



**FR**

Français

## **Mode d'emploi**

**FOUR**

**Sommaire**

Mode d'emploi,1  
Avertissements,3  
Assistance,5  
Description de l'appareil,7  
Description de l'appareil,10  
Installation,30  
Mise en marche et utilisation,32  
Précautions et conseils,36  
Nettoyage et entretien,36

**IT**

Italiano

## **Istruzioni per l'uso**

**FORNO**

**Sommario**

Istruzioni per l'uso,1  
Avvertenze,2  
Assistenza,5  
Descrizione dell'apparecchio,7  
Descrizione dell'apparecchio,9  
Installazione,12  
Avvio e utilizzo,14  
Precauzioni e consigli,18  
Manutenzione e cura,18

**ES**

Español

## **Manual de instrucciones**

**HORNO**

**Sumario**

Manual de instrucciones,1  
Advertencias,3  
Asistencia,6  
Descripción del aparato,7  
Descripción del aparato,10  
Instalación,39  
Puesta en funcionamiento y uso,41  
Precauciones y consejos,45  
Mantenimiento y cuidados,45

**GB**

English

## **Operating Instructions**

**OVEN**

**Contents**

Operating Instructions,1  
Warnings,2  
Assistance,5  
Description of the appliance,7  
Description of the appliance,9  
Installation,21  
Start-up and use,23  
Precautions and tips,27  
Maintenance and care,27

**PT**

Portugues

## **Instruções para a utilização**

**FORNO**

**Índice**

Instruções para a utilização,1  
Advertências,4  
Assistência,6  
Descrição do aparelho,8  
Descrição do aparelho,11  
Instalação,48  
Início e utilização,50  
Precauções e conselhos,54  
Manutenção e cuidados,54



**Scholtès**

**DE**

Deutsch

## **Bedienungsanleitung BACKOFEN**

### **Inhaltsverzeichnis**

Bedienungsanleitung,2  
Hinweise,5  
Kundendienst,9  
Beschreibung Ihres Gerätes,12  
Beschreibung Ihres Gerätes,15  
Installation,62  
Inbetriebsetzung und Gebrauch,64  
Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise,68  
Reinigung und Pflege,68

**NL**

Nederlands

## **Gebruiksaanwijzing OVEN**

### **Inhoud**

Gebruiksaanwijzing,2  
Belangrijk,6  
Service,10  
Beschrijving van het apparaat,12  
Beschrijving van het apparaat,16  
Het installeren,71  
Starten en gebruik,73  
Voorzorgsmaatregelen en advies,77  
Onderhoud en verzorging,77

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.

“Prima di attivare la funzione di pulizia automatica:

- pulire la porta del forno
- con una spugna umida togliere dall'interno del forno i residui più consistenti. Non usare detersivi;
- estrarre tutti gli accessori e il kit guide scorrevoli (se presente);
- non lasciare strofinacci o presine sulla maniglia.”

Durante la pulizia automatica, le superfici possono diventare molto calde: tenere i bambini a distanza.

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.

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.

“Before initiating the automatic cleaning cycle:

- clean the oven door;
- remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
- remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
- do not place tea towels”

Keep children away from the appliance during the automatic cleaning cycle as surfaces may become very hot.

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.

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.

Avant d'activer la fonction de nettoyage automatique :

- nettoyer la porte du four
- enlever avec une éponge humide les résidus les plus gros. Ne pas utiliser de détergents ;

- sortir tous les accessoires ainsi que le kit éventuel de glissières coulissantes ;
- ne pas placer de torchons ou de maniques sur la poignée du four.

Lors du nettoyage automatique, les surfaces peuvent devenir chaudes, c'est pourquoi il convient d'éloigner les jeunes enfants.

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.

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.

Antes de activar la función de limpieza automática:

- limpie la puerta del horno
- con una esponja húmeda quite los residuos más consistentes del interior del horno. No utilice detergentes;
- quite todos los accesorios y el kit guías deslizables (si existe);
- no deje paños de cocina o manoplas en la manija.

Durante la limpieza automática, las superficies pueden calentarse mucho: mantenga alejados a los niños.

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.

**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.

Antes de activar a função de limpeza automática:

- limpe a porta do forno
- com uma esponja húmeda retire do interior do forno os resíduos maiores. Não utilize detergentes;
- remova todos os acessórios e o kit de guias corrediças (se presentes);
- não deixe panos de prato nem pegas de tecido na maçaneta.

Durante a limpeza automática, as superficies podem ficar muito quentes: mantenha as crianças afastadas.

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.

**DE**

## Hinweise

**ZUR BEACHTUNG:** Bei Gebrauch wird dieses Gerät und alle zugänglichen Teile sehr heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren, die nicht ständig beaufsichtigt sind, von dem Gerät fernhalten. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden ausreichend

überwacht oder sie wurden in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und haben eine ausreichende Wahrnehmung der mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbewachten Kindern ausgeführt werden.

Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür des Backofens keine Scheuermittel oder scharfkantige Metallspachtel, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen und so das Zerspringen des Glases zu verursachen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

**ZUR BEACHTUNG:** Versichern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen. Stromschlaggefahr.

Vor der Aktivierung der Selbstreinigungsfunktion:

- Reinigen Sie die Backofentür
- Größere Speisereste aus dem Backofeninneren mit einem feuchten Schwamm entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.
- Entfernen Sie alle Zubehöre und den Gleitschienen-Bausatz (wenn vorhanden);
- Etwaige Geschirrtücher oder Topflappen vom Backofengriff entfernen.

Während der automatischen Reinigung können einzelne Ofenteile sehr heiß werden. Kinder sind daher vom Backofen fernzuhalten.

NL

## Belangrijk

PAS OP: Dit apparaat en zijn bereikbare onderdelen worden tijdens gebruik zeer heet. Zorg ervoor de verwarmende elementen niet aan te raken. Zorg ervoor dat kinderen die kleiner dan 8 jaar oud zijn niet dichtbij het apparaat kunnen komen, tenzij onder constant toezicht. Het huidige apparaat mag alleen door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen, of zonder ervaring en kennis worden gebruikt, mits ze onder adequaat toezicht zijn, of mits ze zijn onderricht m.b.t. het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de betreffende gevaren. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen. De reinigings- en onderhoudshandelingen mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht.

Gebruik geen schurende producten, noch snijdende metalen spatels om de glazen deur van de oven te reinigen, aangezien deze het oppervlak zouden kunnen krassen, en als gevolg het glas doen verbrijzelen.

Voor het activeren van de functie automatische reiniging:

- reinig de ovendeur
- verwijder met een natte spons het ergste vuil uit de oven. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;
- verwijder alle accessoires en de kit met de geleiders (indien aanwezig);
- laat geen keukendoeken of pannenlappen aan het handvat hangen.

Gedurende de automatische reiniging kunnen de oppervlakken zeer heet worden: houd kinderen op afstand.

---

Gebruik nooit huishoudapparaten met stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.

PAS OP: Controleer of het apparaat uit staat voor u de lamp vervangt, om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.

## 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 avviato;
- 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](http://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.

Comunique:

- 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.

Comunique:

- 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.

**DE**

## Kundendienst

Achtung:

Das Gerät ist mit einem Diagnosesystem ausgestattet, dank dem etwaige Betriebsstörungen erfasst werden können. Diese werden auf dem Display durch Meldungen folgenden Typs angezeigt: "F—" gefolgt von Nummern. In diesem Fall den Kundendienst anfordern.

Bevor Sie den Kundendienst anfordern:

- Vergewissern Sie sich bitte, ob die Störung nicht eigenhändig behoben werden kann.;
- Starten Sie das Programm erneut, um sicher zu sein, dass die Störung beseitigt wurde.
- Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich bitte an die autorisierte Kundendienststelle.

---

! Wenden Sie sich nur an autorisierte Techniker.

Geben Sie bitte Folgendes an:

- die genaue Beschreibung des Fehlers
- die auf dem Display TEMPERATUR angezeigte Meldung
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Seriennummer (S/N).

Letztere Informationen können dem Typenschild, das sich auf dem Gerät befindet, entnommen werden.

NL

## Service

Belangrijk:

Het apparaat is voorzien van een automatisch diagnostisch systeem dat eventuele storingen opspoot. Deze kunt u op het display aflezen met berichten zoals: "F--" gevolgd door cijfers.

In dit geval moet u de technische dienst inschakelen.

Voor u contact opneemt met de Technische Dienst:

- Controleer of u de storing niet zelf kunt oplossen;
- Start het programma opnieuw om te controleren of het probleem is opgelost;
- Als dit niet het geval is, dient u contact op te nemen met een Erkende Technische Servicedienst.

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

- Het soort storing;
- het bericht dat op het display TEMPERATUUR verschijnt
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.

**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 Pannello di controllo

**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 Tableau de bord

**GB**

## Description of the appliance

### Overall view

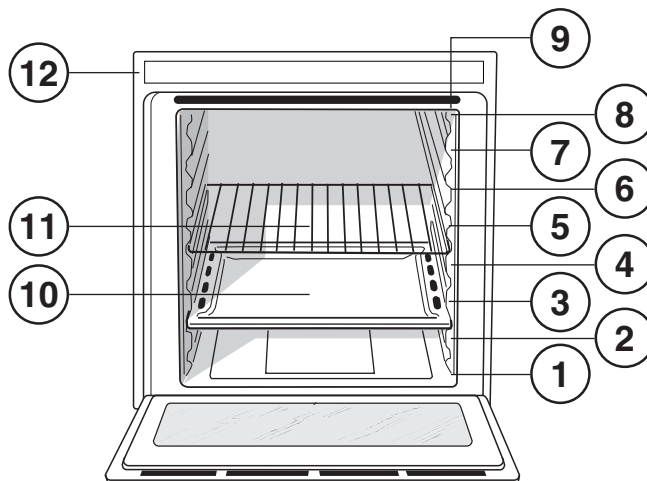
- 1 POSITION 1
- 2 POSITION 2
- 3 POSITION 3
- 4 POSITION 4
- 5 POSITION 5
- 6 DIVIDER "D" POSITION
- 7 POSITION 6
- 8 POSITION 7
- 9 GUIDES for the sliding racks
- 10 DRIPPING PAN
- 11 RACK shelf
- 12 Control panel

**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 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 escorrimo das prateleiras
- 10 Prateleira **BANDEJA PINGADEIRA**
- 11 Prateleira **GRADE**
- 12 Painel de comandos

NL

## Beschrijving van het apparaat

### Algemeen aanzicht

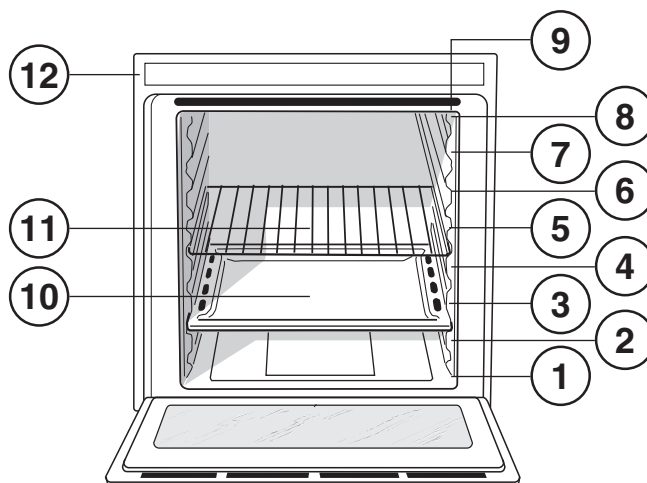
- 1 POSITIE 1
- 2 POSITIE 2
- 3 POSITIE 3
- 4 POSITIE 4
- 5 POSITIE 5
- 6 POSITIE DIVIDER "D"
- 7 POSITIE 6
- 8 POSITIE 7
- 9 GLEUVEN om roosters in te schuiven
- 10 Rooster **LEKPLAAT**
- 11 Rooster **GRILL**
- 12 Bedieningspaneel

DE

## Beschreibung Ihres Gerätes

### Geräteansicht

- 1 EINSCHUBHÖHE 1
- 2 EINSCHUBHÖHE 2
- 3 EINSCHUBHÖHE 3
- 4 EINSCHUBHÖHE 4
- 5 EINSCHUBHÖHE 5
- 6 EINSCHUBHÖHE DIVIDER "D"
- 7 EINSCHUBHÖHE 6
- 8 EINSCHUBHÖHE 7
- 9 GLEITFÜHRUNGEN für die Einschübe
- 10 Einschub **FETTPFANNE**
- 11 Einschub **BACKOFENROST**
- 12 Bedienfeld



**IT**

## Descrizione dell'apparecchio

### Pannello di controllo

- 1 Manopola **FUNZIONI**
- 2 **DISPLAY**
- 3 Tasto **IMPOSTAZIONE TEMPI**
- 4 Manopola **IMPOSTAZIONE TEMPERATURA/TEMPI**
- 5 Tasto **LUCE**

### Display

- 6 Digit numerici **TEMPERATURA e TEMPI**
- 7 Indicatore **PORTA BLOCCATA**
- 8 Icona **CONTAMINUTI**
- 9 Icona **FINE COTTURA**
- 10 Icona **DURATA**

**GB**

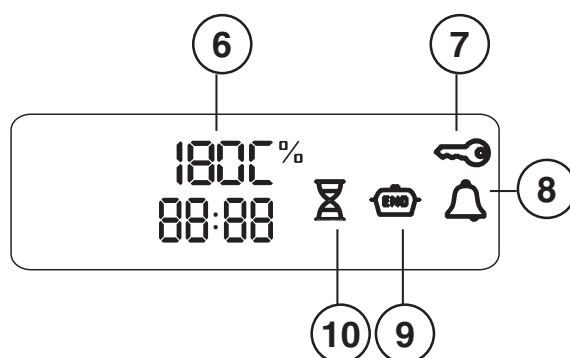
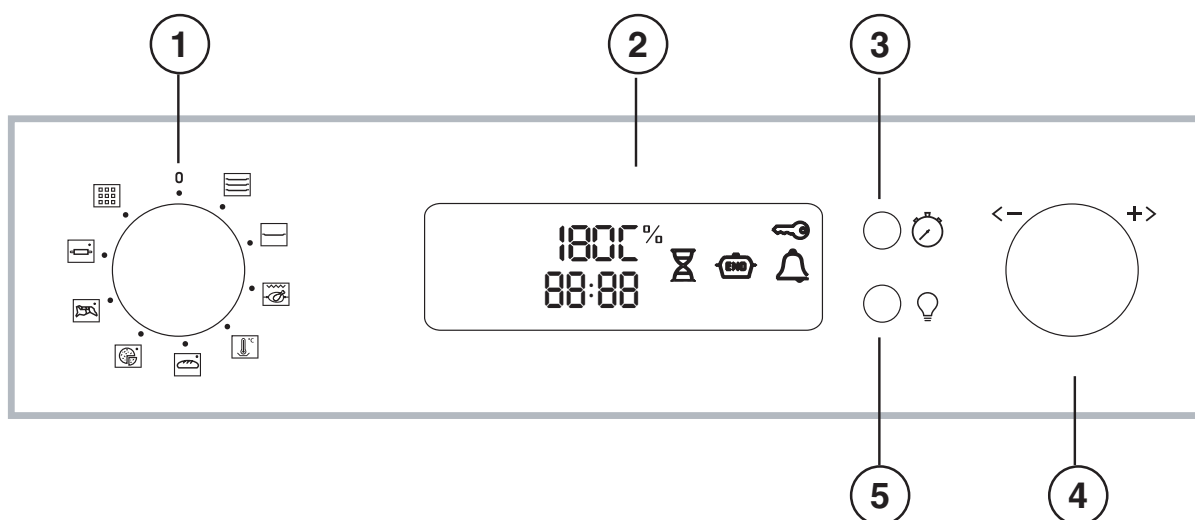
## Description of the appliance

### Control panel

- 1 **SMALL SPACE FUNCTION** knob
- 2 **DISPLAY**
- 3 **SET TIME** button
- 4 **SET TEMPERATURE/TIMER** knob
- 5 **LIGHT** button

### Display

- 6 **TEMPERATURE** and **TIME** digits
- 7 **DOOR LOCK** Indicator
- 8 **TIMER** Icon
- 9 **END OF COOKING** Icon
- 10 **DURATION** Icon



FR

## Description de l'appareil

### Tableau de bord

- 1 Bouton **FONCTIONS SMALL SPACE**
- 2 **AFFICHEUR**
- 3 Touche **SELECTION TEMPS**
- 4 Bouton **SÉLECTION TEMPÉRATURE/TEMPS**
- 5 Bouton **ECLAIRAGE**

### Afficheur

- 6 Digits numériques **TEMPERATURE et TEMPS**
- 7 Indicateur de **PORTE VERROUILLEE**
- 8 Icône **MINUTEUR**
- 9 Icône **FIN DE CUISSON**
- 10 Icône **DUREE**

ES

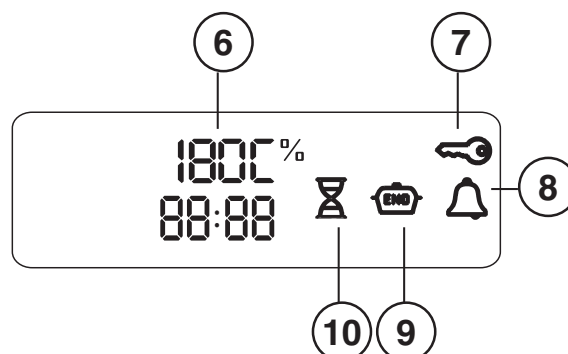
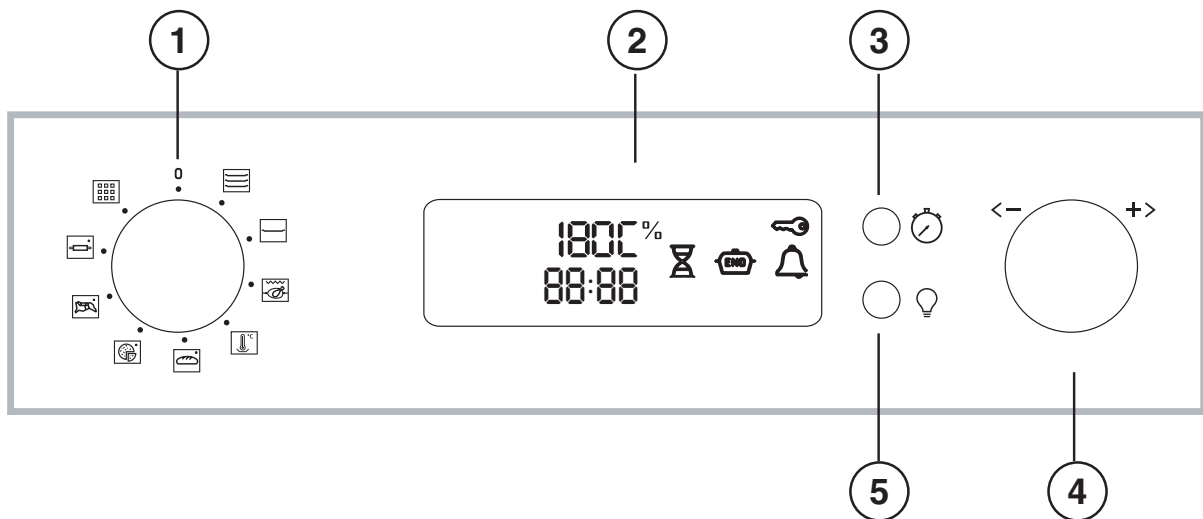
## Descripción del aparato

### Panel de control

- 1 Mando **FUNCIONES SMALL SPACE**
- 2 **DISPLAY**
- 3 Botón **FIJACIÓN DE TIEMPOS**
- 4 Mando **FIJACIÓN TEMPERATURA/TIEMPOS**
- 5 Botón **LUZ DE HORNO**

### Display

- 6 Cifras **TEMPERATURA y TIEMPOS**
- 7 Indicador de **PUERTA BLOQUEADA**
- 8 Icono **CUENTAMINUTOS**
- 9 Icono de **FIN DE COCCIÓN**
- 10 Icono de **DURACIÓN**



PT

## Descrição do aparelho

### Painel de comandos

- 1 Selector **FUNÇÕES SMALL SPACE**
- 2 **DISPLAY**
- 3 Teclas de **PROGRAMAÇÃO** dos **TEMPOS**
- 4 Selector de **PROGRAMAÇÃO TEMPERATURA/TEMPOS**
- 5 Tecla de **LUZ DE FORNO**

### Display

- 6 Dígitos numérico de **TEMPERATURA** e **TEMPOS**
- 7 Indicador de **PORTA TRANCADA**
- 8 Ícone **CONTADOR DE MINUTOS**
- 9 Ícone do **FIM DA COZEDURA**
- 10 Ícone **DURAÇÃO**

DE

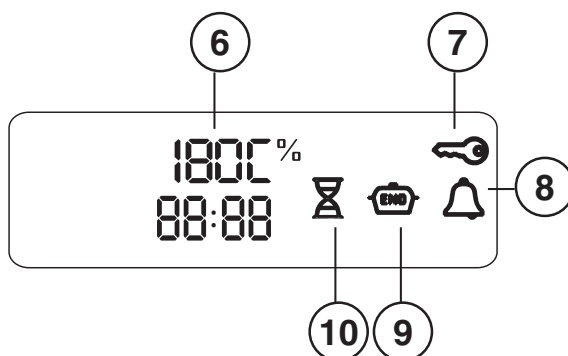
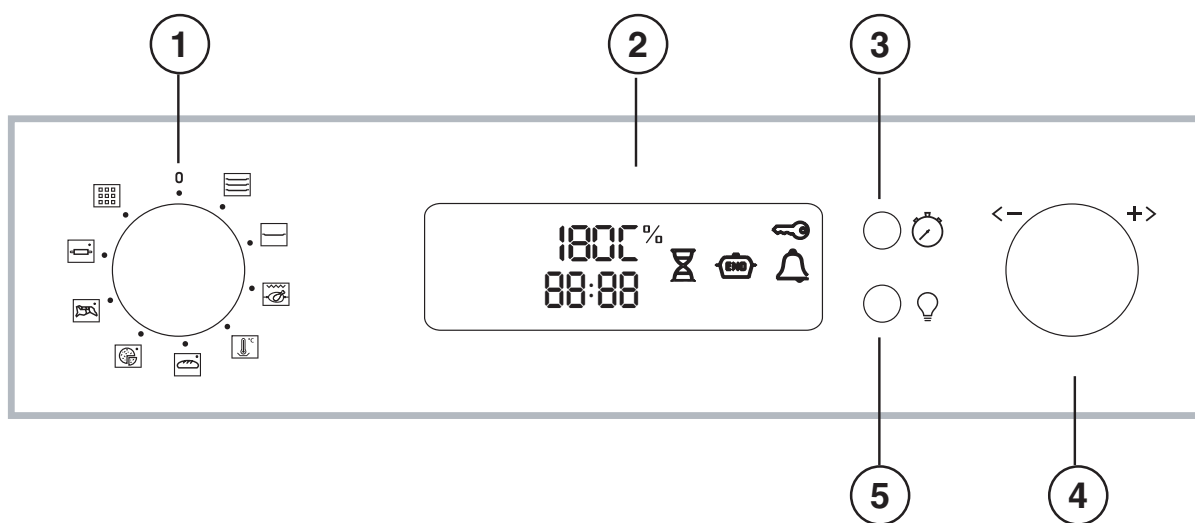
## Beschreibung Ihres Gerätes

### Bedienfeld

- 1 Drehknopf **FUNKTIONEN SMALL SPACE**
- 2 **DISPLAY**
- 3 Taste **ZEITEINSTELLUNG**
- 4 Drehknopf **EINSTELLUNG TEMPERATUR/ZEIT**
- 5 **Backofenlicht**

### Display

- 6 Numerische Digitalanzeige **TEMPERATUR** und **ZEIT**
- 7 Symbol **TÜRSPERRER**
- 8 Symbol **KURZZEITWECKER**
- 9 Symbol **GARENDE**
- 10 Symbol **DAUER**



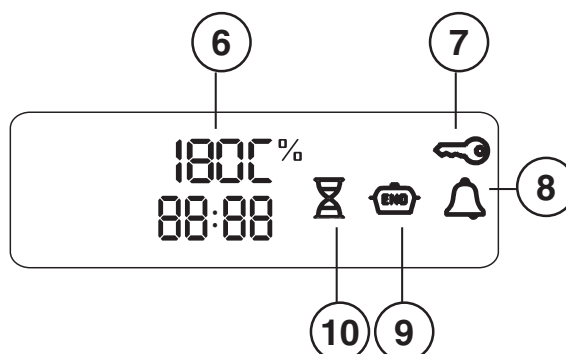
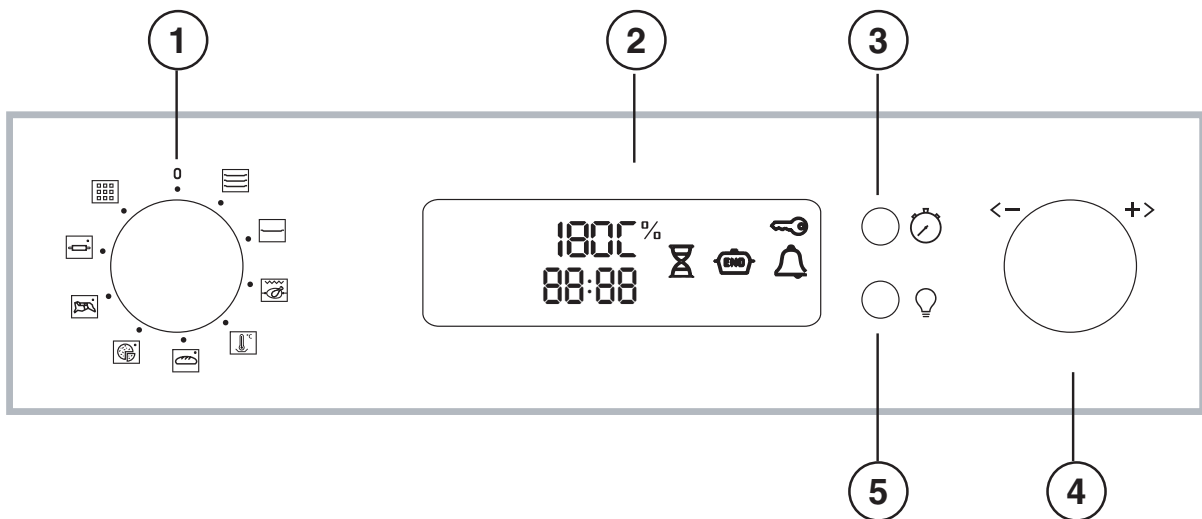
## Beschrijving van het apparaat

### Bedieningspaneel

- 1 FUNCTIEKNOP SMALL SPACE
- 2 DISPLAY
- 3 Toets **INSTELLEN TIJDEN**
- 4 Knop **INSTELLEN TEMPERATUUR/TIJDEN**
- 5 Ovenverlichting

### Display

- 6 Cijfers **TEMPERATUREN** en **TIJDEN**
- 7 Symbool **DEURBLOKKERING**
- 8 Symbool **TIMER**
- 9 Symbool **EINDE BEREIDING**
- 10 Symbool **DUUR**





## 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

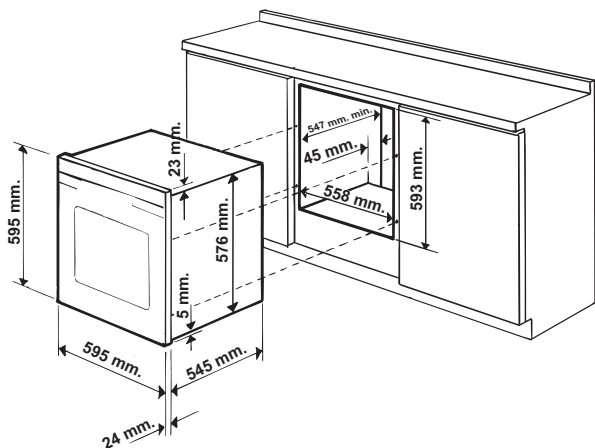
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi Precauzioni e consigli).

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

### Incasso

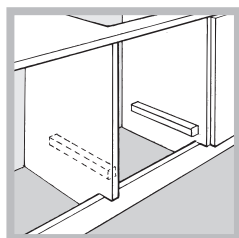
Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

- 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:

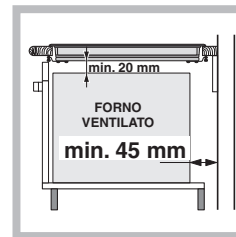
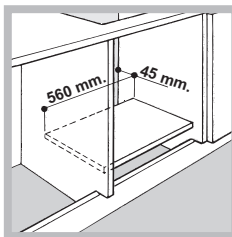


! Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche. Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate con questo tipo di installazione.

### Aerazione

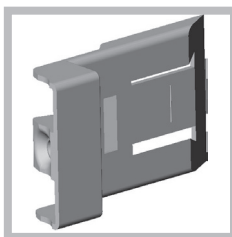


Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (vedi figure).

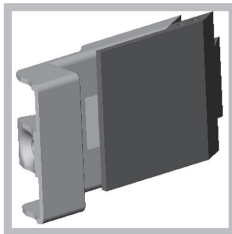


### Centraggio e fissaggio

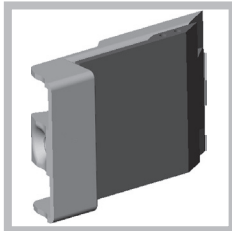
Regolare i 4 tacchetti posti lateralmente al forno, in corrispondenza dei 4 fori sulla cornice perimetrale, in base allo spessore della fiancata del mobile:



spessore di 20 mm: rimuovere la parte mobile del tacchetto (vedi figura);



spessore di 18 mm: utilizzare la prima scanalatura, come già predisposto dal fabbricante (vedi figura);



spessore di 16 mm: utilizzare la seconda scanalatura (vedi figura).

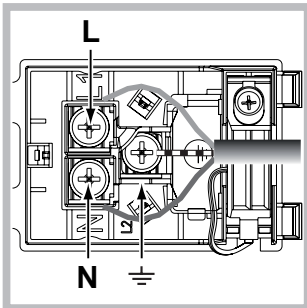
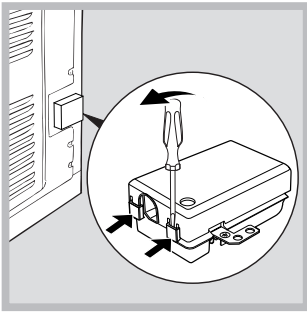
Per fissare l'apparecchio al mobile: aprire la porta del forno e avvitare 4 viti a legno nei 4 fori posti sulla cornice perimetrale.

! 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 morsettieria 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 morsettieria.

### 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 prolunghie 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

<b>Dimensioni*</b>	larghezza cm 43,5 altezza cm 41 profondità cm 41
<b>Volume*</b>	lt. 74
<b>Dimensioni**</b>	larghezza cm 45,6 altezza cm 41 profondità cm 41
<b>Volume**</b>	lt. 77
<b>Collegamenti elettrici</b>	tensione a 220-240V~ 50Hz potenza massima assorbita 3400W (vedi targhetta caratteristiche)
<b>ENERGY LABEL</b>	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304  Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento:  Tradizione.
  	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. 2002/96/CE e successive modificazioni. 1275/2008 Stand-by/off mode

\* Solo per modelli con guide imbutite.

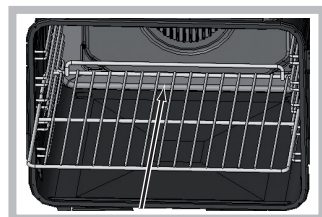
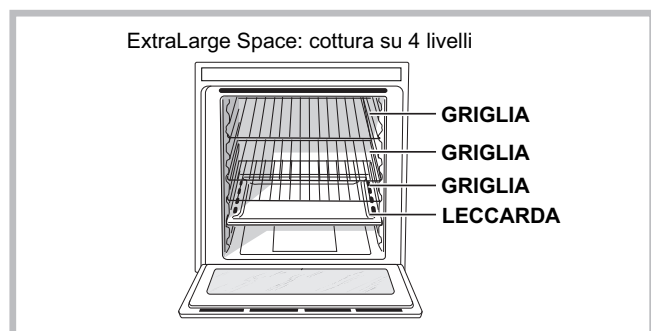
\*\* Solo per modelli con guide in filo.

## Avvio e utilizzo

### Struttura del forno

Il forno BIG CAVITY 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, BIG CAVITY offre 10 funzioni di cottura, di cui 6 universali, utilizzabili per qualsiasi preparazione, e 4 programmi automatici, che assicurano risultati perfetti per qualsiasi ricetta.



! Quando si inserisce la griglia assicurarsi che il fermo sia nella parte posteriore della cavità (vedi immagine).

! 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.

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

! Porre sempre i recipienti di cottura sulle griglie in dotazione.

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

! Nel caso di cotture per le quali è prevista la lievitazione si raccomanda di non aprire la porta per non comprometterne il risultato.

### 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 e la porta del forno.



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

### Luce del forno

A forno spento la lampadina può essere accesa in qualunque momento premendo il tasto luce.




### Impostare l'orologio

! Si può impostare solo quando il forno è spento.

1. Premere il tasto  finché non lampeggia il primo digit numerico sul DISPLAY e le icone , ,  sono spente;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare l'ora;
3. premere di nuovo il tasto  finché non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
4. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
5. premere nuovamente il tasto  per confermare.

### Impostare il contaminuti

! Questa funzione non interrompe la cottura e prescinde dall'utilizzo del forno; permette solo di azionare il segnale acustico allo scadere dei minuti impostati.

1. Premere più volte il tasto  finché non lampeggiano l'icona  e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il + e - per regolare i minuti;
3. premere nuovamente il tasto  per confermare. Seguirà la visualizzazione del conto alla rovescia al termine del quale si azionerà il segnale acustico.

### Avviare il forno

1. Selezionare la funzione di cottura desiderata ruotando la manopola FUNZIONI.
2. Il forno entra nella fase di preriscaldamento. È possibile modificare la temperatura ruotando la manopola IMPOSTAZIONE TEMPERATURA.
3. Quando si avverte un segnale acustico il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti.
4. Durante la cottura è sempre possibile:
  - modificare la funzione di cottura agendo sulla manopola FUNZIONI;
  - modificare la temperatura agendo sulla manopola IMPOSTAZIONE TEMPERATURA (solo per le cotture universali);
  - pianificare la durata (solo per le cotture universali) e l'ora di fine della cottura;
  - interrompere la cottura riportando la manopola FUNZIONI in posizione "0".
5. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva la funzione 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.

### Funzioni di cottura universali

! Tutti le funzioni hanno una temperatura di cottura preimpostata. Essa può essere regolata manualmente, impostandola a piacere tra 40°C e 250°C.

Nella funzione GRILL-GIRARROSTO il valore preimpostato è un livello di potenza espresso in %.

Anch'esso può essere regolato manualmente.

### Funzione **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 quattro ripiani contemporaneamente. Nel caso di utilizzo di più ripiani contemporaneamente ti raccomandiamo di posizionare sempre la leccarda sul ripiano inferiore. Nel caso di cottura su 4 livelli contemporaneamente ti raccomandiamo di posizionare le griglie sui ripiani 3, 5 e 6 la leccarda sul ripiano 1.

### Funzione **TRADIZIONE**

Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano. Cottura raccomandata per cotture lente o bagnomaria. Per la cottura a bagnomaria è consigliabile mettere l'acqua direttamente nella leccarda.

### Funzione **GRILL-GIRARROSTO**

Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entra in funzione il girarrosto. La funzione è ottimizzata per le cotture al girarrosto. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

### Funzione **BASSA TEMPERATURA**

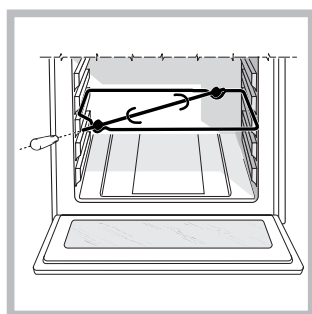
Questo tipo di cottura consente di lievitare, scongelare, di preparare lo yogurth, riscaldare più o meno rapidamente, cuocere lentamente a bassa temperatura. Le temperature selezionabili sono: 40, 85, 120 °C.

### Funzione **PIROLISI**

È il programma di pulizia automatica e integrale del forno mediante pirolisi (vedi Manutenzione e cura).

! Il ciclo del programma è preimpostato a 90 minuti.

#### **Girarrosto \***



Per azionare il girarrosto (vedi figura) procedere come segue:

1. mettere la leccarda in posizione 1;
2. mettere il sostegno del girarrosto in posizione 3 e inserire lo spiedo nell'apposito foro posto sulla parete posteriore del forno;

3. azionare il girarrosto selezionando le icone .

#### **Funzioni di cottura automatiche**

! 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.

Una volta selezionata la funzione cottura automatica il display visualizzerà la scritta "IN" (per indicare l'avvio delle funzioni) e la durata del tempo di cottura.

\* Presente solo in alcuni modelli.

### Funzione **PANE**

Utilizzare questa funzione per realizzare del pane.

Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:

- rispettare la ricetta;
- **non dimenticare di mettere 150gr (1,5 dl) di acqua fredda sulla leccarda alla posizione 7;**


Infornare a forno freddo. Nel caso in cui si desideri infornare a forno caldo, a seguito di una cottura che ha raggiunto alte temperature, il display visualizzerà la scritta "FORNO TROPPO CALDO" fino a quando la temperatura del forno raggiungerà 40°. A questo punto sarà possibile infornare il pane.

#### **Ricetta per il PANE (impasto massimo):**

Ingredienti:

- 1,3 Kg di farina
- 700 gr di acqua
- 25 gr di sale
- 50 gr di lievito fresco per panificazione o 4 bustine di lievito in polvere.

Preparazione:

- Mescolare la farina ed il sale in un grande recipiente.
- Diluire il lievito nell'acqua leggermente tiepida (circa 35 gradi).
- Aprire la farina a fontana.
- Versare il composto di acqua e lievito.
- Lavorare l'impasto fino ad ottenere un impasto omogeneo e poco colloso, stirandolo con il palmo della mano e ripiegandolo su se stesso per 10 minuti.
- Formare una palla, mettere l'impasto in una ciotola e ricoprirlo con pellicola trasparente per evitare che la superficie dell'impasto si secchi. Mettere la ciotola nel forno alla funzione manuale LIEVITAZIONE a 40°C e lasciar lievitare per circa 30/45 minuti o a temperatura ambiente per circa 1 ora (il volume dell'impasto deve raddoppiare).
- Rompere l'impasto lavorandolo delicatamente e dividerlo per ottenere i diversi pani.
- Disponerli sulla griglia (o su 2 o 3 griglie se desideri cuocere i pani su più livelli) con la carta forno (tagliata della stessa misura interna della leccarda) e cospargerli di farina.
- Praticare alcune incisioni con una lama affilata.
- Infornare la griglia al ripiano 2 per la cottura su un solo livello, o le due griglie ai ripiani 1 e 4 per la cottura su due livelli e 1-3-5 per la cottura su tre livelli.
- **Posizionare la leccarda al ripiano 7 e versarvi 150 gr (1,5 dl) di acqua fredda.**
- Infornare a forno freddo.
- Avviare la funzione automatica  PANE.
- A fine cottura, lasciar riposare i pani sulla griglia fino a completo raffreddamento.

### Funzione **PIZZA**

Utilizzare questa funzione per realizzare della pizza. Fare riferimento al capitolo seguente per la ricetta e dettagli.


Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:

- rispettare la ricetta;
- il peso dell'impasto deve essere da 350g a 500g.
- ungere leggermente la leccarda e le teglie.

Infornare a forno freddo. Nel caso in cui si desideri infornare a forno caldo, a seguito di una cottura che ha raggiunto alte temperature, il display visualizzerà la scritta "FORNO TROPPO CALDO" fino a quando la temperatura del forno raggiungerà 120°. A questo punto sarà possibile infornare la pizza. E' possibile modificare solo la durata di -5/+12 minuti.

### Ricetta per la PIZZA :

Ricetta per 3 o 4 pizze: 1000g Farina, 500g Acqua, 20g Sale, 20g Zucchero, 10cl Olio di Oliva, 20g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)

- Lievitazione nell' ambiente: 1 ora o funzione manuale LIEVITAZIONE a 40°C e lasciar lievitare per circa 30/45 minuti.
- Infornare a forno freddo.
- Lanciare la cottura  PIZZA.

### Funzione **ARROSTO DI CARNE**

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




### Funzione **DOLCI**

Questa funzione è ideale per la cottura di dolci. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo.

## Programmare la cottura





! La programmazione è possibile solo dopo aver selezionato una funzione di cottura.



### Programmare la durata di cottura

1. Premere più volte il tasto  finchè non lampeggiano l'icona  e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il **+** e **-** per regolare il tempo desiderato;
3. premere nuovamente il tasto  per confermare;
4. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura 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.

### Programmare la fine di una cottura

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

1. Seguire la procedura da 1 a 3 descritta per la durata;
2. poi premere il tasto  finchè non lampeggiano l'icona  e i due digit numerici sul DISPLAY;
3. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il **+** e **-** per regolare l'ora;
4. premere di nuovo il tasto  finchè non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
5. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il **+** e **-** per regolare i minuti;
6. premere nuovamente il tasto  per confermare;
7. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.

Le icone  e  accese segnalano che è stata effettuata una programmazione. Sul DISPLAY vengono visualizzate alternativamente l'ora di fine cottura e la durata. Per annullare una programmazione ruotare la manopola FUNZIONI in posizione "0".

## Consigli pratici di cottura

### MULTILIVELLO

- Utilizzare le posizioni 1-3-5-6.
- Disporre la leccarda in basso e le griglie in alto.
- Disporre la leccarda alla posizione 3. Inserire la griglia in posizione dal 4 al 7 in funzione dello spessore del cibo, disporre gli alimenti al centro della griglia. Esempi: costata di manzo al ripiano 4 e bacon al ripiano 6 o 7.

### GRILL-GIRARROSTO

- Preriscaldare il forno per 5 minuti.
- Effettuare la cottura a porta chiusa.
- Disporre la leccarda alla posizione 3. Inserire la griglia in posizione dal 4 al 7 in funzione dello spessore del cibo, disporre gli alimenti al centro della griglia. Esempi: costata di manzo al ripiano 4 e bacon al ripiano 6 o 7.

### PIZZA 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.

## 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				
Multicottura*	Crostate		1	2 o 3				Si	190	30-40	
			2	1 a 2	3 a 5			Si	180	35-45	
			3	1	3	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
	Pizza			1	2 o 3				Si	220	15-25
				2	1 a 2	3 a 5			Si	220	20-30
				3	1	3	5		Si	220	25-35
				4	1	3	5	6	Si	220	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	
Grosso pezzo di carne			1	1	2			Si	160	90-240	
Tradizione*	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	100%	20-30	
	Salsicce		1	3	5 a 7			Si	100%	10-20	
	Costata di maiale		1	3	5 a 7			Si	100%	15-25	
	Bacon		1	3	5 a 7			Si	100%	3-6	
Bassa temperatura	Lievitazione/ Scongellamento		1	2				No	40		
	Meringhe bianche		4	1	3	5	6	No	85	8-12 ore**	
	Carne/Pesce		3	1	3	5		No	85	90-180**	
Pane automatico	Pane (vedi ricetta)	2	1	7***	2			No			
			2	2	7***	1	4		No		
			3	7***	1	3	5		No		
Pizza automatica	Pizza (vedi ricetta)		1	2				No		23-30**	
			2	2	5			No		25-35**	
			3	1	3	5		No		30-35**	
			4	1	3	5	6	No		35-40**	
Carne automatico	Arrosti		1	2	3			No		60-90**	
Dolci automatico	Dolci		1	2				No		35-60**	
			2	2	5			No		35-60**	

\* 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.

\*\* Le durate delle cotture automatiche sono preimpostate. I valori in tabella si riferiscono ai valori di durata minima e massima, modificabile dall'utente a partire dalla durata preimpostata.

\*\*\* Come da ricetta, aggiunge re 150 gr (1,5 dl) di acqua nella leccarda.

## 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.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- 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 2002/96/CE 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

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche. Le opzioni di programmazione dei programmi, in particolar modo la "cottura ritardata" (vedi Programmi), permettono di organizzarsi in tal senso.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al GIRARROSTO a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

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

Se non si eseguono operazioni per 2 minuti, l'apparecchio si dispone automaticamente in modalità standby.

La modalità standby è visualizzata con "Icona Orologio" in alta luminosità.

Non appena si interagisce nuovamente con l'apparecchio, il sistema ritorna in modalità operativa.

## Manutenzione e cura

### Escludere la corrente elettrica

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

### Pulire l'apparecchio

- 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.

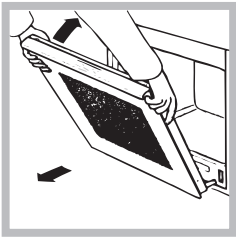
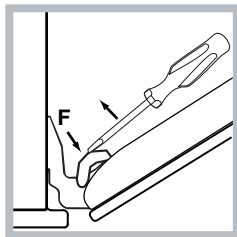
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie ad eccezione delle guide scorrevoli.

! 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);

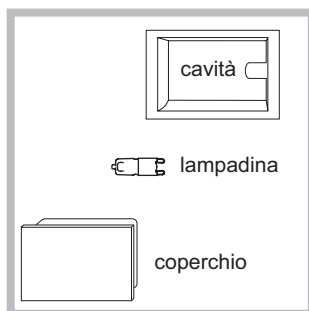


3. afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Poi tirare la porta verso di sé estraendola dalla sua sede (vedi figura). Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

### 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 portalampada.
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.

### Pulizia automatica con la funzione PIROLISI

Con il programma PIROLISI la temperatura interna del forno raggiunge i 500°C. Si attiva il ciclo di pirolisi che brucia i residui di cibo e di sporizia. Lo sporco viene letteralmente incenerito.

Tenere lontani i bambini dall'apparecchio durante il ciclo di pulizia automatica poiché le superfici possono diventare molto calde. Particles may ignite inside the oven due to the combustion process. All'interno del forno le particelle possono prendere fuoco in seguito al processo di combustione. Non allarmarsi: si tratta di un processo normale e privo di rischi.

Prima di attivare il programma PIROLISI:

! Si consiglia di impostare il primo ciclo di auto pulizia a 120 minuti.

! E' necessario che il forno sia freddo. Se il forno è eccessivamente caldo la pirolisi potrebbe non avviarsi. Aspettare che si raffreddi.

- Rimuovere dall'interno del forno i residui di cibo più consistenti servendosi di una spugna umida. Non usare detersivi.
- Togliere tutti gli accessori.
- Non lasciare strofinacci o presine sulla maniglia del forno.

! Il programma può avere inizio solo dopo la chiusura della porta del forno.

Per avviare il ciclo PIROLISI, ruotare la manopola FUNZIONI su .

La manopola IMPOSTAZIONE TEMPI può essere utilizzata per scegliere il livello di pulizia desiderato. I tempi con durata preimpostata e non modificabile sono tre:

1. Economico (ECO): ruotare la manopola verso "—". Durata: 1 ora.
2. Normale (NOR): livello iniziale. Durata: 1 ora e 30 minuti.
3. Intensivo (INT): ruotare la manopola su "+". Durata: 2 ore.
4. Premere il tasto per confermare.





È possibile programmare la fine del ciclo PIROLISI come per un normale ciclo di cottura (vedi Programmazione fine pulizia automatica).



### Dispositivi di sicurezza

- Quando sul display s'illumina l'icona , significa che la porta del forno si è bloccata automaticamente non appena la temperatura ha raggiunto un valore elevato.
- In caso di malfunzionamento, l'alimentazione degli elementi riscaldanti viene interrotta.
- Quando la porta del forno è stata bloccata, non è più possibile modificare le impostazioni di durata e di fine ciclo.



## Programmare la fine della pulizia automatica

1. Premere il tasto  finché l'icona  e le due cifre numeriche sul DISPLAY iniziano a lampeggiare.
2. Ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI su “+” e “-” per regolare l’ora.
3. Premere di nuovo il tasto  finché le altre due cifre numeriche sul DISPLAY iniziano a lampeggiare.
4. Ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI su il “+” e “-” per regolare i minuti.
5. Premere nuovamente il tasto  per confermare.
6. Una volta trascorso il tempo impostato, sul DISPLAY appare la scritta END e viene emesso un segnale acustico.
  - Ad esempio: sono le ore 9:00 e si sceglie il livello PIROLISI Economico (ECO) con durata preimpostata di 1 ora. La fine del ciclo è programmata per le ore 12:30. Il programma inizierà automaticamente alle ore 11:30.

Se la programmazione è stata impostata, le icone  e  sono accese. Il DISPLAY visualizza alternativamente la durata e l’ora della fine di PIROLISI.

### Al termine del ciclo di pulizia automatica,

E' necessario attendere che la temperatura all'interno del forno sia sufficientemente bassa prima di poter aprire la porta. Si noterà la presenza di depositi di polvere bianca sul fondo e sulle pareti del forno: rimuoverli con una spugna umida dopo che il forno si è completamente raffreddato. Se invece si desidera utilizzare il calore residuo del forno, non è necessario rimuovere i depositi di polvere poiché essi sono totalmente innocui e non costituiscono un pericolo per gli alimenti.

# 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

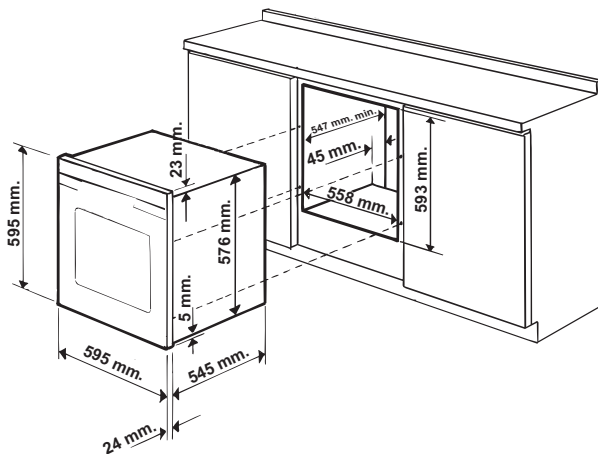
! Do not let children play with the packaging material; it should be disposed of in accordance with local separated waste collection standards (see Precautions and tips).

! 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

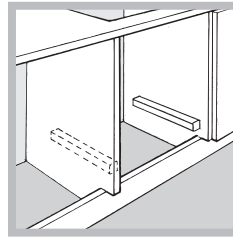
Use an appropriate cabinet to ensure that the appliance operates properly:

- 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:

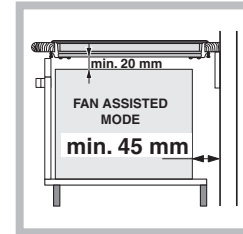
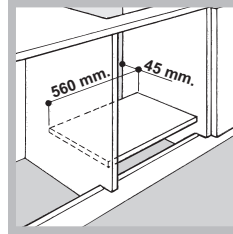


! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed. The indications for consumption given on the data plate have been calculated for this type of installation.

## Ventilation

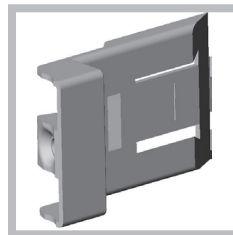


To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).

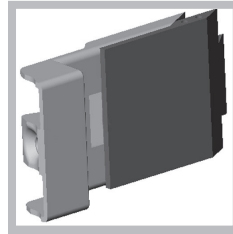


## Centring and fixing

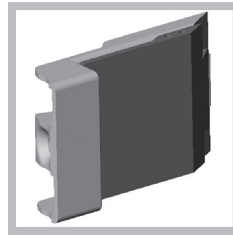
Position the 4 tabs on the side of the oven so that they are lined up with the 4 holes on the outer frame. Adjust the tabs according to the thickness of the cabinet side panel, as shown below:



20 mm thick: take off the removable part of the tab (see diagram).;



18 mm thick: use the first groove, which has already been set in the factory (see diagram).



16 mm thick: use the second groove (see diagram).

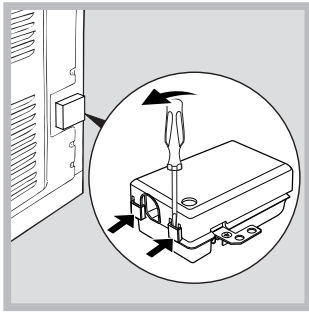
Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and putting 4 screws into the 4 holes on the outer frame.

! 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).

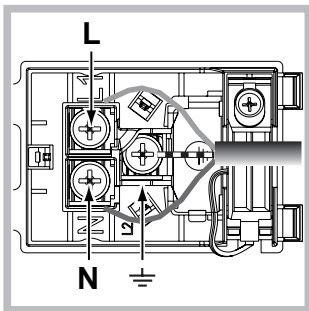
### Fitting the power supply cable



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	
<b>Dimensions*</b>	width 43.5 cm height 41 cm depth 41 cm
<b>Volume*</b>	74 l
<b>Dimensions**</b>	width 45.6 cm height 41 cm depth 41 cm
<b>Volume**</b>	77 l
<b>Electrical connections</b>	voltage: 220 - 240 V~ 50 Hz maximum power absorbed 3400 W (see data plate)
<b>ENERGY LABEL</b>	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304  Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode:  Conventional oven.
	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments – 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2002/96/EEC and subsequent amendments. 1275/2008 Stand-by/off mode

\* Only for models with drawn rails.

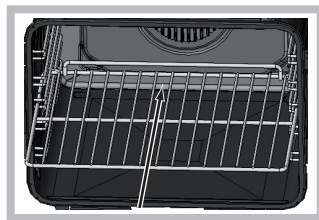
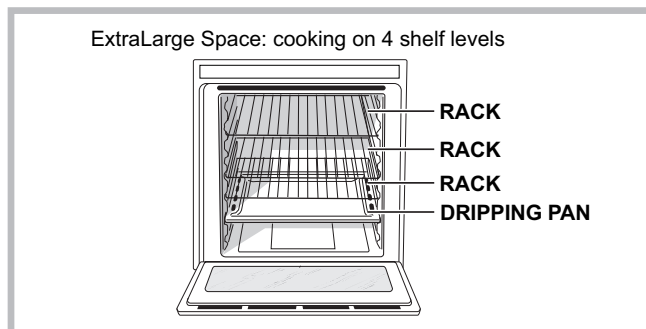
\*\* Only for models with wire rails.

## Start-up and use

### Oven structure

The 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.

Thanks to the ExtraLarge Space, the oven offers 10 cooking functions, 6 of which are universal (Creation) and suitable for any type of cooking, while the remaining 4 are automatic (Success) programmes which can be used to achieve perfect results for any recipe.



! When inserting the shelf make sure the backstop is at the rear of the cavity (see image).

! 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.

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

! Always place cookware on the racks provided.

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

! We recommend that you do not open the door when cooking foodstuffs which require proving, so as to not compromise cooking results.

### Cooling ventilation

In order to reduce the external temperature of the oven, a cooling fan generates a stream of air which escapes underneath the oven control panel.

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

### Oven light

When the oven is not in operation, the lamp can be switched on at any time by pressing the light control button.

### Setting the clock

! This may only be set while the oven is switched off.

1. Press the button until the first numerical digit flashes on the DISPLAY and the , and icons are switched off.
2. Turn the SET TIME KNOB towards “+” and “-” to adjust the hour value.
3. Press the button again so that the other two numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
4. Turn the SET TIME KNOB towards “+” and “-” to adjust the minute value.
5. Press the button again to confirm.

### Setting the minute minder

! This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the button until the icon and the three digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the SET TIME KNOB towards “+” and “-” to adjust the minute value.
3. Press the button again to confirm.

The display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

### Starting the oven

1. Select the desired cooking function by turning the FUNCTION knob.
2. The oven will begin its preheating stage. The temperature may be adjusted by turning the SET TEMPERATURE knob.
3. When the buzzer sounds, the preheating stage is complete: you may now place the food in the oven.
4. During cooking it is always possible to:
  - change the cooking function by turning the FUNCTION knob;
  - adjust the temperature using the SET TEMPERATURE knob (for the Creation cooking functions only);
  - set a duration (for Creation cooking functions only) and the cooking end time;
  - stop cooking by turning the FUNCTION knob to the “0” position.
5. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking function from the point at which it was interrupted, as long as the temperature has not dropped below a certain level. The clock and programmed cooking modes which have not yet started will not be restored and must be reprogrammed.

### Universal (Creation) cooking functions

! All functions have a default cooking temperature which may be adjusted manually between 40°C and 250°C as desired. For the ROTISSERIE function, the default power level value is indicated as a percentage (%) and may also be adjusted manually.


**MULTILEVEL** function

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 four racks may be used at the same time. If you are using several racks at the same time, we recommend you place the dripping pan on the lower rack. If you are cooking on 4 levels at the same time, we recommend you place the shelves on racks 3, 5 and 6 and the dripping pan on rack 1.


**CONVENTIONAL** function

When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. Recommended for slow cooking, or cooking with a bain-marie. When using a bain-marie, the water should be poured directly into the dripping pan.


**ROTISSERIE** function

The top heating element and the rotisserie spit will be activated. The function is ideal for rotisserie spit cooking. Always cook in this mode with the oven door closed.

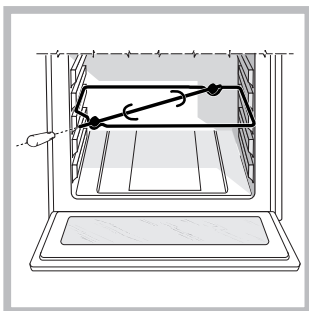

**LOW TEMPERATURE** function

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, 85 and 120.


**PYROLYTIC** function


This mode cleans the oven automatically and thoroughly using pyrolysis (see Care and maintenance).

! The default setting is 90 minutes.

**Rotisserie spit \***


To operate the rotisserie spit (see diagram) proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.

3. Start the spit roast function by selecting the  symbols.

**Automatic (Success) cooking functions**

! The **temperature** and **cooking duration** are **pre-set** values, guaranteeing a perfect result every time - automatically. These values are set using the **C.O.P.® (Programmed Optimal Cooking)** system. The cooking cycle stops automatically and the oven indicates when the dish is cooked. Once the automatic (Success) cooking function has been selected, the text "IN" (indicating the start of the function) and the cooking duration appear on the display.

\* Only available in certain models.


**BREAD** function

Use this function to make bread. Please see the following chapter for further details.

To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:

- follow the recipe;
- **remember to pour 150 g (150 ml) of cold water into the dripping pan, which should be placed in position 7.**

Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated, immediately following a high-temperature cooking programme, the text "OVEN TOO HOT" will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 40°. At this point it will be possible to place the bread in the oven.

**Recipe for BREAD (maximum amount of dough):**

Ingredients:

- 1.3 kg flour
- 700 g water
- 25 g salt
- 50 g fresh baker's yeast or 4 sachets dried yeast powder.

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. Place the bowl in the oven, set to 40° using the PROVING manual function, and leave to rise for approximately 30–45 minutes. Alternatively, leave at room temperature for approximately 1 hour (until the dough has doubled in volume).
- Break up the dough, kneading gently, and divide it to create several loaves.
- Place them on a sheet of baking paper (cut to the same size as the inside of the dripping pan) on top of the rack (or on 2 or 3 racks if you wish to cook the loaves on different shelves) and dust them lightly with flour.
- Make a few incisions in the top using a sharp blade.
- Place the rack in the oven, on shelf level 2 if using only one level, or place two racks on shelf levels 1 and 4 if using two levels, or place three racks on shelf levels 1, 3 and 5 if using three levels.
- Place the dripping pan on shelf level 7 and pour in 150 g (1,5 dl) cold water.
- Place the food inside the oven while it is still cold.
- Start the automatic (Success) function BREAD.
- When the cooking process has finished, leave the loaves to rest on the rack until they have completely cooled.

**PIZZA** function

Use this function to make pizza. Please see the following chapter for further details.

To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:

- follow the recipe;
- the weight of the dough should be between 350 g and 500 g;
- lightly grease the dripping pan and the baking trays.

Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated, immediately following a high-temperature cooking programme, the text "OVEN TOO HOT" will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 120°. At this point it will be possible to place the pizza in the oven. It will only be possible to adjust the duration by -5/+12 minutes. To adjust the duration of the cooking cycle press the set timer button once. Adjust the preset time by rotating the set temperature/time knob to the required time. Once the desired duration of time is displayed press the set time button once to activate the programme.

**Recipe for PIZZA:**

Makes 3 or 4 pizzas: 1000 g flour, 500 ml water, 20 g salt, 20 g sugar, 100 ml olive oil, 20 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)

- Proving at room temperature: 1 hour, or manual PROVING function set to 40°. Leave to rise for approximately 30-45 minutes.
- Place the food inside the oven while it is still cold.
- Start the PIZZA cooking mode.

**ROAST MEATS** function

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

**DESSERTS** function

This function is ideal for baking desserts. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

**Programming cooking**

! A cooking function must be selected before programming can take place.

**Programming the cooking duration**

1. Press the button several times until the icon and the three numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the SET TIME KNOB towards "+" and "-" to adjust the duration.
3. Press the button again to confirm.
4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.
  - For example: it is 9:00 a.m. and a duration of 1 hour and 15 minutes is programmed. The function will stop automatically at 10:15 a.m.

**Setting the end time for a cooking mode**

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

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the button until the icon and the two digits on the DISPLAY begin to flash.
3. Turn the SET TIME KNOB towards "+" and "-" to adjust the hour value.
4. Press the button again so that the other two numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
5. Turn the SET TIME KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
6. Press the button again to confirm.
7. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds. Programming has been completed when the and icons light up. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately. To cancel programming, turn the FUNCTION knob to the "0" position.

**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.

**ROTISSERIE**

- Preheat the oven for 5 minutes.
- Keep the oven door closed when cooking in this mode.
- Place the dripping pan on shelf level 3. Place the rack in a position between 4 and 7, depending on how bulky the food is, and make sure the food is in the centre of the rack. Examples: beef ribs should be cooked on shelf level 4 and bacon on shelf level 6 or 7.

**PIZZA or FOCACCIA**

- 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 on top of the pizza halfway through the cooking process.

## Cooking advice table for ovens with an ExtraLarge Space cavity

**GB**

Function	Foods	Weight (in kg)	Cook on no. of shelves No.	Dripping pan	Rack position			Preheating	Recommended temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
					Rack 1	Rack 2	Rack 3			
<b>Multilevel*</b>	Tarts		1	2 or 3				Yes	190	30-40
			2	1 to 2	3 to 5			Yes	180	35-45
			3	1	3	5		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
	Pizza		1	2 or 3				Yes	220	15-25
			2	1 to 2	3 to 5			Yes	220	20-30
		3	1	3	5		Yes	220	25-35	
		4	1	3	5	6	Yes	220	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	
Large cut of meat		1	1	2			Yes	160	90-240	
<b>Conventional oven*</b>	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
<b>Grill*</b>	Beef ribs		1	3	4 or 5			Yes	100%	20-30
	Sausages		1	3	5 to 7			Yes	100%	10-20
	Pork ribs		1	3	5 to 7			Yes	100%	15-25
	Bacon		1	3	5 to 7			Yes	100%	3-6
<b>Low temperature</b>	Proving / Defrosting		1	2				No	40	
	White meringues		4	1	3	5	6	No	85	8-12 hours**
	Meat / Fish		3	1	3	5		No	85	90-180**
<b>Automatic bread</b>	Bread (see recipe)		2	1	7***	2		No		
			2	2	7***	1	4	No		
			2	3	7***	1	3	5	No	
<b>Automatic pizza</b>	Pizza (see recipe)		1	2				No		23-30**
			2	2	5			No		25-35**
			3	1	3	5		No		30-35**
			4	1	3	5	6	No		35-40**
<b>Automatic roast</b>	Roast dishes		1	2	3			No		60-90**
<b>Automatic desserts</b>	Desserts		1	2				No		35-60**
			2	2	5			No		35-60**

\* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified in accordance with personal tastes. Oven preheating

## 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.
- Always make sure the knobs are in the “●”/“○” position when the appliance is not in use.
- 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 2002/96/EC 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

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, the “delayed cooking” mode (see Cooking modes) and “delayed automatic cleaning” mode (see Care and Maintenance) in particular, enable the user to organise their time efficiently.
- Always keep the oven door closed when using the ROTISSERIE mode: this will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding the dispersal of heat.

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

If no operations are carried out for a period of 2 minutes, the appliance automatically switches to the standby mode. The standby mode is visualised by the high luminosity “Watch Icon”.

As soon as interaction with the machine resumes, the system’s operating mode is restored.

## Maintenance and care

### Switching the appliance off

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

### Cleaning the appliance

- 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.



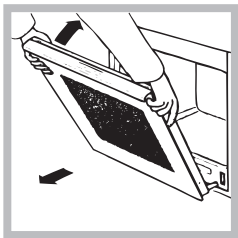
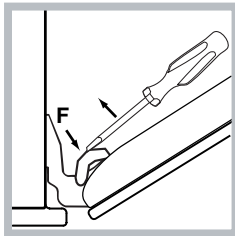
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

! 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).

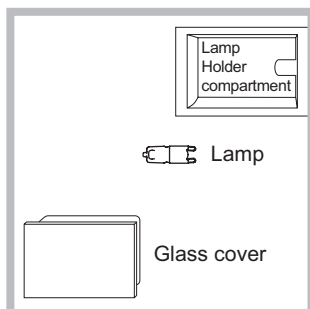


3. Grip the door on the two outer sides and close it approximately half way. Pull the door towards you, lifting it out of its slot (see diagram). To replace the door, reverse this sequence.

### 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.

### Automatic cleaning using the PYROLYTIC function

During the PYROLYTIC cycle, the internal temperature of the oven reaches 500°C. The pyrolytic cycle is activated, burning away food and grime residues. Dirt is literally incinerated.

Keep children well away from the appliance during the automatic cleaning cycle, as the surfaces may become extremely hot. Particles may ignite inside the oven due to the combustion process. Particles may ignite inside the oven as a result of the combustion process. This is not a cause for concern; it is a normal process and is completely safe.


Before initiating the PYROLYTIC mode:

! We recommend the duration of the first automatic cleaning cycle is set to 120 minutes.


! The oven should be cold. If the oven is too hot, the pyrolytic cycle may not start. Wait for the oven to cool down.

- Remove larger food residues from inside the oven using a damp sponge. Do not use detergent.
- Remove all accessories.
- Do not leave tea towels or pot holders on the oven handle.

! The cycle will only begin once the oven door has been closed.


To start the PYROLYTIC cycle, turn the FUNCTION knob to .

The SET TIME button may be used to select the desired cleaning level. There are three default time settings, which cannot be modified:





1. Economy (ECO): turn the knob towards “—”. Duration: 1 hour.
2. Normal (NOR): initial level. Duration: 1 hour and 30 minutes.
3. Intensive (INT): turn the knob towards “+”. Duration: 2 hours.
4. Press the  button to confirm.



The end of the PYROLYTIC cycle may be programmed in the same way as a normal cooking cycle (see Programming the automatic cleaning end time).

### Safety devices

- The  icon on the display, when lit, indicates that the oven door was automatically locked as soon as the temperature reached a high value.
- If a malfunction occurs, the heating elements will be switched off.
- Once the oven door has been locked, it will no longer be possible to modify the duration and end of cycle settings.

## Programming the automatic cleaning end time

1. Press the  button until the  icon and the two numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the SET TIME knob towards “+” and “-” to adjust the time.
3. Press the  button again, until the other numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
4. Turn the SET TIME knob towards “+” and “-” to adjust the minute value.
5. Press the  button again to confirm.
6. Once the set time period has elapsed, the text END appears on the DISPLAY and a buzzer sounds.
  - For example: it is 9:00 and you have selected the Economy (ECO) PYROLYTIC mode, which has a default time of 1 hour. The end of the cycle is scheduled for 12:30, meaning it will begin automatically at 11:30.

If programming has been scheduled and confirmed, the  e  buttons will be illuminated. The duration and the PYROLYTIC end time will appear alternately on the DISPLAY.

### **At the end of the automatic cleaning cycle,**

you will have to wait until the temperature inside the oven has cooled down sufficiently before you can open the oven door. You will notice some white dust deposits on the bottom and the sides of your oven; remove them with a damp sponge once the oven has cooled down completely. If, on the other hand, you wish to make use of the residual heat inside the oven, you do not have to remove the dust deposits as they are completely harmless and will not affect your food in any way.

# 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

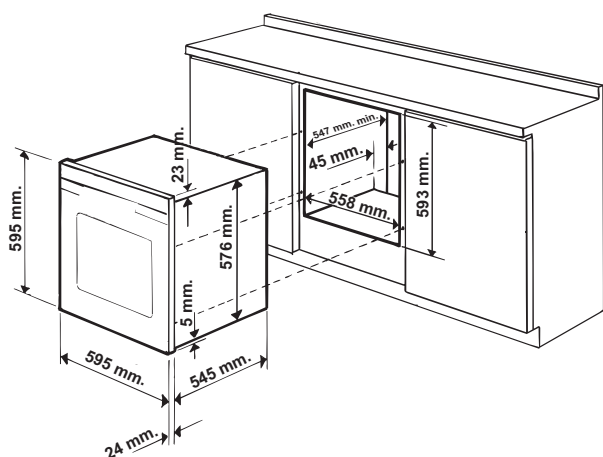
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

! 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

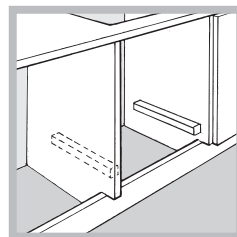
Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises:

- 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:

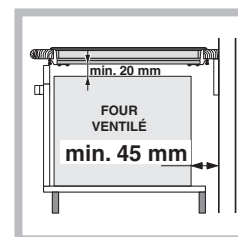
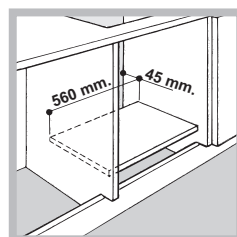


! Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées. Les déclarations de consommation indiquées sur la plaque signalétique ont été mesurées pour ce type d'installation.

## Aération

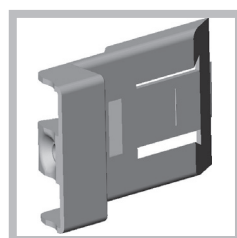


Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (voir figures).

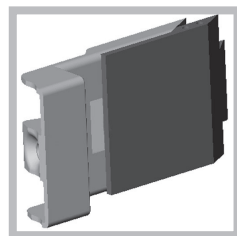


## Centrage et fixation

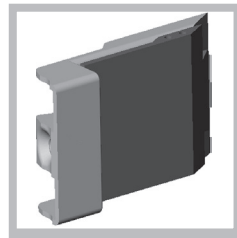
Positionner les 4 taquets situés sur les côtés du four en face des 4 trous pratiqués sur le cadre et les régler selon l'épaisseur de la joue du meuble :



épaisseur 20 mm : enlever la partie amovible du taquet (voir figure);



épaisseur 18 mm : utiliser la première rainure, comme prévu par le fabricant (voir figure);



épaisseur 16 mm : utiliser la deuxième rainure (voir figure).

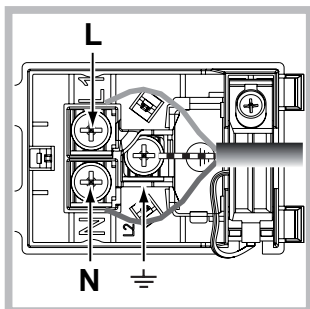
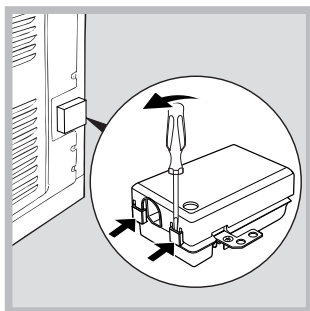
Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrir la porte du four et visser 4 vis à bois dans les 4 trous du cadre.

! 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 bornier, 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- $\equiv$  puis fixer les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert  $\equiv$  (voir figure).

3. Fixer le câble dans le serre-câble prévu.  
4. Fermer le couvercle du bornier.

**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	
<b>Dimensions*</b>	largeur 43,5 cm hauteur 41 cm profondeur 41 cm
<b>Volume*</b>	l 74
<b>Dimensions**</b>	largeur 45,6 cm hauteur 41 cm profondeur 41 cm
<b>Volume**</b>	l 77
<b>Raccordements électriques</b>	tension 220-240V~ 50 Hz puissance maximum absorbée 3400W (voir plaque signalétique)
<b>ETIQUETTE ÉNERGIE</b>	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four :  Tradition.
 	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : 2006/95/CEE du 12.12.06 (Basse Tension) et modifications successives – 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité Électromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. 2002/96/CE et modifications successives. 1275/2008 Stand-by/off mode

\* Uniquement pour les modèles avec glissières embouties.

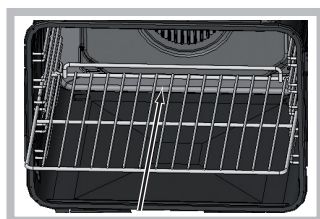
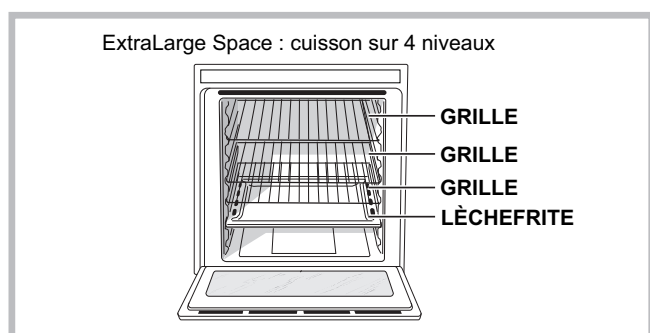
\*\* Uniquement pour les modèles avec glissières en fil.

## Mise en marche et utilisation

### Structure du four

Le four BIG CAVITY 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.

Grâce à l'ExtraLarge Space, BIG CAVITY permet de choisir parmi 10 fonctions de cuisson, dont 6 universelles, utilisables pour n'importe quelle préparation et 4 programmes automatiques, pour réussir n'importe quelle recette à coup sûr.



! Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que la butée d'arrêt est bien dans la partie arrière de l'enceinte (voir photo).

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son 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.

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

! Il faut toujours enfourner les plats sur les grilles fournies avec l'appareil.

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

! Pour les cuissons de pâte levée, nous conseillons de ne pas ouvrir la porte pour éviter qu'elle ne retombe.

### Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située au-dessous du bandeau du four.







! En fin de cuisson, le ventilateur se met en marche et s'arrête automatiquement, jusqu'à ce que le four ait suffisamment refroidi.

### Eclairage du four

Four éteint, la lampe peut être allumée à tout moment par pression sur la touche éclairage.




### Régler l'horloge

! Le réglage n'est possible que lorsque le four est éteint.

1. Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que le premier chiffre se mette à clignoter sur l'AFFICHEUR et que les icônes , ,  s'éteignent ;
2. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler l'heure ;
3. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres chiffres numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
4. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler les minutes ;
5. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer.

### Régler le minuteur

! Cette fonction ne stoppe pas la cuisson et est indépendante du fonctionnement du four ; elle sert uniquement à déclencher un signal sonore à l'expiration des minutes sélectionnées.

1. Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les trois chiffres de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler les minutes ;
3. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer. L'affichage du compte à rebours suivra. Un signal sonore indiquera la fin du décompte.

### Mise en marche du four

1. Sélectionner la fonction de cuisson souhaitée à l'aide du bouton FONCTIONS.
2. Le four se place en préchauffage. Pour modifier la température, tourner le bouton SÉLECTION TEMPÉRATURE.
3. Le déclenchement du signal sonore indique la fin du préchauffage : il est temps d'enfourner les plats.
4. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :
  - modifier la fonction de cuisson à l'aide du bouton FONCTIONS ;
  - modifier la température à l'aide du bouton SÉLECTION TEMPÉRATURE (seulement pour les cuissons universelles) ;
  - programmer la durée (seulement pour les cuissons universelles) et l'heure de fin de cuisson ;
  - interrompre la cuisson en ramenant le bouton FONCTIONS sur "0".
5. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir la fonction à partir du moment où elle a été interrompue. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

### Fonctions de cuisson universelles

! Toutes les fonctions ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 40 °C et 250 °C au choix.

Pour la fonction TOURNEBROCHE, la valeur présélectionnée est un niveau de puissance exprimé en %. Il peut lui aussi être réglé manuellement.

**Fonction 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. Possibilité de cuire au maximum sur quatre niveaux en même temps.

En cas de cuisson sur plusieurs niveaux en même temps, nous recommandons de toujours placer la lèchefrite sur le niveau du bas. En cas de cuisson simultanée sur 4 niveaux, nous recommandons de placer les grilles aux niveaux 3, 5 et 6 et la lèchefrite au niveau 1.

**Fonction TRADITION**

Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau. Conseillée pour des cuissons lentes ou au bain-marie. Pour le bain-marie, nous préconisons de mettre l'eau directement dans le plateau émaillé.

**Fonction TOURNEBROCHE**

Mise en marche de la résistance de voûte ainsi que du tournebroche. Cette fonction est optimisée pour les cuissons au tournebroche. Cuisson porte du four fermée.

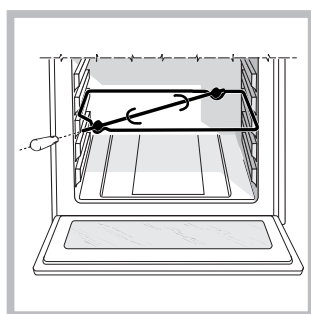
**Fonction BASSE TEMPÉRATURE**

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, 85, 120.

**Fonction PYROLYSE**

Il s'agit du programme de nettoyage automatique et intégral du four par pyrolyse (voir Nettoyage et entretien).

! Durée du cycle préfixée à 90 minutes.

**Tournebroche \***

Pour actionner le tournebroche (voir figure) procéder comme suit :

1. placer la lèchefrite au niveau 1 ;
2. placer le berceau au niveau 3 et encastrer le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte ;

3. actionner le tournebroche en sélectionnant les icônes

**Fonctions 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.

Après sélection de la fonction cuisson automatique, l'écran affiche "IN" (indiquant le démarrage de la fonction) et la durée de cuisson.

**Fonction PAIN**

C'est la fonction idéale pour la cuisson du pain. Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :

- suivre la recette à la lettre ;
- **ne pas oublier de mettre 150 g (1,5 dl) d'eau froide dans la lèchefrite au niveau 7 ;**


Enfourner à froid. Si l'on désire enfourner à chaud, après une cuisson à haute température, l'afficheur visualisera le message "FOUR TROP CHAUD" tant que le four n'aura pas atteint 40 °C. Enfourner alors le pain.

**Recette du PAIN (quantité de pâte maximum) :**

Ingrédients :

- 1,3 Kg de farine
- 700 g d'eau
- 25 g de sel
- 50 g de levure de boulanger fraîche ou 4 sachets de levure en poudre.

Préparation:

- 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 bol et couvrir d'un film plastique pour éviter le dessèchement de la surface de la pâte. Mettre le bol dans le four, sélectionner la fonction manuelle ETUVE à 40°C et laisser lever environ 30 à 45 minutes ou à température ambiante pendant environ 1 heure (la pâte doit doubler de volume).
- Reprendre la pâte et la pétrir délicatement ; la diviser pour obtenir plusieurs pains.
- Les disposer sur la grille (ou sur 2 ou 3 grilles en cas de cuisson des pains sur plusieurs niveaux) recouverte de papier sulfurisé (découpé en fonction de la taille de la lèche-frite) et les saupoudrer de farine.
- Pratiquer des entailles à l'aide d'une lame effilée.
- Enfourner la grille sur le niveau 2 pour la cuisson sur un seul niveau, les deux grilles sur les niveaux 1 et 4 pour la cuisson sur deux niveaux et sur les niveaux 1-3-5 pour la cuisson sur trois niveaux.
- **Positionner la lèchefrite au niveau 7 et y verser 150 g (1,5 dl) d'eau froide.**
- Enfourner à froid.
- Démarrer la fonction automatique  PAIN.
- En fin de cuisson, laisser reposer les pains sur la grille jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.

\* N'existe que sur certains modèles

## Fonction PIZZA

C'est la fonction idéale pour la cuisson des pizzas. Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :


- suivre la recette à la lettre ;
- le poids de la pâte doit être compris entre 350g et 500g.
- huiler légèrement la lèchefrite ou les plats à four.

Enfourner à froid. Si l'on désire enfourner à chaud, après une cuisson à haute température, l'afficheur visualisera le message "FOUR TROP CHAUD" tant que le four n'aura pas atteint 120°C. Enfourner alors la pizza.

Seule la durée peut être modifiée, à raison de -5/+12 minutes.

### Recette PIZZA :

Recette pour 3 ou 4 pizzas : 1.000 g de farine, 500 g d'eau, 20 g de sel, 20 g de sucre, 10 cl d'huile d'olive, 20 g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets de levure en poudre)

- Levage à température ambiante: 1 heure ou fonction manuelle ETUVE à 40°C et laisser lever environ 30/45 minutes.
- Enfourner à froid.
- Démarrer la cuisson  PIZZA.

## Fonction RÔTI DE VIANDE

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




## Fonction GÂTEAUX

Cette fonction est idéale pour la cuisson des gâteaux. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.

## Comment programmer une cuisson



! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné une fonction de cuisson.

### Programmer la durée de cuisson


1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les trois digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
  2. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler la durée désirée ;
  3. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer ;
  4. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.
- Exemple : il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. La fonction s'arrête automatiquement à 10h15.

### Programmer la fin d'une cuisson

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

1. Suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée ;
2. appuyer ensuite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;

3. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler l'heure ;

4. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres chiffres numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;

5. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler les minutes ;

6. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer ;

7. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.

Les icônes  et  éclairées signalent qu'une programmation a eu lieu. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée.

Pour annuler une programmation, amener le bouton FONCTIONS sur "0".

## Conseils de cuisson

### MULTINIVEAUX

- Utiliser les niveaux 1-3-5-6.
- Placer la lèchefrite 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.

### TOURNEBROCHE

- Préchauffer le four pendant 5 minutes.
- Fermer la porte du four pendant la cuisson.
- Placer la lèchefrite sur le niveau 3. Insérer la grille sur les niveaux de 4 à 7 en fonction de l'épaisseur de la pièce à cuire ; placer les aliments au milieu de la grille. Exemples: côte de bœuf sur le niveau 4 et bacon sur le niveau 6 ou 7.

### PIZZAS ou 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.

## 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			
Multicuisson*	Tartes		1	2 ou 3				Oui	190	30-40
			2	1 à 2	3 à 5			Oui	180	35-45
			3	1	3	5		Oui	180	40-50
			4	1	3	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	6	Oui	190	30-40
	Pizza		1	2 ou 3				Oui	220	15-25
			2	1 à 2	3 à 5			Oui	220	20-30
		3	1	3	5		Oui	220	25-35	
		4	1	3	5	6	Oui	220	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	6	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	
Grosse pièce de viande		1	1	2			Oui	160	90-240	
Tradition*	Rôti de viande		1	2	3			Non	200	35-75
	Gratin		1	3 ou 4				Non	190	40-60
	Gros rôti		1	1	2			Non	200	90-120
	Grosse volaille rôtie		1	1	2			Non	200	90-120
Barbecue*	Entrecôte de boeuf		1	3	4 ou 5			Oui	100%	20-30
	Saucisses		1	3	5 à 7			Oui	100%	10-20
	Entrecôte de porc		1	3	5 à 7			Oui	100%	15-25
	Bacon		1	3	5 à 7			Oui	100%	3-6
Basse température	Étuve		1	2				Non	40	
	Décongélation									
	Meringues blanches		4	1	3	5	6	Non	85	8-12 heures**
	Viande/Poisson		3	1	3	5		Non	85	90-180**
Pain automatique	Pain (voir recette)		2	1	7***	2		Non		
			2	2	7***	1	4	Non		
			2	3	7***	1	3	5	Non	
Pizza automatique	Pizza (voir recette)		1	2				Non		23-30**
			2	2	5			Non		25-35**
			3	1	3	5		Non		30-35**
			4	1	3	5	6	Non		35-40**
Viande automatique	Rôtis		1	2	3			Non		60-90**
Gâteaux automatico	Gâteaux		1	2				Non		35-60**
			2	2	5			Non		35-60**

\* 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.

\*\* Les durées des cuissons automatiques sont présélectionnées. Les valeurs figurant dans le tableau se réfèrent à la durée minimale et maximale, pouvant être modifiée par l'utilisateur à partir de la durée présélectionnée.

\*\*\* Comme indiqué dans la recette, mettre 150 g (1,5 dl) d'eau dans la lèche-frite.



## 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.
- Contrôler toujours que les boutons sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- 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 2002/96/CEE 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

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la « cuisson différée » (voir Programmes) et le « nettoyage automatique différé » (voir Nettoyage et entretien), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour toute cuisson au TOURNEBROCHE, nous recommandons de garder la porte du four fermée: les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

! Ce produit est conforme à la nouvelle Directive Européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby. Sans opérations pendant 2 minutes, l'appareil se place automatiquement en mode veille.

Le mode standby est signalé par l'intense luminosité de l'icône horloge".

A la moindre intervention sur l'appareil, le système se remet en mode de fonctionnement normal.

## 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

- 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. Eviter tout produit abrasif.

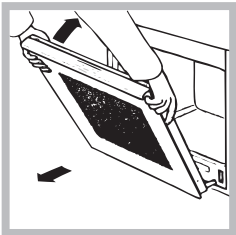
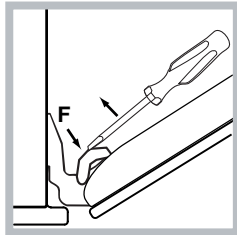
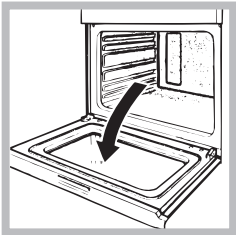
- Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle, sauf les glissières coulissantes.

! 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);

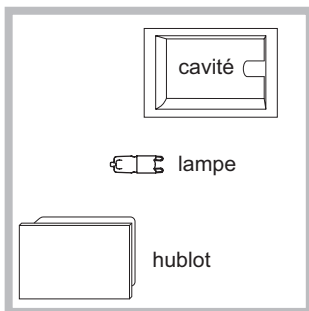


3. saisir la porte par les côtés, la refermer lentement mais pas complètement. Tirer ensuite la porte vers soi en la dégageant de son logement (voir figure). Remonter la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

### 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.

### Nettoyage automatique avec la fonction PYROLYSE

Avec le programme PYROLYSE, la température interne du four atteint les 500 °C. Le cycle de pyrolyse s'active alors et brûle les résidus de nourriture et la saleté. Les salissures sont littéralement incinérées.

Pendant le nettoyage automatique, éloigner les enfants de l'appareil car les surfaces peuvent devenir très chaudes. Des particules peuvent brûler dans le four en raison du processus de combustion. Ne pas s'inquiéter : ce processus est normal et ne présente aucun risque.

Avant de lancer le programme PYROLYSE :

! Nous conseillons de sélectionner la durée de 120 minutes pour le premier cycle d'auto-nettoyage.


! Il faut que le four soit froid. Si le four est excessivement chaud, la pyrolyse pourrait ne pas démarrer. Attendre qu'il refroidisse.

- A l'aide d'une éponge humide, éliminer les résidus de nourriture plus importants. Ne pas utiliser de détergents.


- Enlever tous les accessoires.

- Ne pas placer de serviettes ou de maniques sur la poignée du four.

! Le programme ne peut démarrer qu'après fermeture de la porte du four.


Pour activer le cycle PYROLYSE, amener le bouton FONCTION sur .

Le bouton SELECTION TEMPS peut être utilisé pour sélectionner le niveau de nettoyage désiré. Les délais prédéfinis et non modifiables sont au nombre de trois :





1. Economique (ECO) : tourner le bouton vers "—". Durée : 1 heure.
2. Normal (NOR) : niveau initial. Durée : 1 heure 30.
3. Intensif (INT) : tourner le bouton sur "+". Durée : 2 heures.
4. Appuyer sur la touche  pour confirmer.



La fin du cycle PYROLYSE est programmable exactement comme pour un cycle de cuisson normal (voir Programmation fin de nettoyage automatique).

### Les sécurités

- Lorsque l'icône  s'allume sur l'afficheur, cela indique le verrouillage automatique de la porte du four car la température a atteint des valeurs élevées.
- En cas d'anomalie de fonctionnement, l'alimentation des résistances est automatiquement coupée.
- Une fois que la porte est verrouillée, aucune modification de sélection de durée et de fin de cycle n'est possible.

### Programmer la fin du nettoyage automatique

1. Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux premiers chiffres de l'afficheur se mettent à clignoter.
  2. Tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler l'heure.
  3. Appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres chiffres de l'afficheur se mettent à clignoter.
  4. Tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler les minutes.
  5. Appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer.
  6. Un signal sonore indique que le temps est écoulé et l'afficheur affiche END.
- Par exemple : il est 9 h, choix du cycle PYROLYSE niveau Economique (ECO) avec une durée de 1 heure. La fin du cycle est prévue pour 12 h 30. Le programme commencera automatiquement à 11 h 30.

La sélection de la programmation est effectuée quand les touches  et  s'allument. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin du cycle PYROLYSE et sa durée.

#### **A la fin du nettoyage automatique,**

il faut attendre que la température à l'intérieur du four ait suffisamment baissé avant d'ouvrir la porte. Il se peut que des résidus blancs poussiéreux se déposent sur l'enceinte du four : les nettoyer à l'aide d'une éponge humide une fois que le four aura totalement refroidi. Ne pas hésiter à utiliser la chaleur résiduelle du four car il n'est pas nécessaire d'enlever les dépôts de poussière qui sont totalement inoffensifs et ne présentent aucun danger pour les aliments.

## 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.

### Positionnement

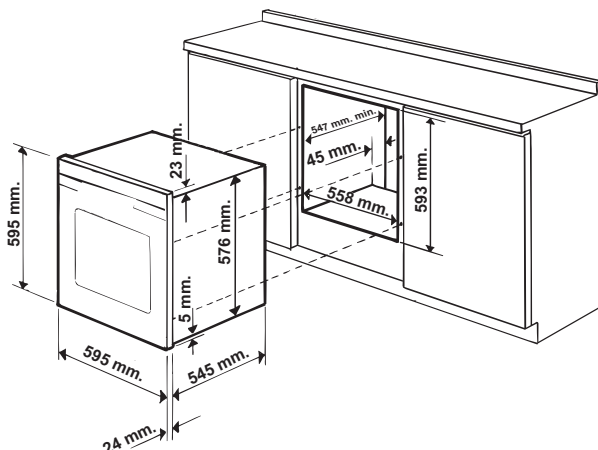
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

! 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.

### Empotramiento

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

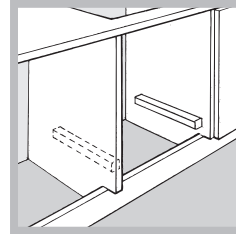
- Los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor
- En el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C
- para empotrar el horno, ya sea cuando se instala **bajo encimera** (ver la figura) o en **columna**, el mueble debe tener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



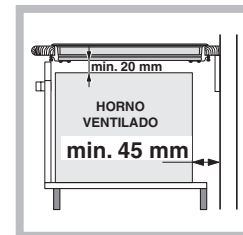
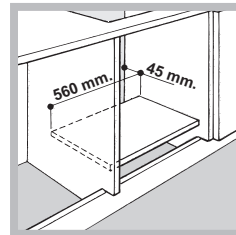
! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas.

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

### Aireación

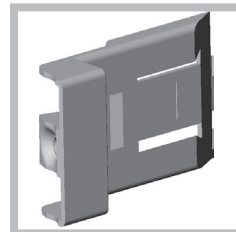


Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (ver las figuras).

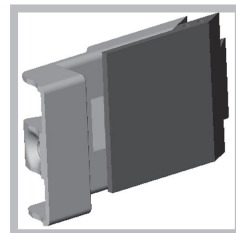


### Centrado y fijación

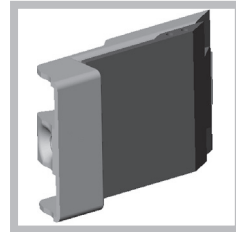
Regule los 4 tacos ubicados en la parte lateral del horno en coincidencia con los 4 orificios que se encuentran en el marco, según el espesor del costado del mueble:



espesor de 20 mm: quite la parte móvil del taco (ver la figura);



espesor de 18 mm: utilice la primera ranura, ya predispuesta por el fabricante (ver la figura);



espesor de 16 mm: utilice la segunda ranura (ver la figura)

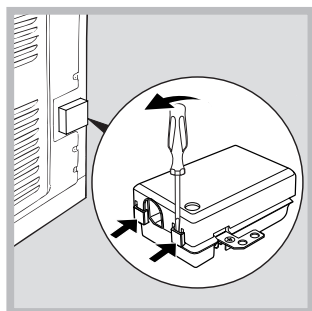
Para fijar el aparato al mueble: abra la puerta del horno y enrosque 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco.

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

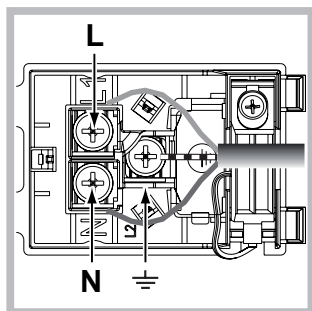
### Conexión eléctrica

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	
<b>Dimensiones*</b>	ancho 43,5 cm altura 41 cm. profundidad 41 cm
<b>Volumen*</b>	litros 74
<b>Dimensiones**</b>	ancho 45,6 cm altura 41 cm. profundidad 41 cm
<b>Volumen**</b>	litros 77
<b>Conexiones eléctricas</b>	voltaje 220-240V~ 50Hz potencia máxima absorbida 3400W (ver la placa de características)
<b>ENERGY LABEL</b>	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304  Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento:  Tradicional. 
 	Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias: 2006/95/CEE del 12.12.06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones – 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones. 2002/96/CE y posteriores modificaciones. 1275/2008 Stand-by/off mode

\* Sólo para modelos con guías embutidas.

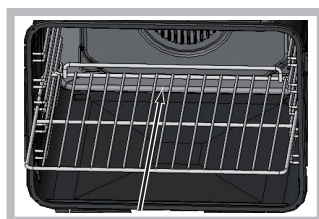
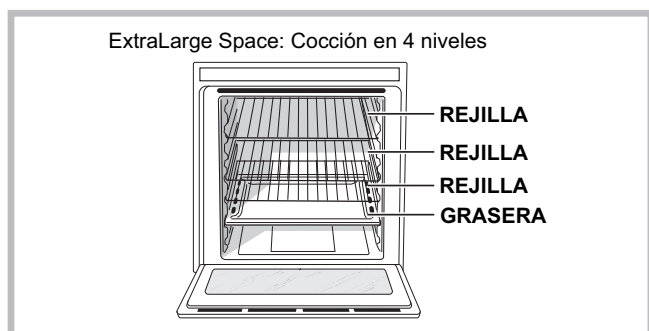
\*\* Sólo para modelos con guías a ras.

## Puesta en funcionamiento y uso

### Estructura del horno

El horno BIG CAVITY 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.

Debido al ExtraLarge Space, BIG CAVITY posee 10 funciones de cocción, de las cuales 6 universales que pueden emplearse en cualquier tipo de preparación y 4 programas automáticos que aseguran los excelentes resultados con cualquier receta.



! Cuando introduzca la parrilla, controle que el tope esté en la parte posterior de la cavidad (ver la imagen).

! 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.

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

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre las rejillas suministradas con el aparato.

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

! En el caso de cocciones en las que se ha utilizado levadura, se recomienda no abrir la puerta para evitar alterar el resultado.

### Ventilación de enfriamiento

Para lograr una disminución de la temperatura externa, un ventilador genera un chorro de aire que sale debajo del panel de control del horno.







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

### Luz del horno

Cuando el horno está apagado, se puede encender la bombilla en cualquier momento, presionando el botón luz.




### Programar el reloj

! Se puede programar solamente cuando el horno está apagado.

1. Presionar la tecla  hasta que parpadee el primer dígito numérico en el DISPLAY y los iconos , , y  estén apagados;
2. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para programar la hora;
3. presione de nuevo el botón  hasta que centelleen los otros dos números en la PANTALLA;
4. gire el mando FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para programar los minutos;
5. pulse nuevamente el botón  para confirmar las operaciones realizadas.

### Programar el cuentaminutos

! Esta función no interrumpe la cocción y prescinde del uso del horno; permite sólo accionar la señal sonora cuando se cumplen los minutos fijados.

1. Presione varias veces el botón  hasta que centelleen el icono  y las tres cifras en la PANTALLA;
2. gire el mando FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para programar los minutos;
3. pulse nuevamente el botón  para confirmar las operaciones realizadas. Continuará la visualización de la cuenta al revés, al final de la cual se accionará la señal sonora.

### Poner en funcionamiento el horno

1. Seleccionar la función de cocción deseada girando el mando FUNCIONES.
2. El horno entrará en la fase de precalentamiento. Es posible modificar la temperatura girando el mando PROGRAMACIÓN TEMPERATURA.
3. Cuando aparece una señal acústica el precalentamiento ha concluido: introduzca los alimentos.
4. Durante la cocción es posible:
  - Modificar la función de cocción con el mando FUNCIONES
  - Modificar la temperatura con el mando PROGRAMACIÓN TEMPERATURA (solamente para las cocciones universales)
  - Planificar la duración (en las cocciones universales) y la hora de finalización
  - Interrumpir la cocción llevando el mando FUNCIONES hasta la posición “0”.
5. El aparato posee un sistema que, en caso de interrupción de la corriente eléctrica, si la temperatura del horno no descendió demasiado, activa nuevamente la función desde el punto en el cual fue interrumpida. En cambio, las programaciones que están esperando comenzar, no se restablecen cuando retorna la corriente y deben volver a ser programadas.

### Funciones de cocción universales

! Todas las funciones tienen una temperatura de cocción prefijada. La misma se puede regular manualmente eligiendo un valor entre 40°C y 250°C.

En la función GRILL-ASADOR ROTATIVO, el valor prefijado es un nivel de potencia expresado en %. Dicho valor también puede ser regulado manualmente.



### Función 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 cuatro niveles simultáneamente. Si se emplea más de un nivel al mismo tiempo se recomienda colocar la graseira siempre en el nivel inferior. Si se realiza la cocción empleando los 4 niveles se recomienda colocar las rejillas en los niveles 3, 5 y 6, mientras que la graseira se dispone en el nivel 1.



### Función TRADICIONAL

Con esta cocción tradicional es mejor utilizar un solo nivel. Se recomienda para cocciones lentas o al Baño María. Para las cocciones al Baño María, es aconsejable colocar el agua directamente en la bandeja.



### Función GRILL-ASADOR ROTATIVO

Se enciende el elemento calentador superior y se pone en funcionamiento el asador rotativo. La función es óptima para las cocciones con el asador rotativo. Utilice el horno con la puerta cerrada.



### Función 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, 85, 120 °C.

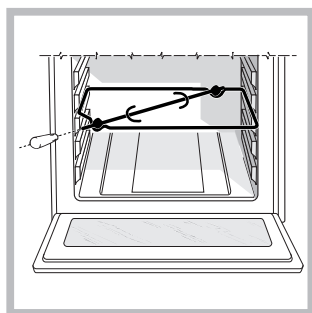


### Función PIRÓLISIS

Es el programa de limpieza automática e integral del horno mediante pirólisis (ver Mantenimiento y cuidados).

! El ciclo del programa está prefijado en 90 minutos.

#### Asador rotativo \*



Para accionar el asador rotativo (ver la figura) proceda del siguiente modo:

1. coloque la bandeja en la posición 1;
2. coloque el soporte del asador rotativo en la posición 3 e introduzca el espetón en el orificio correspondiente ubicado en la pared posterior del horno;

3. accione el asador rotativo seleccionando los iconos .

### Funciones de cocción universales

! 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.

Una vez seleccionada la función de cocción automática el display visualizará "IN" (para indicar el comienzo de la función) y la duración del tiempo de cocción.



### Función PAN

Utilice esta función para cocinar pan. Consulte el capítulo siguiente para conocer la receta y los detalles. Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos seguir atentamente las siguientes indicaciones:

- seguir los pasos de la receta;
- **no olvidarse de colocar 150gr (1.5 dl) de agua fría en la bandeja en la posición 7;**


Coloque en el horno cuando está frío. Si se desea enhornar con el horno en caliente después de otra cocción a alta temperatura, la pantalla mostrará la palabra "HORNO DEMASIADO CALIENTE" hasta que la temperatura del horno alcance los 40°. En ese momento, será posible enhornar el pan.

#### Receta para el PAN (cantidad máxima de masa):

Ingredientes:

- 1,3 kg de harina
- 700 gr de agua
- 25 gr de sal
- 50 gr de levadura fresca para panificación o 4 sobrecitos de levadura en polvo.

Preparación:

- Mezcle la harina y la sal en un recipiente grande.
- Diluya la levadura en el agua ligeramente tibia (aproximadamente 35 grados).
- Haga 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, estírela con la palma de la mano y vuelva a plegarla sobre sí misma durante 10 minutos.
- Forme una bola, coloque la masa en una escudilla y cúbrala con una película transparente para evitar que la superficie se seque. Colocar la escudilla en el horno con la función manual SUBIDA DE MASA a 40° y dejar leudar aprox. 30/45 minutos o a temperatura ambiente alrededor de 1 hora (la masa deberá duplicar su volumen).
- Rompa la masa trabajándola con delicadeza y divídala formando los panes.
- Disponerlos sobre la rejilla (o en 2 o 3 rejillas si desea cocer el pan en varios niveles) sobre papel de horno (de la misma medida interna de la graseira) y espolvorearlos con harina.
- Realice cortes en la superficie con un cuchillo afilado.
- Coloque la rejilla en el nivel 2 del horno si la cocción se realiza en un nivel, dos rejillas en los niveles 1 y 4 si se desea cocer en dos niveles o bien en 1, 3 y 5 para una cocción en tres niveles.
- Coloque la bandeja en el nivel 7 y vierta 150 g (1,5 dl) de agua fría.
- Coloque en el horno cuando está frío.
- Iniciar la función automática  PAN.
- Al terminar la cocción, deje reposar los panes en la rejilla hasta que se enfríen totalmente.

\* Presente sólo en algunos modelos.



### Función PIZZA

Utilice esta función para cocinar la pizza. Consulte el capítulo siguiente para conocer la receta y los detalles.


Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos seguir atentamente las siguientes indicaciones:

- seguir los pasos de la receta;
- el peso de la masa debe ser de 350 g a 500g.
- unte ligeramente la graseira y las bandejas.

Coloque en el horno cuando está frío. Si se desea enhornar con el horno en caliente después de otra cocción a alta temperatura, la pantalla mostrará la palabra "HORNO DEMASIADO CALIENTE" hasta que la temperatura del horno alcance los 120°. En ese momento, será posible enhornar la pizza. Es posible modificar la duración de la cocción en -5/+12 minutos.

#### Receta para la PIZZA:

Receta para 3 o 4 pizzas: 1000g de Harina, 500g de Agua, 20g de Sal, 20g de Azúcar, 10cl de Aceite de oliva, 20g de levadura fresca (o 2 sobrecitos de levadura en polvo)

- Leudar a temperatura ambiente: 1 hora o función manual SUBIDA DE MASA a 40° dejando leudar durante 30/45 minutos.
- Coloque en el horno cuando está frío.
- Ponga en marcha el programa de cocción  PIZZA



### Función ASADO DE CARNE

Utilice esta función para cocinar carnes de ternera, cerdo, cordero o vaca. Coloque en el horno cuando está frío. También se puede hacerlo cuando está caliente.






### Función DULCES

Esta función es ideal para la cocción de pasteles. Coloque en el horno cuando está frío. También se puede hacerlo cuando está caliente.

## Programar la cocción





! La programación puede realizarse solamente después de haber seleccionado un programa de cocción.



### Programar la duración de la cocción

1. Presione varias veces el botón  hasta que centelleen el icono  y las tres cifras en el DISPLAY;
  2. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "-" para programar el tiempo deseado;
  3. presione nuevamente el botón  para confirmar las operaciones realizadas;
  4. una vez cumplido ese tiempo, en la PANTALLA aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá una señal sonora.
- Ejemplo: son las 9:00 horas y se programa una duración de 1 hora y 15 minutos. La función se detiene automáticamente a las 10:15 horas.

## Programar el final de una cocción

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

1. Siga el procedimiento de 1 a 3 descrito para la duración;
2. luego presione el botón  hasta que centelleen el icono  y las dos cifras en la PANTALLA;
3. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "-" para programar la hora;
4. presione de nuevo el botón  hasta que centelleen los otros dos números en la PANTALLA;
5. gire el mando FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "-" para programar los minutos;
6. presione nuevamente el botón  para confirmar las operaciones realizadas;
7. una vez cumplido ese tiempo, en la PANTALLA aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá una señal sonora.

Los iconos  y  encendidos indican que se ha realizado una programación. En la PANTALLA se visualizan alternativamente la hora de finalización de la cocción y la duración.

Para anular una programación, gire el mando FUNCIONES hasta la posición "0".

## Consejos prácticos para cocinar

### MULTINIVEL

- Utilizar las posiciones 1-3-5-6.
- Colocar la graseira 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.

### GRILL-ASADOR ROTATIVO

- Calentar antes el horno durante 5 minutos, como mínimo
- Realizar la cocción con la puerta cerrada.
- Colocar la graseira en la posición 3. Introducir la rejilla en la posición 4 a 7 en base al espesor del alimento, disponer los alimentos en el centro de la rejilla. Ejemplos: Costillas de vaca en el nivel 4 y tocino en el nivel 6 o 7.

### PIZZA o FOCACCIA

- Utilizar una bandeja de aluminio liviano con un diámetro máximo de 30cm, disponiéndola sobre la rejilla.
- En el caso de pizzas muy condimentadas, es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.



## Tabla de cocción para ExtraLarge Space

ES

Funciones	Alimentos	Peso (kg)	Cocción en n niveles	Posiciones				Precalentamiento	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
				N.	Grasera	Rejilla 1	Rejilla 2			
Multicocción*	Tartas		1	2 o 3				Si	190	30-40
			2	1 a 2	3 a 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
	Pizza		1	2 o 3				Si	220	15-25
			2	1 a 2	3 a 5			Si	220	20-30
			3	1	3	5		Si	220	25-35
			4	1	3	5	6	Si	220	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	
Pastel		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	
Trozo de carne grande		1	1	2			Si	160	90-240	
Tradicional*	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	100%	20-30
	Salchichas		1	3	5 a 7			Si	100%	10-20
	Chuletas de cerdo		1	3	5 a 7			Si	100%	15-25
	Tocino		1	3	5 a 7			Si	100%	3-6
Baja temperatura	Subida de masa/ Descongelación		1	2				No	40	
	Merengues		4	1	3	5	6	No	85	8-12 horas**
	Carne/Pescado		3	1	3	5		No	85	90-180**
Pan automático	Pan (ver la receta)		2	1	7***	2		No		
			2	2	7***	1	4	No		
			2	3	7***	1	3	5	No	
Pizza automática	Pizza (ver la receta)		1	2				No		23-30**
			2	2	5			No		25-35**
			3	1	3	5		No		30-35**
			4	1	3	5	6	No		35-40**
Carne automático	Asados		1	2	3			No		60-90**
Dulces automático	Dulces		1	2				No		35-60**
			2	2	5			No		35-60**

\* 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.

\*\* La duración de una cocción automática se programa. Los valores de la tabla están referidos a valores de duración mínima y máxima que pueden ser modificados por el usuario cuando programa la duración.

\*\*\* Según la receta, añadir 150 gr (1,5 dl) de agua en la grasera.

## 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 2002/96/CE 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

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas. Las opciones de programación, en especial, la “cocción retrasada” (ver Programas) y la “limpieza automática retrasada” (ver Mantenimiento y cuidados), le permitirán organizarse en ese sentido.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones ASADOR ROTATIVO con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

! Este producto satisface los requisitos establecidos por la nueva Directiva europea sobre la limitación de los consumos energéticos en standby.

Si no se realizan operaciones durante 2 minutos, el aparato se dispone de modo automático en standby.

El modo standby se indica con el “Icono Reloj” con intensidad luminosa elevada.

Cuando el aparato se utiliza nuevamente, el sistema vuelve al modo operativo.

## 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 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.

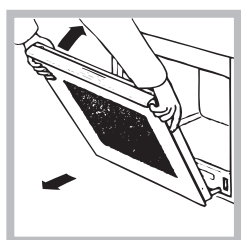
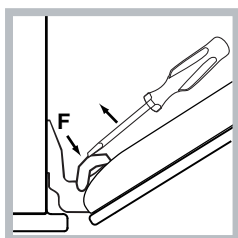
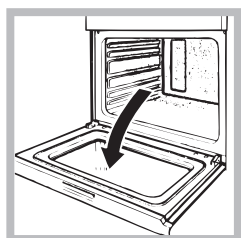
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla, incluso en lavavajillas, con excepción de las guías deslizables.

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

### Limpiar la puerta

Limpie 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);

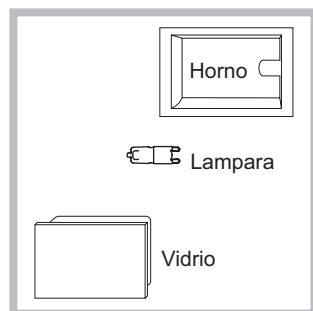


3. Sujete la puerta de los costados y ciérrela lenta pero no completamente. Luego tire la puerta hacia sí, extrayéndola de su lugar (ver la figura). Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

### 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.

### Limpieza automática con la función PIRÓLISIS

Con el programa PIRÓLISIS la temperatura interna del horno alcanza los 500°C. Se activa el ciclo de pirólisis que quema los residuos de alimentos y demás suciedades. Más precisamente, la suciedad se incinera.

Mantener alejados a los niños del aparato durante el ciclo de limpieza automático, ya que las superficies pueden volverse muy calientes. Particles may ignite inside the oven due to the combustion process. Dentro del horno las partículas pueden prenderse fuego debido al proceso de combustión. No hay porqué alarmarse: se trata de un proceso normal y que non conlleva riesgos.


Antes de activar el programa PIRÓLISIS:

! Se aconseja fijar el primer ciclo de ayuda limpieza en 120 minutos.


! Es necesario que el horno esté frío. Si el horno está excesivamente caliente, la pirólisis podría no comenzar. Espere hasta que se enfríe.

- Quitar del interior del horno los residuos más consistentes utilizando una esponja húmeda. No utilizar detergentes.
- Extraer todos los accesorios.
- No dejar paños de cocina o manoplas en la manija del horno.

! El programa puede comenzar solamente después del cierre de la puerta del horno.


Para comenzar el ciclo PIRÓLISIS, girar el mando **FUNCIÓN** a .

El mando **FIJACIÓN TIEMPOS** se puede utilizar para elegir el nivel de limpieza deseado. Los tiempos con duración prefijados y que no pueden modificarse son tres:

1. Económico (ECO): girar el mando hacia "—". Duración: 1 hora.
2. Normal (NOR): nivel inicial. Duración: 1 hora y 30 minutos.
3. Intensivo (INT): girar el mando hacia "+". Duración: 2 horas.
4. Presionar el botón  para confirmar.





Se puede programar el final del ciclo PIRÓLISIS como para un ciclo de cocción normal (ver Programación final limpieza automática).



### Dispositivos de seguridad

- Cuando se ilumina el icono  en el display, significa que la puerta del horno se ha bloqueado automáticamente apenas la temperatura ha alcanzado un valor elevado.
- Si se produce un malfuncionamiento, la alimentación de los elementos calentadores se interrumpe.

- Cuando la puerta del horno se bloquea, no es ya posibles modificar las programaciones de duración y de final de ciclo.

### Programar el final de la limpieza automática

1. Presionar el botón  hasta que el icono  y las dos cifras en la PANTALLA comiencen a centellear.
  2. Girar el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para programar la hora.
  3. Presionar nuevamente el botón  hasta que las dos cifras numéricas en la PANTALLA comiencen a centellear.
  4. Girar el mando FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para programar los minutos.
  5. Presionar nuevamente el botón  para confirmar.
  6. Una vez pasado el tiempo fijado, en el DISPLAY aparece END y se emite una señal acústica.
- Por ejemplo: Es la hora 9:00 y se elige el nivel PIRÓLISIS Económico (ECO) con una duración prefijada de 1 hora. El final del ciclo está programado para la hora 12:30. El programa comenzará automáticamente a la hora 11:30.

Si la programación ha sido fijada, los botones  y  estarán encendidos. La PANTALLA muestra alternativamente la duración y la hora de finalización de PIRÓLISIS.

### Al finalizar el ciclo de limpieza automática,

se debe esperar que la temperatura del interior del horno haya descendido suficientemente antes de abrir la puerta. Se notará la presencia de depósitos de polvo en el fondo y en las paredes del horno: quitar con una esponja húmeda después que el horno se ha enfriado completamente. Si por el contrario se desea utilizar el calor residual del horno, no es necesario quitar los depósitos de polvo ya que éstos son absolutamente inocuos y no constituyen un peligro para los alimentos.

## 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).

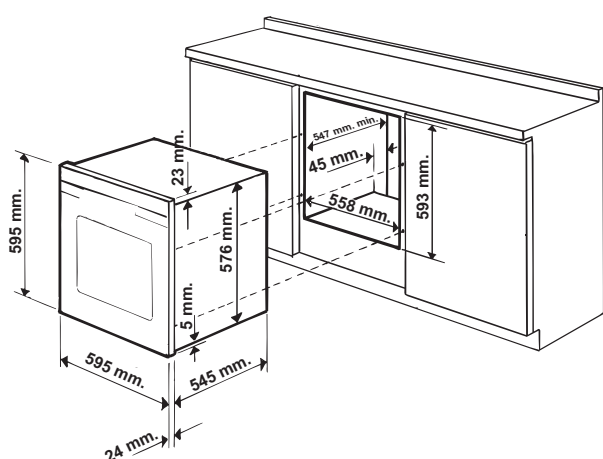
! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

! Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em local permanentemente ventilado segundo a posição de Normas em vigor. Devem ser observados os seguintes requisitos:

### Encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas:

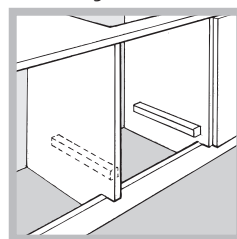
- os painéis adjacentes ao forno devem ser de material resistente ao calor;
- no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas devem ser resistentes à temperatura de 100°C.
- para encaixar o forno, quer no caso de instalação sob uma banca (veja a figura) quer em coluna, o móvel deve ter as seguintes medidas:



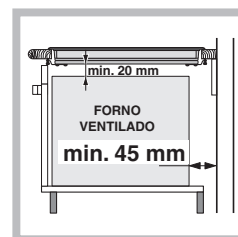
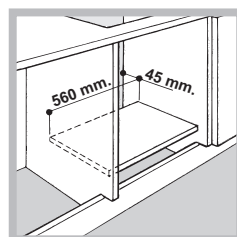
! Depois de ter encaixado o aparelho, não deve ser possível contacto com as partes eléctricas.

As declarações de consumo indicadas na placa das características foram medidas com este tipo de instalação.

### Ventilação

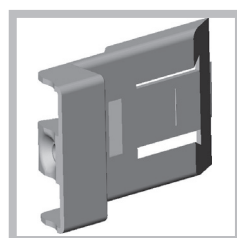


Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (veja as figuras).

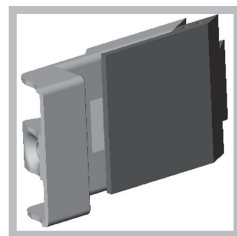


### Colocar no centro e prender

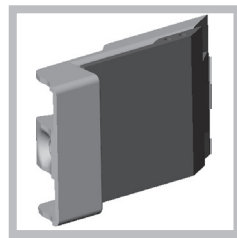
Regule os 4 calços situados aos lados do forno, em correspondência aos 4 furos na moldura ao redor, em função da espessura da lateral do móvel:



20 mm de espessura: retire a parte móvel do calço (veja a figura);



18 mm de espessura: utilize a primeira cavidade, da maneira já preparada pelo fabricante (veja a figura);



16 mm de espessura: utilize a segunda cavidade (veja a figura).

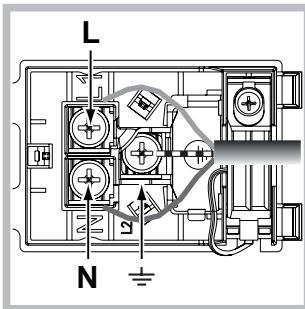
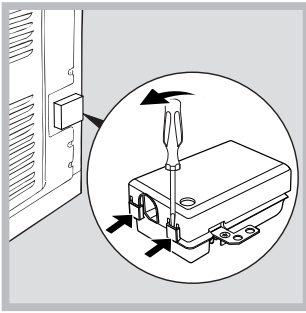
Para prender o aparelho no móvel: abra a porta do forno e atarraxe 4 parafusos na madeira, nos 4 furos situados na moldura ao redor.

! 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 omnipolar 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	
<b>Medidas*</b>	largura 43,5 cm altura 41 cm profundidade 41 cm
<b>Volume*</b>	Litros 74
<b>Medidas**</b>	largura 45,6 cm altura 41 cm profundidade 41 cm
<b>Volume**</b>	Litros 77
<b>Ligações eléctricas</b>	Tensão de 220/240 V~ 50Hz ou potência máxima absorvida 3400W (veja a placa das características)
<b>ETIQUETA DE ENERGIA</b>	Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos. Norma EN 50304  Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento:  Tradição 
  	Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: 2006/95/CEE de 12.12.06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações – 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações. 2002/96/CE e posteriores modificações. 1275/2008 Stand-by/off mode

\* Apenas para modelos com guias integradas.

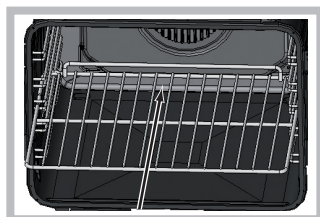
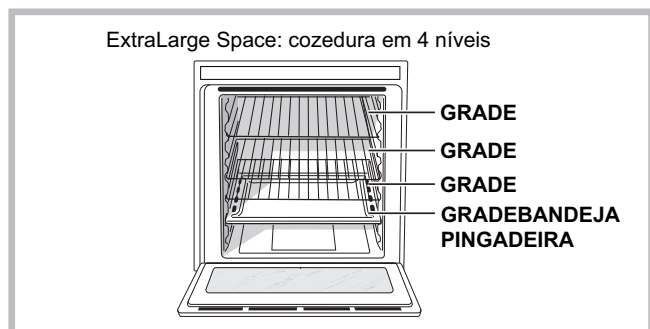
\*\* Apenas para modelos com guias em fio.

## Início e utilização

### Estrutura do forno

O forno BIG CAVITY tem uma capacidade de 70 litros e oferece a possibilidade de cozinhar alimentos em 4 níveis contemporaneamente, ou cozinhar porções abundantes, que não caberiam num forno tradicional.

Graças ao ExtraLarge Space, o BIG CAVITY oferece 10 funções de cozedura, 6 das quais universais, utilizáveis para qualquer tipo de preparação, e 4 programas automáticos que garantem o resultado perfeito para qualquer receita.



! Ao inserir a grelha, assegurar-se de que o pino esteja na parte posterior da cavidade (ver imagem).

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato 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.

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre as grelhas fornecidas.

! Durante o uso, recomenda-se remover eventuais louças ou alimentos delicados das cavidades desligadas.

! No caso de cozeduras para as quais é prevista a levedação, recomenda-se não abrir a porta do forno para não comprometer o resultado.

### Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, uma ventoinha de arrefecimento gera um jacto de ar que sai por baixo do painel de comandos do forno.







! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

### Luz do forno

Quando o forno estiver desligado, a lâmpada pode ser acesa a qualquer momento premindo a tecla luz.




### Acertar o relógio

! Pode-se configurar somente quando o forno estiver apagado.

1. Pressione a tecla  até que o primeiro dígito numérico no VISOR e os ícones , ,  estiverem desligados;
2. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para “+” ou “-” para regular a hora;
3. pressione de novo a tecla  até os outros dois algarismos começarem a piscar no VISOR;
4. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para “+” ou “-” para regular os minutos;
5. pressione outra vez a tecla  para confirmar.

### Programa o contador de minutos

! Esta função não interrompe a cozedura e prescinde do uso do forno; permite apenas accionar o sinal acústico quando terminarem os minutos programados.

1. Premir várias vezes a tecla  até o ícone  e os três algarismos piscarem no VISOR;
2. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para para regular os minutos;
3. pressione outra vez a tecla  para confirmar. Seguirá a visualização da contagem regressiva, ao fim da qual o aparelho emitirá um sinal acústico.

### Início do forno

1. Para seleccionar a função de cozedura que desejar, rode o selector das FUNÇÕES.
2. O forno entra na fase de aquecimento prévio. É possível modificar a temperatura se rodar o selector da PROGRAMAÇÃO DA TEMPERATURA.
3. Quando ouvir um sinal acústico, significa que o aquecimento prévio terá terminado: colocar dentro os alimentos.
4. Durante a cozedura é sempre possível:
  - modificar a função de cozedura mediante o selector FUNÇÕES;
  - modificar a temperatura actuando no selector PROGRAMAÇÃO DA TEMPERATURA (somente para cozeduras universais);
  - programar a duração (somente para as cozeduras universais) e a hora de final da cozedura;
  - interromper a cozedura colocando o selector FUNÇÕES na posição “0”.
5. 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 a função desde o ponto em que tiver sido interrompida. Por outro lado, as programações para início posterior não serão reiniciadas quando a alimentação eléctrica for restabelecida, mas deverão ser programadas novamente.

### Funções de cozedura universais

! Todas as funções têm uma temperatura de cozedura predefinida. Esta temperatura poderá ser regulada manualmente, defina como desejar entre 40°C e 250°C. Na função de GRILL-ESPETO ROTATIVO o valor pré-configurado é um nível de potência expresso em %. Também pode ser regulado manualmente.

### Função **MULTÍNÍVEL**

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 simultaneamente quatro tabuleiros no máximo. Caso deseje utilizar várias prateleiras contemporaneamente, aconselhamos posicionar sempre a bandeja pingadeira na prateleira inferior. No caso da cozedura em 4 níveis contemporaneamente, aconselhamos posicionar as grelhas nas prateleiras 3, 5 e 6 e a bandeja pingadeira na prateleira 1.

### Função **TRADIÇÃO**

Com esta cozedura tradicional, é melhor utilizar um único tabuleiro. Programa recomendado para cozeduras lentas ou em banho-maria. Para a cozedura em banho-maria, recomenda-se colocar a água directamente na bandeja pingadeira.

### Função **GRILL-ESPETO ROTATIVO**

Activa-se o elemento aquecedor superior e começa a funcionar o espeto rotativo. A função é optimizada para as cozeduras com espeto rotativo. Coza com a porta do forno fechada.

### Função **BAIXA TEMPERATURA**

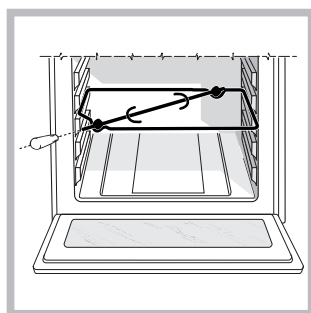
Este tipo de cozedura consente levedar, descongelar, preparar iogurte, aquecer mais ou menos rapidamente, cozer lentamente com baixa temperatura. As temperaturas seleccionáveis são: 40, 85, 120 °C.

### Função **PIRÓLISE**


É o programa de limpeza automática e integral do forno, mediante pirólise (veja a Manutenção e cuidados).

! O ciclo do programa é predefinido em 90 minutos.

#### **Espeto rotativo \***



parede traseira do forno;

3. accione o espeto rotativo seleccionando os ícones 

Para accionar o espeto rotativo (veja a figura) realize as seguintes operações:

1. coloque o tabuleiro de recolha de gordura na posição 1;
2. coloque o suporte do espeto rotativo na posição 3 e enfie o espeto no respectivo furo, situado na

parede traseira do forno;

### **Funções de cozedura automáticas**

! A temperatura e a duração da cozedura podem ser predefinidas mediante o sistema **C.O.P.® (Cozedura Óptima Programada)** que automaticamente assegura um resultado perfeito.

A cozedura interrompe-se automaticamente e o forno avisa quanto o alimento está cozido.

Após ter sido seleccionada a função de cozedura automática, o visor mostrará a escrita "IN" (para indicar o início da função) e a duração do tempo de cozedura.

### Função **PÃO**

Utilizar esta função para preparar o pão. Para as receitas e os detalhes, consulte o capítulo seguinte.

Para obter os melhores resultados, aconselhamos seguir atentamente as indicações abaixo:

- respeitar a receita;
- **não esqueça de colocar 150 g (1,5 dl) de água fria na bandeja pingadeira na posição 7;**

Enfornar com o forno frio. Se desejar enfornar a quente, após uma cozedura que alcançou uma temperatura elevada, o visor visualizará a escrita "FORNO MUITO QUENTE" até quando a temperatura do forno alcançar os 40°C. A esta altura será possível enfornar o pão.

#### **Receita para o PÃO (empaste máximo):**

Ingredientes:


- 1,3 Kg de farinha
- 700 g de água
- 25 g de sal
- 50 g de lêvedo fresco para pão ou 4 envelopes de lêvedo em pó.

Preparação:

- Misturar a farinha e o sal em um grande recipiente.
- Diluir o lêvedo na água levemente morna (aproximadamente 35 graus).
- Abra a farinha.
- Deite a mistura de água e lêvedo.
- Amasse até obter uma massa homogénea e pouco pegajosa, alisando-a com a palma da mão e dobrando-a sobre si mesma por 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 FERMENTAÇÃO a 40°C e deixe fermentar por aproximadamente 30/45 minutos ou à temperatura ambiente por aproximadamente uma hora (o volume da massa deve dobrar).
- Quebre a massa trabalhando-a delicadamente e dividindo-a para obter diversos pães.
- Disponha-os sobre as grelhas (ou em duas ou três grelhas, se decidir cozer os pães em vários níveis) com o papel de forno (cortado na mesma medida interna da bandeja pingadeira) e espalhe a farinha.
- Efectue alguns cortes sobre os pães com uma faca afiada.
- Enforne a grelha na prateleira 2 para uma cozedura em apenas um nível, ou as duas grelhas nas prateleiras 1 e 4 para uma cozedura em dois níveis, e 1-3-5 para a cozedura em 3 níveis.

\* Há somente em alguns modelos.



- **Posicione a bandeja pingadeira na prateleira 7 e coloque dentro 150 g (1,5 dl) de água fria.**
- Enfornar com o forno frio.
- Iniciar a função automática  PÃO.
- No fim da cozedura, deixe repousar os pães sobre uma grelha até que esfriem completamente.

### Função **PIZZA**

Utilizar esta função para preparar pizzas. Para as receitas e os detalhes, consulte o capítulo seguinte.


Para obter os melhores resultados, aconselhamos seguir atentamente as indicações abaixo:

- respeitar a receita;
- o peso da massa deve ser entre 350 g e 500g.
- untar um pouco a bandeja pingadeira e as formas.

Enfornar com o forno frio. Se desejar enfornar a quente, após uma cozedura que alcançou uma temperatura elevada, o visor visualizará a escrita "FORNO MUITO QUENTE" até quando a temperatura do forno alcançar os 120°C. A esta altura será possível enfornar a pizza. É possível modificar somente a duração de -5/+12 minutos.

Receita para PIZZA:

Receita para preparar 3 ou 4 pizzas: 1000g Farinha, 500g água, 20g Sal, 20g Açúcar, 10cl Azeite de Oliva, 20g lêvedo fresco (ou 2 envelopes em pó)

- Levedação no ambiente: 1 hora ou função manual FERMENTAÇÃO a 40°C e deixar levdar por aproximadamente 30/45 minutos.
- Enfornar com o forno frio.
- Iniciar a cozedura  PIZZA

### Função **CARNE ASSADA**

Utilizar esta função para assar carne de vitela, porco, borrego e vaca. Enfornar com o forno frio. É também possível colocar os alimentos no forno já quente.

### Função **DOCES**




Esta função é ideal para cozer doces. Enfornar com o forno frio. É também possível colocar os alimentos no forno já quente.

## Programação da cozedura

! É possível programar somente depois de ter seleccionado uma função de cozedura.

A programação pode ser activada com todas as configurações possíveis: EXTRALARGE, MAIN e SMALL SPACE também com o funcionamento contemporâneo.





### Programação da duração da cozedura



1. Carregue várias vezes na tecla  até o ícone  e os primeiros três dígitos piscarem no VISOR;
2. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em "+" ou "-" para acertar o tempo desejado;
3. premir outra vez a tecla  para confirmar.
4. depois que terminar o prazo, no VISOR 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. A função irá terminar automaticamente às 10:15.

### Programar o fim de uma cozedura

! A programação do fim da cozedura é possível somente depois de ter definido uma duração para a cozedura.

1. Realize as operações de 1 a 3 descritas para a duração;
2. em seguida premir a tecla  até o ícone  e os dois dígitos do VISOR piscarem;
3. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para "+" ou "-" para regular a hora;
4. pressione de novo a tecla  até os outros dois algarismos começarem a piscar no VISOR;
5. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para "+" ou "-" para regular os minutos;
6. premir outra vez a tecla  para confirmar.
7. depois que terminar o prazo, no VISOR aparecerá escrito END e tocará um sinal acústico.

Os ícones  e  acesos indicam que foi efectuada uma programação. No VISOR são mostradas a hora de final de cozedura e a duração alternadas.

Para anular uma programação rodar o selector FUNÇÕES até a posição "0".

## 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.

### GRILL-ESPETO ROTATIVO

- Aqueça previamente o forno por 5 minutos.
- Coza com a porta do forno fechada.
- Coloque a bandeja pingadeira na posição 4. Insira a grelha na posição de 4 a 7 conforme a espessura do alimento, disponha os alimentos no centro da grelha. Exemplos: costelas de vaca na prateleira 4 e bacon na prateleira 6 ou 7.

### PIZZA 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.

## Tabela cozedura cavidade Extra Large Space

Funções	Alimentos	Peso (Kg)	Cozedura sobre n.º prateleiras N.º	Posição das prateleiras			Pré-aquecimento	Temperatura aconselhada (°C)	Duração da cozedura (minutos)	
				Bandeja pingadeira	Grelha 1	Grelha 2				Grelha 3
Cozedura Múltipla	Tartes		1	2 ou 3				Sim	190	30-40
			2	1 a 2	3 a 5			Sim	180	35-45
			3	1	3	5		Sim	180	40-50
			4	1	3	5	6	Sim	180	45-55
	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	30-40
	Pizza		1	2 ou 3				Sim	220	15-25
			2	1 a 2	3 a 5			Sim	220	20-30
			3	1	3	5		Sim	220	25-35
			4	1	3	5	6	Sim	220	30-40
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	
Grande pedaço de carne		1	1	2			Sim	160	90-240	
Tradição*	Carne assada		1	2	3			Não	200	35-75
	Gratin		1	3 ou 4				Não	190	40-60
	Grande pedaço de carne assada		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	100%	20-30
	Chouriços		1	3	5 a 7			Sim	100%	10-20
	Costela de porco		1	3	5 a 7			Sim	100%	15-25
	Bacon		1	3	5 a 7			Sim	100%	3-6
Temperatura baixa	Levedação/ Descongelamento		1	2				Não	40	
	Merengues brancos		4	1	3	5	6	Não	85	8-12 horas**
	Carne/Peixe		3	1	3	5		Não	85	90-180**
Pão automático	Pão (vide a receita)	2	1	7***	2			Não		
		2	2	7***	1	4		Não		
		2	3	7***	1	3	5	Não		
Pizza automático	Pizza (vide a receita)	1	2					Não		23-30**
		2	2	5				Não		25-35**
		3	1	3	5			Não		30-35**
		4	1	3	5	6		Não		35-40**
Carne automático	Assados		1	2	3			Não		60-90**
Doces automático	Doces	1	2					Não		35-60**
		2	2	5				Não		35-60**

\* Os tempos de cozedura são indicativos e podem ser modificados a gosto. Os tempos de pré-aquecimento do forno são pré-configurados e não podem ser modificados manualmente.

\*\* Os tempos de duração das cozeduras automáticas são pré-configurados. Os valores na tabela referem-se aos valores de duração mínima e máxima, que podem ser modificados pelo utilizador a partir da duração pré-configurada.

\*\*\*Conforme a receita, acrescentar 150 g (1,5 dl) de água na bandeja pingadeira.

## 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 (incluso 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 2002/96/CE 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

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade. As opções de definição dos programas, especialmente a “cozedura posterior” (veja os Programas) e a “limpeza automática posterior” (veja a Manutenção e cuidados), possibilitam organizar-se para isto.
- É recomendável realizar as cozeduras com ESPETO ROTATIVO sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

! Este produto satisfaz os requisitos impostos pela nova Directiva Europeia sobre a limitação dos consumos energéticos em stand-by.

Se não se efectuarem operações por 2 minutos, o aparelho coloca-se automaticamente na modalidade stand-by.

A modalidade stand-by é indicada com o “Ícone Relógio” em alta luminosidade.

Assim que se efectuar novamente alguma operação no aparelho, o sistema voltará para a modalidade operativa.

## Manutenção e cuidados

### Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

### Limpeza do aparelho

- 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, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.

- Os acessórios podem ser lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça, excepto as guias corrediças.

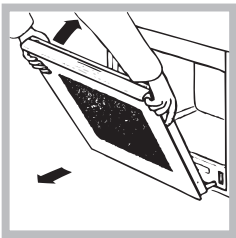
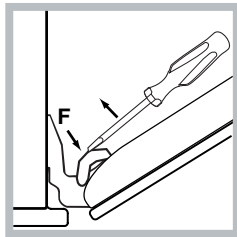
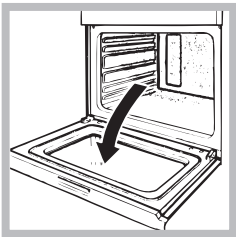
! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

### 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.

- abra a porta inteiramente (veja a figura);
- utilizando uma chave de fendas, levante e rode as alavancas **F** situadas nas duas dobradiças (veja a figura);

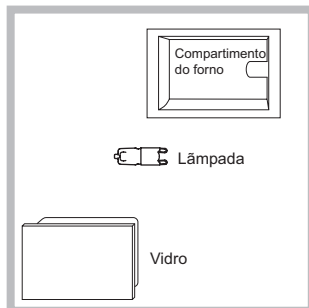


- segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Em seguida puxe a porta para a frente e retire-a do seu lugar (veja a figura). Para montar novamente a porta realize, na ordem contrária, as mesmas operações.

### 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:

- Remova a tampa em vidro do bocal da lâmpada.
- Retire a lâmpada e substitua-a por outra análoga: lâmpada halógena de 230 V. de tensão, 25 W. de potência, engate G 9.
- 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.

### Limpeza automática com a função PIRÓLISE

Com o programa PIRÓLISE a temperatura interna do forno alcança os 500°C. Activa-se o ciclo de pirólise que queima os resíduos de alimentos e sujidade. A sujidade é literalmente incinerada.

Mantenha as crianças afastadas do aparelho durante o ciclo de limpeza automática, pois as superfícies podem tornar-se muito quentes. Dentro do forno, as partículas podem incendiar-se após o processo de combustão. Não se assuste: Trata-se de um processo normal e sem riscos.

Antes de activar o programa PIRÓLISE:

! Aconselha-se configurar o primeiro ciclo de auto-limpeza em 120 minutos.

! É necessário que o forno esteja frio. Se o forno estiver excessivamente quente, a pirólise poderia não se pôr em funcionamento. Aguarde arrefecer.

- Remova do interior do forno os resíduos de alimento maiores, usando uma esponja húmida. Não use detergentes.
- Retire todos os acessórios.
- Não deixe panos de prato nem pegadas de tecido na maçaneta do forno.

! O programa pode iniciar somente quando a porta do forno estiver fechada.

Para iniciar o ciclo PIRÓLISE, gire o selector FUNÇÃO no

O selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS pode ser utilizado para escolher o nível de limpeza desejado. Os tempos com duração pré-configurada e não modificável são três:





- Económico (ECO): rodar o selector para “—”. Duração: 1 hora.
- Normal (NOR): nível inicial. Duração: 1 hora e 30 minutos.
- Intensivo (INT): rodar o selector para “+”. Duração: 2 horas.
- Premir a tecla para confirmar.



É possível programar o fim do ciclo PIRÓLISE como para um normal ciclo de cozedura (veja Programação do fim da limpeza automática).

### Dispositivos de segurança

- Quando no visor ilumina-se o ícone , indica que a porta do forno trancou-se automaticamente assim que a temperatura alcançou um valor elevado.
- Em caso de um mau funcionamento, a alimentação dos elementos aquecedores será interrompida.
- Quando a porta do forno tiver sido bloqueada, não será mais possível modificar as configurações de duração e fim do ciclo.

### Programar o fim da limpeza automática

1. Carregue na tecla  até o ícone  e os primeiros dois algarismos no VISOR comecem a piscar.
2. Rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para “+” e “-” para regular a hora.
3. Carregue novamente na tecla  até que os outros dois algarismos comecem a piscar no VISOR.
4. Rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para “+” e “-” para regular os minutos.
5. Pressione outra vez a tecla  para confirmar.
6. Uma vez passado o tempo configurado, no VISOR aparecerá a escrita END e será emitido um sinal acústico.
  - Por exemplo: São 9:00 horas e escolhe-se o nível PIRÓLISE Económico (ECO) com uma duração pré-configurada de uma hora. O fim do ciclo está programado para as 12:30. O programa começará automaticamente às 11:30.

Se a programação tiver sido configurada, as teclas  e  estarão acesas. O VISOR mostra alternativamente a duração e a hora do fim do ciclo PIRÓLISE.

### No fim do ciclo de limpeza automática,

será necessário aguardar até que a temperatura dentro do forno esteja suficientemente baixa, antes de poder abrir a porta. Irá notar a presença de depósitos de pó branco no fundo e nas paredes do forno: Remova-os com uma esponja húmida depois que o forno estiver completamente arrefecido. Se, ao contrário, desejar utilizar o calor residual do forno, não será necessário remover os depósitos de pó, pois são totalmente inofensivos e não constituem algum perigo para os alimentos.

# Installation

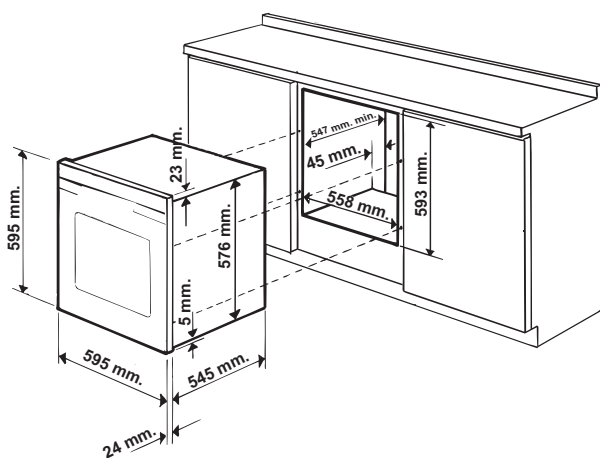
! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachzuschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, dem Gebrauch und der Sicherheit.

## Einbau

Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank folgende Eigenschaften aufweisen:

- Die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material gefertigt sein.
- Bei Möbeln aus Furnierholz muss der verwendete Leim eine Hitzebeständigkeit von 100 °C aufweisen.
- Für den Einbau des Backofens in einen **Unterschrank** (siehe Abbildung) oder in einen **Hochschrank**, muss das entsprechende Möbel über folgende Abmessungen verfügen:

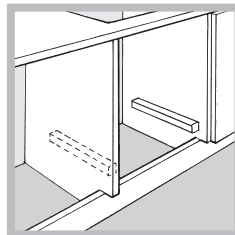


! Nach erfolgtem Einbau des Gerätes muss die Möglichkeit einer Berührung mit Strom führenden Teilen ausgeschlossen sein.

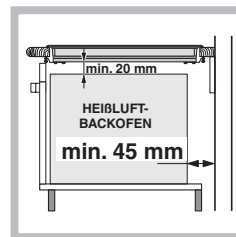
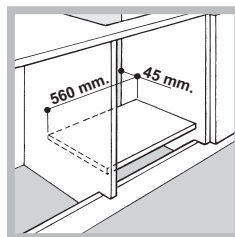
Die auf dem Typenschild enthaltenen Verbrauchsangaben wurden bei dieser Art der Installation ermittelt.

## Belüftung

Zur Gewährleistung einer einwandfreien Belüftung die Rückwand des Schrankumbaus entfernen.

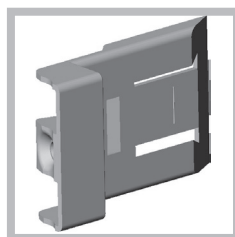


Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (siehe Abbildungen).

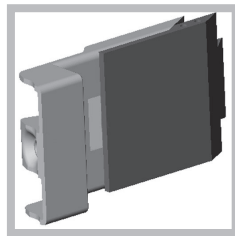


## Zentrieren und Befestigen

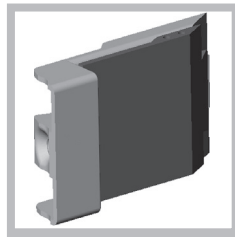
Bringen Sie die 4 seitlich am Backofen befindlichen Klampen mit den 4 Löchern des Rahmens in Übereinstimmung. Achten Sie dabei darauf, dass bei einer Stärke der Umbauschrankwand von:



20 mm: der bewegliche Teil der Klampe abgenommen wird (siehe Abbildung);



18 mm: die erste, werkseitig bereits angebrachte Rille genutzt wird (siehe Abbildung);



16 mm: die zweite Rille genutzt wird (siehe Abbildung).

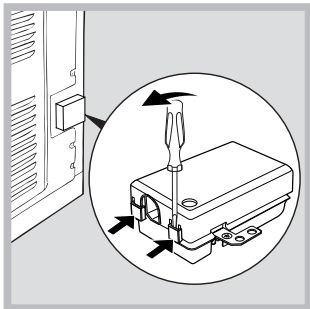
Befestigung des Gerätes am Möbel: Öffnen Sie die Backofentür und schrauben Sie die 4 Holzschrauben in die 4 im Backofenrahmen vorgesehenen Löcher ein.

! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben ohne Zuhilfenahme eines Werkzeugs nicht möglich ist.

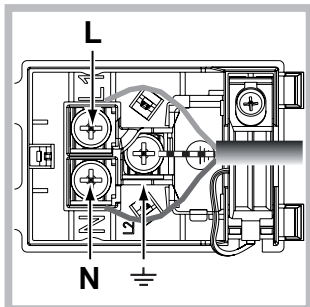
## Elektroanschluss

Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Backöfen sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät) angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt (siehe unten).

### Anschluss des Netzkabels



1. Das Klemmgehäuse öffnen, indem die seitlichen Zungen des Deckels mithilfe eines Schraubenziehers angehoben werden. Deckel abziehen (siehe Abbildung).



2. Installation des Netzkabels: Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme sowie die drei Schrauben der Kontakte L-N-⏏ heraus. Befestigen Sie die Drähte dann unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen: Blau (N), Braun (L), Gelb/Grün ⏏ (siehe Abbildung).

3. Befestigen Sie das Kabel in der entsprechenden Kabelklemme.

4. Schließen Sie den Deckel des Klemmgehäuses.

### Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Netzkabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (siehe nebenstehende Tabelle).

Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Steckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;



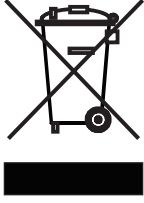
- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (siehe Kundendienst).

! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

TYPENSCHILD	
<b>Abmessungen*</b>	Breite 43,5 cm Höhe 41 cm Tiefe 41 cm
<b>Nutzvolumen*</b>	Liter 74
<b>Abmessungen**</b>	Breite 45,6 cm Höhe 41 cm Tiefe 41 cm
<b>Nutzvolumen**</b>	Liter 77
<b>Elektrische Anschlüsse</b>	Spannung 220-240 V~ 50 Hz Maximale Leistungsaufnahme 3400W (siehe Typenschild)
<b>ENERGY LABEL</b>	Richtlinie 2002/40/EG Energieetikettierung für Elektrobacköfen Norm EN 50304  Energieverbrauch Umluft – Heizfunktion:  Ober-Unterhitze.
 	Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: 2006/95/EWG vom 12.12.2006 (Niederspannung) und nachfolgende Änderungen – 2004/108/EWG vom 15/12/04 (Elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgende Änderungen – 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgende Änderungen. 2002/96/EG und nachfolgende Änderungen. 1275/2008 Stand-by/off mode

\* Nur für Modelle mit eingelassenen Führungen.

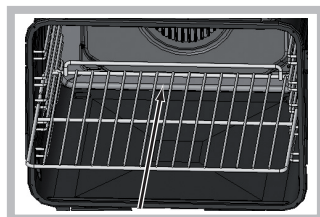
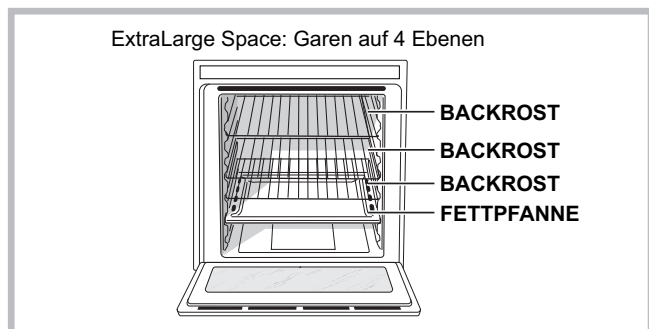
\*\* Nur für Modelle mit Drahtführungen.

## Inbetriebsetzung und Gebrauch

### Backofenstruktur

Der Backofen BIG CAVITY hat ein Fassungsvermögen von 70l. 4 Ebenen ermöglichen die gleichzeitige Zubereitung verschiedener Speisen oder großer Portionen, die in einem herkömmlichen Gerät keinen Platz hätten.

Dank des ExtraLarge Space bietet BIG CAVITY 10 Kochfunktionen, davon 6 universelle, für jede Zubereitung geeignete Funktionen und 4 automatische Programme, mit denen jedes Rezept sicher und perfekt gelingt.



! Beim Einsetzen des Rosts darauf achten, dass sich die Arretierung im hinteren Bereich befindet (siehe Abbildung).

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Das Gerät danach ausschalten, die Backofentür öffnen und die Küche lüften. Der bei diesem Vorgang erzeugte Geruch entsteht durch die Verflüchtigung der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe.

! Zur Vermeidung einer Beschädigung der Beschichtung nie Kochgeschirr auf dem Backofenboden positionieren.

! Das Kochgeschirr stets auf den mit dem Gerät gelieferten Backofenrosten abstellen.

! Wir empfehlen, während des Gebrauchs eventuell vorhandenes Geschirr und empfindliche Speisen aus dem ausgeschalteten Bereich zu entfernen.

! Bei Zubereitungen, für die das Aufgehen des Teiges vorgesehen ist, die Tür nicht öffnen, um das Ergebnis nicht zu beeinträchtigen.

### Kühlluftgebläse

Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenken, wird mit Hilfe eines Kühlluftgebläses ein Luftstrahl erzeugt, der unter dem Bedienfeld des Backofens austritt.

! Nach Abschluss eines Garvorgangs bleibt das Gebläse solange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

### Backofenbeleuchtung

Bei ausgeschaltetem Backofen kann das Backofenlicht jederzeit durch Drücken der Taste Licht eingeschaltet werden.

### Uhr einstellen

! Kann nur bei ausgeschaltetem Backofen eingestellt werden.

1. Die Taste drücken, bis auf dem DISPLAY die erste numerische Digitalanzeige blinkt und die Symbole , ausgeschaltet sind.
2. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „-“ drehen, um die Stunden einzustellen.
3. Die Taste wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY die nächsten beiden Digitalanzeigen blinken.
4. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „-“ drehen, um die Minuten einzustellen.
5. Die Eingabe durch das Drücken der Taste bestätigen.

### Kurzzeitwecker einstellen

! Diese Funktion beeinflusst weder den Garvorgang, noch den Gebrauch des Backofens. Sie weist ausschließlich durch ein akustisches Signal darauf hin, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind.

1. Die Taste drücken, bis auf dem DISPLAY das Symbol und die drei numerischen Digitalanzeigen blinken.
2. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „-“ drehen, um die Minuten einzustellen.
3. Die Eingabe durch das Drücken der Taste bestätigen. An dieser Stelle wird der Count-down angezeigt, nach dessen Ablauf sich ein akustisches Signal aktiviert.

### Backofen in Betrieb setzen

1. Die gewünschte Garfunktion über den Drehschalter FUNKTIONEN auswählen.
2. Der Backofen schaltet auf VORHEIZEN. Die Temperatur kann mit Hilfe des Drehknopfes TEMPERATUREINSTELLUNG verändert werden.
3. Sobald ein akustisches Signal ertönt, ist die Vorheizphase abgeschlossen: Gargut in den Backofen geben.
4. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:
  - Ändern des Garprogramms über den Drehschalter FUNKTIONEN;
  - die Temperatur wird über den Drehschalter TEMPERATUREINSTELLUNG verändert (nur bei den universellen Garfunktionen);
  - Programmierung von Garzeit-Dauer (nur bei universellen Garfunktionen) und Garzeit-Ende;
  - Unterbrechen des Garvorgangs durch das Drehen des Drehschalters FUNKTIONEN auf Position „0“.
5. Das Gerät ist mit einem System ausgestattet, das im Falle eines Stromausfalls die Funktion wieder an dem Punkt aktiviert, an dem sie unterbrochen wurde (wenn die Temperatur im Backofen nicht zu stark abgesunken ist). Noch auszuführende, vorprogrammierte Vorgänge werden hingegen bei der Wiederherstellung der Stromversorgung nicht berücksichtigt und sind neu zu programmieren.

### Universelle Garfunktionen

! Alle Funktionen verfügen über eine voreingestellte Gartemperatur. Diese kann von Hand auf einen beliebigen Wert zwischen 40°C und 250°C verändert werden.



Bei der Funktion GRILL-DREHSPIESS ist der voreingestellte Wert eine in % angegebene Leistungsstufe. Dieser Wert lässt sich ebenfalls manuell einstellen.



#### Funktion **ECHTE HEISLUFT**

Alle Heizelemente schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Da die Hitze im gesamten Backofen konstant ist, werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart und gebräunt. Es kann auf maximal vier Einschubhöhen gleichzeitig gegart werden. Beim Einsatz mehrerer Einschubhöhen gleichzeitig empfehlen wir, die Fettpfanne auf die unterste zu stellen. Beim Garen auf 4 Einschubhöhen gleichzeitig empfehlen wir, die Roste auf die Einschubhöhen 3, 5 und 6 zu setzen und die Fettpfanne auf die Einschubhöhe 1.



#### Funktion **TRADITIONELL**

Bei dieser traditionellen Garart verwenden Sie bitte nur eine Einschubhöhe. Wir empfehlen diese Funktion für langsames Garen oder Garen im Wasserbad. Zum Garen im Wasserbad kann das Wasser direkt in die Fettpfanne gegeben werden.



#### Funktion **GRILL-DREHSPIESS**

Das obere Heizelement schaltet sich ein, und der Drehspieß wird in Betrieb gesetzt. Diese Funktion wurde für das Garen mit dem Drehspieß optimiert. Diese Garart bei geschlossener Backofentür durchführen.



#### Funktion **NIEDRIGE TEMPERATUR**

Diese Programme eignen sich zum Gären von Hefeteigen, zum Auftauen von Gefriergut, zur Bereitung von Joghurt, zum mehr oder weniger schnellen Aufheizen, zum langsamen Garen bei niedriger Temperatur. Folgende Temperaturen können eingestellt werden: 40, 85, 120.

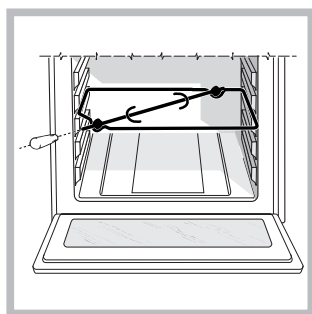


#### Funktion **PYROLYSE**

Dieses Programm dient der automatischen und vollständigen Reinigung des Backofens mittels Pyrolyse (siehe Reinigung und Pflege).

! Der Programmzyklus ist auf 90 Minuten voreingestellt.

#### **Drehspieß \***



Zur Inbetriebnahme des Drehspießes (siehe Abbildung) verfahren Sie wie folgt:

1. Schieben Sie die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1 ein;
2. Schieben Sie die Drehspießhalterung auf Einschubhöhe 3 ein und stecken Sie den Spieß in die

entsprechende Öffnung der Backofenrückwand;

3. Setzen Sie den Drehspieß durch Wahl der Symboltaste



in Betrieb.

\* Nur bei einigen Modellen.

## **Automatik-Garfunktionen**

! **Temperatur** und **Garzeitdauer** sind **vorbestimmt** und durch das System **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata – Programmierter optimale Garzeit)** unveränderlich. Somit wird ein perfektes Ergebnis garantiert. Der Backvorgang wird automatisch unterbrochen; der Backofen signalisiert, wenn das Backgut gar ist.

Nach Auswahl der Automatik-Garfunktion erscheint auf dem Display die Anzeige "IN" (um den Start der Funktion anzuzeigen) und die Garzeit.



#### Funktion **BROT**

Benutzen Sie diese Funktion zur Brotherstellung.

Für optimale Ergebnisse befolgen Sie bitte aufmerksam die nachfolgend aufgeführten Anweisungen:

- Halten Sie sich bitte an das Rezept.
- **vergeet nicht 150 gr (1,5 dl) koud water te gieten in de lekplaat op stand 7**

Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Möchte man das Gargut in den vorgeheizten Ofen geben, nachdem er für eine andere Zubereitung bereits hohe Temperaturen erreicht hat, dann zeigt das Display den Hinweis "OFEN ZU HEISS" bis die Temperatur des Backofens die 40° erreicht hat. Nun kann das Brot in den Ofen gegeben werden.


#### **BROTREZEPT (maximale Teigmenge):**

Zutaten:

- 1,3 Kg Mehl
- 700 g Wasser
- 25 g Salz
- 50 g frische Brothefe oder 4 Tüten Backpulver.

Zubereitung :

- Vermischen Sie Mehl und Salz in einem großen Behälter.
- Lösen Sie die Hefe in leicht lauwarmem Wasser (circa 35 Grad) auf.
- Drücken Sie eine Mulde in das Mehl.
- Geben Sie das Gemisch aus Wasser und Hefe hinein.
- Kneten Sie das Ganze, bis ein homogener und nur leicht klebriger Teig entsteht. Plätten Sie hierfür den Teig mit dem Handballen und kneten Sie ihn dann wieder zusammen (für ca. 10 Minuten).
- Formen Sie eine Kugel und geben Sie den Teig in eine Schüssel. Decken Sie den Teig mit Frischhaltefolie ab, damit er an der Oberfläche nicht austrocknet. Geben Sie die Schüssel in den auf manuelle Betriebsweise HEFETEIG 40°C geschalteten Backofen und lassen Sie den Teig für ungefähr 30/45 Minuten, oder 1 Std. bei Raumtemperatur, gehen (bis der Teig das doppelte Volumen erreicht hat).
- Trennen Sie nun vorsichtig kleine Teigstücke ab und formen Sie die Brote.
- Geben Sie diese auf ein mit Backpapier (auf die Größe des Blechs zugeschnitten) ausgelegtes Backblech (oder auf 2 oder 3 Bleche, wenn die Brote auf mehreren Ebenen gebacken werden sollen) und bestreuen Sie sie mit Mehl.
- Schneiden Sie die Brote mehrmals mit einem scharfen Messer ein.
- Schieben Sie das einzelne Blech in die 2. Ebene ein; bei zwei Blechen verwenden Sie die Ebenen 1 und 4 und bei drei Blechen die Ebenen 1-3-5.

- **Setzen Sie die Fettpfanne in die Ebene 7 und geben Sie 150 gr (1,5 dl) kaltes Wasser hinein.**
- Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.
- Starten Sie die automatische Funktion  BROT.
- Legen Sie die Brote nach dem Garvorgang auf ein Gitter, damit sie komplett abkühlen können.




### Funktion PIZZA

Benutzen Sie diese Funktion zum Backen von Pizzen. Befolgen Sie das angeführte Rezept sowie die Details. Für optimale Ergebnisse befolgen Sie bitte aufmerksam die nachfolgend aufgeführten Anweisungen:

- Halten Sie sich bitte an das Rezept.
- Der Teig muss zwischen 350g und 500g wiegen.
- fetten Sie die Fettpfanne und die Backbleche leicht ein. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Möchte man das Gargut in den vorgeheizten Ofen geben, nachdem er für eine andere Zubereitung bereits hohe Temperaturen erreicht hat, dann zeigt das Display den Hinweis "OFEN ZU HEISS" bis die Temperatur des Backofens die 120° erreicht hat. Nun kann die Pizza in den Ofen gegeben werden. Nur die Gardauer kann um -5/+12 Minuten verändert werden.

### PIZZAREZEPT:

Rezept für 3 oder 4 Pizzen: 1000 g Mehl, 500 g Wasser, 20 g Salz, 20 g Zucker, 10 cl Olivenöl, 20 g frische Hefe (oder zwei Tütchen Instanthefe).

- Aufgehen bei Raumtemperatur: 1 Stunde oder manuelle Betriebsart HEFETEIG bei 40° und etwa 30/45 Minuten gehen lassen.
- Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.
- Starten Sie das Garprogramm  PIZZA.



### Funktion FLEISCHBRATEN

Verwenden Sie diese Funktion für Kalbs-, Schweine-, Lamm- und Rinderbraten. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.






### Funktion KUCHEN

Diese Funktion ist ideal für die Zubereitung von Kuchen. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.

## Garzeit programmieren





! Die Programmierung ist nur nach der Festlegung einer Garfunktion möglich.



### Garzeit programmieren

1. Drücken Sie mehrmals die Taste , bis auf dem DISPLAY das Symbol  und die drei Digit-Anzeigen blinken.
  2. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „-“ drehen, um die gewünschte Zeit einzustellen.
  3. Die Taste  zur Bestätigung drücken.
  4. Nach Ablauf der Zeit zeigt das DISPLAY die Anzeige END an. Der Backofen schließt den Garvorgang ab und das akustische Signal wird aktiviert.
- Beispiel: Es ist 9.00 Uhr. Programmierte Garzeit: 1 Std. und 15 Min. Die Funktion wird um 10.15 Uhr deaktiviert.

### Programmierung eines Garzeitendes

! Das Ende einer Garzeit kann nur dann programmiert werden, wenn auch eine Garzeitdauer eingestellt wurde.

1. Die zum Einstellen der Programmdauer beschriebenen Schritte von 1 bis 3 durchführen.
2. Drücken Sie daraufhin die Taste , bis auf dem DISPLAY das Symbol  und die zwei Digit-Anzeigen blinken.
3. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „-“ drehen, um die Stunden einzustellen.
4. Die Taste  wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY die nächsten beiden Digitalanzeigen blinken.
5. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „-“ drehen, um die Minuten einzustellen.
6. Die Taste  zur Bestätigung drücken.
7. Nach Ablauf der Zeit zeigt das DISPLAY die Anzeige END an. Der Backofen schließt den Garvorgang ab und das akustische Signal wird aktiviert.

Die eingeschalteten Symbole  und  zeigen an, dass eine Programmierung erfolgt ist. Das DISPLAY gibt das Garen und die Garzeit in Wechselfolge wieder. Zum Löschen einer Programmierung drehen Sie den Knopf FUNKTIONEN auf die Position „0“.

## Praktische Back-/Brathinweise

### ECHTE HEISSLUFT

- Die Positionen 1-3-5-6 verwenden.
- Die Fettpfanne in die untere und die Roste in die oberen Führungen einsetzen.
- Setzen Sie die Fettpfanne auf die Ebene 3. Setzen Sie den Rost auf einer der Positionen von 4 bis 7, je nach Dicke des Garguts und legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Rosts. Beispiele: Rindersteak auf Ebene 4 und Bacon auf Ebene 6 oder 7.

### GRILL-DREHSPIESS

- Heizen Sie den Backofen 5 Minuten vor.
- Das Garen erfolgt bei geschlossener Backofentür.
- Setzen Sie die Fettpfanne auf die Ebene 3. Setzen Sie den Rost auf einer der Positionen von 4 bis 7, je nach Dicke des Garguts und legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Rosts. Beispiele: Rindersteak auf Ebene 4 und Bacon auf Ebene 6 oder 7.

### PIZZA oder FLADENBROTE

- Verwenden Sie eine Leichtmetallform mit maximalem Durchmesser von 30 cm und stellen Sie diese direkt auf den Rost.
- Bei reich belegten Pizzas ist es empfehlenswert, den Mozzarella-Käse erst nach halber Backzeit hinzuzugeben.

## Gartabelle ExtraLarge Space

Funktionen	Speisen	Gew. (kg)	Anzahl Garebenen N.	Fettpfanne / Backblech	Einschubhöhe			Vorheizen	Empfohlene Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
					Rost 1	Rost 2	Rost 3			
<b>Echte Heißluft*</b>	Kuchen		1	2 oder 3				Ja	190	30-40
			2	1 bis 2	3 bis 5			Ja	180	35-45
			3	1	3	5		Ja	180	40-50
			4	1	3	5	6	Ja	180	45-55
	Windbeutel		1	2 oder 3				Ja	190	25-35
			2	1 bis 2	3 bis 5			Ja	190	25-35
			3	1	3	5		Ja	190	30-40
			4	1	3	5	6	Ja	190	30-40
	Pizza		1	2 oder 3				Ja	220	15-25
			2	1 bis 2	3 bis 5			Ja	220	20-30
			3	1	3	5		Ja	220	25-35
			4	1	3	5	6	Ja	220	30-40
	Kleingebäck		1	2 oder 3				Ja	180	15-25
			2	1 bis 2	3 bis 5			Ja	180	15-25
			3	1	3	5		Ja	180	20-30
			4	1	3	5	6	Ja	180	20-30
Aufläufe		1	2 oder 3				Ja	200	30-40	
		2	2	5			Ja	200	35-45	
		3	1	4	6		Ja	200	40-50	
Crème Caramel (Wasserbad)		1	2 oder 3				Ja	170	35-45	
		2	2	5			Ja	170	35-45	
		3	1	4	6		Ja	170	40-50	
Panettone		1	1 oder 2				Ja	160	45-60	
Kuchen		1	2 oder 3				Ja	160	60-75	
		2	1	4 oder 5			Ja	160	60-75	
Biskuitböden		1	2 oder 3				Ja	190	30-35	
		2	2	5			Ja	190	35-40	
		3	1	4	6		Ja	190	40-45	
Großes Fleischstück		1	1	2			Ja	160	90-240	
<b>Ober-Unterhitze*</b>	Fleischbraten		1	2	3			Nein	200	35-75
	Überbacken		1	3 oder 4				Nein	190	40-60
	Großer Braten		1	1	2			Nein	200	90-120
	Großer Geflügelbraten		1	1	2			Nein	200	90-120
<b>Grill*</b>	Rindersteak		1	3	4 oder 5			Ja	100%	20-30
	Würste		1	3	5 bis 7			Ja	100%	10-20
	Schweinesteak		1	3	5 bis 7			Ja	100%	15-25
	Bacon		1	3	5 bis 7			Ja	100%	3-6
<b>Niedrige Temperatur</b>	Hefeteig/ Auftauen		1	2				Nein	40	
	Weißer Baisers		4	1	3	5	6	Nein	85	8-12 Stunden**
	Fleisch/Fisch		3	1	3	5		Nein	85	90-180**
<b>Brot Automatisch</b>	Brot (siehe Rezept)	2	1	7***	2			Nein		
		2	2	7***	1	4		Nein		
		2	3	7***	1	3	5	Nein		
<b>Pizza Automatisch</b>	Pizza (siehe Rezept)	1	1	2				Nein		23-30**
		2	2	2	5			Nein		25-35**
		3	1	1	3	5		Nein		30-35**
		4	1	1	3	5	6	Nein		35-40**
<b>Fleisch Automatisch</b>	Braten		1	2	3			Nein		60-90**
<b>Kuchen Automatik</b>	Kuchen	1	1	2				Nein		35-60**
		2	2	2	5			Nein		35-60**

\* Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können. Die Vorheizzeiten des

## Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

### Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz in privaten Haushalten bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Regen und Gewittern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Handling des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Gerätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- **Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen: Sie könnten entflammen, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf der Position "●"/"○" befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie bei etwaigen Störungen bitte keinesfalls, Innenteile selbst zu reparieren. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst (siehe Kundendienst) in Verbindung.
- Stellen Sie bitte keine Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Wahrnehmungsstörungen oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- **Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.**

### Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen. Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

### Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch den Backofen in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen verwenden. Mit Hilfe der Programmvorwahl, vor allem dem „Garvorgang mit verzögertem Start“ (siehe Garprogramme) und der „Selbstreinigung mit verzögertem Start“ (siehe Reinigung und Pflege) können Sie die Benutzung Ihres Backofens in diesem Sinne programmieren.
- Es empfiehlt sich, das Garprogramm DREHSPIESS stets bei geschlossener Backofentür zu verwenden: Dadurch werden nicht nur optimale Ergebnisse erzielt, sondern auch Energie gespart (ca. 10 %).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einwandfreiem Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

! Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby.

Werden für 2 Minuten keine Tasten gedrückt, dann stellt sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Der Standby-Modus wird mit dem stark leuchtenden "Symbol Uhr" angezeigt. Sobald eine Taste gedrückt wird, stellt sich das Gerät wieder in den normalen Betriebsmodus.

## Reinigung und Pflege

### Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

### Reinigung Ihres Gerätes

- Die beschichteten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen mit einem Schwamm und einer einfachen Spüllauge reinigen. Bei hartnäckigen Flecken spezielle Reinigungsmittel verwenden. Es wird empfohlen, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und zu trocknen. Auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reinigungsmittel verwenden.

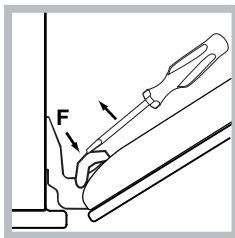
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch etwas warm ist, gereinigt werden. Hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel verwenden. Mit Wasser nachspülen und mit einem weichen Tuch trocken. Scheuermittel vermeiden.
  - Das Zubehör lässt sich mit Ausnahme der Gleitschienen wie normales Geschirr (auch im Geschirrspüler) reinigen.
- ! Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

### Backofentür reinigen

Die Backofentür aus Glas nur mit einem weichen Schwamm und mildem Reinigungsmittel reinigen. Das Gerät danach mit einem weichen Tuch trocknen. Keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber verwenden, da sie die Oberfläche zerkratzen oder das Glas beschädigen können.

Zur einfachen und gründlichen Reinigung kann die Backofentür abgenommen werden.

1. Hierzu die Tür vollständig öffnen (siehe Abbildung).
2. mit einem Schraubenzieher die an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel **F** anheben und drehen (siehe Abbildung);

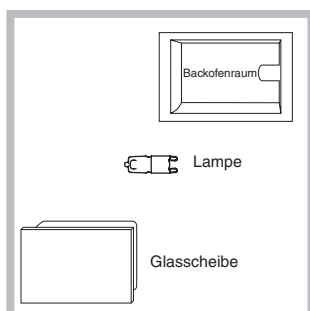


3. Die Tür an den beiden äußeren Seiten langsam und nicht vollständig schließen. Die Tür danach nach außen aus ihrer Lagerung herausziehen (siehe Abbildung). In umgekehrter Reihenfolge wird die Backofentür wieder angebracht.

### Dichtungen prüfen

Den Zustand der Dichtung an der Backofentür in regelmäßigen Abständen prüfen. Sich im Falle einer beschädigten Dichtung an die nächstgelegene Kundendienststelle (siehe Kundendienst) wenden. Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht zu verwenden.

### Lampenaustausch



1. Nehmen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung ab.
2. Nehmen Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue desselben Typs: Halogenlampe 230 W, Leistung 25 W, Sockel G9.
3. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an (siehe Abbildung).

! Berühren Sie die Lampe nicht mit bloßen Händen.

! Die Offenlampe darf nicht als Raumlampe verwendet werden.

### Automatische Reinigung mit der Funktion PYROLYSE

Mit dem Programm PYROLYSE erreicht die Temperatur des Ofens 500°C. Damit wird der Pyrolysezyklus aktiviert, der Lebensmittelreste und Schmutz verbrennt. Der Schmutz wird regelrecht zu Asche. Halten Sie Kinder während des Reinigungszyklus fern von dem Gerät, da die Oberflächen sehr heiß werden können. Particles may ignite inside the oven due to the combustion process. Im Ofen können Partikel in Folge des Verbrennungsprozesses Feuer fangen. Das ist jedoch kein Grund zur Beunruhigung: es handelt sich um einen normalen und völlig ungefährlichen Vorgang.

Vor der PYROLYSE-Reinigung:


! Es wird empfohlen, den ersten Selbstreinigungszyklus auf 120 Minuten einzustellen.

! Der Backofen muss kalt sein. Wenn der Backofen sehr heiß ist, startet der Pyrolysevorgang möglicherweise nicht. Den Backofen abkühlen lassen.


- Entfernen Sie größere Speisereste aus dem Backofeninneren mit einem feuchten Schwamm. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel.
- Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen heraus.
- Lassen Sie keine Geschirrtücher oder Topflappen auf dem Griff des Backofens.

! Ist der Backofen zu heiß, startet der Pyrolyse-Reinigungsvorgang möglicherweise nicht. Warten Sie bitte, bis sich der Backofen abgekühlt hat.

! Das Programm kann erst nach dem Schließen der Ofentür starten.


Zur Aktivierung des Programms PYROLYSE drehen Sie den Drehknopf FUNKTIONEN auf .

Der Drehknopf ZEITEINSTELLUNG kann verwendet werden, um den gewünschten Reinigungsgrad auszuwählen. Die nicht veränderbaren, voreingestellten Zeiten sind drei:





1. Sparprogramm (ECO): Knopf in Richtung "—" drehen. Garzeit: 1 Stunde.
2. Normalprogramm (NOR): Anfangsleistungsstufe. Garzeit: 1 Std. und 30 Minuten.
3. Intensivprogramm (INT): Drehen Sie den Drehknopf in Richtung "+". Garzeit: 2 Std.
4. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste .



Das Zyklusende PYROLYSE kann wie jeder normale Garzyklus programmiert werden (siehe Programmierung Selbstreinigungsvorgang).

### Sicherheitsvorrichtungen

- Das Aufleuchten des auf dem Display befindlichen Symbols  ist ein Zeichen dafür, dass die Backofentür ab dem Moment automatisch gesperrt wurde, an dem sehr hohe Temperaturwerte erreicht wurden.
- Bei Auftreten von Fehlfunktionen wird die Stromversorgung der Heizelemente unterbrochen.
- Bei gesperrter Backofentür können die Einstellungen für die Dauer und das Zyklusende nicht mehr abgeändert werden.

### Ende der Selbstreinigung programmieren

1. Drücken Sie die Taste , bis sowohl das Symbol  als auch die beiden Zahlen auf dem DISPLAY blinken.
  2. Drehen Sie den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „-“, um die Stunden einzustellen.
  3. Drücken Sie erneut die Taste , bis die beiden Zahlen auf dem DISPLAY blinken.
  4. Drehen Sie den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „-“, um die Minuten einzustellen.
  5. Drücken Sie erneut die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.
  6. Nach Ablauf der Zeit zeigt das DISPLAY die Anzeige END an und das akustische Signal wird aktiviert.
- Zum Beispiel: Es ist 9.00 Uhr, und es wird ein PYROLYSE-Sparprogramm (ECO) mit voreingestellter Dauer von 1 Stunde gewählt. Das Zyklusende ist für 12:30 Uhr programmiert. Das Programm startet also automatisch um 11:30 Uhr.

Wenn die Programmierung eingestellt wurde, sind die Tasten  und  eingeschaltet. Auf dem DISPLAY wird abwechselnd die als Ende des PYROLYSE-PROGRAMMS vorgewählte Uhrzeit und die Dauer eingeblendet.

### Nach Abschluss der Selbstreinigung

vor dem Öffnen der Tür muss abgewartet werden, bis die Temperatur im Ofen ausreichend gesunken ist. An den Ofenwänden und auf dem Backofenboden hat sich während der Reinigung etwas weißer Staub abgelagert: entfernen Sie ihn mit einem feuchten Schwamm, nachdem der Ofen komplett abgekühlt ist. Möchten Sie hingegen die Restwärme des Ofens nutzen, dann brauchen Sie den Staub nicht zu entfernen, denn er ist völlig ungefährlich und keine Gefahr für die Speisen.

## Het installeren

! Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat alle nodige informatie voorhanden blijft.

! Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

### Plaatsing

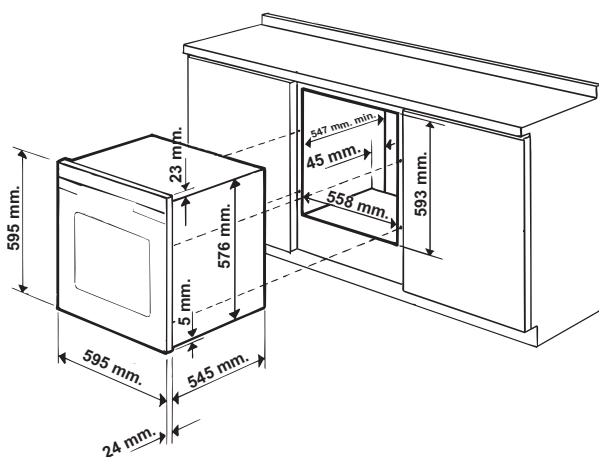
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden weggegooid volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling ( zie Voorzorgsmaatregelen en advies).

! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

### Inbouw

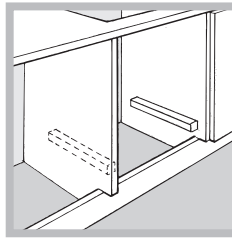
Voor een goede werking van het apparaat moet het keukenmeubel de juiste kenmerken hebben:

- de zijkanten van de kastjes die aan de oven grenzen moeten hittebestendig zijn;
- in het bijzonder moet, in geval van meubels met finer, de lijm bestand zijn tegen temperaturen van 100°C;
- voor het inbouwen van de oven, zowel onder het aanrecht (zie figuur) als in stapelbouw, dient het meubel de volgende afmetingen te hebben:

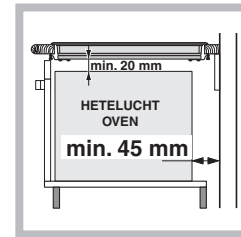
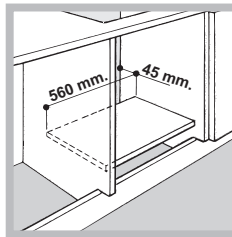


! Nadat het apparaat is ingebouwd, mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische onderdelen. Het energieverbruik dat staat aangegeven op het typeplaatje is gebaseerd op dit soort installatie.

### Ventilatie

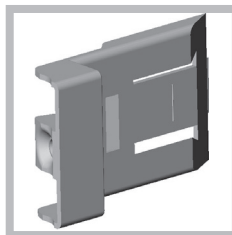


Om een goede ventilatie te kunnen garanderen is het noodzakelijk de achterkant van het meubel te verwijderen. Het verdient de voorkeur de oven op twee houten balken te plaatsen, of eventueel op een enkele plank die een opening heeft van tenminste 45 x 560 mm (zie afbeeldingen).

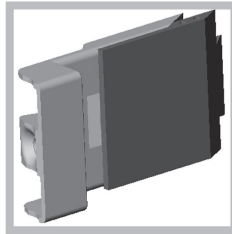


### Centreren en bevestigen

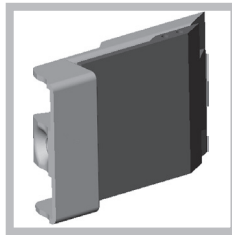
Regel de 4 klemmetjes aan de zijkant van de oven in overeenkomst met de 4 gaten in de lijst. De stand hangt af van de dikte van de zijkant van het meubel:



als de dikte 20 mm is: verwijder het regelbare gedeelte van het stelvoetje (zie afb.);



als de dikte 18 mm is: gebruik de eerste gleuf zoals door de fabriek is voorzien (zie afb.);



als de dikte 16 mm is: gebruik de tweede gleuf (zie afb.).

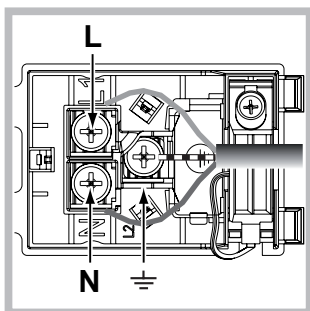
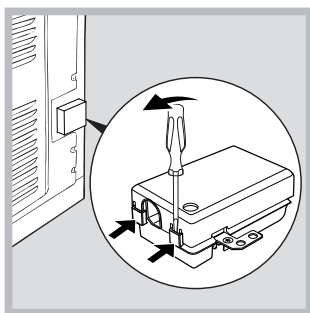
Om het apparaat aan het keukenkastje te bevestigen: open de ovendeur en schroef de 4 houtschroeven in de 4 gaten in de zijrand.

! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

### Elektrische aansluiting

De ovens met driepolige voedingskabel functioneren met de wisselstroom, spanning en frequentie die aangegeven staan op het typeplaatje op het apparaat ( zie onder).

## Monteren voedingskabel



1. Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier: trek het deksel van het klemmenbord open (zie afb.).

2. De voedingskabel in werking stellen: draai de schroef van de kabelklem en de drie schroeven van de contacten L-N- $\perp$  los, en bevestig de draden onder de schroeven met inachtneming van de kleuren: Blauw (N) Bruin (L) Geel-Groen  $\perp$  (zie afbeelding).

3. Maak de kabel vast aan de daarvoor bestemde kabelklem.

4. Sluit het deksel van het klemmenbord.

### Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje.

Wanneer het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoende aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

! De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische aansluiting en het in acht nemen van de veiligheidsnormen.

Voor het aansluiten moet u controleren dat:


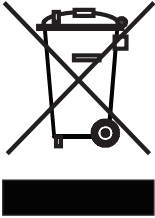
- het stopcontact geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- het stopcontact en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel het stopcontact te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is moeten het snoer en het stopcontact gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (zie Service).

! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

TYPEPLAATJE	
<b>Afmetingen*</b>	breedte 43,5 cm hoogte 41 cm diepte 41 cm
<b>Inhoud*</b>	liter 74
<b>Afmetingen**</b>	breedte 45,6 cm hoogte 41 cm diepte 41 cm
<b>Inhoud**</b>	liter 77
<b>Elektrische aansluitingen</b>	spanning 220-240V ~ 50 Hz, maximaal opgenomen vermogen 3400 W (zie typeplaatje)
<b>ENERGY LABEL</b>	Richtlijn 2002/40/EG over het etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304  Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde convector - verwarmingsfunctie:  Traditioneel
 	Deze apparatuur voldoet aan de volgende EU voorschriften: 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen – 2004/108/EEG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen. 2002/96/CE en daaropvolgende wijzigingen. 1275/2008 Stand-by/off mode

\* Alleen voor modellen met diepgetrokken geleiders.

\*\* Alleen voor modellen met uitstekende geleiders.

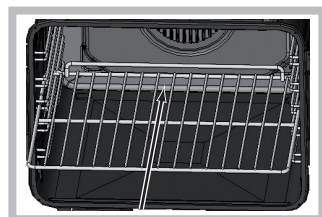
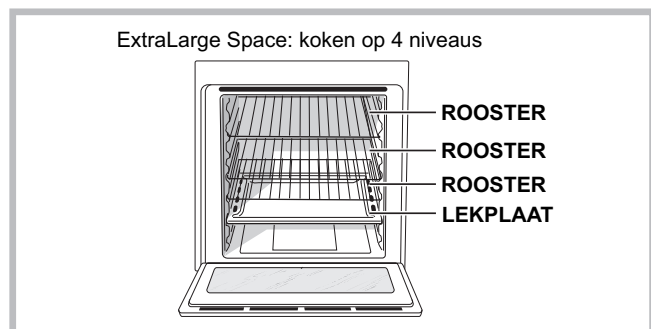


## Starten en gebruik

### Structuur van de oven

De BIG CAVITY oven biedt 70 l aan inhoud en de mogelijkheid etenswaren op 4 niveaus tegelijk te koken. Ook is het mogelijk grote hoeveelheden voedsel te koken, die normaal niet in een traditionele oven zouden passen.

Dankzij de ExtraLarge Space, biedt BIG CAVITY 10 kookfuncties, waarvan 6 universele, voor elk type bereiding, en 4 automatische programma's, die perfecte resultaten garanderen bij elk recept.



! Als u het rooster erin schuift dient u zich ervan te verzekeren dat de blokkering zich aan de achterzijde van de opening bevindt (zie afbeelding).

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de oven deur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

! Tijdens het gebruik raden wij u aan eventuele borden, pannen of gemakkelijk bedervende levensmiddelen uit de uitgeschakelde ruimten te verwijderen.

! In het geval van bereidingen waar het gerecht moet rijzen raden we u aan de deur niet te openen om het resultaat ervan niet te bederven.

### Ventilator

Om de oven van buiten niet te heet te laten worden, brengt een ventilator een luchtstroom teweeg die onder het bedieningspaneel van de oven naar buiten komt.







! Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator draaien totdat de oven voldoende is afgekoeld.

### Ovenverlichting

Als de oven uit is, kan het ovenlicht op ieder willekeurig moment aan worden gedaan door op de toets licht te drukken.




### De klok instellen

! De klok kan alleen worden ingesteld als de oven uit is.

1. Druk op de toets  totdat het eerste cijfer op het DISPLAY begint te knipperen en de symbolen   en  uit zijn gegaan;
2. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting “+” en “-” om de uren in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets  totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
4. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting “+” en “-” om de minuten in te stellen;
5. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen.

### De timer instellen

! Deze functie onderbreekt de bereiding niet en is onafhankelijk van het gebruik van de oven. Hij dient er uitsluitend voor een geluidssignaal te laten horen als de ingestelde minuten zijn verstreken.

1. Druk op de toets  totdat het symbool  en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
  2. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting “+” en “-” om de minuten in te stellen;
  3. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen.
- Nu verschijnt het terugtellen, aan het einde waarvan u een geluidssignaal zult horen.

### De oven starten

1. Selecteer de gewenste kookfunctie door aan de FUNCTIEKNOP te draaien.
2. De oven begint met voorverwarmen. De temperatuur kan gewijzigd worden door te draaien aan de knop INSTELLEN TEMPERATUUR.
3. Als u een geluidssignaal hoort is de voorverwarming afgelopen: zet de etenswaren in de oven.
4. Tijdens het koken kunt u nog altijd:
  - de kookfunctie wijzigen door te draaien aan de FUNCTIEKNOP;
  - de temperatuur wijzigen door te draaien aan de knop INSTELLEN TEMPERATUUR (alleen voor universele bereidingen);
  - de duur en het einde van de kooktijd programmeren (alleen voor universele bereidingen);
  - het koken onderbreken door de FUNCTIEKNOP weer op stand “0” te zetten.
5. Indien de stroom uitvalt en de oventemperatuur niet te laag is geworden, gaat de oven automatisch terug naar het punt waar de functie is onderbroken. De geprogrammeerde functies worden echter niet onthouden. U dient ze daarom bij het terugkeren van de stroom opnieuw in te stellen.

### Functies van de universele bereidingen

! Alle functies hebben een vooringestelde kooktemperatuur. Deze kan handmatig worden aangepast en naar wens worden ingesteld tussen 40°C en 250°C.

Bij de functie GRILL-DRAAISPIJ is de ingestelde waarde een vermogen uitgedrukt in %. Ook deze kan handmatig worden gewijzigd.

 Functie **MULTILEVEL**

Alle verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Het is mogelijk maximaal vier roosters tegelijk te gebruiken. In het geval u meerdere roosters tegelijk gebruikt raden wij u aan de lekplaat altijd op de onderste stand te plaatsen. Wanneer u op 4 standen tegelijk kookt dient u de roosters op de standen 3, 5 en 6 te plaatsen en de lekplaat op stand 1.

 Functie **TRADITIONEEL**

Met deze traditionele kookwijze is het beter een enkel rooster te gebruiken. Aanbevolen kookfunctie voor langzame bereidingen of au bain-marie. Voor de bereiding au bain-marie raden wij u aan het water rechtstreeks in de bakplaat gieten.

 Functie **GRILL-DRAAISPIJT**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan en het draaispijst komt in beweging. Deze functie is optimaal voor het braden aan het draaispijst. Kook met de ovendeur dicht.

 Functie **LAGE TEMPERATUUR**

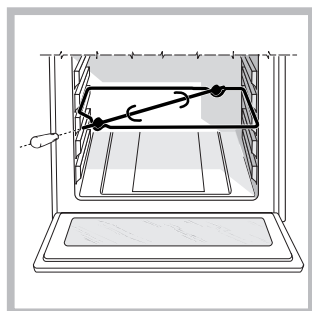
Deze kookfunctie is ideaal voor rijzen, ontdooien, het bereiden van yoghurt, het snel of langzaam opwarmen van gerechten en het langzaam koken van etenswaren op lage temperatuur. De in te stellen temperaturen zijn: 40, 80, 120 °C.

 Functie **PYROLISE**

Dit programma reinigt de oven volledig en automatisch door middel van de pyrolyse. (zie Onderhoud en verzorging).


! De programmacyclus is ingesteld op 90 minuten.

### Draaispijst \*



Voor het activeren van het draaispijst (zie afb.) gaat u als volgt te werk:

1. plaats de lekplaat in stand 1;
2. zet de steun van het draaispijst op de 3e stand en steek de vleespen in de speciale opening achterin de oven;

3. activeer het draaispijst door middel van de symbolen ;

## Automatische kookfuncties

! De **temperatuur** en de **bereidingsduur** worden **bepaald** met het systeem **C.O.P.® (Optimale Geprogrammeerde Bereiding)** dat automatisch een perfect resultaat garandeert. De bereiding wordt automatisch gestopt en de oven geeft aan wanneer het gerecht gaar is.

Heeft men eenmaal de functie voor automatische bereiding gekozen, dan ziet men op de display "IN" (betekent dat de functie is gestart) en de tijdsduur van de bereiding.

 Functie **BROOD**

Gebruik deze functie voor het bakken van brood. Zie het volgende hoofdstuk voor recepten en details.

Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig op te volgen:

- houdt u zich aan het recept;
- **vergeet niet 150 gr (1,5 dl) koud water te gieten in de lekplaat op stand 7;**


Plaats het gerecht in de koude oven. Als u het in de warme oven wilt plaatsen, nadat u eerst een ander gerecht heeft gekookt, dan zal het display de tekst "OVEN TE HEET" tonen totdat de oventemperatuur de 40° zal hebben bereikt. Nu kunt u het brood in de oven zetten.

### Recept voor BROOD (maximale hoeveelheid deeg):

Ingrediënten:

- 1,3 kg meel
- 700 g water
- 25 g zout
- 50 g vers broodgist of 4 zakjes poedergist.

Bereiding:

- Meng het meel en het zout in een grote kom.
- Doe de gist in lauw water (circa 35 graden).
- Maak een kuil in het meel.
- Giet er het mengsel van water en gist in
- Kneed het geheel totdat een homogeen deeg is gevormd dat niet plakkerig is, door het deeg 10 minuten lang met de palm van de hand plat te drukken en vervolgens weer dicht te vouwen.
- Maak een bal van het deeg, doe het in een slakom en bedek het met plastic folie om te voorkomen dat de buitenkant ervan uitdroogt. Doe de slakom in de oven op de handmatige functie RIJZEN op 40°C en laat het ongeveer 30/45 minuten lang rijzen, of 1 uur lang op kamertemperatuur (het volume van het deeg moet verdubbelen).
- Breek het deeg door het langzaam te bewerken en het te verdelen in verschillende broden.
- Plaats de broden op het rooster (of op 2 of 3 roosters als u de broden op meerdere niveaus wilt koken) op het ovenpapier (dat op maat geknipt is voor de lekplaat) en bestrooi ze met meel.
- Maak enkele sneden in het brood met een scherp mes.
- Doe het rooster op de 2e stand voor een bereiding op één enkel niveau, voor de bereiding op 2 niveaus op de 1e en 4e stand en voor de bereiding op 3 niveaus op stand 1-3-5.
- **Plaats de lekplaat op stand 7 en giet er 150 gr (1,5 dl) koud water in.**
- Plaats het gerecht in de koude oven.
- Start de automatische functie  BROOD.
- Aan het einde van de kooktijd laat u de broden rusten op een rooster totdat ze geheel zijn afgekoeld.

\* Slechts op enkele modellen aanwezig.


**Functie PIZZA**

Gebruik deze functie voor het bereiden van pizza's. Zie het volgende hoofdstuk voor recepten en details.


Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig op te volgen:

- houdt u zich aan het recept;
- het gewicht van het deeg moet tussen 350g en 500g zijn.
- vet de lekplaat en de ovenschalen licht in.

Plaats het gerecht in de koude oven. Als u het in de warme oven wilt plaatsen, nadat u eerst een ander gerecht heeft gekookt, dan zal het display de tekst "OVEN TE HEET" tonen totdat de oventemperatuur de 120° zal hebben bereikt. Nu kunt u de pizza in de oven zetten. Het is alleen mogelijk de duur met stappen van -5/+12 minuten te wijzigen.

**Recept voor PIZZA:**

Recept voor 3 of 4 pizza's: 1000 g meel, 500 g water, 20 g zout, 20 g suiker, 10 cl olijfolie, 20 g bakkersgist (of 2 zakjes gedroogde gist)

- Rijzen op kamertemperatuur: 1 uur of handmatige functie RIJZEN op 40°. Laat circa 30/45 minuten rijzen.
- Plaats het gerecht in de koude oven.
- Start de bereiding  PIZZA.


**Functie GEROOSTERD VLEES**

Gebruik deze functie voor het bereiden van kalfs-, varkens-, lams- en rundvlees. Plaats het gerecht in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.


**Functie GEBAK**

Deze functie kan worden gebruikt voor het bakken van taarten. Plaats het gerecht in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.

**De bereiding programmeren**



! De programmering is alleen mogelijk wanneer een kookfunctie is geselecteerd.

**Het programmeren van de kookduur**

1. Druk meerdere malen op de toets  totdat het symbool  en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting "+" en "-" om de gewenste duur in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen;
4. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal.
  - B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten. De functie stopt automatisch om 10:15.

**Het einde van een bereiding programmeren**


! Het programmeren van het einde van een bereiding is alleen mogelijk nadat u een kookduur heeft geselecteerd.

1. Volg de procedure beschreven voor de duur van punt 1 t/m 3;
2. druk daarna op de toets  totdat het symbool  en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;



3. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting "+" en "-" om de uren in te stellen;

4. druk nogmaals op de toets  totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;

5. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting "+" en "-" om de minuten in te stellen;

6. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen;

7. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal.

De symbolen  en  gaan aan om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Op het DISPLAY verschijnen om de beurt de eindtijd en de duur van de bereiding.

Om een programmering te annuleren draait u de FUNCTIEKNOP op stand "0".

**Praktische kooktips**
**MULTILEVEL**

- Gebruik de standen 1-3-5-6.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en de roosters op de hoogste.
- Gebruik in het geval van pizza of focaccia een lichte aluminium ovenschaal met een maximum diameter van 30 cm en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster. Bij zeer gevulde pizza's raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen. Het wordt aangeraden om tijdens de bereiding de volgorde van de roosters te wijzigen.

**GRILL-DRAAISPIJT**

- De oven 5 minuten voorverwarmen.
- Kook de gerechten met de ovendeur dicht.
- Plaats de lekplaat op stand 3. Doe het rooster op een van de standen van 4 t/m 7, aan de hand van de dikte van het gerecht. Zet de gerechten in het midden van het rooster. Bijvoorbeeld: runder-entrecote op stand 4 en bacon op stand 6 of 7.

**PIZZA of FOCACCIA**

- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal met een maximum diameter van 30 cm en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster.
- Bij zeer gevulde pizza's raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.

## Tabel kookplaat holte ExtraLarge Space

Functies	Voedingsmiddelen	Gewicht (kg)	Koken op # niveau's N.	Positie van de niveau's			Voorverwarming	Aanbevolen temperatuur (°C)	Kooktijd (minuten)	
				Lekbak	Rooster 1	Rooster 2				Rooster 3
Multikookfunctie	Vlaai		1	2 of 3				Ja	190	30-40
			2	1 tot 2	3 tot 5			Ja	180	35-45
			3	1	3	5		Ja	180	40-50
			4	1	3	5	6	Ja	180	45-55
	Beignet		1	2 of 3				Ja	190	25-35
			2	1 tot 2	3 tot 5			Ja	190	25-35
			3	1	3	5		Ja	190	30-40
			4	1	3	5	6	Ja	190	30-40
	Pizza		1	2 of 3				Ja	220	15-25
			2	1 tot 2	3 tot 5			Ja	220	20-30
			3	1	3	5		Ja	220	25-35
			4	1	3	5	6	Ja	220	30-40
	Koekjes		1	2 of 3				Ja	180	15-25
			2	1 tot 2	3 tot 5			Ja	180	15-25
		3	1	3	5		Ja	180	20-30	
		4	1	3	5	6	Ja	180	20-30	
Gebakjes		1	2 of 3				Ja	200	30-40	
		2	2	5			Ja	200	35-45	
		3	1	4	6		Ja	200	40-50	
Crème Caramel (bain marie)		1	2 of 3				Ja	170	35-45	
		2	2	5			Ja	170	35-45	
		3	1	4	6		Ja	170	40-50	
Panettone (kerstcake met rozijnen uit Milaan)		1	1 of 2				Ja	160	45-60	
Plumcake		1	2 of 3				Ja	160	60-75	
		2	1	4 of 5			Ja	160	60-75	
Cake		1	2 of 3				Ja	190	30-35	
		2	2	5			Ja	190	35-40	
		3	1	4	6		Ja	190	40-45	
Tradizione*	Groot stuk vlees		1	1	2			Ja	160	90-240
	Geroosterd vlees		1	2	3			Nee	200	35-75
	Gratin		1	3 of 4				Nee	190	40-60
	Groot geroosterd vlees		1	1	2			Nee	200	90-120
	Groot geroosterd gevogelte		1	1	2			Nee	200	90-120
Barbecue*	Runderrib		1	3	4 of 5			Ja	100%	20-30
	Worsten		1	3	5 tot 7			Ja	100%	10-20
	Varkensrib		1	3	5 tot 7			Ja	100%	15-25
	Bacon		1	3	5 tot 7			Ja	100%	3-6
Lage temperatuur	Rijzen/ Ontdooien		1	2				Nee	40	
	Witte schuimgebakjes		4	1	3	5	6	Nee	85	8-12 uur**
	Vlees/Vis		3	1	3	5		Nee	85	90-180**
Brood automatisch	Brood (zie recept)		2	1	7***	2		Nee		
			2	2	7***	1	4	Nee		
			2	3	7***	1	3	5	Nee	
Pizza automatisch	Pizza (zie recept)		1	2				Nee		23-30**
			2	2	5			Nee		25-35**
			3	1	3	5		Nee		30-35**
			4	1	3	5	6	Nee		35-40**
Vlees automatisch	Geroosterde waren		1	2	3			Nee		60-90**
Zoete waren automatisch	Zoete waren		1	2				Nee		35-60**
			2	2	5			Nee		35-60**

\* De bereidingstijden gelden bij benadering en kunnen naar voorkeur worden veranderd. De voorverwarmingstijden van de oven zijn in de fabriek ingesteld en kunnen niet handmatig worden veranderd.

\*\* De tijden voor de automatische bereiding zijn in de fabriek ingesteld. De waarden in de tabel gelden voor de minimale en maximale tijdsduur, deze kunnen door de gebruiker worden veranderd, vanaf de in de fabriek ingestelde waarde.

\*\*\* Zoals in het recept, voeg 150 gr (1,5 dl) water toe in de lekbak.



## Vorzorgsmaatregelen en advies

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

### Algemene veiligheidsmaatregelen

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkant van de oven om het apparaat te verplaatsen.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- **Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding. Ieder ander gebruik (b.v.: verwarming van de vertrekken) is niet aangewezen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd en onredelijk gebruik.**
- **Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur zeer heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Pak het handvat van de ovendeur alleen in het midden vast: aan de zijkant zou het heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Plaats geen aluminiumfolie op de bodem van de oven.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand “●”/“○” staan als het apparaat niet wordt gebruikt.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst (zie Service).
- Plaats geen voorwerpen op de open ovendeur.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.

- Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer ofwel door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.

### Afvalverwijdering

- Verwijdering van het verpakkingsmateriaal: houd u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Elektrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de “afvalcontainer met een kruis erdoor” herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.  
Consumenten moeten contact opnemen met de lokale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

### Energiebesparing en milieubehoud

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat de elektriciteitscentrales minder worden belast tijdens het ‘spitsuur’. De optie waarmee u programma’s voorprogrammeert, in het bijzonder de “uitgestelde bereiding” (zie Programma’s) en de “vertraagde automatische reiniging” (zie Onderhoud en verzorging), kunnen u hierbij helpen.
- Houdt bij de functie DRAAISPIT altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Houd de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

! Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing voor apparaten in de standby-stand.

Wanneer 2 minuten lang geen handelingen worden uitgevoerd, gaat het apparaat automatisch in de standby-stand.

De standby-stand wordt weergegeven middels het “Symbool Klok” op een hoge verlichtingssterkte.

Wanneer weer een handeling aan het apparaat wordt uitgevoerd, gaat het systeem onmiddellijk weer over in de operationele stand.

## Onderhoud en verzorging

### De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

## Schoonmaken van het apparaat

- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser), met uitzondering van de geleiders.

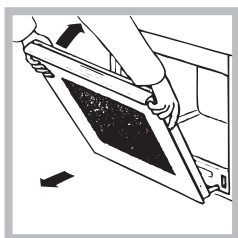
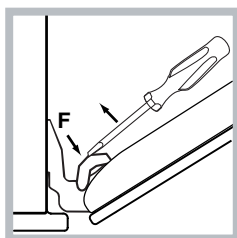
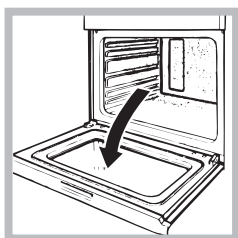
! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

## De ovendeur reinigen

Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.

U kunt voor een grondige reiniging de ovendeur verwijderen:

1. open de deur volledig (zie afbeelding).
2. til de hendeltjes **F** die zich aan de twee scharnieren bevinden, op met behulp van een schroevendraaier en draai ze (zie afbeelding);

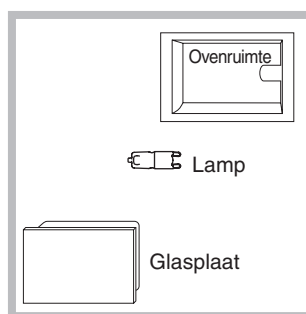


3. pak de deur aan de zijkanten beet en sluit hem langzaam, maar niet helemaal. Trek dan de deur naar u toe en haal hem uit zijn voegen (zie afbeelding). Zet de deur weer op zijn plaats door deze handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

## Het controleren van de afdichtingen

Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichtingen beschadigd zijn, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Technische Dienst te wenden ( zie Service). Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

## Vervangen van het lampje



Voor het vervangen van het ovenlampje:

1. Verwijder het glazen lampenkapje.
2. Verwijder het lampje en vervang het met eenzelfde soort lampje: halogene lamp spanning 230 V, vermogen 25 W, fitting G 9.
3. Doe het deksel weer op zijn plaats (zie afbeelding).

! Raak de lamp niet direct met uw handen aan.

! Gebruik de ovenlamp nooit om een vertrek te verlichten.

## Automatische reiniging met de functie PYROLYSE

Met het programma PYROLYSE bereikt de interne temperatuur van de oven 500°C. Er treedt dan pyrolyse op, die de etens- en vuilresten verbrandt. Het vuil wordt letterlijk verast.

Houd kinderen tijdens de automatische reinigingscyclus ver van het apparaat omdat de oppervlakken erg heet kunnen worden. Er kunnen ook vuilresten in brand vliegen. Dat is niet erg: het is een normaal proces en er zijn geen risico's.

Voordat men het programma PYROLYSE activeert:

! Het wordt aanbevolen om de eerste automatische reinigingscyclus op 120 minuten in te stellen.


! De oven moet koud zijn. Als de oven te heet is kan het gebeuren dat de pyrolyse niet start. Wacht tot de oven is afgekoeld.

- Verwijder met een vochtige spons het ergste vuil en etensresten uit de oven. Gebruik geen wasmiddelen.


- Verwijder alle toebehoren.

- Laat geen doekjes aan de handgreep van de oven hangen.

! Het programma kan pas beginnen als men het deurtje van de oven gesloten heeft.


Om de cyclus PYROLYSE te starten, moet men de FUNCTIEKNOP EXTRALARGE SPACE op  zetten.

De knop INSTELLEN TIJDEN kan worden gebruikt om het gewenste reinigingsniveau te kiezen. Er zijn drie vast ingestelde tijdsduren:



1. Spaarstand (ECO): draai de handknop naar "—". Tijdsduur: 1 uur.
2. Normaal (NOR): beginniveau. Tijdsduur: 1 uur en 30 minuten.
3. Intensief (INT): draai de handknop naar "+". Tijdsduur: 2 uur.
4. druk op de toets  om te bevestigen.



Men kan het einde van de cyclus PYROLYSE programmeren zoals bij een normale kookcyclus (zie Programmering Einde automatische reiniging).

#### Veiligheidsvoorzieningen

- Als op de display de ikoon  aangaat, is het deurtje van de oven vergrendeld na het bereiken van een hoge temperatuur.
- In geval van storing, zullen de verwarmingselementen worden uitgeschakeld.
- Als het deurtje van de oven vergrendeld is, kan men de instellingen voor tijdsduur en Einde cyclus niet meer veranderen.

#### Programmeren van het einde van de automatische reiniging

1. Druk op de toets  totdat de ikoon  en de twee cijfers op de DISPLAY beginnen te knipperen.
  2. Draai de knop INSTELLEN TIJDEN naar “+” en “-” om het uur in te stellen;
  3. Druk opnieuw op de toets  totdat de andere twee cijfers op de DISPLAY beginnen te knipperen.
  4. Draai de knop INSTELLEN TIJDEN naar “+” en “-” om de minuten in te stellen.
  5. Druk nogmaals op de toets  om te bevestigen.
  6. Na het verstrijken van de ingestelde tijd, ziet men “END” op de DISPLAY en wordt er een geluidssignaal gegeven.
- Bijvoorbeeld: het is negen uur en men kiest de optie PYROLYSE Spaarstand (ECO) met een vaste duur van 1 uur. Het einde van de cyclus programmeert men op 12:30. Het programma zal dan automatisch om 11:30 beginnen.

Als de programmering is ingesteld, zullen de toetsen  en  aan staan. Op de DISPLAY ziet men afwisselend de tijdsduur en het eind-uur van de PYROLYSE.

#### Na afloop van de automatische reinigingscyclus,

moet men wachten tot de oven voldoende is afgekoeld voordat men het deurtje weer kan openen. Men zal zien dat er wit poeder op de bodem en de wanden van de oven is: haal dat met een vochtige spons weg, nadat de oven helemaal is afgekoeld. Als men echter deze restwarmte van de oven wil benutten, hoeft men de as niet te verwijderen, omdat deze absoluut onschadelijk is voor de etenswaren.

