

IT

Italiano, 1

GB

English, 17

FR

Français, 32

ES

Español, 47

BC 99DT P XA**BC 99D P XA****BCG 99D P**

Sommario

Installazione, 2-3

Posizionamento
Collegamento elettrico
Dati tecnici

Descrizione dell'apparecchio, 4

Vista d'insieme
Pannello di controllo
Display

Struttura del forno, 5

Avvio e utilizzo, 6-12

Impostare l'orologio
Impostare il contaminuti
ExtraLarge Space
Small Space
Main Space
Utilizzo contemporaneo Small Space e Main Space
Programmare la cottura
Consigli pratici di cottura
Tabella cottura ExtraLarge Space
Tabella cottura Small Space
Tabella cottura Main Space
Tabella cottura contemporanea Small Space e Main Space

Precauzioni e consigli, 13

Sicurezza generale
Smaltimento
Risparmiare e rispettare l'ambiente

Manutenzione e cura, 14-15

Escludere la corrente elettrica
Pulire l'apparecchio
Pulire la porta
Sostituire la lampadina
Pulizia automatica con la funzione FAST CLEAN

Assistenza, 16

Assistenza attiva 7 giorni su 7



Scholtès

IT

Installazione

IT

! 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

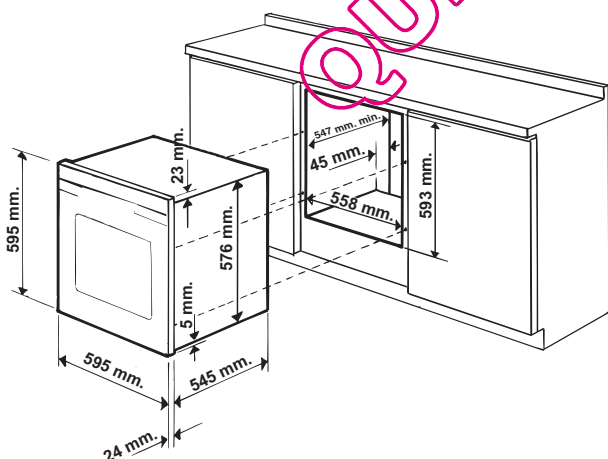
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi *Precauzioni e consigli*).

! 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:

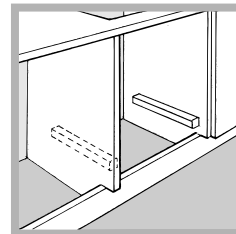
- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento sottotavolo (vedi *figura*) che a colonna, il mobile deve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



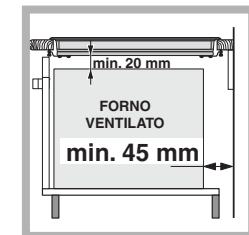
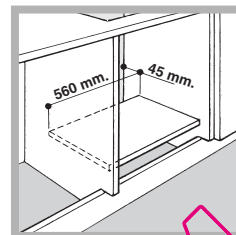
! Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche. Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate con questo tipo di installazione

Aerazione

Per garantire una buona aerazione è necessario

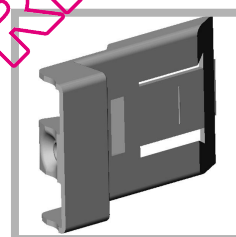


eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (vedi *figura*).

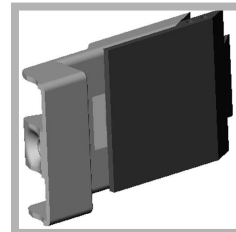


Centraggio e fissaggio

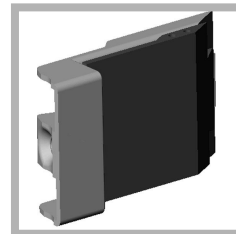
Regolare i 4 tacchetti posti lateralmente al forno, in corrispondenza dei 4 fori sulla cornice perimetrale, in base allo spessore della fiancata del mobile:



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*).

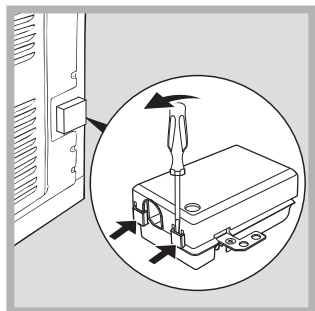
Per fissare l'apparecchio al mobile: aprire la porta del forno e avvitare 4 viti a legno nei 4 fori posti sulla cornice perimetrale.

! 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, con tensione e frequenza indicate nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi sotto).

Montaggio del cavo di alimentazione



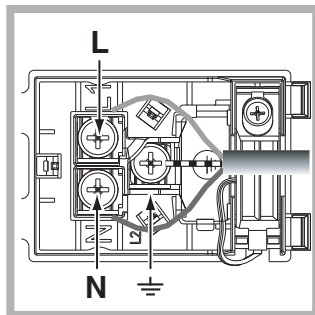
1. Aprire la morsettieria facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (vedi figura).

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.

! 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 prolunghere e multiple.

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

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

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

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

TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Dimensioni*	larghezza cm 43,5 altezza cm 41 profondità cm 41
Volume*	lt. 74
Dimensioni**	larghezza cm 45,6 altezza cm 41 profondità cm 41
Volume**	lt. 77
Collegamenti elettrici	tensione a 220-240V~ 50Hz potenza massima assorbita 3400W (vedi targhetta caratteristiche)
ENERGY LABEL	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

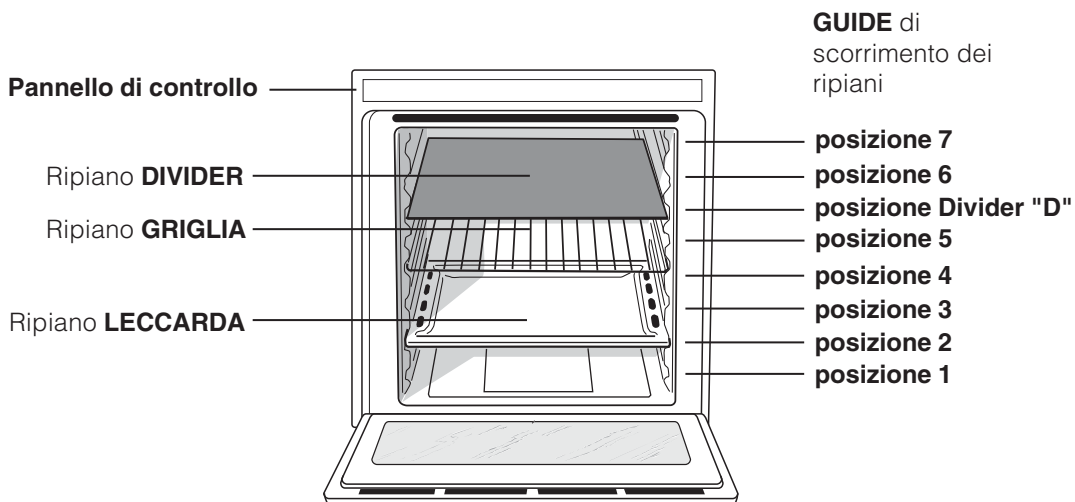
* Solo per modelli con guide imbutite.

** Solo per modelli con guide in filo.

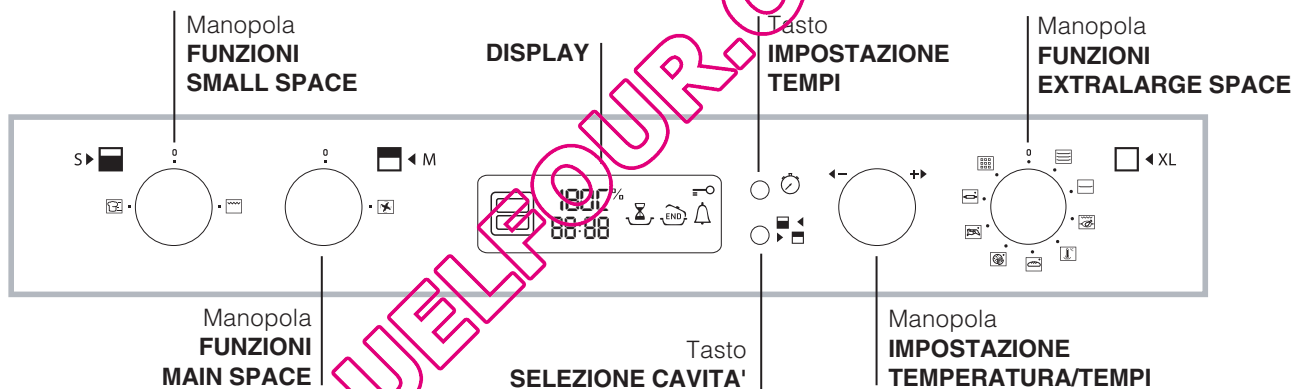
Descrizione dell'apparecchio

IT

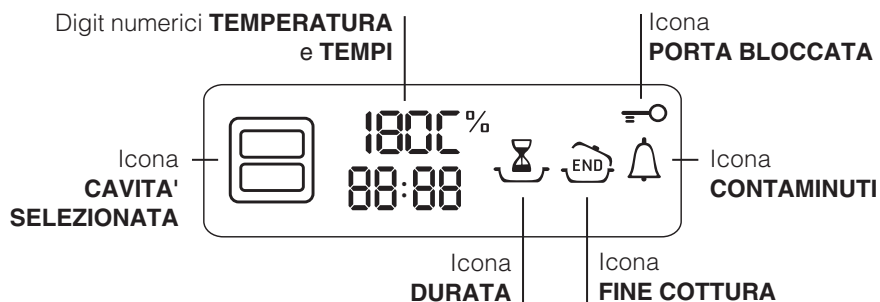
Vista d'insieme



Pannello di controllo



Display



Struttura del forno

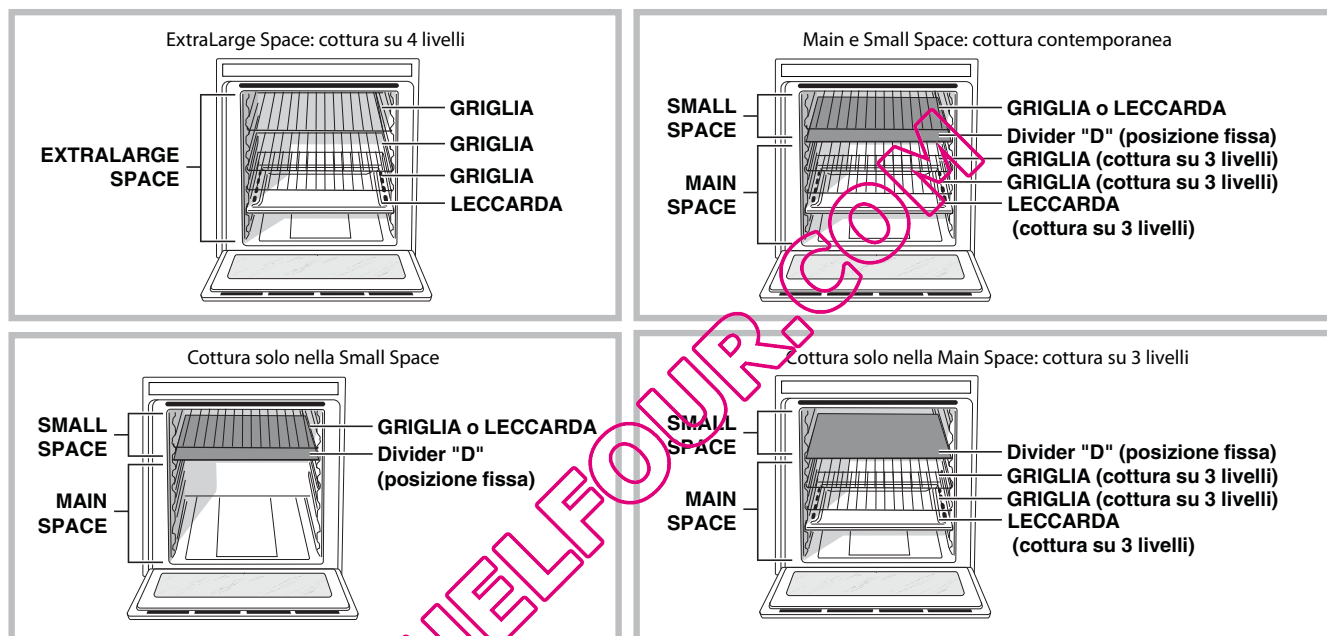
Il forno BIG CAVITY offre 70lt di capacità e la possibilità di cucinare pietanze su 4 livelli contemporaneamente o cucinare porzioni abbondanti, che non starebbero in un forno tradizionale.

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

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

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

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



La tabella riportata di seguito descrive i possibili valori di temperatura impostabili. Il display

intelligente ti guiderà nella corretta regolazione delle temperature delle due cavità.

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

Per annullare qualunque impostazione è sufficiente ruotare la manopola Funzioni Small Space o Main Space sulla posizione 0.

Avvio e utilizzo

IT


! 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.

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







Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce sotto al pannello di controllo del forno.

! A fine cottura la ventola si attiva e disattiva automaticamente finché il forno non è sufficientemente freddo.




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 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.

ExtraLarge Space


Avviare il forno

1. Selezionare la funzione di cottura desiderata ruotando la manopola FUNZIONI EXTRALARGE

SPACE. L'icona  accesa sul display indica che è selezionata la ExtraLarge Space ed è quindi possibile agire solo sulle impostazioni della ExtraLarge Space.

2. Il forno entra nella fase di preriscaldamento. È possibile modificare la temperatura ruotando la manopola TEMPERATURA. Durante la fase di

preriscaldamento l'icona  lampeggia;

3. Alla fine della fase di preriscaldamento l'icona  si fissa e si avverte un segnale acustico. E' ora possibile introdurre gli alimenti;

4. Durante la cottura è sempre possibile:

- modificare la funzione di cottura agendo sulla manopola FUNZIONI EXTRALARGE SPACE;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola 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 EXTRALARGE SPACE 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.

! Nella configurazione ExtraLarge non è possibile utilizzare le Main e Small Space: le manopole FUNZIONI SMALL SPACE e MAIN SPACE sono disabilite.

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, 80, 120 °C.



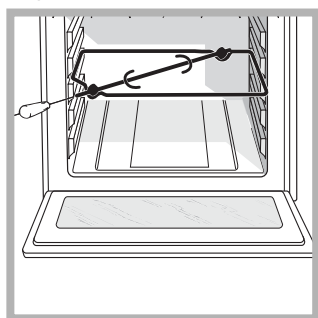
Funzione **PIROLISI**

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

! Il ciclo del programma è preimpostato a 90 minuti.

Girarrosto (solo in alcuni modelli)

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

funzioni .

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.



Funzione **PANE**

Utilizzare questa funzione per realizzare del pane. 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;
- **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 ricoprirla 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.
- Disponi 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.

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, maiale, agnello e manzo. 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.

Small Space


Avviare il forno


1. Inserire il DIVIDER sul ripiano DIVIDER "D" con il perno e le frecce rivolte verso la parte posteriore del forno. A seguito del corretto inserimento è possibile leggere la scritta "BIG CAVITY" sulla parte anteriore della cornice del DIVIDER. Il forno emette un segnale acustico a conferma del corretto inserimento del DIVIDER e permette l'utilizzo delle due Main e Small Space speratamente o contemporaneamente.

! La manopola FUNZIONI EXTRALARGE SPACE viene disabilitata.

2. Selezionare la funzione di cottura desiderata ruotando la manopola FUNZIONI SMALL SPACE.

3. Il forno entra nella fase di preriscaldamento. È possibile modificare la temperatura ruotando la manopola TEMPERATURA. Durante la fase di

preriscaldamento l'icona  lampeggia.

4. Alla fine della fase di preriscaldamento l'icona  si fissa e si avverte un segnale acustico. E' ora possibile introdurre gli alimenti.

5. Durante la cottura è sempre possibile:

- modificare la funzione di cottura agendo sulla manopola FUNZIONI SMALL SPACE;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TEMPERATURA;
- pianificare la durata e l'ora di fine della cottura;
- interrompere la cottura riportando la manopola FUNZIONI SMALL SPACE in posizione "0".

6. 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



Funzione **GRILL**

Si attiva l'elemento riscaldante superiore. Ruotando la manopola TEMPERATURA, il display indicherà livelli di potenza impostabili, che vanno da 5% fino a 100%. La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Questa funzione è indicata per: rosolatura, gratin, colorazione meringhe, toast, piccole grigliate con carne magre e sottili. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.


Funzione FAST COOKING

La funzione necessita di preriscaldamento. Questo funzione è particolarmente indicata per cotture veloci di cibi preconfezionati (surgelati o precotti).

Main Space

Avviare il forno


1. Inserire il DIVIDER sul ripiano DIVIDER "D" con il perno e le frecce rivolte verso la parte posteriore del forno. A seguito del corretto inserimento è possibile leggere la scritta "BIG CAVITY" sulla parte anteriore della cornice del DIVIDER. Il forno emette un segnale acustico a conferma del corretto inserimento del DIVIDER e permette l'utilizzo delle due Main e Small Space separatamente o contemporaneamente.

! La manopola FUNZIONI EXTRALARGE SPACE viene disabilitata.

2. Selezionare la funzione di cottura Universale ruotando la manopola FUNZIONI MAIN SPACE.

3. Il forno entra nella fase di preriscaldamento. È possibile modificare la temperatura ruotando la manopola TEMPERATURA. Durante la fase di

preriscaldamento l'icona  lampeggia.

4. Alla fine della fase di preriscaldamento l'icona  si fissa e si avverte un segnale acustico. E' ora possibile introdurre gli alimenti.

5. Durante la cottura è sempre possibile:

- modificare la temperatura agendo sulla manopola TEMPERATURA;

- pianificare la durata e l'ora di fine della cottura;
- interrompere la cottura riportando la manopola FUNZIONI MAIN SPACE in posizione "0".

6. 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


Funzione UNIVERSALE

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 tre ripiani contemporaneamente. Nel caso di utilizzo di più ripiani contemporaneamente ti raccomandiamo di posizionare sempre la leccarda sul ripiano 1. Nel caso di cottura su 3 livelli contemporaneamente ti raccomandiamo di posizionare le griglie sui ripiani 3 e

5 e la leccarda sul ripiano 1.

Utilizzo contemporaneo Small Space e Main Space


Avviare il forno


1. Inserire il DIVIDER sul ripiano DIVIDER "D" con il perno e le frecce rivolte verso la parte posteriore del forno. A seguito del corretto inserimento è possibile leggere la scritta "BIG CAVITY" sulla parte anteriore della cornice del DIVIDER. Il forno emette un segnale acustico a conferma del corretto inserimento del DIVIDER e permette l'utilizzo delle due Main e Small Space separatamente o contemporaneamente.

! La manopola FUNZIONI EXTRALARGE SPACE viene disabilitata.


! Per migliorare l'efficienza energetica, il tempo di preriscaldamento della cavità SMALL SPACE è di circa 15 minuti.


! Se la MAIN SPACE è impostata ad una temperatura inferiore a 150°C il grill, per salvaguardare il risultato di cottura, non entrerà in funzione: sul display comparirà quindi la scritta OFF.

2. Selezionare la funzione di cottura desiderato per ogni cavità ruotando le manopole FUNZIONI SMALL SPACE e/o FUNZIONI MAIN SPACE. L'icona  indica che è selezionata la Small Space ed è quindi possibile agire sulle impostazioni della Small Space,


l'icona  accesa sul display indica che è selezionata la Main Space ed è quindi possibile agire sulle impostazioni della Main Space.

3. Entrambi i forni entrano nella fase di preriscaldamento. È possibile modificare la temperatura ruotando la manopola TEMPERATURA.

Durante la fase di preriscaldamento l'icona  lampeggia.

4. Alla fine della fase di preriscaldamento l'icona  si fissa e si avverte un segnale acustico. E' ora possibile introdurre gli alimenti.

5. La maggiore luminosità dei digit sul display indica la cavità su cui si sta agendo. per modificare

le impostazioni dell'altra cavità premere il tasto . Durante la cottura contemporanea è infatti possibile modificare le impostazioni sia della Small Space sia della Main Space:

- modificare la funzione di cottura agendo sulla manopola FUNZIONI SMALL SPACE e/o FUNZIONI MAIN SPACE;

- modificare la temperatura agendo sulla manopola TEMPERATURA;

- pianificare la durata e l'ora di fine della cottura;

- interrompere la cottura riportando la manopola FUNZIONI SMALL SPACE e/o FUNZIONI MAIN SPACE in posizione "0".




6. 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.

Programmare la cottura

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





La programmazione è attivabile in tutte le configurazioni possibili: EXTRALARGE, MAIN e SMALL SPACE anche in funzionamento contemporaneo.

Programmare la durata di cottura

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 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. La funzione 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  finché 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  finché 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.
- Nel caso di pizze o focacce utilizzare una teglia in alluminio leggero di un diametro massimo di 30cm, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura. Durante la cottura è preferibile modificare l'ordine dei ripiani.

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.

GRILL

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

FAST COOKING
IT

- Preriscaldare il forno con la leccarda al ripiano 6.
- Per le cotture di cibi surgelati fare riferimento alle indicazioni sulla confezione.

Tabella cottura cavità ExtraLarge Space

Funzioni	Alimenti	Peso (Kg)	Cottura su n. ripiani N.	Posizione dei ripiani				Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)	
				Leccarda	Griglia 1	Griglia 2	Griglia 3				
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	2 o 3				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/ Scongelo		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	7***	1	4		No			
			2	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, aggiungere 150 gr (1,5 dl) di acqua nella leccarda.

Tabella cottura Small Space

Funzioni	Alimenti	Peso (Kg)	Cottura su n. ripiani N.	Posizione dei ripiani			Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
				Leccarda	Griglia 1	Divider			
Fast cooking*	Filetti di pesce		1	6		D	Si	180-200	20-30
	Filetti di carne		1	6		D	Si	180-200	30-40
	Pizza surgelata		1	6		D	Si		
	Preparazione surgelati		1	6		D	Si		
Grill	Toast		1	-	6-7	D	Si	100%	3-5
	Bacon		1	6	7	D	Si	100%	3-6
	Bistecca di maiale		1	6	7	D	Si	100%	15-25

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

Tabella cottura Main Space

Funzioni	Alimenti	Peso (Kg)	Cottura su n. ripiani N.	Posizione dei ripiani			Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
				Leccarda	Griglia 1	Divider			
Universale*	Crostate		1	2		D	Si	200	30-40
			2	1	3	D	Si	200	35-45
	Bigné		1	2		D	Si	190	25-35
			2	1	3	D	Si	190	25-35
	Pizza		1	2		D	Si	220	15-25
			2	1	3	D	Si	220	20-30
	Biscotti		1	2		D	Si	180	15-25
			2	1	3	D	Si	180	15-25
	Pasticci		1	2		D	Si	200	30-40
			2	1	3	D	Si	200	35-45
	Crème Caramel (bagno maria)		1	2		D	Si	170	35-45
	Plumcake		1	2		D	Si	160	60-75
	Pan di spagna		1	2		D	Si	190	30-35
			2	1	3	D	Si	190	35-40
Piccoli arrosti		1	2	3	D	Si	210	30-60	

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

Tabella cottura contemporanea Small Space e Main Space

Small Space

Funzioni	Alimenti	Peso (Kg)	Cottura su n. ripiani N.	Posizione dei ripiani			Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
				Leccarda	Griglia 1	Divider			
Fast cooking*	Filetti di pesce		1	6		D	Si	200-220	20-30
	Filetti di carne		1	6		D	Si	200-220	30-40
	Pizza surgelata		1	6-7		D	Si		
	Preparazioni surgelati		1	6-7		D	Si		
	Riso "pilaf"		1	6		D	Si	180-200	30-45
Grill	Rosolatura		1	6-7		D	Si	100%	3-6

Main Space

Funzioni	Alimenti	Peso (Kg)	Cottura su n. ripiani N.	Posizione dei ripiani			Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
				Leccarda	Griglia 1	Divider			
Universale*	Torte, crostate		1	2		D	Si	200	30-40
			2	1 e 2	3 a 5	D	Si	200	35-45
	Biscotti		1	2		D	Si	180	15-25
			2	1 e 2	3 a 5	D	Si	180	15-25
	Crème caramel (bagno maria)		1	2		D	Si	160	45
	Pizza		1	2		D	Si	220	15-25
			2	1 e 2	3 a 5	D	Si	220	20-30
	Gratin di patate		1	2		D	Si	200	60
	Arrosto		1	2		D	Si	200	60-90
	Pietanze in crosta		1	2		D	Si	200	35-45

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

! 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 la macchina 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 pesanti sulla porta del forno aperta.
- 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.

- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

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 pianificazione dei programmi, in particolar modo la "cottura ritardata" (*vedi Programmi*) e la "pulizia automatica ritardata" (*vedi Manutenzione e cura*), permettono di organizzarsi in tal senso.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al GRILL-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

IT

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.

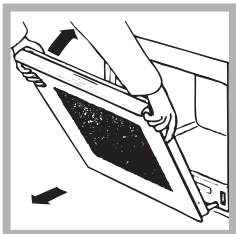
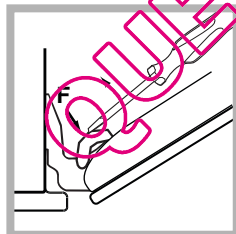
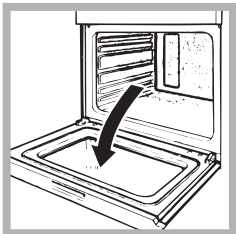
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

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*),

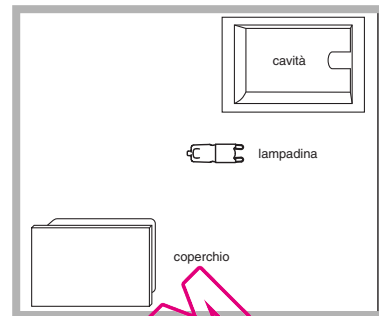


3. afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Poi tirare la porta verso di sé estraendola dalle cerniere (*vedi figura*). Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

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 portalamпада.
2. Estrarre la lampadina e sostituirla con una analoga: lampada

alogenata tensione 230V, potenza 25 W, attacco G 9.

3. Rimontare il coperchio (*vedi figura*).

! Non toccare direttamente con le mani la lampadina.

Pulizia automatica con la funzione FAST CLEAN

Con il programma FAST CLEAN la temperatura interna del forno raggiunge i 500°C. Si attiva il ciclo di pirolisi che brucia i residui di cibo e di sporcizia. 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 FAST CLEAN:

! 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.


- Togliere l'elemento DIVISORE.

- 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 FAST CLEAN, ruotare la

manopola FUNZIONE EXTRALARGE SPACE su . Premere il tasto . 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 FAST CLEAN 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 "+" 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 FAST CLEAN 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, i tasti  e  sono accesi. Il DISPLAY visualizza alternativamente la durata e l'ora della fine di FAST CLEAN.

Al termine del ciclo di pulizia automatica,

è 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.

Assistenza

IT

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.

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- 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



ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI
199.199.199
NUMERO UNICO

In caso di necessità d'intervento chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199*.

Un operatore sarà a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato 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.

QUELFOUR.COM

*Al costo di 14,26 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 da 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.scholtes.com.

Operating Instructions

OVEN

IT

Italiano, 1

GB

English, 17

FR

Français, 32

ES

Espanol, 47

BC 99DT P XA

BC 99D P XA

BCG 99D P

Contents

GB

Installation, 18-19

Positioning
Electrical connection
Technical data

Description of the appliance, 20

Overall view
Control panel
Display

Oven structure, 21

Start-up and use, 22-28

Setting the clock
Setting the minute minder
ExtraLarge Space
Small Space
Main Space
Using the Small Space and Main Space at the same time
Programming cooking
Practical cooking advice
Cooking advice table for the ExtraLarge Space feature
Cooking advice table for the Small Space feature
Cooking advice table for the Main Space feature
Cooking advice table for using the Small Space and Main Space at the same time

Precautions and tips, 29

General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Care and maintenance, 30-31

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Cleaning the oven door
Replacing the light bulb
Assistance
Automatic cleaning using the PYROLYTIC function



Scholtès

Installation

GB

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

Positioning

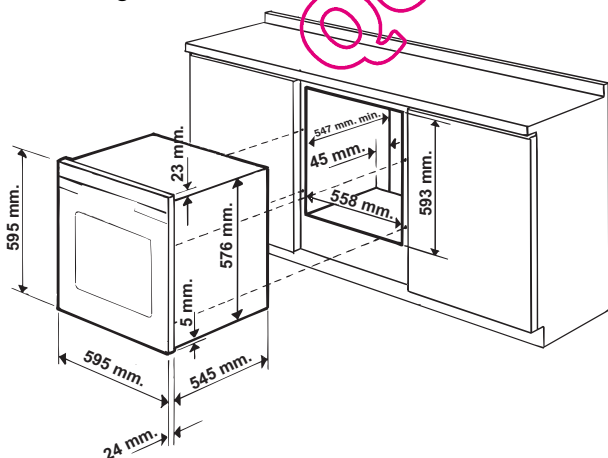
! Do not let children play with the packaging material; it should be disposed of in accordance with local separated waste collection standards (see *Precautions and tips*).

! 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 appliance

Use a suitable cabinet to ensure that the appliance functions properly:

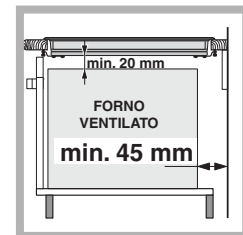
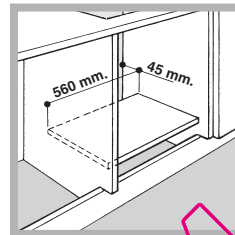
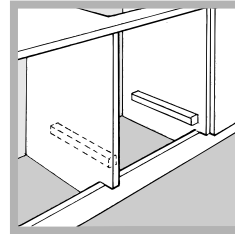
- the panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material;
- cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C;
- to install the oven under the counter (see *diagram*) or in a kitchen unit, the cabinet must have the following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

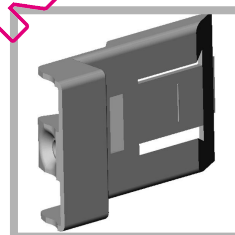
Ventilation

To ensure adequate ventilation is provided, 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 *figures*).

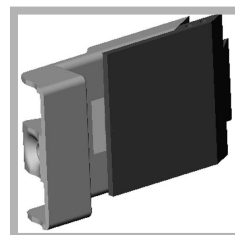


Centring and fixing

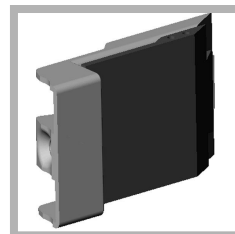
Position the 4 tabs on the side of the oven so that they are aligned with the 4 holes on the outer frame. Adjust the tabs in accordance with the thickness of the cabinet side panel, as shown below:



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*).

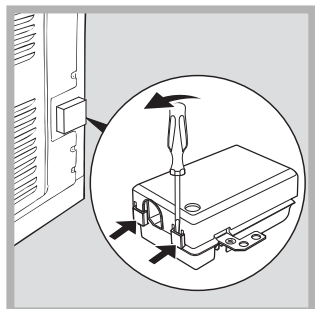
Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and inserting 4 screws into the 4 holes on the outer frame.

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

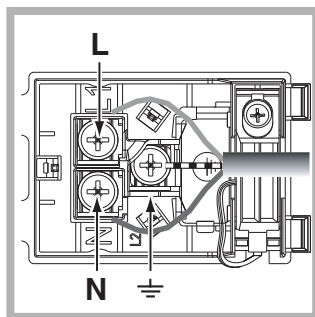
Electrical connection


! 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-. 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  (*see diagram*).

3. Fix the cable in place by fastening the clamp screw.

4. Close the cover of the terminal board.

Connecting the electricity 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 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 (*see below*);
- the voltage is in the range between the values indicated on the data plate (*see below*);
- the socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

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

APPLIANCE SPECIFICATIONS	
Dimensions*	width 43.5 cm height 41 cm depth 41 cm
Volume*	74 l
Dimensions**	width 45.6 cm height 41 cm depth 41 cm
Volume**	77 l
Electrical connections	voltage: 220 - 240 V~ 50 Hz maximum power absorbed 3400 W (see data plate)
ENERGY LABEL	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

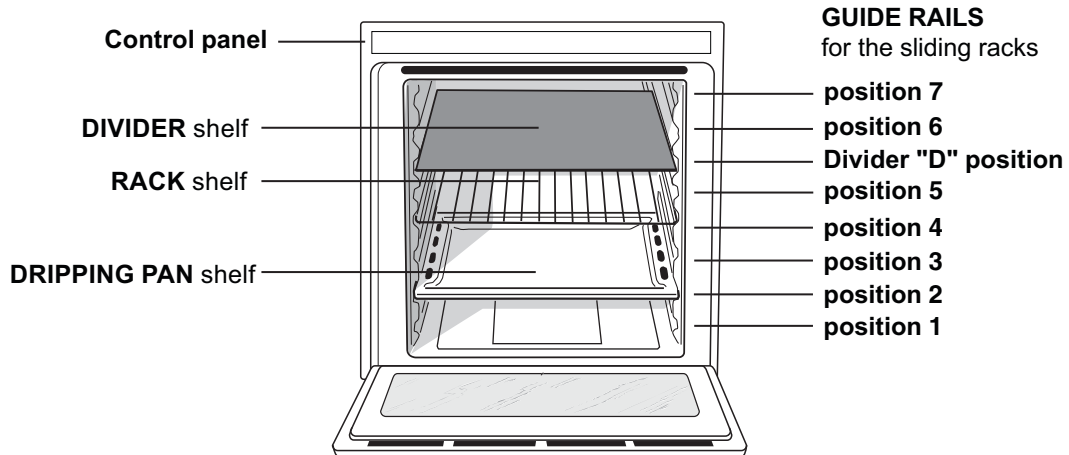
* Only for models with drawn rails.

** Only for models with wire rails.

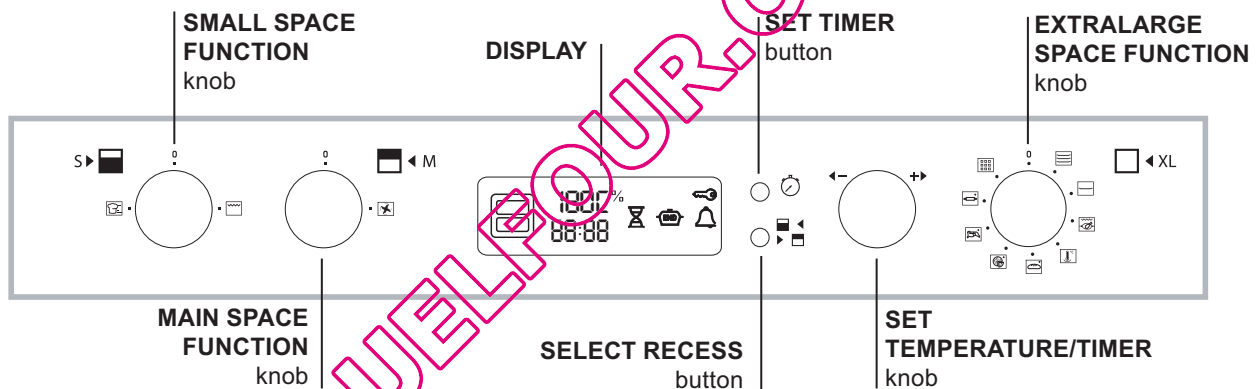
Description of the appliance

GB

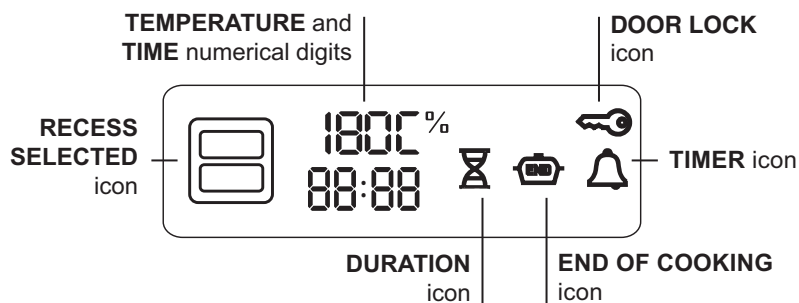
Overall view



Control panel



Display



Oven structure

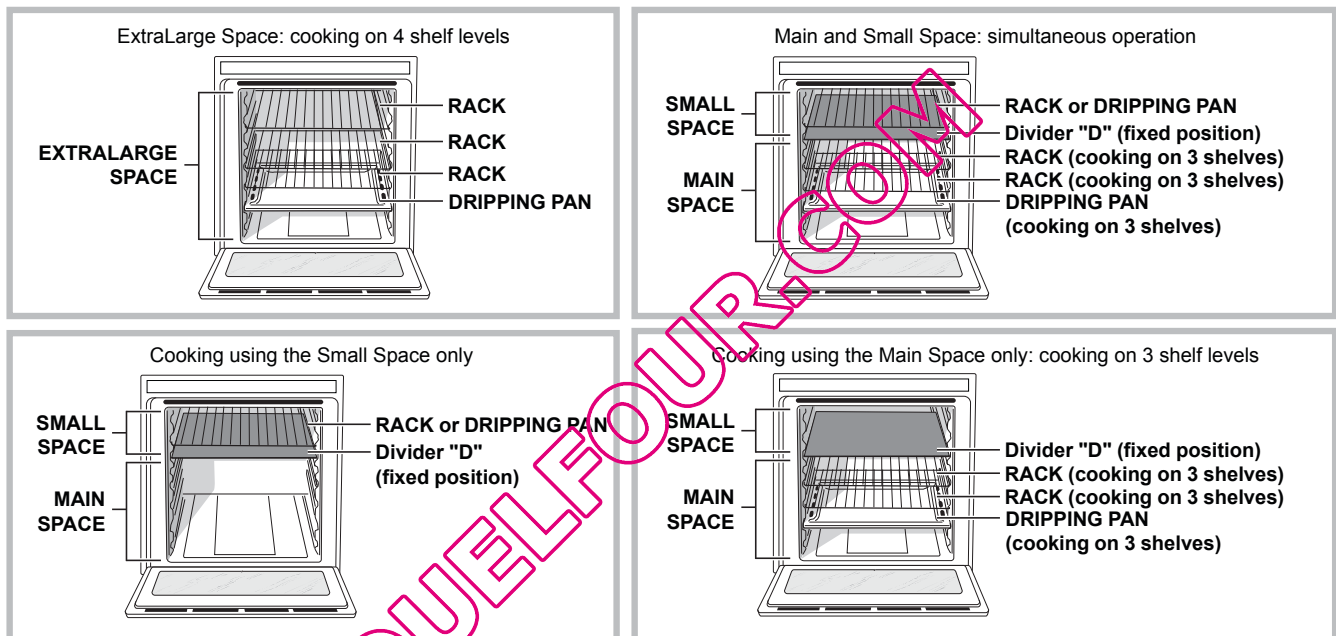
The oven has a capacity of 70 litres and offers users the option of cooking on 4 shelves at the same time or cooking large quantities, which would not necessarily be possible in a traditional oven.

Thanks to the ExtraLarge Space, 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. The oven also offers maximum comfort for all requirements, with 4 different operating options: the oven is one large compartment but can be divided into separate spaces of various sizes, each with its own independent temperature and duration controls.

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

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

When the two compartments are used at the same time, the cooking temperature of each may be adjusted to a value between 50° and 250°. There may be a difference in temperature of 100° between the two zones, which means it is possible to cook very different dishes without any flavours or aromas intermingling.



The table below lists the possible temperature values which may be set. The intelligent display will

guide you through the correct procedure used to adjust the temperature of the two cavities.

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

To cancel any of the settings, simply turn the Small Space or Main Space function knob to the “0” position.

Start-up and use

GB


! 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.

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







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 activates and deactivates automatically until the oven has cooled down sufficiently.




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.

ExtraLarge Space

Starting the oven

1. Select the desired cooking function by turning the EXTRALARGE SPACE FUNCTION knob. If the  icon on the display is lit, this indicates that the ExtraLarge Space has been selected and therefore that only the settings corresponding to the ExtraLarge Space may be used.
2. The oven will begin its preheating stage. The temperature may be changed by turning the TEMPERATURE knob. The  indicator light flashes during the preheating stage.
3. Once the preheating stage is completed, the  icon stops flashing (becomes fixed) and a buzzer sounds. Food may now be placed in the oven.
4. During cooking it is always possible to:
 - change the cooking function by turning the EXTRALARGE SPACE FUNCTION knob;
 - adjust the temperature using the 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 EXTRALARGE SPACE 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.

! When using the oven in its ExtraLarge configuration, it will not be possible to use the Main and Small Space features: the SMALL SPACE and MAIN SPACE FUNCTION knobs will be disabled.

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

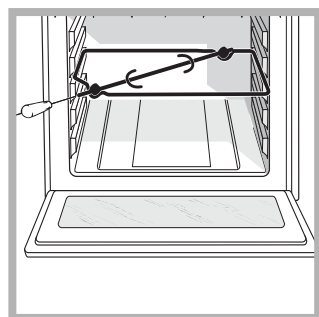
This type of cooking can be used for proving, defrosting, preparing yoghurt, heating dishes at the required speed and slow cooking at low temperatures. The temperature options are: 40, 80 and 120°C.

 **PYROLYTIC** function

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

! The default setting is 90 minutes.

Rotisserie (only available in certain models)



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 rotisserie function by selecting the  functions.

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.

 **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.


Small Space


Starting the oven

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

! The EXTRALARGE SPACE FUNCTION knob will be disabled.

2. Select the desired cooking function by turning the SMALL SPACE FUNCTION knob.

3. The oven will begin its preheating stage. The temperature may be changed by turning the TEMPERATURE knob. The  indicator light flashes during the preheating stage.

4. Once the preheating stage is completed, the  icon stops flashing (becomes fixed) and a buzzer sounds. Food may now be placed inside the oven.

5. During cooking it is always possible to:

- change the cooking function by turning the SMALL SPACE FUNCTION knob;
- change the temperature by turning the TEMPERATURE knob;
- set the cooking duration and the cooking end time;
- stop cooking by turning the SMALL SPACE FUNCTION knob to the "0" position.

6. 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.

Cooking functions

GRILL function

The top heating element comes on. By turning the TEMPERATURE knob, the different power levels which may be set will appear on the display; these range between 5% and 100%. The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature. This function is particularly suitable for browning food, cooking gratins, colouring meringues, making toasted sandwiches and grilling small quantities of thin, lean meat. Always cook in this mode with the oven door closed.

FAST COOKING function

This function requires the oven to be preheated. This function is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked).

Main Space

Starting the oven


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

! The EXTRALARGE SPACE FUNCTION knob will be disabled.

2. Select the desired cooking function by turning the MAIN SPACE FUNCTION knob.

3. The oven will begin its preheating stage. The temperature may be changed by turning the

TEMPERATURE knob. The  indicator light flashes during the preheating stage.

4. Once the preheating stage is completed, the  icon stops flashing (becomes fixed) and a buzzer sounds. Food may now be placed inside the oven.

5. During cooking it is always possible to:

- change the temperature by turning the TEMPERATURE knob;
- set the cooking duration and the cooking end time;
- stop cooking by turning the MAIN SPACE FUNCTION knob to the "0" position.

6. 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. Programmed cooking modes which have not yet started will not be

restored and must be reprogrammed.

Cooking functions

CREATION 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 three 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 shelf level 1. If you are cooking on 3 levels at the same time, we recommend you place the shelves on racks 3 and 5, and the dripping pan on rack 1.

Using the Small Space and Main Space at the same time

! Simultaneous operation is only possible when using the Creation functions

Starting the oven


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


! The EXTRALARGE SPACE FUNCTION knob will be disabled.

! In order to improve the energy efficiency of the oven, the preheating time of the SMALL SPACE cavity lasts about 15 minutes.

! If the MAIN SPACE is set to a temperature below 175°C, in order to safeguard the cooking results, the grill function will not start: the text "OFF" will appear on the display.


2. Select the desired cooking function for each cavity by turning the SMALL SPACE FUNCTION and/or MAIN


SPACE FUNCTION knobs. The  icon indicates that the Small Space has been selected and that it is therefore possible to adjust the Small Space settings;

the  icon lit up on the display indicates that the Main Space has been selected and that it is therefore possible to adjust the Main Space settings.

3. Both ovens will begin the preheating stage. The temperature may be changed by turning the

TEMPERATURE knob. The  indicator light flashes during the preheating stage.

4. Once the preheating stage is completed, the  icon stops flashing (becomes fixed) and a buzzer sounds. Food may now be placed inside the oven.
5. The digits on the display become brighter to indicate which cavity you are adjusting. To modify the

settings for the other cavity, press the  button. The Small Space and Main Space settings may actually be changed during simultaneous cooking:

- change the cooking function by turning the SMALL SPACE FUNCTION and/or MAIN SPACE FUNCTION knob;

- change the temperature by turning the TEMPERATURE knob;

- set the cooking duration and the cooking end time;
- stop cooking by turning the SMALL SPACE FUNCTION and/or MAIN SPACE FUNCTION knob to the "0" position.




6. 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.

Programming cooking

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





Programming is possible in all oven configurations: EXTRALARGE, MAIN and SMALL SPACE, even if the latter two are being used simultaneously.



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

MULTI LEVEL

- 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.

GRILL

- Preheat the oven for 5 minutes.
- Fit the DIVIDER to the DIVIDER rack "D".
- Keep the oven door closed when cooking in this mode.
- Place the rack in position 7. Position the food in the centre of the rack. Position the dripping pan on shelf level 6.
- This function is particularly suitable for browning food, cooking gratins, colouring meringues, making toasted sandwiches and grilling small quantities of thin, lean meat.

- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

FAST COOKING

- Preheat the oven, making sure the dripping pan is on shelf level 6.
- When cooking frozen foods, always follow the instructions on the packaging.

Cooking advice table for ovens with an ExtraLarge Space cavity

Function	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			
Multilevel*	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	4	6		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	
Conventional oven*	Roast meats		1	2	3			No	200	35-75
	Gratin		1	3 or 4				No	190	40-60
	Large roasting joint		1	1	2			No	200	90-120
	Large game roasting joint		1	1	2			No	200	90-120
Grill*	Beef ribs		1	3	4 or 5			Yes	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
Low temperature	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**
Automatic bread	Bread (see recipe)	2	1	7***	2			No		
		2	2	7***	1	4		No		
		2	3	7***	1	3	5	No		
Automatic pizza	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**	
Automatic roast	Roast dishes		1	2	3			No		60-90**
Automatic desserts	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 times are set as standard and may not be modified manually.

** The duration of the automatic cooking functions are set by default. The values in the table refer to the minimum and maximum duration, which may be modified by the user, taking the default value as a starting point.

*** As stated in the recipe, pour 150 g (1,5 dl) water into the dripping pan.

Cooking advice table for the Small Space feature

Function	Foods	Weight (in kg)	Cook on no. of shelves No.	Rack position			Preheating	Recommended temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
				Dripping pan	Rack 1	Divider			
Fast cooking*	Fish fillets		1	6		D	Yes	180-200	20-30
	Meat fillets		1	6		D	Yes	180-200	30-40
	Frozen pizza		1	6		D	Yes		
	Frozen prepared foods		1	6		D	Yes		
Grill	Toast		1	-	6-7	D	Yes	100%	3-5
	Bacon		1	6	7	D	Yes	100%	3-6
	Pork steaks		1	6	7	D	Yes	100%	15-25

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

Cooking advice table for the Main Space feature

Function	Foods	Weight (in kg)	Cook on no. of shelves No.	Rack position			Preheating	Recommended temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
				Dripping pan	Rack 1	Divider			
Universal*	Pies / Tarts		1	2		D	Yes	200	30-40
			2	1	3	D	Yes	200	35-45
	Cream puffs		1	2		D	Yes	190	25-35
			2	1	3	D	Yes	190	25-35
	Pizza		1	2		D	Yes	220	15-25
			2	1	3	D	Yes	220	20-30
	Biscuits		1	2		D	Yes	180	15-25
			2	1	3	D	Yes	180	15-25
	Pastries		1	2		D	Yes	200	30-40
			2	1	3	D	Yes	200	35-45
	Crème caramel (bain-marie)		1	2		D	Yes	170	35-45
	Sponge cake made with yoghurt		1	2		D	Yes	160	60-75
	Sponge cake		1	2		D	Yes	190	30-35
		2	1	3	D	Yes	190	35-40	
Small roasting joints		1	2	3	D	Yes	210	30-60	

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

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

Small Space

Function	Foods	Weight (in kg)	Cook on no. of shelves No.	Rack position			Preheating	Recommended temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
				Dripping pan	Rack 1	Divider			
Fast cooking*	Fish fillets		1	6		D	Yes	200-220	20-30
	Meat fillets		1	6		D	Yes	200-220	30-40
	Frozen pizza		1	6-7		D	Yes		
	Frozen prepared foods		1	6-7		D	Yes		
	"Pilaf" rice		1	6		D	Yes	180-200	30-45
Grill	Browning		1	6-7		D	Yes	100%	3-6

Main Space

Function	Foods	Weight (in kg)	Cook on no. of shelves No.	Rack position			Preheating	Recommended temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
				Dripping pan	Rack 1	Divider			
Universal*	Cakes, pies / tarts		1	2		D	Yes	200	30-40
			2	1 and 2	3 to 5	D	Yes	200	35-45
	Biscuits		1	2		D	Yes	180	15-25
			2	1 and 2	3 to 5	D	Yes	180	15-25
	Crème caramel (bain-marie)		1	2		D	Yes	160	45
	Pizza		1	2		D	Yes	220	15-25
			2	1 and 2	3 to 5	D	Yes	220	20-30
	Potato gratin		1	2		D	Yes	200	60
	Roasting joint		1	2		D	Yes	200	60-90
	Dishes with pastry crust		1	2		D	Yes	200	35-45

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

! 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 outlined 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 liable for any damage resulting from 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 openings used for ventilation and heat dispersal must never be covered.
- 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.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Repairs carried out by inexperienced individuals may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (*see Assistance*).

- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- 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.
- Do not let children play with the appliance.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the relevant public service or their local dealer.

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 dimmed watch icon.

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

Care and maintenance

GB

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.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

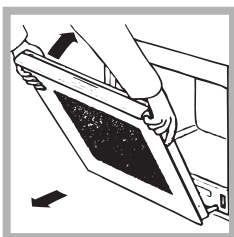
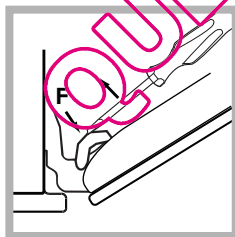
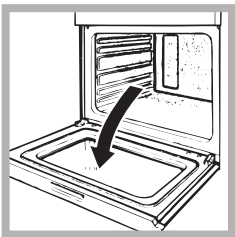
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

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*).



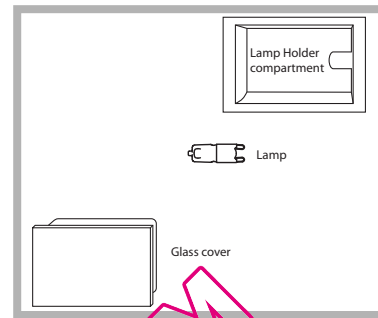
3. Grip the door on the two outer sides and close it approximately half way. Pull the door towards you, lifting it out of its seat (*see diagram*). To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals

Check the door seals around the oven at regular intervals. 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.

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.

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

- the type of problem encountered;
- 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.

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.
- Remove the DIVIDER.
- 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 EXTRALARGE SPACE FUNCTION knob to .

Press the  button. 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  and  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.

FR

IT

Italiano, 1

GB

English, 17

FR

Français, 32

ES

Espanol, 47

BC 99DT P XA

BC 99D P XA

BCG 99D P

Sommaire

Installation, 2-3

Positionnement
Raccordement électrique
Caractéristiques techniques

Description de l'appareil, 4

Vue d'ensemble
Tableau de bord
Afficheur

Structure du four, 5

Mise en marche et utilisation, 6-12

Régler l'horloge
Régler le minuteur
ExtraLarge Space
Small Space
Main Space
Utilisation simultanée de Small Space et Main Space
Comment programmer une cuisson
Conseils de cuisson
Tableau de cuisson ExtraLarge Space
Tableau de cuisson Small Space
Tableau de cuisson Main Space
Tableau de cuisson simultanée Small Space et Main Space

Précautions et conseils, 13

Sécurité générale
Mise au rebut
Economies et respect de l'environnement

Nettoyage et entretien, 14-15

Mise hors tension
Nettoyage de l'appareil
Nettoyage de la porte
Remplacement de l'ampoule d'éclairage
Assistance
Nettoyage automatique avec la fonction FAST CLEAN



Scholtès

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

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

Positionnement

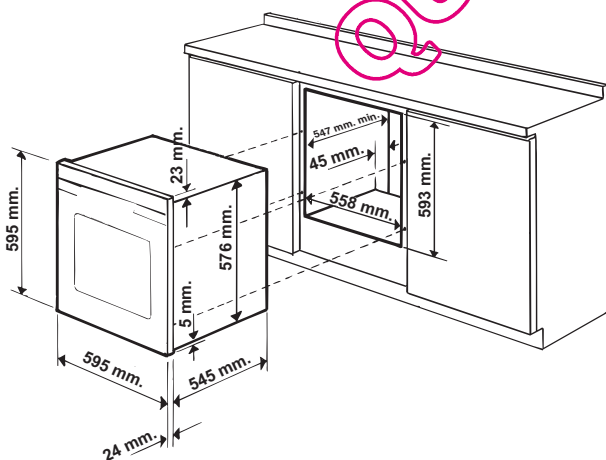
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (*voir Précautions et conseils*).

! 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 :

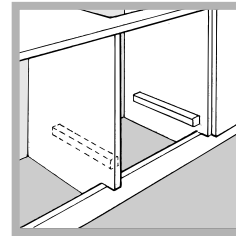
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur ;
- dans le cas notamment de meubles plaqués bois, il faut que les colles résistent à une température de 100 °C ;
- la cavité du meuble pour encastrement du four, tant sous plan (*voir figure*) qu'en colonne, doit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



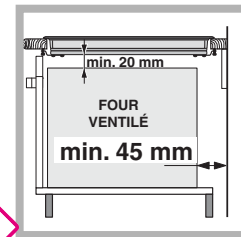
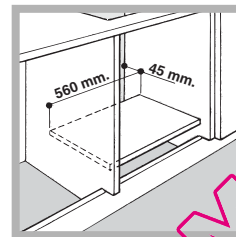
! Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées. Les déclarations de consommation indiquées sur l'étiquette des caractéristiques ont été mesurées pour ce type d'installation

Aération

Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière.

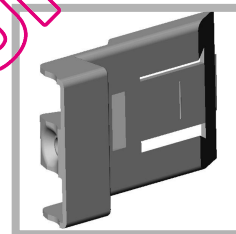


Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (*voir figures*).

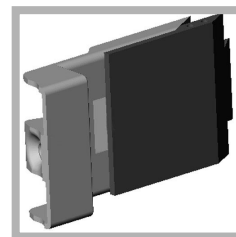


Centrage et fixation

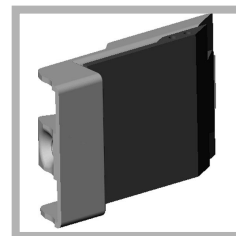
Positionner les 4 taquets situés sur les côtés du four en face des 4 trous pratiqués sur le cadre et les régler selon l'épaisseur de la joue du meuble :



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*).

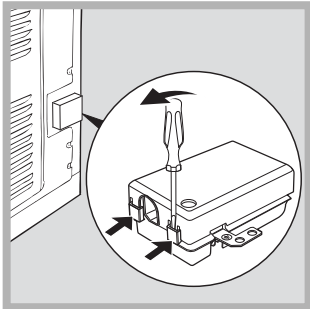
Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrir la porte du four et visser 4 vis à bois dans les 4 trous du cadre.

! 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

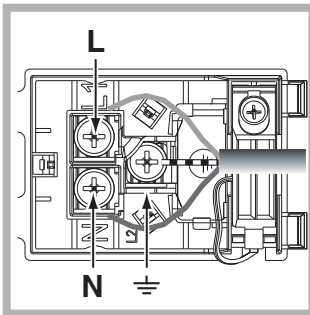


1. Pour ouvrir le bornier, faire pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirer et ouvrir le couvercle (voir figure).

2. Montage du câble d'alimentation : dévisser la vis du serre-câble ainsi que les trois vis des contacts L-N- \perp

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

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



Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Monter sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (voir ci-contre).

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, une température 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, s'assurer 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 plaque signalétique (voir ci-dessous) ;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique (voir ci-dessous) ;




- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacer la prise ou la fiche, ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

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

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

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

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

PLAQUE SIGNALÉTIQUE	
Dimensions*	largeur 43,5 cm hauteur 41 cm profondeur 41 cm
Volume*	l 74
Dimensions**	largeur 45,6 cm hauteur 41 cm profondeur 41 cm
Volume**	l 77
Raccordements électriques	tension 220-240V~ 50 Hz puissance maximum absorbée 3400W (voir plaque signalétique)
ETIQUETTE ÉNERGIE	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.

Description de l'appareil

Vue d'ensemble

FR

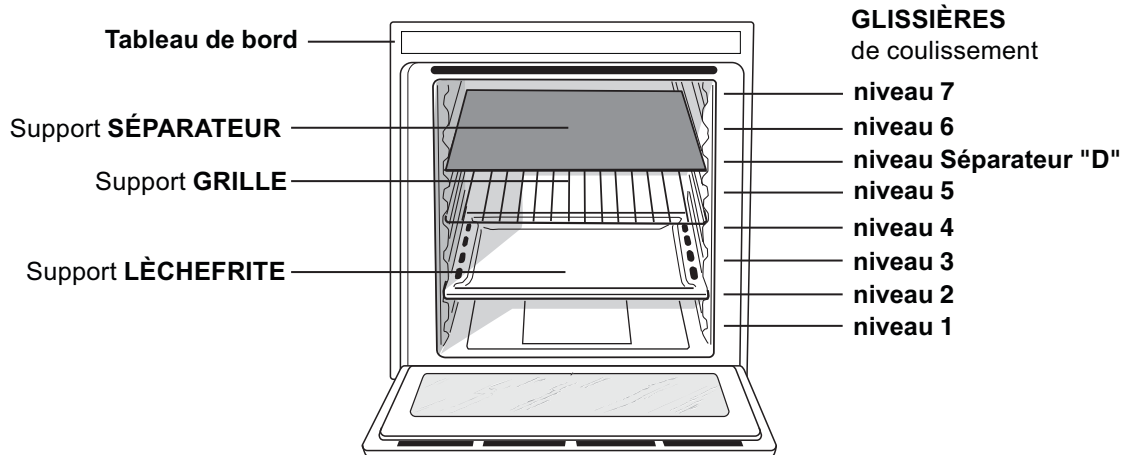
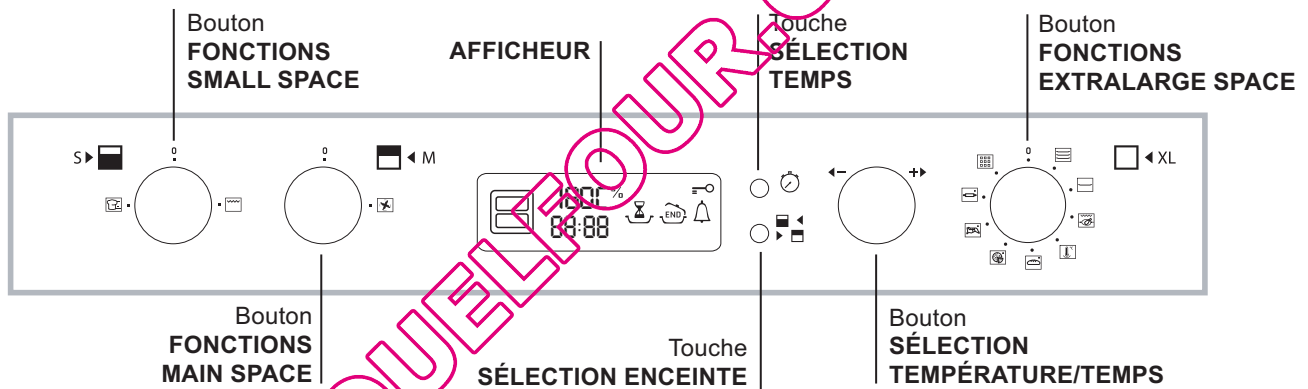
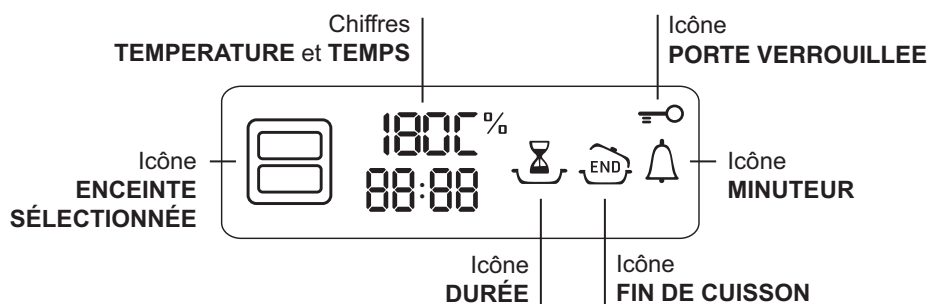


Tableau de bord



Afficheur



Structure du four

FR

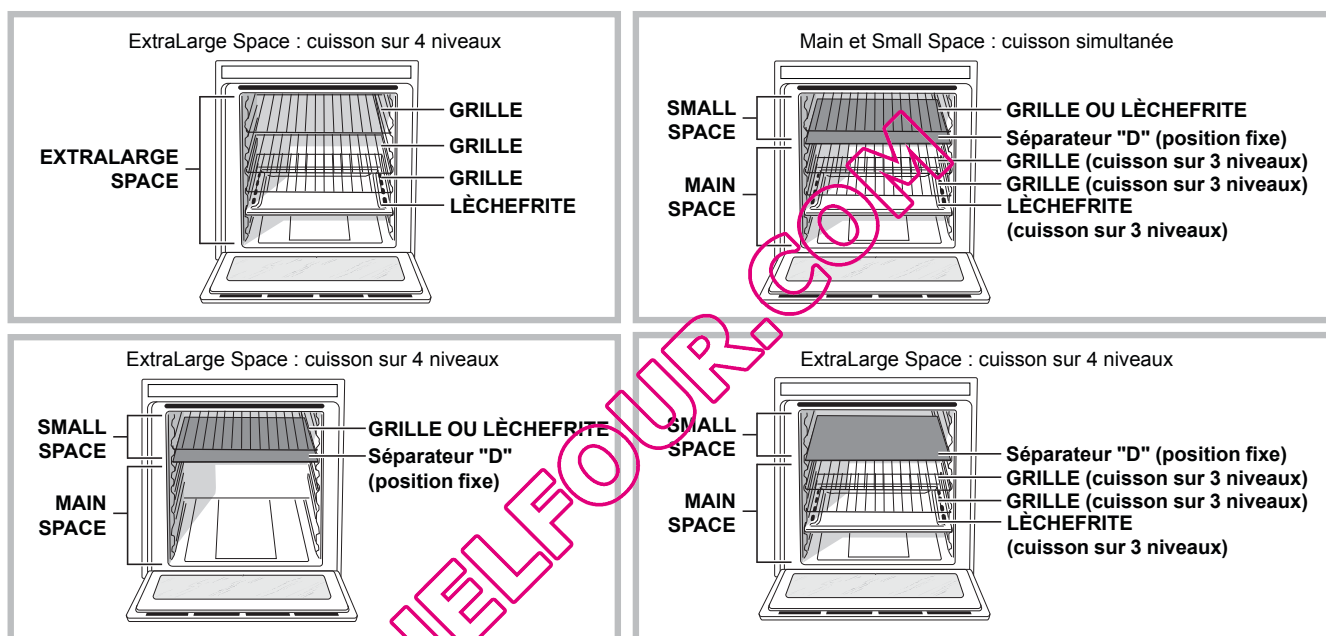
Le four BIG CAVITY a une capacité de 70 l et permet de cuisiner simultanément les plats sur 4 niveaux ou de cuire des pièces de grande taille, qui ne rentreraient pas dans un four traditionnel.

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. En outre, BIG CAVITY assure un excellent confort d'utilisation pour toutes les exigences, grâce à 4 différentes possibilités de cuisson : le four est unique mais il peut être divisé en espaces de dimensions différentes, chacun permettant un réglage indépendant de la température et du temps de cuisson.

Ceci est possible grâce au SÉPARATEUR calorifugé, qui permet de diviser l'ExtraLarge Space en deux espaces distincts de grandeur différente : Main Space et Small Space.

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

Quand les deux enceintes sont utilisées ensemble, il est possible de régler les températures de cuisson entre 50 °C et 250 °C, et obtenir une différence de température pouvant aller jusqu'à 100 °C entre les deux zones, ce qui permet de réaliser des recettes même très différentes sans mélanger les saveurs et les odeurs.



Le tableau ci-dessous décrit les valeurs de température qu'il est possible de programmer.

L'afficheur intelligent vous aidera à trouver le juste réglage des températures à l'intérieur des deux enceintes.

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

Pour annuler une sélection il suffit de tourner le bouton Fonctions Small Space ou Main Space sur 0.


! 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.

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

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.


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.

ExtraLarge Space


Mise en marche du four

1. Sélectionner la fonction de cuisson souhaitée à l'aide du bouton FONCTIONS EXTRALARGE SPACE.

L'icône  éclairée sur l'afficheur indique que l'ExtraLarge Space est sélectionnée et que seuls les réglages de l'ExtraLarge Space peuvent être modifiés.

2. Le four se place en préchauffage. Pour modifier la température, tourner le bouton TEMPÉRATURE.

Pendant le préchauffage, l'icône  clignote.

3. Une fois le préchauffage terminé, l'icône  devient fixe et un signal sonore retentit. Il est maintenant possible 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 EXTRALARGE SPACE ;

- modifier la température à l'aide du bouton 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 EXTRALARGE SPACE 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.

! La configuration ExtraLarge ne permet pas d'utiliser les Main et Small Space : les boutons FONCTIONS SMALL SPACE et MAIN SPACE sont désactivés.

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 cuisson lentes ou au bain-marie. Pour le bain-marie, nous préconisons de mettre l'eau directement dans le plateau émaillé.

Programme **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**

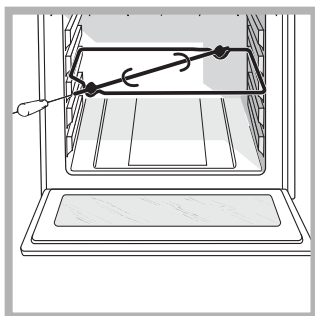
Ce type de cuisson permet de faire lever les pâtes de décongeler, de préparer du yaourt, de réchauffer plus ou moins rapidement et de cuire lentement à basse température. Températures sélectionnables : 40, 80, 120 °C.

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 (n'existe que sur certains modèles)



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

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

3. actionner le tournebroche en sélectionnant les fonctions .

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.

Preparazione:

- 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 lèche-frite 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.


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 lèche-frite 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.

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.

Small Space


Mise en marche du four

1. Insérer le DIVIDER (SÉPARATEUR) sur le support DIVIDER "D", la cheville et les flèches étant tournées vers la paroi arrière du four. Le message "BIG CAVITY" qui s'affiche sur la partie avant du cadre du SÉPARATEUR confirme que l'insertion a été effectuée correctement. Le four émet un signal sonore pour confirmer que l'insertion du SÉPARATEUR a été correctement effectuée et qu'il est possible d'utiliser les deux Main et Small Space séparément ou en même temps.

! Le bouton FONCTIONS EXTRALARGE SPACE est désactivé.

2. Sélectionner la fonction de cuisson souhaitée à l'aide du bouton FONCTIONS SMALL SPACE.
3. Le four se place en préchauffage. Pour modifier la température, tourner le bouton TEMPÉRATURE.

Pendant le préchauffage, l'icône  clignote.

4. Une fois le préchauffage terminé, l'icône  devient fixe et un signal sonore retentit. Il est maintenant possible d'enfourner les plats.

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

- modifier la fonction de cuisson à l'aide du bouton FONCTIONS SMALL SPACE ;
- modifier la température à l'aide du bouton TEMPÉRATURE ;
- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson ;
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton FONCTIONS SMALL SPACE sur "0".

6. 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

Fonction **GRIL**

La résistance de voûte est branchée. Tourner le bouton TEMPÉRATURE, l'afficheur indique les niveaux de puissance sélectionnables qui vont de 5 % à 100 %. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. Cette fonction est indiquée pour : saisir la viande, gratiner, donner une coloration aux meringues, préparer des croque-monsieur, cuire les petites grillades de viandes maigres et fines. Cuisson porte du four fermée.

**Fonction CUISSON RAPIDE**

Fonction nécessitant d'un préchauffage. Cette fonction est tout particulièrement recommandée pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits).


Main Space**Mise en marche du four**

1. Insérer le DIVIDER (SÉPARATEUR) sur le support DIVIDER "D", la cheville et les flèches étant tournées vers la paroi arrière du four. Le message "BIG CAVITY" qui s'affiche sur la partie avant du cadre du SÉPARATEUR confirme que l'insertion a été effectuée correctement. Le four émet un signal sonore pour confirmer que l'insertion du SÉPARATEUR a été correctement effectuée et qu'il est possible d'utiliser les deux Main et Small Space séparément ou en même temps.

! Le bouton FONCTIONS EXTRALARGE SPACE est désactivé.

2. Sélectionner la fonction de cuisson Universelle à l'aide du bouton FONCTIONS MAIN SPACE.
3. Le four se place en préchauffage. Pour modifier la température, tourner le bouton TEMPÉRATURE.

Pendant le préchauffage, l'icône  clignote.

4. Une fois le préchauffage terminé, l'icône  devient fixe et un signal sonore retentit. Il est maintenant possible d'enfourner les plats.

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

- modifier la température à l'aide du bouton TEMPÉRATURE ;
- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson ;
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton FONCTIONS MAIN SPACE sur "0".

6. 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**Fonction UNIVERSELLE**

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 trois niveaux en même temps. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux en même temps, nous recommandons de toujours placer la

lèche-frite sur le niveau 1. En cas de cuisson simultanée sur 3 niveaux, nous recommandons de placer les grilles aux niveaux 3 et 5 et la lèche-frite au niveau 1.

Utilisation simultanée de Small Space et de Main Space**Mise en marche du four**


1. Insérer le DIVIDER (SÉPARATEUR) sur le support DIVIDER "D", la cheville et les flèches étant tournées vers la paroi arrière du four. Le message "BIG CAVITY" qui s'affiche sur la partie avant du cadre du SÉPARATEUR confirme que l'insertion a été effectuée correctement. Le four émet un signal sonore pour confirmer que l'insertion du SÉPARATEUR a été correctement effectuée et qu'il est possible d'utiliser les deux Main et Small Space séparément ou en même temps.


! Le bouton FONCTIONS EXTRALARGE SPACE est désactivé.


! Pour améliorer l'efficacité énergétique, le temps de préchauffage de l'enceinte SMALL SPACE est d'environ 15 minutes.


! Si la MAIN SPACE est réglée sur une température inférieure à 150 °C, le gril ne se met pas en marche. Ce, afin de préserver le résultat de la cuisson : l'inscription OFF s'affiche alors sur l'écran.

2. Sélectionner la fonction de cuisson souhaitée pour chaque enceinte à l'aide des boutons FONCTIONS SMALL SPACE et/ou FONCTIONS MAIN SPACE.


L'icône  indique que l'enceinte Small Space est sélectionnée et qu'il est donc possible de procéder

aux réglages de la Small Space, l'icône  éclairée sur l'afficheur indique que l'enceinte Main Space est sélectionnée et qu'il est donc possible de procéder aux réglages de la Main Space.

3. Les deux fours se placent en phase de préchauffage. Pour modifier la température, tourner le bouton TEMPÉRATURE. Pendant le préchauffage, l'icône  clignote.

4. Une fois le préchauffage terminé, l'icône  devient fixe et un signal sonore retentit. Il est maintenant possible d'enfourner les plats.

5. Une plus intense luminosité des chiffres sur l'afficheur indique l'enceinte sur laquelle on est en train d'effectuer les réglages. Pour modifier ceux de

l'autre enceinte, appuyer sur la touche . Au cours de la cuisson simultanée il est en effet possible de modifier les réglages tant de la Small Space que de la Main Space :

- modifier la fonction de cuisson à l'aide du bouton FONCTIONS SMALL SPACE et/ou FONCTIONS MAIN SPACE ;
- modifier la température à l'aide du bouton TEMPÉRATURE ;
- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson ;
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton FONCTIONS SMALL SPACE et/ou FONCTIONS MAIN SPACE sur "0".




6. 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 pas contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

Comment programmer une cuisson

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




La programmation est activable depuis toutes les configurations : EXTRALARGE, MAIN et SMALL SPACE même en fonctionnement simultané.

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.

GRIL

- Préchauffer le four pendant 5 minutes.
- Insérer le SÉPARATEUR sur le support SÉPARATEUR "D".
- Fermer la porte du four pendant la cuisson.
- Placer la grille au niveau 7, enfourner les plats au milieu de la grille. Placer la lèchefrite au niveau 6.
- Cette fonction est indiquée pour : saisir la viande, gratiner, donner une coloration aux meringues, préparer des croque-monsieur, cuire les petites grillades de viandes maigres et fines.

- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

CUISSON RAPIDE

- Préchauffer le four avec la lèchefrite au niveau 6.
- Pour les cuissons de plats surgelés, se reporter aux indications figurant sur l'emballage.

Tableau de cuisson enceinte ExtraLarge Space

Fonctions	Aliments	Poids (Kg)	Cuisson sur niveaux	Niveau enfournement				Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)	
				N.	Lèchefrite	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	2 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 lèchefrite.

Tableau de cuisson Small Space

Fonctions	Aliments	Poids (Kg)	Cuisson sur niveaux N.	Niveau enfournement			Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
				Lèche-frite	Grille 1	Séparateur			
Fast cooking*	Filets de poisson		1	6		D	Oui	180-200	20-30
	Filets de viande		1	6		D	Oui	180-200	30-40
	Pizza surgelée		1	6		D	Oui		
	Préparation surgelés		1	6		D	Oui		
Gril	Croque-monsieur		1	-	6-7	D	Oui	100 %	3-5
	Bacon		1	6	7	D	Oui	100 %	3-6
	Côte de porc		1	6	7	D	Oui	100 %	15-25

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

Tableau de cuisson Main Space

Fonctions	Aliments	Poids (Kg)	Cuisson sur niveaux N.	Niveau enfournement			Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
				Lèche-frite	Grille 1	Séparateur			
Universelle*	Tartes		1	2		D	Oui	200	30-40
			2	1	3	D	Oui	200	35-45
	Petits choux		1	2		D	Oui	190	25-35
			2	1	3	D	Oui	190	25-35
	Pizza		1	2		D	Oui	220	15-25
			2	1	3	D	Oui	220	20-30
	Biscuits		1	2		D	Oui	180	15-25
			2	1	3	D	Oui	180	15-25
	Terrines		1	2		D	Oui	200	30-40
			2	1	3	D	Oui	200	35-45
	Crème Caramel (bain-marie)		1	2		D	Oui	170	35-45
	Cake		1	2		D	Oui	160	60-75
	Génoise		1	2		D	Oui	190	30-35
		2	1	3	D	Oui	190	35-40	
Petits rôtis		1	2		D	Oui	210	30-60	

* 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.

Tableau de cuisson simultanée Small Space et Main Space

Small Space

Fonctions	Aliments	Poids (Kg)	Cuisson sur niveaux N.	Niveau enfournement			Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
				Lèche-frite	Grille 1	Séparateur			
Fast cooking*	Filets de poisson		1	6		D	Oui	200-220	20-30
	Filets de viande		1	6		D	Oui	200-220	30-40
	Pizza surgelée		1	6-7		D	Oui		
	Préparations surgelés		1	6-7		D	Oui		
	Riz pilaf		1	6		D	Oui	180-200	30-45
Gril	Saisir les aliments		1	6-7		D	Oui	100 %	3-6

Main Space

Fonctions	Aliments	Poids (Kg)	Cuisson sur niveaux N.	Niveau enfournement			Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
				Lèche-frite	Grille 1	Séparateur			
Universelle*	Gâteaux, tartes		1	2		D	Oui	200	30-40
			2	1 et 2	3 à 5	D	Oui	200	35-45
	Biscuits		1	2		D	Oui	180	15-25
			2	1 et 2	3 à 5	D	Oui	180	15-25
	Crème caramel (bain-marie)		1	2		D	Oui	160	45
	Pizza		1	2		D	Oui	220	15-25
			2	1 et 2	3 à 5	D	Oui	220	20-30
	Gratin dauphinois		1	2		D	Oui	200	60
	Rôti		1	2		D	Oui	200	60-90
Tourtes		1	2		D	Oui	200	35-45	

* 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.

Précautions et conseils

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues 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 pieds nus ou si les mains ou les pieds sont 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.
- Toujours s'assurer que les boutons sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Surtout 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 lourds sur la porte du four ouverte.

- 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.
- Eviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective. Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

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 la "pyrolyse différée" (*voir Nettoyage et entretien*), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour la 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.

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, couper 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. Éviter tout produit abrasif.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante, même au lave-vaisselle.

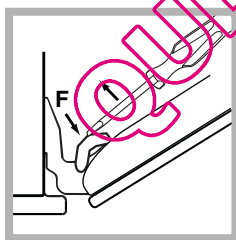
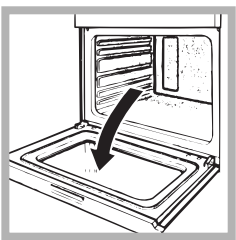
! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

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) ;

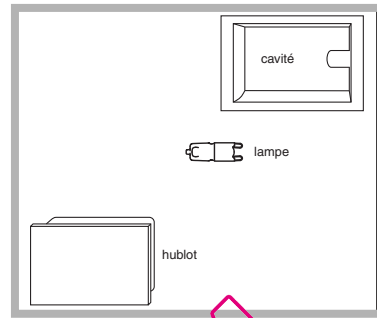


3. saisir la porte par les côtés, la refermer lentement mais pas complètement. Tirer ensuite la porte vers soi en la dégageant des charnières (voir figure). Remonter la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

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.

Assistance

Attention :

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

Contactez alors un service d'assistance technique.

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer :

- le type d'anomalie ;
- le modèle de l'appareil (Mod.) ;
- Son numéro de série (S/N).

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

Nettoyage automatique avec la fonction FAST CLEAN

Avec le programme FAST CLEAN, 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 FAST CLEAN :


! 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.
- Retirer le SÉPARATEUR.
- 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 FAST CLEAN, amener le bouton FONCTION EXTRALARGE SPACE sur .

Appuyer sur la touche . 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 FAST CLEAN 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 FAST CLEAN 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 FAST CLEAN 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.

IT

Italiano, 1

GB

English, 17

FR

Français, 32

ES

Espanol, 47

BC 99DT P XA

BC 99D P XA

BCG 99D P

Sumario

Instalación, 48-49

Montaje
Conexión eléctrica
Datos técnicos

Descripción del aparato, 50

Vista de conjunto
Panel de control
Pantalla

Estructura del horno, 51

Puesta en funcionamiento y uso, 52-58

Programar el reloj
Programar el cuentaminutos
ExtraLarge Space
Small Space
Main Space
Uso simultáneo de Small Space y Main Space
Programar la cocción
Consejos prácticos para cocinar
Tabla de cocción para ExtraLarge Space
Tabla de cocción para Small Space
Tabla de cocción para Main Space
Tabla de cocción simultánea de Small Space y Main Space

Precauciones y consejos, 59

Seguridad general
Eliminación
Ahorrar y respetar el medio ambiente

Mantenimiento y cuidados, 60-61

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica
Limpiar el aparato
Limpiar la puerta
Sustituir la bombilla
Limpieza automática con la función FAST CLEAN

Asistencia, 62



Scholtès

ES

QUELFORUM.COM

Instalación

ES

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en cualquier momento. En el 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

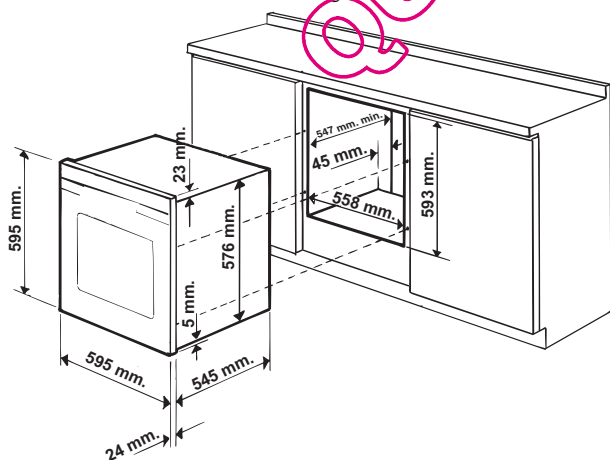
! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección diferenciada de desechos (*ver Precauciones y consejos*).

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

Empotramiento

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

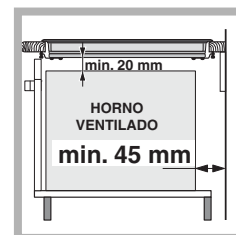
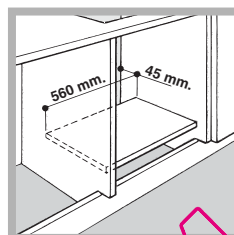
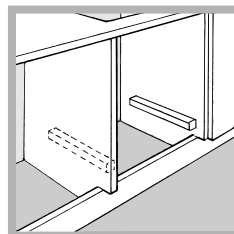
- Los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor
- En el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C
- Para empotrar el horno, tanto cuando se instala bajo encimera (*ver la figura*) como en columna, el mueble debe tener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



! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas. El consumo declarado en la placa con las características ha sido medido en una instalación de este tipo.

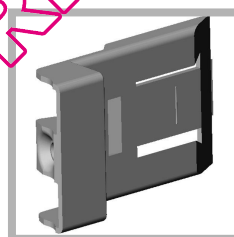
Aireación

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

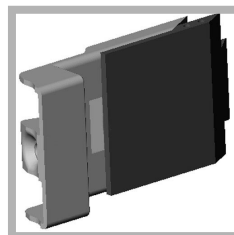


Centrado y fijación

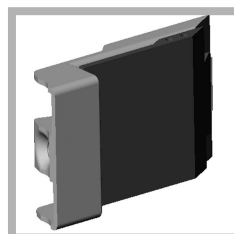
Regule los 4 tacos ubicados en la parte lateral del horno en coincidencia con los 4 orificios que se encuentran en el marco, según el espesor del costado del mueble:



Espesor de 20 mm: quitar la parte móvil del taco (*ver la figura*);



Espesor de 18 mm: utilizar la primera ranura, ya predispuesta por el fabricante (*ver la figura*);



Espesor de 16 mm: utilizar la segunda ranura (*ver la figura*).

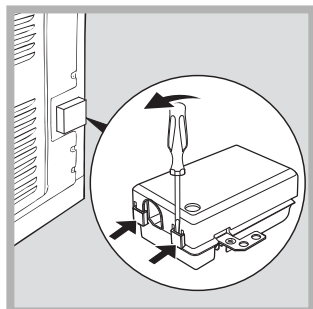
Para fijar el aparato al mueble: abra la puerta del horno y enrosque 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco.

! 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 dotados de cable de alimentación tripolar, están fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características que se encuentra en el aparato (*ver a continuación*).

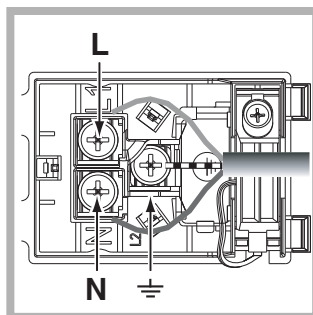
Montaje del cable de alimentación eléctrica



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.

! 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 esté en conformidad con las normas legales;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características (*ver más abajo*);
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características (*ver más abajo*);
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, cambie 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 doblarse ni comprimirse.

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

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

PLACA DE CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones*	ancho 43,5 cm altura 41 cm. profundidad 41 cm
Volumen*	litros 74
Dimensiones**	ancho 45,6 cm altura 41 cm. profundidad 41 cm
Volumen**	litros 77
Conexiones eléctricas	voltaje 220-240V~ 50Hz potencia máxima absorbida 3400W (<i>ver la placa de características</i>)
ENERGY LABEL	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

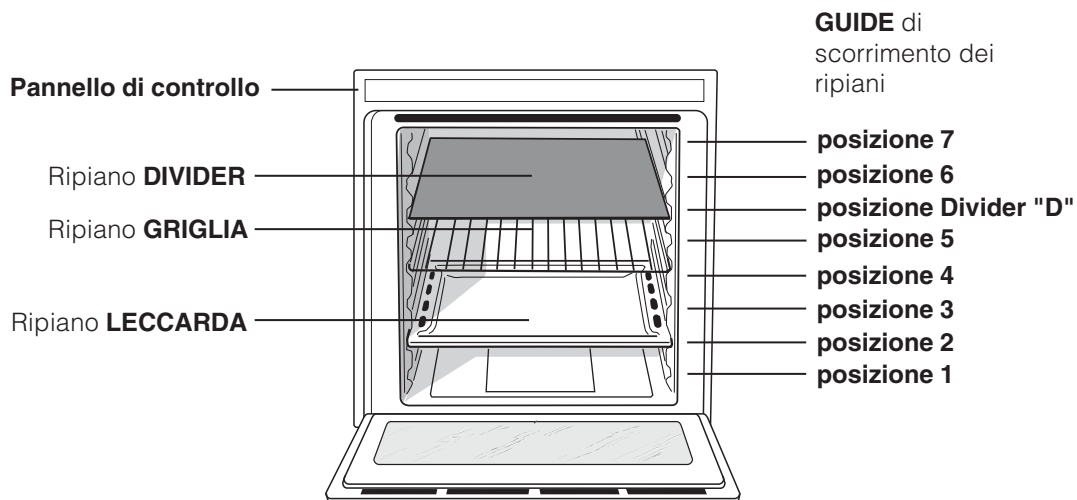
* Sólo para modelos con guías embutidas.

** Sólo para modelos con guías a ras.

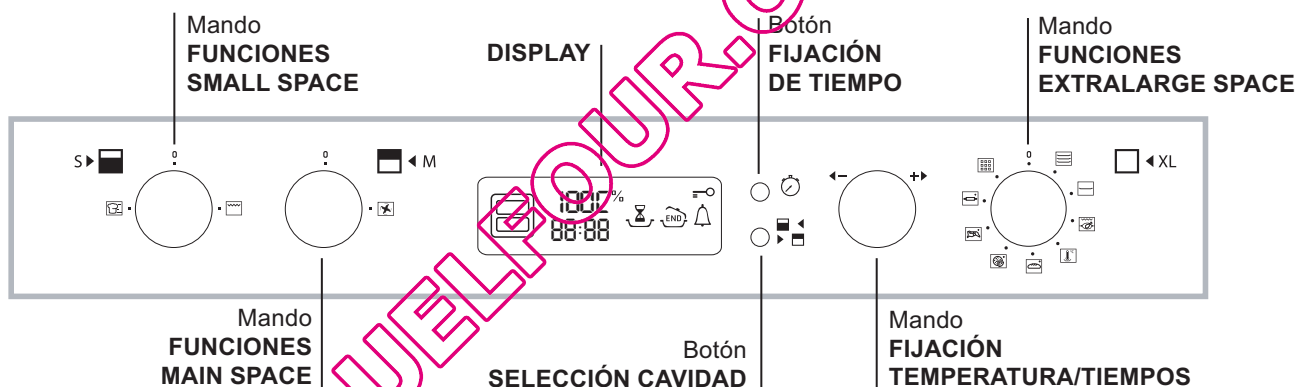
Descrizione del aparato

ES

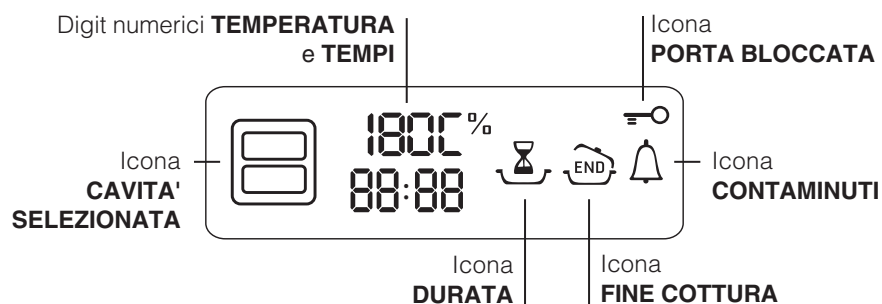
Vista de conjunto



Panel de control



Pantalla



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.

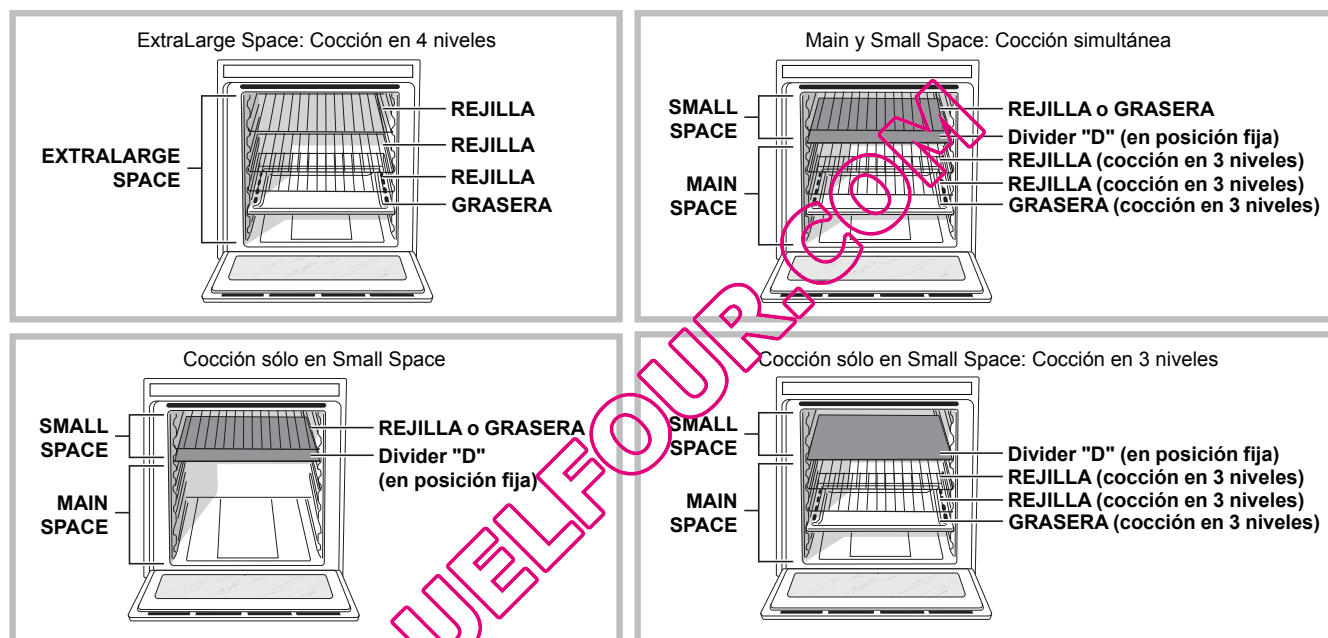
BIG CAVITY brinda el máximo confort para todo tipo de requerimientos y lo hace con 4 posibilidades de uso diferentes: El horno es único pero divisible en espacios de tamaños diferentes, cada uno con regulaciones

independientes de temperatura y tiempos.

Esto es posible gracias a la presencia de la bandeja divisoria termoaislante, este dispositivo permite dividir el ExtraLarge Space en dos espacios de tamaños diferentes: Main Space y Small Space.

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

Cuando se utilizan las dos cavidades al mismo tiempo, es posible regular las temperaturas de cocción entre 50º y 250º y obtener una diferencia de temperatura entre las dos zonas de hasta 100º. Esto permite realizar recetas muy diferentes entre sí, sin que los sabores y olores se mezclen.



La tabla siguiente describe los valores posibles de temperatura que pueden programarse. El display

inteligente te guía para efectuar la regulación correcta de las temperaturas en ambas cavidades.

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

Para anular cualquier programación basta girar el mando Funciones Small Space o Main Space hasta la posición 0.

Puesta en funcionamiento y uso

ES


! 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.

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







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 se activa y desactiva automáticamente hasta que el horno esté suficientemente frío.



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 , ,  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. Presionar el botón  hasta que centelleen el icono  y las dos cifras en el DISPLAY;
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.


ExtraLarge Space

Poner en funcionamiento el horno

1. Seleccionar la función de cocción deseada girando el mando FUNCIONES EXTRALARGE SPACE. El icono  encendido en la pantalla indica que se ha seleccionado ExtraLarge Space y por lo tanto se pueden utilizar sólo las programaciones de ExtraLarge Space.

2. El horno entrará en la fase de precalentamiento. Es posible modificar la temperatura girando el mando TEMPERATURA. Durante la fase de

precalentamiento el icono  centellea;

3. Al finalizar la fase de precalentamiento, el icono  permanece fijo y se siente una señal acústica.

Ahora es posible introducir los alimentos.

4. Durante la cocción es posible:

- Modificar la función de cocción utilizando el mando FUNCIONES EXTRALARGE SPACE

- Modificar la temperatura con el mando 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 EXTRALARGE SPACE 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.

! En la configuración ExtraLarge no se pueden emplear Main o Small Space: Los mandos FUNCIONES SMALL SPACE y MAIN SPACE se encuentran deshabilitadas.

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 grasera 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 grasera 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**

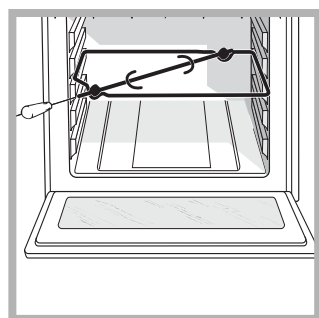
Este tipo de cocción permite leudar, descongelar, preparar yogurt, calentar más o menos rápidamente y cocinar lentamente a baja temperatura. Las temperaturas que se pueden seleccionar son: 40, 80, 120 °C.

 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 automático (sólo en algunos modelos)



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

1. coloque la grasera 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 las funciones ;

Funciones de cocción universales

! La **temperatura** y la **duración de la cocción** están **preestablecidas** por el sistema **C.O.P.® (Coccción Óptima Programada)** que garantiza automáticamente un resultado perfecto. La cocción se interrumpe automáticamente y el horno avisa cuando la comida está lista.

 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 grasería) 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.



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 grasería 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.

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.

Small Space

Poner en funcionamiento el horno

1. Introducir la bandeja divisoria en el nivel DIVIDER "D" con el perno y las flechas dirigidas hacia la parte posterior del horno. Después de introducirla correctamente se puede leer "BIG CAVITY" en la parte delantera del marco de la bandeja divisoria. El horno emite una señal acústica que confirma la introducción correcta de la bandeja divisoria y permite el uso de Main y de Small Space por separado o simultáneamente.

! El mando FUNCIONES EXTRALARGE SPACE queda deshabilitado.

2. Seleccionar la función de cocción deseada girando el mando FUNCIONES SMALL SPACE.
3. El horno entrará en la fase de precalentamiento. Es posible modificar la temperatura girando el mando de TEMPERATURA. Durante la fase de precalentamiento, el icono  centillea.
4. Al finalizar la fase de precalentamiento, el icono  permanece fijo y se siente una señal acústica. Ahora es posible introducir los alimentos.
5. Durante la cocción es posible:
 - Modificar la función de cocción utilizando el mando FUNCIONES SMALL SPACE
 - Modificar la temperatura con el mando TEMPERATURA;
 - Programar la duración y la hora de finalización de la cocción
 - Interrumpir la cocción llevando el mando FUNCIONES SMALL SPACE hasta la posición "0".
6. 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



Función **GRILL**

Se enciende el elemento calentador superior. Girando el mando TEMPERATURA, en la pantalla se indicarán los posibles niveles de potencia que van desde 5% hasta 100%. La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta. Esta

función se aconseja para: dorado, gratinado, tostar merengues, tostadas, pequeños asados con carne sin grasa o de poco espesor. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Función **COCCIÓN RÁPIDA**

La función requiere el precalentamiento. Esta función es particularmente indicada para cocciones veloces de alimentos congelados o precocidos.


Main Space


Poner en funcionamiento el horno

1. Introducir la bandeja divisoria en el nivel DIVIDER "D" con el perno y las flechas dirigidas hacia la parte posterior del horno. Después de introducirla correctamente se puede leer "BIG CAVITY" en la parte delantera del marco de la bandeja divisoria. El horno emite una señal acústica que confirma la introducción correcta del DIVIDER y permite el uso de Main y de Small Space por separado o simultáneamente.

! El mando FUNCIONES EXTRALARGE SPACE queda deshabilitado.

2. Seleccionar la función de cocción Universal girando el mando FUNCIONES MAIN SPACE.

3. El horno entrará en la fase de precalentamiento. Es posible modificar la temperatura girando el mando de TEMPERATURA. Durante la fase de precalentamiento, el icono  centellea.

4. Al finalizar la fase de precalentamiento, el icono  permanece fijo y se siente una señal acústica. Ahora es posible introducir los alimentos.

5. Durante la cocción es posible:

- Modificar la temperatura con el mando TEMPERATURA;
- Programar la duración y la hora de finalización de la cocción
- Interrumpir la cocción llevando el mando FUNCIONES MAIN SPACE hasta la posición "0".

6. 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

Función **UNIVERSAL**

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 tres niveles simultáneamente. Si se utilizan más de un nivel al mismo tiempo le recomendamos colocar la grasera siempre en el nivel 1. En el caso de cocción en los 3 niveles simultáneamente le recomendamos disponer las rejillas en los niveles 3 y 5 colocando la grasera en el nivel1.

Uso simultáneo de Small Space y Main Space


Poner en funcionamiento el horno


1. Introducir la bandeja divisoria en el nivel DIVIDER "D" con el perno y las flechas dirigidas hacia la parte posterior del horno. Después de introducirla correctamente se puede leer "BIG CAVITY" en la parte delantera del marco de la bandeja divisoria. El horno emite una señal acústica que confirma la introducción correcta del DIVIDER y permite el uso de Main y de Small Space por separado o simultáneamente.

! El mando FUNCIONES EXTRALARGE SPACE queda deshabilitado.


! Para mejorar la eficiencia energética, el tiempo de precalentamiento de la cavidad SMALL SPACE es de aprox. 15 minutos.


! Si la MAIN SPACE se encuentra programada a una temperatura inferior a los 150°C, para proteger el resultado de la cocción, el grill no entrará en funcionamiento: en el display aparecerá OFF.

2. Seleccionar la función de cocción deseada para cada cavidad girando los mandos FUNCIONES SMALL SPACE y/o FUNCIONES MAIN SPACE. El icono  indica que se ha seleccionado Small Space y por lo tanto se pueden utilizar las

programaciones de Small Space, el icono  encendido en la pantalla indica que se ha


seleccionado Main Space y por lo tanto se pueden utilizar las programaciones de Main Space.

3. Ambos hornos entrarán en la fase de precalentamiento. Es posible modificar la temperatura girando el mando TEMPERATURA. Durante la fase de precalentamiento el icono  centellea;

4. Al finalizar la fase de precalentamiento, el icono  permanece fijo y se siente una señal acústica.

Ahora es posible introducir los alimentos.

5. La cavidad que se está utilizando se indica con una luminosidad mayor de los dígitos de la pantalla. Para modificar las programaciones de la otra

cavidad presione el botón . Durante la cocción simultánea se pueden modificar las programaciones tanto de Small Space como de Main Space:

- Modificar la función de cocción utilizando el mando FUNCIONES SMALL y/o FUNCIONES MAIN SPACE
- Modificar la temperatura con el mando TEMPERATURA;
- Programar la duración y la hora de finalización de la cocción
- Interrumpir la cocción llevando el mando FUNCIONES SMALL SPACE y/o FUNCIONES MAIN SPACE hasta la posición "0".




6. 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.

Programar la cocción

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

La programación se puede activar en todas las configuraciones posibles: EXTRALARGE, MAIN y SMALL SPACE incluso con funcionamiento simultáneo.





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 grasería 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 grasería 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.

GRILL

- Calentar antes el horno durante 5 minutos, como mínimo
- Colocar la bandeja divisoria en el nivel DIVISIÓN "D".
- Realizar la cocción con la puerta cerrada.
- Introduzca la parrilla en la posición 7 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Colocar la grasera en la posición 6.

- Esta función se aconseja para: dorado, gratinado, tostar merengues, tostadas, pequeños asados con carne sin grasa o de poco espesor.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento es controlado por un termostato.

COCCIÓN RÁPIDA

- Precalentar el horno con la grasera en el nivel 6.
- Para la cocción de alimentos congelados seguir las indicaciones del envase.

Tabla de cocción para ExtraLarge Space

Funciones	Alimentos	Peso (kg)	Cocción en n niveles	Posiciones			Pre calentamiento	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)		
				N.	Grasera	Rejilla 1				Rejilla 2	Rejilla 3
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		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		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		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		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	7***	1	4		No			
			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.

Tabla de cocción para Small Space

Funciones	Alimentos	Peso (kg)	Cocción en nº de niveles N.	Posición de las bandejas			Precalentamiento	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
				Grasera	Rejilla 1	Divider			
Fast cooking*	Filetes de pescado		1	6		D	Si	180-200	20-30
	Filetes de carne		1	6		D	Si	180-200	30-40
	Pizza congelada		1	6		D	Si		
	Preparación congelados		1	6		D	Si		
Grill	Tostadas		1	-	6-7	D	Si	100%	3-5
	Tocino		1	6	7	D	Si	100%	3-6
	Bistec de cerdo		1	6	7	D	Si	100%	15-25

* Los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a los gustos personales. La duración del precalentamiento del horno está prefijada y no se puede modificar manualmente.

Tabla de cocción para Main Space

Funciones	Alimentos	Peso (kg)	Cocción en nº de niveles N.	Posición de las bandejas			Precalentamiento	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
				Grasera	Rejilla 1	Divider			
Universal*	Tartas		1	2		D	Si	200	30-40
			2	1	3	D	Si	200	35-45
	Hojaldre con crema		1	2		D	Si	190	25-35
			2	1	3	D	Si	190	25-35
	Pizza		1	2		D	Si	220	15-25
			2	1	3	D	Si	220	20-30
	Bizcochos		1	2		D	Si	180	15-25
			2	1	3	D	Si	180	15-25
	Pasteles		1	2		D	Si	200	30-40
			2	1	3	D	Si	200	35-45
	Flan (baño María)		1	2		D	Si	170	35-45
	Bizcocho con uvas		1	2		D	Si	160	60-75
	Bizcocho		1	2		D	Si	190	30-35
			2	1	3	D	Si	190	35-40
Asados pequeños		1	2	3	D	Si	210	30-60	

* 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.

Tabla de cocción simultánea de Small Space y Main Space

Small Space

Funciones	Alimentos	Peso (kg)	Cocción en nº de niveles N.	Posición de las bandejas			Precalentamiento	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
				Grasera	Rejilla 1	Divider			
Fast cooking*	Filetes de pescado		1	6		D	Si	200-220	20-30
	Filetes de carne		1	6		D	Si	200-220	30-40
	Pizza congelada		1	6-7		D	Si		
	Preparaciones congelados		1	6-7		D	Si		
	Arroz "pilaf"		1	6		D	Si	180-200	30-45
Grill	Dorado		1	6-7		D	Si	100%	3-6

Main Space

Funciones	Alimentos	Peso (kg)	Cocción en nº de niveles N.	Posición de las bandejas			Precalentamiento	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
				Grasera	Rejilla 1	Divider			
Universal*	Tortas, tartas saladas		1	2		D	Si	200	30-40
			2	1 y 2	3 a 5	D	Si	200	35-45
	Bizcochos		1	2		D	Si	180	15-25
			2	1 y 2	3 a 5	D	Si	180	15-25
	Flan (baño María)		1	2		D	Si	160	45
	Pizza		1	2		D	Si	220	15-25
			2	1 y 2	3 a 5	D	Si	220	20-30
	Gratin de patatas		1	2		D	Si	200	60
	Asado		1	2		D	Si	200	60-90
	Comidas en corteza		1	2		D	Si	200	35-45

* 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.

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre 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 los 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 pesados sobre la puerta del horno abierta.

- 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.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada.
Para obtener mayor información sobre la correcta eliminación de electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

Ahorrar y respetar el medio ambiente

- 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*), permiten 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

ES

Interrumpir el suministro de 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).

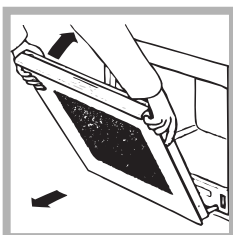
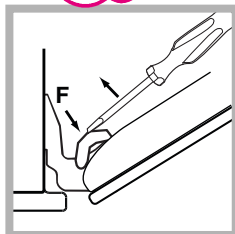
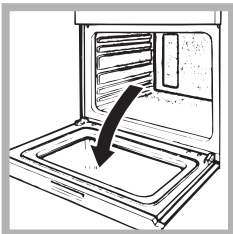
! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

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. Con un destornillador, levante y gire las palancas **F** dispuestas en las dos bisagras (*ver la figura*);



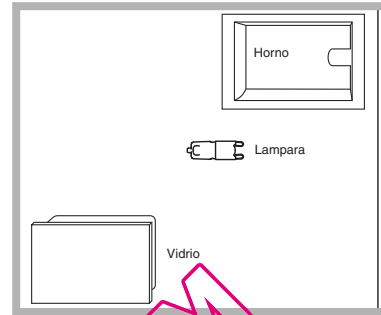
3. Sujete la puerta de los costados y ciérrela lenta pero no completamente. Luego tire la puerta hacia afuera, sacándola de la bisagra (*ver la figura*). Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

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 utilizar el horno hasta que no se repare.

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.

Limpeza automática con la función FAST CLEAN

Con el programa FAST CLEAN 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 por qué alarmarse: se trata de un proceso normal y que no conlleva riesgos.

Antes de activar el programa FAST CLEAN:

! 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.


- Quitar el elemento SEPARADOR.

- 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 FAST CLEAN, girar el mando

FUNCIÓN EXTRALARGE SPACE a .

Presionar el botón . 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 FAST CLEAN 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 FAST CLEAN 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 FAST CLEAN.

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.

Asistencia

ES

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.

! Nunca solicite la asistencia de técnicos no autorizados.

Comunique:

- El tipo de anomalía;
- 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

QUELFOR.COM

QUELFOUR.COM

QUELFOUR.COM