

**EN**

**User and maintenance manual**

**IT**

**Manuale d'uso e manutenzione**

**ES**

**Manual de uso y mantenimiento**

**PT**

**Manual de utilização e manutenção**

**EL**

**Εγχειρίδιο χρήσης και συντήρησης**

**Whirlpool**





## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

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



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



#### **DANGER**

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



#### **WARNING**

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

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

- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.
- 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.
- Power cable replacement must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.
- 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 main power supply.
- 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 adaptors if the oven is fitted with a plug.
- Do not use extension leads.
- Do not pull the power supply cable.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- If the surface of the induction plate is cracked, do not use it and switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock (only for models with induction function).

- 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 and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Very young (0-3 years) and young children (3-8 years) shall be kept away unless continuously supervised.
- Children from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe appliance use and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 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 down completely.
- 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.
- Never use steam cleaning equipment.
- Do not touch the oven during the pyrolysis cycle. Keep children away from the oven during the pyrolysis cycle. For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the Pyro function.
- During and after the pyrolysis cycle, the animals have to be kept away from the area of the appliance location (only for ovens with Pyrolysis function).
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use aluminium foil to cover food in the cooking vessel (only for ovens with cooking vessel supplied).

### **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 mm<sup>2</sup>) 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 2012/19/EU, 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 tips**

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

## **DECLARATION OF CONFORMITY**

- This appliance has been designed, constructed and distributed in compliance with the requirements of European Directives: LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU and RoHS 2011/65/EU.
- This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (CE) n.1935/2004.
- This Appliance meets the eco design requirements of European regulations n. 65/2014, and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.

## **TROUBLESHOOTING GUIDE**

### **The oven does not work:**

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

### **The door will not open:**

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

### **The electronic programmer does not work:**

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

## AFTER-SALES SERVICE

### **Before calling the After-Sales Service:**

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "Troubleshooting guide".
2. Switch the appliance off and back on again 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 microfibre cloth.**

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

### **Oven interior**

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

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

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

### **Accessories:**

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

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

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

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

### **Cleaning cycle of ovens with pyrolysis function (if present):**



### **WARNING**

- **Do not touch the oven during the pyrolysis cycle.**
- **Keep children away from the oven during the pyrolysis cycle.**

This function burns off spatters produced inside the oven during cooking at a high temperature. At this high temperature, the deposits turn into a light ash which can be easily wiped away with a damp cloth, when the oven is cool. Do not select the pyrolysis function after every use, only when the oven is very dirty or produces smoke or fumes while preheating or cooking.

- If the oven is installed below a hob, make sure that all burners or electric hotplates are switched off during the self-cleaning (pyrolysis) function.
- Remove all accessories before running the pyrolysis function.

- For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the Pyro function.  
The appliance is equipped with 2 pyrolysis functions:
- 1. Energy-saving cycle (PYRO EXPRESS/ECO): which consumes approximately 25% less energy than the standard cycle.  
Select it at regular intervals (after cooking meat on 2 or 3 consecutive occasions).
- 2. Standard cycle (PYRO): which is suitable for cleaning a very dirty oven.
- In any case, after a certain number of uses and depending on how dirty the oven is, a message on the oven display advises you to run a self-cleaning cycle.

**N.B.: during the pyrolysis function, the oven door will not open; it will remain locked until the temperature inside the oven has returned to an acceptably safe level.**

## 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.

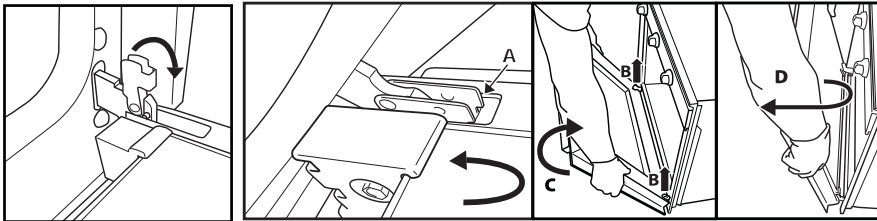


Fig. 1

Fig. 2

## TO REMOVE THE SIDE GRILLES

In some models, the side accessory holder grilles are equipped with fixing screws (Fig. 3) for optimum stability.

1. Remove the screws and relative plates on the right and left with the aid of a coin or tool (Fig. 4).
2. To remove the grilles, lift them up (1) and turn them (2) as shown in Fig. 5.

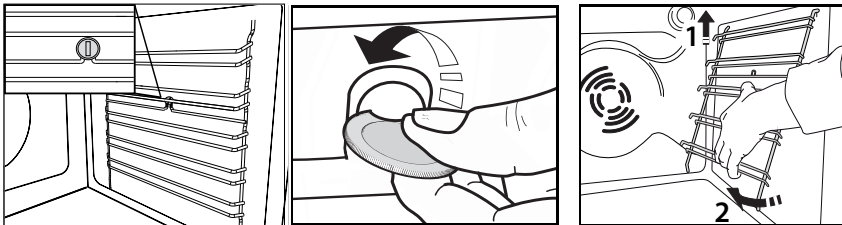


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

## **MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)**

1. Remove the side accessory holder grilles.
2. Pull the heating element out a little (Fig. 6) and lower it (Fig. 7).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.

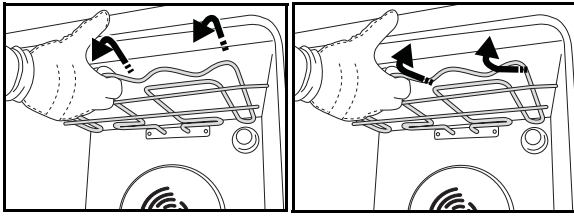


Fig. 6

Fig. 7

## **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. 8), 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.
3. Use a screwdriver to prise off the lamp cover.
4. Replace the lamp (see note for lamp type).
5. Refit the lamp cover, pushing it on firmly until it clicks into place.
6. Refit the side accessory holder grilles.
7. Reconnect the oven to the power supply.

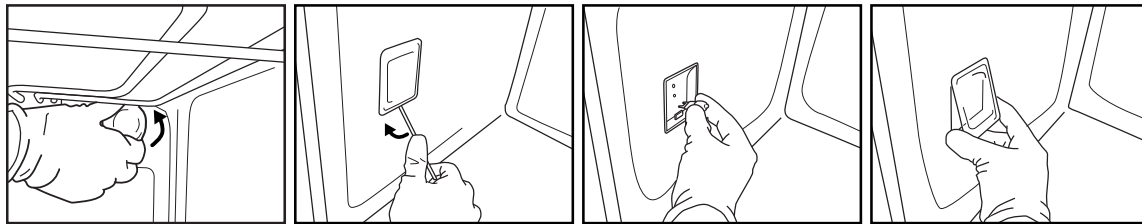


Fig. 8

Fig. 9

Fig. 10

Fig. 11

### **N.B:**

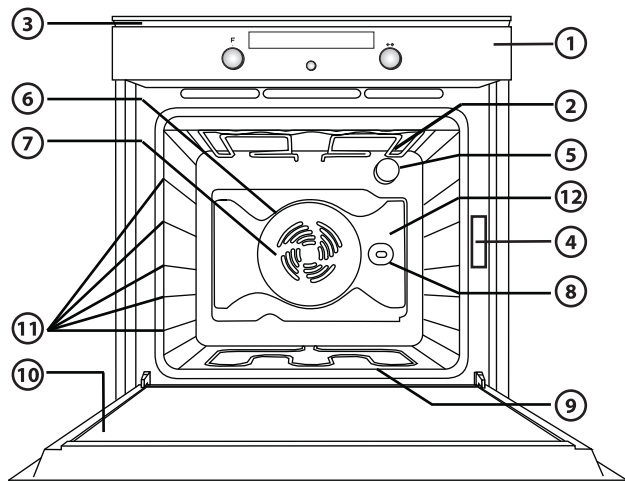
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- The lamp used in the appliance is specifically designed for electrical appliances and is not suitable for household room illumination (Commission Regulation (EC) No 244/2009).
- Lamps are available 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. Lamp
6. Circular heating element (not visible)
7. Fan
8. Turnspit (if present)
9. Lower heating element (not visible)
10. Door
11. Position of shelves (the number of shelves is indicated on the front of the oven)
12. 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 has been 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

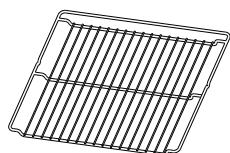


Fig. A

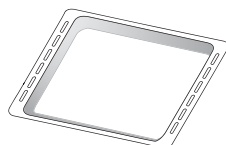


Fig. B

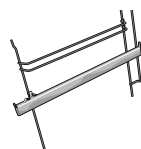


Fig. C

- A. WIRE SHELF:** 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:** the drip tray is designed to be positioned under the wire shelf in order to collect fat or as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc.
- C. SLIDING RUNNERS:** to facilitate insertion and removal of accessories.

**The number of accessories may vary according to which model is purchased.**

## ACCESSORIES NOT SUPPLIED

Other accessories which can be purchased separately from the After-sales Service include, catalytic panels and a turnspit.



## **INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN**

1. Insert the wire shelf horizontally, with the raised part "A" upwards (fig. 1).
2. The other accessories, like the drip tray and baking tray, are inserted with the same way as the wire shelf (fig. 2).

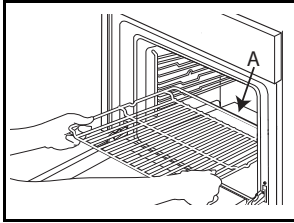


Fig. 1

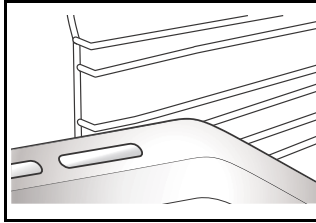
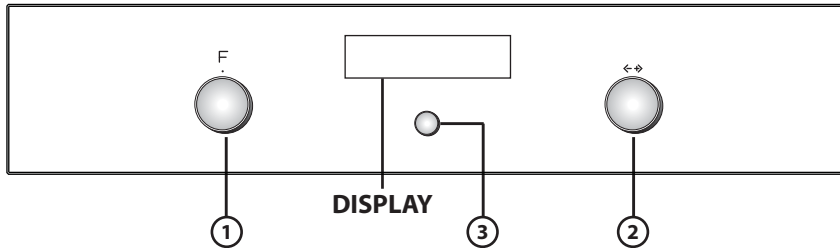


Fig. 2

## **CONTROL PANEL DESCRIPTION**

### **ELECTRONIC PROGRAMMER**



1. **FUNCTION SELECTOR KNOB:** On/off and function selector knob
  2. **BROWSE KNOB:** for browsing the menu and adjusting pre-set values
- N.B.:** the control knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.
3. **SELECTION/CONFIRMATION BUTTON**
- N.B.:** the display shows ✓ for indications regarding this button.

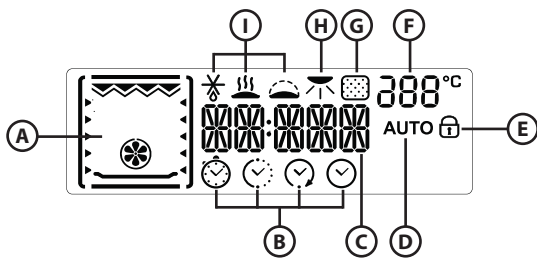
## **LIST OF FUNCTIONS**

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

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

**N.B.:** for the list and description of functions, see the specific table.

## **DESCRIPTION OF DISPLAY**



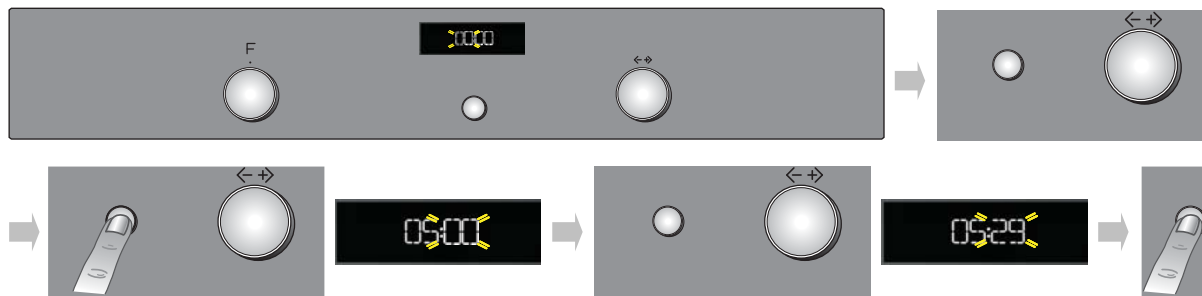
- A. Display of heating elements activated during the various cooking functions
- B. Time management symbols: timer, cooking time, end of cooking time, time
- C. Information regarding selected functions
- D. Automatic BREAD/PIZZA function selected
- E. Indication of door locked during automatic cleaning cycle (pyro-cleaning)
- F. Internal oven temperature
- G. Pyrolysis function
- H. Browning
- I. Special functions: defrosting, keep warm, rising, eco forced air.

## **STARTING THE OVEN - SETTING LANGUAGE**

At the first switch on of the oven, the display shows: ENGLISH.

Turn the "Browse" knob until the desired language is displayed, then press the button (3) to confirm.

## **SETTING THE TIME**

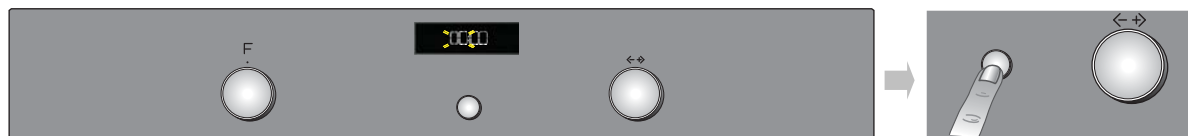


After setting the languages, the time must be set on the clock. The two hour digits flash on the display.

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

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

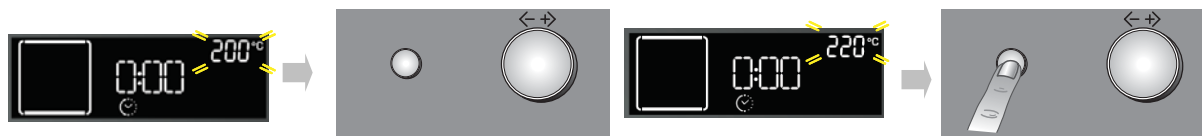
## **SELECTING COOKING FUNCTIONS**



1. Turn the "Functions" knob to the desired function: the cooking settings are shown on the display.
2. If the values shown are those desired, press (3). To change them, proceed as indicated below.

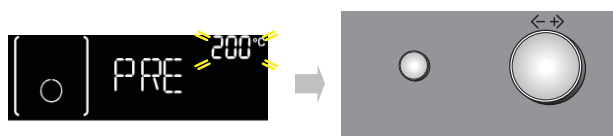
## **SETTING THE TEMPERATURE/OUTPUT OF THE GRILL**



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



1. Turn the "Browse" knob to display the desired value.
2. Press button (3) to confirm.

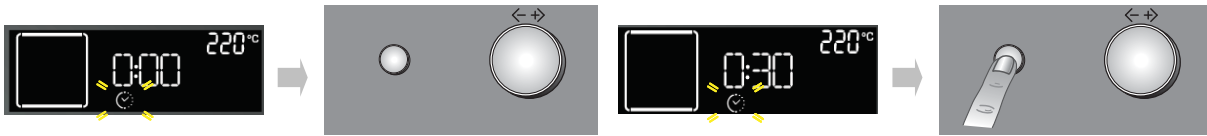
## **FAST PREHEATING**





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

## SETTING COOKING TIME

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



1. Once the temperature is confirmed, the symbol  flashes.
2. Turn the adjustment knob to display the desired cooking time.
3. To confirm the cooking time, press button .

## SETTING END OF COOKING TIME /START DELAYED

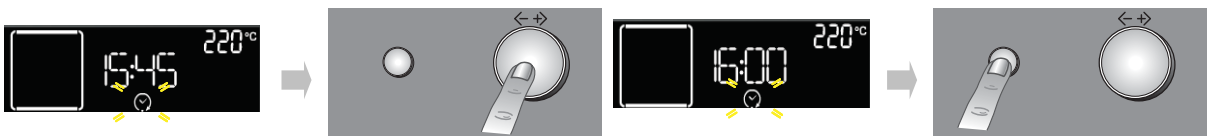
**IMPORTANT: the start delayed setting is not available for the following functions: FAST PREHEATING, BREAD/PIZZA.**

**N.B.: Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.**


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

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

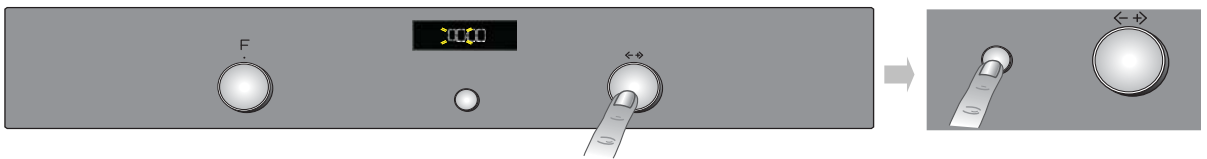
After setting cooking time, the display shows the end of cooking time (for example 15:45) and the symbol  flashes.





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

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


## TIMER



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



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

## SELECTING SPECIAL FUNCTIONS

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

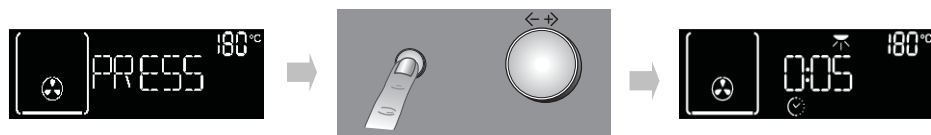
To browse, select and start one of these functions, proceed as follows:



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


## **BROWNING**

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




At the end of cooking time, the display shows: "PRESS ✓ TO BROWN". Press button (3), and the oven starts a 5 minute browning cycle. This function can be selected consecutively a maximum of twice.

## **BREAD/PIZZA FUNCTION SELECTION**

Turn the "Functions" knob indicator to the symbol  to access a submenu containing two automatic cooking functions for "bread" and "pizza".


### **Bread**




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

### **Pizza**



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

## **SETTINGS**

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

### **Language**

1. Turn the "Browse" knob to display LANGUAGE.
2. Press (3) to access the setting
3. Turn the "Browse" knob until desired language is displayed then press the confirmation button (3).

### **Clock**

Turn the "Browse" knob to display CLOCK. To change the time of day, see the previous paragraph (SETTING THE TIME).

### **Eco**

With the ECO mode selected (ON), the display reduces the brightness, showing the clock when the oven is in a stand-by position for 3 minutes. To view information on the display, simply press a button or turn a knob.

1. Turn the "Browse" knob to display "ECO".
2. Press (3) to access the setting (ON/OFF).
3. Turn the "Browse" knob to select the desired setting and confirm by pressing button (3).
4. During a cooking function, if the Eco Mode is activated, the cavity lamp will be switched off after 1 minute of cooking and reactivated for each user interaction.

### **Acoustic signal**

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

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

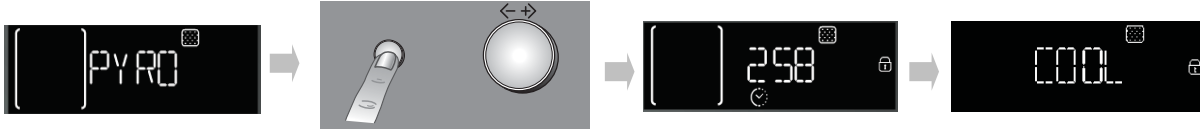
## Brightness

To change the display brightness, proceed as follows:


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

## AUTOMATIC OVEN CLEANING



For the description of this function, see the chapter CLEANING and the functions table at pag. 16.





To activate the oven's automatic cleaning cycle (pyro-cleaning), proceed as follows:
















1. Turn the "Functions" knob to symbol : the word PYRO appears on the display.
2. Press button ③ to confirm your choice and start the pyro-cleaning cycle.

To select ECO pyro-cleaning, turn the "Browse" knob: the word ECO appears bottom right on the display. Press button ③ to start the shorter programme.























During pyro-cleaning, the oven door is automatically locked and the symbol  appears on the display. The door remains locked at the end of the cleaning cycle: "COOL" appears on the display, indicating the oven is still cooling down. When the oven cools to a safe temperature, the symbol  switches off and the display shows "END".


















**NOTE:** the automatic door lock control procedure fails to execute properly, the symbol  appears on the display. If, on the other hand, the door remains closed due to a fault in the locking system,  and "DOOR LATCHED" appear on the display. In this case, contact the After-sales Service.

# OVEN FUNCTION DESCRIPTION TABLE

| FUNCTION SELECTOR KNOB/  |  |  |
|--|--|--|
|   | <b>OFF</b>   | To halt cooking and switch off the oven.   |
|    | <b>LAMP</b>  | To switch the oven interior light on/off.  |
|    | <br><b>DEFROSTING</b>     | 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.   |
|  | <br><b>KEEP WARM</b>      | For keeping just-cooked food hot and crisp (e.g: meat, fried food or flans). Place food on the middle shelf. The function will not activate if the temperature in the oven is above 65°C.  |
|  | <br><b>RISING</b>         | For optimal rising of sweet or savory dough. Place the dough on the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated. To safeguard the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot after a cooking cycle.   |
|  | <br><b>ECO FORCED AIR</b> | To cook stuffed roasts and meat in pieces on one shelf. This function uses discontinuous, delicate fan assistance, which prevents excessive drying of foods. In this ECO function the light remains off during cooking and can be temporarily switched on again by pressing the confirm button. To utilize ECO cycle thus reducing energy consumption, oven door should not be opened till completion of cooking recipe. It is advisable to use 3rd level. The oven does not have to be preheated. |
|   | <b>CONVENTIONAL</b>  | To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 3rd shelf. To cook pizza, savoury pies and sweets with liquid fillings, use the 1st or 2nd shelf. Preheat the oven before placing food inside.   |
|  | <b>CONVECTION BAKE</b>   | To cook meat and pies with liquid filling (savoury or sweet) on a single shelf. Use the 2nd shelf. Preheat the oven before cooking.  |
|  | <b>FORCED AIR</b>  | To cook a variety of food requiring the same cooking temperature on 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 2nd shelf to cook on one shelf only. To cook on two shelves, use the 1st and 4th levels after preheating the oven.  |
|  | <b>GRILL</b>   | 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. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.   |
|  | <b>TURBO GRILL</b>   | 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. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed. With this function you can also use the turnspit, if provided.  |
|  | <b>SETTINGS</b>  | For the display settings (languages, time, brightness, volume of acoustic signal, energy saving function).   |
|  | <b>BREAD/PIZZA</b>   | To bake different types and sizes of bread and pizza. This function contains two programmes with predefined settings. Simply indicate the values required (temperature and time) and the oven will manage the cooking cycle automatically. Place the dough on the 2nd shelf after preheating the oven.   |
|  | <b>AUTOMATIC OVEN CLEANING</b>   | To burn off spatters produced during cooking with an extremely high temperature cycle. Two auto-cleaning cycles are available: a complete cycle (PYRO) and a shorter cycle (ECO). The complete cycle is best used only in the case of very dirty ovens, while the shorter cycle should be used at regular intervals.   |
|  | <b>FAST PREHEATING</b>   | To preheat the oven rapidly.   |

# COOKING TABLE


| Recipe   | Function   | Preheating | Shelf<br>(from bottom) | Temperature<br>(°C) | Time<br>(min) | Accessories  |
|--|--|------------|------------------------|---------------------|---------------|--|
| Leavened cakes                                     |               | Yes        | 2                      | 160-180             | 30-90         | Cake tin on wire shelf   |
|  |               | Yes        | 1 - 3                  | 160-180             | 30-90         | Shelf 3: cake tin on wire shelf<br>Shelf 1: cake tin on wire shelf   |
| Filled pies<br>(cheesecake, strudel,<br>apple pie) |               | Yes        | 2                      | 160-200             | 30-85         | Drip tray/ baking tray or cake tin<br>on wire shelf                  |
|  |               | Yes        | 1 - 3                  | 160-200             | 35-90         | Shelf 3: cake tin on wire shelf<br>Shelf 1: cake tin on wire shelf   |
| Biscuits/Tartlets                                  |               | Yes        | 2                      | 170-180             | 15-45         | Drip tray / baking tray  |
|  |               | Yes        | 1 - 3                  | 160-170             | 20-45         | Shelf 3: wire shelf<br>Shelf 1: drip tray / baking tray              |
| Choux buns   |               | Yes        | 2                      | 180-200             | 30-40         | Drip tray / baking tray  |
|  |               | Yes        | 1 - 3                  | 180-190             | 35-45         | Shelf 3: oven tray on wire shelf<br>Shelf 1: drip tray / baking tray |
| Meringues  |               | Yes        | 2                      | 90                  | 110-150       | Drip tray / baking tray  |
|  |              | Yes        | 1 - 3                  | 90                  | 130-150       | Shelf 3: oven tray on wire shelf<br>Shelf 1: drip tray / baking tray |
| Bread / Pizza / Focaccia                           |             | Yes        | 2                      | 190-250             | 15-50         | Drip tray / baking tray  |
|  |             | Yes        | 1 - 3                  | 190-250             | 25-50         | Shelf 3: oven tray on wire shelf<br>Shelf 1: drip tray / baking tray |
| Bread  | <br>(Bread) | Yes        | 2                      | 180-220             | 30-50         | Drip-tray / baking tray or rack                                      |
| Pizza  | <br>(Pizza) | Yes        | 2                      | 220-250             | 15-30         | Drip-tray / baking tray  |
| Frozen pizza                                       |             | Yes        | 2                      | 250                 | 10-15         | Shelf 2: drip tray / baking tray or<br>wire shelf                    |
|  |             | Yes        | 1 - 3                  | 250                 | 10-20         | Shelf 3: oven tray on wire shelf<br>Shelf 1: drip tray / baking tray |
| Savoury pies<br>(vegetable pie, quiche)            |             | Yes        | 2                      | 180-190             | 35-45         | Cake tin on wire shelf   |
|  |             | Yes        | 2 - 3                  | 180-190             | 45-60         | Shelf 3: cake tin on wire shelf<br>Shelf 2: cake tin on wire shelf   |
| Vols-au-vent /<br>Puff pastry crackers             |             | Yes        | 2                      | 190-200             | 20-30         | Drip tray / baking tray  |
|  |             | Yes        | 1 - 3                  | 180-190             | 20-40         | Shelf 3: oven tray on wire shelf<br>Shelf 1: drip tray / baking tray |
| Lasagne / Baked pasta /<br>Cannelloni / Flans      |             | Yes        | 2                      | 190-200             | 45-65         | Drip tray or oven tray on wire shelf                                 |
| Lamb / Veal / Beef /<br>Pork 1 Kg                  |             | Yes        | 2                      | 190-200             | 70-100        | Drip tray or oven tray on wire shelf                                 |


| Recipe  | Function  | Preheating | Shelf<br>(from bottom) | Temperature<br>(°C)    | Time<br>(min) | Accessories   |
|---|---|------------|------------------------|------------------------|---------------|---|
| Chicken / Rabbit /<br>Duck 1 Kg                             |    | Yes        | 2                      | 200-230                | 50-100        | Drip tray or oven tray on wire shelf  |
| Turkey / Goose 3 Kg   |    | Yes        | 1/2                    | 190-200                | 80-130        | Drip tray or oven tray on wire shelf  |
| Baked fish / en papillote<br>(fillet, whole)                |    | Yes        | 2                      | 180-200                | 40-60         | Drip tray or oven tray on wire shelf  |
| Stuffed vegetables<br>(tomatoes, courgettes,<br>aubergines) |    | Yes        | 2                      | 180-200                | 50-60         | Oven tray on wire shelf   |
| Toast   |    | -          | 4                      | 3 (high)               | 2-5           | Wire shelf  |
| Fish fillets / steaks                                       |    | -          | 4                      | 2 (medium)             | 20-35         | Shelf 4: wire shelf (turn food<br>halfway through cooking)  |
|   |   |            |                        |                        |               | Shelf 3: drip tray with water   |
| Sausages / Kebabs /<br>Spare ribs / Hamburgers              |    | -          | 4                      | 2-3 (medium -<br>high) | 15-40         | Shelf 4: wire shelf (turn food<br>halfway through cooking)  |
|   |   |            |                        |                        |               | Shelf 3: drip tray with water   |
| Roast chicken 1-1.3 Kg                                      |    | -          | 2                      | 2 (medium)             | 50-65         | Shelf 2: wire tray (turn food two<br>thirds of the way through cooking)                                   |
|   |   |            |                        | 3 (high)               | 60-80         | Shelf 1: drip tray with water   |
| Roast Beef rare 1 Kg  |    | -          | 2                      | 2 (medium)             | 35-45         | Oven tray on wire shelf (turn food<br>two thirds of the way through<br>cooking if necessary)              |
| Leg of lamb / Shanks  |  | -          | 2                      | 2 (medium)             | 60-90         | Drip tray or oven tray on wire shelf<br>(turn food two thirds of the way<br>through cooking if necessary) |
| Roast potatoes  |  | -          | 2                      | 2 (medium)             | 45-55         | Drip-tray / baking tray (if<br>necessary, turn food two thirds of<br>the way through cooking)             |
| Vegetable gratin  |  | -          | 2                      | 3 (high)               | 10-15         | Oven tray on wire shelf   |
| Lasagna & Meat  |  | Yes        | 1 - 3                  | 200                    | 50-100*       | Shelf 3: oven tray on wire shelf  |
|   |   |            |                        |                        |               | Shelf 1: drip tray or oven tray on<br>wire shelf  |
| Meat & Potatoes   |  | Yes        | 1 - 3                  | 200                    | 45-100*       | Shelf 3: oven tray on wire shelf  |
|   |   |            |                        |                        |               | Shelf 1: drip tray or oven tray on<br>wire shelf  |
| Fish & Vegetables   |  | Yes        | 1 - 3                  | 180                    | 30-50*        | Shelf 3: oven tray on wire shelf  |
|   |   |            |                        |                        |               | Shelf 1: drip tray or oven tray on<br>wire shelf  |
| Stuffed roasts  |  | -          | 3                      | 200                    | 80-120*       | Drip tray or oven tray on wire shelf  |
| Meat pieces<br>(rabbit, chicken, lamb)                      |  | -          | 3                      | 200                    | 50-100*       | Drip tray or oven tray on wire shelf  |

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



**TESTED RECIPES (in compliance with IEC 60350-1:2011-12 and DIN 3360-12:07:07)**

| Recipe                             | Function   | Pre-heating | Shelf (from bottom) | Temp. (°C) | Time (min) | Accessories and notes  |
|------------------------------------|--|-------------|---------------------|------------|------------|--|
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b> |  |             |                     |            |            |  |
| Shortbread                         |       | Yes         | 2                   | 170        | 15-25      | Drip tray / baking tray  |
|                                    |  **   | Yes         | 1-3                 | 150        | 30-45      | Shelf 3: baking tray<br>Shelf 1: drip tray / baking tray                                 |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b> |  |             |                     |            |            |  |
| Small cakes                        |       | Yes         | 3                   | 170        | 20-30      | Drip tray / baking tray  |
|                                    |  **   | Yes         | 1-3                 | 160        | 25-35      | Shelf 3: baking tray<br>Shelf 1: drip tray / baking tray                                 |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b> |  |             |                     |            |            |  |
| Fatless sponge cake                |       | Yes         | 2                   | 170        | 30-40      | Cake tin on wire shelf   |
|                                    |  **   | Yes         | 1-3                 | 160        | 35-45      | Shelf 3: cake tin on wire shelf<br>Shelf 1: cake tin on wire shelf                       |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b> |  |             |                     |            |            |  |
| 2 Apples pies                      |       | Yes         | 2                   | 185        | 70-90      | Cake tin on wire shelf   |
|                                    |  **   | Yes         | 1-3                 | 175        | 70-90      | Shelf 3: cake tin on wire shelf<br>Shelf 1: cake tin on wire shelf                       |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>   |  |             |                     |            |            |  |
| Toast*                             |      | -           | 4                   | 3 (high)   | 3-5        | Wire shelf   |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>   |  |             |                     |            |            |  |
| Burgers*                           |     | -           | 4                   | 3 (high)   | 30-40      | Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)<br>Shelf 3: drip tray with water |
|                                    |  |             |                     |            |            |  |
| <b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>    |  |             |                     |            |            |  |
| Apple cake, yeast tray cake        |     | Yes         | 2                   | 180        | 30-40      | Drip tray / baking tray  |
|                                    |  ** | Yes         | 1-3                 | 160        | 55-65      | Shelf 3: baking tray<br>Shelf 1: drip tray / baking tray                                 |
| <b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>        |  |             |                     |            |            |  |
| Roast pork                         |     | -           | 2                   | 190        | 150-170    | Shelf 2: drip tray with water  |
| <b>DIN 3360-12:07 annex C</b>      |  |             |                     |            |            |  |
| Flat cake                          |     | Yes         | 2                   | 170        | 35-45      | Drip tray / baking tray  |
|                                    |  ** | Yes         | 1-3                 | 170        | 40-50      | Shelf 3: baking tray<br>Shelf 1: drip tray / baking tray                                 |

\*\* The cooking table advises the ideal function and cooking temperature to ensure the best results with all recipes. If you wish to cook on one shelf only using the fan-assisted function, place food on the second shelf and select the temperature recommended for the "FORCED AIR"  function when cooking on more than one shelf.

**The indications in the table are without use of the runners. Do the tests without the runners.**

\* When grilling food, leave a space of 3-4 cm at the front to facilitate removal from the oven.

**Energy efficiency class (according to EN 60350-1:2013-07)**

To do the test, use the dedicated table.

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

### Desserts

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

### Meat

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

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

### Turnspit (only in some models)

Use this accessory to evenly roast large pieces of meat and poultry. Place the meat on the rotisserie 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.

### Rising function

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

## **ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA**

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

Questo manuale e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e 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 sono preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:



#### **PERICOLO**

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



#### **AVVERTENZA**

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

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo esistente 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:

- Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni di disimballaggio e installazione.
- Prima di qualsiasi intervento di installazione l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.
- Le operazioni di installazione e manutenzione devono essere eseguite da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del produttore e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio, salvo i casi espressamente previsti nel manuale d'uso.
- L'eventuale sostituzione del cavo di alimentazione deve essere effettuata da un elettricista qualificato. Contattare un Servizio Assistenza autorizzato.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da collegare l'apparecchio, una volta posizionato nell'ubicazione definitiva, alla presa di corrente di rete.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple se il forno è dotato di una spina.
- Non utilizzare prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione.
- Al termine dell'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili all'utilizzatore.

- Se la superficie della piastra a induzione è incrinata, non utilizzarla e spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche (solo modelli con funzione di cottura a induzione).
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso come elettrodomestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (ad esempio, il riscaldamento di ambienti). Il produttore declina qualsiasi responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- L'uso di questo apparecchio da parte di bambini di età superiore agli 8 anni, di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o di persone sprovviste di esperienza e conoscenze adeguate è consentito solo con un'adeguata sorveglianza, o se tali persone siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Durante e dopo l'uso, non toccare le resistenze o le superfici interne dell'apparecchio per evitare il rischio di ustioni. Evitare il contatto con stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano completamente raffreddati.
- A fine cottura, aprire lo sportello dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore. Quando lo sportello dell'apparecchio è chiuso, l'aria calda fuoriesce dall'apertura sopra il pannello comandi. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori, facendo attenzione a non toccare le resistenze.
- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze: se l'apparecchio dovesse entrare in funzione inavvertitamente, potrebbe crearsi un rischio d'incendio.

- Non utilizzare l'apparecchio per scaldare o cucinare alimenti in barattoli o contenitori ermetici. La pressione che si sviluppa all'interno di tali contenitori può causarne l'esplosione, con conseguenti danni all'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiali plastici.
- I grassi e gli oli surriscaldati si infiammano facilmente. Non allontanarsi durante la preparazione di pietanze ricche di olio e grassi.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti.
- Se la cottura prevede l'aggiunta di alcolici (ad esempio, rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcol evapora a temperature elevate. Non è perciò da escludere che i vapori generati possano infiammarsi entrando in contatto con le resistenze elettriche.
- Non usare pulitrici a getto di vapore.
- Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. Tenere i bambini lontani dal forno durante il ciclo di pirolisi. Per un risultato ottimale, rimuovere i residui in eccesso dalla cavità e pulire il vetro interno della porta prima di usare la funzione di pirolisi.
- Durante e dopo il ciclo di pirolisi, tenere gli animali lontani dall'apparecchio (solo modelli con funzione di pirolisi).
- Utilizzare esclusivamente termosonde raccomandate per questo forno.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie con il rischio di rottura del vetro.
- Per evitare il rischio di scossa elettrica, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina.
- Non coprire il cibo all'interno del recipiente di cottura con pellicola di alluminio (solo per i forni con recipiente di cottura).

### **Smaltimento degli elettrodomestici**

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

## INSTALLAZIONE

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

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

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono essere resistenti 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.
- Dopo l'installazione, la base del forno non deve essere più accessibile.
- Per un corretto funzionamento dell'apparecchio, non ostruire lo spazio minimo previsto tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno.

### **COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA**

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

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

### **RACCOMANDAZIONI GENERALI**

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

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

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


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

## CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

### **Smaltimento dell'imballaggio**

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclo (♻️). Non disperdere le diverse parti dell'imballaggio nell'ambiente, ma smaltirle in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

### **Smaltimento del prodotto**

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
- Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana.
- Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'adeguato punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

### **Risparmio energetico**

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

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

- Questo apparecchio è stato progettato, costruito e venduto in conformità alle seguenti Direttive Europee: LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU e RoHS 2011/65/EU.
- Questo apparecchio, destinato a entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al Regolamento europeo (CE) n.1935/2004.
- Questo apparecchio soddisfa i requisiti dei regolamenti europei n. 65/2014 e n. 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile, in conformità con la norma europea EN 60350-1.

## GUIDA ALLA RICERCA GUASTI

### **Il forno non funziona:**

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

### **La porta è bloccata:**

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

### **Il programmatore elettronico non funziona:**

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

## SERVIZIO ASSISTENZA

### **Prima di contattare il Servizio Assistenza:**

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema con le misure descritte nella sezione "Guida alla ricerca guasti".
2. Spegnerne e riaccendere l'apparecchio per verificare se l'inconveniente persiste.

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

Prepararsi a fornire:

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

**SERVICE** 0000 000 00000



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

## PULIZIA



### **AVVERTENZA**

- **Non usare pulitrici a getto di vapore.**
- **Pulire il forno solo quando è completamente freddo.**
- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

### **Esterno del forno**

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

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

### **Interno del forno**

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

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

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

### **Accessori:**

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

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

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

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

## **Ciclo di pulizia del forno con funzione di pirolisi (se in dotazione):**

- ! AVVERTENZA**
- **Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.**
  - **Tenere i bambini lontani dal forno durante il ciclo di pirolisi.**

Questa funzione permette di eliminare i residui generati dalla cottura a una temperatura elevata. A questa temperatura, i residui si trasformano in una cenere leggera che, a forno freddo, può essere facilmente asportata con una spugna. Non attivare la funzione di pirolisi dopo ogni utilizzo, ma soltanto quando il forno è molto sporco o in presenza di fumi e vapori sgradevoli generati in fase di preriscaldamento o di cottura.

- Nel caso in cui il forno sia installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di autopulizia (pirolisi) i bruciatori o le piastre elettriche siano spenti.
- Gli accessori devono essere rimossi dall'apparecchio prima dell'attivazione della pirolisi.
- Per un risultato ottimale, rimuovere i residui in eccesso dalla cavità e pulire il vetro interno della porta prima di usare la funzione di pirolisi.

L'apparecchio è dotato di due funzioni di pirolisi:

1. Ciclo a risparmio energetico (PIROLISI EXPRESS/ECO): il consumo si riduce di circa il 25% rispetto al ciclo di pirolisi standard. Questo ciclo dovrebbe essere eseguito periodicamente (dopo 2-3 cotture di carne consecutive).
  2. Ciclo standard (PIROLISI): idoneo per una pulizia più profonda quando il forno è molto sporco.
- In ogni caso, dopo un certo numero di cotture e in base al grado di sporco del forno, un messaggio sul display consiglierà di effettuare un ciclo di autopulizia.

**N.B.: durante il ciclo di pirolisi, la porta non può essere aperta e; rimane bloccata fino al raggiungimento della temperatura di sicurezza.**

## **MANUTENZIONE**

- ! AVVERTENZA**
- **Utilizzare guanti protettivi.**
  - **Eseguire le operazioni indicate di seguito ad apparecchio freddo.**
  - **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

## **RIMOZIONE DELLO SPORTELLO**

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

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

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

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

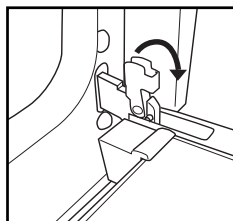


Fig.1

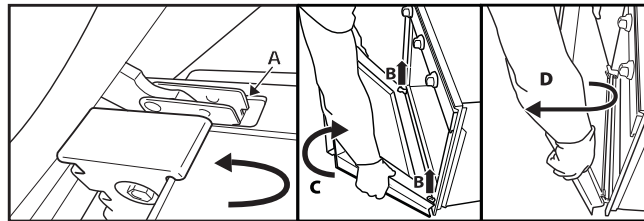


Fig.2



## **PER RIMUOVERE LE GRIGLIE LATERALI**

In alcuni modelli, le griglie laterali per il supporto degli accessori sono dotate di due viti di fissaggio (Fig.3) che ne aumentano la stabilità.

1. Rimuovere le viti e le relative piastrine a destra e a sinistra mediante l'utilizzo di una moneta o di un utensile (Fig.4).
2. Rimuovere le griglie sollevandole (1) e ruotandole (2) come mostrato in Fig.5.

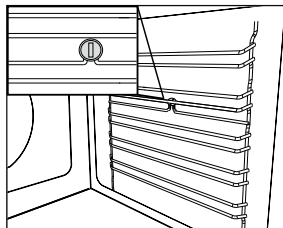


Fig.3

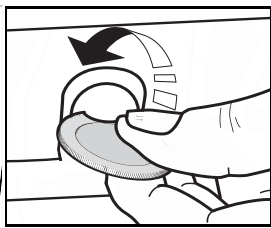


Fig.4

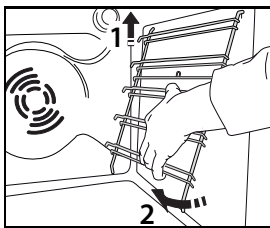


Fig.5

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

1. Rimuovere le griglie portaccessori laterali.
2. Estrarre leggermente la resistenza (Fig.6) e abbassarla (Fig.7).
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi che poggia sulle apposite sedi laterali.

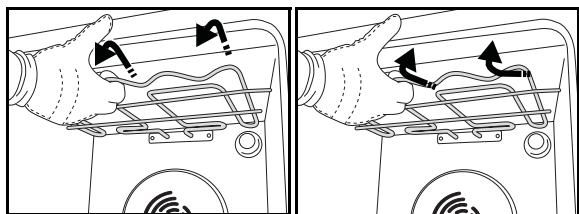


Fig.6

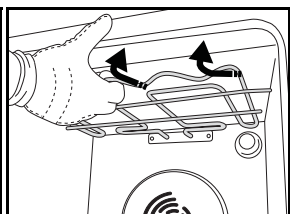


Fig.7

## **SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA**

**Per sostituire la lampadina posteriore** (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il coprilampada (Fig.8), sostituire la lampada (vedere la nota per il tipo di lampada) e riavvitare il coprilampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

**Per sostituire la lampadina laterale** (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere le griglie laterali per il supporto degli accessori, se in dotazione.
3. Fare leva con un cacciavite per rimuovere il coprilampada.
4. Sostituire la lampadina (vedere la nota per il tipo di lampadina).
5. Riposizionare il coprilampada e spingerlo con fermezza fino a quando scatta in posizione.
6. Rimontare le griglie laterali per il supporto degli accessori.
7. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

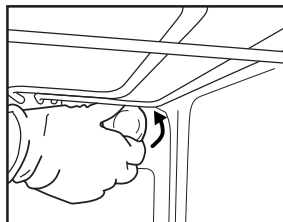


Fig.8

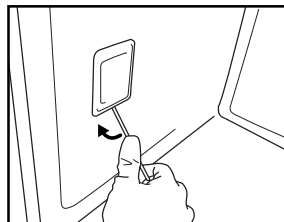


Fig.9

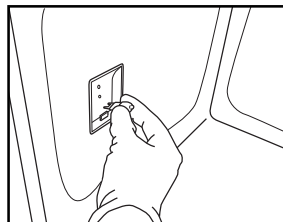


Fig.10

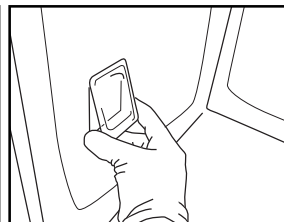


Fig.11

### **N.B.:**

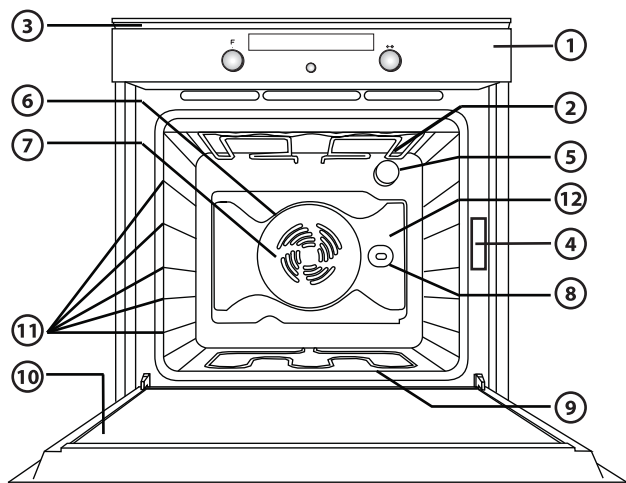
- Usare solo lampade ad incandescenza da 25-40W/230V tipo E-14, T300°C o lampade alogene da 20-40W/230 V tipo G9, T300°C.
- La lampadina utilizzata nell'apparecchio è progettata specificatamente per gli elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione domestica (Regolamento (CE) N. 244/2009 della Commissione).
- Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

### **IMPORTANTE:**

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

## N.B.:

- 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.
- Quando la porta del forno viene aperta durante la cottura, le resistenze si spengono.

## ACCESSORI IN DOTAZIONE

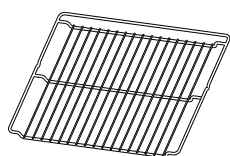


Fig.A



Fig.B

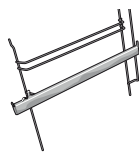


Fig.C

- GRIGLIA:** da usare per la cottura di cibi o come supporto per pentole, tortiere o qualunque recipiente adatto alla cottura in forno.
- LECCARDA:** da usare, posizionata sotto la griglia, per raccogliere grasso o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc.
- GUIDE SCORREVOLI:** per rendere più agevole l'inserimento e l'estrazione degli accessori.

**Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.**

## ACCESSORI NON IN DOTAZIONE

Gli accessori non inclusi, tra cui i pannelli catalitici e il girarrosto, possono essere acquistati presso il Servizio Assistenza.

## **INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI ALL'INTERNO DEL FORNO**

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata "A" orientata verso l'alto (fig. 1).
2. Gli altri accessori, come la leccarda e la piastra dolci, vanno inseriti allo stesso modo (fig. 2).

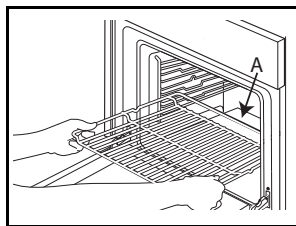


Fig.1

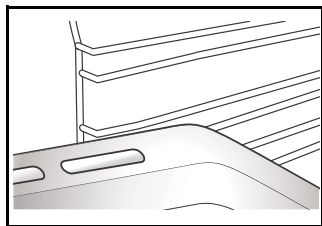
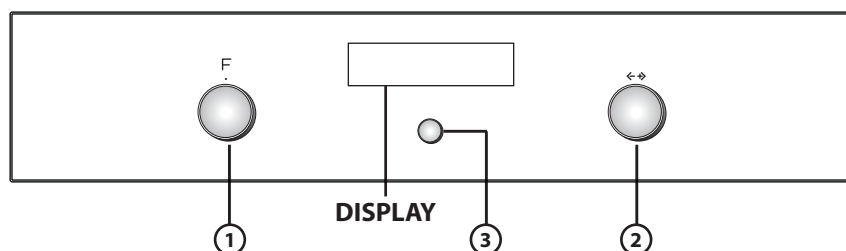


Fig.2

## **DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI**

### **PROGRAMMATORE ELETTRONICO**



1. **MANOPOLA FUNZIONI:** accensione/spengimento e selezione delle funzioni
2. **MANOPOLA DI NAVIGAZIONE:** navigazione nel menù, regolazione valori preimpostati

**N.B.:** le due manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

3. **TASTO DI SELEZIONE/CONFERMA**

**N.B.:** sul display apparirà ✓ per le indicazioni relative a questo tasto.

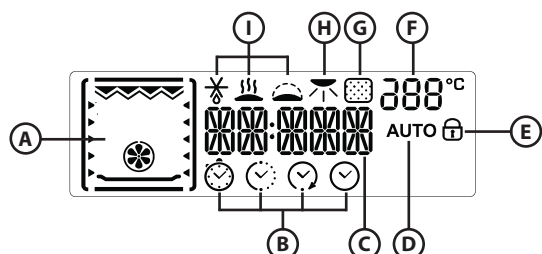
## **ELENCO FUNZIONI**

Ruotando la manopola funzioni in una posizione qualsiasi il forno si accende: il display visualizza le funzioni o i sottomenu associati a ciascuna di esse.

I sottomenu diventano disponibili e selezionabili posizionando la manopola sulle funzioni GRILL, FUNZIONI SPECIALI, IMPOSTAZIONI, PANE/PIZZA, PULIZIA AUTOMATICA FORNO.

**N.B.:** per l'elenco e la descrizione delle funzioni, fare riferimento all'apposita tabella.

## **DESCRIZIONE DISPLAY**



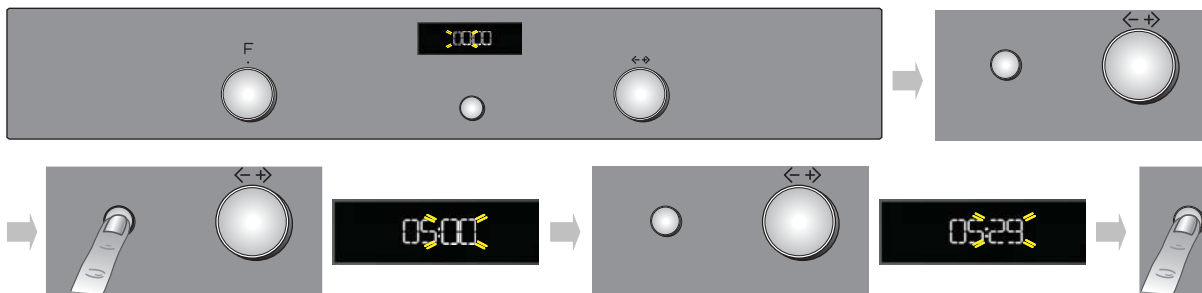
- A. Visualizzazione degli elementi riscaldanti attivi per le diverse funzioni
- B. Simboli riguardanti la gestione del tempo: timer, durata di cottura, ora di fine cottura, ora corrente
- C. Informazioni relative alle funzioni prescelte
- D. Funzione automatica PANE/PIZZA selezionata
- E. Indicazione porta forno chiusa durante il ciclo di pulizia automatica (pirolisi)
- F. Temperatura interna forno
- G. Funzione pirolisi
- H. Doratura
- I. Funzioni speciali: Scongelo, Mantenere in caldo, Lievitazione, Ventilato Eco.

## **ATTIVAZIONE DEL FORNO - IMPOSTAZIONE DELLA LINGUA**

Alla prima accensione del forno, sul display viene visualizzato: ENGLISH.

Ruotare la manopola di navigazione fino a quando viene visualizzata la lingua desiderata, quindi premere il tasto **3** per confermare.

## **IMPOSTAZIONE DELL'ORA**

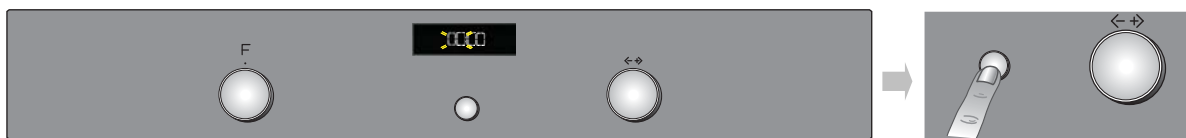


Dopo avere impostato la lingua, è necessario impostare l'ora sull'orologio. Sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.

1. Ruotare la manopola di navigazione fino a visualizzare l'ora corretta.
2. Premere il tasto **3** per confermare; sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.
3. Ruotare la manopola di navigazione fino a visualizzare i minuti corretti.
4. Premere il tasto **3** per confermare.

Per modificare l'ora corrente, per esempio a seguito di un'interruzione dell'alimentazione elettrica, vedere il paragrafo successivo (IMPOSTAZIONI).

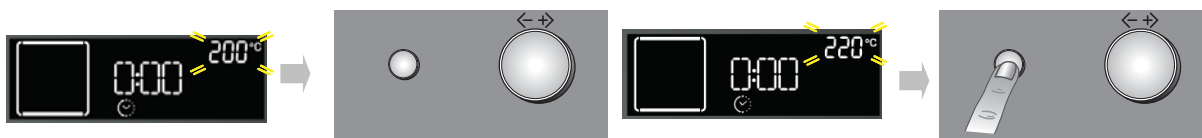
## **SELEZIONE DELLE FUNZIONI DI COTTURA**



1. Ruotare la manopola funzioni sulla funzione prescelta: le impostazioni di cottura appaiono sul display.
2. Se i valori proposti corrispondono a quelli desiderati, premere il tasto **3**. Per modificarli procedere come indicato di seguito.

## **IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA/POTENZA DEL GRILL**



Per modificare la temperatura o la potenza del grill procedere come segue:



1. Ruotare la manopola di navigazione fino a visualizzare il valore desiderato.
2. Premere il tasto **3** per confermare.

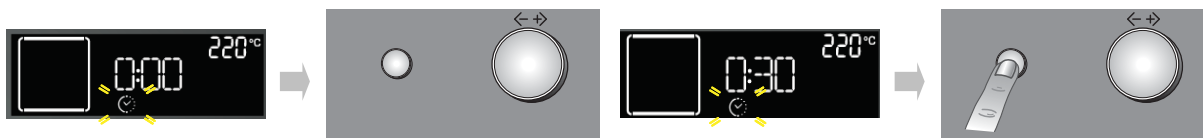
## **PRERISCALDAMENTO RAPIDO**





1. Selezionare la funzione di preriscaldamento rapido ruotando la manopola funzioni in corrispondenza del simbolo .
2. Confermare premendo il tasto **3**: le impostazioni appaiono sul display.
3. Se la temperatura proposta corrisponde a quella desiderata premere il tasto **3**. Per modificarla, procedere come indicato nei paragrafi precedenti. Sul display compare il messaggio **PRE**. Al raggiungimento della temperatura impostata, questa verrà sostituita dal relativo valore (es. 200°) accompagnato da un segnale acustico. Al termine della fase di preriscaldamento, il forno seleziona automaticamente la funzione Statico .
4. A questo punto inserire la pietanza e procedere alla cottura.
5. Se si desidera impostare una funzione di cottura differente, ruotare la manopola funzioni e selezionare la funzione desiderata.

## IMPOSTAZIONE DELLA DURATA DI COTTURA

Questa funzione consente di cuocere per un tempo definito, da un minimo di 1 minuto fino al tempo massimo consentito dalla funzione selezionata, allo scadere del quale, il forno si spegne automaticamente.



1. Dopo avere confermato la temperatura, il simbolo  lampeggia.
2. Ruotare la manopola di regolazione fino a visualizzare il tempo di cottura desiderato.
3. Confermare il tempo di cottura premendo il tasto .


## IMPOSTAZIONE DELL'ORA DI FINE COTTURA / AVVIO RITARDATO

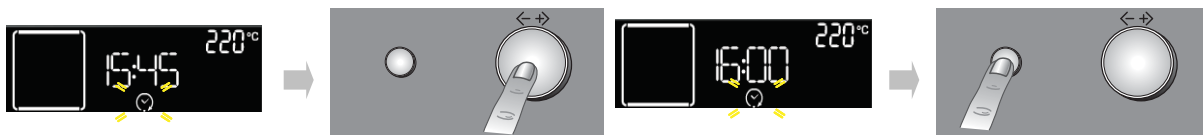
**IMPORTANTE:** l'impostazione avvio ritardato non è disponibile per le funzioni PRERISCALDAMENTO RAPIDO, PANE/PIZZA.

**N.B.:** con questa impostazione la temperatura selezionata viene raggiunta in modo più graduale, per cui i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quelli riportati nella tabella di cottura.


**N.B.:** Il ritardo di avvio della funzionalità non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

È possibile impostare l'ora di fine cottura desiderata, ritardando l'inizio della cottura fino a un massimo di 23 ore e 59 minuti. Questo è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.

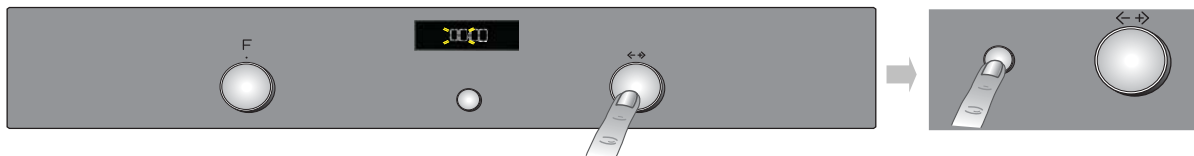
Dopo avere impostato la durata della cottura, sul display viene visualizzata l'ora di fine cottura (ad esempio 15:45) e il simbolo  lampeggia.





Per ritardare la fine della cottura, posticipando l'avvio del forno, procedere come segue:

1. Ruotare la manopola di navigazione fino a visualizzare l'ora in cui si desidera terminare la cottura (ad esempio 16:00).
2. Confermare il valore prescelto premendo il tasto : i due punti dell'ora di fine cottura lampeggiano, ad indicare che l'impostazione è stata effettuata correttamente.
3. Il forno ritarderà l'avvio automaticamente in modo da terminare la cottura all'ora preimpostata.


## TIMER



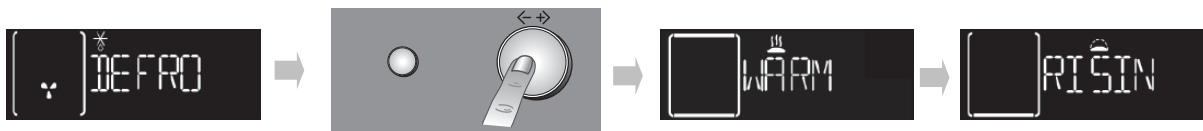
Questa funzione può essere utilizzata solo a forno spento ed è utile, ad esempio, per controllare il tempo di cottura della pasta. Il tempo massimo che è possibile impostare è di 23 ore e 59 minuti.



1. Con la manopola funzioni sullo zero, ruotare la manopola di navigazione fino a visualizzare il tempo desiderato.
2. Premere il tasto  per avviare il conto alla rovescia. Allo scadere del tempo impostato sul display appare "END" (FINE) accompagnato da un segnale acustico. Per interromperlo, premere il tasto  (sul display appare l'ora corrente).

## SELEZIONE DI FUNZIONI SPECIALI

Posizionando l'indice della manopola "Funzioni" in corrispondenza del simbolo  si accede ad un sottomenu contenente quattro funzioni speciali.

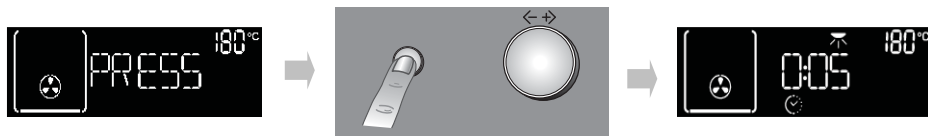
Per esplorare, selezionare ed avviare una di queste funzioni, procedere come segue:



1. Ruotare la manopola funzioni sul simbolo : sul display appare "SCONGELAMENTO" insieme al corrispondente simbolo della funzione.
2. Ruotare la manopola di navigazione per scorrere l'elenco delle funzioni; SCONGELAMENTO, MANTENERE IN CALDO, LIEVITAZIONE, ECO TERMOVENTILATO.
3. Premere il tasto  per confermare.

## **DORATURA**

Al termine della cottura, per le funzioni che lo consentono, il display indica che è possibile gratinare la pietanza. Questa funzione è attivabile solo se è stata impostata una durata di cottura.



Scaduto il tempo di cottura, il display visualizza: "PREMERE ✓ PER DORARE". Premendo il tasto (3), il forno avvia un ciclo di doratura di 5 minuti. Questa funzione può essere eseguita solo due volte.

## **SELEZIONE DELLA FUNZIONE PANE/PIZZA**

Posizionando l'indice della manopola funzioni in corrispondenza del simbolo (🍷) si accede ad un sottomenu contenente due funzioni automatiche di cottura per "pizza" e "pane".

### **panetteria**



1. Ruotare la manopola funzioni sul simbolo (🍷): sul display appare "PANE" e "AUTO" di lato.
2. Premere (3) per selezionare la funzione.
3. Ruotare la manopola di navigazione per impostare la temperatura desiderata (tra 180°C e 220°C) e confermare con il tasto (3).
4. Ruotare la manopola di navigazione per impostare la durata di cottura desiderata e premere (3) per avviare la cottura.

### **Pizza**



1. Ruotare la manopola funzioni sul simbolo (🍷): Sul display appare "PANE". Per selezionare la funzione "PIZZA", procedere come segue:
2. Ruotare la manopola di navigazione: "PIZZA" appare sul display.
3. Premere (3) per selezionare la funzione.
4. Ruotare la manopola di navigazione per impostare la temperatura desiderata (tra 220°C e 250°C) e confermare con il tasto (3).
5. Ruotare la manopola di navigazione per impostare la durata di cottura desiderata e premere (3) per avviare la cottura.

## **IMPOSTAZIONI**

Posizionando l'indice della manopola funzioni in corrispondenza del simbolo (⚙️) si accede ad un sottomenu contenente cinque impostazioni del display che è possibile modificare.

### **Lingua**

1. Ruotare la manopola di navigazione fino a visualizzare "LINGUA".
2. Premere (3) per accedere all'impostazione.
3. Ruotare la manopola di navigazione fino a quando viene visualizzata la lingua desiderata, quindi premere il tasto di conferma (3).

### **Orologio**

Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare ORA. Per modificare l'ora corrente, vedere il paragrafo precedente (IMPOSTAZIONE DELL'ORA).

### **Eco**

Se si attiva la modalità ECO (ON), il display riduce la luminosità e, dopo 3 minuti da quando il forno è in standby, mostra l'orologio. Per visualizzare le informazioni sul display è sufficiente premere un tasto o ruotare una manopola.

1. Ruotare la manopola di navigazione fino a visualizzare "ECO".
2. Premere (3) per accedere all'impostazione (ON/OFF).
3. Ruotare la manopola "Navigazione" per selezionare l'impostazione desiderata e confermare premendo il tasto (3).
4. Durante la cottura, se è attivata la modalità Eco, la lampadina all'interno del forno si spegne dopo 1 minuto di cottura, per riattivarsi ad ogni interazione dell'utente.

## **Segnale acustico**

Per attivare o disattivare il segnale acustico procedere come segue:

1. Ruotare la manopola di navigazione fino a visualizzare "SUONO".
2. Premere il tasto **3** per accedere all'impostazione (ON/OFF).
3. Ruotare la manopola "Navigazione" per selezionare l'impostazione desiderata e confermare premendo il tasto **3**.

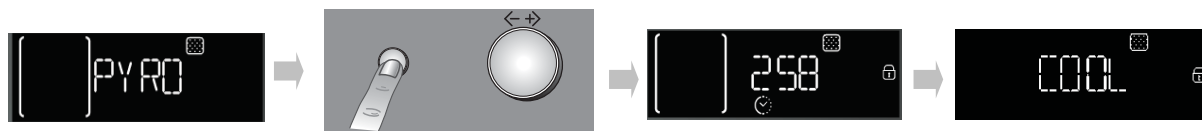
## **Luminosità**

Per modificare la luminosità dello schermo procedere come segue:

1. Ruotare la manopola di navigazione fino a visualizzare "LUMINOSITÀ".
2. Premere il tasto **3**: il numero 1 appare sul display.
3. Ruotare la manopola "Navigazione" per aumentare o diminuire la luminosità e confermare con il tasto **3**.

## **PULIZIA AUTOMATICA DEL FORNO**

Per la descrizione di questa funzione, riferirsi al capitolo PULIZIA e alla tabella funzioni a pag. 35.



Per attivare il ciclo di pulizia automatica del forno (pirolisi), procedere come segue:

1. Ruotare la manopola funzioni sul simbolo **☒**: la parola PIROLISI appare sul display.
2. Premere il pulsante **3** per confermare la scelta e avviare il ciclo di pirolisi.
















Per selezionare la pirolisi ECO, ruotare la manopola di navigazione: la parola ECO appare in basso a destra sul display. Premere il tasto **3** per avviare il programma più breve.

Durante la pirolisi, la porta del forno viene automaticamente bloccata e il simbolo **🔒** appare sul display. La porta rimane bloccata anche al termine del ciclo di pulizia: "RAFFR" appare sul display a indicare che il forno è ancora in fase di raffreddamento. Quando il forno si è raffreddato, raggiungendo una temperatura sicura, il simbolo **🔒** si spegne e sul display appare "END".























**NOTA:** se il controllo automatico del blocco della porta non funziona correttamente, sul display appare il simbolo **🔒**. Se invece la porta rimane chiusa per un guasto del sistema di bloccaggio, sul display appaiono le indicazioni **🔒** e "PORTA BLOCCATA". In questo caso, rivolgersi al Servizio Assistenza.



# TABELLA DELLE FUNZIONI DEL FORNO

| MANOPOLA DI SELEZIONE DELLE FUNZIONI  |                                     |  |   |
|---|-------------------------------------|--|---|
|    | <b>OFF</b>                          | Per interrompere la cottura e spegnere il forno.   |   |
|    | <b>LUCE</b>                         | Per accendere/spegnere la lampadina interna del forno.   |   |
|    | <b>FUNZIONI SPECIALI</b>            | <br><b>SCONGELAMENTO</b>  | Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.   |
|   |                                     | <br><b>MANTENERE IN CALDO</b>   | Per mantenere calde e croccanti le pietanze appena cotte (ad es. carni, frittura, sformati). Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio. La funzione non si attiva se la temperatura all'interno del forno è superiore a 65°C.  |
|   |                                     | <br><b>LIEVITAZIONE</b>   | Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Disporre l'impasto al 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno. Per non compromettere il processo di lievitazione, non attivare questa funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.  |
|   |                                     | <br><b>VENTILATO ECO</b>  | Per cuocere arrostiti ripieni e tagli di carne su un solo ripiano. Questa funzione attiva a intermittenza la ventola a bassa velocità per evitare che gli alimenti si asciughino eccessivamente. Con questa funzione ECO, la luce rimane spenta durante la cottura ed è possibile riaccenderla temporaneamente premendo il tasto di conferma. Per utilizzare il ciclo ECO e ridurre il consumo di energia, la porta del forno non deve essere aperta fino al termine della cottura. Si consiglia di utilizzare il 3° livello. Non occorre preriscaldare il forno. |
|   | <b>STATICO</b>                      | Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo livello. Utilizzare il 3° livello. Per cuocere pizza, torte salate e dolci con guarnitura succosa, utilizzare il 1° o il 2° livello. Preriscaldare il forno prima di introdurre le pietanze.   |   |
|  | <b>VENTILATO</b>                    | Ideale per la cottura di carni e torte con ripieno liquido (salate o dolci) su un solo ripiano. Utilizzare il 2° ripiano. Si consiglia di preriscaldare il forno.  |   |
|  | <b>TERMOVENTILATO</b>               | Per cuocere contemporaneamente su due ripiani alimenti, anche diversi, che richiedono la medesima temperatura di cottura (ad es. pesce, verdure, dolci). Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Per la cottura su un solo ripiano si consiglia di utilizzare il 2° livello. Per la cottura su due ripiani, si consiglia di utilizzare il 1° e il 4° livello dopo aver preriscaldato il forno. |   |
|  | <b>GRILL</b>                        | Per grigliare costate, spiedini o salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Posizionare gli alimenti al 4° o al 5° livello. Per la carne, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura. Posizionarla sul 3°/4° livello aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura, la porta del forno deve essere mantenuta chiusa.   |   |
|   | <b>TURBO GRILL</b>                  | Per arrostiti grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Disporre gli alimenti sui ripiani centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura. Posizionarla sul 1°/2° ripiano, aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura, la porta del forno deve essere mantenuta chiusa. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, se in dotazione.     |   |
|  | <b>IMPOSTAZIONI</b>                 | Per impostare il display (lingua, ora, luminosità, volume del segnale acustico, risparmio energetico).   |   |
|  | <b>PANE/PIZZA</b>                   | Per cuocere diversi tipi e formati di pane e pizza. All'interno di questa funzione sono disponibili due programmi predefiniti. Sarà sufficiente soltanto indicare i valori richiesti (temperatura e tempo) e il forno gestirà automaticamente il ciclo di cottura ottimale. Posizionare l'impasto al 2° livello dopo avere preriscaldato il forno.   |   |
|  | <b>PULIZIA AUTOMATICA DEL FORNO</b> | Per eliminare lo sporco generato dalla cottura con un ciclo a temperatura molto elevata. Sono disponibili due cicli di pulizia automatica: un ciclo completo (PIROLISI) e un ciclo più breve (ECO). Utilizzare il ciclo completo solo in caso di forni molto sporchi, mentre il ciclo più breve deve essere utilizzato a intervalli regolari.  |   |
|  | <b>PRERISCALDAMENTO RAPIDO</b>      | Per preriscaldare il forno rapidamente.  |   |
















# TABELLA DI COTTURA


| Ricetta   | Funzione   | Preriscaldamento | Livello (dal basso) | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Accessori   |
|---|--|------------------|---------------------|------------------|-------------|---|
| Torte a lievitazione                                |               | Sì               | 2                   | 160 - 180        | 30 - 90     | Tortiera su griglia   |
|   |               | Sì               | 1 - 3               | 160 - 180        | 30 - 90     | Liv. 3: tortiera su griglia<br>1° livello: tortiera su griglia    |
| Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di mele) |               | Sì               | 2                   | 160 - 200        | 30-85       | Leccarda / piastra dolci o tortiera su griglia                    |
|   |               | Sì               | 1 - 3               | 160 - 200        | 35 - 90     | Liv. 3: tortiera su griglia<br>1° livello: tortiera su griglia    |
| Biscotti / Crostatine                               |               | Sì               | 2                   | 170-180          | 15-45       | Leccarda / teglia   |
|   |               | Sì               | 1 - 3               | 160-170          | 20 - 45     | 3° livello: Griglia<br>1° livello: Leccarda / piastra dolci       |
| Bigné   |               | Sì               | 2                   | 180 - 200        | 30 - 40     | Leccarda / teglia   |
|   |               | Sì               | 1 - 3               | 180 - 190        | 35 - 45     | Liv. 3: teglia su griglia<br>1° livello: Leccarda / piastra dolci |
| Meringhe  |               | Sì               | 2                   | 90               | 110 - 150   | Leccarda / teglia   |
|   |             | Sì               | 1 - 3               | 90               | 130-150     | Liv. 3: teglia su griglia<br>1° livello: Leccarda / piastra dolci |
| Pane / pizza / focaccia                             |             | Sì               | 2                   | 190-250          | 15-50       | Leccarda / piastra dolci  |
|   |             | Sì               | 1 - 3               | 190 - 250        | 25-50       | Liv. 3: teglia su griglia<br>1° livello: Leccarda / piastra dolci |
| panetteria  | <br>(Pane)  | Sì               | 2                   | 180-220          | 30-50       | Leccarda/piastra dolci o griglia                                  |
| Pizza   | <br>(Pizza) | Sì               | 2                   | 220-250          | 15-30       | Leccarda / piastra dolci  |
| Pizze surgelate                                     |             | Sì               | 2                   | 250              | 10-15       | Liv. 2: leccarda / piastra dolci o griglia                        |
|   |             | Sì               | 1 - 3               | 250              | 10-20       | Liv. 3: teglia su griglia<br>1° livello: Leccarda / piastra dolci |
| Torte salate (torta di verdure, quiche)             |             | Sì               | 2                   | 180 - 190        | 35 - 45     | Tortiera su griglia   |
|   |             | Sì               | 2 - 3               | 180 - 190        | 45-60       | Liv. 3: tortiera su griglia<br>Liv. 2: tortiera su griglia        |
| Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia            |             | Sì               | 2                   | 190 - 200        | 20 - 30     | Leccarda / teglia   |
|   |             | Sì               | 1 - 3               | 180 - 190        | 20 - 40     | Liv. 3: teglia su griglia<br>1° livello: Leccarda / piastra dolci |
| Lasagna / pasta al forno / cannelloni / sfornati    |             | Sì               | 2                   | 190 - 200        | 45 - 65     | Leccarda o teglia su griglia                                      |
| Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)           |             | Sì               | 2                   | 190 - 200        | 70-100      | Leccarda o teglia su griglia                                      |

| Ricetta  | Funzione | Preriscalda<br>mento | Livello<br>(dal basso) | Temperatura<br>(°C) | Tempo<br>(min) | Accessori   |
|--|----------|----------------------|------------------------|---------------------|----------------|---|
| <b>Pollo / Coniglio / Anatra<br/>(1 kg)</b>                    |          | Si                   | 2                      | 200 - 230           | 50 - 100       | Leccarda o teglia su griglia  |
| <b>Tacchino / oca 3 Kg</b>                                     |          | Si                   | 1/2                    | 190 - 200           | 80-130         | Leccarda o teglia su griglia  |
| <b>Pesce al forno/al<br/>cartoccio (filetto, intero)</b>       |          | Si                   | 2                      | 180 - 200           | 40-60          | Leccarda o teglia su griglia  |
| <b>Verdure ripiene<br/>(pomodori, zucchine,<br/>melanzane)</b> |          | Si                   | 2                      | 180 - 200           | 50-60          | Teglia su griglia   |
| <b>Pane tostato</b>  |          | -                    | 4                      | 3 (alta)            | 2-5            | Griglia   |
| <b>Filetti / Tranci di pesce</b>                               |          | -                    | 4                      | 2 (media)           | 20-35          | Liv. 4: griglia (girare il cibo a metà<br>cottura)  |
|  |          |                      |                        |                     |                | 3° livello: leccarda con acqua  |
| <b>Salsicce / Spiedini /<br/>Costine / Hamburger</b>           |          | -                    | 4                      | 2-3<br>(medio-alta) | 15-40          | Liv. 4: griglia (girare il cibo a metà<br>cottura)  |
|  |          |                      |                        |                     |                | 3° livello: leccarda con acqua  |
| <b>Pollo arrosto (1-1,3 kg)</b>                                |          | -                    | 2                      | 2 (media)           | 50-65          | 2° livello: griglia (girare il cibo a due<br>terzi della cottura)                                 |
|  |          |                      |                        |                     |                | 1° livello: leccarda con acqua  |
|  |          |                      |                        | 3 (alta)            | 60-80          | 2° livello: girarrosto  |
|  |          |                      |                        |                     |                | 1° livello: leccarda con acqua  |
| <b>Roast beef al sangue<br/>1 Kg</b>                           |          | -                    | 2                      | 2 (media)           | 35 - 45        | Teglia su griglia (se necessario,<br>girare gli alimenti a due terzi della<br>cottura)            |
| <b>Cosciotto di agnello /<br/>Stinco</b>                       |          | -                    | 2                      | 2 (media)           | 60-90          | Leccarda o teglia su griglia (se<br>necessario, girare gli alimenti a due<br>terzi della cottura) |
| <b>Patate arrosto</b>  |          | -                    | 2                      | 2 (media)           | 45-55          | Leccarda / piastra dolci (girare il<br>cibo a due terzi della cottura se<br>necessario)           |
| <b>Verdure gratinate</b>                                       |          | -                    | 2                      | 3 (alta)            | 10-15          | Teglia su griglia   |
| <b>Lasagne e carne</b>   |          | Si                   | 1 - 3                  | 200                 | 50-100*        | Liv. 3: teglia su griglia   |
|  |          |                      |                        |                     |                | 1° livello: leccarda o teglia su griglia  |
| <b>Carne e patate</b>  |          | Si                   | 1 - 3                  | 200                 | 45-100*        | Liv. 3: teglia su griglia   |
|  |          |                      |                        |                     |                | 1° livello: leccarda o teglia su griglia  |
| <b>Pesce e verdure</b>   |          | Si                   | 1 - 3                  | 180                 | 30-50*         | Liv. 3: teglia su griglia   |
|  |          |                      |                        |                     |                | 1° livello: leccarda o teglia su griglia  |
| <b>Arrosti ripieni</b>   |          | -                    | 3                      | 200                 | 80-120*        | Leccarda o teglia su griglia  |
| <b>Tagli di carne (coniglio,<br/>pollo, agnello)</b>           |          | -                    | 3                      | 200                 | 50-100*        | Leccarda o teglia su griglia  |

\* Il tempo di cottura è approssimativo. Le pietanze possono essere estratte dal forno prima o dopo, in base alle preferenze personali.

**RICETTE TESTATE conformemente alla normativa IEC 60350-1:2011-12 e DIN 3360-12:07:07)**

| Ricetta                            | Funzione   | Preriscaldamento | Livello (dal basso) | Temp. (°C) | Tempo (min) | Accessori e note  |
|------------------------------------|--|------------------|---------------------|------------|-------------|---|
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b> |  |                  |                     |            |             |   |
| Biscotti di pasta frolla           |       | Sì               | 2                   | 170        | 15-25       | Leccarda / teglia   |
|                                    |  **   | Sì               | 1-3                 | 150        | 30-45       | Liv. 3: piastra dolci<br>1° livello: Leccarda / piastra dolci                     |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b> |  |                  |                     |            |             |   |
| Piccoli dolci                      |       | Sì               | 3                   | 170        | 20 - 30     | Leccarda / teglia   |
|                                    |  **   | Sì               | 1-3                 | 160        | 25-35       | Liv. 3: piastra dolci<br>1° livello: Leccarda / piastra dolci                     |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b> |  |                  |                     |            |             |   |
| Pan di Spagna senza grassi         |       | Sì               | 2                   | 170        | 30-40       | Tortiera su griglia   |
|                                    |  **   | Sì               | 1-3                 | 160        | 35 - 45     | Liv. 3: tortiera su griglia<br>1° livello: tortiera su griglia                    |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b> |  |                  |                     |            |             |   |
| 2 Torte di mele                    |       | Sì               | 2                   | 185        | 70-90       | Tortiera su griglia   |
|                                    |  **  | Sì               | 1-3                 | 175        | 70-90       | Liv. 3: tortiera su griglia<br>1° livello: tortiera su griglia                    |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>   |  |                  |                     |            |             |   |
| Pane tostato (Toast)*              |     | -                | 4                   | 3 (alta)   | 3-5         | Griglia   |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>   |  |                  |                     |            |             |   |
| Hamburger*                         |     | -                | 4                   | 3 (alta)   | 30 - 40     | Liv. 4: griglia (girare il cibo a metà cottura)<br>3° livello: leccarda con acqua |
|                                    |  |                  |                     |            |             |   |
| <b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>    |  |                  |                     |            |             |   |
| Torta di mele, torta nella teglia  |     | Sì               | 2                   | 180        | 30 - 40     | Leccarda / teglia   |
|                                    |  ** | Sì               | 1-3                 | 160        | 55-65       | Liv. 3: piastra dolci<br>1° livello: Leccarda / piastra dolci                     |
| <b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>        |  |                  |                     |            |             |   |
| Arrosto di maiale                  |     | -                | 2                   | 190        | 150-170     | Liv. 2: leccarda con acqua  |
| <b>DIN 3360-12:07 allegato C</b>   |  |                  |                     |            |             |   |
| Torta bassa                        |     | Sì               | 2                   | 170        | 35 - 45     | Leccarda / teglia   |
|                                    |  ** | Sì               | 1-3                 | 170        | 40-50       | Liv. 3: piastra dolci<br>1° livello: Leccarda / piastra dolci                     |

\*\* La tabella di cottura suggerisce le funzioni e le temperature ideali per ottenere i migliori risultati per ogni tipo di ricetta. Per la cottura su un unico livello con la funzione "Ventilato", disporre le pietanze sul 2° livello e selezionare la temperatura consigliata per la cottura su più ripiani con la funzione "Termoventilato" .

**Le indicazioni nella tabella non prevedono l'uso delle guide. Eseguire le prove senza guide.**

\* Per la cottura alla griglia, lasciare 3-4 cm liberi dal bordo anteriore della griglia per facilitarne l'estrazione.

**Classe di efficienza energetica (in conformità a EN 60350-1:2013-07)**

Per eseguire la prova, utilizzare la tabella appositamente.

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

### Cottura simultanea di cibi diversi

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

### Dolci

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

### Carne

- Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Nel caso di arrostiti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pirofila inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.
- 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 tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill posizionandoli a ripiani inferiori. Girare la carne a due terzi della cottura.

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

### Girarrosto (solo alcuni modelli)

Questo accessorio serve per arrostire uniformemente grossi pezzi di carne e pollame. Infilare la carne sull'asta del girarrosto, legandola con dello spago da cucina se si tratta di pollo e assicurarsi che sia ben ferma prima di inserire l'asta nella sede situata sulla parete 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 ripiano una leccarda con mezzo litro d'acqua. L'asta è provvista di una manopola di plastica che va rimossa prima della cottura, 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.


### Funzione lievitazione

Si consiglia di coprire l'impasto con un panno umido prima di introdurlo nel forno. Con questa funzione, i tempi di lievitazione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 kg è di circa un'ora.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

### SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS SON MUY IMPORTANTES

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

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

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

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

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

- Utilice guantes de protección para realizar todas las operaciones de desembalaje e instalación.
- El electrodoméstico debe desconectarse de la red eléctrica antes de efectuar cualquier trabajo de instalación.
- La instalación y el mantenimiento deben estar a cargo de un técnico cualificado, según las instrucciones del fabricante y de conformidad con la normativa local. No realice reparaciones ni sustituya piezas del aparato que no estén expresamente indicadas en el manual del usuario.
- La sustitución del cable de alimentación debe llevarla a cabo un electricista profesional. Póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.
- La normativa exige que el electrodoméstico cuente con toma de conexión a tierra.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, una vez empotrado en el mueble, a la red eléctrica.
- Para que la instalación cumpla la normativa sobre seguridad, debe utilizarse un interruptor seccionador multipolar con un espacio de contacto mínimo de 3 mm.
- No utilice adaptadores de varios enchufes si el horno está equipado con un enchufe.
- No utilice alargadores.
- No tire del cable de alimentación.

- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- Si la superficie de la placa de inducción está agrietada, no la utilice y desconecte el aparato para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica (sólo para modelos con función de inducción).
- No toque el electrodoméstico con partes del cuerpo húmedas y no lo utilice con los pies descalzos.
- El electrodoméstico está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (p. ej. calentar el ambiente). El fabricante declina toda responsabilidad derivada del uso indebido o el ajuste incorrecto de los mandos.
- El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Es necesario prestar atención para no tocar las resistencias. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato, a menos que estén bajo vigilancia constante.
- Tanto los niños a partir de 8 años como las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios pueden utilizar este electrodoméstico solo si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias respecto a cómo utilizarlo de forma segura y comprenden los riesgos a que se exponen. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar tareas de limpieza ni de mantenimiento sin supervisión.
- Durante el uso y después del mismo, no toque las resistencias ni las superficies internas del aparato, ya que pueden causar quemaduras. Evite que el aparato entre en contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del mismo se hayan enfriado por completo.
- Al final de la cocción, tenga cuidado al abrir la puerta del electrodoméstico, y deje salir gradualmente el aire o vapor caliente antes de acceder al horno. Cuando la puerta del horno está cerrada, el aire caliente sale por la abertura situada encima del panel de control. No obstruya las aberturas de ventilación.

- Utilice guantes adecuados para retirar los recipientes y los accesorios, procurando no tocar las resistencias.
- No coloque material inflamable dentro o cerca del horno, ya que podría producirse un incendio si el aparato se encendiera de manera accidental.
- No caliente ni cocine en el aparato alimentos contenidos en envases o recipientes cerrados. El envase puede explotar debido a la presión que se genera en el interior y dañar el aparato.
- No utilice recipientes de materiales sintéticos.
- Las grasas y los aceites recalentados arden fácilmente. Vigile siempre la cocción de alimentos ricos en grasa y aceite.
- No deje el aparato desatendido durante el secado de alimentos.
- Si se utilizan bebidas alcohólicas para cocinar (p. ej., ron, coñac, vino), recuerde que el alcohol se evapora a temperaturas elevadas. Por lo tanto, existe el riesgo de que los vapores liberados por el alcohol ardan al entrar en contacto con la resistencia.
- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- No toque el horno durante el ciclo pirolítico. Impida que los niños se acerquen al horno durante el ciclo pirolítico. Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, elimine el exceso de residuos del interior del aparato y limpie el cristal interior de la puerta antes de usar la función Limp. Pirolítica.
- Durante y después del ciclo de limpieza pirolítica, los animales deberán permanecer alejados del área donde esté montado el horno (sólo para hornos con función pirolítica).
- Utilice únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos con bordes afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que podrían arañar la superficie, lo que puede provocar que el cristal se rompa.
- Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la bombilla para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- No utilice papel de aluminio para cubrir los alimentos en el recipiente de cocción (solo para hornos con recipiente de cocción incluido).



## **Eliminación de los electrodomésticos**

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

## **INSTALACIÓN**

Tras desembalar el horno, compruebe que no se haya dañado durante el transporte y que la puerta cierre correctamente. Si observa algún problema, póngase en contacto con el servicio técnico más cercano. Para evitar daños, no retire el horno de la base de poliestireno hasta 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).
- Realice todas las tareas de corte del armario antes de instalar el horno en el alojamiento y retire por completo todas las astillas y partículas de madera.
- Después de la instalación, el fondo del horno no debe ser accesible.
- Para que el aparato funcione bien, deje el espacio mínimo entre la encimera y el extremo superior del horno.

## **CONEXIÓN ELÉCTRICA**

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

- La sustitución del cable de alimentación (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) deberá llevarla a cabo un electricista profesional. Póngase en contacto con un Centro de Asistencia Técnica autorizado.

## **RECOMENDACIONES GENERALES**

### **Antes del uso:**

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

### **Durante el uso:**


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

## **PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE**

### **Eliminación del embalaje**

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de 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 de conformidad con la Directiva europea 2012/19/EU relativa a los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- Al garantizar la correcta eliminación de este producto, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de las personas, que podrían derivarse de una eliminación inadecuada del producto.
- El símbolo  que se incluye en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no puede tratarse como un residuo doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

### **Consejos para ahorrar energía**

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

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD C E

- Este electrodoméstico se ha diseñado, fabricado y comercializado de acuerdo con las normas de las directivas de la CE: LVD 2014/35/UE, EMC 2014/30/UE y RoHS 2011/65/UE.
- Este aparato, preparado para el contacto con alimentos, es conforme con la normativa europea C E nº 1935/2004.
- Este aparato cumple los requisitos de diseño ecológico de los reglamentos europeos n. 65/2014 y n. 66/2014 de conformidad con la norma europea EN 60350-1.

## GUÍA PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### El horno no funciona:

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

### La puerta no se abre:

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

### El programador electrónico no funciona:

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

## SERVICIO POSTVENTA

### Antes de llamar al Servicio Postventa:

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

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

Indique lo siguiente:

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

**SERVICE** 0000 000 00000



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

## LIMPIEZA

### **! ADVERTENCIA**

- **No utilice aparatos de limpieza con vapor.**
- **Limpié 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 estos productos entrara accidentalmente en contacto con el aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo.

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

## **Interior del horno**

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

- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y límpielo preferiblemente mientras aún esté templado, para quitar la suciedad acumulada y los residuos de alimentos (por ejemplo, alimentos con un alto contenido en azúcares).
- Utilice detergentes para horno de marca y siga atentamente las instrucciones del fabricante.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado. Puede retirar la puerta del horno para facilitar la limpieza (consulte MANTENIMIENTO).
- La resistencia superior del grill (consulte MANTENIMIENTO) se puede bajar (solo en algunos modelos) para limpiar el techo interior del horno.

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

### **Accesorios:**

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

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

**IMPORTANTE: no utilice detergentes corrosivos o abrasivos, cepillos duros, estropajos para ollas ni 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
- Después, deje que el aparato se enfríe antes de quitar cualquier resto de alimentos con una esponja.

### **Ciclo de limpieza de los hornos con función pirolítica (si lo hay):**



#### **ADVERTENCIA**

- **No toque el horno durante el ciclo pirolítico.**
- **Impida que los niños se acerquen al horno durante el ciclo pirolítico.**

Esta función quema las salpicaduras que se producen en el horno durante la cocción, a una temperatura elevada. A esta temperatura tan elevada, los restos se convierten en una ceniza ligera que se puede eliminar fácilmente con un paño húmedo una vez que se enfría el horno. No active la función de pirólisis cada vez que termine un ciclo de cocción, sino sólo cuando el horno esté muy sucio o genere malos olores y humo durante el precalentado o la cocción.

- Si el horno está instalado debajo de una hornilla, asegúrese de que, durante el ciclo de limpieza automática (pirólisis), los quemadores o placas eléctricas estén apagados.
- Antes de activar la función pirolítica, retire todos los accesorios del horno.
- Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, elimine el exceso de residuos del interior del aparato y limpie el cristal interior de la puerta antes de usar la función Limp. Pirolítica.

El aparato está equipado con 2 funciones de pirólisis:

1. Ciclo económico (PYRO EXPRESS/ECO): consume aproximadamente un 25% menos que el ciclo pirolítico estándar. Utilícelo con regularidad (después de haber cocinado carne 2 o 3 veces seguidas).
  2. Ciclo estándar (PYRO): garantiza la limpieza eficaz del horno cuando está muy sucio.
- En cualquier caso, tras un cierto número de cocciones y en función del grado de suciedad del horno, la pantalla muestra un mensaje de aviso que recomienda efectuar un ciclo de limpieza automática.

**Nota: durante la función pirolítica, no es posible abrir la puerta del horno, permanece bloqueada hasta que el horno recupera una temperatura interior segura.**

## **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 los pestillos y empújelos al máximo hacia delante (Fig. 1).
3. Cierre la puerta al máximo (A), levántela (B) y gírela (C) hasta liberarla (D) (Figo. 2).

## **Para montar la puerta:**

1. Introduzca las bisagras en sus posiciones.
2. Abra la puerta por completo.
3. Baje los dos pestillos.
4. Cierre la puerta.

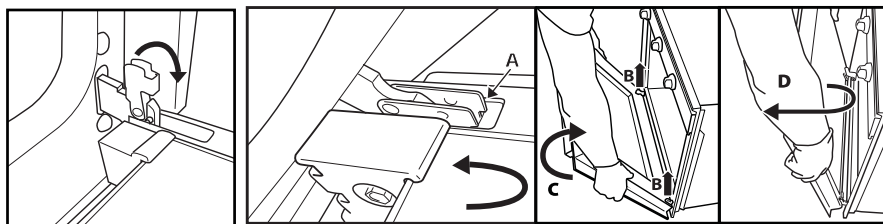


Fig.1

Fig.2

## **CÓMO QUITAR LAS REJILLAS LATERALES**

En algunos modelos, las rejillas laterales opcionales van equipadas con tornillos de sujeción (Fig.3) para una estabilidad óptima..

1. Saque los tornillos y sus respectivas chapas de los laterales con la ayuda de una moneda o una herramienta (Fig.4).
2. Para extraer las rejillas, levántelas (1) y gírelas como (2) aparece en la Fig.5.

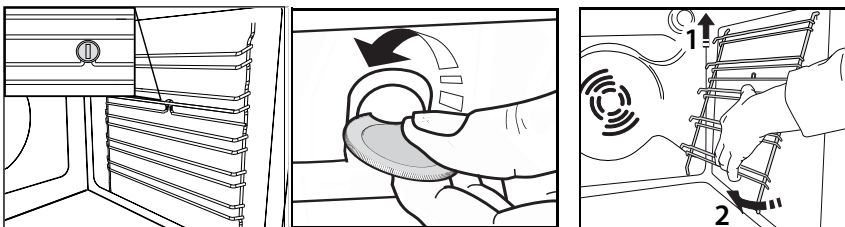


Fig.3

Fig.4

Fig.5

## **DESPLAZAMIENTO DE LA RESISTENCIA SUPERIOR (SOLO EN ALGUNOS MODELOS)**

1. Quite las rejillas portaaccesorios laterales.
2. Extraiga ligeramente la resistencia (Fig.6) y bájela (Fig.7).
3. Para volver a situar la resistencia en su posición, elevarla, tirar de ella ligeramente hacia fuera y comprobar que queda apoyada en las sujeciones laterales.

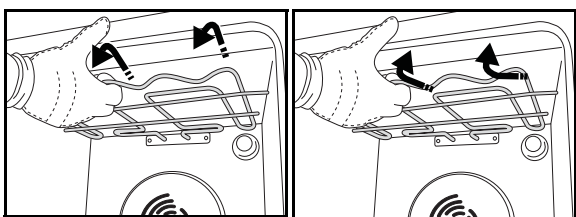


Fig.6

Fig.7

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

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

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la bombilla (Fig.8), 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. Quite las rejillas portaaccesorios laterales (si las hay).
3. Con un destornillador, quite la tapa de la bombilla.
4. Cambie la bombilla (consulte la nota sobre el tipo de bombilla).
5. Vuelva a poner la tapa y empuje contra la pared para engancharla bien.
6. Montar las rejillas laterales de soporte de accesorios.
7. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

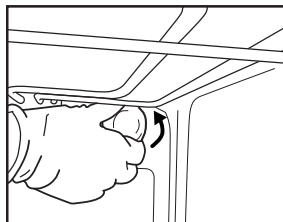


Fig.8

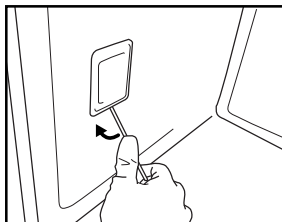


Fig.9

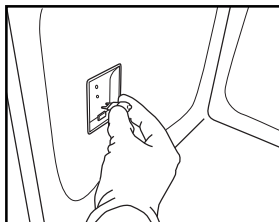


Fig.10

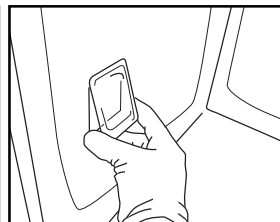


Fig.11

### **Nota:**

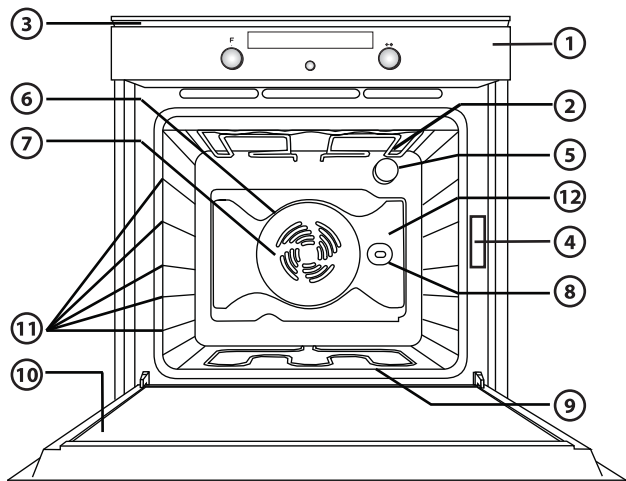
- Utilizar sólo bombillas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300 °C o bombillas halógenas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300 °C.
- La bombilla que se utiliza en el electrodoméstico está específicamente diseñada para aparatos eléctricos y no es adecuada para la iluminación de estancias en el hogar (Norma de la Comisión (CE) N.º 244/2009).
- Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

### **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 EL APARTADO DEDICADO A LA INSTALACIÓN



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

## Nota:

- Durante la cocción es posible que el ventilador de refrigeración se active a 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 tiempo.
- Si la puerta del horno se abre durante la cocción, las resistencias se apagan.

## ACCESORIOS INCLUIDOS

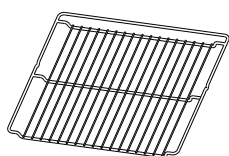


Fig.A

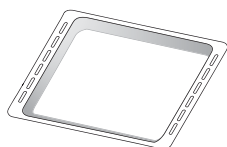


Fig.B

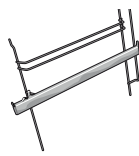


Fig.C

- REJILLA:** Se puede utilizar para asar alimentos o como apoyo para fuentes, moldes de tartas y otros recipientes de cocción.
- GRASERA:** Colocada debajo de la parrilla, sirve para recoger la grasa; como bandeja, se puede emplear para cocinar carne, pescado, verduras, pan, etc.
- GUÍAS:** Para facilitar la inserción y la extracción de los accesorios.

Es posible que el número de accesorios varíe según el modelo que se haya adquirido.

## ACCESORIOS NO INCLUIDOS

Se pueden comprar otros accesorios por separado a través del Servicio Postventa, como paneles catalíticos y un asador giratorio.

## **CÓMO INTRODUCIR LAS REJILLAS Y OTROS ACCESORIOS EN EL HORNO**

1. Introduzca la rejilla en posición horizontal con el saliente "A" orientado hacia arriba (fig. 1).
2. Los demás accesorios, como la graspera y la bandeja pastelera, se introducen igual que la rejilla (fig. 2).

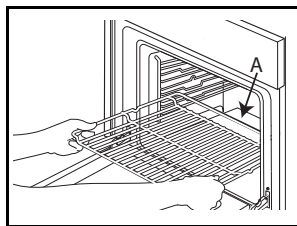


Fig.1

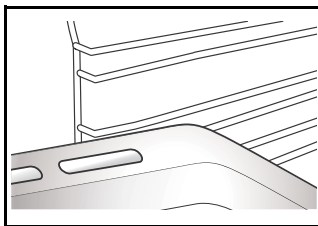
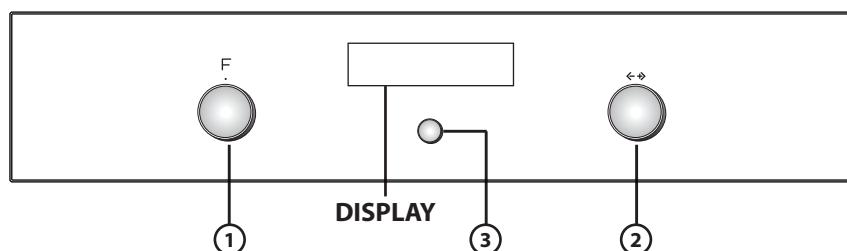


Fig.2

## **DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL**

### **PROGRAMADOR ELECTRÓNICO**



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

**Nota:** los selectores son retráctil. Presione en el centro para extraerlos de su alojamiento.

3. **BOTÓN DE SELECCIÓN/CONFIRMACIÓN**

**Nota:** la pantalla muestra ✓ para las indicaciones referentes a este botón.

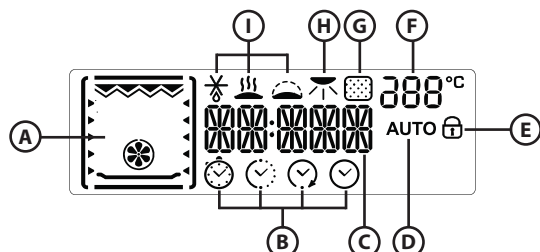
### **LISTA DE FUNCIONES**

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

Para seleccionar los submenús, sitúe el selector en las funciones GRILL, ESPECIALES, AJUSTES, PAN/PIZZA, LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL HORNO.

**Nota:** si desea más información sobre la lista y la descripción de las funciones, consulte la tabla específica.

### **DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA**



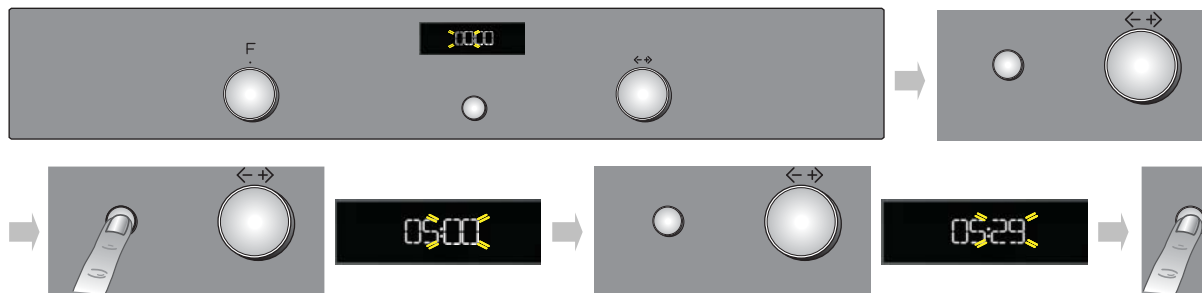
- A. Visualización de las resistencias activas para las distintas funciones de cocción
- B. Símbolos de gestión del tiempo: cuentaminutos, duración de la cocción, hora de fin de cocción, hora actual
- C. Información sobre las funciones seleccionadas
- D. Función automática PAN/PIZZA seleccionada
- E. Indicación de puerta de horno bloqueada durante el ciclo de limpieza automática (pirólisis)
- F. Temperatura interna del horno
- G. Función pirolítica
- H. Dorar
- I. Funciones especiales: descongelar, mantener caliente, fermentar masas, eco aire forzado.

## ACTIVACIÓN DEL HORNO - AJUSTE DEL IDIOMA

Al activar el horno por primera vez, en la pantalla aparece: ENGLISH.

Gire el selector de navegación hasta que aparezca en la pantalla el idioma que desea seleccionar y pulse el botón ③ para confirmar.

## AJUSTE DE LA HORA

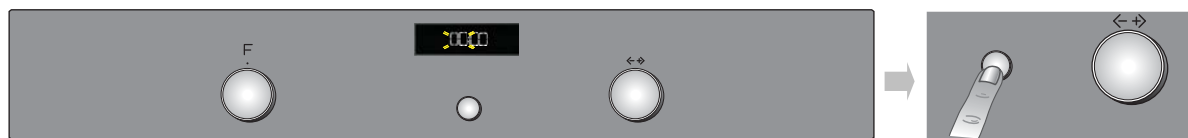


Después de ajustar el idioma, es necesario ajustar la hora actual. En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.

1. Gire el selector de navegación hasta ver la hora correcta.
2. Pulsar la tecla ③ para confirmar. En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos.
3. Gire el selector de navegación hasta ver los minutos correctos.
4. Pulse el botón ③ para confirmar.

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

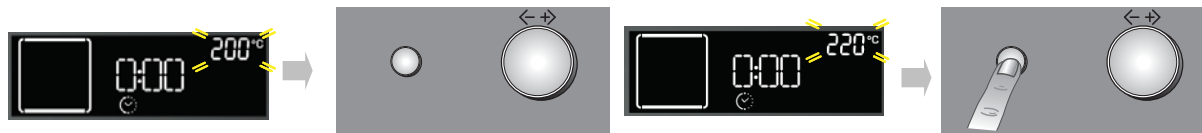
## SELECCIÓN DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN



1. Gire el selector de funciones a la función que desee seleccionar: en la pantalla aparecen los ajustes de cocción.
2. Si los valores mostrados son los deseados, pulse ③. Para modificarlos, proceda como se indica a continuación.

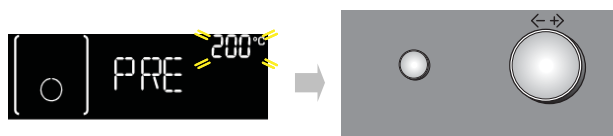
## AJUSTE DE LA TEMPERATURA/POTENCIA DEL GRILL



Para modificar la temperatura o la potencia del grill, proceda como se indica a continuación:



1. Gire el selector de navegación hasta ver el valor que se requiere.
2. Pulse el botón ③ para confirmar.

## PRECALENTADO RÁPIDO

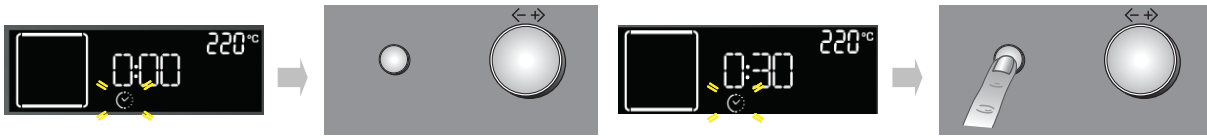




1. Seleccione la función de precalentado rápido girando el selector de funciones al símbolo .
2. Confirme pulsando ③: en la pantalla aparecen los ajustes.
3. Si la temperatura propuesta es la adecuada, pulse el botón ③. Para modificarla siga las indicaciones anteriores. En la pantalla aparece el mensaje **PRE**. Cuando se alcanza la temperatura seleccionada, por ejemplo 200°, aparece el valor correspondiente en la pantalla y se activa la señal acústica. Al completarse la fase de precalentamiento, el horno selecciona automáticamente la función convencional .
4. Si se desea seleccionar una función de cocción distinta, gire el selector de funciones y seleccione la función que se requiere.



## AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN

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



1. Una vez confirmada la temperatura, el símbolo  parpadea.
2. Gire el selector de navegación hasta ver el tiempo de cocción que se requiere.
3. Para confirmar el tiempo de cocción, pulse el botón .


## AJUSTE DE LA HORA DE FIN DE COCCIÓN E INICIO DIFERIDO

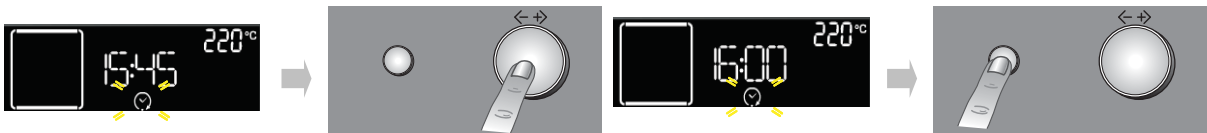
**IMPORTANTE: El ajuste del inicio diferido no está disponible para las siguientes funciones: PRECALENTAMIENTO RÁPIDO, PAN/PIZZA.**

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


**Nota: La función de inicio retardado no está disponible para las funciones Grill y Turbo Grill.**

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

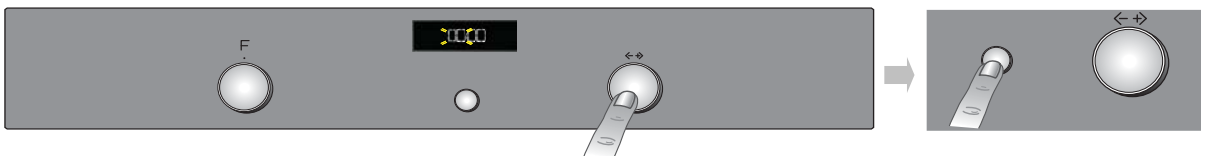
Una vez programada la duración de la cocción, la pantalla muestra la hora de fin de cocción (por ejemplo 15:45) y el símbolo  parpadea.





Para posponer el fin de la cocción y, por tanto, retrasar la hora de inicio de la cocción, haga lo siguiente:

1. Gire el selector de navegación hasta ver la hora a la que se desea terminar la cocción (por ejemplo, 16:00).
2. Pulse el botón  para confirmar el valor seleccionado: los dos puntos de la hora de fin de cocción parpadean para indicar que se ha ajustado correctamente.
3. El horno retrasa automáticamente el inicio para terminar la cocción a la hora programada.


## TEMPORIZADOR DE COCINA



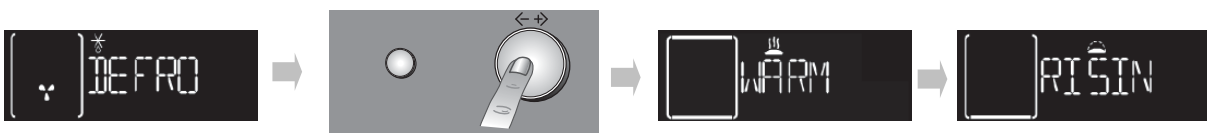
Esta función sólo se puede utilizar cuando el horno está apagado y es útil, por ejemplo, para controlar el tiempo de cocción de la pasta. El tiempo máximo de ajuste es 23 horas y 59 minutos.



1. Con el selector de funciones en cero, gire el selector de navegación hasta ver el tiempo que se requiere.
2. Pulse el botón  para iniciar la cuenta atrás. Al cumplirse el tiempo programado, en la pantalla aparece "FIN" y se activa una señal acústica. Para desactivar la señal, pulse el botón  (en la pantalla aparece la hora actual).

## SELECCIÓN DE FUNCIONES ESPECIALES

Gire el selector de «Funciones» hasta el símbolo  para entrar en el submenú de las cuatro funciones especiales.

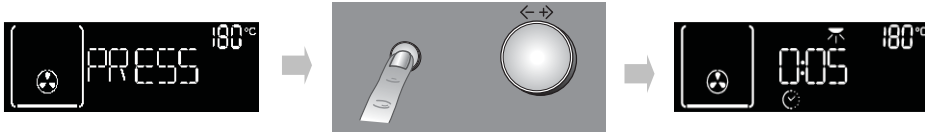
Para explorar, seleccionar e iniciar alguna de estas funciones, proceda como se indica a continuación:



1. Gire el selector de funciones al símbolo : la pantalla muestra «DESCONGELAR» y el símbolo correspondiente a esta función.
2. Gire el selector de navegación para desplazarse por la lista de funciones: DESCONGELAR, MANTENER CALIENTE, FERMENTAR MASAS, AIRE FORZADO.
3. Pulse el botón  para confirmar.


## **DORADO**

Si la función lo prevé, al terminar la cocción la pantalla muestra la opción de un gratinado adicional. Esta función solo se activa cuando se ha programado el intervalo de cocción.




Al cumplirse el tiempo de cocción, la pantalla muestra: «PULSAR ✓ PARA GRATINAR». Pulsando la tecla (3), el horno iniciará una fase de gratinado de 5 minutos. Esta función sólo se puede activar dos veces de forma consecutiva.

## **SELECCIÓN DE LA FUNCIÓN PAN/PIZZA**

Gire el selector de «Funciones» hasta el símbolo  para entrar en el submenú de las dos funciones automáticas de cocción para «pan» y «pizza».


### **Pan**




1. Gire el selector de funciones al símbolo : la pantalla indica «PAN» y, a continuación, AUTO.
2. Pulse (3) para seleccionar la función.
3. Gire el selector de navegación para programar la temperatura que se requiere (entre 180°C y 220°C) y confirme con el botón (3).
4. Gire el selector de navegación para programar la duración de la cocción y pulse (3) para iniciar la cocción.

### **Pizza**



1. Gire el selector de funciones hasta el símbolo : la pantalla indica "PAN". Para seleccionar la función «PIZZA», haga lo siguiente:
2. Gire el selector de navegación: en la pantalla aparece "PIZZA".
3. Pulse (3) para seleccionar la función.
4. Gire el selector de navegación para programar la temperatura que se requiere (entre 220°C y 250°C) y confirme con el botón (3).
5. Gire el selector de navegación para programar la duración de la cocción y pulse (3) para iniciar la cocción.

## **CONFIGURACIÓN**

Gire el selector de "Funciones" hasta el símbolo  para entrar en el submenú de los cinco ajustes de pantalla que se pueden modificar.

### **Idioma**

1. Gire el selector de navegación hasta que aparezca IDIOMA.
2. Pulse (3) para acceder al menú de ajuste
3. Gire el selector de navegación hasta que aparezca en la pantalla el idioma que desea seleccionar y pulse el botón de confirmación (3).

### **Reloj**

Gire el selector de navegación hasta que aparezca RELOJ. Para modificar la hora, consulte el apartado anterior (AJUSTE DE LA HORA ACTUAL).

### **Modo Eco**

Con el modo ECO seleccionado (ON), el brillo de la pantalla se reduce y muestra el reloj cuando el horno está en modo de espera durante 3 minutos. Para ver la información en pantalla es suficiente pulsar uno de los botones o girar uno de los selectores.

1. Gire el selector de navegación hasta que aparezca ECO.
2. Pulse la tecla (3) para acceder a los ajustes ON/OFF (encendido/apagado).
3. Gire el selector de navegación para seleccionar el ajuste que se requiere y confirme con el botón (3).
4. Durante la cocción, si el modo ECO está activado, la luz del interior del horno se apagará al cabo de 1 minuto del inicio de la cocción y se volverá a encender con cada interacción del usuario.

## Señal acústica

Para activar o desactivar la señal acústica, proceda como se indica a continuación:

1. Gire el selector de "Navegación" hasta ver "SONID".
2. Pulse la tecla **3** para acceder a los ajustes ON/OFF (encendido/apagado).
3. Gire el selector de navegación para seleccionar el ajuste que se requiere y confirme con el botón **3**.

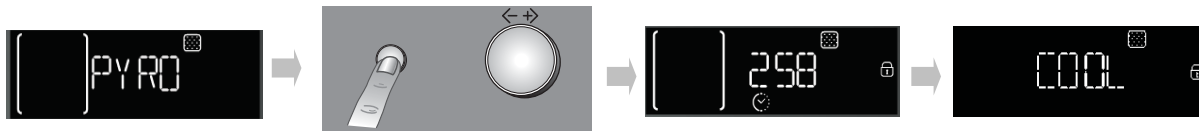
## Brillo

Para regular el brillo de la pantalla, proceda como se indica a continuación:

1. Gire el selector de "Navegación" hasta ver "BRILLO".
2. Pulse el botón **3**: aparece en pantalla el número 1.
3. Gire el selector de navegación para aumentar o reducir el brillo y confirme pulsando **3**.

## LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL HORNO

Para la descripción de esta función, consulte la sección de LIMPIEZA y la tabla de funciones en pág. 54.



Para iniciar el ciclo de limpieza automática del horno (pirólisis):
















1. Gire el selector de funciones al símbolo : la palabra PYRO aparece en la pantalla.
2. Pulse el botón **3** para confirmar la selección e iniciar el ciclo de limpieza pirolítica.

Para seleccionar la pirólisis ECO, gire el selector de navegación: la palabra ECO aparece en la parte inferior derecha de la pantalla. Pulse el botón **3** para iniciar el programa más corto.

Durante la limpieza pirolítica, la puerta del horno se bloquea automáticamente y en la pantalla aparece el símbolo . La puerta permanece bloqueada incluso al terminar el ciclo de limpieza: en la pantalla aparece «ENFRIANDO» para indicar que el horno aún está en fase de enfriamiento. Una vez que el horno se ha enfriado hasta una temperatura segura, se apaga el símbolo y en la pantalla aparece «END».


**NOTA:** si no funciona el procedimiento de control de bloqueo de puerta, el símbolo aparece en la pantalla. En cambio, si la puerta permanece cerrada por un fallo en el sistema de bloqueo, en la pantalla aparece «PUERTA BLOQUEADA». En este caso, póngase en contacto con el Servicio Postventa.

# TABLA DE DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES DEL HORNO

| SELECTOR DE FUNCIONES/  |   |  |
|---|---|--|
|                                | <b>APAGADO</b>  | Para interrumpir la cocción y apagar el horno.   |
|                                 | <b>BOMBILLA</b>   | Para encender o apagar la luz interior del horno.  |
| <br><b>FUNCIONES ESPECIALES</b> | <br><b>DESCONGELACIÓN</b>    | Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central. Además, se recomienda dejar los alimentos en su envase para evitar que se sequen por fuera.   |
|   | <br><b>MANTENER CALIENTE</b> | Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados (p. ej., carnes, fritos o tartaletas). Se recomienda colocar los alimentos en el estante central. La función no se activa si la temperatura del horno supera los 65 °C.  |
|   | <br><b>FERMENTAR MASAS</b>   | Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Poner la masa en el 2º estante. No es necesario precalentar el horno. Para garantizar la calidad de la fermentación, no active la función si acaba de finalizar un ciclo de cocción y el horno aún está caliente.  |
|   | <br><b>AIRE FORZADO ECO</b>  | Para cocinar asados rellenos y carne troceada en un nivel. Esta función utiliza la asistencia discontinua y delicada del ventilador, que evita que los alimentos se sequen demasiado. En esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción y puede encenderse de nuevo temporalmente pulsando el botón de confirmar. Para utilizar el ciclo ECO y reducir el consumo de energía, no se debe abrir la puerta del horno hasta que se haya completado la cocción. Se recomienda utilizar el 3º nivel. No es necesario precalentar el horno. |
|                               | <b>CONVENCIONAL</b>   | Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel. Utilice el 3er estante. Para cocinar pizza, así como tartas saladas y dulces con relleno líquido, utilice el 1º o el 2º nivel. Precaliente el horno antes de colocar los alimentos en su interior.  |
|                               | <b>HORNO DE CONVECCIÓN</b>  | Para cocinar carnes o tartas con relleno líquido (dulces o saladas) en un solo nivel. Utilice el 2º nivel. Se recomienda precalentar el horno antes de cocinar.  |
|                               | <b>AIRE FORZADO</b>   | Para cocinar al mismo tiempo en dos niveles distintos alimentos que requieran la misma temperatura de cocción (por ejemplo: pescado, verdura, postres). Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen olores entre ellos. Utilice el 2º estante para cocciones en un único estante. Para cocciones en dos niveles se recomienda utilizar el 1er y el 4.º nivel. Precalentar el horno.   |
|                               | <b>GRILL</b>  | Para cocinar chuletas, brochetas, chorizos; gratinar verduras y tostar pan. Coloque los alimentos en el 4º o 5º estante. Para cocinar carne al grill, se recomienda utilizar una grasera que recoja los jugos de la cocción. Colóquela en el 3er o 4.º estante, añadiendo medio litro de agua aproximadamente. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada.  |
|   | <b>TURBO GRILL</b>  | Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, asado de carne, pollo). Coloque los alimentos en los estantes centrales. Se recomienda utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción. Colóquela en el 1er/2.º nivel añadiendo medio litro de agua. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada. Con esta función es posible utilizar el asador giratorio, si se dispone del accesorio.  |
|                               | <b>AJUSTES</b>  | Para configurar la pantalla (idioma, hora, brillo, volumen de la señal acústica y función de ahorro energético).   |
|                               | <b>PAN/PIZZA</b>  | Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. En esta función hay dos programas con ajustes predefinidos. Basta con indicar los valores (temperatura y tiempo); el horno gestiona automáticamente el ciclo de cocción óptimo. Coloque la masa en el 2.º estante después de precalentar el horno.   |
|                               | <b>LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL HORNO</b>  | Para quemar la suciedad generada durante la cocción con un ciclo de temperatura muy elevada. Es posible elegir entre dos ciclos de limpieza automática: un ciclo completo (PYRO) y un ciclo reducido (ECO). El ciclo más corto debería utilizarse a intervalos regulares, mientras que el ciclo completo conviene utilizarlo solo en caso de hornos muy sucios.  |
|                               | <b>PRECALENTADO RÁPIDO</b>  | Sirve para precalentar el horno rápidamente.   |
















# TABLA DE COCCIÓN


| Receta  | Función     | Precaentado | Nivel (desde abajo) | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Accesorios  |
|---|-------------|-------------|---------------------|------------------|--------------|---|
| Bizcochos   |             | Sí          | 2                   | 160-180          | 30-90        | Molde sobre rejilla   |
|   |             | Sí          | 1 - 3               | 160-180          | 30-90        | Estante 3: molde sobre rejilla<br>Nivel 1: Molde sobre rejilla        |
| Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana) |             | Sí          | 2                   | 160-200          | 30-85        | Grasera, bandeja pastelera o molde sobre rejilla                      |
|   |             | Sí          | 1 - 3               | 160-200          | 35-90        | Estante 3: molde sobre rejilla<br>Nivel 1: Molde sobre rejilla        |
| Galletas/tartaletas   |             | Sí          | 2                   | 170-180          | 15-45        | Grasera, bandeja pastelera  |
|   |             | Sí          | 1 - 3               | 160-170          | 20-45        | Nivel 3: rejilla<br>Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera               |
| Petit choux   |             | Sí          | 2                   | 180-200          | 30-40        | Grasera, bandeja pastelera  |
|   |             | Sí          | 1 - 3               | 180-190          | 35-45        | Nivel 3: bandeja sobre rejilla<br>Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera |
| Merengues   |             | Sí          | 2                   | 90               | 110-150      | Grasera, bandeja pastelera  |
|   |             | Sí          | 1 - 3               | 90               | 130-150      | Nivel 3: bandeja sobre rejilla<br>Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera |
| Pan, pizza, focaccia  |             | Sí          | 2                   | 190-250          | 15-50        | Grasera, bandeja pastelera  |
|   |             | Sí          | 1 - 3               | 190-250          | 25-50        | Nivel 3: bandeja sobre rejilla<br>Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera |
| Pan   | <br>(Pan)   | Sí          | 2                   | 180-220          | 30-50        | Grasera, bandeja pastelera o parrilla                                 |
| Pizza   | <br>(Pizza) | Sí          | 2                   | 220-250          | 15-30        | Grasera, bandeja pastelera  |
| Pizza congelada   |             | Sí          | 2                   | 250              | 10-15        | Estante 2: grasera/bandeja pastelera o rejilla                        |
|   |             | Sí          | 1 - 3               | 250              | 10-20        | Nivel 3: bandeja sobre rejilla<br>Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera |
| Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)                   |             | Sí          | 2                   | 180-190          | 35-45        | Molde sobre rejilla   |
|   |             | Sí          | 2-3                 | 180-190          | 45-60        | Estante 3: molde sobre rejilla<br>Estante 2: molde sobre rejilla      |
| Volovanes/Canapés de hojaldre                               |             | Sí          | 2                   | 190-200          | 20-30        | Grasera, bandeja pastelera  |
|   |             | Sí          | 1 - 3               | 180-190          | 20-40        | Nivel 3: bandeja sobre rejilla<br>Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera |
| Lasaña / pasta al horno / canelones / budines               |             | Sí          | 2                   | 190-200          | 45-65        | Grasera o bandeja sobre rejilla                                       |
| Cordero, ternera, buey, cerdo 1 kg                          |             | Sí          | 2                   | 190-200          | 70-100       | Grasera o bandeja sobre rejilla                                       |

| Receta   | Función   | Precalentado | Nivel (desde abajo) | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Accesorios  |
|--|---|--------------|---------------------|------------------|--------------|---|
| Pollo, conejo, pato (1 kg)                           |    | Sí           | 2                   | 200-230          | 50-100       | Grasera o bandeja sobre rejilla   |
| Pavo, oca (3 kg)                                     |    | Sí           | 1/2                 | 190-200          | 80-130       | Grasera o bandeja sobre rejilla   |
| Pescado al horno / en papillote (lomos, entero)      |    | Sí           | 2                   | 180-200          | 40-60        | Grasera o bandeja sobre rejilla   |
| Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas) |    | Sí           | 2                   | 180-200          | 50-60        | Bandeja sobre rejilla   |
| Tostada  |    | -            | 4                   | 3 (alto)         | 2-5          | Parrilla  |
| Filetes de pescado, de carne                         |    | -            | 4                   | 2 (medio)        | 20-35        | Nivel 4: rejilla (dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción)<br>Nivel 3: Grasera con agua                 |
| Salchichas / brochetas / costillas / hamburguesas    |    | -            | 4                   | 2-3 (medio-alto) | 15-40        | Nivel 4: rejilla (dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción)<br>Nivel 3: Grasera con agua                 |
| Pollo asado (1-1,3 kg)                               |    | -            | 2                   | 2 (medio)        | 50-65        | Nivel 2: rejilla (dar la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción)<br>Nivel 1: Grasera con agua    |
|  |   |              |                     | 3 (alto)         | 60-80        | Nivel 2: asador giratorio<br>Nivel 1: Grasera con agua  |
| Asado de ternera poco hecho (1 kg)                   |   | -            | 2                   | 2 (medio)        | 35-45        | Bandeja sobre rejilla (dar la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción, si es necesario)           |
| Pierna de cordero, cerdo                             |  | -            | 2                   | 2 (medio)        | 60-90        | Grasera o bandeja sobre rejilla (dar la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción, si es necesario) |
| Patatas al horno                                     |  | -            | 2                   | 2 (medio)        | 45-55        | Grasera/bandeja pastelera (dar la vuelta a los alimentos en el segundo tercio de la cocción, si es necesario)   |
| Verduras gratinadas                                  |  | -            | 2                   | 3 (alto)         | 10-15        | Bandeja sobre rejilla   |
| Lasañas y carnes                                     |  | Sí           | 1 - 3               | 200              | 50-100*      | Nivel 3: bandeja sobre rejilla  |
|  |   |              |                     |                  |              | Nivel 1: Grasera o bandeja sobre rejilla  |
| Carnes y patatas                                     |  | Sí           | 1 - 3               | 200              | 45-100*      | Nivel 3: bandeja sobre rejilla  |
|  |   |              |                     |                  |              | Nivel 1: Grasera o bandeja sobre rejilla  |
| Pescados y verduras                                  |  | Sí           | 1 - 3               | 180              | 30-50*       | Nivel 3: bandeja sobre rejilla  |
|  |   |              |                     |                  |              | Nivel 1: Grasera o bandeja sobre rejilla  |
| Asados rellenos                                      |  | -            | 3                   | 200              | 80-120*      | Grasera o bandeja sobre rejilla   |
| Trozos de carne (conejo, pollo, cordero)             |  | -            | 3                   | 200              | 50-100*      | Grasera o bandeja sobre rejilla   |

\* El tiempo de cocción es aproximado. Los alimentos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

**RECETAS PROBADAS (según lo estipulado en las normativas IEC 60350-1:2011-12 y DIN 3360-12:07:07)**

| Receta                              | Función  | Preca-<br>lento | Estante<br>(desde abajo) | Temp. (°C) | Tiempo<br>(min) | Accesorios y notas  |
|-------------------------------------|--|-----------------|--------------------------|------------|-----------------|---|
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>  |  |                 |                          |            |                 |   |
| Galletas de pastaflora              |       | Sí              | 2                        | 170        | 15-25           | Grasera, bandeja pastelera  |
|                                     |  **   | Sí              | 1-3                      | 150        | 30-45           | Estante 3: bandeja pastelera<br>Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>  |  |                 |                          |            |                 |   |
| Pasteles                            |       | Sí              | 3                        | 170        | 20-30           | Grasera, bandeja pastelera  |
|                                     |  **   | Sí              | 1-3                      | 160        | 25-35           | Estante 3: bandeja pastelera<br>Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>  |  |                 |                          |            |                 |   |
| Bizcochos sin grasa                 |       | Sí              | 2                        | 170        | 30-40           | Molde sobre rejilla   |
|                                     |  **   | Sí              | 1-3                      | 160        | 35-45           | Estante 3: molde sobre rejilla<br>Nivel 1: Molde sobre rejilla      |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>  |  |                 |                          |            |                 |   |
| 2 tartas de manzana                 |       | Sí              | 2                        | 185        | 70-90           | Molde sobre rejilla   |
|                                     |  **  | Sí              | 1-3                      | 175        | 70-90           | Estante 3: molde sobre rejilla<br>Nivel 1: Molde sobre rejilla      |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>    |  |                 |                          |            |                 |   |
| Tostada*                            |     | -               | 4                        | 3 (alto)   | 3-5             | Parrilla  |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>    |  |                 |                          |            |                 |   |
| Hamburguesas*                       |     | -               | 4                        | 3 (alto)   | 30-40           | Nivel 4: rejilla (dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción)  |
|                                     |  |                 |                          |            |                 | Nivel 3: Grasera con agua   |
| <b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>     |  |                 |                          |            |                 |   |
| Bizcocho de manzana, tarta en molde |     | Sí              | 2                        | 180        | 30-40           | Grasera, bandeja pastelera  |
|                                     |  ** | Sí              | 1-3                      | 160        | 55-65           | Estante 3: bandeja pastelera<br>Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera |
| <b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>         |  |                 |                          |            |                 |   |
| Asado de cerdo                      |     | -               | 2                        | 190        | 150-170         | Estante 2: Grasera con agua   |
| <b>DIN 3360-12:07 anexo C</b>       |  |                 |                          |            |                 |   |
| Tarta plana                         |     | Sí              | 2                        | 170        | 35-45           | Grasera, bandeja pastelera  |
|                                     |  ** | Sí              | 1-3                      | 170        | 40-50           | Estante 3: bandeja pastelera<br>Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera |

\*\* En la tabla de cocción se indican las funciones y temperaturas más adecuadas para obtener los mejores resultados con cualquier receta. Si desea cocinar en un solo nivel mediante la función con ventilador, coloque los alimentos en el segundo nivel y seleccione la temperatura recomendada para la función «AIRE FORZADO»  en varios niveles.

**Las indicaciones de la tabla corresponden a tiempos de cocción sin las guías deslizantes. Realice las pruebas sin las guías deslizantes.**

\* Al cocinar alimentos al grill, se recomienda dejar 3-4 cm libres desde el borde delantero del grill para facilitar la extracción.

**Clase de eficiencia energética (de acuerdo con EN 60350-1:2013-07).**

Para realizar la prueba, utilice la tabla específica.

# INSTRUCCIONES DE USO Y CONSEJOS

## Cómo utilizar la tabla de cocción

La tabla indica la función más adecuada para cada tipo de alimento, y si se puede cocinar en uno o más niveles al mismo tiempo. Los tiempos de cocción se inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluido el precalentado (en caso 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, si es posible, moldes y bandejas metálicos oscuros. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo Pyrex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores. Para obtener resultados óptimos, siga atentamente las recomendaciones de la tabla de cocción respecto al uso de accesorios (suministrados) y su colocación en los distintos niveles.

## Cocción de varios alimentos a la vez

El uso de la función "AIRE FORZADO" permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando niveles diferentes. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

## Postres

- Cocine los postres delicados con la función convencional y en un solo nivel. Utilice moldes metálicos oscuros y colóquelos siempre sobre la rejilla suministrada. Para cocinar en varios niveles, seleccione la función de aire forzado y disponga los moldes en los estantes de modo que la circulación de aire caliente sea óptima.
- Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está 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 «hunde» durante la cocción, utilice una temperatura más baja en la siguiente ocasión. También puede reducir la cantidad de líquido de la masa y mezclarla con mayor suavidad.
- Para tartas con relleno húmedo (tartas de queso o de frutas) utilice la función «CONVECTION BAKE» (Horno de convección). Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque la bandeja en un nivel más bajo y salpique la base con miga de pan o de galletas antes de añadir el relleno.

## Carne

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

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

## Asador giratorio (solo en modelos específicos)

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

## Pizza

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

## Función para leudado

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



## **INSTRUÇÕES IMPORTANTES SOBRE SEGURANÇA**

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

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



Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, o qual alerta os utilizadores para eventuais riscos para si e para os outros.

Todos os avisos de segurança são precedidos do símbolo de perigo e dos termos seguintes:



#### **PERIGO**

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



#### **AVISO**

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

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

- Utilize luvas de proteção para realizar todas as operações de desembalagem e instalação.
- Deve desligar o aparelho da rede elétrica antes de efetuar qualquer trabalho de instalação.
- A instalação e a manutenção devem ser efetuadas por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e com as normas de segurança locais. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que especificamente indicado no manual de utilização.
- A substituição do cabo de alimentação deve ser executada por um electricista qualificado. Contacte um centro de assistência técnica autorizado.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória segundo a lei em vigor.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para ligar o aparelho, depois de instalado no respetivo lugar, à tomada elétrica da parede.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança atuais, deverá utilizar um disjuntor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.
- Não utilize adaptadores com várias fichas se o forno estiver equipado com uma ficha.
- Não utilize extensões.
- Não puxe o cabo de alimentação.

- Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador.
- Se a superfície da placa de indução estiver rachada, não a utilize e desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico (apenas em modelos com função de indução).
- Evite tocar no aparelho com partes do corpo que estejam húmidas, bem como utilizá-lo descalço.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico para cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por ex.: aquecimento de divisões da casa). O Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.
- Este aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante o uso. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Bebés e crianças entre os 0 e os 8 anos de idade, devem ser mantidos afastados exceto se forem constantemente vigiados.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativamente ao uso deste aparelho de uma forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências ou nas superfícies internas do aparelho - risco de queimaduras. Não coloque em contacto com o aparelho panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes tenham arrefecido completamente.
- No final da cozedura, tome todas as medidas de precaução quando abrir a porta do aparelho, deixando sair gradualmente o ar quente ou o vapor antes de aceder ao forno. Quando a porta do aparelho está fechada, o ar quente é ventilado através da abertura situada por cima do painel de controlo. Não obstrua as aberturas de ventilação.
- Utilize luvas adequadas para fornos para retirar recipientes e acessórios, tendo o cuidado de não tocar nas resistências.

- Não coloque materiais inflamáveis no interior do aparelho ou junto ao mesmo: se o aparelho for posto a funcionar inadvertidamente, pode provocar um incêndio.
- Não aqueça nem cozinhe no forno alimentos em frascos ou recipientes fechados. A pressão acumulada no interior poderá fazer explodir o frasco e danificar o aparelho.
- Não utilize recipientes feitos de materiais sintéticos.
- As gorduras e óleos demasiadamente aquecidos incendeiam-se facilmente. Esteja sempre atento quando cozinhar alimentos ricos em gordura e em óleo.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos.
- Se utilizar bebidas alcoólicas para cozinhar alimentos (por exemplo, rum, conhaque, vinho), lembre-se que o álcool evapora a temperaturas elevadas. Em virtude disso, poderá ocorrer o risco de os vapores libertados pelo álcool se incendiarem ao entrarem em contacto com a resistência elétrica.
- Nunca use um aparelho de limpeza a vapor.
- Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica. Mantenha as crianças afastadas do forno durante o ciclo de limpeza pirolítica. Para obter os melhores resultados de limpeza, remova os resíduos em excesso do interior da cavidade do aparelho e limpe a porta de vidro interior utilizando a função de limpeza pirolítica.
- Durante e após o ciclo de limpeza pirolítica, os animais têm de ser mantidos afastados da área onde o aparelho se situa (apenas fornos com função de limpeza Pirolítica).
- Utilize apenas o termómetro recomendado para este forno.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem raspadores afiados metálicos para limpar a porta de vidro do forno, pois estes podem riscar a sua superfície, o que pode resultar na destruição do vidro.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, evitando assim a possibilidade de choque elétrico.
- Não utilize folha de alumínio para cobrir alimentos no recipiente de cozedura (apenas para fornos que incluam recipiente de cozedura).

## **Eliminação de eletrodomésticos**

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

## **INSTALAÇÃO**

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

## **PREPARAÇÃO DO MÓVEL PARA ENCASTRAR**

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

## **LIGAÇÃO ELÉTRICA**

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

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

## **RECOMENDAÇÕES GERAIS**

### **Antes de utilizar:**

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

### **Durante a utilização:**


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

## **CONSELHOS PARA A PROTEÇÃO DO AMBIENTE**

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

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

### **Eliminação do produto**

- Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).
- Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam resultar de um tratamento inadequado dos resíduos deste produto.
- O símbolo  no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como resíduo doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento elétrico e eletrónico.

### **Poupança de energia**

- Aqueça previamente o forno apenas se tal procedimento estiver especificado na tabela de cozedura ou na receita.
- Utilize formas para forno lacadas de preto ou esmaltadas 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 aparelho foi concebido, fabricado e vendido em conformidade com as seguintes diretivas europeias: LVD 2014/35/UE, EMC 2014/30/UE e RSP 2011/65/UE.
- Este forno, que se destina a entrar em contacto com produtos alimentares, está em conformidade com a Regulação Europeia (CE) n.º 1935/2004.
- Este aparelho cumpre os requisitos de conceção eco dos regulamentos europeus n.º 65/2014 e n.º 66/2014, em conformidade com a norma europeia EN 60350-1.

## GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### **O forno não funciona:**

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

### **A porta não abre:**

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

### **O programador eletrónico não funciona:**

- Se o visor apresentar a letra "F" seguida de um número, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo. Especifique neste caso o número que segue a letra "F".

## SERVIÇO PÓS-VENDA

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

1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas no "Guia de resolução de problemas".
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se o problema ficou resolvido.

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

Indique sempre:

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

**SERVICE** 0000 000 00000



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

## LIMPEZA



**AVISO**

- **Nunca use um aparelho de limpeza a vapor.**
- **Limpe o forno apenas quando estiver frio ao toque.**
- **Desligue o aparelho da corrente elétrica.**

### **Exterior do forno**

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

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

## **Interior do forno**

**IMPORTANTE: Não utilize esponjas abrasivas ou raspadores 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 manchas provocadas por resíduos de alimentos (por ex, alimentos com um elevado teor de açúcar).
- Utilize detergentes específicos para forno e siga rigorosamente as instruções do fabricante.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado. A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza (consulte a secção MANUTENÇÃO).
- A resistência superior do grelhador (consulte a secção MANUTENÇÃO) pode ser rebaixada (apenas em alguns modelos) para limpar o teto do forno.

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

### **Acessórios:**

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

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

### **Ciclo de limpeza para fornos com função de limpeza pirolítica (caso exista):**


-  **AVISO** - Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.

Esta função queima os salpicos produzidos no interior do forno durante a cozedura a alta temperatura. A esta temperatura elevada, os resíduos são transformados numa cinza ligeira, a qual pode ser removida com um pano húmido, depois de o forno arrefecer. Não é necessário ativar a função de limpeza pirolítica após cada cozedura, mas apenas perante um forno muito sujo ou com fumos e maus odores gerados quer na fase de pré-aquecimento, quer na fase de cozedura.

- Caso o forno esteja instalado sob uma placa, verifique se durante o ciclo de limpeza automática (limpeza pirolítica), os queimadores ou as placas elétricas estão desligados.
  - Os acessórios devem ser retirados do aparelho antes da ativação da função de limpeza pirolítica.
  - Para obter os melhores resultados de limpeza, remova os resíduos em excesso do interior da cavidade do aparelho e limpe a porta de vidro interior utilizando a função de limpeza pirolítica.  
O aparelho está equipado com 2 funções de limpeza pirolítica:
1. Ciclo económico (PYRO EXPRESS/ECO): o consumo diminui cerca de 25% em relação ao ciclo de limpeza pirolítica padrão. Acione este ciclo a intervalos regulares (após cozinhar carne por 2 ou 3 vezes consecutivas).
  2. Ciclo padrão (PYRO): garante uma limpeza profunda no caso de um forno muito sujo.
- Em todo o caso, após um certo número de cozeduras e com base no grau de sujidade, surge uma mensagem no visor que lhe sugere a realização de um ciclo de autolimpeza.

**NOTA: durante a função de limpeza pirolítica, a porta do forno não abre; permanece bloqueada até que a temperatura no interior do forno regresse a um nível de segurança aceitável.**

## **MANUTENÇÃO**

-  **AVISO** - Utilize luvas de proteção.
- Certifique-se de que o forno está frio antes de realizar as operações seguintes.
- Desligue o aparelho da corrente elétrica.

### **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 respetivo suportes.
2. Abra a porta na totalidade.
3. Baixe as duas dobradiças.
4. Feche a porta.

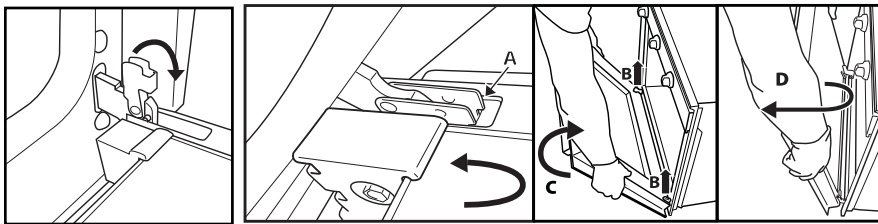


Fig. 1

Fig. 2

## **PARA REMOVER AS GRELHAS LATERAIS**

Em alguns modelos, as grelhas de suporte laterais para acessórios estão equipadas com parafusos de fixação (Fig. 3) para a maior estabilidade possível.

1. Retire os parafusos e respetivos pratos à direita e à esquerda, com a ajuda de uma moeda ou ferramenta (Fig. 4).
2. Para remover as grelhas, levante-as (1) e volte-as (2) como indicado na Fig. 5.

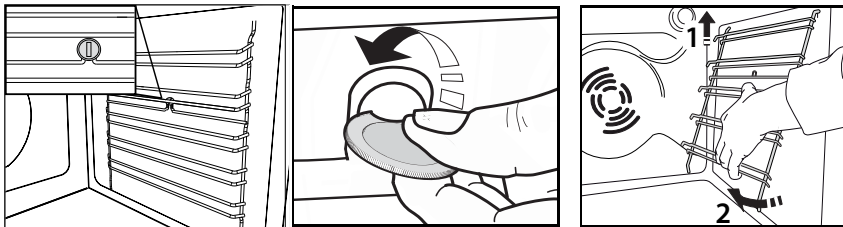


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

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

1. Retire as grelhas do suporte lateral para acessórios.
2. Puxe a resistência ligeiramente para fora (Fig. 6) e rebaixe-a (Fig. 7).
3. Para reposicionar a resistência, levante-a, puxando ligeiramente na sua direção, e certifique-se de que fica assente nos suportes laterais.

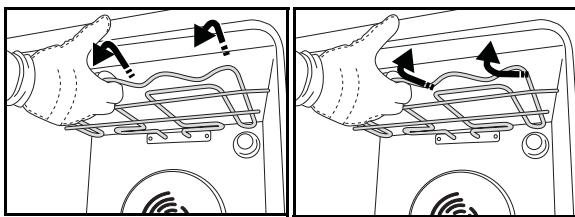


Fig. 6

Fig. 7

## **SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO**

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

1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada (Fig. 8), 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 elétrica.

### **Para substituir a lâmpada lateral (se existente):**

1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Retire as grelhas do suporte lateral para acessórios, caso existam.
3. Utilize uma pequena chave de fendas para retirar a cobertura da lâmpada.
4. Substitua a lâmpada (ver nota sobre o tipo de lâmpada).
5. Volte a colocar a cobertura da lâmpada, empurrando-a contra a parede para que encaixe corretamente.
6. Volte a colocar as grelhas do suporte lateral para acessórios.
7. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

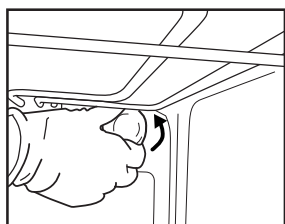


Fig. 8

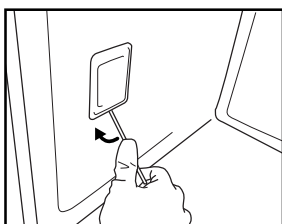


Fig. 9

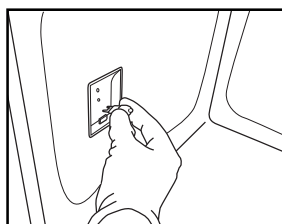


Fig. 10

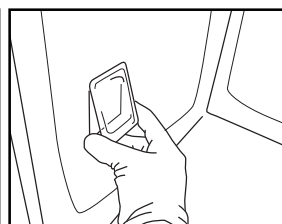


Fig. 11

### **NOTA:**

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

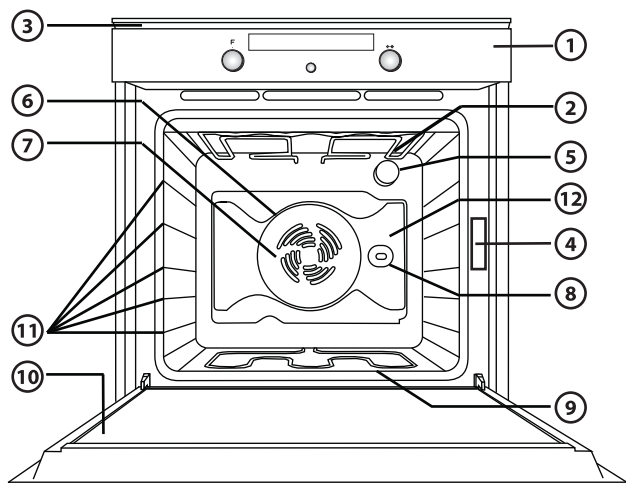
### **IMPORTANTE:**

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



# INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO FORNO

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



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

## NOTA:

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

## ACESSÓRIOS INCLUÍDOS

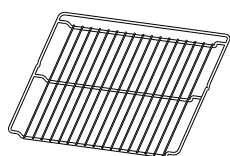


Fig. A



Fig. B

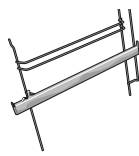


Fig. C

- A. GRELHA:** Deve ser usada para cozinhar alimentos ou como suporte para panelas, tartes e qualquer outro recipiente apropriado para forno.
  - B. TABULEIRO COLETOR:** Deve ser colocada debaixo da grelha para recolher gordura ou pode ser utilizada como placa, para cozinhar carne, peixe, legumes, pão pita, etc.
  - C. CALHAS DESLIZANTES:** facilitam a inserção e remoção de acessórios.
- O número de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.**

## ACESSÓRIOS NÃO INCLUÍDOS

Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda incluindo, painéis catalíticos e um espeto.

## **INTRODUÇÃO DA GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS NO INTERIOR DO FORNO**

1. Introduza a grelha metálica na horizontal, com a parte "A" virada para cima (fig. 1).
2. Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para pastelaria, são introduzidos da mesma forma que a grelha (fig. 2).

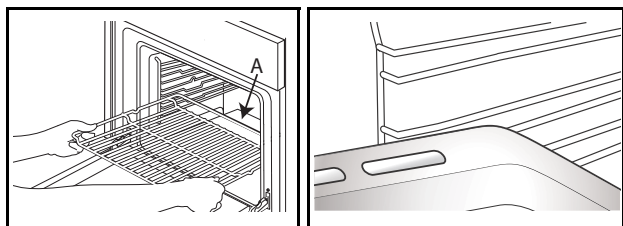
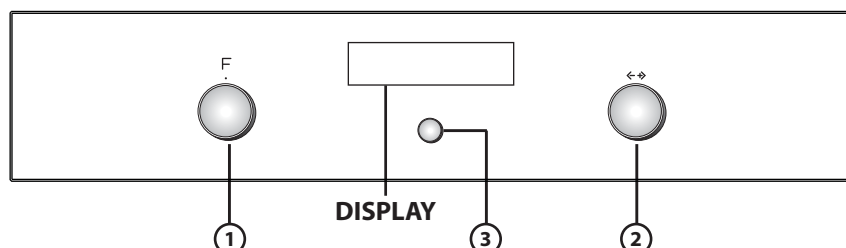


Fig. 1

Fig. 2

## **DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO**

### **PROGRAMADOR ELETRÓNICO**



1. **BOTÃO SELETOR DE FUNÇÕES:** botão para ligar/desligar e selecionar funções
2. **BOTÃO DE NAVEGAÇÃO:** navegação no menu, regulação dos valores predefinidos

**NOTA: os botões de comando são retráteis. Carregue no centro de cada manípulo para que este fique saliente.**

3. **BOTÃO DE SELEÇÃO/CONFIRMAÇÃO**

**NOTA: o visor apresenta ✓ para indicações relativas a este botão.**

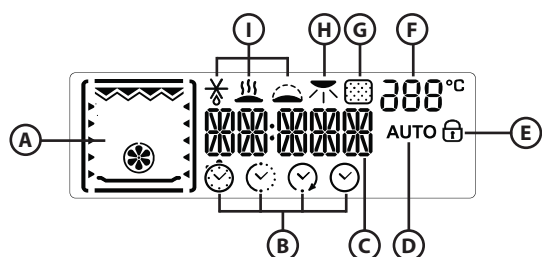
## **LISTA DE FUNÇÕES**

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

Os submenus ficam disponíveis e selecionáveis rodando o botão para as funções GRELHADOR, ESPECIAIS, DEFINIÇÕES, PÃO/PIZZA, LIMPEZA AUTOMÁTICA DO FORNO.

**NOTA: Para a lista e descrição das funções, consulte a tabela específica.**

## **DESCRIÇÃO DO VISOR**



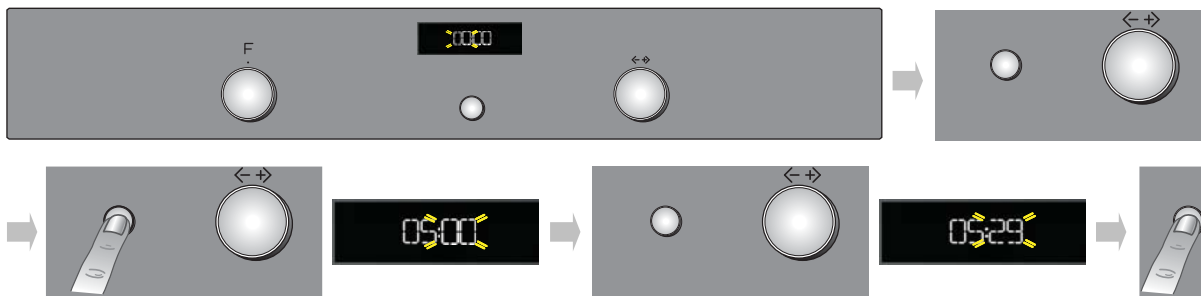
- A. Visualização das resistências ativas para diversas funções
- B. Símbolos relacionados com a gestão do tempo: temporizador, duração da cozedura, hora do fim da cozedura, hora atual
- C. Informações relacionadas com as funções pré-selecionadas
- D. Função automática PÃO/PIZZA selecionada
- E. Indicação de porta bloqueada durante o ciclo de limpeza automática (limpeza pirolítica)
- F. Temperatura interna do forno
- G. Função de limpeza automática (Pirólise)
- H. Tostar
- I. Funções especiais: descongelação, manutenção do calor, levedura, ar forçado eco.

## INICIAR O FORNO - DEFINIR O IDIOMA

Na primeira vez que liga o forno, aparece no visor: PORTUGUÊS.

Rode o botão "Navegação" até aparecer a língua pretendida e, em seguida, prima o botão ③ para confirmar.

## AJUSTE DA HORA

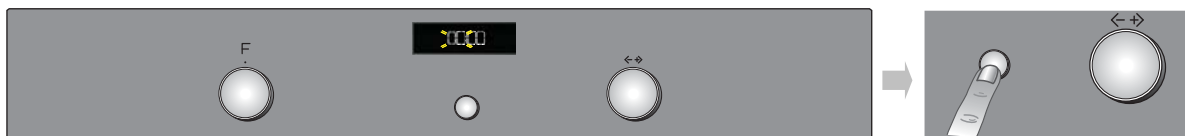


Após definir os idiomas, deverá acertar a hora no relógio. No visor piscam os dois dígitos relativos à hora.

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

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

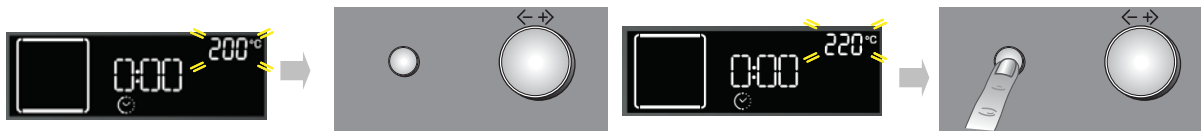
## SELECIONAR FUNÇÕES DE COZEDURA



1. Rode o botão "Funções" para a função pretendida: As definições de cozedura surgem no visor.
2. Se os valores propostos corresponderem aos pretendidos, prima ③. Para os modificar, proceda conforme se indica abaixo.

## DEFINIÇÃO DA TEMPERATURA/POTÊNCIA DO GRELHADOR



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



1. Rode o botão "Navegação" até surgir o valor desejado.
2. Prima o botão ③ para confirmar.

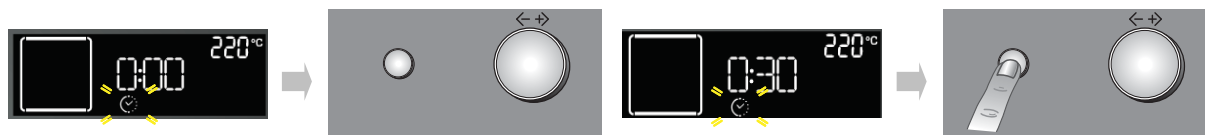
## PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO





1. Selecione a função pré-aquecimento rápido rodando o botão "Funções" até ao símbolo .
2. Confirme premindo: ③ as definições são apresentadas no visor.
3. Se a temperatura proposta corresponder à pretendida, prima a tecla ③. Para alterar a temperatura, proceda como indicado nos parágrafos anteriores. É apresentada no visor a palavra **PRE**. Quando a temperatura definida é atingida, o respetivo valor (por ex. 200 °C) é exibido e é emitido um sinal sonoro. No final da fase de pré-aquecimento, o forno seleciona automaticamente a função convencional .
4. Neste momento, introduza o alimento no forno e proceda à cozedura.
4. Caso pretenda definir uma função de cozedura diferente, rode o botão "Funções" e selecione a função pretendida.

## DEFINIÇÃO DA DURAÇÃO DA COZEDURA

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



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


## DEFINIÇÃO DA HORA DO FIM DE COZEDURA/INÍCIO RETARDADO

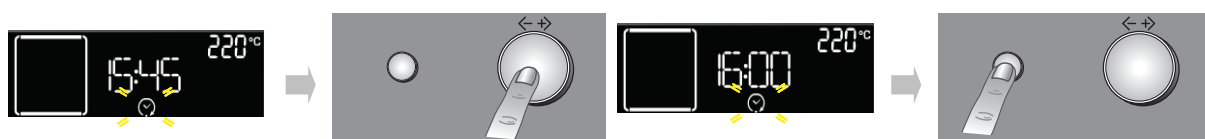
**IMPORTANTE:** A programação de início retardado não se encontra disponível para as seguintes funções: PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO, PÃO/PIZZA.

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


**NOTA:** A funcionalidade de atraso de arranque não está disponível para as funções Grill e Turbo Grill.

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

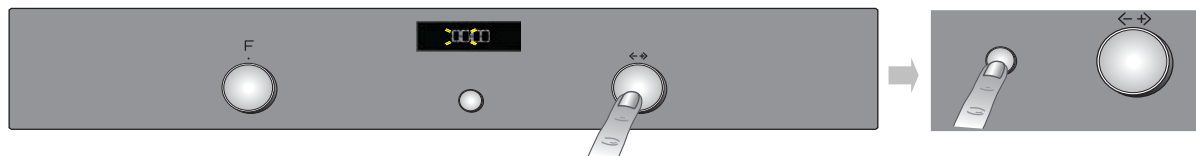
Após definir a duração da cozedura, surge no visor a hora de fim da cozedura (por exemplo 15:45) e o símbolo  pisca.





Para atrasar o fim da cozedura, adiando também a sua hora de início, proceda da seguinte forma:

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


## TEMPORIZADOR DE COZINHA



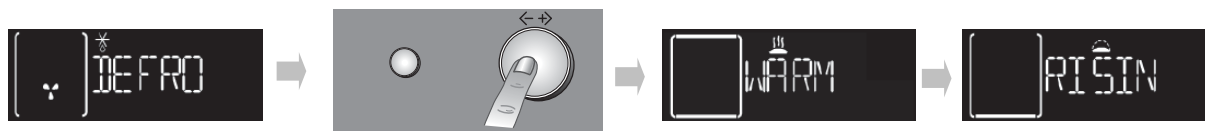
Esta função apenas pode ser utilizada com o forno desligado e é útil, por exemplo, para controlar o tempo de cozedura da massa. O tempo máximo que se pode definir é de 23 horas e 59 minutos.



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

## SELECIONAR FUNÇÕES ESPECIAIS

Rode o indicador do botão "Funções" alinhando-o com o símbolo  para aceder a um submenu que contém as funções especiais.

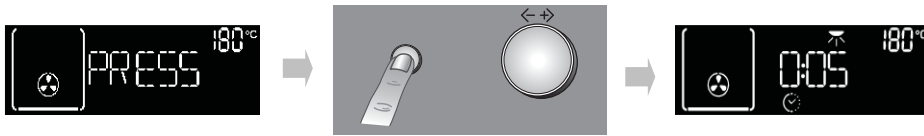
Para explorar e selecionar uma destas funções, proceda como se segue:



1. Rode o botão "Funções" para o símbolo : no visor surge "DESCONGELAR" e o símbolo associado a esta função.
2. Rode o botão "Navegação" para percorrer a lista das funções: DESCONGELAÇÃO, MANUTENÇÃO DO CALOR, LEVEDURA, AR FORÇADO ECO.
3. Prima o botão  para confirmar.


## TOSTAR

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




Quando o tempo de cozedura chegar ao fim, o visor exibe: "PREMIR ✓ PARA ALOIRAR". Prima a tecla ③, e o forno inicia a fase "alourar" durante 5 minutos. Esta função só pode ser utilizada duas vezes.

## SELECIONAR A FUNÇÃO PÃO/PIZZA

Rode o indicador do botão "Funções" para o símbolo  para aceder a um submenu que contém duas funções automáticas de cozedura para "pão" e "pizza".


### Pão




1. Rode o botão "Funções" para o símbolo : no visor surge "PÃO" e AUTO ao lado.
2. Prima ③ para selecionar a função.
3. Rode o botão "Navegação" para programar a temperatura pretendida (entre 180°C e 220°C) e confirme com o botão ③.
4. Rode o botão "Navegação" para programar a duração da cozedura pretendida e prima ③ para dar início à cozedura.

### Pizza



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

## DEFINIÇÕES

Rode o indicador do botão "Funções" para o símbolo  para aceder a um submenu que contém quatro definições do visor que podem ser alteradas.

### Idioma

1. Rode o botão "Navegação" até visualizar "IDIOMA".
2. Prima ③ para aceder à definição
3. Rode o botão "Navegação" até aparecer a língua pretendida e, em seguida, prima o botão ③ para confirmar.

### Relógio

Rode o botão "Navegação" até visualizar RELOG. Para modificar a hora, consulte o título anterior (ACERTAR A HORA).

### Eco

Com o modo ECO selecionado (ON), o visor reduz a luminosidade, exibindo o relógio quando o forno estiver em standby há 3 minutos. Para visualizar as informações no visor, prima uma teclas ou rode um botão.

1. Rode o botão "Navegação" até visualizar "ECO".
2. Prima ③ para aceder às definições (ON/OFF).
3. Rode o botão "Navegação" para selecionar a configuração desejada e confirme premindo o botão ③.
4. Durante uma função de cozedura, se o Modo Eco estiver ativado, a lâmpada interior do forno é desligada após 1 minuto de cozedura e reativada para cada interação do utilizador.

### Sinal sonoro

Para ativar ou desativar o sinal sonoro, proceda como se segue:

1. Rode o botão "Navegação" até visualizar "SOM".
2. Prima ③ para aceder às definições (ON/OFF).
3. Rode o botão "Navegação" para selecionar a configuração desejada e confirme premindo o botão ③.

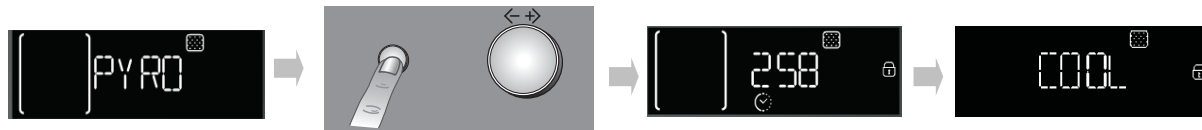
## **Luminosidade**

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


1. Rode o botão "Navegação" até visualizar "LUMINOSIDADE".
2. Prima o botão ③: Surgirá no visor o número 1.
3. Rode o botão "Navegação" para aumentar ou diminuir a luminosidade e confirme premindo ③.

## **LIMPEZA AUTOMÁTICA DO FORNO**



Para obter uma descrição desta função, consulte o capítulo LIMPEZA e a tabela de funções na página pág. 73.





Para iniciar o ciclo de limpeza automática do forno (limpeza pirolítica), proceda como se segue:
















1. Rode o botão "Funções" para o símbolo : é apresentada no visor a palavra PIRO.
2. Prima a tecla ③ para confirmar a sua escolha e iniciar o ciclo de limpeza pirolítica.

Para seleccionar a limpeza pirolítica ECO, rode o botão "Navegação": é apresentada na parte inferior direita do visor a palavra ECO. Prima a tecla ③ para iniciar o programa reduzido.



















Durante a limpeza pirolítica, a porta do forno é bloqueada automaticamente e surge no visor o símbolo . A porta permanece bloqueada até o final do ciclo de limpeza: Surge no visor a indicação "FRIO" a indicar a fase de arrefecimento do forno. Quando o forno arrefece para uma temperatura segura, o símbolo  apaga-se e o visor exibe "FIM".

**NOTA:** se o procedimento de controlo de bloqueio da porta automático não for executado corretamente, o símbolo  surge no visor. Se, no entanto, a porta se mantiver fechada devido a uma avaria do sistema de bloqueio,  e a indicação "PORTA BLOQUEADA" aparece no visor. Neste caso, contacte o Serviço Pós-Venda.












# TABELA DE DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES DO FORNO






| MANÍPULO DE SELEÇÃO DE FUNÇÕES  |                                    |   |   |
|---|------------------------------------|---|---|
|    | <b>DESLIGAR</b>                    | Para interromper a cozedura e desligar o forno.   |   |
|    | <b>LÂMPADA</b>                     | Para ligar/desligar a lâmpada no interior do forno.   |   |
|    | <b>FUNÇÕES ESPECIAIS</b>           | <br><b>DESCONGELAMENTO</b>   | Para descongelar mais rapidamente os alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível central. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície.   |
|   |                                    | <br><b>MANUTENÇÃO DO CALOR</b>   | Para manter os alimentos quentes e crocantes depois de cozinhados (ex.: carne, fritos, flan). É aconselhável posicionar os alimentos no nível intermédio. A função não se ativa se a temperatura do forno for superior a 65°C.  |
|   |                                    | <br><b>LEVEDAÇÃO</b>   | Para obter a levedação ideal de massas doces ou salgadas. Colocar a massa no 2.º nível. Não é necessário pré-aquecer o forno. Para salvaguardar a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.  |
|   |                                    | <br><b>ECO AR FORÇADO</b>  | Para cozinhar assados com recheio e carne em pedaços num nível. Esta função utiliza a ventoinha de forma descontínua e suave o que evita que os alimentos sequem demasiado. Nesta função ECO a luz permanece desligada durante a cozedura e pode ser temporariamente ligada de novo premindo o botão de confirmação. Para utilizar o ciclo de ECO, reduzindo assim o consumo de energia, a porta do forno não deve ser aberta até à conclusão da receita. É recomendado utilizar o 3.º nível. Não é necessário pré-aquecer o forno. |
|   | <b>CONVENCIONAL</b>                | Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível. Utilize o 3.º nível. Para cozinhar pizza, tartes e sobremesas com recheio líquido, utilize o 1.º ou 2.º nível. Aqueça previamente o forno antes de introduzir os alimentos.   |   |
|  | <b>COZEDURA POR CONVECÇÃO</b>      | Para cozinhar carne e tartes com recheio líquido (salgado ou doce) num único nível. Utilize o 2º nível. Aqueça previamente o forno antes de começar a cozinhar.   |   |
|  | <b>AR FORÇADO</b>                  | Para cozinhar diversos alimentos que requerem a mesma temperatura de cozedura em dois níveis em simultâneo (p. ex.: peixe, legumes, bolos). Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros. É aconselhável utilizar o 2º nível quando cozinha num único nível. Para cozeduras em duas calhas, utilize o 1.º e o 4.º nível depois de pré-aquecer o forno.               |   |
|  | <b>GRELHADOR</b>                   | Para grelhar costeletas, espetadas, salsichas; gratinar legumes ou tostar pão. Coloque os alimentos no 4º ou 5º nível. Para grelhar carne, é aconselhável utilizar o tabuleiro coletor para recolher o líquido da cozedura. Coloque-o no 3º/4º nível, adicionando cerca de meio litro de água. Não é necessário pré-aquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada.                              |   |
|   | <b>TURBO GRILL</b>                 | Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Coloque os alimentos nos níveis intermédios. É aconselhável utilizar o tabuleiro coletor para recolher o líquido da cozedura. Coloque-o no 1.º/2.º nível, adicionando cerca de meio litro de água. Não é necessário pré-aquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada. Com esta função é possível utilizar o espeto, se fornecido. |   |
|  | <b>DEFINIÇÕES</b>                  | Para programar o visor (idioma, hora, luminosidade, volume do sinal sonoro, poupança de energia).   |   |
|  | <b>PÃO/PIZZA</b>                   | Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão e pizza. Esta função possui dois programas pré-definidos. Deverá apenas indicar os valores pedidos (temperatura e tempo) e o forno fará automaticamente a gestão do ciclo de cozedura. Coloque a massa no 2.º nível depois de pré-aquecer o forno.   |   |
|  | <b>LIMPEZA AUTOMÁTICA DO FORNO</b> | Para eliminar a sujidade produzida durante a cozedura, através de um ciclo a temperatura extremamente elevada. Estão disponíveis dois ciclos de limpeza automática: um ciclo completo (PYRO) e um ciclo reduzido (ECO). O ciclo completo deve ser utilizado apenas no caso de o forno estar muito sujo, enquanto o ciclo reduzido deve ser utilizado com maior regularidade.  |   |
|  | <b>PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO</b>      | Para pré-aquecer o forno rapidamente.   |   |

# TABELA DE COZEDURA

| Receita  | Função   | Pré-aquecimento | Nível (de baixo para cima) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Acessórios  |
|--|--|-----------------|----------------------------|------------------|--------------|---|
| Bolos com levedura                                   |               | Sim             | 2                          | 160-180          | 30-90        | Forma para assar na grelha  |
|  |               | Sim             | 1 - 3                      | 160-180          | 30-90        | Nível 3: forma para assar na grelha<br>Nível 1: forma para assar na grelha                    |
| Bolos recheados (cheesecake, strudel, tarte de maçã) |               | Sim             | 2                          | 160-200          | 30-85        | Tabuleiro coletor/tabuleiro ou forma para assar na grelha                                     |
|  |               | Sim             | 1 - 3                      | 160-200          | 35-90        | Nível 3: forma para assar na grelha<br>Nível 1: forma para assar na grelha                    |
| Biscoitos/pastéis                                    |               | Sim             | 2                          | 170-180          | 15-45        | Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria   |
|  |               | Sim             | 1 - 3                      | 160-170          | 20-45        | Nível 3: grelha<br>Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria                       |
| Massa choux  |               | Sim             | 2                          | 180-200          | 30-40        | Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria   |
|  |               | Sim             | 1 - 3                      | 180-190          | 35-45        | Nível 3: tabuleiro de assar na grelha<br>Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria |
| Merengues  |              | Sim             | 2                          | 90               | 110-150      | Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria   |
|  |             | Sim             | 1 - 3                      | 90               | 130-150      | Nível 3: tabuleiro de assar na grelha<br>Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria |
| Pão/Pizza/Focaccia                                   |             | Sim             | 2                          | 190-250          | 15-50        | Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria   |
|  |             | Sim             | 1 - 3                      | 190-250          | 25-50        | Nível 3: tabuleiro de assar na grelha<br>Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria |
| Pão  | <br>(Pão)   | Sim             | 2                          | 180-220          | 30-50        | Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria ou cesto  |
| Pizza  | <br>(Pizza) | Sim             | 2                          | 220-250          | 15-30        | Tabuleiro coletor/tabuleiro para bolos  |
| Pizza congelada                                      |             | Sim             | 2                          | 250              | 10-15        | Nível 2: tabuleiro coletor/tabuleiro ou grelha  |
|  |             | Sim             | 1 - 3                      | 250              | 10-20        | Nível 3: tabuleiro de assar na grelha<br>Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria |
| Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)           |             | Sim             | 2                          | 180-190          | 35-45        | Forma para assar na grelha  |
|  |             | Sim             | 2 - 3                      | 180-190          | 45-60        | Nível 3: forma para assar na grelha<br>Nível 2: forma para assar na grelha                    |




| Receita  | Função  | Pré-aquecimento | Nível (de baixo para cima) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Acessórios   |
|--|---|-----------------|----------------------------|------------------|--------------|--|
| <b>Vol-au-vent/<br/>Salgadinhos de massa folhada</b>         |    | Sim             | 2                          | 190-200          | 20-30        | Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria  |
|  |    | Sim             | 1 - 3                      | 180-190          | 20-40        | Nível 3: tabuleiro de assar na grelha<br>Nível 1: tabuleiro coletor/<br>tabuleiro para pastelaria                                  |
| <b>Lasanha/Massa no forno/Cannellones/Flan</b>               |    | Sim             | 2                          | 190-200          | 45-65        | Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha  |
| <b>Borrego/vitela/vaca/<br/>porco 1 kg</b>                   |    | Sim             | 2                          | 190-200          | 70-100       | Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha  |
| <b>Frango/coelho/pato 1 kg</b>                               |    | Sim             | 2                          | 200-230          | 50-100       | Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha  |
| <b>Peru/ganso 3 kg</b>                                       |    | Sim             | 1/2                        | 190-200          | 80-130       | Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha  |
| <b>Peixe no forno/em cartucho de papel (filete, inteiro)</b> |    | Sim             | 2                          | 180-200          | 40-60        | Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha  |
| <b>Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)</b>     |    | Sim             | 2                          | 180-200          | 50-60        | Tabuleiro de assar na grelha   |
| <b>Tostas</b>  |    | -               | 4                          | 3 (alto)         | 2-5          | Grelha   |
| <b>Filetes/postas de peixe</b>                               |  | -               | 4                          | 2 (médio)        | 20-35        | Nível 4: grelha (vire o alimento a meio da cozedura)   |
|  |   |                 |                            |                  |              | Nível 3: tabuleiro coletor com água  |
| <b>Salsichas/Espetadas/<br/>Costeletas/<br/>Hambúrgueres</b> |  | -               | 4                          | 2-3 (médio alto) | 15-40        | Nível 4: grelha (vire o alimento a meio da cozedura)   |
|  |   |                 |                            |                  |              | Nível 3: tabuleiro coletor com água  |
| <b>Frango assado 1-1,3 kg</b>                                |  | -               | 2                          | 2 (médio)        | 50-65        | Nível 2: grelha (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura)  |
|  |   |                 |                            |                  |              | Nível 1: tabuleiro coletor com água  |
|  |   |                 |                            | 3 (alto)         | 60-80        | Nível 2: espeto<br>Nível 1: tabuleiro coletor com água   |
| <b>Rosbife mal passado 1 kg</b>                              |  | -               | 2                          | 2 (médio)        | 35-45        | Tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura, se necessário)                      |
| <b>Perna de borrego/pernis</b>                               |  | -               | 2                          | 2 (médio)        | 60-90        | Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura, se necessário) |
| <b>Batatas assadas</b>                                       |  | -               | 2                          | 2 (médio)        | 45-55        | Tabuleiro coletor / tabuleiro (se necessário, vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura)                     |
| <b>Gratinado legumes</b>                                     |  | -               | 2                          | 3 (alto)         | 10-15        | Tabuleiro de assar na grelha   |

| Receita                                      | Função  | Pré-aquecimento | Nível (de baixo para cima) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Acessórios   |
|--|---|-----------------|----------------------------|------------------|--------------|--|
| Lasanha e Carne                              |  | Sim             | 1 - 3                      | 200              | 50-100*      | Nível 3: tabuleiro de assar na grelha                      |
|  |   |                 |                            |                  |              | Nível 1: tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha |
| Carne e Batatas                              |  | Sim             | 1 - 3                      | 200              | 45-100*      | Nível 3: tabuleiro de assar na grelha                      |
|  |   |                 |                            |                  |              | Nível 1: tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha |
| Peixe e Legumes                              |  | Sim             | 1 - 3                      | 180              | 30-50*       | Nível 3: tabuleiro de assar na grelha                      |
|  |   |                 |                            |                  |              | Nível 1: tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha |
| Assados com recheio                          |  | -               | 3                          | 200              | 80-120*      | Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha          |
| Carne aos pedaços (coelho, galinha, borrego) |  | -               | 3                          | 200              | 50-100*      | Tabuleiro coletor ou tabuleiro de assar na grelha          |

\* O tempo de cozedura é aproximado. Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

**RECEITAS TESTADAS (em conformidade com a norma IEC 60350-1:2011-12 e DIN 3360-12:07:07)**

| Receita                                    | Função   | Pré-aquecimento | Nível (de baixo para cima) | Temp. (°C) | Tempo (min.) | Acessórios e notas   |
|--|--|-----------------|----------------------------|------------|--------------|--|
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>         |  |                 |                            |            |              |  |
| Biscoitos                                  |       | Sim             | 2                          | 170        | 15-25        | Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria                                    |
|  |  **   | Sim             | 1-3                        | 150        | 30-45        | Nível 3: tabuleiro<br>Nível 1: tabuleiro coletor/<br>tabuleiro para pastelaria |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>         |  |                 |                            |            |              |  |
| Bolos pequenos                             |       | Sim             | 3                          | 170        | 20-30        | Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria                                    |
|  |  **   | Sim             | 1-3                        | 160        | 25-35        | Nível 3: tabuleiro<br>Nível 1: tabuleiro coletor/<br>tabuleiro para pastelaria |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>         |  |                 |                            |            |              |  |
| Pão de ló sem gordura                      |       | Sim             | 2                          | 170        | 30-40        | Forma para assar na grelha   |
|  |  **   | Sim             | 1-3                        | 160        | 35-45        | Nível 3: forma para assar na grelha<br>Nível 1: forma para assar na grelha     |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>         |  |                 |                            |            |              |  |
| 2 Tartes de maçã                           |       | Sim             | 2                          | 185        | 70-90        | Forma para assar na grelha   |
|  |  **  | Sim             | 1-3                        | 175        | 70-90        | Nível 3: forma para assar na grelha<br>Nível 1: forma para assar na grelha     |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>           |  |                 |                            |            |              |  |
| Tostas*                                    |     | -               | 4                          | 3 (alto)   | 3-5          | Grelha   |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>           |  |                 |                            |            |              |  |
| Hambúrgueres*                              |     | -               | 4                          | 3 (alto)   | 30-40        | Nível 4: grelha (vire o alimento a meio da cozedura)                           |
|  |  |                 |                            |            |              | Nível 3: tabuleiro coletor com água  |
| <b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>            |  |                 |                            |            |              |  |
| Bolo de maçã, bolo no tabuleiro de levedar |     | Sim             | 2                          | 180        | 30-40        | Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria                                    |
|  |  ** | Sim             | 1-3                        | 160        | 55-65        | Nível 3: tabuleiro<br>Nível 1: tabuleiro coletor/<br>tabuleiro para pastelaria |
| <b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>                |  |                 |                            |            |              |  |
| Porco assado                               |     | -               | 2                          | 190        | 150-170      | Nível 2: tabuleiro coletor com água  |
| <b>DIN 3360-12:07 anexo C</b>              |  |                 |                            |            |              |  |
| Bolo achatado                              |     | Sim             | 2                          | 170        | 35-45        | Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria                                    |
|  |  ** | Sim             | 1-3                        | 170        | 40-50        | Nível 3: tabuleiro<br>Nível 1: tabuleiro coletor/<br>tabuleiro para pastelaria |

\*\* A tabela de cozedura sugere as funções e temperatura de cozedura ideais para obter os melhores resultados com todas as receitas. Caso pretenda cozinhar num único nível usando a função de ventilação, coloque o alimento no segundo nível e escolha a temperatura recomendada para a função "AR FORÇADO"  em mais do que um nível.

**As indicações na tabela não têm em conta a utilização de calhas deslizantes. Efetue os testes sem as calhas deslizantes.**

\* Ao grelhar alimentos, deixe um espaço de 3-4 cm na parte frontal para facilitar a remoção dos alimentos do forno.

### **Classe de eficiência energética (de acordo com EN 60350-1:2013-07)**

Para realizar o teste, utilize a tabela respetiva.

## **UTILIZAÇÃO RECOMENDADA E SUGESTÕES**

### **Como efetuar a leitura da tabela de cozedura**

A tabela indica a melhor função a utilizar com um determinado alimento, a cozinhar num ou em vários níveis em simultâneo. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são meramente indicativos e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessórios utilizados. Comece por utilizar os valores mais baixos recomendados e, se o alimento não ficar bem cozinhado, passe a utilizar os valores mais altos. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para fornos metálicos e de cor escura. Poderá utilizar igualmente 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 os conselhos fornecidos na tabela de cozedura relativamente à seleção dos acessórios (fornecidos) a colocar nos diferentes níveis.

### **Cozinhar diferentes alimentos em simultâneo**

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

### **Sobremesas**

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

### **Carne**

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

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

### **Pizza**

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

### **Função de levedura**

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

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

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



Αυτό είναι το σύμβολο κινδύνου, το οποίο αφορά την ασφάλεια και υποδεικνύει πιθανούς κινδύνους για το χρήστη και άλλα άτομα.

Όλα τα μηνύματα που αφορούν την ασφάλεια συνοδεύονται από το σύμβολο κινδύνου και τις παρακάτω επισημάνσεις:



#### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ**

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



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

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

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

- Χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια για κάθε εργασία αφαίρεσης συσκευασίας και εγκατάστασης.
- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία εγκατάστασης.
- Η εγκατάσταση και η συντήρηση πρέπει να γίνονται από εξειδικευμένο τεχνικό σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τους τοπικούς κανονισμούς ασφαλείας. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Εάν χρειαστεί αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου, θα πρέπει να γίνει από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών.
- Οι κανονισμοί απαιτούν τη γείωση της συσκευής.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο πρέπει να έχει επαρκές μήκος ώστε να είναι δυνατή η σύνδεση της εντοιχισμένης συσκευής στην πρίζα.
- Για να διασφαλιστεί η συμμόρφωση με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας, η εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστη απόσταση 3 χλστ. μεταξύ των επαφών.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα αν ο φούρνος διαθέτει βύσμα.
- Μην χρησιμοποιείτε καλώδια προέκτασης.
- Μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
- Αν η επαγωγική επιφάνεια ραγίσει, μην την χρησιμοποιήσετε και απενεργοποιήστε τη συσκευή έτσι ώστε να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας (μόνο για μοντέλα με επαγωγική λειτουργία).
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με οποιαδήποτε βρεγμένα μέρη του σώματος και μην την χρησιμοποιείτε όταν είστε ξυπόλητοι.

- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για χρήση ως οικιακή συσκευή ψησίματος φαγητού. Δεν επιτρέπεται οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ.: θέρμανση χώρου). Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ακατάλληλη χρήση ή εσφαλμένη ρύθμιση των χειριστηρίων.
- Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης. Προσέξτε να μην αγγίξετε τις αντιστάσεις. Τα νήπια (0-3 ετών) και μικρά παιδιά (3-8 ετών) δεν πρέπει να πλησιάζουν παρά μόνο εάν βρίσκονται υπό συνεχή επιτήρηση.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης της συσκευής, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
- Κατά τη διάρκεια ή και μετά τη χρήση, μην αγγίζετε τα θερμαινόμενα στοιχεία της συσκευής, καθώς μπορεί να προκληθούν εγκαύματα. Η συσκευή δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με πανιά ή άλλα εύφλεκτα υλικά μέχρι να κρυώσουν πλήρως όλα τα εξαρτήματά της.
- Στο τέλος του μαγειρέματος, προσέχετε κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής και αφήστε το ζεστό αέρα ή τους ατμούς να εξέλθουν σταδιακά πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο. Όταν είναι κλειστή η πόρτα της συσκευής, βγαίνει ζεστός αέρας από το άνοιγμα που βρίσκεται επάνω από τον πίνακα ελέγχου. Μην φράζετε τα ανοίγματα εξαερισμού.
- Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για την αφαίρεση σκευών και αξεσουάρ, φροντίζοντας να μην αγγίξετε τις αντιστάσεις.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά μέσα ή κοντά στη συσκευή: Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς σε περίπτωση τυχαίας ενεργοποίησης της συσκευής.
- Μην θερμαίνετε και μην ψήνετε φαγητά σε κλειστά βάζα ή δοχεία στη συσκευή. Η πίεση που συσσωρεύεται στο εσωτερικό μπορεί να προκαλέσει έκρηξη του βάζου και να προκαλέσει ζημιές στη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε δοχεία που είναι κατασκευασμένα από συνθετικά υλικά.
- Τα λίπη και τα λάδια μπορεί να πιάσουν εύκολα φωτιά. Να είστε πάντα σε ετοιμότητα όταν ψήνετε φαγητά πλούσια σε λίπη και λάδια.
- Μην αφήνετε ποτέ αφύλακτη τη συσκευή κατά την αποξήρανση τροφίμων.
- Εάν χρησιμοποιήσετε αλκοολούχα ποτά στο ψήσιμο (π.χ. ρούμι, κονιάκ, κρασί), θυμηθείτε ότι το αλκοόλ εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες. Κατά συνέπεια υπάρχει κίνδυνος οι ατμοί που απελευθερώνονται από το αλκοόλ να αναφλεγούν όταν έρθουν σε επαφή με την ηλεκτρική αντίσταση.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ατμοκαθαριστή.

- Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης. Για βέλτιστα αποτελέσματα καθαρισμού, αφαιρέστε τα υπερβολικά υπολείμματα μέσα στον φούρνο και καθαρίστε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας πριν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Pyro.
- Κατά τη διάρκεια και μετά την πυρόλυση, τα κατοικίδια πρέπει να βρίσκονται μακριά από τη θέση της συσκευής (μόνο για φούρνους με τη λειτουργία Πυρόλυσης).
- Να χρησιμοποιείτε μόνο το θερμόμετρο που συνιστάται για αυτό το φούρνο.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά, αποξεστικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το κρύσταλλο στην πόρτα του φούρνου. Κάτι τέτοιο μπορεί να ξύσει την επιφάνεια, που με τη σειρά του πιθανώς να προκαλέσει θραύση του κρυστάλλου.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε το φως, προκειμένου να αποφευχθεί η πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο για να καλύψετε το φαγητό στο μαγειρικό σκεύος (μόνο για φούρνους με τους οποίους παρέχεται το μαγειρικό σκεύος).

### **Απόρριψη ηλεκτρικών οικιακών συσκευών**

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

## **ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ**

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

### **ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΕΠΙΠΛΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ**

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

### **ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ**

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

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

### **ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ**

#### **Πριν από τη χρήση:**

- Αφαιρέστε τα προστατευτικά κομμάτια από χαρτόνι, την προστατευτική μεμβράνη και τις αυτοκόλλητες ετικέτες από τα αξεσουάρ.
- Αφαιρέστε τα αξεσουάρ από το φούρνο και ζεστάνετε τον στους 200° για περίπου μία ώρα ώστε να εξαλείψετε την οσμή και τις αναθυμιάσεις από τα μονωτικά υλικά και το προστατευτικό γράσο.

## Κατά τη διάρκεια της χρήσης:


- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα επάνω στην πόρτα γιατί μπορεί να προκαλέσουν ζημιές.
- Μην κρατιέστε από την πόρτα και μην κρεμάτε αντικείμενα από τη λαβή.
- Μην καλύπτετε το εσωτερικό τμήμα του φούρνου με αλουμινόχαρτο.
- Μη ρίχνετε ποτέ νερό στο εσωτερικό του φούρνου όταν είναι ζεστός. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επικάλυψη.
- Μην ολισθαίνετε ποτέ σκεύη ή ταψιά στο κάτω μέρος του φούρνου, καθώς έτσι μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επίστρωση.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ηλεκτρικά καλώδια άλλων συσκευών δεν έρχονται σε επαφή με τα ζεστά μέρη του φούρνου και ότι δεν παγιδεύονται στην πόρτα.
- Μην εκθέτετε το φούρνο σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

### Απόρριψη των υλικών συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και φέρουν το σήμα της ανακύκλωσης (♻️). Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει συνεπώς να απορρίπτονται με υπευθυνότητα και σε πλήρη συμμόρφωση με τους κανονισμούς της τοπικής δημοτικής αρχής όσον αφορά τη διάθεση αποβλήτων.

### Απόρριψη του προϊόντος

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

### Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας

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

## ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ C E

- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και διατεθεί στην αγορά σύμφωνα με τις απαιτήσεις ασφαλείας των Ευρωπαϊκών Οδηγιών: ΟΧΤ 2014/35/ΕΕ, ΗΜΣ 2014/30/ΕΕ και RoHS 2011/65/ΕΕ.
- Αυτός ο φούρνος έχει κατασκευαστεί για να έρχεται σε επαφή με τρόφιμα και συμμορφώνεται με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό (C E) αρ.1935/2004.
- Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις οικολογικής σχεδίασης των ευρωπαϊκών κανονισμών υπ' αριθ. 65/2014 και υπ' αριθ. 66/2014 σύμφωνα με το ευρωπαϊκό πρότυπο EN 60350-1.

## ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

### Ο φούρνος δεν λειτουργεί:

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

### Δεν ανοίγει η πόρτα:

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

### Ο ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης δεν λειτουργεί:

- Εάν στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα «F» και ένας αριθμός, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο σέρβις. Σε αυτήν την περίπτωση, αναφέρετε τον αριθμό που ακολουθεί το γράμμα «F».



## Πριν επικοινωνήσετε με το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης:

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

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

Παρακαλούμε να παρέχετε:

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

**SERVICE** 0000 000 00000



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

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ατμοκαθαριστή.
- Καθαρίζετε το φούρνο μόνο όταν είναι κρύος στην αφή.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.

## Εξωτερικές επιφάνειες φούρνου

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

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

## Εσωτερικές επιφάνειες φούρνου

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

- Μετά από κάθε χρήση, αφήνετε το φούρνο να κρυώνει και, στη συνέχεια, καθαρίζετε τον κατά προτίμηση όσο είναι ακόμη ζεστός, ώστε να αφαιρέσετε τη συσσώρευση ακαθαρσιών και λεκέδων που δημιουργούν τα υπολείμματα φαγητών (π.χ. φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη).
- Χρησιμοποιείτε ειδικά καθαριστικά φούρνου και ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή κατά γράμμα.
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό. Η πόρτα του φούρνου μπορεί να αφαιρεθεί για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός (ανατρέξτε στην ενότητα ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ).
- Η επάνω αντίσταση του γκριλ (ανατρέξτε στην ενότητα ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ) μπορεί να χαμηλώσει (μόνο σε ορισμένα μοντέλα) για να καθαριστεί το επάνω μέρος του φούρνου.

**ΣΗΜ.:** Κατά το παρατεταμένο ψήσιμο φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό (π.χ. πίτσα, λαχανικά κλπ.), μπορεί να σχηματιστούν υδρατμοί στο εσωτερικό της πόρτας και γύρω από το λάστιχο. Σκουπίζετε το εσωτερικό της πόρτας με ένα πανί ή ένα σφουγγάρι όταν κρυώσει ο φούρνος.

## Αξεσουάρ:

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

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

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

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

## Κύκλος καθαρισμού φούρνου με τη λειτουργία πυρόλυσης (εάν υπάρχει):

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** - Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης.  
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης.

Η λειτουργία αυτή καίει τα πιτσιλίσματα που παράγονται στο εσωτερικό του φούρνου κατά το ψήσιμο σε υψηλή θερμοκρασία. Σε αυτήν την υψηλή θερμοκρασία, οι ακαθαρσίες μετατρέπονται σε λεπτή στάχτη, την οποία μπορείτε να σκουπίσετε εύκολα με ένα υγρό πανί, όταν κρυώσει ο φούρνος. Μην επιλέγετε τη λειτουργία πυρόλυσης μετά από κάθε χρήση, παρά μόνο όταν ο φούρνος είναι πολύ βρόμικος ή παράγει καπνό ή ατμούς κατά την προθέρμανση ή το μαγείρεμα.

- Εάν ο φούρνος είναι εγκατεστημένος κάτω από κάποιου είδους προεξοχή, βεβαιωθείτε ότι όλες οι ηλεκτρικές εστίες είναι απενεργοποιημένες κατά τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού (πυρόλυση).
  - Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα πριν από τη χρήση της λειτουργίας πυρόλυσης.
  - Για βέλτιστα αποτελέσματα καθαρισμού, αφαιρέστε τα υπερβολικά υπολείμματα μέσα στον φούρνο και καθαρίστε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας πριν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Pyro.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με 2 λειτουργίες πυρόλυσης:
1. Κύκλος εξοικονόμησης ενέργειας (ΠΥΡΟ ΕΞΠΡΕΣ/ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ): Καταναλώνει περίπου 25% λιγότερη ενέργεια από τον συνήθη κύκλο. Επιλέξτε τον σε τακτά χρονικά διαστήματα (μετά από μαγείρεμα κρέατος σε 2 ή 3 διαδοχικές περιστάσεις).
  2. Συνήθης κύκλος (ΠΥΡΟ): Είναι κατάλληλος για τον καθαρισμό ενός πολύ βρόμικου φούρνου.
- Σε κάθε περίπτωση, μετά από κάποιες χρήσεις και ανάλογα με το βαθμό βρομιάς του φούρνου, στην οθόνη του φούρνου εμφανίζεται ένα μήνυμα που σας συμβουλεύει να εκτελέσετε κύκλο αυτόματου καθαρισμού.

**ΣΗΜ.:** Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας πυρόλυσης, δεν ανοίγει η πόρτα του φούρνου Παραμένει κλειδωμένη μέχρι η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου να επιστρέψει σε αποδεκτά ασφαλές επίπεδο.

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** - Χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια.  
- Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος πριν εκτελέσετε τις παρακάτω εργασίες.  
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.

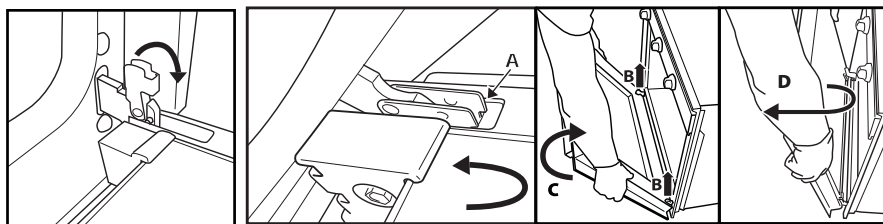
## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

### Για να αφαιρέσετε την πόρτα:

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

### Για να τοποθετήσετε ξανά την πόρτα:

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



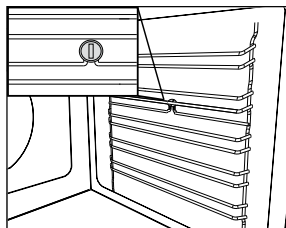
Εικ.1

Εικ.2

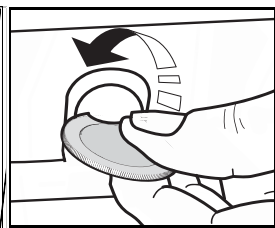
## ΓΙΑ ΝΑ ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΙΣ ΠΛΑΪΝΕΣ ΣΧΑΡΕΣ

Σε ορισμένα μοντέλα, οι πλαϊνές βοηθητικές σχάρες συγκράτησης εξοπλίζονται με βίδες στερέωσης (Εικ.3) για βελτίωση της σταθερότητας.

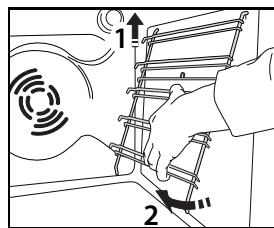
1. Αφαιρέστε τις βίδες και τις σχετικές πλάκες στη δεξιά και αριστερή πλευρά με τη βοήθεια ενός νομίσματος ή εργαλείου (Εικ.4).
2. Για να αφαιρέσετε τις σχάρες, σηκώστε τις προς τα επάνω (1) και περιστρέψτε (2) όπως φαίνεται στην Εικ.5.



Εικ.3



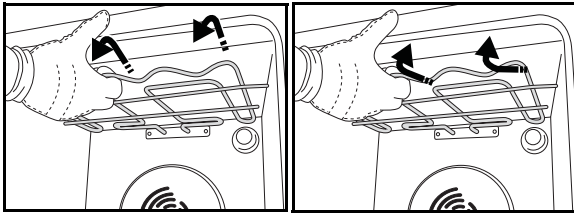
Εικ.4



Εικ.5

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

1. Αφαιρέστε τις πλαϊνές σχάρες συγκράτησης εξαρτημάτων.
2. Τραβήξτε την αντίσταση ελαφρώς προς τα έξω (Εικ.6) και χαμηλώστε την (Εικ.7).
3. Για να επαναφέρετε την αντίσταση στη θέση της, ανασηκώστε την τραβώντας την ελαφρώς προς τη μεριά σας και βεβαιωθείτε ότι κάθεται πάνω στα πλευρικά στηρίγματα.



Εικ.6

Εικ.7

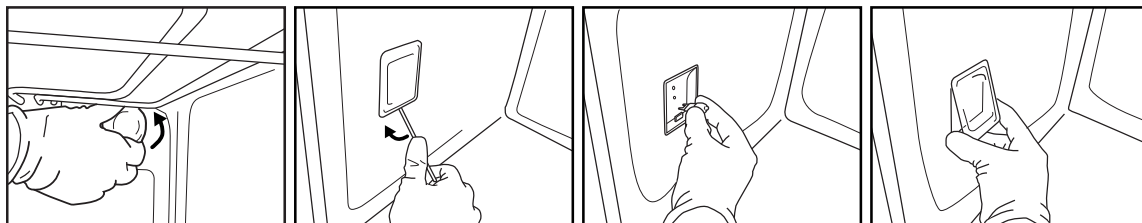
## **ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΛΑΜΠΑΣ**

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

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
2. Ξεβιδώστε το κάλυμμα του λαμπτήρα (Εικ.8), αντικαταστήστε το λαμπτήρα (ανατρέξτε στη σημείωση για τον τύπο του λαμπτήρα) και βιδώστε ξανά το κάλυμμα του λαμπτήρα.
3. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

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

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
2. Αφαιρέστε τις πλαϊνές σχάρες συγκράτησης εξαρτημάτων, εάν υπάρχουν.
3. Χρησιμοποιήστε ένα κατσαβίδι και να βγάλετε το κάλυμμα του λαμπτήρα.
4. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα (δείτε τη σημείωση για τον τύπο λαμπτήρα).
5. Τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα του λαμπτήρα, ενώ το πιέζετε σταθερά μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.
6. Τοποθετήστε ξανά τις πλαϊνές σχάρες συγκράτησης αξεσουάρ.
7. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.



Εικ.8

Εικ.9

Εικ.10

Εικ.11

### **ΣΗΜ.:**

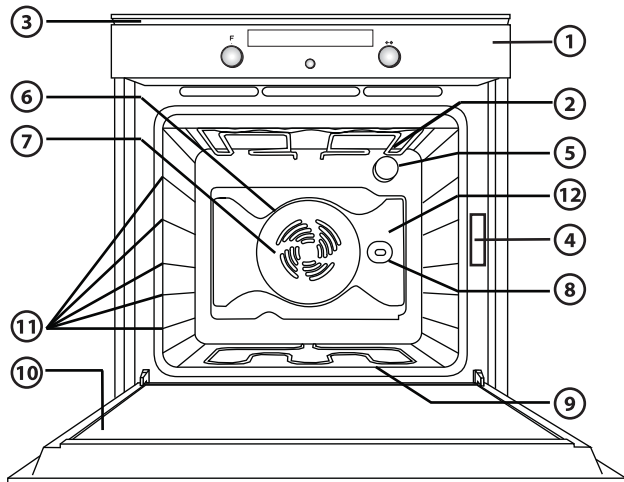
- Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες πυράκτωσης 25-40W/230V τύπου E-14, T300°C ή λαμπτήρες αλογόνου 20-40W/230 V τύπου G9, T300°C.
- Η λάμπα που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένη για ηλεκτρικές συσκευές και δεν είναι κατάλληλη για οικιακές χρήσεις φωτισμού χώρου [Κανονισμός (ΕΚ) αριθ.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

### **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:**

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

# ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ, ΑΝΑΤΡΕΞΤΕ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΡΑΦΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

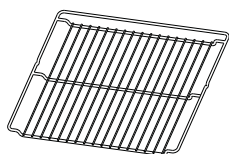


1. Πίνακας ελέγχου
2. Επάνω αντίσταση/γκριλ
3. Ανεμιστήρας ψύξης (δεν φαίνεται)
4. Πινακίδα στοιχείων (δεν πρέπει να αφαιρεθεί)
5. Λαμπτήρας
6. Κυκλική αντίσταση (δεν φαίνεται)
7. Ανεμιστήρας
8. Σούβλα (εάν υπάρχει)
9. Κάτω αντίσταση (δεν φαίνεται)
10. Πόρτα
11. Θέση ραφιών (ο αριθμός τους υποδεικνύεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου)
12. Πίσω τοίχωμα

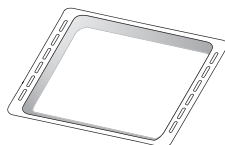
## ΣΗΜ.:

- Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να ενεργοποιηθεί ανά διαστήματα για να ελαχιστοποιηθεί η κατανάλωση ενέργειας.
- Στο τέλος του ψησίματος και μετά το σβήσιμο του φούρνου, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί για λίγο.
- Εάν ανοίξει η πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια του ψησίματος, οι αντιστάσεις απενεργοποιούνται.

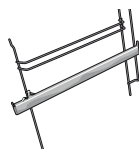
## ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Εικ.Α



Εικ.Β



Εικ.С

- Α. ΣΧΑΡΑ:** Η σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο φαγητών σε γκριλ ή ως υποστήριξη για ταψιά, φόρμες κέικ και άλλα σκεύη μαγειρέματος στο φούρνο.
- Β. ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ:** Το βαθύ ταψί για τη συλλογή των υγρών ψησίματος έχει σχεδιαστεί ώστε να τοποθετείται κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή λίπους αλλά και ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριού, λαχανικών, focaccia, κτλ.
- С. ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ:** Για να διευκολύνεται η εισαγωγή και αφαίρεση των αξεσουάρ.

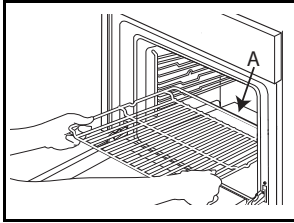
**Ο αριθμός των αξεσουάρ μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.**

## ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΠΟΥ ΔΕΝ ΠΑΡΕΧΟΝΤΑΙ

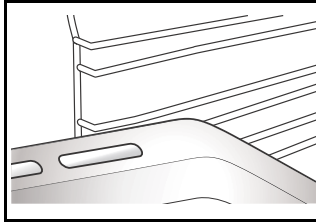
Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών περιλαμβάνουν, καταλυτικά πάνελ και σούβλα.

## ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΧΑΡΩΝ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

1. Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια, με το ανυψωμένο τμήμα «Α» στραμμένο προς τα πάνω (εικ. 1).
2. Τα άλλα αξεσουάρ, όπως ο λιποσυλλέκτης και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα (εικ. 2).



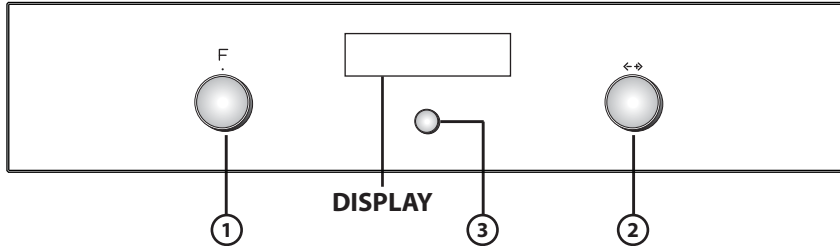
Εικ.1



Εικ.2

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

### ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗΣ



1. **ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ:** Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης και επιλογής λειτουργιών
  2. **ΚΟΥΜΠΙ ΑΝΑΖΗΤΗΣΗΣ:** Για την αναζήτηση στα μενού και για τη ρύθμιση προκαθορισμένων τιμών
- ΣΗΜ.:** Τα κουμπιά ελέγχου είναι δυνατό να μαζεύονται. Πατήστε τα κουμπιά στο κέντρο για να πεταχτούν προς τα έξω.
3. **ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ/ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗΣ**
- ΣΗΜ.:** Στην οθόνη εμφανίζεται το ✓ με ενδείξεις σχετικά με αυτό το κουμπί.

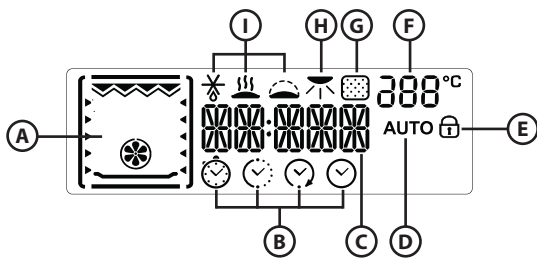
## ΛΙΣΤΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Εάν στρίψετε το κουμπί λειτουργιών σε οποιαδήποτε θέση, ο φούρνος θα ανάψει: Στην οθόνη εμφανίζονται οι λειτουργίες ή τα σχετιζόμενα υπομενού.

Τα υπομενού πλέον διατίθενται και μπορείτε να τα επιλέξετε εάν περιστρέψετε το κουμπί στις λειτουργίες ΓΚΡΙΛ, ΕΙΔΙΚΑ, ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ, ΨΩΜΙ/ΠΙΤΣΑ, ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ.

**ΣΗΜ.:** Για τη λίστα και περιγραφή των λειτουργιών, ανατρέξτε στον αντίστοιχο πίνακα.

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΟΘΟΝΗΣ



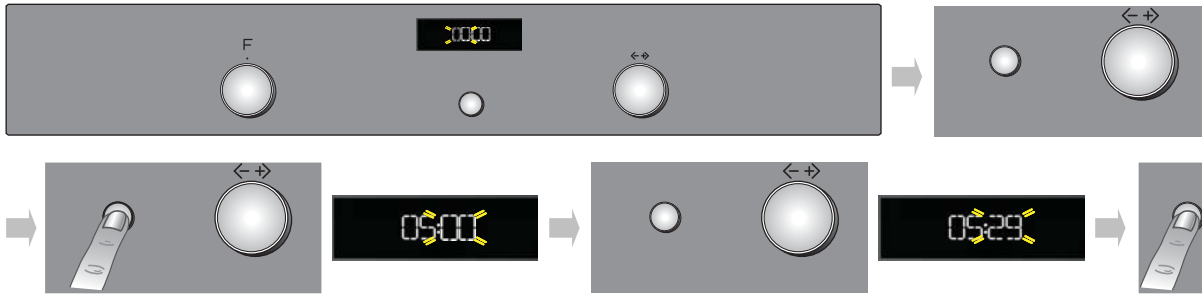
- A. Ένδειξη των ηλεκτρικών αντιστάσεων που ενεργοποιούνται στη διάρκεια των διάφορων λειτουργιών ψησίματος
- B. Σύμβολα διαχείρισης χρόνου: χρονοδιακόπτης, διάρκεια ψησίματος, ώρα τέλους ψησίματος, ώρα
- C. Πληροφορίες για τις επιλεγμένες λειτουργίες
- D. Επιλεγμένη η αυτόματη λειτουργία BREAD/PIZZA (ΨΩΜΙ/ΠΙΤΣΑ)
- E. Ένδειξη κλειδωμένης πόρτας στη διάρκεια του αυτόματου κύκλου καθαρισμού (πυρολυτικό καθαρίσμα)
- F. Εσωτερική θερμοκρασία φούρνου
- G. Λειτουργία πυρόλυσης
- H. Ροδοψήσιμο
- I. Ειδικές λειτουργίες: απόψυξη, διατήρηση ζεστό, φούσκωμα, eco με εξαναγκασμένο αέρα.

## ΕΝΑΡΞΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ - ΕΠΙΛΟΓΗ ΓΛΩΣΣΑΣ

Την πρώτη φορά που θα ανάψετε το φούρνο, η οθόνη θα δείχνει τη λέξη: ΕΛΛΗΝΙΚΑ.

Στρίψτε το κουμπί αναζήτησης μέχρι να εμφανιστεί η γλώσσα που θέλετε και στη συνέχεια πατήστε το κουμπί ③ για επιβεβαίωση.

## ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

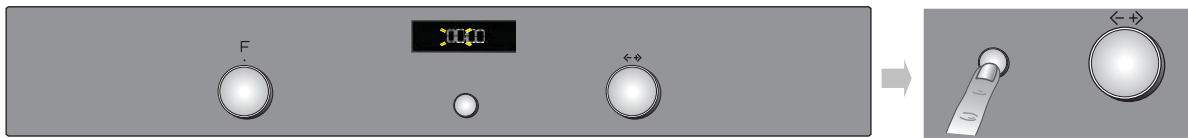


Αφού επιλέξετε τις γλώσσες, πρέπει να ρυθμίσετε την ώρα στο ρολόι. Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για την ώρα.

1. Στρίψτε το κουμπί αναζήτησης για να εμφανίσετε τη σωστή ώρα.
2. Πιέστε το κουμπί ③ για επιβεβαίωση. Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία λεπτών.
3. Στρίψτε το κουμπί αναζήτησης για να εμφανίσετε τα σωστά λεπτά.
4. Πατήστε το κουμπί ③ για επιβεβαίωση.

Για να αλλάξετε την ώρα, για παράδειγμα μετά από διακοπή ρεύματος, ανατρέξτε στην επόμενη παράγραφο (ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ).

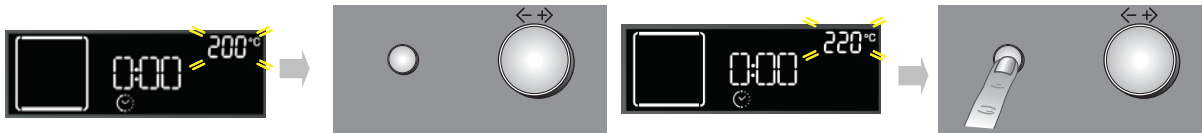
## ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



1. Στρίψτε το κουμπί λειτουργιών στην επιθυμητή λειτουργία: Στην οθόνη εμφανίζονται οι ρυθμίσεις ψησίματος.
2. Εάν οι τιμές που εμφανίζονται είναι οι επιθυμητές, πατήστε ③. Για να τις αλλάξετε, συνεχίστε όπως υποδεικνύεται πιο κάτω.

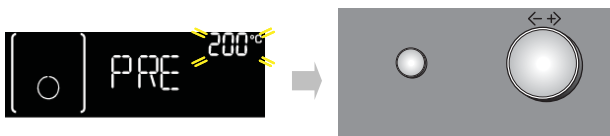
## ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ/ΙΣΧΥΟΣ ΤΟΥ ΓΚΡΙΛ



Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία ή την ισχύ του γκριλ, κάντε τα εξής:



1. Στρίψτε το κουμπί αναζήτησης για να εμφανίσετε την τιμή που θέλετε.
2. Πατήστε το κουμπί ③ για επιβεβαίωση.

## ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

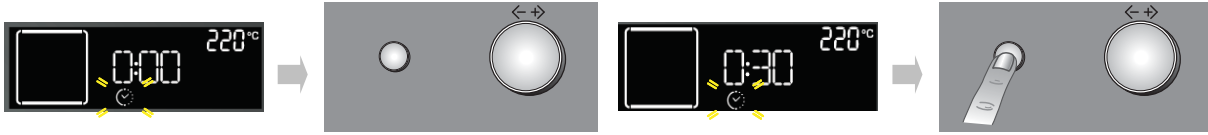




1. Στρίψτε το κουμπί λειτουργιών στο σύμβολο  για να επιλέξετε τη λειτουργία γρήγορης προθέρμανσης.
2. Πατήστε ③ για επιβεβαίωση: Στην οθόνη εμφανίζονται οι ρυθμίσεις.
3. Εάν η προτεινόμενη θερμοκρασία είναι η επιθυμητή, πατήστε το κουμπί ③. Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία, προχωρήστε με τον τρόπο που περιγράφεται στις προηγούμενες παραγράφους. Στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα **Προ-**. Όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία, εμφανίζεται η αντίστοιχη τιμή (π.χ. 200°) και εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα. Στο τέλος της φάσης προθέρμανσης, ο φούρνος επιλέγει αυτόματα τη συμβατική λειτουργία . Σε αυτό το σημείο μπορείτε να τοποθετήσετε το φαγητό στο φούρνο για ψήσιμο.
4. Εάν επιθυμείτε να ρυθμίσετε διαφορετική λειτουργία ψησίματος, περιστρέψτε το κουμπί λειτουργιών και επιλέξτε τη λειτουργία που θέλετε.



## ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για το ψήσιμο φαγητού για ορισμένη διάρκεια, από το ελάχιστο 1 λεπτού έως το μέγιστο χρόνο που επιτρέπεται για την επιλεγμένη λειτουργία. Στη συνέχεια, ο φούρνος σβήνει αυτόματα.



1. Αφού επιβεβαιωθεί η θερμοκρασία, αναβοσβήνει το σύμβολο .
2. Στρίψτε το κουμπί ρύθμισης για να εμφανίσετε τη διάρκεια ψησίματος που θέλετε.
3. Για να επιβεβαιώσετε το χρόνο μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί .


## ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ/ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗΣ ΕΝΑΡΞΗΣ

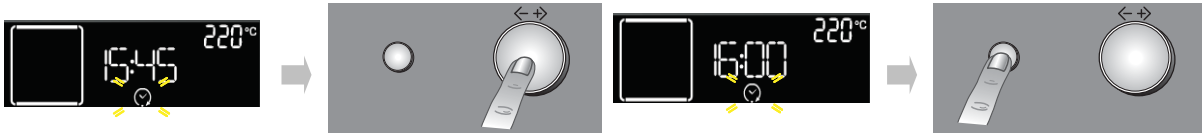
**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Η ρύθμιση καθυστερημένης έναρξης δεν διατίθεται για τις ακόλουθες λειτουργίες: ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ, ΨΩΜΙ/ΠΙΤΣΑ.

**ΣΗΜ.:** Σε αυτή τη ρύθμιση η επιλεγμένη θερμοκρασία επιτυγχάνεται σταδιακά, με αποτέλεσμα η διάρκεια ψησίματος να είναι λίγο μεγαλύτερη από αυτή που δηλώνεται στον πίνακα ψησίματος.


**ΣΗΜ.:** Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης δεν είναι διαθέσιμη για τις λειτουργίες Grill και Turbo Grill.

Μπορείτε να ρυθμίσετε την ώρα τέλους ψησίματος καθυστερώντας την έναρξη ψησίματος μέχρι το πολύ 23 ώρες και 59 λεπτά. Αυτό μπορεί να γίνει μόνο αφού οριστεί η διάρκεια ψησίματος.

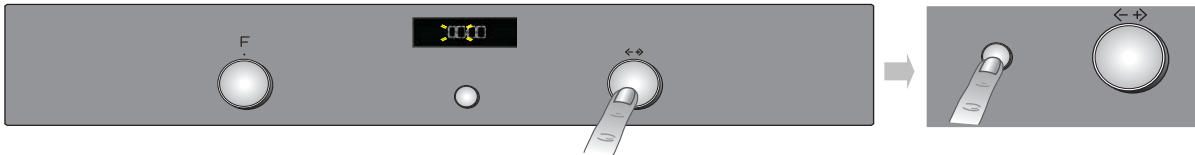
Μετά τη ρύθμιση της διάρκειας ψησίματος, στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα τέλους ψησίματος (για παράδειγμα 15:45) και αναβοσβήνει το σύμβολο .





Για να καθυστερήσετε την ώρα τέλους ψησίματος, και συνεπώς και την ώρα έναρξης ψησίματος, κάντε τα εξής:

1. Στρίψτε το κουμπί αναζήτησης για να εμφανίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το ψήσιμο (για παράδειγμα 16:00).
2. Πατήστε το κουμπί  για να επιβεβαιώσετε την επιλεγμένη τιμή: Αναβοσβήνουν οι δύο κουκκίδες της ώρας τέλους ψησίματος, υποδεικνύοντας ότι η ρύθμιση έχει γίνει σωστά.
3. Ο φούρνος θα καθυστερήσει αυτόματα την έναρξη του ψησίματος για να ολοκληρωθεί το ψήσιμο την καθορισμένη ώρα.


## ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ



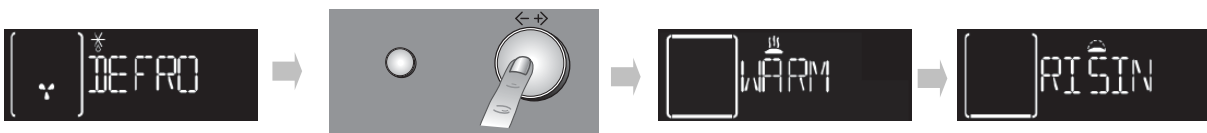
Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν ο φούρνος είναι σβηστός. Είναι χρήσιμη για παράδειγμα για την παρακολούθηση της διάρκειας ψησίματος των ζυμαρικών. Ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να ρυθμιστεί είναι 23 ώρες και 59 λεπτά.



1. Όταν το κουμπί λειτουργιών βρίσκεται στο μηδέν, στρίψτε το κουμπί αναζήτησης για να εμφανίσετε την ώρα που θέλετε.
2. Πατήστε το κουμπί  για να ξεκινήσετε την αντίστροφη μέτρηση. Αφού παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «ΤΕΛΟΣ» και παράγεται ένα ηχητικό σήμα. Για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα, πατήστε το κουμπί  (στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα).

## ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΙΔΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Στρίψτε το κουμπί "Λειτουργίες" στο σύμβολο  για να αποκτήσετε πρόσβαση σε ένα υπομενού που περιλαμβάνει τις ειδικές λειτουργίες.

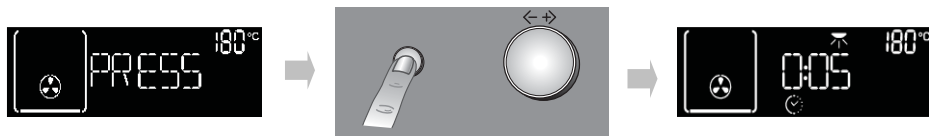
Για να κάνετε αναζήτηση, να επιλέξετε και να εκκινήσετε μία από αυτές τις λειτουργίες, κάντε τα εξής:



1. Στρίψτε το κουμπί λειτουργιών στο σύμβολο : Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «ΑΠΟΨΥΞΗ» μαζί με το αντίστοιχο σύμβολο της λειτουργίας.
2. Στρίψτε το κουμπί "Αναζήτηση" για να μετακινηθείτε στη λίστα λειτουργιών: ΑΠΟΨΥΞΗ, ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟ, ΦΟΥΣΚΩΜΑ, ECO ΜΕ ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟ ΑΕΡΑ.
3. Πατήστε το κουμπί  για επιβεβαίωση.


## **ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ**

Στο τέλος του ψησίματος, για ορισμένες λειτουργίες, στην οθόνη υποδεικνύεται η δυνατότητα επιπλέον ροδοκοκκίνισματος. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν έχει οριστεί η διάρκεια ψησίματος.




Στο τέλος του ψησίματος, στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα: «ΠΙΕΣΤΕ ✓ ΓΙΑ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ». Πατήστε το κουμπί (3), για να ξεκινήσει ο φούρνος έναν κύκλο ροδοκοκκίνισματος 5 λεπτών. Αυτή η λειτουργία μπορεί να επιλεγεί διαδοχικά το πολύ δύο φορές.

## **ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΨΩΜΙ/ΠΙΤΣΑ**

Περιστρέψτε το διακόπτη λειτουργιών στο σύμβολο  για να αποκτήσετε πρόσβαση σε ένα υπομενού που περιέχει δύο αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος για «ψωμί» και «πίτσα».


### **Bread (Ψωμί)**




1. Στρίψτε το κουμπί λειτουργιών στο σύμβολο : στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "ΨΩΜΙ" και "ΑΥΤΟ".
2. Πατήστε (3) για να επιλέξετε τη λειτουργία.
3. Στρίψτε το κουμπί "Αναζήτηση" για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη θερμοκρασία (μεταξύ 180°C και 220°C) και επιβεβαιώστε την με το κουμπί (3).
4. Στρίψτε το κουμπί αναζήτησης για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη διάρκεια ψησίματος και πατήστε το (3) για να αρχίσετε το ψήσιμο.

### **Pizza (Πίτσα)**



1. Στρίψτε το κουμπί λειτουργιών στο σύμβολο : Στην οθόνη εμφανίζεται «ΨΩΜΙ». Για να επιλέξετε τη λειτουργία «ΠΙΤΣΑ», συνεχίστε ως εξής:
2. Στρίψτε το κουμπί αναζήτησης. Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη «ΠΙΤΣΑ».
3. Πατήστε (3) για να επιλέξετε τη λειτουργία.
4. Στρίψτε το κουμπί αναζήτησης για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη θερμοκρασία (μεταξύ 220°C και 250°C) και επιβεβαιώστε την με το κουμπί (3).
5. Στρίψτε το κουμπί αναζήτησης για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη διάρκεια ψησίματος και πατήστε το (3) για να αρχίσετε το ψήσιμο.

## **ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ**

Περιστρέψτε το διακόπτη λειτουργιών στο σύμβολο  για να αποκτήσετε πρόσβαση σε ένα υπομενού που περιέχει πέντε ρυθμίσεις οθόνης που μπορείτε να αλλάξετε.

### **Γλώσσα**

1. Στρίψτε το κουμπί αναζήτησης για να εμφανίσετε την ένδειξη "Γλώσσα".
2. Πατήστε το (3) για να αποκτήσετε πρόσβαση στη ρύθμιση.
3. Στρίψτε το κουμπί αναζήτησης μέχρι να εμφανιστεί η γλώσσα που θέλετε και στη συνέχεια πατήστε το κουμπί επιβεβαίωσης (3).

### **Ρολόι**

Στρίψτε το κουμπί "Αναζήτηση" για να εμφανίσετε την ένδειξη "Ρολόι". Για να αλλάξετε την ώρα της ημέρας, ανατρέξτε στην προηγούμενη παράγραφο (ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ).



## Οικονομικό

Με επιλεγμένη τη λειτουργία ECO (ON), η οθόνη μειώνει τη φωτεινότητα, εμφανίζοντας το ρολόι όταν ο φούρνος βρίσκεται στη θέση αναμονής από 3 λεπτά. Για να δείτε τις πληροφορίες στην οθόνη, απλώς πατήστε κάποιο κουμπί ή περιστρέψτε το διακόπτη.

1. Στρίψτε το κουμπί αναζήτησης για να εμφανίσετε την ένδειξη "Οικονομία".
2. Πατήστε **3** για να αποκτήσετε πρόσβαση στη ρύθμιση (Ενεργό/Ανενεργό).
3. Στρίψτε το κουμπί αναζήτησης για να επιλέξετε τη ρύθμιση που θέλετε και επιβεβαιώστε με το κουμπί **3**.
4. Κατά τη λειτουργία μαγειρέματος, εάν η Οικονομία είναι ενεργοποιημένη, ο λαμπτήρας θα σβήσει μετά από 1 λεπτό μαγειρέματος και θα ανάβει ξανά μετά από κάθε ενέργεια του χρήστη.

## Ακουστική σήμανση

Για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα, κάντε τα εξής:

1. Περιστρέψτε το κουμπί αναζήτησης για να εμφανίσετε την ένδειξη «ΗΧΟΣ».
2. Πατήστε **3** για να αποκτήσετε πρόσβαση στη ρύθμιση (Ενεργό/Ανενεργό).
3. Στρίψτε το κουμπί αναζήτησης για να επιλέξετε τη ρύθμιση που θέλετε και επιβεβαιώστε με το κουμπί **3**.

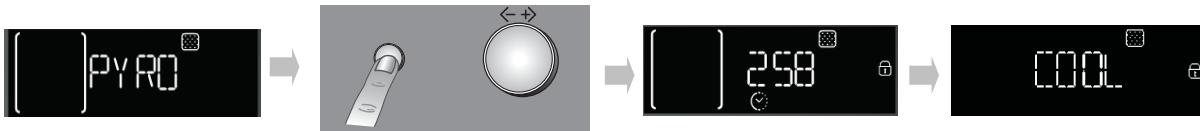
## Φωτεινότητα

Για να αλλάξετε τη φωτεινότητα της οθόνης, κάντε τα εξής:


1. Περιστρέψτε το κουμπί αναζήτησης για να εμφανίσετε την ένδειξη «ΦΩΤΕΙΝΟΤΗΤΑ».
2. Πατήστε το κουμπί **3**: Στην οθόνη εμφανίζεται ο αριθμός 1.
3. Στρίψτε το κουμπί αναζήτησης για να αυξήσετε ή να μειώσετε τη φωτεινότητα και επιβεβαιώστε με το κουμπί **3**.



## ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ



Για την περιγραφή της λειτουργίας αυτής, ανατρέξτε στην ενότητα ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ και στον πίνακα λειτουργιών στη σελ.14.


















Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού του φούρνου (πυρολυτικός καθαρισμός), κάντε τις εξής ενέργειες:

1. Στρίψτε το κουμπί λειτουργιών στο σύμβολο : Στην οθόνη εμφανίζεται η λέξη PYRO.
2. Πατήστε το κουμπί **3** για επιβεβαίωση της επιλογής και έναρξη του κύκλου καθαρισμού με πυρόλυση. Στρίψτε το κουμπί "Αναζήτηση" για να εμφανίσετε τον καθαρισμό ECO με πυρόλυση: Στην κάτω δεξιά πλευρά της οθόνης εμφανίζεται η λέξη ECO. Πατήστε το κουμπί **3** για να ξεκινήσετε το συντομότερο πρόγραμμα.





















Κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση, η πόρτα του φούρνου κλειδώνεται αυτόματα και το σύμβολο  εμφανίζεται στην οθόνη. Η πόρτα παραμένει κλειδωμένη στο τέλος του κύκλου καθαρισμού: Στην οθόνη εμφανίζεται η λέξη «ΨΥΞΗ», υποδεικνύοντας ότι ακόμη μειώνεται η θερμοκρασία του φούρνου. Όταν η θερμοκρασία του φούρνου φτάσει μια ασφαλή τιμή, το σύμβολο  σβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η λέξη «ΤΕΛΟΣ».

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** εάν η διαδικασία ελέγχου αυτόματου κλειδώματος πόρτας δεν εκτελεστεί σωστά, το σύμβολο  εμφανίζεται στην οθόνη. Αν, όμως, η πόρτα παραμένει κλειστή εξαιτίας ενός σφάλματος στο σύστημα κλειδώματος  και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «ΑΣΦΑΛΙΣΜΕΝΗ ΠΟΡΤΑ». Σε αυτήν την περίπτωση, επικοινωνήστε με το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.

# ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΦΟΥΡΝΟΥ

| ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ/   |  |  |
|--|--|--|
|   | <b>ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ</b>                    | Για να σταματήσετε το μαγείρεμα και να σβήσετε το φούρνο.  |
|    | <b>ΛΑΜΠΑ</b>                             | Για να ανάψετε ή να σβήσετε τον εσωτερικό λαμπτήρα του φούρνου.  |
|    | <b>ΕΙΔΙΚΑ</b>                            | <br><b>DEFROSTING (ΑΠΟΨΥΞΗ)</b><br>Για να επιταχύνετε την απόψυξη των τροφίμων. Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο ράφι. Αφήστε τα τρόφιμα στη συσκευασία τους για να αποφύγετε το στέγνωμα της εξωτερικής επιφάνειάς τους.   |
|  |  | <br><b>ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟ</b><br>Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό που μόλις ψήσατε (π.χ: κρέας, τηγανιτά φαγητά ή φλαν). Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο σάκρας. Η λειτουργία δεν θα ενεργοποιηθεί εάν η θερμοκρασία στο φούρνο είναι υψηλότερη από 65 °C.  |
|  |  | <br><b>ΦΟΥΣΚΩΜΑ</b><br>Για το ιδανικό φούσκωμα γλυκιάς ή αλμυρής ζύμης. Τοποθετήστε τη ζύμη στο 2η σάκρα. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Για να εξασφαλίσετε την ποιότητα φουσκώματος, μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία αν ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός μετά από έναν κύκλο ψησίματος.  |
|  |  | <br><b>ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ ECO</b><br>Για να ψήσετε κρέας με γέμιση και κομμάτια κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιεί μη συνεχόμενη, χαμηλού βαθμού υποβοήθηση ανεμιστήρα που δεν επιτρέπει το υπερβολικό στέγνωμα του φαγητού. Σε αυτή τη λειτουργία ECO, το φως παραμένει σβηστό στη διάρκεια του ψησίματος και μπορείτε να το ανάψετε πάλι προσωρινά πατώντας το κουμπί επιβεβαίωσης. Για να χρησιμοποιήσετε τον κύκλο ECO, μειώνοντας έτσι την κατανάλωση ενέργειας, η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίγει έως ότου ολοκληρωθεί το ψήσιμο της συνταγής. Συνιστάται η χρήση του 3ου επιπέδου. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. |
|   | <b>ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ</b>                         | Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι. Χρησιμοποιήστε το 3ο ράφι. Για να ψήσετε πίτσα, πίτες και γλυκά με υγρή γέμιση, χρησιμοποιήστε το 1ο ή το 2ο ράφι. Προθερμαίνετε το φούρνο πριν βάλετε το φαγητό.  |
|  | <b>ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΕΡΑ</b>                    | Για να ψήσετε κρέατα και πίτες με υγρή γέμιση (αλμυρές ή γλυκές) σε ένα μόνο ράφι. Χρησιμοποιήστε το 2ο ράφι. Προθερμάνετε το φούρνο πριν από το ψήσιμο.   |
|  | <b>FORCED AIR (ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ)</b> | Για να ψήσετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά για τα οποία απαιτείται η ίδια θερμοκρασία ψησίματος σε δύο επίπεδα σάκρας (π.χ. ψάρια, λαχανικά, κέικ). Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ταυτόχρονο ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς τη μετάδοση οσμών από το ένα στο άλλο. Χρησιμοποιήστε το 2ο ράφι για ψήσιμο σε ένα μόνο ράφι. Για να ψήσετε σε δύο ράφια, χρησιμοποιήστε το 1ο και το 4ο επίπεδο αφού προθερμάνετε το φούρνο.  |
|  | <b>ΓΚΡΙΛ</b>                             | Για να ψήνεται μπριζόλες, σουβλάκια και λουκάνικα στο γκριλ. Για να μαγειρεύετε λαχανικά ογκρατέν και να φρυγανίζετε ψωμί. Τοποθετήστε το φαγητό στο 4ο ή 5ο ράφι. Όταν ψήνεται κρέατα στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί για λίπη για να συλλέξετε τους χυμούς του ψησίματος. Τοποθετήστε το φαγητό στο 3ο ή 4ο ράφι, προσθέτοντας περίπου μισό λίτρο νερού. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Κατά το μαγείρεμα, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή.   |
|  | <b>TURBO GRILL</b>                       | Για να ψήσετε στο γκριλ μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροσμπίφ, κοτόπουλα). Τοποθετήστε το φαγητό στα μεσαία ράφια. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί για λίπη για να συλλέξετε τους χυμούς του ψησίματος. Τοποθετήστε το στο 1ο/2ο επίπεδο σάκρας προσθέτοντας περίπου μισό λίτρο νερού. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Κατά το μαγείρεμα, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή. Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη σούβλα, εάν παρέχεται.   |
|  | <b>ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ</b>                         | Για τη ρύθμιση των ενδείξεων (γλώσσα, ώρα, φωτεινότητα, ένταση ηχητικού σήματος, λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας).  |
|  | <b>ΨΩΜΙ/ΠΙΤΣΑ</b>                        | Για να ψήσετε διαφορετικούς τύπους και μεγέθη πίτσας και ψωμιού. Αυτή η λειτουργία περιλαμβάνει δύο προγράμματα με προκαθορισμένες ρυθμίσεις. Απλώς υποδείξτε τις απαιτούμενες τιμές (θερμοκρασία και χρόνο) και ο φούρνος διαχειρίζεται τον κύκλο ψησίματος αυτόματα. Τοποθετήστε τη ζύμη στη 2η σάκρα αφού προθερμάνετε το φούρνο.   |
|  | <b>ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ</b>      | Η λειτουργία αυτή καίει τα λίπη που συσσωρεύονται στο εσωτερικό του φούρνου κατά το ψήσιμο με έναν κύκλο εξαιρετικά υψηλής θερμοκρασίας. Υπάρχουν διαθέσιμοι δύο κύκλοι αυτόματου καθαρισμού: ένας πλήρης κύκλος (PYRO) και ένας πιο σύντομος κύκλος (ECO). Ο πλήρης κύκλος χρησιμοποιείται καλύτερα μόνο στην περίπτωση πολύ βρόμικων φούρνων, ενώ ο σύντομος κύκλος θα πρέπει να χρησιμοποιείται σε τακτά χρονικά διαστήματα.  |
|  | <b>ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ</b>               | Για γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.   |

# ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

| Συνταγή   | Λειτουργία  | Προθέρμανση | Ράφι (από κάτω) | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Αξεσουάρ   |
|---|---|-------------|-----------------|------------------|---------------|--|
| Κέικ που φουσκώνουν                             |            | Ναι         | 2               | 160-180          | 30-90         | Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα  |
|   |            | Ναι         | 1 - 3           | 160-180          | 30-90         | Ράφι 3: Φόρμα κέικ επάνω σε σχάρα<br>Ράφι 1: Φόρμα κέικ επάνω σε σχάρα                     |
| Πίτες με γέμιση (τσιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα) |            | Ναι         | 2               | 160-200          | 30-85         | Βαθύ ταψί / Λαμαρίνα ή φόρμα κέικ επάνω σε σχάρα   |
|   |            | Ναι         | 1 - 3           | 160-200          | 35-90         | Ράφι 3: Φόρμα κέικ επάνω σε σχάρα<br>Ράφι 1: Φόρμα κέικ επάνω σε σχάρα                     |
| Μπισκότα/πίτες                                  |            | Ναι         | 2               | 170-180          | 15-45         | Ταψί για λίπη/ταψί ζαχαροπλαστικής   |
|   |            | Ναι         | 1 - 3           | 160-170          | 20-45         | Ράφι 3: Σχάρα<br>Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής                              |
| Σουδάκια  |            | Ναι         | 2               | 180-200          | 30-40         | Ταψί για λίπη/ταψί ζαχαροπλαστικής   |
|   |            | Ναι         | 1 - 3           | 180-190          | 35-45         | Ράφι 3: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα<br>Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής |
| Μαρέγκα   |            | Ναι         | 2               | 90               | 110-150       | Ταψί για λίπη/ταψί ζαχαροπλαστικής   |
|   |           | Ναι         | 1 - 3           | 90               | 130-150       | Ράφι 3: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα<br>Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής |
| Ψωμί / Πίτσα / Φοκάτσια                         |          | Ναι         | 2               | 190-250          | 15-50         | Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής   |
|   |          | Ναι         | 1 - 3           | 190-250          | 25-50         | Ράφι 3: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα<br>Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής |
| Ψωμί  |  (Ψωμί)  | Ναι         | 2               | 180-220          | 30-50         | Ταψί για λίπη / λαμαρίνα ή σχάρα   |
| Πίτσα   |  (Πίτσα) | Ναι         | 2               | 220-250          | 15-30         | Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής   |
| Κατεψυγμένη πίτσα                               |          | Ναι         | 2               | 250              | 10-15         | Ράφι 2: Ταψί / δίσκος ή σχάρα  |
|   |          | Ναι         | 1 - 3           | 250              | 10-20         | Ράφι 3: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα<br>Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής |
| Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικ)                  |          | Ναι         | 2               | 180-190          | 35-45         | Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα  |
|   |          | Ναι         | 2 - 3           | 180-190          | 45-60         | Ράφι 3: Φόρμα κέικ επάνω σε σχάρα<br>Ράφι 2: Φόρμα κέικ επάνω σε σχάρα                     |
| Βολ-ο-βαν / Σφολιάτες                           |          | Ναι         | 2               | 190-200          | 20-30         | Ταψί για λίπη/ταψί ζαχαροπλαστικής   |
|   |          | Ναι         | 1 - 3           | 180-190          | 20-40         | Ράφι 3: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα<br>Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής |

| Συνταγή   | Λειτουργία | Προθέρμανση | Ράφι (από κάτω) | Θερμοκρασία (°C)   | Χρόνος (λεπ.) | Αξεσουάρ   |
|---|------------|-------------|-----------------|--------------------|---------------|--|
| Λαζάνια / ζυμαρικά στο φούρνο / κανελόνια / φλαν                |            | Ναι         | 2               | 190-200            | 45-65         | Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα   |
| Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 κιλό                        |            | Ναι         | 2               | 190-200            | 70-100        | Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα   |
| Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 κιλό                              |            | Ναι         | 2               | 200-230            | 50-100        | Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα   |
| Γαλοπούλα / Χήνα 3 κιλά   |            | Ναι         | 1/2             | 190-200            | 80-130        | Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα   |
| Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)               |            | Ναι         | 2               | 180-200            | 40-60         | Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα   |
| Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)            |            | Ναι         | 2               | 180-200            | 50-60         | Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα   |
| Φρυγανισμένο ψωμί (Toast)                                       |            | -           | 4               | 3 (υψηλή)          | 2-5           | Σχάρα  |
| Ψάρι φιλέτο / μπιριζόλες  |            | -           | 4               | 2 (μεσαία)         | 20-35         | Ράφι 4: Σχάρα (γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος)<br>Ράφι 3: Ταψί για λίπη με νερό               |
| Λουκάνικα / σουβλάκια-κεμπάπ / παϊδάκια / μπιφτέκια χάμπουργκερ |            | -           | 4               | 2-3 (μεσαία-υψηλά) | 15-40         | Ράφι 4: Σχάρα (γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος)<br>Ράφι 3: Ταψί για λίπη με νερό               |
| Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 κιλά                                       |            | -           | 2               | 2 (μεσαία)         | 50-65         | Ράφι 2: Σχάρα (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος)<br>Ράφι 1: Ταψί για λίπη με νερό          |
|   |            |             |                 | 3 (υψηλή)          | 60-80         | Ράφι 2: σουβλα<br>Ράφι 1: Ταψί για λίπη με νερό  |
| Ροζμπίφ ωμό 1 κιλό  |            | -           | 2               | 2 (μεσαία)         | 35-45         | Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος αν απαιτείται)        |
| Μπούτι αρνίσιο/Κότσι  |            | -           | 2               | 2 (μεσαία)         | 60-90         | Ταψί ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος αν απαιτείται) |
| Πατάτες φούρνου   |            | -           | 2               | 2 (μεσαία)         | 45-55         | Ταψί / δίσκος (εάν απαιτείται, γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος)                           |
| Λαχανικά ογκρατέν   |            | -           | 2               | 3 (υψηλή)          | 10-15         | Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα   |
| Λαζάνια και κρέας   |            | Ναι         | 1 - 3           | 200                | 50-100*       | Ράφι 3: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα   |
|   |            |             |                 |                    |               | Ράφι 1: Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα   |
| Κρέας και πατάτες   |            | Ναι         | 1 - 3           | 200                | 45-100*       | Ράφι 3: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα   |
|   |            |             |                 |                    |               | Ράφι 1: Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα   |
| Ψάρι και λαχανικά   |            | Ναι         | 1 - 3           | 180                | 30-50*        | Ράφι 3: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα   |
|   |            |             |                 |                    |               | Ράφι 1: Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα   |
| Γεμιστά ψητά  |            | -           | 3               | 200                | 80-120*       | Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα   |
| Κομμάτια κρέατος (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί)                     |            | -           | 3               | 200                | 50-100*       | Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα   |

\* Ο χρόνος μαγειρέματος είναι κατά προσέγγιση. Μπορείτε να αφαιρείτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

**ΔΟΚΙΜΑΣΜΕΝΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ (σύμφωνα με τα πρότυπα IEC 60350-1:2011-12 και DIN 3360-12:07:07)**

| Συνταγή                            | Λειτουργία | Προθέρμανση | Ράφι (από κάτω) | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Αξεσουάρ και σημειώσεις  |
|------------------------------------|------------|-------------|-----------------|------------------|---------------|--|
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b> |            |             |                 |                  |               |  |
| Κουλουράκια βουτύρου (Shortbread)  |            | Ναι         | 2               | 170              | 15-25         | Ταψί για λίπη/ταψί ζαχαροπλαστικής   |
|                                    |            | Ναι         | 1-3             | 150              | 30-45         | Ράφι 3: Ταψί ζαχαροπλαστικής<br>Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής                               |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b> |            |             |                 |                  |               |  |
| Μικρά κέικ (Small cakes)           |            | Ναι         | 3               | 170              | 20-30         | Ταψί για λίπη/ταψί ζαχαροπλαστικής   |
|                                    |            | Ναι         | 1-3             | 160              | 25-35         | Ράφι 3: Ταψί ζαχαροπλαστικής<br>Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής                               |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b> |            |             |                 |                  |               |  |
| Αφράτο παντεσπάνι χωρίς λίπη       |            | Ναι         | 2               | 170              | 30-40         | Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα  |
|                                    |            | Ναι         | 1-3             | 160              | 35-45         | Ράφι 3: Φόρμα κέικ επάνω σε σχάρα<br>Ράφι 1: Φόρμα κέικ επάνω σε σχάρα                                     |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b> |            |             |                 |                  |               |  |
| 2 Μηλόπιτες                        |            | Ναι         | 2               | 185              | 70-90         | Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα  |
|                                    |            | Ναι         | 1-3             | 175              | 70-90         | Ράφι 3: Φόρμα κέικ επάνω σε σχάρα<br>Ράφι 1: Φόρμα κέικ επάνω σε σχάρα                                     |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>   |            |             |                 |                  |               |  |
| Φρυγανισμένο ψωμί*                 |            | -           | 4               | 3 (υψηλή)        | 3-5           | Σχάρα  |
| <b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>   |            |             |                 |                  |               |  |
| Μπιφτέκια*                         |            | -           | 4               | 3 (υψηλή)        | 30-40         | Ράφι 4: Σχάρα (γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος)<br>Ράφι 3: Ταψί για λίπη με νερό |
|                                    |            |             |                 |                  |               |  |
| <b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>    |            |             |                 |                  |               |  |
| Μηλόπιτα, γλυκό με ζύμη            |            | Ναι         | 2               | 180              | 30-40         | Ταψί για λίπη/ταψί ζαχαροπλαστικής   |
|                                    |            | Ναι         | 1-3             | 160              | 55-65         | Ράφι 3: Ταψί ζαχαροπλαστικής<br>Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής                               |
| <b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>        |            |             |                 |                  |               |  |
| Ψητό χοιρινό                       |            | -           | 2               | 190              | 150-170       | Ράφι 2: Ταψί για λίπη με νερό  |
| <b>DIN 3360-12:07 παράρτημα C</b>  |            |             |                 |                  |               |  |
| Λεπτό κέικ                         |            | Ναι         | 2               | 170              | 35-45         | Ταψί για λίπη/ταψί ζαχαροπλαστικής   |
|                                    |            | Ναι         | 1-3             | 170              | 40-50         | Ράφι 3: Ταψί ζαχαροπλαστικής<br>Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής                               |

\*\* Ο πίνακας ψησίματος δίνει πληροφορίες για την ιδανική λειτουργία και θερμοκρασία για να διασφαλίσετε τα καλύτερα αποτελέσματα με όλες τις συνταγές. Αν θέλετε να ψήσετε μόνο σε μια σχάρα χρησιμοποιώντας τη λειτουργία αέρα, τοποθετήστε το φαγητό στη δεύτερη σχάρα και επιλέξτε την κατάλληλη θερμοκρασία για τη λειτουργία "ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ" σε περισσότερες από μία σχάρες.

**Οι ενδείξεις που δίνονται στον πίνακα δεν λαμβάνουν υπόψη τη χρήση των συρόμενων οδηγών. Κάντε τις δοκιμές χωρίς τους συρόμενους οδηγούς.**

\* Όταν ψήνετε φαγητό στη σχάρα, αφήνετε 3-4 cm στη μπροστινή πλευρά για να διευκολύνεται η αφαίρεση από το φούρνο.

### **Τάξη ενεργειακής απόδοσης (σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1:2013-07)**

Για να κάνετε τη δοκιμή, χρησιμοποιήστε τον ειδικό πίνακα.

## **ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ**

### **Τρόπος ανάγνωσης του πίνακα μαγειρέματος**

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

### **Ταυτόχρονο μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών**

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

### **Γλυκά**

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

### **Κρέας**

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

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

### **Σούβλα (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)**

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

### **Πίτσα**

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

### **Λειτουργία φουσκώματος**

Είναι πάντα προτιμότερο να καλύπτετε τη ζύμη με ένα υγρό πανί πριν τη βάλετε στο φούρνο. Κατά αυτόν τον τρόπο, μειώνεται ο χρόνος φουσκώματος της ζύμης στο ένα τρίτο περίπου συγκριτικά με το φούσκωμα σε θερμοκρασία δωματίου (20-25 °C). Ο χρόνος φουσκώματος για ζύμη για πίτσα βάρους 1 κιλού είναι περίπου μία ώρα.









