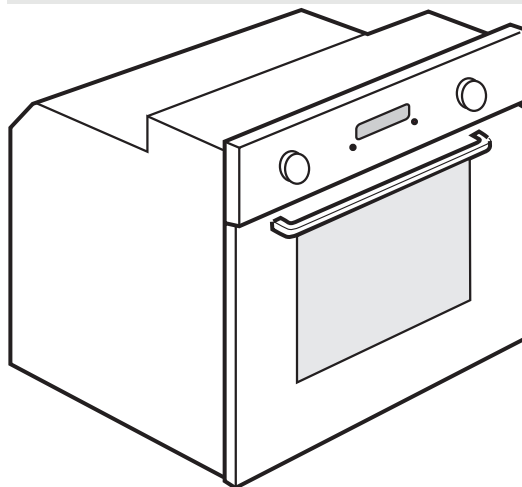


(Τοποθετήστε την ετικέτα της εγγύησης εδώ)  
(Applicare l'adesivo della garanzia qui)  
(Aplicar a etiqueta da garantia aqui)  
(Coloque aquí la etiqueta de la garantía)

**SERVICE**



0000 000 00000



**GR**

**Εγχειρίδιο χρήσης και συντήρησης**

**IT**

**Manuale d'uso e manutenzione**

**PT**

**Manual de utilização e manutenção**

**ES**


**Manual de uso y mantenimiento**

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Οι οδηγίες αυτές είναι διαθέσιμες και στο δικτυακό τόπο: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **Η ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΣΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΑΛΛΩΝ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ**

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

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

#### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ**

Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, εάν δεν αποφευχθεί, θα προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό.

#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό.

Όλα τα μηνύματα σχετικά με την ασφάλεια υποδεικνύουν πιθανούς κινδύνους και περιλαμβάνουν οδηγίες για τη μείωση του κινδύνου τραυματισμού, βλάβης ή ηλεκτροπληξίας λόγω εσφαλμένης χρήσης της συσκευής. Τηρήστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες:

- Χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια για κάθε εργασία αφαίρεσης συσκευασίας και εγκατάστασης.
- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από την τροφοδοσία πριν από κάθε εργασία εγκατάστασης.
- Η εγκατάσταση και η συντήρηση πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο τεχνικό σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τους τοπικούς κανονισμούς ασφαλείας. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Η αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου, θα πρέπει να γίνει από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Επικοινωνήστε με ένα Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών.
- Η γείωση της συσκευής είναι υποχρεωτική βάσει της νομοθεσίας.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο πρέπει να έχει επαρκές μήκος ώστε να είναι δυνατή η σύνδεση της εντοιχισμένης συσκευής στην πρίζα.
- Για να διασφαλιστεί η συμμόρφωση με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας, η εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστη απόσταση 3 χλστ. μεταξύ των επαφών.
- Μην χρησιμοποιείτε πολύπριζα αν ο φούρνος διαθέτει βύσμα.
- Μην χρησιμοποιείτε καλώδια προέκτασης.
- Μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
- Αν η επαγωγική επιφάνεια ραγίσει, μην την χρησιμοποιήσετε και απενεργοποιήστε τη συσκευή έτσι ώστε να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας (μόνο για μοντέλα με επαγωγική λειτουργία).
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με οποιαδήποτε βρεγμένα μέρη του σώματος και μην την χρησιμοποιείτε όταν είστε ξυπόλητοι.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για χρήση ως οικιακή συσκευή ψησίματος φαγητού. Δεν επιτρέπεται οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ.: θέρμανση χώρου). Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ακατάλληλη χρήση ή εσφαλμένη ρύθμιση των χειριστηρίων.

- Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να είστε προσεκτικοί, ώστε να αποφεύγετε τυχόν επαφή με τις αντιστάσεις στο εσωτερικό του φούρνου.
- Τα νήπια (0-3 ετών) και μικρά παιδιά (3-8 ετών) δεν πρέπει να πλησιάζουν παρά μόνο εάν βρίσκονται υπό συνεχή επιτήρηση.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης της συσκευής, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
- Κατά τη διάρκεια και μετά τη χρήση, μην αγγίζετε τις αντιστάσεις της συσκευής γιατί μπορεί να προκληθούν εγκαύματα. Η συσκευή δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με πανιά ή άλλα εύφλεκτα υλικά μέχρι να κρυώσουν πλήρως όλα τα εξαρτήματά της.
- Στο τέλος του μαγειρέματος, προσέχετε κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής και αφήστε το ζεστό αέρα ή τους ατμούς να εξέλθουν σταδιακά πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο. Όταν είναι κλειστή η πόρτα της συσκευής, βγαίνει ζεστός αέρας από το άνοιγμα που βρίσκεται επάνω από τον πίνακα ελέγχου. Μην φράζετε τα ανοίγματα εξαερισμού.
- Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για την αφαίρεση σκευών και αξεσουάρ, φροντίζοντας να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά μέσα ή κοντά στη συσκευή: Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς σε περίπτωση τυχαίας ενεργοποίησης της συσκευής.
- Μην θερμαίνετε και μην ψήνετε φαγητά σε κλειστά βάζα ή δοχεία στη συσκευή. Η πίεση που συσσωρεύεται στο εσωτερικό μπορεί να προκαλέσει έκρηξη του βάζου και να προκαλέσει ζημιές στη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε δοχεία που είναι κατασκευασμένα από συνθετικά υλικά.
- Τα λίπη και τα λάδια αναφλέγονται εύκολα όταν υπερθερμανθούν. Να είστε πάντα σε ετοιμότητα όταν ψήνετε φαγητά πλούσια σε λίπη και λάδια.
- Μην αφήνετε ποτέ αφύλακτη τη συσκευή κατά την αποξήρανση τροφίμων.
- Εάν χρησιμοποιήσετε αλκοολούχα ποτά στο ψήσιμο (π.χ. ρούμι, κονιάκ, κρασί), θυμηθείτε ότι το αλκοόλ εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες. Κατά συνέπεια υπάρχει κίνδυνος οι ατμοί που απελευθερώνονται από το αλκοόλ να αναφλεγούν όταν έρθουν σε επαφή με την ηλεκτρική αντίσταση.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ατμοκαθαριστή.
- Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης. Εάν υπάρχει μεγάλη συσσώρευση υπολειμμάτων, πρέπει να τα αφαιρέσετε από το φούρνο πριν από την έναρξη του κύκλου καθαρισμού (μόνο για φούρνο με λειτουργία πυρόλυσης).
- Να χρησιμοποιείτε μόνο το θερμόμετρο που συνιστάται για αυτό το φούρνο.
- Μην χρησιμοποιείτε σκληρά, αποξεστικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το κρύσταλλο στην πόρτα του φούρνου. Κάτι τέτοιο μπορεί να ξύσει την επιφάνεια, που με τη σειρά του πιθανώς να προκαλέσει θραύση του κρυστάλλου.

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε το φως, προκειμένου να αποφευχθεί η πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο για να καλύψετε το φαγητό στο μαγειρικό σκεύος (μόνο για φούρνους με τους οποίους παρέχεται το μαγειρικό σκεύος).

### **Απόρριψη ηλεκτρικών οικιακών συσκευών**

- Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί από ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά. Απορρίψτε σύμφωνα με τους κανονισμούς των τοπικών αρχών. Πριν από την απόρριψη, κόψτε το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση των ηλεκτρικών οικιακών συσκευών, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία συλλογής οικιακών αποβλήτων ή το κατάστημα από όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν.

## **ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ**

Αφού βγάλετε το φούρνο από τη συσκευασία του, βεβαιωθείτε πως δεν έχει υποστεί ζημιές κατά τη μεταφορά και πως η πόρτα του κλείνει σωστά. Εάν παρουσιαστεί κάποιο πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το πλησιέστερο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. Για να μην προκληθούν ζημιές, αφαιρέστε το φούρνο από την αφρώδη βάση πολυστυρενίου μόνο τη στιγμή της εγκατάστασης.

### **ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΕΠΙΠΛΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ**

- Τα έπιπλα που έρχονται σε επαφή με το φούρνο πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα (ελάχ. 90 °C).
- Εκτελέστε όλες τις εργασίες κοπής του επίπλου πριν να τοποθετήσετε το φούρνο στο περιβλήμα και αφαιρέστε προσεκτικά όλα τα ροκανίδια και τα πριονίδια.
- Μετά την εγκατάσταση, δεν θα πρέπει να υπάρχει πλέον πρόσβαση στο κάτω μέρος του φούρνου.
- Για τη σωστή λειτουργία της συσκευής, μην φράζετε το ελάχιστο κενό ανάμεσα στην επιφάνεια εργασίας και το επάνω άκρο του φούρνου.

### **ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ**

Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα στοιχείων της συσκευής είναι ίδια με την τάση της κεντρικής ηλεκτρικής παροχής. Η πινακίδα στοιχείων βρίσκεται στο μπροστινό άκρο του φούρνου (φαίνεται με την πόρτα ανοικτή).

- Η αντικατάσταση καλωδίου τροφοδοσίας (τύπου H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) πρέπει να πραγματοποιείται από έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Επικοινωνήστε με ένα Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών.

### **ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ**

#### **Πριν από τη χρήση:**

- Αφαιρέστε τα προστατευτικά κομμάτια από χαρτόνι, την προστατευτική μεμβράνη και τις αυτοκόλλητες ετικέτες από τα αξεσουάρ.
- Αφαιρέστε τα αξεσουάρ από το φούρνο και ζεστανέτε τον στους 200° για περίπου μία ώρα ώστε να εξαλείψετε την οσμή και τις αναθυμιάσεις από τα μονωτικά υλικά και το προστατευτικό γράσο. **Κατά τη διάρκεια της χρήσης:**
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα επάνω στην πόρτα γιατί μπορεί να προκαλέσουν ζημιές.
- Μην κρατείστε από την πόρτα και μην κρεμάτε αντικείμενα από τη λαβή.
- Μην καλύπτετε το εσωτερικό τμήμα του φούρνου με αλουμινόχαρτο.
- Μην ρίχνετε νερό στο εσωτερικό του φούρνου όταν είναι ζεστός. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επικάλυψη.
- Μη σέρτετε σκέυη ή ταϊνιά στο κάτω μέρος του φούρνου, καθώς έτσι μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επιτόρωση.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ηλεκτρικά καλώδια άλλων συσκευών δεν έρχονται σε επαφή με τα ζεστά μέρη του φούρνου και ότι δεν παγιδεύονται στην πόρτα.
- Μην εκθέτετε το φούρνο σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες.


## **ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ**



### **Απόρριψη των υλικών συσκευασίας**

Τα υλικά της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και φέρουν το σήμα της ανακύκλωσης (♻️). Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει συνεπώς να απορρίπτονται με σύνεση και σε πλήρη συμμόρφωση με τους κατά τόπους κανονισμούς που διέπουν τη διάθεση αποβλήτων.

### **Απόρριψη του προϊόντος**

- Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).
- Η σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος συμβάλλει στην αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία που θα μπορούσαν να προκληθούν λόγω ακατάλληλου χειρισμού των αποβλήτων του συγκεκριμένου προϊόντος.
- Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν ή στα έγγραφα που το συνοδεύουν υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόρριμμα. Αντί γι' αυτό, θα πρέπει να παραδοθεί στο κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.

### **Συμβουλές για οικονομία ρεύματος**

- Προθερμάνετε το φούρνο μόνο εάν καθορίζεται στον πίνακα μαγειρέματος ή στη συνταγή σας.
- Χρησιμοποιείτε φόρμες με σκουρόχρωμο βερνίκι ή εμαγιέ επειδή απορροφούν πολύ καλύτερα τη θερμότητα.
- Σβήστε το φούρνο 10 με 15 λεπτά πριν από τον καθορισμένο χρόνο ψήσιματος. Τα φαγητά που απαιτούν παρατεταμένο ψήσιμο θα συνεχίσουν να ψήνονται ακόμα και μετά το σβήσιμο του φούρνου.

## **ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ**



- Αυτό ο φούρνος, ο οποίος προορίζεται για να έρχεται σε επαφή με τρόφιμα, συμμορφώνεται με την Ευρωπαϊκή Οδηγία (CE 1935/2004 και έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και πωλείται σε συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ασφαλείας της οδηγίας περί «χαμηλής τάσης» 2006/95/ΕΚ (η οποία αντικαθιστά την 73/23/ΕΟΚ και τις τροποποιήσεις της) και τις απαιτήσεις προστασίας της οδηγίας περί «ΗΜΣ» 2004/108/ΕΚ.
- Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις οικολογικής σχεδίασης των ευρωπαϊκών κανονισμών υπ' αριθ. 65/2014 και υπ' αριθ. 66/2014 σύμφωνα με το ευρωπαϊκό πρότυπο EN 60350-1.

## ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

### **Ο φούρνος δεν λειτουργεί:**

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

### **Δεν ανοίγει η πόρτα:**

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

### **Ο ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης δεν λειτουργεί:**

- Εάν στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα " F " και ένας αριθμός, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. Σε αυτήν την περίπτωση, αναφέρετε τον αριθμό που ακολουθεί το γράμμα " F ".

### **Η οθόνη εμφανίζει ασαφές κείμενο και φαίνεται να είναι σπασμένη**

- Άλλο σεν γλώσσας. - Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών.

## ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

### **Πριν επικοινωνήσετε με το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης:**

1. Επιχειρήστε να επιλύσετε μόνοι σας το πρόβλημα με τη βοήθεια των συστάσεων που παρέχονται στον «Οδηγό αντιμετώπισης βλαβών».
2. Σβήστε και ανάψτε ξανά τη συσκευή για να δείτε εάν η βλάβη παραμένει.

### **Εάν η βλάβη εξακολουθεί να εμφανίζεται μετά τους παραπάνω ελέγχους, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.**

Παρακαλούμε να παρέχετε:

- μια σύντομη περιγραφή της βλάβης
- τον τύπο και το ακριβές μοντέλο της συσκευής
- τον αριθμό σέρβις (ο κωδικός μετά την ένδειξη Service στην πινακίδα χαρακτηριστικών), στη δεξιά εσωτερική πλευρά του θαλάμου (φαίνεται με την πόρτα ανοιχτή).  
Ο αριθμός σέρβις αναφέρεται επίσης στο βιβλιαράκι εγγύησης
- Την πλήρη διεύθυνσή σας

**SERVICE**



0000 000 00000

- τον αριθμό τηλεφώνου σας.

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

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ



### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

- Μην χρησιμοποιείτε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.
- Καθαρίζετε το φούρνο μόνο όταν είναι κρύος.
- Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας πριν από το σέρβις.

### **Εξωτερικές επιφάνειες φούρνου**

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τη συσκευή, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί από μικροΐνες.

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

### **Εσωτερικές επιφάνειες φούρνου**

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά σφουγγαράκια ή μεταλλικές ξύστρες ή συρμάτινα σφουγγαράκια. Με την πάροδο του χρόνου, αυτά μπορούν να καταστρέψουν τις εμαγιέ επιφάνειες και το κρύσταλλο της πόρτας του φούρνου.

- Μετά από κάθε χρήση, αφήνετε το φούρνο να κρῳώσει και, στη συνέχεια, καθαρίζετε τον κατά προτίμηση όσο είναι ακόμη ζεστός, ώστε να αφαιρέσετε τη συσσώρευση ακαθαρσιών και λεκέδων που δημιουργούν τα υπολείμματα φαγητών (π.χ. φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη).
  - Χρησιμοποιείτε ειδικά καθαριστικά φούρνου και ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή κατά γράμμα.
  - Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό. Η πόρτα του φούρνου μπορεί να αφαιρεθεί για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός (ανατρέξτε στην ενότητα ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ).
  - Η επάνω αντίσταση του γκριλ (ανατρέξτε στην ενότητα ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ) μπορεί να χαμηλώσει (μόνο σε ορισμένα μοντέλα) για να καθαριστεί το επάνω μέρος του φούρνου.
- Σημείωση:** Κατά το παρατεταμένο ψήσιμο φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό (π.χ. πίτσα, λαχανικά κλπ.), μπορεί να σχηματιστούν υδρατμοί στο εσωτερικό της πόρτας και γύρω από το λάστιχο. Σκουπίζετε το εσωτερικό της πόρτας με ένα πανί ή ένα σφουγγάρι όταν κρῳώσει ο φούρνος.

### **Αξεσουάρ:**

- Βουτήξτε τα αξεσουάρ σε νερό με απορρυπαντικό για πιάτα αμέσως μετά τη χρήση, χρησιμοποιώντας γάντια για να τα πιάσετε εάν είναι ακόμη ζεστά.
- Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

## **Καθαρισμός του πίσω τοιχώματος και των καταλυτικών πλαϊνών πλαισίων του φούρνου (εάν υπάρχουν):**

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Μη χρησιμοποιήσετε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά, χοντρές βούρτσες, ξύστρες για πουρί ή σπρέι φούρνου που μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην καταλυτική επιφάνεια και να καταστρέψουν τις ιδιότητες αυτόματου καθαρισμού της.

- Θέστε το φούρνο σε λειτουργία ενώ είναι κενός με τη λειτουργία υποβοήθησης ανεμιστήρα στους 200 °C για περίπου μία ώρα
- Στη συνέχεια, αφίστε τη συσκευή να κρυώσει πριν αφαιρέσετε τα κατάλοιπα τροφίμων με ένα σφουγγάρι.

## **ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**



### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

- Χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια.
- Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος πριν εκτελέσετε τις παρακάτω εργασίες.
- Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας πριν από το σέρβις.

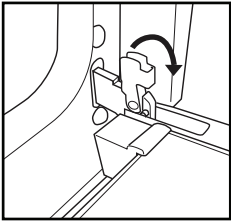
### **ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ**

**Για να αφαιρέσετε την πόρτα:**

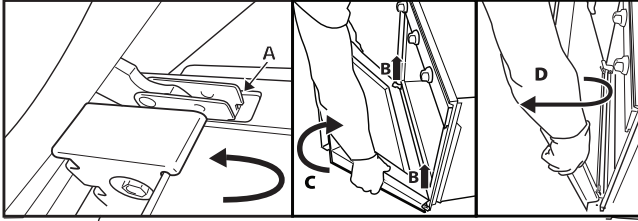
1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
2. Ανασηκώστε τα μάνδαλα και πιέστε τα προς τα εμπρός μέχρι τέρμα (εικ. 1).
3. Κλείστε την πόρτα όσο γίνεται (Α), ανασηκώστε την (Β) και γυρίστε την (C) μέχρι να αποδεσμευτεί (εικ. 2).

**Για να τοποθετήσετε ξανά την πόρτα:**

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



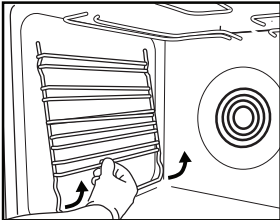
Εικ. 1



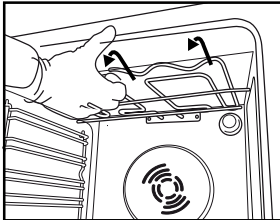
Εικ. 2

### **ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΤΗΣ ΕΠΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗΣ (ΜΟΝΟ ΣΕ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ)**

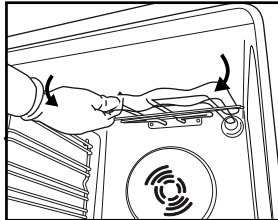
1. Αφαιρέστε τις πλαϊνές σχάρες συγκράτησης αξεσουάρ (Εικ. 3).
2. Τραβήξτε την αντίσταση ελαφρώς προς τα έξω (εικ. 4) και χαμηλώστε την (εικ. 5).
3. Για να επαναφέρετε την αντίσταση στη θέση της, ανασηκώστε την τραβώντας την ελαφρώς προς τη μεριά σας και βεβαιωθείτε ότι κάθεται πάνω στα πλευρικά στηρίγματα.



Εικ. 3



Εικ. 4

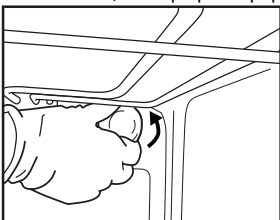


Εικ. 5

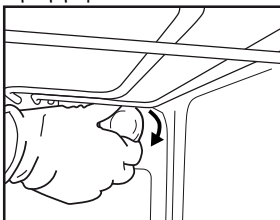
### **ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΛΑΜΠΑΣ**

**Για να αντικαταστήσετε την πίσω λάμπα (εάν υπάρχει):**

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



Εικ. 6



Εικ. 7

### Σημείωση:

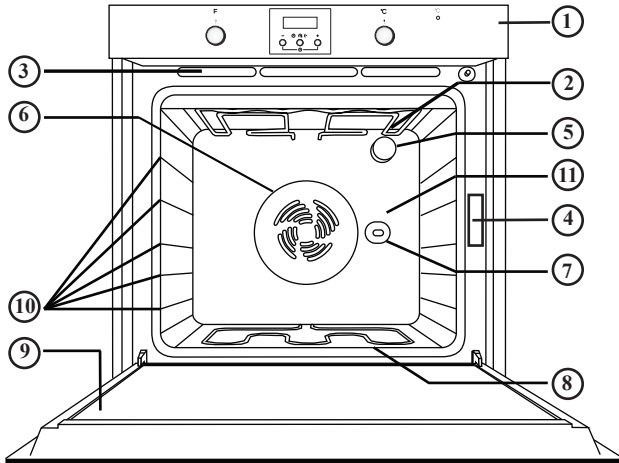
- Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες πυράκτωσης 25-40W/230V τύπου E-14, T300 °C ή λαμπτήρες αλογόνου 20-40W/230 V τύπου G9, T300 °C (ανάλογα με το μοντέλο).
- Η λάμπα που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένη για ηλεκτρικές συσκευές και δεν είναι κατάλληλη για οικιακές χρήσεις φωτισμού χώρου [Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 244/2009 της Επιτροπής].
- Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.

### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

- Εάν χρησιμοποιείτε λάμπες αλογόνου, μην τις αγγίζετε με γυμνά χέρια καθώς τα δακτυλικά αποτυπώματα μπορούν να τους προκαλέσουν ζημιά.
- Μην ανάβετε το φούρνο χωρίς το κάλυμμα της λάμπας τοποθετημένο.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ, ΑΝΑΤΡΕΞΕ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΡΑΦΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



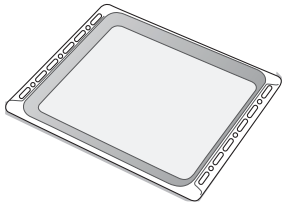
1. Πίνακας ελέγχου
2. Επάνω αντίσταση/γκριλ
3. Σύστημα ψύξης (εάν υπάρχει)
4. Πινακίδα στοιχείων (δεν πρέπει να αφαιρεθεί)
5. Φως
6. Σύστημα αερισμού ψησίματος (εάν υπάρχει)
7. Σούβλα (εάν υπάρχει)
8. Κάτω αντίσταση (δεν φαίνεται)
9. Πόρτα
10. Θέσεις για ράφια
11. Πίσω τοίχωμα

### Σημείωση:

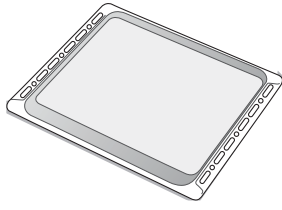
- Στο τέλος του ψησίματος και μετά το σβήσιμο του φούρνου, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί για λίγο.
- Το προϊόν σας ενδέχεται να διαφέρει ελαφρώς από αυτό της εικόνας.

## ΣΥΜΒΑΤΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

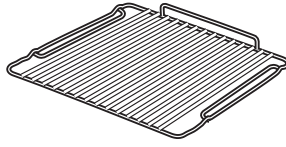
(για τα αξεσουάρ που παρέχονται με το φούρνο, ανατρέξτε στο τεχνικό δελτίο)



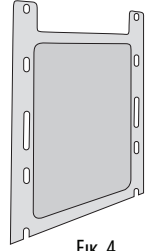
Εικ. 1



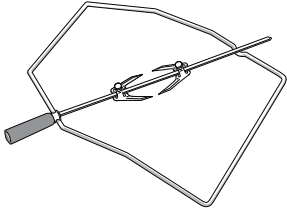
Εικ. 2



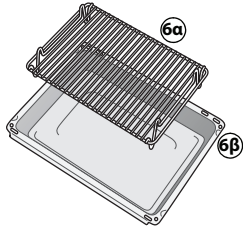
Εικ. 3



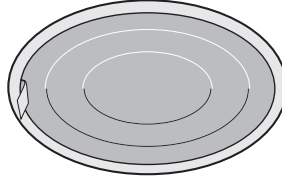
Εικ. 4



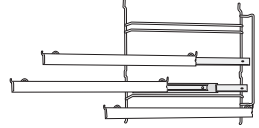
Εικ. 5



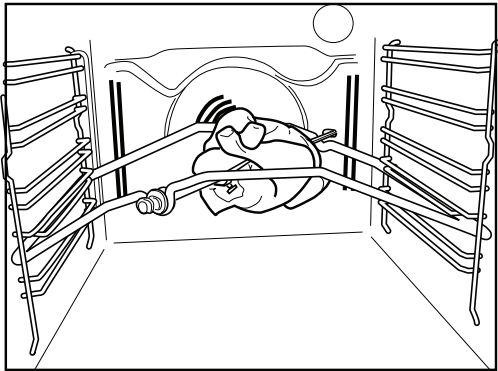
Εικ. 6



Εικ. 7



Εικ. 8



Εικ. 9

### **Βαθύ ταψί (Εικ. 1)**

Για τη συλλογή λιπών και κομματιών φαγητού όταν τοποθετηθεί κάτω από τη σχάρα ή ως πιάτο για το μαγείρεμα κρεάτων, κοτόπουλου και ψαριών κ.λπ, με ή χωρίς λαχανικά. Ρίξτε λίγο νερό στο βαθύ ταψί για να αποφύγετε τυχόν πιτσίλισμα από λίπος και καπνούς.

### **Λαμαρίνα (Εικ. 2)**

Για το ψήσιμο μπισκότων, κέικ και πίτσας.

### **Σχάρα (Εικ. 3)**

Για το ψήσιμο φαγητών στο γκριλ ή ως στήριγμα για κατσαρόλες, φόρμες γλυκών και άλλα δοχεία μαγειρέματος. Μπορεί να τοποθετηθεί σε οποιαδήποτε ελεύθερη θέση. Η σχάρα μπορεί να τοποθετηθεί με την κυρτή επιφάνειά της προς τα πάνω ή προς τα κάτω.

### **Καταλυτικά πλαϊνά πλαίσια (Εικ. 4)**

Αυτά τα πλαίσια έχουν μια ειδική εμαγιέ επίστρωση μικροπόρων που απορροφάει τα πιτσίλισματα λίπους. Συνιστάται να εκτελείται ένας αυτόματος κύκλος καθαρισμού μετά το ψήσιμο ιδιαίτερα λιπαρών φαγητών (βλ. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ). **Σούβλα (Εικ. 5)**

Χρησιμοποιήστε τη σούβλα όπως υποδεικνύεται στην Εικ. 9. Ανατρέξτε επίσης στην ενότητα «Συνιστώμενη χρήση και συμβουλές» για περισσότερες συμβουλές.

### **Σετ για ψήσιμο στο γκριλ (Εικ. 6)**

Το σετ αποτελείται από μια σχάρα (6α) και ένα εμαγιέ δοχείο (6β). Αυτό το σετ πρέπει να τοποθετείται στη σχάρα (3) και να χρησιμοποιείται με τη λειτουργία Γκριλ.

### **Φίλτρο για λίπη (Εικ. 7)**

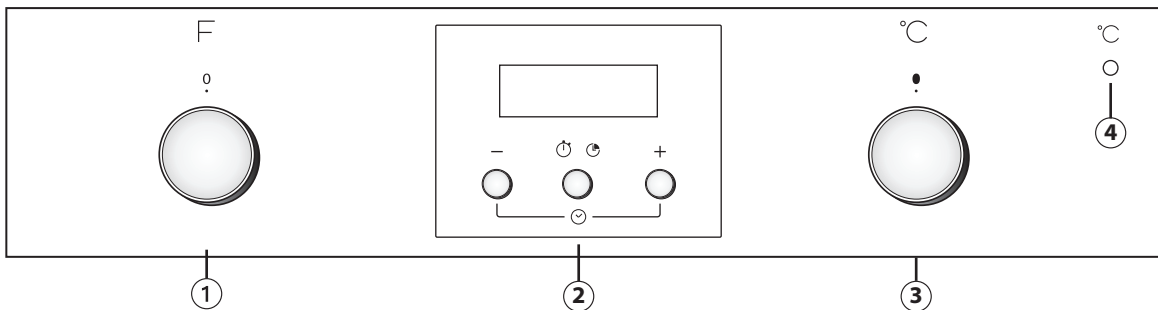
Για χρήση **μόνο** όταν ψήνετε πολύ λιπαρά φαγητά. Στερεώστε το στο πίσω τοίχωμα του θαλάμου, απέναντι από τον ανεμιστήρα. Μπορεί να πλυθεί σε πλυντήριο πιάτων ενώ δεν πρέπει να χρησιμοποιείται στο ψήσιμο με αέρα.

### **Κινητά ράφια (Εικ. 8)**

Σας δίνουν τη δυνατότητα να τραβάτε μέχρι τη μέση τις σχάρες και τα βαθιά ταψιά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Κατάλληλα για όλα τα αξεσουάρ, μπορούν να καθαριστούν σε πλυντήριο πιάτων.



## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



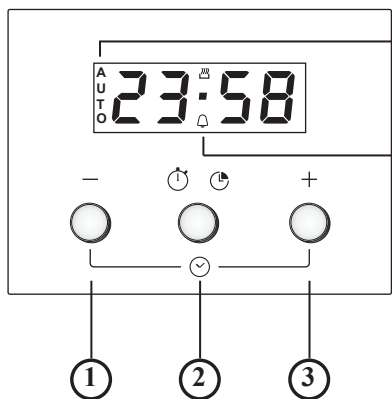
Εάν ο φούρνος σας διαθέτει κουμπιά pop, πιέστε τα στη μέση και θα βγουν προς τα έξω - ανάλογα με το μοντέλο. Το προϊόν σας ενδέχεται να διαφέρει ελαφρώς από αυτό της εικόνας.

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

### ΠΩΣ ΝΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΗΣΕΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

- Περιστρέψτε το κουμπιά επιλογής στην επιθυμητή λειτουργία. Η λάμπα του φούρνου ανάβει.
- Περιστρέψτε το κουμπιά του θερμοστάτη δεξιόστροφα στην απαιτούμενη θερμοκρασία. Η λυχνία led του θερμοστάτη ανάβει και σβήνει ξανά όταν ο φούρνος φτάσει την επιλεγμένη θερμοκρασία. Στο τέλος του μαγειρέματος, περιστρέψτε τα κουμπιά στο "0".

### ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗ



1. Κουμπιά - : Για μείωση της τιμής που εμφανίζεται στην οθόνη
2. Πλήκτρο Για επιλογή των διαφόρων ρυθμίσεων:
  - α. Χρονοδιακόπτης
  - β. Χρόνος ψησίματος
3. Κουμπιά + : Για αύξηση της τιμής που εμφανίζεται στην οθόνη

- A.** Το σύμβολο δείχνει την ενεργοποίηση της λειτουργίας χρονοδιακόπτη
- B.** Το σύμβολο **AUTO** επιβεβαιώνει ότι έγινε η ρύθμιση

### Πρώτη χρήση του φούρνου

Ρύθμιση της ώρας και του τόνου του ηχητικού σήματος.

Μετά τη σύνδεση του φούρνου στην κεντρική ηλεκτρική παροχή, στην οθόνη αναβοσβήνουν οι ενδείξεις **AUTO** και 0.00. Ρυθμίστε την ώρα πατώντας ταυτόχρονα τα κουμπιά - και +: αναβοσβήνει η κεντρική παύλα. Ρυθμίστε την ώρα χρησιμοποιώντας τα κουμπιά + και -. Αφού επιλέξετε την τιμή που θέλετε, πατήστε το μεσαίο κουμπιά. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "top 1". Για να επιλέξετε τον επιθυμητό τόνο, πατήστε το κουμπιά -. Μετά την επιλογή του επιθυμητού τόνου, πατήστε το μεσαίο κουμπιά. Για να αλλάξετε την ώρα, ακολουθήστε τη διαδικασία που περιγράφεται παραπάνω.










### Ρύθμιση χρονοδιακόπτη

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

















### Ρύθμιση χρόνου ψησίματος

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία ψησίματος και τη θερμοκρασία με τα περιστρεφόμενα κουμπιά, πατήστε το μεσαίο κουμπιά: η οθόνη δείχνει 0.00 και αναβοσβήνει το σύμβολο του κουδουνιού. Πατήστε ξανά το μεσαίο κουμπιά: στην οθόνη εμφανίζονται διαδοχικά το **dur** και το 0.00 ενώ το **AUTO** αναβοσβήνει. Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά + και - (η μέγιστη τιμή που μπορεί να προγραμματιστεί είναι 10 ώρες). Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα και η ένδειξη **AUTO** παραμένει αναμμένη ως επιβεβαίωση της ρύθμισης. Για να δείτε τον υπολειπόμενο χρόνο ψησίματος και να τον αλλάξετε αν είναι απαραίτητο, πατήστε το μεσαίο κουμπιά για 2 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια πατήστε το ξανά για δεύτερη φορά. Όταν λήξει ο ρυθμισμένος χρόνος, το σύμβολο σβήνει, ο συναγερμός ηχεί και το σύμβολο **AUTO** αναβοσβήνει στην οθόνη. Πατήστε ένα οποιοδήποτε κουμπιά για να απενεργοποιήσετε το συναγερμό. Επαναφέρετε το διακόπτη λειτουργιών και θερμοκρασίας στο μηδέν και πατήστε το μεσαίο κουμπιά για δύο δευτερόλεπτα ώστε να τερματιστεί το ψήσιμο.



## ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

ΚΟΥΜΠΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ		
	<b>ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ</b>	Για να σταματήσετε το μαγείρεμα και να σβήσετε το φούρνο.
	<b>ΛΑΜΠΑ</b>	Για να ανάψετε ή να σβήσετε το λαμπτήρα του φούρνου.
	<b>ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ</b>	Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι. Χρησιμοποιήστε το 2ο ράφι. Προθερμάνετε το φούρνο στην απαιτούμενη θερμοκρασία. Η λυχνία θερμοστάτη σβήνει όταν ο φούρνος είναι έτοιμος και μπορείτε να τοποθετήσετε σε αυτόν το φαγητό.
	<b>ΞΥΠΝΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ</b>	Για να απομακρύνετε τα υπολείμματα που δημιουργούνται κατά το ψήσιμο με έναν κύκλο χαμηλής θερμοκρασίας. Η συνδυαστική δράση του ειδικού σμάλτου και του νερού που απελευθερώνεται από το πανί από κυτταρίνη κατά τη διάρκεια του κύκλου διευκολύνει την απομάκρυνση των υπολειμμάτων. Ενεργοποιείτε τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι κρύος. Βάλτε 200 ml νερό στο στο κάτω μέρος του φούρνου, στη συνέχεια εκκινήστε τον κύκλο λειτουργίας για 30 λεπτά στους 90 °C. Όταν τελειώσει ο κύκλος, περιμένετε 15 λεπτά πριν ανοίξετε την πόρτα.
	<b>ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΕΡΑ</b>	Για να μαγειρεύετε κρέατα και πίτες με υγρή γέμιση (αλμυρές ή γλυκές) σε μία μόνο σχάρα και πίτσες σε ένα ή δύο σχάρες. Η λειτουργία αυτή παρέχει ένα ομοιόμορφο, χρυσαφένιο και τραγανό μαγείρεμα. Για το ψήσιμο σε δύο επίπεδα, αναστρέψτε τη θέση των τροφών στη μέση του ψησίματος προκειμένου να έχετε ομοιογενές αποτέλεσμα. Χρησιμοποιήστε το 2ο ράφι για ψήσιμο σε ένα μόνο ράφι. Για να μαγειρεύετε σε δύο σχάρες, χρησιμοποιήστε την 1η και την 3η σχάρα. Προθερμάνετε το φούρνο στην επιθυμητή θερμοκρασία και εισάγετε τα τρόφιμα μόλις εμφανιστεί η ένδειξη ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία
	<b>ΓΚΡΙΛ</b>	Για να ψήνετε μπριζόλες, σουβλάκια και λουκάνικα στο γκριλ για να μαγειρεύετε λαχανικά ογκρατέν και να φρυγανίζετε ψωμί. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο 4ο ράφι. Όταν ψήνετε κρέατα στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί για λίπη για να συλλέξετε τους χυμούς του ψησίματος. Τοποθετήστε το φαγητό στο 3ο ράφι προσθέτοντας περίπου μισό λίτρο νερού. Προθερμάνετε το φούρνο για 3-5 λεπτά. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή.
	<b>TURBO GRILL (ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ)</b>	Για να ψήσετε στο γκριλ μεγάλα κομμάτια κρέατος (μούτια, ροσμπίφ, κοτόπουλα). Τοποθετήστε το φαγητό στα μεσαία ράφια. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί για λίπη για να συλλέξετε τους χυμούς του ψησίματος. Τοποθετήστε το φαγητό στο 1ο ή 2ο ράφι προσθέτοντας περίπου μισό λίτρο νερού. Για πιο ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα, συνιστάται να γυρίσετε το κρέας κατά το ψήσιμο. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Κατά το μαγείρεμα, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή. Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη σούβλα, εάν παρέχεται.
	<b>ΑΠΟΨΥΞΗ</b>	Για να επιταχύνετε την απόψυξη των τροφίμων. Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο ράφι. Αφήστε τα τρόφιμα στη συσκευασία τους για να αποψύγουν το στέγνωμα της εξωτερικής επιφάνειάς τους.
	<b>ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ ΤΟΥΡΜΠΟ</b>	Για φαγητά με τραγανή βάση και μαλακό πάνω μέρος. Ιδανικό για το μαγείρεμα κέικ με υγρή γέμιση και χωρίς προμαγειρεμένη βάση (π.χ. τάρτες, κέικακια με γέμιση, κέικ με τυρί ρικότα καθώς και πίτσες με πολλά υλικά) σε μία μόνο σχάρα. Τοποθετήστε το φαγητό στη 2η σχάρα. Προθερμάνετε το φούρνο πριν από το μαγείρεμα. Η λειτουργία αυτή είναι επίσης ιδανική για καταψυγμένα τρόφιμα (π.χ. πίτσες, στρόντζελ, λαζάνια). Ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία του προϊόντος.
	<b>ΞΕΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ</b>	Για να ψήσετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά για τα οποία απαιτείται η ίδια θερμοκρασία ψησίματος σε δύο σχάρες (π.χ. ψάρι, λαχανικά, κέικ). Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ταυτόχρονο ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς τη μετάδοση οσμών από το ένα στο άλλο. Χρησιμοποιήστε το 2° επίπεδο σχάρας για ψήσιμο σε ένα μόνο επίπεδο. Για να μαγειρεύετε σε δύο σχάρες, χρησιμοποιήστε την 1η και την 3η σχάρα μετά την προθέρμανση του φούρνου.
	<b>ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ</b>	Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία μετά το ψήσιμο για ροδοκοκκίνισμα του κάτω μέρος του φαγητού σας. Συνιστάται να τοποθετήσετε το φαγητό στο 1ο/2ο επίπεδο ψησίματος. Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για γρήγορο ψήσιμο λαχανικών και στιφάδο Στην περίπτωση αυτή, χρησιμοποιήστε τη 2η σχάρα. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Ράφι (από κάτω)	Θερμοκρασία. (°C)	Ώρα (λεπτά)	Αξεσουάρ και σημειώσεις
Κέικ που φουσκώνουν		Ναι	2	160-180	35-55	Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα
		Ναι	1-3	150-170	30-90	Ράφι 3: Φόρμα κέικ επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Φόρμα κέικ επάνω σε σχάρα
Πίτες με γέμιση (τσιζκέικ, στρόντελ, μηλόπιτα)		Ναι	2	150-190	30-85	Βαθύ ταψί / Λαμαρίνα ή φόρμα κέικ επάνω σε σχάρα
		Ναι	1-3	150-190	35-90	Ράφι 3: Φόρμα κέικ επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Φόρμα κέικ επάνω σε σχάρα
Μπισκότα / πίτες		Ναι	3	170-180	15-40	Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
		Ναι	1-3	150-175	20-45	Ράφι 3: Σχάρα Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
Σουδάκια		Ναι	3	180	30-40	Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
		Ναι	1-3	170-190	35-45	Ράφι 3: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
Μαρέγκα		Ναι	3	90	120-130	Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
		Ναι	1-3	90	130-150	Ράφι 3: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
Ψωμί / πίτσα / φουκάτσια		Ναι	2	190-250	15-50	Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
		Ναι	1-3	190-250	25-50	Ράφι 3: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	2	250	10-15	Ράφι 2: Ταψί για λίπη/λαμαρίνα ή σχάρα
		Ναι	1-3	250	10-20	Ράφι 3: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
Αλλυμρές πίτες (χορτόπιτα, κικς λορέν)		Ναι	2	175-200	40-50	Φόρμα κέικ επάνω σε σχάρα
		Ναι	1-3	175-190	50-65	Ράφι 3: Φόρμα κέικ επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Φόρμα κέικ επάνω σε σχάρα

Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Ράφι (από κάτω)	Θερμοκρασία (°C)	Ώρα (λεπτά)	Αξεσουάρ και σημειώσεις
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας		Ναι	3	180-200	20-30	Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
		Ναι	1-3	175-200	25-45	Ράφι 3: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
Λαζάνια/Ζυμαρικά φούρνου/ Κανελόνια/Τάρτες		Ναι	2	190-200	40-65	Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Αρνί / μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 κιλό		Ναι	2	190-200	90-110	Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 κιλό		Ναι	2	190-200	65-85	Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Γαλοπούλα / Χήνα 3 κιλά		Ναι	1/2	190-200	140-180	Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	2	180-200	40-60	Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Γεμιστά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	2	175-200	50-60	Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Φρυγανισμένο ψωμί (Toast)		Ναι	4	200	2-5	Σχάρα
Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες		Ναι	4	200	30-40	Ράφι 4: Σχάρα (γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος) Ράφι 3: Ταψί για λίπη με νερό
Λουκάνικα / σουβλάκια-κε- μπάμπ / παϊδάκια / μπιφτέκια χάμπουργκερ		Ναι	4	200	30-50	Ράφι 4: Σχάρα (γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος) Ράφι 3: Ταψί για λίπη με νερό
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 κιλά		-	2	200	55-70	Ράφι 2: Σχάρα (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος αν απαιτείται) Ράφι 1: Ταψί για λίπη με νερό
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 κιλά		-	2	200	60-80	Ράφι 2: Σούβλα (εάν υπάρχει) Ράφι 1: Ταψί για λίπη με νερό
Ροζμπίφ ωμό 1 κιλό		-	2	200	35-50	Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος αν απαιτείται)
Μπούτι αρνίσιο / Κότσι		-	2	200	60-90	Ταψί ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος αν απαιτείται)
Πατάτες φούρνου		-	2	200	45-55	Ταψί/δίσκος (εάν απαιτείται, γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος)
Λαχανικά ογκρατέν		-	2	200	20-30	Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Λαζάνια και κρέας		Ναι	1-3	200	50-100*	Ράφι 3: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα

Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Ράφι (από κάτω)	Θερμοκρασία. (°C)	Ώρα (λεπτά)	Αξεσουάρ και σημειώσεις
Κρέας και πατάτες		Ναι	1-3	200	45-100*	Ράφι 3: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
						Ράφι 1: Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	1-3	175	30-50*	Ράφι 3: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
						Ράφι 1: Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα

Οι χρόνοι που παρουσιάζονται στον πίνακα προορίζονται για μαγείρεμα με τη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης (αν διατίθεται). Οι χρόνοι μαγειρέματος ενδέχεται να διαφέρουν, ανάλογα με τη συνταγή.

**ΣΗΜ.:** τα σύμβολα λειτουργιών ψησίματος μπορεί να είναι λίγο διαφορετικά από την εικόνα.

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

## ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

### Τρόπος ανάγνωσης του πίνακα μαγειρέματος

Ο πίνακας υποδεικνύει την καλύτερη λειτουργία που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε για ένα συγκεκριμένο φαγητό, για ψήσιμο σε ένα ή περισσότερα ράφια ταυτόχρονα. Οι χρόνοι μαγειρέματος ξεκινούν από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (όπου αυτή χρειάζεται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι μαγειρέματος παρέχονται αποκλειστικά για καθοδήγηση και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του αξεσουάρ που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συστασόμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πινέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος. Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε προσεκτικά τις συμβουλές που δίνονται στον πίνακα ψησίματος για την επιλογή των παρεχόμενων αξεσουάρ, τα οποία θα τοποθετήσετε στα διάφορα ράφια.

### Ταυτόχρονο μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών

Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "FORCED AIR" (Εξαναγκασμένος αέρας), μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά τα οποία χρειάζονται την ίδια θερμοκρασία ψησίματος (για παράδειγμα: ψάρι και λαχανικά), χρησιμοποιώντας διαφορετικά ράφια. Αφαιρέστε το φαγητό που απαιτεί μικρότερο χρόνο μαγειρέματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που απαιτεί το μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.

### Γλυκά

- Μαγειρέψτε γλυκά που απαιτούν δεξιοτεχνία με τη συμβατική λειτουργία μόνο σε ένα ράφι. Χρησιμοποιήστε σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και τοποθετήστε τις πάντα στην παρεχόμενη σχάρα. Για να μαγειρέψετε σε περισσότερα από ένα ράφια, επιλέξτε τη λειτουργία εξαναγκασμένου αέρα και τοποθετήστε τις φόρμες γλυκού στα ράφια, γεγονός που θα βοηθήσει τη βέλτιστη κυκλοφορία του θερμού αέρα.
- Για να δείτε εάν έχει ψηθεί ένα αφράτο κέικ, τοποθετήστε μια ξύλινη οδοντογλυφίδα στο κέντρο του. Εάν η οδοντογλυφίδα βγει καθαρή, το κέικ είναι έτοιμο.
- Εάν χρησιμοποιείτε αντικολητικές φόρμες, μη βουτυρώνετε τις άκρες καθώς το κέικ μπορεί να μη φουσκώσει ομοιόμορφα στις άκρες του.
- Εάν το κέικ «βουλιάξει» κατά τη διάρκεια του ψησίματος, την επόμενη φορά χρησιμοποιήστε μικρότερη θερμοκρασία, μειώνοντας ίσως την ποσότητα του υγρού στο μείγμα και αναμιγνύοντας πιο απαλά.
- Για γλυκά με υγρή γέμιση (τσιζ κέικ ή φρουτοπίτες) χρησιμοποιήστε τη λειτουργία "ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΕΡΑ". Εάν η βάση του κέικ είναι υγρή, χαμηλώστε το ράφι και σκουπίστε ψύχουλα ψωμιού ή μπισκότων στη βάση του κέικ πριν προσθέσετε τη γέμιση.

### Κρέας

- Χρησιμοποιήστε οποιοδήποτε τύπο ταψιού φούρνου ή πινέξ που είναι κατάλληλος για το κομμάτι κρέατος που θα μαγειρέψετε. Για ψητά, είναι καλό να προσθέσετε ζωμό στον πάτο του σκεύους και να περιχύνετε το κρέας στη διάρκεια του ψησίματος για καλύτερη γεύση. Όταν είναι έτοιμο το ψητό, αφήστε το στο φούρνο για ακόμη 10 -15 λεπτά ή τυλίξτε το με αλουμινοχαρτό.
- Όταν θέλετε να ψηστεί κρέας στο γκριλ, επιλέξτε κομμάτια με ομοιόμορφο πάχος για ομοιόμορφα αποτελέσματα. Τα πολύ παχιά κομμάτια κρέατος χρειάζονται περισσότερο χρόνο ψησίματος. Για να μην καεί το κρέας εξωτερικά, χαμηλώστε τη σχάρα και διατηρήστε το φαγητό πιο μακριά από το γκριλ. Γυρίστε το κρέας στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος.

Για να μαζέψετε τους χυμούς του ψησίματος, συνιστάται να τοποθετήσετε ένα βαθύ ταψί με μισό λίτρο νερού ακριβώς κάτω από το γκριλ που τοποθετείται το κρέας. Συμπληρώστε νερό όταν χρειαστεί.

### Σούβλα (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

Χρησιμοποιήστε αυτό το αξεσουάρ για ομοιόμορφο ψήσιμο μεγάλων κομματιών κρέατος και πουλερικών. Τοποθετήστε το κρέας στη σούβλα, δέστε το με κλωστή εάν είναι κοτόπουλο και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο πριν εισαγάγετε τη σούβλα στην εσοχή που βρίσκεται στο μπροστινό τοίχωμα του φούρνου και την ακουμπήστε στο αντίστοιχο στηρίγμα. Για να μην δημιουργηθεί καπνός και για να συλλέξετε τους χυμούς του ψησίματος, συνιστάται να τοποθετήσετε στο πρώτο επίπεδο ένα ταψί για λίπη με μισό λίτρο νερού. Η σούβλα έχει μια πλαστική λαβή που πρέπει να αφαιρείται πριν από την έναρξη του ψησίματος και να χρησιμοποιείται στο τέλος του ψησίματος για να αποφεύγονται τυχόν εγκαύματα όταν βγάξετε το φαγητό από το φούρνο.

### Πίτσα

Λαδώστε λίγο τα ταψιά για να έχει τραγανή βάση η πίτσα. Απλώστε τη μοσαρέλα πάνω στην πίτσα όταν έχουν περάσει τα δύο τρίτα του χρόνου ψησίματος.

## ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Queste istruzioni sono disponibili anche sul sito web: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **IMPORTANZA DELLA SICUREZZA PER SÉ E PER GLI ALTRI**

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



Questo è il simbolo di pericolo, che avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza sono preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:



#### **PERICOLO**

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



#### **AVVERTENZA**

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

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

- Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni di disimballaggio e installazione.
- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- Gli interventi di installazione e manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che ciò non sia espressamente indicato nel manuale d'uso.
- L'eventuale sostituzione del cavo di alimentazione deve essere effettuata da un elettricista qualificato. contattare un Servizio Assistenza autorizzato.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da collegare l'apparecchio, una volta posizionato nell'ubicazione definitiva, alla presa di corrente di rete.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple se il forno è dotato di una spina.
- Non utilizzare prolunghe.
- Evitare di tirare il cavo di alimentazione.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- Se la superficie della piastra a induzione è incrinata, non utilizzarla e spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche (solo modelli con funzione di cottura a induzione).
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso come elettrodomestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (ad esempio, il riscaldamento di ambienti). Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi da usi impropri o da errate impostazioni dei comandi.

- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.  
Fare attenzione a non toccare le resistenze.  
Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- L'uso di questo apparecchio da parte di bambini di età superiore agli 8 anni, di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o di persone sprovviste di esperienza e conoscenze adeguate è consentito solo con un'adeguata sorveglianza, o se tali persone siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Durante e dopo l'uso, non toccare le resistenze o le superfici interne dell'apparecchio per evitare possibili ustioni. Evitare il contatto con stoffe o altri materiali infiammabili finché tutti i componenti dell'apparecchio non si siano completamente raffreddati.
- A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore. Quando la porta dell'apparecchio è chiusa, l'aria calda fuoriesce dall'apertura sopra il pannello comandi. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori, facendo attenzione a non toccare le resistenze.
- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze: se l'apparecchio dovesse entrare in funzione inavvertitamente, potrebbe crearsi un rischio d'incendio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scaldare o cucinare alimenti in barattoli o contenitori ermetici. La pressione che si sviluppa all'interno di tali contenitori può causarne l'esplosione, con conseguenti danni all'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiali plastici.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura degli alimenti ricchi di grasso e olio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti.
- Se la cottura degli alimenti prevede l'aggiunta di bevande alcoliche (ad esempio, rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è perciò da escludere che i vapori generati possano infiammarsi entrando in contatto con le resistenze elettriche.
- Non usare pulitrici a getto di vapore.
- Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. Tenere i bambini lontani dal forno durante il ciclo di pirolisi. Rimuovere i residui di alimenti dalla cavità del forno prima del ciclo di pulizia (solo per forni con funzione di pirolisi).
- Utilizzare solo la termosonda consigliata per questo forno.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire la porta in vetro del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie con il rischio di rottura del vetro.

- Per evitare il rischio di scossa elettrica, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina.
- Non coprire con carta di alluminio gli alimenti nel recipiente di cottura (solo forni con recipiente di cottura in dotazione).

### **Smaltimento degli elettrodomestici**

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

## **INSTALLAZIONE**

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

### **PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO**

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono essere resistenti al calore (min 90°C).
- Eseguire tutte le operazioni di taglio del mobile, rimuovendo accuratamente trucioli o residui di segatura, prima di inserire il forno.
- Dopo l'installazione, la base del forno non deve essere più accessibile.
- Per un corretto funzionamento dell'apparecchio, non ostruire lo spazio minimo previsto tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno.

### **COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA**

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

- L'eventuale sostituzione del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) deve essere effettuata da un elettricista qualificato. Contattare un Servizio Assistenza autorizzato.

### **RACCOMANDAZIONI GENERALI**

#### **Prima dell'uso:**

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


#### **Durante l'uso:**

- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta in quanto potrebbero danneggiarla.
- Non aggrapparsi alla porta o appendere oggetti alla maniglia.
- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non versare acqua all'interno del forno caldo; lo smalto potrebbe danneggiarsi.
- Non trascinare sul fondo del forno pentole o tegami per non rovinare lo smalto.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non vadano a toccare le parti calde del forno o a incastrarsi nella porta.
- Non esporre il forno agli agenti atmosferici.


## **CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE**



### **Smaltimento del materiale di imballaggio**

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio (  ). Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali competenti.


### **Smaltimento del prodotto**

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
- Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici generici, ma deve essere conferito presso un punto di raccolta attrezzato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

### **Suggerimenti per il risparmio energetico**

- Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta.
- Usare stampi da forno laccati o smaltati in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo molto più efficiente.
- Spegnerne il forno 10/15 minuti prima del tempo totale di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedano tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere anche con l'apparecchio spento.

## **DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ C E**

- Questo forno, destinato al contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento europeo (  ) n.1935/2004 ed è stato progettato, fabbricato e immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la direttiva 73/23/CEE e successive modifiche) e ai requisiti di protezione della direttiva "Compatibilità elettromagnetica" 2004/108/CE.
- Questo apparecchio soddisfa i requisiti dei regolamenti europei n. 65/2014 e n. 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile, in conformità con la norma europea EN 60350-1.



## GUIDA ALLA RICERCA GUASTI

### Il forno non funziona:

- Verificare che la tensione di rete sia presente e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica.
- Spegner e riaccendere il forno per verificare se il problema persiste.

### La porta è bloccata:

- Spegner e riaccendere il forno per verificare se il problema persiste.
- **Importante:** durante l'operazione di autopulizia, la porta rimane bloccata. Aspettare che si sblocchi automaticamente (vedere il paragrafo "Ciclo di pulizia con pirolisi").

### Il programmatore elettronico non funziona:

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

### Il display visualizza un testo poco chiaro e sembra essere guasto.

- Un'altra lingua impostata -Contatta il Servizio Assistenza Tecnica più vicino.

## SERVIZIO ASSISTENZA

### Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti nella "Guida alla ricerca guasti".
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per verificare se l'inconveniente persiste.

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

Prepararsi a fornire:

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

**SERVICE**



0000 000 00000

- il proprio numero di telefono.

Qualora si rendesse necessaria una riparazione, contattare un **Servizio Assistenza** autorizzato (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

## PULIZIA



**AVVERTENZA**

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

### Esterno del forno

**IMPORTANTE: non usare detersivi corrosivi o abrasivi. Se un tale prodotto dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo subito con un panno umido in microfibra.**

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se sono molto sporche, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per piatti. Asciugare con un panno asciutto.

### Interno del forno

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

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere macchie e incrostazioni (ad esempio, residui di alimenti con un elevato contenuto di zuccheri).
- Usare detersivi specifici per la pulizia del forno e attenersi alle indicazioni del produttore.
- Pulire il vetro della porta con un detersivo liquido specifico. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla (vedere la sezione MANUTENZIONE).
- La resistenza superiore del grill (vedere la sezione MANUTENZIONE) può essere abbassata (solo in alcuni modelli) per facilitare la pulizia della parete superiore del forno.

**N.B.: durante la cottura prolungata di alimenti con elevato contenuto d'acqua (pizza, verdure, ecc.), si può formare della condensa all'interno della porta e sulla guarnizione. A forno freddo, asciugare con un panno o una spugna.**

### Accessori:

- Immergere gli accessori in acqua e detersivo subito dopo l'uso, avendo cura di maneggiarli con guanti da forno se sono ancora caldi.
- I residui di alimenti possono essere eliminati facilmente con una spazzola o una spugna.

### **Pulizia della parete posteriore e dei pannelli laterali catalitici (se in dotazione):**

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

- Far funzionare il forno a vuoto ad una temperatura di 200°C per circa un'ora con la funzione Ventilato
- Lasciare raffreddare l'apparecchio, quindi rimuovere eventuali residui di alimenti con una spugna.

## **MANUTENZIONE**

### **⚠ AVVERTENZA**

- **Utilizzare guanti protettivi.**
- **Eseguire le procedure sotto descritte ad apparecchio freddo.**
- **Scollegare l'alimentazione prima di procedere alla manutenzione.**

### **RIMOZIONE DELLA PORTA**

#### **Per rimuovere la porta:**

1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare le levette di arresto delle cerniere e spingerle in avanti fino al fermo (fig. 1).
3. Chiudere la porta fino al fermo (A), sollevarla (B) e ruotarla (C) finché non si sgancia (D) (fig. 2).

#### **Per riposizionare la porta:**

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

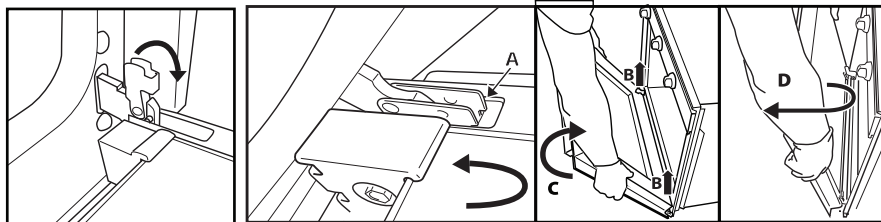


Fig. 1

Fig. 2

### **SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO ALCUNI MODELLI)**

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

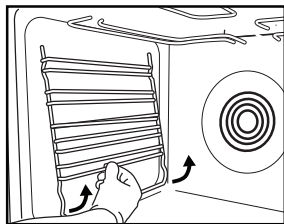


Fig. 3

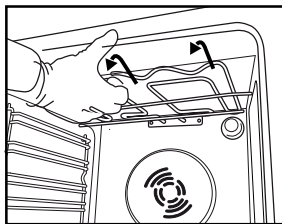


Fig. 4

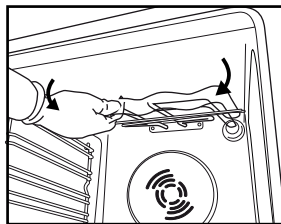


Fig. 5

### **SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA**

#### **Per sostituire la lampadina posteriore (se presente):**

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

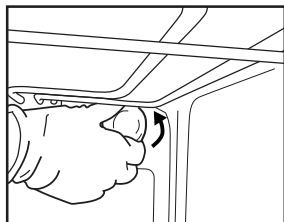


Fig. 6

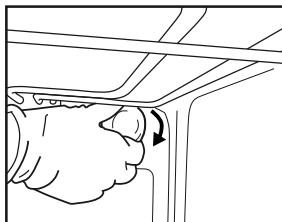


Fig. 7

**N.B.:**

Usare solo lampadine a incandescenza da 25-40W/230V tipo E-14 T300°C o lampadine alogene da 20-40W/230 V tipo G9, T300°C (a seconda del modello).

La lampadina utilizzata nell'apparecchio è progettata specificatamente per gli elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione domestica (Regolamento (CE) N. 244/2009 della Commissione).

Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

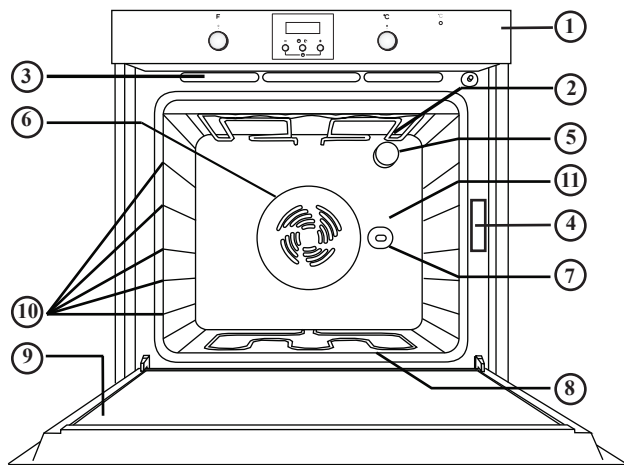
**IMPORTANTE:**

**Se si utilizzano lampadine alogene, non maneggiarle a mani nude per evitare che vengano danneggiate dalle impronte delle dita.**

**Non mettere in funzione il forno senza avere prima riposizionato il coprilampada.**

## ISTRUZIONI PER L'USO DEL FORNO

PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CONSULTARE LA PARTE RELATIVA ALL'INSTALLAZIONE



1. Pannello comandi
2. Resistenza superiore/grill
3. Sistema di raffreddamento (se in dotazione)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Luce
6. Sistema di cottura ventilata (se presente)
7. Girarrosto (se in dotazione)
8. Resistenza inferiore (non visibile)
9. Porta
10. Posizione dei ripiani
11. Parete posteriore

**N.B.:**

A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, è possibile che la ventola di raffreddamento continui a funzionare per un certo tempo.

L'aspetto del prodotto può differire leggermente da quello riportato in figura.

## ACCESSORI COMPATIBILI

(per gli accessori in dotazione con il forno, fare riferimento alla scheda tecnica)

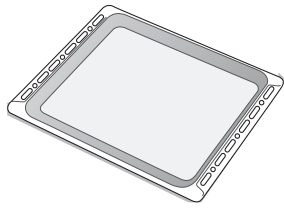


Fig. 1

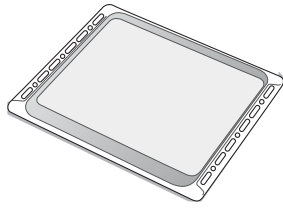


Fig. 2

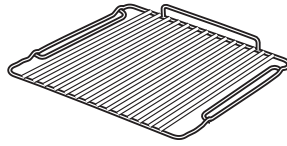


Fig. 3

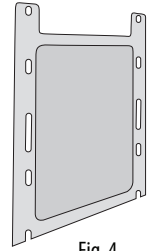


Fig. 4

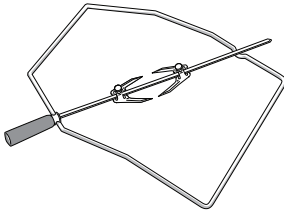


Fig. 5

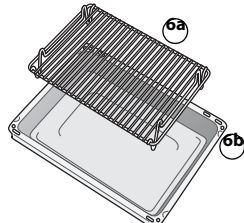


Fig. 6

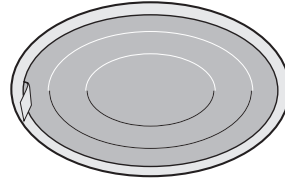


Fig. 7

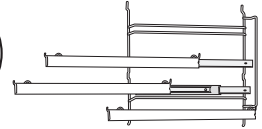


Fig. 8

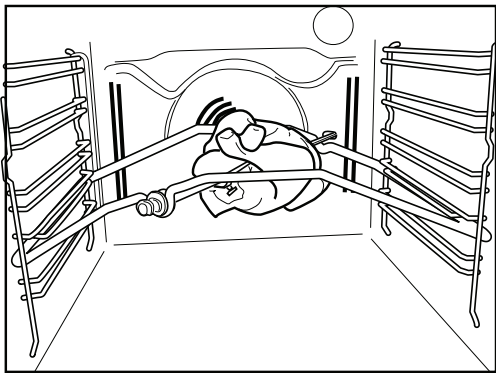


Fig. 9

### **Leccarda (Fig. 1)**

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

### **Teglia di cottura (Fig. 2)**

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

### **Griglia (Fig. 3)**

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

### **Pannelli catalitici laterali (Fig. 4)**

Questi pannelli sono ricoperti da uno speciale smalto microporoso che assorbe gli schizzi di grasso. È consigliabile, dopo la cottura di pietanze particolarmente grasse, effettuare un ciclo di autopulizia (vedere PULIZIA). **Girarrosto (Fig. 5)**

Usare il girarrosto come indicato nella Fig. 9. Fare riferimento anche alla sezione "Consigli d'utilizzo e suggerimenti".

### **Kit grigliata (Fig. 6)**

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

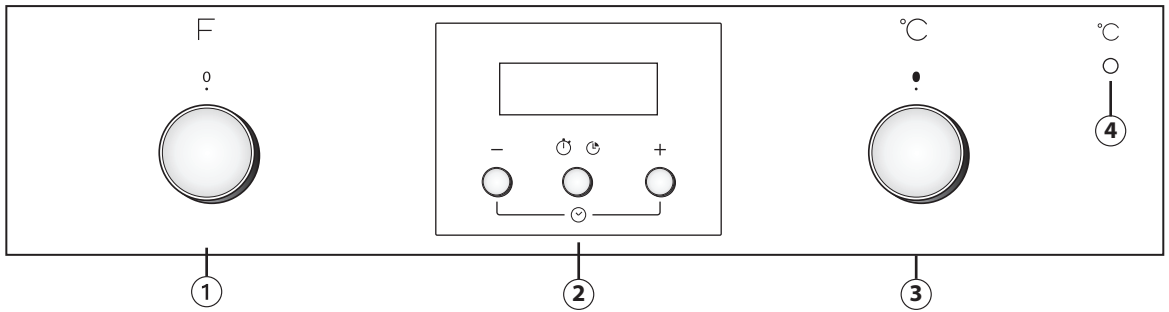
### **Filtro grassi (Fig. 7)**

Da usare **solo** per la cottura di alimenti particolarmente grassi. Agganciarlo alla parete posteriore della cavità, davanti alla ventola. È lavabile in lavastoviglie e può essere utilizzato con la funzione Ventilato.

### **Guide scorrevoli (Fig. 8)**

Consentono l'estrazione parziale delle griglie e delle leccarde durante la cottura. Sono adatte a tutti gli accessori e lavabili in lavastoviglie.

## DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



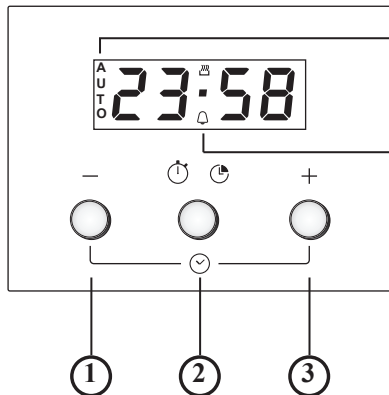
Se le manopole del forno sono retrattili, premendole spingeranno all'esterno - a seconda del modello. È possibile che l'aspetto del prodotto acquistato differisca leggermente da quello riportato in figura.

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

### UTILIZZO DEL FORNO

- Ruotare la manopola di selezione sulla funzione desiderata.  
La luce del forno si accende.
- Ruotare la manopola del termostato in senso orario fino alla temperatura desiderata.  
La spia del termostato si accende e si spegne al raggiungimento della temperatura selezionata. A fine cottura, riportare le manopole in posizione "0".

### USO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO



1. Tasto -: per diminuire il valore visualizzato sul display
  2. Tasto : per selezionare le varie impostazioni:
    - a. Timer
    - b. Tempo di cottura
  3. Tasto +: per aumentare il valore visualizzato sul display
3. Il simbolo indica che il timer è attivo
- B.** Il simbolo **AUTO** conferma che è stata eseguita l'impostazione

### Primo utilizzo del forno

Impostazione dell'ora e del segnale acustico.

Quando si collega il forno all'alimentazione di rete, sul display compare l'indicazione **AUTO** e lampeggiano le cifre 0.00. Per impostare l'ora, premere contemporaneamente i tasti - e +: il punto centrale lampeggia. Impostare l'ora utilizzando i tasti + e -. Dopo aver selezionato i valori desiderati, premere il tasto centrale. Sul display viene visualizzato "ton 1". Per selezionare il segnale acustico desiderato, premere il tasto -. Dopo avere selezionato il suono desiderato, premere il tasto centrale. Per modificare l'ora, procedere come descritto sopra.












### Impostazione del timer

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

















### Programmazione del tempo di cottura



















Dopo aver selezionato la modalità di cottura e la temperatura con le manopole, premere il tasto centrale: sul display viene visualizzato 0:00 e il simbolo della campana lampeggia. Premere nuovamente il tasto centrale: sul display compaiono in sequenza e 0.00 e l'indicazione **AUTO** lampeggia. Impostare il tempo di cottura con i tasti + e - (il valore massimo programmabile è 10 ore). Dopo qualche secondo, sul display viene visualizzata l'ora e l'indicazione **AUTO** rimane accesa per confermare l'impostazione. Per visualizzare il tempo di cottura rimanente ed eventualmente modificarlo, premere il tasto centrale per 2 secondi e quindi premerlo nuovamente una seconda volta. Allo scadere del tempo impostato, il simbolo si spegne, viene emesso il segnale acustico e l'indicazione **AUTO** lampeggia sul display. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico. Riportare le manopole delle funzioni e della temperatura su zero, quindi premere il tasto centrale per 2 secondi per terminare la cottura.

## TABELLA DELLE FUNZIONI



MANOPOLA DELLE FUNZIONI		
	<b>OFF</b>	Per interrompere la cottura e spegnere il forno.
	<b>LUCE</b>	Per accendere/spegnere la luce del forno.
	<b>STATICO</b>	Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo livello. Utilizzare il 2° ripiano. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata. La spia del termostato si spegne quando il forno è pronto per l'introduzione degli alimenti.
	<b>SMARTCLEAN</b>	Per eliminare lo sporco generato dalla cottura tramite un ciclo a bassa temperatura. L'azione combinata dello smalto speciale e del vapore rilasciato durante il ciclo facilita la rimozione dello sporco. Attivare la funzione a forno freddo. Versare 200 ml d'acqua sul fondo del forno, quindi avviare il ciclo per 30 minuti a 90°C. Alla fine del ciclo, attendere 15 minuti prima di aprire la porta.
	<b>VENTILATO</b>	Per cuocere carni e torte con ripieno liquido (salate o dolci) su un solo ripiano, pizze su singolo o doppio livello. Questa funzione permette di ottenere pietanze dorate e croccanti sia sopra che sotto. Per le cotture su due livelli, invertire la posizione degli alimenti a metà cottura per ottenere un risultato più omogeneo. Per la cottura a un solo livello si consiglia di utilizzare il 2° ripiano. Per la cottura su due livelli, utilizzare il 1° e 3° ripiano. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata e introdurre gli alimenti al raggiungimento della temperatura impostata.
	<b>GRILL</b>	Per grigliare costate, spiedini o salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Disporre gli alimenti sul 4° ripiano. Per la cottura della carne con il grill, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 3° ripiano aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Preriscaldare il forno per 3-5 min. Durante la cottura la porta del forno deve rimanere chiusa.
	<b>TURBO GRILL</b>	Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Disporre gli alimenti sui ripiani centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 1°/2° ripiano, aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Si consiglia di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura, la porta del forno deve essere mantenuta chiusa. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, se in dotazione.
	<b>SCONG.</b>	Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano centrale. Lasciare l'alimento nella confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.
	<b>TURBOVENTILATO</b>	Per ottenere cibi con una base croccante e una superficie soffice. Ideale per cuocere su singolo livello torte con composto liquido senza base precotta (es. crostate, plumcake, torte alla ricotta e pizze molto farcite). Si consiglia di disporre gli alimenti sul 2° ripiano. Preriscaldare il forno prima della cottura. Questa funzione è ideale anche per i prodotti surgelati (es. pizze, patate, strudel, lasagne). Seguire le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto.
	<b>TERMOVENTILATO</b>	Per cuocere contemporaneamente su due ripiani pietanze diverse che richiedono la medesima temperatura di cottura (ad esempio, pesce, verdure, dolci). Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Per la cottura a un solo livello si consiglia di utilizzare il 2° ripiano. Per la cottura su due livelli, si consiglia di utilizzare il 1° e il 3° ripiano dopo avere preriscaldato il forno.
	<b>RESISTENZA INFERIORE</b>	Utilizzare questa funzione a fine cottura per dorare la parte inferiore della pietanza. Si consiglia di posizionare la pietanza sul 1°/2° ripiano. Questa funzione può anche essere utilizzata per la cottura a fuoco lento di verdure o stufati; utilizzare in questo caso il 2° ripiano. Non occorre preriscaldare il forno.

## TABELLA DI COTTURA

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Ripiano (dal basso)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Accessori e note
Torte a lievitazione		Si	2	160-180	35-55	Tortiera su griglia
		Si	1-3	150-170	30-90	3° livello: tortiera su griglia 1° livello: tortiera su griglia
Torte ripiene (cheese cake, strudel, apple pie)		Si	2	150-190	30-85	Leccarda / teglia o tortiera su griglia
		Si	1-3	150-190	35-90	3° livello: tortiera su griglia 1° livello: tortiera su griglia
Biscotti / Crostatine		Si	3	170-180	15-40	Leccarda / Teglia
		Si	1-3	150-175	20-45	3° livello: Griglia 1° livello: leccarda / teglia
Bigné		Si	3	180	30-40	Leccarda / teglia
		Si	1-3	170-190	35-45	3° livello: teglia su griglia 1° livello: leccarda / teglia
Meringhe		Si	3	90	120-130	Leccarda / teglia
		Si	1-3	90	130-150	3° livello: teglia su griglia 1° livello: leccarda / teglia
Pane / Pizza / Focaccia		Si	2	190-250	15-50	Leccarda / teglia
		Si	1-3	190-250	25-50	3° livello: teglia su griglia 1° livello: leccarda / teglia
Pizze surgelate		Si	2	250	10-15	2° livello: Leccarda / teglia o griglia
		Si	1-3	250	10-20	3° livello: teglia su griglia 1° livello: leccarda / teglia
Torte salate (torte di verdure, quiche)		Si	2	175-200	40-50	tortiera su griglia
		Si	1-3	175-190	50-65	3° livello: tortiera su griglia 1° livello: tortiera su griglia

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Ripiano (dal basso)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Accessori e note
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	3	180-200	20-30	Leccarda / teglia
		Sì	1-3	175-200	25-45	3° livello: teglia su griglia 1° livello: leccarda / teglia
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sfornati		Sì	2	190-200	40-65	Leccarda o teglia su griglia
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)		Sì	2	190-200	90-110	Leccarda o teglia su griglia
Pollo / Coniglio / Anatra (1 kg)		Sì	2	190-200	65-85	Leccarda o teglia su griglia
Tacchino / Oca (3 kg)		Sì	1/2	190-200	140-180	Leccarda o teglia su griglia
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		Sì	2	180-200	40-60	Leccarda o teglia su griglia
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	2	175-200	50-60	Teglia su griglia
Toast		Sì	4	200	2-5	Griglia
Filetti / Tranci di pesce		Sì	4	200	30-40	4° livello: griglia (girare il cibo a metà cottura)
						3° livello: leccarda con acqua
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		Sì	4	200	30-50	4° livello: griglia (girare il cibo a metà cottura)
						3° livello: leccarda con acqua
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2	200	55-70	2° livello: griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
						1° livello: leccarda con acqua
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2	200	60-80	2° livello: Girarrosto (se in dotazione)
						1° livello: leccarda con acqua
Roast beef al sangue (1 kg)		-	2	200	35-50	Teglia su griglia (se necessario, girare gli alimenti a due terzi della cottura)
Cosciotto di agnello / Stinco		-	2	200	60-90	Leccarda o teglia su griglia (se necessario, girare gli alimenti a due terzi della cottura)
Patate al forno		-	2	200	45-55	Leccarda / teglia (se necessario, girare gli alimenti a due terzi della cottura)
Verdure gratinate		-	2	200	20-30	Teglia su griglia
Lasagne e carne		Sì	1-3	200	50-100*	3° livello: teglia su griglia
						1° livello: leccarda o teglia su griglia



Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Ripiano (dal basso)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Accessori e note
Carne e patate		Sì	1-3	200	45-100*	3° livello: teglia su griglia
						1° livello: leccarda o teglia su griglia
Pesce e verdure		Sì	1-3	175	30-50*	3° livello: teglia su griglia
						1° livello: leccarda o teglia su griglia

I tempi riportati nella tabella si riferiscono alla cottura con avvio ritardato (se disponibile). I tempi di cottura possono essere più lunghi, in base alla pietanza.

**N.B.:** i simboli delle funzioni di cottura potranno essere leggermente diversi da quelli raffigurati nel disegno.

**N.B.:** temperature e tempi di cottura sono indicativi per 4 porzioni.

## CONSIGLI D'USO E SUGGERIMENTI

### Come leggere la tabella di cottura

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

#### Cottura simultanea di cibi diversi

Grazie alla funzione "TERMOVENTILATO" è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Estrarre gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

#### Dolci

- Cuocere i dolci delicati con la funzione Statico su un solo livello. Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli, selezionare la funzione Termoventilato e disporre le tortiere sui ripiani in modo disallineato, al fine di favorire la circolazione dell'aria.
- Per capire se la torta è cotta, inserire uno stuzzicadenti di legno nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.
- Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imbrattare i bordi; il dolce potrebbe non crescere uniformemente su tutti i lati.
- Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.

I dolci con guarnitura succosa (cheese cake o torte alla frutta) richiedono la funzione "VENTILATO". Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

#### Carne

- Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Nel caso di arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pirofila inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.
- Per la cottura al grill della carne, è consigliabile scegliere parti con lo stesso spessore per ottenere un risultato uniforme. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill posizionandoli a ripiani inferiori. Girare la carne a due terzi della cottura.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua direttamente sotto la griglia sulla quale si trova la carne da grigliare, in modo da raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare quando necessario.

#### Girarrosto (solo alcuni modelli)

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

#### Pizza

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

## INSTRUÇÕES IMPORTANTES SOBRE SEGURANÇA

Estas instruções estão também disponíveis no website: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### A SUA SEGURANÇA E A DOS OUTROS É MUITO IMPORTANTE

Este manual e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança, que deve ler e respeitar sempre.



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



#### PERIGO

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



#### AVISO

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

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

- Utilize luvas de proteção para realizar todas as operações de desembalagem e instalação.
- Deve desligar o aparelho da rede elétrica antes de efetuar qualquer intervenção de instalação.
- A instalação e a manutenção devem ser efetuadas por um técnico especializado, de acordo com as instruções do fabricante e respeitando as normas locais em vigor em matéria de segurança. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que especificamente indicado no manual de utilização.
- A substituição do cabo de alimentação deve ser executada por um electricista qualificado. Contacte um centro de assistência técnica autorizado.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para ligar o aparelho, depois de instalado no respetivo lugar, à tomada elétrica da parede.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança atuais, deverá utilizar um disjuntor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.
- Não utilize adaptadores com várias fichas se o forno estiver equipado com uma ficha.
- Não utilize extensões.
- Não puxe o cabo de alimentação.
- Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador.
- Se a superfície da placa de indução estiver rachada, não a utilize e desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico (apenas em modelos com função de indução).
- Evite tocar no aparelho com partes do corpo que estejam húmidas, bem como utilizá-lo descalço.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico para cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por exemplo: aquecimento de divisões da casa). O Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.

- Este aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante o uso. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Bebés e crianças entre os 0 e os 8 anos de idade, devem ser mantidos afastados exceto se forem constantemente vigiados.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativamente ao uso deste aparelho de uma forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências ou nas superfícies internas do aparelho - risco de queimaduras. Não coloque em contacto com o aparelho panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes tenham arrefecido completamente.
- 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 recipientes e acessórios, tendo o cuidado de não tocar nas resistências.
- Não coloque materiais inflamáveis no interior do aparelho ou junto ao mesmo: se o aparelho for posto a funcionar inadvertidamente, pode provocar um incêndio.
- Não aqueça nem cozinhe no aparelho alimentos em frascos ou recipientes fechados. A pressão acumulada no interior poderá fazer explodir o frasco e danificar o aparelho.
- Não utilize recipientes em materiais sintéticos.
- As gorduras e óleos aquecidos incendeiam-se facilmente. Esteja sempre atento quando cozinhar alimentos ricos em gordura e em óleo.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos.
- Se utilizar bebidas alcoólicas para cozinhar alimentos (por exemplo, rum, conhaque, vinho), lembre-se de que o álcool evapora a temperaturas elevadas. Em virtude disso, poderá ocorrer o risco de os vapores libertados pelo álcool se incendiarem ao entrarem em contacto com a resistência elétrica.
- Nunca use um aparelho de limpeza a vapor.
- Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica. Mantenha as crianças afastadas do forno durante o ciclo de limpeza pirolítica. Antes do ciclo de limpeza deve ser removido o excesso de restos de alimentos da cavidade do forno (apenas fornos com função Pirolítica).
- Utilize apenas o termómetro recomendado para este forno.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem raspadores afiados metálicos para limpar a porta de vidro do forno, pois estes podem riscar a sua superfície, o que pode resultar na destruição do vidro.

- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, evitando assim a possibilidade de choque elétrico.
- Não utilize folha de alumínio para cobrir alimentos no recipiente de cozedura (apenas para fornos que incluam recipiente de cozedura).

### **Eliminação de eletrodomésticos**

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

## **INSTALAÇÃO**

Depois de desembalar o forno, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte e de que a porta do forno fecha corretamente. Em caso de 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 na altura da instalação.

### **PREPARAÇÃO DO MÓVEL PARA ENCASTRAR**

- 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 a serradura.
- Após a instalação, a base do forno não deverá ficar acessível.
- Para uma operação correta do aparelho, não obstrua o intervalo mínimo existente entre o tampo e a extremidade superior do forno.

### **LIGAÇÃO ELÉTRICA**

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

- A substituição do cabo de alimentação (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) deve ser efetuada por um eletricista qualificado. Contacte um centro de assistência técnica autorizado.

### **RECOMENDAÇÕES GERAIS**

#### **Antes de utilizar:**

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

#### **lubrificante de proteção. Durante a utilização:**

- Não coloque objetos pesados na porta pois poderão danificá-la.
- Não se apoie na porta nem coloque objetos 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 elétricos 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 PROTEÇÃO DO AMBIENTE**



### **Eliminação dos materiais da embalagem**

A caixa da embalagem pode ser totalmente reciclada tal como confirmado pelo símbolo de reciclagem ( ). As várias partes da embalagem devem ser eliminadas de forma responsável e desmanteladas em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

### **Eliminação do produto**

- Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa a resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE).
- Ao garantir uma eliminação correta do produto, evitará possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que poderiam resultar de um tratamento inadequado dos resíduos deste produto.
- O símbolo no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como resíduo doméstico e sim transportado para um centro de recolha adequado, para proceder à reciclagem do equipamento elétrico e eletrónico.

### **Conselhos para poupança de energia**

- Aqueça previamente o forno apenas se tal procedimento estiver especificado na tabela de cozedura ou na receita.
- Utilize formas para forno lacadas de preto ou esmaltadas, uma vez que absorvem muito 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**

- Este forno, que se destina a entrar em contacto com produtos alimentares, está em conformidade com a Regulação Europeia ( ) 1935/2004 e foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os requisitos de segurança da diretiva de "Baixa tensão" 2006/95/CE (a qual substitui a diretiva 73/23/CEE e subsequentes alterações), os requisitos de proteção da diretiva "EMC" 2004/108/CE.
- Este aparelho cumpre os requisitos de conceção eco dos regulamentos europeus n.º 65/2014 e n.º 66/2014, em conformidade com a norma europeia EN 60350-1.

# GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

## O forno não funciona:

- Verifique se há energia elétrica e se o forno está ligado à tomada elétrica.
- Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.

## A porta não abre:

- Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
- **Importante:** durante a limpeza automática, a porta do forno não abre. Aguarde até que a porta desbloqueie automaticamente (consulte o parágrafo "Ciclo de limpeza de fornos com a função de limpeza pirolítica").

## O programador eletrónico 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".

## O monitor mostra um texto pouco claro e parece estar partido.

- Definir outro idioma - Contacte o Centro de Assistência Pós-venda ao Cliente mais próximo.

## SERVIÇO PÓS-VENDA

### Antes de contactar o Serviço Pós-Venda:

1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na seção "Guia para a resolução de problemas".
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se o problema ficou resolvido.

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

Indique sempre:

- uma breve descrição da anomalia;
- o tipo e o modelo exatos do forno;
- o número da assistência (número que se encontra após a palavra Service na chapa de características), situado no bordo interior direito da cavidade do forno (visível com a porta aberta).  
O número da assistência também está indicado no manual de garantia;
- a sua morada completa;

**SERVICE**



0000 000 00000

- o seu número de telefone.

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

## LIMPEZA



### AVISO

- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.
- Limpe o forno apenas quando estiver frio.
- Antes de qualquer intervenção, desligue a corrente.

### Exterior do forno

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

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiver muito sujo, acrescente à água algumas gotas de detergente para a loiça. Termine a limpeza com um pano seco.

### Interior do forno

**IMPORTANTE:** não utilize esponjas abrasivas ou raspadores ou esfregões 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 manchas provocadas por 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 baixar-se (apenas em alguns modelos) para limpar a parte superior do forno.

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

### Acessórios:

- Coloque os acessórios em água com detergente para loiça imediatamente após a 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 parte traseira e dos painéis laterais catalíticos do forno (se existentes):

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

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

## AVISO DE



Utilize luvas de proteção.

Certifique-se de que o forno está frio antes de realizar as operações seguintes.

Antes de qualquer intervenção, desligue a corrente.

## 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 (B) e rode-a (C) até ficar solta (D) (fig. 2).

### Para reinstalar a porta:

1. Insira as dobradiças nos respetivos suportes.
2. Abra a porta na totalidade.
3. Baixe as duas linguetas.
4. Feche a porta.

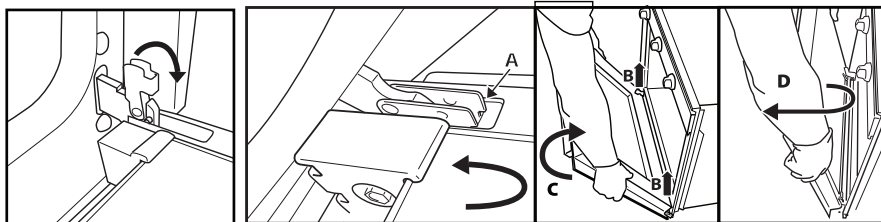


Fig. 1

Fig.2

## DESLOCAÇÃO DA RESISTÊNCIA SUPERIOR (APENAS EM ALGUNS MODELOS)

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

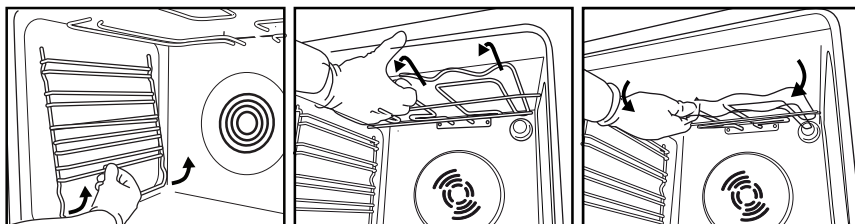


Fig.3

Fig.4

Fig.5

## SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

### Para substituir a lâmpada traseira (se existente):

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



Fig.6

Fig.7

**NOTA:**

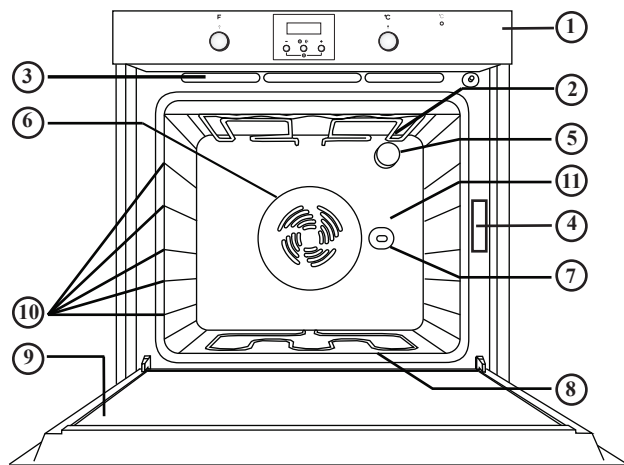
- Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300°C, ou lâmpadas de halógeno de 20-40 W/230 V tipo G9, T300°C (dependendo do modelo).
- As lâmpadas usadas no aparelho foram concebidas especificamente para aparelhos elétricos e não são adequadas a iluminação doméstica comum (Regulamento (CE) no. 244/2009 da Comissão).
- As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

**IMPORTANTE:**

- **Caso utilize lâmpadas halógenas, não as manuseie com as mãos nuas para evitar danificá-las com impressões digitais.**
- **Não coloque o forno em funcionamento até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.**

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO FORNO

PARA EFETUAR AS LIGAÇÕES ELÉTRICAS, CONSULTE O PARÁGRAFO RELATIVO À INSTALAÇÃO



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

**NOTA:**

- No final da cozedura, depois de desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento poderá continuar a funcionar durante algum tempo.
- O seu aparelho pode ter um aspeto diferente do representado na figura.

## ACESSÓRIOS COMPATÍVEIS

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

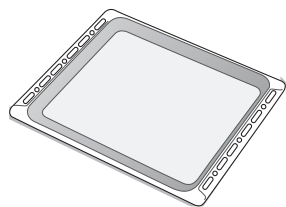


Fig. 1

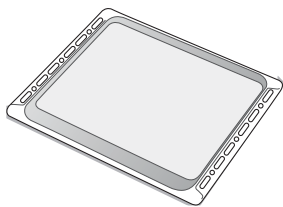


Fig. 2

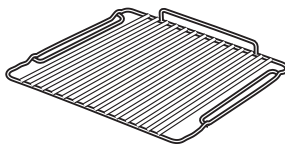


Fig. 3

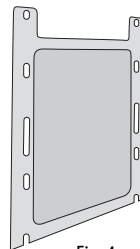


Fig. 4

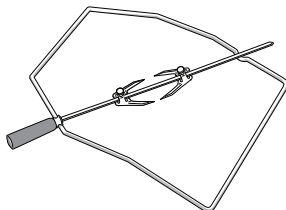


Fig. 5

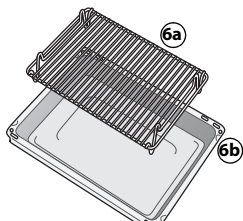


Fig. 6

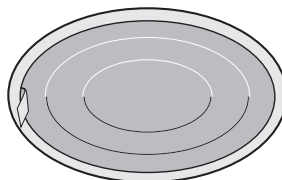


Fig. 7

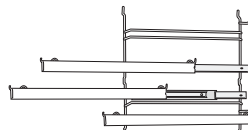


Fig. 8

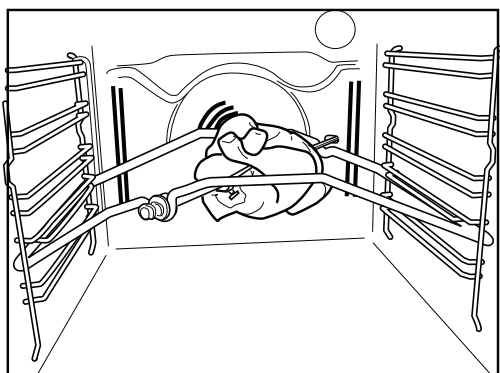


Fig. 9

### **Tabuleiro coletor (Fig. 1)**

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

### **Tabuleiro (Fig. 2)**

Para cozinhar biscoitos, bolos e pizzas.

### **Grelha metálica (Fig. 3)**

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

### **Painéis laterais catalíticos (Fig. 4)**

Estes painéis possuem um revestimento esmaltado microporoso especial que absorve os pingos de gordura. É aconselhável fazer um ciclo de limpeza automática após cozinhar alimentos especialmente gordurosos (consulte a secção LIMPEZA). **Espeto (Fig. 5)**

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

### **Conjunto de tabuleiro para grelhar (Fig. 6)**

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

### **Filtro de gorduras (Fig. 7)**

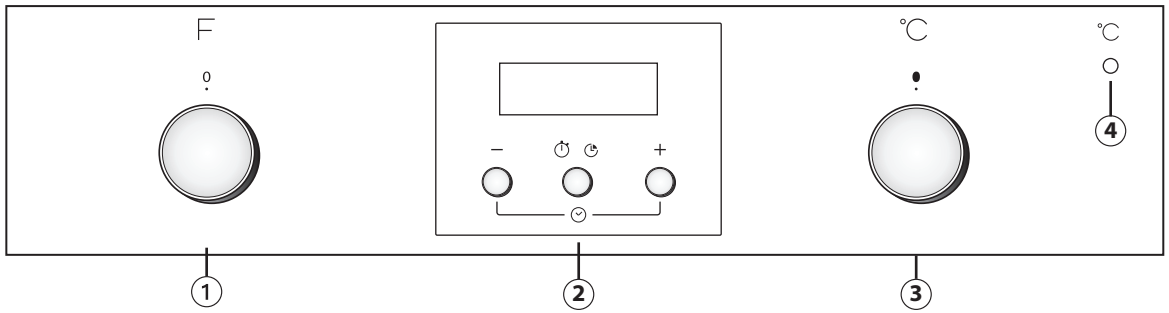
Utilize **apenas** com pratos particularmente gordurosos. Fixe o filtro na parede traseira do compartimento do forno, no lado oposto ao da ventoinha. Poderá lavar o filtro numa máquina de lavar loiça e utilizá-lo com a função assistida por ventoinha.

### **Prateleiras deslizantes (Fig. 8)**

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



## DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



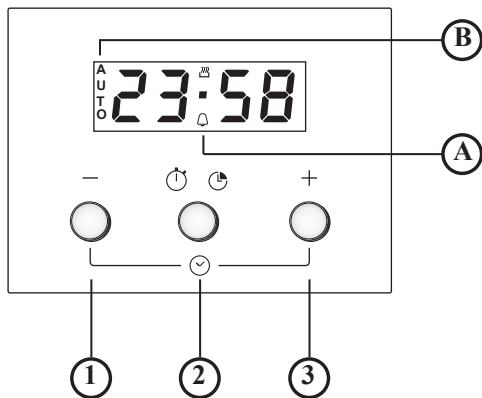
Se os manípulos do seu forno forem retráteis, pressione no centro para que saiam para fora - consoante o modelo. O seu aparelho pode ter um aspeto diferente do representado na figura.

1. Manípulo de seleção de funções
2. Programador eletrónico
3. Manípulo do termostato
4. LED vermelho do termostato.

## COMO UTILIZAR O FORNO

- Rode o manípulo de seleção até à função desejada.  
A luz do forno acende-se.
- Rode o manípulo do termostato no sentido dos ponteiros do relógio, até à temperatura desejada.  
A luz led do termostato acende-se, desligando-se quando o forno atingir a temperatura selecionada. Quando acabar de cozinhar, rode os manípulos para a posição "0".

## USAR O PROGRAMADOR ELETRÓNICO



1. Botão -: para diminuir o valor apresentado no visor
2. Tecla : para selecionar as várias opções:
  - a. Conta-minutos
  - b. Tempo de cozedura
3. Botão +: para aumentar o valor apresentado no visor

- A. O símbolo indica que a função do temporizador está a funcionar
- B. O símbolo **AUTO** confirma que foi feita a programação

## Utilizar o forno pela primeira vez

Acertar a hora e o som do sinal acústico.

Quando liga o forno à corrente elétrica, **AUTO** e 0.00 piscam no visor. Para acertar a hora, prima os botões - e + em simultâneo: o ponto no centro pisca. Acerte a hora usando os botões + e -. Após ter selecionado o valor desejado, prima o botão do meio. No visor é apresentado "ton 1". Para selecionar o tom desejado, prima o botão -. Após ter selecionado o tom desejado, prima o botão do meio. Para alterar a hora, siga as instruções descritas acima.












## Programar o temporizador

Para acertar o temporizador, prima durante algum tempo o botão do meio: é apresentado 0.00 no visor e o símbolo da campainha pisca. Acerte o temporizador usando o botão + (o valor máximo programável é de 23 horas e 59 minutos). A contagem decrescente tem início após alguns segundos. O visor apresenta a hora e o símbolo do sino permanece aceso, confirmando que o temporizador está ativo. Para ver a contagem decrescente e alterá-la caso seja necessário, prima de novo o botão do meio.

















## Programar o tempo de cozedura



















Após selecionar o modo de cozedura e a temperatura usando os manípulos, prima o botão do meio: é apresentado 0.00 no visor e o símbolo da campainha pisca. Prima de novo o botão do meio: no visor **dur** e 0.00 são apresentados em sequência e **AUTO** pisca. Acerte o tempo de cozedura usando os botões + e - (o valor máximo programável é de 10 horas). Após alguns segundos é apresentada a hora no visor e **AUTO** permanece aceso, confirmando a programação. Para visualizar o tempo de cozedura restante e alterá-lo se necessário, prima o botão do meio durante 2 segundos e, em seguida, prima-o de novo. No final do tempo programado, o símbolo apaga-se, o alarme é emitido e **AUTO** pisca no visor. Prima qualquer botão para desativar o alarme. Coloque em zero o manípulo das funções e da temperatura e prima o botão do meio durante dois segundos para terminar a cozedura.

## TABELA DE DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES

BOTÃO DE FUNÇÕES		
	<b>DESLIGAR</b>	Para interromper a cozedura e desligar o forno.
	<b>LÂMPADA</b>	Para acender e apagar a lâmpada no interior do forno.
	<b>CONVENCIONAL</b>	Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível. Utilize o 2.º nível. Aqueça previamente o forno à temperatura desejada. Quando o indicador luminoso do termostato se apagar, o forno está pronto a receber os alimentos.
	<b>LIMPEZA INTELIGENTE</b>	Elimina a sujidade originada durante a cozedura através de um ciclo de baixa temperatura. A ação combinada do esmalte especial e do vapor de água libertado durante o ciclo, facilita a remoção da sujidade. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio. Coloque 200 ml de água na parte inferior da cavidade e, em seguida, execute o ciclo durante 30 minutos a 90 °C. No fim do ciclo, aguarde 15 minutos antes de abrir a porta.
	<b>COZEDURA POR CONVECÇÃO</b>	Para cozinhar carne e tartes com recheio líquido (salgado ou doce) num único nível e pizzas num ou dois níveis. Esta função proporciona cozinhados com um topo e uma base uniformes, dourados e crocantes. Para as cozeduras em dois níveis, inverta a posição dos alimentos a meio da cozedura para obter um resultado mais homogêneo. É aconselhável utilizar o 2.º nível quando cozinha num único nível. Para cozinhar em duas calhas, utilize o 1.º e 3.º níveis. Pré-aqueça o forno à temperatura desejada e introduza os alimentos quando a temperatura programada for atingida.
	<b>GRILL</b>	Para grelhar costeletas, espetadas, salsichas; gratinar legumes ou tostar pão. Sugerimos que coloque os alimentos no 4.º nível. Para grelhar carne, é aconselhável utilizar o tabuleiro coletor para recolher o líquido da cozedura. Coloque-o no 3.º nível, adicionando cerca de meio litro de água. Pré-aqueça o forno durante 3-5 minutos. Durante a cozedura a porta do forno deve permanecer fechada.
	<b>GRELHADOR TURBO</b>	Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Coloque os alimentos nos níveis intermédios. É aconselhável utilizar o tabuleiro coletor para recolher o líquido da cozedura. Coloque-o no 1.º/2.º nível, adicionando cerca de meio litro de água. Sugerimos que vire a carne durante a cozedura para que fique dourada de forma homogênea de ambos os lados. Não é necessário pré-aquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada. Com esta função é possível utilizar o espeto, se fornecido.
	<b>DESCONGELAR</b>	Para descongelar mais rapidamente os alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível intermédio. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície.
	<b>TURBOVENTILADO</b>	Para cozinhados com uma base crocante e um topo suave. Ideal para a cozedura de bolos com recheios líquidos e sem qualquer base pré-cozinhada (p. ex., tartes, bolos de frutas, bolos com ricotta e pizzas com coberturas abundantes) num único nível. É aconselhável posicionar os alimentos no 2.º nível de cozedura. Pré-aqueça o forno antes da cozedura. Esta função é também ideal para alimentos congelados (p. ex., pizzas, batatas fritas, strudel, lasanha). Siga as instruções na embalagem do produto.
	<b>AR FORÇADO</b>	Para cozinhar, simultaneamente e em dois níveis, alimentos variados que exijam a mesma temperatura (por exemplo: peixe, legumes, bolos). Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros. Utilize o 2.º nível para cozinhar apenas numa prateleira. Para cozinhar em dois níveis, utilize o 1.º e 3.º nível, aquecendo previamente o forno.
	<b>AQUECIMENTO INFERIOR</b>	Utilize esta função após a cozedura para tostar a parte inferior do alimento. Sugere-se que o alimento seja colocado no 1.º/2.º nível de cozedura. Esta função também pode ser utilizada para uma cozedura lenta, como por ex. para guisados de legumes e carne; neste caso, utilize o 2.º nível de cozedura. Não é necessário pré-aquecer o forno.

## TABELA DE COZEDURA

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (de baixo para cima)	Temp. (°C)	Tempo (min.)	Acessórios e notas
<b>Bolos com levedura</b>		Sim	2	160-180	35-55	Forma para bolos na grelha
		Sim	1-3	150-170	30-90	Nível 3: forma para assar na grelha Nível 1: forma para assar na grelha
<b>Tartes recheadas (cheese-cake, strudel, tarte de maçã)</b>		Sim	2	150-190	30-85	Tabuleiro coletor/tabuleiro ou forma para assar na grelha
		Sim	1-3	150-190	35-90	Nível 3: forma para assar na grelha Nível 1: forma para assar na grelha
<b>Biscoitos/Pastéis</b>		Sim	3	170-180	15-40	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
		Sim	1-3	150-175	20-45	Nível 3: grelha Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
<b>Massa choux</b>		Sim	3	180	30-40	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
		Sim	1-3	170-190	35-45	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
<b>Merengues</b>		Sim	3	90	120-130	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
		Sim	1-3	90	130-150	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
<b>Pão/Pizza/Focaccia</b>		Sim	2	190-250	15-50	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
		Sim	1-3	190-250	25-50	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
<b>Pizza congelada</b>		Sim	2	250	10-15	Nível 2: tabuleiro coletor/tabuleiro ou grelha
		Sim	1-3	250	10-20	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
<b>Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)</b>		Sim	2	175-200	40-50	forma para assar na grelha
		Sim	1-3	175-190	50-65	Nível 3: forma para assar na grelha Nível 1: forma para assar na grelha

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (de baixo para cima)	Temp. (°C)	Tempo (min.)	Acessórios e notas
Vol-au-vent/Salgadinhos de massa folhada		Sim	3	180-200	20-30	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
		Sim	1-3	175-200	25-45	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
Lasanha/Massa gratinada/Cannelloni/Pudins		Sim	2	190-200	40-65	Tabuleiro coletor ou de assar na grelha
Borrego/Vitela/Vaca/Porco 1 kg		Sim	2	190-200	90-110	Tabuleiro coletor ou de assar na grelha
Frango/Coelho/Pato 1 kg		Sim	2	190-200	65-85	Tabuleiro coletor ou de assar na grelha
Peru/Ganso 3 kg		Sim	1/2	190-200	140-180	Tabuleiro coletor ou de assar na grelha
Peixe assado/em papillote (posta, inteiro)		Sim	2	180-200	40-60	Tabuleiro coletor ou de assar na grelha
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	2	175-200	50-60	Tabuleiro de assar na grelha
Tostas		Sim	4	200	2-5	grelha
Filetes/postas de peixe		Sim	4	200	30-40	Nível 4: grelha (vire o alimento a meio da cozedura)
						Nível 3: tabuleiro coletor com água
Salsichas/Espetadas/Cos-teletas/Hambúrgueses		Sim	4	200	30-50	Nível 4: grelha (vire o alimento a meio da cozedura)
						Nível 3: tabuleiro coletor com água
Frango assado 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Nível 2: grelha (se necessário, vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura)
						Nível 1: tabuleiro coletor com água
Frango assado 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Nível 2: espeto (se existente)
						Nível 1: tabuleiro coletor com água
Rosbife mal passado 1 kg		-	2	200	35-50	Tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura, se necessário)
Perna de borrego/Pernis		-	2	200	60-90	Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura, se necessário)
Batatas assadas		-	2	200	45-55	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria (se necessário, vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura)
Gratinado de legumes		-	2	200	20-30	Tabuleiro de assar na grelha
Lasanha e Carne		Sim	1-3	200	50-100*	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha
						Nível 1: tabuleiro coletor ou de assar na grelha

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (de baixo para cima)	Temp. (°C)	Tempo (mín.)	Acessórios e notas
Carne e Batatas		Sim	1-3	200	45-100*	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha
						Nível 1: tabuleiro coletor ou de assar na grelha
Peixe e Legumes		Sim	1-3	175	30-50*	Nível 3: tabuleiro de assar na grelha
						Nível 1: tabuleiro coletor ou de assar na grelha

Os tempos indicados na tabela são para cozedura com o modo de início diferido (se disponível). Os tempos de cozedura podem ser superiores dependendo do alimento.

**Nota:** os símbolos da função de cozedura podem ser ligeiramente diferentes do desenho.

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

## UTILIZAÇÃO RECOMENDADA E SUGESTÕES

### Como efetuar a leitura da tabela de cozedura

A tabela indica a melhor função a utilizar com um determinado alimento, a cozinhar num ou em vários níveis 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 recipientes e acessórios em pirex ou cerâmica, mas lembre-se de que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores. Para obter os melhores resultados, siga os conselhos fornecidos na tabela de cozedura relativamente à seleção dos acessórios (fornecidos) a colocar nos diferentes níveis.

### Cozinhar diferentes alimentos em simultâneo

A função "AR FORÇADO" permite cozinhar alimentos diferentes em simultâneo (por exemplo: peixe e legumes), em níveis diferentes. Retire os alimentos que necessitam de menos tempo de cozedura e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais prolongado.

### Sobremesas

- Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional num único nível. Utilize formas para bolos metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida. Para cozinhar em diversos níveis, 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 misturando mais suavemente.
- No caso de doces com recheios húmidos (cheesecake ou tartes de frutas) utilize a função "COZEDURA CONVECÇÃO" (se existente). Se a base do bolo ficar mal cozida, baixe a prateleira e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

### Carne

- Utilize qualquer tipo de assadeira ou pirex adequado ao tamanho da peça 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. Peças de carne muito grossas 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 um tabuleiro coletor com meio litro de água diretamente por baixo da grelha onde está posicionada a carne. Acrescente água sempre que necessário.

### Espeto (apenas em alguns modelos)

Utilize este acessório para assar de forma uniforme pedaços grandes de carne e de aves. Coloque a carne na vareta do espeto, atando-a com fio no caso de frango, e verifique se está bem presa antes de inserir a vareta no suporte situado na parede frontal do forno e assentá-la no respetivo suporte. Para evitar a formação de fumos e recolher os sucos da cozedura, é aconselhável colocar um tabuleiro coletor 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.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

Estas instrucciones también estarán disponibles en el sitio web: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### SU SEGURIDAD, Y LA DE LOS DEMÁS, ES MUY IMPORTANTE

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



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



#### PELIGRO

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, provocará lesiones graves.



#### ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, puede provocar lesiones graves.

Todas las advertencias de seguridad detallan el riesgo al que se refieren e indican cómo reducir la posibilidad de sufrir lesiones, daños y descargas eléctricas derivados del uso incorrecto del aparato. Siga atentamente estas instrucciones:

- Utilice guantes de protección para realizar todas las operaciones de desembalaje e instalación.
- El aparato debe desconectarse 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 realice reparaciones ni sustituya piezas del aparato que no estén expresamente indicadas en el manual del usuario.
- La sustitución del cable de alimentación deberá llevarla a cabo un electricista profesional. Póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.
- La puesta a tierra del aparato es obligatoria.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del electrodoméstico, empotrado en el mueble, a la toma de red.
- Para que la instalación cumpla la normativa sobre seguridad, debe utilizarse un interruptor seccionador multipolar con un espacio de contacto mínimo de 3 mm.
- No utilice adaptadores de varios enchufes si el horno está equipado con un enchufe.
- No utilice alargadores.
- No tire del cable de alimentación.
- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- Si la superficie de la placa de inducción está agrietada, no la utilice y desconecte el aparato para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica (solo para modelos con función de inducción).
- No toque el aparato si tiene alguna parte del cuerpo húmeda y no lo utilice con los pies descalzos.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (p. ej.: para calentar el ambiente). El fabricante declina toda responsabilidad derivada del uso indebido o del ajuste incorrecto de los mandos.

- El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso.  
Es necesario prestar atención para no tocar las resistencias.  
Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén bajo vigilancia constante.
- Tanto los niños a partir de 8 años como las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios, pueden utilizar este electrodoméstico si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias respecto a cómo utilizarlo de forma segura y comprenden los riesgos a que se exponen. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños sin supervisión no deben realizar tareas de limpieza ni de mantenimiento.
- Durante el uso y después del mismo, no toque las resistencias ni las superficies internas del aparato, ya que pueden causar quemaduras. Evite que el aparato entre en contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del mismo se hayan enfriado por completo.
- Al final de la cocción, tenga cuidado al abrir la puerta del aparato y deje salir gradualmente el aire o vapor caliente antes de acceder al horno. Cuando la puerta del aparato está cerrada, el aire caliente sale por la abertura situada encima del panel de control. No obstruya las salidas de ventilación.
- Utilice guantes adecuados para sacar los recipientes y los accesorios, procurando no tocar las resistencias.
- No coloque material inflamable dentro o cerca del aparato, ya que si el electrodoméstico se enciende de manera accidental podría producirse un incendio.
- No caliente ni cocine en el aparato alimentos contenidos en envases o recipientes cerrados.  
El envase puede explotar debido a la presión que se genera en el interior y dañar el aparato.
- No utilice recipientes de materiales sintéticos.
- El aceite y la grasa calentados en exceso arden con facilidad. Vigile siempre la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite.
- No deje el aparato desatendido durante el secado de alimentos.
- Si se utilizan bebidas alcohólicas para cocinar (p. ej. ron, coñac, vino), recuerde que el alcohol se evapora a temperaturas elevadas. Por lo tanto, existe el riesgo de que los vapores liberados por el alcohol ardan al entrar en contacto con la resistencia.
- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- No toque el horno durante el ciclo pirolítico. Impida que los niños se acerquen al horno durante el ciclo pirolítico. Se debe limpiar el exceso de suciedad del interior del horno antes del ciclo de limpieza (solo para hornos con función de pirólisis).
- Utilice únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos con bordes afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que podrían arañar la superficie, lo que puede provocar que el cristal se rompa.

- Antes de cambiar la bombilla del horno, asegúrese de que el aparato está apagado para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- No utilice papel de aluminio para cubrir la comida en el recipiente de cocción (solamente para hornos con recipiente de cocción incluido).

### **ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS**

- Este producto ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto. Antes de desecharlo, corte el cable de alimentación.
- Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de electrodomésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos, o con la tienda donde adquirió el aparato.

## **INSTALACIÓN**

Tras desembalar el horno, compruebe que no se ha dañado durante el transporte y que la puerta cierra correctamente. Si observa algún problema, póngase en contacto con el distribuidor o el servicio de asistencia más cercano. Para evitar daños, retire 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 deberán ser resistentes al calor (al menos 90 °C).
- Antes de instalar el horno en su alojamiento, realice todas las tareas de corte del mueble y retire por completo todas las virutas de la madera y el serrín.
- Después de la instalación, el fondo del horno no deberá estar accesible.
- Para que el aparato funcione bien, no obstruya el espacio mínimo necesario entre la encimera y la parte superior del horno.

### **CONEXIÓN ELÉCTRICA**

Asegúrese 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 mm<sup>2</sup>) deberá llevarla a cabo un electricista profesional. Póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.

### **RECOMENDACIONES GENERALES**

#### **Antes del uso:**

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

#### **Durante el uso:**

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


## **PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE**



### **Eliminación del embalaje**

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje (♻️). Por lo tanto, deberá desechar las diferentes piezas del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre eliminación de residuos.

### **Eliminación del producto**

- Este aparato lleva la marca de conformidad con la Directiva europea 2012/19/EU relativa a los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud que podrían ser provocadas por una eliminación incorrecta del producto.
- El símbolo  que se incluye en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no puede tratarse como residuo doméstico y que deberá entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

### **Recomendaciones de ahorro energético**

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

## **DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD (CE)**

- Este horno está preparado para entrar en contacto con alimentos, es conforme con la normativa europea (CE) 1935/2004 y se ha diseñado, fabricado y comercializado de conformidad con las normas de seguridad de la Directiva sobre "Bajo Voltaje" 2006/95/CE (que sustituye a 73/23/CEE y siguientes enmiendas), los requisitos de protección de la directiva "CEM" 2004/108/CE.
- Este aparato cumple los requisitos de diseño ecológico de los reglamentos europeos n.º 65/2014 y n.º 66/2014 de conformidad con la norma europea EN 60350-1.



# GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## El horno no funciona:

- Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado.
- Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

## La puerta no se abre:

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

## El programador electrónico no funciona:

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

## La pantalla muestra un texto poco claro y parece estar rota.

- Otro idioma configurado - Póngase en contacto con el Centro de atención al cliente más cercano

## SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

### Antes de llamar al Servicio de Asistencia:

1. Intente resolver el problema consultando las recomendaciones que se ofrecen en la "Guía para la solución de problemas".
2. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

### **Si el fallo persiste después de estas comprobaciones, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia.**

Indique lo siguiente:

- una breve descripción del problema;
- el tipo de horno y el modelo exacto;
- 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;

**SERVICE**



0000 000 00000

- su número de teléfono.

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

## LIMPIEZA



### **ADVERTENCIA**

- **No utilice aparatos de limpieza al vapor.**
- **Limpie el horno solo cuando esté frío.**
- **Antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento, desconecte el aparato.**

### Exterior del horno

**IMPORTANTE: No utilice detergentes corrosivos o abrasivos. Si uno de estos productos entrara accidentalmente en contacto con el aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo.**

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. 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, rascadores ni estropajos metálicos. Con el tiempo, pueden deteriorar las superficies esmaltadas y el cristal de la puerta del horno.**

- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y límpielo preferiblemente mientras aún esté templado, para quitar la suciedad acumulada y los residuos de alimentos (por ejemplo, alimentos con un alto contenido en azúcares).
- 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 (solo en algunos modelos) para limpiar la parte superior del horno.

**Nota: durante la cocción prolongada de alimentos con un alto contenido de agua (como pizza, verduras, etc.), puede acumularse condensación en el interior de la puerta y en torno a la junta. Cuando el horno esté frío, seque la cara interior de la puerta con un trapo o 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 quitarse fácilmente con un cepillo o esponja.

## **Limpie el panel trasero y los paneles catalíticos laterales del horno (si los hay):**

**IMPORTANTE:** No utilice detergentes corrosivos o abrasivos, cepillos duros, estropajos para ollas ni esprays para hornos que puedan dañar la superficie catalítica y estropear sus propiedades de autolimpieza.

- Ponga en funcionamiento el horno vacío a una temperatura de 200 °C durante aproximadamente una hora.
- Después, deje que el aparato se enfríe antes de quitar cualquier resto de alimentos con una esponja.

## **MANTENIMIENTO**

### **⚠ ADVERTENCIA**

Utilice guantes de seguridad.

Compruebe que el horno esté frío antes de llevar a cabo las siguientes operaciones.

Antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento, desconecte el aparato.

### **EXTRACCIÓN DE LA PUERTA**

#### **Para extraer la puerta:**

1. Abra la puerta por completo.
2. Levante los pestillos y empujuelos 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 los dos ganchos.
4. Cierre la puerta.

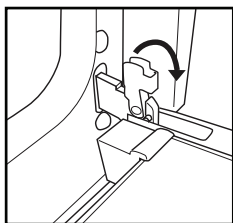


Fig. 1

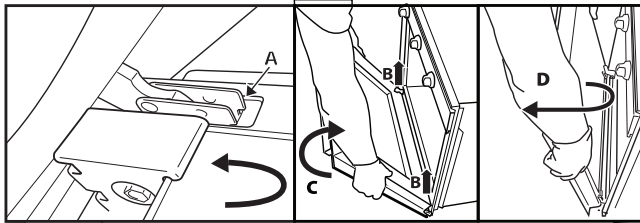


Fig. 2

### **DESPLAZAMIENTO DE LA RESISTENCIA SUPERIOR (SOLO 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.

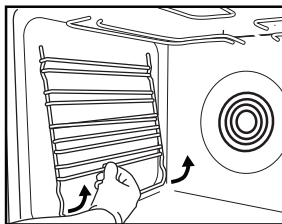


Fig. 3

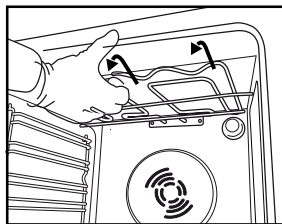


Fig. 4

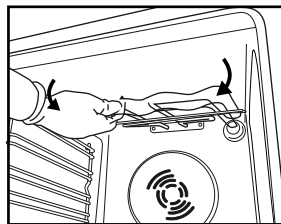


Fig. 5

### **SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA DEL HORNO**

#### **Para cambiar la bombilla posterior (si la hay):**

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

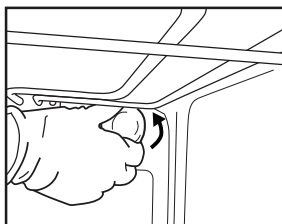


Fig. 6

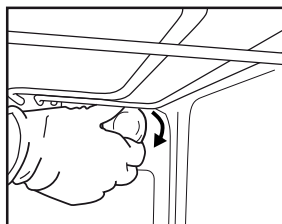


Fig. 7

**Nota:**

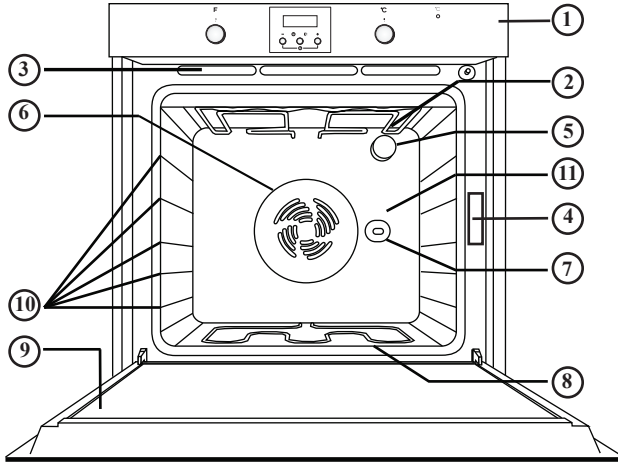
- Utilice solo bombillas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300 °C o bombillas halógenas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300 °C (dependiendo del modelo).
- La bombilla que se utiliza en el electrodoméstico está específicamente diseñada para aparatos eléctricos y no es adecuada para la iluminación de estancias en el hogar (Norma de la Comisión (CE) N.º 244/2009).
- 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 haya colocado la tapa de la bombilla.**

## INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL HORNO

PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, CONSULTE EL APARTADO DEDICADO A LA INSTALACIÓN



1. PANEL DE CONTROL
2. Resistencia superior/grill
3. Sistema de refrigeración (si lo hay)
4. Placa de datos (no debe retirarse)
5. Suave
6. Sistema de ventilación del horneado (si lo hay)
7. asador giratorio (si lo hay)
8. Resistencia inferior (no visible)
9. Puerta
10. Posición de los estantes
11. Pared posterior

**Nota:**

- Al final de la cocción, después de apagar el horno, es posible que el ventilador de refrigeración siga funcionando durante un tiempo.
- Su producto puede no ser exactamente igual al que aparece en la ilustración.

## ACCESORIOS COMPATIBLES

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

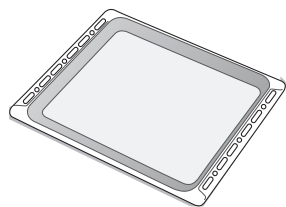


Fig. 1

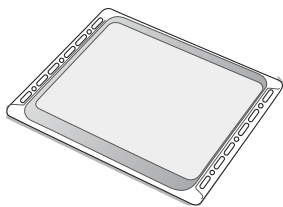


Fig. 2

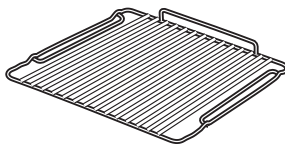


Fig. 3

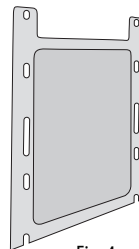


Fig. 4

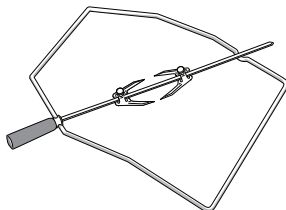


Fig. 5

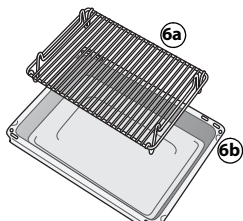


Fig. 6

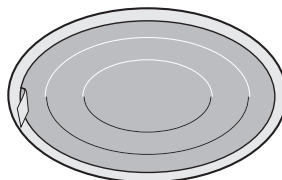


Fig. 7

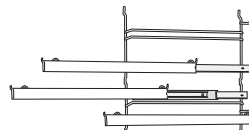


Fig. 8

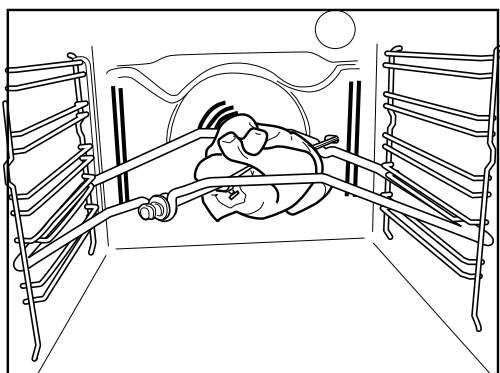


Fig. 9

### **Bandeja colectora (Fig. 1)**

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

### **Bandeja pastelera (Fig. 2)**

Para cocinar galletas, tartas y pizzas.

### **Rejilla (Fig. 3)**

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

### **Paneles catalíticos laterales (Fig. 4)**

Son paneles con un revestimiento esmaltado microporoso que absorbe las salpicaduras de grasa. Se recomienda ejecutar un ciclo de limpieza automática después de cocinar, en especial alimentos grasos (consulte LIMPIEZA). **Asador giratorio (Fig. 5)**

Utilice el asador giratorio como se indica en la Fig. 9. Consulte también la sección "Uso recomendado y consejos".

### **Juego de bandeja de grill (Fig. 6)**

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

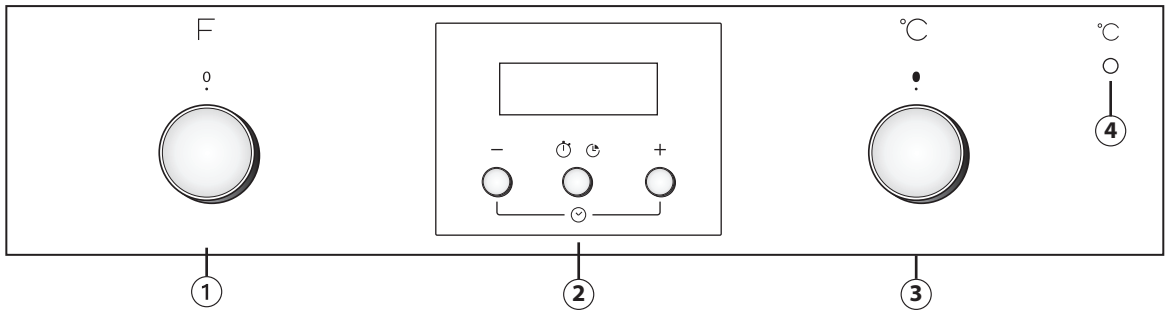
### **Filtro antigrasa (Fig. 7)**

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

### **Bandejas deslizantes (Fig. 8)**

Permiten retirar hasta la mitad las rejillas y las graseras durante la cocción. Son adecuados para todos los accesorios y pueden lavarse en el lavavajillas.

## DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



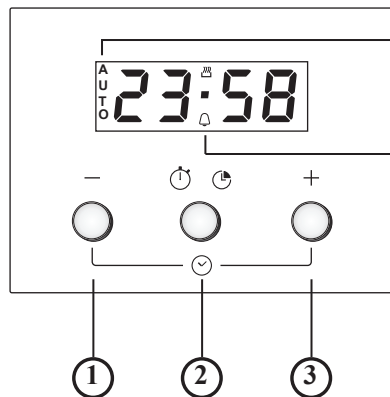
Si los botones de su horno son retráctiles, púselos por la parte central para que recuperen la forma inicial (dependiendo del modelo). Su producto puede no ser exactamente igual al que aparece en la ilustración.



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


### PUESTA EN MARCHA DEL HORNO

- Gire el mando de selección de funciones para seleccionar la función que desee. Se enciende la luz del horno.
- Gire el selector del termostato hacia la derecha para seleccionar la temperatura. El testigo del termostato se enciende, y se apaga al alcanzar la temperatura seleccionada. Una vez finalizada la cocción, sitúe los mandos en la posición "0".

### USO DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO



1. Botón - : para reducir el valor que se muestra en pantalla
2. Tecla   : para seleccionar distintos ajustes:
  - a. CUENTAMINUTOS
  - b. Tiempo de cocción
3. Botón + : para aumentar el valor que se muestra en pantalla

- A.** El símbolo  indica que la función de temporización está activada
- B.** El símbolo **AUTO** confirma que se ha realizado un ajuste

### Ajustes antes de usar el horno por primera vez


Ajuste de hora y tono de la señal acústica.


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

### Ajuste del temporizador












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

### Programación del tiempo de cocción

















Una vez seleccionados el modo de cocción y la temperatura con los selectores, pulse el botón central: en la pantalla aparece 0.00 y un símbolo de campana parpadeando. Pulse de nuevo el botón central: en la pantalla  y aparecerá 0.00 en secuencia y **AUTO** parpadeando. Ajuste el tiempo de cocción con los botones + y - (el valor programable máximo es 10 horas). Al cabo de unos segundos, la pantalla muestra la hora y **AUTO** permanece encendido, confirmando el ajuste. Para ver el tiempo de cocción restante y cambiarlo si

lo desea, pulse el botón central durante 2 segundos y luego púselo otra vez. Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, el símbolo  se apagará, sonará la alarma y aparecerá **AUTO** parpadeando en la pantalla. Pulse cualquier botón para desactivar la alarma. Devuelva los mandos de funciones y temperatura a cero y pulse el botón intermedio durante dos segundos para finalizar la cocción.

## TABLA DE DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES



SELECTOR DE FUNCIONES		
	<b>APAGADO</b>	Para interrumpir la cocción y apagar el horno.
	<b>BOMBILLA</b>	Para encender/apagar la bombilla interior del horno.
	<b>CONVENCIONAL</b>	Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel. Utilice el 2º nivel. Precaliente el horno a la temperatura deseada. El LED del termostato se apaga cuando el horno está listo para introducir los alimentos.
	<b>SMARTCLEAN</b>	Para eliminar la suciedad generada por la cocción mediante un ciclo a baja temperatura. La acción combinada del esmalte especial y el vapor de agua que se libera durante el ciclo facilita la eliminación de la suciedad. Active la función con el horno frío. Ponga 200 ml de agua en la parte inferior de la cavidad y ejecute el ciclo durante 30 minutos a 90 °C. Al final del ciclo, espere 15 minutos antes de abrir la puerta.
	<b>HORNO DE CONVECCIÓN</b>	Para cocinar carnes o tartas con relleno líquido (dulces o saladas) en un solo nivel y pizzas en uno o dos niveles. Con esta función se obtiene un acabado dorado y crujiente de la superficie y de la base. En caso de cocinar en dos niveles, invierta la posición de los alimentos para obtener una cocción más homogénea. Cuando desee cocinar solamente en un nivel utilice el segundo nivel. Para cocciones en dos niveles, utilice el 1º y el 3º estante. Precaliente el horno a la temperatura deseada y hornee los alimentos al alcanzar la temperatura seleccionada.
	<b>GRILL</b>	Para cocinar chuletas, brochetas y salchichas; gratinar verduras y tostar pan. Coloque los alimentos en el 4º nivel. Para cocinar carne a la parrilla, se recomienda utilizar una graspera que recoja los jugos de cocción. Colóquela en el 3º nivel añadiendo medio litro de agua aprox. Precaliente el horno durante 3-5 min. La puerta del horno debe permanecer cerrada durante la cocción.
	<b>Turbo GRILL</b>	Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, asado de carne, pollo). Coloque los alimentos en los niveles centrales. Se recomienda utilizar una graspera que recoja los jugos de cocción. Colóquela en el 1º o 2º nivel añadiendo medio litro de agua aprox. Se recomienda dar la vuelta a los alimentos durante la cocción para obtener un resultado homogéneo por ambos lados. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada. Con esta función es posible utilizar el asador giratorio, si se dispone del accesorio.
	<b>DESCONGELAR</b>	Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el nivel central. Además, se recomienda dejar los alimentos en su envase para evitar que se sequen por fuera.
	<b>TURBO + VENTILADOR</b>	Con esta función la comida queda con la base crujiente y la parte de arriba blanda. Es ideal para hornear pasteles con un relleno líquido y una base no precocinada (por ej. tartas, plum-cakes, tartas a base de ricotta, así como pizzas con mucho relleno) en un solo nivel. Coloque los alimentos en el 2º nivel. Precaliente el horno antes de iniciar la cocción. Esta función también es ideal para comidas congeladas (por ej. pizzas, chips, strudel, lasaña). Siga las instrucciones del envase del producto.
	<b>AIRE FORZADO</b>	Sirve para cocinar a la vez varios alimentos que requieran la misma temperatura, situándolos en dos niveles diferentes (por ej., pescado, verduras, pasteles). Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores. Utilice el 2º nivel si solo cocinará en un nivel. Para cocinar en dos niveles, utilice el 1er y 3er nivel después de precalentar el horno.
	<b>CALENTAMIENTO INFERIOR</b>	Use esta función después de cocinar para dorar la parte inferior del plato. Es recomendable colocar los alimentos en el 1er/2º nivel. Esta función puede usarse también para la cocción lenta, adecuada para verduras y estofados de carne; en este caso, utilice el 2º nivel de cocción. No es necesario precalentar el horno.

## TABLA DE COCCIÓN

Receta	Función	Precautado	Nivel (desde abajo)	Temp. (°C)	Tiempo (min.)	Accesorios y notas
Bizcochos		Sí	2	160-180	35-55	Molde sobre rejilla
		Sí	1-3	150-170	30-90	Nivel 3: Molde sobre rejilla Nivel 1: Molde sobre rejilla
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		Sí	2	150-190	30-85	Grasera, bandeja pastelera o molde sobre rejilla
		Sí	1-3	150-190	35-90	Nivel 3: Molde sobre rejilla Nivel 1: Molde sobre rejilla
Galletas/tartaletas		Sí	3	170-180	15-40	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-3	150-175	20-45	Nivel 3: Rejilla Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera
Petit choux		Sí	3	180	30-40	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-3	170-190	35-45	Nivel 3: Bandeja sobre rejilla Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera
Merengues		Sí	3	90	120-130	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-3	90	130-150	Nivel 3: Bandeja sobre rejilla Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera
Pan, pizza, focaccia		Sí	2	190-250	15-50	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-3	190-250	25-50	Nivel 3: Bandeja sobre rejilla Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera
Pizza congelada		Sí	2	250	10-15	Nivel 2: grasera/bandeja pastelera o rejilla
		Sí	1-3	250	10-20	Nivel 3: Bandeja sobre rejilla Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera
Tartas saladas (tartas de verduras, quiches)		Sí	2	175-200	40-50	Molde sobre rejilla
		Sí	1-3	175-190	50-65	Nivel 3: Molde sobre rejilla Nivel 1: Molde sobre rejilla

Receta	Función	Precalentado	Nivel (desde abajo)	Temp. (°C)	Tiempo (min.)	Accesorios y notas
Volovanes, canapés de hojaldre		Sí	3	180-200	20-30	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-3	175-200	25-45	Nivel 3: Bandeja sobre rejilla Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera
lasaña / pasta al horno / canelones / flanes		Sí	2	190-200	40-65	Grasera o bandeja sobre rejilla
cordero / ternera / buey / cerdo (1 kg)		Sí	2	190-200	90-110	Grasera o bandeja sobre rejilla
Pollo, conejo, pato (1 kg)		Sí	2	190-200	65-85	Grasera o bandeja sobre rejilla
Pavo, oca (3 kg)		Sí	1/2	190-200	140-180	Grasera o bandeja sobre rejilla
Pescado al horno/en papillote (lomos, entero)		Sí	2	180-200	40-60	Grasera o bandeja sobre rejilla
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	2	175-200	50-60	Bandeja sobre rejilla
Tostadas		Sí	4	200	2-5	Rejilla
Filetes de pescado, de carne		Sí	4	200	30-40	Nivel 4: Rejilla (darle la vuelta al alimento a mitad de cocción)
						Nivel 3: Grasera con agua
Embutidos, brochetas, costillas, hamburguesas		Sí	4	200	30-50	Nivel 4: Rejilla (darle la vuelta al alimento a mitad de cocción)
						Nivel 3: Grasera con agua
Pollo asado (1-1,3 kg)		-	2	200	55-70	Nivel 2: rejilla (invierta en el segundo tercio de la cocción si es necesario)
						Nivel 1: Grasera con agua
Pollo asado (1-1,3 kg)		-	2	200	60-80	Nivel 2: Asador giratorio (si lo hay)
						Nivel 1: Grasera con agua
Asado de ternera poco hecho (1 kg)		-	2	200	35-50	Bandeja sobre rejilla (dar la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción, si es necesario)
Pierna de cordero, cerdo		-	2	200	60-90	Grasera o bandeja sobre rejilla (dar la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción, si es necesario)
Patatas asadas		-	2	200	45-55	Grasera, bandeja pastelera (darle la vuelta a los alimentos en el segundo tercio de la cocción, si es necesario)
Verduras gratinadas		-	2	200	20-30	Bandeja sobre rejilla
Lasañas y carnes		Sí	1-3	200	50-100*	Nivel 3: Bandeja sobre rejilla
						Nivel 1: Grasera o bandeja sobre rejilla



Receta	Función	Precaentado	Nivel (desde abajo)	Temp. (°C)	Tiempo (min.)	Accesorios y notas
Carnes y patatas		Sí	1-3	200	45-100*	Nivel 3: Bandeja sobre rejilla
						Nivel 1: Grasera o bandeja sobre rejilla
Pescados y verduras		Sí	1-3	175	30-50*	Nivel 3: Bandeja sobre rejilla
						Nivel 1: Grasera o bandeja sobre rejilla

Los tiempos indicados en la tabla son para cocciones con modo de inicio retardado (si está disponible). Los tiempos de cocción podrán ser más largos en función del plato.

**Nota:** los símbolos de las funciones de cocción pueden ser ligeramente diferentes de los de las imágenes.

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

## INSTRUCCIONES DE USO Y CONSEJOS

### Cómo utilizar la tabla de cocción

La tabla indica 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 precaentado (en caso necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son solo 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, si es posible, moldes y bandejas metálicos oscuros. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo Pyrex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta 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

El uso de la función "AIRE FORZADO" permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando 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 rejilla suministrada. Para cocinar en varios niveles, seleccione la función de aire forzado y disponga los moldes en los estantes de modo que la circulación de aire caliente sea óptima.
- Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está listo.
- Si utiliza moldes antiadherentes, no coloque mantequilla en los bordes, ya que es posible que el bizcocho no suba de manera homogénea en torno a los bordes.
- Si el bizcocho "se hunde" 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 postres con relleno húmedo (tartas de queso o de frutas), utilice la función "CONVECTION BAKE" (Horno de convección). Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque la bandeja en un nivel más bajo y salpique la base con migas de pan o de galletas antes de añadir el relleno.

#### Carne

- Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente Pyrex adecuado al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la fuente 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 por fuera, coloque la rejilla en un nivel inferior para alejarla del grill. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción.

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

#### Asador giratorio (sólo en algunos modelos)

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







400011602167/B

EL IT PT ES



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA