Main Space) |
|--|---|
| Between 40°C and 150°C | The temperature difference in relation to the first recess selected is no greater than 50°C <i>For example: if you set one recess to 90°C, you may set a value of between 40°C (90°C-50°C) and 140°C (90°C+50°C) for the other.</i> |
| Between 155°C and 200°C | The temperature difference in relation to the first recess selected is no greater than 70°C <i>For example: if you set one recess to 180°C, you may set a value of between 110°C (180°C-70°C) and 250°C (180°C+70°C) for the other.</i> |
| Between 205°C and 300°C | The temperature difference in relation to the first recess selected is no greater than 100°C <i>For example: if you set one recess to 210°C, you may set a value of between 110°C (210°C-100°C) and 300°C (maximum temperature setting) for the other.</i> |

Start-up and use



WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven (1).

As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Make sure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! To make the setting process easier, press and hold the “+” and “-” icons to scroll through the numbers on the display rapidly.

! Each setting will automatically be stored in the appliance memory after 10 seconds.

! During operation, we recommend the removal of any crockery or delicate foodstuffs from the cavities not being used.

! Once cooking has begun, before the DIVIDER is removed, the oven must be switched off using the icon.

! Every time the oven is switched on it is set to the CREATION cooking mode.

! The touch controls cannot be activated if the user is wearing gloves.

! In order to optimise the cooking performance, when starting the selected function, product settings will be applied that could cause a delayed start of the fan and heating elements.

Control panel lock

! The control panel can be locked while the oven is off, once cooking has started or finished and during programming.

To lock the oven controls, press and hold the icon for at least 2 seconds. A buzzer will sound and the TEMPERATURE display shows the key symbol “O—n”. The icon will light up to indicate lock activation. To deactivate the lock, press and hold the icon again for at least 2 seconds.

Setting the clock

! The clock can only be set when the oven is switched off. If the oven is in standby mode, pressing the icon once will display the current time setting. Press it again to set the time.

After connection to the power supply network or after a blackout, the icon and the digits on the TIME display will flash for 10 seconds. To set the clock:

1. Press icon .
2. Adjust the hour figure using the “+” and “-” icons.
3. Once you have reached the correct hour value, press the icon.
4. Repeat the above process to set the minutes.

If a blackout occurs, it will be necessary to reset the clock. If the icon flashes on the display, this indicates that the clock has not been set correctly.

Setting the minute minder

! The minute minder may be set regardless of whether the oven is switched on or off. It does not switch the oven on or off.

When the set time has elapsed, the minute minder emits a buzzer that will automatically stop after 30 seconds or when any active button on the control panel is pressed.

To adjust the minute minder, proceed as follows:

1. Press icon .
2. Set the desired time using icons “+” and “-”.
3. Once you have reached the desired value, press the icon again.

The lit symbol will remind you that the minute minder is on.

To cancel the minute minder, press the icon and use the “+” and “-” icons to set the time to 00:00. Press the icon again.

The icon will switch off to indicate that the minute minder has been disabled.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows a stream of air between the control panel and the oven door, as well as towards the bottom of the oven door.

! Once cooking has been completed, the cooling fan continues to operate until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

The light comes on when the oven door is opened or when a cooking mode starts.

The icon can be used to switch on the light at any time.

Residual heat indicators

The appliance is fitted with a residual heat indicator. When the oven is off, the “residual heat” light on the display comes on to indicate high temperatures inside the oven cavity. The indicator light switches off when the inside of the oven has cooled down.

Demo mode

The oven can operate in the DEMO mode: all heating elements are deactivated, and the controls remain operative.

To activate DEMO mode, press and release icon , then icons “+” and “-” simultaneously for 6 seconds, and then press and release icon . A buzzer sounds and the TEMPERATURE display shows “dEon”.

To deactivate DEMO mode, when the oven is off press and hold icon and icon “-” simultaneously for 3 seconds. A buzzer sounds and the “dEoF” message disappears from the display.

Restoring the factory settings

The oven factory settings can be restored to reset all selections made by the user (clock and customised durations). To carry out a reset, switch off the oven, then press and hold the button corresponding to the first manual cooking mode (top left) and the icon simultaneously for 6 seconds. Once the restore procedure is complete, a buzzer will sound. The first time the icon is pressed, the oven will behave as if it is being switched on for the first time.

Standby

This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption in standby mode. If no buttons are pressed for 30 minutes and the control panel/door lock has not been activated, the appliance automatically reverts to standby mode. Standby mode is indicated by the high luminosity "Clock button" light. As soon as interaction with the machine resumes, system operation is restored.

Modes

! To guarantee perfectly soft or crispy food, the oven releases water contained within the food in the form of steam. This means it is possible to achieve optimal cooking results for all dishes.

! Every time the oven is switched on, it suggests the first CREATION cooking mode.






! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will prevent the enamel coating from being damaged.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

ExtraLarge Space

! Do not use position "D" for racks.

Starting the oven

- Switch the control panel on by pressing the  icon. The appliance buzzer sounds three times (ascending) and all icons light up in sequence.
- Press the button corresponding to the desired cooking mode. The TEMPERATURE display shows:
 - the temperature associated with the mode, if programming manually;
 - "Auto", if programming is automatic.
 The TIME display shows:
 - the current time, if programming manually;
 - the duration, if programming is automatic.
- Press the  icon to begin cooking.
- The oven will begin its preheating stage: the preheating light flashes.
- When the preheating process has finished, a buzzer sounds and the preheating indicator light shows that this stage has been completed: the food can then be placed in the oven.
- During cooking it is always possible to:
 - change the temperature by pressing the  icon, followed by the "+" and "-" icons (manual modes only);
 - set the duration of a cooking mode (see Cooking Modes);
 - press the  icon to stop cooking. In this case the appliance stores the temperature modified previously in its memory (manual modes only);
 - switch off the oven by pressing the  icon for 3 seconds.
- In case of a blackout, if the oven was already operating, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from where it was interrupted as long as the temperature did not drop below a certain level. Programmed cooking modes which have not yet started will not be restored and must be reprogrammed.

! There is no preheating stage for the BARBECUE mode.

CREATION cooking modes

! All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually to a value between 30°C and 250°C as desired (300°C for GRILL mode). CREATION cooking modes include all manual programmes.

The oven controls all essential aspects of each of these cooking modes and makes it easier for you to create the perfect dish, from the simplest recipe to the most sophisticated culinary delights: the temperature, heat source, humidity and fan assisted operation are all controlled automatically.

This chapter was written with the help of our very own culinary expert. We invite you to follow his advice so you can benefit from his experience and perfect your cooking skills.

The recommended cooking modes, temperatures and oven shelf heights reflect our expert's own experience in the kitchen and will help you achieve the very best results.

The table below specifies whether it is best to pre-heat your oven or not for each CREATION cooking mode. Observing these suggestions will guarantee perfect results.

If you wish to place food in a preheated oven, wait for the preheating stage to be completed (this will be signalled by a series of beeps).

The temperature is set automatically, according to the cooking mode selected; however, you may adjust it to suit your recipe.

You can also set a cooking duration with an immediate or delayed start.

MULTILEVEL mode

All heating elements and the fan are activated. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

GRILL mode

The top heating element and the rotisserie spit (where present) are activated. The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed (see "Practical cooking advice").

FAN GRILLING mode

The top heating element and the rotisserie spit (where present) are activated and the fan begins to operate. During part of the cycle the circular heating element is also activated. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through the forced circulation of the air throughout the oven.

This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

LOW TEMPERATURE modes

This type of cooking can be used for proving, defrosting, preparing yoghurt, heating dishes at the required speed and slow cooking at low temperatures. The temperature options are: 40, 65 and 90°C.

PIZZA mode

The top and circular heating elements switch on and the fan begins to operate. This combination heats the oven rapidly. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.


FAST COOKING mode

Preheating is not necessary for this cooking mode. This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.

ECO mode

The back heating element is turned on and the fan starts working, ensuring a smooth and uniform heat level inside the oven.

This programme is indicated for slow cooking of any type of food with temperatures which can be set up to a maximum of 200°C; the programme is also suitable for heating food and to complete the cooking process.

The programme is particularly suitable for the slow cooking of meat and fish, as it allows you to have softer meat and save energy at the same time. For a better energy effectiveness, when the product is turned on, the light stays on only for 30 seconds; in order to turn the light back on, please press the  icon.

SUCCESS cooking modes

! The **temperature** and **cooking duration** are **pre-set values**, guaranteeing a perfect result every time - automatically. These values cannot be adjusted and use the **C.O.P.® (Programmed Optimal Cooking)** system. The cooking cycle stops automatically and the oven indicates when the dish is cooked. You may start cooking whether the oven has been preheated or not. The cooking duration can be customised according to personal tastes, modifying it - before the start time - by $\pm 5/20$ minutes depending on the selected programme. Once cooking has begun, it is still possible to modify its duration. If the value is modified before cooking begins, it is stored in the appliance memory and suggested again when that cooking mode is next used. If the temperature inside the oven is higher than the suggested value for the selected mode, the text "Hot" appears on the TEMPERATURE display and it will not be possible to begin cooking; wait for the oven to cool.

! When the cooking stage has been reached, the oven buzzer sounds.

! Do not open the oven door as this will disrupt the cooking time and temperature.

 **BEEF mode**

Use this function to cook beef and pork. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

 **CHICKEN mode**

This function is ideal for cooking chicken (whole or in pieces). Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

 **BREAD mode**

Use this function to bake bread. To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:

- Follow the recipe.
- Do not exceed the maximum weight of the dripping pan.
- Remember to pour 100 g (1dl) of cold water into the dripping pan, which should be placed in position 7.
- The dough must be left to rise at room temperature for 1 – 1 ½ hours (depending on the room temperature) or until the dough has doubled in size.


Recipe for BREAD:

1 dripping pan holding 1000 g max, lower level

2 dripping pans each holding 1000 g max, middle and lower levels

Recipe for 1000 g of dough: 600 g flour, 360 g water, 11g salt, 25 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)

Method:

- Mix the flour and salt in a large bowl.
- Dilute the yeast in lukewarm water (approximately 35 degrees).
- Make a small well in the mound of flour.
- Pour in the water and yeast mixture.
- Knead the dough by stretching and folding it over itself with the palm of your hand for 10 minutes until it has a uniform consistency and is not too sticky.
- Form the dough into a ball shape, place it in a large bowl and cover it with transparent plastic wrap to prevent the surface of the dough from drying out. Select the manual LOW TEMPERATURE function on the oven and set the temperature to 40°C. Place the bowl inside and leave the dough to rise for approximately 1 hour (the dough should double in volume).
- Cut the dough into equal sized loaves.
- Place them in the dripping pan, on a sheet of baking paper.
- Dust the loaves with flour.
- Make incisions on the loaves.
- Place the food inside the oven while it is still cold.
- Start the  BREAD cooking mode.
- Once baked, leave the loaves on one of the grill racks until they have cooled completely.

 **CAKES mode**

This function is ideal for cooking desserts which are made using natural yeast, baking powder and desserts which contain no yeast. Place the dish in the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

 **FISH FILLETS mode**


This function is ideal for cooking small-medium fillets. Place the food inside the oven while it is still cold.

THE DIVIDER

Fit the DIVIDER to the DIVIDER shelf "D" using the pin, with the arrows turned towards the rear part of the oven. A buzzer will sound to confirm that the DIVIDER has been fitted correctly; it will then be possible to use the two MAIN and SMALL Space compartments separately or at the same time.

The selector buttons for the SMALL Space  and MAIN Space  cavities will be enabled. The MAIN cavity is selected by default.

Small Space**Starting the oven**

1. With the DIVIDER inserted, select the SMALL Space  cavity.
2. Follow the above instructions for the EXTRALARGE cavity when carrying out the various adjustment and setting procedures.

Cooking modes **GRILL mode**


The top heating element and the rotisserie spit (where present) are activated. The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed (see "Practical cooking advice").

 **FAST COOKING mode**

Preheating is not necessary for this cooking mode. This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.

Main Space

Starting the oven

1. With the DIVIDER inserted, select the MAIN Space  cavity.
2. Follow the above instructions for the EXTRALARGE cavity when carrying out the various adjustment and setting procedures.

CREATION cooking modes

! All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually to a value between 30°C and 250°C as desired (300°C for GRILL mode). CREATION cooking modes include all manual programmes.

The oven controls all essential aspects of each of these cooking modes and makes it easier for you to create the perfect dish, from the simplest recipe to the most sophisticated culinary delights: the temperature, heat source, humidity and fan assisted operation are all controlled automatically.

This chapter was written with the help of our very own culinary expert. We invite you to follow his advice so you can benefit from his experience and perfect your cooking skills. The recommended cooking modes, temperatures and oven shelf heights reflect our expert's own experience in the kitchen and will help you achieve the very best results.

The table below specifies whether it is best to pre-heat your oven or not for each CREATION cooking mode.

Observing these suggestions will guarantee perfect results. If you wish to place food in a preheated oven, wait for the preheating stage to be completed (this will be signalled by a series of beeps). The temperature is set automatically, according to the cooking mode selected; however, you may adjust it to suit your recipe.

You can also set a cooking duration with an immediate or delayed start.

MULTILEVEL mode

All heating elements and the fan are activated. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

LOW TEMPERATURE modes

This type of cooking can be used for proving, defrosting, preparing yoghurt, heating dishes at the required speed and slow cooking at low temperatures. The temperature options are: 40, 65 and 90°C.

PIZZA mode

The top and circular heating elements switch on and the fan begins to operate. This combination heats the oven rapidly. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

SUCCESS cooking modes

! The **temperature** and **cooking duration** are **pre-set values**, guaranteeing a perfect result every time - automatically. These values cannot be adjusted and use the **C.O.P.® (Programmed Optimal Cooking)** system. The cooking cycle stops automatically and the oven indicates when the dish is cooked. You may start cooking whether the oven has been preheated or not. The cooking duration can be customised according to personal tastes, modifying it - before the start time - by $\pm 5/20$ minutes depending on the selected programme. Once cooking has begun, it is still possible to modify its duration. If the value is modified before cooking begins, it is stored in the appliance memory and suggested again when that cooking mode is next used. If the temperature inside the oven is higher than the suggested value for the selected mode, the text "Hot" appears on the TEMPERATURE display and it will not be possible to begin cooking; wait for the oven to cool.

! When the cooking stage has been reached, the oven buzzer sounds.

! Do not open the oven door as this will disrupt the cooking time and temperature.

BEEF mode

Use this function to cook beef and pork. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

CHICKEN mode

This function is ideal for cooking chicken (whole or in pieces). Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

CAKES mode

This function is ideal for cooking desserts which are made using natural yeast, baking powder and desserts which contain no yeast. Place the dish in the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

Using the Small Space and Main Space at the same time

! Simultaneous operation is only possible when using CREATION cooking modes.



Starting the oven

For simultaneous use, simply start a cooking mode for both cavities in succession. The TEMPERATURE display shows the cooking parameters for both cavities.





! Thanks to the high energy efficiency of the appliance, it only takes around 15 minutes for the SMALL SPACE cavity to preheat.

Programming cooking

! A cooking mode must be selected before programming can take place. Cooking can also be programmed for the various cavities.

! Once a cooking mode has been selected, the  icon is activated; it will then be possible to program a duration. The  icon is only activated after a duration has been set; it will then be possible to program a delayed start.



Programming the duration


1. Press the  icon; the  icon and the numbers on the TIME display will flash.
2. Set the duration by pressing icons "+" and "-".
3. Once you have reached the desired duration, press the  icon again.
4. Press the  icon to begin cooking.
5. When cooking has finished, "END" appears on the TEMPERATURE display and a buzzer sounds.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a duration of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Programming delayed cooking



! A cooking duration must be set before the cooking end time can be scheduled.

! For the delayed programming to work properly, the clock should be set to the correct time.

1. Press the  icon and repeat steps 1 to 3 as described for the duration setting.
2. Then press the  icon and set the end time using the "+" and "-" icons.

3. Once you have reached the desired end time, press the  icon again.

4. Press the  icon to activate the programmed mode.

The  and  icons will flash alternately to indicate that programming has taken place; in the time before cooking starts, the TIME display will show the duration and the cooking end time alternately.

5. Once cooking has finished, "END" appears on the TEMPERATURE display and a buzzer sounds.

- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed, while the end time is set to 12:30. The programme will start automatically at 11:15 a.m.

To cancel programming press the  icon.

Practical cooking advice

MULTILEVEL

- Use positions 1, 3, 5 and 6.
- Place the dripping pan at the bottom and the rack at the top.
- When cooking pizzas or focaccia breads, use a lightweight aluminium tray with a maximum diameter of 30 cm, placing it on top of the rack supplied. If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese to the top of the pizza halfway through the cooking process. During the cooking process, it is advisable to change the order of the shelves.
- Use positions 2 and 4, placing the food which requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

GRILL

- Preheat the oven for 5 minutes.
- Fit the DIVIDER to the DIVIDER rack "D".
- Keep the oven door closed when cooking in this mode.
- Place the rack in position 7. Position the food in the centre of the rack. Position the dripping pan on shelf level 6.
- This function is recommended for: browning food, cooking gratins, colouring meringues, making toasted sandwiches and grilling small quantities of thin, lean meat.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.
- Place the grill rack in position 3 or 4 and place the food in the centre of the rack.
- We recommend that the temperature is set to its maximum level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

FAST COOKING

- Use the dripping pan on shelf level 6.
- When cooking frozen foods, always follow the instructions on the packaging.

Cooking advice table for ovens with an ExtraLarge Space cavity

| Function | Food | Weight (Kg) | Cook on shelf no. | Shelf position | | | Preheating | Recommended temperature (°C) | Cooking duration (minutes) | |
|----------------------------|---------------------------|-------------|-------------------|----------------|--------|--------|------------|------------------------------|----------------------------|--------|
| | | | | Dripping pan | Rack 1 | Rack 2 | | | | Rack 3 |
| Creation | | | | | | | | | | |
| Multilevel* | Tarts | | 1 | | 2 or 3 | | | Yes | 190 | 25-30 |
| | | | 2 | | 1 or 2 | 3 or 5 | | Yes | 180 | 35-45 |
| | | | 3 | | 1 | 3 | | Yes | 180 | 40-50 |
| | | | 4 | 1 | 3 | 5 | 6 | Yes | 180 | 45-55 |
| | Cream puffs | | 1 | | 2 or 3 | | | Yes | 190 | 25-35 |
| | | | 2 | | 1 to 2 | 3 to 5 | | Yes | 190 | 25-35 |
| | | | 3 | | 1 | 3 | 5 | Yes | 190 | 30-40 |
| | | | 4 | 1 | 3 | 5 | 6 | Yes | 190 | 30-40 |
| | Biscuits | | 1 | | 2 or 3 | | | Yes | 180 | 15-25 |
| | | | 2 | | 1 to 2 | 3 to 5 | | Yes | 180 | 15-25 |
| | | | 3 | | 1 | 3 | 5 | Yes | 180 | 20-30 |
| | | | 4 | 1 | 3 | 5 | 6 | Yes | 180 | 20-30 |
| Small pastries | | 1 | | 2 or 3 | | | Yes | 200 | 30-40 | |
| | | 2 | | 2 | 5 | | Yes | 200 | 35-45 | |
| | | 3 | 1 | 4 | 6 | | Yes | 200 | 40-50 | |
| Crème Caramel (bain-marie) | | 1 | | 2 or 3 | | | Yes | 170 | 35-45 | |
| | | 2 | | 2 | 5 | | Yes | 170 | 35-45 | |
| | | 3 | 1 | 4 | 6 | | Yes | 170 | 40-50 | |
| Panettone | | 1 | | 1 or 2 | | | Yes | 160 | 45-60 | |
| Cake | | 1 | | 2 or 3 | | | Yes | 160 | 60-75 | |
| | | 2 | | 1 | 4 or 5 | | Yes | 160 | 60-75 | |
| Sponge cake | | 1 | | 2 or 3 | | | Yes | 190 | 30-35 | |
| | | 2 | | 2 | 5 | | Yes | 190 | 35-40 | |
| | | 3 | 1 | 4 | 6 | | Yes | 190 | 40-45 | |
| Roast | | 1,5-2 | | 1*** | 2 | | Yes | 160 | 90-240 | |
| Fast cooking* | Kebabs | | 1 | 1 | 5 | | No | 210 | 20-25 | |
| | Fish fillets | | 1 | 1 | 5 | | No | 200 | 15-20 | |
| | Frozen potatoes | | 1 | 5 | | | No | 230 | 25-30 | |
| Pizza* | Pizza/Focaccia | | 1 | 2 or 3 | | | Yes | 220 | 15-25 | |
| | | | 2 | 1 or 2 | 3 or 5 | | Yes | 220 | 20-30 | |
| | | | 3 | 1 | 3 | 5 | 6 | Yes | 220 | 25-35 |
| | | | 4 | 1 | 3 | 5 | 6 | Yes | 220 | 30-40 |
| Fan grilling* | Roast meats | | 1 | 2*** | 3 | | No | 200 | 35-75 | |
| | Gratin | | 1 | 3 or 4 | | | No | 190 | 40-60 | |
| | Large roasting joint | | 1 | 1*** | 2 | | No | 200 | 90-120 | |
| | Large game roasting joint | | 1 | 1*** | 2 | | No | 200 | 90-120 | |
| Grill* | Beef ribs | | 1 | 3*** | 4 or 5 | | Yes | 270-300 | 20-30 | |
| | Sausages | | 1 | 3*** | 5 or 7 | | Yes | 270-300 | 10-20 | |
| | Pork ribs | | 1 | 3*** | 5 or 7 | | Yes | 270-300 | 15-25 | |
| | Bacon | | 1 | 3*** | 5 or 7 | | Yes | 270-300 | 3-6 | |
| | Proving/Defrosting | | 1 | 2 | | | No | 40 | | |
| Low temperature* | White meringues | | 4 | 1 | 3 | 5 | No | 65 | 8-12 hours | |
| | Meat/Fish | | 3 | 1 | 3 | 5 | No | 90 | 90-180 | |
| | | | | | | | | | | |
| Success | | | | | | | | | | |
| Bread | Bread (see recipe) | | 2 | 1 | 7** | 2 | | No | | |
| | | | 2 | 2 | 7** | 1 | 4 | No | | |
| | | | 2 | 3 | 7** | 1 | 3 | 5 | No | |
| Beef | Roast | 1,2-1,5 | 1 | 1*** | 5 | | No | | | |
| Chicken | Chicken/poultry | 1,2-1,5 | 2 | 1 | 5 | | No | | | |
| Cakes | Cakes | | 1 | | 2 | 5 | No | | | |
| | | | 2 | | 2 | 5 | No | | | |
| Fish fillets | Fish fillets | 0,5-0,6 | 1 | 2 | 5 | | No | | | |
| | | 0,8-1 | 2 | 2 | 5 | | No | | | |

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified according to personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.

** As stated in the recipe, pour 100 g water into the dripping pan in position 7.

*** Use the dripping pan to collect any oil or fat produced as a result of the cooking process.

! ECO cooking mode: This programme can be used for slow cooking of any type of food with temperatures which can be set up to a maximum of 200°C; the programme is also suitable for heating food and to complete the cooking process.

Cooking advice table for the Small Space feature

| Function | Food | Weight (Kg) | Cook on shelf no. | Shelf position | | | Preheating | Recommended temperature (°C) | Cooking duration (minutes) |
|----------------------|-----------------------|-------------|-------------------|----------------|--------|---------|------------|------------------------------|----------------------------|
| | | | | Dripping pan | Rack 1 | Divider | | | |
| Fast cooking* | Fish fillets | | 1 | 6 | | D | Yes | 160-180 | 20-30 |
| | Meat fillets | | 1 | 6 | | D | Yes | 180-200 | 30-40 |
| | Frozen pizza | | 1 | 6 | | D | Yes | | |
| | Frozen prepared foods | | 1 | 6 | | D | Yes | | |
| Grill* | Toast | | 1 | | 6 | D | Yes | 270-300 | 3-5 |
| | Bacon | | 1 | 6** | 7 | D | Yes | 270-300 | 3-6 |
| | Pork steaks | | 1 | 6** | 7 | D | Yes | 270-300 | 15-25 |

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified according to personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.

** Use the dripping pan to collect any oil or fat produced as a result of the cooking process.

Cooking advice table for using the Small Space and Main Space at the same time

Main Space

| Function | Food | Weight (kg) | Cook on shelf | Rack position | | | Preheating | Recommended temperature (°C) | Cooking duration (minutes) |
|----------------------------|----------------|-------------|---------------|---------------|--------|---------|------------|------------------------------|----------------------------|
| | | | | Dripping pan | Rack 1 | Divider | | | |
| Creation | | | | | | | | | |
| Multilevel* | Tarts | | 1 | 2 | | D | Yes | 200 | 30-40 |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | Yes | 200 | 35-45 |
| | Biscuits | | 1 | 2 | | D | Yes | 180 | 15-25 |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | Yes | 180 | 15-25 |
| | Small pastries | | 1 | 2 | | D | Yes | 200 | 30-40 |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | Yes | 200 | 35-45 |
| Crème Caramel (bain-marie) | | 1 | 2 | | D | Yes | 170 | 35-45 | |
| Pizza* | Pizza | | 1 | 2 or 3 | | D | Yes | 220 | 15-25 |
| | | | 2 | 1 or 2 | 3 or 5 | D | Yes | 220 | 20-30 |

Small Space

| Function | Food | Weight (kg) | Cook on shelf | Shelf position | | | Preheating | Recommended temperature (°C) | Cooking duration (minutes) |
|----------------------|-----------------------|-------------|---------------|----------------|--------|---------|------------|------------------------------|----------------------------|
| | | | | Dripping pan | Rack 1 | Divider | | | |
| Fast cooking* | Fish fillets | | 1 | 6 | | D | Yes | 160-180 | 20-30 |
| | Meat fillets | | 1 | 6 | | D | Yes | 180-200 | 30-40 |
| | Frozen pizza | | 1 | 6 | | D | Yes | | |
| | Frozen prepared foods | | 1 | 6 | | D | Yes | | |
| Grill* | Pork steaks | | 1 | 6** | 7 | D | Yes | 270-300 | 15-25 |

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified according to personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.

** Use the dripping pan to collect any oil or fat produced as a result of the cooking process.

Cooking advice table for the Main Space feature

| Function | Food | Weight (Kg) | Cook on shelf no. | Shelf position | | | Preheating | Recommended temperature (°C) | Cooking duration (minutes) |
|-------------------------|----------------------------|-------------|-------------------|----------------|--------|---------|------------|------------------------------|----------------------------|
| | | | | Dripping pan | Rack 1 | Divider | | | |
| Creation | | | | | | | | | |
| Multilevel* | Tarts | | 1 | 2 | | D | Yes | 200 | 30-40 |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | Yes | 200 | 35-45 |
| | Cream puffs | | 1 | 2 | | D | Yes | 190 | 25-35 |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | Yes | 190 | 25-35 |
| | Biscuits | | 1 | 2 | | D | Yes | 180 | 15-25 |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | Yes | 180 | 15-25 |
| | Small pastries | | 1 | 2 | | D | Yes | 200 | 30-40 |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | Yes | 200 | 35-45 |
| | Crème Caramel (bain-marie) | | 1 | 2 | | D | Yes | 170 | 35-45 |
| | Cake | | 1 | 2 | | D | Yes | 160 | 60-75 |
| Sponge cake | | 1 | 2 | | D | Yes | 190 | 30-35 | |
| | | 2 | 1 | 3 | D | Yes | 190 | 35-40 | |
| Pizza* | Pizza/Focaccia | | 1 | 2 or 3 | | D | Yes | 220 | 15-25 |
| | | | 2 | 1 or 2 | 3 or 5 | D | Yes | 220 | 20-30 |
| Low temperature* | Proving/Defrosting | | 1 | 2 | | D | No | 40 | |
| | White meringues | | 2 | 1 | 3 | D | No | 65 | 8-12 hours |
| | Meat/Fish | | 2 | 1 | 3 | D | No | 90 | 90-180 |
| Success | | | | | | | | | |
| Beef | Roast | 1,2-1,5 | 1 | 1** | 2 | D | No | | |
| Chicken | Chicken/poultry | 1,2-1,5 | 1 | 1** | 2 | D | No | | |
| Cakes | Cakes | | 1 | 2 | | D | No | | |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | No | | |

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified according to personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.

** Use the dripping pan to collect any oil or fat produced as a result of the cooking process.

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance while barefoot or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The ventilation and heat dispersal openings must never be obstructed.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Do not perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the event of malfunctions, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Contact an authorised Service Centre (see Assistance).
- Do not rest objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be

separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the heat the oven continues to generate.
- Automatic programmes are based on standard food product.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses.
- If you have a timed tariff electricity contract, the "delay cooking" option will make it easier to save money by moving operation to cheaper time periods.

! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode.

Maintenance and care

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

- Slight differences in colour on the front of the oven are due to the different materials used, i.e. glass, plastic or metal.
- Any shady areas resembling grooves on the oven door glass are caused by reflections from the oven light.
- The enamel is branded at very high temperatures. This process may cause colour variations. This is normal and will not affect appliance operation in any way. The thin edges of the sheet metal cannot be entirely enamelled and may therefore appear to be unfinished. This will not affect the rust protection.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- We recommend that detergents are not sprayed directly onto the control panel, but that a sponge is used instead.

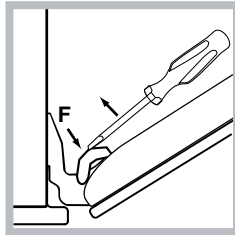
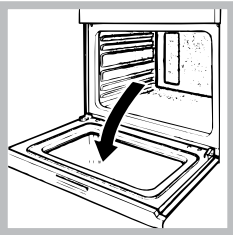
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Cleaning the oven door

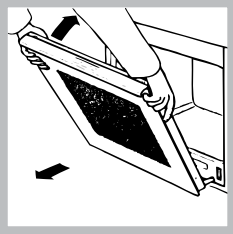
Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.

For more thorough cleaning purposes, the oven door may be removed:

1. Open the oven door fully (see diagram).
2. Use a screwdriver to lift up and turn the small levers **F** located on the two hinges (see diagram).



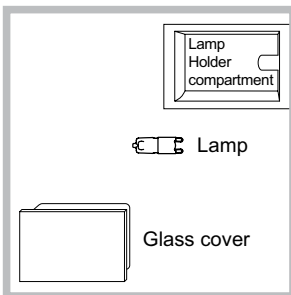
3. Grip the door on the two outer sides and close it approximately half way. Pull the door towards you, lifting it out of its slot (see diagram). To replace the door, reverse this sequence.



Inspecting the seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Service Centre (see Assistance). We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb



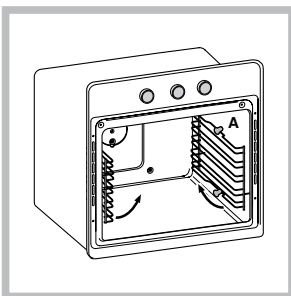
To replace the oven light bulb:

1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: halogen lamp voltage 230 V, wattage 25 W, cap G 9.
3. Replace the glass cover (see diagram).

! Do not touch the light bulb directly with your hands.

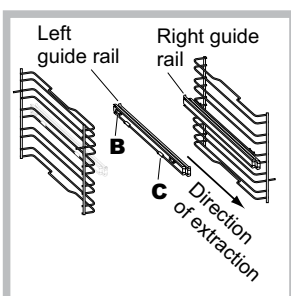
! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

Sliding rack kit assembly

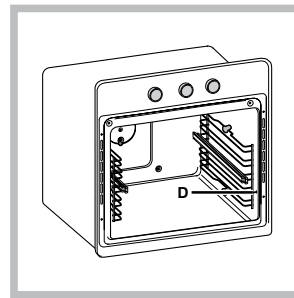


To assemble the sliding racks:

1. Remove the two frames, lifting them away from the spacers **A** (see figure).



2. Choose which shelf to use with the sliding rack. Paying attention to the direction in which the sliding rack is to be extracted, position joint **B** and then joint **C** on the frame.



3. Secure the two frames with the guide rails using the holes provided on the oven walls (see diagram). The holes for the left frame are situated at the top, while the holes for the right frame are at the bottom.

4. Finally, fit the frames on the spacers **A**.

! Do not place the sliding racks in position 5.



Automatic cleaning using the Diamond Clean cycle


The Diamond Clean mode is an automatic cleaning cycle which releases steam inside the cavity and uses the exclusive Diamond Clean enamel to make it easy to remove any dirt residues from the cavity and accessories. Available in three different levels: Economy, Normal and Intensive - to be used based on the type of dirt.

The Diamond Clean cycle can be used to keep the oven always clean. During the cleaning process steam is released inside the cavity which, together with the titanium-based Diamond Clean enamel (on the inside walls of the oven and dripping pans), makes it easy to clean the oven.

Three different cleaning levels may be selected: Economy, Normal and Intensive - based on the type of dirt. The following are the features of the three different cycles.

In order to start the Diamond Clean cycle:

1. Wait for the oven to cool down.
2. Place the dripping pan on level 1 and pour in the following quantities of water: 150g for the Economy cycle, 250g for the Normal cycle and 350g for the Intensive cycle. A smaller or larger quantity of water than recommended may affect the cycle results. Do not use detergents.
3. Close the oven door.
4. Press the icon  to switch on the control panel.
5. Press the icon . The TIME display will show the default duration of 15 minutes (normal cycle), while the TEMPERATURE display will show "dc" and "nor" alternately;


6. The desired cleaning level can be selected by pressing the icon . Then:

- Press the icon **+** to go to the Intensive cycle: its duration will be 20 minutes and the TEMPERATURE display will show the text "dc" and "int" alternately;
- Press the icon **-** to go to the Economy cycle: its duration will be 10 minutes and the TEMPERATURE display will show the text "dc" and "eco" alternately.

! To prevent any steam leaks do not open the door during the cycle.




! In the last minutes of the intensive cycle the control panel will partially and momentarily mist up. The mist will disappear every time the tangential cooling fan is started.

Safety devices


- Press the  icon to cancel the cleaning cycle at any time;
- If an anomaly occurs, the heating elements will be switched off.

Programming delayed automatic cleaning

! Programming is possible only after selecting the Diamond Clean mode.

1. Press the icon  and set the end time by pressing the icons “+” and “-”.
2. Once you have reached the desired end time, press again the icon .
3. Press the icon  to start programming.
4. When the selected time has elapsed, “END” appears on the TEMPERATURE display panel and a buzzer sounds.
 - E.g. It is 9:00 a.m. and the Economy Diamond Clean level has been selected, with the default duration of 10 minutes. 12:30 p.m. is scheduled as the end time. The programme will start automatically at 12:20 p.m.

After programming, in the time before the Diamond Clean mode starts, the TIME display will show the duration and end time of the Diamond Clean mode alternately.

To cancel a programme press the icon .

Once the automatic cleaning cycle is over

Wait for the oven to cool down and remove any water residues using a non-abrasive sponge. Waiting more than 10 minutes before carrying out this operation may affect the results.

To remove stubborn dirt we recommend repeating the Intensive cycle by adding a few detergent drops to the water.

Troubleshooting

| Problem | Possible cause | Solution |
|---|--|--|
| The “Clock button” and the digits on the display flash. | The appliance has just been connected to the electricity mains or there has been a blackout. | Set the clock. |
| A programmed cooking mode does not start. | There has been a blackout. | Reprogram the cooking mode. |
| Only the high luminosity “Clock button” is lit. | The appliance is in standby mode. | Press any button to exit standby mode. |
| An automatic mode has been selected. “Hot” appears on the display and cooking does not start. | The temperature inside the oven is higher than the suggested value for the selected mode. | Wait for the oven to cool down. |
| Fan-assisted cooking has been selected and the food looks burnt. | Positions 1 and 5: the direct heat could cause temperature-sensitive foods to burn. | We recommend switching dripping pan positions halfway through cooking. |

Installation

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil.

Positionnement

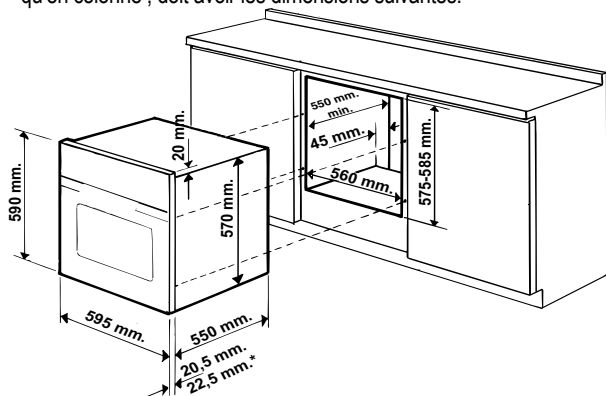
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises:

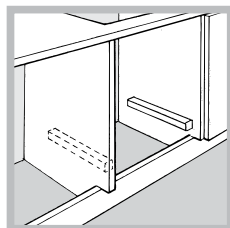
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur;
- dans le cas de meubles en plaqués bois, les colles doivent pouvoir résister à une température de 100 °C;
- la cavité du meuble pour encastrement du four, tant sous plan (voir figure) qu'en colonne, doit avoir les dimensions suivantes:



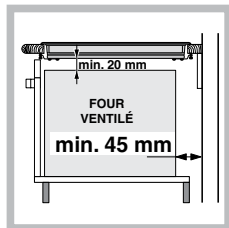
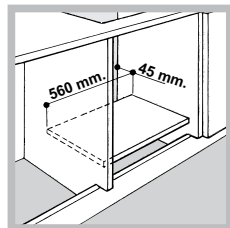
! Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées.

Les déclarations de consommation indiquées sur la plaque signalétique ont été mesurées pour ce type d'installation.

Aération



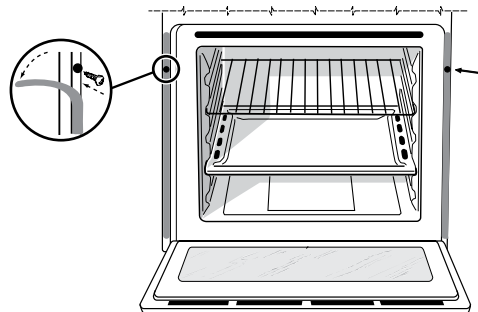
Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (voir figures).



Centrage et fixation

Pour fixer l'appareil au meuble:

- ouvrir la porte du four;
- retirer le haut des joints latéraux pour dégager les 2 trous de fixation;
- fixer le four au meuble en utilisant 2 vis à bois;
- remettre en place les 2 joints.

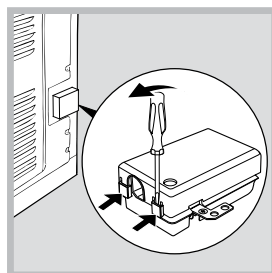


! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

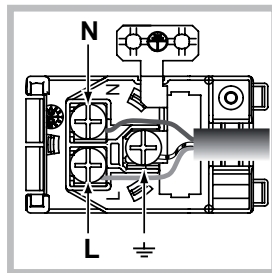
Raccordement électrique

Les fours munis d'un câble d'alimentation tripolaire sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil (voir ci-dessous).

Montage du câble d'alimentation



1. Pour ouvrir le boîtier, faire pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirer et ouvrir le couvercle (voir figure).



2. Montage du câble d'alimentation : dévisser la vis du serre-câble ainsi que les trois vis des contacts L-N- \perp puis fixer les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert \perp (voir figure).

3. Fixer le câble dans le serre-câble prévu.

4. Fermer le couvercle du boîtier.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une prise normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques.

En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;

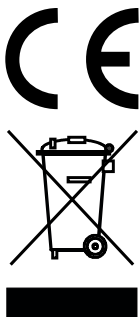
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (voir Assistance).

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

| PLAQUE SIGNALÉTIQUE | |
|---|--|
| Dimensions* | largeur 43,5 cm hauteur 41 cm profondeur 41 cm |
| Volume* | L. 74 |
| Dimensions** | largeur 45,6 cm hauteur 41 cm profondeur 41 cm |
| Volume** | L. 77 |
| Raccordements Électriques | tension 220-240V~ 50/60Hz ou 50 Hz puissance maximum absorbée 2600W (voir plaque signalétique) |
| ETIQUETTE ÉNERGIE e ÉCOCONCEPTION | Directive de l'UE n ° 65/2014 intégrant la directive 2010/30/UE. Règlement n ° 66/2014 de l'UE intégrant la directive 2009/125/CE. la norme EN 60350-1 la norme EN 50564 Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : ECO |
|  | Cet appareil est Conforme aux Directives suivantes Communautaires : 2006/95/CE du 12/12/06 (Basse tension) et modifications successives - 2004/108/CE du 15/12/04 (Compatibilité Électromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives - 2012/19/UE et modifications successives. |

* Uniquement pour les modèles avec glissières embouties.

** Uniquement pour les modèles avec glissières en fil.

Structure du four

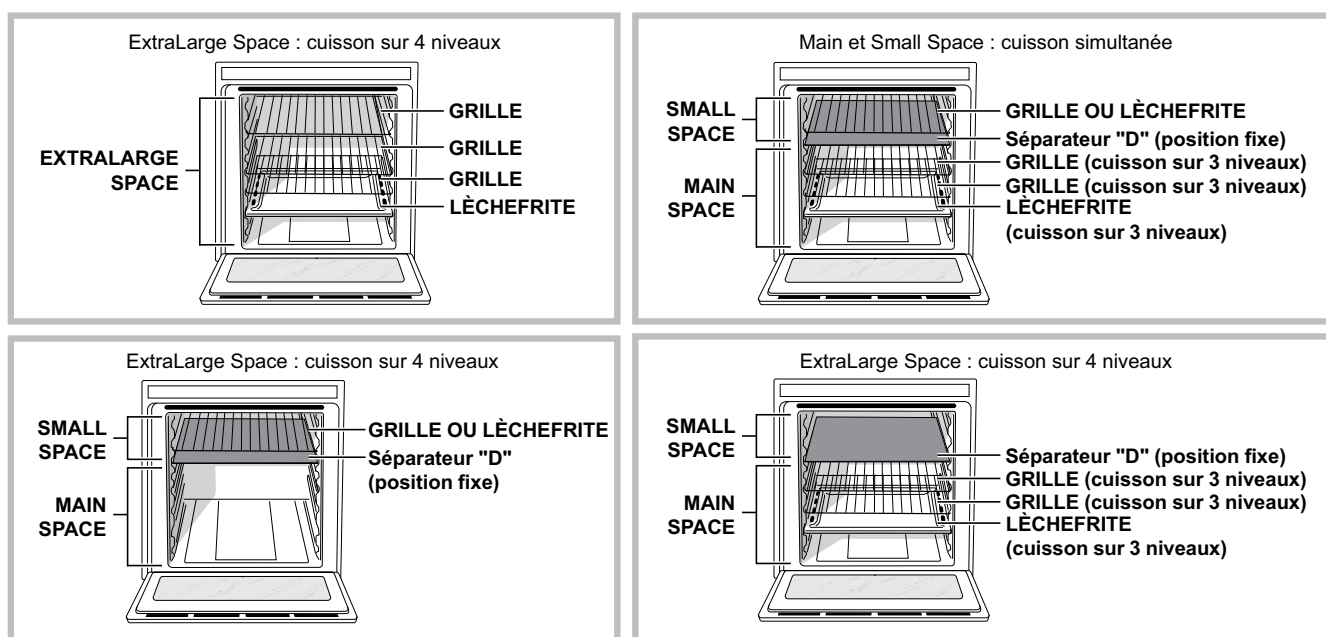
Le four OPEN SPACE a une capacité de 70 l et permet de cuisiner simultanément les plats sur 4 niveaux ou de cuire des pièces de grande taille, qui ne rentreraient pas dans un four traditionnel.

56 programmes de cuisson universels et automatiques pour réussir n'importe quelle recette à coup sûr.

En outre, OPEN SPACE assure un excellent confort d'utilisation pour toutes les exigences, grâce à 4 différentes possibilités de cuisson : le four est unique mais il peut être divisé en espaces de dimensions différentes, chacun permettant un réglage indépendant de la température et du temps de cuisson. Ceci est possible grâce au DIVIDER (Séparateur) calorifugé, qui permet de diviser l'ExtraLarge Space en deux espaces distincts de grandeur différente : Main Space et Small Space.

Les deux Main et Small Space peuvent être utilisés en même temps, pour cuisiner plus rapidement différentes préparations, ou séparément, pour utiliser seulement l'espace nécessaire.

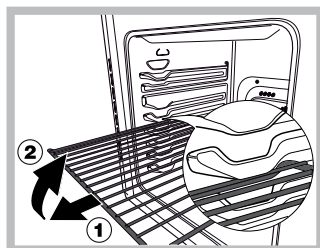
Quand les deux enceintes sont utilisées ensemble, il est possible de régler les températures de cuisson entre 30 °C et 300 °C, et obtenir une différence de température pouvant aller jusqu'à 100 °C entre les deux zones, ce qui permet de réaliser des recettes même très différentes sans mélanger les saveurs et les odeurs.



Le tableau ci-dessous décrit les valeurs de température qu'il est possible de programmer. L'afficheur intelligent vous aidera à trouver le juste réglage des températures à l'intérieur des deux enceintes.

| Température dans la première enceinte (Main ou Small Space) | Température dans la deuxième enceinte (Small ou Main Space) |
|---|---|
| Entre 40 °C et 150 °C | La différence de température par rapport à la première enceinte sélectionnée est de 50 C maximum <i>Exemple: vous sélectionnez 90°C dans une enceinte; dans l'autre vous pouvez sélectionner une valeur comprise entre 40°C (90 C-50 C) et 140 C (90°C+50°C).</i> |
| Entre 155°C et 200°C | La différence de température par rapport à la première enceinte sélectionnée est de 70 C maximum <i>Exemple: vous sélectionnez 180°C dans une enceinte; dans l'autre vous pouvez sélectionner une valeur comprise entre 110°C (180°C-70°C) et 250 C (180°C+70°C).</i> |
| Entre 205°C et 300 °C | La différence de température par rapport à la première enceinte sélectionnée est de 100 C maximum <i>Exemple: vous sélectionnez 210 C dans une enceinte; dans l'autre vous pouvez sélectionner une valeur comprise entre 110°C (210°C-100 C) et 300 C température maxi programmable.</i> |

Mise en marche et utilisation



ATTENTION! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four (1).


Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant le thermostat sur le maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

! Pour simplifier les sélections, garder les icônes "+" et "-" enfoncées : les numéros défilent plus rapidement.

! Toute sélection est automatiquement mémorisée au bout de 10 secondes.

! Pendant l'usage, veiller à retirer la vaisselle ou les aliments délicats de l'enceinte éteinte.

! Une fois la cuisson démarrée, éteindre le four à l'aide de la touche  avant de retirer le DIVIDER (séparateur).



! A chaque allumage, le four est réglé sur les cuissons mode UNIVERSELS.


! Quand on porte les gants, il est impossible d'actionner les touches.

! Pour optimiser les performances de cuisson, un réglage des paramètres du produit est effectué au moment de l'activation de la fonction sélectionnée, ceci peut entraîner un retard d'allumage du ventilateur et des éléments chauffants.


Verrouillage de commandes


! Les commandes peuvent être verrouillées four éteint, cuisson en cours ou terminée ou bien en programmation.



Pour verrouiller les commandes du four, appuyer sur l'icône  pendant au moins 2 secondes. Un signal sonore retentit et le symbole clé "O-n" apparaît sur l'afficheur TEMPÉRATURE. L'icône  allumée indique que le verrouillage est activé.


Pour déverrouiller, appuyer à nouveau sur l'icône  pendant au moins 2 secondes.

Régler l'horloge

! L'horloge n'est réglable que four éteint. Si le four est en mode veille (standby), une première pression sur l'icône  affiche l'heure courante. Appuyer à nouveau pour régler l'heure.

Après branchement au secteur ou après une panne de courant, l'icône  et les chiffres de l'afficheur TEMPS se mettent à clignoter pendant 10 secondes. Pour régler l'horloge :

1. Appuyer sur l'icône .
2. Régler l'heure à l'aide des icônes "+" et "-".
3. Une fois l'heure exacte atteinte, appuyer à nouveau sur l'icône .
4. Procéder comme sus-indiqué pour les minutes aussi.



En cas de panne de courant, il faut remettre l'horloge à l'heure. L'icône  qui clignote sur l'afficheur signale que l'horloge a besoin d'être réglée.


Réglage du minuteur



! Le minuteur est toujours réglable tant four éteint que four allumé. Il ne contrôle pas l'allumage et l'arrêt du four.


Une fois le temps écoulé, le minuteur émet un signal sonore qui s'arrête automatiquement au bout de 30 secondes ou après avoir appuyé sur une touche active quelconque.

Pour régler le minuteur :

1. Appuyer sur l'icône .
2. Sélectionner le temps désiré à l'aide des icônes "+" et "-".
3. Une fois la sélection voulue atteinte, appuyer à nouveau sur l'icône .

L'icône  allumée signale que le minuteur est activé.

Pour annuler la sélection de la minuterie, appuyer sur l'icône  et à l'aide des icônes "+" et "-" ramener le temps à 00:00. Appuyer à nouveau sur l'icône .

L'icône  éteinte signale que le minuteur est désactivé.

Ventilation de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le tableau de bord, la porte du four et la partie basse de la porte du four.

! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

Eclairage du four

L'éclairage s'allume à l'ouverture de la porte du four ou au démarrage d'un programme de cuisson.



L'icône  permet d'allumer ou éteindre l'éclairage à tout moment.


Indicateurs de chaleur résiduelle

Cet appareil est équipé d'un indicateur de chaleur résiduelle. Four éteint, l'afficheur signale par allumage du voyant "chaleur résiduelle" la présence de température à l'intérieur de l'enceinte. Le voyant s'éteint quand l'intérieur du four est refroidi.


Mode Demo


Le four peut fonctionner en mode DEMO : dans ce cas, tous les éléments chauffants sont désactivés et seules les commandes fonctionnent.

Pour activer le mode DEMO, appuyer brièvement sur l'icône , puis sur les icônes "+" et "-" simultanément pendant 6 secondes, appuyer ensuite brièvement sur l'icône . Un signal sonore retentit et le message "dEon" apparaît sur l'afficheur TEMPÉRATURE.

Pour désactiver le mode de fonctionnement DEMO, quand le four est éteint, appuyer simultanément sur l'icône  et sur la touche "-" pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et le message "dEof" est affiché.

Rétablissement des réglages d'usine

Le four peut retourner à ses paramètres de réglage usine, il suffit pour cela de réinitialiser toutes les sélections effectuées par l'utilisateur (horloge et durées personnalisées). Pour procéder à la réinitialisation, éteindre le four, garder enfoncées pendant 6 secondes de suite la touche de la première cuisson manuelle en haut à gauche ainsi que l'icône . Une fois que la

réinitialisation a eu lieu, un signal sonore retentit. Dès la première pression sur l'icône  il y a retour à la première mise en service.

Standby (Veille)

Ce produit est conforme à la nouvelle Directive européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode veille (standby). Sans opérations pendant 30 minutes et si aucun verrouillage de touches ou de porte n'a été sélectionné, l'appareil se place automatiquement en mode veille (standby). Le mode standby est signalé par l'intense luminosité de la "touche horloge". A la moindre intervention sur l'appareil, le système se remet en mode de fonctionnement normal.

Programmes

! Pour obtenir des aliments parfaitement moelleux et croquants, l'humidité qu'ils dégagent est réutilisée par le four sous forme de vapeur d'eau. Des résultats de cuisson optimaux sont ainsi obtenus pour tous les plats.

! A chaque allumage, le four propose le premier programme de cuisson UNIVERSEL.


! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

! Il faut toujours placer les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

ExtraLarge Space

! Ne pas utiliser la position "D" pour les niveaux de cuisson.

Mise en marche du four

1. Appuyer sur l'icône  pour allumer le panneau de commande. L'appareil émet un triple son ascendant et toutes les icônes s'allument à la suite.

2. Appuyer sur la touche du programme de cuisson souhaité. L'écran TEMPÉRATURE affiche :

- en cas de programme manuel, la température associée au programme ;
- "Auto" en cas de programme automatique.

l'écran TEMPS affiche :


- en cas de programme manuel, l'heure courante ;
- la durée en cas de programme automatique.


3. Appuyer sur l'icône  pour démarrer la cuisson.

4. Le four se place en préchauffage : clignotement du voyant de préchauffage.

5. Un signal sonore suivi de l'allumage du voyant de préchauffage signale la fin du préchauffage. Il est temps d'enfourner les plats.

6. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :

- modifier la température en appuyant sur l'icône  puis sur les icônes "+" et "-" (seuls programmes manuels)
- programmer la durée d'une cuisson (voir Programmes) ;

- stopper la cuisson en appuyant sur l'icône . Dans ce cas, l'appareil se rappelle de la température éventuellement modifiée précédemment (uniquement pour programmes manuels).

- éteindre le four en gardant l'icône  enfoncée pendant 3 secondes.

7. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

! Aucun préchauffage n'est prévu pour le programme BARBECUE.

Programmes de cuisson UNIVERSELS

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 30°C et 250°C au choix (300°C pour le programme BARBECUE). Les programmes UNIVERSELS comprennent toutes les cuissons manuelles.

Pour chacune d'elles, le four ne gère que les paramètres essentiels pour la réussite de toutes les recettes, des plus simples aux plus élaborées : température, source de chaleur, taux d'humidité et circulation forcée de l'air sont les valeurs qui sont contrôlées en automatique.

Ce chapitre a été réalisé avec le précieux concours de notre conseiller culinaire. Nous conseillons de suivre ses conseils pour profiter à plein de son savoir-faire et obtenir des résultats de cuisson parfaits.

Le choix des modes de cuisson, des températures ainsi que les niveaux d'enfournement sont ceux qu'il utilise quotidiennement pour obtenir les meilleurs résultats.

Pour chaque fonction des UNIVERSELS, le tableau suivant indique si le plat doit être enfourné à froid ou à chaud. Le respect de ces indications garantit des résultats de cuisson optimaux.

Pour enfourner à chaud, attendre la fin du préchauffage signalée par une suite de signaux sonores.

La température est fixée automatiquement selon le type de cuisson choisi. Il est tout de même possible de la modifier pour l'adapter à une recette spéciale. Il est aussi possible de sélectionner une durée de cuisson avec départ immédiat ou différé.

Programme MULTINIVEAUX

Mise en marche de tous les éléments chauffants ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

Programme BARBECUE

Mise en marche de la résistance de voûte et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. La cuisson doit avoir lieu porte du four fermée (voir « Conseils de cuisson »).

Programme GRATIN

Mise en marche de la résistance de voûte, de la résistance circulaire (pendant un certain temps) et de la turbine et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

Programmes BASSE TEMPÉRATURE

Ce type de cuisson permet de faire lever les pâtes, de décongeler, de préparer du yaourt, de réchauffer plus ou moins rapidement et de cuire lentement à basse température. Températures sélectionnables : 40, 65, 90°C.

Programme PIZZA


Mise en marche de la résistance de voûte et de la résistance circulaire ainsi que de la turbine. Cette combinaison permet une montée en température rapide du four. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, ne pas oublier de les changer de place à mi-cuisson.

Programme FAST COOKING (Cuisson Rapide)

Pas besoin de préchauffage. Ce programme est tout particulièrement recommandé pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits). Pour obtenir d'excellents résultats, n'enfourner que sur un seul niveau.

Programme ECO

L'élément chauffant arrière est activé et le ventilateur se met en marche, assurant un niveau de chaleur régulier et uniforme à l'intérieur du four.

Ce programme est indiqué pour la cuisson lente de tout type d'aliments à des températures qui peuvent être pré-réglées jusqu'à 200 °C au maximum ; il est également adapté pour chauffer les aliments et terminer le processus de cuisson. Ce programme convient particulièrement à la cuisson lente de la viande et du poisson, parce qu'il vous permet d'obtenir une viande plus tendre et d'économiser l'énergie au même moment. Pour une meilleure efficacité énergétique, lorsque l'appareil est sous tension, le voyant reste allumé pendant 30 secondes uniquement ; et pour l'activer de nouveau, appuyez sur l'icône .

Programmes de cuisson AUTOMATIQUES

! La **température** et la **durée de cuisson** sont **présélectionnées** à l'aide du système **C.O.P.® (Cuisson Optimale Programmée)** qui garantit automatiquement un résultat parfait. La cuisson s'arrête automatiquement et le four signale que le plat est cuit. Il est possible d'enfourmer à **froid** ou à **chaud**. Possibilité de personnaliser la durée de cuisson selon ses goûts personnels en la modifiant, avant le démarrage, de $\pm 5/20$ minutes selon le programme choisi. La modification de la durée est également possible en cours de cuisson. Si cette modification est effectuée avant le démarrage du programme, elle est mémorisée et reproposée dès la prochaine utilisation du programme. Si la température intérieure du four est supérieure à celle proposée par le programme choisi, l'afficheur TEMPÉRATURE affiche le message « Hot » et la cuisson ne peut pas être lancée : il faut attendre que le four refroidisse.

! Un bip signale que la cuisson est terminée.

! Pour éviter de fausser les temps de cuisson et de modifier les températures, ne pas ouvrir la porte du four.

Programme BOEUF

Choisir cette fonction pour cuisiner de la viande de veau, de porc. Enfourmer à froid. Il est aussi possible d'enfourmer à chaud.

Programme POULET

C'est la fonction idéale pour cuisiner du poulet (entier ou en morceaux). Enfourmer à froid. Il est aussi possible d'enfourmer à chaud.

Programme PAIN

C'est la fonction idéale pour la cuisson du pain. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :


- suivre la recette à la lettre ;
- respecter le poids maximal pour chaque plaque ;
- ne pas oublier de mettre 100 g (1dl) d'eau froide dans la lèchefrite au niveau 7 ;
- faire lever la pâte à température ambiante pendant 1 heure ou 1 heure et demie, selon la température de la pièce et jusqu'à ce qu'elle ait pratiquement doublé de volume.

Recette du PAIN :

- 1 Plaque de 1000g Max., niveau du bas
- 2 Plaques de 1000g Maxi. niveaux du bas et du milieu

Recette pour 1000g de pâte : 600g de farine, 360g d'eau, 11g de sel, 25g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)

Procédé :

- Mélanger la farine et le sel dans un grand récipient.
 - Diluer la levure de boulanger dans de l'eau légèrement tiède (35 degrés environ).
 - Disposer la farine en fontaine.
 - Verser le mélange d'eau et de levure
 - Mélanger et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et peu collante, l'étirer avec la paume de la main et la replier sur elle-même pendant 10 minutes.
 - Former une boule, la placer dans un saladier et couvrir d'un film plastique pour éviter que la surface de la pâte ne sèche. Glisser le saladier dans le four, sélectionner la fonction manuelle BASSE TEMPERATURE à 40°C et laisser lever environ 1 heure (la pâte doit doubler de volume)
 - Diviser la boule pour obtenir plusieurs pains.
 - Les placer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
 - Saupoudrer les pains de farine.
 - Pratiquer des entailles sur les pains.
 - Enfourmer à froid.
- Démarrer la cuisson  PAIN
- En fin de cuisson, laisser reposer les pains sur une grille jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.

Programme GATEAUX



Cette fonction est ce qu'il y a de mieux pour la cuisson de gâteaux à base de levure de boulanger, de levure chimique ou sans levure. Enfourmer à froid. Il est aussi possible d'enfourmer à chaud.

Programme FILET DE POISSON

C'est la fonction idéale pour cuisiner des filets de petites-moyennes dimensions. Enfourmer à froid.


Le DIVIDER (séparateur)

Insérer le DIVIDER (Séparateur) sur le support DIVIDER "D", la cheville et les flèches étant tournées vers la paroi arrière du four. Le four émet un signal sonore pour confirmer que l'insertion a été correctement effectuée et qu'il est possible d'utiliser les deux MAIN et SMALL Space séparément ou en même temps.

Les touches pour le choix de l'enceinte SMALL Space  et MAIN Space  sont activées. L'enceinte sélectionnée par défaut est l'enceinte MAIN.

Small Space

Mise en marche du four:

1. Avec DIVIDER (séparateur) inséré sélectionner l'enceinte SMALL Space 
2. Pour les différents réglages et sélections suivre les indications décrites plus haut pour l'enceinte EXTRALARGE.

Programmes de cuisson

~~~~~ Programme BARBECUE

Mise en marche de la résistance de voûte et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. La cuisson doit avoir lieu porte du four fermée (voir « Conseils de cuisson »).



Programme **FAST COOKING**

Pas besoin de préchauffage. Ce programme est tout particulièrement recommandé pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits). Pour obtenir d'excellents résultats, n'enfourner que sur un seul niveau.

Main Space

Mise en marche du four:

1. Avec DIVIDER (séparateur) inséré sélectionner l'enceinte MAIN Space
2. Pour les différents réglages et sélections suivre les indications décrites plus haut pour l'enceinte EXTRALARGE.

Programmes de cuisson **UNIVERSELS**

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 30°C et 250°C au choix (300°C pour le programme BARBECUE). Les programmes UNIVERSELS comprennent toutes les cuissons manuelles.

Pour chacune d'elles, le four ne gère que les paramètres essentiels pour la réussite de toutes les recettes, des plus simples aux plus élaborées : température, source de chaleur, taux d'humidité et circulation forcée de l'air sont les valeurs qui sont contrôlées en automatique.

Ce chapitre a été réalisé avec le précieux concours de notre conseiller culinaire. Nous conseillons de suivre ses conseils pour profiter à plein de son savoir-faire et obtenir des résultats de cuisson parfaits.

Le choix des modes de cuisson, des températures ainsi que les niveaux d'enfournement sont ceux qu'il utilise quotidiennement pour obtenir les meilleurs résultats. Pour chaque fonction des UNIVERSELS, le tableau suivant indique si le plat doit être enfourné à froid ou à chaud. Le respect de ces indications garantit des résultats de cuisson optimaux.

Pour enfourner à chaud, attendre la fin du préchauffage signalée par une suite de signaux sonores.

La température est fixée automatiquement selon le type de cuisson choisi. Il est tout de même possible de la modifier pour l'adapter à une recette spéciale. Il est aussi possible de sélectionner une durée de cuisson avec départ immédiat ou différé.



Programme **MULTINIVEAUX**

Mise en marche de tous les éléments chauffants ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.



Programmes **BASSE TEMPÉRATURE**

Ce type de cuisson permet de faire lever les pâtes, de décongeler, de préparer du yaourt, de réchauffer plus ou moins rapidement et de cuire lentement à basse température. Températures sélectionnables : 40, 65, 90°C.



Programme **PIZZA**

Mise en marche de la résistance de voûte et de la résistance circulaire ainsi que de la turbine. Cette combinaison permet une montée en température rapide du four. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, ne pas oublier de les changer de place à mi-cuisson.

Programmes de cuisson **AUTOMATIQUES**

! La température et la durée de cuisson sont présélectionnées à l'aide du système **C.O.P.® (Cuisson Optimale Programmée)** qui garantit automatiquement un résultat parfait. La cuisson s'arrête automatiquement et le four signale que le plat est cuit. Il est possible d'enfourner à **froid** ou à **chaud**. Possibilité de personnaliser la durée de cuisson selon ses goûts

personnels en la modifiant, avant le démarrage, de $\pm 5/20$ minutes selon le programme choisi. La modification de la durée est également possible en cours de cuisson. Si cette modification est effectuée avant le démarrage du programme, elle est mémorisée et reproposée dès la prochaine utilisation du programme. Si la température intérieure du four est supérieure à celle proposée par le programme choisi, l'afficheur TEMPÉRATURE affiche le message «Hot» et la cuisson ne peut pas être lancée: il faut attendre que le four refroidisse.

! Un bip signale que la cuisson est terminée.

! Pour éviter de fausser les temps de cuisson et de modifier les températures, éviter d'ouvrir la porte du four.



Programme **BOEUF**

Choisir cette fonction pour cuisiner de la viande de veau, de porc. Enfournement à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.



Programme **POULET**

C'est la fonction idéale pour cuisiner du poulet (entier ou en morceaux). Enfournement à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.



Programme **GATEAUX**

Cette fonction est ce qu'il y a de mieux pour la cuisson de gâteaux à base de levure de boulanger, de levure chimique ou sans levure. Enfournement à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.

Utilisation simultanée de Small Space et de Main Space

! Le fonctionnement simultané n'est possible qu'en cas d'utilisation des fonctions mode UNIVERSELS.

Mise en marche du four

Pour une utilisation simultanée, il suffit de démarrer l'un après l'autre un programme de cuisson dans les deux enceintes.

L'écran TEMPÉRATURE affiche les paramètres de cuisson des deux enceintes.

! Grâce à une haute efficacité énergétique, la durée de préchauffage de l'enceinte SMALL SPACE est d'environ 15 minutes.

Programmation de la cuisson

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné un programme de cuisson. Il est possible de programmer la cuisson pour les différentes enceintes aussi.

! La sélection d'un programme de cuisson active l'icône il devient alors possible de programmer la durée. L'icône ne s'active qu'après avoir sélectionné la durée et il devient alors possible de programmer une cuisson différée.

Programmation de la durée





1. Appuyer sur l'icône jusqu'à ce que l'icône et les chiffres de l'afficheur TEMPS se mettent à clignoter.
2. Pour sélectionner la durée, appuyer sur les icônes "+" et "-".
3. Une fois la durée voulue atteinte, appuyer à nouveau sur l'icône .
4. Appuyer sur l'icône pour démarrer la cuisson.
5. Un signal sonore indique que la cuisson est terminée et l'afficheur TEMPÉRATURE affiche END.



- Exemple : il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

Programmation d'une cuisson différée

! La programmation d'une fin de cuisson n'est possible qu'après avoir sélectionné une durée de cuisson.


! Pour utiliser au mieux la programmation différée, il faut que l'horloge soit correctement réglée.

1. Appuyer sur l'icône  et suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée.
2. Appuyer ensuite sur l'icône  et régler l'heure finale en appuyant sur les icônes "+" et "-".
3. Une fois l'heure de fin de cuisson atteinte, appuyer à nouveau sur l'icône .
4. Appuyer sur l'icône  pour activer la programmation.

Les icônes  et  se mettent à clignoter alternativement pour signaler qu'une programmation ; pendant la période d'attente du départ de cuisson, l'afficheur TEMPS affiche tour à tour la durée et l'heure de fin de cuisson.

5. Un signal sonore indique que la cuisson est terminée et l'afficheur TEMPÉRATURE affiche END.

- Exemple : il est 9h00, la durée programmée est de 1h15 et l'heure finale est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h15.

Pour annuler une programmation, appuyer sur l'icône .

Conseils de cuisson

MULTINIVEAUX

- Utiliser les niveaux 1-3-5-6.
- Placer la lèche-frite en bas et les grilles en haut.
- Pour les pizzas et les fougasses, utiliser un plat en aluminium léger de 30 cm de diamètre maximum, le poser sur la grille du four. Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarella qu'à mi-cuisson. En cours de cuisson, mieux vaut les changer de place.
- Utiliser les niveaux 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèche-frite en bas et la grille en haut.

BARBECUE

- Préchauffer le four pendant 5 minutes.
- Insérer le DIVIDER (Séparateur) sur le support DIVIDER «D».
- Fermer la porte du four pendant la cuisson.
- Placer la grille au niveau 7, enfourner les plats au milieu de la grille. Placer la lèche-frite au niveau 6.
- Cette fonction est indiquée pour : saisir la viande, gratiner, donner une coloration aux meringues, préparer des croque-monsieur, cuire les petites grillades de viandes maigres et fines.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.
- Enfouir la grille aux gradins 3 ou 4, placer les aliments au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner la température la plus élevée. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

FAST COOKING (CUISSON RAPIDE)

- Utiliser la lèche-frite au niveau 6.
- Pour les cuissons de plats surgelés, se reporter aux indications figurant sur l'emballage.

Tableau de cuisson enceinte ExtraLarge Space

| Fonctions | Aliments | Poids (Kg) | Cuisson sur niveaux N. | Niveau enfournement | | | | Préchauffage | Température préconisée (°C) | Durée cuisson (minutes) | |
|----------------------------|---------------------------|------------|------------------------|---------------------|----------|----------|----------|--------------|-----------------------------|-------------------------|-------|
| | | | | Lèche-frite | Grille 1 | Grille 2 | Grille 3 | | | | |
| Universels | | | | | | | | | | | |
| Multiniveaux* | Tartes | | 1 | | 2 ou 3 | | | Oui | 190 | 25-30 | |
| | | | 2 | | 1 ou 2 | | 3 ou 5 | Oui | 180 | 35-45 | |
| | | | 3 | | 1 | | 3 | 5 | Oui | 180 | 40-50 |
| | | | 4 | 1 | | | 5 | 6 | Oui | 180 | 45-55 |
| | Petits choux | | 1 | | 2 ou 3 | | | Oui | 190 | 25-35 | |
| | | | 2 | | 1 à 2 | | 3 à 5 | Oui | 190 | 25-35 | |
| | | | 3 | | 1 | | 3 | 5 | Oui | 190 | 30-40 |
| | | | 4 | 1 | | | 3 | 5 | Oui | 190 | 30-40 |
| | Biscuits | | 1 | | 2 ou 3 | | | Oui | 180 | 15-25 | |
| | | | 2 | | 1 à 2 | | 3 à 5 | Oui | 180 | 15-25 | |
| | | 3 | | 1 | | 3 | 5 | Oui | 180 | 20-30 | |
| | | 4 | 1 | | | 3 | 5 | Oui | 180 | 20-30 | |
| Timbales | | 1 | | 2 ou 3 | | | Oui | 200 | 30-40 | | |
| | | 2 | | 2 | | 5 | Oui | 200 | 35-45 | | |
| | | 3 | 1 | | | 4 | 6 | Oui | 200 | 40-50 | |
| Crème Caramel (bain-marie) | | 1 | | 2 ou 3 | | | Oui | 170 | 35-45 | | |
| | | 2 | | 2 | | 5 | Oui | 170 | 35-45 | | |
| | | 3 | 1 | | | 4 | 6 | Oui | 170 | 40-50 | |
| Panettone | | 1 | | 1 ou 2 | | | Oui | 160 | 45-60 | | |
| Cake | | 1 | | | 2 ou 3 | | Oui | 160 | 60-75 | | |
| | | 2 | | | 1 | 4 ou 5 | Oui | 160 | 60-75 | | |
| Génoise | | 1 | | 2 ou 3 | | | Oui | 190 | 30-35 | | |
| | | 2 | | 2 | | 5 | Oui | 190 | 35-40 | | |
| | | 3 | 1 | | | 4 | 6 | Oui | 190 | 40-45 | |
| Rôti | | 1,5-2 | | 1*** | 2 | | Oui | 160 | 90-240 | | |
| Cuisson rapide* | Brochettes | | 1 | 1 | 5 | | Non | 210 | 20-25 | | |
| | Filets de poisson | | 1 | 1 | 5 | | Non | 200 | 15-20 | | |
| | Pommes de terre congelées | | 1 | 5 | | | Non | 230 | 25-30 | | |
| Pizza* | Pizza/Fougasse | | 1 | 2 ou 3 | | | Oui | 220 | 15-25 | | |
| | | | 2 | 1 ou 2 | | 3 ou 5 | | Oui | 220 | 20-30 | |
| | | | 3 | 1 | | 3 | 5 | | Oui | 220 | 25-35 |
| | | | 4 | 1 | | 3 | 5 | 6 | Oui | 220 | 30-40 |
| Gratin* | Entrecôte de boeuf | | 1 | 2*** | 3 | | Non | 200 | 35-75 | | |
| | Saucisses | | 1 | 3 ou 4 | | | Non | 190 | 40-60 | | |
| | Entrecôte de porc | | 1 | 1*** | 2 | | Non | 200 | 90-120 | | |
| | Bacon | | 1 | 1*** | 2 | | Non | 200 | 90-120 | | |
| Barbecue* | Entrecôte de boeuf | | 1 | 3*** | 4 ou 5 | | Oui | 270-300 | 20-30 | | |
| | Saucisses | | 1 | 3*** | 5 ou 7 | | Oui | 270-300 | 10-20 | | |
| | Entrecôte de porc | | 1 | 3*** | 5 ou 7 | | Oui | 270-300 | 15-25 | | |
| | Bacon | | 1 | 3*** | 5 ou 7 | | Oui | 270-300 | 3-6 | | |
| Basse température* | Étuve/ Décongélation | | 1 | 2 | | | Non | 40 | | | |
| | Meringues blanches | | 4 | 1 | 3 | 5 | 6 | Non | 65 | 8-12 heures | |
| | Viande/Poisson | | 3 | 1 | 3 | 5 | | Non | 90 | 90-180 | |
| Automatiques | | | | | | | | | | | |
| Pain | Pain (voir recette) | 2 | 1 | 7** | 2 | | | Non | | | |
| | | 2 | 2 | 7** | 1 | 4 | | Non | | | |
| | | 2 | 3 | 7** | 1 | 3 | 5 | Non | | | |
| Boeuf | Rôtis | 1,2-1,5 | 1 | 1*** | 5 | | | Non | | | |
| Poulet | Poulet/volailles | 1,2-1,5 | 2 | 1 | 5 | | | Non | | | |
| Gâteaux | Gâteaux | | 1 | | 2 | | | Non | | | |
| | | | 2 | | 2 | 5 | | Non | | | |
| Filets de poisson | Filets de poisson | 0,5-0,6 | 1 | 2 | 5 | | | Non | | | |
| | | 0,8-1 | 2 | 2 | | | | Non | | | |

* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.

** Comme indiqué dans la recette, ajouter 100 g (1 dl) d'eau dans la lèche-frite placée au niveau 7.

*** Utiliser la lèche-frite pour recueillir la graisse qui coule pendant la cuisson.

! **Programme ECO:** Ce programme est utilisé pour la cuisson lente de tout type d'aliments à des températures qui peuvent être pré-réglées jusqu'à 200 °C au maximum ; il est également adapté pour chauffer les aliments et terminer le processus de cuisson.

Tableau de cuisson Small Space

| Fonctions | Aliments | Poids (Kg) | Cuisson sur niveaux N. | Niveau enfournement | | | Préchauffage | Température préconisée (°C) | Durée cuisson (minutes) |
|------------------------|-----------------------|------------|------------------------|---------------------|----------|---------|--------------|-----------------------------|-------------------------|
| | | | | Lèche-frite | Grille 1 | Divider | | | |
| Cuisson rapide* | Filets de poisson | | 1 | 6 | | D | Oui | 160-180 | 20-30 |
| | Filets de viande | | 1 | 6 | | D | Oui | 180-200 | 30-40 |
| | Pizza surgelée | | 1 | 6 | | D | Oui | | |
| | Préparation surgelées | | 1 | 6 | | D | Oui | | |
| Barbecue* | Croque-monsieur | | 1 | | 6 | D | Oui | 270-300 | 3-5 |
| | Bacon | | 1 | 6** | 7 | D | Oui | 270-300 | 3-6 |
| | Côte de porc | | 1 | 6** | 7 | D | Oui | 270-300 | 15-25 |

* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.

** Utiliser la lèche-frite pour recueillir la graisse qui coule pendant la cuisson.

Tableau de cuisson simultanée Small Space et Main Space
Main Space

| Fonctions | Aliments | Poids (Kg) | Cuisson sur niveaux N. | Niveau enfournement | | | Préchauffage | Température préconisée (°C) | Durée cuisson (minutes) |
|----------------------|----------------------------|------------|------------------------|---------------------|----------|----------------------|--------------|-----------------------------|-------------------------|
| | | | | Lèche-frite | Grille 1 | Divider (séparateur) | | | |
| Universels | | | | | | | | | |
| Multiniveaux* | Tartes | | 1 | 2 | | D | Oui | 200 | 30-40 |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | Oui | 200 | 35-45 |
| | Biscuits | | 1 | 2 | | D | Oui | 180 | 15-25 |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | Oui | 180 | 15-25 |
| | Timbales | | 1 | 2 | | D | Oui | 200 | 30-40 |
| | | 2 | 1 | 3 | D | Oui | 200 | 35-45 | |
| | Crème Caramel (bain-marie) | | 1 | 2 | | D | Oui | 170 | 35-45 |
| | Cake | | 1 | 2 | | D | Oui | 160 | 60-75 |
| Pizza* | Pizza | | 1 | 2 ou 3 | | D | Oui | 220 | 15-25 |
| | | | 2 | 1 ou 2 | 3 ou 5 | D | Oui | 220 | 20-30 |

Small Space

| Fonctions | Aliments | Poids (Kg) | Cuisson sur N. | Niveau enfournement | | | Préchauffage | Température préconisée (°C) | Durée cuisson (minutes) |
|------------------------|----------------------|------------|----------------|---------------------|----------|----------------------|--------------|-----------------------------|-------------------------|
| | | | | Lèche-frite | Grille 1 | Divider (séparateur) | | | |
| Cuisson rapide* | Filets de poisson | | 1 | 6 | | D | Oui | 160-180 | 20-30 |
| | Filets de viande | | 1 | 6 | | D | Oui | 180-200 | 30-40 |
| | Pizza surgelée | | 1 | 6 | | D | Oui | | |
| | Préparation surgelés | | 1 | 6 | | D | Oui | | |
| Barbecue* | Côte de porc | | 1 | 6** | 7 | D | Oui | 270-300 | 15-25 |

* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.

** Utiliser la lèche-frite pour recueillir la graisse qui coule pendant la cuisson.

Tableau de cuisson Main Space

| Fonctions | Aliments | Poids (Kg) | Cuisson sur niveaux N. | Niveau enfournement | | | Préchauffage | Température préconisée (°C) | Durée cuisson (minutes) |
|---------------------------|----------------------------|------------|------------------------|---------------------|----------|----------------------|--------------|-----------------------------|-------------------------|
| | | | | Lèche-frite | Grille 1 | Divider (séparateur) | | | |
| Universels | | | | | | | | | |
| Multiniveaux* | Tartes | | 1 | 2 | | D | Oui | 200 | 30-40 |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | Oui | 200 | 35-45 |
| | Petits choux | | 1 | 2 | | D | Oui | 190 | 25-35 |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | Oui | 190 | 25-35 |
| | Biscuits | | 1 | 2 | | D | Oui | 180 | 15-25 |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | Oui | 180 | 15-25 |
| | Timbales | | 1 | 2 | | D | Oui | 200 | 30-40 |
| | | 2 | 1 | 3 | D | Oui | 200 | 35-45 | |
| | Crème caramel (bain-marie) | | 1 | 2 | | D | Oui | 170 | 35-45 |
| | Cake | | 1 | 2 | | D | Oui | 160 | 60-75 |
| | Génoise | | 1 | 2 | | D | Oui | 190 | 30-35 |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | Oui | 190 | 35-40 |
| Pizza* | Pizza / Hogaza | | 1 | 2 ou 3 | | D | Oui | 220 | 15-25 |
| | | | 2 | 1 ou 2 | 3 ou 5 | D | Oui | 220 | 20-30 |
| Basse température* | Étuve/ Décongélation | | 1 | 2 | | D | No | 40 | |
| | Meringues blanches | | 2 | 1 | 3 | D | No | 65 | 8-12 heures |
| | Viande/Poisson | | 2 | 1 | 3 | D | No | 90 | 90-180 |
| Automatiques | | | | | | | | | |
| Boeuf | Rôtis | 1,2-1,5 | 1 | 1** | 2 | D | No | | |
| Poulet | Poulet/volailles | 1,2-1,5 | 1 | 1** | 2 | D | No | | |
| Gâteaux | Gâteaux | | 1 | 2 | | D | No | | |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | No | | |

* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.

** Utiliser la lèche-frite pour recueillir la graisse qui coule pendant la cuisson.

Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit à l'abri, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer le four, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés de l'appareil.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.
- En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Toujours saisir la poignée en son milieu: elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four: si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Ne pas tirer sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (voir Assistance).
- Ne pas poser d'objets sur la porte du four ouverte.
- Éviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de

la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs pourront confier leur appareil usagé au service de collecte des collectivités locales ou de leurs groupements, ou si la législation nationale le permet, le rendre au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil similaire. Tous les principaux fabricants d'appareils ménagers travaillent activement dans la création et la gestion de systèmes de collecte et d'enlèvement des appareils usagés.

Economies et respect de l'environnement

- Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four et veuillez toujours le remplir. Ouvrez le moins possible la porte de votre four, car chaque ouverture laisse échapper la chaleur. Pour faire des économies considérables d'énergie, éteignez le four cinq à dix minutes avant la fin du temps de cuisson programmé et utilisez la chaleur dégagée par le four.
- Les programmes automatiques sont élaborés sur la base des produits alimentaires de qualité.
- Gardez les joints propres et bien rangés afin d'éviter toute perte d'énergie par la porte.
- Si vous avez souscrit un plan tarifaire particulier auprès de la compagnie d'électricité, vous pouvez économiser en faisant fonctionner votre appareil lorsque l'énergie vous revient moins chère.

! Ce produit est conforme à la nouvelle Directive européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby.

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

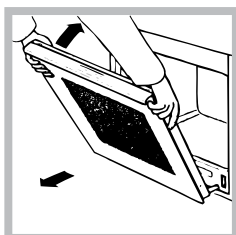
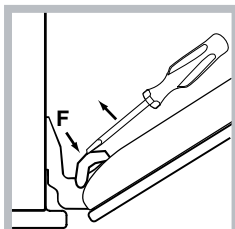
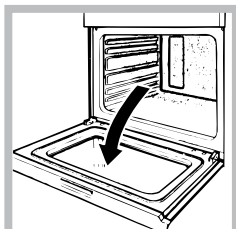
- De légères différences de couleur à l'avant du four sont dues aux différents matériaux utilisés à savoir verre, plastique ou métal.
- Des ombres éventuelles sur la vitre du four, semblables à des stries, sont dues au reflet de la lumière de la lampe du four.
- L'émail grand feu est traité à des températures très élevées. Pendant ce processus, des modifications chromatiques pourraient se produire. C'est tout à fait normal et cela n'influence en aucune manière sur le fonctionnement. Les bords des tôles minces ne peuvent pas être intégralement émaillés et peuvent par conséquent sembler bruts. Ceci ne compromet en aucun cas la protection anticorrosion.
- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Éviter tout produit abrasif.
- Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle, sauf les glissières coulissantes.
- Nous conseillons de ne pas vaporiser le produit de nettoyage directement sur le bandeau de commandes mais de se servir d'une éponge.

! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Nettoyage de la porte

Nettoyer la vitre de la porte à l'aide d'éponges et de produits non abrasifs; essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques pointus qui risquent de rayer la surface et de briser le verre. Pour nettoyer plus à fond, il est possible de démonter la porte du four.

1. Ouvrir la porte complètement (voir figure);
2. À l'aide d'un tournevis, soulever et faire pivoter les leviers **F** situés sur les deux charnières (voir figure);

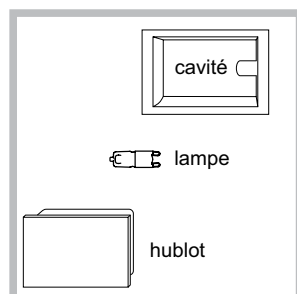


3. Saisir la porte par les côtés, la refermer lentement mais pas complètement. Tirer ensuite la porte vers soi en la dégageant de son logement (voir figure). Remonter la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

Contrôle des joints

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile (voir Assistance). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage



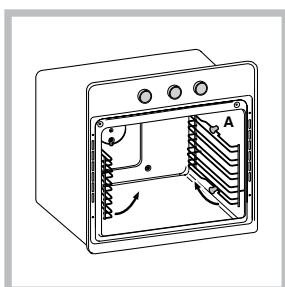
Pour changer l'ampoule d'éclairage du four:

1. Retirer le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Retirer l'ampoule et la remplacer par une autre de même type: ampoule halogène tension 230V, puissance 25 W, culot G 9.
3. Remettre le couvercle à sa place (voir figure).

! Ne surtout pas toucher à l'ampoule les mains nues.

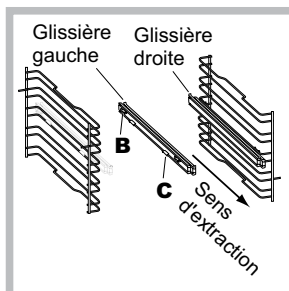
! Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

Montage du Kit glissières

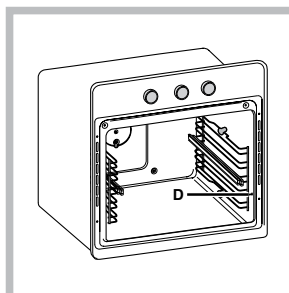


Pour monter les glissières coulissantes :

1. Retirer les deux cadres en les dégageant des entretoises **A** (voir figure).



2. Choisir le niveau sur lequel monter la glissière coulissante. Positionner sur le cadre d'abord le dispositif de fixation **B** puis le **C** en veillant à bien respecter le sens d'extraction de la glissière.



3. Fixer les deux cadres avec glissières assemblées dans les trous prévus sur les parois du four (voir figure). Les trous pour le cadre de gauche sont placés en haut tandis que les trous pour celui de droite sont placés en bas.
4. Emboîter enfin les cadres sur les entretoises **A**.

! Ne pas introduire les glissières coulissantes au niveau 5.

Nettoyage automatique avec le cycle Diamond Clean

Le programme Diamond Clean est un cycle de nettoyage automatique qui, à travers de la vapeur émise à l'intérieur de l'enceinte, et grâce à l'émail exclusif Diamond Clean, facilite l'élimination des résidus et des salissures de l'enceinte et des accessoires.

Trois niveaux sont disponibles, Économique, Normal et Intensif, à utiliser selon le degré de salissure.


Utilisez le cycle de nettoyage Diamond Clean pour garder votre four toujours propre.


Pendant le nettoyage, la vapeur est émise à l'intérieur de l'enceinte et son action unie à celle de l'émail à base de titane Diamond Clean (qui habille les parois intérieures du four et les lèchefrites) simplifie le nettoyage du four. Il est possible de choisir parmi trois niveaux de nettoyage : Économique, Normal et Intensif, selon le degré de salissure. Les caractéristiques des trois cycles sont énumérées ci-dessous.

Pour activer le cycle de nettoyage Diamond Clean procéder comme suit :

1. Attendre que le four refroidisse
2. Placer la lèchefrite au niveau 1 et verser la quantité d'eau suivante : 150 g pour le cycle Économique, 250 g pour le cycle Normal et 350 g pour le cycle Intensif. Une quantité d'eau supérieure ou une quantité inférieure à celle préconisée pourrait compromettre les résultats du cycle. Ne pas utiliser de détergents.
3. Fermer la porte du four.

4. Allumer le tableau de commandes par pression sur l'icône .

5. Appuyer sur l'icône , l'afficheur TEMPS affiche par défaut une durée de 15 minutes (cycle normale) tandis que l'afficheur TEMPÉRATURE affiche tour à tour les messages "dc" et "nor";

6. Il est possible de sélectionner le niveau de nettoyage désiré en appuyant sur l'icône  puis :

- appuyer sur l'icône "+" pour passer au cycle Intensif : la durée est de 20 minutes et l'afficheur TEMPÉRATURE affiche alternativement les messages "dc" et "int";

- appuyer sur l'icône "-" pour passer au cycle Économique : la durée est de 10 minutes et l'afficheur TEMPÉRATURE affiche alternativement les messages "dc" et "eco";

! Pour éviter toute fuite de vapeur, ne pas ouvrir la porte pendant le cycle.




! Pendant les dernières minutes du cycle intensif, on assiste à un embuement partiel et momentané du bandeau (qui disparaît dès démarrage du ventilateur tangentiel de refroidissement).

Les sécurités


- une pression de la touche  permet d'annuler, à tout moment, le cycle de nettoyage;
- en cas d'anomalie de fonctionnement, l'alimentation des résistances est automatiquement coupée ;

Programmer un nettoyage automatique différé

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné le programme Diamond Clean.

1. Appuyez sur l'icône  et réglez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur les icônes "+" et "-".
 2. Une fois l'heure finale atteinte, appuyer à nouveau sur l'icône .
 3. Appuyer sur l'icône  pour activer la programmation.
 4. Un signal sonore indique que le temps est écoulé et l'afficheur TEMPÉRATURE affiche "END".
- Exemple : il est 9h00 et on choisit un Diamond Clean niveau Économique qui a donc une durée présélectionnée de 10 minutes. L'heure finale est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 12h20.

Au terme de la programmation, pendant l'attente du début du Diamond Clean, l'écran TEMPS affiche la durée suivie de l'heure finale du Diamond Clean.

Pour annuler une programmation, appuyer sur la touche .

A la fin du nettoyage automatique

Attendre que le four refroidisse et éliminer les résidus d'eau à l'aide d'une éponge non récurante. Si l'on attend plus de 10 minutes pour effectuer cette opération, les résultats risquent d'être compromis.

En cas de saleté particulièrement obstinée, nous conseillons de répéter le cycle intensif en ajoutant dans l'eau quelques gouttes de détergent.

Anomalies et remèdes

| Problème | Cause possible | Remède |
|---|--|--|
| La "Touche Horloge" et les chiffres de l'afficheur clignotent. | L'appareil vient d'être branché au secteur ou il y a eu une panne de courant. | Régler l'horloge. |
| Le programme de cuisson n'a pas démarré. | Il y a eu une panne de courant. | Reprogrammer. |
| Seule la "Touche Horloge" est éclairée en haute luminosité. | L'appareil est en mode veille (standby). | Utiliser une touche quelconque pour quitter le mode standby. |
| J'ai choisi un programme automatique. L'écran affiche "HOT" et la cuisson ne démarre pas. | La température à l'intérieur du four est supérieure à celle proposée pour le programme choisi. | Attendre que le four refroidisse. |
| J'ai choisi la cuisson ventilée et les aliments ont des traces de brûlures. | Les positions 1 et 5 sont directement frappées par l'air chaud qui pourrait brûler les préparations délicates. | Il est recommandé de tourner les lèchefrites à mi-cuisson. |

Instalación

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

Colocación

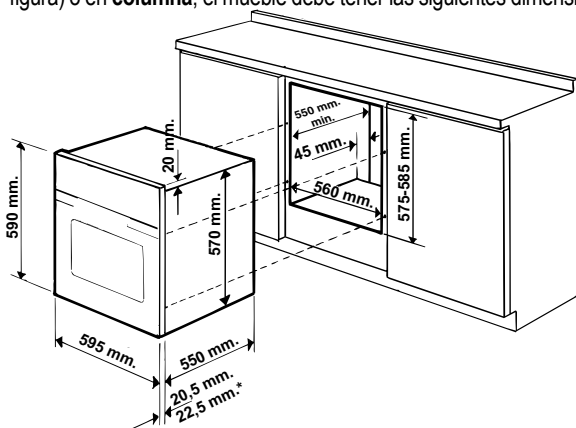
! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar respetando las normas para la recolección de residuos (ver Precauciones y consejos).

! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

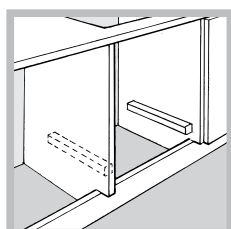
- los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor
- en el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C
- para empotrar el horno, ya sea cuando se instala **bajo encimera** (ver la figura) o en **columna**, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:



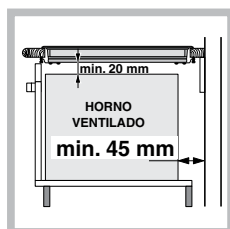
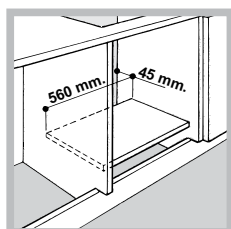
! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas.

El consumo declarado en la placa de características ha sido medido en una instalación de este tipo.

Aireación



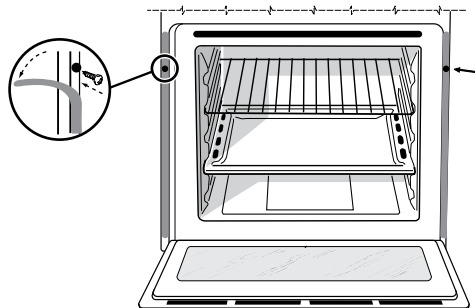
Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (ver las figuras).



Centrado y fijación

Para fijar el aparato al mueble:

- abra la puerta del horno;
- quitar las guarniciones laterales de la parte alta hasta descubrir los 2 orificios de fijación.
- fije el horno al mueble utilizando los 2 tornillos para madera;
- volver a colocar las 2 guarniciones.

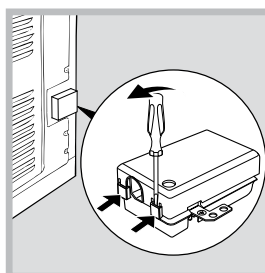


! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

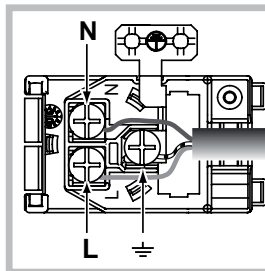
Conexión eléctrica

Los hornos que poseen cable de alimentación tripolar, son fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características que se encuentra en el aparato (ver más adelante).

Montaje del cable de alimentación eléctrica



1. Abrir el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tirar y abrir (ver la figura).



2. Instalar el cable de alimentación eléctrica: Aflojar el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tres tornillos de los contactos L-N- \perp y luego fijar los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L) y Amarillo-Verde \perp (ver la figura).

3. Fijar el cable en el correspondiente sujetacable.

4. Cerrar la tapa del panel de bornes.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (ver al costado).

En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente (por ejemplo, la parte posterior del horno).

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (ver Asistencia).

! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

| PLACA DE CARACTERÍSTICAS | |
|---|---|
| Dimensiones* | ancho 43,5 cm. altura 41 cm. profundidad 41 cm. |
| Volumen* | litros 74 |
| Dimensiones** | ancho 45,6 cm. altura 41 cm. profundidad 41 cm. |
| Volumen** | litros 77 |
| Conexiones eléctricas | voltaje 220-240V~ 50/60Hz o 50 Hz potencia máxima absorbida 2600W (ver la placa de características) |
| ETIQUETA DE ENERGÍA y ECODISEÑO | Reglamento (UE) nº 65/2014, por el que se aplica la Directiva 2010/30/CE. Reglamento (UE) nº 66/2014, por el que se aplica la Directiva 2009/125/CE. Reglamento EN 60350-1, Reglamento EN 50564 Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento: ECO. |
|  | Este aparato es conforme con las siguientes Directivas: Comunitarias: 2006/95/CE del 12/12/06 (Baja tensión) y posteriores modificaciones - 2004/108/CE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones. 2012/19/UE y posteriores modificaciones. 1275/2008 standby/off mode. |

* Sólo para modelos con guías embutidas.

** Sólo para modelos con guías a ras.

Estructura del horno

El horno OPEN SPACE tiene una capacidad de 70 l y permite la cocción de alimentos en 4 niveles simultáneamente o cocinar porciones abundantes que no cabrían en un horno convencional.

Hasta 56 programas de cocción universales y automáticos aseguran resultados perfectos para cualquier receta.

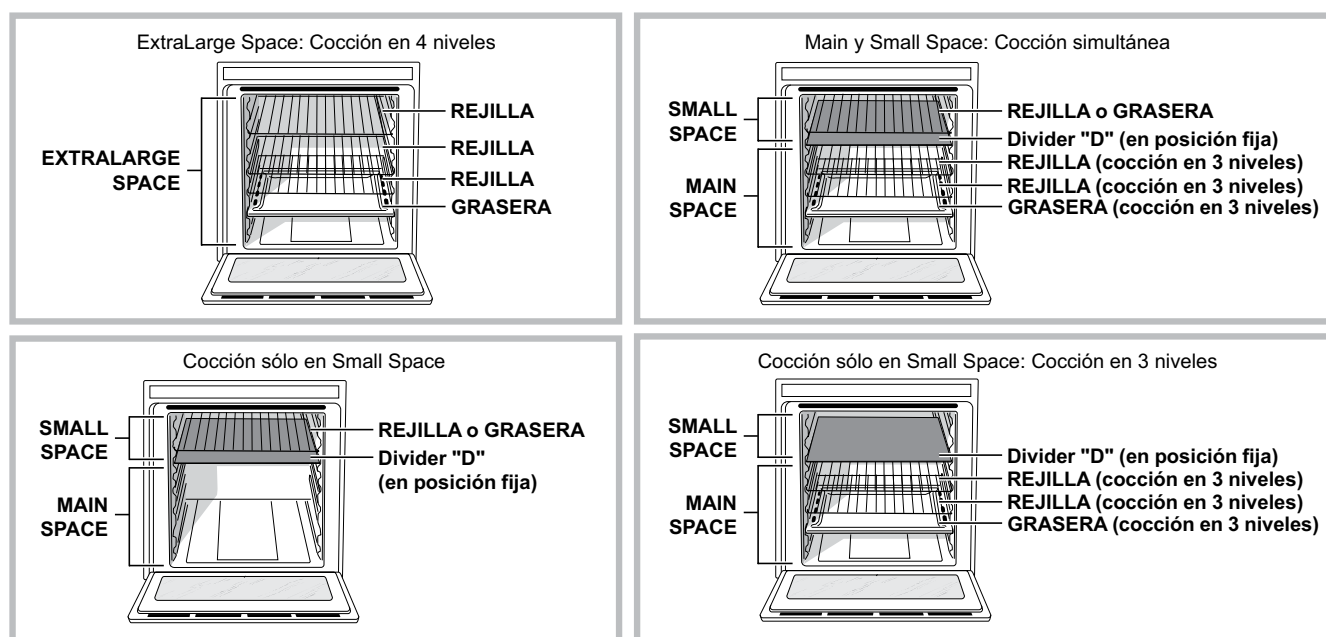
OPEN SPACE brinda el máximo confort para todo tipo de requerimientos y lo hace con 4 posibilidades de uso diferentes: El horno es único pero divisible en espacios de tamaños diferentes, cada uno con regulaciones independientes de temperatura y tiempos.

Esto es posible gracias a la presencia de la bandeja divisoria termoaislante, este dispositivo permite dividir el ExtraLarge Space en dos espacios de

tamaños diferentes: Main Space y Small Space.

Los dos Main y Small Space pueden utilizarse de forma simultánea, para cocinar distintos alimentos en menor tiempo, o de forma separada para utilizar solamente el espacio necesario.

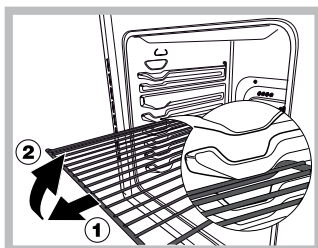
Cuando se utilizan las dos cavidades al mismo tiempo, es posible regular las temperaturas de cocción entre 30° y 300° y obtener una diferencia de temperatura entre las dos zonas de hasta 100°. Esto permite realizar recetas muy diferentes entre sí, sin que los sabores y olores se mezclen.



La tabla siguiente describe los valores posibles de temperatura que pueden programarse. El display inteligente te guía para efectuar la regulación correcta de las temperaturas en ambas cavidades.

| Temperatura en la primera cavidad (Main o Small Space) | Temperatura en la segunda cavidad (Small o Main Space) |
|--|---|
| De 40°C a 150°C | La diferencia de temperatura con respecto a la primera cavidad seleccionada es como máximo de 50°C <i>Ejemplo: cuando se programa a 90°C una cavidad la otra puede programarse a un valor de entre 40°C (90°C-50°C) y 140°C (90°C+50°C).</i> |
| De 155°C a 200°C | La diferencia de temperatura con respecto a la primera cavidad seleccionada es como máximo de 70°C <i>Ejemplo: cuando se programa a 180°C una cavidad la otra puede programarse a un valor de entre 110°C (180°C-70°C) y 250°C (180°C+70°C).</i> |
| De 205°C a 300°C | La diferencia de temperatura con respecto a la primera cavidad seleccionada es como máximo de 100°C <i>Ejemplo: cuando se programa a 210°C una cavidad la otra puede programarse a un valor de entre 110°C (210°C-100°C) y 300°C, que es la temperatura máxima a la que puede programarse.</i> |

Puesta en funcionamiento y uso



ATENCIÓN! El horno está dotado de un sistema de bloqueo de las parrillas que permite quitarlas sin que sobresalgan del horno (1). Para quitar completamente las parrillas, como se indica en el dibujo, es suficiente levantarlas cogiéndolas de la parte delantera y tirar (2).

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta y airee el ambiente en el que se encuentra. El olor que se advierte se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

! Para facilitar las programaciones mantenga presionados los iconos “+” y “-”: los números en la pantalla se desplazarán más velozmente.

! Cada selección se memoriza automáticamente después de 10 segundos.

! Durante el uso se aconseja quitar la vajilla o los alimentos delicados que se pudieran encontrar en las cavidades apagadas.

! Si la cocción ha comenzado, antes de quitar la bandeja divisoria, se debe apagar el horno con el icono

! Cada vez que se enciende, el horno está programado en las cocciones UNIVERSALES.

! No es posible utilizar los botones de accionamiento al tacto si se llevan guantes puestos.

! Para optimizar las prestaciones de cocción, en el momento de la activación de la función seleccionada se efectúa un ajuste de los parámetros del producto que podría retardar el encendido del ventilador y las resistencias.

Bloqueo de mandos

! Es posible bloquear los mandos cuando el horno está apagado, cuando ya ha comenzado o finalizado una cocción y durante la programación.

Para bloquear los mandos que regulan el horno, presione el icono durante 2 segundos, como mínimo. Se emitirá una señal sonora y la pantalla TEMPERATURA visualizará el símbolo llave “O—n”. El icono encendido indica que el bloqueo está activado.

Para desbloquearlo, presione nuevamente el icono durante 2 segundos como mínimo.

Programar el reloj

! El reloj se puede programar solo si el horno está apagado. Si el horno está en modo de espera (stand by), la primera vez que se presiona el icono se visualiza la hora corriente. Presiónelo nuevamente para programar la hora.

Después de la conexión a la red eléctrica o después de una interrupción de corriente, el icono y las cifras en la pantalla TIEMPOS centellean durante 10 segundos.

Para programar el reloj:

1. Presione el icono .
2. Modifique la hora utilizando los iconos “+” y “-”.

3. Una vez alcanzada la hora exacta, presione nuevamente el icono .
4. Repita las operaciones descritas pero ahora para modificar los minutos. En el caso de interrupción de la corriente eléctrica, el reloj se debe volver a programar. El icono centelleante en la pantalla indica que el reloj no está correctamente programado.

Programar el cuentaminutos

! Puede programar el cuentaminutos con el horno apagado o encendido. No controla ni el encendido ni el apagado del horno.

Cuando se ha cumplido el tiempo, el cuentaminutos emite una señal sonora que se detiene después de 30 segundos o pulsando cualquier tecla activa. Para programar el cuentaminutos:

1. Presione el icono .
2. Seleccione el tiempo deseado con los iconos “+” y “-”.
3. Una vez lograda la programación deseada, presione nuevamente el icono .

El icono encendido indica que el contador de minutos está funcionando.

Para anular el cuentaminutos, presione el icono y con los iconos “+” y “-” lleve el tiempo hasta 00:00. Presione nuevamente el botón .

Si el icono está apagado indica que el contador de minutos no está funcionando.

Ventilación de enfriamiento

Para lograr una disminución de la temperatura externa, un ventilador de enfriamiento genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno y también de la parte inferior de la puerta.

! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

Luz del horno

La luz se enciende abriendo la puerta del horno o en el momento en el que comienza un programa de cocción.

El icono permite encender y apagar la luz en cualquier momento.

Indicadores de calor residual

El aparato está dotado de un indicador de calor residual. Con el horno apagado, en la pantalla se indica que la temperatura en el interior de la cavidad es elevada a través del encendido de la luz testigo de “calor residual”. Cuando el interior del horno se enfrió, la luz testigo se apaga.

Modo Demo

El horno tiene la posibilidad de funcionar en modalidad DEMO: Se desactivan todos los elementos calentadores pero los mandos permanecen operativos.



Para activar la modalidad DEMO pulse brevemente el icono , luego los iconos “+” y “-” simultáneamente durante 6 segundos y luego pulse brevemente el icono .

Se emitirá una señal sonora y en el display TEMPERATURA se visualizará “dEon”

Para desactivar la modalidad DEMO con el horno apagado, presione simultáneamente el icono y el icono “-” durante 3 segundos. Se emite una señal acústica y se visualiza el mensaje “dEoF”.

Restablecimiento de las programaciones de fábrica

Existe la posibilidad de que el horno vuelva a funcionar con los valores definidos en fábrica reiniciando todas las programaciones realizadas por el usuario (reloj y duraciones personalizadas). Para realizar la

reinicialización, apague el horno, mantenga presionados simultáneamente, durante 6 segundos, el botón de la primera cocción manual, arriba a la izquierda, y el icono . Una vez producido el restablecimiento, se emitirá una señal sonora. La primera vez que se presione el icono  vuelve al primer encendido.

Espera (Stand by)

Este producto satisface los requisitos impuestos por la nueva Directiva Europea sobre la limitación del consumo de energía en modo de espera o stand by. Si no se efectúan operaciones durante 30 minutos y no se ha realizado un bloqueo de mandos o de la puerta, el aparato automáticamente se ubica en modo de espera o stand by. El modo de espera se visualiza con el "Botón Reloj" en alta luminosidad. Apenas se interactúa nuevamente con el aparato, el sistema retorna al modo operativo.

Programas

! Para garantizar que los alimentos sean tiernos y crocantes, el horno lanza en forma de vapor de agua la humedad que naturalmente proviene de los alimentos. De este modo se pueden obtener excelentes resultados de cocción en todos los platos.

! Cada vez que se enciende el horno se propone el primer programa de cocción UNIVERSAL.


! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

ExtraLarge Space

! No utilice la posición "D" para los niveles de cocción.

Poner en funcionamiento el horno

1. Encienda el panel de control presionando el icono . El aparato emite un triple sonido ascendente y se iluminan secuencialmente todos los iconos.

2. Presione el botón del programa de cocción deseado. En la pantalla TEMPERATURA se visualiza:

- la temperatura asociada al programa, en el caso de un programa manual;
- en el caso de un programa automático, "Auto".

en la pantalla TIEMPOS se visualiza:


- la hora corriente, en el caso de un programa manual;
- en el caso de un programa automático, la duración.

3. Presione el icono  para iniciar la cocción.


4. El horno entrará en la fase de precalentamiento: la luz testigo de precalentamiento centelleará.


5. Una señal sonora y el encendido de la luz indicadora de precalentamiento indicarán que el precalentamiento ha finalizado. A partir de ese momento, es posible introducir los alimentos en el horno.

6. Durante la cocción es posible:

- modificar la temperatura presionando el icono  y luego los iconos "+" y "-" (solo para programas manuales);

- programar la duración de una cocción (ver Programas);

- interrumpir la cocción presionando el icono . En este caso, el aparato recuerda la temperatura eventualmente modificada anteriormente (solo para programas manuales).

- apagar el horno manteniendo presionado el icono  durante 3 segundos.
7. El aparato posee un sistema que, cuando se interrumpe la corriente eléctrica y la temperatura del horno no descendió demasiado, reanuda el programa desde el punto en el cual fue interrumpido. En cambio, las programaciones que están esperando comenzar, no se restablecen cuando retorna la corriente y deben volver a ser programadas.

! En el programa BARBACOA no está previsto el precalentamiento.

Programas de cocción UNIVERSALES

! Todos los programas tienen una temperatura de cocción prefijada. La misma se puede modificar manualmente eligiendo un valor entre 30° y 250°C (300°C para el programa BARBACOA). Los programas UNIVERSALES incluyen todas las cocciones manuales.

Para cada una de ellas, el horno administra únicamente los parámetros esenciales para el éxito de todas las recetas, desde las más simples a las más sofisticadas: la temperatura, las fuentes de calor, el porcentaje de humedad y la circulación forzada de aire son los valores controlados automáticamente.

Este capítulo ha sido realizado con la invaluable colaboración de nuestro experto culinario. Lo invitamos a seguir sus consejos para disfrutar al máximo de su experiencia y obtener siempre una cocción perfecta.

Las funciones de cocción, las temperaturas y los niveles en los que colocar las comidas son exactamente los mismos que él utiliza habitualmente para obtener los mejores resultados.

Para cada función UNIVERSALES, en la siguiente tabla se indica si la comida se coloca en el horno cuando está frío o caliente. Respetar estas indicaciones garantiza un resultado de cocción óptima.

Si debe colocar la comida en el horno cuando está caliente, debe esperar hasta que finalice el precalentamiento que se indica con una secuencia de señales sonoras.

La temperatura se determina automáticamente en base al tipo de cocción elegido; **no obstante, es posible modificarla para adaptarla a la receta específica que se debe realizar.**

También es posible fijar una duración de la cocción con comienzo inmediato o retrasado.

Programa MULTINIVEL

Se activan todos los elementos calentadores y se pone en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y dora la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos niveles simultáneamente.

~~~~~ Programa BARBACOA

Se enciende el elemento calentador superior y el asador automático (si está presente). La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta. Realice las cocciones con la puerta del horno cerrada (ver "Consejos prácticos para cocinar").

~~~~~ Programa GRATÍN

Se enciende el elemento calentador superior y, durante una parte del ciclo, también se ponen en funcionamiento el elemento calentador circular, el ventilador y el asador automático (cuando existe). Une a la irradiación térmica unidireccional la circulación forzada de aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Utilice el horno con la puerta cerrada.

**Programas BAJA TEMPERATURA**

Este tipo de cocción permite leudar, descongelar, preparar yogurt, calentar más o menos rápidamente y cocinar lentamente a baja temperatura. Las temperaturas que se pueden seleccionar son: 40, 65 y 90°C.

**Programa PIZZA**


Se encienden los elementos calentadores inferior y circular y se pone en funcionamiento el ventilador. Esta combinación permite un rápido calentamiento del horno. Cuando utilice más de una bandeja a la vez, en la mitad de la cocción es necesario intercambiar sus posiciones.

**Programa COCCIÓN RÁPIDA**

El programa no necesita precalentamiento. Este programa es particularmente indicado para cocciones veloces de alimentos congelados o precocidos. Los mejores resultados se obtienen utilizando un solo nivel.

Programa ECO

El elemento calefactor de atrás está encendido y el ventilador comienza a funcionar, lo que garantiza un nivel de calor suave y uniforme dentro del horno. Este programa está indicado para la cocción lenta de cualquier tipo de alimento, con temperaturas que pueden ajustarse hasta un máximo de 200 °C, el programa también es adecuado para calentar la comida y para completar el proceso de cocción.

El programa está especialmente indicado para la cocción lenta de carne y pescado, ya que le permite tener la carne más suave y ahorrar energía al mismo tiempo. Para una mejor uso de la energía, cuando el producto está encendido, la luz permanece encendida solo durante 30 segundos, con el fin de encender la luz de nuevo, por favor, pulse el ícono .

Programas de cocción AUTOMÁTICOS

! La temperatura y la duración de la cocción están preestablecidas por el sistema C.O.P.® (Cocción Óptima Programada) que garantiza automáticamente un resultado perfecto. La cocción se interrumpe automáticamente y el horno avisa cuando la comida está lista. La cocción se puede realizar enhornando en frío o en caliente. Se puede personalizar la duración de la cocción antes de que comience, en base a los gustos personales, modificándola en ±5/20 minutos según el programa elegido. De todos modos, una vez comenzada la cocción, también es posible modificar su duración. Si la modificación se realiza antes del comienzo del programa, se memoriza y se vuelve a proponer la próxima vez que se utiliza el programa. Si la temperatura interna del horno es superior a la propuesta por el programa elegido, en la pantalla TEMPERATURA se visualiza la palabra "Hot" y no es posible comenzar la cocción; espere hasta que el horno se enfríe.

! Una vez finalizada la fase de cocción, el horno emite una señal sonora.

! No abra la puerta del horno para evitar que se alteren los tiempos y las temperaturas de ejecución de las cocciones.

**Programa VACA**

Utilice esta función para cocinar carnes de ternera o cerdo. Coloque en el horno cuando está frío. También es posible colocar en el horno cuando está caliente.

**Programa POLLO**

Esta función es ideal para cocinar carne de pollo (entero o en trozos). Coloque en el horno cuando está frío. También es posible colocar en el horno cuando está caliente.

**Programa PAN**

Utilice esta función para cocinar pan. Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos seguir atentamente las siguientes indicaciones:

- seguir los pasos de la receta;
- respete el **peso máximo** por grasera;
- **no olvidarse de colocar 100gr (1dl) de agua fría en la bandeja en la posición 7;**
- la levitación de la masa se realiza a temperatura ambiente durante 1 hora o 1 hora y media según la temperatura de la habitación y hasta que alcance el doble de la masa inicial.


Receta para el PAN :

1 Grasera de 1000g como máximo, Nivel bajo

2 Graseras de 1000g como máximo, Niveles bajo y medio

Receta para 1000g de masa: 600g de Harina, 360g de Agua, 11g de Sal, 25g de levadura fresca (o 2 sobrecitos de levadura en polvo)

Proceso:

- Mezcle la harina y la sal en un recipiente grande.
- Diluya la levadura en el agua ligeramente tibia (aproximadamente 35 grados).
- Realice un hueco en el medio de la harina.
- Vierta en él la mezcla de agua y levadura
- Trabaje la masa hasta obtenerla homogénea y poco pegajosa, estirándola con la palma de la mano y volviendo a plegarla sobre sí misma durante 10 minutos.
- Forme una bola, coloque la masa en una ensaladera y cúbrala con una película transparente para evitar que la superficie de la misma se seque. Coloque la ensaladera en el horno con la función manual BAJA TEMPERATURA en 40°C y deje que leude durante 1 hora aproximadamente (el volumen de la masa debe crecer hasta el doble).
- Divida la bola para obtener varios panes.
- Colóquelos en la grasera sobre papel para horno.
- Eche harina sobre los panes.
- Realice cortes en los panes.
- Coloque en el horno cuando está frío.
- Poner en marcha el programa de cocción  PAN
- Al final de la cocción, deje reposar los panes sobre una parrilla hasta que estén completamente fríos.

**Programa PASTELES**



Esta función es ideal para cocinar pasteles, ya sea los que contienen levadura natural como los que contienen levadura química o no contienen levadura. Colocar en el horno cuando está frío. También es posible colocar en el horno cuando está caliente.

**Programa FILETE DE PESCADO**

Esta función es adecuada para cocinar filetes de pequeñas-medianas dimensiones. Colocar con el horno frío.


La bandeja divisoria (DIVIDER)

Introducir la bandeja divisoria en el nivel DIVIDER "D" con el perno y las flechas dirigidas hacia la parte posterior del horno. Después que se ha colocado correctamente, el horno emite una señal sonora y permite el uso de MAIN y de SMALL Space por separado o simultáneamente.

Se habilitan los botones para la elección de SMALL Space  y de MAIN Space . La cavidad seleccionada por defecto es MAIN.

Small Space

Poner en funcionamiento el horno

1. Con DIVIDER activado, seleccione SMALL Space .
2. Para realizar las distintas regulaciones y programaciones siga las indicaciones descritas arriba para la cavidad EXTRALARGE.

Programas de cocción

Programa BARBACOA


Se enciende el elemento calentador superior y el asador automático (si está presente). La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta. Realice las cocciones con la puerta del horno cerrada (ver "Consejos prácticos para cocinar").

Programa COCCIÓN RÁPIDA

El programa no necesita precalentamiento. Este programa es particularmente indicado para cocciones veloces de alimentos congelados o precocidos. Los mejores resultados se obtienen utilizando un solo nivel.

Main Space

Poner en funcionamiento el horno

1. Con DIVIDER activado, seleccione MAIN Space .
2. Para realizar las distintas regulaciones y programaciones siga las indicaciones descritas arriba para la cavidad EXTRALARGE.

Programas de cocción UNIVERSALES

! Todos los programas tienen una temperatura de cocción prefijada. La misma se puede modificar manualmente eligiendo un valor entre 30? y 250°C (300°C para el programa BARBACOA). Los programas **UNIVERSALES** incluyen todas las cocciones manuales.

Para cada una de ellas, el horno administra únicamente los parámetros esenciales para el éxito de todas las recetas, desde las más simples a las más sofisticadas: la temperatura, las fuentes de calor, el porcentaje de humedad y la circulación forzada de aire son los valores controlados automáticamente. Este capítulo ha sido realizado con la invaluable colaboración de nuestro experto culinario. Lo invitamos a seguir sus consejos para disfrutar al máximo de su experiencia y obtener siempre una cocción perfecta.

Las funciones de cocción, las temperaturas y los niveles en los que colocar las comidas son exactamente los mismos que él utiliza habitualmente para obtener los mejores resultados.

Para cada función **UNIVERSALES**, en la siguiente tabla se indica si la comida se coloca en el horno cuando está **frío** o **caliente**. Respetar estas indicaciones garantiza un resultado de cocción óptima.

Si debe colocar la comida en el horno cuando está caliente, debe esperar hasta que finalice el precalentamiento que se indica con una secuencia de señales sonoras.

La temperatura se determina automáticamente en base al tipo de cocción elegido; **no obstante, es posible modificarla para adaptarla a la receta específica que se debe realizar.**

También es posible fijar una duración de la cocción con comienzo inmediato o retrasado.

Programa MULTINIVEL

Se activan todos los elementos calentadores y se pone en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y dora la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos niveles simultáneamente.

Programas **BAJA TEMPERATURA**

Este tipo de cocción permite leudar, descongelar, preparar yogurt, calentar más o menos rápidamente y cocinar lentamente a baja temperatura. Las temperaturas que se pueden seleccionar son: 40, 65 y 90°C.

Programa **PIZZA**

Se encienden los elementos calentadores inferior y circular y se pone en funcionamiento el ventilador. Esta combinación permite un rápido calentamiento del horno. Cuando utilice más de un nivel a la vez, en la mitad de la cocción es necesario intercambiar sus posiciones.

Programas de cocción AUTOMÁTICOS

! La **temperatura** y la **duración de la cocción** están **preestablecidas por el sistema C.O.P.® (Cocción Óptima Programada)** que garantiza automáticamente un resultado perfecto. La cocción se interrumpe automáticamente y el horno avisa cuando la comida está lista. La cocción se puede realizar enhornando en **frío** o en **caliente**. Se puede personalizar la duración de la cocción antes de que comience, en base a los gustos personales, modificándola en $\pm 5/20$ minutos según el programa elegido. De todos modos, una vez comenzada la cocción, también es posible modificar su duración. Si la modificación se realiza antes del comienzo del programa, se memoriza y se vuelve a proponer la próxima vez que se utiliza el programa. Si la temperatura interna del horno es superior a la propuesta por el programa elegido, en la pantalla TEMPERATURA se visualiza la palabra "Hot" y no es posible comenzar la cocción; espere hasta que el horno se enfríe.

! Una vez finalizada la fase de cocción, el horno emite una señal sonora.

! No abra la puerta del horno para evitar que se alteren los tiempos y las temperaturas de ejecución de las cocciones.

Programa **VACA**

Utilice esta función para cocinar carnes de ternera o cerdo. Coloque en el horno cuando está frío. También es posible colocar en el horno cuando está caliente.

Programa **POLLO**

Esta función es ideal para cocinar carne de pollo (entero o en trozos). Coloque en el horno cuando está frío. También es posible colocar en el horno cuando está caliente.

Programa **PASTELES**

Esta función es ideal para cocinar pasteles, ya sea los que contienen levadura natural como los que contienen levadura química o no contienen levadura. Colocar en el horno cuando está frío. También es posible colocar en el horno cuando está caliente.

Uso simultáneo de Small Space y Main Space

! El funcionamiento simultáneo es posible sólo utilizando las funciones UNIVERSALES.

Poner en funcionamiento el horno



Para el uso simultáneo basta poner en funcionamiento un programa de cocción en ambas cavidades.

La pantalla de TEMPERATURA visualiza los parámetros de cocción de ambas cavidades.

! Gracias a la alta eficiencia energética, el tiempo de precalentamiento de la cavidad SMALL SPACE es de aproximadamente 15 minutos.



Programar la cocción


! La programación es posible sólo después de haber seleccionado un programa de cocción. Se puede programar la cocción para las distintas cavidades.

! Después de seleccionar un programa de cocción se puede utilizar el ícono  y, por lo tanto, es posible programar la duración. Sólo después de haber programado la duración, el ícono  se activa y, por lo tanto, es posible programar una cocción con inicio retardado.

Programar la duración

1. Presionar el ícono  el ícono  y las cifras en el display TIEMPOS centellean.

2. Para programar la duración presione los íconos  y .

3. Una vez alcanzada la duración deseada, presione nuevamente el ícono .

4. Presione el ícono  para iniciar la cocción.


5. Una vez finalizada la cocción, en la pantalla TEMPERATURA aparece la palabra "END" y se emite una señal sonora.




- Ejemplo: son las 9:00 horas y se programa una duración de 1 hora y 15 minutos. El programa se detiene automáticamente a las 10:15 horas.


Programar una cocción retrasada

! La programación del final de una cocción es posible sólo después de haber fijado la duración de la cocción.



! Para utilizar mejor la programación retardada, es necesario que el reloj esté correctamente programado.

1. Presione el ícono  y siga el procedimiento desde el punto 1 al 3 descrito para la duración.

2. Luego presione el ícono  y modifique la hora de finalización presionando los íconos  y .


3. Una vez alcanzada la hora de finalización de la cocción deseada, presione nuevamente el ícono .

4. Presione el ícono  para activar la programación.

Los íconos  y  centellean alternativamente para indicar que se ha realizado una programación; durante el período de espera del inicio de la cocción, en la pantalla TIEMPOS se visualizan alternativamente la duración y la hora de finalización de la cocción.

5. Una vez finalizada la cocción, en la pantalla TEMPERATURA aparece la palabra "END" y se emite una señal sonora.

- Ejemplo: son las 9:00 horas, se programa una duración de 1 hora y 15 minutos y las 12:30 como hora de finalización. El programa comenzará automáticamente a las 11:15 horas.

Para anular una programación, presione el ícono .

Consejos prácticos para cocinar

MULTINIVEL

- Utilizar las posiciones 1-3-5-6.
- Colocar la grasera debajo y las rejillas arriba.
- En el caso de pizzas y hogazas, utilice una bandeja de aluminio liviano con un diámetro máximo de 30cm, disponiéndola sobre la parrilla suministrada. En el caso de pizzas muy condimentadas, es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción. Durante la cocción es preferible modificar el orden de los niveles.

- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

BARBACOA

- Calentar antes el horno durante 5 minutos, como mínimo
- Colocar la bandeja divisoria en el nivel DIVISIÓN "D".
- Realizar la cocción con la puerta cerrada.
- Introduzca la parrilla en la posición 7 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Colocar la grasera en la posición 6.
- Esta función se aconseja para: dorado, gratinado, tostar merengues, tostadas, pequeños asados con carne sin grasa o de poco espesor.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento es controlado por un termostato.
- Introduzca la parrilla en la posición 3 o 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
- Se aconseja fijar la temperatura en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento es controlado por un termostato.

COCCIÓN RÁPIDA

- Utilice la bandeja en el nivel 6.
- Para la cocción de alimentos congelados seguir las indicaciones del envase.

Tabla de cocción para ExtraLarge Space

| Funciones | Alimentos | Peso (Kg) | Cocción en n niveles N. | Posiciones | | | Precalentamiento | Temperatura aconsejada (°C) | Duración de la cocción (minutos) | | |
|--------------------------|-------------------------|-----------|-------------------------|------------|-----------|-----------|------------------|-----------------------------|----------------------------------|-----------|-------|
| | | | | Grasera | Rejilla 1 | Rejilla 2 | | | | Rejilla 3 | |
| Universales | | | | | | | | | | | |
| Multinivel* | Tartas | | 1 | | 2 o 3 | | | Si | 190 | 25-30 | |
| | | | 2 | | 1 o 2 | 3 o 5 | | Si | 180 | 35-45 | |
| | | | 3 | | 1 | 3 | 5 | | Si | 180 | 40-50 |
| | | | 4 | 1 | | 3 | 5 | 6 | Si | 180 | 45-55 |
| | Hojaldre con crema | | 1 | | 2 o 3 | | | Si | 190 | 25-35 | |
| | | | 2 | | 1 a 2 | 3 a 5 | | Si | 190 | 25-35 | |
| | | | 3 | 1 | | 3 | 5 | | Si | 190 | 30-40 |
| | | | 4 | 1 | | 3 | 5 | 6 | Si | 190 | 30-40 |
| | Bizcochos | | 1 | | 2 o 3 | | | Si | 180 | 15-25 | |
| | | | 2 | | 1 a 2 | 3 a 5 | | Si | 180 | 15-25 | |
| | | 3 | 1 | | 3 | 5 | | Si | 180 | 20-30 | |
| | | 4 | 1 | | 3 | 5 | 6 | Si | 180 | 20-30 | |
| Pasteles | | 1 | | 2 o 3 | | | Si | 200 | 30-40 | | |
| | | 2 | | 2 | 5 | | Si | 200 | 35-45 | | |
| | | 3 | 1 | | 4 | 6 | | Si | 200 | 40-50 | |
| Flan (baño María) | | 1 | | 2 o 3 | | | Si | 170 | 35-45 | | |
| | | 2 | | 2 | 5 | | Si | 170 | 35-45 | | |
| | | 3 | 1 | | 4 | 6 | | Si | 170 | 40-50 | |
| Pan dulce | | 1 | | 1 o 2 | | | Si | 160 | 45-60 | | |
| Bizcocho con uvas | | 1 | | | 2 o 3 | | Si | 160 | 60-75 | | |
| | | 2 | | | 1 | 4 o 5 | | Si | 160 | 60-75 | |
| Bizcocho | | 1 | | 2 o 3 | | | Si | 190 | 30-35 | | |
| | | 2 | | 2 | 5 | | Si | 190 | 35-40 | | |
| | | 3 | 1 | | 4 | 6 | | Si | 190 | 40-45 | |
| Asado | | 1,5-2 | | 1*** | 2 | | Si | 160 | 90-240 | | |
| Cocción rápida* | Broquetas | | 1 | 1 | 5 | | No | 210 | 20-25 | | |
| | Filetes de pescado | | 1 | 1 | 5 | | No | 200 | 15-20 | | |
| | Patatas congeladas | | 1 | 5 | | | No | 230 | 25-30 | | |
| Pizza* | Pizza / Hogaza | | 1 | | 2 o 3 | | | Si | 220 | 15-25 | |
| | | | 2 | | 1 o 2 | 3 o 5 | | Si | 220 | 20-30 | |
| | | | 3 | 1 | | 3 | 5 | | Si | 220 | 25-35 |
| | | | 4 | 1 | | 3 | 5 | 6 | Si | 220 | 30-40 |
| Gratinado* | Asado de carne | | 1 | 2*** | 3 | | No | 200 | 35-75 | | |
| | Gratinado | | 1 | 3 o 4 | | | No | 190 | 40-60 | | |
| | Carne asada grande | | 1 | 1*** | 2 | | No | 200 | 90-120 | | |
| | Asado de ave grande | | 1 | 1*** | 2 | | No | 200 | 90-120 | | |
| Barbacoa* | Chuletas de vaca | | 1 | 3*** | 4 o 5 | | Si | 270-300 | 20-30 | | |
| | Salchichas | | 1 | 3*** | 5 o 7 | | Si | 270-300 | 10-20 | | |
| | Chuletas de cerdo | | 1 | 3*** | 5 o 7 | | Si | 270-300 | 15-25 | | |
| | Tocino | | 1 | 3*** | 5 o 7 | | Si | 270-300 | 3-6 | | |
| Baja temperatura* | Leudar / Descongelación | | 1 | 2 | | | No | 40 | | | |
| | Merengues blancos | | 4 | 1 | 3 | | No | 65 | 8-12 horas | | |
| | Carne/Pescado | | 3 | 1 | 3 | 5 | 6 | No | 90 | 90-180 | |
| Automáticos | | | | | | | | | | | |
| Pan | Pan (ver la receta) | 2 | 1 | 7** | 2 | | | No | | | |
| | | 2 | 2 | 7** | 1 | 4 | | No | | | |
| | | 2 | 3 | 7** | 1 | 3 | 5 | | No | | |
| Vaca | Asados | 1,2-1,5 | 1 | 1*** | 5 | | | No | | | |
| Pollo | Pollo / aves | 1,2-1,5 | 2 | 1 | 5 | | | No | | | |
| Dulces | Dulces | | 1 | | 2 | | | No | | | |
| | | | 2 | | 2 | 5 | | No | | | |
| Filete de pescado | Filete de pescado | 0,5-0,6 | 1 | 2 | | | | No | | | |
| | | 0,8-1 | 2 | 2 | 5 | | | No | | | |

* Los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a los gustos personales. La duración del precalentamiento del horno está prefijada y no se puede modificar manualmente.

** Según la receta, añadir 100 gr (1 dl) de agua en la grasera colocada en la posición 7.

*** Utilice la grasera para recoger la grasa proveniente de la cocción.

! Programa ECO: Este programa puede ser utilizado para la cocción lenta de cualquier tipo de alimento, con temperaturas que pueden ajustarse hasta un máximo de 200 °C, el programa también es adecuado para calentar la comida y para completar el proceso de cocción.

Tabla de cocción para Small Space

| Funciones | Alimentos | Peso (Kg) | Cocción en n niveles N. | Posiciones | | | Precalentamiento | Temperatura aconsejada (°C) | Duración de la cocción (minutos) |
|------------------------|------------------------|-----------|-------------------------|------------|-----------|-------------------|------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| | | | | Grasera | Rejilla 1 | Bandeja divisoria | | | |
| Cocción rápida* | Filetes de pescado | | 1 | 6 | | D | Si | 160-180 | 20-30 |
| | Filetes de carne | | 1 | 6 | | D | Si | 180-200 | 30-40 |
| | Pizza congelada | | 1 | 6 | | D | Si | | |
| | Preparación congelados | | 1 | 6 | | D | Si | | |
| Barbacoa* | Tostadas | | 1 | | 6 | D | Si | 270-300 | 3-5 |
| | Tocino | | 1 | 6** | 7 | D | Si | 270-300 | 3-6 |
| | Bistec de cerdo | | 1 | 6** | 7 | D | Si | 270-300 | 15-25 |

* Los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a los gustos personales. La duración del precalentamiento del horno está prefijada y no se puede modificar manualmente.

** Utilice la grasera para recoger la grasa proveniente de la cocción.

Tabla de cocción simultánea de Small Space y Main Space

Main Space

| Funciones | Alimentos | Peso (Kg) | Cocción en n niveles N. | Posiciones | | | Precalentamiento | Temperatura aconsejada (°C) | Duración de la cocción (minutos) |
|--------------------|-----------|-----------|-------------------------|------------|-----------|---------|------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| | | | | Grasera | Rejilla 1 | Divider | | | |
| Universales | | | | | | | | | |
| Multinivel* | Tartas | | 1 | 2 | | D | Si | 200 | 30-40 |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | Si | 200 | 35-45 |
| | Bizcochos | | 1 | 2 | | D | Si | 180 | 15-25 |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | Si | 180 | 15-25 |
| | Pasteles | | 1 | 2 | | D | Si | 200 | 30-40 |
| | | 2 | 1 | 3 | D | Si | 200 | 35-45 | |
| Pizza* | Pizza | | 1 | 2 o 3 | | D | Si | 220 | 15-25 |
| | | | 2 | 1 o 2 | 3 o 5 | D | Si | 220 | 20-30 |

Small Space

| Funciones | Alimentos | Peso (kg) | Cocción en n niveles N. | Posiciones | | | Precalentamiento | Temperatura aconsejada (°C) | Duración de la cocción (minutos) |
|----------------------|------------------------|-----------|-------------------------|------------|-----------|---------|------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| | | | | Grasera | Rejilla 1 | Divider | | | |
| Fast cooking* | Filetes de pescado | | 1 | 6 | | D | Si | 160-180 | 20-30 |
| | Filetes de carne | | 1 | 6 | | D | Si | 180-200 | 30-40 |
| | Pizza congelada | | 1 | 6 | | D | Si | | |
| | Preparación congelados | | 1 | 6 | | D | Si | | |
| Grill* | Bistec de cerdo | | 1 | 6** | 7 | D | Si | 270-300 | 15-25 |

* Los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a los gustos personales. La duración del precalentamiento del horno está prefijada y no se puede modificar manualmente.

** Utilice la grasera para recoger la grasa proveniente de la cocción.

Tabla de cocción para Main Space

| Funciones | Alimentos | Peso (Kg) | Cocción en n niveles N. | Posiciones | | | Precalentamiento | Temperatura aconsejada (°C) | Duración de la cocción (minutos) |
|--------------------------|------------------------------------|-----------|-------------------------|------------|-----------|-------------------|------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| | | | | Grasera | Rejilla 1 | Bandeja divisoria | | | |
| Universales | | | | | | | | | |
| Multinivel* | Tartas | | 1 | 2 | | D | Si | 200 | 30-40 |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | Si | 200 | 35-45 |
| | Hojaldre con crema | | 1 | 2 | | D | Si | 190 | 25-35 |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | Si | 190 | 25-35 |
| | Bizcochos | | 1 | 2 | | D | Si | 180 | 15-25 |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | Si | 180 | 15-25 |
| | Pasteles | | 1 | 2 | | D | Si | 200 | 30-40 |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | Si | 200 | 35-45 |
| Pizza* | Pizza / Hogaza | | 1 | 2 o 3 | | D | Si | 220 | 15-25 |
| | | | 2 | 1 o 2 | 3 o 5 | D | Si | 220 | 20-30 |
| Baja temperatura* | Leudar / Descongelación | | 1 | 2 | | D | No | 40 | |
| | Merengues blancos Carne/Pescado | | 2 2 | 1 1 | 3 3 | D D | No No | 65 90 | 8-12 horas 90-180 |
| Automáticos | | | | | | | | | |
| Vaca | Asados | 1,2-1,5 | 1 | 1** | 2 | D | No | | |
| Pollo | Pollo / aves | 1,2-1,5 | 1 | 1** | 2 | D | No | | |
| Dulces | Dulces | | 1 | 2 | | D | No | | |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | No | | |

* Los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a los gustos personales. La duración del precalentamiento del horno está prefijada y no se puede modificar manualmente.

** Utilice la grasera para recoger la grasa proveniente de la cocción.

Precauciones y consejos

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad.

Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: en los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición "●" "○".
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- No apoye objetos sobre la puerta del horno abierta.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2012/19/UE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de

los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

Ahorrar y respetar el medioambiente

- Siempre que sea posible, evite el precalentamiento del horno y siempre trate de llenarlo. Abra la puerta del horno tan poco como sea posible porque el calor se pierde cada vez que se abre. Para ahorrar una cantidad sustancial de energía, solo apague el interruptor del horno entre 5 a 10 minutos antes de terminar su tiempo de cocción previsto y aproveche el calor que el horno continúa generando.
- Los programas automáticos están basados en productos alimenticios regulares.
- Mantenga los empaques limpios y ordenados para prevenir pérdidas de energía a través de la puerta.
- Si tiene una tarifa eléctrica regulada según la hora del día, la opción de "cocción diferida" le ayudará a ahorrar al retrasar la operación de cocción a un momento del día en que la tarifa eléctrica sea más barata.

! Este producto satisface los requisitos establecidos por la nueva Directiva europea sobre la limitación de los consumos energéticos en standby.

Mantenimiento y cuidados

Cortar la corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

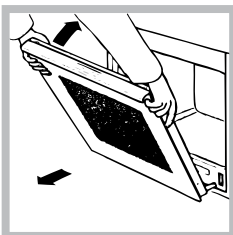
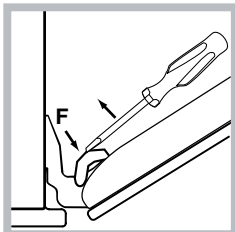
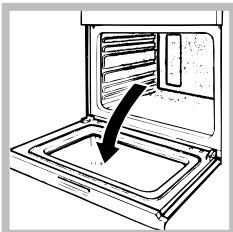
- Las pequeñas diferencias de color en la parte delantera del horno son debidas a los distintos materiales como vidrio, plástico o metal.
- Las posibles sombras que se puedan advertir en el vidrio de la puerta, similares a estrías, son debidas al reflejo de la luz de la lámpara del horno.
- A temperaturas muy elevadas el esmalte se marca a fuego. Durante este proceso podrían producirse variaciones cromáticas. Esto es normal y no influye de ninguna manera en el funcionamiento del horno. Los bordes de las chapas delgadas no pueden ser esmaltados completamente y, por lo tanto, pueden parecer toscos. Esto no perjudica la protección anticorrosiva.
- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla, incluso en lavavajillas, con excepción de las guías deslizables.
- Se aconseja no rociar con detergentes directamente sobre la zona de mandos, sino utilizar una esponja.

! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Limpiar la puerta

Limpe el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio. Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno:

1. Para ello, abra completamente la puerta (ver la figura);
2. Utilizando un destornillador, levante y gire las palancas **F** ubicadas en las dos bisagras (ver la figura);

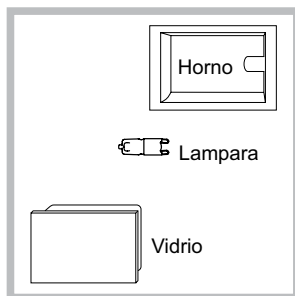


3. Sujete la puerta de los costados y ciérrala lenta pero no completamente. Luego tire la puerta hacia sí, extrayéndola de su lugar (ver la figura). Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

Controlar las juntas

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (ver Asistencia). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Sustituir la bombilla



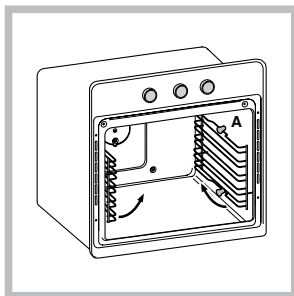
Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:

1. Quite la tapa de vidrio del portalámpara.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una similar: Lámpara halógena tensión 230V, potencia 25 W, casquillo G 9.
3. Vuelva a colocar la tapa (ver la figura).

! No toque la lámpara directamente con las manos.

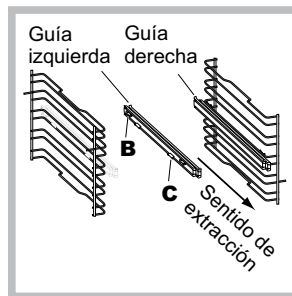
! No utilice la lámpara del horno para iluminar ambientes.

Montaje del Kit Guías Deslizables

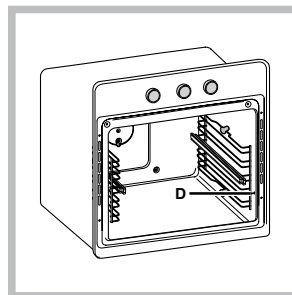


Para montar las guías deslizables:

1. Quite los dos bastidores extrayéndolos de los distanciadores **A** (ver la figura).



2. Elija el nivel en el que va a introducir la guía deslizable. Prestando atención al sentido de extracción de dicha guía, coloque sobre el bastidor la ensambladura **B** primero y luego la **C**.



3. Fije los dos bastidores, con las guías montadas, en los orificios correspondientes ubicados en las paredes del horno (ver la figura). Los orificios para el bastidor izquierdo están ubicados arriba, mientras que los orificios para el derecho están abajo.

4. Por último, encastre los bastidores en los distanciadores **A**.

! No coloque las guías deslizables en la posición 5.

Limpeza automática con el ciclo Diamond Clean

El programa Diamond Clean es un ciclo de limpieza automática que, por medio de la emisión de vapor dentro de la cavidad, y gracias al exclusivo esmalte Diamond Clean, facilita la eliminación de los residuos de suciedad de la cavidad y de los accesorios.

Disponible en tres niveles, Económico, Normal e Intensivo, para utilizar según el tipo de suciedad.

Utilice el ciclo de limpieza Diamond Clean para mantener el horno siempre limpio.

Durante la limpieza, la cavidad se llena de vapor. La acción limpiadora del vapor es favorecida por el esmalte a base de titanio Diamond Clean que reviste las paredes internas del horno y las graseras.

Es posible elegir entre tres niveles de limpieza: Económico, Normal e Intensivo, según el nivel de suciedad. Las características de los tres ciclos se indican a continuación.

Para activar el ciclo de limpieza Diamond Clean:

1. Esperar hasta que el horno se enfríe.
2. Colocar la graseira en el nivel 1 y verter las siguientes cantidades de agua: 150 g para el ciclo Económico, 250 g para el Normal y 350 g para el Intensivo. Una cantidad menor o mayor de agua podría comprometer los resultados del ciclo. No utilizar detergentes.
3. Cerrar la puerta del horno.

4. Encender el panel de control pulsando el ícono

5. Pulsar el ícono ; en la pantalla TIEMPOS aparece la duración por defecto de 15 minutos (ciclo normal); en la pantalla TEMPERATURA se alternan "dc" y "nor".


6. Es posible elegir el nivel de limpieza deseado presionando el ícono ; luego:

- pulsar el ícono "+" para pasar al ciclo Intensivo: la duración es de 20 minutos; en la pantalla TEMPERATURA se alternan "dc" e "int";
- pulsar el ícono "-" para pasar al ciclo Económico: la duración es de 10 minutos; en la pantalla TEMPERATURA se alternan "dc" y "eco".

! Para evitar la salida de vapor, no abrir la puerta durante el ciclo.




! Durante los últimos minutos de ciclo intensivo, el frente puede empañarse momentáneamente; el empañamiento desaparece al encenderse el ventilador tangencial de refrigeración.

Dispositivos de seguridad


- pulsando el icono , en cualquier momento se puede anular el ciclo de limpieza;
- si se produce un acontecimiento anómalo, la alimentación de las resistencias se interrumpe.

Programación de la limpieza automática diferida

! La programación es posible sólo después de haber seleccionado el programa Diamond Clean.

1. Pulsar el icono  y ajustar la hora de fin pulsando los iconos “+” y “-”.
2. Una vez ajustada la hora deseada, pulsar nuevamente el icono .
3. Pulsar el icono  para activar la programación.
4. Al finalizar el tiempo programado, en la pantalla TEMPERATURA aparece la palabra “END” y se emite una señal sonora.
 - Ejemplo: son las 9:00 horas, se elige un Diamond Clean con nivel Económico; por lo tanto, la duración prefijada será de 10 minutos. Se programan las 12:30 como hora de fin. El programa comenzará automáticamente a las 12:20 horas.

Después de la programación, durante el período de espera del comienzo de Diamond Clean, en la pantalla TIEMPOS se alternan la duración y la hora de fin de Diamond Clean.

Para anular una programación pulsar el icono .

Al finalizar la limpieza automática

Esperar hasta que el horno se enfríe y eliminar los residuos de agua con una esponja no abrasiva. El resultado puede no ser satisfactorio si se dejan pasar más de 10 minutos para ejecutar esta operación.

En caso de suciedad persistente, recomendamos repetir el ciclo Intensivo añadiendo al agua unas gotas de detergente.

Anomalías y soluciones

| Problema | Causa posible | Solución |
|--|--|---|
| El “Botón Reloj” y las cifras en la pantalla centellean. | El aparato ha sido recién conectado a la red eléctrica o se ha producido una interrupción corriente. | Programar el reloj. |
| La programación de una cocción no se ha ejecutado. | Se ha producido una interrupción de corriente. | Volver a realizar las programaciones. |
| Sólo el “Botón Reloj” está encendido en alta luminosidad. | El aparato está en modo de espera. | Toque un botón cualquiera para salir del modo de espera. |
| Se ha elegido un programa automático. La pantalla visualiza “Hot” y la cocción no se inicia. | La temperatura interna en el horno es superior a la propuesta por el programa elegido. | Espere hasta que el horno se enfríe. |
| Se ha elegido la cocción ventilada y el alimento presenta quemaduras. | Las posiciones 1 y 5 son las que reciben directamente el aire caliente que podría generar quemaduras en los alimentos delicados. | Se aconseja girar las graseras en la mitad de la cocción. |

Instalação

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

Posicionamento

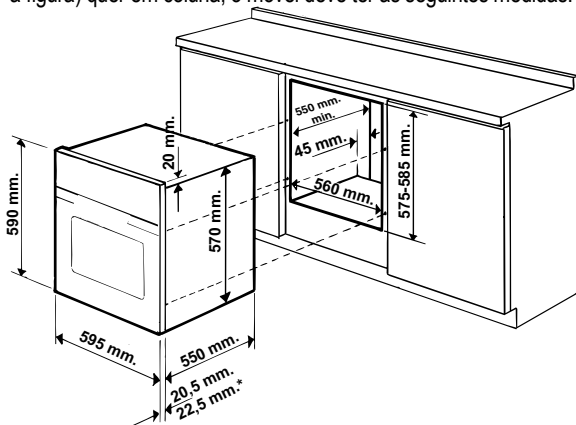
! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (veja em Precauções e Conselhos).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

Encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas:

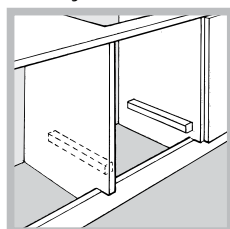
- os painéis adjacentes ao forno devem ser de material resistente ao calor;
- no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas devem ser resistentes à temperatura de 100°C.
- para encaixar o forno, quer no caso de instalação sob uma banca (veja a figura) quer em coluna, o móvel deve ter as seguintes medidas:



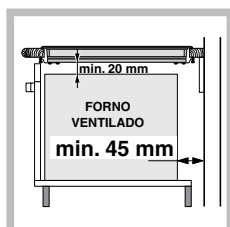
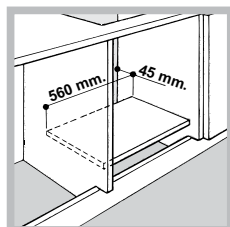
! Depois de ter encaixado o aparelho, não deve ser possível contacto com as partes eléctricas.

As declarações de consumo indicadas na placa das características foram medidas com este tipo de instalação.

Ventilação



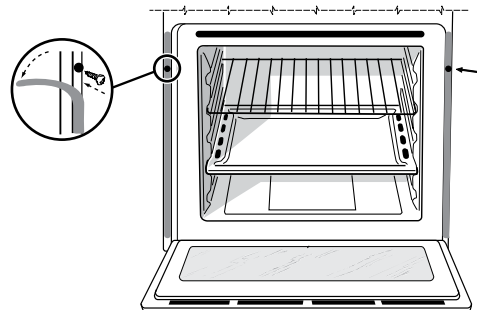
Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (veja as figuras).



Colocar no centro e prender

Para prender o aparelho no móvel:

- abra a porta do forno;
- desfie as guarnições laterais na parte alta até deixar descobertos os 3 furos de fixação;
- fixe o forno ao móvel utilizando os 2 parafusos para madeira;
- posicione novamente as duas guarnições.

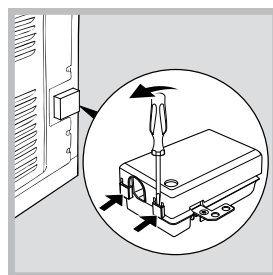


! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

Ligação eléctrica

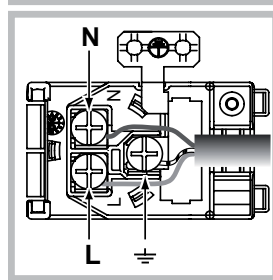
Os fornos equipados com cabo de fornecimento com três pólo, são preparados para funcionar com corrente alternada na tensão e frequência de fornecimento indicadas na placa de identificação situada no aparelho (veja a seguir).

Montagem do cabo de fornecimento



1. Para abrir a caixa de terminais faça alavanca com uma chave de parafuso nas linguetas aos lados da tampa: puxe e abra a tampa (veja a figura).

2. Instale o cabo de alimentação: desatarraxe o parafuso do grampo do cabo e os três parafusos dos contactos L-N- \perp e, em seguida, prenda os fios embaixo das cabeças dos parafusos a obedecer as cores: Azul (N) Castanho (L) Amarelo-Verde \perp (veja a figura).
3. Prenda o cabo no respectivo grampo.
4. Feche a tampa da caixa dos terminais.



Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (veja ao lado).

No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor onipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente (por exemplo, a parte traseira do forno).

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (veja a Assistência Técnica).

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

| PLACA DAS CARACTERÍSTICAS | |
|---|---|
| Medidas* | largura 43,5 cm altura 41 cm profundidade 41 cm |
| Volume* | Litros 74 |
| Medidas** | largura 45,6 cm altura 41 cm profundidade 41 cm |
| Volume** | Litros 77 |
| Ligações eléctricas | Tensão de 220-240V~ 50/60 Hz ou 50 Hz potência máxima absorvida 2600W (ver quadro das características) |
| RÓTULO ENERGÉTICO e CONCEPÇÃO ECOLÓGICA | Directiva EU no 65/2014 integrando a Directiva 2010/30/EU. Regulamento EU no 66/2014 integrando a Directiva 2009/125/EC. Regulamento EN 60350-1 Regulamento EN 50564 Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento: ECO. |
|  | Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: 2006/95/CE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 2004/108/CE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações. 2012/19/UE e posteriores modificações. 1275/2008 standby/off mode. |

* Apenas para modelos com guias integradas.

** Apenas para modelos com guias em fio.

Estrutura do forno

O forno OPEN SPACE tem uma capacidade de 70 litros e oferece a possibilidade de cozinhar alimentos em 4 níveis simultaneamente, ou cozinhar porções abundantes, que não caberiam num forno tradicional.

56 programas de cozedura universais e automáticos garantem resultados perfeitos para qualquer receita.

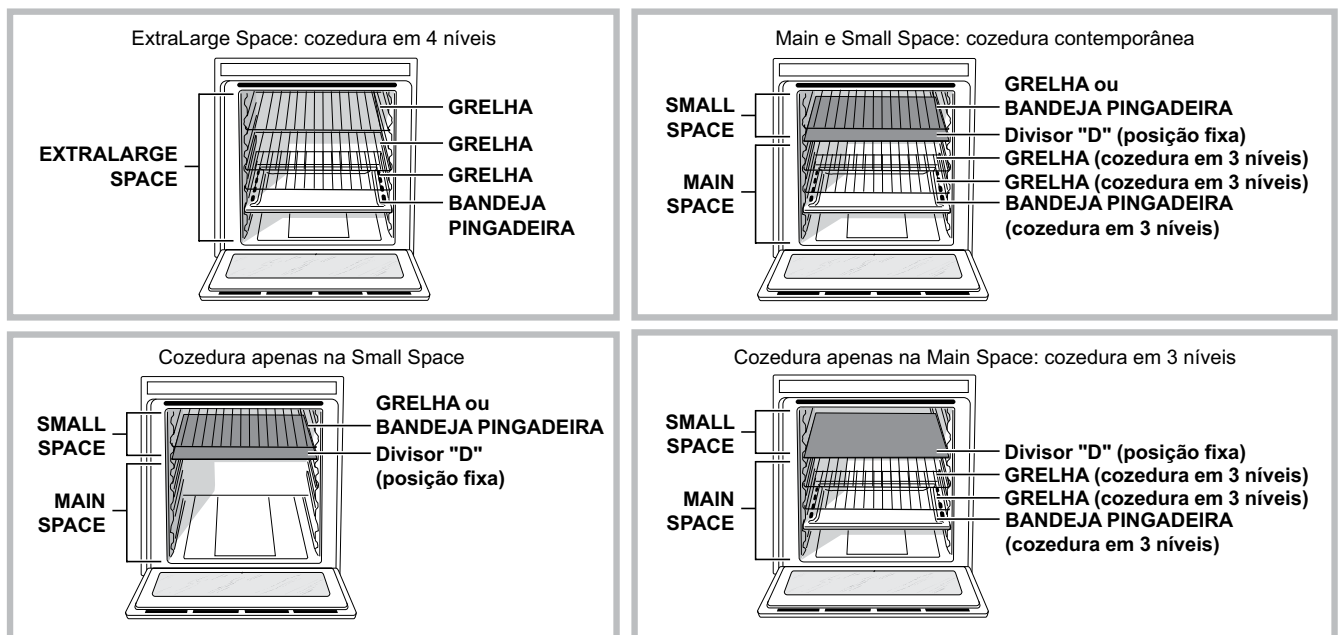
OPEN SPACE proporciona também o máximo conforto para qualquer exigência e com 4 diferentes possibilidades de uso: o forno é único, mas pode ser dividido em espaços de diferentes dimensões, cada uma com regulações independentes de temperatura e tempo.

Isto é possível graças ao DIVISOR termoisolante, que consente dividir toda a ExtraLarge Space em dois espaços de dimensões diferentes: Main Space

e Small Space.

As duas Main e Small Space podem ser utilizadas contemporaneamente, para cozinhar diversos alimentos em menos tempo, ou separadamente, para utilizar somente o espaço que serve.

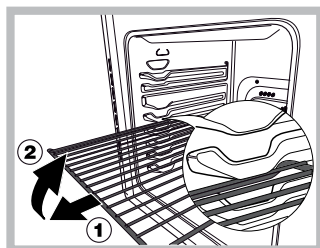
Quando as duas cavidades forem utilizadas juntas, é possível regular a temperatura de cozedura entre 30°C e 300°C, e ter uma diferença de temperatura de até 100°C entre as duas áreas, para realizar receitas mesmo muito diferentes entre si, sem que os sabores e os odores se misturem.



A tabela a seguir descreve os possíveis valores de temperatura configuráveis. O visor inteligente indicará a correcta regulação das temperaturas nas duas cavidades.

| Temperatura na primeira cavidade (Main ou Small Space) | Temperatura na segunda cavidade (Small ou Main Space) |
|--|--|
| De 40°C a 150°C | A diferença de temperatura respeito à primeira cavidade seleccionada é de no máximo 50°C. <i>Exemplo: configura 90°C numa cavidade; na outra, pode configurar um valor entre 40°C (90°C-50°C) e 140°C (90°C+50°C).</i> |
| De 155°C a 200°C | A diferença de temperatura respeito à primeira cavidade seleccionada é de no máximo 70°C. <i>Exemplo: configura 180°C numa cavidade; na outra, pode configurar um valor entre 110°C (180°C-70°C) e 250°C (180°C+70°C).</i> |
| De 205°C a 300°C | A diferença de temperatura respeito à primeira cavidade seleccionada é de no máximo 100°C. <i>Exemplo: configura 210°C numa cavidade; na outra, pode configurar um valor entre 110°C (210°C-100°C) e 300°C máxima temperatura configurável.</i> |

Início e utilização




ATENÇÃO! O forno está equipado com um sistema de bloqueio das grelhas que permite retirá-las sem que estas ressaíam do forno (1). Para retirar completamente as grelhas, tal como indicado no desenho, basta levantá-las, segurando-as pela parte da frente, e puxá-las (2).

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termostato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

! Para facilitar as configurações, mantenha pressionadas os ícones “+” e “-”: os números no display passarão mais rapidamente.

! Cada configuração é memorizada automaticamente após 10 segundos.

! Durante o uso, recomenda-se remover eventuais louças ou alimentos delicados das cavidades desligadas.

! Após o início da cozedura, antes de remover o DIVISOR, é necessário desligar o forno com o ícone .



! Cada vez que acender o forno, estará configurado no Menu UNIVERSAIS.


! Não é possível activar as teclas touch se estiver a usar luvas.

! Para otimizar os resultados de cozedura, no momento da activação da função seleccionada é efectuada a configuração dos parâmetros do produto, que pode implicar um atraso da ligação da ventoinha e dos elementos de aquecimento.


Bloqueio comandos


! É possível bloquear os comandos com o forno desligado, com cozedura iniciada ou terminada e em fase de programação.

Para bloquear os comandos que regulam o forno, pressione o ícone  por ao menos 2 segundos. Tocarà um sinal acústico e no display da TEMPERATURA será visualizado o símbolo chave “O—n”. O ícone  aceso indica que o bloqueio foi activado.



Para desbloquear, pressione novamente por ao menos 2 segundos o ícone .


Acertar o relógio

! O relógio pode ser acertado somente com o forno apagado. Se o forno estiver na modalidade “stand-by”, com a primeira pressão o ícone  visualiza-se a hora actual. Pressione novamente para ajustar a hora.

Após a ligação à rede eléctrica ou após um black-out, o ícone  e os valores no display dos TEMPOS irão piscar por 10 segundos.

Para acertar o relógio:



1. Carregue o ícone .
2. Regule a hora através dos ícones “+” e “-”.
3. Uma vez alcançada a hora exacta, prima novamente o ícone .


4. Repetir o procedimento descrito acima para regular os minutos. Em caso de black-out, o relógio deverá ser configurado novamente. O ícone  intermitente no display indica que o relógio não está configurado correctamente.



Programa o conta-minutos


! É possível programar o contador de minutos tanto com o forno apagado quanto aceso. O contador de minutos não comanda o forno para acender-se ou apagar-se.

Quando terminar o prazo, o contador de minutos tocarà um sinal acústico, que pára depois de 30 segundos ou se carregar em qualquer tecla activa. Como regular o contador de minutos:

1. Carregue o ícone .
2. Regule o tempo desejado com os ícones “+” e “-”.
3. Uma vez alcançada a configuração desejada, prima novamente ao ícone .

O ícone  aceso indica que o contador de minutos está activado.

Para cancelar o contador de minutos, prima o ícone  e com os ícones “+” e “-” coloque o tempo em 00:00. Prima novamente o ícone .

Quando o ícone  estiver desligado, significará que o contador de minutos está desactivado.

Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, uma ventoinha de arrefecimento gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos, a porta do forno e a parte inferior da porta do forno.

! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Luz do forno

A luz acende-se quando se abre a porta do forno, ou no momento do início de um programa de cozedura.




O ícone  permite acender e desligar a luz em qualquer momento.

Indicadores de calor residual.


O aparelho possui também um indicador de calor residual. Com o forno desligado, o display mostra através do acendimento da barra do “calor residual” a presença de temperatura no interior da cavidade. A luz apaga-se quando o interior do forno tenha arrefecido.


Modo de Demo

Este forno pode funcionar no modo de DEMO: desactivam-se todos os elementos aquecedores, mas os comandos permanecem operativos.

Para activar o modo DEMO pressione brevemente o ícone , em seguida os ícones “+” e “-” simultaneamente durante 6 segundos e depois pressione brevemente o ícone . Tocarà um sinal acústico e no display da TEMPERATURA será visualizado “dEon”. Para desactivar o modo DEMO, com o forno desligado pressionar simultaneamente o ícone  e o ícone “-” durante 3 segundos. Tocarà um sinal acústico e aparecerá a escrita “dEoF”.

Restabelecimento configurações de fábrica

O forno pode ser recolocado aos valores de fábrica, fazendo um reset de todas as configurações efectuadas pelo utilizador (relógio e durações personalizadas). Para efectuar o reset, desligue o forno, mantenha premidas por 6 segundos contemporaneamente a tecla da primeira cozedura manual no alto à esquerda e o ícone . Quando o restabelecimento tiver sido

completado, será emitido um sinal acústico. No momento da primeira pressão o ícone  se voltará ao primeiro acendimento.

Standby

Este produto satisfaz os requisitos impostos pela nova Directiva Europeia sobre a limitação dos consumos energéticos em stand-by. Se não forem efectuadas operações dentro de 30 minutos, e não foi programado nenhum bloqueio porta ou comandos, o aparelho irá colocar-se automaticamente na modalidade stand-by. A modalidade stand-by é indicada com a tecla "Relógio" em alta luminosidade. Assim que se efectuar novamente alguma operação no aparelho, o sistema voltará para a modalidade operativa.

Programas

! Para garantir alimentos perfeitamente macios e crocantes o forno liberta sob a forma de vapor de água a humidade que provém naturalmente dos alimentos. Desta forma você pode ter os melhores resultados de cozimento em todos os alimentos.

! A cada acendimento o forno irá propor o primeiro programa de cozedura UNIVERSAL.






! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

ExtraLarge Space

! Não utilizar a posição "D" para os planos de cozedura.

Ligação do forno

1. Para acender o painel de comandos prima o ícone . O aparelho emitirá um tríplice sinal acústico ascendente e irão iluminar-se em sequência todas os ícones.
2. Prima a tecla do programa de cozedura que desejar. O display TEMPERATURA mostra:
 - no caso de programa manual, a temperatura associada ao programa;
 - "Auto", no caso de programa automático.
 o display TEMPOS mostra:
 - no caso de programa manual, a hora actual;
 - a duração, no caso de programa automático.
3. Carregue o ícone  para iniciar a cozedura.
4. O forno entra na fase de aquecimento prévio: o indicador de pré-aquecimento acende-se intermitente.
5. Toca um sinal e acende-se a luz de pré-aquecimento, a indicar que o pré-aquecimento terminou. É possível colocar os alimentos no forno.
6. Durante a cozedura, é sempre possível:
 - modificar a temperatura pressionando o ícone  e depois os ícones "+" e "-" (somente para os programas manuais);
 - programar a duração de uma cozedura (veja *Programas*);
 - interromper a cozedura premindo o ícone . Neste caso, o aparelho lembra a temperatura eventualmente modificada anteriormente (somente para os programas manuais).
 - Desligue o forno mantendo premida o ícone  por 3 segundos.
7. No caso de uma interrupção do fornecimento eléctrico, se a temperatura do forno não baixar demais, o aparelho é equipado com um sistema que reactiva o programa desde o ponto em que tiver sido interrompido. Por outro lado, as programações para início posterior não serão reiniciadas quando

a alimentação eléctrica for restabelecida, mas deverão ser programadas novamente.

! No programa BARBECUE não há pré-aquecimento.

Programas de cozedura UNIVERSAIS

! Todos os programas têm uma temperatura de cozedura predefinida. Esta temperatura poderá ser regulada manualmente, defina como desejar entre 30°C e 250°C (300°C para o programa BARBECUE). Os programas UNIVERSAIS incluem todas as cozeduras manuais.

Para cada uma delas, o forno administra somente os parâmetros essenciais para o bom resultado das receitas, das mais simples às mais sofisticadas: temperatura, fonte de calor, taxa de humidade e circulação forçada do ar são valores que serão controlados automaticamente.

Este capítulo foi realizado com a preciosa colaboração do nosso profissional da culinária. Siga os seus conselhos para desfrutar plenamente da sua experiência e obter uma cozedura sempre perfeita. As funções de cozedura, as temperaturas e as prateleiras de posicionamento dos alimentos a serem seleccionados são exactamente os mesmos que ele utiliza para obter os melhores resultados.

Para cada função UNIVERSAIS, na tabela a seguir está indicado se o prato deve ser colocado no forno **frio** ou **quente**. O respeito dessas indicações garante um resultado de cozedura ideal. Se desejar colocar o prato em forno quente, aguardar o fim do aquecimento prévio, que será sinalizado por uma sequência de sinais acústicos.

A temperatura será determinada automaticamente com base no tipo de cozedura escolhido; **todavia, é possível adaptá-la à receita específica que se deseja realizar.**

É possível também programar uma duração de cozedura com início imediato ou atrasado.

Programa MULTINÍVEL

Ligam-se todos os elementos aquecedores e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.

~~~~~ Programa BARBECUE

Activa-se o elemento aquecedor superior e o espeto rotativo (se houver). É aconselhada uma temperatura elevada e directa do grelhador para os alimentos que necessitam de uma temperatura superficial elevada. Efectuar as cozeduras com a porta do forno fechada (veja *"Conselhos práticos de cozedura"*).

~~~~~ Programa GRATIN

Activa-se o elemento aquecedor superior e durante uma parte do ciclo também o elemento aquecedor circular, começam a funcionar a ventoinha e o espeto rotativo (se houver). Une a irradiação térmica unidireccional à circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo, impede-se que a superfície dos alimentos fique queimada aumentando o poder de penetração do calor. Coza com a porta do forno fechada.

Programas BAIXA TEMPERATURA

Este tipo de cozedura consente levedar, descongelar, preparar iogurte, aquecer mais ou menos rapidamente, cozer lentamente com baixa temperatura. As temperaturas seleccionáveis são: 40, 65, 90 °C.


Programa PIZZA

Ligam-se os elementos aquecedores superior e circular e entra em funcionamento a ventoinha. Esta combinação consente um aquecimento rápido do forno. Se utilizar mais de uma prateleira de cada vez, será necessário trocar a posição das mesmas na metade da cozedura.

Programa de **FAST COOKING**

Este programa não necessita de aquecimento prévio. Este programa é especificamente indicado para cozaduras rápidas de alimentos previamente preparados (congelados ou previamente cozidos). Os melhores resultados são obtidos se utilizar apenas uma prateleira.

Programa **ECO**

O elemento traseiro de aquecimento é ligado e o ventilador começa a funcionar garantindo assim um nível de aquecimento uniforme e suave no interior do forno. Este programa é indicado para cozadura lenta de qualquer tipo de alimento com temperaturas que podem ser definidas até um máximo de 200°C; o programa é igualmente adequado para aquecer os alimentos e para completar o processo de cozadura. O programa é particularmente adequado para cozadura lenta de carne e peixe, uma vez que permite obter uma carne mais macia e ao mesmo tempo poupar energia. Para uma melhor eficiência energética, quando o produto é ligado, a luz mantém-se acesa apenas durante 30 segundos; de modo a que a luz acenda de novo basta premir o ícone .

Programas de cozadura **AUTOMÁTICOS**

! A temperatura e a duração da cozadura podem ser predefinidas mediante o sistema C.O.P.® (Cozedura Óptima Programada) que automaticamente assegura um resultado perfeito. A cozadura interrompe-se automaticamente e o forno avisa quanto o alimento está cozido. A cozadura pode ser efectuada colocando o alimento no forno a **frio** ou a **quente**. É possível personalizar a duração da cozadura com base nas preferências pessoais, modificando, antes do acendimento, em $\pm 5/20$ minutos, de acordo com o programa escolhido. É igualmente possível modificar a duração depois de iniciada a cozadura. Se a modificação for efectuada antes do início do programa, é memorizada e proposta quando utilizar novamente o programa. Se a temperatura interna no forno for superior àquela proposta para o programa escolhido, o display TEMPERATURA irá mostrar a escrita "Hot" e não será possível iniciar a cozadura; aguarde até que o forno tenha se arrefecido.

! Quando alcançar a fase de cozadura, o forno emitirá um sinal acústico.

! Não abra a porta do forno para evitar de alterar os tempos e as temperaturas de execução das cozaduras.

Programa **CARNE**

Utilize esta função para assar carne de vitela, porco. Enfornar com o forno frio. É também possível colocar os alimentos no forno já quente.

Programa de **FRANGO**

Esta função é ideal para cozinhar carne de frango (inteiro ou em pedaços). Enfornar com o forno frio. É também possível colocar os alimentos no forno já quente.

Programa **PÃO**

Utilizar esta função para preparar o pão. Para obter os melhores resultados, aconselhamos seguir atentamente as indicações abaixo:


- respeitar a receita;
- o **peso máximo** por bandeja pingadeira;
- **não esqueça de colocar 100 g (1dl) de água fria na bandeja pingadeira na posição 7;**
- a levedação da massa deve ser feita com a temperatura ambiente por 1 hora ou 1 hora e meia, em função da temperatura da cozinha, e em prática, até a massa dobrar o seu volume.

Receita para o **PÃO**:

- 1 Bandeja pingadeira de 1.000 g. Máx., prateleira baixa
- 2 Bandejas pingadeiras de 1000g Máx., prateleiras baixa e média

Receita para 1000 g. de massa: 600 g. Farinha, 360 g. Água, 11 g. Sal, 25 g. lèveo fresco (ou 2 envelopes de pó)

Procedimento:

- Misturar a farinha e o sal em um grande recipiente.
- Diluir o lèveo na água levemente morna (aproximadamente 35 graus).
- Abra a farinha.
- Deite a mistura de água e lèveo.
- Amasse até obter uma massa homogénea e pouco pegajosa, alisando-a com a palma da mão e dobrando-a sobre si mesma 10 minutos.
- Forme uma bola, coloque a massa numa tigela e cubra-a com uma película transparente para evitar que a superfície da massa se seque. Coloque a tigela no forno na função manual BAIXA TEMPERATURA a 40°C e deixe fermentar por aproximadamente uma hora (o volume da massa deve dobrar).
- Divida a bola para obter vários pães.
- Coloque-os no tabuleiro de recolha sobre um papel de forno.
- Deite farinha sobre os pães.
- Faça alguns cortes nos pães.
- Enfornar com o forno frio.
- Iniciar a cozadura  PÃO
- No fim da cozadura, deixe repousar os pães sobre uma grelha até que esfriem completamente.

Programa **BOLOS**



Esta função é ideal para a cozadura de doces à base de lèveo natural, químico e sem lèveo. Enfornar a frio. É também possível colocar os alimentos no forno já quente.

Programa **FILÉ DE PEIXE**

Esta função é ideal para cozinhar filés de peixe de pequenas e médias dimensões. Enfornar a frio.


O DIVISOR

Insira o DIVISOR na prateleira DIVISOR "D" com o pino e as flechas viradas para a parte traseira do forno. Depois da inserção correcta o forno emite um sinal acústico e permite a utilização dos dois espaços MAIN e SMALL separada ou simultaneamente.

São activadas as teclas para a selecção da cavidade SMALL Space  e MAIN Space . A cavidade seleccionada por padrão é a MAIN.

Small Space

Início do forno

1. Com o DIVISOR inserido seleccione a cavidade SMALL Space .
2. Para os vários ajustes e configurações, siga as instruções acima para a cavidade EXTRALARGE.

Programas de cozadura

~~~~~ Programa **BARBECUE**

Activa-se o elemento aquecedor superior e o espeto rotativo (se houver). É aconselhada uma temperatura elevada e directa do grelhador para os alimentos que necessitam de uma temperatura superficial elevada. Efectuar as cozaduras com a porta do forno fechada (veja "Conselhos práticos de cozadura").



Programa de **FAST COOKING**

Este programa não necessita de aquecimento prévio. Este programa é especificamente indicado para cozaduras rápidas de alimentos previamente preparados (congelados ou previamente cozidos). Os melhores resultados são obtidos se utilizar apenas uma prateleira.

Main Space

Ligação do forno

1. Com o DIVISOR inserido seleccione a cavidade MAIN Space
2. Para os vários ajustes e configurações, siga as instruções acima para a cavidade EXTRALARGE.

Programas de cozadura UNIVERSAIS

! Todos os programas têm uma temperatura de cozadura predefinida. Esta temperatura poderá ser regulada manualmente, defina como desejar entre 30? e 250°C (300°C para o programa BARBECUE). Os programas **UNIVERSAIS** incluem todas as cozaduras manuais.

Para cada uma delas, o forno administra somente os parâmetros essenciais para o bom resultado das receitas, das mais simples às mais sofisticadas: temperatura, fonte de calor, taxa de humidade e circulação forçada do ar são valores que serão controlados automaticamente.

Este capítulo foi realizado com a preciosa colaboração do nosso profissional da culinária. Siga os seus conselhos para desfrutar plenamente da sua experiência e obter uma cozadura sempre perfeita.

As funções de cozadura, as temperaturas e as prateleiras de posicionamento dos alimentos a serem seleccionados são exactamente os mesmos que ele utiliza para obter os melhores resultados.

Para cada função **UNIVERSAIS**, na tabela a seguir está indicado se o prato deve ser colocado no forno **frio** ou **quente**. O respeito dessas indicações garante um resultado de cozadura ideal.

Se desejar colocar o prato em forno quente, aguardar o fim do aquecimento prévio, que será sinalizado por uma sequência de sinais acústicos.

A temperatura será determinada automaticamente com base no tipo de cozadura escolhido; **todavia, é possível adaptá-la à receita específica que se deseja realizar.**

É possível também programar uma duração de cozadura com início imediato ou atrasado.



Programa **MULTINÍVEL**

Ligam-se todos os elementos aquecedores e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.



Programas **BAIXA TEMPERATURA**

Este tipo de cozadura consente levedar, descongelar, preparar iogurte, aquecer mais ou menos rapidamente, cozer lentamente com baixa temperatura. As temperaturas seleccionáveis são: 40, 65, 90 °C.



Programa **PIZZA**

Ligam-se os elementos aquecedores superior e circular e entra em funcionamento a ventoinha. Esta combinação consente um aquecimento rápido do forno. Se utilizar mais de uma prateleira de cada vez, será necessário trocar a posição das mesmas na metade da cozadura.

Programas de cozadura AUTOMÁTICOS

! A temperatura e a duração da cozadura podem ser predefinidas mediante o sistema C.O.P.® (Cozadura Ótima Programada) que automaticamente assegura um resultado perfeito. A cozadura interrompe-se automaticamente

e o forno avisa quanto o alimento está cozido. A cozadura pode ser efectuada colocando o alimento no forno a **frio** ou a **quente**. É possível personalizar a duração da cozadura com base nas preferências pessoais, modificando, antes do acendimento, em $\pm 5/20$ minutos, de acordo com o programa escolhido. É igualmente possível modificar a duração depois de iniciada a cozadura. Se a modificação for efectuada antes do início do programa, é memorizada e proposta quando utilizar novamente o programa. Se a temperatura interna no forno for superior àquela proposta para o programa escolhido, o display TEMPERATURA irá mostrar a escrita "Hot" e não será possível iniciar a cozadura; aguarde até que o forno tenha se arrefecido.

! Quando alcançar a fase de cozadura, o forno emitirá um sinal acústico.

! Não abra a porta do forno para evitar de alterar os tempos e as temperaturas de execução das cozaduras.



Programa **GRILL**

Utilize esta função para assar carne de vitela, porco. Enfomar com o forno frio. É também possível colocar os alimentos no forno já quente.



Programa de **FRANGO**

Esta função é ideal para cozinhar carne de frango (inteiro ou em pedaços). Enfomar com o forno frio. É também possível colocar os alimentos no forno já quente.



Programa **BOLOS**

Esta função é ideal para a cozadura de doces à base de levedo natural, químico e sem levedo. Enfomar a frio. É também possível colocar os alimentos no forno já quente.

Uso contemporâneo de Small Space e Main Space

! O funcionamento simultâneo é possível somente utilizando as funções UNIVERSAIS.

Início do forno

Para uso simultâneo basta iniciar um programa de cozadura em sucessão em ambas as cavidades.

O display TEMPERATURA apresenta os parâmetros de cozadura de ambas as cavidades.

! Graças à grande eficiência energética, o tempo de aquecimento prévio da cavidade SMALL SPACE é de aproximadamente 15 minutos.

Programação da cozadura

! É possível programar somente depois de ter seleccionado um programa de cozadura. Também é possível programar a cozadura para as diferentes cavidades.

! Ao seleccionar um programa de cozadura, activa-se o ícone e portanto é possível programar a duração. Somente após ter programado a duração, ao ícone activa-se e é portanto possível programar uma cozadura posterior.

Programação da duração

1. Premir o ícone o ícone e os algarismos do display dos TEMPOS piscam.
2. Para programar a duração, premir os ícones "+" e "-".
3. Uma vez alcançada a duração desejada, prima novamente o ícone .
4. Carregue o ícone para iniciar a cozadura.





5. Quando a cozedura tiver terminado, no display da TEMPERATURA aparecerá escrito "END" e tocará um sinal acústico.



- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos. O programa irá terminar automaticamente às 10:15.

Programar uma cozedura posterior

! A programação do fim da cozedura é possível somente depois de ter definido uma duração para a cozedura.

! Para utilizar da melhor forma a programação posterior, é necessário que o relógio esteja regulado correctamente.

- Carregue o ícone  e siga o procedimento de 1 a 3 descrito para a duração.
- Em seguida prima o ícone  e, para regular a hora final prima os ícones "+" e "-".
- Uma vez alcançada a hora de fim da cozedura desejada, prima novamente o ícone .
- Carregue o ícone  para activar a programação.

Os ícones  e  piscam alternadamente para sinalizar que foi efectuada uma programação; durante o período de espera do início da cozedura, o display TEMPOS visualiza alternadamente a duração e a hora de fim da cozedura.

5. Quando a cozedura tiver terminado, no display da TEMPERATURA aparecerá escrito "END" e tocará um sinal acústico.

- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de 1 hora e 15 minutos e as 12:30 como hora do final. O programa iniciará automaticamente às 11:15.

Para anular uma programação, carregue o ícone .

Conselhos práticos para cozedura

MULTINÍVEL

- Utilize as posições 1-3-5-6.
- Coloque a bandeja pingadeira em baixo e as grelhas em cima.
- No caso de pizzas ou fogaças, utilize uma forma de alumínio leve com diâmetro máximo de 30 cm e apoie-a na grelha do forno. No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura. Durante a cozedura é preferível modificar a ordem das prateleiras.
- Utilize as posições 2 e 4, coloque na 2 os alimentos que necessitem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira em baixo e a grade em cima.

BARBECUE

- Aqueça previamente o forno por 5 minutos.
- Insira o DIVISOR na prateleira DIVISOR "D".
- Coza com a porta do forno fechada.
- Coloque a grelha na posição 7, disponha os alimentos no centro da grelha. Coloque a bandeja pingadeira na posição 6;
- Esta função é indicada para: dourar, gratin, coloração dos merengues, tostas, pequenas grelhadas com carne magra e fina.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termostato.
- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.

- É aconselhável configurar a temperatura no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termostato.

FAST COOKING

- Utilize a bandeja pingadeira na prateleira 6.
- Para a cozedura de alimentos congelados, siga as indicações na embalagem dos produtos.

Tabela de cozedura ExtraLarge Space

| Funções | Alimentos | Peso (Kg) | Cozedura sobre n. prateleiras N. | Posição das prateleiras | | | Pré aquecimento | Temperatura aconselhada (°C) | Duração da cozedura (minutos) | | |
|-----------------------------|----------------------------|-----------|----------------------------------|-------------------------|----------|----------|-----------------|------------------------------|-------------------------------|------------|-------|
| | | | | Bandeja pingadeira | Grelha 1 | Grelha 2 | | | | Grelha 3 | |
| Universais | | | | | | | | | | | |
| Multinivel* | Tartes | | 1 | | 2 ou 3 | | | Sim | 190 | 25-30 | |
| | | | 2 | | 1 ou 2 | | 3 ou 5 | Sim | 180 | 35-45 | |
| | | | 3 | | 1 | | 3 | 5 | Sim | 180 | 40-50 |
| | | | 4 | 1 | | 3 | | 5 | 6 | Sim | 180 |
| | Bignés | | 1 | | 2 ou 3 | | | Sim | 190 | 25-35 | |
| | | | 2 | | 1 a 2 | | 3 a 5 | Sim | 190 | 25-35 | |
| | | | 3 | 1 | | 3 | | 5 | Sim | 190 | 30-40 |
| | | | 4 | 1 | | 3 | | 5 | 6 | Sim | 190 |
| | Biscoitos | | 1 | | 2 ou 3 | | | Sim | 180 | 15-25 | |
| | | | 2 | | 1 a 2 | | 3 a 5 | Sim | 180 | 15-25 | |
| | | 3 | 1 | | 3 | | 5 | Sim | 180 | 20-30 | |
| | | 4 | 1 | | 3 | | 5 | 6 | Sim | 180 | 20-30 |
| Pastichos | | 1 | | 2 ou 3 | | | Sim | 200 | 30-40 | | |
| | | 2 | | 2 | | 5 | Sim | 200 | 35-45 | | |
| | | 3 | 1 | | 4 | | 6 | Sim | 200 | 40-50 | |
| Crème Caramel (banho maria) | | 1 | | 2 ou 3 | | | Sim | 170 | 35-45 | | |
| | | 2 | | 2 | | 5 | Sim | 170 | 35-45 | | |
| | | 3 | 1 | | 4 | | 6 | Sim | 170 | 40-50 | |
| Panettone | | 1 | | 1 ou 2 | | | Sim | 160 | 45-60 | | |
| Bolos | | 1 | | | 2 ou 3 | | Sim | 160 | 60-75 | | |
| | | 2 | | | 1 | | 4 ou 5 | Sim | 160 | 60-75 | |
| Pão-de-ló | | 1 | | 2 ou 3 | | | Sim | 190 | 30-35 | | |
| | | 2 | | 2 | | 5 | Sim | 190 | 35-40 | | |
| | | 3 | 1 | | 4 | | 6 | Sim | 190 | 40-45 | |
| Carne assada | | 1,5-2 | 1*** | 2 | | | Sim | 160 | 90-240 | | |
| Fast cooking* | Espetos | | 1 | 1 | 5 | | | Não | 210 | 20-25 | |
| | Filetes de peixe | | 1 | 1 | 5 | | | Não | 200 | 15-20 | |
| | Batatas congeladas | | 1 | 5 | | | | Não | 230 | 25-30 | |
| Pizza* | Pizza/Focaccia | | 1 | 2 ou 3 | | | | Sim | 220 | 15-25 | |
| | | | 2 | 1 ou 2 | | 3 ou 5 | | Sim | 220 | 20-30 | |
| | | | 3 | 1 | | 3 | | 5 | Sim | 220 | 25-35 |
| | | | 4 | 1 | | 3 | | 5 | 6 | Sim | 220 |
| Gratin* | Carne assada | | 1 | 2*** | 3 | | | Não | 200 | 35-75 | |
| | gratinada | | 1 | 3 ou 4 | | | | Não | 190 | 40-60 | |
| | Grande assado | | 1 | 1*** | 2 | | | Não | 200 | 90-120 | |
| | Grande ave assada | | 1 | 1*** | 2 | | | Não | 200 | 90-120 | |
| Barbecue* | Costela de novilho | | 1 | 3*** | 4 ou 5 | | | Sim | 270-300 | 20-30 | |
| | Chouriços | | 1 | 3*** | 5 ou 7 | | | Sim | 270-300 | 10-20 | |
| | Costela de porco | | 1 | 3*** | 5 ou 7 | | | Sim | 270-300 | 15-25 | |
| | Bacon | | 1 | 3*** | 5 ou 7 | | | Sim | 270-300 | 3-6 | |
| Temperatura baixa* | Levedação/ Descongelamento | | 1 | 2 | | | | Não | 40 | | |
| | Merengues brancos | | 4 | 1 | 3 | | | Não | 65 | 8-12 horas | |
| | Carne/Peixe | | 3 | 1 | 3 | | | Não | 90 | 90-180 | |
| Automaticos | | | | | | | | | | | |
| Pão | Pão (vide a receita) | | 2 | 1 | 7** | 2 | | | Não | | |
| | | | 2 | 2 | 7** | 1 | | 4 | | Não | |
| | | | 2 | 3 | 7** | 1 | | 3 | | 5 | Não |
| Vaca | Assados | 1,2-1,5 | 1 | 1*** | 5 | | | | Não | | |
| Frango | Frango/aves | 1,2-1,5 | 2 | 1 | 5 | | | | Não | | |
| Doces | Doces | | 1 | | 2 | | | | Não | | |
| | | | 2 | | 2 | | 5 | | Não | | |
| Filés de peixe | Filés de peixe | 0,5-0,6 | 1 | 2 | | | | | Não | | |
| | | 0,8-1 | 2 | 2 | 5 | | | | Não | | |

* Os tempos de cozedura são indicativos e podem ser modificados em função dos próprios gostos pessoais. Os tempos de pré-aquecimento do forno são pré-configurados e não podem ser modificados manualmente.

** Conforme a receita, acrescentar 100 g (1 dl) de água na bandeja pingadeira na posição 7.

*** Utilizar a bandeja pingadeira para recolher a gordura da cozedura.

! Programa ECO: Este programa pode ser usado para a cozedura lenta de qualquer tipo de alimento com temperaturas que podem ser definidas até um máximo de 200°C; o programa é também adequado para aquecer alimentos e para completar a o processo de cozedura.

Tabela de cozedura Small Space

| Funções | Alimentos | Peso (Kg) | Cozedura sobre n. prateleiras | Posição das prateleiras | | | Pré aquecimento | Temperatura aconselhada (°C) | Duração da cozedura (minutos) |
|---------------|-----------------------|-----------|-------------------------------|-------------------------|----------|---------|-----------------|------------------------------|-------------------------------|
| | | | | Bandeja pingadeira | Grelha 1 | Divisor | | | |
| Fast cooking* | Filetes de peixe | | 1 | 6 | | D | Sim | 160-180 | 20-30 |
| | Filetes de carne | | 1 | 6 | | D | Sim | 180-200 | 30-40 |
| | Pizza congelada | | 1 | 6 | | D | Sim | | |
| | Preparação congelados | | 1 | 6 | | D | Sim | | |
| Barbecue* | Toast | | 1 | | 6 | D | Sim | 270-300 | 3-5 |
| | Bacon | | 1 | 6** | 7 | D | Sim | 270-300 | 3-6 |
| | Bife de porco | | 1 | 6** | 7 | D | Sim | 270-300 | 15-25 |

* Os tempos de cozedura são indicativos e podem ser modificados em função dos próprios gostos pessoais. Os tempos de pré-aquecimento do forno são pré-configurados e não podem ser modificados manualmente.

** Utilizar a bandeja pingadeira para recolher a gordura da cozedura.

Tabela de cozedura contemporânea Small Space e Main Space

Main Space

| Funções | Alimentos | Peso (Kg) | Cozedura sobre n. prateleiras | Posição das prateleiras | | | Pré aquecimento | Temperatura aconselhada (°C) | Duração da cozedura (minutos) |
|-------------------|-----------------------------|-----------|-------------------------------|-------------------------|----------|---------|-----------------|------------------------------|-------------------------------|
| | | | | Bandeja pingadeira | Grelha 1 | Divisor | | | |
| Universais | | | | | | | | | |
| Multinível* | Tartes | | 1 | 2 | | D | Sim | 200 | 30-40 |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | Sim | 200 | 35-45 |
| | Biscoitos | | 1 | 2 | | D | Sim | 180 | 15-25 |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | Sim | 180 | 15-25 |
| | Pastichos | | 1 | 2 | | D | Sim | 200 | 30-40 |
| | | 2 | 1 | 3 | D | Sim | 200 | 35-45 | |
| | Crème Caramel (banho maria) | | 1 | 2 | | D | Sim | 170 | 35-45 |
| | Bolos | | 1 | 2 | | D | Sim | 160 | 60-75 |
| Pizza* | Pizza | | 1 | 2 ou 3 | | D | Sim | 220 | 15-25 |
| | | | 2 | 1 ou 2 | 3 ou 5 | D | Sim | 220 | 20-30 |

Small Space

| Funções | Alimentos | Peso (Kg) | Cozedura sobre n. prateleiras N. | Posição das prateleiras | | | Pré aquecimento | Temperatura aconselhada (°C) | Duração da cozedura (minutos) |
|---------------|-----------------------|-----------|----------------------------------|-------------------------|----------|---------|-----------------|------------------------------|-------------------------------|
| | | | | Bandeja pingadeira | Grelha 1 | Divisor | | | |
| Fast cooking* | Filetes de peixe | | 1 | 6 | | D | Sim | 160-180 | 20-30 |
| | Filetes de carne | | 1 | 6 | | D | Sim | 180-200 | 30-40 |
| | Pizza congelada | | 1 | 6 | | D | Sim | | |
| | Preparação congelados | | 1 | 6 | | D | Sim | | |
| Barbecue* | Bife de porco | | 1 | 6** | 7 | D | Sim | 270-300 | 15-25 |

* Os tempos de cozedura são indicativos e podem ser modificados em função dos próprios gostos pessoais. Os tempos de pré-aquecimento do forno são pré-configurados e não podem ser modificados manualmente.

** Utilizar a bandeja pingadeira para recolher a gordura da cozedura.

Tabela de cozedura Main Space

| Funções | Alimentos | Peso (Kg) | Cozedura sobre n. prateleiras | Posição das prateleiras | | | Pré aquecimento | Temperatura aconselhada (°C) | Duração da cozedura (minutos) |
|--------------------|-----------------------------|-----------|-------------------------------|-------------------------|----------|---------|-----------------|------------------------------|-------------------------------|
| | | | | Bandeja pingadeira | Grelha 1 | Divisor | | | |
| Universais | | | | | | | | | |
| Multinível* | Tartes | | 1 | 2 | | D | Sim | 200 | 30-40 |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | Sim | 200 | 35-45 |
| | Bignés | | 1 | 2 | | D | Sim | 190 | 25-35 |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | Sim | 190 | 25-35 |
| | Biscoitos | | 1 | 2 | | D | Sim | 180 | 15-25 |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | Sim | 180 | 15-25 |
| | Pastichos | | 1 | 2 | | D | Sim | 200 | 30-40 |
| | | 2 | 1 | 3 | D | Sim | 200 | 35-45 | |
| | Crème Caramel (banho maria) | | 1 | 2 | | D | Sim | 170 | 35-45 |
| | Bolos | | 1 | 2 | | D | Sim | 160 | 60-75 |
| | Pão-de-ló | | 1 | 2 | | D | Sim | 190 | 30-35 |
| | | 2 | 1 | 3 | D | Sim | 190 | 35-40 | |
| Pizza* | Pizza/Fogaça | | 1 | 2 ou 3 | | D | Sim | 220 | 15-25 |
| | | | 2 | 1 ou 2 | 3 ou 5 | D | Sim | 220 | 20-30 |
| Temperatura baixa* | Levedação/ Descongelamento | | 1 | 2 | | D | Não | 40 | |
| | Merengues brancos | | 2 | 1 | 3 | D | Não | 65 | 8-12 horas |
| | Carne/Peixe | | 2 | 1 | 3 | D | Não | 90 | 90-180 |
| Automáticos | | | | | | | | | |
| Vaca | Assados | 1,2-1,5 | 1 | 1** | 2 | D | Não | | |
| Frango | Frango/aves | 1,2-1,5 | 1 | 1** | 2 | D | Não | | |
| Doces | Doces | | 1 | 2 | | D | Não | | |
| | | | 2 | 1 | 3 | D | Não | | |

* Os tempos de cozedura são indicativos e podem ser modificados em função dos próprios gostos pessoais. Os tempos de pré-aquecimento do forno são pré-configurados e não podem ser modificados manualmente.

** Utilizar a bandeja pingadeira para recolher a gordura da cozedura.

Precauções e conselhos

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos específicos manípulos, situados aos lados do forno.
- Não toque no aparelho se estiver descalço, ou com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- **Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não poderá ser considerado responsável pelos danos que houver derivantes de usos impróprios, errados ou irracionais.**
- **Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição “●”/“○” quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Não coloque objectos sobre a porta do forno aberta.
- Evite que as crianças brinquem com o aparelho.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos.

Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva.

Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Economia e respeito do meio ambiente

- Sempre que possível, evitar pré-aquecer o forno e tentar sempre enchê-lo. Abrir a porta do forno tão pouco quanto possível porque o calor perde-se de cada vez que é aberta. Para economizar uma quantidade significativa de energia, desligue simplesmente o forno 5 a 10 minutos antes do fim do seu tempo planeado de cozedura e use o calor que o forno continua a produzir.
- Os programas automáticos são baseados em produtos alimentares normais.
- Manter as vedações limpas e sem sujidade para prevenir perdas de energia da porta.
- Se possuir um contrato de electricidade com tarifa horária, a opção de “cozedura retardada” tornará mais fácil poupar dinheiro programando a cozedura para períodos de tempo mais económicos.

! Este produto satisfaz os requisitos impostos pela nova Directiva Europeia sobre a limitação dos consumos energéticos em stand-by.

Manutenção e cuidados

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

- Ligeiras diferenças de cor no lado anterior do forno devem-se a diversos materiais, como vidro, plástico ou metal.
- Eventuais sombras no vidro da porta, parecidas a estrias, devem-se ao reflexo da luz da lâmpada do forno.
- Com temperaturas muito elevadas, o esmalte é marcado a fogo. Durante este processo, poderiam verificar-se variações cromáticas. Isto é normal e não influi de modo algum no funcionamento. As margens das chapas finas não podem ser esmaltadas integralmente e poderão portanto parecer brutas. Isto não prejudica a protecção contra a corrosão.
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxágue e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça.
- Aconselha-se não vaporizar detergentes directamente na zona dos comandos, mas utilizar uma esponja.

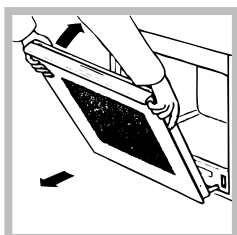
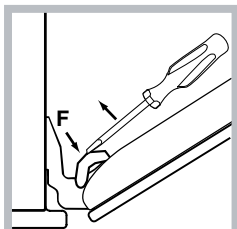
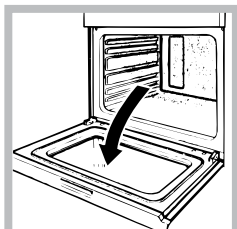
! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

Limpeza da porta

Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.

Para uma limpeza mais cuidadosa, é possível retirar a porta do forno.

1. Abra a porta inteiramente (veja a figura);
2. Utilizando uma chave de fendas, levante e rode as alavancas **F** situadas nas duas dobradiças (veja a figura);

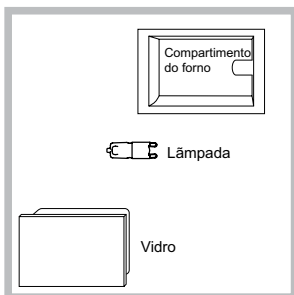


3. Segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Em seguida puxe a porta para a frente e retire-a do seu lugar (veja a figura). Para montar novamente a porta realize, na ordem contrária, as mesmas operações.

Verificação das guarnições

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo (veja a Assistência técnica). É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituição da lâmpada



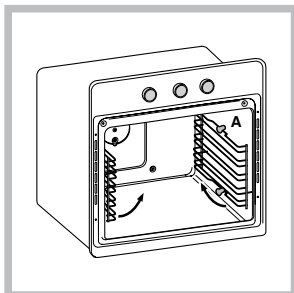
Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:

1. Remova a tampa em vidro do bocal da lâmpada.
2. Retire a lâmpada e substitua-a por outra análoga: lâmpada halógena de 230 V. de tensão, 25 W. de potência, engate G 9.
3. Monte novamente a tampa (veja a figura).

! Não toque a lâmpada directamente com as mãos.

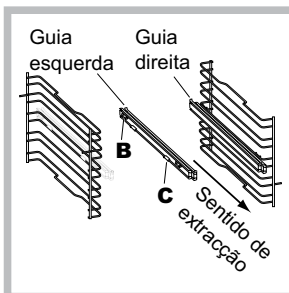
! Não utilizar a lâmpada do forno como iluminação de ambientes.

Montagem do Kit Guias corredeças

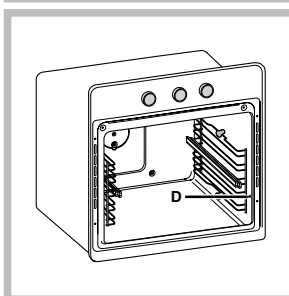


Para montar as guias corredeças:

1. Remova os dois caixilhos tirando-os dos espaçadores **A** (veja a figura).



2. Escolher a prateleira na qual inserir a guia. Prestando atenção ao sentido de extracção da guia, posicione no caixilho antes o encaixe **B** e depois o encaixe **C**.



3. Fixar os dois caixilhos com as guias montadas nos específicos furos situados nas paredes do forno (veja a figura).

Os furos para caixilho esquerdo estão posicionados no alto, os furos para o caixilho direito estão em baixo.

4. Finalmente, encaixe os caixilhos nos espaçadores **A**.

! Não inserir as guias corredeças na posição 5.

Limpeza automática com ciclo Diamond Clean

O programa Diamond Clean é um ciclo de limpeza automática que, através da libertação de vapor dentro da cavidade, e graças ao exclusivo esmalte Diamond Clean, facilita a remoção dos resíduos de sujidade da cavidade e dos acessórios.

Disponível em três níveis: Económico, Normal e Intensivo, a utilizar consoante a sujidade presente.

Utilize o ciclo de limpeza Diamond Clean para manter o forno sempre limpo. Durante a limpeza, o vapor é libertado dentro da cavidade e, juntamente com o esmalte à base de titânio Diamond Clean (colocado nas paredes internas do forno e nas bandejas), facilita a limpeza do forno.

É possível escolher entre três diferentes níveis de limpeza: Económico, Normal e Intensivo, a utilizar consoante o nível de sujidade. As características dos três ciclos são indicadas em seguida.

Para ativar o ciclo de limpeza Diamond Clean, proceder da seguinte forma:

1. Deixe arrefecer o forno.
2. Posicione a bandeja no nível 1 e versar as seguintes quantidades de água: 150 g para o ciclo Económico, 250 g para o ciclo Normal e 350g para o Intensivo. Uma quantidade maior ou menor de água pode comprometer os resultados do ciclo. Não use detergentes.
3. Feche a porta do forno.

4. Ligue o painel de comandos pressionando o ícone

5. Pressione o ícone ; o visor TEMPOS mostrará a duração predefinida de 15 minutos (ciclo normal) enquanto o visor TEMPERATURA visualiza alternadamente as palavras "dc" e "nor";

6. É possível escolher o nível de limpeza desejado pressionando o ícone e em seguida:


- pressione o ícone "+" para passar para o ciclo intensivo: a duração é de 20 minutos e o visor TEMPERATURA apresenta alternadamente as palavras "dc" e "int";

- pressione o ícone "-" para passar para o ciclo económico: a duração é de 10 minutos e o visor TEMPERATURA apresenta alternadamente as palavras "dc" e "eco";

! Para evitar perdas de vapor, não abra a porta durante o ciclo.




! Durante os últimos minutos, o painel frontal fica parcial e momentaneamente embaciado (desaparece quando se liga o ventilador tangencial de arrefecimento).

Dispositivos de segurança

- ao pressionar o ícone , anula a qualquer momento o ciclo de limpeza;
- em caso de um evento anómalo, a alimentação dos elementos aquecedores será interrompida.

Programação de uma limpeza automática posterior

! É possível programar somente depois de ter selecionado o programa Diamond Clean.

1. Pressione o ícone  e, para regular a hora final, prima os ícones “+” e “-”.
2. Uma vez alcançada a hora de fim desejada, pressione novamente o ícone .
3. Pressione o ícone  para ativar a programação.
4. Depois que terminar o prazo, no display da TEMPERATURA aparecerá escrito “END” e tocará um sinal.
 - Exemplo: são 9:00 horas, é escolhida uma função Diamond Clean com nível Económico e uma duração predefinida de 10 minutos. Planeia-se as 12:30 como hora de final. O programa iniciará automaticamente às 12:20.

Após a programação, no período de espera do início do Diamond Clean, o visor TEMPOS visualiza alternadamente a duração e a hora do fim da função Diamond Clean.

Para anular uma programação, carregue o ícone .

No final da limpeza automática

Aguarde até que o forno arrefeça e remova os resíduos de água com uma esponja não abrasiva. Os resultados podem ser comprometidos se aguardar mais de 10 minutos para efetuar esta operação.

Para uma sujidade particularmente difícil, aconselhamos a repetição do ciclo Intensivo acrescentando algumas gotas de detergente na água.

Anomalias e soluções

| Problema | Possível causa | Solução |
|--|--|---|
| A “Tecla Relógio” e os valores no display piscam. | O aparelho acaba de ser ligado à rede eléctrica ou verificou-se um black-out. | Regular o relógio. |
| A programação de uma cozedura não foi iniciada. | Houve um black-out. | Reconfigurar as programações. |
| Somente a “Tecla Relógio” está acesa com alta luminosidade. | O aparelho está na modalidade stand-by. | Tocar qualquer tecla para sair da modalidade de stand-by. |
| Escolhi um programa automático. O display visualiza “Hot” e a cozedura não inicia. | A temperatura interna do forno é superior àquela proposta pelo programa escolhido. | Deixar arrefecer o forno. |
| Escolhi a cozedura ventilada e os alimentos estão levemente queimados. | As posições 1 e 5 recebem directamente o ar quente, que poderia queimar os alimentos mais delicados. | Aconselhamos girar as bandejas pingadeiras na metade da cozedura. |

195121888.00

05/2014 - XEROX FABRIANO

PT

Indesit Company S.p.A.

Viale Aristide Merloni,47

60044 Fabriano (AN)

www.scholtes.com