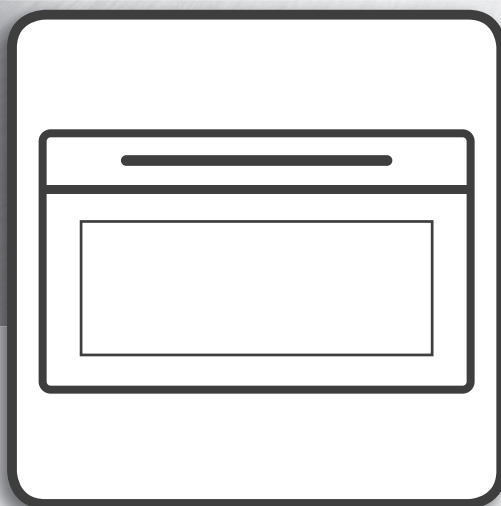


**Whirlpool**



**Health & Safety, Use & Care and Installation** guide

**Istruzioni per l'uso**

**Guía de salud y seguridad, uso y cuidado y de instalación**

**Guias de saúde e segurança, de utilização e manutenção e  
instalação**

**Ghid privind sănătatea și siguranța, utilizarea și întreține-  
rea, precum și instalarea**



[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



---

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old 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 use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

⚠ Never leave the appliance unattended during food drying. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

⚠ Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door.

## IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

---

### PERMITTED USE

⚠ CAUTION: The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

### INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest Aftersales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock.

During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and remove all wood chips and sawdust.

Do not remove the appliance from its polystyrene foam base until the time of installation.

⚠ After installation, the bottom of the appliance must no longer be accessible - risk of burn.

⚠ Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.

⚠ If the appliance is installed under the worktop, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven - risk of burns.

### ELECTRICAL WARNINGS

⚠ The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot.

Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

⚠ If the power cable needs to be replaced, contact an authorized service center.

### CLEANING AND MAINTENANCE


⚠ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.

⚠ Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ Make sure the appliance has cooled down before cleaning or performing maintenance. - risk of burns.

⚠ **WARNING:** Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electric shock.

### DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS


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

### DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.

For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. 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 negative consequences for the environment and human health.

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 preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe.

Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better.

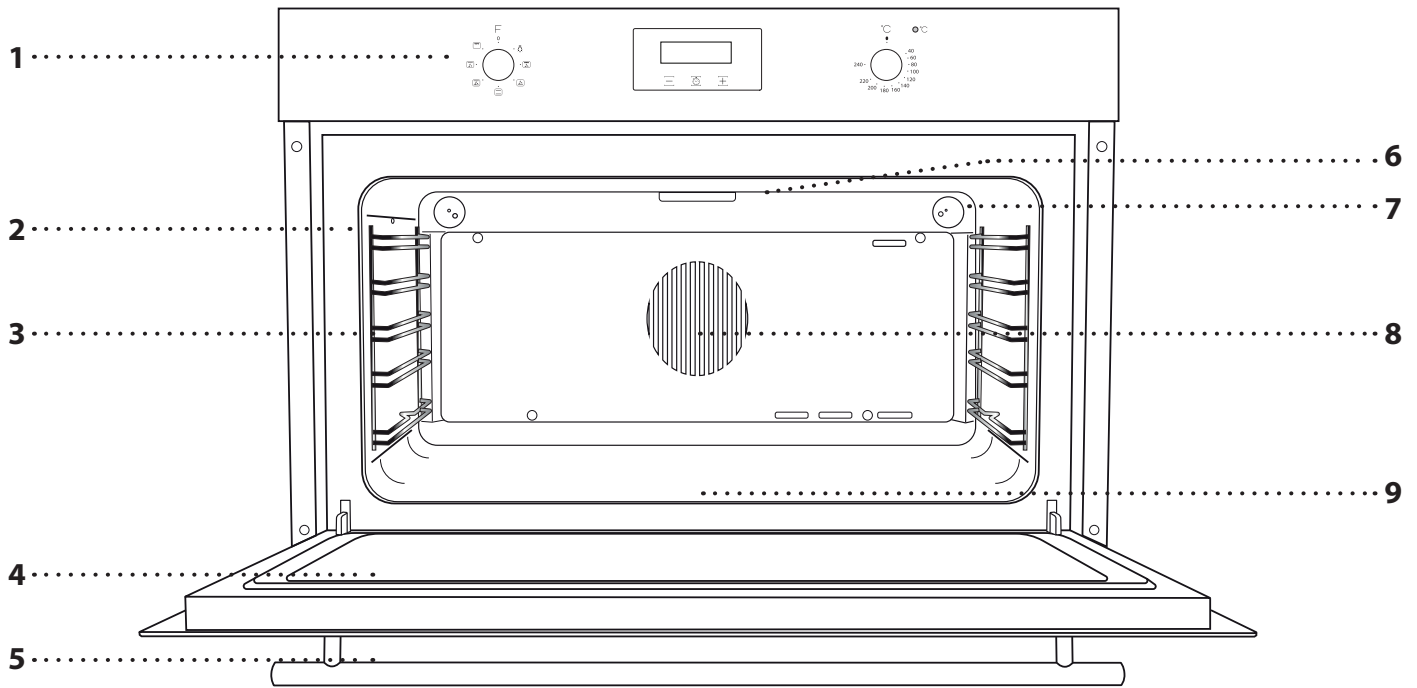
Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

### DECLARATIONS OF CONFORMITY

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 65/2014 in compliance with the European standard EN 60350-1.

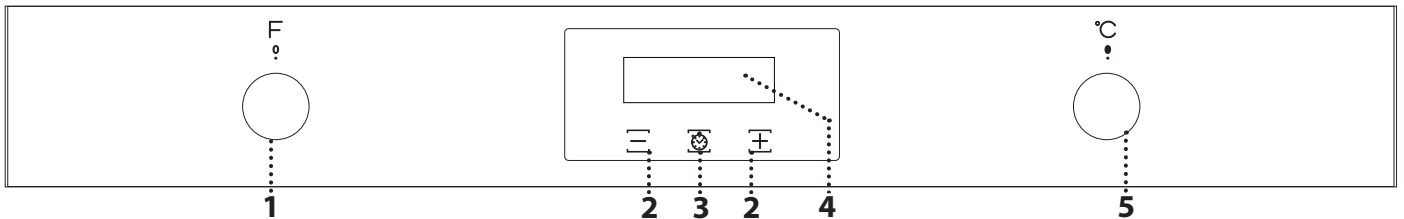
**This product contains a light source of energy efficiency class G.**

# PRODUCT DESCRIPTION



1. Control Panel
2. Shelf guides  
(the level is indicated on the front of the oven)
3. Turnspit insert point
4. Oven Door
5. Handle
6. Upper heating element/grill
7. Lamp
8. Fan and circular heating element
9. Lower heating element  
(not visible)

# CONTROL PANEL DESCRIPTION



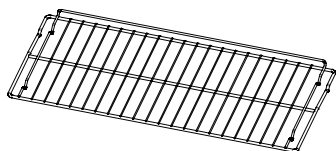
- 1. SELECTION KNOB**  
For switching the oven on by selecting a function.  
Turn to the **0** position to switch the oven off.
- 2. + / - BUTTON**  
To decrease or increase the value shown on the display.
- 3. TIME BUTTON**  
For selecting the various settings: duration, cooking end time, timer.

- 4. DISPLAY**
- 5. THERMOSTAT KNOB**  
Turn to select the desired temperature.

Please note: The knobs are push activated.  
Press down on the centre of the knob to release it from its seating.

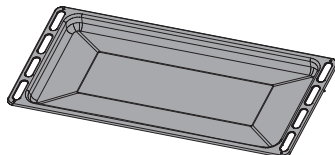
# ACCESSORIES

## WIRE SHELF



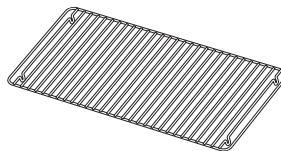
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

## DRIP TRAY



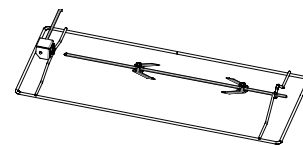
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

## WIRE TRAY



To be placed inside the drip tray, creating a useful set for grilling meat, fish or vegetables.

## TURNSPIT



For grilling poultry and roasts.

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

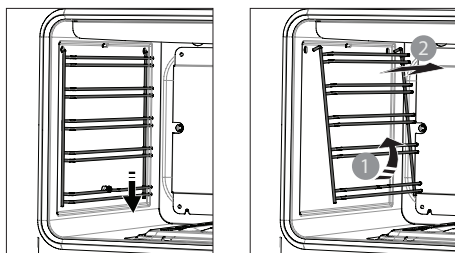
## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

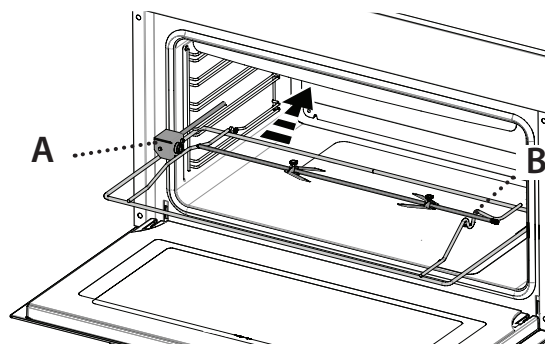
## REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, take strongly and pull out the bottom part of the guide by lowering them down. Then gently pull the upper part out of their seating.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating, second lower in place near to the lower seating and then push the bottom part to fit them to the cavity.



## USING THE TURNSPIT

Some ovens may be equipped with an electric motor, spit and skewers for roasting poultry or meat. Skewer the meat and secure it in place using the two forks. Put turnspit rod into the drive unit (A) and the groove into the bend (B). Slide the shelf into the oven runners ensuring that the rod slots into hole. The turnspit shelf must always be fitted in the middle of the oven (second position from bottom).



Place the tray to collect the cooking juices: Position it on the bottom level, adding some drinking water.

To operate the turnspit, select the "Turbogrill function". At the end of cooking take the turnspit out of the oven only by using its handle and oven gloves.

# FUNCTIONS

## LIGHT AND FAN

For switching on the light in the compartment. The fan is useful to speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.

## TURBOGRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

Recipe	Preheat	Temp	Time	Accessories
Grilled Chicken	✓	220	25 - 35 *	4, 3
Grilled Fish	✓	220	35 - 40 *	4, 3

\* Turn food halfway through cooking.

## BOTTOM + FAN

To finish cooking food with a very liquid consistency and to obtain crisp, golden bases. Also useful for thickening sauces.

## CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

Recipe	Preheat	Temp	Time	Accessories
Cake	✓	180	70	2
Small Cake	✓	180	40	2
Pie	✓	200	70	2
Cookie	✓	175	20	2
Apple Pie	✓	180 - 190	150	1
Sponge cake	✓	175	45 - 50	2
Pizza	✓	190	25	2
Lasagne	✓	180 - 200	50 - 60	2
Meringues	✓	100	60	2

## CONVECTION BAKE

For cooking meat, filled pies (cheesecake, strudel, fruit pies) and stuffed vegetables on one level only. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly.

Recipe	Preheat	Temp	Time	Accessories
Pastries	✓	180 - 200	20 - 25	2

# FIRST TIME USE

## 1. SETTING THE TIME AND THE TONE

You will need to set the time of the day when you switch on the appliance for the first time: AUTO and "0.00" flash on the display.

## FAN

With this type of cooking, a fan distributes the hot air evenly around the oven. The cooking process is faster than the conventional method. Ideal for multi-level cooking, where the same dish can be cooked simultaneously on up to 3 racks.

## GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

Recipe	Preheat	Temp	Time	Accessories
Calf Steak	✓	Max	30 *	4, 3
Grilled Meatball	✓	Max	40 *	4, 3

\* Turn food halfway through cooking.

## ECO MODE

This mode is intended to save energy.

Ideal for frozen or pre-cooked dishes, and meals in small portions. The preheat time is very short and cooking tends to be slower.

Not recommended for heavy loads such as large portions or large recipe preparations.

### HOW TO READ THE COOKING TABLES

The table lists recipes, if preheating is needed, temperature, cooking time, accessories and level suggested for cooking. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

Accessories showed:

- Wire Shelf
- Cake tin on wire shelf
- Drip tray
- Tray with water
- Cake tin on wire shelf or drip tray



To set the time of day, press the central button for 3 seconds. Set the time of day using the + and - buttons. Wait until a sound confirms you the clock has been set.

Please note: To change the time of the day afterwards for example following lengthy power outages, proceed as described above.

## 2. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

## DAILY USE

### 1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the selection knob to the symbol for the function you require.

### 2. ACTIVATE A FUNCTION

To start the function you have selected, turn the thermostat knob to set the temperature you require. To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the selection knob and the thermostat knob to 0 and ●.

### 3. USING THE ELECTRONIC PROGRAMMER

By pressing the time button it is possible to select various mode to keep or program the cooking time.

#### SETTING THE MINUTE MINDER

This option does not interrupt or activate cooking but allows you to use the display as a timer, both while a function is active and when the oven is off.

To activate the timer, long press the central button: the 🔔 symbol flashes on the display.

Use the + and – buttons to set the desired duration: the countdown begins after a few seconds.

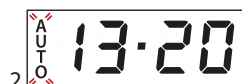
At the end, press any button to deactivate the alarm.



#### SETTING THE DURATION

After selecting and activating the function, in order to stop it automatically, you can set a cooking time.

Long press the central button. Press it again: DUR and AUTO will appear on the display (2). Set the duration using the + and – buttons.



After a few seconds, AUTO remains lit, confirming the setting. When the set cooking time is over, an alarm will sound and the cooking will be stopped.

Press the time button to deactivate the alarm. Return the selection knob and thermostat knob to 0 and ● to switch off the oven.

#### FULLY AUTOMATIC PROGRAM / DELAYED START

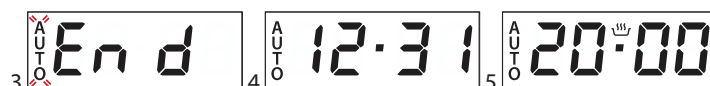
You can delay the start of the function by programming its end time.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 240 °C for about one hour. The oven must be empty during this time. Follow the instructions for setting the function correctly.

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

After setting the duration, press the central button until the display shows END (3).

Press the buttons + and – to select the desired cooking end time. After a few seconds the display shows the symbol 🕒 and AUTO, confirming the setting (4). If you set both the duration and the end time, the function will remain paused until the symbol 🕒 lights up: at that point the oven proceeds automatically with the selected cooking mode (5).



At the end, long press any button to deactivate the alarm. Return the selection knob and thermostat knob to 0 and ● to switch off the oven.

Please note: By only selecting the end time (with no duration setting), the function will immediately start. The cooking will continue up to the required end time.

### OPTIONS

#### ALARM TONE

To set the alarm tone, long press buttons + and – together. To select the desired tone, press buttons + or –, then press the *central button* to confirm.

#### KEY LOCK

The key lock will be active within 30 seconds after the last button pression. The 🔒 icon will appear on display. To deactivate it, long press the *time button*.

### 4. PREHEATING

Once the function has been activated, the LED thermostat will switch on signalling that the preheating process has begun. At the end of this process, the LED thermostat switches off indicating that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

Please note: placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

### COOLING SYSTEM

The cooling fan may switch itself on every so often during cooking in order to reduce energy consumption. Once cooking is complete and the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a certain period of time.

# CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.  
Do not use steam cleaners.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

Wear protective gloves.  
The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

## EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

## INTERIOR SURFACES

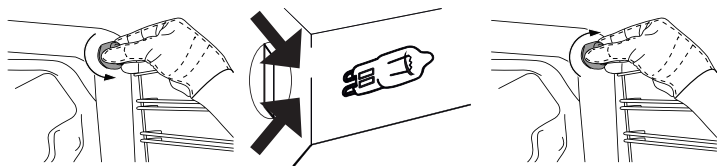
- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

## ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

## REPLACING THE LAMP

- Disconnect the oven from the power supply.
- Unscrew the cover from the lamp, replace the bulb and screw the cover back on the lamp.
- Reconnect the oven to the power supply.



Please note: Only use 25 W/220-240 V type E14, T300°C incandescent bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

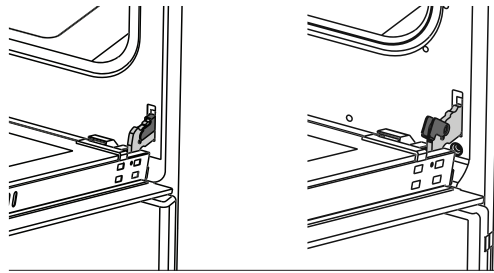
Light bulbs are available from our After-Sales Service.

When using bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the lamp cover has been refitted.

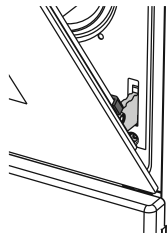
## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.

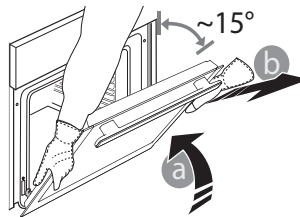
Set the hinge lock to the widest angle. Adjust both hinges connecting oven door to the oven to the same position.



Later, close the opened oven door so that it will be in a position to contact with hinge lock.



Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating.

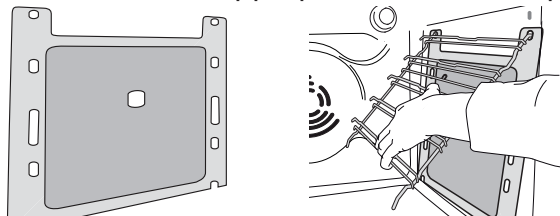


Put the door to one side, resting it on a soft surface. Reversely perform respectively what you did while opening door to reinstall oven door back.

## CLEANING THE CATALYTIC PANELS

(ONLY IN SOME MODELS)



























This oven could be equipped with special catalytic liners that facilitate cleaning of the cooking compartment thanks to their special self-cleaning coating, which is highly porous and able to absorb grease and grime. These panels are fitted to the shelf guides: When repositioning and then refitting the shelf guides, make sure that the hooks at the top are slotted into the appropriate holes in the panels.



To make best use of the catalytic panels' self-cleaning properties, we recommend heating the oven to 200 °C for around one hour using the "Convection Bake" function. The oven must be empty during this time. Then leave the oven to cool down before removing any remaining food residues using a non-abrasive sponge.

Please note: Using corrosive or abrasive cleaning agents, stiff brushes, pan scourers or oven sprays could damage the catalytic surface and compromise its self-cleaning properties. Please contact our After-sales Service if you require replacement panels.

## COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL
Cake		180	70	2 
Small Cake		180	40	2 
Pie		200	70	2 
Pastry		180 - 200	20 - 25	2 
Cookies		175	20	2 
Apple Pie		180 - 190	150	1 
Sponge Cake		175	45 - 50	2 
Meringue		100	60	2 
Pizza		190	25	2 
Lasagne		180 - 200	50 - 60	2 
Grilled Chicken*		220	25 - 35	4
Grilled Fish*		220	35 - 40	4
Calf Steak*		Max.	30	4 
Grilled Meatball*		Max.	40	4 

\* Food must be turned after half of the cooking time.

FUNCTIONS



Static



Static + fan



Grill + fan



Grill

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven will not switch on	Power cut.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply.
	Disconnection from the mains electricity.	Wait at least one minute, then try to switch the oven on again and see if the problem persists.
	Switch-on procedure carried out incorrectly.	Wait at least one minute and then repeat the steps described in the "How to operate the oven" section.

**In the event of problems, turn the adjustment knob back to the 0 position and open the oven door.**

## AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "Troubleshooting".

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.

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).

## NORME DI SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.

Queste istruzioni e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

⚠ Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni. Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni a debita distanza dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. 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.

⚠ **ATTENZIONE:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi scaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

⚠ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti. Se l'apparecchio è predisposto per l'uso di una termosonda, usare solo i tipi di termosonda raccomandati per questo forno, per evitare rischi di incendio.

⚠ Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati, per evitare il rischio di incendi. Sorvegliare continuamente la cottura degli alimenti ricchi di grasso o olio o le cotture con aggiunta di alcolici, perché queste preparazioni comportano un rischio di incendio. Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori. Alla fine della cottura, aprire lo sportello con cautela, lasciando defluire gradualmente

## IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

l'aria o il vapore prima di accedere al vano del forno per evitare possibili rischi di ustioni. Non ostruire le aperture di sfogo dell'aria calda sul lato anteriore del forno, perché in tal caso potrebbe crearsi un rischio di incendio.

⚠ Porre la dovuta attenzione con la porta del forno in posizione abbassata o di apertura, per evitare di urtarla.

### USO CONSENTITO

⚠ **ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore, o attraverso un sistema di comando a distanza separato.

⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri contesti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

⚠ Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti).

⚠ Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

⚠ Non conservare sostanze esplosive oppure infiammabili (ad es. taniche di benzina o bombolette spray) all'interno o in prossimità dell'apparecchio per evitare pericoli d'incendio.

### INSTALLAZIONE

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, le operazioni di movimentazione e installazione dell'apparecchio devono essere eseguite da almeno due persone. Per evitare rischi di taglio, utilizzare guanti protettivi per le operazioni di disimballaggio e installazione.

⚠ Le operazioni di installazione, compresi gli eventuali allacci alla rete idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non espressamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo di installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza più vicino. A installazione completata, conservare il materiale di

imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare potenziali rischi di soffocamento. Per evitare rischi di scosse elettriche, prima di procedere all'installazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Durante l'installazione, accertarsi che l'apparecchio non possa danneggiare il cavo di alimentazione e causare così rischi di scosse elettriche. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

⚠ Eeguire tutte le operazioni di taglio del mobile prima di inserire il forno, avendo cura di rimuovere trucioli o residui di segatura.

Non rimuovere l'apparecchio dalla base di polistirolo fino al momento dell'installazione.

⚠ La parte inferiore dell'apparecchio non deve essere più accessibile dopo l'installazione, per evitare il rischio di ustioni.

⚠ Non installare l'apparecchio dietro un pannello decorativo - possibile rischio di incendio.

⚠ Se l'apparecchio è installato sotto un piano di lavoro, non ostruire lo spazio minimo previsto tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno, perché in tal caso potrebbe crearsi un rischio di incendio.

### AVVERTENZE ELETTRICHE

⚠ La targhetta matricola si trova sul bordo anteriore del forno (visibile a porta aperta).

⚠ Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa in conformità alle norme di cablaggio, mentre il collegamento a terra dell'apparecchio deve essere conforme alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

⚠ Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi.

Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.

⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso

tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.

⚠ Se il cavo di alimentazione deve essere sostituito, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.

### PULIZIA E MANUTENZIONE


⚠ **ATTENZIONE:** Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica; inoltre, non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.

⚠ Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire il vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie con il rischio di rottura del vetro.

⚠ Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato. - Rischio di ustioni.

⚠ **ATTENZIONE:** Spegnerne l'apparecchio prima di sostituire la lampadina, per evitare il rischio di scosse elettriche.

### SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

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


### SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile.

Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia.

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. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

### CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta.

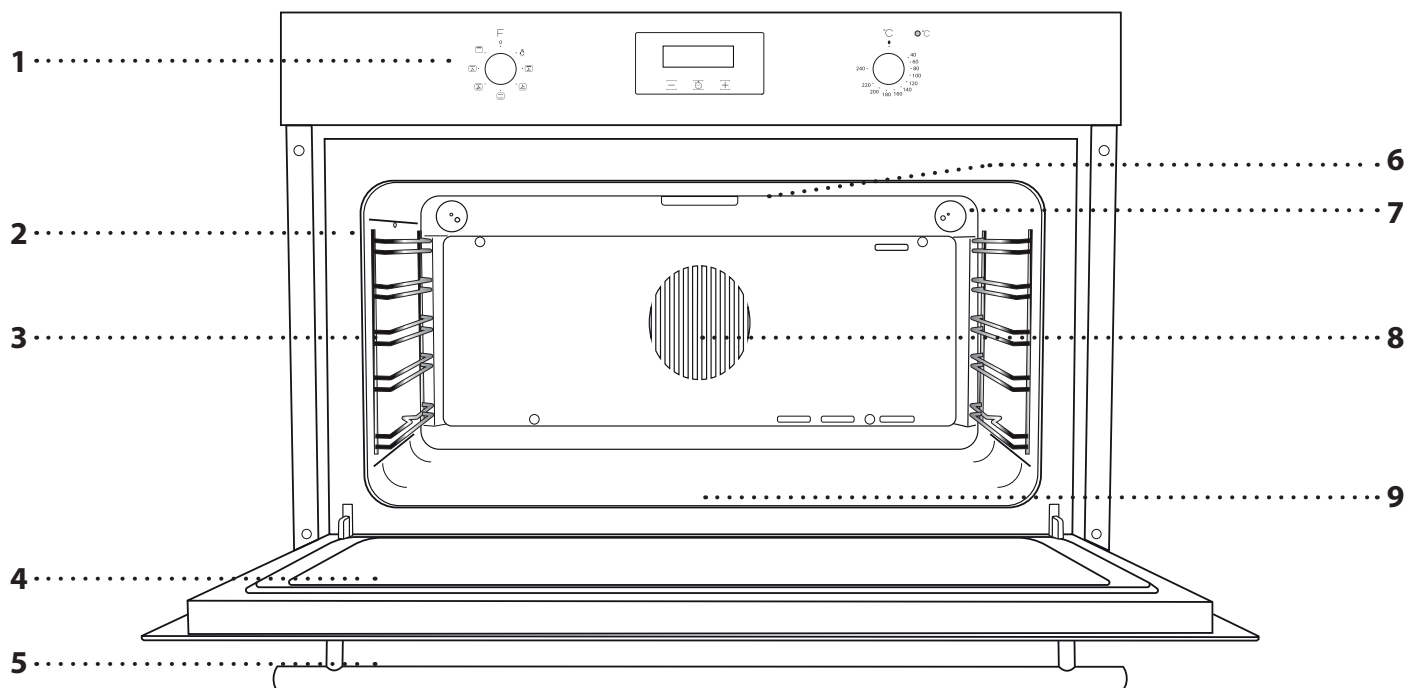
Usare teglie laccate o smaltate in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo più efficiente.

Nel caso di cibi che richiedano tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere anche con l'apparecchio spento.

### DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ

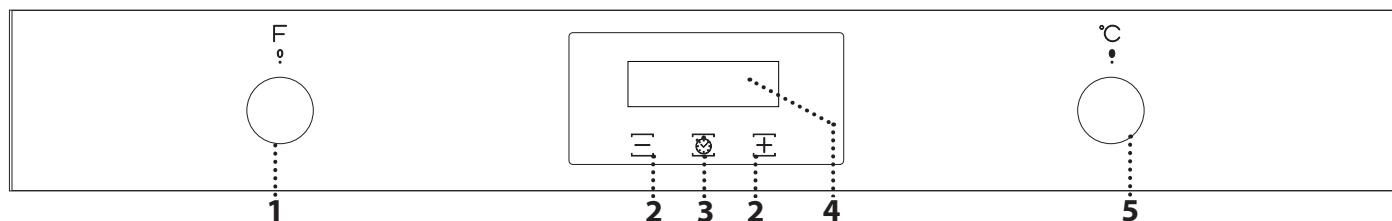
Questo apparecchio soddisfa i requisiti del regolamento europeo 65/2014 in materia di progettazione ecocompatibile in conformità alla norma europea EN 60350-1.

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



- |                                                                               |                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 1. Pannello comandi                                                           | 6. Resistenza superiore / grill           |
| 2. Griglie laterali<br>(il livello è indicato sulla parte frontale del forno) | 7. Luce                                   |
| 3. Punto di inserimento del girarrosto                                        | 8. Ventola e resistenza circolare         |
| 4. Porta del forno                                                            | 9. Resistenza inferiore<br>(non visibile) |
| 5. Maniglia                                                                   |                                           |

## DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



### 1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione.  
Ruotare in posizione **0** per spegnere il forno.

### 2. TASTI + / -

Per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display.

### 3. TASTO DI REGOLAZIONE DEL TEMPO

Per selezionare le impostazioni di: durata, fine cottura, timer.

### 4. DISPLAY

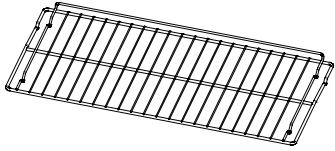
### 5. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata.

Nota: le manopole sono a scomparsa.  
premere al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

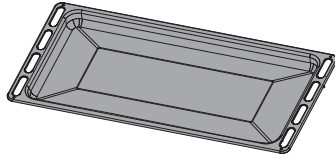
# ACCESSORI

## GRIGLIA



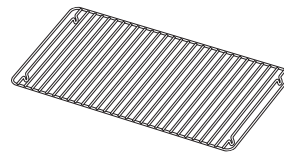
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina.

## LECCARDA



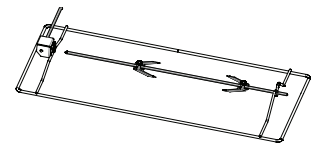
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

## GRIGLIA



Da disporre all'interno della leccarda, come utile appoggio per la cottura alla griglia di carne, pesce o verdure.

## GIRARROSTO



Per la cottura alla griglia di pollame e arrosti.

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato. È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

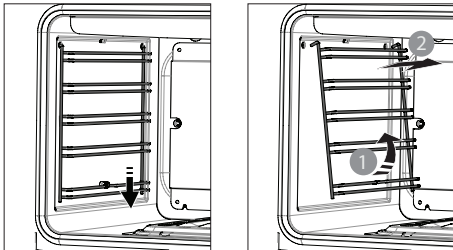
## INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

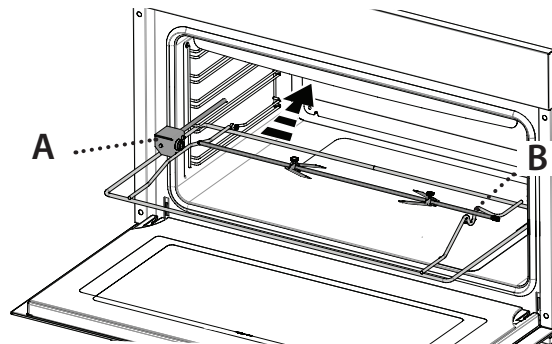
## TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

- Per togliere le griglie laterali, afferrare ed estrarre la parte inferiore della guida abbassandola. Quindi staccare con attenzione la parte superiore dalla sede.
- Per rimontare le griglie laterali, inserirle dapprima nella sede superiore, quindi abbassarle vicino alla sede inferiore e infine spingere la parte inferiore per inserirla nella cavità.



## COME UTILIZZARE IL GIRARROSTO

Alcuni forni possono essere dotati di motore elettrico, spiedo e girarrosto per la cottura di carne e pollame. Infilzare la carne con lo spiedo e fissarla usando le due punte. Inserire l'asta del girarrosto nel motorino (A) e la scanalatura nell'incavo (B). Far scorrere la griglia del girarrosto nelle guide del forno accertandosi che l'asta si inserisca nel foro. La griglia del girarrosto deve essere sempre posizionata al centro del forno (seconda posizione dal basso).



Disporre la leccarda in modo da raccogliere i liquidi di cottura: Posizionarla al livello più basso e versarvi un po' d'acqua potabile.

Per attivare il girarrosto, selezionare la funzione "Turbogrill".

A fine cottura, estrarre il girarrosto dal forno usando la relativa maniglia e indossando guanti protettivi.

## FUNZIONI

### LUCE E VENTOLA

Per accendere la luce nel forno. La ventola è utile per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano centrale. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.

### TURBOGRILL

Per arrostiti grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli), si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

Nome ricetta	Accessori	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Ripiano
Pollo alla griglia	✓	220	25 - 35 *	4 3
Pesce alla griglia	✓	220	35 - 40 *	4 3

\* Girare il cibo a metà cottura.

### BOTTOM + VENTILATO

Per terminare la cottura di pietanze a consistenza molto liquida e ottenere basi croccanti e dorate. Utile anche per concentrare salse e sughi.

### STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

Nome ricetta	Accessori	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Ripiano
Torta	✓	180	70	2
Tortine	✓	180	40	2
Torte	✓	200	70	2
Biscotti	✓	175	20	2
Torta di mele	✓	180 - 190	150	1
Pan di spagna	✓	175	45 - 50	2
Pizza	✓	190	25	2
Lasagne	✓	180 - 200	50 - 60	2
Meringhe	✓	100	60	2

### VENTILATO

Per la cottura di carni, torte ripiene (cheesecake, strudel, torte di frutta) e verdure ripiene su un solo livello. Questa funzione può essere utilizzata anche per cotture su due ripiani. Si consiglia di invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea.

## PRIMO UTILIZZO

### 1. IMPOSTAZIONE DELL'ORA E DEI SUONI

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: sul display lampeggiano l'indicazione "AUTO" e le cifre "0.00".

Nome ricetta	Accessori	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Ripiano
Pasticceria	✓	180 - 200	20 - 25	2

### VENTOLA

Con questo tipo di cottura una ventola fa circolare l'aria calda all'interno del forno distribuendo il flusso in modo uniforme. La cottura avviene più rapidamente rispetto alla cottura convenzionale. Ideale per la cottura multilivello, è possibile infatti cuocere contemporaneamente la stessa pietanza su più ripiani, fino a un massimo di 3.

### GRILL

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

Nome ricetta	Accessori	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Ripiano
Bistecca di vitello	✓	Max	30 *	4 3
Polpette alla griglia	✓	Max	40 *	4 3

\* Girare il cibo a metà cottura.






### MODALITÀ ECO

Tale modalità è intesa per il risparmio energetico. Ideale per pietanze surgelate o precotte e pasti porzionati di piccole dimensioni. Il tempo di preriscaldamento è molto breve e la cottura tende ad essere più lenta. Non è raccomandato per carichi pesanti, quali grandi porzioni o preparazioni di ricette di grandi dimensioni.

#### COME LEGGERE LE TABELLE DI COTTURA

La tabella contiene il nome della ricetta, indica se è richiesto il preriscaldamento e presenta la temperatura, il tempo di cottura, gli accessori e il ripiano consigliati. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

Legenda degli accessori:

-  Griglia
-  Leccarda
-  Tortiera su griglia
-  Bacinella con acqua
-  Tortiera su griglia o leccarda



Per impostare l'orologio, premere il tasto centrale per

circa 3 secondi. Impostare l'ora utilizzando i tasti + e —. Attendere il segnale acustico di conferma della regolazione dell'orologio.

Nota: per modificare l'ora in un momento successivo, ad esempio dopo un'interruzione di corrente prolungata, procedere come descritto sopra.

## 2. RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

## USO QUOTIDIANO

### 1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la manopola di selezione in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata.


### 2. AVVIARE UNA FUNZIONE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la manopola termostato per impostare la temperatura desiderata. Per interrompere una funzione in qualsiasi momento, spegnere il forno, ruotare la manopola di selezione e la manopola del termostato su 0 e ●.

### 3. USO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO

Premendo il tasto di regolazione del tempo è possibile selezionare varie modalità per programmare il tempo di cottura.

#### IMPOSTAZIONE DEL CONTAMINUTI

Questa opzione non può essere utilizzata per interrompere o attivare la cottura ma permette di utilizzare il display come timer, sia quando è attiva una funzione che a forno spento. Per attivare il timer, premere a lungo il tasto centrale: sul display lampeggia il simbolo .

Impostare la durata usando i tasti + e —: dopo alcuni secondi ha inizio il conto alla rovescia.

Alla fine, premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico.

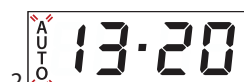


#### SELEZIONE DELLA DURATA

Dopo avere selezionato e attivato la funzione, è possibile impostare un tempo di cottura per fare in modo che il forno si spenga automaticamente.

Premere a lungo il tasto centrale, quindi premerlo nuovamente: sul display compaiono le indicazioni DUR e AUTO (2).

Impostare la durata usando i tasti + e —.



Dopo alcuni secondi, l'indicazione AUTO rimane accesa per confermare l'impostazione.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno alla temperatura di 240° per circa 1 ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.


Nota: si raccomanda di ventilare il locale dopo il primo utilizzo.


Al termine del tempo di cottura impostato, viene emesso un segnale acustico e la cottura viene interrotta. Premere il tasto di regolazione del tempo per disattivare la suoneria. Per spegnere il forno, riportare la manopola di selezione e la manopola del termostato su 0 e ●.

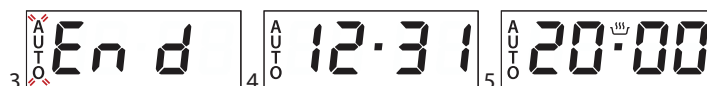
#### PROGRAMMA COMPLETAMENTE AUTOMATICO / AVVIO RITARDATO

È possibile posticipare l'avvio di una funzione programmandone l'ora di fine.

Dopo avere impostato la durata, premere il tasto centrale finché sul display compare l'indicazione END (3).

Premere i tasti + e — per selezionare l'ora di fine cottura. Dopo alcuni secondi, sul display compaiono il simbolo  e l'indicazione AUTO a conferma dell'avvenuta impostazione (4).

Se si impostano sia la durata che l'ora di fine cottura, la funzione rimane in pausa finché non si illumina il simbolo : a quel punto, il forno procederà automaticamente con la funzione di cottura selezionata (5).



Alla fine, premere a lungo un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico. Per spegnere il forno, riportare la manopola di selezione e la manopola del termostato su 0 e ●.

Nota: selezionando solo l'ora di fine cottura (senza impostare la durata), la funzione si avvierà immediatamente. La cottura continuerà fino all'ora di fine richiesta.


#### OPZIONI

##### SUONERIA

Per impostare la suoneria, premere a lungo insieme i tasti + e —.

Per scegliere il suono desiderato, premere i tasti + o —, quindi premere il *tasto centrale* per confermare.

##### BLOCCO DEI TASTI

Il blocco dei tasti viene attivato entro 30 secondi dall'ultima pressione di un tasto. Sul display compare l'icona . Per disattivarlo, premere a lungo il *tasto di regolazione del tempo*.

## 4. PRERISCALDAMENTO

Una volta avviata la funzione, il LED del termostato si accende per segnalare che si è attivata la fase di preriscaldamento.

Al termine di questa fase, il LED del termostato si spegne ad indicare che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

Nota: introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del

preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura.

## SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO

Durante la cottura, è possibile che la ventola di raffreddamento si attivi di tanto in tanto per ridurre il consumo energetico.

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

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

Utilizzare guanti protettivi.

Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

### SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido.  
Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

### SUPERFICI INTERNE

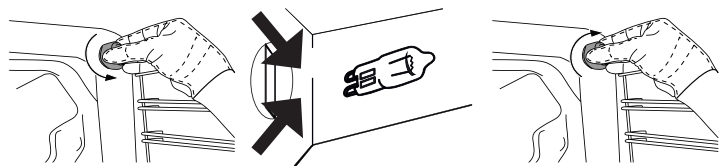
- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

### ACCESSORI

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

### SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

- Scollegare il forno dalla rete elettrica.
- Svitare il coprilampada, sostituire la lampadina e avvitarla nuovamente il coprilampada.
- Ricollegare il forno alla rete elettrica.



Nota: - Usare solo lampade ad incandescenza da 25

W/220-240 V tipo E14, T300°C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009).

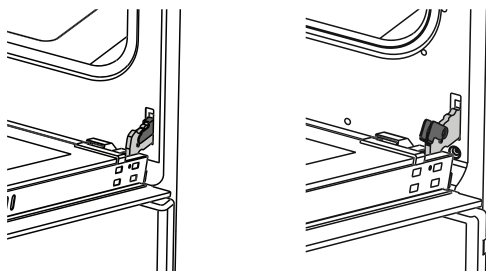
Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza. Non maneggiare le lampadine a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non mettere in funzione il forno senza aver riposizionato il coprilampada.

**Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.**

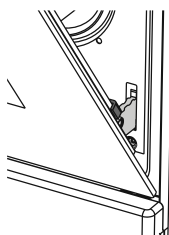
### RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.

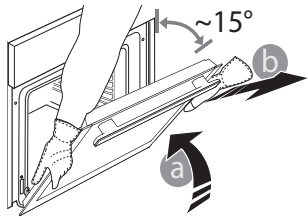
Regolare il fermo della cerniera all'angolazione più ampia. Regolare le due cerniere con cui è collegata la porta del forno nella stessa posizione.



A questo punto, chiudere parzialmente la porta del forno in modo da portarla a contatto con il fermo della cerniera.



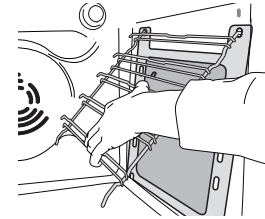
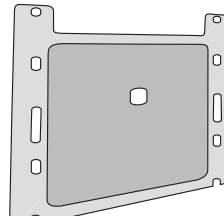
Afferrare saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi.



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.  
**Per reinstallare la porta**, ripetere la procedura sopra descritta in ordine inverso.

### PULIZIA DEI PANNELLI CATALITICI (SOLO IN ALCUNI MODELLI)

Questo forno può essere equipaggiato con degli speciali pannelli catalitici che facilitano la pulizia della cavità grazie a un particolare rivestimento autopulente ad alta porosità, in grado di catturare lo sporco. Questi pannelli sono montati sulle griglie laterali: quando queste vengono rimontate, per un corretto posizionamento, assicurarsi che l'aggancio superiore delle griglie sia infilato negli appositi fori dei pannelli.



Per utilizzare al meglio le proprietà autopulenti, Si consiglia di riscaldare il forno a 200°C per circa 1 ora utilizzando la funzione "Ventilato". Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Lasciare quindi raffreddare il forno e infine rimuovere eventuali residui di alimenti con una spugna non abrasiva.

Nota: l'uso di detergenti corrosivi o abrasivi, spazzole ruvide, spugne abrasive per pentole o spray per forno possono danneggiare la superficie catalitica, facendole perdere le sue particolari proprietà.

Nel caso fosse necessaria la sostituzione dei pannelli, rivolgersi al Servizio Assistenza Tecnica.

## TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO
Torta		180	70	2 
Tortine		180	40	2 
Torte		200	70	2 
Dolci		180 - 200	20 - 25	2 
Biscotti		175	20	2 
Torta di mele		180 - 190	150	1 
Pan di spagna		175	45 - 50	2 
Meringhe		100	60	2 
Pizza		190	25	2 
Lasagne		180 - 200	50 - 60	2 
Pollo alla griglia*		220	25 - 35	4
Pesce alla griglia*		220	35 - 40	4
Bistecca di vitello*		Max.	30	4 
Polpette alla griglia*		Max.	40	4 

\* Girare gli alimenti a metà cottura.

FUNZIONI



Statico



Statico + ventola



Grill + ventola



Grill

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
il forno non si accende	Interruzione della corrente elettrica.	Verificare che ci sia tensione in linea e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica.
	Disconnessione dalla rete elettrica.	Attendere almeno un minuto, quindi ritentare l'accensione del forno e verificare se l'inconveniente persiste.
	Procedura di avvio scorretta.	Attendere almeno un minuto e ripetere le operazioni descritte nella sezione "Utilizzo del forno".

**In caso di problemi, riportare la manopola di regolazione sulla posizione **0** e aprire la porta del forno.**

## SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza Tecnica:  
Provare a risolvere da soli il problema seguendo le indicazioni della sezione "Risoluzione dei problemi".  
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 (il numero che segue la parola

Service nella targhetta matricola). Quest'ultima si trova sul bordo destro interno del forno ed è visibile quando la porta è aperta. Il codice di assistenza è riportato anche sul libretto di garanzia;

- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

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

Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones de seguridad. Téngalas a mano para consultarlas más adelante.

Tanto estas instrucciones como el aparato contienen importantes advertencias de seguridad, que deben respetarse en todo momento. El fabricante declina cualquier responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones de seguridad, del uso indebido del aparato o del ajuste incorrecto de los mandos.

⚠ Mantenga a los niños menores de 3 años alejados del aparato. Los niños pequeños (3-8 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 conocimientos necesarios pueden utilizar este aparato si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias para utilizarlo de forma segura y comprenden los riesgos a los que se exponen. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar tareas de limpieza o de mantenimiento sin supervisión.

⚠ **ADVERTENCIA:** El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Es necesario prestar atención para no tocar las resistencias. Mantenga alejados a los niños menores 8 años salvo que sean supervisados continuamente.

⚠ No deje el aparato desatendido durante el secado de alimentos. Si el aparato está capacitado para utilizar la sonda, utilice solamente una sonda de temperatura recomendada para este horno, hay riesgo de incendio.

⚠ Mantenga los paños y otros materiales inflamables alejados del aparato, hasta que todos los componentes se hayan enfriado por completo, hay riesgo de incendio. Preste atención al horno siempre que cocine alimentos ricos en grasa, aceite o cuando añada alcohol, hay riesgo de incendio. Utilice guantes adecuados para sacar las bandejas y los accesorios. Cuando termine la cocción, abra la puerta con cuidado, permitiendo que el aire o

vapor calientes salgan gradualmente antes de acceder a la cavidad; hay riesgo de quemarse. No obstruya las salidas de ventilación de la parte delantera del horno, hay riesgo de incendio.

⚠ Tenga cuidado cuando la puerta del horno se encuentre en posición abierta o bajada para evitar tropezar con ella.

## USO PERMITIDO

⚠ **PRECAUCIÓN:** El aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento por medio de un dispositivo de encendido externo, como un temporizador, o de un sistema de control remoto independiente.

⚠ Este aparato está destinado a un uso en ambientes domésticos o en ambientes similares como: áreas de cocina en oficinas, tiendas y otros entornos laborales; granjas; por los clientes de hoteles, moteles, hostales y otros entornos residenciales.

⚠ No se admite ningún otro uso (p. ej.: calentar habitaciones).

⚠ Este aparato no es para uso profesional. No utilice este aparato al aire libre.

⚠ No guarde sustancias explosivas ni inflamables (como frascos de aerosoles o gasolina) dentro o cerca del aparato, ya que existe riesgo de incendio.

## INSTALACIÓN

⚠ La manipulación e instalación del aparato la deben realizar dos o más personas, ya que existe riesgo de lesiones. Utilice guantes de protección para el desembalaje y la instalación, ya que existe riesgo de cortes.

⚠ La instalación, incluido el suministro de agua (si lo hay), las conexiones eléctricas y las reparaciones, deben ser realizadas por un técnico cualificado. No realice reparaciones ni sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual del usuario. Mantenga a los niños alejados del lugar de instalación. Tras desembalar el aparato, compruebe que no se haya dañado durante el transporte. Si observa algún problema, contacte con el distribuidor o el Servicio Postventa más cercano. Una vez instalado el aparato, mantenga los restos de

embalaje (plásticos, piezas de poliestireno extruído, etc.) fuera del alcance de los niños, ya que hay riesgo de asfixia. El aparato debe desconectarse del suministro eléctrico antes de efectuar cualquier operación de instalación; hay riesgo de descarga eléctrica.

Durante la instalación, compruebe que el aparato no dañe el cable de alimentación; hay riesgo de descarga eléctrica. No active el aparato hasta haberlo instalado por completo.

⚠ Realice todas las tareas de corte del armario antes de instalar el aparato en el alojamiento y retire por completo todas las virutas de madera y el serrín.

No quite el aparato de la base de poliestireno hasta el momento de la instalación.

⚠ Después de la instalación, la base del aparato no debe ser accesible, ya que podría quemarse.

⚠ No instale el aparato tras una puerta decorativa: riesgo de incendio.

⚠ Si el aparato está instalado debajo de una encimera, no obstruya el espacio mínimo entre la encimera y el borde superior del horno, hay riesgo de quemaduras.

#### ADVERTENCIAS DE ELECTRICIDAD

⚠ La placa de datos se encuentra en el borde frontal del horno (visible con la puerta del horno abierta).

⚠ Debe ser posible desconectar el aparato de la alimentación eléctrica desenchufándolo si el enchufe es accesible o mediante un interruptor omnipolar instalado antes del enchufe, de conformidad con las normativas de cableado y el aparato debe conectarse a una toma de tierra de acuerdo con las normativas de seguridad vigentes en materia de electricidad.

⚠ No utilice alargadores, regletas ni adaptadores. Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario. No utilice el aparato si está mojado o va descalzo.

No use este aparato si tiene un cable o un enchufe de red dañado, si no funciona bien, o si se ha dañado o se ha caído.

⚠ Si el cable de alimentación está dañado, sólo debe sustituirlo por otro idéntico por el fabricante, personal cualificado del servicio de asistencia técnica del fabricante o similar para evitar daños, hay riesgo de descarga eléctrica.

⚠ Si necesita sustituir el cable de alimentación, póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.

#### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO


⚠ **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado del suministro eléctrico antes de realizar cualquier operación de mantenimiento; no utilice aparatos de limpieza con vapor, hay riesgo de descarga eléctrica.

⚠ No utilice limpiadores abrasivos ni rasquetas metálicas para limpiar el cristal de la puerta, ya que podrían arañar la superficie, lo que puede provocar que el cristal se rompa.

⚠ Asegúrese de que el aparato se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza. - hay riesgo de quemaduras.

⚠ **ADVERTENCIA:** Apague el aparato antes de sustituir la lámpara; hay riesgo de descarga eléctrica.


#### ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE

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

#### ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS

Este aparato ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de electrodomésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos domésticos, o con la tienda en la que adquirió el aparato. Este aparato lleva la marca CE de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

El símbolo  que se incluye en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no debe 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 solamente si así se especifica en la tabla de tiempos de cocción o en la receta.

Utilice bandejas pasteleras lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor.

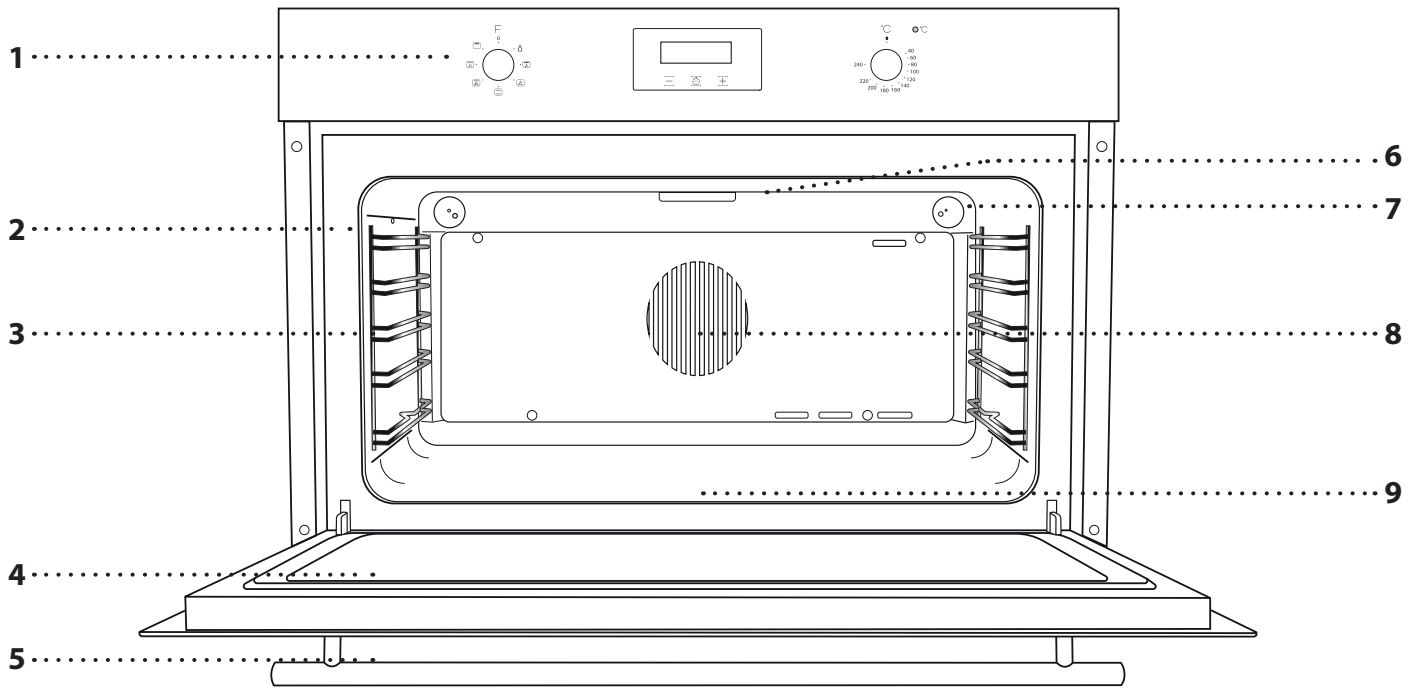
Los alimentos que requieren una cocción prolongada se siguen cocinando incluso después del apagado del horno.

#### DECLARACIONES DE CONFORMIDAD

Este aparato cumple los requisitos de diseño ecológico del Reglamento europeo n.º 65/2014 de conformidad con la Norma europea EN 60350-1.

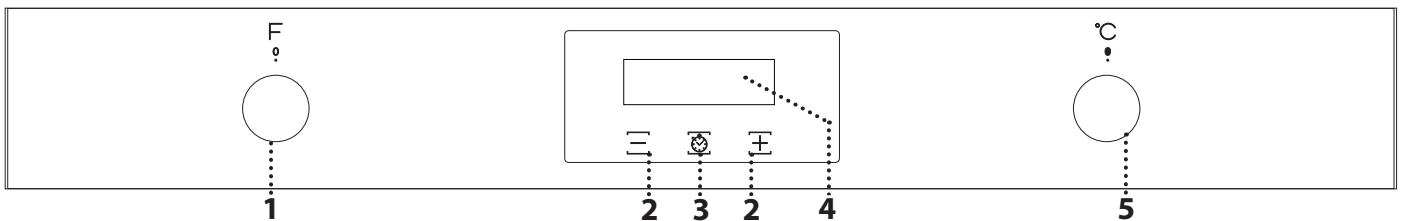
**Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G.**

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Guías para estantes  
(el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
3. Punto de inserción del asador giratorio
4. Puerta del horno
5. Asa
6. Resistencia superior/grill
7. Lámpara
8. Ventilador y resistencia circular
9. Resistencia inferior  
(no visible)

## DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



### 1. SELECTOR

Para encender el horno seleccionando una función. Gírelo hasta la posición 0 para apagar el horno.

### 2. BOTÓN + / -

Para disminuir o aumentar el valor que se muestra en la pantalla.

### 3. BOTÓN HORARIO

Para seleccionar los distintos ajustes: duración, hora de finalización de la cocción, temporizador.

### 4. PANTALLA

### 5. SELECTOR DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

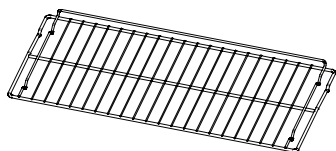
Gire para seleccionar la temperatura deseada.

Nota: Los selectores se activan al pulsarlos.

Pulse en el centro del selector para liberarlo de la configuración.

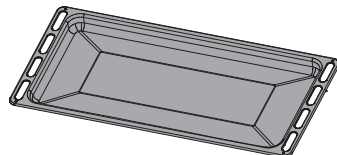
# ACCESORIOS

## REJILLA



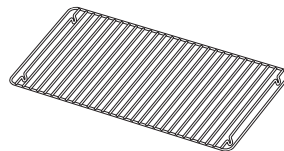
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

## GRASERA



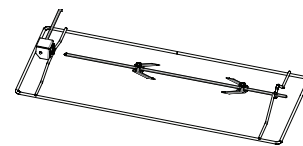
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

## BANDEJA DE REJILLA



Para colocarse dentro de la grasaera creando un conjunto útil para asar carne, pescado o verduras.

## ASADOR GIRATORIO



Permite asar aves o carnes rojas.

El número y el tipo de accesorio puede variar dependiendo del modelo comprado. Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

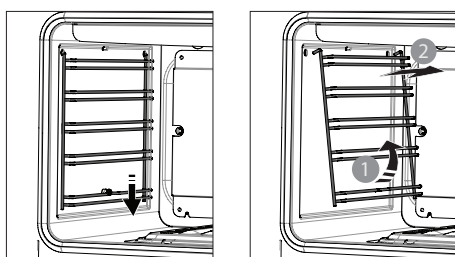
## INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

Otros accesorios, como la grasaera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

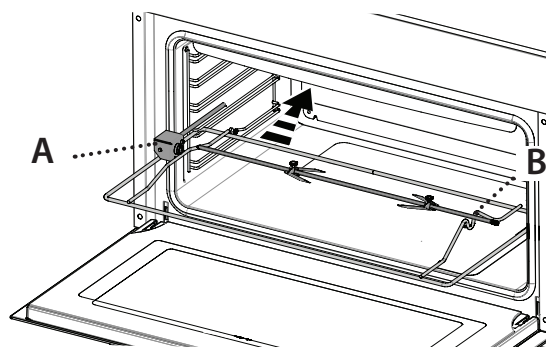
## CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

- Para extraer las guías para estantes, sujete con firmeza la parte inferior de la guía y tire de ella hacia afuera y hacia abajo al mismo tiempo. A continuación, tire con cuidado de la parte superior para sacarlas de sus alojamientos.
- Para volver a colocar las guías para estantes, móntelas en su alojamiento superior y, a continuación, bájelas hasta colocarlas cerca del alojamiento inferior y empuje la parte inferior para encajarlas en la cavidad.



## USO DEL ASADOR GIRATORIO

Puede que algunos hornos estén equipados con un motor eléctrico, espetón y pinchos para asar aves o carne. Pinche la carne y asegúrela con las dos pinzas. Coloque la varilla del asador giratorio en la unidad de tracción (A) y la muesca en el recodo (B). Deslice la rejilla en las guías deslizantes y asegúrese de que las ranuras de la varilla están en el orificio. La rejilla del asador giratorio siempre debe colocarse en el centro del horno (el nivel 2 desde abajo).



Coloque la bandeja para recoger los jugos de la cocción: Sitúela en el nivel inferior y añada un poco de agua potable.

Para utilizar el asador giratorio, seleccione la «función Turbonada».

Al final de la cocción extraiga el asador giratorio del horno utilizando únicamente su asa y guantes de horno.

# FUNCIONES

## LUZ Y VENTILADOR

Para encender la luz del compartimento. El ventilador es útil para descongelar los alimentos más rápido. 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.

## TURBO GRILL

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

	☑	🌡️	🕒	🕒	📏
Pollo al grill	✓	220	25 - 35 *	4	3
Pescado al grill	✓	220	35 - 40 *	4	3

\* Dé la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

## INFERIOR + VENTILADOR

Para terminar de cocinar los alimentos con consistencia muy líquida y dorar la bases. También es útil para espesar salsas.

## CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

	☑	🌡️	🕒	🕒	📏
Pastel	✓	180	70	2	2
Pastelito	✓	180	40	2	2
Tarta	✓	200	70	2	2
Galleta	✓	175	20	2	2
Tarta de manzana	✓	180 - 190	150	1	1
Bizcocho	✓	175	45 - 50	2	2
Pizza	✓	190	25	2	2
Lasaña	✓	180 - 200	50 - 60	2	2
Merengues	✓	100	60	2	2

## HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar carne, tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de fruta) y verduras rellenas en un solo nivel. Esta función se puede utilizar también para cocciones en dos estantes. Cambie de estante los alimentos para obtener una cocción más homogénea.

	☑	🌡️	🕒	🕒	📏
Tartas dulces	✓	180 - 200	20 - 25	2	2

## VENTILADOR

Con este tipo de cocción, un ventilador distribuye el aire caliente de manera homogénea por todo el horno. El proceso de cocción es más rápido que si utilizamos el método convencional. Es ideal para cocción multinivel, donde el mismo plato se puede cocinar simultáneamente hasta en tres bandejas.

## GRILL

Para asar al grill bistecs, kebabs y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

	☑	🌡️	🕒	🕒	📏
Filete de ternera	✓	Máx	30 *	4	3
Albóndiga al grill	✓	Máx	40 *	4	3

\* Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

## MODO ECO

Este modo está diseñado para ahorrar energía.

Ideal para platos congelados o precocinados y para porciones pequeñas. El tiempo de precalentamiento es muy corto y la cocción suele ser más lenta. No se recomienda para platos más pesados, como porciones grandes o preparación de recetas de gran tamaño.

### CÓMO UTILIZAR LAS TABLAS DE COCCIÓN

La tabla muestra recetas ☑, si es necesario precalentar 🌡️, temperatura 🌡️, tiempo de cocción 🕒, accesorios y nivel 📏 sugerido para la cocción. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírax o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

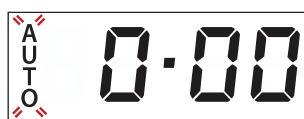
Accesorios mostrados:

- ☑ Rejilla
- ☑ Molde sobre rejilla
- ☑ Graspera
- ☑ Bandeja con agua
- ☑ Molde de horno sobre rejilla o graspera

# PRIMER USO

## 1. AJUSTAR LA HORA Y EL TONO

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora del día: en la pantalla parpadean AUTO y «0.00».



Para configurar la hora, pulse el botón central durante 3 segundos. Ajuste la hora con los botones + y -.

Espere hasta oír un pitido que indica que el reloj se ha configurado.

Nota: Para cambiar la hora del día más tarde, por ejemplo después de cortes de corriente prolongados, proceda según se describe anteriormente.

## 2. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

## USO DIARIO

### 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el selector hasta el símbolo de la función deseada.

### 2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

Para iniciar la función seleccionada, gire el selector del termostato hasta la temperatura deseada.


Para interrumpir la función en cualquier momento, apague el horno, gire el selector y el selector del termostato hasta 0 y ●.

### 3. USO DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

Si pulsa el botón horario puede seleccionar varios modos para mantener o programar el tiempo de cocción.

#### AJUSTAR EL CUENTAMINUTOS

Esta opción no interrumpe ni activa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como temporizador, tanto si la función está activada como si el horno está apagado.

Para activar el temporizador, mantenga pulsado el botón central: en la pantalla parpadea el símbolo .

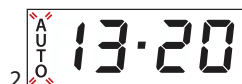
Ajuste la duración con los botones + y -: la cuenta atrás se inicia al cabo de unos segundos.

Al finalizar, pulse cualquier botón para desactivar la alarma.



#### PROGRAMACIÓN DE LA DURACIÓN

Una vez seleccionada y activada la función, para detenerla de forma automática puede ajustando un tiempo de cocción. Mantenga pulsado el botón central. Púlselo de nuevo: En la pantalla se mostrará DUR y AUTO (2). Ajuste la duración con los botones + y -.





Tras unos segundos, AUTO permanece encendido, confirmando el ajuste. Cuando el tiempo de cocción haya terminado, sonará una alarma y se detendrá la cocción. Pulse el botón horario para desactivar la alarma. Vuelva a colocar el selector y el selector del termostato en 0 y ● para apagar el horno.

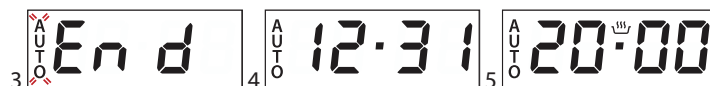
#### PROGRAMA TOTALMENTE AUTOMÁTICO / INICIO DIFERIDO

Puede retrasar el inicio de la función programando su hora de finalización. Una vez ajustada la duración, pulse

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios del interior. Caliente el horno a 240 °C durante una hora aproximadamente. Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío. Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

el botón central hasta que la pantalla muestre END (3). Pulse los botones + y - para seleccionar la hora de finalización de la cocción deseada. Tras unos segundos aparece en la pantalla el símbolo  y AUTO, confirmando el ajuste (4). Si configura la duración y el tiempo final, la función se quedará pausada hasta que el símbolo  se ilumine: en ese punto el horno continúa de forma automática con el modo de cocción seleccionado (5).



Al finalizar, mantenga pulsado cualquier botón para desactivar la alarma. Vuelva a colocar el selector y el selector del termostato en 0 y ● para apagar el horno.


Nota: Si selecciona solamente la hora de finalización (sin ajustar la duración), la función se iniciará inmediatamente. La cocción continuará hasta la hora de finalización seleccionada.

#### OPCIONES

##### TONO DE LA ALARMA

Para definir el tono de la alarma, mantenga pulsados los botones + y - a la vez. Para seleccionar el tono deseado, pulse los botones + o -, después pulse el *botón central* para confirmar.

##### BLOQUEO DE TECLAS

El bloqueo de teclas estará activo durante los 30 segundos siguientes a la pulsación del botón. En la pantalla se mostrará el icono . Para desactivarlo, mantenga pulsado el *botón horario*.

#### 4. PRECALENTAMIENTO

Una vez activada la función, el led del termostato se encenderá para indicar que el proceso de precalentamiento se ha iniciado. Al final del proceso, el led del termostato se apaga indicando que el horno ha alcanzado la temperatura programada: coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentado puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.

#### SISTEMA DE REFRIGERACIÓN

Es posible que el ventilador de refrigeración se active de vez en cuando durante la cocción para reducir el consumo energético. Cuando la cocción ha terminado y el horno se ha apagado, el ventilador de refrigeración puede seguir funcionando durante un rato.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice productos de lavado con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

Utilice guantes de protección.

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

## SUPERFICIES EXTERIORES

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

## SUPERFICIES INTERIORES

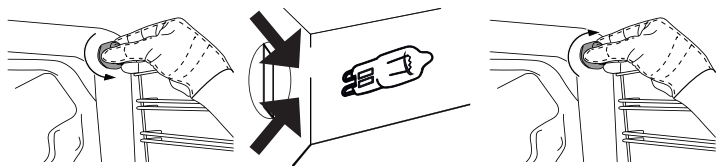
- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causados por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

## ACCESORIOS

Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

## SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

- Desconecte el horno de la red eléctrica.
- Desenrosque la tapa de la luz, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa.
- Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

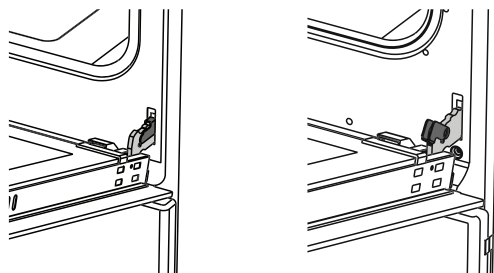


Nota: Use solo bombillas incandescentes de tipo E14 T300 °C 25 W/220-240 V. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009).

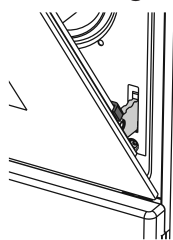
Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa. No toque las bombillas con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

## EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

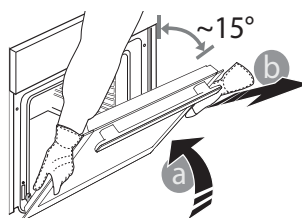
**Para quitar la puerta**, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada. Coloque el tope de la bisagra en el ángulo más ancho posible. Ajuste las dos bisagras que conectan la puerta al horno en la misma posición.



A continuación, cierre la puerta del horno de modo que esté en una posición que entre en contacto con el tope de la bisagra.



Sujete bien la puerta con las dos manos; no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento.



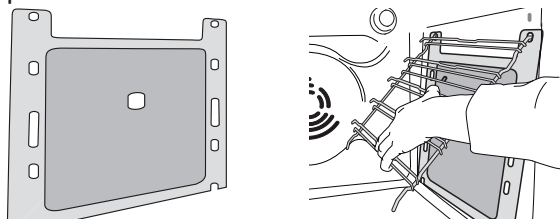
Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

Repita todos estos pasos de forma inversa y abriendo la puerta **para volver a instalar la puerta del horno**.

## LIMPIEZA DE LOS PANELES CATALÍTICOS (SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

El horno podría estar equipado con paneles catalíticos especiales que facilitan la limpieza de los compartimentos gracias a su capa especial de autolimpieza, que es muy porosa y absorbe la grasa y la suciedad. Estos paneles están fijados a las guías para estantes:

Al volver a colocar y fijar las guías para estantes, asegúrese de que los ganchos superiores quedan introducidos dentro de los agujeros adecuados de los paneles.



Para sacar el máximo partido a las propiedades de autolimpieza de los paneles catalíticos, recomendamos que caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora utilizando la función «Horno de convección». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío. Deje el horno abierto para que se enfríe antes de eliminar los residuos de alimentos con una esponja no abrasiva.

Nota: El uso de detergentes corrosivos o abrasivos, cepillos duros, estropajos para ollas y esprays para horno puede dañar la superficie catalítica y poner en peligro sus propiedades de autolimpieza.

Póngase en contacto con el Servicio Postventa si necesita paneles de recambio.

## TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL
Pastel		180	70	2 
Pastelito		180	40	2 
Tarta		200	70	2 
Tarta dulce		180 - 200	20 - 25	2 
Galletas		175	20	2 
Tarta de manzana		180 - 190	150	1 
Bizcocho		175	45 - 50	2 
Merengue		100	60	2 
Pizza		190	25	2 
Lasaña		180 - 200	50 - 60	2 
Pollo al grill*		220	25 - 35	4
Pescado al grill*		220	35 - 40	4
Filete de ternera*		Máx.	30	4 
Albóndiga al grill*		Máx.	40	4 

\* Es necesario dar la vuelta a los alimentos a la mitad de la cocción.

FUNCIONES



Estático



Estático + ventilador



Grill + ventilador



Grill

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende	Corte de suministro.	Controle que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté conectado a la red eléctrica.
	Desconexión de la red eléctrica.	Espere como mínimo un minuto y después intente encender el horno de nuevo para ver si el problema persiste.
	Procedimiento de encendido incorrecto.	Espere como mínimo un minuto y después repita los pasos descritos en el apartado «Puesta en marcha del horno».

**En caso de problemas, gire el selector de ajuste hasta la posición 0 y abra la puerta del horno.**

## SERVICIO POSTVENTA

Antes de llamar al Servicio Postventa:

Intente resolver el problema consultando las recomendaciones que se ofrecen en la «Guía para la resolución de problemas».

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 asistencia (el número que aparece

después de la palabra

Service en la placa de datos), situada en la parte derecha 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.

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



## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de utilizar o aparelho, leia estas instruções de segurança com atenção. Guarde-as por perto para consulta futura.

As presentes instruções e o próprio aparelho possuem informações importantes relativas à segurança, que deve ler e respeitar sempre. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer acontecimentos decorrentes do incumprimento das presentes instruções de segurança, da utilização inadequada do aparelho ou da configuração incorreta dos respetivos controlos.

⚠ As crianças até aos 3 anos deverão manter-se afastadas do aparelho. As crianças entre os 3 e os 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho, exceto se estiverem sob supervisão permanente. 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, desde que estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções quanto à utilização segura deste aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

⚠ **AVISO:** O aparelho e os seus componentes acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho a menos que estejam vigiadas em permanência.

⚠ Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos. Caso o aparelho seja adequado para a utilização de uma sonda de temperatura, utilize apenas uma sonda recomendada para este aparelho, pois existe o risco de incêndio se assim não for.

⚠ Mantenha quaisquer peças de vestuário ou outros materiais inflamáveis afastados do aparelho até que todos os componentes deste tenham arrefecido completamente, pois existe risco de incêndio. Preste sempre atenção quando cozinhar alimentos ricos em gorduras, óleos ou quando existe a adição de bebidas alcoólicas, pois existe risco de incêndio. Utilize apropriadas luvas para retirar recipientes do forno para retirar panelas e acessórios. No final da cozedura, abra a porta com cuidado, permitindo que o ar quente ou o vapor saia gradualmente antes de aceder à

## AVISOS IMPORTANTES QUE DEVERÁ LER E CUMPRIR

cavidade do forno, caso contrário, existe o risco de queimaduras. Não obstrua a ventilação de ar quente existente na parte frontal do aparelho, pois existe risco de incêndio.

⚠ Tenha cuidado quando a porta do forno estiver aberta ou para baixo, de forma a evitar bater na porta.

### UTILIZAÇÃO PERMITIDA

⚠ **ATENÇÃO:** O aparelho não deve ser ligado a partir de um dispositivo de comutação externa, como, por exemplo, um temporizador, nem a partir de um sistema de controlo remoto em separado.

⚠ Este aparelho destina-se a ser utilizado em ambiente doméstico e em aplicações semelhantes, tais como: copas para utilização dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; quintas de exploração agrícola; clientes em hotéis, motéis, bed & breakfast e outros tipos de ambientes residenciais.

⚠ Estão proibidos outros tipos de utilização (por exemplo, aquecimento de divisões da casa).

⚠ Este aparelho não está concebido para o uso profissional. Não utilize o aparelho no exterior.

⚠ Não armazene substâncias explosivas ou inflamáveis (p.ex., gasolina ou latas de aerossol) no interior ou próximas do aparelho, pois existe risco de incêndio.

### INSTALAÇÃO

⚠ O aparelho deve ser transportado e instalado por duas ou mais pessoas - risco de lesões. Use luvas de proteção para desembalar e instalar o aparelho, pois existe risco de cortes.

⚠ A instalação, incluindo a alimentação de água (caso seja necessário) e as ligações elétricas, bem como quaisquer reparações devem ser realizadas por um técnico devidamente qualificado.

Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que tal seja especificamente indicado no manual de utilização. Mantenha as crianças afastadas do local da instalação. Depois de desembalar o aparelho, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte. Se ocorrer algum problema, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Uma vez instalado o aparelho, os elementos da embalagem (plástico, peças de esferovite, etc.) devem ser armazenados longe do alcance das crianças - risco de asfixia. Deve desligar o aparelho da corrente elétrica antes de efetuar

qualquer operação de instalação, para evitar o risco de choques elétricos.

Durante a instalação, certifique-se de que o aparelho não danifica o cabo de alimentação, pois existe o risco de incêndio ou de choques elétricos. Ligue o aparelho apenas depois de concluída a instalação do mesmo.

⚠ Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o aparelho e remova todas as lascas de madeira e a serradura.

Não retire a base de espuma de poliestireno do aparelho até à altura da instalação.

⚠ Após a instalação, a base do aparelho não deverá ficar acessível, pois existe o risco de queimaduras.

⚠ Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa - risco de incêndio.

⚠ Se o aparelho estiver instalado por baixo de uma bancada, não obstrua o espaço mínimo existente entre a bancada e o rebordo superior do aparelho, para evitar o risco de queimaduras.

### AVISOS SOBRE ELETRICIDADE

⚠ A chapa de características encontra-se na extremidade frontal do forno visível com a porta aberta.

⚠ Deve ser possível desligar o aparelho da fonte de alimentação, desligando-o na ficha, caso esta esteja acessível, ou através de um interruptor multipolar instalado na tomada de acordo com a regulamentação aplicável a ligações elétricas; além disso, o aparelho deve dispor de ligação à terra, de acordo com as normas de segurança elétrica nacionais.

⚠ Não utilize extensões, tomadas múltiplas ou adaptadores. Após a instalação da máquina de secar, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador. Não utilize o aparelho com os pés descalços ou molhados.

Não ligue este aparelho se o cabo ou a ficha elétrica apresentar danos, se não estiver a funcionar corretamente, se estiver danificado ou se tiver caído.

⚠ Se o cabo de alimentação estiver danificado deverá ser substituído por um idêntico do mesmo fabricante ou por um técnico de assistência ou pessoas similarmente qualificadas de modo a evitar a ocorrência de situações perigosas, pois existe o risco de choques elétricos.

⚠ Se for necessário substituir o cabo de alimentação, contacte um Centro de Assistência autorizado.

### LIMPEZA E MANUTENÇÃO


⚠ **AVISO:** Assegure-se de que o aparelho está desligado da fonte de alimentação antes de realizar quaisquer operações de manutenção; nunca use uma máquina de limpeza a vapor para limpar o aparelho - risco de choques elétricos.

⚠ Não utilize produtos de limpeza abrasivos, nem raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do aparelho, pois estes podem riscar a sua superfície, o que pode fazer com que o vidro quebre.

⚠ Assegure-se de que o aparelho arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza. - risco de queimaduras.

⚠ **AVISO:** Desligue o aparelho antes de substituir a lâmpada, para evitar o risco de choques elétricos.

### ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo de reciclagem . As várias partes da embalagem devem ser eliminadas de forma responsável e em total conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.


### ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS

Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis.

Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais.

Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de eletrodomésticos, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho. Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).

Ao assegurar a eliminação correta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos negativos.

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.

### SUGESTÕES PARA POUPAR ENERGIA

Aqueça previamente o forno apenas se indicado na tabela de cozedura ou na receita.

Utilize tabuleiros de assar lacados de preto ou esmaltadas, pois estas absorvem melhor o calor.

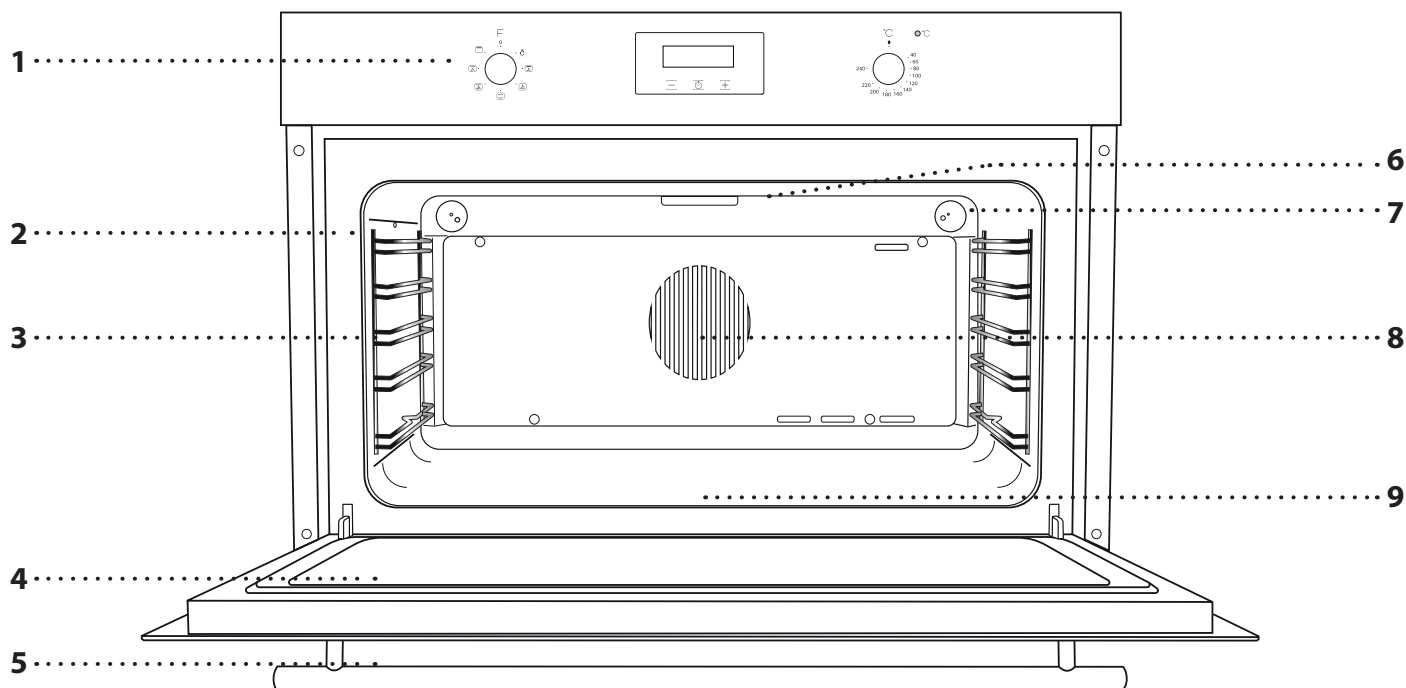
Os alimentos que necessitem de uma cozedura mais prolongada continuarão a ser cozinhados mesmo com o forno desligado.

### DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este aparelho cumpre os requisitos de conceção ecológica do regulamento europeu n.º 65/2014, em conformidade com a norma europeia EN 60350-1.

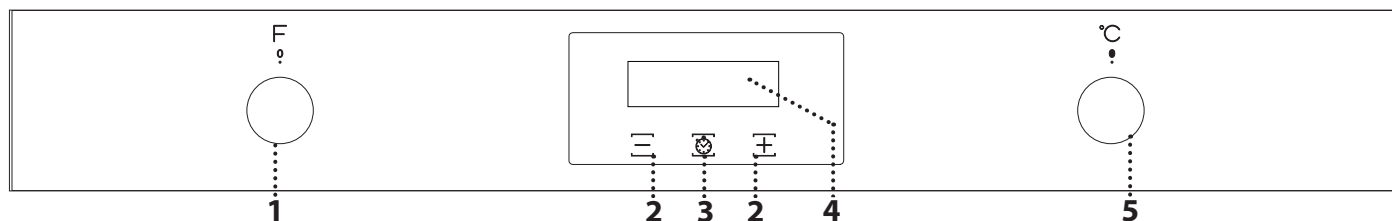
**Este produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética G.**

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controle
2. Guias de nível  
(o nível está indicado na parte frontal do forno)
3. Ponto de inserção do espeto
4. Porta do forno
5. Puxador
6. Resistência superior/grill
7. Lâmpada
8. Ventoinha e resistência circular
9. Resistência inferior  
(não visível)

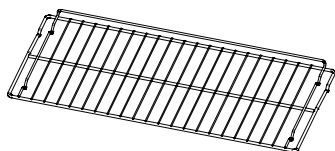
## DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



- 1. BOTÃO SELETOR**  
Para ligar o forno selecionando uma função.  
Para desligar o forno, rode o botão para a posição 0.
- 2. BOTÃO + / -**  
Para diminuir o valor apresentado no visor.
- 3. BOTÃO DO TEMPO**  
Para selecionar as várias opções: duração, tempo de fim da cozedura, temporizador.
- 4. VISOR**
- 5. BOTÃO DO TERMÓSTATO**  
Rode para selecionar a temperatura pretendida.  
  
Lembre-se: Os botões rotativos são retráteis.  
Pressione o centro do botão para libertá-lo.

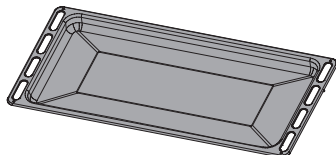
# ACESSÓRIOS

## GRELHA METÁLICA



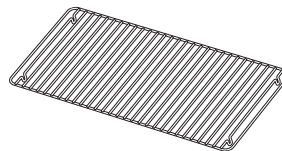
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos.

## TABULEIRO COLETOR



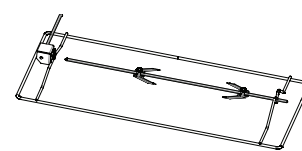
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, focaccia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

## GRELHA



Para colocar no interior do tabuleiro coletor, criando uma configuração ideal para grelhar carne, peixe ou vegetais.

## ESPETO



para grelhar aves e assados.

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido. Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

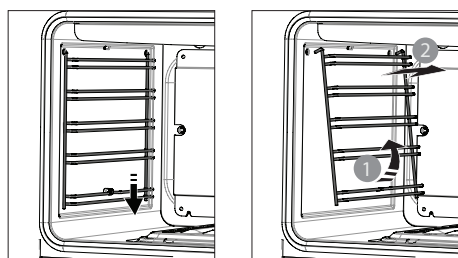
## COMO INTRODUIZIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

Introduza a grelha na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a extremidade elevada está virada para cima.

Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para assar são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.

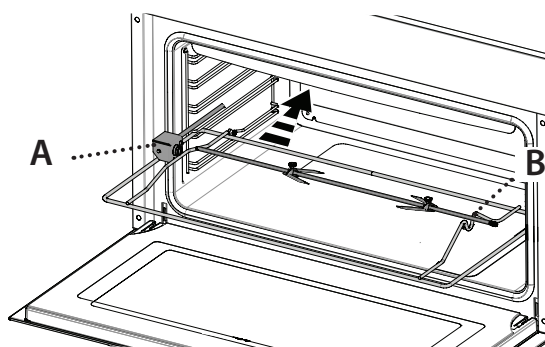
## RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

- Para remover as guias de nível, segure com força e retire a parte inferior das guias fazendo-as descer. Depois, puxe suavemente a parte superior para fora da sua posição.
- Para voltar a instalar as guias de nível, primeiro volte a instalá-las na sua posição superior, depois, desça-as para a sua posição inferior e, por fim, empurre a parte inferior para encaixá-las na cavidade.



## COMO UTILIZAR O ESPETO

Alguns fornos podem estar equipados com um motor elétrico, um espeto e varetas para assar aves ou carne. Espete a carne e fixe-a no devido lugar usando os dois garfos. Coloque a haste do espeto na unidade de acionamento (A) e o entalhe na dobra (B). Deslize a prateleira ao longo das calhas do forno, certificando-se de que a haste fica assente no orifício. A prateleira do espeto deve ser sempre instalada na secção intermédia do forno (segunda posição a contar do fundo).



Coloque o tabuleiro para recolher o líquido da cozedura: posicione-o no nível inferior, adicionando alguma água potável.

Para operar o espeto, selecione a função "Turbogrill".

No final da cozedura, retire o espeto do forno usando unicamente a sua pega e luvas próprias para fornos.

# FUNÇÕES

## LUZ E VENTONHA

Para acender a luz no compartimento. A ventoinha é útil para acelerar a descongelação de alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível intermédio. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para não secar.

## TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

	📄	🔥	🕒	📏	📏
Frango grelhado	✓	220	25 - 35 *	4	3
Peixe grelhado	✓	220	35 - 40 *	4	3

\* Vire o alimento a meio da cozedura.

## BOTTOM + VENTILADO

Para terminar a cozedura de alimentos com uma consistência muito líquida e obter bases crocantes e douradas. Igualmente útil para tornar molhos e sucos mais espessos.

## CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.

	📄	🔥	🕒	📏	📏
Bolo	✓	180	70	2	2
Bolo pequeno	✓	180	40	2	2
Tarte	✓	200	70	2	2
Bolachas	✓	175	20	2	2
Tarte de maçã	✓	180 - 190	150	1	1
Pão-de-ló	✓	175	45 - 50	2	2
Pizza	✓	190	25	2	2
Lasanha	✓	180 - 200	50 - 60	2	2
Merengues	✓	100	60	2	2

## COZEDURA CONVECÇÃO

Para cozinhar carne, tartes (cheesecake, strudel, tartes de fruta) e vegetais recheados em apenas um nível. Esta função também pode ser utilizada para cozinhar em dois níveis. Troque a posição dos alimentos para obter uma cozedura mais homogénea.

	📄	🔥	🕒	📏	📏
Pastelaria	✓	180 - 200	20 - 25	2	2

## VENTONHA

Neste tipo de cozedura, a ventoinha distribui o ar quente uniformemente pelo forno. O processo de cozedura é mais rápido comparativamente com o método de cozedura convencional. Ideal para cozinhar em vários níveis, em que um mesmo prato pode ser cozinhado simultaneamente em até 3 níveis.

## GRELHADOR

Para grelhar bifés, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

	📄	🔥	🕒	📏	📏
Bife de vitela	✓	Máx.	30 *	4	3
Almôndegas grelhadas	✓	Máx.	40 *	4	3

\* Vire o alimento a meio da cozedura.

## MODO ECO

Este modo destina-se a poupar energia.

Ideal para cozinhar alimentos congelados ou pré-cozinhados, bem como para pequenas porções.

A duração do preaquecimento é muito curta e a cozedura tende a ser mais lenta. Não recomendado para grandes porções, nem para receitas que envolvam grandes preparações.

## COMO EFETUAR A LEITURA DAS TABELAS DE COZEDURA

A tabela contém uma lista de receitas 📄, caso seja necessário preaquecimento 🔥, temperatura 🕒, tempo de cozedura 🕒, acessórios e nível 📏 sugerido para cozinhar. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o preaquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

Acessórios apresentados:

- 📏 Grelha metálica
- 📏 Forma para assar na grelha
- 📏 Tabuleiro coletor
- 📏 Tabuleiro com água
- 📏 Tabuleiro de assar na grelha ou tabuleiro coletor

# UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

## 1. DEFINIR O TEMPO E O TOM

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir a hora do dia: AUTO e "0.00" piscam no visor.



Para regular a hora do dia, prima o botão central durante 3 segundos. Acerte a hora utilizando os botões + e -.

Aguarde que um som confirme que o relógio foi configurado.

Lembre-se: Para alterar a hora do dia, após, por exemplo, longos períodos de falha de energia, siga as instruções descritas acima.

## 2. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal. Antes iniciar a cozedura de alimentos, recomendamos que aqueça o forno vazio para remover quaisquer odores.

# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

## 1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para selecionar uma função, rode o botão seletor para o símbolo da função que pretende selecionar.

## 2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

Para iniciar a função selecionada, rode o botão do termóstato para definir a temperatura requerida.


Para interromper a função em qualquer momento, desligue o forno, rode o botão seletor e o botão do termóstato para 0 e ●.

## 3. COMO UTILIZAR O PROGRAMADOR ELETRÓNICO

Ao premir o botão do tempo é possível selecionar vários modos para manter ou programador o tempo de cozedura.

### PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

Esta opção não interrompe, nem ativa a cozedura, mas permite-lhe utilizar o visor como temporizador, quer enquanto uma função está ativa, quer quando o forno está desligado.

Para ativar o temporizador, prima de forma prolongada o botão central: o símbolo  pisca no visor.

Utilize os botões + e - para definir a duração pretendida: a contagem decrescente tem início após alguns segundos.

No fim, prima qualquer botão para desativar o alarme.



### DEFINIR A DURAÇÃO

Após selecionar e ativar a função, por forma a pará-la automaticamente, poderá definir um tempo de cozedura.

Prima de forma prolongada o botão central. Pressione novamente: DUR e AUTO irão aparecer no visor (2).

Defina a duração através dos botões + e -.



Após alguns segundos, AUTO irá permanecer aceso, confirmando a configuração.

Quando o tempo de cozedura programado terminar, ouvir-se-á um alarme sonoro e a cozedura irá parar.

Para desativar o alarme, prima o botão do tempo. Rode o botão seletor e o botão do termóstato para 0 e ● para desligar o forno.


Remova todos os cartões de proteção ou película transparente do forno e remova quaisquer acessórios do seu interior. Aqueça o forno até aos 240 °C durante uma hora, aproximadamente. Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio. Siga as instruções para programar corretamente a função.


Lembre-se: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

## PROGRAMA COMPLETAMENTE AUTOMÁTICO/ INÍCIO DIFERIDO

Poderá atrasar o início da função programando o tempo em que esta irá terminar.

Após definir a duração, prima o botão central até o visor mostrar "END" (FIM) (3).

Prima os botões + e - para selecionar o tempo de fim da cozedura desejado. Após alguns segundos, o visor irá apresentar o ícone  e AUTO, confirmando a configuração (4).

Se definir a duração e o tempo de fim, a função irá permanecer parada até o símbolo  se acender: nessa altura, o forno irá começar a funcionar automaticamente com o modo de cozedura selecionado (5).



No fim, prima de forma prolongada qualquer botão para desativar o alarme. Rode o botão seletor e o botão do termóstato para 0 e ● para desligar o forno.

Lembre-se: Selecionando apenas o tempo em que termina, (não definido qualquer duração), a função irá começar automaticamente. A cozedura irá continuar até ao tempo que foi definido para terminar.


## OPÇÕES

### TOM DO ALARME

Para definir o tom do alarme, prima de forma prolongada os botões + e - em conjunto.

Para selecionar o tom pretendido, prima os botões + ou -, e, em seguida, prima o *botão central* para confirmar.

### BLOQUEIO DAS TECLAS

O bloqueio de teclas será ativado dentro de 30 segundos após o último botão premido. O ícone  é apresentado no visor. Para o desativar, prima de forma prolongada o *botão do tempo*.

## 4. PRAAQUECIMENTO

Assim que a função for ativada, o LED do termóstato acender-se-á para assinalar o início do processo de preaquecimento.

No final deste processo, o LED do termóstato apagar-se-á para assinalar que o forno atingiu a temperatura selecionada: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.

Lembre-se: Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.

## SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO

Durante a cozedura, é possível que a ventoinha de arrefecimento se ative esporadicamente para reduzir o consumo de energia.

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

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize produtos de limpeza ao vapor.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

Use luvas de proteção.

O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

### SUPERFÍCIES EXTERIORES

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe-as imediatamente com um pano de microfibra húmido.

### SUPERFÍCIES INTERIORES

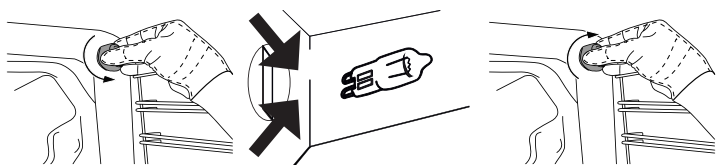
- Depois de cada utilização, deixe o forno arrefecer e, depois, limpe-o, preferencialmente enquanto ainda está morno, para remover quaisquer depósitos ou manchas causadas por restos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado em resultado da cozedura de alimentos com um elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e, depois, limpe-o com um pano ou uma esponja.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

### ACESSÓRIOS

Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

### SUBSTITUIR A LÂMPADA

- Desligue o forno da corrente elétrica.
- Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.
- Ligue o forno novamente à corrente elétrica.



Lembre-se: Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25W/220-240 V tipo E14, T300°C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa

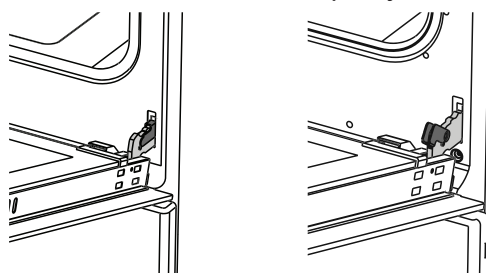
(Regulamento CE 244/2009).

As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda. Quando utilizar lâmpadas, não as manuseie com as mãos desprotegidas, uma vez que as suas impressões digitais podem provocar danos. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

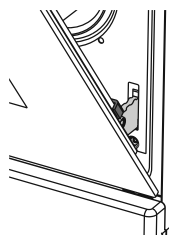
### REMOVER E VOLTAR A INSTALAR A PORTA

Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.

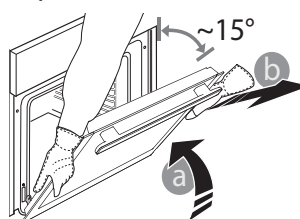
Defina o bloqueio da dobradiça para o ângulo mais amplo. Ajuste as duas dobradiças que ligam a porta do forno ao forno na mesma posição.



Depois, feche a porta do forno aberta para poder entrar em contacto com o bloqueio da dobradiça.



Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte.



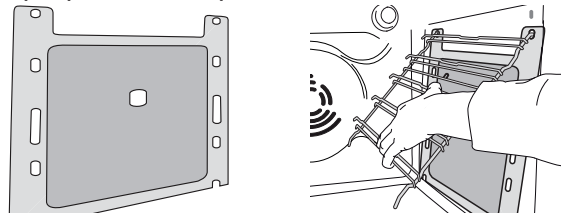
Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

Execute a mesma operação na ordem inversa ao abrir a porta **para voltar a instalar a porta do forno.**

## COMO LIMPAR OS PAINÉIS CATALÍTICOS

(APENAS EM ALGUNS MODELOS)

Este forno poderá ser equipado com revestimentos catalíticos especiais, que facilitam a limpeza do compartimento de cozedura graças à sua camada de limpeza automática especial, que é altamente porosa e capaz de absorver gordura e sujidade. Estes painéis estão instalados nas guias de nível: Ao reposicionar e, depois, reinstalar as guias de nível, certifique-se de que os ganchos na parte superior estão inseridos nos orifícios apropriados dos painéis.



Para fazer o melhor uso possível das propriedades de limpeza automática dos painéis catalíticos, recomendamos que aqueça o forno a 200 °C durante cerca de uma hora, utilizando a função "Cozedura Convecção". Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio. Deixe o forno arrefecer antes de remover quaisquer resíduos de alimentos através de uma esponja não abrasiva.

Lembre-se: A utilização de produtos de limpeza corrosivos ou abrasivos, escovas ásperas, esfregões para panelas ou sprays para fornos pode danificar a superfície catalítica e comprometer as suas propriedades de limpeza automática. Se necessitar de painéis de substituição, contacte o nosso Serviço Pós-Venda.

## TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MÍN.)	NÍVEL
Bolo		180	70	2 
Bolo pequeno		180	40	2 
Tarte		200	70	2 
Bolos doces		180 - 200	20 - 25	2 
Biscoitos		175	20	2 
Tarte de maçã		180 - 190	150	1 
Pão-de-ló		175	45 - 50	2 
Merengue		100	60	2 
Pizza		190	25	2 
Lasanha		180 - 200	50 - 60	2 
Frango grelhado*		220	25 - 35	4
Peixe grelhado*		220	35 - 40	4
Bife de vitela*		Máx.	30	4 
Almôndegas grelhadas*		Máx.	40	4 

\*A comida deve ser virada decorrido metade do tempo de cozedura.

FUNÇÕES



Estática



Estática + ventoinha




Grelhador + ventoinha



Grill

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não liga	Corte de energia.	Verifique se há energia elétrica e se o forno está ligado à alimentação elétrica.
	Desativação da rede elétrica.	Aguarde um minuto, no mínimo, e tente novamente ligar o forno; verifique se o problema persiste.
	Procedimento para ligar efetuado incorretamente.	Aguarde um minuto, no mínimo, e repita os passos descritos na secção "Como utilizar o forno".

**Caso ocorram problemas, reponha o botão de ajuste na posição  e abra a porta do forno.**

## SERVIÇO DE PÓS-VENDA

Antes de contactar o Serviço Pós-Venda:

Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na secção "Resolução de problemas".

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

Indique sempre:

- uma breve descrição da anomalia;
- o tipo e o modelo exatos do forno;
- o número de assistência (número após a palavra

"Service" na chapa de características), situado no bordo direito da cavidade do forno (visível com a porta do forno aberta). O número da assistência também está indicado no manual de garantia;

- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

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

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni privind siguranța. Păstrați-le la îndemână pentru a le putea consulta și pe viitor.

Aceste instrucțiuni și aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranța, care trebuie respectate întotdeauna. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.

⚠️ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani) decât dacă sunt supravegheați în permanență. Copiii cu vârsta de peste 8 ani și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

⚠️ **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea rezistențelor. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.

⚠️ Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul deshidratării alimentelor. Dacă aparatul poate fi utilizat împreună cu o sondă, utilizați exclusiv o sondă de temperatură recomandată pentru acest cuptor - pericol de incendiu.

⚠️ Nu amplasați articole vestimentare sau materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu. Fiți întotdeauna atenți atunci când gătiți alimente bogate în grăsimi, ulei sau la adăugarea de băuturi alcoolice - pericol de incendiu. Folosiți mănuși pentru cuptor pentru a scoate tăvile și accesoriile. La finalul procesului de preparare, deschideți ușa cu grijă, permițând aerului sau aburului fierbinte să iasă treptat înainte

de a accesa cavitatea - pericol de arsuri. Nu blocați orificiile de ventilare a aerului fierbinte din partea frontală a cuptorului - pericol de incendiu.

⚠️ Acționați cu atenție atunci când ușa cuptorului este deschisă parțial sau complet, pentru a evita lovirea acesteia.

### UTILIZAREA PERMISĂ

⚠️ **ATENȚIE:** Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui întrerupător extern, cum ar fi un temporizator, sau al unui sistem de comandă de la distanță separat.

⚠️ Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuințe, precum și în alte spații, cum ar fi: bucătării destinate personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri, unități de cazare de tip „bed and breakfast” și alte spații rezidențiale.

⚠️ Orice altă utilizare este interzisă (de ex. încălzirea încăperilor).

⚠️ Acest aparat nu este destinat utilizării în scop profesional. Nu utilizați aparatul afară.

⚠️ Nu depozitați substanțe explozive sau inflamabile (de ex. benzină sau doze de aerosoli) în interiorul sau în apropierea aparatului - risc de incendiu.

### INSTALAREA

⚠️ Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane - risc de rănire. Folosiți mănuși de protecție la despachetare și instalare - risc de tăiere.

⚠️ Instalarea, inclusiv racordarea la rețeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) și la rețeaua de alimentare cu energie electrică, precum și reparațiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare. Nu lăsați copiii în apropierea zonei de instalare. După despachetarea aparatului, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactați distribuitorul sau cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. Odată instalat aparatul, deșeurile de ambalaje (bucăți de plastic, polistiren etc.) nu trebuie

lăsate la îndemâna copiilor - risc de asfixiere. Înainte de orice operație de instalare, aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică - risc de electrocutare.

În timpul instalării, aveți grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendiu sau de electrocutare. Activați aparatul numai atunci când instalarea a fost finalizată.

⚠ Executați toate operațiunile de decupare a mobilei înainte de a introduce aparatul și înlăturați cu grijă toate așchiile de lemn și rumegușul.

Nu scoateți aparatul din suportul său din polistiren decât în momentul instalării.

⚠ După instalare, partea inferioară a aparatului nu trebuie să mai fie accesibilă - pericol de arsuri.

⚠ Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative - pericol de incendiu.

⚠ Dacă aparatul este instalat sub blat, nu obstrucționați deschiderea minimă dintre blatul de lucru și marginea superioară a cuptorului - pericol de arsuri.

#### **AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ**

⚠ Plăcuța cu datele tehnice este vizibilă pe marginea frontală a cuptorului, când se deschide ușa.

⚠ Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la rețeaua electrică fie prin scoaterea ștecherului din priză (dacă ștecherul este accesibil), fie prin intermediul unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, și trebuie să fie împământat în conformitate cu standardele naționale privind siguranța electrică.

⚠ Nu utilizați prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizați aparatul dacă aveți părți ale corpului umede sau când sunteți desculți.

Nu puneți în funcțiune acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ștecherul deteriorat, dacă nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.

⚠ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit cu unul identic de către producător, agentul său de

service sau alte persoane calificate, pentru a evita orice pericol sau risc de electrocutare.

⚠ Dacă cablul de alimentare trebuie înlocuit, contactați un Centru de service autorizat.

#### **CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA**

⚠ **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la rețeaua de alimentare electrică înainte de a efectua orice operație de întreținere; nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi - risc de electrocutare.

⚠ Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau răzuitoare metalice pentru a curăța geamul ușii; acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.

⚠ Asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare. - pericol de arsuri.

⚠ **AVERTISMENT:** Opriți aparatul înainte de a înlocui becul - pericol de electrocutare.

#### **ELIMINAREA AMBALAJULUI**


Ambalajul este reciclabil în proporție de 100% și este marcat cu simbolul reciclării ♻. Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului trebuie eliminate în mod corespunzător și în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale privind eliminarea deșeurilor.

#### **ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE**

Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor.

Pentru informații suplimentare referitoare la tratarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea consecințelor negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor.

Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la centrul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

#### **RECOMANDĂRI PRIVIND ECONOMISIREA ENERGIEI**

Preîncălziți cuptorul numai dacă se specifică astfel în tabelul cu informații privind modul de preparare sau în rețeta dumneavoastră. Folosiți forme de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine.

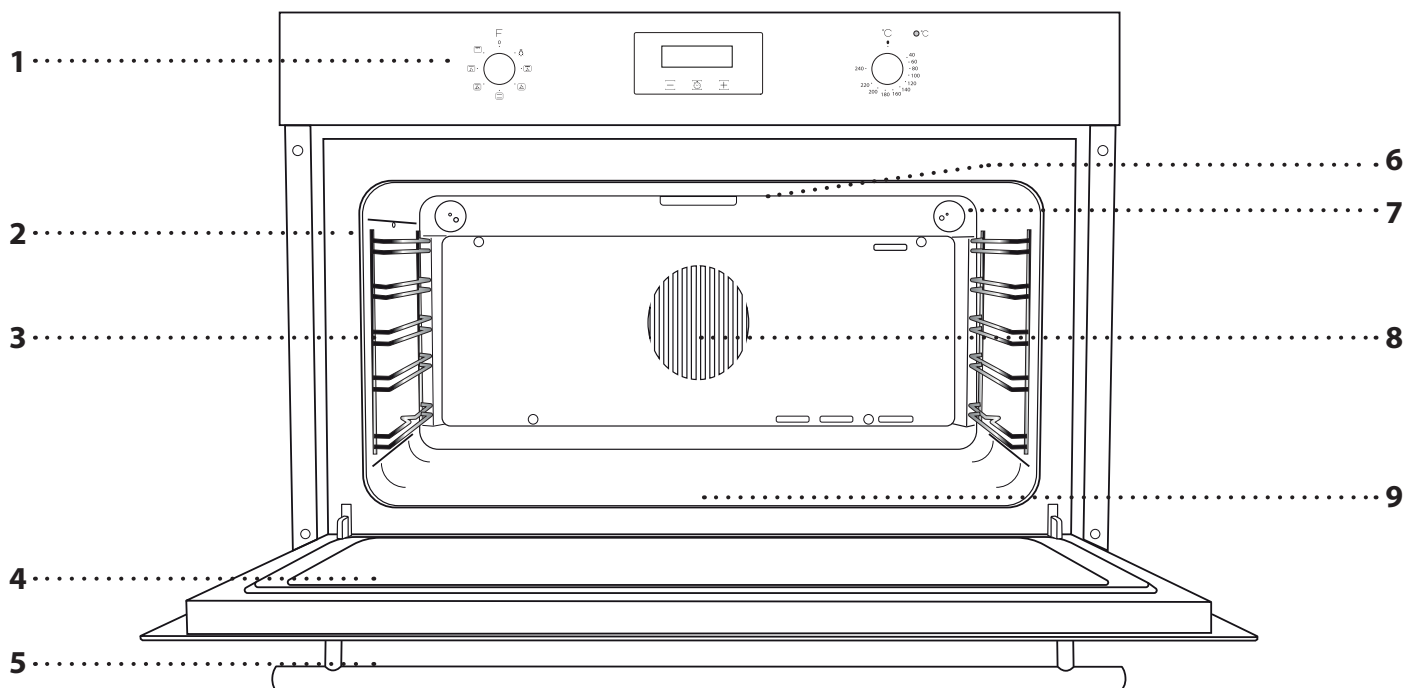
Alimentele care necesită o perioadă de preparare mai îndelungată vor continua să se coacă și după oprirea cuptorului.

#### **DECLARAȚII DE CONFORMITATE**

Acest aparat respectă cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 65/2014, în conformitate cu standardul european EN 60350-1.

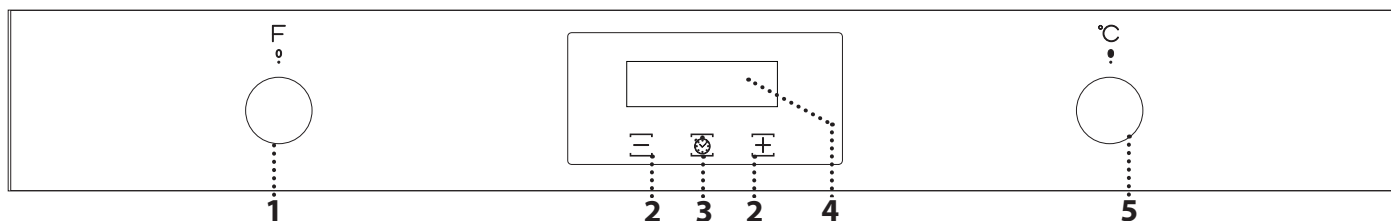
**Acest produs conține o sursă de lumină de clasă de eficiență energetică G.**

## DESCRIEREA PRODUSULUI



- |                                                                                    |                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1. Panoul de comandă                                                               | 6. Rezistență superioară/grill                 |
| 2. Ghidaje pentru grătar<br>(nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului) | 7. Bec                                         |
| 3. Punct de inserție a rotisorului                                                 | 8. Ventilator și rezistență circulară          |
| 4. Ușa cuptorului                                                                  | 9. Rezistență inferioară<br>(nu este vizibilă) |
| 5. Mâner                                                                           |                                                |

## DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



### 1. BUTONUL DE SELECTARE

Pentru pornirea cuptorului prin selectarea unei funcții. Rotiți în poziția **0** pentru a opri cuptorul.

### 2. + / - BUTON

Pentru a reduce sau a mări valoarea indicată pe afișaj.

### 3. BUTON DURATĂ

Pentru a selecta diverse setări: durata de preparare, ora de finalizare a preparării, temporizatorul.

### 4. AFIȘAJ

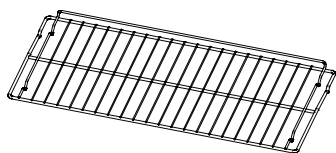
### 5. BUTONUL TERMOSTATULUI

Rotiți pentru a selecta temperatura dorită.

Vă rugăm să rețineți: Butoanele sunt activate prin apăsare. Apăsați pe centrul butonului pentru a-l elibera din locaș.

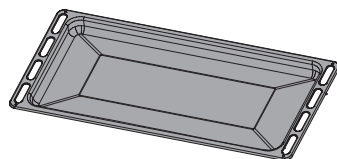
# ACCESORII

## GRĂTARUL METALIC



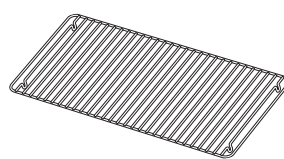
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

## TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



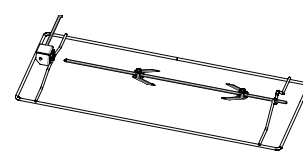
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

## TAVĂ METALICĂ



Pentru a fi așezată în interiorul tăvii de colectare a picăturilor, compunând un set util pentru prepararea la grill a cărnii, peștelui sau legumelor.

## ROTISOR



Pentru a prepara la grill carne de păsare și alimente prăjite.

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat. Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

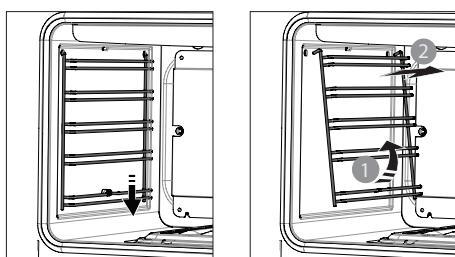
## INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca grătarul metalic.

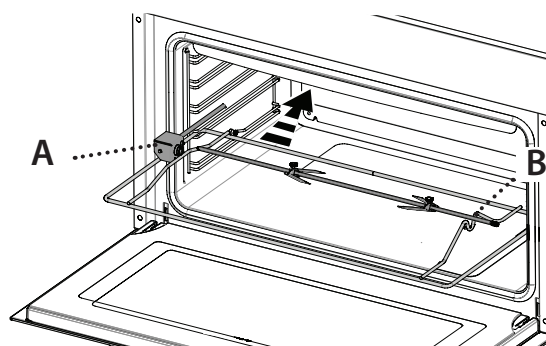
## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

- Pentru a scoate ghidajele pentru grătar, apucați ferm și trageți partea inferioară a ghidajului coborându-l. Apoi trageți ușor partea superioară a acestora din locaș.
- Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior, al doilea de jos și apoi împingeți partea inferioară pentru ca acestea să intre în cavitate.



## UTILIZAREA ROTISORULUI

Unele cuptoare pot fi echipate cu un motor electric, rotisor și țepușe pentru a frige carne de pasăre sau de alt tip. Introduceți o tijă în carne și fixați-o în poziție cu ajutorul a două furculițe. Puneți tija rotisorului în unitatea de acționare (A) și canelura în cotul (B). Introduceți grătarul în ghidajele cuptorului, având grijă ca tija să intre în orificiu. Raftul pentru rotisor trebuie montat întotdeauna în mijlocul cuptorului (a doua poziție de jos).



Amplasați tava de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați-o pe nivelul inferior, adăugând puțină apă potabilă. Pentru acțiunea rotisorului, selectați „Turbogrill function” (funcția turbogrill).

La finalul procesului de preparare, scoateți rotisorul din cuptor ținându-l doar de mâner și folosind mănuși pentru cuptor .

## FUNCȚII



### LUMINĂ ȘI VENTILATOR

Pentru a aprinde lumina în compartiment. Ventilatorul este util pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Lăsați alimentele în ambalaj pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafață.



### GRILL TURBO

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, rosbif, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

!o!	☑	🌡️°C	🕒	📏
Pui la grătar	✓	220	25 - 35 *	4 3
Pește la grătar	✓	220	35 - 40 *	4 3

\* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.



### REZISTENȚĂ INFERIOARĂ + VENTILATOR

Pentru a termina coacerea alimentelor cu o consistență foarte lichidă și pentru a obține baze crocante, aurii. Este util și pentru îngroșarea sosurilor.



### CONVENȚIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

!o!	☑	🌡️°C	🕒	📏
Chec	✓	180	70	2
Prăjitură mică	✓	180	40	2
Plăcintă	✓	200	70	2
Fursec	✓	175	20	2
Tartă cu mere	✓	180 - 190	150	1
Pandișpan	✓	175	45 - 50	2
Pizza	✓	190	25	2
Lasagna	✓	180 - 200	50 - 60	2
Bezele	✓	100	60	2



### COACERE CU CONVECȚIE

Pentru coacerea cărnii și prepararea plăcintelor umplute (plăcintă cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe) și a legumelor umplute, pe un singur nivel. Această funcție poate fi utilizată și pentru coacere pe două niveluri. Schimbați poziția tăvilor de copt pentru a obține o coacere mai uniformă.

!o!	☑	🌡️°C	🕒	📏
Produse de patiserie	✓	180 - 200	20 - 25	2



### VENTILATOR

Cu acest tip de preparare, un ventilator distribuie uniform aerul fierbinte în interiorul cuptorului. Procesul de preparare este mai rapid decât metoda de preparare convențională. Ideal pentru prepararea pe mai multe niveluri, unde același fel de mâncare poate fi preparat simultan pe până la 3 rafturi.



### FUNCȚIA GRILL

Pentru prepararea la grill a medalișoarelor, frigăruilor și cârnaților, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne la grătar, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

!o!	☑	🌡️°C	🕒	📏
Medalion de vițel	✓	Max.	30 *	4 3
Chiftele la grătar	✓	Max.	40 *	4 3

\* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.



### MOD ECO

Acest mod este destinat economisirii de energie. Ideal pentru alimente congelate sau preparate în prealabil și pentru porții mici de mâncare. Timpul de preîncălzire este foarte scurt și procesul de preparare tinde să fie mai lent.

Nu este recomandat pentru greutatea mari, precum porțiile mari de mâncare sau preparatele gătită în cantități mari.

#### CITIREA TABELELOR CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARARE

În tabel sunt prezentate rețete !o!, cazurile în care este necesară preîncălzirea ☑, temperaturile 🌡️°C, duratele de preparare 🕒, accesoriile necesare și nivelul 📏 recomandat pentru preparare. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătită suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

Accesoriile prezentate:

- Grătarul metalic
- Formă pentru prăjituri pe grătar metalic
- Tavă de colectare a picăturilor
- Tavă cu apă
- Formă pentru prăjituri, pe grătar metalic sau tavă de colectare a picăturilor

# PRIMA UTILIZARE

## 1. SETAREA DURATEI ȘI A TONULUI

Va trebui să setați ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: „AUTO” și „0.00” încep să clipească pe afișaj.



Pentru a seta ora curentă, apăsați butonul din mijloc timp de 3 secunde. Setati ora curentă cu ajutorul butoanelor + și —.

Așteptați până când un sunet confirmă că ceasul a fost setat.

Vă rugăm să rețineți: Pentru a modifica ora la o dată ulterioară, de exemplu, în urma unor perioade îndelungate de întrerupere a curentului electric, procedați conform descrierii de mai sus.

## 2. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

### UTILIZAREA ZILNICĂ

#### 1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Pentru a selecta o funcție, rotiți butonul de selectare către simbolul aferent funcției dorite.

#### 2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

Pentru a porni o funcție pe care ați selectat-o, rotiți butonul termostatului pentru a seta temperatura dorită.


Pentru a întrerupe în orice moment funcția, opriți cuptorul, rotiți butonul de selectare și butonul termostatului în poziția 0 și ●.

#### 3. UTILIZAREA DISPOZITIVULUI ELECTRONIC DE PROGRAMARE

Prin apăsarea butonului Durată puteți selecta diverse moduri pentru a păstra sau a programa durata de preparare.

#### SETAREA TEMPORIZATORULUI

Această opțiune nu întrerupe și nu activează procesul de preparare, dar vă permite să utilizați afișajul ca temporizator, atât în timp ce o funcție este activă, cât și atunci când cuptorul este oprit.

Pentru a activa temporizatorul, apăsați lung pe butonul din mijloc: simbolul  clipește pe afișaj.

Utilizați butoanele + și — pentru a seta durata dorită: număratoarea inversă începe după câteva secunde.

La final, apăsați orice buton pentru a dezactiva alarma.

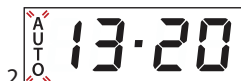


#### SETAREA DURATEI

După selectarea și activarea funcției, pentru a o opri automat, puteți seta o durată de preparare.

Apăsați lung pe butonul central. Apăsați din nou: Mesajele DUR și AUTO vor apărea pe afișaj (2).

Setați durata folosind butoanele + și —.



După câteva secunde, AUTO rămâne aprins, confirmând

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia. Încălziți cuptorul la 240 °C timp de aproximativ o oră. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp. Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

Vă rugăm să rețineți: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

setarea.


La finalizarea duratei de preparare setate, se va declanșa o alarmă și procesul de preparare se va opri.


Apăsați pe butonul Durată pentru a dezactiva alarma. Reduceți butonul de selectare și butonul termostatului în pozițiile 0 și ● pentru a opri cuptorul.

#### PROGRAM COMPLET AUTOMAT / PORNIREA TEMPORIZATĂ

Puteți amâna pornirea funcției prin programarea orei de finalizare a acesteia.

După setarea duratei, apăsați pe butonul din mijloc până când pe afișaj apare mesajul END (TERMINARE) (3).

Apăsați butoanele + și — pentru a selecta ora dorită de finalizare a preparării. După câteva secunde, pe afișaj apare simbolul  și AUTO, pentru a confirma setarea (4).

Dacă setați atât durata cât și ora de finalizare, funcția va rămâne întreruptă până când simbolul  se aprinde: în momentul respectiv, cuptorul intră automat în modul de preparare selectat (5).



La final, apăsați lung orice buton pentru a dezactiva alarma. Reduceți butonul de selectare și butonul termostatului în pozițiile 0 și ● pentru a opri cuptorul.

Vă rugăm să rețineți: Prin selectarea exclusiv a orei de finalizare (fără setarea duratei de preparare), funcția va porni imediat.

Procesul de preparare va continua până la ora de finalizare dorită.

#### OPȚIUNI


##### TON DE ALARMĂ

Pentru a seta tonul de alarmă, apăsați lung butoanele + și — odată.

Pentru a selecta tonul dorit, apăsați pe butoanele + —, apoi apăsați pe butonul din mijloc pentru a confirma.

##### BLOCAREA TASTELOR

Blocarea tastelor rămâne activă timp de 30 de secunde

după ultima apăsare a butoanelor. Pe afișaj apare pictograma . Pentru a o dezactiva, apăsați lung *butonul Durată*.

#### 4. PREÎNCĂLZIR

După ce funcția a fost activată, LED-ul termostatului se va aprinde, semnalând începerea procesului de preîncălzire.

La finalul acestui proces, LED-ul termostatului se stinge indicând atingerea temperaturii setate: În acest moment, introduceți alimentele și începeți procesul de preparare.

Vă rugăm să rețineți: introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

#### SISTEM DE RĂCIRE

În timpul procesului de preparare, este posibil ca ventilatorul de răcire să se activeze din când în când pentru a reduce consumul de energie.

Odată procesul de preparare finalizat și cuptorul oprit, este posibil ca ventilatorul de răcire să continue să funcționeze pentru o anumită perioadă de timp.

## CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

**Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.**

**Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.**

**Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului. Purtați mănuși de protecție.**

**Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.**

#### SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți cu o lavetă uscată.
- Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

#### SUPRAFEȚELE INTERIOARE

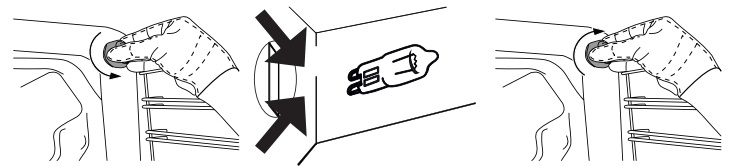
- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

#### ACCESORII

După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

#### ÎNLOCUIREA BECULUI

- Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
- Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.
- Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.



Vă rugăm să rețineți: Utilizați numai becuri cu incandescență de 25 W/220-240 V tipul E14, T300°C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009).

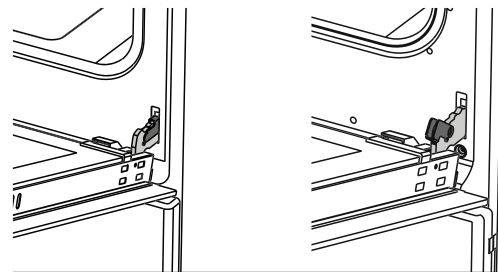
Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

Dacă folosiți becuri, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

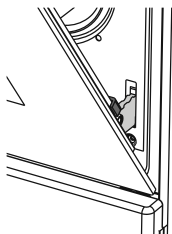
#### DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

**Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.**

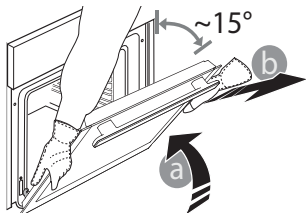
Setați blocarea balamalei la cel mai larg unghi. Reglați ambele balamale ale ușii cuptorului în aceeași poziție.



Ulterior, închideți ușa deschisă a cuptorului astfel încât aceasta să fie într-o poziție de contact cu încuietorea balamalei.

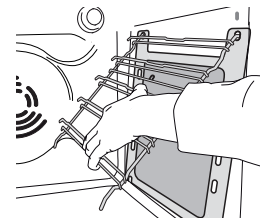
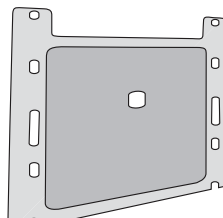


Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș.



Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

Pentru a reinstala ușa cuptorului, efectuați aceiași pași, dar în ordine inversă în timp ce deschideți ușa.



Pentru utilizarea optimă a proprietăților de autocurățare ale panourilor catalitice, vă recomandăm să încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind funcția „Coacere convecție”. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp. Apoi, lăsați cuptorul să se răcească înainte de îndepărtarea oricăror resturi de alimente cu ajutorul unui burete non-abraziv.

Vă rugăm să rețineți: Folosind agenți de curățare corozivi sau abrazivi, perii aspre, bureți de sârmă sau sprayuri pentru cuptor, puteți deteriora suprafața catalitică și puteți compromite proprietățile de autocurățare.

Vă rugăm să contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare dacă este necesară înlocuirea panourilor.

## TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

### CURĂȚAREA PANOURILOR CATALITICE

(NUMAI LA ANUMITE MODELE)	FUNCȚIE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL
Acest cuptor poate fi dotat cu garnituri catalitice speciale care facilitează curățarea compartimentului pentru preparare, datorită stratului special cu autocurățare, deosebit de poros și care absoarbe grăsimea și murdăria.		180	70	2
Prajitură mică		180	40	2
Plăcintă		200	70	2
Produse de patiserie		180 - 200	20 - 25	2
Fursecuri		175	20	2
Tartă cu mere		180 - 190	150	1
Pandișpan		175	45 - 50	2
Bezea		100	60	2
Pizza		190	25	2
Lasagna		180 - 200	50 - 60	2
Pui la grătar*		220	25 - 35	4
Pește la grătar*		220	35 - 40	4
Medalion de vițel*		Max.	30	4
Chiftele la grătar*		Max.	40	4

\* Alimentele trebuie întoarse la jumătatea duratei de preparare.

FUNCȚII



Static



Static + ventilator



Grill + ventilator



Funcția Grill

## REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu va porni	Pană de curent.	Verificați să nu fie întrerupt curentul electric și dacă cuptorul este conectat la rețeaua electrică.
	Deconectare de la rețeaua electrică.	Așteptați cel puțin un minut, apoi încercați să reporniți cuptorul și verificați dacă problema persistă.
	Procedura de pornire a fost efectuată incorect.	Așteptați cel puțin un minut, apoi repetați pașii descriși în secțiunea „Acționarea cuptorului”.

**În cazul apariției unor probleme, rotiți butonul de reglare înapoi în poziția 0 și deschideți ușa cuptorului.**

## SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

Înainte de a contacta serviciul de asistență tehnică post-vânzare:

Încercați să rezolvați singuri problema, cu ajutorul recomandărilor din Remedierea defecțiunilor.

Dacă defecțiunea persistă și după efectuarea verificărilor menționate, contactați cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare.

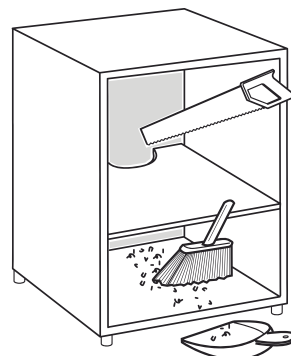
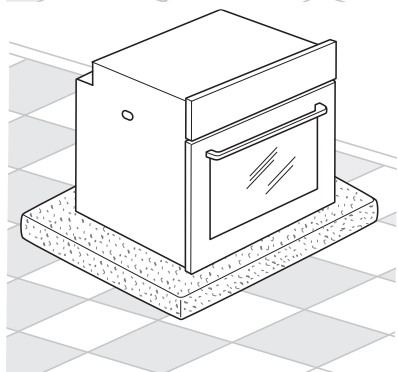
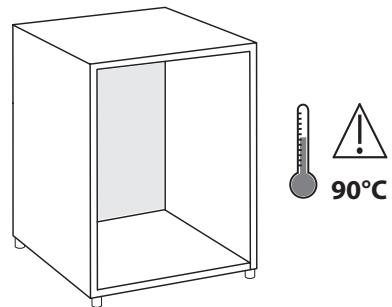
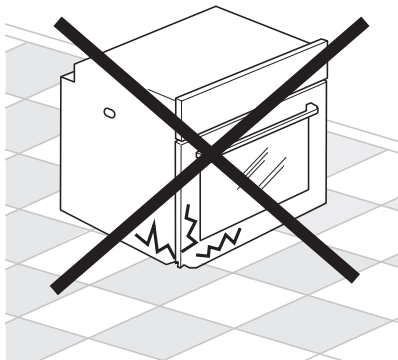
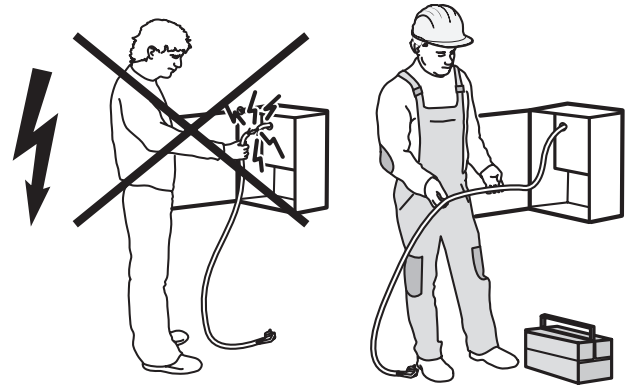
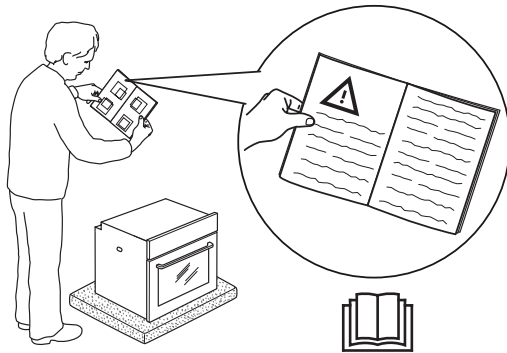
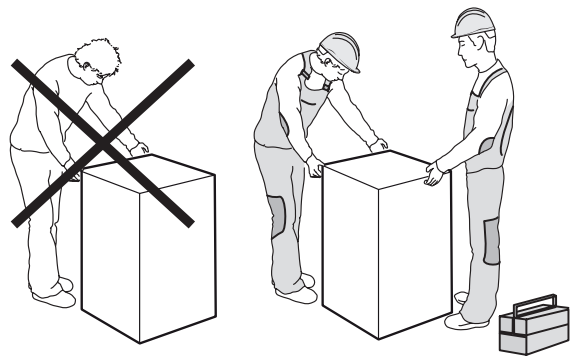
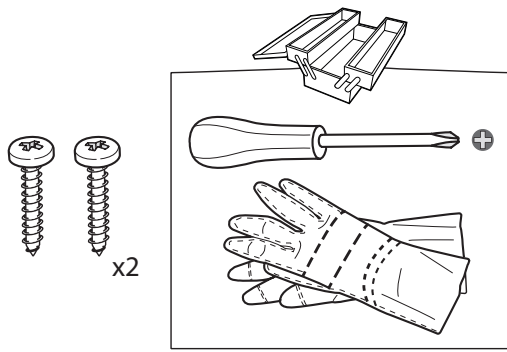
Specificați întotdeauna:

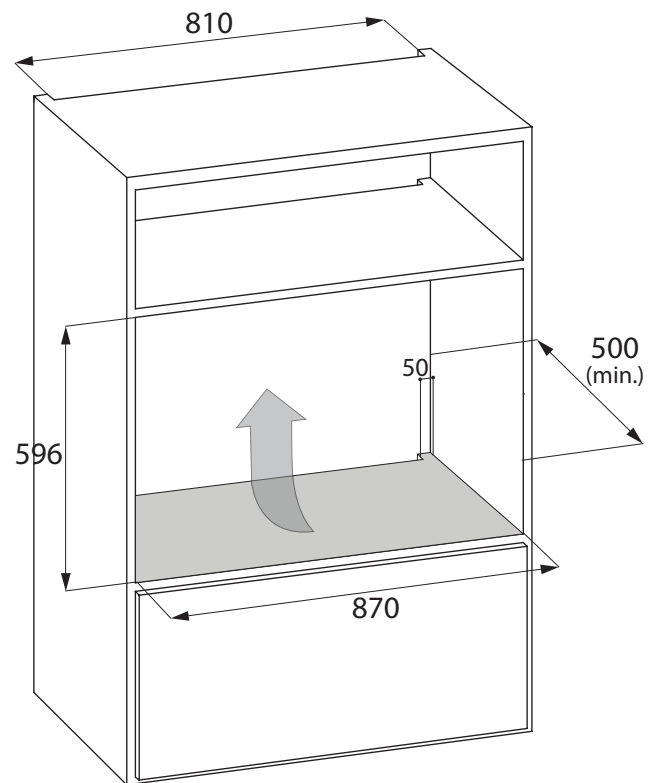
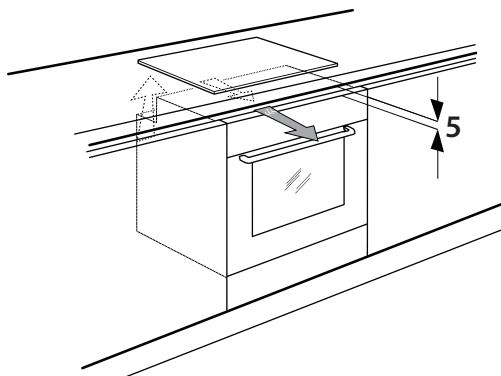
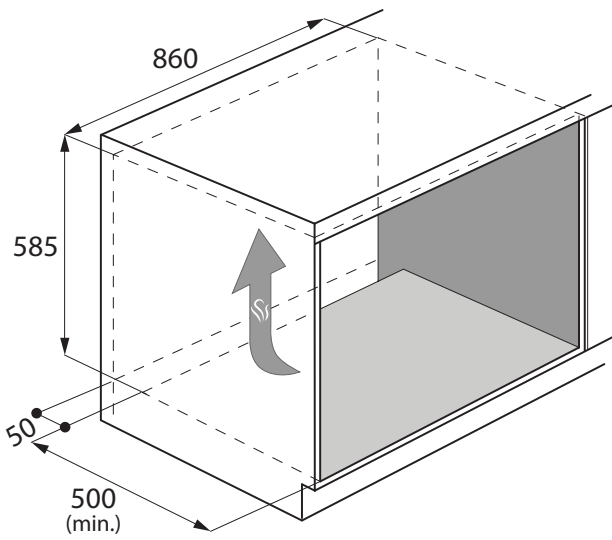
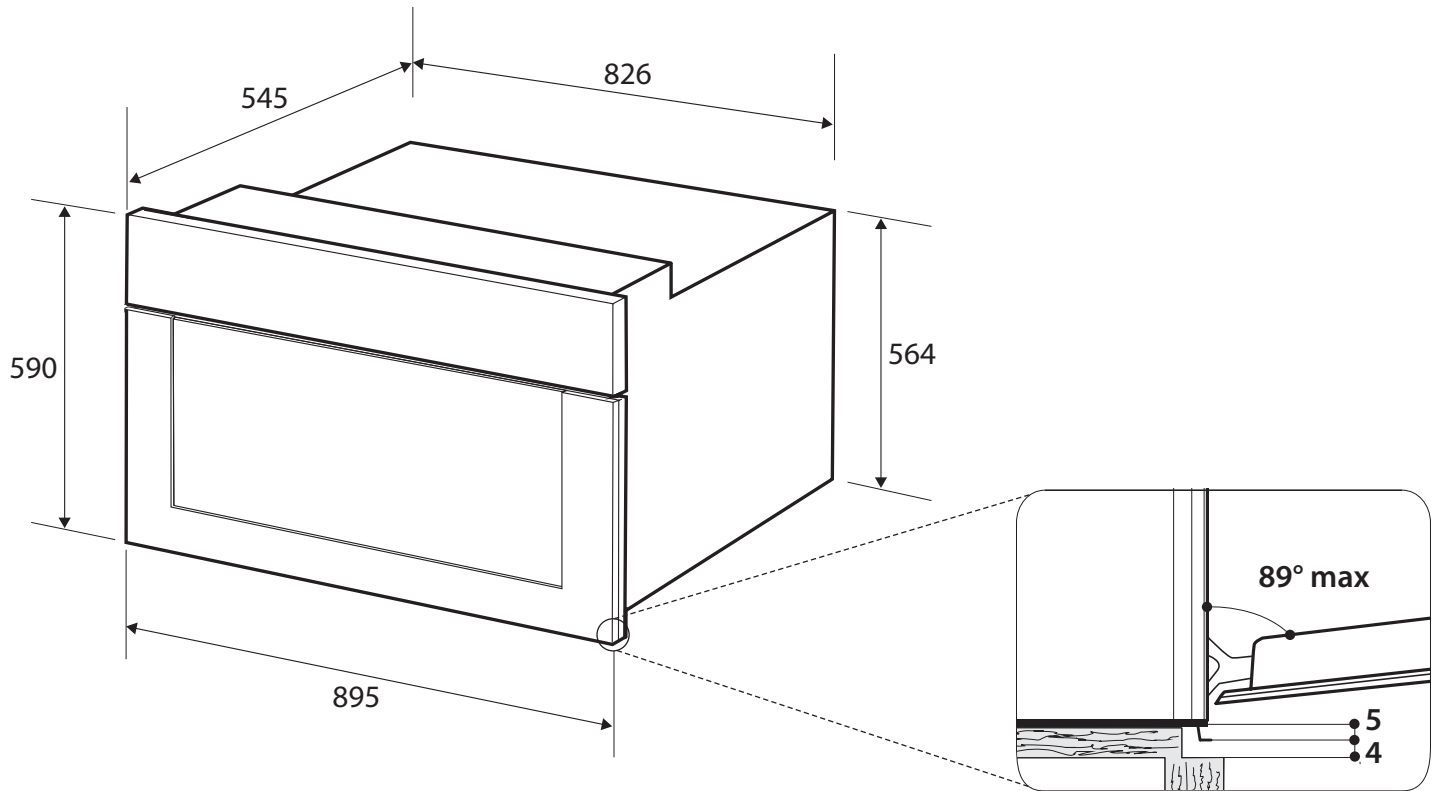
- o scurtă descriere a defecțiunii;
- tipul și modelul exact al cuptorului;
- numărul de service (numărul de după cuvântul Service de pe plăcuța cu datele tehnice), amplasat pe marginea din partea dreaptă a cuptorului (se vede când ușa este deschisă). Numărul de service este indicat, de

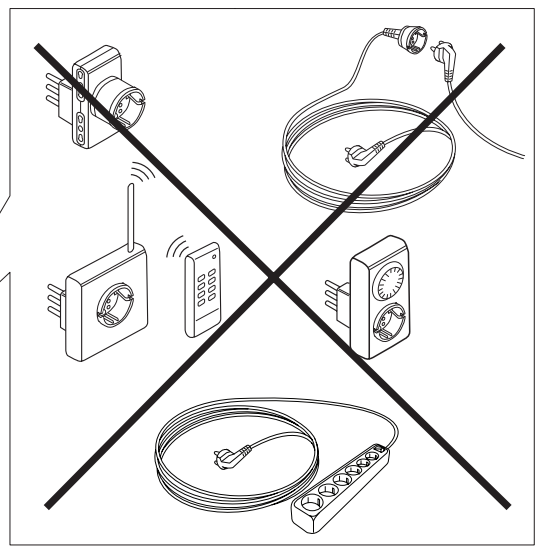
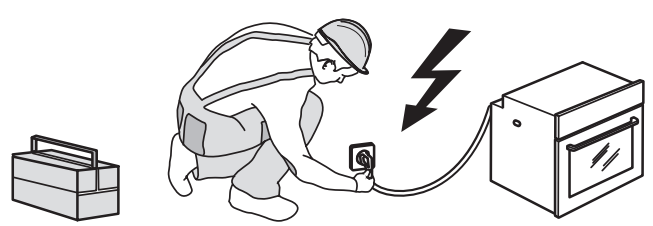
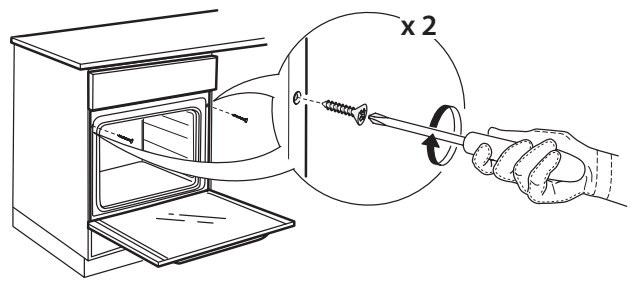
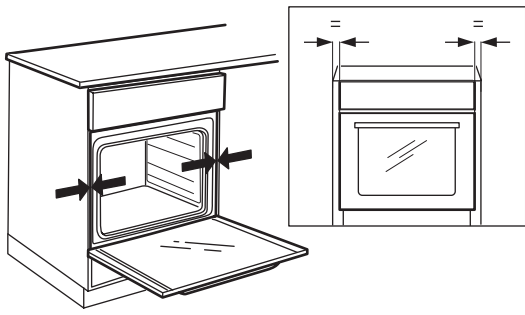
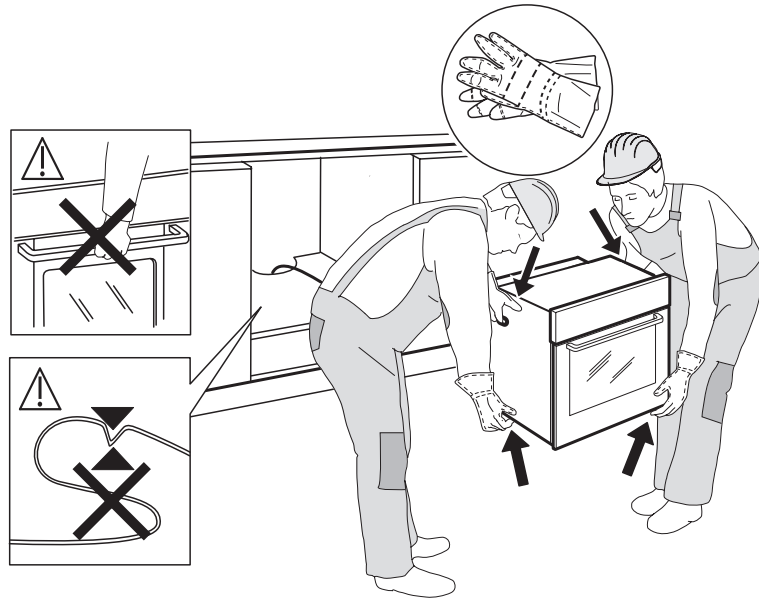
asemenea, în fișa de garanție;

- adresa dumneavoastră completă;
- numărul dumneavoastră de telefon.

Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm să contactați un serviciu de asistență tehnică post-vânzare autorizat (pentru a avea garanția că se folosesc piese de schimb originale și că reparațiile vor fi executate corect).













**400011569260**

Tipărit în Italia