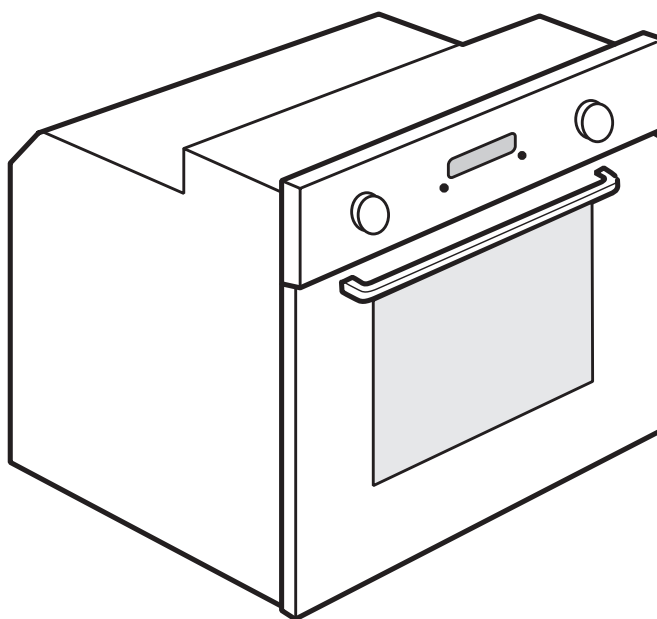


AKZM 793



GB

User and maintenance manual

FR

Manuel d'utilisation et d'entretien

ES

Manual del Usuario y de Mantenimiento

PT

Manual do utilizador e de manutenção



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS PARAMOUNT

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, make 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 prevent 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

Make 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.
- Never pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Make 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 prevent 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 C €

- This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (C €) 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 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

- **Never use steam cleaning equipment.**
- **Only clean the oven when it is cool to the touch.**
- **Disconnect the appliance from the power supply.**

Oven exterior

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products accidentally 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 the appliance from the power supply.

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.

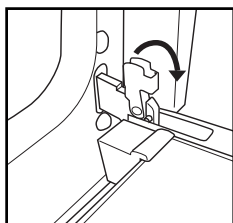


Fig. 1

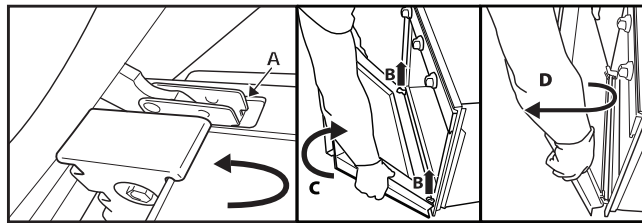


Fig. 2

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, making sure it comes to rest on the lateral supports.

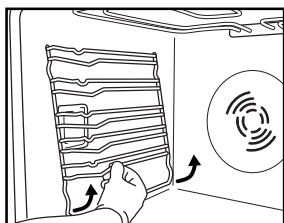


Fig. 3

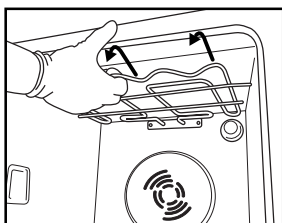


Fig. 4

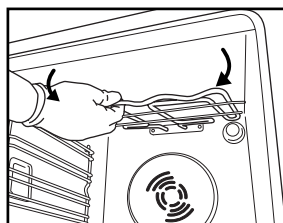


Fig. 5

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.
3. Reconnect the oven to the power supply.

To replace the side lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Remove the side accessory holder grilles, if present (Fig. 3).
3. Use a screwdriver to prise off the lamp cover (Fig. 7).
4. Replace the lamp (see note for lamp type) (Fig. 8).
5. Reposition the lamp cover, pushing it on firmly until it snaps into place (Fig. 9).
6. Refit the side accessory holder grilles.
7. Reconnect the oven to the power supply.

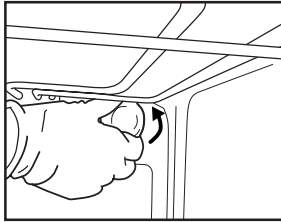


Fig. 6

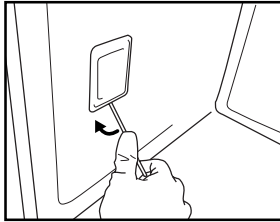


Fig. 7

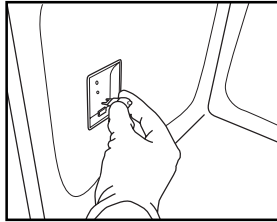


Fig. 8

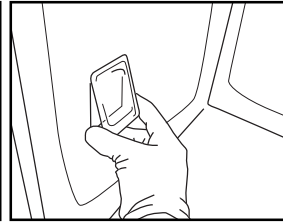


Fig. 9

N.B.:

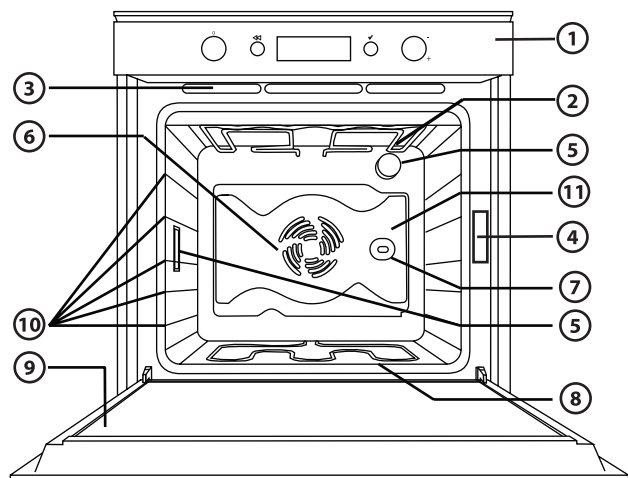
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

IMPORTANT:

- **If using halogen lamps, do not handle with bare hands since fingerprints can damage them.**
- **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 fan (not visible)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Light
6. Fan
7. Turnspit
8. Lower heating element (hidden)
9. Door
10. Position of shelves (the number of shelves is indicated on the front of the oven)
11. Rear wall

N.B.:

- During cooking, the cooling fan may switch on at intervals in order to minimise energy consumption.
- At the end of cooking, after the oven is switched off, the cooling fan may continue to run for a while.

ACCESSORIES SUPPLIED

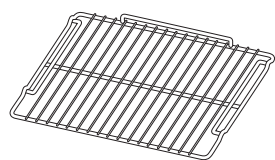


Fig. A

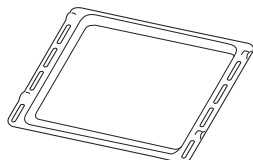


Fig. B

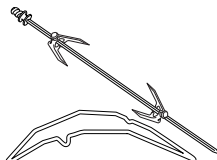


Fig. C

- A. WIRE SHELF (2):** the wire shelf can be used to grill food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof cooking receptacles.
- B. DRIP TRAY (1):** the drip tray is designed to be positioned under the wire shelf in order to collect fat or as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc.
- C. TURNSPIT (1):** for even roasting of large pieces of meat and poultry.

ACCESSORIES NOT SUPPLIED

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN

The wire shelf and other accessories are provided with a locking mechanism to prevent their accidental removal.

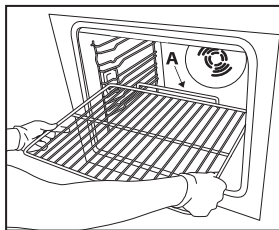


Fig. 1

1. Insert the wire shelf horizontally, with the raised part "A" upwards (Fig. 1).
2. Angle the wire shelf when it reaches the locking position "B" (Fig. 2).

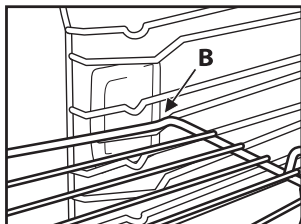


Fig. 2

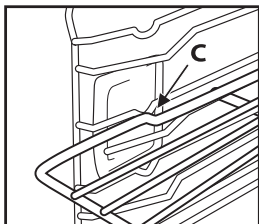


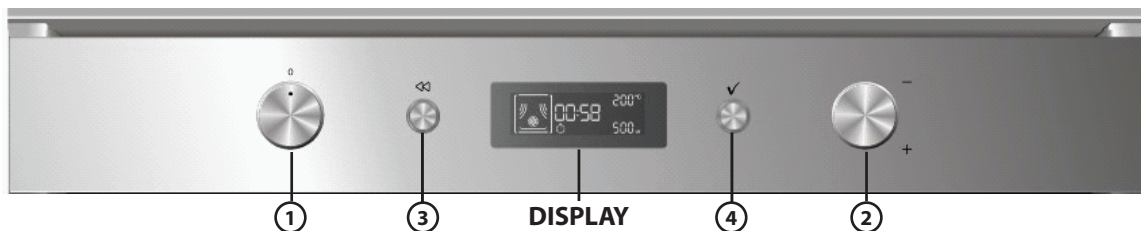
Fig. 3

3. Return the wire shelf to the horizontal position and push it in fully to "C" (Fig. 3).
4. To remove the wire shelf proceed in reverse order.

The other accessories, like the drip tray and baking tray, are inserted in exactly the same way. The protrusion on the flat surface enables the accessories to lock in place.

CONTROL PANEL DESCRIPTION

ELECTRONIC PROGRAMMER



1. **FUNCTION SELECTOR KNOB:** On/off and function selector knob
 2. **BROWSE KNOB:** for browsing the menu and adjusting pre-set values
- N.B.: the two knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.**
3. **BUTTON** (↔): to return to the previous screen
 4. **BUTTON** (✓): to select and confirm settings

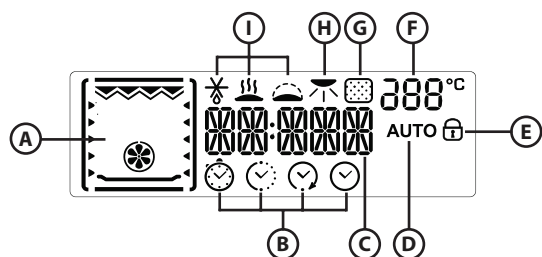
LIST OF FUNCTIONS

Turn the "Functions" knob to any position and the oven switches on: the display shows the functions or the associated submenus.

The submenus are available and selectable by turning the knob to the functions GRILL, SPECIALS, SETTINGS, BREAD/PIZZA.

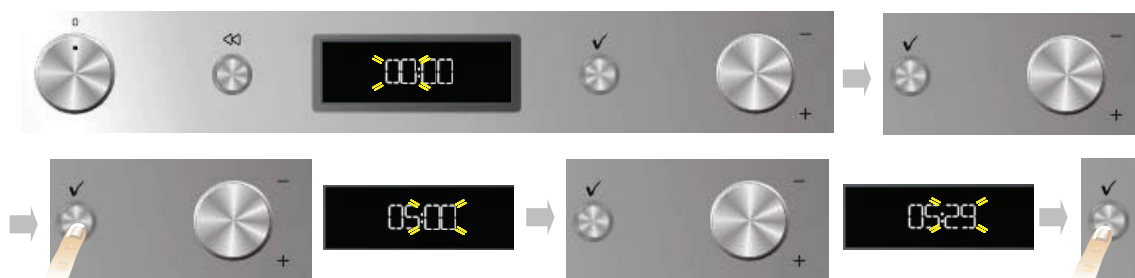
N.B.: for the list and description of functions, see the specific table at page 12.

DESCRIPTION OF DISPLAY



- A.** Display of heating elements activated during the various cooking functions
- B.** Time management symbols: timer, cooking time, end of cooking time, time
- C.** Information regarding selected functions
- D.** Automatic BREAD/PIZZA function selected
- E.** Indication of door locked during automatic cleaning cycle (not available on this model)
- F.** Internal oven temperature
- G.** Pyro-cleaning function (not available on this model)
- H.** Browning
- I.** Special functions: defrosting, warm keeping, rising

STARTING THE OVEN - SETTING THE TIME



After connecting the oven to the mains power, the time must be set on the clock. The two hour digits flash on the display.

1. Turn the "Browse" knob to display the correct hour.
2. Press the button (✓) to confirm; the two minute digits flash on the display.
3. Turn the "Browse" knob to display the correct minutes.
4. Press button (✓) to confirm.

To change the time, for example following a power cut, see the next paragraph (SETTINGS).

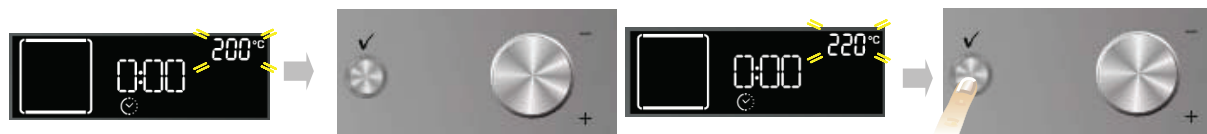
SELECTING COOKING FUNCTIONS



1. Turn the "Functions" knob to the desired function: the cooking settings are shown on the display.
2. If the values shown are those desired, press (✓). To change them, proceed as indicated below.

SETTING THE TEMPERATURE/OUTPUT OF THE GRILL

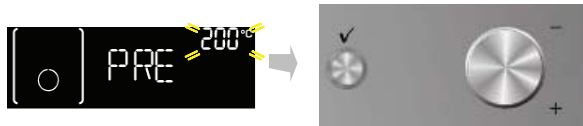
To change the temperature or output of the grill, proceed as follows:



1. Turn the "Browse" knob to display the desired value.
2. Press button (✓) to confirm.

The oven automatically confirms your selection 10 seconds after the last operation.

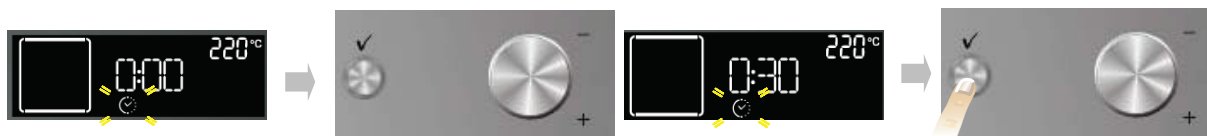
FAST PREHEATING



1. Turn the "Functions" knob to the symbol  to select the fast preheating function.
2. Confirm by pressing : the settings are shown on the display.
3. If the proposed temperature is that desired, press button . To change the temperature, proceed as described in previous paragraphs. The message **PRE** appears on the display. When the set temperature is reached, the corresponding value (e.g. 200°C) appears on the display and the acoustic signal sounds. At the end of preheating, the oven automatically selects the conventional function .
At this point food can be placed in the oven for cooking.
4. If you wish to set a different cooking function, turn the "Functions" knob and select the desired function.

SETTING COOKING TIME

This function can be used to cook food for a set length of time, from a minimum of 1 minute to the maximum time allowed by the selected function, after which the oven switches off automatically.



1. Once the temperature is confirmed, the symbol  flashes.
 2. Turn the adjustment knob to display the desired cooking time.
 3. To confirm the cooking time, press button .
- The oven automatically confirms your selection 10 seconds after the last operation.

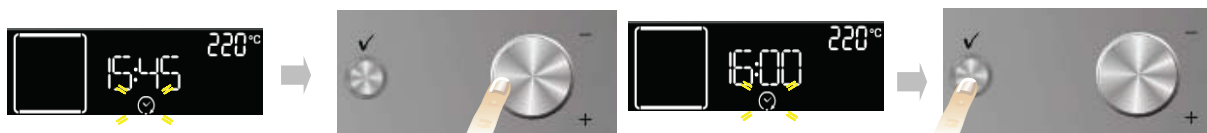
SETTING END OF COOKING TIME /START DELAYED

IMPORTANT: the start delayed setting is not available for the following functions: FAST PREHEATING, BREAD/PIZZA, GENTLE CONVECTION BAKE.

N.B.: with this setting, the selected temperature is reached in a more gradual way, so cooking times will be slightly longer than stated in the cooking table.

The end of cooking time can be set, delaying the start of cooking by up to a maximum of 23 hours and 59 minutes. This can only be done once cooking time has been set.

After setting cooking time, the display shows the end of cooking time (for example 15:45) and the symbol  flashes.



To delay the end of cooking time, and thus also the cooking start time, proceed as follows:

1. Turn the "Browse" knob to display the time you wish cooking to end (for example 16:00).
2. Confirm the selected value by pressing button : the two dots of end of cooking time flash, indicating that the setting has been made correctly.
3. The oven will automatically delay the start of cooking so as to finish cooking at the set time.

At any time, however, set values (temperature, grill setting, cooking time) can be changed using button  to go back, followed by the "Browse" knob to change values and button  to confirm.

INDICATION OF THE RESIDUAL HEAT INSIDE THE OVEN



If at the end of cooking, or when the oven is switched off, the temperature inside the oven is over 50°C, the display shows the word HOT and the current temperature. When the residual heat reaches 50°C, the display shows the current time again.

TIMER



This function can be used only with the oven switched off and is useful, for example, for monitoring the cooking time of pasta. The maximum time which can be set is 23 hours and 59 minutes.

1. With the "Functions" knob at zero, turn the "Browse" knob to display the desired time.
2. Press button to start the countdown. When the set time has elapsed, the display will show "00:00:00" and an acoustic signal will sound. To mute the acoustic signal, press button (the time of day appears on the display).

KEY-LOCK



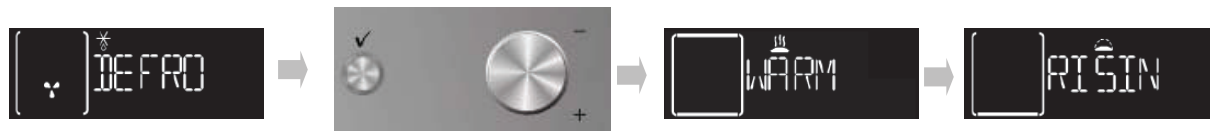
This function can be used to lock the buttons and knobs on the control panel.

To activate it, press and at the same time for at least 3 seconds. When activated, the functions associated with the buttons are locked and the display shows a key symbol. This function can also be activated during cooking. To deactivate it, repeat the above procedure. When the key-lock function is activated, the oven can be switched off by turning the knob to 0 (zero). In this case, however, the previously selected function will have to be set again.

SELECTING SPECIAL FUNCTIONS

Turn the "Functions" knob indicator to the symbol to access a submenu containing three special functions.

To browse, select and start one of these functions, proceed as follows:



1. Turn the "Functions" knob to symbol : the display shows "DEFROST" along with this function's corresponding symbol.
2. Turn the "Browse" knob to scroll the list of functions; the function names are in English: DEFROST, KEEP WARM, RISING.
3. Press button to confirm.

BROWNING

At the end of cooking, with certain functions, the display indicates the possibility of browning. This function can only be used when cooking time has been set.



At the end of cooking time, the display shows: "PRESS TO BROWN (press for browning). Press button , and the oven starts a 5-minute browning cycle. This function can be selected consecutively a maximum of twice.

BREAD/PIZZA FUNCTION SELECTION

Turn the "Function" knob pointer to the symbol to access a submenu containing the automatic baking functions for "bread" and "pizza".

Bread



1. Turn the "Function" knob to the symbol : the display shows "BREAD" and AUTO alongside.
2. Press to select the function.
3. Turn the "Browse" knob to set the required temperature (between 180°C and 220°C) and confirm with button .
4. Turn the "Browse" knob to set the required cooking duration and press to start cooking.

Pizza



1. Turn the Function knob to the symbol : the display shows "BREAD". To select the "PIZZA" function, proceed as follows:
2. Turn the "Browse" knob: "PIZZA" appears on the display.
3. Press  to select the function.
4. Turn the "Browse" knob to set the required temperature (between 220°C and 250°C) and confirm with button .
5. Turn the "Browse" knob to set the required cooking duration and press  to start cooking.

SETTING

Turn the "Functions" knob indicator to the symbol  to access a submenu containing four display settings which can be changed.

Clock

Turn the "Functions" knob to the symbol : the word CLOCK appears on the display. To change the time of day, see the previous paragraph (SETTING THE TIME).

Eco

With the ECO mode selected (ON), the display switches off when the oven is on standby or 5 minutes after the end of cooking. To view information on the display, simply press a button or turn a knob.

1. Turn the "Browse" knob to display "ECO".
2. Press  to access the setting (ON/OFF).
3. Turn the "Browse" knob to select the desired setting and confirm by pressing button .

Acoustic signal

To activate or deactivate the acoustic signal, proceed as follows:

1. Turn the "Browse" knob to display "SOUND".
2. Press  to access the setting (ON/OFF).
3. Turn the "Browse" knob to select the desired setting and confirm by pressing button .

Brightness

To change the display brightness, proceed as follows:

1. Turn the "Browse" knob to display "BRIGHTNESS".
2. Press button : number 1 appears on the display.
3. Turn the "Browse" knob to increase or decrease brightness and confirm by pressing .

FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTION SELECTOR KNOB			
0	OFF	To stop cooking and switch off the oven.	
	LAMP	To switch the oven light on/off.	
	SPECIALS	 DEFROST	To speed up defrosting of food. Place food on the middle level. It is advisable to leave food in its packaging to prevent it from drying on the outside.
		 KEEP WARM	For keeping just-cooked food (e.g. meat, fried food, flans) hot and crisp. It is advisable to place food on the middle level. The function will not activate if the compartment temperature is above 65°C.
		 RISING	For optimal proving of sweet or savoury dough. To safeguard the quality of proving, the function will not activate if the compartment temperature is above 40°C. Place dough on the 2nd level. The oven does not have to be preheated.
	CONVENTIONAL	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 3rd level. To bake pizzas, savoury pies and cakes with liquid fillings use the 1st or 2nd level. Preheat the oven before placing food inside.	
	CONVECTION BAKE	For baking cakes with liquid filling (sweet or savoury) on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly. Use the 3rd shelf to cook on one shelf only, and the 1st and 4th to cook on two shelves. Preheat the oven before cooking.	
	GENTLE CONVECTION BAKE	To cook food requiring medium/low cooking temperatures on a maximum of two shelves. This function is used to cook gently and slowly on two levels without having to switch the position of the dishes during the cooking process. Use the 3rd shelf to cook on one shelf only, and the 1st and 4th to cook on two shelves. Preheat the oven before cooking.	
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages; to gratinate vegetables and toast bread. Place food on the 4th or 5th level. When grilling meat, it is advisable to use the drip-tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd/4th level, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.	
	TURBO GRILL	To roast large cuts of meat (legs, roast beef, chicken). Position food on the middle levels. It is advisable to use the drip-tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd level, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed. With this function the spit can be used, if the relevant accessory is provided.	
	SETTINGS	To set the display (time, brightness, buzzer volume, energy saving).	
	BREAD/PIZZA	To bake different types and sizes of bread and pizza. This function has two programmes with predefined settings. Just indicate the required values (temperature and time) and the oven will automatically manage the optimum cooking cycle. Place the dough on the 2nd shelf after preheating the oven.	
	FAST PREHEATING	To preheat the oven rapidly.	

COOKING TABLES

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Leavened cakes		Yes	2 / 3	160 - 180	30 - 90	Cake tin on wire shelf
	 GENTLE	Yes	1 - 4	160 - 180	30 - 90	Shelf 4: cake tin on wire shelf
						Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	3	160 - 200	30 - 85	Drip-tray / baking tray or cake tin on wire shelf
	 GENTLE	Yes	1 - 4	160 - 200	35 - 90	Shelf 4: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits/Tartlets		Yes	3	170 - 180	15 - 45	Drip-tray / baking tray
	 GENTLE	Yes	1 - 4	160 - 170	20 - 45	Shelf 4: wire shelf
						Shelf 1: drip-tray / baking tray
Choux pastry		Yes	3	180 - 200	30 - 40	Drip-tray / baking tray
	 GENTLE	Yes	1 - 4	180 - 190	35 - 45	Shelf 4: pan on wire shelf
						Shelf 1: drip-tray / baking tray
Meringues		Yes	3	90	110 - 150	Drip-tray / baking tray
	 GENTLE	Yes	1 - 4	90	130 - 150	Shelf 4: pan on wire shelf
						Shelf 1: drip-tray / baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		Yes	1 / 2	190 - 250	15 - 50	Drip-tray / baking tray
	 GENTLE	Yes	1 - 4	190 - 250	25 - 45	Shelf 4: pan on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 1: drip-tray / baking tray
Frozen pizzas		Yes	3	250	10 - 15	Shelf 3: drip-tray / baking tray or wire shelf
	 GENTLE	Yes	1 - 4	250	20 - 50	Shelf 4: pan on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 1: drip-tray / baking tray
Bread	 (Bread)	Yes	2	180-220	30-50	Drip-tray / baking tray or wire shelf
Pizza	 (Pizza)	Yes	2	220-250	15-30	Drip-tray / baking tray
Meat & potato pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	3	180 - 190	40 - 55	Cake tin on wire shelf
	 GENTLE	Yes	1 - 4	180 - 190	40 - 55	Shelf 4: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 1: cake tin on wire shelf

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	3	190 - 200	20 - 30	Drip-tray / baking tray
	 GENTLE	Yes	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Shelf 4: pan on wire shelf
						Shelf 1: drip-tray / baking tray
Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	3	190 - 200	45 - 55	Pan on wire shelf
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg		Yes	3	190 - 200	80 - 110	Drip-tray or pan on wire shelf
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg		Yes	3	200 - 230	50 - 100	Drip-tray or pan on wire shelf
Turkey / Goose 3 kg		Yes	2	190 - 200	80 - 130	Drip-tray or pan on wire shelf
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	3	180 - 200	40 - 60	Drip-tray or pan on wire shelf
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	2	180 - 200	50 - 60	Pan on wire shelf
Toast		-	5	3 (High)	3 - 6	Wire shelf
Fish fillets / steaks		-	4	2 (Medium)	20 - 30	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
					20 - 30	Shelf 3: drip-tray with water
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		-	5	2 (Medium) - 3 (High)	15 - 30	Shelf 5: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 4: drip-tray with water
Roast chicken 1-1.3 kg		-	2	2 (Medium)	55 - 70	Shelf 2: wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking)
		-	2	3 (High)	60 - 80	Shelf 2: spit
Roast Beef rare 1 kg		-	3	2 (Medium)	35 - 45	Pan on wire shelf (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking)
Leg of lamb / Knuckle		-	3	2 (Medium)	60 - 90	Drip-tray or pan on wire shelf (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking)
Roast potatoes		-	3	2 (Medium)	45 - 55	Drip-tray / baking tray (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking)
Gratinated vegetables		-	3	3 (High)	10 - 15	Pan on wire shelf
Lasagna & Meat		Yes	1 - 4	200	50 - 100*	Shelf 4: pan on wire shelf (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking)
						Shelf 1: drip-tray or pan on wire shelf
Carne & Potatoes		Yes	1 - 4	200	45 - 100*	Shelf 4: pan on wire shelf (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking)
						Shelf 1: drip-tray or pan on wire shelf
Fish & Vegetables	 GENTLE	Yes	1 - 4	180	30 - 50*	Shelf 4: pan on wire shelf
						Shelf 1: drip-tray or pan on wire shelf

* Cooking time is approximate. Food can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

Tested Recipes Table (in compliance with regulations IEC IEC 50304/60350:2009-03 and DIN 3360-12:07:07)

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories and notes
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Shortbread biscuits		Yes	3	170	15 - 25	Drip-tray / baking tray
		Yes	1 - 4	160	25 - 35	Shelf 4: baking tray (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 1: drip-tray
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Small cakes		Yes	3	170	20 - 30	Drip-tray / baking tray
		Yes	1 - 4	160	20 - 30	Shelf 4: baking tray (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 1: drip-tray
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Fatless sponge cake		Yes	2	170	30 - 40	Cake tin on wire shelf
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Two apple pies		Yes	2 / 3	185	55 - 75	Cake tin on wire shelf
		Yes	1 - 4	175	75 - 95	Shelf 4: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 1: cake tin on wire shelf
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Toast**		-	5	High	3 - 6	Wire shelf
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Burgers**		-	5	High	18 - 30	Shelf 5: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 4: drip-tray with water
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Apple cake, yeast tray cake		Yes	3	180	30 - 40	Drip-tray / baking tray
		Yes	1 - 4	160	50 - 60	Shelf 4: baking tray (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 1: drip-tray
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Roast pork		-	3	190	150 - 170	Shelf 3: wire shelf
						Shelf 2: drip-tray with water (top-up when necessary)
DIN 3360-12:07 annex C						
Flat cake		Yes	3	170	35 - 45	Drip-tray / baking tray
		Yes	1 - 4	160	40 - 50	Shelf 4: baking tray (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 1: drip-tray

The cooking table suggests the functions and ideal temperatures for obtaining best results with any type of recipe. For hot air cooking on a single level, it is advisable to use the third shelf and the same temperature suggested for "CONVECTION BAKE" cooking on several levels.

** When grilling, it is advisable to leave 3-4 cm free from the front edge of the grill to facilitate removal.

The indications given in the table are intended without the use of the sliding runners.

Energy efficiency class (in accordance with EN50304)
Use the relevant table to carry out the tests.

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, carefully follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.

Cooking different foods at the same time

Using the "GENTLE CONVECTION BAKE" function, 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 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 dish, 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 prevent 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

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 prevent 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.

Dough proving function

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.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

VOTRE SÉCURITÉ AINSI QUE CELLE D'AUTRUI EST PARTICULIÈREMENT IMPORTANTE

Le présent manuel contient d'importants messages relatifs à la sécurité, qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance.



Ceci est le symbole de danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels dérivant de l'utilisation de cet appareil.

Tous les messages relatifs à la sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :



DANGER

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, occasionnera de graves lésions.



AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'occasionner de graves lésions.

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de lésions, de dommages et de chocs électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Débranchez le four de l'alimentation secteur avant d'entreprendre toute intervention sur celui-ci.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le manuel en utilisant les pièces expressément indiquées.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil encastré à la prise du secteur.
- Afin que l'installation soit conforme aux normes locales de sécurité, il est nécessaire de brancher l'appareil au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise secteur.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées et ne l'utilisez pas lorsque vous êtes pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre (chauffer une pièce, par exemple). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre ou d'un réglage erroné des commandes.
- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de l'appareil uniquement sous la surveillance ou en se conformant aux instructions d'une personne responsable.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée quand l'appareil est en service. Veillez à maintenir les enfants hors de portée de l'appareil. Contrôlez que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Veillez à ne pas toucher les résistances ou les surfaces intérieures du four, sous peine d'encourir des brûlures. Évitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout matériau inflammable avant que les composants de l'appareil ne soient suffisamment refroidis.
- En fin de cuisson, soyez particulièrement prudent au moment d'ouvrir la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'enceinte de cuisson avant d'accéder à celle-ci. Lorsque la porte est fermée, l'air chaud est convoyé à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commande. Évitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires chauds du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur du four ou à proximité de celui-ci. Ces produits risqueraient en effet de s'enflammer si le four était mis sous tension par inadvertance.
- Évitez de chauffer ou de cuisiner dans le four des aliments contenus dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager le four.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le processus de séchage des aliments.
- Si vous utilisez des boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple) pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Il se peut, par conséquent, que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.

Mise au rebut des appareils ménagers usagés

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut en vous conformant aux prescriptions locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, rendez-le inutilisable en sectionnant le câble d'alimentation.
- Pour toute information sur le traitement et le recyclage de cet appareil, contactez le service municipal compétent, votre déchetterie locale ou le magasin où vous l'avez acheté.

INSTALLATION

Après avoir déballé le four, contrôlez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-vente le plus proche. Nous recommandons de retirer le four de la base en polystyrène uniquement avant de procéder à l'installation, afin d'éviter tout risque d'endommagement de l'appareil.

PRÉPARATION DU MEUBLE POUR L'ENCASTREMENT

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (min. 90 °C).
- Procédez au découpage complet du meuble avant d'y installer l'appareil et éliminez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.
- On ne doit plus pouvoir accéder à la partie inférieure du four une fois l'installation terminée.
- Afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil, veillez à ne pas obstruer l'ouverture minimale prévue entre le plan de travail et la partie supérieure du four.

BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

Vérifiez que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de votre habitation. La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

- Le remplacement éventuel du câble d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) doit être effectué uniquement par un professionnel qualifié. Adressez-vous à un Service Après-vente agréé.

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

- Enlevez les protections en carton, les films transparents et les étiquettes autocollantes présentes sur les accessoires.
- Retirez tous les accessoires du four et faites-le chauffer à 200°C pendant une heure environ, afin de faire disparaître les odeurs et les fumées qui se dégagent du matériau isolant et des graisses de protection.

Pendant l'utilisation :

- Évitez de déposer des objets lourds sur la porte du four sous peine de l'endommager.
- Évitez de prendre appui sur la porte du four ou de suspendre des objets sur la poignée du four.
- Évitez de couvrir l'intérieur du four avec des feuilles d'aluminium.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsque celui-ci est chaud ; vous risqueriez d'endommager l'émail.
- Évitez de déplacer les ustensiles de cuisson en les traînant sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement.
- Veillez à ce que le câble électrique d'autres appareils électroménagers se trouvant à proximité immédiate ne puisse ni entrer en contact avec les parties chaudes, ni se coincer dans la porte du four.
- Évitez d'exposer le four aux éléments atmosphériques.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Élimination des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage (♻️). Par conséquent, ne les jetez jamais dans la nature mais conformez-vous aux réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive Européenne 2002/96/CE, concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.
- Le symbole  apposé sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ceux-ci absorbent très bien la chaleur.
- Éteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson réglé. En cas d'aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long, ceux-ci continueront néanmoins à cuire en utilisant la chaleur résiduelle du four.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ (C E)

- Ce four, qui est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est conforme au règlement (C E) n° 1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive « Basse Tension » 2006/95/CE (qui remplace la directive 73/23/CEE et modifications suivantes) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Le four ne fonctionne pas :

- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant et que le four est correctement branché.
- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.

Le programmateur électronique ne fonctionne pas :

- Si la lettre « F » suivie d'un numéro s'affiche à l'écran, contactez votre Service Après-vente. Spécifiez le numéro qui suit la lettre « F ».

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de faire appel au Service Après-vente :

1. Vérifiez d'abord s'il n'est pas possible de remédier par vous-même au défaut en suivant les points décrits au chapitre « Diagnostic des pannes ».
2. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.

Si, après ces contrôles, le problème persiste, adressez-vous à votre Service Après-vente.

Veuillez toujours spécifier :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact du four ;
- les codes service (numéros suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) apparaissant sur le rebord droit de la cavité du four (visibles lorsque la porte est ouverte). Les codes service sont également indiqués dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Nous vous invitons à enregistrer votre four sur le site : www.whirlpool.fr, rubrique « enregistrez votre produit » afin d'être rapidement reconnu et renseigné par le service consommateur en cas de conseil ou de panne.

SERVICE 0000 000 00000



Si le four doit être réparé, adressez-vous à un **Service Après-vente agréé** (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement). Pour obtenir les coordonnées du Service Après-Vente le plus proche de chez vous, connectez-vous au site www.whirlpool.fr ou contactez le Service Consommateurs Whirlpool au : 0.892.700.150.

NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

- Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas un jet d'eau sous haute pression ni d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Attendez que le four soit froid avant de procéder à son nettoyage.
- Débranchez l'appareil.

Extérieur du four

REMARQUE IMPORTANTE : n'utilisez en aucun cas de produits corrosifs ou de détergents abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec le four, essuyez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon humide.

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. Si celles-ci sont particulièrement sales, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de détergent à vaisselle. Essuyez à l'aide d'un chiffon doux.

Enceinte du four

REMARQUE IMPORTANTE : évitez l'emploi d'éponges abrasives et/ou de pailles de fer. À la longue, celles-ci risquent d'abîmer les surfaces émaillées et la vitre de la porte.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incruster (aliments à haute teneur en sucre, par exemple).
- Utilisez des produits spéciaux pour fours et respectez les instructions du fabricant.
- Nettoyez la vitre de la porte avec un produit liquide spécifique. Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible d'enlever la porte (référez-vous au chapitre ENTRETIEN).
- Pour nettoyer la partie supérieure du four, il est possible d'abaisser (seulement dans certains modèles) la résistance supérieure du gril (voir le chapitre ENTRETIEN).

REMARQUE : durant la cuisson prolongée d'aliments à haute teneur en eau (pizzas, légumes, etc.), il se peut que de la condensation se forme à l'intérieur de la porte et sur le joint. Dès que le four est froid, essuyez à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.

Accessoires :

- Faites tremper les accessoires dans du détergent à vaisselle après leur utilisation et après refroidissement. S'ils sont encore chauds, munissez-vous de gants pour les manipuler.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.

Nettoyage de la paroi arrière et des panneaux catalytiques latéraux (s'ils sont fournis) :

REMARQUE IMPORTANTE : ne nettoyez en aucun cas les panneaux catalytiques et la paroi arrière avec des produits abrasifs, des brosses dures, des éponges pour casseroles ou des bombes pour le nettoyage du four, car ils pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés autonettoyantes.

- Faites fonctionner le four à vide à 200°C pendant environ une heure en sélectionnant la fonction Ventilation.
- Une fois ce temps écoulé, faites refroidir l'appareil, puis éliminez les éventuels résidus d'aliments à l'aide d'une éponge.

ENTRETIEN



AVERTISSEMENT

- Munissez-vous de gants de protection.
- Procédez aux opérations indiquées lorsque l'appareil est froid.
- Veillez à toujours débrancher l'appareil.

DÉMONTAGE DE LA PORTE

Pour démonter la porte :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez les deux manettes d'arrêt des charnières en les poussant vers l'avant, jusqu'à la butée (Fig. 1).
3. Refermez pratiquement complètement la porte (A), soulevez-la (B) et faites-la pivoter (C) jusqu'à ce qu'elle se décroche (D) (Fig. 2).

Pour remonter la porte :

1. Introduisez les charnières dans leur logement respectif.
2. Ouvrez complètement la porte.
3. Abaissez les deux manettes d'arrêt.
4. Fermez la porte du four.

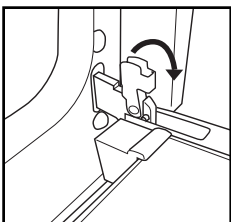


Fig. 1

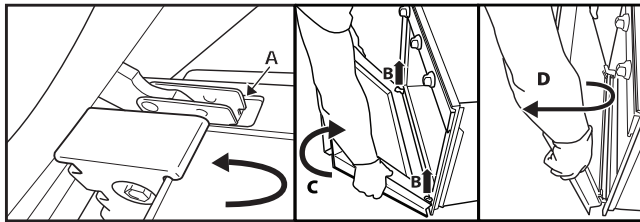


Fig. 2

DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE SUPÉRIEURE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

1. Déposez les grilles porte-accessoires latérales (Fig. 3).
2. Dégagez légèrement la résistance (Fig. 4) et abaissez-la (Fig. 5).
3. Pour remettre la résistance en place, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous. Vérifiez qu'elle repose sur les supports latéraux prévus à cet effet.

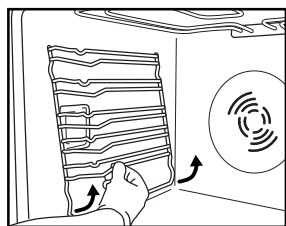


Fig. 3

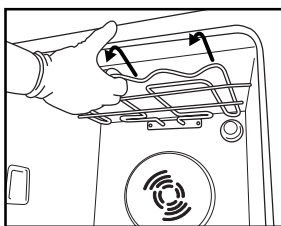


Fig. 4

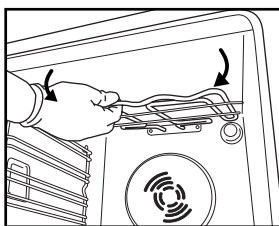


Fig. 5

REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le capot de l'ampoule (Fig. 6), remplacez l'ampoule brûlée par une ampoule neuve (voir Remarque pour connaître le type), puis revissez le capot de l'ampoule.
3. Rebranchez le four.

Pour remplacer l'ampoule latérale (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Déposez les grilles porte-accessoires latérales, si elles sont présentes (Fig. 3).
3. À l'aide d'un tournevis à tête plate que vous utiliserez pour faire levier vers l'extérieur, dégagez le capot de l'ampoule (Fig. 7).
4. Remplacez l'ampoule brûlée par une ampoule neuve (voir Remarque pour connaître le type) (Fig. 8).
5. Réinstallez le capot de l'ampoule en le poussant contre la paroi, de façon à l'accrocher correctement (Fig. 9).
6. Remontez les grilles porte-accessoires latérales.
7. Rebranchez le four.

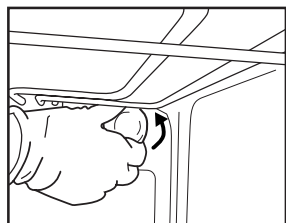


Fig. 6

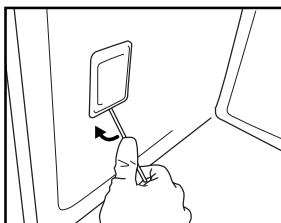


Fig. 7

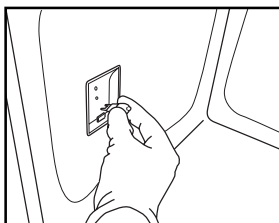


Fig. 8

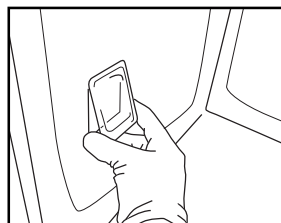


Fig. 9

REMARQUE :

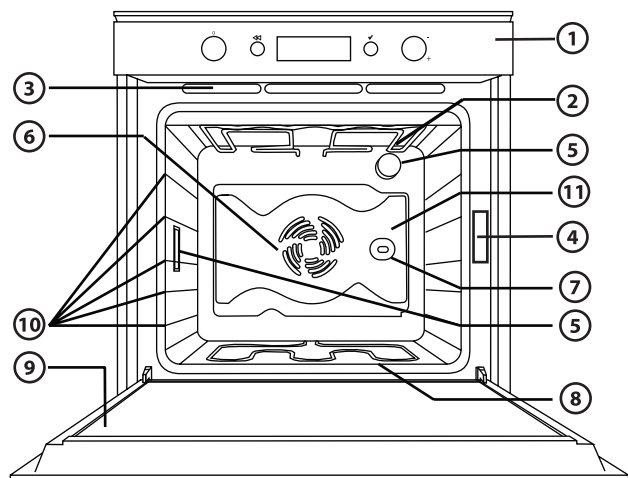
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40W/230V type E-14, T300°C, ou des ampoules halogènes de 20-40W/230 V type G9, T300°C.
- Ces ampoules sont disponibles auprès de nos Services Après-vente ou sur le site d'accessoires www.feel-at-home.fr.

REMARQUE IMPORTANTE :

- **Si vous utilisez des ampoules halogènes, évitez de les manipuler à mains nues, car vos empreintes digitales risqueraient de les abîmer.**
- **Avant de faire fonctionner le four, contrôlez que le capot de l'ampoule a été remis en place.**

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE, CONSULTEZ LA PARTIE RELATIVE À L'INSTALLATION



1. Bandeau de commandes
2. Résistance supérieure/gril
3. Ventilateur (non visible)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Éclairage
6. Ventilateur
7. Tournebroche
8. Résistance inférieure (non visible)
9. Porte
10. Position des plaques (le nombre de gradins est indiqué sur le devant du four)
11. Cloison

REMARQUE :

- Durant la cuisson, il est possible que le ventilateur de refroidissement se mette en marche par intermittence pour réduire la consommation d'énergie.
- À la fin de la cuisson, après l'extinction du four, le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner pendant un certain temps.

ACCESSOIRES

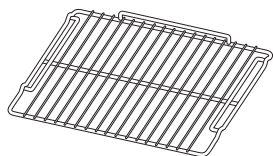


Fig. A

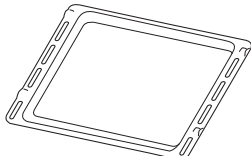


Fig. B

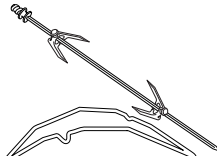


Fig. C

- A. GRILLE (2) :** à utiliser pour la cuisson d'aliments ou en tant que support pour casseroles, moules à gâteau ou tout autre récipient approprié à la cuisson au four.
- B. LÈCHEFRITE (1) :** à utiliser, positionnée sous la grille, pour récolter les jus ou comme plat pour cuire la viande, les légumes, les fougasses etc.
- C. TOURNEBROCHE (1) :** permet de rôtir de façon uniforme de grosses pièces de viande ou de grosses volailles.

ACCESSOIRES NON FOURNIS

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès de votre revendeur - distributeur de pièces détachées ou sur le site d'accessoires www.feel-at-home.fr.

INTRODUCTION DE GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES À L'INTÉRIEUR DU FOUR

La grille et les autres accessoires sont équipés d'un système de blocage qui en évite l'extraction involontaire.

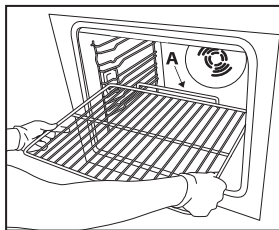


Fig. 1

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (Fig. 1).
2. Inclinez la grille à la hauteur de la position de blocage « B » (Fig. 2).

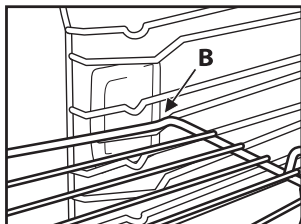


Fig. 2

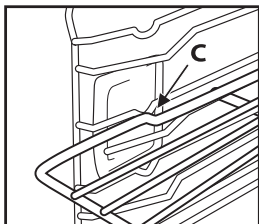


Fig. 3

3. Remettez la grille en position horizontale et poussez-la jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement insérée « C » (Fig. 3).
4. Pour extraire la grille, procédez dans le sens inverse.

Pour les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque à pâtisserie, l'introduction s'effectue de la même manière. La partie saillante présente sur la partie plate en permet le blocage.

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES

PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE



1. **BOUTON DES FONCTIONS** : allumage/extinction et sélection des fonctions
2. **BOUTON DE NAVIGATION** : navigation dans le menu, réglage valeurs pré-introduites

REMARQUE : les deux boutons sont escamotables. Appuyez sur le centre de ces boutons pour les extraire de leur siège.

3. **TOUCHE** (↔) : pour retourner à la page précédente
4. **TOUCHE** (✓) : pour sélectionner et confirmer les paramétrages

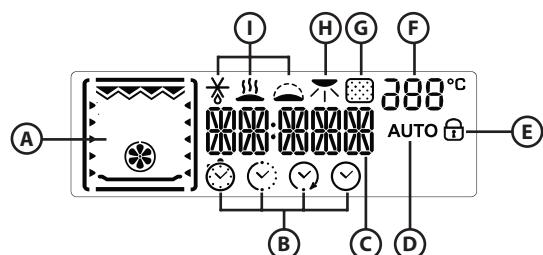
LISTE DES FONCTIONS

En tournant le bouton « Fonctions » dans une position quelconque, le four s'active : l'afficheur visualise les fonctions ou les sous-menus associés à chacune d'elles.

Les sous-menus sont disponibles et sélectionnables en positionnant le bouton sur les fonctions GRIL, SPÉCIALES, RÉGLAGES, PAIN/PIZZA.

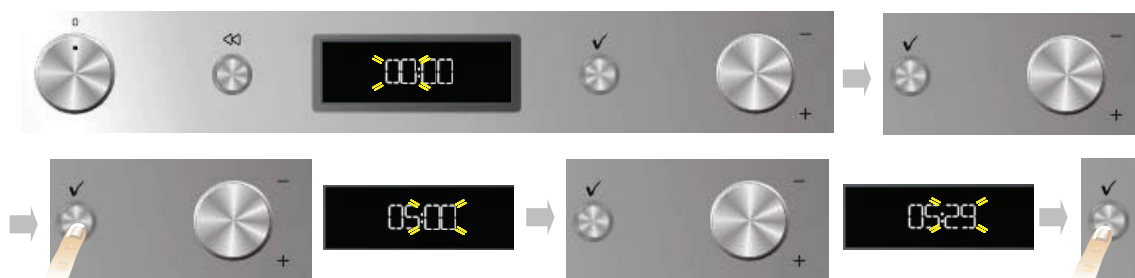
REMARQUE : pour la liste et la description des fonctions, se référer au tableau spécifique page 28.

DESCRIPTION AFFICHEUR



- A. Visualisation des éléments chauffants actifs pour les différentes fonctions
- B. Symboles pour la gestion du temps : minuterie, durée de cuisson, heure de fin cuisson, heure courante
- C. Informations relatives aux fonctions choisies
- D. Fonction automatique PAIN/PIZZA sélectionnée
- E. Indication porte four fermée durant le cycle de nettoyage automatique (non disponible sur ce modèle)
- F. Température intérieure four
- G. Fonction Pyrolyse (non disponible sur ce modèle)
- H. Dorage
- I. Fonctions spéciales : décongélation, maintien au chaud, levage de pâtes

ACTIVATION DU FOUR - RÉGLAGE DE L'HEURE



Après avoir branché le four au réseau électrique, il est nécessaire de renseigner l'heure courante. Les deux chiffres relatifs à l'heure clignoteront sur l'afficheur.

1. Tournez le bouton « Navigation » pour afficher l'heure correcte.
2. Appuyez sur la touche ✓ pour confirmer ; les deux chiffres relatifs aux minutes clignoteront sur l'afficheur.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour afficher les minutes correctes.
4. Appuyez sur la touche ✓ pour confirmer.

Pour modifier l'heure courante, par exemple à la suite d'une interruption de l'alimentation électrique, voir le paragraphe suivant (RÉGLAGES).

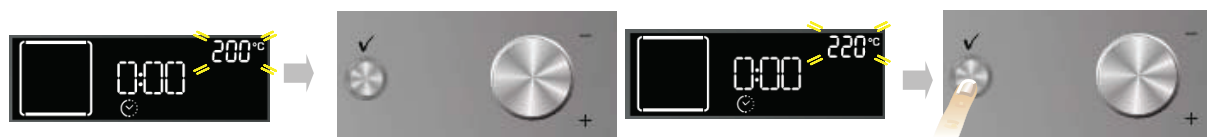
SÉLECTION DES FONCTIONS DE CUISSON



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur la fonction choisie : les paramètres de cuisson apparaissent sur l'afficheur.
2. Si les paramètres proposés correspondent à ceux désirés, appuyez sur la touche ✓. Pour les modifier, procédez comme indiqué ci-dessous.

PARAMÉTRAGE DE LA TEMPÉRATURE/PUISSANCE DU GRIL

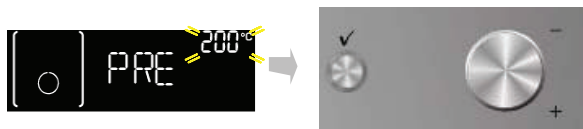
Pour modifier la température ou la puissance du gril, il est nécessaire de procéder comme suit :



1. Tournez le bouton « Navigation » pour afficher la valeur désirée.
2. Appuyez sur la touche ✓ pour confirmer.

Le four confirme automatiquement la sélection 10 secondes après la dernière opération.

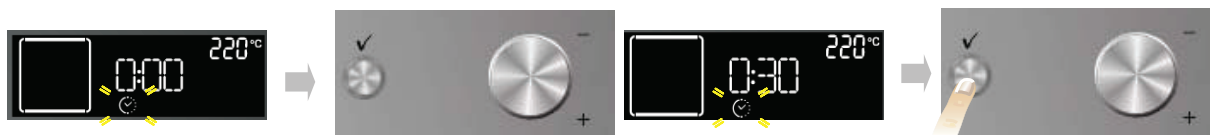
PRÉCHAUFFAGE RAPIDE



1. Sélectionnez la fonction préchauffage rapide en tournant le bouton « Fonctions » en face du symbole
2. Confirmez avec la touche : les paramètres apparaissent sur l'afficheur.
3. Si la température proposée correspond à celle désirée, appuyez sur la touche . Pour la modifier, procédez comme indiqué dans les paragraphes précédents. Le message **PRE** apparaît sur l'écran. Lorsque la température programmée est atteinte, elle est remplacée par la valeur (ex. 200°) accompagnée par un signal acoustique. À la fin de la phase de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la fonction convection naturelle . À ce stade, introduisez le plat à cuire.
4. Si vous désirez programmer une fonction de cuisson différente, tournez le bouton « Fonctions » et sélectionnez celle désirée.

PARAMÉTRAGE DE LA DURÉE DE CUISSON

Cette fonction permet de cuire pendant un temps défini, d'un minimum de 1 minute jusqu'au temps maximum permis par la fonction sélectionnée, à la fin duquel le four s'éteint automatiquement.



1. Après avoir confirmé la température, le symbole clignote.
 2. Tournez le bouton Réglage afin de visualiser le temps de cuisson désiré.
 3. Confirmez la durée de cuisson avec la touche .
- Le four confirme automatiquement la sélection 10 secondes après la dernière opération.

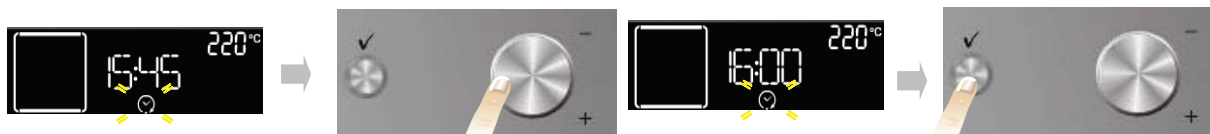
PARAMÉTRAGE DE L'HEURE DE FIN CUISSON / DÉPART RETARDÉ

REMARQUE IMPORTANTE : le réglage du départ différé n'est pas disponible avec les fonctions suivantes : PRÉCHAUFFAGE RAPIDE, PAIN/PIZZA, CONVECTION FORCÉE DÉLICATE.

REMARQUE : lorsque vous effectuez ce réglage, la température sélectionnée sera atteinte progressivement, c'est pourquoi la durée de cuisson sera légèrement plus longue que celle figurant dans le tableau de cuisson.

Il est possible de programmer l'heure de fin cuisson désirée en retardant la mise en marche du four jusqu'à un maximum de 23 heures et 59 minutes à l'avance. Ceci n'est possible qu'après avoir programmé une durée de cuisson.

Après avoir introduit la durée de la cuisson, l'afficheur visualise l'heure de fin cuisson (par exemple 15 :45) et le symbole clignote.



Pour retarder la fin de la cuisson, en retardant l'allumage du four, procédez comme suit :

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à la visualisation de l'heure à laquelle vous désirez terminer la cuisson (par exemple 16 :00).
2. Confirmez la valeur choisie avec la touche : les deux points de l'heure de fin de cuisson clignotent pour indiquer que le paramétrage a été effectué correctement.
3. Le four retardera le départ automatiquement de manière à terminer la cuisson à l'heure choisie.

Il est possible à tout moment de modifier les valeurs introduites (température, niveau du gril, durée de cuisson) en utilisant la touche pour retourner en arrière, le bouton « Navigation » pour modifier les valeurs et la touche pour confirmer.

INDICATION DE LA CHALEUR RÉSIDUELLE À L'INTÉRIEUR DU FOUR



À la fin de chaque cuisson, ou à l'extinction du four, si la température à l'intérieur de la chambre est supérieure à 50° C, l'afficheur visualise le message HOT avec la température instantanée. Lorsque la chaleur résiduelle atteint 50° C, l'afficheur visualise l'heure.

MINUTEUR



Cette fonction ne peut être utilisée que four éteint et elle est utile, par exemple, pour contrôler le temps de cuisson des pâtes. La durée maximum pouvant être introduite est de 23 heures et 59 minutes.

1. Avec le bouton « Fonctions » sur le zéro, tourner le bouton « Navigation » jusqu'à l'affichage de la durée désirée.
2. Appuyez sur la touche ✓ pour lancer le compte à rebours. À la fin du temps programmé, l'afficheur visualise « 00 :00 :00 » accompagné d'un signal sonore. Pour l'interrompre, appuyez sur la touche ✓ (l'heure courante apparaît sur l'afficheur).

BLOCAGE TOUCHES (KEY-LOCK)



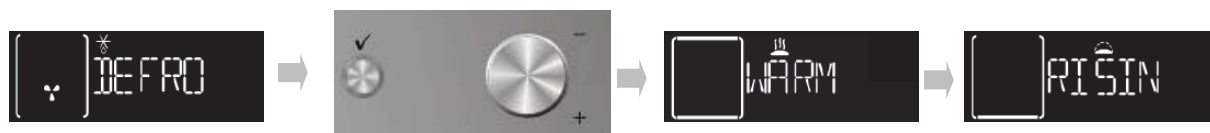
Cette fonction permet de bloquer l'utilisation des touches et des boutons sur le bandeau de commande.

Pour l'activer, appuyez simultanément sur les touches ⌂ et ✓ pendant au moins 3 secondes. Si activée, la fonction des touches résulte bloquée et une clé apparaît sur l'afficheur. Cette fonction peut être activée même durant la cuisson. Pour la désactiver, répétez la procédure indiquée ci-dessus. Avec le blocage des touches inséré, il est possible d'éteindre le four en tournant le bouton sur le 0 (zéro). Cependant dans ce cas, il faut réintroduire la fonction précédemment sélectionnée.

SÉLECTION FONCTIONS SPÉCIALES

En positionnant l'indicateur du bouton « Fonctions » en face du symbole ⚡, on accède à un sous-menu contenant trois fonctions spéciales.

Pour sélectionner et lancer l'une de ces fonctions, procédez comme suit :



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole ⚡ : l'afficheur visualise « DEFROST » et le symbole correspondant associé à cette fonction.
2. Tournez le bouton « Navigation » pour dérouler la liste des fonctions ; leurs noms sont en anglais : DEFROST (décongélation), KEEP WARM (maintien au chaud), RISING (levage).
3. Appuyez sur la touche ✓ pour confirmer.

DORAGE

À la fin de la cuisson, pour les fonctions qui le permettent, l'afficheur propose de dorer encore plus votre plat. Cette fonction ne peut être activée que si vous avez introduit une durée de cuisson.



Une fois la durée de cuisson écoulée, l'afficheur montre : « PRESS ✓ TO BROWN » (appuyez sur ✓ pour dorer). En appuyant sur la touche ✓, le four lance la phase de dorage pendant 5 minutes. Cette fonction ne peut être effectuée que deux fois.

SÉLECTION FONCTION PAIN/PIZZA

En plaçant le repère du bouton « Fonctions » au niveau du symbole 🍷 on accède à un sous-menu contenant deux fonctions automatiques de cuisson pour « pain » et « pizza ».

Pain



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole 🍷 : l'afficheur visualise « BREAD » (pain) avec à côté AUTO.
2. Appuyez sur ✓ pour sélectionner la fonction.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour introduire la température désirée (entre 180°C et 220°C) et confirmez avec la touche ✓.
4. Tournez le bouton « Navigation » pour introduire la durée de cuisson désirée et appuyez sur ✓ pour lancer la cuisson.

Pizzas



1. Tournez le bouton Fonctions sur le symbole  : l'afficheur visualise « BREAD » (pain). Pour sélectionner la fonction « PIZZA », procédez comme suit :
2. Tournez le bouton « Navigation » : « PIZZA » apparaît sur l'écran.
3. Appuyez sur  pour sélectionner la fonction.
4. Tournez le bouton « Navigation » pour introduire la température désirée (entre 220°C et 250°C) et confirmez avec la touche .
5. Tournez le bouton « Navigation » pour introduire la durée de cuisson désirée et appuyez sur  pour lancer la cuisson.

RÉGLAGES

En positionnant l'indicateur du bouton « Fonctions » en face du symbole , on accède à un sous-menu contenant quatre réglages de l'afficheur, qu'il est possible de modifier.

Horloge

Tournez le bouton « Fonctions » à la hauteur du symbole  : le message CLOCK (horloge) apparaît sur l'afficheur. Pour modifier l'heure, se référer au paragraphe précédent (RÉGLAGE HEURE).

ÉCO

Avec le mode ECO actif (ON), l'afficheur s'éteint lorsque le four est en standby ou bien lorsque les 5 minutes à compter de la fin de la cuisson se sont écoulées. Pour visualiser les informations sur l'afficheur, il suffit d'appuyer sur l'une des touches et de tourner l'un des boutons.

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à la visualisation de « ECO ».
2. Appuyez sur la touche  pour accéder aux réglages (ON/OFF).
3. Tournez le bouton « Navigation » pour sélectionner le réglage désiré et confirmez avec la touche .

Signal sonore

Pour activer ou désactiver le signal sonore, procédez comme suit :

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à la visualisation « SOUND ».
2. Appuyez sur la touche  pour accéder aux réglages (ON/OFF).
3. Tournez le bouton « Navigation » pour sélectionner le réglage désiré et confirmez avec la touche .

Luminosité

Pour modifier la luminosité de l'écran, procédez comme suit :

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à la visualisation de « BRIGHTNESS ».
2. Appuyez sur la touche  : le numéro 1 apparaît sur l'écran.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour augmenter ou diminuer la luminosité et confirmez avec la touche .

TABLEAU DESCRIPTION DES FONCTIONS

BOUTON FONCTIONS		
0	OFF	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.
	LAMPE	Pour allumer/éteindre la lumière à l'intérieur du four.
	FONCTIONS SPÉCIALES	 DÉCONGÉLATION Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez l'aliment sur le gradin central. Laissez-le dans son emballage pour empêcher que la surface ne se déshydrate.
		 MAINTIEN AU CHAUD Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (ex : viandes, fritures, flans). Placez l'aliment sur le gradin central. La fonction ne s'active que si la température du foyer est supérieure à 65°C.
		 LEVAGE DE LA PÂTE Pour obtenir un levage optimal des pâtons salés ou sucrés. Afin de préserver la qualité du levage, la fonction ne s'active que si la température du foyer est supérieure à 40°C. Placez la pâte sur le 2 ^e gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	CONVECTION NATURELLE	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul gradin. Utilisez le 3 ^{ème} gradin. Pour les pizzas, les tartes salées et les pâtisseries avec farce liquide, utilisez au contraire le 1 ^{er} ou le 2 ^e gradin. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.
	CONVECTION FORCÉE	Pour cuire les gâteaux avec farce liquide (salés ou sucrés) sur un unique gradin. Cette fonction est idéale pour les cuissons sur deux gradins. Inverser la position des aliments à mi-cuisson pour obtenir un résultat plus homogène. Utilisez le 3 ^{ème} gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1 ^{er} et le 4 ^{ème} pour les cuissons sur deux gradins. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.
	CONVECTION FORCÉE DÉLICATE	Pour cuire simultanément, sur deux gradins, des aliments nécessitant des températures de cuisson moyenne/basse. La fonction permet de cuire délicatement et progressivement sur deux niveaux sans devoir inverser la position des aliments pendant la cuisson. Utilisez le 3 ^{ème} gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1 ^{er} et le 4 ^{ème} pour les cuissons sur deux gradins. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.
	GRIL	Pour cuire les entrecôtes, les brochettes, les saucisses ; faire gratiner les légumes ou dorer le pain. Nous suggérons de positionner le plat sur le 4 ^{ème} ou le 5 ^{ème} gradin. Pour cuire les viandes, nous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour récolter le jus de cuisson. La placer sur le 3 ^{ème} /4 ^{ème} gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	TURBO GRIL	Pour griller les gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Nous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour récolter le jus de cuisson. La placer sur le 1 ^{er} /2 ^e gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche (lorsque cet accessoire est présent).
	RÉGLAGES	Pour régler l'afficheur (horloge, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).
	PAIN/PIZZAS	Pour cuire différents types et formats de pizzas et de pain. Deux programmes sont présents dans cette fonction ; leurs paramétrages sont prédéfinis. Il suffira d'indiquer les valeurs demandées (température et durée) et le four gèrera automatiquement le cycle de cuisson optimal. Positionner la pâte sur le 2 ^e niveau après préchauffage.
	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Pour préchauffer le four rapidement.

TABLEAUX DE CUISSON

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin cuisson (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires
Gâteaux levés		Oui	2 / 3	160 - 180	30 - 90	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1 - 4	160 - 180	30 - 90	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille
	DÉLICATE					Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Tourtes fourrées (cheese cake, strudel, chaussons aux pommes)		Oui	3	160 - 200	30 - 85	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou moule à gâteau sur grille
		Oui	1 - 4	160 - 200	35 - 90	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson)
						Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits/Tartes		Oui	3	170 - 180	15 - 45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1 - 4	160 - 170	20 - 45	Grad. 4 : grille
	DÉLICATE					Grad. 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Choux à la crème		Oui	3	180 - 200	30 - 40	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1 - 4	180 - 190	35 - 45	Grad. 4 : plaque sur grille
	DÉLICATE					Grad. 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Meringues		Oui	3	90	110 - 150	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1 - 4	90	130 - 150	Grad. 4 : plaque sur grille
	DÉLICATE					Grad. 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Pain / Pizza / Fougasse		Oui	1 / 2	190 - 250	15 - 50	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1 - 4	190 - 250	20 - 50	Grad. 4 : plaque sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson)
						Grad. 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Pain	 (Pain)	Oui	2	180-220	30 - 50	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
Pizza	 (Pizza)	Oui	2	220-250	15 - 30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
Pizzas surgelées		Oui	3	250	10 - 15	Grad. 3 : lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
		Oui	1 - 4	250	10 - 20	Grad. 4 : plaque sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson)
						Grad. 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Tourtes (légumes, quiches)		Oui	3	180 - 190	40 - 55	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1 - 4	180 - 190	40 - 55	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson)
						Grad. 1 : moule à gâteau sur grille

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin cuisson (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires
Vol-au vent/ Feuilletés		Oui	3	190 - 200	20 - 30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
	 DÉLICATE	Oui	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Grad. 4 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèchefrite / plaque à pâtisserie
Lasagnes / Pâtes au four / Cannellonis / gâteau de pâtes		Oui	3	190 - 200	45 - 55	Plaque sur grille
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 Kg		Oui	3	190 - 200	80 - 110	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poulet, lapin, canard 1 Kg		Oui	3	200 - 230	50 - 100	Lèchefrite ou plaque sur grille
Dinde/oie 3 Kg		Oui	2	190 - 200	80 - 130	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	3	180 - 200	40 - 60	Lèchefrite ou plaque sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	2	180 - 200	50 - 60	Plaque sur grille
Pain grillé		-	5	3 (Haut)	3 - 6	Grille
Filets / Tranches de poisson		-	4	2 (Moyen)	20 - 30	Grad. 4 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson)
					20 - 30	Grad. 3 : lèchefrite avec eau
Saucisses / Brochettes / Pointes de porc / Hamburger		-	5	2 (Moyen) - 3 (Haut)	15 - 30	Grad. 5 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson)
						Grad. 4 : lèchefrite avec eau
Poulet rôti 1-1,3 Kg		-	2	2 (Moyen)	55 - 70	Grad. 2 : grille (tourner l'aliment à 2/3 cuisson)
		-	2	3 (Haut)	60 - 80	Grad. 2 : tournebroche
Rosbif saignant 1 Kg		-	3	2 (Moyen)	35 - 45	Plaque sur grille (tourner l'aliment à 2/3 cuisson si nécessaire)
Gigot d'agneau / Jarret		-	3	2 (Moyen)	60 - 90	Lèchefrite ou plaque sur grille (tourner l'aliment à 2/3 cuisson si nécessaire)
Pommes de terre sautées		-	3	2 (Moyen)	45 - 55	Lèchefrite / plaque à pâtisserie (tourner l'aliment à 2/3 cuisson si nécessaire)
Légumes gratinés		-	3	3 (Haut)	10 - 15	Plaque sur grille

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin cuisson (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires
Lasagnes & Viande		Oui	1 - 4	200	50 - 100*	Grad. 4 : plaque sur grille (tourner l'aliment à 2/3 cuisson si nécessaire)
						Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
Viande et Pommes de terre		Oui	1 - 4	200	45 - 100*	Grad. 4 : plaque sur grille (tourner l'aliment à 2/3 cuisson si nécessaire)
						Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
Poissons & Légumes	 DÉLICATE	Oui	1 - 4	180	30 - 50*	Grad. 4 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille

* Le temps de cuisson est indicatif. Les plats peuvent être sortis du four à des moments différents selon vos préférences.

RECETTES TESTÉES conformément à la norme CEI IEC 50304/60350:2009-03 et DIN 3360-12:07:0)

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires et notes
CEI 60350:2009-03 § 8.4.1						
Biscuits sablés (Shortbread)		Oui	3	170	15 - 25	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1 - 4	160	25 - 35	Grad. 4 : plaque à pâtisserie (inverser les gradins à mi-cuisson)
						Grad. 1 : lèchefrite
CEI 60350:2009-03 § 8.4.2						
Viennoiserie (Small cakes)		Oui	3	170	20 - 30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1 - 4	160	20 - 30	Grad. 4 : plaque à pâtisserie (inverser les gradins à mi-cuisson)
						Grad. 1 : lèchefrite
CEI 60350:2009-03 § 8.5.1						
Génoise sans matières grasses (Fatless sponge cake)		Oui	2	170	30 - 40	Moule à gâteau sur grille
CEI 60350:2009-03 § 8.5.2						
2 Tartes aux pommes (Two apple pies)		Oui	2 / 3	185	55 - 75	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1 - 4	175	75 - 95	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson)
						Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
CEI 60350:2009-03 § 9.1.1						
Croque-monsieur (Toast)**		-	5	Haut	3 - 6	Grille
CEI 60350:2009-03 § 9.2.1						
Hamburgers (Burgers)**		-	5	Haut	18-30	Grad. 5 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson)
						Grad. 4 : lèchefrite avec eau
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tarte aux pommes, tarte sur plaque (Apple cake, yeast tray cake)		Oui	3	180	30 - 40	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1 - 4	160	50 -60	Grad. 4 : plaque à pâtisserie (inverser les gradins à mi-cuisson)
						Grad. 1 : lèchefrite
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Rôti de porc (Roast Pork)		-	3	190	150 -170	Grad. 3 : grille
						Grad. 2 : lèchefrite avec eau (remplir si nécessaire)
DIN 3360-12:07 annex C						
Gâteau plat (Flat cake)		Oui	3	170	35 - 45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1 - 4	160	40 - 50	Grad. 4 : plaque à pâtisserie (inverser les gradins à mi-cuisson)
						Grad. 1 : lèchefrite

Le tableau de cuisson suggère les fonctions et les températures idéales pour obtenir les meilleurs résultats pour chaque type de recette. Pour réaliser une cuisson à air pulsé sur un seul gradin il est conseillé d'utiliser le troisième gradin et la même température suggérée pour le « CONVECTION FORCÉE » sur plusieurs gradins.

** Pour griller il est conseillé de laisser 3-4 cm libres à partir du bord frontal de la grille pour faciliter l'extraction.

Les indications données dans le tableau se réfèrent à une utilisation sans les grilles coulissantes.

Classe d'efficacité énergétique (norme EN50304)

Pour les tests, utilisez le tableau spécial.

CONSEILS POUR L'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la meilleure fonction à utiliser pour un aliment déterminé, à cuire sur un ou plusieurs gradins simultanément. Les temps de cuisson se réfèrent à l'introduction du plat à cuire dans le four, sans compter le préchauffage (lorsque demandé). Les températures et les durées de cuisson sont indicatives et dépendent de la quantité à cuire et du type d'accessoire. Au départ, utilisez les valeurs les plus basses conseillées et, si le résultat de la cuisson n'est pas celui désiré, passez à celles plus élevées. Nous conseillons d'utiliser les accessoires fournis et des moules ou plats si possible en métal foncé. Il est également possible d'utiliser des casseroles et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson augmenteront légèrement. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils présentés dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires à positionner sur les différents gradins.

Cuisson simultanée d'aliments différents

En utilisant la fonction « CONVECTION FORCÉE DÉLICATE », il est possible de cuire simultanément plusieurs aliments (par exemple : poisson et légumes) nécessitant la même température, sur différents gradins. Extrayez les aliments nécessitant des temps de cuisson inférieurs et laissez la cuisson continuer pour ceux avec des temps plus longs.

Gâteaux

- Cuisez la pâtisserie avec la fonction statique sur un seul gradin. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction avec air forcé et disposez les moules décalés sur les grilles, de manière à favoriser la circulation de l'air.
- Pour comprendre si le gâteau est cuit, introduisez un cure-dent dans la partie la plus haute (généralement le centre) du gâteau. Si le cure-dent reste sec, le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules antiadhérents, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau se « dégonfle » durant la cuisson, la fois suivante utilisez une température inférieure ; vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger plus délicatement la pâte.
- La pâtisserie avec farce juteuse (gâteaux au fromage ou avec des fruits) requiert la fonction « CONVECTION FORCÉE ». Si le fond de la tarte est trop humide, placez-le sur un gradin inférieur et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la farce.

Viandes

- Utilisez n'importe quel type de plat approprié aux dimensions de la viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon sur le fond du plat et mouillez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four pendant 10-15 min ou bien enveloppez-le dans du papier d'aluminium.
- Si vous désirez griller la viande, pour obtenir une cuisson uniforme, choisissez des morceaux de la même épaisseur. Les tranches de viande très épaisses nécessitent un temps de cuisson supérieur. Pour éviter de les brûler, éloignez-les du gril, en plaçant la grille à des gradins inférieurs. Tournez la viande après 2/3 de la cuisson.

Nous conseillons d'utiliser une lèchefrite avec un demi-litre d'eau, directement sous la grille sur laquelle vous avez positionné la viande à griller pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

Tournebroche

Cet accessoire sert à griller de gros morceaux de viande et des volailles de façon uniforme. Enfilez la viande sur le tournebroche, fixez-la avec une ficelle de cuisine s'il s'agit d'un poulet et vérifiez qu'il ne bouge pas avant d'installer la broche dans son logement sur la paroi frontale du four puis posez-la sur son support. Pour éviter la formation de fumée et recueillir les jus de cuisson, nous conseillons de placer une lèchefrite sur le premier gradin avec un demi-litre d'eau. La broche est dotée d'une poignée en plastique qu'il faut enlever avant de commencer la cuisson et qu'il faut replacer en fin de cuisson pour sortir la viande du four sans se brûler.

Pizzas

Graissez légèrement les plats pour obtenir une pizza croustillante également sur le fond. Distribuez la mozzarella sur la pizza après 2/3 de la cuisson.

Fonction levage

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un torchon humide avant de la mettre au four. Les temps de levage dans cette fonction diminuent d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20-25°C). Le temps de levage pour 1 kg de pâte à pizza est d'environ une heure.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS SON SUMAMENTE IMPORTANTES

Tanto el manual como el aparato tienen importantes mensajes de seguridad que hay que leer y respetar siempre.



Símbolo de peligro que advierte sobre riesgos posibles para el usuario y las demás personas.

Todos los mensajes de seguridad están precedidos del símbolo de peligro y de los siguientes términos:



PELIGRO

Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, provoca lesiones graves.



ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, podría provocar lesiones graves.

Todos los mensajes de seguridad especifican el peligro al que se refieren e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas resultantes de un uso no correcto del aparato. Atenerse estrictamente a las siguientes instrucciones:

- El aparato se debe desconectar de la red eléctrica antes de efectuar cualquier trabajo de instalación.
- La instalación y el mantenimiento deben ser ejecutados por un técnico especializado según las instrucciones del fabricante y de conformidad con las normas locales vigentes en materia de seguridad. No realizar reparaciones o sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual de uso.
- La puesta a tierra del aparato es obligatoria.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la toma de red.
- Para que la instalación sea conforme a las normas de seguridad vigentes es necesario un interruptor onipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
- No utilizar tomas múltiples ni prolongadores.
- No tirar del cable de alimentación del aparato para desconectarlo de la toma de corriente.
- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- No tocar el aparato con partes del cuerpo húmedas y no utilizarlo con los pies descalzos.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (ej. calentar el ambiente). El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños producidos por un mal uso del aparato.
- El uso del aparato no está permitido a personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios para ponerlo en funcionamiento, salvo que hayan recibido instrucciones de uso del aparato de una persona responsable de su seguridad.
- Las partes accesibles pueden recalentarse mucho durante el uso. Los niños deben mantenerse a distancia y vigilados para que no jueguen con el aparato.
- Durante y después del uso no tocar las resistencias ni las superficies internas del aparato, ya que pueden causar quemaduras. Evitar el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente.
- Al final de la cocción, tener cuidado al abrir la puerta del aparato, y dejar 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 en el panel de mandos. No obstruir dichas aberturas.
- Utilizar guantes de horno para retirar las ollas y los accesorios prestando atención para no tocar las resistencias.
- No colocar material inflamable dentro o cerca del horno ya que: Dicho material podría incendiarse si el aparato se pusiera en funcionamiento inadvertidamente.
- No calentar ni cocinar en el horno alimentos en envases o recipientes cerrados. El envase puede explotar debido a la presión que se genera en el interior y dañar el aparato.
- No utilizar recipientes de materiales sintéticos.
- Las grasas y los aceites recalentados prenden fuego fácilmente. Vigilar la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite.
- No descuidar el aparato mientras los alimentos se secan.
- Si se utilizan bebidas alcohólicas para cocinar (por ej. ron, coñac, vino), recordar que el alcohol se evapora a temperaturas altas. Por lo tanto, es posible que el vapor de alcohol llegue a las resistencias eléctricas y se inflame.

Eliminación de los electrodomésticos

- Este producto ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Se debe desguazar de conformidad con las normas de eliminación de desechos. Antes de desecharlo, cortar el cable de alimentación para inutilizarlo.
- Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclado de los electrodomésticos, ponerse en contacto con la autoridad local pertinente, el servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde se adquirió el producto.

INSTALACIÓN

Tras desembalar el horno, comprobar que no se haya dañado durante el transporte y que la puerta cierre correctamente. Si se observa algún problema, contactar con el distribuidor o el servicio de asistencia más cercano. Para evitar daños, retirar el horno de la base de poliestireno en el momento de la instalación.

PREPARACIÓN DEL MUEBLE PARA EL EMPOTRADO

- Los muebles de cocina en contacto con el horno deben ser resistentes al calor (al menos 90°C).
- Realizar todas las tareas de corte del armario antes de instalar el horno en el alojamiento y retirar 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 obstruir la separación mínima entre la superficie de trabajo y el borde superior del horno.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Asegurarse de que el voltaje indicado en la placa de datos del aparato coincida 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. Ponerse en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.

RECOMENDACIONES GENERALES

Antes del uso:

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

Durante el uso:

- No colocar objetos pesados sobre la puerta, ya que podrían dañarla.
- No apoyarse sobre la puerta ni colgar objetos del asa.
- No cubrir el interior del horno con papel de aluminio.
- No verter agua en el interior del horno caliente; podría dañar el revestimiento esmaltado.
- No arrastrar ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- Comprobar que los cables eléctricos de otros aparatos no rocen las partes calientes del horno ni queden atrapados por la puerta.
- No exponer el horno a los agentes atmosféricos.

CONSEJOS PARA PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE

Eliminación del embalaje

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclado (♻️). Elimine los distintos tipos de material del embalaje conforme a la normativa local sobre eliminación de desechos.

Eliminación del producto

- Este aparato lleva la marca CE de conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre desechos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.
- El símbolo  en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no se puede tratar como desecho doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

Ahorro de energía

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

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD (CE)

- 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 "EMC" 2004/108/CE.

Guía para la solución de 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.

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 consultando el apartado "Guía para la solución de problemas".
2. Vuelva a encender el aparato para comprobar si se ha solucionado el problema.

Si el fallo persiste, contacte con el Servicio de Asistencia más cercano.

Indique lo siguiente:

- una 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). También aparece en el folleto de la garantía;
- su dirección completa;
- su número de teléfono.

SERVICE 0000 000 00000



Si fuera necesario efectuar reparaciones, póngase en contacto con un **Servicio de asistencia técnica autorizado** para asegurar el uso de piezas de recambio originales y una reparación correcta.

LIMPIEZA



ADVERTENCIA

- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- Limpie el horno sólo cuando esté frío al tacto.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.

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. Con el 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 (ej. pizza, verduras, etc.), puede acumularse condensación en el interior de la puerta y en torno a la junta. Cuando el horno esté frío, séquelo 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 fácilmente 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.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.

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 montar la puerta:

1. Introduzca las bisagras en sus posiciones.
2. Abra la puerta por completo.
3. Baje las dos palancas de bloqueo.
4. Cierre la puerta.

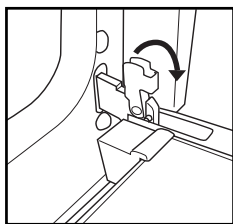


Fig. 1

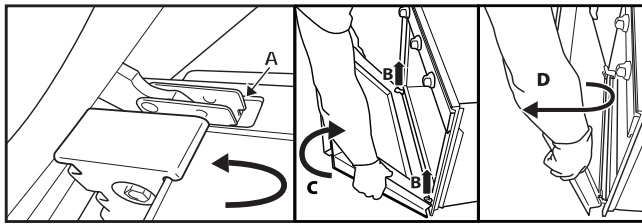


Fig. 2

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.

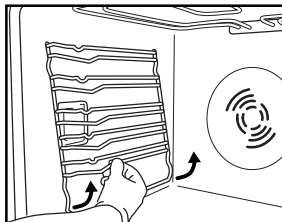


Fig. 3

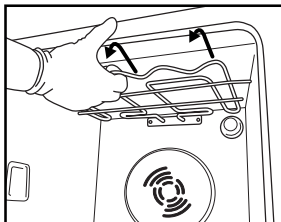


Fig. 4

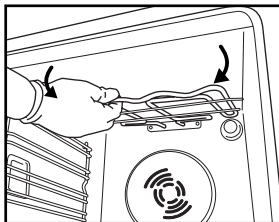


Fig. 5

CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO

Para cambiar la bombilla posterior (si la hay):

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

Para cambiar la bombilla lateral (si la hay):

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Extraiga las rejillas laterales de soporte de los accesorios, si las hay (Fig. 3).
3. Haga palanca hacia fuera con un destornillador hasta sacar la tapa (Fig. 7).
4. Sustituya la bombilla (consulte la nota sobre el tipo de bombilla) (Fig. 8).
5. Vuelva a poner la tapa y empuje contra la pared para engancharla bien (Fig. 9).
6. Monte las rejillas laterales de soporte de los accesorios.
7. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

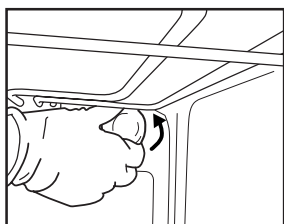


Fig. 6

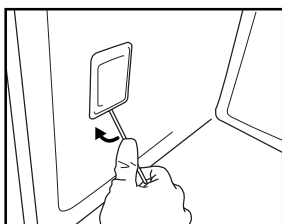


Fig. 7

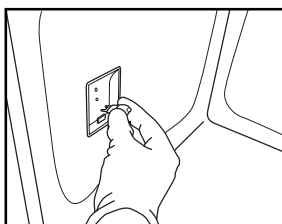


Fig. 8

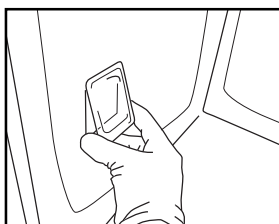


Fig. 9

NOTA:

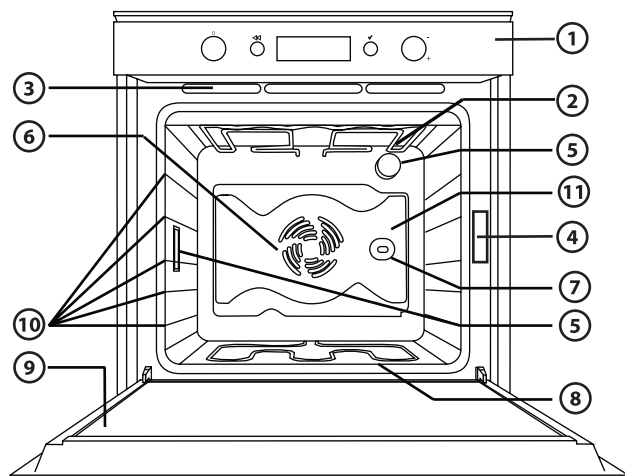
- Utilice sólo bombillas incandescentes de 25-40W/230V tipo E-14, T300°C o bombillas halógenas de 20-40W/230 V tipo G9, T300°C.
- Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio de Asistencia.

IMPORTANTE:

- **No manipule las bombillas halógenas con las manos desnudas ya que las huellas digitales podrían dañarlas.**
- **No utilice el horno hasta que no haya colocado la tapa de la bombilla.**

INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL HORNO

PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, CONSULTE LA PARTE DEDICADA A LA INSTALACIÓN



1. Panel de mandos
2. Resistencia superior/grill
3. Ventilador de refrigeración (no visible)
4. Placa de datos (no debe retirarse)
5. Bombillas
6. Ventilador
7. Asador rotativo
8. Resistencia inferior (no visible)
9. Puerta
10. Niveles (el número de nivel se indica en la parte frontal del horno)
11. Pared posterior

NOTA:

- Durante la cocción es posible que el ventilador de refrigeración se active con intervalos para reducir al mínimo el consumo energético.
- Al final de la cocción, después de apagar el horno, es posible que el ventilador de refrigeración siga funcionando durante un determinado lapso de tiempo.

ACCESORIOS INCLUIDOS DE SERIE

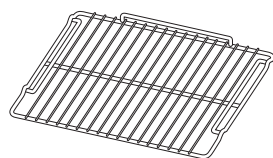


Fig. A

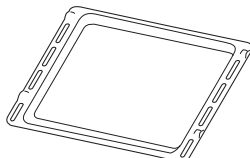


Fig. B

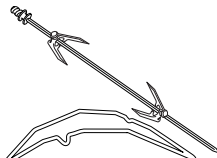


Fig. C

- A. PARRILLA (2):** Se puede utilizar para asar alimentos o como apoyo para fuentes, moldes de tartas y otros recipientes de cocción.
- B. GRASERA (1):** Colocada debajo de la parrilla, sirve para recoger la grasa; como bandeja, se puede emplear para cocinar carne, pescado, verduras, pan, etc.
- C. ASADOR ROTATIVO (1):** Para asar de modo uniforme grandes trozos de carne y aves.

ACCESORIOS NO INCLUIDOS DE SERIE

A través del Servicio de Asistencia al Cliente puede adquirir otros accesorios.

CÓMO INTRODUCIR LAS PARRILLAS Y OTROS ACCESORIOS DENTRO DEL HORNO

La parrilla y los demás accesorios disponen de un sistema de bloqueo para evitar su extracción involuntaria.

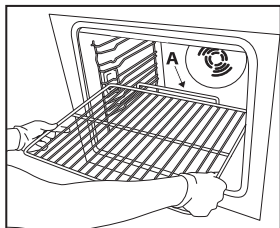


Fig. 1

1. Introduzca la parrilla en posición horizontal con la barra de tope "A" orientada hacia arriba (Fig. 1).
2. Incline la parrilla en correspondencia con el punto de bloqueo "B" (Fig. 2).

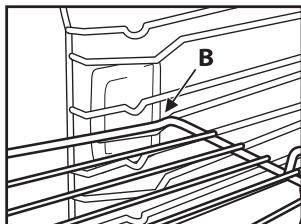


Fig. 2

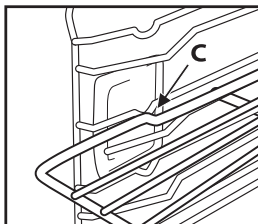


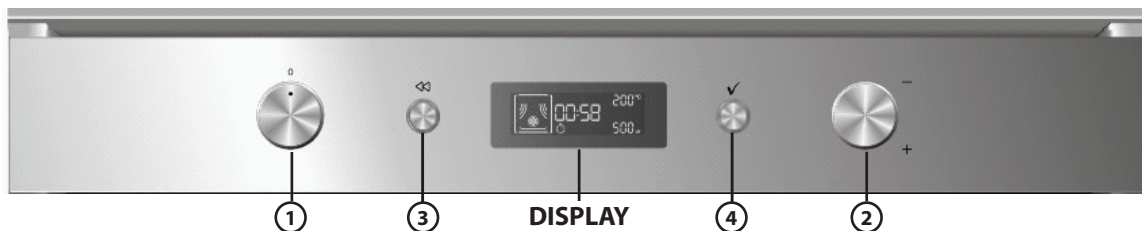
Fig. 3

3. Coloque nuevamente la parrilla en posición horizontal y empújela hasta el fondo "C" (Fig. 3).
4. Para extraer la parrilla, repita las mismas operaciones en sentido inverso.

Para introducir otros accesorios como, por ejemplo, la grasera y la bandeja pastelera siga los mismos pasos. La curva de la parte plana sirve para bloquear la parrilla.

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS

PROGRAMADOR ELECTRÓNICO



1. **SELECTOR DE FUNCIONES:** encendido/apagado y selección de las funciones
2. **SELECTOR DE NAVEGACIÓN:** navegación en el menú, configuración de valores

NOTA: los dos selectores son abatibles. Ejercer presión en el centro para extraerlos de su alojamiento.

3. **TECLA** (icono de flecha izquierda): para volver a la pantalla anterior
4. **TECLA** (icono de checkmark): para seleccionar y confirmar los ajustes

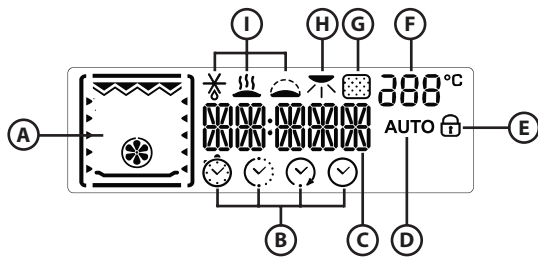
LISTA DE FUNCIONES

Al girar el selector de Funciones a cualquier posición, el horno se activa: la pantalla muestra las funciones o los submenús asociados a cada función.

Los submenús se pueden seleccionar poniendo el selector en las funciones GRILL, FUNCIONES ESPECIALES, AJUSTES, PAN/PIZZA.

NOTA: si desea más información sobre la lista y la descripción de las funciones, consulte la tabla específica página 45.

DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA



- A. Visualización de las resistencias activas para las distintas funciones
- B. Símbolos de gestión del tiempo: timer, duración de la cocción, hora de fin de cocción, hora actual
- C. Información sobre las funciones elegidas
- D. Función automática PAN/PIZZA seleccionada
- E. Indicación de puerta de horno cerrada durante el ciclo de limpieza automática (no disponible en este modelo)
- F. Temperatura interna horno
- G. Función pirólisis (no disponible en este modelo)
- H. Gratinado
- I. Funciones especiales: descongelar, mantener caliente, fermentar masas

ACTIVACIÓN DEL HORNO - AJUSTE DE LA HORA ACTUAL



Después de conectar el horno a la red eléctrica es necesario ajustar la hora actual. En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.

1. Girar el selector de Navegación hasta ver la hora correcta.
2. Pulsar la tecla (✓) para confirmar. En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos.
3. Girar el selector de Navegación hasta ver los minutos correctos.
4. Pulsar la tecla (✓) para confirmar.

Para modificar la hora actual, por ejemplo después de un corte de alimentación eléctrica, consultar el apartado siguiente (AJUSTES).

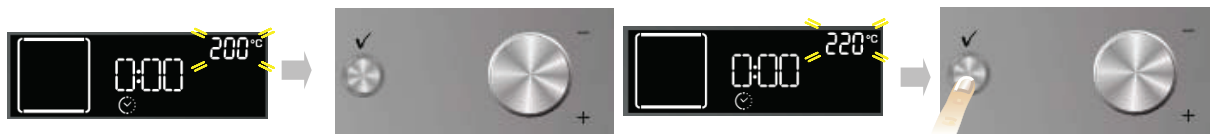
SELECCIÓN DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN



1. Girar el selector de Funciones a la función deseada: en la pantalla aparecen los ajustes de cocción.
2. Si los parámetros propuestos son adecuados, pulsar la tecla (✓). Para modificarlos, ver las indicaciones siguientes.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA/POTENCIA DEL GRILL

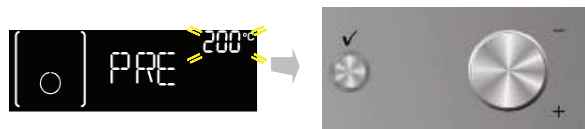
Para modificar la temperatura o la potencia del grill:



1. Girar el selector de Navegación hasta ver el valor deseado.
2. Pulsar la tecla (✓) para confirmar.

El horno confirma automáticamente la selección a los 10 segundos de la última operación.

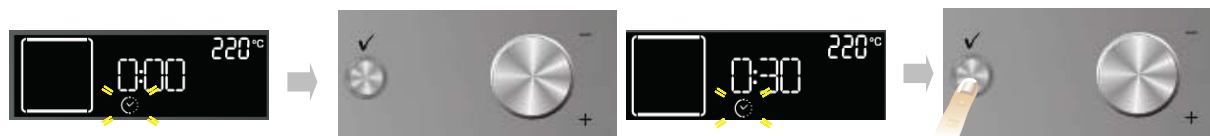
PRECALENTADO RÁPIDO



1. Seleccionar la función de precalentado rápido girando el selector de Funciones al símbolo .
2. Confirmar con la tecla : en la pantalla aparecen los ajustes de precalentado.
3. Si la temperatura propuesta es adecuada, pulsar la tecla . Para modificarla seguir las indicaciones anteriores. En la pantalla aparece **PRE**. Al alcanzar la temperatura programada, aparece el valor correspondiente (por ej. 200°), acompañado de una señal acústica. Al completarse la fase de precalentado, el horno selecciona automáticamente la función Convencional . Introducir los alimentos e iniciar la cocción.
4. Si se desea seleccionar una función de cocción distinta, girar el selector de Funciones y seleccionar la función deseada.

SELECCIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN

Esta función permite programar el intervalo de cocción, entre un mínimo de un minuto y el tiempo máximo permitido para la función seleccionada; transcurrido dicho tiempo, el horno se apaga automáticamente.



1. Confirmada la temperatura, el símbolo  parpadea.
 2. Girar el selector de Navegación hasta ver el tiempo de cocción deseado.
 3. Confirmar con la tecla .
- El horno confirma automáticamente la selección a los 10 segundos de la última operación.

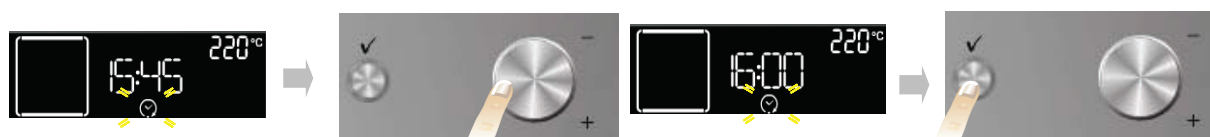
SELECCIÓN DE LA HORA DE FIN DE COCCIÓN E INICIO DIFERIDO

IMPORTANTE: el ajuste del inicio diferido no está disponible para las siguientes funciones: PRECALENTADO RÁPIDO, PAN/PIZZA, CONVECCIÓN DELICADO.

NOTA: con este ajuste, la temperatura seleccionada se alcanza de manera gradual y los tiempos de cocción indicados en la tabla se prolongan.

La hora final de cocción se puede programar retardando la activación del horno hasta un máximo de 23 horas y 59 minutos a partir de la hora actual. Para ello, es necesario programar un intervalo de cocción.

Al programar la duración de la cocción, la pantalla muestra la hora final de cocción (por ejemplo 15:45) y el símbolo  parpadea.



Para retardar el fin de cocción postergando la activación del horno:

1. Girar el selector de Navegación hasta ver la hora a la que se desee terminar la cocción (por ejemplo, 16:00).
2. Pulsar la tecla  para confirmar el valor seleccionado. Los dos puntos de la hora de fin de cocción parpadean para indicar que se ha ajustado.
3. El horno retarda el inicio para terminar la cocción a la hora programada.

En cualquier momento se pueden cambiar los valores (temperatura, nivel del grill, tiempo de cocción), utilizando la tecla  para volver atrás, el selector de Navegación para modificarlos y la tecla  para confirmar.

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL DENTRO DEL HORNO



Al final de cada cocción o al apagar el horno, si la temperatura en la cámara es superior a 50°C, la pantalla indica HOT y la temperatura de ese momento. Cuando el calor residual baja a 50°C, la pantalla vuelve a indicar la hora actual.

CUENTAMINUTOS



Esta función sólo se puede utilizar cuando el horno está apagado y es útil para controlar el tiempo de cocción de la pasta. El tiempo máximo de ajuste es 23 horas y 59 minutos.

1. Con el selector de Funciones en cero, girar el selector de Navegación hasta visualizar el tiempo deseado.
2. Pulsar la tecla ✓ para iniciar la cuenta regresiva. Al cumplirse el tiempo programado, en la pantalla aparece "0:00" y se activa una señal acústica. Para desactivar la señal, pulsar la tecla ✓ (en la pantalla aparece la hora actual).

BLOQUEO DE LAS TECLAS (KEY-LOCK)



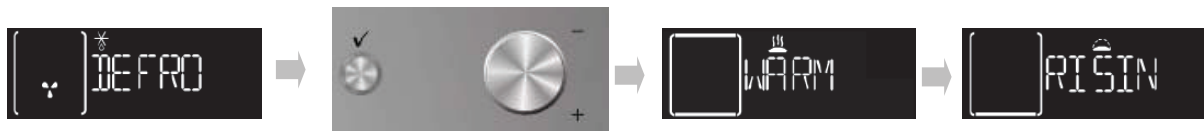
Esta función permite bloquear las teclas y los selectores del panel de mandos.

Para activarla, pulsar simultáneamente las teclas ⏏ y ✓ durante al menos 3 segundos. Cuando está activada, las funciones de las teclas se bloquean y en la pantalla aparece una llave. Esta función también se puede activar durante la cocción. Para desactivarla, repetir la secuencia anterior. Con el bloqueo de las teclas activado, es posible apagar el horno girando el selector a 0 (cero). Sin embargo, en este caso se deberá reprogramar la función seleccionada anteriormente.

SELECCIÓN DE FUNCIONES ESPECIALES

Poner el índice del selector de Funciones en el símbolo ⚙ para entrar en el submenú de las tres funciones especiales.

Para explorar, seleccionar e iniciar una de estas funciones:



1. Girar el selector de Funciones al símbolo ⚙: la pantalla indica "DEFROST" y el símbolo asociado a esta función.
2. Girar el selector de Navegación para desplazarse por la lista de funciones; los nombres están en inglés: DEFROST (descongelar), KEEP WARM (mantener caliente), RISING (fermentar masas).
3. Pulsar la tecla ✓ para confirmar.

GRATINADO

Si la función lo prevé, la pantalla muestra al terminar la cocción la opción para gratinar los alimentos. Esta función sólo se activa cuando se ha programado el intervalo de cocción.



Al cumplirse el tiempo de cocción, la pantalla muestra: "PRESS ✓ TO BROWN" (pulsar ✓ para gratinar). Pulsando la tecla ✓, el horno iniciará una fase de gratinado de 5 minutos. Esta función se puede activar sólo dos veces.

SELECCIÓN DE LA FUNCIÓN PAN/PIZZA

Poner el índice del selector de Funciones en el símbolo 🍷 para entrar en el submenú de las dos funciones automáticas de cocción para pan y pizza.

Pan



1. Girar el selector de Funciones al símbolo 🍷: la pantalla indica "BREAD" (pan) con la inscripción AUTO al lado.
2. Pulsar ✓ para seleccionar la función.
3. Girar el selector de Navegación para programar la temperatura deseada (entre 180°C y 220°C) y confirmar con la tecla ✓.
4. Girar el selector de Navegación para programar la duración de la cocción y pulsar ✓ para dar inicio a la cocción.

Pizza



1. Girar el selector de Funciones al símbolo : la pantalla indica "BREAD" (pan). Para seleccionar la función "PIZZA":
2. Girar el selector de Navegación: la pantalla indica "PIZZA".
3. Pulsar  para seleccionar la función.
4. Girar el selector de Navegación para programar la temperatura deseada (entre 220°C y 250°C) y confirmar con la tecla .
5. Girar el selector de Navegación para programar la duración de la cocción y pulsar  para dar inicio a la cocción.

AJUSTES

Poner el índice del selector de Funciones en el símbolo  para entrar en el submenú de los cuatro ajustes de pantalla.

Reloj

Girar el selector de Funciones al símbolo : aparece CLOCK (reloj) en pantalla. Para modificar la hora consultar el apartado anterior (AJUSTE DE LA HORA ACTUAL).

Eco

Con la modalidad ECO activa (ON) la pantalla se apaga cuando el horno está en standby o si han transcurrido 5 minutos desde el fin de la cocción. Para ver la información en pantalla es suficiente pulsar una de las teclas o girar uno de los selectores.

1. Girar el selector de navegación hasta ver "ECO".
2. Pulsar la tecla  para acceder a los ajustes (ON/OFF).
3. Girar el selector de Navegación para seleccionar el ajuste deseado y confirmar con la tecla .

Señal acústica

Para activar o desactivar la señal acústica:

1. Girar el selector de Navegación hasta ver "SOUND".
2. Pulsar la tecla  para acceder a los ajustes (ON/OFF).
3. Girar el selector de Navegación para seleccionar el ajuste deseado y confirmar con la tecla .

Brillo

Para regular el brillo de la pantalla:

1. Girar el selector de Navegación hasta ver "BRIGHTNESS".
2. Pulsar la tecla : aparece en pantalla el número 1.
3. Girar el selector de Navegación para aumentar o reducir el brillo y confirmar con la tecla .

TABLA DE DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

SELECTOR FUNCIONES		
0	OFF	Para interrumpir la cocción y apagar el horno.
	LÁMPARA	Para encender/apagar la bombilla interior del horno.
 FUNCIONES ESPECIALES	 DESCONGELAR	Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda poner los alimentos en el nivel central. Se sugiere dejar el alimento en su envase para impedir la deshidratación de la superficie.
	 MANTENER CALIENTE	Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados (p. ej. carnes, fritos y flanes). Se recomienda poner los alimentos en el nivel central. La función no se activa si la temperatura en la cámara de cocción supera los 65 °C.
	 FERMENTAR MASAS	Optimiza la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad de fermentación, la función no se activa si la temperatura en la cámara de cocción supera los 40°C. Poner la masa en el 2° nivel. No es necesario precalentar el horno.
	CONVENCIONAL	Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel. Utilizar el 3° nivel. Para cocinar pizzas, tartas saladas o dulces con relleno líquido utilizar el 1° o 2° nivel. Precalentar el horno antes de introducir los alimentos que se van a cocinar.
	HORNO DE CONVECCIÓN	Para cocinar tartas con relleno líquido (dulces o saladas) en un único nivel. Esta función se puede utilizar también para cocciones en dos niveles. Invierta la posición de los alimentos para obtener una cocción más homogénea. Utilice el 3° nivel para cocinar en un solo nivel, el 1° y el 4° para cocinar en dos niveles. Precaliente el horno antes de cocinar.
	CONVECCIÓN DELICADO	Para cocinar simultáneamente en dos niveles alimentos que requieran temperaturas de cocción medias / bajas. La función permite cocinar delicada y gradualmente en dos niveles sin tener que invertir los alimentos durante la cocción. Utilice el 3° nivel para cocinar en un solo nivel, el 1° y el 4° para cocinar en dos niveles. Precaliente el horno antes de cocinar.
	GRILL	Para cocinar chuletas, brochetas, chorizos; gratinar verduras y tostar pan. Se recomienda poner los alimentos en el 4° ó 5° nivel. Para cocinar carne a la parrilla se recomienda utilizar una grasera que recoja el líquido de cocción. Ponerla en el 3°/ 4° nivel añadiendo medio litro de agua. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada.
	TURBO GRILL	Para asar grandes trozos de carne (muslos, rosbif, pollos). Poner los alimentos en los niveles centrales. Se recomienda utilizar una grasera que recoja el líquido de cocción. Ponerla en el 1°/ 2° nivel añadiendo medio litro de agua. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada. Con esta función es posible utilizar el asador rotativo, si este accesorio está presente.
	AJUSTES	Para ajustar la pantalla (hora, brillo, volumen de la señal acústica, ahorro energético).
	PAN/PIZZA	Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. En esta función hay dos programas con ajustes predefinidos. Es suficiente indicar los valores (temperatura y tiempo); el horno gestiona automáticamente el ciclo de cocción óptimo. Poner la masa en el 2° nivel después de precalentar el horno.
	PRECALENTADO RÁPIDO	Para precalentar el horno con rapidez.

TABLA DE COCCIÓN

Receta	Función	Precalentado	Nivel cocción (desde el inferior)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Accesorios
Bizcochos		Sí	2 / 3	160-180	30-90	Molde sobre parrilla
		Sí	1-4	160-180	30-90	Niv. 4: molde sobre parrilla
	DELICADO					Niv. 1: molde sobre parrilla
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de fruta)		Sí	3	160-200	30-85	Grasera / bandeja pastelera o molde sobre parrilla
		Sí	1-4	160-200	35-90	Niv. 4: molde sobre parrilla (invierta los niveles a mitad de la cocción)
						Niv. 1: molde sobre parrilla
Galletas, tartitas		Sí	3	170-180	15-45	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	160-170	20-45	Niv. 4: parrilla
	DELICADO					Niv. 1: grasera/bandeja pastelera
Petisús		Sí	3	180-200	30-40	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	180-190	35-45	Niv. 4: bandeja sobre parrilla
	DELICADO					Niv. 1: grasera/bandeja pastelera
Merengues		Sí	3	90	110-150	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	90	130-150	Niv. 4: bandeja sobre parrilla
	DELICADO					Niv. 1: grasera/bandeja pastelera
Pan, pizza, focaccia		Sí	1 / 2	190-250	15-50	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	190-250	20-50	Niv. 4: bandeja sobre parrilla (invierta los niveles a mitad de la cocción)
						Niv. 1: grasera/bandeja pastelera
Pan	 (Pan)	Sí	2	180-220	30-50	Grasera, bandeja pastelera o parrilla
Pizza	 (Pizza)	Sí	2	220-250	15-30	Grasera, bandeja pastelera
Pizzas congeladas		Sí	3	250	10-15	Niv. 3: Grasera, bandeja pastelera o parrilla
		Sí	1-4	250	10-20	Niv. 4: bandeja sobre parrilla (invierta los niveles a mitad de la cocción)
						Niv. 1: grasera/bandeja pastelera

Receta	Función	Precalentado	Nivel cocción (desde el inferior)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Accesorios
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	3	180-190	40-55	Molde sobre parrilla
		Sí	1-4	180-190	40-55	Niv. 4: molde sobre parrilla (invierta los niveles a mitad de la cocción)
						Niv. 1: molde sobre parrilla
Volovanes, canapés de hojaldre		Sí	3	190-200	20-30	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	180-190	20-40	Niv. 4: bandeja sobre parrilla
	DELICADO					Niv. 1: grasera/bandeja pastelera
Lasaña, pasta al horno, canelones, budines		Sí	3	190-200	45-55	Bandeja sobre parrilla
Cordero, ternera, buey, cerdo 1 Kg		Sí	3	190-200	80-110	Grasera o bandeja sobre parrilla
Pollo, conejo, pato 1 Kg		Sí	3	200-230	50-100	Grasera o bandeja sobre parrilla
Pavo, oca 3 Kg		Sí	2	190-200	80-130	Grasera o bandeja sobre parrilla
Pescado al horno/en papillote (lomos, entero)		Sí	3	180-200	40-60	Grasera o bandeja sobre parrilla
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	2	180-200	50-60	Bandeja sobre parrilla
Pan tostado		-	5	3 (Alto)	3-6	Parrilla
Filetes, rodajas de pescado		-	4	2 (Medio)	20-30	Niv. 4: parrilla (invierta a mitad de la cocción)
					20-30	Niv. 3: grasera con agua
Chorizos, brochetas, costillas, hamburguesas		-	5	2 (Medio) - 3 (Alto)	15-30	Niv. 5: parrilla (invierta a mitad de la cocción)
						Niv. 4: grasera con agua
Pollo asado 1-1,3 Kg		-	2	2 (Medio)	55-70	Niv. 2: parrilla (invierta en el segundo tercio de la cocción)
		-	2	3 (Alto)	60-80	Niv. 2: asador rotativo
Rosbif poco hecho 1 Kg		-	3	2 (Medio)	35-45	Bandeja sobre parrilla (invierta en el segundo tercio de la cocción si es necesario)
Pierna de cordero / cerdo		-	3	2 (Medio)	60-90	Grasera o bandeja sobre parrilla (invierta en el segundo tercio de la cocción si es necesario)
Patatas asadas		-	3	2 (Medio)	45-55	Grasera o bandeja pastelera (invierta en el segundo tercio de la cocción si es necesario)
Verduras gratinadas		-	3	3 (Alto)	10-15	Bandeja sobre parrilla

Receta	Función	Precalentado	Nivel cocción (desde el inferior)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Accesorios
Lasaña y carne		Sí	1-4	200	50-100*	Niv. 4: bandeja sobre parrilla (invierta en el segundo tercio de la cocción si es necesario)
						Niv. 1: grasera o bandeja sobre parrilla
Carne y patatas		Sí	1-4	200	45-100*	Niv. 4: bandeja sobre parrilla (invierta en el segundo tercio de la cocción si es necesario)
						Niv. 1: grasera o bandeja sobre parrilla
Pescados y verduras	 DELICADO	Sí	1-4	180	30-50*	Niv. 4: bandeja sobre parrilla
						Niv. 1: grasera o bandeja sobre parrilla

* El tiempo de cocción es sólo indicativo. Los platos se retiran en distintos momentos según el gusto personal.

Tabla de Recetas Probadas (de acuerdo con las normas IEC IEC 50304/60350:2009-03 y DIN 3360-12:07:07)

Receta	Función	Precalentado	Nivel (desde el inferior)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Accesorios y notas
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Galletas de pastaflora (Shortbread)		Sí	3	170	15-25	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	160	25-35	Niv. 4: bandeja pastelera (invierta los niveles a mitad de la cocción) Niv. 1: grasera
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Pasteles (Small cakes)		Sí	3	170	20-30	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	160	20-30	Niv. 4: bandeja pastelera (invierta los niveles a mitad de la cocción) Niv. 1: grasera
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Bizcocho sin grasa (Fatless sponge cake)		Sí	2	170	30-40	Molde sobre parrilla
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
2 tartas de manzana (Two apple pies)		Sí	2 / 3	185	55-75	Molde sobre parrilla
		Sí	1-4	175	75-95	Niv. 4: molde sobre parrilla (invierta los niveles a mitad de la cocción)
						Niv. 1: molde sobre parrilla
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Pan tostado (Toast)**		-	5	Alto	3-6	Parrilla
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Hamburguesas (Burgers)**		-	5	Alto	18-30	Niv. 5: parrilla (invierta a mitad de la cocción)
						Niv. 4: grasera con agua
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tarta de manzana, tarta en molde (Apple cake, yeast tray cake)		Sí	3	180	30-40	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	160	50-60	Niv. 4: bandeja pastelera (invierta los niveles a mitad de la cocción)
						Niv. 1: grasera
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Asado de cerdo (Roast pork)		-	3	190	150-170	Niv. 3: parrilla
						Niv. 2: grasera con agua (llenar lo necesario)
DIN 3360-12:07 annex C						
Tarta plana (Flat cake)		Sí	3	170	35-45	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	160	40-50	Niv. 4: bandeja pastelera (invierta los niveles a mitad de la cocción)
						Niv. 1: grasera

La tabla de cocción indica las funciones y las temperaturas más adecuadas para obtener los mejores resultados con cada receta. Si se desea efectuar una cocción por convección en un solo nivel, utilizar el tercer nivel y la temperatura recomendada para "HORNO DE CONVECCIÓN" en varios niveles.

** Cuando cocine los alimentos a la parrilla, deje 3 ó 4 cm libres a partir del borde frontal de la parrilla para poder extraerla con facilidad.

Las indicaciones de la tabla no consideran el uso de las guías correderas.

Clase de eficiencia energética (según la norma EN50304)

Para realizar las pruebas utilizar la tabla correspondiente.

INSTRUCCIONES DE USO 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 niveles 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 niveles.

Cocción de varios alimentos a la vez

Utilizando la función "CONVECCIÓN DELICADO", es posible cocinar simultáneamente varios alimentos (por ejemplo: pescado y verduras), en niveles 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 en un solo nivel. Utilice moldes metálicos oscuros y colóquelos siempre sobre la parrilla suministrada. Para cocinar en varios niveles, seleccione la función de aire forzado y disponga los moldes en los niveles 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 fermente de manera homogénea 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 (de queso o de frutas) utilice la función "HORNO DE CONVECCIÓN". Si la base del bizcocho o tarta se humedece, baje el nivel y salpique la base con miga de pan o de galletas antes de añadir el relleno.

Carnes

- 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. Invierta 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.

Asador rotativo

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 de fermentación

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 DOS 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, que alerta para potenciais riscos para o utilizador ou para terceiros. Todas as mensagens relativas à segurança são precedidas do símbolo de perigo e dos 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 indicado no manual do utilizador.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória.
- O cabo de alimentação deverá ter um comprimento suficiente para permitir a ligação do aparelho, encastrado no móvel, à tomada de corrente.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança em vigor, deve colocar um interruptor omnipolar com uma distância mínima de 3 mm. entre os contactos.
- Não utilize fichas múltiplas ou extensões.
- Não puxe o cabo de alimentação do aparelho para o desligar da tomada.
- Após a instalação do aparelho, os componentes eléctricos devem estar inacessíveis ao utilizador.
- Não toque no aparelho com partes do corpo húmidas nem 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.: aquecer o ambiente). 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 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 painéis 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 inadvertidamente, pode incendiar-se.
- 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.
- As gorduras e óleos aquecidos incendeiam-se facilmente. Vigie a cozedura dos alimentos ricos em gordura e óleo.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos.
- Se para grelhar ou cozer doces se acrescentam bebidas alcoólicas (por ex. rum, cognac, vinho etc.), tenha presente que o álcool evapora com altas temperaturas. 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 o eliminar, inutilize-o cortando o cabo de alimentação.
- Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de electrodomésticos, contacte as autoridades locais competentes, o serviço de recolha de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho.

INSTALAÇÃO

Após ter desembalado o forno verifique se o aparelho não ficou avariado durante o transporte e se a porta 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.

LIGAR O FORNO À REDE 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-os a 200°C durante cerca de uma hora para eliminar os cheiros e os fumos do material isolante e das gorduras 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.
- Nunca deite água no interior de um forno quente; poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Nunca 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.
- Evite a exposição do forno aos agentes atmosféricos.

CONSELHOS PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

Eliminação da embalagem

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme confirmado pelo símbolo de reciclagem (♻️). Não elimine os diversos materiais de acondicionamento descuidadamente. Seja responsável e cumpra as normas locais relativas à eliminação de resíduos.

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 assegurar a eliminação correcta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos potencialmente negativos.
- O símbolo  no aparelho ou na documentação que o acompanha indica que este produto não deve ser tratado como um resíduo doméstico, mas sim depositado nos devidos locais de recolha para a reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.

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 norma (CE) n.º 1935/2004 e foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os requisitos de segurança da directiva de “Baixa tensão” 2006/95/CE (a qual substitui a directiva 73/23/CEE e subseqüentes emendas), os requisitos de protecção da directiva “EMC” 2004/108/CE.

GUIA PARA A RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O forno não funciona:

- Verifique se há energia eléctrica e se o forno está ligado electricamente.
- Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se a avaria ficou resolvida.

O programador electrónico não funciona:

- Se o visor apresentar a letra “F” seguida de um número, contacte o Serviço Pós-Venda 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 a resolução de problemas”.
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se a avaria ficou resolvida.

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

Indique 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 na chapa das características), na margem interna direita da cavidade do forno (visível com a porta aberta). O número de assistência também está indicado no manual de garantia;
- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

SERVICE 0000 000 00000



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



AVISO

- Nunca utilize equipamentos de limpeza a vapor.
- Limpe o forno apenas quando estiver frio ao toque.
- Desligue o aparelho da corrente eléctrica.

Exterior do forno

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

- Limpe as superfícies com um pano húmido. Se estiver muito sujo, acrescente 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 específicos para forno 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 limpeza (consulte a secção MANUTENÇÃO).
- A resistência superior do grelhador (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. piza, legumes, etc.) poderá ocorrer condensação no interior da porta e em redor da vedação. Com o forno frio, seque com um pano ou uma esponja.

Acessórios:

- Coloque os acessórios em água com detergente para 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 painéis 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 cozedura convenção 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

⚠ AVISO

- Utilize luvas de protecção.
- Certifique-se de que o forno está frio antes de realizar as operações seguintes.
- Desligue o aparelho da corrente eléctrica.

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. Baixe os dois travões.
4. Feche a porta.

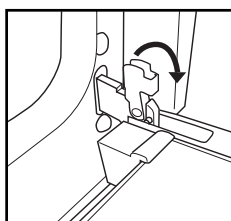


Fig. 1

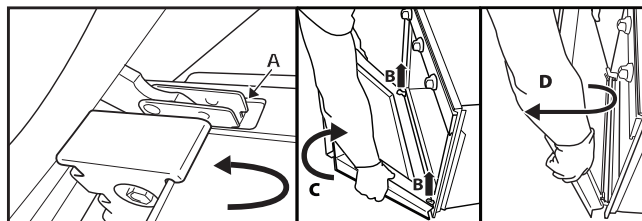


Fig. 2

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 baixe-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.

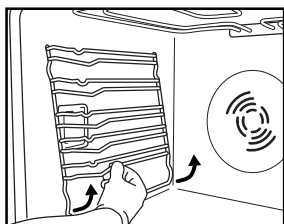


Fig. 3

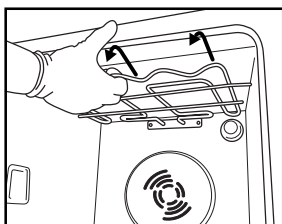


Fig. 4

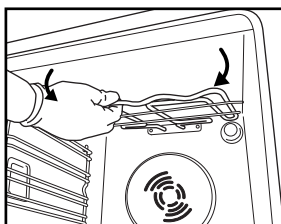


Fig. 5

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.
3. Ligue o forno novamente à corrente eléctrica.

Para substituir a lâmpada lateral (se existente):

1. Desligue o forno da corrente eléctrica.
2. Retire as grelhas do suporte lateral para acessórios, se existentes (Fig. 3).
3. Utilize uma pequena chave de fendas para retirar a cobertura da lâmpada (Fig. 7).
4. Substitua a lâmpada (consulte a nota para ver o tipo de lâmpada) (Fig. 8).
5. Volte a colocar a cobertura da lâmpada e empurre-a contra a parede para que encaixe correctamente (Fig. 9).
6. Volte a colocar as grelhas do suporte lateral para acessórios.
7. Ligue o forno novamente à corrente eléctrica.

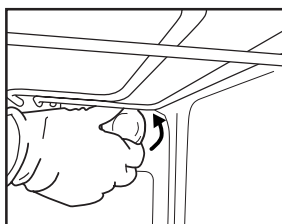


Fig. 6

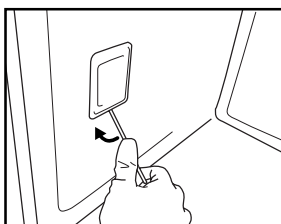


Fig. 7

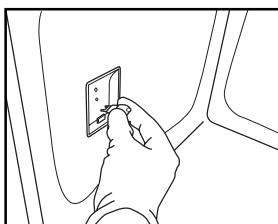


Fig. 8

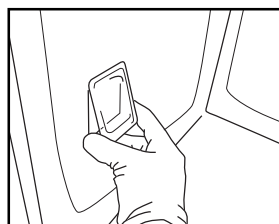


Fig. 9

NOTA:

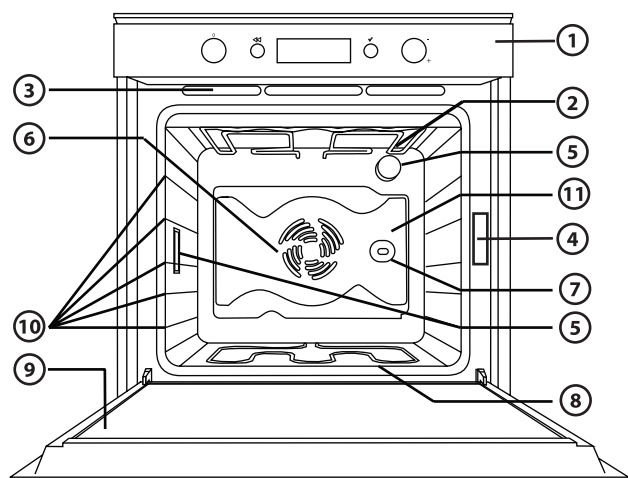
- Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300°C, ou lâmpadas halogéneas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300°C.
- As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

IMPORTANTE:

- **Caso utilize lâmpadas halogéneas, não as manuseie com as mãos nuas para evitar danificá-las com impressões digitais.**
- **Não colocar o forno em funcionamento 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 controlo
2. Resistência superior/grelhador
3. Ventoinha de arrefecimento (não visível)
4. Chapa de características (não remover)
5. Luz
6. Ventilador
7. Espeto
8. Resistência inferior (não visível)
9. Porta
10. Posição das calhas (o número do nível é indicado na parte frontal do forno)
11. Parede traseira

NOTA:

- Durante a cozedura, é possível que a ventoinha de arrefecimento se active e desactive para reduzir o consumo energético.
- No final da cozedura, depois de desligar o forno, a ventoinha de refrigeração poderá continuar a funcionar durante algum tempo.

ACESSÓRIOS INCLUÍDOS

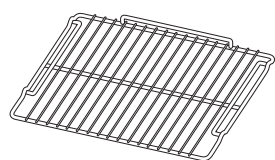


Fig. A

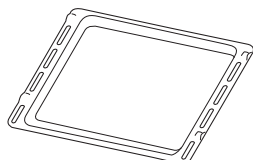


Fig. B

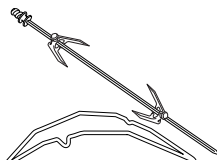


Fig. C

- A. GRELHA (2):** Deve ser usada para cozinhar alimentos ou como suporte para panelas, tartes e qualquer outro recipiente apropriado para forno.
- B. PINGADEIRA (1):** Deve ser colocada debaixo da grelha para recolher gordura ou pode ser utilizada como placa, para cozinhar carne, peixe, legumes, pão pita, etc.
- C. ESPETO (1):** para assar de forma uniforme pedaços grandes de carne e aves.

ACESSÓRIOS NÃO INCLUÍDOS

Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

INTRODUÇÃO DA GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS NO INTERIOR DO FORNO

A grelha e outros acessórios possuem um sistema de bloqueio que evita a extracção involuntária.

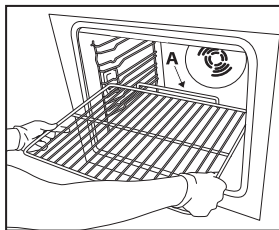


Fig. 1

1. Introduza a grelha na horizontal, com a parte "A" virada para cima (Fig. 1).
2. Incline a grelha em correspondência com a posição de bloqueio "B" (Fig. 2).

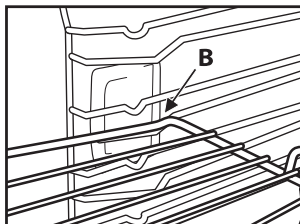


Fig. 2

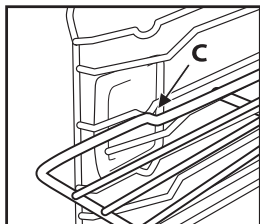


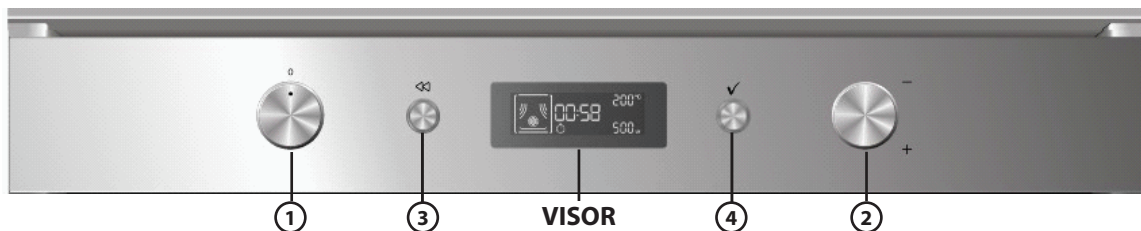
Fig. 3

3. Coloque a grelha na posição horizontal e empurre-a até estar completamente introduzida "C" (Fig. 3).
4. Para retirar a grelha proceda no sentido inverso.

Para os outros acessórios, como pingadeira, tabuleiro para bolos, a introdução é feita da mesma forma. A saliência presente na parte plana permite o bloqueio.

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLOS

PROGRAMADOR ELECTRÓNICO



1. **BOTÃO DE FUNÇÕES:** ligar/desligar e selecção de funções
 2. **BOTÃO DE NAVEGAÇÃO:** navegação no menu, regulação dos valores predefinidos
- NOTA: Os dois botões são retrácteis. Prima o centro do respectivo botão para o extrair da sua posição.**
3. **TECLA** (↶): Para regressar ao ecrã anterior
 4. **TECLA** (↷): Para seleccionar e configurar as definições

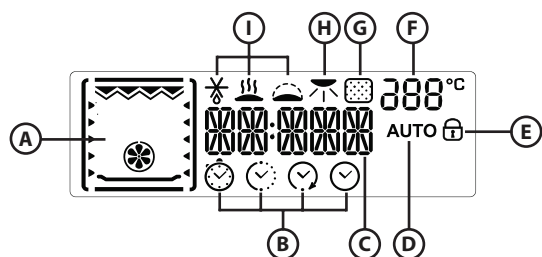
LISTA DE FUNÇÕES

Rode o botão "Funções" para uma posição qualquer para activar o forno: o visor exibe as funções ou os submenus associados a cada função.

Os submenus ficam disponíveis e seleccionáveis colocando o botão nas funções GRELHADOR, FUNÇÕES ESPECIAIS, DEFINIÇÕES, PÃO/PIZZA.

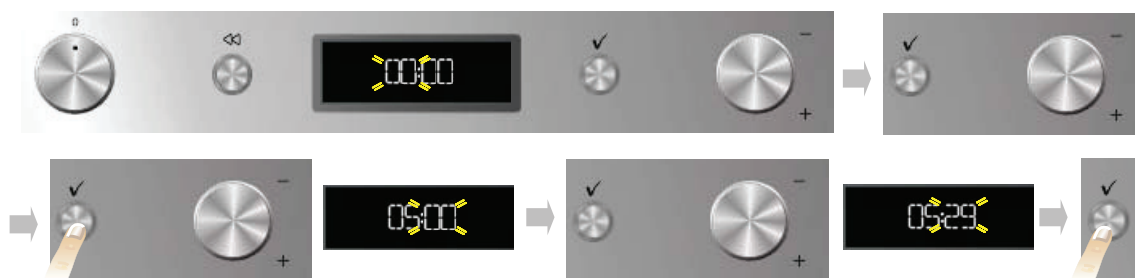
NOTA: Para a lista e descrição das funções, consulte a tabela específica na página 62.

DESCRIÇÃO DO VISOR



- A. Visualização das resistências activas para diversas funções
- B. Símbolos relacionados com a gestão do tempo: temporizador, duração da cozedura, hora do fim da cozedura, hora actual
- C. Informações relacionadas com as funções pré-seleccionadas
- D. Função automática PÃO/PIZZA seleccionada
- E. Indicação porta do forno fechada durante o ciclo de limpeza automática (não disponível neste modelo)
- F. Temperatura interna do forno
- G. Função limpeza pirolítica (não disponível neste modelo)
- H. Aloirar
- I. Funções Especiais: descongelação, manutenção do calor, a levedar

ACTIVAÇÃO DO FORNO - PROGRAMAÇÃO DA HORA ACTUAL



Após ligar o forno à rede eléctrica é necessário programar a hora actual. No visor piscam os dois dígitos relativos à hora.

1. Rode o botão "Navegação" até visualizar a hora correcta.
2. Prima a tecla ✓ para confirmar; No visor piscam os dois dígitos relativos aos minutos.
3. Rode o botão "Navegação" até visualizar os minutos correctos.
4. Prima a tecla ✓ para confirmar.

Para modificar a hora actual, por exemplo após uma falha de energia eléctrica, consulte o parágrafo seguinte (DEFINIÇÕES).

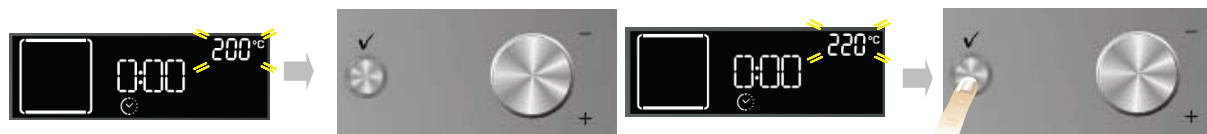
SELECIONAR FUNÇÕES DE COZEDURA



1. Rode o botão "Funções" para a função pretendida: As definições de cozedura surgem no visor.
2. Se os valores propostos corresponderem aos pretendidos, prima a tecla ✓. Para os modificar, proceda conforme se segue.

DEFINIÇÃO DA TEMPERATURA/POTÊNCIA DO GRELHADOR

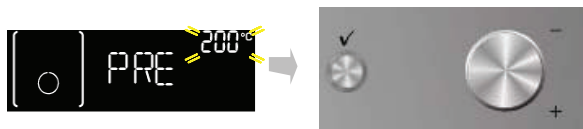
Para modificar a temperatura ou a potência do grelhador, proceda como se segue:



1. Rode o botão "Navegação" até surgir o valor desejado.
2. Prima a tecla ✓ para confirmar.

O forno confirma automaticamente a selecção após 10 segundos da última operação.

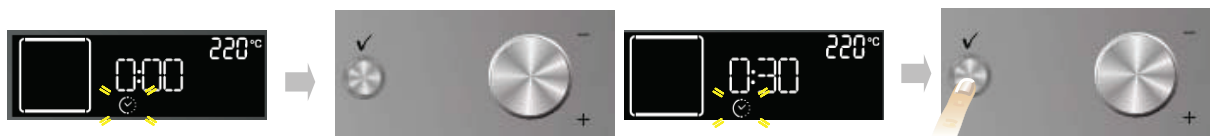
PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO



1. Selecione a função pré-aquecimento rápido rodando o botão “Funções” em correspondência com o símbolo
2. Confirme com a tecla
3. Se a temperatura proposta corresponder à pretendida, prima a tecla . Para modificar, proceda como indicado nos parágrafos anteriores. No visor surge a indicação **PRE**. Ao atingir a temperatura definida, esta será substituída pelo respectivo valor (ex. 200°), acompanhado por um sinal sonoro. No final da fase de pré-aquecimento, o forno selecciona automaticamente a função convencional .
Neste momento, introduza o alimento e proceda à cozedura.
4. Caso pretenda definir uma função de cozedura diferente, rode o botão “Funções” e selecione a função pretendida.

DEFINIÇÃO DA DURAÇÃO DA COZEDURA

Esta função permite cozer por um tempo definido, de um mínimo de 1 minuto até ao tempo máximo permitido pela função seleccionada, no final do qual o forno se desliga automaticamente.



1. Após confirmar a temperatura, o símbolo pisca.
2. Rode o botão de regulação até surgir o tempo de cozedura pretendido.
3. Confirme o tempo de cozedura premindo a tecla

O forno confirma automaticamente a selecção após 10 segundos da última operação.

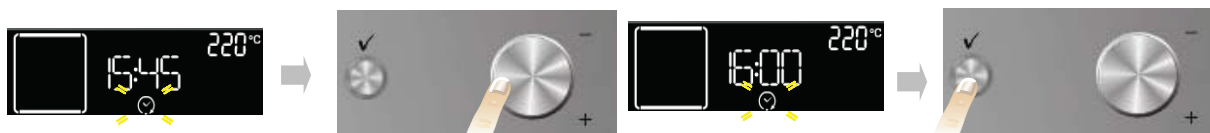
DEFINIÇÃO DA HORA DO FIM DE COZEDURA/INÍCIO ATRASADO

IMPORTANTE: A programação de início atrasado não se encontra disponível para as seguintes funções: **PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO, PÃO/PIZZA, COZEDURA CONVECÇÃO DELICADA.**

NOTA: com esta programação, a temperatura seleccionada é atingida de forma mais gradual, por conseguinte os tempos de cozedura serão um pouco mais longos relativamente aos indicados na tabela de cozedura.

Pode definir a hora de fim de cozedura desejada, atrasando o início do forno até um máximo de 23 horas e 59 minutos a partir da hora actual. Isto só será possível após definir a duração da cozedura.

Após definir a duração da cozedura, no visor surge a hora de fim da cozedura (por exemplo 15:45) e o símbolo pisca.



Para atrasar o fim da cozedura, adiando o início do forno, proceda como se segue:

1. Rode o botão “Navegação” até surgir a hora em que pretende que a cozedura finalize (por exemplo 16:00).
2. Confirme o valor pré-seleccionado com a tecla : Os dois pontos da hora do fim da cozedura piscam, a indicar que a programação foi realizada correctamente.
3. O forno atrasará o início automaticamente de forma a terminar a cozedura à hora pré-definida.

Em qualquer momento, é possível modificar os valores definidos (temperatura, nível do grelhador, tempo de cozedura), utilizando as teclas para retroceder, o botão “Navegação” para modificar os valores e a tecla para confirmar.

INDICAÇÃO DO CALOR RESIDUAL NO INTERIOR DO FORNO



No final de cada cozedura ou ao desligar o forno, se a temperatura no interior do compartimento for superior aos 50°C, no visor surgirá a indicação **HOT**, com a indicação da temperatura actual. Quando o calor residual atingir os 50°C, no visor surgirá novamente a hora actual.

CONTA-MINUTOS



Esta função apenas pode ser utilizada com o forno desligado e é útil, por exemplo, para controlar o tempo de cozedura da massa. O tempo máximo que se pode definir é de 23 horas e 59 minutos.

1. Com o botão “Funções” no zero, rode o botão “Navegação” até visualizar o tempo pretendido.
2. Prima a tecla ✓ para dar início à contagem decrescente. No final do tempo definido, ouve-se um sinal sonoro e no visor surge a indicação “0:00”. Para o interromper, prima a tecla ✓ (no visor surgirá a hora actual).

BLOQUEIO DAS TECLAS (KEY-LOCK)



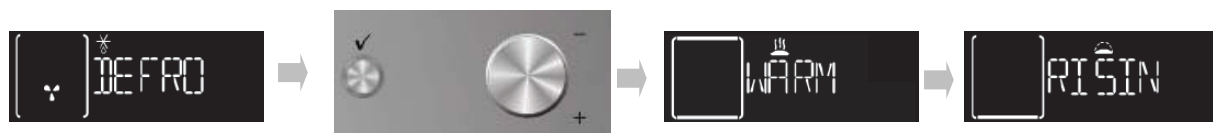
Esta função permite bloquear a utilização das teclas e dos botões no painel de controlo.

Para a activar, prima em simultâneo as teclas ⏮ e ✓ por pelo menos 3 segundos. Se estiver activada, a função das teclas será bloqueada e no visor surge uma chave. Esta função pode ser activada também durante a cozedura. Para a desactivar, repita o procedimento acima indicado. Com o bloqueio do teclado activo, pode desligar o forno rodando o botão para o 0 (zero). Neste caso, porém, deve voltar a definir a função anteriormente seleccionada.

SELECIONAR FUNÇÕES ESPECIAIS

Ao colocar o índice do botão “Funções” em correspondência com o símbolo ☼ acede-se a um submenu que contém três funções especiais.

Para explorar e seleccionar uma função, proceda como se segue:



1. Rode o botão “Funções” para o símbolo ☼: no visor surge “DEFROST” e o símbolo associado a esta função.
2. Rode o botão “Navegação” para percorrer a lista das funções; O nome das mesmas é apresentado em Inglês: DEFROST (descongelação), KEEP WARM (manutenção do calor), RISING (a levedar).
3. Prima a tecla ✓ para confirmar.

ALOIRAR

No final da cozedura, nas funções que o permitem, no visor surge a possibilidade de alourar os alimentos. Só poderá activar esta função caso tenha definido uma duração de cozedura.



Quando o tempo de cozedura chegar ao fim, o visor exhibe: “PRESS ✓ TO BROWN” (premir ✓ para alourar). Se premir a tecla ✓, o forno inicia a fase “alourar” durante 5 minutos. Esta função só pode ser utilizada duas vezes.

SELECÇÃO FUNÇÃO PÃO/PIZZA

Ao colocar o índice do botão “Funções” em correspondência com o símbolo ☼ acede-se a um submenu que contém duas funções automáticas de cozedura para “pão” e “pizza”.

Pão



1. Rode o botão “Funções” para o símbolo ☼: No visor surge “BREAD” (pão) com ao lado a indicação AUTO.
2. Prima ✓ para seleccionar a função.
3. Rode o botão “Navegação” para programar a temperatura pretendida (entre 180°C e 220°C) e confirme com a tecla ✓.
4. Rode o botão “Navegação” para programar a duração da cozedura pretendida e prima ✓ para dar início à cozedura.

Pizza



1. Rode o botão “Funções” para o símbolo : No visor surge “BREAD” (pão). Para seleccionar a função “PIZZA”, proceda como se segue:
2. Rode o botão “Navegação”: No visor surge “PIZZA”.
3. Prima  para seleccionar a função.
4. Rode o botão “Navegação” para programar a temperatura pretendida (entre 220°C e 250°C) e confirme com a tecla .
5. Rode o botão “Navegação” para programar a duração da cozedura pretendida e prima  para dar início à cozedura.

DEFINIÇÕES

Ao colocar o índice do botão “Funções” em correspondência com o símbolo  acede-se a um submenu que contém quatro definições do visor que se podem modificar.

Relógio

Rode o botão “Funções” em correspondência com o símbolo : No visor surge a indicação CLOCK (relógio). Para modificar a hora, consulte o parágrafo anterior (PROGRAMAÇÃO DA HORA ACTUAL).

Eco

Com o modo ECO activo (ON), o visor desliga-se quando o forno estiver em espera ou após 5 minutos do final da cozedura. Para visualizar as informações no visor, prima uma teclas ou rode um boto.

1. Rode o botão “Navegação” até visualizar “ECO”.
2. Prima a tecla  para aceder às definições (ON/OFF).
3. Rode o botão “Navegação” para seleccionar a configuração desejada e confirme com a tecla .

Sinal sonoro

Para activar ou desactivar o sinal sonoro, proceda como se segue:

1. Rode o botão “Navegação” até visualizar “SOUND”.
2. Prima a tecla  para aceder às definições (ON/OFF).
3. Rode o botão “Navegação” para seleccionar a configuração desejada e confirme com a tecla .

Luminosidade

Para modificar a luminosidade do ecrã, proceder como se segue:

1. Rode o botão “Navegação” até visualizar “BRIGHTNESS”.
2. Prima a tecla : Surgirá no visor o número 1.
3. Rode o botão “Navegação” para aumentar ou diminuir a luminosidade e confirme com a tecla .

TABELA DE DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES

BOTÃO DE FUNÇÕES		
0	OFF	Para interromper a cozedura e desligar o forno.
	LÂMPADA	Para ligar/desligar a lâmpada no interior do forno.
 FUNÇÕES ESPECIAIS	 DESCONGELAÇÃO	Para agilizar a descongelação dos alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível central. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície.
	 MANUTENÇÃO DO CALOR	para manter os alimentos quentes e crocantes depois de cozinhados (ex.: carne, fritos, flan). É aconselhável posicionar os alimentos no nível central. A função não se activa se a temperatura da cavidade for superior a 65°C.
	 LEVEDURA	Para obter a fermentação ideal para pastelaria doce ou salgada. Para preservar a qualidade da fermentação, a função não se activa se a temperatura na cavidade for superior a 40°C. Colocar a massa no 2º nível. Não é necessário pré-aquecer o forno.
	CONVENCIONAL	Para cozinhar qualquer tipo de alimento apenas numa calha. Utilize o 3º nível. Para cozinhar pizza, tartes e sobremesas com recheio líquido, utilize o 1º ou 2º nível. Aqueça previamente o forno antes de introduzir os alimentos.
	COZEDURA CONVECÇÃO	Para cozinhar bolos com recheio líquido (doce ou salgado) num único nível. Esta função também pode ser utilizada para cozinhar em dois níveis. Vire os alimentos para obter uma cozedura mais homogénea. Utilize o 3º nível para cozinhar numa única calha, o 1º e 4º para cozinhar em duas calhas. Aqueça previamente o forno antes de introduzir os alimentos.
	COZEDURA CONVECÇÃO DELICADA	Para cozinhar em, no máximo, duas calhas em simultâneo, alimentos que exijam uma temperatura de cozedura média/baixa. A função permite cozinhar delicada e gradualmente em dois níveis sem ter de inverter a posição dos alimentos durante a cozedura. Utilize o 3º nível para cozinhar numa única calha, o 1º e 4º para cozinhar em duas calhas. Aqueça previamente o forno antes de introduzir os alimentos.
	GRELHADOR	Para grelhar costeletas, espetadas, salsichas; gratinar legumes ou tostar pão. Sugere-se que coloque o alimento no 4º ou 5º nível. Para grelhar carne, é aconselhável utilizar uma pingadeira para recolher o líquido da cozedura. Coloque-a no 3º/4º nível, adicionando cerca de meio litro de água. Não é necessário pré-aquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada.
	TURBO GRILL	Para assar pedaços grandes de carne (pernil, rosbife, frango). Coloque os alimentos nos níveis centrais. É aconselhável utilizar uma pingadeira para recolher o líquido da cozedura. Coloque-a no 1º/2º nível, adicionando cerca de meio litro de água. Não é necessário pré-aquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada. Com esta função é possível utilizar espeto, caso o respectivo acessório esteja presente.
	DEFINIÇÕES	Para definir o visor (hora, luminosidade, volume do sinal sonoro, poupança de energia).
	PÃO/PIZZA	Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão e pizza. Esta função possui dois programas pré-definidos. Deverá apenas indicar os valores pedidos (temperatura e tempo) e o forno fará automaticamente a gestão do ciclo de cozedura. Coloque a massa no 2º nível depois de aquecer previamente o forno.
	PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO	Para pré-aquecer o forno rapidamente.

TABELA DE COZEDURA

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível de cozedura (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Tempo (m)	Acessórios
Bolos com levedura		Sim	2 / 3	160-180	30-90	Forma para assar na grelha
	 DELICADO	Sim	1-4	160-180	30-90	Nív. 4: forma para assar na grelha
						Nív. 1: forma para assar na grelha
Tartes recheadas (cheese cake, strudel, tarte de fruta)		Sim	3	160-200	30-85	Pingadeira/tabuleiro para bolos ou forma para assar na grelha
	 DELICADO	Sim	1-4	160-200	35-90	Nív. 4: forma para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura)
						Nív. 1: forma para assar na grelha
Biscoitos/queques		Sim	3	170-180	15-45	Pingadeira/tabuleiro para bolos
	 DELICADO	Sim	1-4	160-170	20-45	Nív. 4: grelha
						Nív. 1: pingadeira/placa para doces
Massa cozida para pães		Sim	3	180-200	30-40	Pingadeira/tabuleiro para bolos
	 DELICADO	Sim	1-4	180-190	35-45	Nív. 4: tabuleiro de assar na grelha
						Nív. 1: pingadeira/placa para doces
Merengue		Sim	3	90	110-150	Pingadeira/tabuleiro para bolos
	 DELICADO	Sim	1-4	90	130-150	Nív. 4: tabuleiro de assar na grelha
						Nív. 1: pingadeira/placa para doces
Pão/Pizza/Pãezinhos		Sim	1 / 2	190-250	15-50	Pingadeira/tabuleiro para bolos
	 DELICADO	Sim	1-4	190-250	20-50	Nív. 4: forma para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura)
						Nív. 1: pingadeira/placa para doces
Pão	 (Pão)	Sim	2	180-220	30-50	Pingadeira/tabuleiro para bolos ou grelha
Pizza	 (Pizza)	Sim	2	220-250	15-30	Pingadeira/tabuleiro para bolos

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível de cozedura (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Tempo (m)	Acessórios
Pizza congelada		Sim	3	250	10-15	Nív. 3: Pingadeira/ tabuleiro para bolos ou grelha
		Sim	1-4	250	10-20	Nív. 4: forma para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura)
						Nív. 1: pingadeira/placa para doces
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	3	180-190	40-55	Forma para assar na grelha
		Sim	1-4	180-190	40-55	Nív. 4: forma para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura)
						Nív. 1: forma para assar na grelha
Vols-au-vent/Salgadinhos de massa folhada		Sim	3	190-200	20-30	Pingadeira/tabuleiro para bolos
	 DELICADO	Sim	1-4	180-190	20-40	Nív. 4: tabuleiro de assar na grelha
						Nív. 1: pingadeira/placa para doces
Lasanha/Massa no forno/ Cannellones/Flan		Sim	3	190-200	45-55	Tabuleiro de assar na grelha
Borrego/vitela/vaca/ porco 1 kg		Sim	3	190-200	80-110	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Frango/coelho/pato 1 kg		Sim	3	200-230	50-100	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Peru/ganso 3 kg		Sim	2	190-200	80-130	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Peixe no forno/em cartucho de papel (filete, inteiro)		Sim	3	180-200	40-60	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Legumes recheados (tomates, courgettes, beringelas)		Sim	2	180-200	50-60	Tabuleiro de assar na grelha
Pão tostado		-	5	3 (Alto)	3-6	Grelha
Filetes/postas de peixe		-	4	2 (Médio)	20-30	Nív. 4: grelha (vire a meio da cozedura)
					20-30	Nív. 3: pingadeira com água
Salsichas/espetadas/ costeletas/hambúrgueres		-	5	2 (Médio) - 3 (Alto)	15-30	Nív. 5: grelha (vire a meio da cozedura)
						Nív. 4: pingadeira com água
Frango assado 1-1,3 kg		-	2	2 (Médio)	55-70	Nív. 2: grelha (vire a meio da cozedura)
		-	2	3 (Alto)	60-80	Nív. 2: espeto
Rosbife mal passado 1 kg		-	3	2 (Médio)	35-45	Tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário)

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível de cozedura (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Tempo (m)	Acessórios
Perna de borrego/pernis		-	3	2 (Médio)	60-90	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário)
Batatas assadas		-	3	2 (Médio)	45-55	Pingadeira/tabuleiro para bolos (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário)
Gratinado de legumes		-	3	3 (Alto)	10-15	Tabuleiro de assar na grelha
Lasanha e Carne		Sim	1-4	200	50-100*	Nív. 4: tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário)
						Nív. 1: pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Carne e Batatas		Sim	1-4	200	45-100*	Nív. 4: tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário)
						Nív. 1: pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Peixe e Legumes	 DELICADO	Sim	1-4	180	30-50*	Nív. 4: tabuleiro de assar na grelha
						Nív. 1: pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha

* O tempo de cozedura exibido inicialmente é meramente indicativo. Os alimentos são retirados em diferentes alturas, segundo o gosto pessoal.

Tabela de receitas testadas (em conformidade com a norma IEC IEC 50304/60350:2009-03 e DIN 3360-12:07:07)

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo (m)	Acessórios e notas
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Biscoitos (Shortbread)		Sim	3	170	15-25	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-4	160	25-35	Nív. 4: tabuleiro para bolos (inverta os níveis a meio da cozedura) Nív. 1: pingadeira
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Pequenos doces (Small cakes)		Sim	3	170	20-30	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-4	160	20-30	Nív. 4: tabuleiro para bolos (inverta os níveis a meio da cozedura) Nív. 1: pingadeira
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Pão-de-ló sem gordura (Fatless sponge cake)		Sim	2	170	30-40	Forma para assar na grelha
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
2 tartes de maçã (Two apple pies)		Sim	2 / 3	185	55-75	Forma para assar na grelha
		Sim	1-4	175	75-95	Nív. 4: forma para assar na grelha (inverta os níveis a meio da cozedura) Nív. 1: forma para assar na grelha
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Tostas (Toast)**		-	5	Alto	3-6	Grelha
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Hambúrgueres (Burgers)**		-	5	Alto	18-30	Nív. 5: grelha (vire a meio da cozedura)
						Nív. 4: pingadeira com água
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tarte de maçã, tarte no tabuleiro de assar (Apple cake, yeast tray cake)		Sim	3	180	30-40	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-4	160	50-60	Nív. 4: tabuleiro para bolos (inverta os níveis a meio da cozedura) Nív. 1: pingadeira
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Lombo assado (Roast pork)		-	3	190	150-170	Nív. 3: grelha Nív. 2: pingadeira com água (encher totalmente quando necessário)
DIN 3360-12:07 anexo C						
Bolo achatado (Flat cake)		Sim	3	170	35-45	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-4	160	40-50	Nív. 4: tabuleiro para bolos (inverta os níveis a meio da cozedura) Nív. 1: pingadeira

A tabela de cozedura sugere as funções e as temperatura ideais para obter os melhores resultados para cada tipo de receita. Caso pretenda realizar uma cozedura convecção num único nível, sugere-se que utilize a terceira calha e a mesma temperatura sugerida para a função “COZEDURA CONVECÇÃO” em mais níveis.

** Para grelhar, sugere-se que deixe 3-4 cm livres do rebordo frontal da grelha para facilitar a extracção.

As indicações na tabela são sem a utilização das prateleiras deslizantes.

Classe de eficiência energética (segundo a norma EN50304)
Para realizar os testes, utilize a tabela dedicada.

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO 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 calhas 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 mais baixos recomendados 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 caçarolas e acessórios em pirex ou em cerâmica, mas lembre-se de que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores. Para obter os melhores resultados, siga cuidadosamente os conselhos fornecidos na tabela de cozedura relativamente à selecção dos acessórios (fornecidos) a colocar nas diversas calhas.

Cozinhar diferentes alimentos em simultâneo

A função “COZEDURA CONVECÇÃO DELICADA”, permite cozinhar em simultâneo diferentes alimentos (por exemplo: peixe e legumes), que requerem a mesma temperatura, em calhas diferentes. Retire os alimentos que necessitam 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 numa única calha. Utilize formas para bolos metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida. Para cozinhar em diversas calhas, selecione a função de ar forçado e disponha as formas para bolos nas grelhas, 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 antiaderente, 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 (cheese cake ou tartes de frutas) utilize a função “COZEDURA CONVECÇÃO”. Se a base do bolo ficar mal cozida, baixe a calha 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 pirex adequado ao tamanho do pedaço de carne a cozinhar. No caso de assados coloque, de preferência, caldo no fundo da travessa 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, selecione 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, 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 uma pingadeira com meio litro de água directamente por baixo da grelha onde está posicionada a carne. Encha totalmente sempre que necessário.

Espeto

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 a formação de fumos e recolher os sucos da cozedura, é aconselhável colocar uma pingadeira 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 levedura

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.

Printed in Italy
04/2011

5019 310 01259



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA