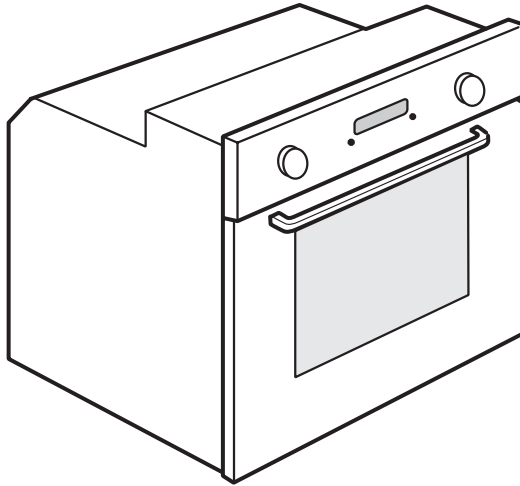


(Apply the label from warranty here)

SERVICE



0000 000 00000



- GB** User and maintenance manual
- ES** Manual del Usuario y de Mantenimiento
- PT** Manual do utilizador e de manutenção
- IT** Manuale d'uso e manutenzione
- GR** Εγχειρίδιο χρήσης και συντήρησης

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.



This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others.
All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:

DANGER

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.

WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms). The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with any physical, sensory or mental impairment, or without experience and knowledge of the appliance, unless supervised or previously instructed in its use by those responsible for their safety.
- The accessible parts of the appliance may become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance and supervised to ensure that they do not play with it.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.

Scrapping of household appliances

- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Before scrapping, cut off the power supply cable.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

INSTALLATION

After unpacking the oven, be sure that it has not been damaged during transport and that the oven door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To avoid any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

PREPARING THE HOUSING UNIT

- Kitchen units in contact with the oven must be heat resistant (min 90°C).
- Carry out all cabinet cutting work before fitting the oven in the housing and carefully remove all wood chips and sawdust.
- After installation, the bottom of the oven must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.

ELECTRICAL CONNECTION

Be sure the power voltage specified on the appliance dataplate is the same as the mains voltage. The dataplate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

- Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm²) must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.

GENERAL RECOMMENDATIONS

Before use:

- Remove cardboard protection pieces, protective film and adhesive labels from accessories.
- Remove the accessories from the oven and heat it at 200° for about an hour to eliminate the smell and fumes from the insulating materials and protective grease.

During use:


- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Do not pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Do not drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Be sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing material

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol (♻️). The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help avoid potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

Energy saving

- Only pre-heat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moulds as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

DECLARATION OF CONFORMITY

- This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (C E) n. 1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the "Low Voltage" directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments), the protection requirements of "EMC" 2004/108/CE.

TROUBLESHOOTING GUIDE

The oven does not work:

- Check for the presence of mains electrical power and if the oven is connected to the electrical supply.
- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

The door will not open:

- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
- **Important:** during self-cleaning, the oven door will not open. Wait until it unlocks automatically (see paragraph "Cleaning cycle of ovens with pyrolysis function").

The electronic programmer does not work:

- If the display shows the letter "F" followed by a number, contact your nearest After-sales Service. Specify in this case the number that follows the letter "F".

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "Troubleshooting guide".
2. Switch the appliance off and back on again it to see if the fault persists.

If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest After-sales Service.

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;
- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open). The service number is also indicated on the guarantee booklet;
- your full address;
- your telephone number.

SERVICE



0000 000 00000

If any repairs are required, please contact an authorised **After-sales Service** (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

CLEANING



WARNING

- **Do not use steam cleaning equipment.**
- **Clean the oven only when it is cool.**
- **Disconnect power before servicing.**

Oven exterior

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products unintentionally comes into contact with the appliance, clean immediately with a damp cloth.

- Clean the surfaces with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing up detergent to the water. Finish off with a dry cloth.

Oven interior

IMPORTANT: do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass.

- After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g. food with a high sugar content).
- Use proprietary oven detergents and follow the manufacturer's instructions to the letter.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent. The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE).
- The top heating element of the grill (see MAINTENANCE) can be lowered (some models only) to clean the roof of the oven.

N.B.: during prolonged cooking of foods with a high water content (e.g. pizza, vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and around the seal. When the oven is cold, dry the inside of the door with a cloth or sponge.

Accessories:

- Soak the accessories in water with washing up detergent immediately after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be easily removed using a brush or sponge.

Cleaning the rear wall and catalytic side panels of the oven (if present):

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents, coarse brushes, pot scourers or oven sprays which could damage the catalytic surface and ruin its self-cleaning properties.

- Operate the oven empty with the fan-assisted function at 200°C for about one hour
- Next, leave the appliance to cool down before removing any food residue with a sponge.

MAINTENANCE

- WARNING**
- Use protective gloves.
 - Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.
 - Disconnect power before servicing.

REMOVING THE DOOR

To remove the door:

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (Fig. 1).
3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (Fig. 2).

To refit the door:

1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door.

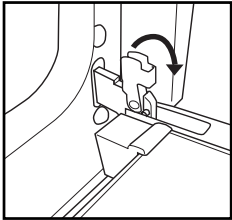


Fig. 1

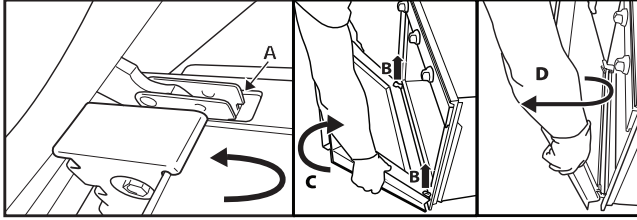


Fig. 2

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

1. Remove the side accessory holder grilles (Fig. 3).
2. Pull the heating element out a little (Fig. 4) and lower it (Fig. 5).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, be sure it comes to rest on the lateral supports.

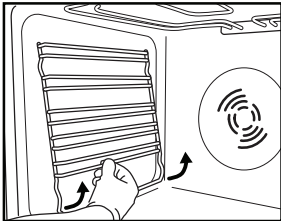


Fig. 3

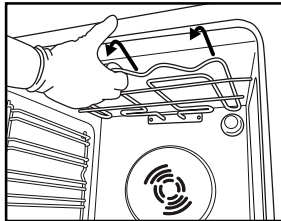


Fig. 4

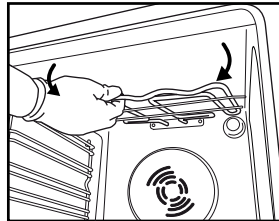


Fig. 5

REPLACING THE OVEN LAMP

To replace the rear lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the lamp cover (Fig. 6), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on (Fig. 7).
3. Reconnect the oven to the power supply.

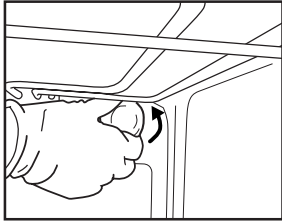


Fig. 6

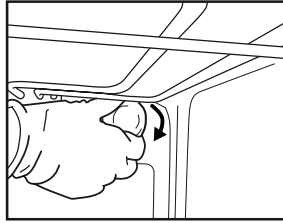


Fig. 7

N.B.:

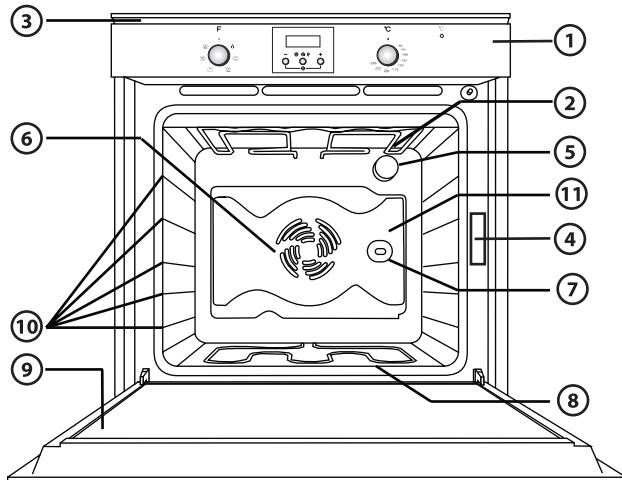
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

IMPORTANT:

- **Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.**

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION



1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling system (if present)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Light
6. Baking ventilation system (if present)
7. Turnspit (if present)
8. Lower heating element (not visible)
9. Door
10. Position of shelves
11. Rear wall

N.B.:

- At the end of cooking, after the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a while.

COMPATIBLE ACCESSORIES

(for the accessories supplied with oven refer to the tech fiche)

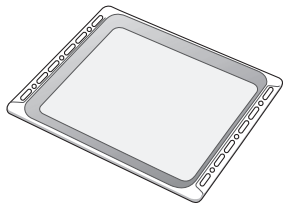


Fig. 1

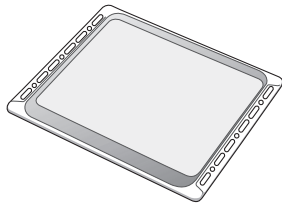


Fig. 2

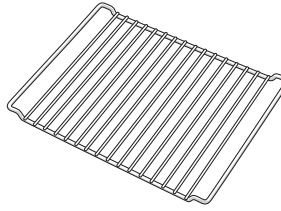


Fig. 3

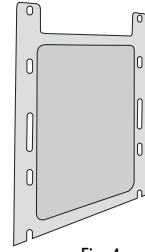


Fig. 4

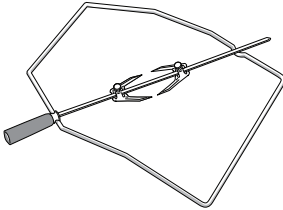


Fig. 5

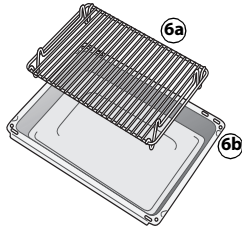


Fig. 6

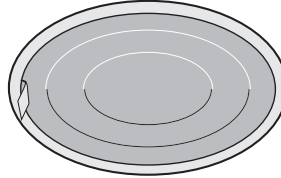


Fig. 7

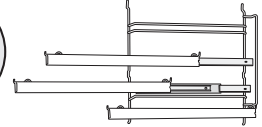


Fig. 8

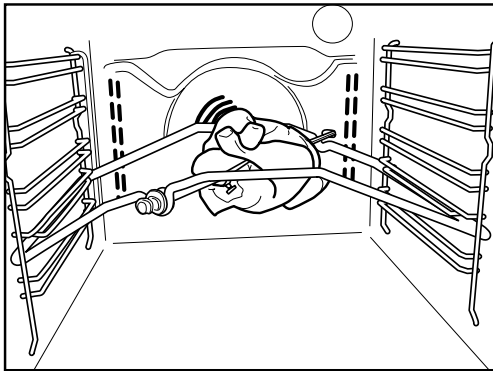


Fig. 9

Drip-tray (Fig. 1)

For collecting fat and bits of food when placed under the wire shelf, or as a plate for cooking meat, chicken and fish, etc., with or without vegetables. Pour a little water into the drip-tray to avoid spatters of fat and smoke.

Baking tray (Fig. 2)

For baking biscuits, cakes and pizzas.

Wire shelf (Fig. 3)

For grilling food or as a support for pots, cake tins and other cooking receptacle. It can be placed on any available level. The wire shelf can be inserted with its curvature facing up or down.

Catalytic side panels (Fig. 4)

These panels have a special microporous enamel coating that absorbs fat spatters. It is advisable to do an automatic cleaning cycle after cooking particularly fatty food (see CLEANING).

Turnspit (Fig. 5)

Use the turnspit as indicated on Fig. 9. Also check "Recommended use and tips" section for advice.

Grill Pan Set (Fig. 6)

The set comprises a wire shelf (6a) and an enameled recipient (6b). This set must be placed on the wire shelf (3) and used with the Grill function.

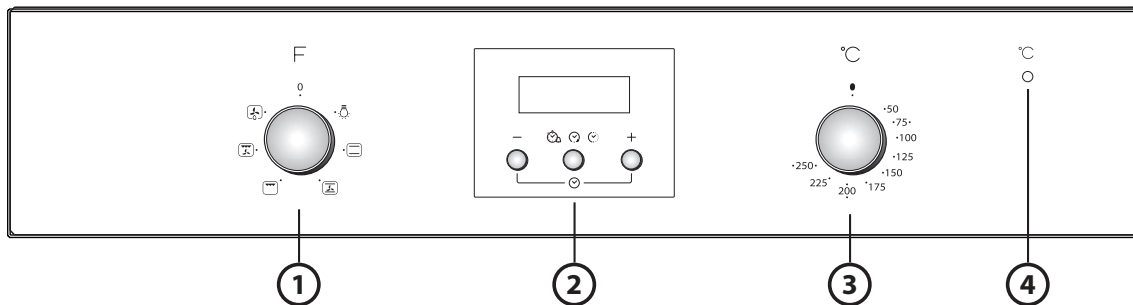
Grease filter (Fig. 7)

Use **only** for particularly greasy cooking. Hook it on the rear wall of the oven compartment, opposite the fan. It can be cleaned in a dishwasher and used with the fan-assisted function.

Sliding shelves (Fig. 8)

They allow the wire shelves and drip-trays to be pulled half out during cooking. Suitable for all the accessories, they can be cleaned in a dishwasher.

CONTROL PANEL DESCRIPTION



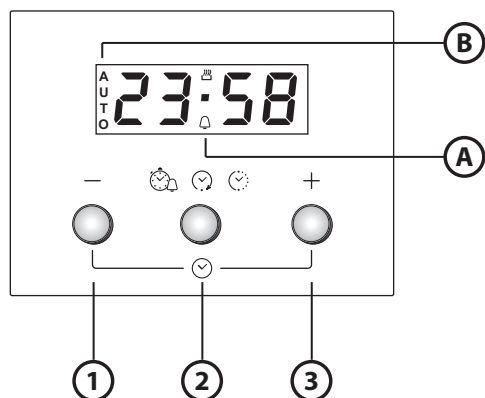
1. Function selector knob
2. Electronic programmer
3. Thermostat knob
4. Red thermostat led

HOW TO OPERATE THE OVEN

- Turn the selector knob to the required function.
The oven light switches on.
- Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature.
The thermostat led lights up, switching off again when the oven reaches the selected temperature.

At the end of cooking, turn the knobs to "0".

USING THE ELECTRONIC PROGRAMMER



1. Button - : to decrease the value shown on the display
2. Button : for selecting the various settings:
 - a. Timer
 - b. Cooking time
 - c. Cooking end time setting
3. Button + : to increase the value shown on the display

- A.** The symbol indicates that the timer function is in operation
- B.** The **AUTO** symbol confirms the setting has been made

Using the oven for the first time

Setting the time of day and the tone of the acoustic signal.

Upon connection of the oven to the mains power supply, **AUTO** and 0.00 flash on the display. To set the time of day, press buttons - and + at the same time: the central dot flashes. Set the time of day using the buttons + and -. Having selected the desired value, press the middle button. The display shows "ton 1". To select the desired tone, press button -. Having selected the preferred tone, press the middle button. To change the time of day, proceed as described above.



Setting the timer

To set the timer, long-press the middle button: the display shows 0.00 and the bell symbol flashes. Set the timer using the button + (the maximum programmable value is 23 hours and 59 minutes). The countdown begins after a few seconds. The display shows the time of day and the bell remains lit, confirming the timer has been set. To view the countdown and change it if necessary, press the middle button again.








Setting cooking time

After selecting the cooking mode and temperature using the knobs, press the middle button: the display shows 0.00 and the bell symbol flashes. Press the middle button again: on the display **dur** and 0.00 appear in sequence and **AUTO** flashes. Set cooking time using the buttons + and - (the maximum programmable value is 10 hours). After a few seconds the display shows the time of day and **AUTO** remains lit, confirming the setting. To view the remaining cooking time and change it if necessary, press the middle button for 2 seconds and then press it again a second time. At the end of the set time, the symbol switches off, the alarm sounds and **AUTO** flashes on the display. Press any button to deactivate the alarm. Return the functions and temperature knob to zero and press the middle button for two seconds to end cooking.

Delaying cooking end time





After selecting cooking time, press the middle button: the display shows **End**, cooking end time and **AUTO** flashing in sequence. Press the button **+** to view the desired cooking end time (cooking can be delayed by a maximum of 23 hours and 59 minutes). After a few seconds the display shows the time of day, the symbol  switches off and **AUTO** remains lit, confirming the setting. To view cooking end time and change it if necessary, press the middle button and then press it again twice. At the end of the countdown, the symbol  lights up and the oven proceeds with the selected cooking mode.

FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTION		DESCRIPTION
	OFF	-
	LAMP	To switch on the oven light.
	CONVENTIONAL	Function suitable for cooking any type of dish on one shelf. Preheat the oven to the required temperature and place the food in it when the set temperature is reached. It is advisable to use the second or third shelf for cooking. This function is also suitable for cooking frozen convenience foods; follow the instructions on the food packaging.
	CONVECTION BAKE	To bake cakes with liquid filling (sweet or savoury) on a single level. This function is ideal also for cooking on two levels. If necessary, switch the positions of the dishes to cook food more evenly.
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages, to cook vegetables au gratin and to toast bread. Preheat the oven for 3 - 5 min. During cooking the oven door must remain closed. When cooking meat, pour a little water into the drip tray (on the first level) to reduce smoke and fat spatters. Ideally the meat should be turned during cooking.
	TURBOGRILL	To grill large joints of meat (roast beef and other roast meats). The oven door must be kept closed during the cooking cycle. When cooking meat, it is advisable to pour water in the drip-tray placed on the first level. This will reduce smoke and spattering of fat. Turn the meat during grilling.
	DEFROSTING	This function can be used to speed up the thawing of food at room temperature. The food should be placed in the oven in its wrapping to avoid it from drying out.

COOKING TABLE

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Leavened cakes		Yes	2	160-180	35-55	Wire shelf + cake tin
Biscuits/Tartlets		Yes	3	170-180	15-40	Baking tray
Choux buns		Yes	3	180	30-40	Baking tray
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	3	180-200	20-30	Baking tray
Meringues		Yes	3	90	120-130	Baking tray
Lamb / Veal / Beef / Pork		Yes	2	190-200	90-110	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Chicken / Rabbit / Duck		Yes	2	190-200	65-85	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Turkey / Goose		Yes	2	190-200	140-180	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	2	180-200	50-60	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	2	190-200	45-55	Wire shelf + pyrex dish
Bread / Focaccia		Yes	2	190-230	15-50	Drip tray or baking tray
Pizza		Yes	2	230-250	7-20	Drip tray or baking tray
Toast		Yes	4	200	2-5	Wire shelf
Vegetable gratin		Yes	3	200	15-20	Wire shelf + pyrex dish
Grilled fish fillets and steaks		Yes	3	200	30-40	Wire shelf + pyrex dish
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		Yes	4	200	30-50	Grill + drip tray with water on 1st shelf, turn halfway through cooking
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	1	180-200	50-60	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Meat & potato pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	1	180-200	35 -55	Wire shelf + cake tin
Stuffed vegetables (tomatoes, peppers, courgettes, aubergines)		Yes	2	180-200	40-60	Wire shelf + pyrex dish
Meat & potato pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	1/3	180-190	45-55	Grill + pan, switch levels halfway through cooking
Pizzas/Focaccia		Yes	1/3	230-250	12-30	Baking tray+drip tray, switch levels halfway through cooking
Biscuits/Tartlets		-	1/3	170-180	20-40	Baking tray+drip tray, switch levels halfway through cooking
Choux pastry		-	1/3	180	35-45	Baking tray+drip tray, switch levels halfway through cooking
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		-	1/3	180-200	20-40	Baking tray+drip tray, switch levels halfway through cooking

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Roast chicken		-	2	200	55-65	Grill + drip tray with water on 1st level
Roast potatoes		-	3	200	45-55	Drip tray
Roast Beef underdone		-	3	200	30-40	Grill + drip tray with water on 1st level
Leg of lamb/Knuckle		-	3	200	55-70	Grill + drip tray

N.B.: cooking times and temperatures are approximate for 4 portions.

RECOMMENDED USE AND TIPS

How to read the cooking table

The table indicates the best function to use for any given food, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding pre-heating (where required). Cooking temperatures and times are purely for guidance and will depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, then move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain best results, follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves. When cooking food that contains lots of water, preheat the oven.

Cooking different foods at the same time

Using the "CONVECTION BAKE" function (if present), you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires less cooking time and leave food which requires longer cooking time in the oven.

Desserts

- Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only. Use dark coloured metal cake tins and always position them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.
- To check whether a raising cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.
- If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.
- If the cake "sinks" during cooking, set a lower temperature the next time, perhaps reducing the amount of liquid in the mixture and mixing more gently.
- For sweets with moist fillings (cheesecake or fruit pies) use the "CONVECTION BAKE" function (if present). If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

Meat

- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the pan, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To avoid the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.

To collect the cooking juices it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.

Turnspit (only in some models)

Use this accessory to evenly roast large pieces of meat and poultry. Place the meat on the spit rod, tying it with string if chicken, and check that it is secure before inserting the rod in the seat located on the front wall of the oven and resting it on the respective support. To avoid smoke and to collect cooking juices, it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water on the first level. The rod has a plastic handle which must be removed before starting to cook, and used at the end of cooking to avoid burns when taking the food out of the oven.

Pizza

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

Rising function (present only in specific models)

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). Proving time for a 1 Kg batch of pizza dough is around one hour.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS SON MUY IMPORTANTES

Este manual y el propio aparato contienen advertencias de seguridad, que se deben leer y seguir en todo momento.



Este es el símbolo de peligro, relativo a la seguridad, que advierte a los usuarios de riesgo para ellos u otras personas. Todas las advertencias de seguridad están precedidas del símbolo de peligro y de los términos siguientes:

PELIGRO

Indica una situación de riesgo que, si no se evita, provocará lesiones graves.

ADVERTENCIA

Indica una situación de riesgo que, si no se evita, puede provocar lesiones graves.

Todas las advertencias de seguridad ofrecen detalles concretos del riesgo existente e indican la manera de reducir el peligro de lesiones, daños y descarga eléctrica derivados del uso incorrecto del aparato. Siga atentamente las instrucciones que se indican a continuación:

- El aparato se debe desconectar de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier tarea de instalación.
- La instalación y el mantenimiento deben estar a cargo de un técnico cualificado, según las instrucciones del fabricante y de conformidad con la normativa local. No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que esté específicamente recomendado en el manual de instrucciones.
- La normativa exige que el aparato cuente con toma de conexión a tierra.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para conectar el aparato, una vez instalado en su alojamiento, al suministro eléctrico.
- Para que la instalación cumpla la normativa sobre seguridad, se debe utilizar un interruptor seccionador multipolar con un espacio de contacto mínimo de 3 mm.
- No emplee tomas de corriente múltiples ni cables alargadores.
- no tire del cable de alimentación eléctrica para desconectar el enchufe.
- Después de la instalación, los componentes eléctricos no deben ser accesibles para el usuario.
- No toque el aparato con partes del cuerpo mojadas ni lo utilice estando descalzo.
- Esta unidad se ha diseñado exclusivamente como aparato doméstico para cocinar. No se permite ningún otro uso (por ej.: la calefacción de habitaciones). El fabricante declina toda responsabilidad derivada del uso indebido o el ajuste incorrecto de los mandos.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de experiencia y conocimientos acerca del mismo, salvo que primero hayan recibido la supervisión o instrucción debida de la persona responsable de su seguridad.
- Las partes accesibles del aparato pueden calentarse mucho durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados del aparato y se los debe vigilar para asegurarse de que no juegan con él.
- Durante y después del uso, no toque las resistencias ni las superficies interiores del aparato, ya que existe riesgo de sufrir quemaduras. Evite que el aparato entre en contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes se hayan enfriado lo suficiente.
- Al final de la cocción, tenga cuidado al abrir la puerta del aparato, y deje salir gradualmente el aire o vapor caliente antes de acceder al horno. Cuando la puerta del horno está cerrada, el aire caliente sale por la abertura situada sobre el panel de mandos. No obstruya dichas aberturas.
- Utilice guantes para horno al sacar las bandejas y los accesorios, teniendo precaución de no tocar las resistencias.
- No coloque material inflamable en el aparato ni cerca de él: podría producirse un incendio si el aparato se enciende de manera accidental.
- No caliente ni cocine en el horno alimentos en envases o recipientes cerrados. El envase podría explotar debido a la presión que se acumula en el interior y dañar el aparato.
- No utilice recipientes de materiales sintéticos.
- El aceite y la grasa sobrecalentados pueden arder con facilidad. Tenga precaución cada vez que cocine alimentos ricos en grasas o aceite.
- No desatienda el aparato al freír alimentos.
- Si utiliza bebidas alcohólicas para cocinar (por ej. ron, coñac, vino), recuerde que el alcohol se evapora a temperaturas elevadas. Por lo tanto, es posible que el vapor de alcohol llegue a las resistencias eléctricas y se inflame.

Eliminación de aparatos domésticos

- Este aparato está fabricado con materiales reciclables o reutilizables. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto. Antes de desecharlo, corte el cable de alimentación.
- Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de aparatos eléctricos domésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos, o con la tienda en la que adquirió el aparato.

INSTALACIÓN

Tras desembalar el horno, compruebe que no se ha dañado durante el transporte y que la puerta cierra correctamente. Si observa algún problema, contacte con el distribuidor o el Servicio de asistencia más cercano. Para evitar daños, retire sólo el horno de la base de poliestireno en el momento de la instalación.

PREPARACIÓN DE LA UNIDAD DE ALOJAMIENTO

- Los muebles de cocina en contacto con el horno deben ser resistentes al calor (al menos 90°C).
- Realice todas las tareas de corte del armario antes de instalar el horno en el alojamiento y retire por completo todas las astillas y partículas de madera.
- Después de la instalación, el fondo del horno no debe ser accesible.
- Para que el aparato funcione correctamente, no obstruya la separación mínima entre la superficie de trabajo y el borde superior del horno.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de datos del aparato coincide con la tensión de la red. La placa de datos se encuentra en el borde frontal del horno (visible con la puerta del horno abierta).

- La sustitución del cable de alimentación (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) debe llevarla a cabo un electricista profesional. Póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

RECOMENDACIONES GENERALES

Antes del uso:

- Quite las protecciones de cartón, la película protectora y las etiquetas adhesivas de los accesorios.
- Extraiga los accesorios del horno y caliéntelo a 200°C durante una hora, aproximadamente, para eliminar el olor de los materiales aislantes y la grasa protectora.

Durante el uso:


- No coloque objetos pesados sobre la puerta, ya que podrían dañarla.
- No se apoye sobre la puerta ni cuelgue objetos del asa.
- No cubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No vierta agua dentro del horno caliente ya que podría dañar el revestimiento esmaltado.
- No arrastrar ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- Compruebe que los cables eléctricos de otros aparatos no rocen las partes calientes del horno ni queden atrapados por la puerta.
- No exponga el horno a los elementos atmosféricos.

CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Eliminación del embalaje

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje . No arroje el material de embalaje en el medio ambiente, elimínelo de acuerdo con la normativa local vigente.

Eliminación del producto

- Este aparato está marcado de acuerdo con la Directiva 2002/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.
- El símbolo  que figura en el producto, o en los documentos que lo acompañan, indica que no deberá tratarse como un desecho doméstico y que se deberá trasladar a un centro de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Ahorro de energía

- Precaliente el horno sólo si se especifica en la tabla de tiempos de cocción de la receta.
- Utilice fuentes de horno lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor.
- Apague el horno 10/15 minutos antes del tiempo de cocción fijado. Los alimentos que requieren una cocción prolongada se siguen cocinando después de que se apague el horno.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

- Este horno está preparado para entrar en contacto con alimentos, es conforme con la normativa europea (CE) n. 1935/2004 y se ha diseñado, fabricado y comercializado de conformidad con las normas de seguridad de la Directiva sobre "Bajo Voltaje" 2006/95/CE (que sustituye a 73/23/CEE y siguientes enmiendas), los requisitos de protección de la directiva "CEM" 2004/108/CE.

GUÍA PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS

El horno no funciona:

- Controle que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado.
- Encienda el horno para comprobar si se ha solucionado el problema.

La puerta no se abre:

- Encienda el horno para comprobar si se ha solucionado el problema.
- **Importante:** durante la función de autolimpieza, la puerta del horno no se abre. Espere a que se desbloquee automáticamente (consulte el párrafo "Ciclo de limpieza de hornos con la función pirolítica").

El programador electrónico no funciona:

- Si la pantalla muestra la letra "F" seguida de un número, póngase en contacto con el Servicio de asistencia más cercano. Indique el número que aparece después de la letra "F".

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de contactar con el Servicio de asistencia:

1. Intente resolver el problema, para ello consulte las recomendaciones que se ofrecen en la "Guía de solución de problemas".
2. Vuelva a encender el horno para comprobar si se ha solucionado el problema.

Si el fallo persiste después de estas comprobaciones, contacte con el Servicio de asistencia técnica más cercano.

Indique lo siguiente:

- un breve descripción del problema;
- el tipo y el modelo exactos;
- el número de servicio (número que aparece después de la palabra "Service" en la placa de datos), que se encuentra en el borde derecho del interior del horno (visible con la puerta del horno abierta). El número de servicio también se incluye en el folleto de la garantía;
- la dirección completa;
- el número de teléfono.

SERVICE



0000 000 00000

Si fuera necesaria alguna reparación, contacte con un **Centro de asistencia autorizado** (que garantiza el uso de piezas de recambio originales y una reparación correcta).

LIMPIEZA

-  **ADVERTENCIA**
- No utilice aparatos de limpieza al vapor.
- Limpie el horno sólo cuando esté frío.
- Antes de realizar ningún mantenimiento, desconecte el aparato.

Exterior del horno

IMPORTANTE: no utilice detergentes corrosivos o abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con el aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo.

- Limpie las superficies con un paño húmedo. Si está muy sucio, utilice una solución de agua con unas gotas de detergente para vajillas. Seque con un paño seco.

Interior del horno

IMPORTANTE: no utilice esponjas abrasivas ni raspadores o estropajos metálicos. Al cabo del tiempo, pueden deteriorar las superficies esmaltadas y el cristal de la puerta del horno.

- Cuando termine de usar el horno, espere a que se enfríe y límpielo, de ser posible aún templado, para eliminar la suciedad y las manchas debidas a los residuos de los alimentos (por ej., los de alto contenido de azúcar).
- Utilice detergentes para horno de marca y siga atentamente las instrucciones del fabricante.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado. Puede retirar la puerta del horno para facilitar la limpieza (consulte MANTENIMIENTO).
- La resistencia superior del grill (consulte MANTENIMIENTO) se puede bajar (sólo en algunos modelos) para limpiar el techo interior del horno.

NOTA: durante la cocción prolongada de alimentos con un alto contenido de agua (como pizza, verduras, etc.), puede acumularse condensación en el interior de la puerta y en torno a la junta. Cuando el horno esté frío, limpie el interior de la puerta con un paño o una esponja.

Accesorios:

- Sumerja los accesorios en agua con detergente para vajillas inmediatamente después de usarlos, utilizando guantes si aún están calientes.
- Los residuos de alimentos pueden eliminarse con facilidad con un cepillo o una esponja.

Limpieza de la pared posterior y de los paneles laterales catalíticos del horno (si cuenta con ellos):

IMPORTANTE: no utilice detergentes corrosivos o abrasivos, cepillos duros, estropajos para ollas ni aerosoles para horno que puedan dañar la superficie catalítica y arruinar sus propiedades de autolimpieza.

- Haga funcionar el horno vacío a una temperatura de 200°C durante una hora
- A continuación, deje enfriar el aparato y elimine los residuos de alimentos con una esponja.

MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA

- Utilice guantes de seguridad.
- Compruebe que el horno está frío antes de llevar a cabo las siguientes operaciones.
- Antes de realizar ningún mantenimiento, desconecte el aparato.

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA

Para extraer la puerta:

1. Abra la puerta por completo.
2. Levante las sujeciones y empújelas al máximo hacia delante (Fig. 1).
3. Cierre la puerta al máximo (A), levántela (B) y gírela (C) hasta liberarla (D) (Fig. 2).

Para reinstalar la puerta:

1. Introduzca las bisagras en sus posiciones.
2. Abra la puerta por completo.
3. Baje los ganchos de ambos lados.
4. Cierre la puerta.

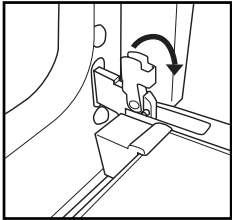


Fig. 1

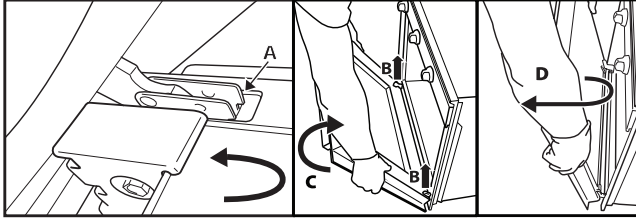


Fig. 2

DESPLAZAMIENTO DE LA RESISTENCIA SUPERIOR (SÓLO EN ALGUNOS MODELOS)

1. Extraiga las rejillas laterales de soporte de accesorios (Fig. 3).
2. Tire de la resistencia ligeramente hacia fuera (Fig. 4) y bájela (Fig. 5).
3. Para volver a situar la resistencia en su posición, elévela, tire de ella ligeramente hacia fuera, y compruebe que queda apoyada en los soportes laterales.

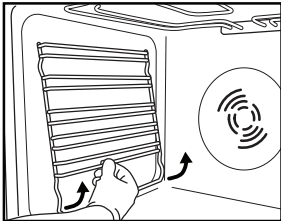


Fig. 3

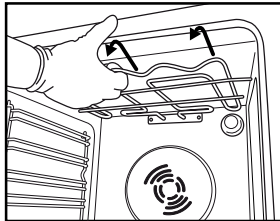


Fig. 4

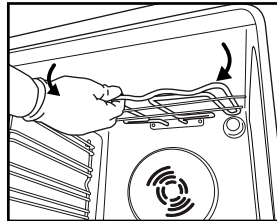


Fig. 5

CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO

Para cambiar la bombilla posterior (si el horno cuenta con ella):

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la cubierta de la bombilla (Fig. 6), cambie la bombilla (consulte la nota sobre el tipo de bombilla) y vuelva a atornillar la cubierta (Fig. 7).
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

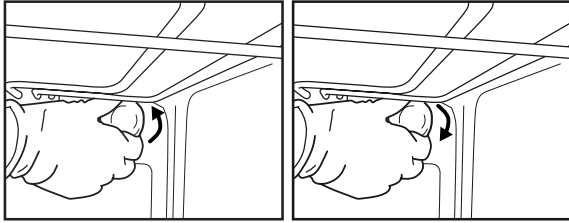


Fig. 6

Fig. 7

NOTA:

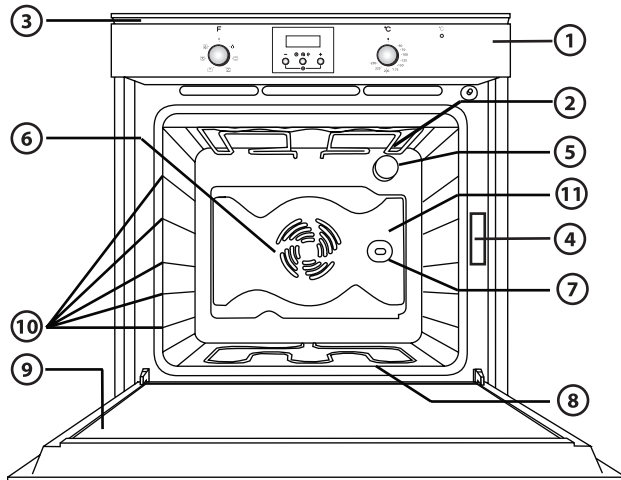
- Utilice sólo bombillas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300°C.
- Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio de asistencia.

IMPORTANTE:

- **no utilice el horno hasta que no haya colocado la tapa de la bombilla.**

INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL HORNO

SOBRE LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, CONSULTE EL PÁRRAFO DEDICADO A LA INSTALACIÓN



1. Panel de mandos
2. Resistencia superior/grill
3. Sistema de refrigeración (si se cuenta con él)
4. Placa de datos (no debe retirarse)
5. Luz
6. Sistema de ventilación del horneado (si se cuenta con él)
7. Barra giratoria (si se cuenta con ella)
8. Resistencia inferior (no es visible)
9. Puerta
10. Posición de los estantes
11. Pared posterior

NOTA:

- Al final de la cocción, después de apagar el horno, es posible que el ventilador de refrigeración siga funcionando durante un rato.

ACCESORIOS COMPATIBLES

(para ver la lista de accesorios suministrados con el horno, consulte la ficha técnica)

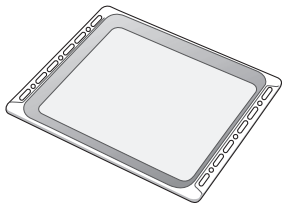


Fig. 1

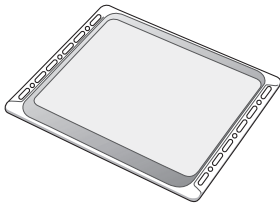


Fig. 2

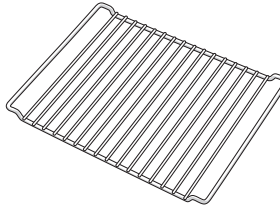


Fig. 3

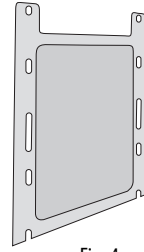


Fig. 4

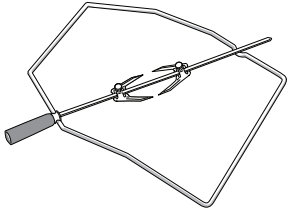


Fig. 5

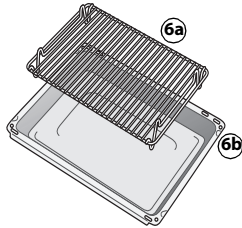


Fig. 6

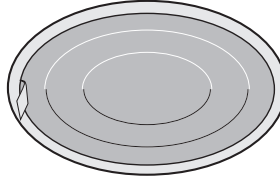


Fig. 7

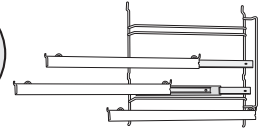


Fig. 8

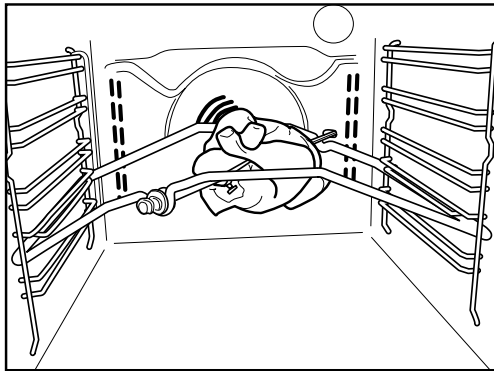


Fig. 9

Bandeja colectora (Fig. 1)

Para recoger la grasa y trozos de alimentos cuando se coloca debajo de la parrilla, o como bandeja para la cocción de carnes, pollo, pescado, etc., con o sin verduras. Para reducir el humo y evitar las salpicaduras de grasa, vierta un poco de agua en la bandeja colectora.

Bandeja de hornear (Fig. 2)

Para cocinar galletas, tartas y pizzas.

Parrilla (Fig. 3)

Para asar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes para cocción. Se puede colocar en cualquiera de los niveles. La parrilla se puede introducir con la curvatura hacia arriba o hacia abajo.

Paneles catalíticos laterales (Fig. 4)

Son paneles con un revestimiento esmaltado microporoso que absorbe las salpicaduras de grasa. Se recomienda ejecutar un ciclo de limpieza automática después de cocinar, en especial, alimentos grasos (consulte LIMPIEZA).

Barra giratoria (Fig. 5)

Utilice la barra giratoria de la manera indicada en Fig. 9. Consulte también la sección "Uso recomendado y consejos".

Juego de bandeja de grill (Fig. 6)

El juego está formado por una parrilla (6a) y un recipiente esmaltado (6b). El juego se debe colocar en la parrilla (3) y utilizarse con la función Grill.

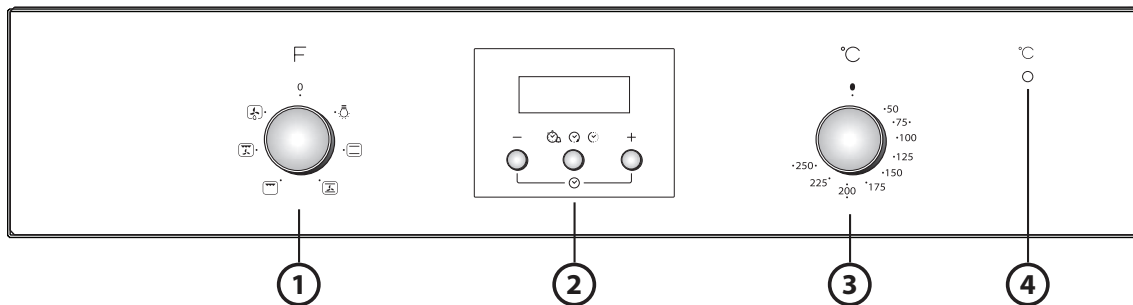
Filtro de grasa (Fig. 7)

Utilícelo **sólo** al cocinar alimentos muy grasos. Engánchelo en la pared posterior del compartimento del horno, frente al ventilador. Se puede lavar en lavavajillas y no debe utilizarse con la función Ventilador.

Estantes deslizantes (Fig. 8)

Permiten retirar hasta la mitad la parrilla y la bandeja colectora durante la cocción. Son adecuados para todos los accesorios, pueden lavarse en el lavavajillas.

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS



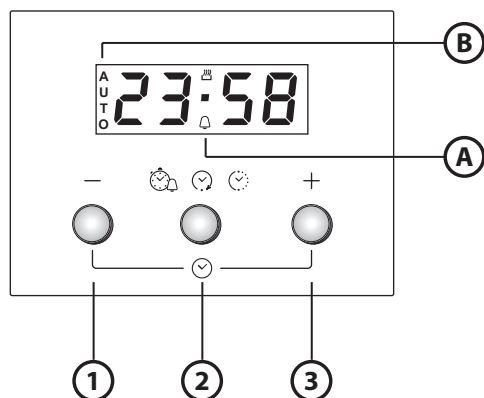
1. Mando de selección de funciones
2. Programador electrónico
3. Mando del termostato
4. Piloto rojo del termostato

PUESTA EN MARCHA DEL HORNO

- Gire el mando de selección de funciones para seleccionar la función que desee. Se enciende la luz del horno.
- Gire el mando del termostato hacia la derecha hasta la temperatura deseada. El testigo del termostato se enciende, y se apaga al alcanzar la temperatura seleccionada.

Una vez finalizada la cocción, sitúe los mandos en la posición "0".

USO DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO



1. Botón - : para reducir el valor que se muestra en pantalla
2. Botón : para seleccionar distintos ajustes:
 - a. Temporizador
 - b. Tiempo de cocción
 - c. Ajuste de la finalización de cocción
3. Botón + : para aumentar el valor que se muestra en pantalla

- A.** El símbolo indica que el temporizador está en funcionamiento
- B.** El símbolo **AUTO** confirma que se realizado un ajuste

Ajustes antes de usar el horno por primera vez

Ajuste de hora y tono de la señal acústica.

Al conectar el horno a la corriente eléctrica, **AUTO** y 0.00 parpadearán en la pantalla. Para configurar la hora del día, pulse los botones - y + al mismo tiempo: el punto central parpadeará. Para ajustar la hora utilice los botones + y -. Después de seleccionar el valor que desee, pulse el botón intermedio. La pantalla muestra "ton 1". Para seleccionar el tono, pulse el botón -. Después de seleccionar el tono, pulse el botón intermedio. Para cambiar la hora, proceda de la manera antes descrita.

Ajuste del temporizador

Para ajustar el temporizador, pulse el botón intermedio: la pantalla muestra 0.00 y el símbolo parpadea. Ajuste el temporizador con el botón + (el valor programable máximo es 23 horas y 59 minutos). La cuenta regresiva se inicia al cabo de unos segundos. La pantalla muestra la hora y la campana permanece encendida, confirmando que se ha ajustado el temporizador. Para ver la cuenta regresiva y cambiarla si es necesario, vuelva a pulsar el botón intermedio.

Programación del tiempo de cocción

Después de seleccionar el modo de cocción y la temperatura utilizando los mandos, pulse el botón intermedio: la pantalla muestra 0.00 y el símbolo de campana parpadea. Pulse el botón intermedio otra vez: en la pantalla aparecen **dur** y 0.00 en secuencia, y **AUTO** parpadea. Ajuste el tiempo de cocción con los botones + y - (el valor programable máximo es 10 horas). Al cabo de unos segundos la pantalla muestra la hora y **AUTO** permanece encendido, confirmando el ajuste. Para ver el tiempo de cocción restante y cambiarlo si es necesario, pulse el botón intermedio durante 2 segundos, y vuelva a pulsarlo. Al finalizar el tiempo seleccionado, el símbolo se apaga, suena la alarma y **AUTO** parpadea en la pantalla. Pulse cualquier botón para desactivar la alarma. Devuelva los mandos de funciones y temperatura a cero y pulse el botón intermedio durante dos segundos para finalizar la cocción.

Retraso del tiempo de finalización de la cocción



Después de seleccionar el tiempo de cocción, pulse el botón intermedio: la pantalla muestra en secuencia **End**, el tiempo de finalización de la cocción y **AUTO** parpadeante. Pulse el botón + para ver el tiempo de finalización de la cocción que desee (la cocción se puede retrasar un máximo de 23 horas y 59 minutos). Al cabo de unos segundos la pantalla muestra la hora, el símbolo  se apaga y **AUTO** sigue encendido, confirmando el ajuste. Para ver el tiempo de finalización de la cocción y cambiarlo si es necesario, pulse el botón intermedio dos veces. Al final de la cuenta regresiva, el símbolo  se enciende y el horno ejecuta el modo de cocción seleccionado.

TABLA DE DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES









FUNCIÓN		DESCRIPCIÓN
	OFF	-
	LÁMPARA	Para encender la luz del horno.
	CONVENCIONAL	Función adecuada para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel. Precaliente el horno a la temperatura deseada y hornee los alimentos al alcanzar la temperatura seleccionada. Para la cocción se recomienda utilizar el segundo o el tercer nivel. Esta función también es adecuada para cocinar alimentos congelados; siga las instrucciones que aparecen en el envase del producto.
	HORNO DE CONVECCIÓN	Para cocinar tartas con relleno líquido (dulces o saladas) en un solo nivel. Esta función también es adecuada para la cocción en dos niveles. Si fuera necesario, invierta la posición de los alimentos para obtener una cocción más homogénea.
	GRILL	Para cocinar chuletas, brochetas y salchichas, gratinar verduras y tostar pan. Precaliente el horno durante 3 o 5 min. La puerta del horno debe permanecer cerrada. Cuando cocine carne, vierta un poco de agua en la grasera situada en el primer nivel para reducir el humo y evitar las salpicaduras de grasa. Se recomienda dar la vuelta a la carne durante la cocción.
	TURBO GRILL	Esta función es idónea para cocinar trozos grandes de carne (rosbif, asados). Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada. Cuando cocine carne, vierta un poco de agua en la grasera situada en el primer nivel. para reducir el humo y evitar las salpicaduras de grasa. De vuelta a la carne durante la cocción.
	DESCONGELANDO	Esta función se puede utilizar para descongelar más rápidamente los alimentos a temperatura ambiente. Mantenga el alimento dentro del envase para evitar que se seque.

TABLA DE COCCIÓN

Receta	Función	Precalentado	Nivel (desde la base)	Gama de (°C)	Tiempo: (min.)	Accesorios
Bizcochos		Sí	2	160-180	35-55	Parrilla + molde para tartas
Galletas, tartitas		Sí	3	170-180	15-40	Bandeja de hornear
Lionesas		Sí	3	180	30-40	Bandeja de hornear
Volovanes, canapés de hojaldre		Sí	3	180-200	20-30	Bandeja de hornear
Merengues		Sí	3	90	120-130	Bandeja de hornear
Cordero, ternera, buey, cerdo		Sí	2	190-200	90-110	Bandeja colectora o parrilla + fuente Pyrex
Pollo, conejo, pato		Sí	2	190-200	65-85	Bandeja colectora o parrilla + fuente Pyrex
Pavo, oca		Sí	2	190-200	140-180	Bandeja colectora o parrilla + fuente Pyrex
Pescado al horno/en papillote (filetes, enteros)		Sí	2	180-200	50-60	Bandeja colectora o parrilla + fuente Pyrex
Lasaña, pasta al horno, canelones, budines		Sí	2	190-200	45-55	Parrilla + fuente Pyrex
Pan o focaccia		Sí	2	190-230	15-50	Bandeja colectora o de hornear
Pizza		Sí	2	230-250	7-20	Bandeja colectora o de hornear
Tostadas		Sí	4	200	2-5	Parrilla
Verduras gratinadas		Sí	3	200	15-20	Parrilla + fuente Pyrex
Lomos y rodajas de pescado a la parrilla		Sí	3	200	30-40	Parrilla + fuente Pyrex
Chorizos, brochetas, costillas, hamburguesas		Sí	4	200	30-50	Parrilla + bandeja colectora con agua en el primer estante, gire a mitad de la cocción
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		Sí	1	180-200	50-60	Bandeja colectora o parrilla + fuente Pyrex
Pasteles de carne y patatas (tarta de verduras, quiche)		Sí	1	180-200	35-55	Parrilla + molde para tartas
Verduras rellenas (tomates, pimientos, calabacines, berenjenas)		Sí	2	180-200	40-60	Parrilla + fuente Pyrex
Pasteles de carne y patatas (tarta de verduras, quiche)		Sí	1/3	180-190	45-55	Grill + bandeja, invierta los niveles a mitad de la cocción
Pizza, focaccia		Sí	1/3	230-250	12-30	Bandeja de hornear + colectora, invierta los niveles a mitad de la cocción
Galletas, tartitas		-	1/3	170-180	20-40	Bandeja de hornear + colectora, invierta los niveles a mitad de la cocción

Receta	Función	Precalentado	Nivel (desde la base)	Gama de (°C)	Tiempo: (min.)	Accesorios
Masa de profiteroles		-	1/3	180	35-45	Bandeja de hornear + colectora, invierta los niveles a mitad de la cocción
Volovanes, canapés de hojaldre		-	1/3	180-200	20-40	Bandeja de hornear + colectora, invierta los niveles a mitad de la cocción
Pollo asado		-	2	200	55-65	Parrilla + bandeja colectora con agua en el primer nivel
Patatas asadas		-	3	200	45-55	Grasera
Rosbif poco hecho		-	3	200	30-40	Parrilla + bandeja colectora con agua en el primer nivel
Pierna de cordero, brazuelo		-	3	200	55-70	Parrilla + bandeja colectora

NOTA: los tiempos y las temperaturas de cocción son aproximados para 4 raciones.

USO RECOMENDADO Y CONSEJOS

Cómo utilizar la tabla de cocción

La tabla indica cuál es la función más adecuada para cada tipo de alimento, y si se puede cocinar en uno o más estantes al mismo tiempo. Los tiempos de cocción se inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluido el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son sólo orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores recomendados más bajos, y si la cocción es insuficiente, aumente los valores. Utilice los accesorios suministrados y, de ser posible, moldes y bandejas metálicos oscuros. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo Pyrex o de cerámica, aunque debe recordar que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores. Para obtener resultados óptimos, siga atentamente las recomendaciones de la tabla de cocción respecto al uso de accesorios (suministrados) y su colocación en los distintos estantes. Cuando cocine alimentos con gran contenido de agua, precaliente el horno.

Cocción de diversos alimentos a la vez

El uso de la función "HORNO DE CONVECCIÓN" (si se cuenta con ella) permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando estantes diferentes. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

Postres

- Cocine los postres delicados con la función convencional y sólo en un estante. Utilice moldes metálicos oscuros y colóquelos siempre sobre la parrilla suministrada. Para cocinar en más de un estante, seleccione la función de aire forzado y disponga los moldes en los estantes de modo que la circulación de aire caliente sea óptima.
- Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está a punto.
- Si utiliza moldes antiadherentes, no coloque mantequilla en los bordes, ya que es posible que el bizcocho no se levante de manera uniforme en torno a los bordes.
- Si el bizcocho se apelmaza durante la cocción, utilice una temperatura más baja en la siguiente ocasión. También puede reducir la cantidad de líquido de la masa y mezclarla con mayor suavidad.
- Para tartas con relleno húmedo (tartas de queso o de frutas) utilice la función "HORNO DE CONVECCIÓN" (si se cuenta con ella). Si la base del bizcocho o tarta se humedece, baje el estante y salpique la base con miga de pan o de galletas antes de añadir el relleno.

Carne

- Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente Pyrex adecuado al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la bandeja y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.
- Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme en el exterior, baje la posición de la parrilla alejándola del grill. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción.

Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una bandeja colectora con medio litro de agua directamente debajo de la parrilla en la que se cocina la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

Barra giratoria (sólo en algunos modelos)

Utilice este accesorio para asar de modo uniforme grandes piezas de carne y aves. Coloque la carne en la barra, átela con cuerda si se trata de pollo, y compruebe que está firme antes de introducir la barra en el apoyo de la pared frontal del horno. Para evitar el humo y recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una bandeja colectora con medio litro de agua en el primer nivel. La barra tiene una asa de plástico que se debe retirar antes de iniciar la cocción, y usarse al final para evitar quemaduras al retirar la carne del horno.

Pizza

Engrase ligeramente las bandejas para que la pizza tenga una base crujiente. Esparza la mozzarella sobre la pizza en el segundo tercio del tiempo de cocción.


Función para leudar (sólo en modelos específicos)

Es conveniente cubrir siempre la masa con un paño húmedo antes de introducirla en el horno. Al utilizar esta función, el tiempo de leudado de la masa se reduce en un tercio que si se hace a temperatura ambiente (20-25°C). El tiempo de leudado de una pizza de 1 kg es aproximadamente de una hora.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

A SUA SEGURANÇA E A DE OUTROS É MUITO IMPORTANTE

Este manual e o próprio aparelho incluem avisos de segurança importantes, os quais deverá ler e cumprir em todas as situações.

 Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, o qual alerta os utilizadores para eventuais riscos para eles próprios e para os outros. Todos os avisos de segurança são precedidos pelo símbolo de perigo e pelos termos seguintes:

 **PERIGO**

Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, provocará uma lesão grave.

 **ADVERTÊNCIA**

Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, poderá provocar uma lesão grave.

Todos os avisos de segurança fornecem detalhes específicos do eventual risco presente e indicam a forma de reduzir esse risco de lesões, danos ou choques eléctricos resultantes do uso incorrecto do aparelho. Cumpra cuidadosamente as instruções seguintes:

- Antes de realizar os trabalhos de instalação desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- A instalação e a manutenção devem ser efectuadas por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e com as normas de segurança locais. Não repare nem substitua qualquer componente do aparelho a menos que especificamente declarado no manual do utilizador.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória segundo a lei em vigor.
- O cabo eléctrico deve ser suficientemente comprido para ligar o aparelho, depois de instalado no respectivo lugar, à tomada eléctrica da parede.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança actuais, deverá utilizar um disjuntor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.
- Não utilizar fichas múltiplas ou extensões.
- não puxe pelo cabo de alimentação para tirar a ficha da tomada.
- Os componentes eléctricos não poderão ficar acessíveis ao utilizador após a instalação.
- Não toque no aparelho com as partes do corpo húmidas e não o utilize com os pés descalços.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico de cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por ex.: aquecimento de compartimentos). O Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.
- O aparelho não se destina a ser utilizados por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e de conhecimentos sobre o aparelho, a menos que sejam vigiadas ou que tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho por parte da pessoa responsável pela sua segurança.
- As partes acessíveis do forno podem vir a ficar quentes durante a utilização do mesmo. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas do aparelho a fim de garantir que não brincam com o mesmo.
- Durante a e após a utilização, não toque nas resistências ou nas superfícies internas do aparelho - risco de queimaduras. Não permita que o aparelho entre em contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que os componentes tenham arrefecido o suficiente.
- No final da cozedura, tome todas as medidas de precaução quando abrir a porta do aparelho, deixando sair gradualmente o ar quente ou o vapor antes de aceder ao forno. Quando a porta do aparelho está fechada, o ar quente é ventilado através da abertura situada por cima do painel de controlo. Não obstrua as aberturas de ventilação.
- Utilize luvas adequadas para fornos para retirar panelas e acessórios, tendo o cuidado de não tocar nas resistências.
- Não coloque materiais inflamáveis no interior ou junto do aparelho: se o aparelho for ligado acidentalmente, poderá provocar um incêndio.
- Não aqueça nem cozinhe no forno alimentos em frascos ou recipientes fechados. A pressão acumulada no interior poderá fazer explodir o frasco e danificar o forno.
- Não utilize recipientes feitos em materiais sintéticos.
- Os óleos e a gordura sobreaquecidos poderão provocar facilmente um incêndio. Esteja sempre atento quando cozinhar alimentos ricos em gordura e em óleo.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos.
- Se utilizar bebidas alcoólicas para cozinhar alimentos (por exemplo, rum, conhaque, vinho), lembre-se que o álcool evapora a temperaturas elevadas. Em virtude disso, poderá ocorrer o risco de os vapores libertados pelo álcool se incendiarem ao entrarem em contacto com a resistência eléctrica.

Eliminação de electrodomésticos

- Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Antes de eliminar o aparelho, corte o respectivo cabo eléctrico.
- Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de electrodomésticos, contacte as autoridades locais competentes, o serviço de recolhas de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho.

INSTALAÇÃO

Depois de desembalar o forno, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte e de que a porta do forno fecha correctamente. Caso surjam problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Para evitar a ocorrência de eventuais danos, retire o forno da sua base de espuma de polistireno apenas durante a instalação.

PREPARAÇÃO DO MÓVEL DE EMBUTIR

- Os móveis em contacto com o forno devem ser resistentes ao calor (mín. 90°C).
- Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o forno e remova cuidadosamente todas as lascas de madeira e o serrim.
- Após a instalação, a base do forno não deverá ficar acessível.
- Para uma operação correcta do aparelho, não obstrua a abertura mínima existente entre o tampo e a extremidade superior do forno.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Verifique se a tensão eléctrica especificada na chapa de características do aparelho corresponde à tensão da rede eléctrica. A chapa de características está situada na extremidade frontal do forno (visível com a porta aberta).

- A substituição do cabo eléctrico (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) deve ser efectuada por um técnico qualificado. Contacte um centro de assistência técnica autorizado.

RECOMENDAÇÕES GERAIS

Antes de utilizar:

- Retire as protecções de cartão, a película de protecção e as etiquetas adesivas dos acessórios.
- Retire os acessórios do forno e aqueça-o a 200° durante cerca de uma hora para eliminar odores e vapores provenientes dos materiais de isolamento e da massa lubrificante de protecção.

Durante a utilização:


- Não coloque objectos pesados na porta pois poderão danificá-la.
- Não se pendure na porta nem coloque objectos pendurados na pega.
- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Não deite água no interior do forno quente; poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Não arraste painéis e tachos pelo fundo do forno pois poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Certifique-se de que os cabos eléctricos de outros aparelhos não entram em contacto com as partes quentes do forno nem ficam presos na porta.
- Não exponha o forno aos agentes atmosféricos.

CONSELHOS PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

Eliminação da embalagem

A caixa da embalagem é 100% reciclável tal como confirmado pelo símbolo de reciclagem (♻️). As várias partes da embalagem não devem ser abandonadas no meio ambiente, mas sim desmanteladas em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

Eliminação do produto

- Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/CE, sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).
- Ao garantir uma eliminação correcta do produto, evitará possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que poderiam resultar de um tratamento inadequado dos resíduos deste produto.
- O símbolo  no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como desperdício doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento eléctrico e electrónico.

Poupança de energia

- Aqueça previamente o forno apenas se tal procedimento estiver especificado na tabela de cozedura ou na receita.
- Utilize formas para o forno lacadas de preto ou esmaltadas porque absorvem melhor o calor.
- Desligue o forno 10 a 15 minutos antes do tempo de cozedura definido. Os alimentos que necessitem de uma cozedura mais prolongada continuarão a ser cozinhados mesmo com o forno desligado.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE (CE)

- Este forno, que se destina a entrar em contacto com produtos alimentares, está em conformidade com a Regulação Europeia (CE) nº 1935/2004 e foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os requisitos de segurança da Directiva “Baixa tensão” 2006/95/CE (a qual substitui a directiva 73/23/CEE e subsequentes emendas), os requisitos de protecção da directiva “CEM” 2004/108/CE.

GUIA PARA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O forno não funciona:

- Verificar se há energia eléctrica e se o forno está ligado electricamente.
- Desligar e voltar a ligar o forno, para verificar se o inconveniente ficou resolvido.

A porta não abre:

- Desligar e voltar a ligar o forno, para verificar se o inconveniente ficou resolvido.
- **Importante:** durante a limpeza automática, a porta do forno não abre. Aguarde até que a porta desbloqueie automaticamente (consulte o parágrafo “Ciclo de limpeza de fornos com a função de pirólise”).

O programador electrónico não funciona:

- Se o visor apresentar a letra “F” seguida de um número, contacte o Serviço de Assistência Técnica mais próximo. Especifique neste caso o número que segue a letra “F”.

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de contactar o Serviço Pós-Venda:

1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na secção “Guia para resolução de problemas”.
2. Desligar e voltar a ligar o aparelho para verificar se o inconveniente ficou resolvido.

Se o problema persistir após essas verificações, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo.

Indicar sempre:

- uma breve descrição do problema;
- o tipo e o modelo exacto do forno;
- o número de Assistência (é o número que se encontra após a palavra Service colocado na chapa das características), colocado na margem interna direita da cavidade do forno (visível com a porta aberta). O número de assistência também está indicado no boletim da garantia;
- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

SERVICE



Se for necessário efectuar alguma reparação, contacte um **Serviço Pós-Venda** autorizado (para garantir a utilização de peças sobresselentes originais e de uma reparação correcta).

LIMPEZA



ADVERTÊNCIA

- Não utilize equipamento de limpeza a vapor.
- Limpe o forno apenas quando estiver frio.
- Desligue o forno antes de efectuar a assistência.

Exterior do forno

IMPORTANTE: não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum desses produtos entrar em contacto acidental com o aparelho, limpe imediatamente com um pano húmido.

- Limpe as superfícies com um pano húmido. Se estiver muito sujo, acrescentar à água alguns pingos de detergente para a loiça. Termine a limpeza com um pano seco.

Interior do forno

IMPORTANTE: não utilize esponjas abrasivas ou raspadores e polidores metálicos. Com o decorrer do tempo, estes poderão danificar as superfícies esmaltadas e o vidro da porta do forno.

- Após cada utilização, deixe o forno arrefecer e depois limpe-o, de preferência ainda morno, para remover a sujidade acumulada e os resíduos de alimentos (por ex. alimentos com um elevado teor de açúcar).
- Utilize detergentes para forno patenteados e siga rigorosamente as instruções do fabricante.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado. A porta do forno pode ser removida para facilitar a respectiva limpeza (consulte a secção MANUTENÇÃO).
- A resistência superior da grelha (consulte a secção MANUTENÇÃO) pode ser rebaixada (apenas em alguns modelos) para limpar o tecto do forno.

NOTA: durante a cozedura prolongada de alimentos com um elevado teor de água (por ex. pizza, legumes, etc.) poderá ocorrer condensação no interior da porta e em redor da vedação. Com o forno frio, seque o interior da porta com um pano ou uma esponja.

Acessórios:

- Coloque os acessórios em água com detergente para a loiça imediatamente após a respectiva utilização, pegando neles com luvas adequadas para fornos, caso estejam quentes.
- Os restos de alimentos podem ser retirados com uma escova adequada ou com uma esponja.

Limpeza da parede traseira e dos painéis laterais catalíticos do forno (se existentes):

IMPORTANTE: não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos, escovas ásperas, polidores de panelas ou sprays para fornos que possam danificar a superfície catalítica e destruir as suas propriedades de limpeza automática.

- Utilize o forno vazio com a função assistida por ventoinha a 200°C durante cerca de uma hora
- De seguida, deixe arrefecer o forno antes de retirar quaisquer resíduos de alimentos com uma esponja.

MANUTENÇÃO



ADVERTÊNCIA

- Utilize luvas de protecção.
- Certifique-se de que o forno está frio antes de realizar as operações seguintes.
- Desligue o forno antes de efectuar a assistência.

REMOÇÃO DA PORTA

Para remover a porta:

1. Abra a porta na totalidade.
2. Levante os dois trincos e empurre-os o mais possível para a frente (fig. 1).
3. Feche a porta o mais possível (A), levante a porta (B) e rode-a (C) até ficar solta (D) (fig. 2).

Para reinstalar a porta:

1. Insira as dobradiças nos respectivos suportes.
2. Abra a porta na totalidade.
3. Baixar novamente os dois travões.
4. Feche a porta.

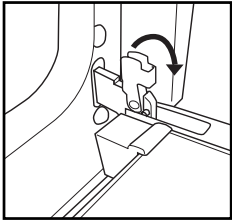


Fig. 1

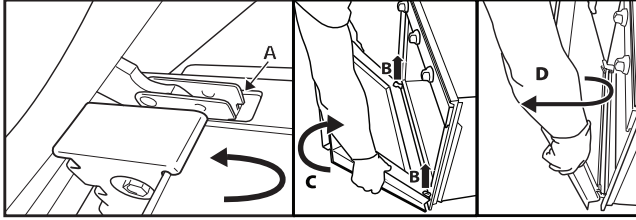


Fig. 2

DESLOCAÇÃO DA RESISTÊNCIA SUPERIOR (APENAS EM ALGUNS MODELOS)

1. Retire as grelhas do suporte lateral para acessórios (Fig. 3).
2. Puxe a resistência ligeiramente para fora (Fig. 4) e rebaixe-a (Fig. 5).
3. Para reposicionar a resistência, levante-a, puxando ligeiramente na sua direcção, e certifique-se de que fica assente nos suportes laterais.

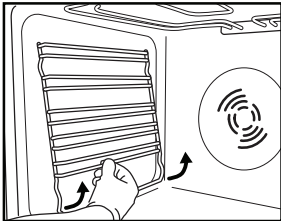


Fig. 3

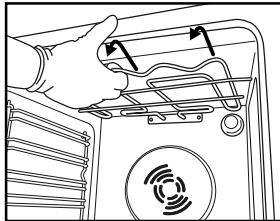


Fig. 4

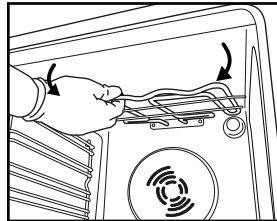


Fig. 5

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

Para substituir a lâmpada traseira (se existente):

1. Desligue o forno da corrente eléctrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada (Fig. 6), substitua a lâmpada (consulte a nota para ver o tipo de lâmpada) e aparafuse novamente a cobertura da lâmpada (Fig. 7).
3. Ligue o forno novamente à corrente eléctrica.

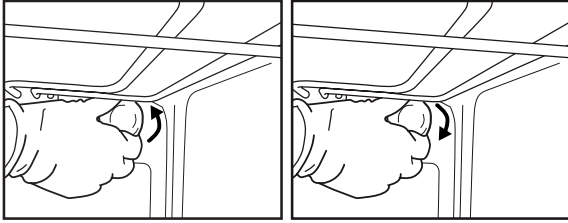


Fig. 6

Fig. 7

NOTA:

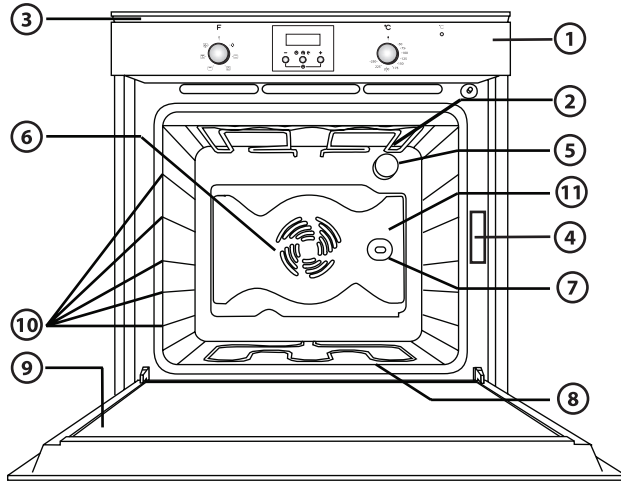
- Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40W/230V tipo E-14, T300°C.
- As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

IMPORTANTE:

- **não fazer funcionar o forno sem voltar a posicionar a cobertura da lâmpada.**

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO FORNO

PARA EFECTUAR AS LIGAÇÕES ELÉCTRICAS, CONSULTE O PARÁGRAFO RELATIVO À INSTALAÇÃO



1. Painel de comandos
2. Resistência superior/grelha
3. Sistema de refrigeração (se existente)
4. Placa de dados (não remover)
5. Luz
6. Sistema de ventilação para assar (se existente)
7. Espeto (se existente)
8. Resistência inferior (não visível)
9. Porta
10. Posição das prateleiras
11. Parede traseira

NOTA:

- No final da cozedura, depois de desligar o forno, a ventoinha de refrigeração poderá continuar a funcionar durante algum tempo.

ACESSÓRIOS COMPATÍVEIS

(para saber quais os acessórios fornecidos com o forno, consulte a ficha técnica)

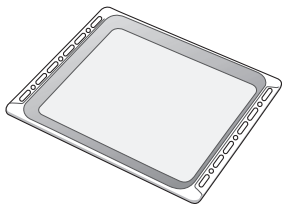


Fig. 1

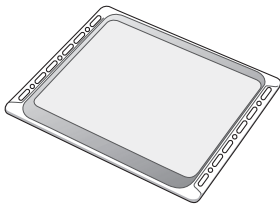


Fig. 2

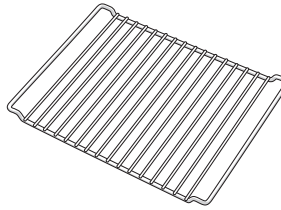


Fig. 3

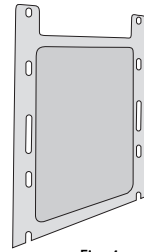


Fig. 4

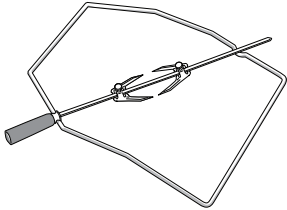


Fig. 5

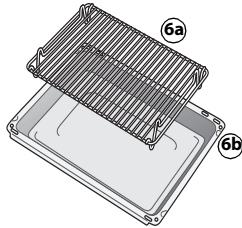


Fig. 6

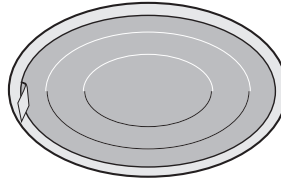


Fig. 7

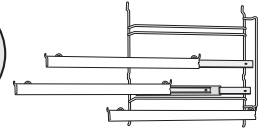


Fig. 8

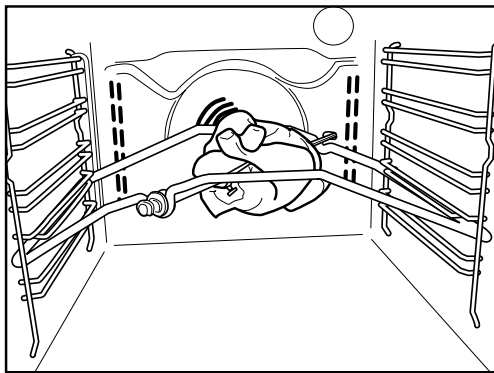


Fig. 9

Tabuleiro colector (Fig. 1)

Para recolher gordura e pedaços de alimentos, quando posicionado por baixo da grelha metálica, ou para ser utilizado como recipiente para cozinhar carne, frango e peixe, etc., com ou sem legumes. Para evitar pingos de gordura e fumo, deite um pouco de água no tabuleiro colector.

Tabuleiro (Fig. 2)

Para cozinhar biscoitos, bolos e pizzas.

Grelha metálica (Fig. 3)

Para grelhar alimentos ou para ser utilizada como suporte para panelas, formas de bolos e outros recipientes para cozinhar. Pode ser colocada em qualquer nível disponível. A grelha metálica pode ser inserida com a sua curvatura virada para cima ou para baixo.

Painéis laterais catalíticos (Fig. 4)

Estes painéis possuem um revestimento esmaltado microporoso especial que absorve os pingos de gordura. É aconselhável fazer um ciclo de limpeza automática após cozinhar alimentos especialmente gordurosos (consulte a secção LIMPEZA).

Espeto (Fig. 5)

Utilize o espeto tal como indicado na secção Fig. 9. Consulte igualmente a secção "Utilização recomendada e sugestões" para obter mais conselhos de utilização.

Conjunto de tabuleiro para grelhar (Fig. 6)

O conjunto é constituído por uma grelha metálica (6a) e por um recipiente esmaltado (6b). Este conjunto deve ser colocado na grelha metálica (3) e utilizado com a função Grelhador.

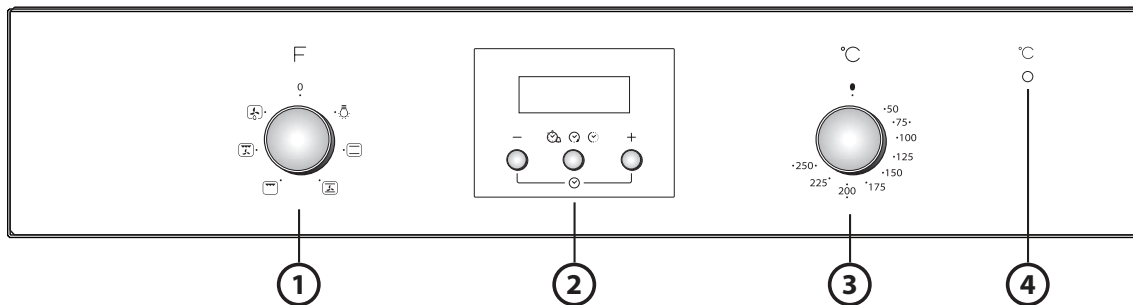
Filtro de gordura (Fig. 7)

Utilize **apenas** com pratos particularmente gordurosos. Fixe o filtro na parede traseira do compartimento do forno, no lado oposto ao da ventoinha. Poderá limpar o filtro numa máquina de lavar loiça e utilizá-lo com a função assistida por ventoinha.

Prateleiras deslizantes (Fig. 8)

Permitem puxar até meio as grelhas metálicas e os tabuleiros colectores durante a cozedura. Adequadas para todos os acessórios, podem ser lavadas numa máquina de lavar loiça.

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLOS



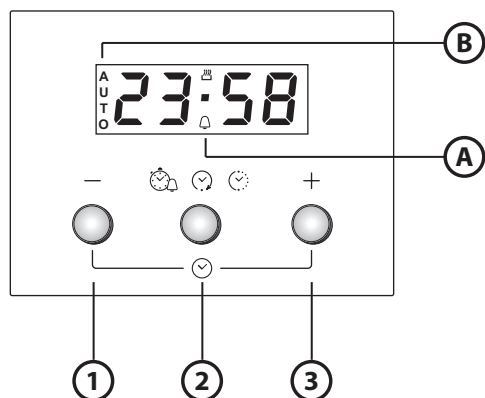
1. Botão selector de funções
2. Programador electrónico
3. Botão do termóstato
4. Indicador luminoso termóstato

COMO UTILIZAR O FORNO

- Rode o botão selector para a função desejada. A lâmpada do forno acende-se.
- Rode o botão do termóstato para a direita para a temperatura desejada. O indicador luminoso do termóstato acende-se e apaga-se quando o forno atingir a temperatura seleccionada.

No final da cozedura, rode os botões para o "0".

UTILIZAR O PROGRAMADOR ELECTRÓNICO



1. Botão - : para reduzir o valor apresentado no visor.
2. Botão : para seleccionar várias definições.
 - a. Temporizador
 - b. Tempo de cozedura
 - c. Definição do tempo de fim de cozedura.
3. Botão + : para aumentar o valor apresentado no visor.

- A.** O símbolo indica que a função do temporizador se encontra em funcionamento.
- B.** O símbolo **AUTO** confirma que a programação foi realizada.

Programações na primeira utilização

Programar a hora do dia e o som do sinal sonoro.

Após ligar o forno à alimentação eléctrica, **AUTO** e 0.00 são exibidos no visor. Para regular a hora, prima os botões - e + em simultâneo. O ponto ao centro pisca. Programe a hora do dia com os botões + e -. Quando seleccionar o valor desejado, prima o botão do meio. O visor apresenta "ton 1". Para seleccionar o som desejado, prima o botão -. Quando seleccionar o som desejado, prima o botão do meio. Para alterar a hora do dia, proceda como descrito anteriormente.

Programar o temporizador

Para programar o temporizador, prima longamente o botão do meio, o visor apresenta 0.00 e pisca o símbolo da campainha. Programe o temporizador com o botão + (o valor máximo programável é 23 horas e 59 minutos). A contagem decrescente inicia-se após alguns segundos. O visor apresenta a hora do dia e a campainha permanece acesa, o que confirma que o temporizador foi programado. Para visualizar a contagem decrescente e alterar, se necessário, prima novamente o botão do meio.

Programar o tempo de cozedura

Após seleccionar o modo de cozedura e a temperatura com os botões, prima o botão do meio: o visor apresenta 0.00 e pisca o símbolo da campainha. Prima novamente o botão do meio: surgem no visor e 0.00 em sequência e pisca a indicação **AUTO**. Programe o tempo de cozedura com os botões + e - (o valor máximo programável é 10 horas). Após alguns segundos, o visor apresenta a hora do dia e a indicação **AUTO** permanece acesa a confirmar a programação. Para visualizar o tempo de cozedura remanescente e alterar, se necessário, prima o botão do meio por 2 segundos e, posteriormente, prima uma segunda vez. No final do tempo programado, apaga-se o símbolo , ouve-se o alarme e pisca a indicação **AUTO** no visor. Prima um botão qualquer para desactivar o alarme. Rode o botão das funções e da temperatura para o zero e prima o botão do meio por dois segundos para terminar a cozedura.

Atrasar tempo de fim da cozedura



Após seleccionar o tempo de cozedura, prima o botão do meio: o visor apresenta **End**, o tempo de fim da cozedura e a indicação **AUTO** a piscar em sequência. Prima o botão **+** para visualizar o tempo de fim da cozedura (a cozedura pode ser adiada um máximo de 23 horas e 59 minutos). Após alguns segundos, o visor apresenta a hora do dia, pisca o símbolo  e a indicação **AUTO** permanece acesa a confirmar a programação. Para visualizar o tempo de fim da cozedura e alterar, se necessário, prima o botão do meio e, posteriormente, prima novamente duas vezes. No final da contagem, o símbolo  acende-se e o forno continua com o modo de cozedura seleccionado.

TABELA DE DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES














FUNÇÃO		DESCRIÇÃO
	OFF	-
	LÂMPADA	Ligar a lâmpada no interior do forno.
	CONVENCIONAL	Função adequada para cozinhar qualquer tipo de prato numa calha. Pré-aqueça o forno à temperatura desejada e introduza os alimentos quando for indicado que a temperatura foi alcançada. É aconselhável utilizar a segunda ou terceira calha para cozinhar. Esta função também é adequada para cozinhar alimentos ultracongelados pré-confeccionados. Siga as instruções da embalagem.
	COZEDURA CONVECÇÃO	Para cozinhar bolos com recheio líquido (doce ou salgado) num único nível. Esta função é ideal para cozinhar em dois níveis. Se necessário, vire os alimentos para obter uma cozedura mais homogénea.
	GRELHADOR	Para grelhar costeletas, espetadas, salsichas, gratinar legumes e tostar o pão. Aquecer previamente o forno durante 3 - 5 m. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada. No caso de cozinhados de carne, é aconselhável deitar água no tabuleiro colectador colocado no primeiro nível. Esta operação permite reduzir os fumos e os salpicos de gordura. É aconselhável virar os alimentos durante a cozedura.
	TURBO GRILL	Para grelhar pedaços de carne grandes (rosbife, assados). Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada. No caso de cozinhados de carne, é aconselhável deitar água num tabuleiro de recolha de gorduras colocado no primeiro nível. Esta operação permite reduzir os fumos e os salpicos de gordura. Vire a carne durante a cozedura.
	A DESCONGELAR	A função pode ser utilizada para acelerar o descongelamento dos alimentos à temperatura ambiente. Deixe o alimento na embalagem para impedir que se seque.

TABELA DE COZEDURA

Receita	Função	Pré-aquecimento	Calha (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Tempo (mín.)	Acessórios
Bolos com levedura		Sim	2	160-180	35-55	Grelha metálica + forma para bolos
Biscoitos/queques		Sim	3	170-180	15-40	Tabuleiro
Massa cozida para pães		Sim	3	180	30-40	Tabuleiro
Vols-au-vent/Salgadinhos de massa folhada		Sim	3	180-200	20-30	Tabuleiro
Merengue		Sim	3	90	120-130	Tabuleiro
Borrego/Vitela/Vaca/Porco		Sim	2	190-200	90-110	Tabuleiro colector ou grelha metálica + prato pirex
Frango/Coelho/Pato		Sim	2	190-200	65-85	Tabuleiro colector ou grelha metálica + prato pirex
Peru/Ganso		Sim	2	190-200	140-180	Tabuleiro colector ou grelha metálica + prato pirex
Peixe no forno/em cartucho de papel (filete, inteiro)		Sim	2	180-200	50-60	Tabuleiro colector ou grelha metálica + prato pirex
Lasanha/Massa no forno/Cannelloni/Tarte recheada		Sim	2	190-200	45-55	Grelha metálica + prato pirex
Pão / pão pita		Sim	2	190-230	15-50	Tabuleiro colector ou tabuleiro
Pizza		Sim	2	230-250	7-20	Tabuleiro colector ou tabuleiro
Tostas		Sim	4	200	2-5	Grelha metálica
Gratinado de legumes		Sim	3	200	15-20	Grelha metálica + prato pirex
Filetes/postas de peixe grelhados		Sim	3	200	30-40	Grelha metálica + prato pirex
Salsichas/espetadas/costeletas/hambúrgueres		Sim	4	200	30-50	Grelha + tabuleiro colector com água na 1ª prateleira, virar a meio da cozedura
Tartes recheadas (cheese cake, strudel, tarte de fruta)		Sim	1	180-200	50-60	Tabuleiro colector ou grelha metálica + prato pirex
Tartes de carne e batatas (tarte de legumes, quiche lorraine)		Sim	1	180-200	35-55	Grelha metálica + forma para bolos
Legumes recheados (tomates, pimentos, curgetes, beringelas)		Sim	2	180-200	40-60	Grelha metálica + prato pirex
Tartes de carne e batatas (tarte de legumes, quiche lorraine)		Sim	1/3	180-190	45-55	Grelhador + caçarola, alterar níveis a meio da cozedura
Pizzas/Focaccia		Sim	1/3	230-250	12-30	Tabuleiro + tabuleiro colector, alterar níveis a meio da cozedura
Biscoitos/queques		-	1/3	170-180	20-40	Tabuleiro + tabuleiro colector, alterar níveis a meio da cozedura

Receita	Função	Pré-aquecimento	Calha (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Tempo (mín.)	Acessórios
Massa cozida para pães		-	1/3	180	35-45	Tabuleiro + tabuleiro colector, alterar níveis a meio da cozedura
Vols-au-vent/Salgadinhos de massa folhada		-	1/3	180-200	20-40	Tabuleiro + tabuleiro colector, alterar níveis a meio da cozedura
Frango assado		-	2	200	55-65	Grelha+tabuleiro colector com água no 1º nível
Batatas assadas		-	3	200	45-55	Tabuleiro colector
Rosbife mal passado		-	3	200	30-40	Grelha+tabuleiro colector com água no 1º nível
Perna de borrego/Pernis		-	3	200	55-70	Grelhador + tabuleiro colector

NOTA: as temperaturas e os tempos de cozedura são indicativos para 4 porções.

UTILIZAÇÃO RECOMENDADA E SUGESTÕES

Como efectuar a leitura da tabela de cozedura

A tabela indica a melhor função a utilizar com um determinado alimento, a cozinhar numa ou em várias prateleiras em simultâneo. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são meramente indicativos e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessórios utilizados. Comece por utilizar os valores recomendados mais baixos e, se o alimento não ficar bem cozinhado, passe a utilizar os valores mais altos. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para fornos metálicos e de cor escura. Poderá utilizar igualmente çarrolas e acessórios em pirex ou em grés, mas lembre-se de que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores. Para obter os melhores resultados, siga os conselhos fornecidos na tabela de cozedura relativamente à selecção dos acessórios (fornecidos) a colocar nas diversas prateleiras. Quando cozinhar alimentos com um elevado teor de água, faça um pré-aquecimento do forno.

Cozinhar diferentes alimentos em simultâneo

Ao utilizar a função “COZEDURA CONVECÇÃO” (se existente), poderá cozinhar diferentes alimentos que necessitem da mesma temperatura de cozedura em simultâneo (por exemplo: peixe e legumes), em prateleiras diferentes. Retire o alimento que necessita de menos tempo de cozedura e deixe no forno o alimento que necessita de um tempo de cozedura mais prolongado.

Sobremesas

- Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional apenas numa prateleira. Utilize formas para bolos metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha metálica fornecida. Para cozinhar em diversas prateleiras, seleccione a função de ar forçado e disponha as formas para bolos nas prateleiras, em posições alternadas, para permitir uma boa circulação de ar quente.
- Para verificar se um bolo já está cozido, insira um palito no centro do mesmo. Se o palito sair limpo, significará que o bolo está pronto.
- Se utilizar uma forma para bolos anti-aderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.
- Se o bolo “afundar” durante a cozedura, defina uma temperatura mais baixa na cozedura seguinte, eventualmente reduzindo a quantidade de líquidos na mistura e efectuando uma mistura mais cuidadosa.
- No caso de doces com recheios húmidos (cheesecake ou tartes de frutas) utilize a função “COZEDURA CONVECÇÃO” (se existente). Se a base do bolo ficar mal cozida, baixe a prateleira e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

Carne

- Utilize qualquer tipo de tabuleiro para fornos ou de prato pirex adequado ao tamanho do pedaço de carne a cozinhar. No caso de carne assada, adicione caldo à base da çarrola, e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.
- Sempre que quiser grelhar carne, seleccione pedaços de carne com uma espessura uniforme para alcançar resultados de cozedura uniformes. Os pedaços de carne muito grossos necessitam de tempos de cozedura mais prolongados. Para evitar que a carne fique demasiado tostada no exterior, baixe a posição da grelha metálica, afastando o alimento um pouco mais do grelhador. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

Para recolher os sucos da cozedura é aconselhável colocar um tabuleiro colector com meio litro de água directamente por baixo da grelha onde está posicionada a carne. Cubra sempre que necessário.

Espeto (apenas em alguns modelos)

Utilize este acessório para assar de forma uniforme pedaços grandes de carne e de aves. Coloque a carne na vareta do espeto, atando-a com fio no caso de frango, e verifique se está bem presa antes de inserir a vareta no suporte situado na parede frontal do forno e assentá-la no respectivo suporte. Para evitar os fumos e recolher os sucos da cozedura, é aconselhável colocar um tabuleiro colector com meio litro de água no primeiro nível. A vareta possui uma pega plástica que deve ser removida antes de iniciar a cozedura e utilizada no final da cozedura, para evitar a ocorrência de queimaduras ao retirar o alimento do forno.

Pizza

Unte ligeiramente o tabuleiro para se certificar de que a pizza vai ficar com uma base estaladiça. Espalhe o queijo mozzarella sobre a pizza quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

Função de levedura (presente apenas em modelos específicos)

É sempre melhor cobrir a massa com um pano húmido antes de a colocar no forno. O tempo de levedura com esta função é reduzido em cerca de um terço em comparação com uma levedura à temperatura ambiente (20-25°C). O tempo de levedura para uma fornada de 1 kg de massa para pizza é de cerca de uma hora.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

IMPORTANZA DELLA SICUREZZA PER SÉ PER GLI ALTRI

Il presente manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere ed osservare sempre.



Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri. Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

PERICOLO

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.

AVVERTENZA

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo a cui si riferiscono ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un non corretto uso dell'apparecchio. Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla presa di rete.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non usare prese multiple o prolunghie.
- non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa di corrente.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo umide e non utilizzarlo a piedi nudi.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il costruttore declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- L'utilizzo dell'apparecchio non è consentito alle persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza, a meno che non abbiano avuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio da parte di persone responsabili della loro sicurezza.
- Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini devono essere mantenuti a distanza e sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.
- Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti o le superfici interne dell'apparecchio perché possono causare ustioni. Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati.
- A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore prima di accedere al suo interno. Con la porta dell'apparecchio chiusa, la fuoriuscita dell'aria calda avviene dall'apertura posta al di sopra del pannello comandi. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Non riporre materiale infiammabile all'interno del forno o accanto ad esso: se l'apparecchio viene messo in funzione inavvertitamente potrebbe incendiarsi.
- Non riscaldare o cuocere nell'apparecchio cibi in barattoli chiusi. La pressione che si sviluppa all'interno potrebbe far scoppiare il barattolo, danneggiando l'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiale sintetico.
- I grassi e gli olii surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione dei cibi.
- Se per la cottura degli alimenti si aggiungono bevande alcoliche (ad es. rum, cognac, vino) tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è quindi escluso che i vapori generati possano infiammarsi giungendo a contatto con la resistenza elettrica.

Smaltimento elettrodomestici

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima della rottamazione, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di elettrodomestici, contattare l'ideale ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

INSTALLAZIONE

Dopo aver disimballato il forno, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto e che la porta si chiuda perfettamente. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti. Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere il forno dalla base in polistirolo soltanto prima dell'installazione.

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono resistere al calore (min 90°C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il forno e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- La parte inferiore del forno non deve più essere accessibile dopo l'installazione.
- Per un corretto funzionamento del prodotto non ostruire l'apertura minima tra piano di lavoro e il lato superiore del forno.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. Essa si trova sul bordo anteriore del forno (visibile quando la porta è aperta).

- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

RACCOMANDAZIONI GENERALI

Prima dell'utilizzo:

- Rimuovere protezioni di cartone, pellicole trasparenti ed etichette adesive dagli accessori.
- Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200° per un'ora circa per eliminare gli odori ed i fumi del materiale isolante e dei grassi di protezione.

Durante l'utilizzo:


- Non appoggiare pesi sulla porta in quanto essi potrebbero danneggiarla.
- Non aggrapparsi alla porta o appendere oggetti alla maniglia.
- Non ricoprire l'interno del forno con fogli di alluminio.
- Non versare mai acqua nel forno caldo; lo smalto potrebbe danneggiarsi.
- Non trascinare sul fondo del forno pentole o tegami per non rovinare lo smalto.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non vadano a toccare le parti calde del forno o ad incastrarsi nella porta.
- Evitare l'esposizione del forno agli agenti atmosferici.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Smaltimento imballaggio

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♻️). Le diverse parti dell'imballaggio non devono quindi essere disperse nell'ambiente, ma smaltite in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

Smaltimento prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
- Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'adeguato punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Risparmio energetico

- Preriscaldare l'apparecchio solo se indicato nella tabella di cottura o nella vostra ricetta.
- Usare stampi da forno scuri, laccati o smaltati, perché assorbono molto meglio il calore.
- Spegnere il forno 10/15 minuti prima del tempo totale di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedono tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

- Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (CE) n. 1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

GUIDA RICERCA GUASTI

Il forno non funziona:

- Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia connesso elettricamente.
- Spegnerne e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato avviato.

La porta è bloccata:

- Spegnerne e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato avviato.
- **Importante:** durante l'operazione di autopulizia, la porta rimane bloccata. Aspettare che si sblocchi automaticamente (vedi paragrafo "Ciclo pulizia dei forni con funzione pirolisi").

Il programmatore elettronico non funziona:

- Se sul display viene visualizzata una "F" seguita da un numero, contattare il Servizio Assistenza più vicino. Specificare in tal caso il numero che segue la lettera "F".

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Guida ricerca guasti".
2. Spegnerne e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato avviato.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta). Il numero Assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia;
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

SERVICE



0000 000 00000

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un **Centro di Assistenza Tecnica autorizzato** (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

PULIZIA



AVVERTENZA

- **Non usare pulitrici a getto di vapore.**
- **Procedere alla pulizia del forno solo dopo averlo lasciato raffreddare.**
- **Scollegare l'alimentazione elettrica prima di effettuare interventi di manutenzione.**

Esterno del forno

IMPORTANTE: non usare detersivi corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire in contatto con l'apparecchio, pulirlo subito con un panno umido.

- Pulire con panno umido le superfici. Se è molto sporco, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per stoviglie. Asciugare con panno asciutto.

Interno del forno

IMPORTANTE: non utilizzare spugne abrasive, pagliette o raschietti metallici. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare le superfici smaltate e il vetro della porta.

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (ad es. cibi con un elevato contenuto di zuccheri).
- Usare detersivi specifici per la pulizia del forno ed attenersi alle indicazioni del Fabbricante.
- Pulire il vetro della porta con un idoneo detersivo liquido. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla (vedi MANUTENZIONE).
- La resistenza superiore del grill (vedi MANUTENZIONE) è abbassabile (solo in alcuni modelli) per pulire la parte superiore dell'interno dell'apparecchio.

NOTA: durante le cotture prolungate di alimenti con un elevato contenuto di acqua (pizza, verdure ripiene ecc.), si può formare condensa all'interno della porta e sulla guarnizione. Quando il forno è freddo, asciugare la parte interna della porta con un panno o una spugna.

Accessori:

- Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi.
- I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola idonea o con una spugna.

Pulizia della paratia posteriore e dei pannelli laterali catalitici (se in dotazione):

IMPORTANTE: non usare detersivi corrosivi o abrasivi, spazzole ruvide, spugne per pentole o spray per forno che potrebbero danneggiare la superficie catalitica, facendole perdere le sue proprietà autopulenti.

- Far funzionare il forno a vuoto ad una temperatura di 200°C per circa un'ora con la funzione ventilato
- Al termine, lasciare raffreddare l'apparecchio ed usare una spugna per rimuovere eventuali residui di cibo.

MANUTENZIONE

AVVERTENZA

- Utilizzare guanti protettivi.
- Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.
- Scollegare l'alimentazione elettrica prima di effettuare interventi di manutenzione.

RIMOZIONE DELLA PORTA

Per togliere la porta:

1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare le levette di arresto delle cerniere in avanti fino al fermo (Fig 1).
3. Chiudere la porta fino al bloccaggio (A), sollevarla (B) e ruotarla (C) fino allo sganciamento della stessa (D) (Fig 2).

Per riposizionare la porta:

1. Inserire le cerniere nelle apposite sedi.
2. Aprire completamente la porta.
3. Abbassare di nuovo le due levette di arresto.
4. Chiudere la porta.

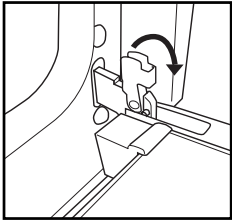


Fig 1

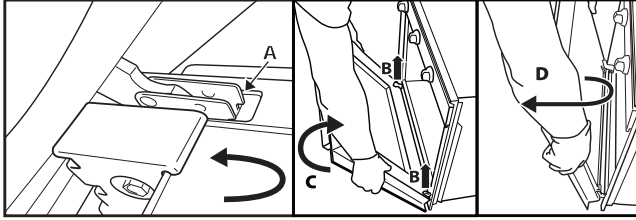


Fig 2

SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO PER ALCUNI MODELLI)

1. Rimuovere le griglie porta accessori laterali (Fig 3).
2. Estrarre leggermente la resistenza (Fig 4) e abbassarla (Fig 5).
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sè, assicurandosi che appoggi sulle apposite sedi laterali.

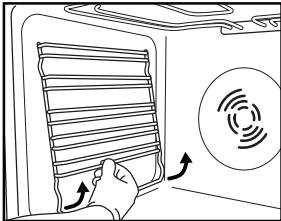


Fig 3

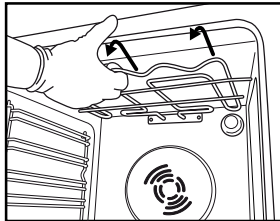


Fig 4

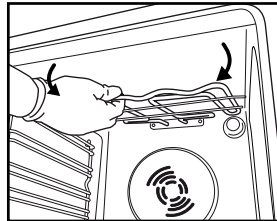


Fig 5

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

Per sostituire la lampada posteriore (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il copri-lampada (Fig 6), sostituire la lampada (per il tipo vedere nota) e riavvitare il copri-lampada (Fig 7).
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

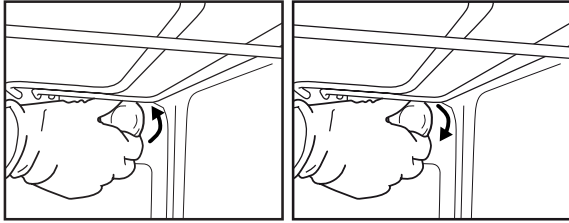


Fig 6

Fig 7

NOTA:

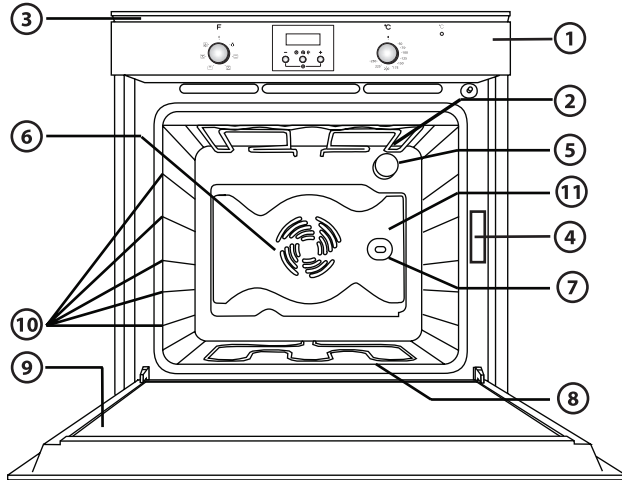
- Usare solo lampade incandescenti da 25-40 W/230 V, tipo E-14, T300°C.
- Le lampade sono disponibili presso i Servizi Assistenza Clienti.

IMPORTANTE:

- **non far funzionare il forno senza aver riposizionato il coprilampada.**

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL FORNO

PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CONSULTARE LA PARTE RELATIVA ALL'INSTALLAZIONE



1. Pannello comandi
2. Resistenza superiore/grill
3. Sistema di raffreddamento (se in dotazione)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Lampade
6. Sistema di cottura a ventilazione (se in dotazione)
7. Girarrosto (se in dotazione)
8. Resistenza inferiore (non visibile)
9. Porta
10. Posizione dei livelli
11. Paratia

NOTA:

- A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo intervallo di tempo.

ACCESSORI COMPATIBILI

(per gli accessori forniti con il forno fare riferimento alla scheda tecnica)

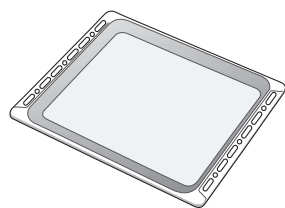


Fig 1

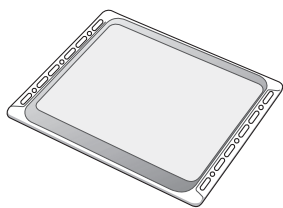


Fig 2

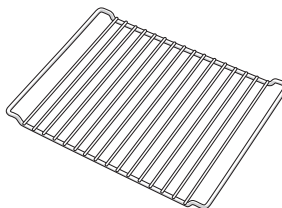


Fig 3

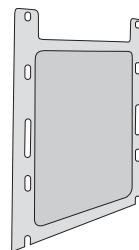


Fig 4

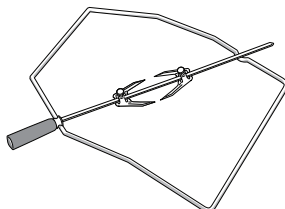


Fig 5

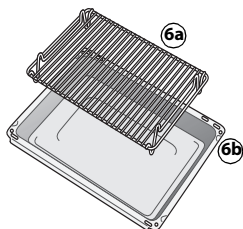


Fig 6

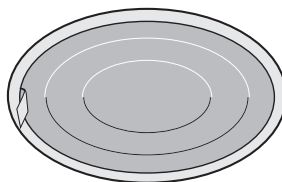


Fig 7

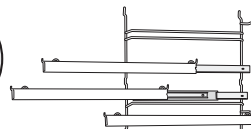


Fig 8

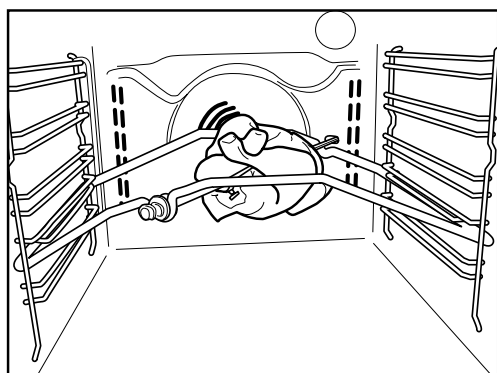


Fig 9

Leccarda (Fig 1)

Da usare, posizionata sotto la griglia, per raccogliere grasso e pezzi di cibo o come piastra per cuocere carne, pollo e pesce ecc. con e senza verdure. Per evitare schizzi di grasso e fumo, versare un po' d'acqua nella leccarda.

Piastra per dolci (Fig 2)

Da usare per la cottura di biscotti, torte, pizze.

Griglia (Fig 3)

Da usare per la cottura dei cibi o come supporto per pentole, tortiere ed altri recipienti di cottura. Può essere posizionata su qualsiasi livello disponibile. La griglia può essere inserita con curvatura verso l'alto o verso il basso.

Pannelli catalitici laterali (Fig 4)

Questi pannelli sono ricoperti da uno speciale smalto microporoso che assorbe gli schizzi di grasso. Sugeriamo, dopo cotture particolarmente grasse, di effettuare un ciclo di autopulizia (vedere PULIZIA).

Girarrosto (Fig 5)

Usare il girarrosto come indicato Fig 9. Fare riferimento anche al capitolo "Consigli d'utilizzo e suggerimenti".

Kit "Grill Pan Set" (Fig 6)

Il kit comprende una griglia (6a) e un recipiente smaltato (6b). Da collocare sulla griglia (3) e utilizzare con la funzione Grill.

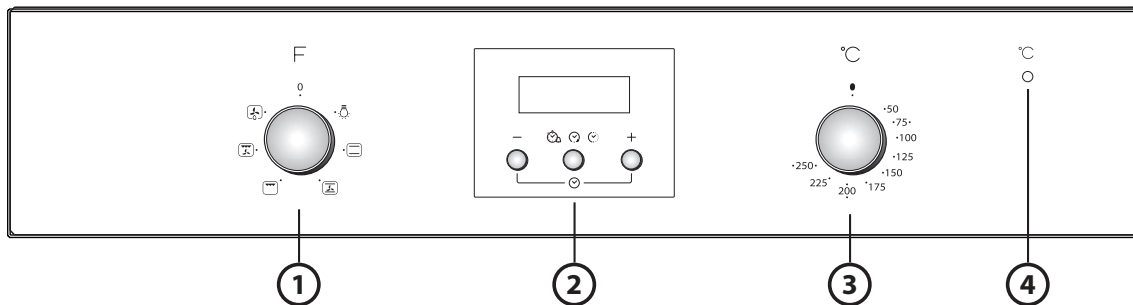
Filtro grassi (Fig 7)

Da usare **solo** per cotture particolarmente grasse. Agganciarlo sulla paratia posteriore della cavità, davanti alla ventola. È lavabile in lavastoviglie e non può essere utilizzato con la funzione Ventilato.

Guide scorrevoli (Fig 8)

Agevolano l'intervento manuale durante la cottura permettendo la semi-estrazione delle griglie e delle leccarde. Sono adatte a tutti gli accessori e lavabili in lavastoviglie.

DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI



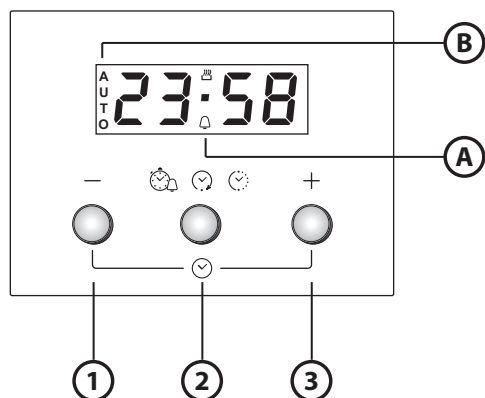
1. Manopola selezione funzioni
2. Programmatore elettronico
3. Manopola termostato
4. Spia rossa termostato

FUNZIONAMENTO DEL FORNO

- Ruotare la manopola selezione funzioni sulla funzione desiderata.
La lampada del forno si accende.
- Ruotare la manopola del termostato in senso orario sulla temperatura desiderata.
La spia del termostato si accende e si spegne al raggiungimento della temperatura selezionata.

A fine cottura ruotare le manopole nella posizione "0".

USO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO



1. Pulsante $-^{\circ}$, per diminuire il valore visualizzato sul display
2. Pulsante , per selezionare le varie impostazioni:
 - a. Timer
 - b. Tempo di cottura
 - c. Impostazione dell'ora di fine cottura
3. Pulsante $+^{\circ}$: per aumentare il valore visualizzato sul display

- A.** Il simbolo indica che la funzione del timer è in uso
B. Il simbolo **AUTO** conferma che è stata eseguita l'impostazione

Impostazioni di primo utilizzo

Impostazione dell'ora del giorno e del tono del segnale acustico.

Quando si collega il forno all'alimentazione di rete, sul display lampeggiano **AUTO** e 0.00. Per impostare l'ora premere i pulsanti - e + contemporaneamente: il punto centrale inizia a lampeggiare. Impostare l'ora del giorno utilizzando i pulsanti + e -. Dopo aver selezionato i valori desiderati, premere il pulsante centrale. Sul display viene visualizzato "ton 1". Per selezionare il tono desiderato, premere il pulsante -. Dopo aver selezionato il tono preferito, premere il pulsante centrale. Per modificare l'ora del giorno, procedere come descritto sopra.

Impostazione del timer

Per impostare il timer tenere premuto a lungo il pulsante centrale: sul display viene visualizzato 0:00 e il simbolo della campana lampeggia. Impostare il timer utilizzando il pulsante + (il valore massimo programmabile è 23 ore e 59 minuti). Il conto alla rovescia inizia dopo qualche secondo. Il display mostra l'ora del giorno e la campana rimane accesa, per confermare che è stato impostato il timer. Per visualizzare il conto alla rovescia, ed eventualmente modificarlo, premere di nuovo il pulsante centrale.

Programmazione del tempo di cottura

Dopo aver selezionato la modalità di cottura e la temperatura con le manopole, premere il pulsante centrale: sul display viene visualizzato 0:00 e il simbolo della campana lampeggia. Premere di nuovo il pulsante centrale: sul display vengono visualizzati in sequenza **dur** e 0:00, **AUTO** lampeggia. Impostare il tempo di cottura con i pulsanti + e - (il valore massimo programmabile è 10 ore). Dopo qualche secondo sul display viene visualizzata l'ora del giorno, **AUTO** rimane acceso per confermare l'impostazione. Per visualizzare il tempo di cottura rimanente, ed eventualmente modificarlo, premere il pulsante centrale per 2 secondi, quindi premerlo di nuovo una seconda volta. Al termine del tempo impostato, il simbolo si spegne, suona il segnale acustico e sul display lampeggia **AUTO**. Premere qualsiasi pulsante per disattivare il segnale acustico. Riportare le manopole delle funzioni e della temperatura su zero, quindi premere il pulsante centrale per 2 secondi per terminare la cottura.

Ritardare l'ora di fine cottura



Dopo aver selezionato il tempo di cottura, premere il pulsante centrale: sul display vengono visualizzati in sequenza **End**, l'ora di fine cottura e **AUTO** lampeggiante. Premere il pulsante + per visualizzare l'ora di fine cottura desiderata (la cottura può essere ritardata di un massimo di 23 ore e 59 minuti). Dopo qualche secondo sul display viene visualizzata l'ora del giorno, il simbolo  si spegne e **AUTO** rimane acceso per confermare l'impostazione. Per visualizzare l'ora di fine cottura, ed eventualmente modificarla, premere il pulsante centrale, quindi premerlo di nuovo due volte. Alla fine del conto alla rovescia, il simbolo  si accende e il forno avvia la modalità di cottura selezionata.

TABELLA DESCRIZIONE FUNZIONI




























FUNZIONE		DESCRIZIONE
	SPEGNIMENTO	-
	LAMPADA	Per accendere la luce interna al forno.
	STATICO	Funzione adatta a cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un livello. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata ed introdurre gli alimenti all'indicazione del raggiungimento della temperatura impostata. Si consiglia di utilizzare il secondo o il terzo livello per la cottura. Questa funzione è inoltre indicata per cuocere alimenti pronti congelati; seguire le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto da cuocere.
	VENTILATO	Per cuocere torte con ripieno liquido (salate o dolci) su singolo livello. Questa funzione è ideale anche per cotture su doppio livello. Se necessario, scambiare le posizioni degli alimenti per cuocere in modo più uniforme.
	GRILL	Per cuocere col grill bistecche, kebab e salsicce, cuocere verdure al gratin e tostare il pane. Preriscaldare il forno per 3 - 5 min. Durante la cottura la porta del forno deve rimanere chiusa. In caso di cottura della carne, versare un po' di acqua nella leccarda posta sul primo ripiano per ridurre i fumi e gli schizzi di grasso. Si consiglia di girare la carne durante la cottura.
	TURBOGRILL	Per grigliare grossi pezzi di carne (roast beef, arrostiti). La porta del forno deve restare chiusa durante il ciclo di cottura. In caso di cottura della carne si consiglia di versare dell'acqua in una leccarda posta sul primo livello. Tale operazione consente di ridurre i fumi e gli schizzi di grasso. Ricordarsi di girare la carne durante la cottura al grill.
	SCONGELAMENTO	La funzione può essere utilizzata per velocizzare lo scongelamento degli alimenti a temperatura ambiente. Lasciare l'alimento nella confezione per impedire l'essiccazione.

TABELLA DI COTTURA

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Liv. (dal basso)	Campo (°C)	Tempo (min)	Accessori
Torte a lievitazione		Si	2	160-180	35-55	Griglia + tortiera
Biscotti / Tortine		Si	3	170-180	15-40	Piastra dolci
Bignè		Si	3	180	30-40	Piastra dolci
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		Si	3	180-200	20-30	Piastra dolci
Meringhe		Si	3	90	120-130	Piastra dolci
Agnello / Vitello / Manzo/ Maiale		Si	2	190-200	90-110	Leccarda o griglia + pirofila
Pollo / Coniglio / Anatra		Si	2	190-200	65-85	Leccarda o griglia + pirofila
Tacchino / Oca		Si	2	190-200	140-180	Leccarda o griglia + pirofila
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		Si	2	180-200	50-60	Leccarda o griglia + pirofila
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sfornati		Si	2	190-200	45-55	Griglia + pirofila
Pane / Focaccia		Si	2	190-230	15-50	Leccarda o piastra dolci
Pizza		Si	2	230-250	7-20	Leccarda o piastra dolci
Pane tostato		Si	4	200	2-5	Griglia:
Verdure gratinate		Si	3	200	15-20	Griglia + pirofila
Filetti e tranci di pesce grigliati		Si	3	200	30-40	Griglia + pirofila
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		Si	4	200	30-50	Griglia + leccarda con acqua sul 1° livello, girare a metà cottura
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Si	1	180-200	50-60	Leccarda o griglia + pirofila
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Si	1	180-200	35-55	Griglia + tortiera
Verdure ripiene (pomodori, peperoni, zucchine, melanzane)		Si	2	180-200	40-60	Griglia + pirofila
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Si	1/3	180-190	45-55	Griglia + teglia, invertire livelli a metà cottura
Pizze/Focacce		Si	1/3	230-250	12-30	Piastra dolci + leccarda, invertire livelli a metà cottura
Biscotti / Tortine		-	1/3	170-180	20-40	Piastra dolci + leccarda, invertire livelli a metà cottura
Bignè		-	1/3	180	35-45	Piastra dolci + leccarda, invertire livelli a metà cottura
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		-	1/3	180-200	20-40	Piastra dolci + leccarda, invertire livelli a metà cottura

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Liv. (dal basso)	Campo (°C)	Tempo (min)	Accessori
Pollo arrosto		-	2	200	55-65	Griglia + leccarda con acqua sul 1° livello
Patate arrosto		-	3	200	45-55	Leccarda
Roast Beef al sangue		-	3	200	30-40	Griglia + leccarda con acqua sul 1° livello
Cosciotto di agnello/Stinchi		-	3	200	55-70	Griglia + leccarda

N.B.: temperature e tempi di cottura sono indicativamente validi per 4 porzioni.

CONSIGLI PER L'USO

Come leggere la tabella di cottura

La tabella indica la funzione migliore da utilizzare per un determinato alimento, da cuocere su uno o più ripiani contemporaneamente. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (ove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessorio. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere migliori risultati, seguire i consigli riportati sulla tabella di cottura per la scelta degli accessori in dotazione da posizionare sui diversi ripiani. Preriscaldare il forno, quando si cucinano alimenti ad elevato contenuto di acqua.

Cottura di cibi diversi contemporaneamente

Grazie alla funzione "VENTILATO" (se in dotazione) è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

Dolci

- Cuocere i dolci delicati con la funzione statica su un solo livello. Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione con aria forzata e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.
- Per capire se la torta a lievitazione è cotta, inserire uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se lo stecchino rimane asciutto, il dolce è pronto.
- Se si utilizzano tortiere antiaderenti non imbrattare i bordi, il dolce potrebbe non lievitare uniformemente sui lati.
- Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.
- I dolci con guarnitura succosa (cheese cake o torte alla frutta) richiedono la funzione "VENTILATO" (se in dotazione). Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

Carne

- Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Nel caso di arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pentola inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 min, oppure avvolgerlo in carta di alluminio.
- Quando si vogliono grigliare pezzi di carne, per ottenere una cottura uniforme, scegliere parti con lo stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono un tempo di cottura maggiore. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill, posizionando la griglia a livelli inferiori. Girare la carne dopo due terzi della cottura.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua, direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato la carne da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccate quando necessario.

Girarrosto (presente solo in alcuni modelli)

Tale accessorio serve per arrostiti uniformemente grossi pezzi di carne e pollame. Infilare la carne sull'asta del girarrosto, legandola con dello spago da cucina se si tratta di pollo e assicurarsi che sia ben ferma prima di inserire l'asta nella sede situata sulla parete frontale del forno e appoggiarla sul relativo supporto. Per evitare la formazione di fumi e raccogliere i liquidi di cottura, si consiglia di inserire al primo livello una leccarda con mezzo litro d'acqua. L'asta è provvista di una manopola di plastica che va rimossa prima di cominciare a cuocere e che va utilizzata a fine cottura per estrarre il cibo dal forno senza scottarsi.

Pizza

Unghere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.


Funzione lievitazione (presente solo in alcuni modelli)

Si consiglia di coprire sempre l'impasto con un panno umido prima di inserirlo in forno. I tempi di lievitazione in tale funzione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1Kg è di circa un'ora.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Η ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΣΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΑΛΛΩΝ ΑΤΟΜΩΝ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ

Το παρόν εγχειρίδιο και η συσκευή περιλαμβάνουν σημαντικές προειδοποιήσεις σχετικά με την ασφάλεια, τις οποίες πρέπει να διαβάσετε και να τηρείτε σε κάθε περίπτωση.

 Αυτό είναι το σύμβολο κινδύνου, που αφορά την ασφάλεια και υποδεικνύει πιθανούς κινδύνους για το χρήστη και άλλα άτομα.
Όλα οι προειδοποιήσεις που αφορούν την ασφάλεια συνοδεύονται από το σύμβολο κινδύνου και τις παρακάτω επισημάνσεις:

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, εάν δεν αποφευχθεί, θα οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς.

Όλες οι προειδοποιήσεις που αφορούν την ασφάλεια υποδεικνύουν πιθανούς κινδύνους και περιλαμβάνουν οδηγίες για τη μείωση του κινδύνου τραυματισμού, βλάβης ή ηλεκτροπληξίας λόγω εσφαλμένης χρήσης της συσκευής. Τηρείτε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες:

- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από την τροφοδοσία πριν από κάθε εργασία εγκατάστασης.
- Η εγκατάσταση και η συντήρηση πρέπει να εκτελούνται από έμπειρο τεχνικό σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τους τοπικούς κανονισμούς ασφαλείας. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Η γείωση της συσκευής είναι υποχρεωτική βάσει της νομοθεσίας.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να έχει επαρκές μήκος, ώστε να είναι δυνατή η σύνδεση της εντοιχισμένης συσκευής στην πρίζα.
- Για να διασφαλιστεί η συμμόρφωση με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας, η εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Μην χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή προεκτάσεις.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας, για να αποσυνδέσετε τη συσκευή.
- Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα μέρη του σώματος και μην την χρησιμοποιείτε όταν έχετε γυμνά πόδια.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και για το ψήσιμο φαγητών. Δεν επιτρέπεται άλλος τρόπος χρήσης (π.χ. θέρμανση δωματίων). Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ακατάλληλες χρήσεις ή εσφαλμένες ρυθμίσεις των διακοπών.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός εάν έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομα υπεύθυνα για την ασφάλειά τους.
- Τα προσβάσιμα μέρη της συσκευής μπορεί να υπερθερμανθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Τα μικρά παιδιά πρέπει να μένουν μακριά από τη συσκευή και να βρίσκονται υπό επίτηρηση, ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Κατά τη διάρκεια ή και μετά τη χρήση, μην αγγίζετε τις αντιστάσεις ή τις εσωτερικές επιφάνειες της συσκευής, καθώς μπορεί να προκληθούν εγκαύματα. Η συσκευή δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με πανιά ή άλλα εύφλεκτα υλικά μέχρι να κρυώσουν επαρκώς όλα τα εξαρτήματά της.
- Στο τέλος του ψήσιματος, απαιτείται προσοχή κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής. Αφήστε το ζεστό αέρα ή τον ατμό να βγει σταδιακά πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο. Όταν η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή, βγαίνει ζεστός αέρας από το άνοιγμα πάνω από τον πίνακα διακοπών. Μην φράζετε τα ανοίγματα εξαερισμού.
- Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για την αφαίρεση σκευών ή εξαρτημάτων, χωρίς να αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά πάνω ή κοντά στη συσκευή: υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς σε περίπτωση τυχαίας ενεργοποίησης της συσκευής.
- Μην ζεσταίνετε και μη μαγειρεύετε φαγητά σε κλειστά βάζα ή δοχεία στη συσκευή. Η πίεση που αναπτύσσεται στο εσωτερικό μπορεί να προκαλέσει έκρηξη του βάζου, με αποτέλεσμα να προκληθεί ζημιά στη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε δοχεία που είναι κατασκευασμένα από συνθετικά υλικά.
- Τα λίπη και τα λάδια αναφλέγονται εύκολα όταν υπερθερμανθούν. Πρέπει να είστε πάντα σε ετοιμότητα όταν ψήνετε φαγητά πλούσια σε λίπη και λάδια.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίτηρηση κατά την αποξήρανση τροφίμων.
- Εάν προσθέσετε αλκοόλ κατά το ψήσιμο φαγητών (π.χ. ρούμι, κονιάκ, κρασί), μην ξεχνάτε ότι το αλκοόλ εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες. Συνεπώς, υπάρχει κίνδυνος οι ατμοί που απελευθερώνονται από το αλκοόλ να αναφλεγούν όταν έρθουν σε επαφή με την ηλεκτρική αντίσταση.

Απόρριψη οικιακών συσκευών

- Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί από ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιούμενα υλικά. Απορρίψτε την σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς απόρριψης. Πριν από την απόρριψη, κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, τη συλλογή και την ανακύκλωση οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα πώλησης της συσκευής.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Μετά την αφαίρεση του φούρνου από τη συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά και ότι η πόρτα κλείνει σωστά. Εάν υπάρχει κάποιο πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις. Για να αποφευχθούν τυχόν ζημιές, αφαιρείτε το φούρνο από τη βάση φελιζόλ μόνο κατά τη στιγμή της εγκατάστασης.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΕΠΙΠΛΟΥ


- Τα έπιπλα κουζίνας που έρχονται σε άμεση επαφή με το φούρνο πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα (ελάχ. 90°C).
- Εκτελέστε όλες τις εργασίες κοπής πριν τοποθετήσετε το φούρνο στο έπιπλο και αφαιρέστε προσεκτικά όλα τα ροκανίδια και τα πριονίδια.
- Μετά την εγκατάσταση, δεν πρέπει να είναι πλέον δυνατή η πρόσβαση στο κάτω μέρος του φούρνου.
- Για να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία της συσκευής, το ελάχιστο απαιτούμενο άνοιγμα ανάμεσα στον πάγκο εργασίας και το πάνω μέρος του φούρνου πρέπει να είναι ελεύθερο.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών της συσκευής αντιστοιχεί στην τάση του δικτύου. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό άκρο του φούρνου (είναι ορατή με την πόρτα ανοιχτή).

- Η αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας (ο τύπος του καλωδίου αναγράφεται στην ετικέτα σύνδεσης) πρέπει να πραγματοποιείται από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ ΚΑΙ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: μη συνδέετε το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία πριν ολοκληρωθεί η σύνδεση του φούρνου και της μονάδας εστιών. Πριν από τη σύνδεση του φούρνου στην τροφοδοσία, βεβαιωθείτε ότι η μονάδα εστιών αναφέρεται στην παρεχόμενη καρτέλα συνδυασμού μονάδων εστιών/φούρνων. Συνδέστε τους συνδετήρες της μονάδας εστιών στους συνδετήρες του φούρνου, όπως αναφέρεται στις οδηγίες εγκατάστασης, αντιστοιχίζοντας τα χρώματα και ευθυγραμμίζοντας τις υποδοχές των συνδετήρων. Τοποθετήστε τους συνδετήρες και πιέστε τους μέχρι να ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος. Ξεβιδώστε το παξιμάδι της βίδας γείωσης  που βρίσκεται στο πάνω κάλυμμα του φούρνου και τοποθετήστε το κίτρινο/πράσινο σύρμα γείωσης, αφήνοντας τη ροδέλα στη θέση της. Σφίξτε ξανά καλά το παξιμάδι της βίδας γείωσης.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: εάν οι ακροδέκτες της μονάδας εστιών δεν μπορούν να αντιστοιχιστούν στις συνδέσεις και στα χρώματα των υποδοχών του φούρνου, πρέπει να προμηθευτείτε το κιτ προσαρμογέα, κωδικός 873, από το κέντρο σέρβις.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Πριν από τη χρήση:

- Αφαιρέστε τα προστατευτικά από χαρτόνι, την προστατευτική μεμβράνη και τις αυτοκόλλητες ετικέτες από τα εξαρτήματα.
- Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από το φούρνο και ζεστάνετε το φούρνο στους 200° για περίπου μία ώρα, ώστε να απομακρυνθούν οι οσμές και οι καπνοί από τα μονωτικά υλικά και το προστατευτικό γράσο.


Κατά τη διάρκεια της χρήσης:

- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στην πόρτα, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά.
- Μην στηρίζετε στην πόρτα και μην κρεμάτε αντικείμενα από τη λαβή.
- Μην καλύπτετε το εσωτερικό του φούρνου με αλουμινοχαρτο.
- Μη ρίχνετε νερό στο εσωτερικό του φούρνου όταν είναι ζεστός. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην επιστροφή σμάλτου.
- Μη σέρνετε τις κασαρόλες και τα ταψιά στο κάτω μέρος του φούρνου, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά στην επιστροφή σμάλτου.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ηλεκτρικά καλώδια άλλων συσκευών δεν έρχονται σε επαφή με ζεστά μέρη του φούρνου ή ότι δεν μπορεί να σφηνωθούν στην πόρτα.
- Μην εκθέτετε το φούρνο σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες.


ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ



Απόρριψη υλικών συσκευασίας

Τα υλικά της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και φέρουν το σύμβολο της ανακύκλωσης (). Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας δεν πρέπει συνεισώς να απορρίπτονται στο περιβάλλον, αλλά να διατίθενται σύμφωνα με τους κατά τόπους κανονισμούς.

Απόρριψη του προϊόντος

- Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).
- Η σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος συμβάλλει στην αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία που θα μπορούσαν να προκληθούν λόγω ακατάλληλου χειρισμού των αποβλήτων του συγκεκριμένου προϊόντος.
- Το σύμβολο  στο προϊόν ή στα συνοδευτικά έγγραφα υποδεικνύει ότι το προϊόν αυτό δεν πρέπει να υποβάλλεται σε επεξεργασία όπως τα οικιακά απόβλητα, αλλά να παραδίδεται στο ειδικό κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Εξοικονόμηση ενέργειας

- Προθερμαίνετε το φούρνο μόνο εάν αναφέρεται κάτι τέτοιο στον πίνακα ψήσιματος ή στη συνταγή σας.
- Χρησιμοποιείτε σκούρες φόρμες φούρνου με μαύρη λάκα ή σμάλτο, καθώς απορροφούν καλύτερα τη θερμότητα.
- Σβήνετε το φούρνο 10/15 λεπτά πριν από τον καθορισμένο χρόνο ψήσιματος. Τα φαγητά που χρειάζονται παρατεταμένο ψήσιμο θα συνεχίσουν να ψήνονται ακόμη και μετά το σβήσιμο του φούρνου.

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ C E

- Ο φούρνος αυτός, που προορίζεται για επαφή με τρόφιμα, συμμορφώνεται με τον ευρωπαϊκό κανονισμό (C E) αρ.1935/2004 και έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και διατεθεί στην αγορά σύμφωνα με τις απαιτήσεις ασφαλείας της οδηγίας 2006/95/EK για τη “Χαμηλή τάση” (η οποία αντικαθιστά την οδηγία 73/23/EOK και μετέπειτα τροποποιήσεις) και τις απαιτήσεις προστασίας της οδηγίας 2004/108/EK για την “ΗΜΣ”.

ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΒΛΑΒΩΝ

Ο φούρνος δεν λειτουργεί:

- Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο, για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.

Δεν ανοίγει η πόρτα:

- Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο, για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
- **Σημαντικό:** Κατά τη διάρκεια του αυτόματου καθαρισμού, δεν ανοίγει η πόρτα του φούρνου. Περιμένετε μέχρι να ξεκλειδώσει αυτόματα (ανατρέξτε στην παράγραφο “Κύκλος καθαρισμού φούρνων με λειτουργία πυρόλυσης”).

Ο ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης δεν λειτουργεί:

- Εάν στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα “F” και ένας αριθμός, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Σέρβις. Στην περίπτωση αυτή, αναφέρετε τον αριθμό που ακολουθεί μετά το γράμμα “F”.

KΕΝΤΡΟ ΣΕΡΒΙΣ

Πριν επικοινωνήσετε με το κέντρο σέρβις:

1. Προσπαθήστε να λύσετε μόνοι σας το πρόβλημα με τη βοήθεια των συστάσεων που παρέχονται στον “Οδηγό αντιμετώπισης βλαβών”.
2. Σβήστε και ανάψτε ξανά τη συσκευή, για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.

Εάν μετά τους παραπάνω ελέγχους το πρόβλημα παραμένει, απευθυνθείτε στο πλησιέστερο κέντρο σέρβις.

Δηλώστε:

- Μια σύντομη περιγραφή της βλάβης.
- Τον τύπο και το ακριβές μοντέλο του φούρνου.
- Τον αριθμό σέρβις (μετά την ένδειξη “Service” στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών), στη δεξιά εσωτερική πλευρά του θαλάμου (φαίνεται με την πόρτα ανοιχτή). Ο αριθμός σέρβις αναφέρεται επίσης στην εγγύηση.
- Την πλήρη διεύθυνσή σας.
- Τον αριθμό τηλεφώνου σας.

SERVICE



0000 000 00000

Εάν απαιτείται επισκευή, απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο **κέντρο σέρβις** (για να διασφαλιστεί η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και η σωστή επισκευή).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- **Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό.**
- **Καθαρίζετε το φούρνο μόνο όταν είναι κρύος.**
- **Αποσυνδέετε το καλώδιο τροφοδοσίας πριν από το σέρβις.**

Εξωτερικές επιφάνειες φούρνου

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή λειαντικά καθαριστικά. Σε περίπτωση τυχαίας επαφής των προϊόντων αυτών με τη συσκευή, καθαρίστε αμέσως με ένα υγρό πανί.

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού για πιάτα. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

Εσωτερικό φούρνου

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια ή μεταλλικές ξύστρες ή συρμάτινα σφουγγάρια. Με την πάροδο του χρόνου, μπορεί να καταστρέψουν την επιστρώση σμάλτου και το τζάμι της πόρτας του φούρνου.

- Μετά από κάθε χρήση, αφήνετε τον φούρνο να κρυώσει και, στη συνέχεια, καθαρίζετε τον κατά προτίμηση όσο είναι ακόμη ζεστός, ώστε να απομακρυνθούν οι συσσωρευμένες ακαθαρσίες και οι λεκέδες από τα υπολείμματα φαγητών (π.χ. φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη).
- Χρησιμοποιείτε ειδικά καθαριστικά φούρνου και ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Καθαρίστε το τζάμι της πόρτας με κατάλληλο υγρό απορρυπαντικό. Η πόρτα του φούρνου μπορεί να αφαιρεθεί για πιο εύκολο καθαρισμό (ανατρέξτε στην παράγραφο ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ).
- Η πάνω αντίσταση του γκριλ (ανατρέξτε στην παράγραφο ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ) μπορεί να χαμηλώσει (μόνο σε ορισμένα μοντέλα), για να καθαρίσετε το πάνω μέρος του φούρνου.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: κατά το παρατεταμένο ψήσιμο φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό (π.χ. πίτσα, λαχανικά, κλπ.), μπορεί να σχηματιστούν συμπυκνωμένοι υδρατμοί στο εσωτερικό της πόρτας και γύρω από το λάστιχο. Όταν ο φούρνος κρυώσει, σκουπίστε το εσωτερικό της πόρτας με ένα πανί ή σφουγγάρι.

Εξαρθήματα:

- Αφήστε τα να μουλιάσουν με απορρυπαντικό για πιάτα αμέσως μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου εάν είναι ακόμη ζεστά.
- Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

Καθαρισμός του πίσω τοιχώματος και των καταλυτικών πλευρικών πινάκων του φούρνου (εάν υπάρχουν):

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή λειαντικά απορρυπαντικά, σκληρές βούρτσες, ξύστρες για πουρί ή σπρέι φούρνου που μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην καταλυτική επιφάνεια και να μειώσουν τη δυνατότητα αυτόματου καθαρισμού του.

- Ανάψτε το φούρνο χωρίς φαγητό στη λειτουργία υποβοήθησης ανεμιστήρα, στους 200°C για περίπου μία ώρα.
- Στη συνέχεια, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν αφαιρέσετε τα υπολείμματα φαγητών με ένα σφουγγάρι.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια.
- Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος πριν από την εκτέλεση των παρακάτω διαδικασιών.
- Αποσυνδέετε το καλώδιο τροφοδοσίας πριν από το σέρβις.

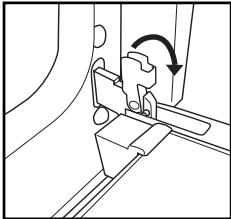
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

Για να αφαιρέσετε την πόρτα:

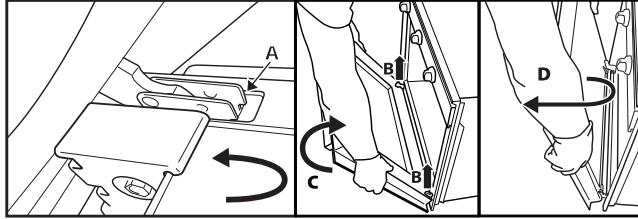
1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
2. Ανασηκώστε τα μάνδαλα και κλείστε τα προς τα εμπρός μέχρι τέρμα (Εικ. 1).
3. Κλείστε την πόρτα όσο γίνεται (Α), ανασηκώστε την (Β) και γυρίστε την (C) μέχρι να αποδεσμευτεί (D) (Εικ. 2).

Για να τοποθετήσετε ξανά την πόρτα:

1. Τοποθετήστε τους μεντεσέδες στις υποδοχές τους.
2. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
3. Κατεβάστε τα δύο μάνδαλα.
4. Κλείστε την πόρτα.



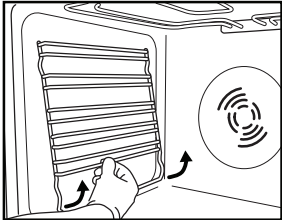
Εικ. 1



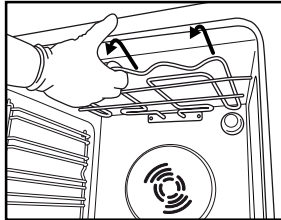
Εικ. 2

ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΤΗΣ ΠΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗΣ (ΜΟΝΟ ΣΕ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ)

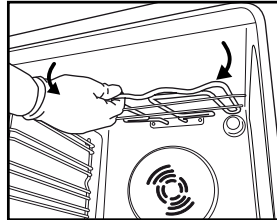
1. Αφαιρέστε τις πλαϊνές σχάρες συγκράτησης (Εικ. 3).
2. Τραβήξτε την αντίσταση ελαφρώς προς τα έξω (Εικ. 4) και χαμηλώστε την (Εικ. 5).
3. Για να επαναφέρετε την αντίσταση στη θέση της, ανασηκώστε την, τραβώντας την ελαφρώς προς το μέρος σας και βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί στα πλευρικά στηρίγματα.



Εικ. 3



Εικ. 4

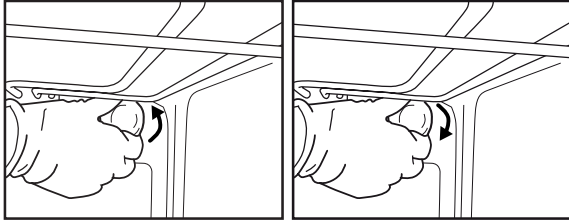


Εικ. 5

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΛΑΜΠΗΤΗΡΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Για να αντικαταστήσετε τον πίσω λαμπτήρα (εάν υπάρχει):

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την τροφοδοσία.
2. Ξεβιδώστε το κάλυμμα του λαμπτήρα (Εικ. 6), αντικαταστήστε το λαμπτήρα (ανατρέξτε στη σημείωση για τον τύπο του λαμπτήρα) και βιδώστε ξανά το κάλυμμα του λαμπτήρα (Εικ. 7).
3. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην τροφοδοσία.



Εικ. 6

Εικ. 7

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

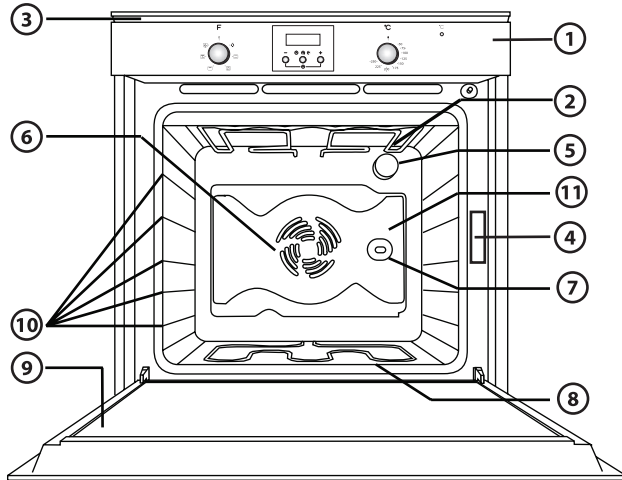
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες πυρακτώσεως 25-40W/230V τύπου E-14, T300°C.
- Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το κέντρο σέρβις.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

- **Μην ανάβετε το φούρνο χωρίς το κάλυμμα του λαμπτήρα τοποθετημένο.**

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ, ΑΝΑΤΡΕΞΤΕ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΡΑΦΟ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



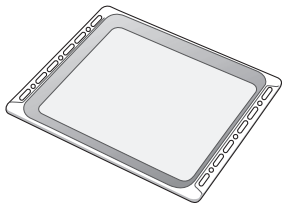
1. Πίνακας ελέγχου
2. Πάνω αντίσταση/γκριλ
3. Σύστημα ψύξης (εάν υπάρχει)
4. Πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών (δεν πρέπει να αφαιρεθεί)
5. Φως
6. Σύστημα εξαερισμού ψησίματος (εάν υπάρχει)
7. Σούβλα (εάν υπάρχει)
8. Κάτω αντίσταση (δεν φαίνεται)
9. Πόρτα
10. Επίπεδα σχαρών
11. Πίσω τοίχωμα

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

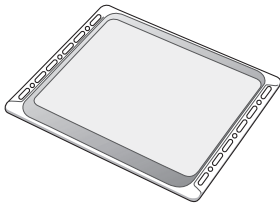
- Στο τέλος του ψησίματος και μετά το σβήσιμο του φούρνου, ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί για λίγο.

ΣΥΜΒΑΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

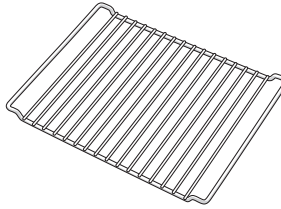
(για τα εξαρτήματα που παρέχονται με το φούρνο, ανατρέξτε στο τεχνικό δελτίο)



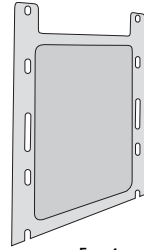
Εικ. 1



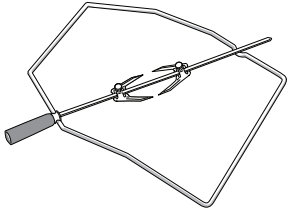
Εικ. 2



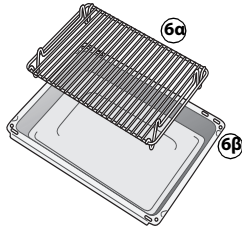
Εικ. 3



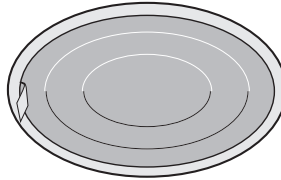
Εικ. 4



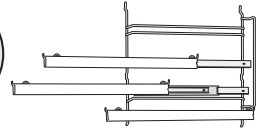
Εικ. 5



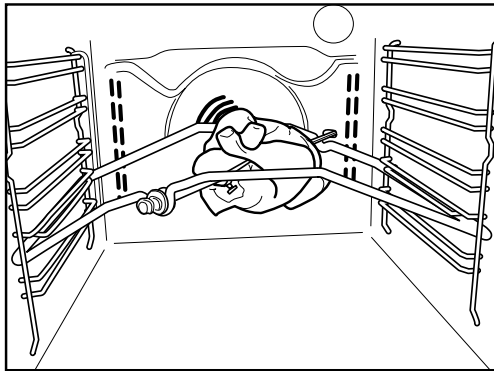
Εικ. 6



Εικ. 7



Εικ. 8



Εικ. 9

Ταψί για λίπη (Εικ. 1)

Για τη συλλογή του λίπους και κομματιών φαγητού όταν τοποθετείται κάτω από τη συρμάτινη σχάρα ή ως πιάτο για το ψήσιμο κρεάτων, κοτόπουλου και ψαριού, κλπ., με ή χωρίς λαχανικά. Για να αποφευχθούν υπολείμματα λίπους και καπνοί, προσθέστε λίγο νερό στο ταψί.

Ταψί ψησίματος (Εικ. 2)

Για το ψήσιμο μπισκότων, κέικ και πίτσας.

Συρμάτινη σχάρα (Εικ. 3)

Για το ψήσιμο φαγητών στο γκριλ ή ως στήριγμα για κατασαρόλες, φόρμες κέικ και άλλα μαγειρικά σκεύη. Μπορεί να τοποθετηθεί σε οποιοδήποτε επίπεδο. Η συρμάτινη σχάρα μπορεί να τοποθετηθεί με την κυρτή επιφάνεια προς τα πάνω ή προς τα κάτω.

Πλαϊνοί καταλυτικοί πίνακες (Εικ. 4)

Οι πίνακες αυτοί διαθέτουν ειδική καταλυτική μικροπορώδη επίστρωση σμάλτου που απορροφά τα υπολείμματα λίπους. Συνιστάται η χρήση του αυτόματου κύκλου καθαρισμού μετά το ψήσιμο ιδιαίτερα λιπαρών τροφίμων (βλ. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ).

Σούβλα (Εικ. 5)

Χρησιμοποιήστε τη σούβλα όπως φαίνεται στην Εικ. 9. Ανατρέξτε επίσης στην ενότητα “Συνιστώμενη χρήση και συμβουλές” για οδηγίες.

Σετ γκριλ (Εικ. 6)

Το σετ αποτελείται από μια συρμάτινη σχάρα (6α) και ένα εμαγιέ δοχείο (6β). Το σετ αυτό πρέπει να τοποθετείται πάνω στη συρμάτινη σχάρα (3) και να χρησιμοποιείται με τη λειτουργία γκριλ.

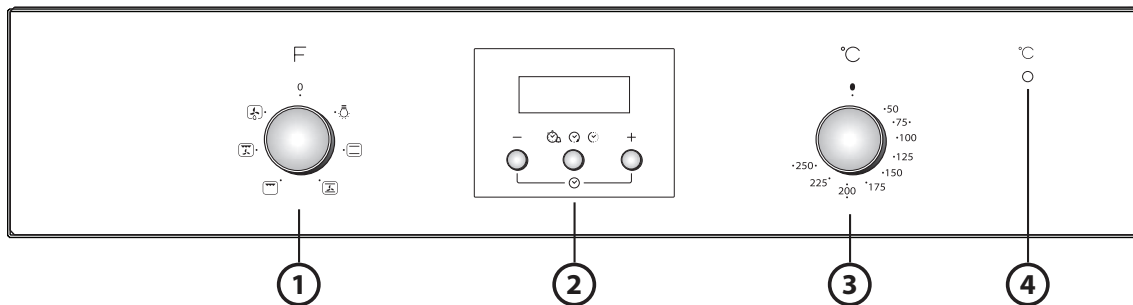
Φίλτρο για λίπη (Εικ. 7)

Για χρήση **μόνο** κατά το ψήσιμο ιδιαίτερα λιπαρών φαγητών. Στερεώστε το στο πίσω τοίχωμα του θαλάμου, απέναντι από τον ανεμιστήρα. Μπορείτε να το πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων και να το χρησιμοποιήσετε με τη λειτουργία υποβοήθησης ανεμιστήρα.

Κινητοί οδηγοί (Εικ. 8)

Διευκολύνουν την εξαγωγή της συρμάτινης σχάρας και των ταψιών για λίπη κατά το ψήσιμο. Είναι κατάλληλοι για όλα τα εξαρτήματα και μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



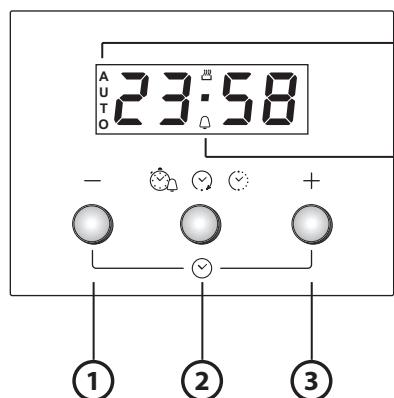
1. Διακόπτης επιλογής λειτουργιών
2. Ηλεκτρονικός προγραμματιστής
3. Διακόπτης θερμοστάτη
4. Κόκκινη ενδεικτική λυχνία θερμοστάτη

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

- Περιστρέψτε το διακόπτη επιλογής στην επιθυμητή λειτουργία. Το φως του φούρνου θα ανάψει.
- Περιστρέψτε το διακόπτη του θερμοστάτη δεξιόστροφα στην επιθυμητή θερμοκρασία. Η λυχνία led του θερμοστάτη θα ανάψει και θα σβήσει, όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία του φούρνου.

Στο τέλος του ψησίματος, περιστρέψτε τους διακόπτες στη θέση «0».

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗ



1. Κουμπί - : για μείωση της τιμής που εμφανίζεται στην οθόνη
2. Κουμπί : για επιλογή των διαφόρων ρυθμίσεων:
 - α. Χρονοδιακόπτης
 - β. Χρόνος ψησίματος
 - γ. Ρύθμιση ώρας τέλους ψησίματος
3. Κουμπί + : για αύξηση της τιμής που εμφανίζεται στην οθόνη

- A.** Το σύμβολο υποδεικνύει ότι η λειτουργία χρονοδιακόπτη χρησιμοποιείται
- B.** Το σύμβολο **AUTO** (Αυτόματο) επιβεβαιώνει την πραγματοποίηση της ρύθμισης

Χρήση του φούρνου για πρώτη φορά

Μετά τη σύνδεση του φούρνου στο δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας, στην οθόνη αναβοσβήνουν οι ενδείξεις **AUTO** (Αυτόματο) και 0.00. Για να ρυθμίσετε την ώρα της ημέρας, πατήστε τα κουμπιά - και + ταυτόχρονα: η κεντρική κοκκίδα αναβοσβήνει. Ρυθμίστε την ώρα της ημέρας χρησιμοποιώντας τα κουμπιά + και -. Μετά την επιλογή της επιθυμητής τιμής, πατήστε το κεντρικό κουμπί. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «top 1» (τόνος 1). Για να επιλέξετε τον επιθυμητό τόνο, πατήστε το κουμπί -. Μετά την επιλογή του επιθυμητού τόνου, πατήστε το κεντρικό κουμπί. Για να αλλάξετε την ώρα της ημέρας, ακολουθήστε τη διαδικασία που περιγράφεται παραπάνω.



Ρύθμιση χρονοδιακόπτη

Για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη, πατήστε παρατεταμένα το κεντρικό κουμπί: στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 0.00 και το σύμβολο κουδουνιού αναβοσβήνει. Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη χρησιμοποιώντας το κουμπί + (η μέγιστη τιμή που μπορεί να προγραμματιστεί είναι 23 ώρες και 59 λεπτά). Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά μετά από λίγα δευτερόλεπτα. Στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα της ημέρας και το σύμβολο κουδουνιού παραμένει αναμμένο ως επιβεβαίωση της ρύθμισης του χρονοδιακόπτη. Για να εμφανίσετε την αντίστροφη μέτρηση και να την αλλάξετε, εάν απαιτείται, πατήστε ξανά το κεντρικό κουμπί.








Ρύθμιση χρόνου ψησίματος

Μετά την επιλογή της λειτουργίας ψησίματος και της θερμοκρασίας με τους διακόπτες, πατήστε το κεντρικό κουμπί: στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 0.00 και το σύμβολο του κουδουνιού αναβοσβήνει. Πατήστε ξανά το κεντρικό κουμπί: στην οθόνη εμφανίζονται με τη σειρά οι ενδείξεις και 0.00 και η ένδειξη **AUTO** (Αυτόματο) αναβοσβήνει. Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά + και - (η μέγιστη τιμή που μπορεί να προγραμματιστεί είναι 10 ώρες). Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα της ημέρας και η ένδειξη **AUTO** (Αυτόματο) παραμένει αναμμένη ως επιβεβαίωση της ρύθμισης. Για να εμφανίσετε τον υπολειπόμενο χρόνο ψησίματος και να τον αλλάξετε, εάν απαιτείται, πατήστε το κεντρικό κουμπί για 2 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, πατήστε το ξανά για δεύτερη φορά. Όταν λήξει ο χρόνος που έχει ρυθμιστεί, το σύμβολο σβήνει, ενεργοποιείται ένας συναγερμός και η ένδειξη **AUTO** (Αυτόματο) αναβοσβήνει στην οθόνη. Πατήστε ένα οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το συναγερμό. Επαναφέρετε το διακόπτη λειτουργιών και θερμοκρασίας στην τιμή μηδέν και πατήστε το κεντρικό κουμπί για δύο δευτερόλεπτα, ώστε να τερματιστεί το ψήσιμο.

Καθυστερήση τέλους ψησίματος

Μετά την επιλογή του χρόνου ψησίματος, πατήστε το κεντρικό κουμπί: στην οθόνη εμφανίζονται με τη σειρά η ένδειξη **End**, η ώρα τέλους ψησίματος και η ένδειξη **AUTO** (Αυτόματο) που αναβοσβήνει. Πατήστε το κουμπί + για να εμφανίσετε την επιθυμητή ώρα τέλους ψησίματος (μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη του ψησίματος κατά 23 ώρες και 59 λεπτά το μέγιστο). Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα της ημέρας, το σύμβολο  σβήνει και η ένδειξη **AUTO** (Αυτόματο) παραμένει αναμμένη ως επιβεβαίωση της ρύθμισης. Για να εμφανίσετε την ώρα τέλους ψησίματος και να την αλλάξετε, εάν απαιτείται, πατήστε το κεντρικό κουμπί και, στη συνέχεια, πατήστε το ξανά για δεύτερη φορά. Όταν λήξει η αντίστροφη μέτρηση, ανάβει το σύμβολο  και εφαρμόζεται η επιλεγμένη λειτουργία ψησίματος του φούρνου.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ		ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
	OFF	-
	ΛΑΜΠΑ	Για να ανάψετε το φως του φούρνου.
	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	Λειτουργία κατάλληλη για το ψήσιμο οποιουδήποτε φαγητού σε ένα επίπεδο σχάρας. Προθερμάνετε το φούρνο στην επιθυμητή θερμοκρασία και τοποθετήστε το φαγητό όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το δεύτερο ή το τρίτο επίπεδο σχάρας για ψήσιμο. Η λειτουργία αυτή είναι κατάλληλη για το ψήσιμο έτοιμων κατεψυγμένων φαγητών. Ακολουθείτε τις οδηγίες στη συσκευασία των φαγητών.
	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΜΕ ΑΕΡΑ	Για το ψήσιμο κέικ με υγρή γέμιση (γλυκά ή αλμυρά) σε ένα επίπεδο. Αυτή η λειτουργία είναι επίσης ιδανική για ψήσιμο σε δύο επίπεδα. Εάν απαιτείται, συνιστάται να αλλάξετε τη θέση των σκευών, για να επιτευχθεί ομοιόμορφο ψήσιμο.
	ΓΚΡΙΛ	Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκραντέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Προθερμάνετε το φούρνο για 3 - 5 λεπτά. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή. Εάν ψήνετε κρέας, συνιστάται να προσθέσετε λίγο νερό στο ταψί για λίπη (στο πρώτο επίπεδο), για να μειωθούν οι καπνοί και τα πιτσιλίσματα λίπους. Συνιστάται να γυρίζετε το κρέας κατά το ψήσιμο.
	ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ	Για να ψήνετε στο γκριλ μεγάλα κομμάτια κρέατος (ροστ μπιφ, ψητό). Κατά το ψήσιμο, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή. Εάν ψήνετε κρέας, συνιστάται να προσθέσετε νερό στο ταψί για λίπη και να το τοποθετήσετε στο πρώτο επίπεδο. Με αυτόν τον τρόπο, μειώνονται οι καπνοί και τα πιτσιλίσματα λίπους. Γυρίζετε το κρέας κατά το ψήσιμο στο γκριλ.
	ΑΠΟΥΨΗ	Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί, για να επιταχυνθεί το ξεπάγωμα τροφίμων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Τοποθετήστε στο φούρνο τα τρόφιμα με τη συσκευασία τους, ώστε να μην ξεραθούν.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Σχάρα (από κάτω)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Εξαρτήματα
Κέικ που φουσκώνουν		Ναι	2	160-180	35-55	Συρμάτινη σχάρα + φόρμα κέικ
Μπισκότα/Τάρτες		Ναι	3	170-180	15-40	Ταψί ψησίματος
Σου		Ναι	3	180	30-40	Ταψί ψησίματος
Βολοβάν / Αλμυρά με φύλλο κρούστας		Ναι	3	180-200	20-30	Ταψί ψησίματος
Μαρέγκα		Ναι	3	90	120-130	Ταψί ψησίματος
Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό		Ναι	2	190-200	90-110	Ταψί για λίπη ή συρμάτινη σχάρα + πιρέξ
Κοτόπουλο / Κουνέλι / Πάπια		Ναι	2	190-200	65-85	Ταψί για λίπη ή συρμάτινη σχάρα + πιρέξ
Γαλοπούλα / Χήνα		Ναι	2	190-200	140-180	Ταψί για λίπη ή συρμάτινη σχάρα + πιρέξ
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	2	180-200	50-60	Ταψί για λίπη ή συρμάτινη σχάρα + πιρέξ
Λαζάνια / Ζυμαρικά στο φούρνο / Κανελόνια / Φλαν		Ναι	2	190-200	45-55	Συρμάτινη σχάρα + πιρέξ
Ψωμί / Φοκάτσια		Ναι	2	190-230	15-50	Ταψί για λίπη ή ταψί ψησίματος
Πίτσα		Ναι	2	230-250	7-20	Ταψί για λίπη ή ταψί ψησίματος
Τοστ		Ναι	4	200	2-5	Συρμάτινη σχάρα
Λαχανικά ογκρατέν		Ναι	3	200	15-20	Συρμάτινη σχάρα + πιρέξ
Φιλέτα από ψάρι στο γκριλ		Ναι	3	200	30-40	Συρμάτινη σχάρα + πιρέξ
Λουκάνικα / Σουβλάκια / Παϊδάκια / Χάμπουργκερ		Ναι	4	200	30-50	Γκριλ + ταψί για λίπη με νερό στο 1° επίπεδο σχάρας, γυρίστε στη μέση του ψησίματος
Πίτες με γέμιση (τσιζ κέικ, στρουντέλ, μηλόπιτα)		Ναι	1	180-200	50-60	Ταψί για λίπη ή συρμάτινη σχάρα + πιρέξ
Κρεατόπιτες και πατατόπιτες (χορτόπιτα, κίς λορέν)		Ναι	1	180-200	35-55	Συρμάτινη σχάρα + φόρμα κέικ
Γεμιστά λαχανικά (τομάτες, πιπεριές, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	2	180-200	40-60	Συρμάτινη σχάρα + πιρέξ
Κρεατόπιτες και πατατόπιτες (χορτόπιτα, κίς λορέν)		Ναι	1/3	180-190	45-55	Γκριλ + ταψί, αλλάξτε επίπεδο στη μέση του ψησίματος
Πίτσες/Φοκάτσια		Ναι	1/3	230-250	12-30	Ταψί ψησίματος+ταψί για λίπη, αλλάξτε επίπεδο στη μέση του ψησίματος
Μπισκότα/Τάρτες		-	1/3	170-180	20-40	Ταψί ψησίματος+ταψί για λίπη, αλλάξτε επίπεδο στη μέση του ψησίματος
Ζύμη για σου		-	1/3	180	35-45	Ταψί ψησίματος+ταψί για λίπη, αλλάξτε επίπεδο στη μέση του ψησίματος

Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Σχάρα (από κάτω)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Εξαρτήματα
Βολοβάν / Αλμυρά με φύλλο κρούστας		-	1/3	180-200	20-40	Ταψί ψησίματος+ταψί για λίπη, αλλάξτε επίπεδο στη μέση του ψησίματος
Ψητό κοτόπουλο		-	2	200	55-65	Γκριλ + ταψί για λίπη με νερό στο 1ο επίπεδο
Ψητές πατάτες		-	3	200	45-55	Ταψί για λίπη
Ροστ μπιφ - μισοψημένο		-	3	200	30-40	Γκριλ + ταψί για λίπη με νερό στο 1ο επίπεδο
Μπούτι αρνιού/Κότσι		-	3	200	55-70	Γκριλ + ταψί για λίπη

ΣΗΜ.: οι χρόνοι ψησίματος και οι θερμοκρασίες έχουν υπολογιστεί κατά προσέγγιση για 4 μερίδες.

Τρόπος ερμηνείας του πίνακα ψησίματος

Ο πίνακας περιλαμβάνει τις βέλτιστες λειτουργίες για ένα συγκεκριμένο φαγητό που μπορείτε να ψήσετε σε ένα ή περισσότερα επίπεδα σχάρας ταυτόχρονα. Ο χρόνος ψησίματος υπολογίζεται από τη στιγμή τοποθέτησης του φαγητού στο φούρνο, χωρίς να λαμβάνεται υπόψη ο χρόνος προθέρμανσης (όπου απαιτείται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι απλώς ενδεικτικοί και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο σκεύους που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τη χαμηλότερη συνιστώμενη τιμή και, εάν το φαγητό δεν ψηθεί αρκετά, αυξήστε την. Χρησιμοποιείτε μόνο τα παρεχόμενα εξαρτήματα και, κατά προτίμηση, σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες κέικ και ταψιά φούρνου. Επίσης, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε πιρέξ ή κεραμικά σκεύη και εξαρτήματα, ωστόσο λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος ψησίματος θα είναι ελαφρώς μεγαλύτερος. Για βέλτιστα αποτελέσματα, ακολουθείτε τις συστάσεις του πίνακα ψησίματος για την επιλογή των κατάλληλων (παρεχόμενων) σκευών για τοποθέτηση στα διάφορα επίπεδα σχάρας. Όταν ψήνετε φαγητά με πολύ νερό, συνιστάται να προθερμαίνετε το φούρνο.

Ταυτόχρονο ψήσιμο διαφορετικών φαγητών

Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία “ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΜΕ ΑΕΡΑ” (εάν υπάρχει), μπορείτε να ψήσετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά, τα οποία χρειάζονται την ίδια θερμοκρασία ψησίματος (για παράδειγμα: ψάρι και λαχανικά), χρησιμοποιώντας διαφορετικά επίπεδα σχάρας. Αφαιρέστε το φαγητό που χρειάζεται λιγότερο χρόνο ψησίματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που χρειάζεται περισσότερο χρόνο ψησίματος.

Γλυκά

- Ψήστε γλυκά που απαιτούν δεξιοτεχνία χρησιμοποιώντας τη συμβατική λειτουργία και ένα μόνο επίπεδο σχάρας. Χρησιμοποιείτε σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες κέικ και τοποθετείτε τις πάντα στην παρεχόμενη συρμάτινη σχάρα. Για να ψήσετε σε περισσότερα από ένα επίπεδα σχάρας, επιλέξτε τη λειτουργία εξαναγκασμένου αέρα και τοποθετήστε εναλλάξ τις φόρμες κέικ στα επίπεδα σχάρας, ώστε να επιτευχθεί βέλτιστη κυκλοφορία του θερμού αέρα.
- Για να διαπιστώσετε εάν έχει ψηθεί ένα κέικ που πρέπει να φουσκώσει, τοποθετήστε μια ξύλινη οδοντογλυφίδα στο κέντρο του κέικ. Εάν η οδοντογλυφίδα είναι καθαρή, το κέικ είναι έτοιμο.
- Εάν χρησιμοποιείτε αντικαθλητικές φόρμες κέικ, μη βουτυρώνετε τα άκρα, διαφορετικά το κέικ μπορεί να μη φουσκώσει ομοιόμορφα στα άκρα του.
- Εάν το κέικ “πέσει” κατά τη διάρκεια του ψησίματος, χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά χαμηλότερη θερμοκρασία, μειώνοντας ενδεχομένως την ποσότητα του υγρού στο μείγμα και αναμειγνύοντας πιο απαλά.
- Για γλυκά με υγρή γέμιση (τσιζκέικ ή πίτες φρούτων), χρησιμοποιήστε τη λειτουργία “ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΜΕ ΑΕΡΑ” (εάν υπάρχει). Εάν η βάση του κέικ είναι υγρή, χαμηλώστε το επίπεδο σχάρας και απλώς ψίχα ψωμιού ή μπισκότων στη βάση του κέικ πριν προσθέσετε τη γέμιση.

Κρέας

- Χρησιμοποιήστε οποιοδήποτε τύπο ταψιού φούρνου ή πιρέξ, κατάλληλο για το κομμάτι κρέατος που θα ψήσετε. Για το ψήσιμο μεγάλων κομματιών κρέατος, συνιστάται να προσθέσετε ζωμό στη βάση του σκεύους, περιχύνοντας το κρέας κατά τη διάρκεια του ψησίματος για καλύτερη γεύση. Όταν είναι έτοιμο το ψητό, αφήστε το στο φούρνο για ακόμη 10-15 λεπτά ή τυλίξτε το με αλουμινοχαρτό.
- Όταν θέλετε να ψήσετε κρέας στο γκριλ, επιλέξτε κομμάτια ίδιου πάχους, ώστε να επιτευχθεί ομοιόμορφο ψήσιμο. Τα μεγάλα κομμάτια κρέατος χρειάζονται περισσότερο χρόνο ψησίματος. Για να μην καεί εξωτερικά το κρέας, χαμηλώστε τη θέση της συρμάτινης σχάρας, ώστε το φαγητό να βρίσκεται μακριά από το γκριλ. Γυρίστε το κρέας στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος.

Για να συλλέξετε τους χυμούς κατά το ψήσιμο, συνιστάται να τοποθετήσετε ένα ταψί για λίπη με μισό λίτρο νερού ακριβώς κάτω από το γκριλ όπου βρίσκεται το κρέας. Συμπληρώστε νερό, όταν απαιτείται.

Σούβλα (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

Χρησιμοποιήστε αυτό το εξάρτημα για ομοιόμορφο ψήσιμο μεγάλων κομματιών κρέατος και πουλερικών. Τοποθετήστε το κρέας στη σούβλα, δένοντάς το με μια κλωστή, εάν πρόκειται για κοτόπουλο, και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο πριν εισάγετε τη σούβλα στην υποδοχή του μπροστινού τοιχώματος του φούρνου και την τοποθετήσετε στο αντίστοιχο στήριγμα. Για να αποφευχθούν οι καπνοί και να συλλέξετε τους χυμούς κατά το ψήσιμο, συνιστάται να τοποθετήσετε ένα ταψί για λίπη με μισό λίτρο νερού στο πρώτο επίπεδο. Η σούβλα έχει πλαστική λαβή, η οποία θα πρέπει να αφαιρεθεί πριν από την έναρξη του ψησίματος. Χρησιμοποιήστε τη λαβή στο τέλος του ψησίματος για την αποφυγή εγκαυμάτων κατά την αφαίρεση του φαγητού από το φούρνο.

Πίτσα

Λαδώστε ελαφρώς τα ταψιά, ώστε η πίτσα να έχει τραγανή βάση. Απλώς τη μοσαρέλα πάνω στην πίτσα στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος.

Λειτουργία φουσκώματος (μόνο σε συγκεκριμένα μοντέλα)

Συνιστάται πάντα να καλύπτετε τη ζύμη με ένα υγρό πανί πριν την βάλετε στο φούρνο. Με τον τρόπο αυτό, μειώνεται ο χρόνος φουσκώματος της ζύμης κατά περίπου ένα τρίτο από ό,τι σε θερμοκρασία δωματίου (20-25°C). Ο χρόνος φουσκώματος για ζύμη πίτσας 1 Kg είναι περίπου μία ώρα.

06/2011

5019 610 01219



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA