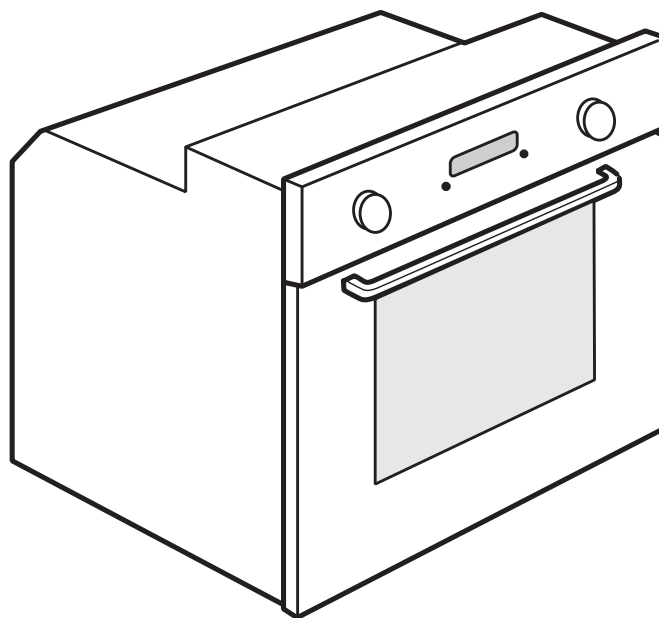


AKPM 658



- GB** User and maintenance manual
- ES** Manual del Usuario y de Mantenimiento
- PT** Manual do utilizador e de manutenção
- IT** Manuale d'uso e manutenzione
- AR** كتيب الاستعمال والصيانة



SENSING THE DIFFERENCE

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS PARAMOUNT

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



This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others.

All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:



DANGER

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



WARNING

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

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

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

Scrapping of household appliances

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

INSTALLATION

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

PREPARING THE HOUSING UNIT

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

ELECTRICAL CONNECTION

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

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

GENERAL RECOMMENDATIONS

Before use:

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

During use:

- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Make sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing material

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

Scrapping the product

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

Energy saving

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

DECLARATION OF CONFORMITY C €

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

The oven does not work:

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

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

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

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

Always specify:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

CLEANING



WARNING

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

Oven exterior

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

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

Oven interior

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

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

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

Accessories:

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

MAINTENANCE

WARNING

- Use protective gloves.
- Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.
- Disconnect the appliance from the power supply.

REMOVING THE DOOR

To remove the door:

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

To refit the door:

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

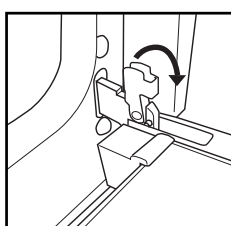


Fig. 1

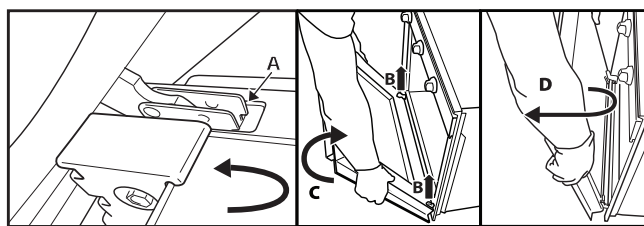


Fig. 2

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

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

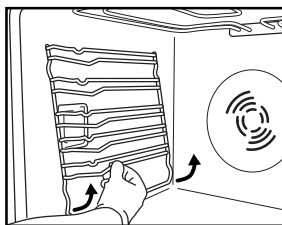


Fig. 3

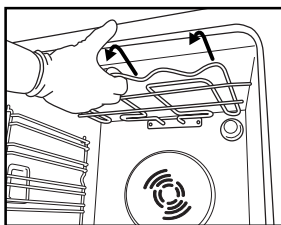


Fig. 4

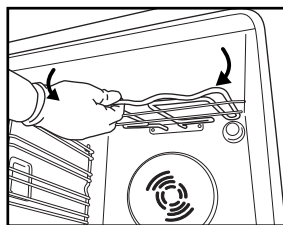


Fig. 5

REPLACING THE OVEN LAMP

To replace the rear lamp (if present):

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

To replace the side lamp (if present):

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

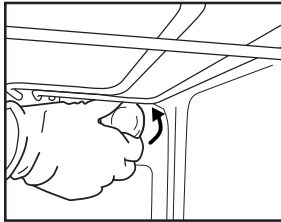


Fig. 6

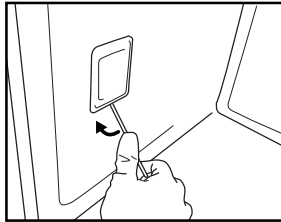


Fig. 7

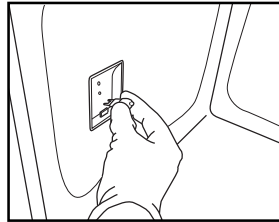


Fig. 8

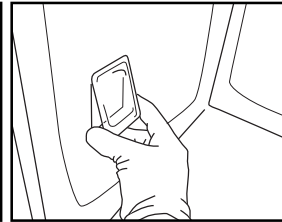


Fig. 9

N.B.:

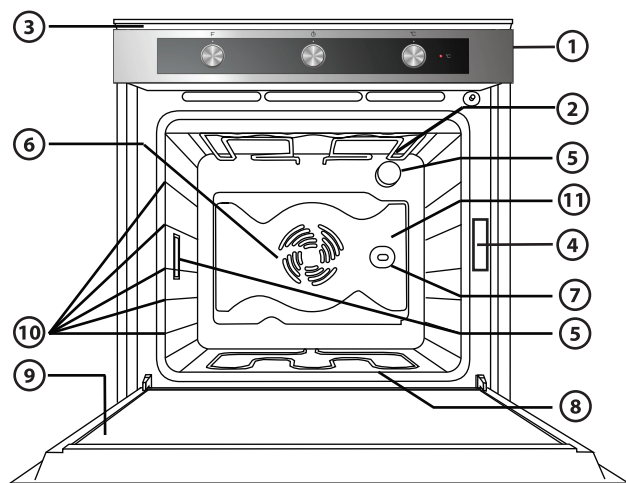
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

IMPORTANT:

- **If using halogen lamps, do not handle with bare hands since fingerprints can damage them.**
- **Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.**

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION



1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling fan (not visible)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Light
6. Fan
7. Turnspit (if present)
8. Lower heating element (hidden)
9. Door
10. Position of shelves (the number of shelves is indicated on the front of the oven)
11. Rear wall

N.B.:

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

ACCESSORIES SUPPLIED

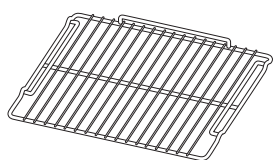


Fig. A

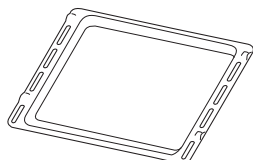


Fig. B

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

ACCESSORIES NOT SUPPLIED

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

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN

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

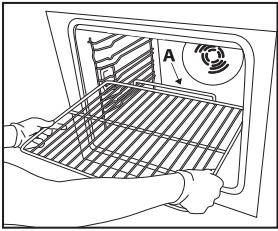


Fig. 1

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

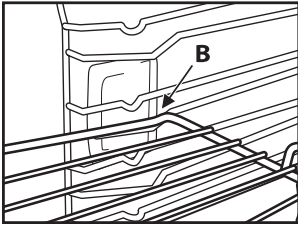


Fig. 2

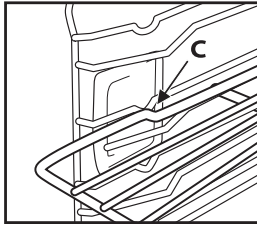
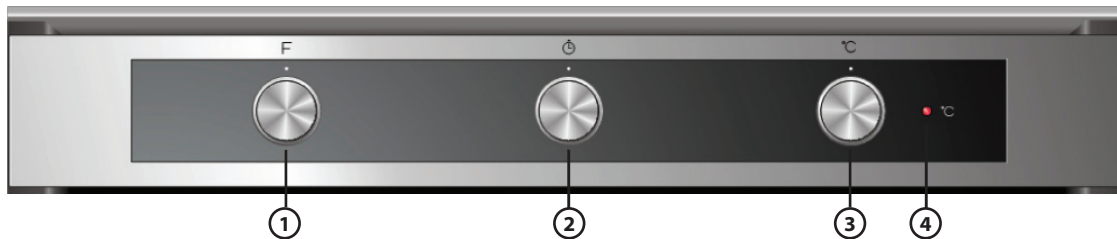


Fig. 3

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

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

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. Function selector knob
2. Cooking time selector knob
3. Thermostat knob
4. Thermostat led

N.B.: the knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

HOW TO OPERATE THE OVEN

- Turn the selector knob to the required function.
The oven light switches on.
 - Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature.
The thermostat led lights up, switching off again when the oven reaches the selected temperature.
- At the end of cooking, turn the knobs to "0".

COOKING TIME SELECTOR

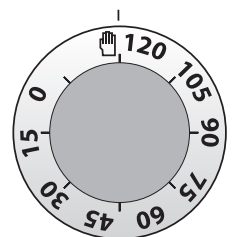
This selector can be used to set a cooking time of between 1 and 120 minutes.

To set cooking time, after selecting the required cooking function, turn the knob right round in an clockwise direction and then turn it back in the opposite direction to the desired cooking duration. At the end of the cooking time the oven switches off and the selector remains positioned at "0".

To use the oven in manual mode, i.e. without setting a cooking time, make sure that the programme selector is turned to the symbol "👤".

ATTENTION: When the selector is positioned at "0" the oven will not switch on.

To switch the oven on, set the selector to the symbol "👤" or set a cooking time.



FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTIONS KNOB		
	OFF	To stop cooking and switch off the oven.
	LAMP	To switch the oven light on/off.
	CONVENTIONAL	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 3rd shelf. Preheat the oven to the required temperature. The thermostat led turns off when the oven is ready and food can be placed in it.
	CONVECTION BAKE	For baking cakes with liquid filling (sweet or savoury) on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly. Use the 3rd shelf to cook on one shelf only, and the 1st and 4th to cook on two shelves. Preheat the oven before cooking.
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages; to cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th or 5th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd/4th shelf, adding approx. half a litre of water. Preheat the oven for 3-5 min. During cooking the oven door must remain closed.
	TURBO GRILL	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. It is advisable to turn the meat over during cooking for more even browning. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.
	DEFROST	To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.
	FORCED AIR	To cook a variety of food requiring the same cooking temperature on a maximum of two shelves at the same time (e.g.: fish, vegetables, cakes). This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another. Use the 3rd shelf to cook on one shelf only. To cook on two shelves, use the 1st and 4th levels. Preheat the oven before cooking.
	BOTTOM	The function is recommended for slow-cooking recipes such as meat and vegetable stews. It can also be used to finish cooking very liquid dishes (sweet or savoury) or to thicken sauces and gravies. Place food on the 1st shelf.

COOKING TABLES

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Leavened cakes		Yes	3	150-175	35-90	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-4	150-170	30-90	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheese-cake, strudel, apple pie)		Yes	3	150-190	30-85	Drip tray/baking tray or cake tin on wire shelf
		Yes	1-4	150-190	35-90	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits / Tartlets		Yes	3	160-175	20-45	Drip tray / baking tray
		Yes	1-4	150-175	20-45	Shelf 4: wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Choux pastry		Yes	3	175-200	30-40	Drip tray / baking tray
		Yes	1-4	170-190	35-45	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Meringues		Yes	3	100	110-150	Drip tray / baking tray
		Yes	1-4	100	130-150	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		Yes	3	225-250	12-50	Drip tray / baking tray
		Yes	1-4	225-250	25-50	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Frozen pizza		Yes	3	250	10-15	Shelf 3: drip tray / baking tray or wire shelf
		Yes	1-4	250	10-20	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Meat & potato pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	3	175-200	45-55	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-4	175-190	45-60	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	3	175-200	20-30	Drip tray / baking tray
		Yes	1-4	175-200	25-45	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Lasagna / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	3	200	45-55	Oven tray on wire shelf

Recipe	Function	Pre-heating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 Kg		Yes	3	200	80-110	Drip tray or oven tray on wire shelf
Chicken / Rabbit / Duck 1 Kg		Yes	3	200	50-100	Drip tray or oven tray on wire shelf
Turkey / Goose 3 Kg		Yes	2	200	80-130	Drip tray or oven tray on wire shelf
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	3	175-200	40-60	Drip tray or oven tray on wire shelf
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	2	175-200	50-60	Oven tray on wire shelf
Toast		Yes	5	200	3-5	Wire shelf
Fish fillets / steaks		Yes	5	200	20-30	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		Yes	5	200	30-40	Shelf 5: wire tray (turn food halfway through cooking)
						Shelf 4: drip tray with water
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	2	200	55-70	Shelf 2: wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
						Shelf 1: drip tray with water
Roast Beef rare 1 Kg		-	3	200	35-45	Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Leg of lamb / Shanks		-	3	200	60-90	Drip tray or oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Roast potatoes		-	3	200	45-55	Drip-tray / baking tray (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking)
Vegetables gratin		-	3	200	20-30	Oven tray on wire shelf
Lasagna & Meat		Yes	1-4	200	50-100	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Meat & Potatoes		Yes	1-4	200	45-100	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Fish & Vegetables		Yes	1-4	175	30-50	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf

RECOMMENDED USE AND TIPS

How to read the cooking table

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

Cooking different foods at the same time

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

Desserts

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

Meat

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

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

Turnspit (only in some models)

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

Pizza

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS SON SUMAMENTE IMPORTANTES

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

 Símbolo de peligro que advierte sobre riesgos posibles para el usuario y las demás personas. Todos los mensajes de seguridad están precedidos del símbolo de peligro y de los siguientes términos:

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

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

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

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

Eliminación de los electrodomésticos

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

INSTALACIÓN

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

PREPARACIÓN DEL MUEBLE PARA EL EMPOTRADO

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

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

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

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

RECOMENDACIONES GENERALES

Antes del uso:

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

Durante el uso:

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

CONSEJOS PARA PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE



Eliminación del embalaje

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

Eliminación del producto

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

Ahorro de energía

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

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD C E

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

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El horno no funciona:

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

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de contactar con el Servicio de Asistencia:

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

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

Indique lo siguiente:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

LIMPIEZA

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

Exterior del horno

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

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

Interior del horno

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

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

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

Accesorios:

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

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

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

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

MANTENIMIENTO



ADVERTENCIA

- Utilice guantes de seguridad.
- Compruebe que el horno está frío antes de llevar a cabo las siguientes operaciones.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA

Para extraer la puerta:

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

Para montar la puerta:

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

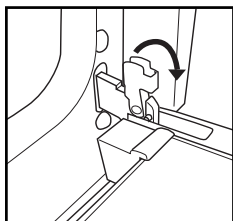


Fig. 1

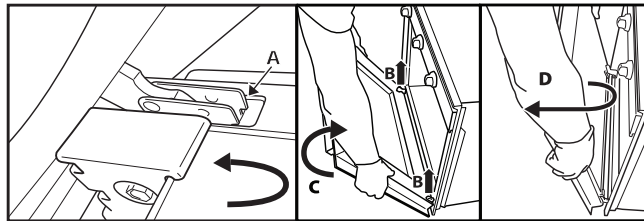


Fig. 2

DESPLAZAMIENTO DE LA RESISTENCIA SUPERIOR (SÓLO EN ALGUNOS MODELOS)

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

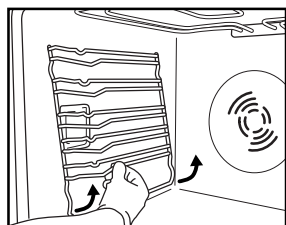


Fig. 3

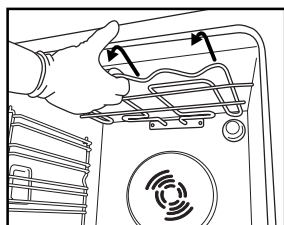


Fig. 4

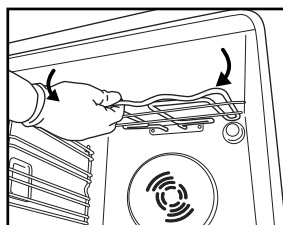


Fig. 5

CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO

Para cambiar la bombilla posterior (si la hay):

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

Para cambiar la bombilla lateral (si la hay):

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

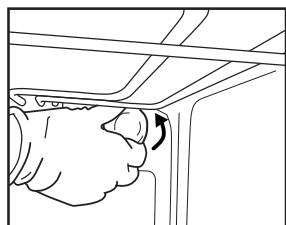


Fig. 6

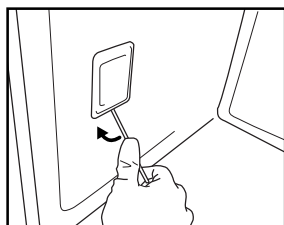


Fig. 7

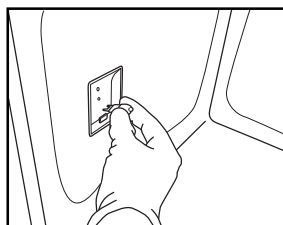


Fig. 8

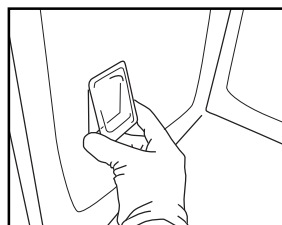


Fig. 9

NOTA:

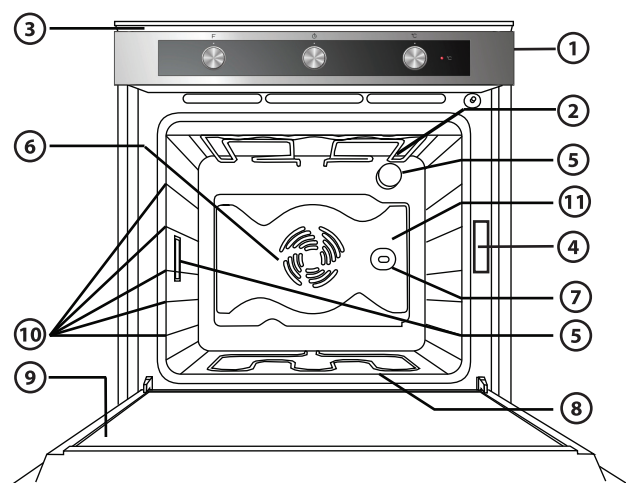
- Utilice sólo bombillas incandescentes de 25-40W/230V tipo E-14, T300°C o bombillas halógenas de 20-40W/230 V tipo G9, T300°C.
- Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio de Asistencia.

IMPORTANTE:

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

INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL HORNO

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



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

NOTA:

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

ACCESORIOS INCLUIDOS DE SERIE

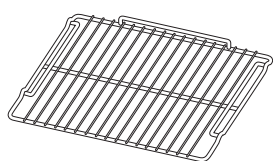


Fig. A

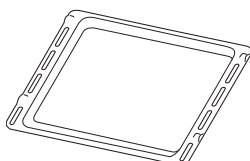


Fig. B

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

ACCESORIOS NO INCLUIDOS DE SERIE

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

CÓMO INTRODUCIR LAS PARRILLAS Y OTROS ACCESORIOS DENTRO DEL HORNO

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

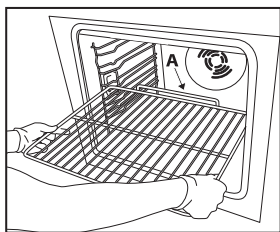


Fig. 1

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

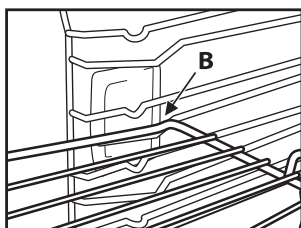


Fig. 2

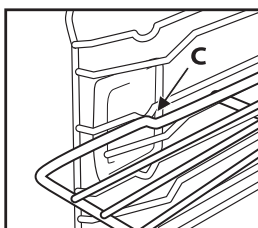
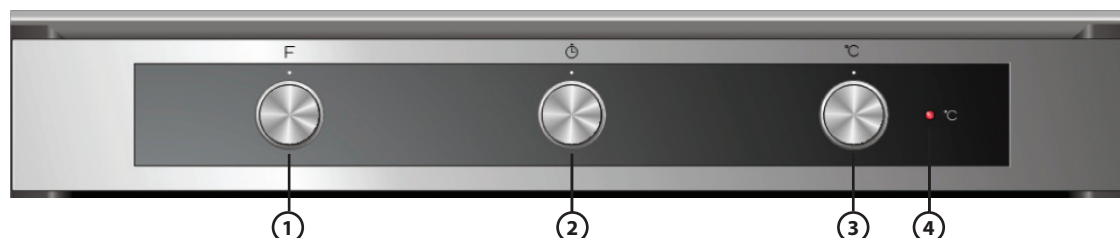


Fig. 3

3. Coloque nuevamente la parrilla en posición horizontal y empujela hasta el fondo "C" (Fig. 3).
 4. Para extraer la parrilla, repita las mismas operaciones en sentido inverso.
- Para introducir otros accesorios como, por ejemplo, la grasera y la bandeja pastelera siga los mismos pasos. La curva de la parte plana sirve para bloquear la parrilla.

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS



1. Mando de selección de funciones
2. Selector para programar el tiempo de cocción
3. Selector del termostato
4. Testigo del termostato

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

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 selectores en la posición "0".

PROGRAMADOR DEL TIEMPO DE COCCIÓN

Este programador permite seleccionar entre 1 y 120 minutos.

Para programar la duración, una vez seleccionada la función de cocción, gire completamente el selector hacia la derecha y luego vuelva a girarlo hacia la izquierda hasta el tiempo de cocción deseado. Al finalizar el tiempo de cocción, el horno se apaga y el programador se sitúa en la posición "0".

Para utilizar el horno de forma manual, sin establecer un tiempo de cocción, asegúrese de que el selector del programador está situado en el símbolo "👤".

ATENCIÓN: Cuando el programador está situado en la posición "0", el horno no se enciende.

Para encenderlo, posicione el programador en el símbolo "👤" o bien programe la duración de la cocción.

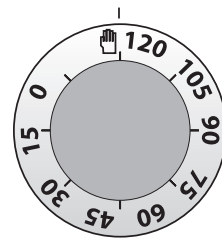


TABLA DE DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

SELECTOR FUNCIONES		
0	OFF	Para interrumpir la cocción y apagar el horno.
💡	LÁMPARA	Para encender/apagar la bombilla interior del horno.
🍲	CONVENCIONAL	Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel. Utilizar el 3º nivel. Precaliente el horno a la temperatura deseada. El apagado del testigo del termostato indica que el horno está listo para introducir los alimentos.
🌀	HORNO DE CONVECCIÓN	Para cocinar tartas con relleno líquido (dulces o saladas) en un único nivel. Esta función se puede utilizar también para cocciones en dos niveles. Invierta la posición de los alimentos para obtener una cocción más homogénea. Utilice el 3º nivel para cocinar en un solo nivel, el 1º y el 4º para cocinar en dos niveles. Precaliente el horno antes de cocinar.
🔥	GRILL	Para cocinar chuletas, brochetas, chorizos; gratinar verduras y tostar pan. Se recomienda poner los alimentos en el 4º ó 5º nivel. Para cocinar carne a la parrilla se recomienda utilizar una grasera que recoja el líquido de cocción. Ponerla en el 3º/4º nivel añadiendo medio litro de agua. Precaliente el horno durante 3-5 min. La puerta del horno debe permanecer cerrada durante la cocción.
🔥🌀	TURBO GRILL	Para asar grandes trozos de carne (muslos, rosbif, pollos). Poner los alimentos en los niveles centrales. Se recomienda utilizar una grasera que recoja el líquido de cocción. Ponerla en el 1º/2º nivel añadiendo medio litro de agua. 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.
🌀💧	DESCONGELAR	Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda poner los alimentos en el nivel central. Se sugiere dejar el alimento en su envase para impedir la deshidratación de la superficie.
🌀	AIRE FORZADO	Para cocinar, hasta en dos niveles simultáneamente, diferentes alimentos que requieran la misma temperatura de cocción (ej.: pescado, verdura, postres). La función permite cocinar sin transmitir olores de un alimento al otro. Se recomienda utilizar el 3º nivel para cocciones en un único nivel. Para cocciones en dos niveles se recomienda utilizar el 1º y el 4º nivel. Precalentar el horno.
🍲	CALENTAMIENTO INFERIOR	Esta función se recomienda para cocciones lentas como estofados de carne y verduras. Se puede utilizar para terminar la cocción de platos de consistencia muy líquida dulces o salados y para concentrar salsas o zumos. Se recomienda poner los alimentos en el 1º nivel.

TABLA DE COCCIÓN

Receta	Función	Pre-calentado	Nivel (desde la base)	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorios y notas
Bizcochos		Sí	3	150-175	35-90	Molde sobre parrilla
		Sí	1-4	150-170	30-90	Niv. 4: molde sobre parrilla Niv. 1: molde sobre parrilla
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de fruta)		Sí	3	150-190	30-85	Grasera / bandeja pastelera o molde sobre parrilla
		Sí	1-4	150-190	35-90	Niv. 4: molde sobre parrilla Niv. 1: molde sobre parrilla
Galletas, tartitas		Sí	3	160-175	20-45	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	150-175	20-45	Niv. 4: parrilla Niv. 1: grasera/bandeja pastelera
Petisús		Sí	3	175-200	30-40	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	170-190	35-45	Niv. 4: bandeja sobre parrilla Niv. 1: grasera/bandeja pastelera
Merengues		Sí	3	100	110-150	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	100	130-150	Niv. 4: bandeja sobre parrilla Niv. 1: grasera/bandeja pastelera
Pan, pizza, focaccia		Sí	3	225-250	12-50	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	225-250	25-50	Niv. 4: bandeja sobre parrilla Niv. 1: grasera/bandeja pastelera
Pizzas congeladas		Sí	3	250	10-15	Niv. 3: Grasera, bandeja pastelera o parrilla
		Sí	1-4	250	10-20	Niv. 4: bandeja sobre parrilla Niv. 1: grasera/bandeja pastelera
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	3	175-200	45-55	Molde sobre parrilla
		Sí	1-4	175-190	45-60	Niv. 4: molde sobre parrilla Niv. 1: molde sobre parrilla
Volovanes, canapés de hojaldre		Sí	3	175-200	20-30	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	175-200	25-45	Niv. 4: bandeja sobre parrilla Niv. 1: grasera/bandeja pastelera

Receta	Función	Pre-calentado	Nivel (desde la base)	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorios y notas
Lasaña, pasta al horno, canelones, budines		Sí	3	200	45-55	Bandeja sobre parrilla
Cordero, ternera, buey, cerdo 1 Kg		Sí	3	200	80-110	Grasera o bandeja sobre parrilla
Pollo, conejo, pato 1 Kg		Sí	3	200	50-100	Grasera o bandeja sobre parrilla
Pavo, oca 3 Kg		Sí	2	200	80-130	Grasera o bandeja sobre parrilla
Pescado al horno / en papillote (lomos, entero)		Sí	3	175-200	40-60	Grasera o bandeja sobre parrilla
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	2	175-200	50-60	Bandeja sobre parrilla
Pan tostado		Sí	5	200	3-5	Parrilla
Filetes, rodajas de pescado		Sí	5	200	20-30	Niv. 4: parrilla (invierta a mitad de la cocción)
						Niv. 3: grasera con agua
Chorizos, brochetas, costillas, hamburguesas		Sí	5	200	30-40	Niv. 5: parrilla (invierta a mitad de la cocción)
						Niv. 4: grasera con agua
Pollo asado 1-1,3 Kg		-	2	200	55-70	Niv. 2: parrilla (invierta en el segundo tercio de la cocción si es necesario)
						Niv. 1: grasera con agua
Rosbif poco hecho 1 Kg		-	3	200	35-45	Bandeja sobre parrilla (invierta en el segundo tercio de la cocción si es necesario)
Pierna de cordero / cerdo		-	3	200	60-90	Grasera o bandeja sobre parrilla (invierta en el segundo tercio de la cocción si es necesario)
Patatas asadas		-	3	200	45-55	Grasera o bandeja pastelera (invierta en el segundo tercio de la cocción si es necesario)
Verduras gratinadas		-	3	200	20-30	Bandeja sobre parrilla
Lasaña y carne		Sí	1-4	200	50-100	Niv. 4: bandeja sobre parrilla
						Niv. 1: grasera o bandeja sobre parrilla
Carne y patatas		Sí	1-4	200	45-100	Niv. 4: bandeja sobre parrilla
						Niv. 1: grasera o bandeja sobre parrilla
Pescados y verduras		Sí	1-4	175	30-50	Niv. 4: bandeja sobre parrilla
						Niv. 1: grasera o bandeja sobre parrilla

INSTRUCCIONES DE USO Y CONSEJOS

Cómo utilizar la tabla de cocción

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

Cocción de varios alimentos a la vez

Utilizando la función "HORNO DE CONVECCIÓN", es posible cocinar simultáneamente varios alimentos (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando estantes diferentes. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

Postres

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

Carnes

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

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

Asador rotativo (sólo en algunos modelos)

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

Pizza

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

A SUA SEGURANÇA E A DOS OUTROS É MUITO IMPORTANTE

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



Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, que alerta para potenciais riscos para o utilizador ou para terceiros.

Todas as mensagens relativas à segurança são precedidas do símbolo de perigo e dos termos seguintes:



PERIGO

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



ADVERTÊNCIA

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

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

Cumpra cuidadosamente as instruções seguintes:

- Antes de realizar os trabalhos de instalação desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- A instalação e a manutenção devem ser efectuadas por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e com as normas de segurança locais. Não repare nem substitua qualquer componente do aparelho a menos que especificamente indicado no manual do utilizador.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória.
- O cabo de alimentação deverá ter um comprimento suficiente para permitir a ligação do aparelho, encastrado no móvel, à tomada de corrente.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança em vigor, deve colocar um interruptor omnipolar com uma distância mínima de 3 mm. entre os contactos.
- Não utilize fichas múltiplas ou extensões.
- Não puxe o cabo de alimentação do aparelho para o desligar da tomada.
- Após a instalação do aparelho, os componentes eléctricos devem estar inacessíveis ao utilizador.
- Não toque no aparelho com partes do corpo húmidas nem o utilize com os pés descalços.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico de cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por ex.: aquecer o ambiente). O Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.
- O aparelho não se destina a ser utilizados por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e de conhecimentos sobre o aparelho, a menos que sejam vigiadas ou que tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho por parte da pessoa responsável pela sua segurança.
- As partes acessíveis do forno podem vir a ficar quentes durante a utilização do mesmo. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas do aparelho a fim de garantir que não brincam com o mesmo.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências ou nas superfícies internas do aparelho - risco de queimaduras. Não permita que o aparelho entre em contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que os componentes tenham arrefecido o suficiente.
- No final da cozedura, tome todas as medidas de precaução quando abrir a porta do aparelho, deixando sair gradualmente o ar quente ou o vapor antes de aceder ao forno. Quando a porta do aparelho está fechada, o ar quente é ventilado através da abertura situada por cima do painel de controlo. Não obstrua as aberturas de ventilação.
- Utilize luvas adequadas para fornos para retirar panelas e acessórios, tendo o cuidado de não tocar nas resistências.
- Não coloque materiais inflamáveis no interior ou junto do aparelho. Se o aparelho for ligado inadvertidamente, pode incendiar-se.
- Não aqueça nem cozinhe no forno alimentos em frascos ou recipientes fechados. A pressão acumulada no interior poderá fazer explodir o frasco e danificar o forno.
- Não utilize recipientes feitos em materiais sintéticos.
- As gorduras e óleos aquecidos incendeiam-se facilmente. Vigie a cozedura dos alimentos ricos em gordura e óleo.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos.

- Se para grelhar ou cozer doces se acrescentam bebidas alcoólicas (por ex. rum, cognac, vinho etc.), tenha presente que o álcool evapora com altas temperaturas. Em virtude disso, poderá ocorrer o risco de os vapores libertados pelo álcool se incendiarem ao entrarem em contacto com a resistência eléctrica.

Eliminação de electrodomésticos

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

INSTALAÇÃO

Após ter desembalado o forno verifique se o aparelho não ficou avariado durante o transporte e se a porta fecha correctamente. Caso surjam problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Para evitar a ocorrência de eventuais danos, retire o forno da sua base de espuma de polistireno apenas durante a instalação.

PREPARAÇÃO DO MÓVEL DE EMBUTIR

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

LIGAR O FORNO À REDE ELÉCTRICA

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

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

RECOMENDAÇÕES GERAIS

Antes de utilizar:

- Retire as protecções de cartão, a película de protecção e as etiquetas adesivas dos acessórios.
- Retire os acessórios do forno e aqueça-os a 200°C durante cerca de uma hora para eliminar os cheiros e os fumos do material isolante e das gorduras de protecção.

Durante a utilização:

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

CONSELHOS PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

Eliminação da embalagem

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

Eliminação do produto

- Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/CE, sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).
- Ao assegurar a eliminação correcta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos potencialmente negativos.
- O símbolo  no aparelho ou na documentação que o acompanha indica que este produto não deve ser tratado como um resíduo doméstico, mas sim depositado nos devidos locais de recolha para a reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.

Poupança de energia

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

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE (CE)

- Este forno, que se destina a entrar em contacto com produtos alimentares, está em conformidade com a norma (CE) n.º 1935/2004 e foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os requisitos de segurança da directiva de "Baixa tensão" 2006/95/CE (a qual substitui a directiva 73/23/CEE e subsequentes emendas), os requisitos de protecção da directiva "EMC" 2004/108/CE.

GUIA PARA A RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O forno não funciona:

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

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de contactar o Serviço Pós-Venda:

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

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

Indique sempre:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

LIMPEZA

AVISO

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

Exterior do forno

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

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

Interior do forno

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

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

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

Acessórios:

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

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

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

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

MANUTENÇÃO

AVISO

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

REMOÇÃO DA PORTA

Para remover a porta:

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

Para reinstalar a porta:

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

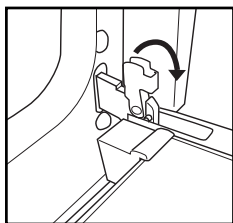


Fig. 1

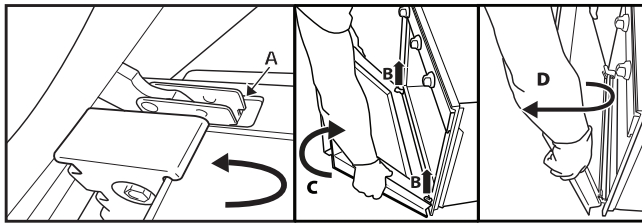


Fig. 2

DESLOCAÇÃO DA RESISTÊNCIA SUPERIOR (APENAS EM ALGUNS MODELOS)

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

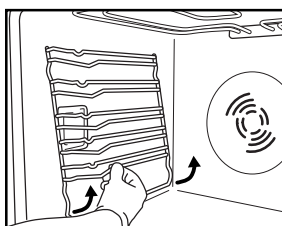


Fig. 3

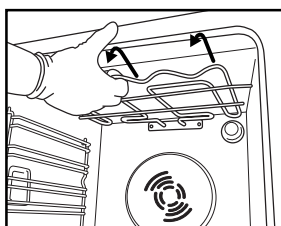


Fig. 4

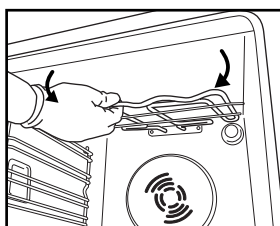


Fig. 5

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

Para substituir a lâmpada traseira (se existente):

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

Para substituir a lâmpada lateral (se existente):

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

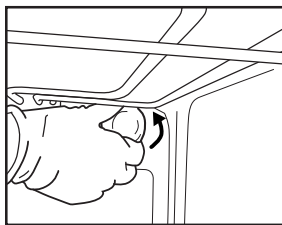


Fig. 6

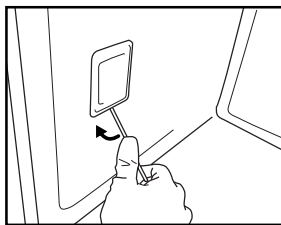


Fig. 7

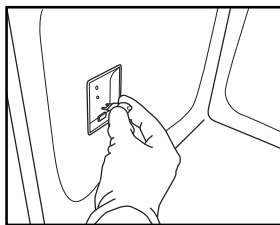


Fig. 8

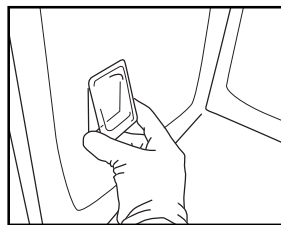


Fig. 9

NOTA:

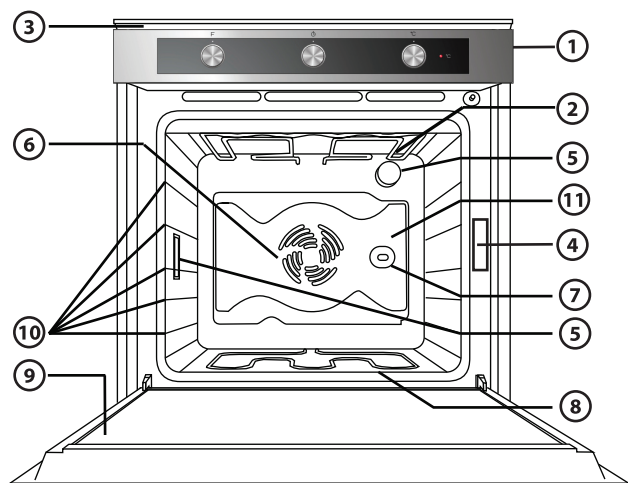
- Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300°C, ou lâmpadas halógenas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300°C.
- As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

IMPORTANTE:

- **Caso utilize lâmpadas halógenas, não as manuseie com as mãos nuas para evitar danificá-las com impressões digitais.**
- **Não colocar o forno em funcionamento sem voltar a posicionar a cobertura da lâmpada.**

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO FORNO

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



1. Painel de controlo
2. Resistência superior/grelhador
3. Ventoinha de arrefecimento (não visível)
4. Placa de dados (não remover)
5. Luz
6. Ventilador
7. Espeto (se existente)
8. Resistência inferior (não visível)
9. Porta
10. Posição das calhas (o número do nível é indicado na parte frontal do forno)
11. Parede traseira

NOTA:

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

ACESSÓRIOS INCLUÍDOS

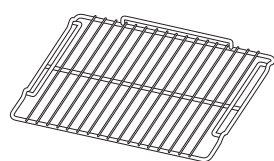


Fig. A

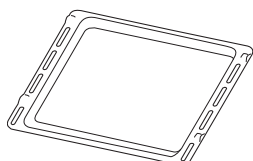


Fig. B

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

ACESSÓRIOS NÃO INCLUÍDOS

Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

PROGRAMADOR DE DURAÇÃO DA COZEDURA

Este programador permite programar um tempo de 1 até 120 minutos.

Para programar a duração, após ter sido seleccionada a função de cozedura, rode completamente o botão para a direita, e volte a colocá-lo depois no tempo de cozedura desejado, rodando para a esquerda. No final do tempo de cozedura programado, o forno apaga-se e o programador fica posicionado no "0".

Para utilizar o forno no modo manual, isto é, sem a programação de um tempo de cozedura, certifique-se de que o botão do programador está posicionado no símbolo "☞".

ATENÇÃO: Quando o programador está posicionado no "0", o forno não se acende.

Para acender o forno, posicione o programador no símbolo "☞" ou então programe a duração da cozedura.

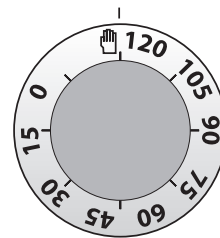


TABELA DE DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES

BOTÃO DE FUNÇÕES		
0	OFF	Para interromper a cozedura e desligar o forno.
	LÂMPADA	Para ligar/desligar a lâmpada no interior do forno.
	CONVENCIONAL	Para cozinhar qualquer tipo de alimento apenas numa calha. Utilize o 3º nível. Aqueça previamente o forno à temperatura desejada. Quando o indicador luminoso do termóstato se apagar, o forno está pronto para se introduzirem os alimentos.
	COZEDURA CON- VECÇÃO	Para cozinhar bolos com recheio líquido (doce ou salgado) num único nível. Esta função também pode ser utilizada para cozinhar em dois níveis. Vire os alimentos para obter uma cozedura mais homogénea. Utilize o 3º nível para cozinhar numa única calha, o 1º e 4º para cozinhar em duas calhas. Aqueça previamente o forno antes de introduzir os alimentos.
	GRELHADOR	Para grelhar costeletas, espetadas, salsichas; gratinar legumes ou tostar pão. Sugere-se que coloque o alimento no 4º ou 5º nível. Para grelhar carne, é aconselhável utilizar uma pingadeira para recolher o líquido da cozedura. Coloque-a no 3º/4º nível, adicionando cerca de meio litro de água. Aqueça previamente o forno durante 3-5 min. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada.
	TURBO GRILL	Para assar pedaços grandes de carne (pernil, rosbife, frango). Coloque os alimentos nos níveis centrais. É aconselhável utilizar uma pingadeira para recolher o líquido da cozedura. Coloque-a no 1º/2º nível, adicionando cerca de meio litro de água. Sugerimos que vire a carne durante a cozedura para que fique dourada de forma homogénea de ambos os lados. Não é necessário pré-aquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada.
	DESCONGELAÇÃO	Para agilizar a descongelação dos alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível central. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície.
	AR FORÇADO	Para cozinhar em, no máximo, duas calhas em simultâneo, alimentos inclusivamente distintos, que exijam a mesma temperatura de cozedura (ex.: peixe, legumes, sobremesas). A função permite cozinhar sem transmitir odores de uns alimentos para os outros. É aconselhável utilizar o 3º nível para cozeduras numa única calha. Para cozeduras em duas calhas utilize o 1º e 4º nível, aquecendo previamente o forno antes da cozedura.
	AQUECIMENTO INTERIOR	Esta função é ideal para cozinhar lentamente estufados de carne e legumes. Pode também ser utilizada para terminar a cozedura de alimentos com uma consistência muito líquida, quer sobremesas, quer salgados, ou engrossar molhos. É aconselhável posicionar os alimentos no 1º nível de cozedura.

TABELA DE COZEDURA

Receita	Função	Préaquecimento	Nível (a partir de baixo)	Temp. (°C)	Tempo (°C)	Acessórios e notas
Bolos com levedura		Sim	3	150-175	35-90	Forma para assar na grelha
		Sim	1-4	150-170	30-90	Nív. 4: forma para assar na grelha Nív. 1: forma para assar na grelha
Tartes recheadas (cheese cake, strudel, tarte de fruta)		Sim	3	150-190	30-85	Pingadeira/tabuleiro para bolos ou forma para assar na grelha
		Sim	1-4	150-190	35-90	Nív. 4: forma para assar na grelha Nív. 1: forma para assar na grelha
Biscoitos / queques		Sim	3	160-175	20-45	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-4	150-175	20-45	Nív. 4: grelha Nív. 1: pingadeira/placa para doces
Massa cozida para pães		Sim	3	175-200	30-40	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-4	170-190	35-45	Nív. 4: tabuleiro de assar na grelha Nív. 1: pingadeira/placa para doces
Merengue		Sim	3	100	110-150	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-4	100	130-150	Nív. 4: tabuleiro de assar na grelha Nív. 1: pingadeira/placa para doces
Pão / Pizza / Pãezinhos		Sim	3	225-250	12-50	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-4	225-250	25-50	Nív. 4: tabuleiro de assar na grelha Nív. 1: pingadeira/placa para doces
Pizza congelada		Sim	3	250	10-15	Nív. 3: Pingadeira/tabuleiro para bolos ou grelha
		Sim	1-4	250	10-20	Nív. 4: tabuleiro de assar na grelha Nív. 1: pingadeira/placa para doces

Receita	Função	Préaquecimento	Nível (a partir de baixo)	Temp. (°C)	Tempo (°C)	Acessórios e notas
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	3	175-200	45-55	Forma para assar na grelha
		Sim	1-4	175-190	45-60	Nív. 4: forma para assar na grelha Nív. 1: forma para assar na grelha
Vols-au-vent / Salgadinhos de massa folhada		Sim	3	175-200	20-30	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-4	175-200	25-45	Nív. 4: tabuleiro de assar na grelha Nív. 1: pingadeira/placa para doces
Lasanha / Massa no forno / Cannellones / Flan		Sim	3	200	45-55	Tabuleiro de assar na grelha
Borrego / vitela / vaca / porco 1 Kg		Sim	3	200	80-110	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Frango / coelho / pato 1 Kg		Sim	3	200	50-100	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Peru / ganso 3 Kg		Sim	2	200	80-130	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Peixe no forno / em cartucho de papel (filete, inteiro)		Sim	3	175-200	40-60	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Legumes recheados (tomates, courgettes, beringelas)		Sim	2	175-200	50-60	Tabuleiro de assar na grelha
Pão tostado		Sim	5	200	3-5	Grelha
Filetes / postas de peixe		Sim	5	200	20-30	Nív. 4: grelha (vire a meio da cozedura)
						Nív. 3: pingadeira com água
Salsichas / espetadas / costeletas / hambúrgueres		Sim	5	200	30-40	Nív. 5: grelha (vire a meio da cozedura)
						Nív. 4: pingadeira com água
Frango assado 1-1,3 Kg		-	2	200	55-70	Nív. 2: grelha (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário)
						Nív. 1: pingadeira com água
Rosbife mal passado 1 Kg		-	3	200	35-45	Tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário)
Perna de borrego / pernis		-	3	200	60-90	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário)

Receita	Função	Préaque- cimento	Nível (a partir de baixo)	Temp. (°C)	Tempo (°C)	Acessórios e notas
Batatas assadas		-	3	200	45-55	Pingadeira/tabuleiro para bolos (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário).
Gratinado de legu- mes		-	3	200	20-30	Tabuleiro de assar na grelha
Lasanha e Carne		Sim	1-4	200	50-100	Nív. 4: tabuleiro de assar na grelha
						Nív. 1: pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Carne e Batatas		Sim	1-4	200	45-100	Nív. 4: tabuleiro de assar na grelha
						Nív. 1: pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Peixe e Legumes		Sim	1-4	175	30-50	Nív. 4: tabuleiro de assar na grelha
						Nív. 1: pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO E SUGESTÕES

Como efectuar a leitura da tabela de cozedura

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

Cozinhar diferentes alimentos em simultâneo

A função “COZEDURA CONVECÇÃO” permite cozinhar em simultâneo diferentes alimentos (por exemplo: peixe e legumes), que requerem a mesma temperatura, em calhas diferentes. Retire os alimentos que necessitam de menos tempo de cozedura e deixe no forno o alimento que necessita de um tempo de cozedura mais prolongado.

Sobremesas

- Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional numa única calha. Utilize formas para bolos metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida. Para cozinhar em diversas calhas, seleccione 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 anti-aderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.
- Se o bolo “afundar” durante a cozedura, defina uma temperatura mais baixa na cozedura seguinte, eventualmente reduzindo a quantidade de líquidos na mistura e efectuando uma mistura mais cuidadosa.
- No caso de doces com recheios húmidos (cheese cake ou tartes de frutas) utilize a função “COZEDURA CONVECÇÃO”. Se a base do bolo ficar mal cozida, baixe a calha e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

Carne

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

Para recolher os sucos da cozedura é aconselhável colocar uma pingadeira com meio litro de água directamente por baixo da grelha onde está posicionada a carne. Encha totalmente sempre que necessário.

Espeto (apenas em alguns modelos)

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

Pizza

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

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

LA SICUREZZA VOSTRA E DEGLI ALTRI È MOLTO IMPORTANTE

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



Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri.

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



PERICOLO

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



AVVERTENZA

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

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

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

- Se nel cuocere cibi si aggiungono bevande alcoliche (ad es. rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è quindi escluso che i vapori generati possano infiammarsi giungendo a contatto con la resistenza elettrica.

Smaltimento elettrodomestici

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

INSTALLAZIONE

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

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

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

CONNESSIONE ALLA RETE ELETTRICA

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

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

RACCOMANDAZIONI GENERALI

Prima dell'utilizzo:

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

Durante l'utilizzo:

- Non appoggiare pesi sulla porta in quanto essi potrebbero danneggiarla.
- Non aggrapparsi alla porta o appendere oggetti alla maniglia.
- Non ricoprire l'interno del forno con fogli di alluminio.
- Non versare mai acqua 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 ad incastrarsi nella porta.
- Non esporre il forno agli agenti atmosferici.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Smaltimento imballaggio

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

Smaltimento prodotto

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

Risparmio energetico

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

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ C €

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

GUIDA RICERCA GUASTI

Il forno non funziona:

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

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

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

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

Indicare sempre:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

PULIZIA

AVVERTENZA

- Non usare assolutamente pulitrici a getto di vapore.
- Effettuare la pulizia ad apparecchio freddo.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Esterno del forno

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

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

Interno del forno

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

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

NOTA: durante le cotture prolungate di alimenti ricchi di acqua (es. pizza, verdure, ecc.) è possibile la formazione di condensa all'interno della porta e sulla guarnizione. A forno freddo, asciugare con un panno o una spugna.

Accessori:

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

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

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

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

MANUTENZIONE

AVVERTENZA

- Utilizzare guanti protettivi.
- Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

RIMOZIONE DELLA PORTA

Per togliere la porta:

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

Per riposizionare la porta:

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

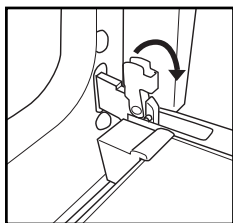


Fig. 1

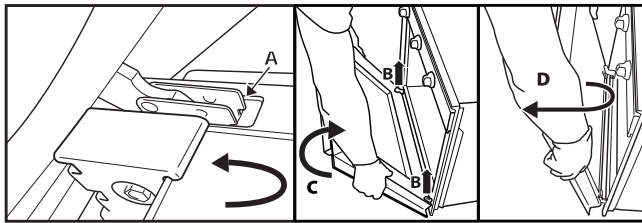


Fig. 2

SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO PER ALCUNI MODELLI)

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

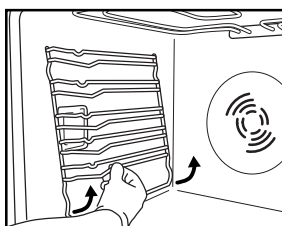


Fig. 3

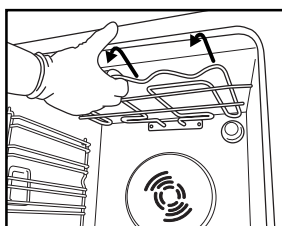


Fig. 4

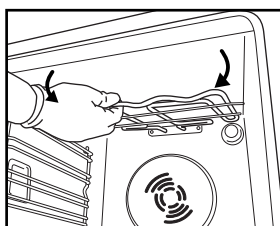


Fig. 5

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

Per sostituire la lampada posteriore (se in dotazione):

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

Per sostituire la lampada laterale (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere le griglie porta accessori laterali, se in dotazione (Fig. 3).
3. Fare leva verso l'esterno con un cacciavite a taglio fino a rimuovere il coprilampada (Fig. 7).
4. Sostituire la lampada (per il tipo vedere nota) (Fig. 8).
5. Riposizionare il coprilampada e spingerlo contro la parete per agganciarlo correttamente (Fig. 9).
6. Rimontare le griglie porta accessori laterali.
7. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

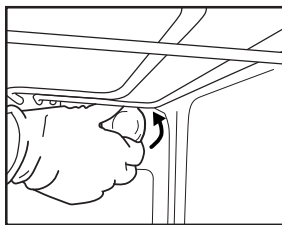


Fig. 6

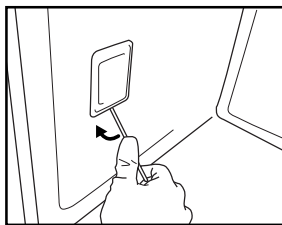


Fig. 7

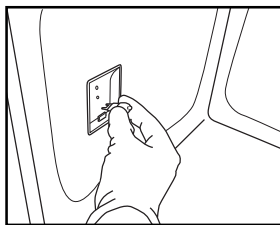


Fig. 8

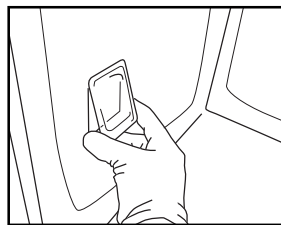


Fig. 9

NOTA:

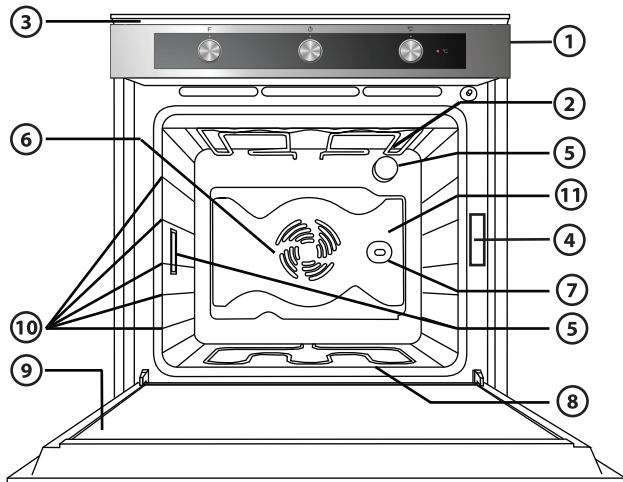
- Usare solo lampade ad incandescenza da 25-40W/230V tipo E-14, T300°C, o lampade alogene da 20-40W/230 V tipo G9, T300°C.
- Le lampade sono disponibili presso i Servizi Assistenza Clienti.

IMPORTANTE:

- **In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali.**
- **Non far funzionare il forno senza prima aver 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. Ventola raffreddamento (non visibile)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Lampade
6. Ventola
7. Girarrosto (se in dotazione)
8. Resistenza inferiore (non visibile)
9. Porta
10. Posizione dei ripiani (il numero di livello è indicato sul frontale del forno)
11. Paratia

NOTA:

- Durante la cottura, è possibile che la ventola di raffreddamento si attivi ad intermittenza per ridurre il consumo energetico.
- A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo intervallo di tempo.
- Aprendo la porta durante la cottura, gli elementi riscaldanti si disattivano.

ACCESSORI IN DOTAZIONE

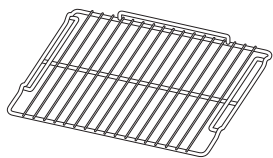


Fig. A

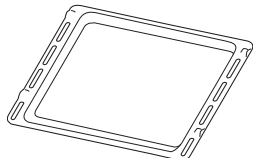


Fig. B

- A. GRIGLIA (2):** da usare per la cottura di cibi o come supporto per pentole, tortiere o qualunque recipiente adatto alla cottura in forno.
- B. LECCARDA (1):** da usare, posizionata sotto la griglia, per raccogliere grasso o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc.

ACCESSORI NON IN DOTAZIONE

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI ALL'INTERNO DEL FORNO

La griglia e gli altri accessori sono dotati di un sistema di blocco che ne evita l'estrazione involontaria.

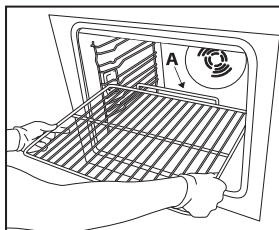


Fig. 1

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata "A" orientata verso l'alto (Fig. 1).
2. Inclinare la griglia in corrispondenza della posizione di blocco "B" (Fig. 2).

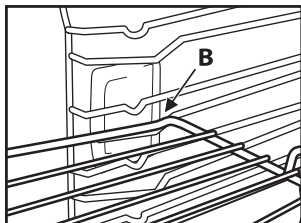


Fig. 2

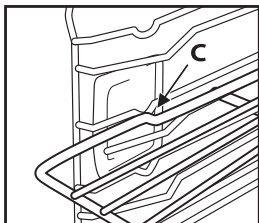
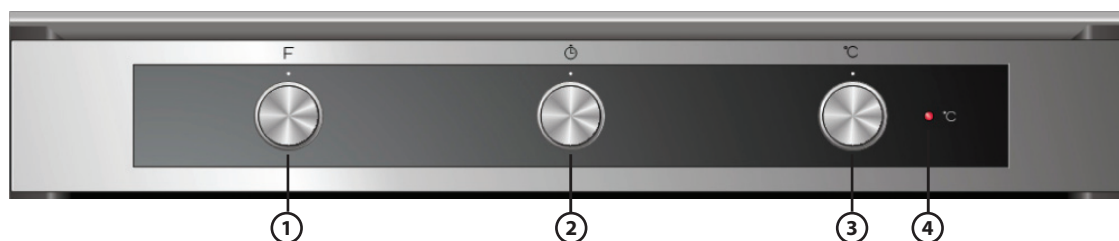


Fig. 3

3. Riportare la griglia in posizione orizzontale e spingerla fino al completo inserimento "C" (Fig. 3).
4. Per estrarre la griglia procedere in modo inverso.

Per gli altri accessori, come leccarda e piastra dolci, l'inserimento avviene esattamente allo stesso modo. La sporgenza presente sulla parte piana, ne consente il bloccaggio.

DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI



1. Manopola selezione funzioni
2. Manopola programmatore durata di cottura
3. Manopola termostato

NOTA: le manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

4. Spia termostato

COME FAR FUNZIONARE IL FORNO

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

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

PROGRAMMATORE DURATA DI COTTURA

Questo programmatore permette l'impostazione di un tempo da 1 a 120 minuti. Per impostare la durata, una volta selezionata la funzione di cottura, ruotare completamente la manopola in senso orario e riportarla poi sul tempo di cottura desiderato, procedendo in senso antiorario. Allo scadere del tempo di cottura il forno si spegne e il programmatore rimane posizionato sullo "0".

Per l'utilizzo del forno in modalità manuale, senza cioè l'impostazione di un tempo di cottura, assicurarsi che la manopola del programmatore sia posizionata sul simbolo "👤".

ATTENZIONE: quando il programmatore è posizionato sullo "0" il forno non si accende. Per accendere il forno posizionare il programmatore sul simbolo "👤" oppure impostare la durata della cottura.

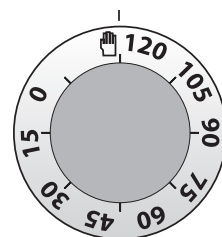


TABELLA DESCRIZIONE FUNZIONI

MANOPOLA FUNZIONI		
	OFF	Per interrompere la cottura e spegnere il forno.
	LAMPADINA	Per accendere/spegnere la lampada all'interno del forno.
	STATICO	Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Utilizzare il 3° livello. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata. Lo spegnimento della spia termostato indica che il forno è pronto per l'inserimento del cibo.
	VENTILATO	Per cuocere torte con ripieno liquido (salate o dolci) su singolo ripiano. Questa funzione può essere utilizzata anche per cotture su due ripiani. Invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea. Utilizzare il 3° livello per cotture su un ripiano e il 1° e il 4° livello per cotture su due ripiani. Preriscaldare il forno prima di cuocere.
	GRILL	Per grigliare costate, spiedini, salsicce; gratinare verdure o dorare il pane. Si suggerisce di posizionare il cibo sul 4° o 5° livello. Per la grigliatura di carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 3°/4° livello aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Preriscaldare il forno per 3-5 min. Durante la cottura, la porta del forno deve essere mantenuta chiusa.
	TURBO GRILL	Per arrostiti grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Posizionare il cibo sui livelli centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 1°/2° livello, aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una brunitura omogenea su entrambi i lati. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa.
	SCONGELAMENTO	Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Si consiglia di posizionare il cibo sul livello centrale. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire la disidratazione della superficie.
	TERMOVENTILATO	Per cuocere fino ad un massimo di due ripiani contemporaneamente alimenti anche diversi che richiedono medesima temperatura di cottura (es.: pesce, verdure, dolci). La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Si consiglia di utilizzare il 3° livello per cotture su singolo ripiano. Per cotture su due ripiani si consiglia di utilizzare il 1° e 4° livello, preriscaldando il forno prima di cuocere.
	RISCALDAMENTO INFERIORE	La funzione è consigliata per cotture lente come stufati di carne e verdure. Può essere anche utilizzata per terminare la cottura di pietanze a consistenza molto liquida sia dolci che salate o concentrare salse e sughi. Si consiglia di riporre il cibo sul 1° livello di cottura.

TABELLA DI COTTURA

Ricetta	Funzione	Preriscal- damento	Livello (dal basso)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Accessori e note
Torte a lievitazione		Sì	3	150-175	35-90	Tortiera su griglia
		Sì	1-4	150-170	30-90	Liv. 4: tortiera su griglia
						Liv. 1: tortiera su griglia
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	3	150-190	30-85	Leccarda / piastra dolci o tortiera su griglia
		Sì	1-4	150-190	35-90	Liv. 4: tortiera su griglia
						Liv. 1: tortiera su griglia
Biscotti / Tortine		Sì	3	160-175	20-45	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1-4	150-175	20-45	Liv. 4: griglia
						Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Bignè		Sì	3	175-200	30-40	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1-4	170-190	35-45	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Meringhe		Sì	3	100	110-150	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1-4	100	130-150	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Pane / Pizza / Focaccia		Sì	3	225-250	12-50	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1-4	225-250	25-50	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Pizze surgelate		Sì	3	250	10-15	Liv. 3: leccarda / piastra dolci o griglia
		Sì	1-4	250	10-20	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	3	175-200	45-55	Tortiera su griglia
		Sì	1-4	175-190	45-60	Liv. 4: tortiera su griglia
						Liv. 1: tortiera su griglia
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		Sì	3	175-200	20-30	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1-4	175-200	25-45	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	3	200	45-55	Teglia su griglia
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg		Sì	3	200	80-110	Leccarda o teglia su griglia

Ricetta	Funzione	Preriscal- damento	Livello (dal basso)	Temp. (°C)	Tempo (min)	Accessori e note
Pollo / Coniglio / Anatra 1 Kg		Sì	3	200	50-100	Leccarda o teglia su griglia
Tacchino / Oca 3 Kg		Sì	2	200	80-130	Leccarda o teglia su griglia
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		Sì	3	175-200	40-60	Leccarda o teglia su griglia
Verdure ripiene (pomodori, zuc- chine, melanzane)		Sì	2	175-200	50-60	Teglia su griglia
Pane tostato		Sì	5	200	3-5	Griglia
Filetti / Tranci di pesce		Sì	5	200	20-30	Liv. 4: griglia (Girare il cibo a metà cottura)
						Liv. 3: leccarda con acqua
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		Sì	5	200	30-40	Liv. 5: griglia (Girare il cibo a metà cottura)
						Liv. 4: leccarda con acqua
Pollo arrosto 1-1,3 Kg		-	2	200	55-70	Liv. 2: griglia (Girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
						Liv. 1: leccarda con acqua
Roast Beef al sangue 1 Kg		-	3	200	35-45	Teglia su griglia (Girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Cosciotto di agnello / Stinchi		-	3	200	60-90	Leccarda o teglia su griglia (Girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Patate arrosto		-	3	200	45-55	Leccarda / piastra dolci (Girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Verdure gratinate		-	3	200	20-30	Teglia su griglia
Lasagna & Carne		Sì	1-4	200	50-100	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Carne & Patate		Sì	1-4	200	45-100	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Pesce & Verdure		Sì	1-4	175	30-50	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda o teglia su griglia

CONSIGLI D'UTILIZZO 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 cibo e dal tipo di accessorio. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere migliori risultati, seguire attentamente i consigli riportati sulla tabella di cottura per la scelta degli accessori in dotazione da posizionare sui diversi ripiani.

Cottura di cibi diversi contemporaneamente

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

Dolci

- Cuocere i dolci delicati con la funzione statica su un solo livello. Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione con aria forzata e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.
- Per capire se la torta a lievitazione è cotta, inserire uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se lo stecchino rimane asciutto, il dolce è pronto.
- Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.
- Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.
- I dolci con guarnitura succosa (torte al formaggio o con 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.

Carni

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

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

Girarrosto (presente solo in alcuni modelli)

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

Pizza

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

كيفية قراءة جدول الطهي

يشير الجدول إلى أفضل وظيفة لاستخدامها مع أي طعام معين، يتم طهيه على واحد أو أكثر من الأرفف في نفس الوقت. مدد الطهي تبدأ من اللحظة التي يتم فيها وضع الطعام في الفرن، باستثناء التسخين الأولي (إذا كان مطلوباً). مدد الطهي ودرجات الحرارة للاسترشاد فقط وتتوقف على كمية الطعام ونوع الملحق المستخدم. ابدأ بأقل القيم الموصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام جيداً انتقل إلى القيم الأعلى. استخدم الملحقات المرفقة ويفضل استخدام صواني الكيك المعدنية الملونة بلون داكن وصواني الفرن. يمكنك أيضاً استخدام الأواني والملحقات في أواني البيريكس أو الفخار، ولكن يجب أن تنتبه إلى أن مدد الطهي سوف تكون أطول بقليل. للحصول على أفضل النتائج اتبع بعناية النصائح الواردة في جدول الطهي لاختيار الملحقات (المرفقة) التي يجب وضعها على الأرفف المختلفة.

طهي الأطعمة المختلفة في نفس الوقت

باستخدام وظيفة "الحمل الحراري"، يمكن طهي الأطعمة المختلفة في نفس الوقت (على سبيل المثال: سمك وخضروات) التي تتطلب نفس درجة الحرارة وعلى مستويات مختلفة. أخرج الطعام الذي يحتاج إلى وقت طهي أقل واطرك الطعام الذي يحتاج إلى وقت طهي أطول في الفرن.

الحلويات

- قم بطهي الحلويات الحساسة باستخدام وظيفتي الطهي التقليدي على رف واحد فقط. استخدم صواني الكيك المعدنية الملونة وقم دائماً بوضعها على رف السلك المرفق. للطهي على أكثر من رف واحد اختر وظيفة الهواء المضغوط وقم بوضع صواني الكيك على الأرفف للمساعدة في تحقيق أفضل دوران للهواء الساخن.
- لمعرفة ما إذا كان الكيك المرتفع (المخمر) قد نضج أم لا أدخل عود تنظيف أسنان خشبي في وسط الكيك. إذا خرج عود تنظيف الأسنان نظيفاً فهذا يعني أن الكيك قد نضج.
- في حالة استخدام صواني الكيك الغير لاصقة، لا تدهن جوانبها بالزبد، يمكن أن لا ينضج الحلوى بشكل متجانس.
- إذا "غطس" الكيك أثناء الطهي اضبط الفرن على درجة حرارة أقل في المرة التالية، وربما يكون من الأفضل تقليل كمية السائل في الخليط والمزج بخفة أكثر.
- الحلويات المحشوة بالسوائل (تروته الجبن أو الفاكهة) تتطلب وظيفة الحمل الحراري. إذا كانت قاعدة الكيك مشبعة بالماء اخفض الرف ورش قنات الخبز أو قنات البسكويت على الكيك من أسفل قبل إضافة الحشو.

أنواع اللحوم

- استخدم أي نوع من صواني الفرن أو أطباق البيريكس المناسبة لحجم قطعة اللحم التي تريد طهيها. بالنسبة لقطع اللحم التي تريد تحميصها (روست) من الأفضل أن تضيف المرقعة إلى الإناء من أسفل، مع تطرية اللحم أثناء الطهي للحصول على نكهة أفضل. عندما يكون الروست جاهزاً دعه يستقر في الفرن لمدة 10 - 15 دقيقة، أو لفه في ورق ألومنيوم.
- عندما تريد شوي اللحم اختر قطع اللحم المتساوية في السمك لكي تحصل على نتائج طهي متماثلة. قطع اللحم السمكة جداً تتطلب وقتاً أطول في الطهي. لمنع حرق اللحم من الخارج اخفض موضع رف السلك مع إبعاد الطعام عن الشواية. قم بتدوير اللحم مسافة الثلاثين أثناء الطهي.
- لتجميع سائل الطهي ننصح بوضع صينية التنقيط وبها نصف لتر من الماء مباشرة تحت الشواية التي يوضع بها اللحم لتجميع سائل الطهي. أعد ملئها إذا لزم الأمر.

السيخ الدوار (في بعض الموديلات فقط)

استخدم هذا الملحق لشوي اللحم والدجاج بالتساوي. ضع اللحم على السيخ الدوار واربطه بخيط في حالة شوي الدجاج، وتأكد أنه مثبت جيداً قبل إدخال القضيب في المقر الموجود على جدار الفرن من الأمام وثبته على المسند المناسب. لمنع تكون الدخان وتجميع سائل الطهي فإننا ننصح بوضع صينية التنقيط وبها نصف لتر ماء على المستوى الأول. القضيب به مقبض بلاستيكي يجب إزالته قبل البدء في الطهي، واستخدامه في نهاية الطهي لتجنب الحروق عند إخراج الطعام من الفرن.

بيتزا

ادهن الصواني بخفة لكي تصيح قاعدة البيتزا مقرمشة. قم برش الموزاريلا على البيتزا بعد مضي ثلثي وقت الطهي.

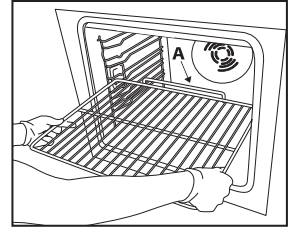
وصفة طعام	الوظيفة	التسخين المسبق	المستوى (من أسفل)	درجة الحرارة (م)	الوقت [بالدقائق]	ملحقات وملاحظات
دجاج / أرنب / بط 1 كجم		نعم	3	200	100 - 50	صينية تقطير أو صينية على رف سلك
ديك رومي		نعم	2	200	130 - 80	صينية تقطير أو صينية على رف سلك
سمك في الفرن (فيليه، كامل)		نعم	3	200 - 175	60 - 40	صينية تقطير أو صينية على رف سلك
خضراوات محشية (طماطم، كوسة، باذنجان)		نعم	2	200 - 175	60 - 50	صينية على رف سلك
توست		نعم	5	200	5 - 3	رف سلك
فيليه / قطع سمك		نعم	5	200	30 - 20	المستوى 4: الشواية (أقلب الأطعمة في منتصف الطهي) المستوى 3: صينية تقطير بالماء
سجق / كباب / أضلاع / همبورجر		نعم	5	200	40 - 30	المستوى 5: الشواية (أقلب الأطعمة في منتصف الطهي) المستوى 4: صينية تقطير بالماء
روستو الدجاج 1 - 1,3 كجم		-	2	200	70 - 55	صينية على رف سلك (أقلب الأطعمة بعد مرور ثلاثين وقت الطهي إذا دعت الضرورة) المستوى 1: صينية تقطير بالماء
روست بيف غير مطهي جيداً 1 كجم		-	3	200	45 - 35	صينية على رف سلك (أقلب الأطعمة بعد مرور ثلاثين وقت الطهي إذا دعت الضرورة)
فخذ غنم / مفصل		-	3	200	90 - 60	صينية تقطير أو صينية على رف السلك (أقلب الأطعمة بعد مرور ثلاثين وقت الطهي إذا دعت الضرورة)
روستو البطاطس		-	3	200	55 - 45	صينية تقطير / صينية حلوى (أقلب الأطعمة بعد مرور ثلاثين وقت الطهي إذا دعت الضرورة)
جراتين خضراوات		-	3	200	30 - 20	صينية على رف سلك
لازانيا ولحوم		نعم	4 - 1	200	100 - 50	المستوى 4: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير أو صينية على رف السلك
لحوم وبطاطس		نعم	4 - 1	200	100 - 45	المستوى 4: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير أو صينية على رف السلك
سمك وخضراوات		نعم	4 - 1	175	50 - 30	المستوى 4: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير أو صينية على رف السلك

وصفة طعام	الوظيفة	التسخين المسبق	المستوى (من أسفل)	درجة الحرارة (م)	الوقت [بالدقائق]	ملحقات وملاحظات
كيك به مادة رافعة		نعم	3	175 - 150	35 - 90	قالب على رف سلك
		نعم	4 - 1	170 - 150	30 - 90	المستوى 4: قالب على رف سلك المستوى 1: قالب على رف سلك
فطائر محشوة (كيك) بالجبنة، معجنات، فطيرة التفاح		نعم	3	190 - 150	30 - 85	صينية جمع القطرات/صينية الحلوى أو قالب على رف سلك
		نعم	4 - 1	190 - 150	35 - 90	المستوى 4: قالب على رف سلك المستوى 1: قالب على رف سلك
بسكويت/تورتن		نعم	3	175 - 160	20 - 45	صينية تقطير / صينية حلوى
		نعم	4 - 1	175 - 150	20 - 45	المستوى 4: رف سلك المستوى 1: صينية تقطير / صينية حلوى
كعكة الشو		نعم	3	200 - 175	30 - 40	صينية تقطير / صينية حلوى
		نعم	4 - 1	190 - 170	35 - 45	المستوى 4: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير / صينية حلوى
الميرننجز		نعم	3	100	110 - 150	صينية تقطير / صينية حلوى
		نعم	4 - 1	100	130 - 150	المستوى 4: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير / صينية حلوى
خبز / بيتزا / فوكاشيا		نعم	3	250 - 225	12 - 50	صينية تقطير / صينية حلوى
		نعم	4 - 1	250 - 225	25 - 50	المستوى 4: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير / صينية حلوى
بيتزا مجمدة		نعم	3	250	10 - 15	المستوى 3: صينية تقطير / صينية حلوى أو رف سلك
		نعم	4 - 1	250	10 - 20	المستوى 4: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير / صينية حلوى
فطائر مالحة (فطائر الخضروات، كيشي)		نعم	3	200 - 175	45 - 55	قالب على رف سلك
		نعم	4 - 1	190 - 175	45 - 60	المستوى 4: قالب على رف سلك المستوى 1: قالب على رف سلك
فوليفون / رقائق الخبز المالحة		نعم	3	200 - 175	20 - 30	صينية تقطير / صينية حلوى
		نعم	4 - 1	200 - 175	25 - 45	المستوى 4: صينية على رف سلك المستوى 1: صينية تقطير / صينية حلوى
لازاني/مكرونات في الفرن		نعم	3	200	45 - 55	صينية على رف سلك
لحم غنم / لحم عجل / لحم بقر 1 كجم		نعم	3	200	80 - 110	صينية تقطير أو صينية على رف سلك

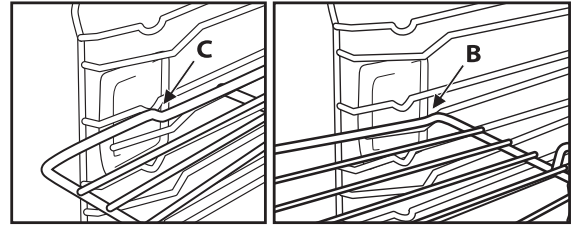
مقبض الوظائف:		
0	OFF	لتوقيف الطهي وإطفاء الفرن.
	مصباح	لإضاءة/إطفاء المصباح في داخل الفرن.
	تقليدي	الوظيفة مناسبة لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد. استخدم المستوى الثالث. قم بإجراء التسخين المسبق للفرن على درجة الحرارة المطلوبة. يشير إنطفاء المبين الضوئي على أن الفرن جاهز لإدخال الأطعمة.
	الخبيز بالحمل الحراري	لخبيز الكيك بحشو سائل (حلو أو مالح) على مستوى واحد. يمكن استخدام هذه الوظيفة للطهي على مستويين. إذا لزم الأمر، قم بعكس أماكن الأطباق لطهي الطعام بالتساوي. استخدم المستوى الثالث للطهي على رف الأول والرابع للطهي على رفين. قم بتسخين الفرن مسبقاً قبل الطهي.
	الشواية	لشوي الاستيك والكباب والسجق، لطهي الخضراوات وتحميرها ولتحميص الخبز. ننصح بوضع الأطعمة على المستوى الرابع أو الخامس. لشوي اللحوم، ننصح باستخدام صينية جمع القطرات لجمع سائل الطهي. قم بوضعها على الرف الثالث/الرابع وأضف نصف لتر من الماء تقريباً. قم بإجراء التسخين المسبق للفرن لمدة 5؟3 دقائق. أثناء الطهي، يجب المحافظة على باب الفرن مغلق.
	شواية التوربو	لشوي قطع اللحم الكبيرة (أفخاذ، الروست بيف والدواجن) قم بوضع الأطعمة على المستويات المتوسطة. ننصح باستخدام صينية جمع القطرات لجمع سائل الطهي. قم بوضعها على الرف الأول، الثالث وأضف نصف لتر من الماء تقريباً. ننصح بقلب اللحوم أثناء الطهي للحصول على تحمير (تقشير) متجانس على كلا الجانبين. لا ضرورة للتسخين المسبق للفرن. أثناء الطهي يجب أن يظل باب الفرن مغلقاً.
	إذابة الثلج	لتسريع إذابة ثلج الأطعمة. ننصح بوضع الأطعمة على المستوى المتوسط. ننصح بترك الطعام في عبوته لتجنب نشفان الطبقة السطحية.
	الحمل الحراري	تسمح الطهي في نفس الوقت على رفين على الأقصى، وأيضاً أطعمة مختلفة، تتطلب نفس درجة حرارة الطهي (على سبيل المثال: سمك، خضراوات، حلويات). تسمح الوظيفة بالطهي بدون نقل الروائح من طعام إلى آخر. ننصح باستخدام المستوى الثالث للطهي على رف مفرد. للطهي على رفين، ننصح باستخدام المستوى الأول والرابع وذلك بعد التسخين المسبق للفرن.
	التسخين السفلي	ننصح باستخدام هذه الوظيفة للطهي البطيء، مثل حساء اللحم والخضراوات. يمكن استخدامها أيضاً لإنهاء طهي أطباق سائلة جداً، سواء الحلوى أو المالح أو المركزة بالصلصة. ننصح بإعادة وضع الأطعمة على المستوى الأول.

إدخال الشواية والملحقات الأخرى في داخل الفرن

الشواية والملحقات الأخرى مجهزة بنظام الحجز الذي يسمح بتجنب سحبها بشكل عفوي.

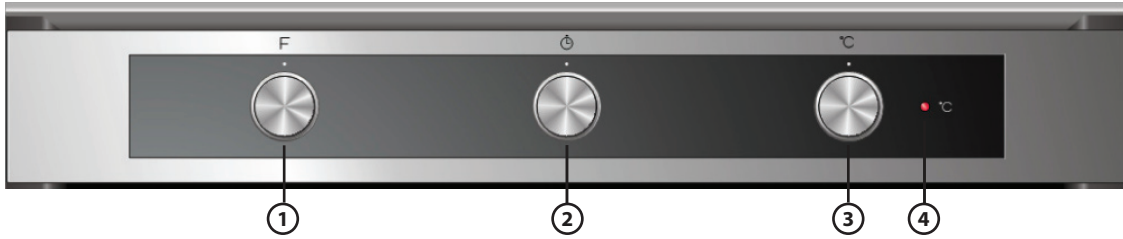


1. أدخل الشواية أفقيًا بتوجيه الجزء المرتفع "A" إلى جهة أعلى (الرسم 1).
2. قم بحني الشواية على مستوى وضع الحجز "B" (الرسم 2).



3. أعد الشواية إلى الوضع الأفقي وادفعها للإدخال كليًا "C" (الرسم 3).
 4. لسحب الشواية، اتبع الخطوات بالعكس.
- للملحقات الأخرى، كصينية التقطير وصينية الكيك، يتم الإدخال باتباع نفس الطريقة. النتوء الموجود على الجزء المسطح يسمح بالحجز.

وصف لوحة التحكم



1. مفتاح منتقي الوظائف
 2. مقبض مبرمج مدة الطهي
 3. مفتاح ثرموستات
 4. لمبة مؤشر الثرموستات
- ملاحظة: المقبضان يعملان بالضغط للخارج والداخل. اضغط على وسط المقابض لسحبها من مركزها.

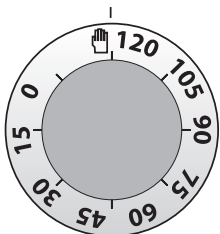
كيفية تشغيل الفرن

- أدر مقبض انتقاء الوظائف على الوظيفة المرغوبة
- يضيء مصباح الفرن
- أدر مقبض الثرموستات باتجاه عقارب الساعة على درجة الحرارة المطلوبة.
- يشتعل وينطفئ المؤشر الضوئي عند بلوغ درجة الحرارة المطلوبة.
- في نهاية عملية الطهي، أدر المفاتيح إلى "0".

مبرمج مدة الطهي

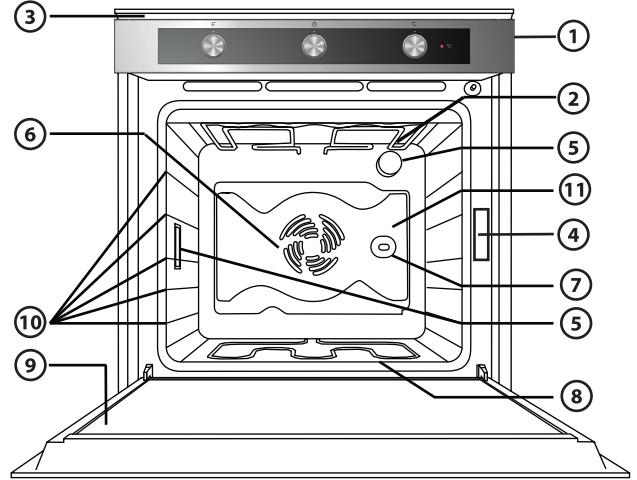
يسمح هذا المبرمج بإعداد مدة الطهي من 1 إلى 120 دقيقة لإعداد المدة، وبعد انتهاء وظيفة الطهي، أدر كلياً المقبض باتجاه عقارب الساعة ثم أعد وضع المدة على وقت الطهي المرغوب بالتدوير بعكس اتجاه عقارب الساعة بعد انتهاء مدة الطهي المحددة، ينطفئ الفرن ويبقى المبرمج على الوضع "0".

لاستخدام الفرن بالطريقة اليدوية، يعني دون إعداد مدة الطهي، تأكد من وجود المقبض على وضع الرمز "⏏". تنبيه عندما يكون المبرمج موجوداً على وضع "0" لا يشتغل الفرن. لتشغيل (إشعال) الفرن، ضع المبرمج على الرمز "⏏" أو قم بإعداد مدة الطهي.



إرشادات استعمال الفرن

للتوصيل الكهربى، انظر الفقرة الخاصة بالتركيب

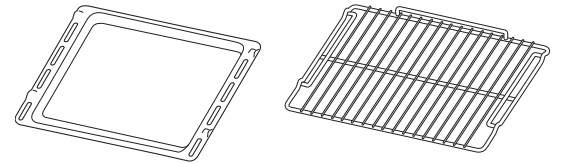


1. لوحة التحكم
2. عنصر التسخين العلوي/الشواية
3. مروحة التبريد (غير مرئية)
4. لوحة البيانات (لا يتم خلعها)
5. مصابيح
6. مروحة
7. السيخ الدوار (إن وجد)
8. عنصر التسخين السفلي (مخفي)
9. الباب
10. وضع الرفوف (رقم المستوى محدد على واجهة الفرن الأمامية)
11. الجدران الخلفي

ملاحظة:

- أثناء الطهي، يمكن أن تعمل مروحة التبريد بشكل تناوبي لتخفيض استهلاك الطاقة.
- في نهاية عملية الطهي، وبعد إطفاء الفرن قد تستمر مروحة التبريد في العمل لفترة معينة.
- عند فتح الباب أثناء الطهي، تتوقف عناصر التسخين عن العمل.

الملحقات المزودة



الرسم B

الرسم A

- A. الشواية (2): تستخدم لطهي الأطعمة أو كدعامة للقدر وقوالب الحلوى أو أي وعاء ملائم للطهي في الفرن.
- B. صينية التقطير (1): تستخدم للوضع تحت الشواية لجمع قطرات الدهون أو كصينية لطهي اللحوم، والسمك، والخضروات والخبز.

الملحقات غير المزودة

يمكن شراء الملحقات الأخرى على انفصال لدى مركز خدمة دعم العملاء.

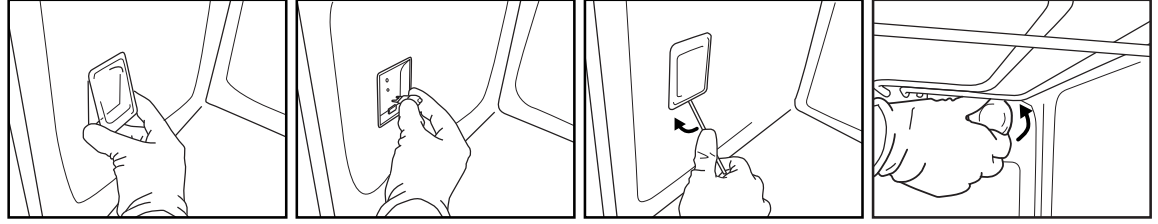
استبدال مصباح الفرن

لاستبدال المصباح الخلفي (إن وجد)

1. افصل الفرن عن مصدر التيار.
2. قم بخل براغي غطاء المصباح (صورة 6) واستبدل المصباح (انظر الملاحظة لمعرفة النوع) ثم أعد ربط براغي غطاء المصباح.
3. أعد توصيل الفرن بمصدر التيار.

لاستبدال المصباح الجانبي (إن وجد)

1. افصل الفرن عن مصدر التيار.
2. اخلع شبكات حوامل الملحقات الجانبية، إذا كانت مزودة (شكل 3).
3. قم بالرفع ناحية الخارج بمفك عادي حتى تزيل غطاء المصباح (شكل 7).
4. استبدل المصباح (للنوع انظر الملاحظة) (صورة 8).
5. أعد وضع غطاء المصباح وادفعه ضد اتجاه الجدار لكي تربطه على نحو صحيح (صورة 9).
6. أعد تركيب حوامل الملحقات الجانبية.
7. أعد توصيل الفرن بمصدر التيار.



الرسم 9

الرسم 8

الرسم 7

الرسم 6

ملاحظة:

- استخدم فقط مصباح اشعال بالتوهج من 25 إلى 40 واط 230 فولت E-14، درجة حرارة 300 مئوية أو مصابيح هالوجين من 20 - 40 واط 230/ فولت G9، درجة حرارة 300 مئوية.
- المصابيح متوفرة لدى خدمة ما بعد البيع.

تنبيه

- في حالة استخدام مصابيح الهالوجين لا تتعامل معها بيدين عاريتين، لتحاشي أن يصيبها الضرر بسبب بصمات الأصابع.
- لا يمكن استخدام الفرن حتى يتم إعادة وضع غطاء المصباح في مكانه

الملحقات

- انقع الملحقات في الماء بمنظف غسيل على الفور بعد الاستعمال، مع استخدام قفازات الفرن إذا كان الفرن لا يزال ساخناً.
- يمكن إزالة بقايا الطعام بسهولة باستخدام فرشاة أو قطعة إسفنج.

تنظيف الجدار الخلفي والألواح الجانبية الحفازة (إن وجد):

- هام: لا تستخدم منظفات آكلة أو كاشطة أو فرشاة جارحة أو اسنفجة أو عية معدنية أو بخاخ فرن لأنها قد تتلف السطح المحفز وتجعله يفقد خواصه ذاتية التنظيف.
- قم بتشغيل الفرن وهو فارغ باستخدام وظيفة المساعدة بالمروحة عند درجة حرارة 200°م لمدة ساعة تقريباً.
 - بعد ذلك، اترك الجهاز لكي يبرد قبل إزالة أي بقايا أطعمة باستخدام الإسفنج.

الصيانة



- استخدم قفازات السلامة
- تأكد أن الفرن بارد قبل القيام بالعمليات التالية.
- افصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.

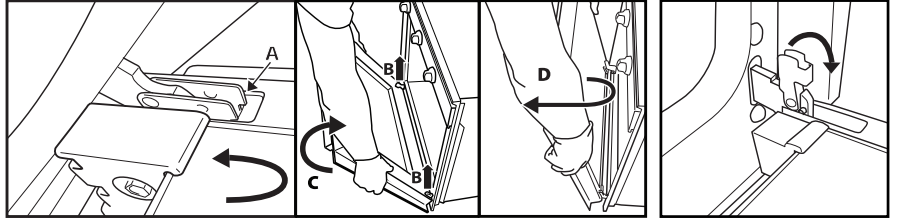
خلع الباب

لخلع الباب:

1. افتح الباب حتى آخره:
2. ارفع رافع إيقاف المفصلات على الأمام كما هو موضح في الصورة (1).
3. أغلق الباب حتى تتوقف حركته (A)، ثم ارفعه (B) وأدره (C) حتى انفصاله (D) (صورة 2).

لإعادة تركيب الباب:

1. أدخل المفصلات في مقاعدها.
2. افتح الباب حتى آخره:
3. اخفض المفصلات
4. أغلق الباب.

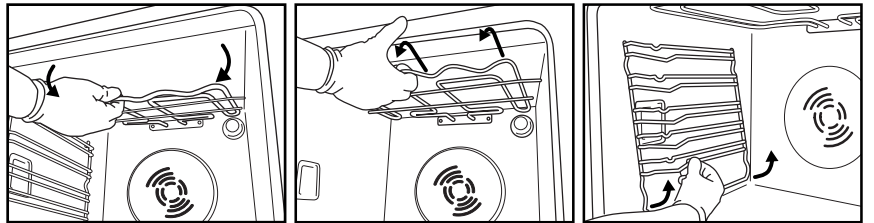


الرسم 2

الرسم 1

(تحريك عنصر التسخين العلوي (بعض الموديلات فقط))

1. اخلع شبكات حوامل الملحقات الجانبية (شكل 3).
2. استخرج بلطف عنصر المقاومة (صورة 4) وأنزلها (صورة 5).
3. لإعادة وضع عنصر التسخين ارفعه لأعلى واسحبه قليلاً نحوك مع التأكد من أنه يستقر في المساند الخلفية.



الرسم 5

الرسم 4

الرسم 3

إعلان التوافق مع تشريعات السوق الأوروبية (CE)

- هذا الجهاز المخصص لملامسة الأطعمة، متوافق مع اللائحة الأوروبية (CE) رقم 1935/2004 وتم تصميمه وتصنيعه وبيعه بما يتوافق مع اشتراطات السلامة لنشرة "الفولتية المنخفضة" CE/95/2006 (التي تحل محل النشرة CEE/23/73 وتعديلاتها اللاحقة) واشتراطات الحماية لنشرة EMC رقم CEE/108/2004.

دليل حل المشكلات

الفرن لا يعمل:

- تأكد من وجود مصدر التيار الكهربائي، وأن الفرن موصل بمصدر التيار الكهربائي
- أطفئ الفرن وأعد تشغيله لكي ترى ما إذا كان العطل مازال موجوداً.

خدمة ما بعد البيع

قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع:

1. حاول أن تحل المشكلة بنفسك بمساعدة المقترحات الموجودة في "دليل حل المشكلات".
 2. أطفئ الجهاز وأعد تشغيله للتأكد من أن المشكلة قد تم حلها..
- إذا استمر حدوث الخلل بعد هذه الفحوصات اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع
- اذكر دائماً

- وصف موجز للعطل
- نوع وموديل الجهاز بدقة؛
- رقم الصيانة والإصلاحات الفنية (هو العدد الموجود بعد كلمة "الخدمة") على بطاقة المواصفات الفنية الموجودة في الجانب الداخلي الأيمن للمدخل (يمكن مشاهدته عندما يكون الباب مفتوحاً) رقم الصيانة والإصلاحات الفنية موجود أيضاً على كتيب الضمان
- عنوانك بالكامل؛
- رقم هاتفك

SERVICE 0000 000 00000



متى استلزم الأمر إجراء إصلاح فتوجه إلى أحد مراكز الخدمة الفنية المعتمدة (لضمان استخدام قطع الغيار الأصلية والإصلاح الصحيح).

التنظيف

- لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار.
- قم فقط بتنظيف الفرن عندما يكون بارداً عند ملامسته.
- افصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.

الفرن من الخارج

- لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدث أن أي منتج من هذه المنتجات لامس الجهاز بطريق الخطأ نظفه على الفور بقطعة قماش مبللة.
- نظف الأسطح باستخدام قطعة قماش مبللة. إذا كان شديد الاتساخ فأضف على الماء قليل من قطرات منظف الصحون. قم بتنشيطه بقطعة قماش جافة.

الفرن من الداخل

- تنبيه لا تستخدم قطعاً إسفنجية خادشة أو منظفات أو كاشطات معدنية. فإن استخدامها قد يفسد مع الوقت الأسطح المطلية وزجاج الباب.
- بعد كل استخدام، اترك الفرن حتى يبرد ثم نظفه جيداً وهو دافئ لكي تزيل الأوساخ والبقع المتركمة بسبب بقايا الطعام (مثل الطعام الذي يحتوي على كمية كبيرة من السكر).
- استخدم منظفات الأفران الشهيرة واتبع تعليمات جهة الصنع حريفاً.
- نظف زجاج الفرن الباب باستخدام منظف سائل مناسب. يمكن خلع باب الفرن لتسهيل عملية التنظيف (انظر "الصيانة").
- عنصر التسخين العلوي للشواية (انظر "الصيانة") يمكن خفضه (في بعض الموديلات فقط) لتنظيف الجزء العلوي من الجهاز من الداخل.

ملاحظة: أثناء الطهي طويل المدة لأطعمة غنية بالماء (مثل البيتزا والخضروات وما إلى ذلك) قد تتكون قطرات تكثيف على الباب من الداخل وعلى حشوة العزل. عندما يكون الفرن بارداً جفف الباب من الداخل باستخدام قطعة قماش أو قطعة إسفنج.

فك الفرن من التغليف للتأكد من عدم تعرضه للتلف أثناء النقل، وأن باب الفرن يغلق بإحكام إذا كانت هناك أي مشكلات، اتصل بالموزع أو بأقرب خدمة لما بعد البيع. للوقاية من أية أضرار محتملة ننصح بإبعاد الفرن عن قاعدة البوليسترول فقط قبل التثبيت.

تجهيز وحدة التثبيت

- وحدات المطبخ المتصلة بالفرن يجب أن تكون مقاومة للحرارة (90° م بحد أدنى).
- قم بإجراء جميع أعمال قطع الخزانة قبل تركيب الفرن في المكان المخصص له وإزالة جميع شرائح الخشب ونشارة الخشب.
- بعد التركيب، يجب أن يكون من الصعب الوصول إلى الجزء السفلي من الفرن.
- لتشغيل الجهاز بالطريقة الصحيحة لا تسد فجوة الحد الأدنى التي بين سطح العمل والحافة العلوية للفرن.

التوصيل بالشبكة الكهربائية

- تأكد أن فولتية الطاقة المحددة على لوحة معايرة الجهاز هي نفس فولتية الطاقة الرئيسية. لوحة البيانات موجودة على الحافة الأمامية للفرن (تكون مرئية عند فتح الباب).
- أي استبدال محتمل لكابل التغذية (من نوع 1,5 × 3 H05 RR-F 2 مم) يجب أن يتم تنفيذه فقط بواسطة عامل مؤهل. اتصل بمركز الخدمة المعتمد.

توصيات عامة

قبل الاستخدام:

- انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى والغشاء الواقي والبطاقات اللاصقة من الملحقات.
- اخلع الملحقات من الفرن وسخنه عند 200°م لمدة ساعة تقريباً للتخلص من الرائحة والأبخرة الناتجة عن مواد العزل والشحوم الواقية.

أثناء الاستخدام:

- لا تضع أي أشياء ثقيلة على الباب لأنها قد تتلفه.
- لا تتعلّق بالباب أو تتعلّق أي شيء من المقبض.
- لا تغطي الفرن من الداخل بورق الألمنيوم.
- لا تصب الماء مباشرة داخل الفرن وهو ساخن؛ فقد يفسد الطلاء الواقي.
- لا تسحب الأواني أو أدوات الطهي على الفرن من أسفل لأن ذلك قد يؤدي إلى إتلاف طبقة الطلاء.
- يجب التأكد من أن الكبلات الكهربائية للأجهزة الأخرى الموجودة قرب مساحة الفرن لا تلامس الأجزاء الساخنة ولا يغلق عليها باب الفرن.
- لا تعرض الفرن أبداً للعوامل الجوية

نصائح للمحافظة على البيئة

التخلص من مواد التغليف

المادة المستخدمة لتغليف الفرن يمكن إعادة استخدامها 100 بالمائة، وهي تحمل رمز إعادة التدوير (♻️). الأجزاء المختلفة من العبوة يجب عدم إلقائها في البيئة، ولكن يجب التخلص منها وفقاً للقواعد التي تضعها السلطات المحلية.

التخلص من المنتج

- هذا الجهاز مميّز حسب النشرة الأوروبية EC/2002/96 بشأن مخلفات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.
- من خلال تأكده من أن هذا الجهاز يتم إتلافه بطريقة مناسبة، يساهم المستخدم في حماية المحيط والصحة من التأثيرات السلبية
- يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على المستندات المرافقة للمنتج إلى أن هذا الجهاز لا يجوز التعامل معه على أنه من المخلفات المنزلية، بل يجب تسليمه لنقطة التجميع المناسبة الخاصة بإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

توفير الطاقة

- قم بإجراء التسخين المسبق للفرن فقط إذا كان ذلك مدوناً في جدول الطهي أو في وصفتك الخاصة.
- استخدم قوالب الخبز السوداء أو المطلية باللون الأسود لأنها تمتص الحرارة بشكل أفضل.
- أطفئ الفرن قبل الوقت المحدد للطهي بـ 10/15 دقيقة. الطعام الذي يتطلب الطهي لمدة طويلة يستمر في الطهي حتى بعد إطفاء الفرن.

سلامتكم وسلامة الآخرين أمر مهم جداً

هذا الكتيب والجهاز نفسه مزودان برسائل هامة خاصة بالسلامة، يجب قراءتها ومراجعتها دائماً. هذا هو رمز الخطر المتعلق بالسلامة، الذي ينبه المستخدمين إلى المخاطر المحتملة بالنسبة للمستخدم وعلى الآخرين جميع تحذيرات السلامة تكون مسبقة برمز الخطر والعبارات التالية:



يشير إلى موقف خطر قد يسبب إصابة خطيرة في حالة عدم تجنبه.



يشير إلى موقف خطر، في حالة عدم تجنبه، قد يسبب إصابة خطيرة.



جميع الرسائل المتعلقة بالسلامة تعطيك تفاصيل عن المخاطر المحتملة وتشير إلى كيفية تقليل مخاطر الإصابة والتلف والصدمات الكهربائية الناتجة عن الاستخدام غير الصحيح للجهاز. يجب مراعاة التعليمات التالية بعناية:

- يجب فصل الجهاز عن مصدر الطاقة قبل القيام بأي أعمال تركيب.
- يجب تركيب وصيانة الجهاز بواسطة فني مؤهل وفقاً لإرشادات جهة الصنع وتعليمات ولوائح السلامة المحلية. لا تقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص دليل المستخدم على ذلك بالتحديد.
- يجب أن يكون الجهاز مزوداً بطرف أرضي.
- يجب أن يكون كبل التغذية طويل بما فيه الكفاية لتوصيل الجهاز المثبت في فجوة بمقبس التيار الكهربائي.
- لكي يكون التركيب متوافقاً مع مع قواعد السلامة السارية، ينبغي وضع مفتاح قاطع للتيار متعدد الأقطاب لا تقل فتحة التلامس به عن 3 مم.
- لا تستخدم منشآت متعددة أو كابل تطويل.
- لا تشد كابل التزويد الكهربائي لنزع المنشب من التيار الكهربائي.
- يجب أن لا يسهل الوصول إلى الأجزاء الكهربائية من قبل المستخدم بعد التركيب.
- لا تلمس الجهاز بأجزاء مبتلة من جسمك ولا تستخدم وأنت حافي القدمين.
- صمم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي في طهي الأطعمة فقط لا يسمح بأي نوع آخر من الاستخدام (مثل تدفئة الأماكن) لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية بشأن أي استخدامات غير ملائمة أو أي ضبط غير صحيح لمفاتيح التحكم
- الجهاز غير مصمم للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين لديهم إعاقة جسمية أو حسية أو عقلية أو الذين ليس لديهم خبرة أو دراية بالجهاز إلا بإشراف الكبار أو بناءً على تعليمات باستخدامه من قبل الأشخاص المسؤولين عن سلامتهم.
- الأجزاء التي يمكن الوصول إليها بالجهاز قد تصبح ساخنة جداً أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال بعيداً عن الجهاز والإشراف عليهم للتأكد من عدم لعبهم به.
- لا تلمس عناصر التسخين أو الأسطح الداخلية للجهاز أثناء وبعد الاستخدام – قد يتسبب ذلك في حدوث حروق. لا تسمح للجهاز بملامسة الملابس أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال حتى تبرد جميع الأجزاء بدرجة كافية.
- بعد انتهاء عملية الطهي، يجب توخي الحذر عند فتح باب الجهاز، مع ترك الهواء الساخن أو البخار يخرج بالتدريج قبل استخدام الفرن. عندما يكون باب الجهاز مغلقاً يتم تنفيس الهواء الساخن من الفتحة التي فوق لوحة التحكم. لا تسد ولأي سبب فتحات التهوية.
- استخدم قفازات الفرن لإزالة الأواني والملحقات، مع الانتباه حتى لا تلمس عناصر التسخين.
- لا تضع المواد القابلة للاشتعال في الجهاز أو بالقرب منه. قد ينشب حريق إذا تم تشغيل الجهاز بطريق الخطأ.
- لا تقم بتسخين أو طهي البرطمانات أو الأواني المقفلة في الجهاز. فقد يؤدي الضغط المتزايد في داخل الأواني إلى انفجارها، ومن ثم إتلاف الجهاز.
- لا تستخدم الأواني المصنوعة من مواد صناعية.
- الزيوت والدهون الساخنة جداً قد تشتعل فيها النار بسهولة. يجب أن تظل منتبهاً دائماً عند طهي الأطعمة الغنية بالدهون والزيوت.
- لا تترك مطلقاً الجهاز بدون مراقبة أثناء تجفيف الأطعمة.
- في حالة إضافة المشروبات الكحولية (مثل الروم أو الكونياك أو النبيذ... الخ) عند طهي الأطعمة، تذكر أن الكحول يتبخر عند درجات حرارة عالية. نتيجة لذلك هناك خطر من الأبخرة المتصاعدة من الكحول لأنها قد تتسبب في اشتعال حريق عند ملامسة عنصر التسخين الكهربائي.

التخلص من الأجهزة المنزلية

- تم تصنيع الجهاز من مواد يمكن إعادة تدويرها أو إعادة استخدامها. يجب التخلص منه طبقاً للقوانين المحلية لإزالة النفايات. قبل التخلص من الجهاز، اقطع كبل الطاقة لتعطيله.
- للمزيد من المعلومات بخصوص معالجة هذا المنتج وإتلافه وإعادة استخدامه، يرجى الاتصال بالمكتب المحلي المعني بالأمر، أو خدمة جمع النفايات المنزلية أو المحل الذي اشتريت منه هذا المنتج

Printed in Italy
11/2011

5019 310 01365



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA