

**IT**

Italiano, 1

**OS 89D IX/HA**  
**OS 99D C IX/HA**  
**OS 997D C IX/HA**  
**OS 992D C IX/HA**

## 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, 6-11

Impostare l'orologio  
Impostare il contaminuti  
Cavità Extralarge  
Cavità Main  
Cavità Small  
Utilizzo contemporaneo cavità Main e cavità Small  
Programmare la cottura  
Consigli pratici di cottura  
Tabella cottura cavità Extralarge  
Tabella cottura cavità Main  
Tabella cottura cavità Small

### Precauzioni e consigli, 12

Sicurezza generale  
Smaltimento  
Risparmiare e rispettare l'ambiente

### Manutenzione e cura, 13

Escludere la corrente elettrica  
Pulire l'apparecchio  
Pulire la porta  
Sostituire la lampadina  
Montaggio del Kit Guide Scorrevoli

### Assistenza, 14

Assistenza attiva 7 giorni su 7

**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

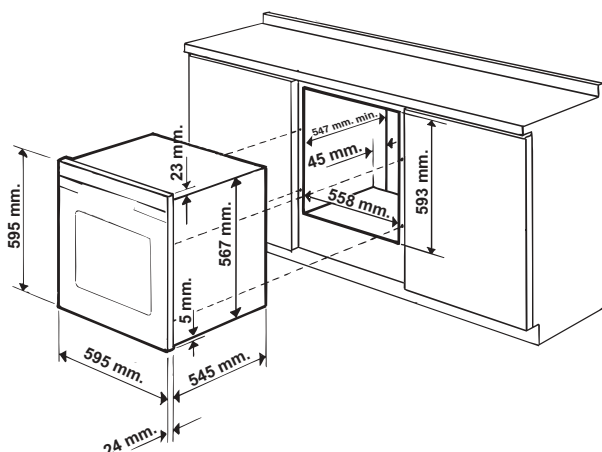
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (*vedi Precauzioni e consigli*).

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

## Incasto

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

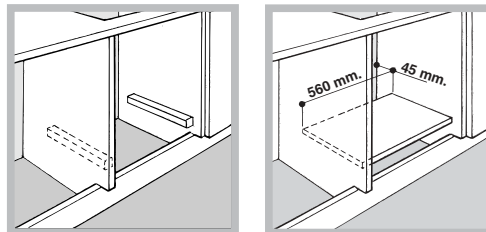
- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento sottotavolo (*vedi figura*) che a colonna, il mobile deve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

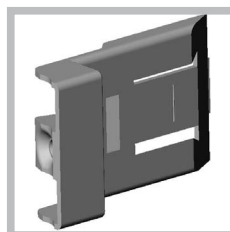
## Aerazione

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*).

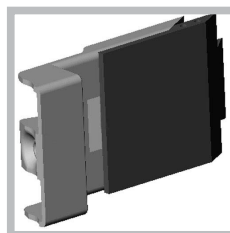


## Centraggio e fissaggio

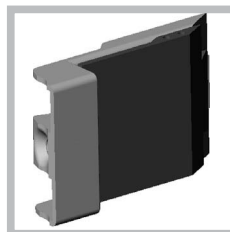
Regolare i 4 tacchetti posti lateralmente al forno, in corrispondenza dei 4 fori sulla cornice perimetrale, in base allo spessore della fiancata del mobile:



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*).

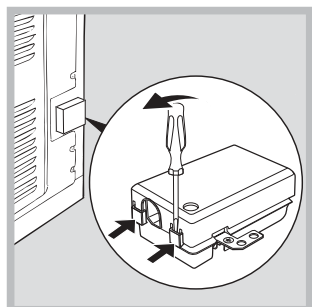
Per fissare l'apparecchio al mobile: aprire la porta del forno e avvitare 4 viti a legno nei 4 fori posti sulla cornice perimetrale.

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

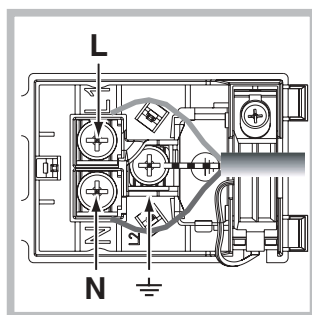
## Collegamento elettrico

! 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 morsetteria facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (vedi figura).
2. Mettere in opera il cavo di alimentazione: svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N- $\equiv$  e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde  $\equiv$  (vedi figura).
3. Fissare il cavo nell'apposito fermacavo.



4. Chiudere il coperchio della morsetteria.

### Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

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

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

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

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato

nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);

- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

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

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

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

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

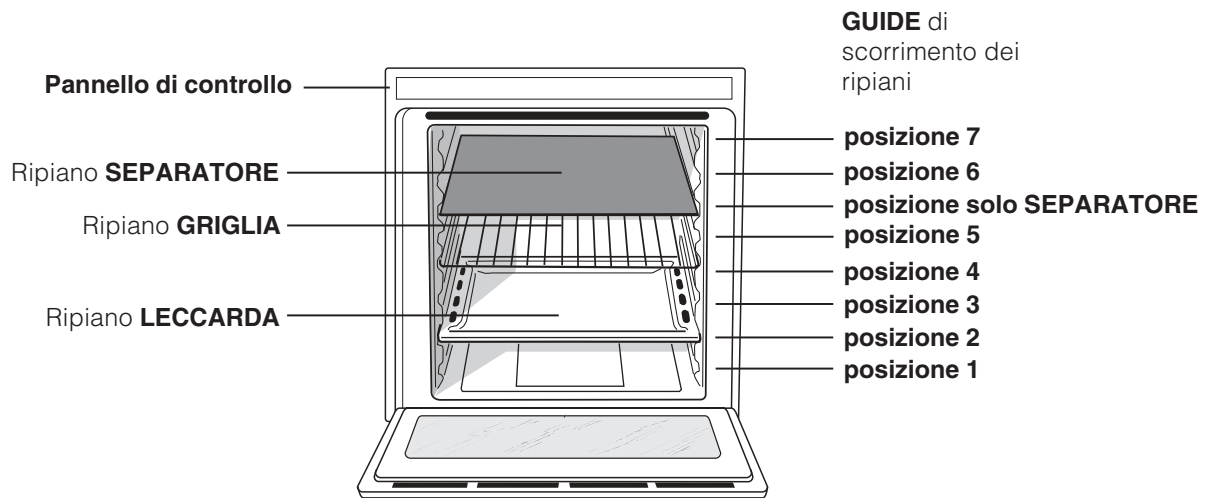
#### TARGHETTA CARATTERISTICHE

|                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dimensioni cavità extralarge</b>                                                                                                                                        | larghezza cm 43,4<br>altezza cm 39,5<br>profondità cm 40,8                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Volume cavità extralarge</b>                                                                                                                                            | lt. 70                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>ENERGY LABEL cavità extralarge</b>                                                                                                                                      | Direttiva 2002/40/CE<br>sull'etichetta dei forni elettrici.<br>Norma EN 50304<br><br>Consumo energia dichiarazione<br>Classe convezione Forzata -<br>funzione di riscaldamento:  Gratin.                                                   |
| <b>Dimensioni cavità main</b>                                                                                                                                              | larghezza cm 43,4<br>altezza cm 27<br>profondità cm 40,8                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Volume cavità main</b>                                                                                                                                                  | lt. 48                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>ENERGY LABEL cavità main</b>                                                                                                                                            | Direttiva 2002/40/CE<br>sull'etichetta dei forni elettrici.<br>Norma EN 50304<br><br>Consumo energia dichiarazione<br>Classe convezione Forzata -<br>funzione di riscaldamento:  Universale.                                               |
| <b>Collegamenti elettrici</b>                                                                                                                                              | tensione a 220-240V~ 50Hz<br>potenza massima assorbita<br>2700W (vedi targhetta<br>caratteristiche)                                                                                                                                                                                                                             |
| <br> | Questa apparecchiatura è<br>conforme alle seguenti Direttive<br>Comunitarie: 2006/95/CEE del<br>12/12/06 (Bassa Tensione) e<br>successive modificazioni -<br>89/336/CEE del 03/05/89<br>(Compatibilità Elettromagnetica)<br>e successive modificazioni -<br>93/68/CEE del 22/07/93 e<br>successive modificazioni.<br>2002/96/CE |

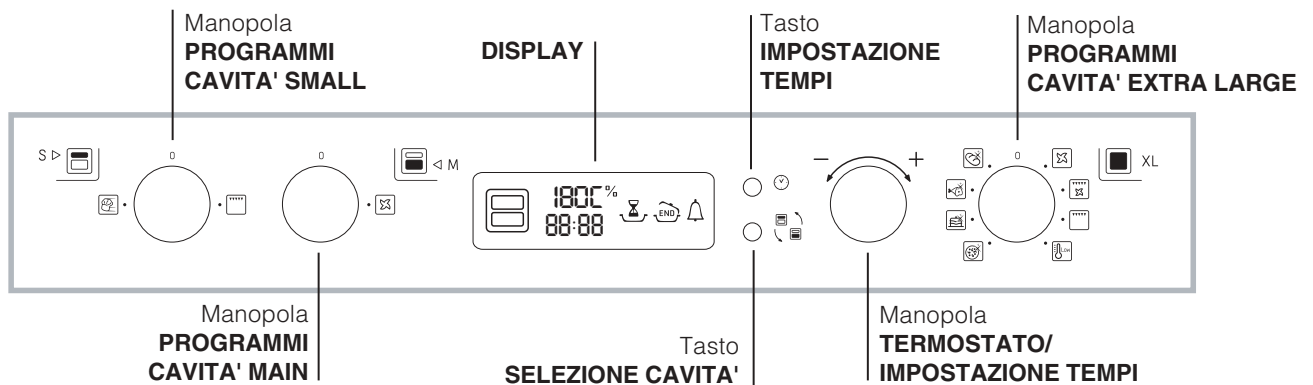
# Descrizione dell'apparecchio

IT

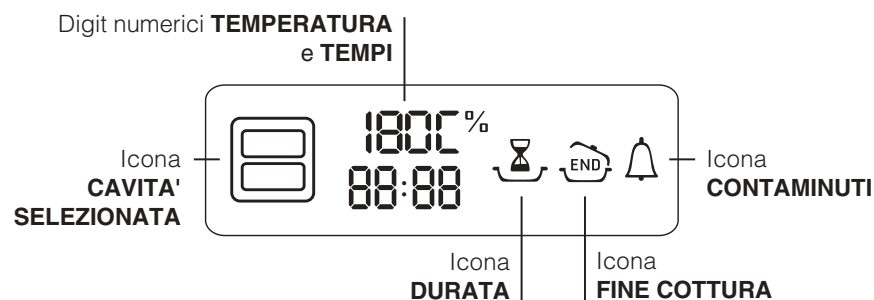
## Vista d'insieme



## Pannello di controllo



## Display



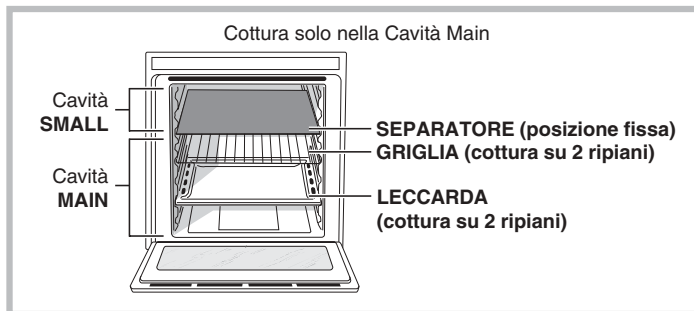
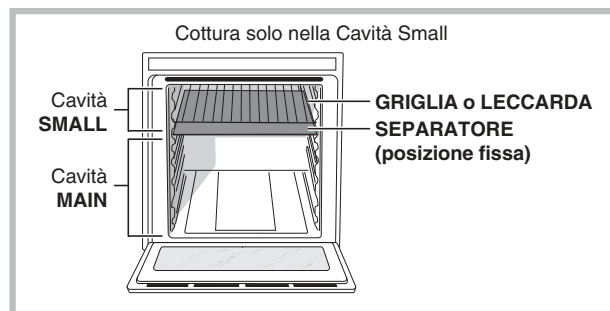
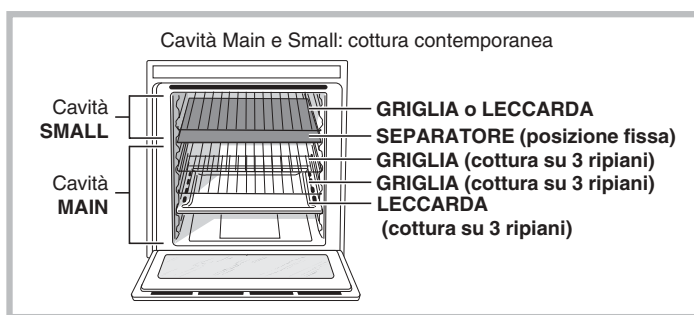
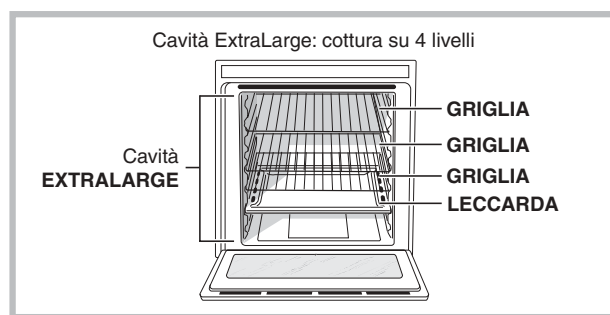
Il forno Openspace offre 70lt di capacità e la possibilità di cucinare pietanze su 4 livelli contemporaneamente o cucinare porzioni abbondanti, che non starebbero in un forno tradizionale.

Grazie alla cavità Extralarge, Openspace offre 10 funzioni di cottura, di cui 6 universali, utilizzabili per qualsiasi preparazione, e 4 programmi automatici, che assicurano risultati perfetti per qualsiasi ricetta. Openspace 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 separatore termoisolante, che permette di dividere l'intera cavità Extralarge in due spazi di grandezze diverse: cavità Main e cavità Small.

Le due cavità Main e Small 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.



# 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.

## Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno.

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

## Impostare l'orologio

! Si può impostare sia quando il forno è spento che quando è acceso, ma non si è programmata la fine di una cottura.

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.

## Cavità ExtraLarge

### Avviare il forno

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI CAVITÀ EXTRALARGE.
2. Il forno entra nella fase di preriscaldamento. È possibile modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.
3. Quando si avverte un segnale acustico il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti.
4. Durante la cottura è sempre possibile:
  - modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI CAVITÀ EXTRALARGE;
  - modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO (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 PROGRAMMI CAVITÀ EXTRALARGE 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 il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

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

! Nella configurazione ExtraLarge non è possibile utilizzare le cavità Main e Small: le manopole PROGRAMMI CAVITÀ SMALL e MAIN sono disabilitate.

! Nel programma BARBECUE non è previsto il preriscaldamento.

### Programmi di cottura universali

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

Nel programma BARBECUE il valore preimpostato è un livello di potenza espresso in %. Anch'esso può

essere regolato manualmente.

### Programma **MULTILIVELLO**

Si attivano tutti gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di 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 7 la leccarda sul ripiano 1.

### Programma **GRATIN**

Si attiva l'elemento riscaldante superiore e durante una parte del ciclo anche l'elemento riscaldante circolare, entrano in funzione la ventola e il girarrosto (ove presente). Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno.

Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

### Programma **BARBECUE**

Si attiva l'elemento riscaldante superiore e il girarrosto (ove presente). Ruotando la manopola TERMOSTATO, 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. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

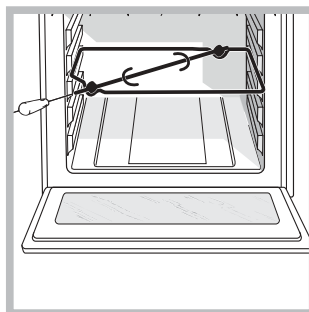
### Programmi **BASSA TEMPERATURA**

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

### **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 i

programmi  o .

! Col programma  avviato, se si apre la porta il girarrosto si arresta.

### **Programmi di cottura automatici**

! La **temperatura** e la **durata di cottura** sono **prestabilite** tramite il sistema **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata)** che garantisce automaticamente un risultato perfetto. E' possibile modificare solo la durata di  $\pm 5/10$  minuti a seconda del programma scelto. La cottura si interrompe automaticamente e il forno avvisa quando la pietanza è cotta. La cottura può essere effettuata informando a **freddo** o a **caldo**.

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

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

### Programma **CARNE**

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

### Programma **DOLCI**

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

### Programma **PIZZA**

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

### Programma **PANE**

Utilizzare questa funzione per realizzare del pane. Fare riferimento al capitolo seguente per la ricetta e dettagli.

### Programma **PIZZA**

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

- rispettare la ricetta;
- il peso dell'impasto deve essere da 500g a 700g.
- imburrire leggermente la leccarda.

#### Ricetta per la PIZZA :

1 Leccarda, Ripiano basso, a Forno Freddo o Caldo  
 Ricetta per 3 pizze di circa 550g : 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.
- Infornare a forno freddo o caldo

- Lanciare la cottura  PIZZA



#### Programma **PANE**

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

- rispettare la ricetta;
- **non dimenticare di mettere 200 gr di acqua fredda sulla leccarda alla posizione 7;**

#### Ricetta per il PANE :

Ingredienti:

- 600 gr di farina
- 360 gr di acqua
- 11 gr di sale
- 25 gr di lievito fresco per panificazione

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 coloso, stirandolo con il palmo della mano e ripiegandolo su se stesso per 10 minuti.
- Formare una palla, mettere l'impasto in una ciotola e ricoprirlo con pellicola trasparente per evitare che la superficie dell'impasto si secchi. Mettere la ciotola nel forno alla funzione manuale BASSA TEMPERATURA a 40°e lasciar lievitare per circa 1 ora (il volume dell'impasto deve raddoppiare).
- Rompere l'impasto lavorandolo delicatamente e dividerlo per ottenere i diversi pani.
- Disponerli sulla griglia (o su 2 griglie se desideri cuocere i pani su più livelli) con la carta forno 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.

- Posizionare la piastra smaltata al ripiano 8 e versarvi 200 gr di acqua fredda; Per la pulizia, si consiglia l'utilizzo di acqua e aceto.
- Infornare a forno freddo.
- Avviare la funzione automatica  PANE.
- A fine cottura, lasciar riposare i pani sulla griglia fino a completo raffreddamento.

## Cavità Main

### Avviare il forno

1. Inserire il separatore sul ripiano SEPARATORE. Il forno riconosce automaticamente la presenza del separatore e permette l'utilizzo delle due cavità Main e Small separatamente o contemporaneamente.

! La manopola PROGRAMMI CAVITÀ EXTRALARGE viene disabilitata.

2. Selezionare il programma di cottura Universale ruotando la manopola PROGRAMMI CAVITÀ MAIN.
3. Il forno entra nella fase di preriscaldamento. È possibile modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.
4. Quando si avverte un segnale acustico il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti.
5. Durante la cottura è sempre possibile:
  - modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
  - pianificare la durata e l'ora di fine della cottura;
  - interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI CAVITÀ MAIN 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 il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

### Programmi di cottura



#### Programma **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 inferiore. 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.

## Cavità Small

### Avviare il forno

1. Inserire il separatore sul ripiano SEPARATORE. Il forno riconosce automaticamente la presenza del separatore e permette l'utilizzo delle due cavità Main e Small separatamente o contemporaneamente.

! La manopola PROGRAMMI CAVITÀ EXTRALARGE viene disabilitata.

2. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI CAVITÀ SMALL.
3. Il forno entra nella fase di preriscaldamento. È possibile modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.
4. Quando si avverte un segnale acustico il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti.
5. Durante la cottura è sempre possibile:
  - modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI CAVITÀ SMALL;
  - modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
  - pianificare la durata e l'ora di fine della cottura;
  - interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI CAVITÀ SMALL 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 il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

### Programmi di cottura



#### Programma **BARBECUE**

Si attiva l'elemento riscaldante superiore. Ruotando la manopola TERMOSTATO, 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. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.



#### Programma **FAST COOKING**

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

## Utilizzo contemporaneo cavità Main e cavità Small

### Avviare il forno

1. Inserire il separatore sul ripiano SEPARATORE. Il forno riconosce automaticamente la presenza del separatore e permette l'utilizzo delle due cavità Main e Small separatamente o contemporaneamente.

! La manopola PROGRAMMI CAVITÀ EXTRALARGE viene disabilitata.

2. Selezionare il programma di cottura desiderato per ogni cavità ruotando le manopole PROGRAMMI CAVITÀ MAIN e PROGRAMMI CAVITÀ SMALL.
3. Entrambi i forni entrano nella fase di preriscaldamento. È possibile modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.
4. Quando si avverte un segnale acustico il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti.
5. Il tasto  permette di selezionare la cavità sulla quale agire con i comandi. Durante la cottura contemporanea è infatti possibile modificare le impostazioni sia della cavità Main sia della Small:
  - modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI CAVITÀ MAIN e/o PROGRAMMI CAVITÀ SMALL;
  - modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
  - pianificare la durata e l'ora di fine della cottura;
  - interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI CAVITÀ MAIN e/o PROGRAMMI CAVITÀ SMALL 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 il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

L'icona  accesa sul display indica che è selezionata la cavità Main ed è quindi possibile agire sulle impostazioni della cavità Main, l'icona

 indica che è selezionata la cavità Small ed è quindi possibile agire sulle impostazioni della cavità Small.

## Programmare la cottura

! La programmazione è possibile solo dopo aver selezionato un programma di cottura.

### 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. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.

### Programmare la fine di una cottura

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

1. Seguire la procedura da 1 a 3 descritta per la durata;
2. poi premere il tasto  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 PROGRAMMI in posizione "0".

## Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

! Nelle cotture BARBECUE e GRATIN, in particolare se praticate col girarrosto, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

### MULTICOTTURA

- Utilizzare le posizioni 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

### BARBECUE

- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disporre gli alimenti al centro della griglia.
- 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.

### PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

**Tabella cottura cavità Extra Large**

| Programmi                | 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 |                  |                              |                         |
| <b>Multilivello*</b>     | Torte                   |           | 1                        | 2 o 3                 |           |           |           | Si               | 200                          | 40-50                   |
|                          |                         |           | 2                        | 1 a 2                 | 3 a 5     |           |           | Si               | 200                          | 40-50                   |
|                          |                         |           | 3                        | 1                     | 3         | 5         |           | Si               | 200                          | 40-50                   |
|                          |                         |           | 4                        | 1                     | 3         | 5         | 7         | Si               | 200                          | 40-50                   |
|                          | 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                          | 25-35                   |
|                          |                         |           | 4                        | 1                     | 3         | 5         | 7         | Si               | 190                          | 25-35                   |
|                          | Pizza                   |           | 1                        | 2 o 3                 |           |           |           | Si               | 220                          | 15-30                   |
|                          |                         |           | 2                        | 1 a 2                 | 3 a 5     |           |           | Si               | 220                          | 15-30                   |
|                          |                         |           | 3                        | 1                     | 3         | 5         |           | Si               | 220                          | 15-30                   |
|                          |                         |           | 4                        | 1                     | 3         | 5         | 7         | Si               | 220                          | 15-30                   |
| <b>Gratin*</b>           | Rotisserie              |           | 1                        | 1                     | 2 o 3     |           |           | No               |                              |                         |
|                          | Gratin                  |           | 1                        | 3 o 4                 |           |           |           | No               |                              |                         |
| <b>Barbecue*</b>         | Côte de boeuf           |           | 1                        | 1                     | 5 a 8     |           |           | No               | 100%                         |                         |
|                          | Salsicce                |           | 1                        | 1                     | 5 a 8     |           |           | No               | 100%                         |                         |
|                          | Cote de porc            |           | 1                        | 1                     | 5 a 8     |           |           | No               | 100%                         |                         |
|                          | bacon                   |           | 1                        | 1                     | 5 a 8     |           |           | No               | 100%                         |                         |
| <b>Bassa temperatura</b> | Lievitazione/ Scongelo  |           | 1                        | 2                     |           |           |           | No               | 40                           |                         |
|                          | Meringhe bianche        |           | 4                        | 1                     | 3         | 5         | 7         | No               | 65                           |                         |
|                          | Carne/Pesce/Verdure     |           | 3                        | 1                     | 3         | 5         |           | No               | 90                           |                         |
| <b>Pane automatico</b>   | Pane (vedi ricetta)     | 2         | 1                        | 8 + 200 gr di acqua   | 2         |           |           | No               |                              |                         |
|                          |                         | 2         | 2                        | 8 + 200 gr di acqua   | 1         | 3         |           | No               |                              |                         |
|                          |                         | 2         | 3                        | 8 + 200 gr di acqua   | 1         | 3         | 5         | No               |                              |                         |
| <b>Carne automatico</b>  | Arrosti                 |           | 1                        | 1                     | 2 o 3     |           |           | No               |                              | 70                      |
|                          |                         |           | 2                        | 1                     | 2         | 5         |           | No               |                              | 80                      |
| <b>Dolci automatico</b>  | Dolci a pasta lievitata |           | 1                        | 2                     |           |           |           | No               |                              |                         |
|                          |                         |           | 2                        | 2                     | 5         |           |           | No               |                              |                         |
| <b>Pizza automatica</b>  | Pizza (vedi ricetta)    |           | 1                        | 2                     |           |           |           | No               |                              |                         |
|                          |                         |           | 2                        | 2                     | 5         |           |           | No               |                              |                         |
|                          |                         |           | 3                        | 1                     | 3         | 5         |           | No               |                              |                         |
|                          |                         |           | 4                        | 1                     | 3         | 5         | 7         | No               |                              |                         |

**Tabella cottura cavità Main**

| Programmi          | Alimenti | Peso (Kg) | Cottura su n. ripiani N. | Posizione dei ripiani |           |            | Preriscaldamento | Temperatura consigliata (°C) | Durata cottura (minuti) |
|--------------------|----------|-----------|--------------------------|-----------------------|-----------|------------|------------------|------------------------------|-------------------------|
|                    |          |           |                          | Leccarda              | Griglia 1 | Separatore |                  |                              |                         |
| <b>Universale*</b> | Torte    |           | 1                        | 2                     |           | 6          | Si               | 200                          | 35-45                   |
|                    |          |           | 2                        | 1                     | 3         | 6          | Si               | 200                          | 35-45                   |
|                    | Bigné    |           | 1                        | 2                     |           | 6          | Si               | 190                          | 25-30                   |
|                    |          |           | 2                        | 1                     | 3         | 6          | Si               | 190                          | 25-30                   |
|                    | Pizza    |           | 1                        | 2                     |           | 6          | Si               | 220                          | 15-30                   |
|                    |          |           | 2                        | 1                     | 3         | 6          | Si               | 220                          | 15-30                   |

**Tabella cottura cavità Small**

| Programmi            | Alimenti         | Peso (Kg) | Cottura su n. ripiani N. | Posizione dei ripiani |           |            | Preriscaldamento | Temperatura consigliata (°C) | Durata cottura (minuti) |
|----------------------|------------------|-----------|--------------------------|-----------------------|-----------|------------|------------------|------------------------------|-------------------------|
|                      |                  |           |                          | Leccarda              | Griglia 1 | Separatore |                  |                              |                         |
| <b>Fast cooking*</b> | Filetti di pesce |           | 1                        | 7                     |           | 6          | No               | 180-200                      |                         |
|                      | Filetti di carne |           | 1                        | 7                     |           | 6          | No               | 180-200                      |                         |
| <b>Grill</b>         | Toast            |           | 1                        |                       | 7         | 6          | No               | 100%                         |                         |
|                      | Bacon            |           | 1                        | 7                     | 8         | 6          | No               | 100%                         |                         |

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

# Precauzioni e consigli

IT

! 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.
- **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 BARBECUE e GRATIN 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.

## 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 spugna imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie ad eccezione delle guide scorrevoli.

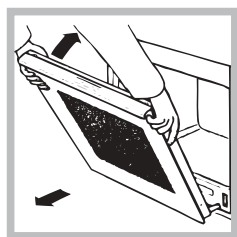
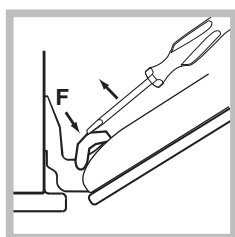
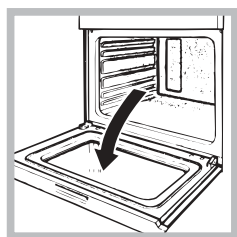
**!** Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

## Pulire la porta

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

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

- aprire completamente la porta (*vedi figura*);
- servendosi di un cacciavite, alzare e ruotare le levette **F** poste sulle due cerniere (*vedi figura*);

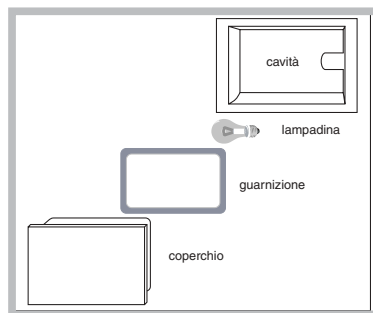


- afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Poi tirare la porta verso di sé estraendola dalle cerniere (*vedi figura*). Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

## 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



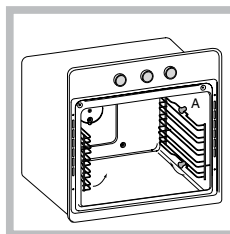
Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:

- Togliere il coperchio in vetro, servendosi di un cacciavite.
- Svitare la lampadina e sostituirla con una

analogica: potenza 15 W, attacco E 14.

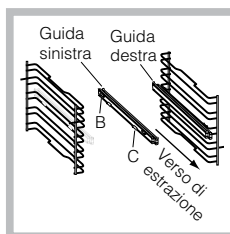
Rimontare il coperchio, prestando attenzione a posizionare correttamente la guarnizione (*vedi figura*).

## Montaggio del Kit Guide Scorrevoli

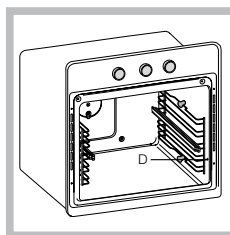


Per montare le guide scorrevoli:

- Togliere i due telai estraendoli dai distanzieri A (*vedi figura*).



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



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

- Infine incastrare i telai sui distanzieri A.

**!** Non inserire le guide scorrevoli alla posizione 5.

**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.

\*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.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com).



