

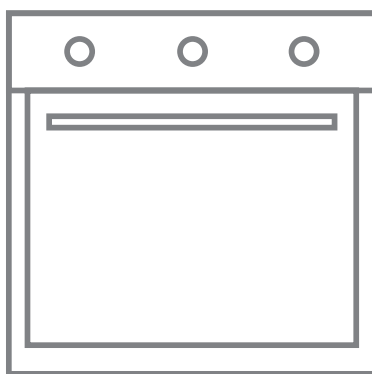


Questo manuale d'istruzione è fornito da [trovaprezzi.it](https://trovaprezzi.it). Scopri tutte le offerte per [Glem Gas GFX92IX-S6AF](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Forni](#)



Questo manuale d'istruzione è fornito da [trovaprezzi.it](https://trovaprezzi.it). Scopri tutte le offerte per [Glem GFX92IX-S6AF](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Forni](#)

- p.2 MANUALE USO E MANUTENZIONE
- p.19 USE AND MAINTENANCE MANUAL
- p.36 MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN
- p.53 MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO
- p.70 MANUAL DE USO Y MANTENIMIEN



**BUILT-IN Electric  
Oven**

## INTRODUZIONE

---

Cara/Caro Cliente,

Grazie per avere acquistato questo nostro prodotto.

**IMPORTANTE:**

Conservare queste istruzioni d'uso con il prodotto, se questo dovesse essere venduto oppure ceduto ad altre persone, assicurarsi che sia accompagnato dalle proprie istruzioni.

Vi invitiamo a leggere attentamente questi consigli prima di installare e utilizzare il prodotto, sono stati redatti per la vostra sicurezza e di chi vi sta vicino.

Questo manuale riporta le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali del forno.

Questo apparecchio è conforme alle direttive in vigore:

- 2014/35/EC Bassa Tensione (Direttiva)
- 2014/30/EC Compatibilità elettromagnetica (Direttiva)
- 1935/2004/CE Materiali che possono venire a contatto con alimenti (Regolamento)
- 2002/95/CE Restrizione dell'uso di sostanze pericolose nei dispositivi elettrici ed elettronici (Direttiva)
- 2010/30/EC Etichettatura energetica dei forni (Direttiva)
- 65/2014 Etichettatura energetica dei forni (Regolamento)

Con il costante obiettivo di migliorare i nostri prodotti, ci riserviamo di apportare modifiche alle loro caratteristiche tecniche, funzionali o estetiche, parallelamente all'evoluzione tecnica.



**IMPORTANTE:**

Prima di avviare il forno, leggere attentamente questo manuale d'installazione al fine di conoscere al meglio il funzionamento.

## SOMMARIO

---

- 03 Avvertenze per la sicurezza e l'uso del forno
- 04 Installazione
- 05 Descrizione dei comandi
- 09 Uso del forno
- 09 Accessori disponibili
- 10 Consigli di cottura
- 14 Pulizia e Manutenzione
- 16 Manutenzione straordinaria
- 17 Guida alla cottura

- 87 Figure

## ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE:

TECNICO QUALIFICATO che deve eseguire l'installazione, la messa in servizio ed il collaudo dell'apparecchio.



## ISTRUZIONI PER L'UTENTE:

Indicano i consigli d'uso, la descrizione dei comandi e le corrette operazioni di pulizia e manutenzione del forno.



# PRESENTAZIONE

## AVVERTENZE PER LA SICUREZZA E L'USO DEL FORNO

- **Attenzione:** l'apparecchio e le sue parti accessibili possono riscaldarsi durante l'utilizzo. Prestare attenzione al fine di non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure senza esperienza o conoscenza solo se hanno ricevuto una opportuna supervisione e istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini in assenza di sorveglianza.
- **Attenzione:** le parti accessibili possono riscaldarsi durante l'utilizzo: i bambini piccoli devono essere tenuti a distanza.
- Non utilizzate mai apparecchi a vapore o ad alta pressione per la pulizia del forno, questo potrebbe causare problemi alla sicurezza elettrica.
- Le griglie e le teglie devono essere posizionate all'interno del forno utilizzando correttamente le specifiche guide (Il forno dispone di 5 guide per il posizionamento di teglie e griglie a diverse altezze o 4 livelli su guide laterali in tondino metallico, come dettagliatamente descritto nei capitoli 5 e 6).
- Disinserire l'alimentazione elettrica del forno prima di ogni intervento che richieda l'accesso a parti sotto tensione.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada di illuminazione, al fine di evitare scosse elettriche.
- Non utilizzare spugne abrasive o raschietti taglienti per pulire il vetro della porta in quanto potrebbero graffiare la superficie con possibilità di rottura del vetro.
- Questo apparecchio è stato concepito per un uso domestico e privato. Esso è destinato esclusivamente alla cottura degli alimenti. Si declina pertanto ogni responsabilità per utilizzi diversi da quelli indicati. Questo forno non contiene nessun componente a base d'amianto.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad un uso non professionale. Non utilizzare l'apparecchio a fini commerciali o industriali o per qualunque altra destinazione per la quale non è stato concepito.
- Non modificare e non tentare di modificare le caratteristiche tecniche di questo apparecchio, questo potrebbe presentare un pericolo per voi stessi e per chi vi sta intorno.
- Prima di utilizzare il forno per la prima volta riscaldatelo a vuoto per circa 15 min. Assicuratevi che la stanza sia aerata potreste sentire un odore particolare o notare un piccolo sprigionamento di fumo. **QUESTO È NORMALE.**
- Durante la procedura di inserimento o di prelievamento delle teglie o griglie dal forno non avvicinate le mani agli elementi caldi superiori, utilizzate dei guanti termici da cucina.  
Per la cottura di cibi utilizzate soltanto piatti o teglie resistenti ad alte temperature.  
Non posizionate mai carta in alluminio direttamente sul piano di posa del forno, il calore accumulato potrebbe procurare un deterioramento allo smalto.  
La porta del forno non deve essere utilizzata per appoggiare oggetti pesanti e assicurarsi che i bambini non ci si siedano sopra.  
Per la pulizia interna accertare prima che il forno non sia caldo e soprattutto che sia spento.
- I vapori dell'alcol nel vano cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.
- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile. Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

## RISPETTO DELL'AMBIENTE

I materiali di imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili, partecipare pertanto al riciclaggio contribuendo alla tutela dell'ambiente, gettate i diversi materiali negli appositi contenitori messi a disposizione dal vostro comune.

Questo apparecchio contiene materiali riciclabili che sono marcati con questo logo indicando che gli apparecchi usati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani. Sono pertanto conformi alla direttiva Europea 2002/96/CE relativa alla dispersione di apparecchi elettrici/elettronici.

Rivolgersi al proprio comune o al proprio rivenditore per conoscere i luoghi di raccolta più vicini a voi.



Vi ringraziamo per la vostra collaborazione alla salvaguardia dell'ambiente.



## INSTALLAZIONE

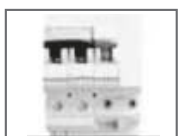
### Collegamento elettrico



Assicurarsi che la tensione corrisponda a quanto indicato nella targhetta posta sulla cornice della porta forno. I cavi per l'allacciamento alla rete elettrica devono essere protetti da un contatto diretto con l'involucro metallico del forno. La targhetta non dovrà mai essere rimossa.



Attenzione: il collegamento a terra è obbligatorio a norma di legge.



Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione. Bisogna evitare l'utilizzo di riduzioni o adattatori in quanto potrebbero provocare surriscaldamenti o bruciature.

Dopo l'installazione effettuate un breve collaudo del forno seguendo le istruzioni più avanti riportate.

In caso di mancato funzionamento, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica ed interpellare il più vicino centro assistenza tecnica.

Non tentare di riparare l'apparecchio.



#### ATTENZIONE!

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio e dall'utilizzo di ricambi non originali.

### Posizionamento del forno

Il forno è predisposto per l'incasso in mobili.

Le dimensioni devono rispettare le quote come indicate nelle figure 1 e 2.

La parte superiore/posteriore del mobile dovrà avere un'apertura di almeno 80-90mm di profondità come indicato nella figura 1.

Avvitare le 4 viti inserendole prima nella boccola poi all'interno della cornice (figura 1 Rif. A,B).

Per le installazioni sotto il piano "top" assicurarsi che la parte posteriore/inferiore del mobile disponga di un'apertura simile a quella mostrata nella figura 2 ( riferimento C).



Non usare la porta come leva per inserire il forno nel mobile.  
Non esercitate pressioni eccessive sulla porta aperta.

# ISTRUZIONI PER L'UTENTE



## DESCRIZIONE DEI COMANDI

Agire sui dispositivi di comando posti sul cruscotto del forno per selezionare tramite la manopola le varie funzioni.

LEGENDA:



LUCE FORNO



SCONGELAMENTO



ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE PIÙ GRILL, PIÙ VENTOLA



ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE E INFERIORE



ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE PIÙ VENTOLA



FUNZIONE PIZZA



ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE



ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE PIÙ GRILL



ELEMENTO RISCALDANTE GRILL PIÙ VENTOLA, PIÙ GIRARROSTO



ELEMENTO RISCALDANTE GRILL



ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE E INFERIORE PIÙ VENTOLA



ELEMENTO RISCALDANTE GRILL PIÙ GIRARROSTO



ELEMENTO RISCALDANTE GRILL PIÙ VENTOLA



PRERISCALDAMENTO



ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE PIÙ GRILL, PIÙ GIRARROSTO



ELEMENTO RISCALDANTE VENTILATO



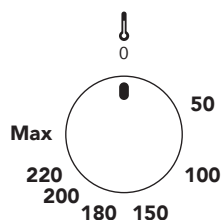
GIRARROSTO



STEAM

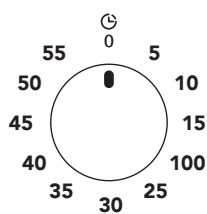
*\*Attivabile con: elemento riscaldante superiore e inferiore, elemento riscaldante superiore e inferiore più ventola e funzione pizza.*

Per la simbologia dei consigli di cottura vedere il capitolo con le linee guida a pag. 17.



### TERMOSTATO:

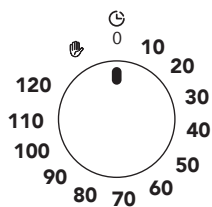
La scelta della temperatura di cottura si effettua ruotando la manopola in senso orario sul valore desiderato, compreso tra 50° e MAX.



### CONTAMINUTI MECCANICO:

Il contaminuti può essere regolato per un periodo massimo di un'ora. La manopola di regolazione deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione 60 minuti, poi posizionata sul tempo desiderato ruotandola in senso antiorario.

Trascorso il tempo prestabilito interviene un segnale acustico che cessa automaticamente. Il contaminuti, all'atto del segnale acustico, non interrompe il funzionamento del forno.



### TIMER FINE COTTURA MECCANICO 120 MINUTI:

Selezionate la manopola del termostato sulla temperatura desiderata, ruotate quindi la manopola del timer in senso orario fino al tempo desiderato (max 120minuti).

Quando il timer tornerà sulla posizione iniziale "0" un segnale acustico comunicherà lo spegnimento automatico del forno.

Se il tempo di cottura supera le 2 ore, oppure se desiderate usare il forno manualmente, ruotate la manopola del timer sulla posizione 0.



## SEGNALATORE TERMOSTATO (ARANCIONE):



L'accensione della spia segnala che il forno è in fase di riscaldamento.

Lo spegnimento della spia durante la cottura indica che il forno ha raggiunto la temperatura prefissata.

L'intermittenza regolare indica che la temperatura all'interno del forno è mantenuta costante sul livello impostato.

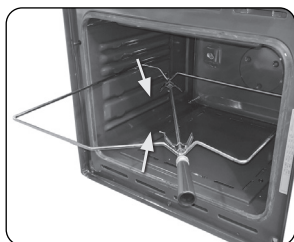
## SEGNALATORE ACCENSIONE (VERDE) (se previsto):



Questa spia si accende quando il forno viene acceso per la cottura, rimane accesa per tutto il periodo di cottura, spegnendosi soltanto quando spegniamo il forno.

## Cottura al girarrosto (se previsto):

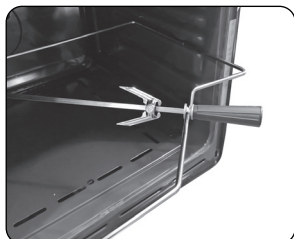
Nei forni elettrici è possibile utilizzare il girarrosto abbinato al funzionamento del grill o del forno.



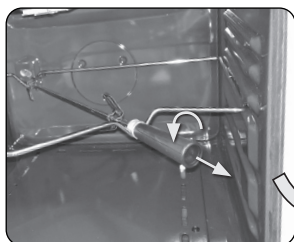
Infilate sull'asta - spiedo la vivanda da cuocere, bloccandole con le due forchette prestando attenzione a non sforzare il motorino con carichi troppo pesanti, procedete poi come segue:



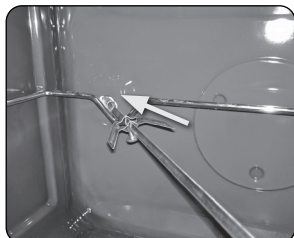
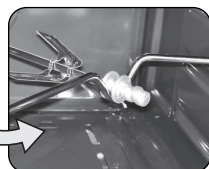
1) Infilare il telaio nella terza guida partendo dal basso.



2) Posizionare la puleggia sul telaio in modo che rimanga guidata.



3) Togliere l'impugnatura plastica svitandola.



4) Introdurre il telaio con la vivanda infilata nello spiedo fino a che la punta dell'asta entri nel foro sulla parete posteriore del forno.

5) A cottura terminata avvitare il manico plastico allo spiedo per poterlo estrarre.



Posizionare una teglia sulla prima guida dal basso e versarci un po' d'acqua per limitare la formazione di fumo.



## Programmatore elettronico



Icona allarme



Icona durata cottura



Icona di fine temperatura



Icona ora



**Auto**

Icona cottura automatica

**Man**

Icona cottura manuale



Forno attivo con cottura automatica



Icona lucchetto



In caso di collegamento o ricollegamento a una fonte di alimentazione dopo un guasto, sul display lampeggeranno i numeri "12:00" e le icone e **h:min** premere un pulsante qualsiasi per accedere al menu di impostazione dell'ora. Regolare l'ora agendo su pulsanti - e +.

### ELENCO FUNZIONI:

**M**

#### PULSANTE MENÙ

Il pulsante menu permette di passare da un menu all'altro tra Timer - Durata cottura - Fine tempo - Ora - Regolazione - Regolazione allarme.

**-**

#### PULSANTE MENO

Diminuisce il valore visualizzato.

**+**

#### PULSANTE PIÙ

Aumenta il valore visualizzato.

## Impostazione ora (orologio da 24 h):

Premere e rilasciare il pulsante **M** fino a quando le icone e non inizieranno a lampeggiare. Impostare l'ora agendo sui pulsanti - e +. Dopo 7 secondi, l'icona scompare e l'icona smette di lampeggiare.



Attenzione! l'impostazione dell'ora cancella le impostazioni di cottura automatica.

## Funzionamento manuale:

Se il programmatore non è in modalità semiautomatica o automatica, è possibile utilizzare le funzioni del forno manualmente. Sul display sarà visibile l'icona **Man**.

## Impostazione del timer:

È possibile attivare il timer in qualsiasi momento, indipendentemente dallo stato delle altre funzioni del programmatore. La durata regolabile oscilla tra 1 minuto e 99 minuti.

- 1) Premere il pulsante **M**: l'icona inizierà a lampeggiare, sul display compariranno i numeri "0.00", **h:min** scomparirà e l'icona **min:sec** rimarrà visibile.
- 2) Inserire la durata desiderata agendo sui pulsanti - e +. L'icona rimarrà visibile sul display. Al termine dell'intervallo impostato, il dispositivo emetterà un allarme per circa 7 minuti, accompagnato dal lampeggiamento dell'icona .
- 3) Premere un tasto qualsiasi per disattivare l'allarme: scomparirà e sul display comparirà l'ora.



## Timer cottura:

Se si desidera che il forno si spenga dopo un intervallo specifico, è possibile impostare un timer di cottura. Si tratta di un'operazione semiautomatica.

- 1) Premere e rilasciare il pulsante **M** fino a quando non inizierà a lampeggiare.
- 2) Impostare la durata di cottura in un intervallo compreso tra 1 minuto e 23 ore e 59 minuti agendo sui pulsanti **-** e **+**.  
Sul display si accenderanno le icone **Auto** e .

L'ora impostata viene memorizzata dopo circa 7 secondi; a questo punto, sul display comparirà nuovamente l'ora.

Le icone **Auto** e rimarranno visibili sul display. Selezionare la temperatura e la funzione del forno richieste.

Al termine della cottura, verrà emesso un allarme per circa 7 minuti, l'icona **Man** inizierà a lampeggiare, mentre l'icona **Auto** scomparirà.

Riportare le manopole di controllo e del termostato su OFF.

Premere il pulsante **M** per annullare l'allarme e premere nuovamente per tornare al funzionamento manuale.

## Tempo di cottura con ritardo:

Se si desidera spegnere il forno a un'ora specifica, dopo una durata specifica di funzionamento, è possibile impostare il tempo di cottura e l'ora di fine cottura. In questo caso, basta inserire la durata e l'ora di cottura, e quando l'alimento deve essere pronto, e il timer calcolerà l'ora di inizio cottura. Si tratta di un'operazione automatica.

- 1) Inserire la durata di cottura come descritto sopra (ad esempio, supponendo che siano le 17:30 e che la durata impostata sia di 1 ora).
- 2) Premere e rilasciare il pulsante **M** fino a quando l'icona non inizierà a lampeggiare.
- 3) Impostare il tempo di spegnimento (fine cottura) agendo sui pulsanti **-** e **+** (ad esempio 19:30).  
L'impostazione massima dell'ora di fine cottura è limitata all'ora corrente più 23 ore e 59 minuti.
- 4) Ruotare le manopole del termostato e del controllo funzione alle impostazioni desiderate. L'icona scomparirà.  
Il forno non si attiverà fino all'ora di inizio di cottura calcolata (nell'esempio, le 18:30), data dalla differenza tra l'ora di fine cottura e la durata di cottura.

Al termine della cottura (nell'esempio, alle 19:30), verrà emesso un allarme per circa 7 minuti e l'icona **Man** inizierà a lampeggiare.

Riportare le manopole di controllo e del termostato su OFF.

- 5) Premere il pulsante **M** per annullare l'allarme e premere nuovamente per tornare al funzionamento manuale.

## Regolazione del volume dell'allarme:

- 1) Premere il pulsante **M** fino a quando sulle due cifre di destra non inizieranno a lampeggiare le lettere "LX" (X=1, 2 o 3).
- 2) Impostare il volume utilizzando i pulsanti **-** e/o **+** per "L1", "L2" o "L3".



L'opzione predefinita è L3.

## Attivazione/disattivazione del blocco tasti:

Se non è attiva alcuna modalità di regolazione, tenere premuto il pulsante **+** per circa 5 secondi per attivare/disattivare il blocco tasti: sul display comparirà/scomparirà l'icona , a seconda del caso.

Se, dopo l'attivazione di un programma di cottura, viene attivato il blocco tasti, i pulsanti si bloccheranno senza azionare alcun procedimento in caso di pressione. Questo permette di impedire ai bambini di interrompere o di modificare un programma di cottura in corso.

Se il blocco tasti viene attivato quando non ci sono programmi di cottura in corso, i pulsanti si bloccheranno ma, in più, il forno passerà in stato non operativo (non sarà possibile utilizzare il forno in modalità manuale). Questo per evitare che i bambini possano azionare il forno accidentalmente.



### ATTENZIONE!

In caso di perdita di potenza per un periodo limitato (circa 1,5 minuti), il timer rimarrà allo stato impostato.

Lo stato del blocco tasti e il volume del segnalatore acustico vengono memorizzati indipendentemente dalla durata di perdita di potenza.

# ISTRUZIONI PER L'UTENTE



## USO DEL FORNO

In questo forno sono riuniti i pregi dei tradizionali forni a convezione naturale "statici" con quelli dei moderni forni a convezione forzata "ventilati". E' un apparecchio molto versatile che, in modo facile e sicuro, permette di scegliere fra diversi metodi di cottura. Agendo sulle manopole presenti sul cruscotto, si ottiene la selezione dei diversi programmi e la temperatura desiderata. Per utilizzare al meglio il vostro forno vi chiediamo di leggere attentamente il libretto d'istruzioni.

## Avvertenze e consigli generali

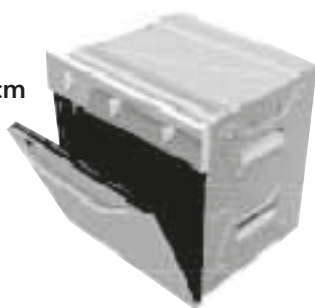
Utilizzando il forno per la prima volta è opportuno riscaldarlo alla sua massima temperatura (250°C) per una durata sufficiente a bruciare eventuali residui oleosi di fabbricazione, che potrebbero conferire odori sgradevoli ai cibi.



Durante la cottura, non ricoprire il fondo del forno con fogli di alluminio o di stagnola, e non appoggiare pentole o teglie per evitare di danneggiare lo strato di smalto.

Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione dell'aria calda all'interno del forno.

5 cm



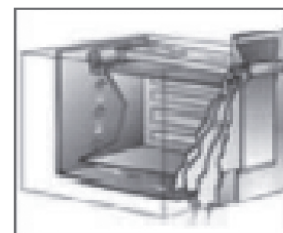
Per evitare che l'eventuale vapore contenuto nel forno dia fastidio, aprire la porta in 2 tempi: mantenerla semiaperta (apertura di 5 cm) per 5 secondi, poi aprirla completamente.

Se si rendessero necessari interventi sui cibi, occorrerà lasciare la porta aperta il meno possibile per evitare che la temperatura all'interno del forno si abbassi a tal punto da pregiudicarne la cottura.

## Ventilazione di raffreddamento (se prevista)

Alcuni modelli di forno sono dotati di una ventola di raffreddamento che entra in funzione a forno acceso e al raggiungimento di una certa temperatura.

Il funzionamento della ventola provoca un normale flusso d'aria che esce superiormente alla facciata del forno e che può continuare per un breve periodo anche dopo lo spegnimento del forno.

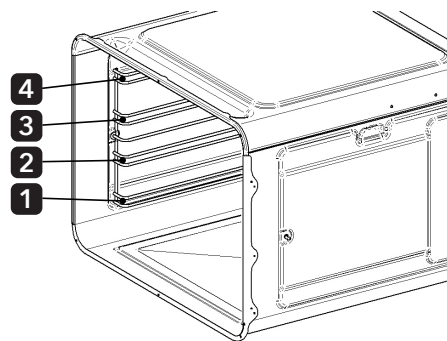
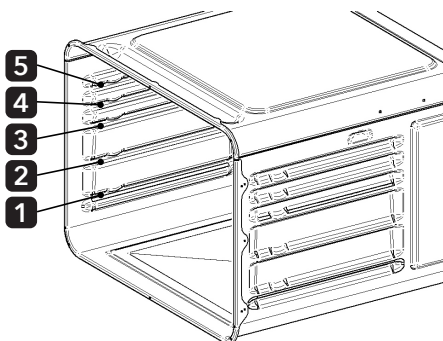


## Lampada illuminazione interna

La lampada interna del forno si accende ruotando la manopola delle funzioni su una qualsiasi di queste.

## ACCESSORI DISPONIBILI

Il forno dispone di 5 guide per il posizionamento di teglie e griglie a diverse altezze o 4 livelli su guide laterali in tondino metallico.



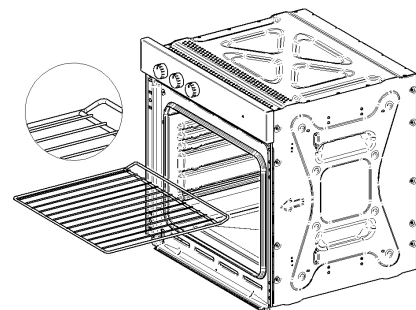
# ISTRUZIONI PER L'UTENTE



## GRIGLIA:

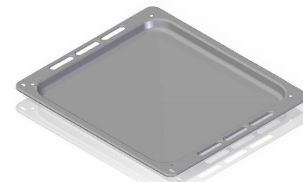
Utilizzata come supporto per recipienti con cibi di cottura.

Attenzione: la griglia deve essere inserita nel verso indicato nell'immagine a lato.



## TEGLIA FORNO:

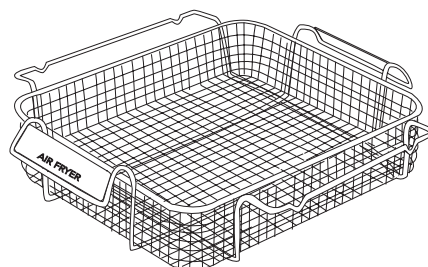
Utilizzare per la cottura dei cibi rivestendo la teglia con la carta da forno. Può essere utilizzata anche come contenitore di raccolta dei grassi che fuoriescono dalle stoviglie durante l'utilizzo della griglia per la cottura dei cibi.



## AIRFRYER:

Standard su alcuni modelli, è un cestello in acciaio inossidabile per friggere ad aria. Il cestello sfrutta il movimento dell'aria calda nella cavità del forno che distribuisce uniformemente il calore intorno all'alimento. Si consiglia di utilizzare l'Airfryer con una funzione ventilata.

Il cestello Air Fryer cuoce perfettamente qualsiasi cibo congelato come patatine fritte o filetti di pesce. Cuocere seguendo le normali indicazioni sulla confezione. Invece di girare il cibo durante la cottura, è sufficiente scuotere il cestello a metà del ciclo. Usa il ripiano intermedio (3° livello dal basso) e posiziona la teglia sul primo ripiano (1° livello dal basso) per raccogliere residui di cottura.



Non usare olii e/o grassi aggiuntivi con l'utilizzo di questo accessorio.



Su alcuni modelli e mercati non tutti gli accessori sono presenti.

Tramite i centri assistenza autorizzati è possibile richiedere gli accessori originali, nei modelli previsti.

## CONSIGLI DI COTTURA

Per ottenere dei buoni risultati, è consigliabile preriscaldare il forno alla temperatura desiderata prima di introdurre le pietanze, quando la spia di segnalazione arancione si sarà spenta il riscaldamento sarà terminato.

Per cibi particolarmente grassi non è necessario il preriscaldamento.

In caso di carne ancora congelata, è consigliabile tenere la temperatura di cottura di circa 20°C in meno, aumentando il tempo di cottura di 10/15 minuti.

Nelle fasi che precedono la cottura assicurarsi che all'interno del forno siano presenti esclusivamente gli accessori indispensabili (normalmente è sufficiente la presenza della griglia sulla quale, dopo il preriscaldamento, andrà posizionato il contenitore o la teglia con la pietanza da cuocere).

Per ottenere degli ottimi risultati di cottura è indispensabile scegliere per ogni tipo di pietanza la **FUNZIONE**, la **TEMPERATURA**, il **TEMPO** e il **livello di inserimento nelle guide** interne del forno, in base al modello acquistato e alle sue funzioni disponibili:

- **Funzioni:** In base al modello possono variare di numero, ruotando la manopola sulla funzione desiderata si ottengono diversi stili di cottura.
  - **Temperatura:** Viene impostata ruotando la manopola sulla temperatura desiderata.
  - **Tempi di cottura:** Solitamente dipendono dal tipo e dalla quantità di pietanze da cucinare, dalle diverse abitudini alimentari e dal gusto ed esperienza personale.
  - **Livelli di inserimento:** sono 5 guide (1 inferiore, 3 centrali, 1 superiore) nei forni a pareti stampate e 4 livelli (1 inferiore, 2 centrali, 1 superiore) nei forni con guide laterali.
- Le indicazioni fornite sulle ricette sono generalmente sufficienti per ottenere risultati di cottura soddisfacenti.
  - I livelli d'inserimento centrali sono normalmente adatti alla maggior parte delle cotture poiché è in questa parte del forno che, previo controllo del termostato, avviene la perfetta stabilizzazione della temperatura impostata.
  - Nei forni elettrici quanto più si alza il livello d'inserimento di teglie o griglie nel forno tanto più ci si avvicina alla fonte di calore (maggior brunitura della parte superiore delle vivande e grigliature dei cibi).

# ISTRUZIONI PER L'UTENTE



- La porzionatura dei cibi e l'utilizzo di contenitori per alimenti di diverso materiale e spessore (terracotta, vetro, alluminio, acciaio) possono determinare tempi di cottura differenti da quelli indicati sui manuali di ricette.
- La cottura a ventilazione forzata, produce alta asportazione di umidità dai cibi ed è solitamente consigliata per dolci ad impasto sbattuto, cotture multiple e porzioni di grosso spessore.
- Nelle cotture delicate a lievitazione evitare o ridurre al minimo indispensabile l'apertura della porta forno per non alterare i cicli termostati di riscaldamento.
- Nella cottura con utilizzo del grill eseguite su griglia o con l'utilizzo del girarrosto, collocare nel gradino sottostante una teglia contenente qualche decilitro di acqua per limitare schizzi di grasso e fumo in eccesso.
- Nei Forni predisposti con funzione Steam (vapore) la cottura avviene con ausilio del vapore: durante il funzionamento dell'apparecchio viene immesso vapore nella cavità del forno in questo modo si raggiunge un migliore risultato di cottura. La pietanza:
  - » conserva una crosta croccante
  - » conserva una superficie lucida
  - » all'interno è succosa e morbida.
- Per un significativo risparmio energetico, nelle cotture a lunga durata, si può sfruttare il calore residuo spegnendo il forno alcuni minuti prima rispetto alle indicazioni medie della ricetta, mantenendo poi chiusa la porta del forno. La perfetta coibentazione del vano forno consentirà ugualmente alla pietanza il raggiungimento della cottura ideale.

TABELLA INDICATIVA DELLE TEMPERATURE E TEMPI DI COTTURA

| TIPO DI ALIMENTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | TEMPERATURA (C°) | GUIDE (*) | TEMPO DI COTTURA (min) | CONSIGLIATO PERSONALE |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------|------------------------|-----------------------|
| <b>Dolci su stampi con pasta liquida</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                  |           |                        |                       |
| Torte o pasticceria salata                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 175              | 2         | 55-65                  |                       |
| Torta sublime                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 175              | 3         | 60-70                  |                       |
| <b>Dolci di pasta frolla su stampi</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                  |           |                        |                       |
| Base di torte                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 200              | 3         | 08-10                  |                       |
| Base di torta con ricotta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 200              | 3         | 25-35                  |                       |
| Base di torta con frutta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 200              | 3         | 25-35                  |                       |
| <b>Dolci con pasta lievitata su stampi</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                  |           |                        |                       |
| Base per torte                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 200              | 3         | 30-45                  |                       |
| Pane morbido (1kg di farina)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 200              | 3         | 25-35                  |                       |
| <b>Dolcetti</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                  |           |                        |                       |
| Pasta frolla                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 200              | 3         | 10-15                  |                       |
| Pasta per frittelle                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 200              | 2         | 35-45                  |                       |
| Pasta per biscotti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 200              | 3         | 15-20                  |                       |
| <b>Pasta e pizza</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                  |           |                        |                       |
| Lasagne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 225              | 2         | 40-50                  |                       |
| Pizza                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 240              | 3         | 10-20                  |                       |
| <b>Carni (tempo di cottura in base a ogni cm. di spessore)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                  |           |                        |                       |
| Arrosto di lunga cottura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 200              | 2         | 120-150                |                       |
| Arrosto di breve cottura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 200              | 2         | 60-90                  |                       |
| Polpette                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 200              | 2         | 30-40                  |                       |
| <b>Pollame</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                  |           |                        |                       |
| Anatra (1- 1/2 kg)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 200              | 2         | 120-180                |                       |
| Oca (3 kg)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 200              | 2         | 150-210                |                       |
| Pollo arrosto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 200              | 2         | 60-90                  |                       |
| Tacchino (5 kg)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 175              | 2         | 240-260                |                       |
| <b>Cacciagione</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                  |           |                        |                       |
| Lepre                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 200              | 2         | 60-90                  |                       |
| Coscia di capriolo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 200              | 2         | 90-150                 |                       |
| Coscia di cervo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 175              | 2         | 90-180                 |                       |
| <b>Verdure</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                  |           |                        |                       |
| Patate al forno                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 220              | 2         | 30-40                  |                       |
| Pudding di verdure cotte                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 200              | 2         | 40-50                  |                       |
| <b>Pesce</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                  |           |                        |                       |
| Trota                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 200              | 2         | 40-50                  |                       |
| Pagello                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 200              | 2         | 40-50                  |                       |
| <b>Grill</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                  |           |                        |                       |
| Cotolette                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  | 4         | 8-12                   |                       |
| Salsicce                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                  | 4         | 10-12                  |                       |
| Pollo allo spiedo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                  | -         | 25-35                  |                       |
| Arrosto di vitello allo spiedo (0,6 kg)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                  | -         | 50-60                  |                       |
|  <p>(*) Nella colonna <b>GUIDE</b> il numero si riferisce partendo dal basso della cella di cottura.</p> <p> Non introdurre vassoi alla base del forno e non rivestirlo con carta stagnola, potrebbe creare accumulazione termica e danneggiare lo smalto.</p> |                  |           |                        |                       |

## Note cottura

I dati riportati sono da ritenersi come linee guida.  
La modalità e il tempo di cottura variano in base alla quantità e alla qualità degli alimenti.



## Il grill

Nella cottura con utilizzo del grill eseguite su griglia o con l'utilizzo del girarrosto, collocare nel gradino sottostante una teglia contenente qualche decilitro di acqua per limitare schizzi di grasso e fumo in eccesso.

Per un significativo risparmio energetico, nelle cotture a lunga durata, si può sfruttare il calore residuo spegnendo il forno alcuni minuti prima rispetto alle indicazioni medie della ricetta, mantenendo poi chiusa la porta del forno.

Di seguito alcuni consigli per le cotture al grill:

| TIPO DI ALIMENTO           | TEMPO DI COTTURA (min) |       |
|----------------------------|------------------------|-------|
|                            | Sopra                  | Sotto |
| Carni sottili              | 6                      | 4     |
| Carne normale              | 8                      | 5     |
| Pesce (es. trote, salmone) | 15                     | 12    |
| Salsicce                   | 12                     | 10    |
| Toast                      | 5                      | 2     |

Girare gli alimenti a metà cottura. Non utilizzare pellicole di alluminio per avvolgere le pietanze o per ricoprire i contenitori, perché il calore riflesso può incendiare la pellicola o danneggiare il grill.



### ATTENZIONE!

Nelle cotture con funzioni "GRILL" la porta del forno deve essere tenuta CHIUSA e la temperatura impostata non deve superare i 200°C.



### ATTENZIONE!

Durante la cottura di pietanze particolarmente ricche di umidità (sformati di verdure, stufati e umidi di carni o pesce, dolci alla frutta) all'interno del forno si genera vapore acqueo.

**Fare attenzione durante l'apertura della porta.**

Per attenuare la fuoriuscita del vapore usare l'accorgimento dell'apertura porta in due tempi: scostare la porta di qualche cm e dopo alcuni secondi completare l'apertura.

E' opportuno sapere che tale vapore acqueo, nei minuti successivi alla cottura, durante il raffreddamento del forno, determina la formazione di condensa e quindi gocce d'acqua in appoggio al vetro interno della porta e alle pareti smaltate.

Per una buona manutenzione del forno è necessario provvedere alla rimozione di questa minima presenza di acqua utilizzando un panno assorbente o una spugna non abrasiva al termine di ogni cottura avente come caratteristica un'elevata presenza di umidità.



La porta del forno deve essere chiusa durante le cotture.

## Risparmio energetico

Per un risparmio energetico importante, fare affidamento ai seguenti consigli:

- Verificare che la porta del forno sia chiusa correttamente quando lo stesso è in funzione.
- Non aprire la porta con eccessiva frequenza in fase di cottura.
- Tenere pulita la guarnizione della porta e verificare che sia saldamente fissata in posizione.
- Pre-riscaldare il forno solo se indicato nella tabella di cottura o sulla ricetta.
- Sfruttare l'inerzia termica, spegnendo il forno 10 minuti prima del tempo previsto per la cottura.



## Impostazione della funzione : Cottura assistita vapore (STEAM)\*



### ATTENZIONE!

L'umidità che fuoriesce può provocare scottature:

- Non aprire la porta del forno quando la funzione è attiva.
- Quando si interrompe la funzione lasciare sempre raffreddare l'apparecchio e aprire la porta del forno con cautela.

1. Riempire la goffratura della cavità con acqua. La capacità massima della goffratura della cavità è 150 ml.



### ATTENZIONE!

Riempire la goffratura della cavità con acqua soltanto quando il forno è freddo.

Non riempire la goffratura della cavità con acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.

Si possono utilizzare anche aromatizzanti compatibili con gli alimenti.

Parimenti l'utilizzo di emulsioni a base di aceto o limone aiutano nella igienizzazione della cavità di cottura.

2. Introdurre il cibo nel forno e chiudere la porta del forno.
3. Selezionare la funzione desiderata tra **Pizza**, **Statico** e **Ventilato**. La selezione della funzione attiva il sistema di generazione di umidità.
4. Ruotare la manopola di regolazione temperatura per selezionare la temperatura desiderata
5. Per disattivare il forno, ruotare le manopole sulla posizione "spento", "0" (ossia OFF) spegnendo così sia il forno che il generatore di umidità.



### ATTENZIONE!

Accertarsi che il forno si sia raffreddato prima di togliere l'acqua eventualmente residua dalla goffratura della cavità.



### ATTENZIONE!

Fare sempre riferimento alle avvertenze di sicurezza.

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabelle sono valori indicativi.

Possono variare in base alle ricette, alla qualità e alla quantità degli ingredienti utilizzati. Inizialmente monitorare i risultati della cottura e trovare le impostazioni migliori (livello di potenza, tempo di cottura, ecc.) per le proprie pentole, ricette e quantità quando si usa l'apparecchiatura.

Nelle funzioni con assistenza vapore il settaggio delle temperature di cottura può essere ridotto di circa 15/20 °C rispetto a quanto previsto per le funzioni di cottura tradizionali, questo grazie alla presenza di aria umida che rende la trasmissione del calore più efficace riducendo parallelamente il consumo energia.

## TORTE / DOLCI / PANE

Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti. Usare la leccarda. Usare il secondo livello griglia.

| TIPO DI ALIMENTO     | ACQUA nella goffratura della cavità (ml) | TEMPERATURA (°C) | TEMPO DI COTTURA (min) |
|----------------------|------------------------------------------|------------------|------------------------|
| Biscotti e Croissant | 100                                      | 150 - 180        | 10 - 20                |
| Focaccia             | 100                                      | 200 - 210        | 10 - 20                |
| Pizza                | 100                                      | 230              | 10 - 20                |
| Panini               | 100                                      | 200              | 20 - 25                |
| Pane                 | 100                                      | 180              | 35 - 40                |
| Plum cake            | 100 - 150                                | 160 - 180        | 30 - 60                |
| Torta di mele        | 100 - 150                                | 160 - 180        | 30 - 60                |

## PASTI PRONTI CONGELATI

Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti. Usare il secondo livello griglia.

| TIPO DI ALIMENTO | ACQUA nella goffratura della cavità (ml) | TEMPERATURA (°C) | TEMPO DI COTTURA (min) |
|------------------|------------------------------------------|------------------|------------------------|
| Pizza            | 100                                      | 200 - 210        | 10 - 20                |
| Focaccia         | 100                                      | 200 - 210        | 10 - 20                |
| Croissant        | 100                                      | 170 - 180        | 15 - 25                |
| Lasagna          | 100                                      | 180 - 200        | 35 - 50                |
| Cannelloni       | 100                                      | 180 - 200        | 35 - 50                |

## RIGENERAZIONE DELLE PIETANZE

Usare il secondo livello griglia.

| TIPO DI ALIMENTO | ACQUA nella goffratura della cavità (ml) | TEMPERATURA (°C) | TEMPO DI COTTURA (min) |
|------------------|------------------------------------------|------------------|------------------------|
| Panini           | 100                                      | 110              | 10 - 20                |
| Pane             | 100                                      | 110              | 15 - 25                |
| Focaccia         | 100                                      | 110              | 15 - 25                |
| Carne            | 100                                      | 110              | 15 - 25                |
| Pasta            | 100                                      | 110              | 15 - 25                |
| Pizza            | 100                                      | 110              | 15 - 25                |
| Riso             | 100                                      | 110              | 15 - 25                |
| Verdure          | 100                                      | 110              | 15 - 25                |



# ISTRUZIONI PER L'UTENTE

## COTTURA ARROSTO

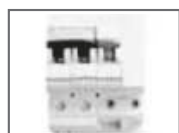
Usare il secondo livello griglia.

| TIPO DI ALIMENTO  | ACQUA nella goffratura della cavità (ml) | TEMPERATURA (°C) | TEMPO DI COTTURA (min) |
|-------------------|------------------------------------------|------------------|------------------------|
| Roast beef        | 100                                      | 200              | 50 - 60                |
| Pollo             | 100                                      | 210              | 60 - 80                |
| Arrosto di maiale | 100                                      | 180              | 65 - 80                |



Disponibile solo su alcuni modelli e mercati.

## PULIZIA E MANUTENZIONE



Disinserire l'alimentazione elettrica del forno prima di ogni intervento che richieda l'accesso a parti sotto tensione.

### Pulizia dell'acciaio inox

Si consiglia per una buona conservazione dell'acciaio inox, di pulirlo regolarmente al termine di ogni uso dopo averlo lasciato raffreddare.

### Pulizia ordinaria giornaliera

Per pulire e conservare le superfici d'acciaio inox usare sempre e solo prodotti specifici che non contengano abrasivi.

**Modo d'uso:** versare su un panno umido il prodotto e passarlo sulla superficie interna del forno, risciacquare accuratamente e asciugare con un panno morbido.

### Macchie di cibo o residui

Non utilizzate mai spugne metalliche o raschietti taglienti, si potrebbero danneggiare le superfici.

Utilizzate normali prodotti per l'acciaio, non abrasivi, servendosi eventualmente di utensili di materiale plastico oppure di legno.

Risciacquare accuratamente e asciugare con un panno morbido.

Evitare di fare seccare all'interno del forno dei residui di cibo a base zuccherina (es. marmellata, cioccolata, ecc).

Seccandosi nel tempo potrebbero rovinare lo smalto che ricopre l'interno del forno.



Per una buona conservazione del forno bisogna pulirlo regolarmente dopo averlo lasciato raffreddare. Estrarre tutte le parti rimovibili per una più facile pulizia.

### Pulizia del forno (senza pannelli autopulenti)

Pulire la griglia forno e le guide laterali con acqua calda e detergenti non abrasivi, sciacquare ed asciugare (figura 20).

Per facilitare le operazioni di pulizia, è possibile rimuovere la porta (vedi punto 8.2 smontaggio della porta).

### Vetro porta

Per la pulizia utilizzare della carta assorbente da cucina, in caso di sporco persistente, lavare con una spugna umida e detergente comune.

Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta, in quanto possono graffiare la superficie del vetro e provocare la rottura del vetro.

Si consiglia di mantenere il vetro della porta il più pulito possibile.



## Pulizia cavità forno con funzione VAPOclean\* (con vapore)

Questa procedura di pulizia con vapore utilizza l'umidità per facilitare la rimozione dei residui di grasso e di cibo dal forno.

Modo d'uso:

**Fase 1)** Versare l'acqua nell'incavo della cavità: 150 ml.

**Fase 2)** Impostare la funzione del forno su STATICO.

**Fase 3)** Impostare la temperatura su 90 °C.

**Fase 4)** Lasciare in funzione il forno per 45 minuti.

**Fase 5)** Spegnerne il forno.

**Fase 6)** Attendere che il forno sia freddo. Asciugare la cavità con un panno morbido.



**ATTENZIONE!** Assicurarsi sempre che l'elettrodomestico sia freddo prima di toccarlo, c'è il rischio di scottarsi.



## Pulizia fondo goffrato della cavità forno

Seguire queste istruzioni per rimuovere i residui di calcare dal fondo del forno.

Si consiglia di pulire il fondo dello scomparto dopo alcuni cicli di cottura a vapore.

**Fase 1)** Versare 100 ml di una miscela di acqua e aceto bianco sul fondo dello scomparto. *NOTA: Tipo di aceto: %5.*

**Fase 2)** Far riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.

**Fase 3)** Pulire il forno utilizzando un panno morbido.

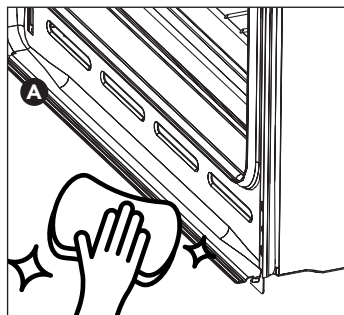
## Asciugatura della canalina di scolo

1) Lasciar raffreddare il forno.

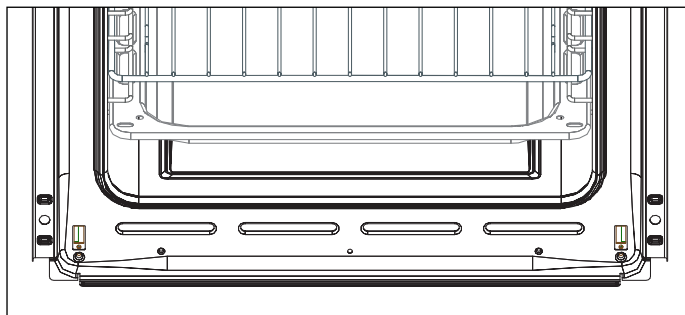
2) Aprire la porta del forno.

3) Asciugare l'acqua depositata nella canalina di scolo con un panno spugna asciutto. Pulire con attenzione. Vedi figura 1.

La canalina di scolo A si trova nella parte frontale al di sotto della cavità forno. Vedi figura 2.



1)



2)

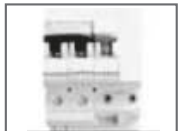
\* Disponibile solo su alcuni modelli e mercati.



## MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Il forno necessita di piccoli interventi di manutenzione qualora nel tempo alcune parti soggette ad usura, quali guarnizioni, lampada, ecc ne richiedano la sostituzione.

Di seguito sono fornite le istruzioni per interventi di questo tipo.



Disinserire l'alimentazione elettrica del forno prima di ogni intervento che richieda l'accesso a parti sotto tensione.

## Sostituzione della lampada di illuminazione interna

Togliere la copertura di protezione "A" svitandola in senso antiorario, sostituire la lampadina "B" con un'altra dello stesso tipo.

Rimontare poi la protezione e avvitare in senso orario fino a stringerla fermamente (vedi figura 21).

Utilizzare soltanto lampade per forno (T300°C) 15W / 25W a seconda dei modelli.

Non toccare mai direttamente con le dita la lampadina, munirsi di guanti protettivi.

Utilizzare soltanto lampade reperibili presso i centri assistenza autorizzati

## Smontaggio della porta

Alzare le levette "2" fino ad arrivare a battuta con le cerniere "1" e afferrare la porta ai due lati con entrambe le mani in prossimità delle stesse.

Sollevare la porta verso l'alto formando un angolo di circa 45° ed estrarla con cautela.

Per il montaggio, infilare la cerniera "2" nelle apposite scanalature, lasciare quindi appoggiare la porta verso il basso assicurandosi che rimanga bloccata nelle scanalature "3", sganciare poi le levette "1" (vedi figura 22).

## Smontaggio guarnizioni porta forno

Per un'ottima pulizia del forno, la guarnizione della porta è smontabile.

A porta smontata, sollevare le linguette poste agli angoli, come mostra la figura.

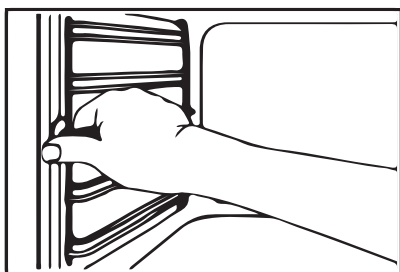
A pulizia ultimata rimontare la guarnizione tenendo orizzontalmente il lato più lungo e infilare le linguette nei rispettivi fori, iniziando da quelli superiori.



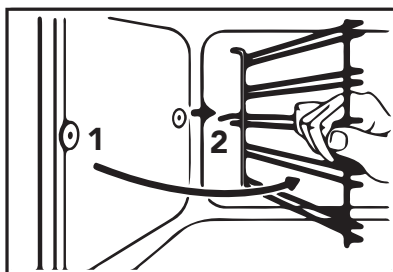
## Smontaggio dei supporti ripiani

1. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.

2. Sfilare la guida di estrazione posteriore dalla parete laterale e toglierla.



1



2

Per reinstallare i supporti seguire al contrario la procedura indicata.

# ISTRUZIONI PER L'UTENTE



## GUIDA ALLA COTTURA

### Tipologie di cottura Specialista\*

| Consiglio di cottura                                                                                                  | Alimento                                     | Posizione ripiani                                                                                          | Temperatura °C   | Tempo di cottura (min) | Accessorio                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>GRATIN (1)</b>                | Capesante                                    | <br>Multilivello: 2 - 3   | 180 - 190        | 10 - 15                | Teglia profondità 4 cm<br>cod. 382S94                                      |
|                                                                                                                       | Cozze                                        |                                                                                                            | 200 - 220        | 10 - 15                |                                                                            |
|                                                                                                                       | Aragosta                                     |                                                                                                            | 220 - 250        | 10 - 15                |                                                                            |
|                                                                                                                       | Cavolfiori                                   |                                                                                                            | 200 - 220        | 8 - 10                 |                                                                            |
|                                                                                                                       | Broccoli                                     |                                                                                                            | 180 - 200        | 15 - 20                |                                                                            |
|                                                                                                                       | Carciofi                                     |                                                                                                            | 170 - 180        | 15 - 20                |                                                                            |
| <br><b>PASTICCERIA</b>               | Pasta frolla                                 | <br>Multilivello: 1 - 3   | 180 - 190        | 30 - 35                | Air Fryer<br>cod. 084F21 (4)                                               |
|                                                                                                                       | Torta impasto sbattuto                       |                                                                                                            | 190 - 200        | 30 - 35                |                                                                            |
|                                                                                                                       | Crostata                                     |                                                                                                            | 180 - 190        | 30 - 35                |                                                                            |
|                                                                                                                       | Plum cake                                    |                                                                                                            | 180 - 190        | 30 - 35                |                                                                            |
|                                                                                                                       | Torta di frutta                              |                                                                                                            | 165 - 180        | 35 - 45                |                                                                            |
|                                                                                                                       | Torta di noci                                |                                                                                                            | 180 - 190        | 40 - 45                |                                                                            |
|                                                                                                                       | Strudel                                      |                                                                                                            | 185 - 195        | 35 - 45                |                                                                            |
|                                                                                                                       | Pan di Spagna                                |                                                                                                            | 185              | 35 - 45                |                                                                            |
|                                                                                                                       | Cream Caramel                                |                                                                                                            | 130              | 30 - 35                |                                                                            |
|                                                                                                                       | Torta al cioccolato                          |                                                                                                            | 180              | 35 - 40                |                                                                            |
|                                                                                                                       | Brioche                                      | <br>Multilivello: 1 - 2   | 180 - 190        | 25 - 30                |                                                                            |
|                                                                                                                       | Biscotti                                     |                                                                                                            | 165              | 20                     |                                                                            |
|                                                                                                                       | Pasticcini                                   |                                                                                                            | 200 - 230        | 10 - 15                |                                                                            |
|                                                                                                                       | Muffins                                      |                                                                                                            | 185 - 200        | 25 - 35                |                                                                            |
|                                                                                                                       | Panini dolci con marmellata (scones)         |                                                                                                            | 180 - 190        | 20                     |                                                                            |
| <br><b>PIZZA E PANE</b>            | Pizza                                        | <br>Multilivello: 1 - 2  | 220 - 250        | 15 - 20                | Piatto Pizza<br>cod. 5GP1Z<br>•<br>Air Fryer<br>cod. 084F21 (4)            |
|                                                                                                                       | Focaccia                                     |                                                                                                            | 200 - 220        | 20 - 30                |                                                                            |
|                                                                                                                       | Pane                                         | <br>Multilivello: 2 - 3 | 215 - 230        | 40 - 50                |                                                                            |
| <br><b>LASAGNE E PASTA SFOGLIA</b> | Lasagne                                      | <br>Multilivello: 2 - 4 | 165 - 180        | 30 - 40                | Teglia profondità 6 cm<br>cod. 382U32<br>•<br>Air Fryer<br>cod. 084F21 (4) |
|                                                                                                                       | Strudel con ricotta e spinaci                |                                                                                                            | 170 - 180        | 30 - 40                |                                                                            |
|                                                                                                                       | Fagottini di pasta sfoglia con cuore di mela |                                                                                                            | 200              | 8 - 10                 |                                                                            |
|                                                                                                                       | Pasta al forno                               |                                                                                                            | 180 - 190        | 35 - 45                |                                                                            |
|                                                                                                                       | Sformati di verdure                          | <br>Multilivello: 1 - 3 | 170 - 180        | 30 - 40                |                                                                            |
| <br><b>BBQ (BARBECUE) (2)</b>      | Toast                                        | <br>Multilivello: 1 - 3 | 200 - 220        | 3 - 4                  | Trivet griglia per BBQ<br>da appoggio<br>cod. 080G72                       |
|                                                                                                                       | Hamburgers                                   |                                                                                                            | 220 - 250        | 5 - 7                  |                                                                            |
|                                                                                                                       | Spiedini di pesce                            |                                                                                                            | 200 - 220        | 6 - 8                  |                                                                            |
|                                                                                                                       | Crostacei                                    |                                                                                                            | 200 - 220        | 6 - 8                  |                                                                            |
|                                                                                                                       | Salsicce                                     |                                                                                                            | 220 - 250        | 7 - 10                 |                                                                            |
|                                                                                                                       | Costine                                      |                                                                                                            | 220 - 250        | 7 - 10                 |                                                                            |
|                                                                                                                       | Spiedini di carne                            |                                                                                                            | 200 - 220        | 8 - 10                 |                                                                            |
|                                                                                                                       | Bistecche                                    |                                                                                                            | 200 - 220        | 8 - 12                 |                                                                            |
|                                                                                                                       | Pollo                                        |                                                                                                            | 200 - 220        | 30 - 35                |                                                                            |
| <br><b>LIEVITAZIONE (3)</b>        | Lievitato di birra fresco                    | <br>Multilivello: 1 - 3 | 0° - (solo luce) | 2 (1,5-3) ore          | -                                                                          |
|                                                                                                                       |                                              |                                                                                                            |                  | 4 (2,5-5) ore          |                                                                            |
|                                                                                                                       |                                              |                                                                                                            |                  | 6 (4-8) ore            |                                                                            |
|                                                                                                                       |                                              |                                                                                                            |                  | 8 (5-10) ore           |                                                                            |
|                                                                                                                       |                                              |                                                                                                            |                  | 10 (6-12) ore          |                                                                            |
|                                                                                                                       |                                              |                                                                                                            |                  | 12 (8-15) ore          |                                                                            |
|                                                                                                                       | Lievitato madre solido                       | <br>Multilivello: 1 - 3 | 0° - (solo luce) | 5 (4-7) ore            | -                                                                          |
|                                                                                                                       |                                              |                                                                                                            |                  | 8 (7-10) ore           |                                                                            |
|                                                                                                                       |                                              |                                                                                                            |                  | 11 (10-13) ore         |                                                                            |
|                                                                                                                       |                                              |                                                                                                            |                  | 14 (13-16) ore         |                                                                            |
|                                                                                                                       |                                              |                                                                                                            |                  | 17 (16-19) ore         |                                                                            |
|                                                                                                                       |                                              |                                                                                                            |                  | 20 (19-24) ore         |                                                                            |

(1) La gratinatura è una tecnica di completamento di cottura, eseguita ad alta temperatura, che ha lo scopo di far formare una crosticina dorata e croccante sulla superficie delle pietanze. Si sconsiglia quindi di utilizzarla per l'intera cottura per evitare bruciature o che l'interno della pietanza si secchi. La soluzione migliore è cuocere il cibo e procedere senza il preparato per la gratinatura, che andrà aggiunto solo nella fase finale.

(2) È sufficiente un preriscaldamento di 5-10 minuti per le ricette che lo richiedono. Il tempo indicato è relativo ad una parte sola della pietanza, è quindi necessario ruotarla. Utilizzare l'accessorio griglia BBQ, in alternativa, collocare nel ripiano sottostante una teglia contenente un bicchiere di acqua (0,2 l) per limitare gli schizzi di grasso e fumo in eccesso durante la cottura.

(3) Tabella dei tempi di lievitazione per 1 kg di farina 00/0 impastato con lievito di birra o lievito madre. L'interno della cavità del forno risulta ideale per la lievitazione in quanto a temperatura controllata e privo di correnti. La temperatura ideale per un corretto processo di lievitazione è di 28-30°C, per questo motivo basta la sola luce interna.

(4) Non usare olii e/o grassi aggiuntivi con l'utilizzo di questo accessorio. Livello consigliato per utilizzare l'AirFryer: 3°.

\* Disponibile solo su alcuni modelli e mercati.



| Consiglio di cottura                                                                                                                       | Alimento                                                                                                                                 | Posizione ripiani                                                                                                                | Acqua nella goffratura della cavità (ml) | Temperatura °C                                                                                                                   | Tempo di cottura (min) | Accessorio                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------|
| <br><b>STEAM (Set 1)</b><br>con funzione <b>Pizza</b>     | Ali di pollo al vapore                                                                                                                   | <br>4<br>3<br>2<br>1<br><br>Multilivello: 2 - 3 | 100                                      | 220                                                                                                                              | 20 - 25                | Air Fryer<br>cod. 084F21 <sup>(4)</sup> |
|                                                                                                                                            | Filetti di merluzzo impanati                                                                                                             |                                                                                                                                  | 100                                      | 180                                                                                                                              | 20 - 25                |                                         |
|                                                                                                                                            | Nuggets di pollo                                                                                                                         |                                                                                                                                  | 100                                      | 180                                                                                                                              | 20 - 25                |                                         |
|                                                                                                                                            | Pizza                                                                                                                                    |                                                                                                                                  | 100                                      | 180                                                                                                                              | 10 - 20                |                                         |
|                                                                                                                                            | Arrosto                                                                                                                                  |                                                                                                                                  | 100                                      | 190                                                                                                                              | 40 - 50                |                                         |
|                                                                                                                                            | Croissant farcito                                                                                                                        |                                                                                                                                  | 100                                      | 150                                                                                                                              | 30                     |                                         |
|                                                                                                                                            | Focaccia                                                                                                                                 |                                                                                                                                  | 100                                      | 200                                                                                                                              | 20 - 25                |                                         |
|                                                                                                                                            | <br><b>STEAM (Set 2)</b><br>con funzione <b>Statico</b> |                                                                                                                                  | Pollo                                    | <br>4<br>3<br>2<br>1<br><br>Multilivello: 2 - 3 | 100                    |                                         |
| Arrosto                                                                                                                                    |                                                                                                                                          | 100                                                                                                                              | 200                                      |                                                                                                                                  | 50 - 60                |                                         |
| Roast beef                                                                                                                                 |                                                                                                                                          | 100                                                                                                                              | 200                                      |                                                                                                                                  | 50 - 60                |                                         |
| Verdure al vapore                                                                                                                          |                                                                                                                                          | 100                                                                                                                              | 180                                      |                                                                                                                                  | 25 - 30                |                                         |
| Croissant                                                                                                                                  |                                                                                                                                          | 100                                                                                                                              | 150                                      |                                                                                                                                  | 20 - 25                |                                         |
| Torta margherita                                                                                                                           |                                                                                                                                          | 100                                                                                                                              | 150                                      |                                                                                                                                  | 30                     |                                         |
| Dolci in pasta sfoglia                                                                                                                     |                                                                                                                                          | 100                                                                                                                              | 150                                      |                                                                                                                                  | 30 - 35                |                                         |
| Verdure al vapore                                                                                                                          |                                                                                                                                          | 100                                                                                                                              | 180                                      |                                                                                                                                  | 20 - 25                |                                         |
| <br><b>STEAM (Set 3)</b><br>con funzione <b>Ventilato</b> | Croissant                                                                                                                                | <br>4<br>3<br>2<br>1<br><br>Multilivello: 2 - 3 | 100                                      | 150                                                                                                                              | 20                     | Air Fryer<br>cod. 084F21 <sup>(4)</sup> |
|                                                                                                                                            | Patate fresche a spicchi                                                                                                                 |                                                                                                                                  | 100                                      | 180                                                                                                                              | 30 - 35                |                                         |
|                                                                                                                                            | Spiedini di patate                                                                                                                       |                                                                                                                                  | 100                                      | 180                                                                                                                              | 40 - 45                |                                         |
|                                                                                                                                            | Arrosto                                                                                                                                  |                                                                                                                                  | 100                                      | 200                                                                                                                              | 40 - 50                |                                         |
|                                                                                                                                            | Torta margherita                                                                                                                         |                                                                                                                                  | 100                                      | 150                                                                                                                              | 30                     |                                         |
|                                                                                                                                            | Filetti di merluzzo                                                                                                                      |                                                                                                                                  | 100                                      | 170                                                                                                                              | 20 - 25                |                                         |
|                                                                                                                                            |                                                                                                                                          |                                                                                                                                  |                                          |                                                                                                                                  |                        |                                         |

**Note generali:** i dati riportati sono da ritenersi come linee guida. Possono e devono quindi essere modificati in base ai propri gusti e abitudini. Il tempo indicato in tabella non include il preriscaldamento del forno, che è sempre raccomandato. Il tempo e le temperature indicate si riferiscono a una quantità di cibo media: 1/1,5 kg per le carni, pasta per pasticceria, pizza, pane 0,5/0,8 Kg. Le cotture multiple su più livelli vanno effettuate posizionando i recipienti al centro del ripiano.

## Note

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

## INTRODUCTION

---

Dear Client,

Thank you for having purchased our product.

**IMPORTANT:**

Keep these use instructions with the product. Should the product be sold or transferred to other persons, ensure it is accompanied by its instructions.

We ask that you carefully read these recommendations before installing and using the product. They have been drafted for your safety and those near you.

This manual gives indications to maintain the aesthetical and functional qualities of the oven unaltered.

This appliance is in conformity in force:

- 2014/35/EC Low Voltage (Directive)
- 2014/30/EC Electromagnetic Compatibility (Directive)
- 1935/2004/CE Materials intended to come into contact with food (Regulation)
- 2002/95/CE Restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (Directive)
- 2010/30/EC Energy labelling of household ovens (Directive)
- 65/2014 Energy labelling of household ovens (Regulation)

With the constant aim to improve our products, we reserve to amend their technical, functional or aesthetical features, parallel to the technical evolution.



**IMPORTANT:**

Before starting the oven, carefully read this installation and use manual in order to better know its functioning.

## SUMMARY

---

- 20 Oven use and safety warnings
- 21 Installation
- 22 Description of the controls
- 26 Oven use
- 26 Available accessories
- 27 Cooking advice
- 31 Cleaning and maintenance
- 33 Extraordinary maintenance
- 34 Guide to cooking
  
- 87 Figures

### INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER:

They indicate the operations for the QUALIFIED ENGINEER who will have to carry out the installation, commissioning and testing of the appliance.



### INSTRUCTIONS FOR THE USER:

Indicate the ovens' use recommendations, the controls description and the correct cleaning and maintenance operations.



## PRESENTATION

### OVEN USE AND SAFETY WARNINGS

- Warning: this appliance and accessible parts may heat up during use. Be careful not to touch heating elements. The appliance should be kept out of the reach of children younger than 8 years unless supervised at all times.
- The appliance can only be used by children older than 8 years and by people with reduced physical, sensory, mental capabilities or lack of experience or knowledge only if strictly supervised whilst using it or have been shown how to use it in a safe way and understand the hazards involved. Do not let the children play with the appliance. Children must not be allowed to clean the appliance unsupervised.
- Warning: the accessible parts may get hot when in use: keep the children well away from the appliance.
- Never use steam or high pressure equipment to clean the oven; this may cause problems to the electrical safety devices.
- Wire shelves and drip trays must be positioned inside the oven utilizing the special guides in a proper way (the oven is equipped with 5 guides to position the drip trays and the wire shelves at different levels or 4 levels on lateral side racks as described in detail on chapters 5 and 6).
- Disconnect the oven from the mains before every intervention which requests access to the live parts.
- Make sure that the appliance is switched off before replacing the oven light in order to avoid electrical shocks.
- Do not utilize abrasive sponges or sharp scrapers to clean the oven glass door as this may scratch the surface causing the glass to shatter. This appliance is exclusively intended for non-professional use. Do not use the appliance for commercial or industrial purposes or for any other purpose for which it was not conceived.
- This appliance has been conceived for domestic and private use. It is exclusively intended for cooking food products. Therefore, any liability for uses different to those indicated is declined. None of the components of this oven are made with asbestos. Do not amend and try to amend the technical features of this appliance, as this might present a danger for yourselves and for those near you.
- Before using the oven for the first time, heat it up empty for about 15 min. Ensure the room is ventilated. You may smell a particular odour or notice a small emission of smoke. THIS IS NORMAL.
- The appliance becomes hot during use. Do not touch the thermoelements inside the oven. Do not go near the hot upper elements with the hands when inserting or removing the pans or pan supports from the oven, use thermal kitchen gloves. When cooking food, only use plates or pans resistant to high temperatures. Never place aluminium foil directly on to the oven support surface, as the accumulated heat may cause the enamel to deteriorate. Do not lay heavy objects on the oven door and ensure that children do not sit on it. When cleaning the inside, ensure the oven is cold and, moreover, that it is switched off.
- The alcohol vapours inside the hot cooking compartment may catch fire. Do not cook food containing large quantities of beverages with a high alcohol content. Only use small quantities of beverages with a high alcohol content. Open the door of the appliance carefully.
- Hot steam may escape when opening the appliance door. At certain temperatures, the steam is not visible. Do not stand too close to the appliance when opening it. Open the door of the appliance carefully. Keep children away.

### RESPECTING THE ENVIRONMENT

The packaging materials of this appliance can be recycled. Participate in recycling by contributing to safeguard the environment.

Throw the different materials in the appropriate containers at your disposal in your town/city.

This appliance contains recyclable materials. They are marked with this logo indicating that the appliances used must not be disposed of with urban waste. They are therefore compliant with the European Directive 2002/96/EC on waste of electrical and electronic equipment.

Contact your town/city or your dealer to know the collection points nearest to you.

We thank you for your collaboration in safeguarding the environment.



# INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER



## INSTALLATION

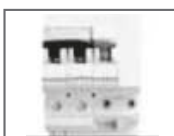
### Electrical connection



Ensure that the voltage corresponds to that indicated in the plaque located on the oven door frame.  
The cables for the connection to the mains must be protected from direct contact with the oven's metal casing.  
The plaque must never be removed.



Attention: the ground connection must be compliant with law.



If using a fixed direct connection to the electrical network, it is necessary to provide a proper device which assures the disconnection from the mains with a distance of contact opening which allows complete disconnection in conditions of overvoltage category III, in accordance with the rules of installation.  
Avoid using reductions or adaptors as they may cause overheating or burning.

After installation, carry out a brief oven check, following the instructions reported further down.

In case the appliance does not function, disconnect it from the mains and contact the after-sales assistance centre nearest to you.

Do not attempt to repair the appliance.



#### ATTENTION!

The manufacturer declines every responsibility for damages suffered by persons and things, caused by the non compliance of the above prescriptions or deriving from the tampering of even a single part of the appliance and the use of non original spare parts.

### Oven positioning

The oven is pre-arranged for built-in purposes.

The sizes must respect the quota indicated in figures 1 and 2.

The upper/rear part of the cabinet must have an opening of at least 80-90 mm deep, as indicated in figure 1.

Tighten the 4 screws by firstly inserting them inside the bush and then inside the frame (figures 1 Ref. A, B).

For installations underneath the "top" surface, ensure that the rear/lower part of the cabinet has an opening similar to that shown in figure 2. (reference C).



Do not use the door as a lever to insert the oven inside the cabinet.  
Do not put pressure on the open door.



# INSTRUCTIONS FOR THE USER

## DESCRIPTION OF THE CONTROLS

Act on the control devices placed on the oven panel to select the various functions with the knob.

KEY:



OVEN LIGHT



DEFROSTING



UPPER HEATING ELEMENT PLUS GRILL AND PLUS FAN



UPPER AND LOWER HEATING ELEMENT



LOWER HEATING ELEMENT PLUS FAN



PIZZA FUNCTION



LOWER HEATING ELEMENT



UPPER HEATING ELEMENT PLUS GRILL



GRILL HEATING ELEMENT PLUS ROASTING JACK AND PLUS FAN



GRILL HEATING ELEMENT



UPPER AND LOWER HEATING ELEMENT PLUS FAN



GRILL HEATING ELEMENT PLUS ROASTING JACK



GRILL HEATING ELEMENT PLUS FAN



PRE-HEATING



UPPER HEATING ELEMENT PLUS GRILL AND PLUS ROASTING JACK



VENTILATED HEATING ELEMENT



ROASTING JACK

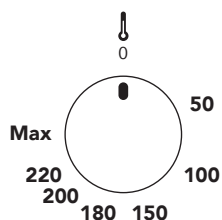


STEAM\*

Can be activated with: heating element upper and lower, heating element upper and lower plus fan and pizza function.

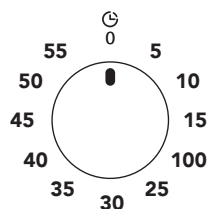
\*Only available in certain markets.

For the symbols of the cooking tips see the chapter with the guidelines on page 34.



### THERMOSTAT:

Cooking temperature is chosen turning the knob clockwise to the desired value, between 50° and MAX.

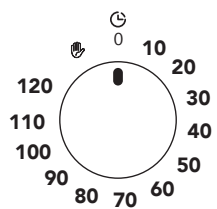


### MECHANICAL MINUTE COUNTER:

The minute counter can be regulated for a maximum period of one hour. The regulation knob must be turned clockwise until the 60 minute position, and then placed at the desired time, rotating it anti-clockwise.

When the pre-set time is over, an acoustic signal goes off, which stops automatically.

The minute counter does not interrupt the oven functioning when the acoustic signals goes off.



### 120 MINUTE MECHANICAL COOKING END TIMER:

Place the thermostat knob on the desired time, and then rotate the knob of the timer clockwise to the desired time (max 120 minutes).

When the timer returns to the starting "0" position, an acoustic signal will communicate that the oven has turned off automatically.

If cooking time is greater than 2 hours, or if you desire to use the oven manually, rotate the knob to the position

# INSTRUCTIONS FOR THE USER



## THERMOSTAT SIGNALLER (ORANGE):



When the light turns on, it means that the oven is pre-heating.  
When the light turns off while cooking it means that the oven has reached the pre-set temperature.  
Regular intermittence indicates that the temperature inside the oven is maintained constantly at the set level.

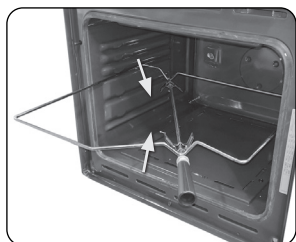
## TURN ON SIGNALLER (GREEN) (if provided):



This light switches on when the oven is operating and it remains on during the whole cooking period.  
The light switches off when the oven turns off.

## Cooking with roasting-jack (if provided):

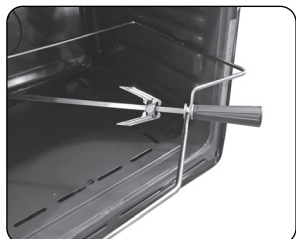
In electric ovens it is possible to use the roasting-jack coupled with the functioning of the grill or of the oven.



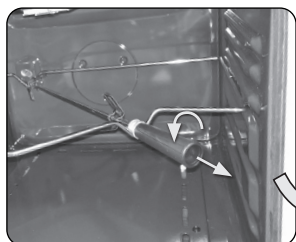
Place the food to be cooked on the spit-pole, blocking it with the two forks, being careful not to strain the starter with too heavy loads, and then proceed as follows:



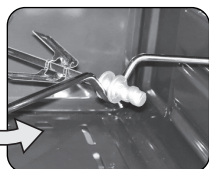
1) Place the frame inside the third guide starting from the bottom.



2) Position the pulley on to the frame so that it remains driven.



3) Remove the plastic handle by unscrewing it.



4) Introduce the frame with the food on the spit-pole until the pole point is inside the hole located on the oven rear wall.

5) Once cooking is completed, tighten the plastic handle to the spit to be able to extract it.



Position a pan on the first guide from the bottom and pour some water to limit the formation of smoke.

# INSTRUCTIONS FOR THE USER



## Electronic programmer



Minute Minder Icon



Cooking Duration Icon



End of Time Icon



Time and Day Icon



**Auto**

Automatic Cooking Icon

**Man**

Manual cooking Icon



Oven Active as Auto Cooking



Keylock Icon



After plugging in or reconnecting to a power source after current decay, "12:00",  and **h:min** icon flashes. Any button press enters the time of day setting menu. Adjust the correct time of day using buttons - e +.

### FUNCTIONS LIST:



#### MENU BUTTON

The menu button cycles through the minute minder - cooking duration - end of time - time of day - buzzer tone adjustment menus.



#### MINUS BUTTON

Decrease the displayed value.



#### PLUS BUTTON

Increase the displayed value.

## Setting the time of day (24 h clock):

Press and release button **M** until  and  icons start flashing. Set the current time using buttons - and +.

After 7 seconds  icon disappears,  icon stops flashing.



Time of day setting cancels automatic cooking settings.

## Manual operation:

If the programmer is not in semi-automatic or full-automatic mode you can use oven functions manually, also **Man** icon is on the display.

## Setting the minute minder:

You can activate the minute minder at any time, regardless of the status of other programmer functions. The adjustable duration ranges from 1 minute to 99 minutes.

- 1) Press button **M**: l'icona  icon starts to flash, the display shows "0.00", **h:min** disappears and **min:sec** icon remains on the display.
- 2) Enter the required duration using buttons - and +.  remains on the display.  
Al termine dell'intervallo impostato, il dispositivo emetterà un allarme per circa 7 minuti, accompagnato dal lampeggiamento dell'icona .
- 3) Press any button to turn the signal off,  disappears, and the display shows the time of day.

# INSTRUCTIONS FOR THE USER



## Cooking timer:

If the oven is supposed to turn off after a specified duration, cooking timer can be set. It is named as semi-automatic operation.

- 1) Press and release button **M** until  start to flash.
- 2) Set the cooking duration using buttons **-** and **+** within the range from 1 minute to 23 hours 59 minutes.  
**Auto** and  icon light on the display.

The set time is memorized after about 7 seconds; the current time of day is shown again on the display.

**Auto** and  icons remain on the display. Select the required temperature and the oven function.

When cooking is completed, an audible signal will be heard for approximately 7 minutes, and the **Man** icon starts to flash, **Auto** icon disappears. Return control and thermostat knobs to the OFF position.

Press button **M** to cancel buzzer signal and press once again to return to manual operation.

## Cooking time with delay:

If the oven is supposed to turn off at specified time, after having worked for a specified duration, cooking time and the cooking end time can be set. In this case, you just give in the cooking duration and the time, when the food should be ready and the timer calculates when to start cooking. It is named as full-automatic operation.

- 1) Enter cooking duration as described above. (for example say it is 17:30 o'clock now and cooking duration is set as 1 hour).
- 2) Press and release button **M** until the  icon starts to flash.
- 3) Set the turn-off (cooking end) time using buttons **-** and **+** (for example 19:30).  
The maximum cooking end time setting is limited to the current time plus 23 hours 59 minutes.
- 4) Turn the thermostat and function control knobs to the required settings.  icon disappears.  
Oven will not be switched on until the calculated cooking start time (according to the example, it is 18:30), that is the difference between the cooking end time and the cooking duration.

When cooking is completed (according to the example at 19:30), an audible signal will be heard for approximately 7 minutes, and the **Man** icon will flash. Return control and thermostat knobs to the OFF position.

- 5) Press button **M** to cancel the buzzer signal and press once again to return to manual operation.

## Adjusting the buzzer tone:

- 1) Press button **M** until the "LX" (X=1, 2 or 3) flashes on the right two digits.
- 2) Set the tone using buttons **-** and/or **+** to set "L1", "L2" or "L3".



Default tone is L3.

## Child lock activation / deactivation:

If not in any adjustment mode, press and hold button **+** about 5 seconds, to activate / deactivate the child lock,  icon appears/disappears on the display accordingly.

When the child lock is activated after a cooking program was activated, the buttons get locked, and pressing the buttons will have no effect. This is to prevent your child interrupting or disturbing a cooking program which is in progress.

When the child lock is activated as no cooking program is in progress, again the buttons are locked but in addition, the oven gets inoperative (Oven cannot be used manual). This is to prevent your child to activate the oven accidentally.



### ATTENTION!

In case of main power loss for a short time (about 1.5 minutes), timer maintains its status.  
Child lock status and buzzer tone are memorized independent of the power loss duration.



# INSTRUCTIONS FOR THE USER

## OVEN USE

This oven combines the qualities of the traditional "static" natural convention ovens with those of the modern "ventilated" forced convention ovens. It is a very versatile appliance which, easily and safely, allows to choose amongst different cooking methods. By acting on the knobs on the panel, the selection of different programs and the desired temperature is obtained.

To make the best use of your oven we ask that you carefully read the instruction book.

## General warnings and recommendations

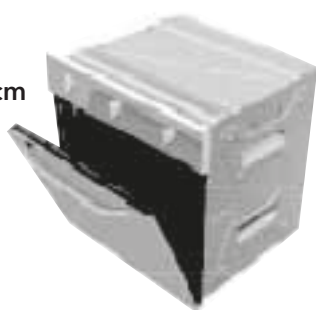
When using the oven for the first time, it is opportune to heat it at its maximum temperature (250°C) for as long as it is necessary to burn any residue manufacture oils, which might confer unpleasant odours to food.



When cooking, do not cover the bottom of the oven with aluminium foil or tinfoil and do not lean pots and pans to avoid damaging the enamel layer.

Should you wish to use baking paper, position it so that it does not interfere with the hot air circulation inside the oven.

5 cm



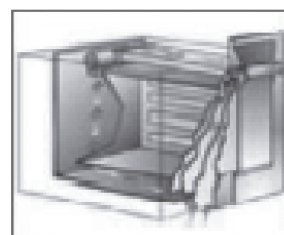
To avoid that any steam contained inside the oven is a nuisance, open the door in 2 phases: keep it half opened (5 cm opening) for 5 seconds, and then open it completely.

Should it be necessary to intervene on the food, leave the door open as little as possible to avoid that the temperature inside the oven decreases to the point of jeopardising the cooking.

## Cooling ventilation (if provided)

Some oven models are equipped with a cooling fan which starts to function when the oven is on and reaches a certain temperature.

The functioning of the fan causes a normal air flow which exits above the oven facade and which may continue for a short time even after the oven has been switched off.

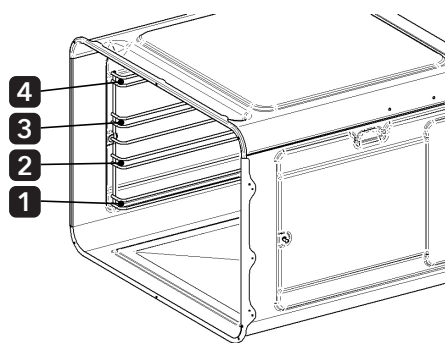
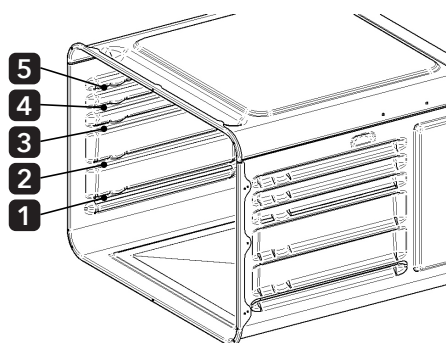


## Internal lighting lamp

The lamp inside the oven is switched on by rotating the functions knob on any of these.

## AVAILABLE ACCESSORIES

The oven has 5 guides for the positioning of the pots and pans at different heights or 4 levels wire racks.



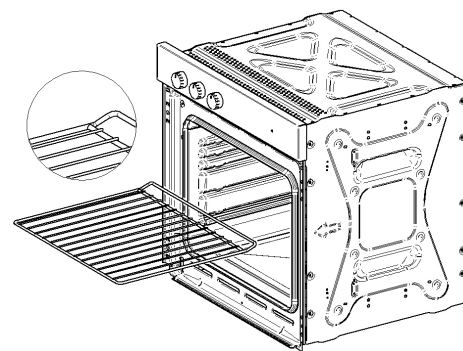
# INSTRUCTIONS FOR THE USER



## PAN SUPPORT:

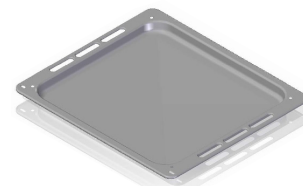
Used as support for containers with food for cooking.

Caution: the pan support must be inserted in the direction indicated in the following image.



## BAKING PAN::

Use for cooking food by covering the pan with parchment paper. It can also be used as a container for collecting grease that drips from dishes when cooking food with the pan support..

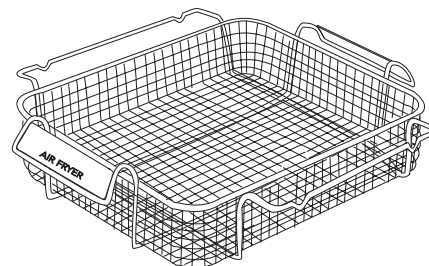


## AIR FRYER:

Standard on some models, it is a stainless steel basket for air frying. The basket uses the movement of hot air in the oven cavity to distribute the heat evenly around the food.

We recommend using the Air fryer with a ventilated function.

The Air Fryer basket perfectly cooks any frozen food such as chips or fish fillets. Cook according to the normal instructions on the package. Instead of turning the food during cooking, simply shake the basket halfway through the cycle. Use the middle shelf (3rd level from the bottom) and place the pan on the first shelf (1st level from the bottom) to collect cooking residues.



Do not use additional oil and/or grease when using this accessory.



Not all accessories are present on certain models and markets.

It is possible to request the original accessories, in the model provided, through the authorised after-sales assistance centres.

## COOKING ADVICE

For the best results, it is recommended to preheat the oven at the desired temperature before introducing the food. When the orange light turns off, pre-heating is complete.

Pre-heating is not necessary for gres food.

In case of frozen meat, we recommend decreasing the cooking temperature by approx 20°C, increasing the cooking time by 10/15 minutes.

In the phases preceding cooking ensure that only the indispensable accessories are present inside the oven( it's normally sufficient to have the pan support on which, after pre-heating, the container or the pan with the food to be cooked will be placed).

In order to obtain excellent cooking results, it is indispensable for every type of dish, to choose the **FUNCTION**, the **TEMPERATURE**, the **TIME** and the **insertion level of the guides** inside the oven, depending on the type of model purchased and its available functions:

- **Functions:** The number of functions may vary depending on the model; by rotating the knob on the desired function, different cooking styles are obtained.
- **Temperature:** It is set by rotating the knob on the desired temperature.
- **Cooking times:** They usually depend on the type and quantity of dishes to be cooked, on the different food habits and the personal taste and experience.
- **Insertion levels:** 5 guides (1 lower, , 3 central , 1 upper) in the ovens with moulded cavity and 4 levels (1 inferior, 2 central, 1 upper) in the ovens with side racks.

- The indications supplied on the recipes are generally sufficient to obtain satisfying cooking results.
- The central levels of insertion are usually suitable for most cooking as it is in this part of the oven that, prior to thermostat control, the perfect stabilisation of the set temperature happens.
- In electric ovens, the higher the insertion level of the pans or pan supports in the oven the nearer the heat source (higher browning of the upper part of the dishes and food grilling).



# INSTRUCTIONS FOR THE USER

- The food portioning and the use of different material and thickness food containers (terracotta, glass, aluminium, steel) can determine cooking times different to those indicated in the recipe books.
- Forced ventilation cooking produces high humidity removal from food and is usually recommended for cakes with whisked mix, multiple cooking and very thick portions.
- In delicate cooking with leavening, avoid or reduce to a minimum, the opening of the oven door, in order not to alter the heating thermostat cycles.
- In cooking using the grill carried out on the pan support or using the roasting-jack, place a pan containing some decilitres of water on the step underneath, to limit grease sprays or excess smoke.
- In ovens equipped with the Steam function, cooking is carried out with the aid of steam: steam is introduced into the oven cavity during operation of the appliance, thus achieving a better cooking result. The dish:
  - » preserves a crispy crust
  - » retains a glossy surface
  - » inside is juicy and soft.

**For a significant energy saving during long cooking times, use the residue heat by switching off the oven a few minutes before the average indication of the recipe, keeping the oven door closed.**

**The perfect insulation of the oven compartment will equally allow the dishes to reach the ideal cooking.**

## TEMPERATURES AND COOKING TIMES INDICATIVE SHEET

| KIND OF FOOD                                    | TEMPERATURE (C°) | GUIDE (*) | COOKING TIME (minutes) | PERSONAL SUGGESTION |
|-------------------------------------------------|------------------|-----------|------------------------|---------------------|
| <b>Desserts in molds with liquid pastry</b>     |                  |           |                        |                     |
| Savoury cakes and pastry                        | 175              | 2         | 55-65                  |                     |
| Sublime cake                                    | 175              | 3         | 60-70                  |                     |
| <b>Short crust pastry cakes in molds</b>        |                  |           |                        |                     |
| Cakes base                                      | 200              | 3         | 08-10                  |                     |
| Ricotta cake base                               | 200              | 3         | 25-35                  |                     |
| Fruits cake base                                | 200              | 3         | 25-35                  |                     |
| <b>Desserts in molds with risen dough</b>       |                  |           |                        |                     |
| Cakes base                                      | 200              | 3         | 30-45                  |                     |
| Soft bread (1 kg flour)                         | 200              | 3         | 25-35                  |                     |
| <b>Cookies</b>                                  |                  |           |                        |                     |
| Short crust pastry                              | 200              | 3         | 10-15                  |                     |
| Pancakes dough                                  | 200              | 2         | 35-45                  |                     |
| Biscuits pastry                                 | 200              | 3         | 15-20                  |                     |
| <b>Pasta and pizza</b>                          |                  |           |                        |                     |
| Lasagna                                         | 225              | 2         | 40-50                  |                     |
| Pizza                                           | 240              | 3         | 10-20                  |                     |
| <b>Meat (Cooking time per cm. of thickness)</b> |                  |           |                        |                     |
| Long cook roast                                 | 200              | 2         | 120-150                |                     |
| Short cook roast                                | 200              | 2         | 60-90                  |                     |
| Meatballs                                       | 200              | 2         | 30-40                  |                     |
| <b>White meat</b>                               |                  |           |                        |                     |
| Duck ( 1- 1/2 kg)                               | 200              | 2         | 120-180                |                     |
| Goose (3 kg)                                    | 200              | 2         | 150-210                |                     |
| Roast chicken                                   | 200              | 2         | 60-90                  |                     |
| Turkey (5 kg)                                   | 175              | 2         | 240-260                |                     |
| <b>Game</b>                                     |                  |           |                        |                     |
| Hare                                            | 200              | 2         | 60-90                  |                     |
| Leg of roe deer                                 | 200              | 2         | 90-150                 |                     |
| Leg of deer                                     | 175              | 2         | 90-180                 |                     |
| <b>Vegetables</b>                               |                  |           |                        |                     |
| Roast potatoes                                  | 220              | 2         | 30-40                  |                     |
| Pudding di verdure cotte                        | 200              | 2         | 40-50                  |                     |
| <b>Fish</b>                                     |                  |           |                        |                     |
| Trout                                           | 200              | 2         | 40-50                  |                     |
| Sea bream Pagellus                              | 200              | 2         | 40-50                  |                     |
| <b>Grill</b>                                    |                  |           |                        |                     |
| Cutlet                                          |                  | 4         | 8-12                   |                     |
| Sausages                                        |                  | 4         | 10-12                  |                     |
| Spit-roasted chicken                            |                  | -         | 25-35                  |                     |
| Spit-roasted chicken (0,6 kg)                   |                  | -         | 50-60                  |                     |

(\*) The number stated in the column **GUIDE** is referred to the level starting from the bottom of the oven cavity.

Do not position trays on the oven base and don't cover the same with aluminium foil as the accumulated heat may cause the enamel to deteriorate.

The above mentioned data are indicative because cooking mode and temperatures may change according to the quantity and the quality of the food.

# INSTRUCTIONS FOR THE USER



## The Grill

During the cooking on the wire chromed shelf or with the turnspit, place a tray including some decilitres of water on the level below in order to avoid fat splashes and excessive smoke.

For a significant energy efficiency during the long cooking it is advised to exploit the remaining heat by switching off the oven some minutes before the expected cooking time keeping the oven door closed.

Grilling tips:

| DISHES                   | COOKING TIME (minutes) |       |
|--------------------------|------------------------|-------|
|                          | Above                  | Below |
| Thin meat                | 6                      | 4     |
| Normale meat             | 8                      | 5     |
| Fish (es. trout, salmon) | 15                     | 12    |
| Sausages                 | 12                     | 10    |
| Toast                    | 5                      | 2     |

Turn the food midway through cooking. Do not use any aluminium paper to wrap the dishes or to cover the containers because the reflected heat might set fire to the paper or damage the grill.



### WARNING!

When the cookings are performed with the GRILL function, the oven door must be kept CLOSED and the temperature does not exceed 200°C.



### ATTENTION!

During cooking of particularly humid dishes (vegetables flan, meat or fish stews, fruit cakes) water steam generates inside the oven. Pay attention when opening the door.

To limit the steam leaking, use the precaution of opening the door in two phases: move the door by a few cm and, after a few seconds, open it completely.

It is appropriate to know that such water steam, in the minutes after cooking, during cooling of the oven, determines the formation of condense and, therefore, water drops falling on the internal glass of the door and enamelled walls.

For good oven maintenance it is necessary to remove this slight presence of water using an absorbing cloth or an abrasive sponge at the end of every cooking process, having as characteristic a high presence of humidity.



The oven door must be kept close during the cooking process.

## Energy saving

For a significant energy savings, relying on the following tips:

- Check that the oven door is closed correctly when it is in operation.
- Do not open the door too frequently during cooking.
- Keep the door seal clean and check that it is firmly fixed in place.
- Pre-heat the oven only if indicated in the cooking table or in the recipe.
- Take advantage of the thermal inertia, turning off the oven 10 minutes before the scheduled cooking time.



# INSTRUCTIONS FOR THE USER

## Function setting: Steam assisted cooking (STEAM)



### WARNING!

Moisture that escapes can cause burns:

- Do not open the oven door when the function is active.
- Always allow the appliance to cool down when the function is interrupted and open the oven door carefully.

1. Fill the cavity embossing with water. The maximum capacity of the cavity embossing is 150 ml.



### ATTENTION!

Only fill the cavity embossing with water when the oven is cold.

Do not fill the cavity embossing with water during cooking or when the oven is hot.

Food-compatible flavourings can also be used.

Similarly, vinegar or lemon emulsions help to sanitise the cooking cavity.

2. Place the food in the oven and close the oven door.
3. Select the desired function from **Pizza, Static and Ventilated**. Selecting the function activates the humidity generation system.
4. Turn the temperature control knob to select the desired temperature
5. To switch off the oven, turn the knobs to the "off", "0" (i.e. OFF) position, thus switching off both the oven and the humidity generator.



### ATTENTION!

Make sure that the oven has cooled down before removing any residual water from the cavity embossing.



### ATTENTION!

Always refer to the safety warnings.

The temperature and cooking times specified in the tables are guide values.

They can vary depending on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used. Initially monitor the cooking results and find the best settings (power level, cooking time, etc.) for your pots, recipes and quantities when using the appliance.

In the steam-assisted functions, the cooking temperature setting can be reduced by about 15/20 °C compared to traditional cooking functions, thanks to the presence of moist air, which makes heat transmission more effective and reduces energy consumption.

## CAKES / SWEETS / BREAD

Preheat the empty oven for 5 minutes. Use the dripping pan. Use the second level grid.

| TYPE OF FOOD            | WATER in the cavity embossing (ml) | TEMPERATURE (°C) | COOKING TIME (min) |
|-------------------------|------------------------------------|------------------|--------------------|
| Biscuits and Croissants | 100                                | 150 - 180        | 10 - 20            |
| Focaccia                | 100                                | 200 - 210        | 10 - 20            |
| Pizza                   | 100                                | 230              | 10 - 20            |
| Sandwiches              | 100                                | 200              | 20 - 25            |
| Bread                   | 100                                | 180              | 35 - 40            |
| Plum cake               | 100 - 150                          | 160 - 180        | 30 - 60            |
| Apple Pie               | 100 - 150                          | 160 - 180        | 30 - 60            |

## FROZEN READY MEALS

Preheat the empty oven for 10 minutes. Use the second level grid.

| TYPE OF FOOD | WATER in the cavity embossing (ml) | TEMPERATURE (°C) | COOKING TIME (min) |
|--------------|------------------------------------|------------------|--------------------|
| Pizza        | 100                                | 200 - 210        | 10 - 20            |
| Focaccia     | 100                                | 200 - 210        | 10 - 20            |
| Croissant    | 100                                | 170 - 180        | 15 - 25            |
| Lasagna      | 100                                | 180 - 200        | 35 - 50            |
| Cannelloni   | 100                                | 180 - 200        | 35 - 50            |

## REGENERATION OF DISHES

Use the second level grid.

| TYPE OF FOOD | WATER in the cavity embossing (ml) | TEMPERATURE (°C) | COOKING TIME (min) |
|--------------|------------------------------------|------------------|--------------------|
| Sandwiches   | 100                                | 110              | 10 - 20            |
| Bread        | 100                                | 110              | 15 - 25            |
| Focaccia     | 100                                | 110              | 15 - 25            |
| Meat         | 100                                | 110              | 15 - 25            |
| Pasta        | 100                                | 110              | 15 - 25            |
| Pizza        | 100                                | 110              | 15 - 25            |
| Rice         | 100                                | 110              | 15 - 25            |
| Vegetables   | 100                                | 110              | 15 - 25            |

# INSTRUCTIONS FOR THE USER



## ROASTING

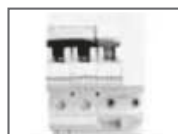
Use the second level grid.

| TYPE OF FOOD | WATER in the cavity embossing (ml) | TEMPERATURE (°C) | COOKING TIME (min) |
|--------------|------------------------------------|------------------|--------------------|
| Roast beef   | 100                                | 200              | 50 - 60            |
| Chicken      | 100                                | 210              | 60 - 80            |
| Pork roast   | 100                                | 180              | 65 - 80            |



Only available in certain markets.

## CLEANING AND MAINTENANCE



Disconnect the oven from the mains before every intervention which requests access to the live parts.

### Cleaning the stainless steel

For a good preservation of the stainless steel, it must be cleaned regularly at the end of every use, once it has cooled down.

### Daily routine cleaning

To clean and preserve the stainless steel surfaces, always use only specific products without abrasives.

**Use instructions:** pour the product on to a damp cloth and wipe the internal surface of the oven, accurately rinse and dry with a soft cloth.

### Food or residue stains

Never use metal sponges or sharp scrapers, the surfaces may be damaged.

Use normal products for steel, non abrasive, eventually using tools made of plastic or wood material.

Accurately rinse and dry with a soft cloth.

Avoid letting sugary food residue dry inside the oven (ex. jam, chocolate, etc.).

In time they may ruin the enamel coating the inside of the oven.



For a good preservation of the oven it must be cleaned regularly after it has cooled down.  
For easier cleaning, extract all removable parts.

### Cleaning the oven (without self-cleaning panels)

Clean the oven pan support and the side guides with hot water and non abrasive detergents, rinse and dry (fig. 20).

The door can be removed for easier cleaning (see point 8.2 dismantling of the door).

### Glass door

To clean use kitchen absorbent paper, in case of persistent dirt, wash with a damp cloth and common detergent.

Do not use abrasive detergents or sharp metal scrapers to clean the glass door, since they may scratch the glass surface and cause it to break.

We recommend keeping the glass of the door as clean as possible.

# INSTRUCTIONS FOR THE USER



## Oven cavity cleaning with VAPOclean\* function (with steam)

This steam cleaning procedure uses moisture to facilitate the removal of grease and food residues from the oven.

Use instructions:

**Step 1)** Pour water into the cavity: 150 ml.

**Step 2)** Set the oven function to STATIC.

**Step 3)** Set the temperature to 90 °C.

**Step 4)** Leave the oven running for 45 minutes.

**Step 5)** Turn the oven off.

**Step 6)** Wait until the oven is cold. Dry the cavity with a soft cloth.



**WARNING!** Always make sure the appliance is cold before touching it, as there is a risk of scalding.



## Cleaning the embossed base of the oven cavity

Follow these instructions to remove limescale residues from the bottom of the oven.

It is recommended to clean the bottom of the compartment after a few steaming cycles.

**Step 1)** Pour 100 ml of a mixture of water and white vinegar into the bottom of the compartment. *NOTE: Type of vinegar: %5.*

**Step 2)** Allow to rest for 30 minutes at room temperature.

**Step 3)** Wipe the oven clean using a soft cloth.

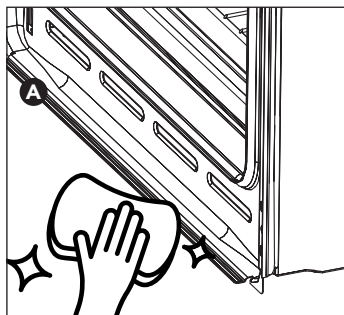
## Drying the gutter

1) Let the oven cool down.

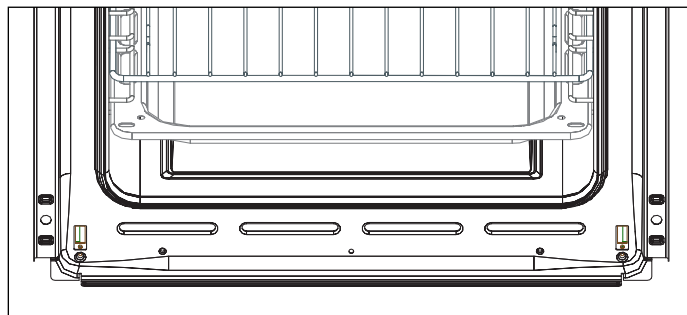
2) Unlock the oven door.

3) Wipe off any water deposited in the gutter with a dry sponge cloth. Clean carefully. See figure 1.

Drain A is located at the front below the oven cavity. See figure 2.



1)



2)

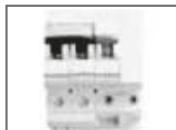
\* Only available in certain markets.

# INSTRUCTIONS FOR THE USER



## EXTRAORDINARY MAINTENANCE

The oven requires small maintenance interventions should, in time, those parts subject to wear, such as gaskets, lamp, etc, require replacing. Instructions for these types of interventions are supplied below.



Disconnect the oven from the mains before every intervention which requests access to the live parts.

## Replacement of the internal lighting lamp

Remove protection cover "A" by unscrewing it anti-clockwise, replace lamp "B" with another of the same type.

Mount the protection once again and screw it clockwise until it is tight (fig. 21).

Only use oven lamps (T300°C) 15W or 25W depending on models.

Never touch the lamp with bare fingers, always use protective gloves.

Only use lamps obtained from authorised after-sales centres.

## Dismantling of the door

Lift levers "2" up to the ledge with hinges "1" and hold the door at the two sides with both hands near the same hinges.

Lift the door upwards forming an angle of approx. 45° and carefully extract it.

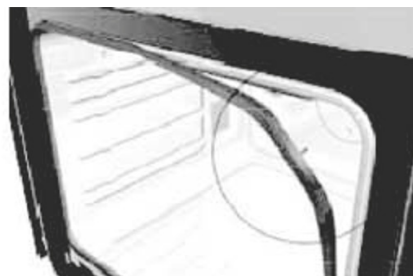
For the mounting, place hinge "2" in the appropriate grooves, therefore leave the door to lean downwards, ensure it remains blocked in grooves "3", then release levers "1" (fig. 22).

## Dismantling of oven door gaskets

To better clean the oven, the door gasket can be removed.

With the door dismantled, lift the tongues located at the angles, as shown in the figure.

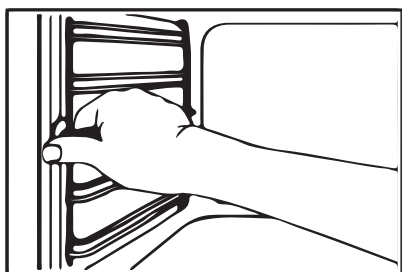
Once cleaning is completed, re-mount the gaskets keeping the longest side horizontal and place the tongues in the respective holes, starting from the upper ones.



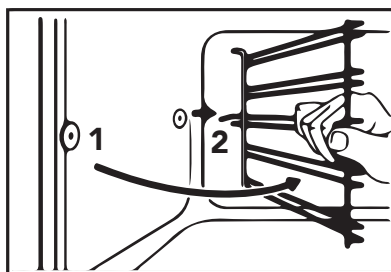
## Disassembling the shelf supports

1. First slide the extraction guide out of the side wall by pulling it forwards.

2. Slide the rear extraction guide out of the side wall and remove it.



1



2

To reinstall the supports, follow the procedure indicated in reverse.

# INSTRUCTIONS FOR THE USER



## GUIDE TO COOKING

### Types of cooking Specialist\*

| Cooking suggestion                                                                                                          | Food                                     | Shelf position                                                                                           | Temperature °C    | Cooking time (min) | Accessory                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>GRATIN <sup>(1)</sup></b>           | Scallops                                 | <br>Multilevel: 2 - 3   | 180 - 190         | 10 - 15            | Pan depth 4 cm<br>code 382S94                                                 |
|                                                                                                                             | Mussels                                  |                                                                                                          | 200 - 220         | 10 - 15            |                                                                               |
|                                                                                                                             | Lobster                                  |                                                                                                          | 220 - 250         | 10 - 15            |                                                                               |
|                                                                                                                             | Cauliflowers                             |                                                                                                          | 200 - 220         | 8 - 10             |                                                                               |
|                                                                                                                             | Broccoli                                 |                                                                                                          | 180 - 200         | 15 - 20            |                                                                               |
|                                                                                                                             | Artichokes                               |                                                                                                          | 170 - 180         | 15 - 20            |                                                                               |
| <br><b>PATISserie</b>                      | Shortcrust pastry                        | <br>Multilevel: 1 - 3   | 180 - 190         | 30 - 35            | Air Fryer<br>code 084F21 <sup>(4)</sup>                                       |
|                                                                                                                             | Mixed-dough cake                         |                                                                                                          | 190 - 200         | 30 - 35            |                                                                               |
|                                                                                                                             | Pie                                      |                                                                                                          | 180 - 190         | 30 - 35            |                                                                               |
|                                                                                                                             | Plum cake                                |                                                                                                          | 180 - 190         | 30 - 35            |                                                                               |
|                                                                                                                             | Fruit cake                               |                                                                                                          | 165 - 180         | 35 - 45            |                                                                               |
|                                                                                                                             | Nut cake                                 |                                                                                                          | 180 - 190         | 40 - 45            |                                                                               |
|                                                                                                                             | Strudel                                  |                                                                                                          | 185 - 195         | 35 - 45            |                                                                               |
|                                                                                                                             | Sponge cake                              |                                                                                                          | 185               | 35 - 45            |                                                                               |
|                                                                                                                             | Cream Caramel                            |                                                                                                          | 130               | 30 - 35            |                                                                               |
|                                                                                                                             | Chocolate cake                           |                                                                                                          | 180               | 35 - 40            |                                                                               |
|                                                                                                                             | Croissants                               |                                                                                                          | 180 - 190         | 25 - 30            |                                                                               |
|                                                                                                                             | Cookies                                  |                                                                                                          | 165               | 20                 |                                                                               |
|                                                                                                                             | Pastries                                 |                                                                                                          | 200 - 230         | 10 - 15            |                                                                               |
|                                                                                                                             | Muffins                                  |                                                                                                          | 185 - 200         | 25 - 35            |                                                                               |
|                                                                                                                             | Sweet rolls with jam (scones)            | <br>Multilevel: 1 - 2   | 180 - 190         | 20                 |                                                                               |
| <br><b>PIZZA AND BREAD</b>               | Pizza                                    | <br>Multilevel: 1 - 2  | 220 - 250         | 15 - 20            | Pizza plate<br>code 5GP1Z<br>•<br>Air Fryer<br>code 084F21 <sup>(4)</sup>     |
|                                                                                                                             | Focaccia                                 |                                                                                                          | 200 - 220         | 20 - 30            |                                                                               |
|                                                                                                                             | Bread                                    | <br>Multilevel: 2 - 3 | 215 - 230         | 40 - 50            |                                                                               |
| <br><b>LASAGNE AND PUFF PASTRY</b>       | Lasagne                                  | <br>Multilevel: 2 - 4 | 165 - 180         | 30 - 40            | Pan depth 6 cm<br>code 382U32<br>•<br>Air Fryer<br>code 084F21 <sup>(4)</sup> |
|                                                                                                                             | Strudel with ricotta and spinach         |                                                                                                          | 170 - 180         | 30 - 40            |                                                                               |
|                                                                                                                             | Puff pastry dumplings with apple filling |                                                                                                          | 200               | 8 - 10             |                                                                               |
|                                                                                                                             | Baked pasta                              |                                                                                                          | 180 - 190         | 35 - 45            |                                                                               |
|                                                                                                                             | Vegetable flans                          | <br>Multilevel: 1 - 3 | 170 - 180         | 30 - 40            |                                                                               |
| <br><b>BBQ (BARBECUE) <sup>(2)</sup></b> | Toast                                    | <br>Multilevel: 1 - 3 | 200 - 220         | 3 - 4              | Trivet BBQ grill for support<br>code 080G72                                   |
|                                                                                                                             | Hamburgers                               |                                                                                                          | 220 - 250         | 5 - 7              |                                                                               |
|                                                                                                                             | Fish skewers                             |                                                                                                          | 200 - 220         | 6 - 8              |                                                                               |
|                                                                                                                             | Shellfish                                |                                                                                                          | 200 - 220         | 6 - 8              |                                                                               |
|                                                                                                                             | Sausages                                 |                                                                                                          | 220 - 250         | 7 - 10             |                                                                               |
|                                                                                                                             | Ribs                                     |                                                                                                          | 220 - 250         | 7 - 10             |                                                                               |
|                                                                                                                             | Meat skewers                             |                                                                                                          | 200 - 220         | 8 - 10             |                                                                               |
|                                                                                                                             | Steaks                                   |                                                                                                          | 200 - 220         | 8 - 12             |                                                                               |
|                                                                                                                             | Chicken                                  |                                                                                                          | 200 - 220         | 30 - 35            |                                                                               |
|                                                                                                                             |                                          |                                                                                                          |                   |                    |                                                                               |
| <br><b>LEAVENING <sup>(3)</sup></b>      | Fresh baking yeast                       | <br>Multilevel: 1 - 3 | 0° - (light only) | 2 (1.5-3) hours    | -                                                                             |
|                                                                                                                             |                                          |                                                                                                          |                   | 4 (2.5-5) hours    |                                                                               |
|                                                                                                                             |                                          |                                                                                                          |                   | 6 (4-8) hours      |                                                                               |
|                                                                                                                             |                                          |                                                                                                          |                   | 8 (5-10) hours     |                                                                               |
|                                                                                                                             |                                          |                                                                                                          |                   | 10 (6-12) hours    |                                                                               |
|                                                                                                                             |                                          |                                                                                                          |                   | 12 (8-15) hours    |                                                                               |
|                                                                                                                             |                                          |                                                                                                          |                   |                    |                                                                               |
|                                                                                                                             | Solid sourdough                          | <br>Multilevel: 1 - 3 | 0° - (light only) | 5 (4-7) hours      | -                                                                             |
|                                                                                                                             |                                          |                                                                                                          |                   | 8 (7-10) hours     |                                                                               |
|                                                                                                                             |                                          |                                                                                                          |                   | 11 (10-13) hours   |                                                                               |
|                                                                                                                             |                                          |                                                                                                          |                   | 14 (13-16) hours   |                                                                               |
|                                                                                                                             |                                          |                                                                                                          |                   | 17 (16-19) hours   |                                                                               |
|                                                                                                                             |                                          |                                                                                                          |                   | 20 (19-24) hours   |                                                                               |
|                                                                                                                             |                                          |                                                                                                          |                   |                    |                                                                               |

(1) Gratin is a culinary technique performed at high temperatures in which a dish is topped with a crispy and golden crust. It is therefore not recommended to use it for the entire cooking time to avoid burning or drying out the inside of the dish. The best solution is to cook the food and proceed without the gratin preparation, which only needs to be added in the final stage.

(2) 5-10 minutes pre-heating is enough for recipes that require it. The stated amount of time refers to only one side of the dish, it is therefore necessary to turn it. Use the BBQ grill accessory; alternatively, place a baking tray on the rack below with a cup of water in it (0.2 l) to limit grease drops and excessive smoke during cooking.

(3) Table of rising times for 1 kg of 00/0 flour mixed with baking yeast or sourdough. The inside of the oven cavity is ideal for leavening as it is temperature-controlled and draught-free. The ideal temperature for a proper leavening process is 28-30°C, which is why only oven light is needed.

(4) Do not use additional oil and/or grease when using this accessory. Recommended level for using the Air Fryer: 3rd.

\* Only available in certain markets.



| Cooking suggestion                                                                                                                    | Food                  | Shelf position                                                                                                                 | Water in the cavity embossing (ml) | Temperature °C | Cooking time (min) | Accessory                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------|--------------------|-----------------------------------------|
| <br><b>STEAM (Set 1)</b><br>with Pizza function      | Steamed chicken wings | <br>4<br>3<br>2<br>1<br><br>Multilevel: 2 - 3 | 100                                | 220            | 20 - 25            | Air Fryer<br>code 084F21 <sup>(4)</sup> |
|                                                                                                                                       | Breaded cod fillets   |                                                                                                                                | 100                                | 180            | 20 - 25            |                                         |
|                                                                                                                                       | Chicken nuggets       |                                                                                                                                | 100                                | 180            | 20 - 25            |                                         |
|                                                                                                                                       | Pizza                 |                                                                                                                                | 100                                | 180            | 10 - 20            |                                         |
|                                                                                                                                       | Roasted meat          |                                                                                                                                | 100                                | 190            | 40 - 50            |                                         |
|                                                                                                                                       | Filled croissant      |                                                                                                                                | 100                                | 150            | 30                 |                                         |
|                                                                                                                                       | Focaccia              |                                                                                                                                | 100                                | 200            | 20 - 25            |                                         |
| <br><b>STEAM (Set 2)</b><br>with Static function     | Chicken               | <br>4<br>3<br>2<br>1<br><br>Multilevel: 2 - 3 | 100                                | 200            | 50 - 60            | Air Fryer<br>code 084F21 <sup>(4)</sup> |
|                                                                                                                                       | Roasted meat          |                                                                                                                                | 100                                | 200            | 50 - 60            |                                         |
|                                                                                                                                       | Roast beef            |                                                                                                                                | 100                                | 200            | 50 - 60            |                                         |
|                                                                                                                                       | Steamed vegetables    |                                                                                                                                | 100                                | 180            | 25 - 30            |                                         |
|                                                                                                                                       | Croissant             |                                                                                                                                | 100                                | 150            | 20 - 25            |                                         |
|                                                                                                                                       | Pound Cake            |                                                                                                                                | 100                                | 150            | 30                 |                                         |
|                                                                                                                                       | Puff pastry sweets    |                                                                                                                                | 100                                | 150            | 30 - 35            |                                         |
| <br><b>STEAM (Set 3)</b><br>with Ventilated function | Steamed vegetables    | <br>4<br>3<br>2<br>1<br><br>Multilevel: 2 - 3 | 100                                | 180            | 20 - 25            | Air Fryer<br>code 084F21 <sup>(4)</sup> |
|                                                                                                                                       | Croissant             |                                                                                                                                | 100                                | 150            | 20                 |                                         |
|                                                                                                                                       | Fresh potato wedges   |                                                                                                                                | 100                                | 180            | 30 - 35            |                                         |
|                                                                                                                                       | Potato skewers        |                                                                                                                                | 100                                | 180            | 40 - 45            |                                         |
|                                                                                                                                       | Roasted meat          |                                                                                                                                | 100                                | 200            | 40 - 50            |                                         |
|                                                                                                                                       | Pound Cake            |                                                                                                                                | 100                                | 150            | 30                 |                                         |
|                                                                                                                                       | Cod fillets           |                                                                                                                                | 100                                | 170            | 20 - 25            |                                         |

**General notes:** the data provided here must be considered a guideline. Therefore, it can and must be changed based on your own tastes and habits. The time reported in the table does not include pre-heating the oven, which is always recommended. The time and temperature provided refer to an average amount of food: 1/1.5 kg for meat, pastry/pizza/bread dough 0.5/0.8 Kg. Multiple cooking on several levels must be carried out by placing the containers in the centre of each rack.

## Notes

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no text or other markings on the paper.

## INTRODUCTION

---

Chère Cliente/ Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir acheté notre produit.

**IMPORTANT:**

Conserver ce mode d'emploi avec le produit. Si ce dernier devait être vendu ou cédé à d'autres personnes, s'assurer que le mode d'emploi l'accompagne.

Nous vous invitons à lire attentivement nos conseils avant toute installation et utilisation du produit; ils ont été rédigés pour votre sécurité et celles des autres personnes présentes.

Ce manuel reporte les indications pour préserver les qualités esthétiques et fonctionnelles du four.

Cet appareil est conforme avec:

- 2014/35/EC Basse Tension (Directive)
- 2014/30/EC Compatibilité Electromagnétique (Directive)
- 1935/2004/CE Matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (Règlement)
- 2002/95/CE Limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (Directive)
- 2010/30/EC L'étiquetage énergétique des fours domestiques (Directive)
- 65/2014 L'étiquetage énergétique des fours domestiques (Règlement)

Dans le but constant d'améliorer nos produits, nous nous réservons le droit de modifier les caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques, parallèlement à l'évolution technique.



**IMPORTANT:**

Avant d'allumer le four, lire attentivement ce manuel d'installation et d'utilisation afin de mieux connaître son fonctionnement.

## SOMMAIRE

---

|    |                                                         |
|----|---------------------------------------------------------|
| 37 | Mises en garde sur la sécurité et l'utilisation du four |
| 32 | Installation                                            |
| 38 | Description des commandes                               |
| 43 | Utilisation du four                                     |
| 43 | Accessoires disponibles                                 |
| 44 | Conseils pour la cuisson                                |
| 48 | Nettoyage et entretien                                  |
| 50 | Maintenance extraordinaire                              |
| 51 | Guide de cuisson                                        |
| 87 | Images                                                  |

### INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR:

Elles indiquent les opérations destinées au TECHNICIEN QUALIFIÉ qui doit effectuer l'installation, la mise en service et l'essai de l'appareil.



### INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR:

Elles indiquent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations de nettoyage et de maintenance du four.



## PRESENTATION

### MISES EN GARDE SUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION DU FOUR

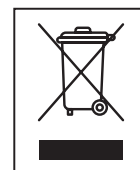
- Mise en garde: l'appareil et les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants plus jeunes de 8 ans ne doivent pas s'approcher à moins qu'ils soient continuellement surveillés.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Mise en garde: les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation: il est recommandé d'éloigner les enfants.
- Ne jamais utiliser des appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four car ils pourraient causer des problèmes aux éléments de sécurité électrique.
- Les grilles et les lechefrites doivent être positionnées à l'intérieur du four utilisant les gradins fils prévus à cet effet. (Le four a 5 gradins en la moufle pour positionner les lechefrites et les grilles sur différents niveaux ou 4 niveaux de gradins fils - voir chapitres 5 et 6).
- Après avoir utilisé le four, s'assurer que toutes les manettes se trouvent dans la position d'arrêt.
- Ne pas utiliser le four comme garde-manger pour tout objet ou pour les objets inflammables.
- Pour éviter des décharges, assurez-vous que l'appareil est arrêté avant de remplacer l'ampoule.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs, de brosses coupantes en métal pour nettoyer la porte en verre du four. Ceci pour éviter d'égratigner la surface, provoquant ainsi le cassage du verre.
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique et privée. Il est destiné uniquement à la cuisson des aliments. Le fabricant décline toute responsabilité pour des utilisations autres que celles indiquées. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.
- Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Ne pas utiliser l'appareil pour des buts commerciaux ou industriels, ou pour toute destination pour laquelle il n'a pas été conçu.
- Ne pas modifier et ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de cet appareil, ceci pourrait représenter un danger pour vous-même et pour les autres personnes présentes.
- Avant la première utilisation du four, le faire chauffer à vide pendant environ 15 min. Assurez-vous que la pièce soit bien aérée car une odeur particulière ou un peu de fumée pourrait sortir du four. CECI EST TOUT A FAIT NORMAL.
- Durant l'utilisation, l'appareil chauffe; faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Durant l'opération d'introduction ou d'enlèvement des plaques ou des grilles du four, ne jamais approcher les mains aux éléments chauffants supérieurs, utiliser des gants de cuisine calorifuges.  
Pour la cuisson des aliments, utiliser uniquement des plats résistant aux températures élevées.  
Ne jamais mettre du papier aluminium directement sur le fond du four, la chaleur qui s'y accumule pourrait endommager l'émail.  
La porte du four ne doit jamais être utilisée pour appuyer des objets lourds et s'assurer que les enfants.
- Les vapeurs d'alcool dans le compartiment de cuisson chaude pourraient prendre feu. Ne pas cuisiner des aliments ayant une quantité élevée de boisson à haut degré d'alcool. Utiliser uniquement de petites quantités de boisson à haut degré d'alcool. Ouvrir avec prudence la porte de l'appareil.
- Lors de l'ouverture de l'appareil, de la vapeur chaude peut s'échapper. À certaines températures, la vapeur n'est pas visible. Lors de l'ouverture, ne pas rester trop près de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec prudence. Maintenir les enfants à distance.

### RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériels d'emballage de cet appareil peuvent être recyclés. En les recyclant, vous pourrez aider à sauvegarder l'environnement.

Jeter les différents matériaux dans les récipients prévus mis à disposition par votre municipalité.

Cet appareil contient des matériaux qui peuvent être recyclés, ils sont marqués par ce symbole qui indique que les appareils usés ne doivent pas être éliminés avec les déchets urbains. Ils sont donc conformes à la directive Européenne 2002/96/CE relative à l'élimination des équipements électriques/électroniques.



Adressez-vous à votre mairie, ou à votre revendeur pour connaître les lieux de collecte les plus proches.  
Nous vous remercions de votre collaboration pour la sauvegarde de l'environnement.



## INSTALLATION

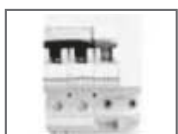
### Branchement électrique



Les câbles de raccordement au réseau électrique doivent être protégés de tout contact direct avec l'enveloppe métallique du four.  
La plaquette ne devra jamais être enlevée.



Attention: le raccordement à la terre est obligatoire conformément à la loi.



Pour effectuer le raccordement direct au réseau, il est nécessaire de prévoir un dispositif qui garantisse la déconnexion omnipolaire du réseau électrique, avec une distance d'ouvertures des contacts qui permette la déconnexion complète aux conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux normes d'installation.  
Il faut éviter d'utiliser des réducteurs ou adaptateurs car ils pourraient provoquer des surchauffes ou des brûlures.

Après l'installation, effectuer un bref essai du four en suivant les instructions reportées successivement dans ce mode d'emploi.  
En cas de dysfonctionnement, débrancher l'appareil du réseau électrique et appeler le centre d'assistance technique le plus proche.  
Ne pas essayer de réparer l'appareil.



#### ATTENTION!

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés aux personnes et choses dus à un manque de respect des prescriptions susmentionnées, ou dérivant d'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces de rechange non originales.

### Positionnement du four

Le four est prévu pour l'encastrement dans les meubles.

Les dimensions doivent respecter les valeurs indiquées dans les figures 1 et 2.

La partie supérieure/postérieure du meuble devra avoir une ouverture d'au moins 80-90 mm de profondeur, comme indiqué en figure 1.  
Visser les 4 vis en les introduisant d'abord dans la bague puis dans le cadre (fig. Ref. A,B).

Pour les installations sous le plan de travail, s'assurer que la partie postérieure/inférieure du meuble ait une ouverture comme celle montrée en figure 2 (référence C).



Ne pas utiliser la porte comme levier pour introduire le four dans le meuble.  
Ne pas exercer de pressions excessives sur la porte ouverte.

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



## DESCRIPTION DES COMMANDES

Intervenir sur les dispositifs de commande placés sur le "tableau" du four pour sélectionner, à l'aide de la manette, les différentes fonctions.

### LEGENDA:



LUMIÈRE FOUR



DÉCONGÉLATION



RÉSISTANCE SUPÉRIEURE PLUS GRILL ET VENTILATEUR



RÉSISTANCE SUPÉRIEURE ET INFÉRIEURE



RÉSISTANCE INFÉRIEURE PLUS VENTILATEUR



FONCTION PIZZA



RÉSISTANCE INFÉRIEURE



RÉSISTANCE SUPÉRIEURE PLUS GRILL



RÉSISTANCE SUPÉRIEURE GRILL PLUS TOURNEBROCHE ET VENTILATEUR



RÉSISTANCE INFÉRIEURE GRILL



RÉSISTANCES SUPÉRIEURE ET INFÉRIEURE PLUS VENTILATEUR



RÉSISTANCE GRILL PLUS TOURNEBROCHE



RÉSISTANCE GRILL PLUS VENTILATEUR



PRÉCHAUFFAGE



RÉSISTANCE SUPÉRIEURE PLUS GRILL ET TOURNEBROCHE



RÉSISTANCE VENTILÉE



TOURNEBROCHE

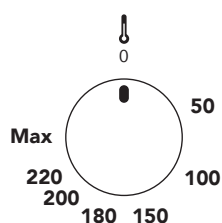


STEAM\*

*Peut être activé avec : élément chauffant supérieur et inférieur, élément chauffant supérieur et inférieur plus ventilateur et fonction pizza.*

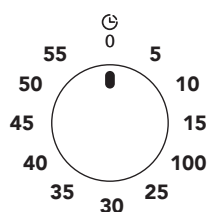
\*Disponible uniquement pour certains marchés.

Pour les symboles des conseils de cuisson, voir le chapitre avec les lignes directrices à la page 51.



### THERMOSTAT:

Le choix de la température de cuisson s'effectue en tournant la manette en sens horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre 50° et MAX.

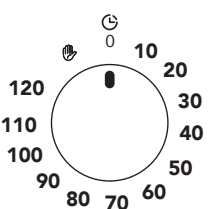


### MINUTERIE MECANIQUE:

La minuterie peut être réglée pour une durée maximum d'une heure. La manette de réglage doit être tournée en sens horaire jusqu'à la position "60 minutes" puis positionnée sur le temps souhaité en la tournant en sens anti-horaire.

Une fois que le temps programmé s'est écoulé on entend un signal sonore qui cessera automatiquement.

Lors du signal sonore la minuterie n'interrompt pas le fonctionnement du four.



### MINUTERIE MECANIQUE DE FIN DE CUISSON 120 MINUTES:

Sélectionnez la manette du thermostat sur la température souhaitée, tournez donc la manette de la minuterie en sens horaire jusqu'au temps souhaité (max 120 minutes). Lorsque la minuterie reviendra en position initiale "0" un signal sonore communiquera l'arrêt automatique du four.

Si le temps de cuisson est supérieur à 2 heures, ou bien si vous souhaitez utiliser le four manuellement, tournez la manette de la minuterie en position

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



## AVERTISSEUR THERMOSTAT (ORANGE):



Lorsque ce voyant s'allume il signale que le four est en phase de chauffage.  
Lorsque ce voyant s'éteint durant la cuisson il indique que le four a atteint la température programmée.  
L'intermittence régulière indique que la température à l'intérieur du four est maintenue constante sur le niveau configuré.

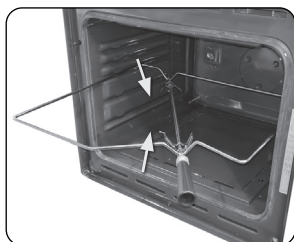
## AVERTISSEUR ALLUMAGE (VERT) (si fourni):



This light switches on when the oven is operating and it remains on during the whole coking period.  
The light switches off when the oven turns off.

## Cuisson au tournebroche (si fourni):

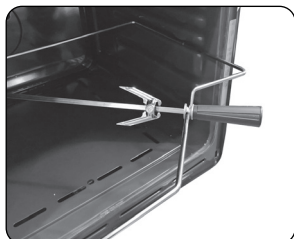
Dans les fours électriques, il est possible d'utiliser la broche combinée au fonctionnement du grill ou du four.



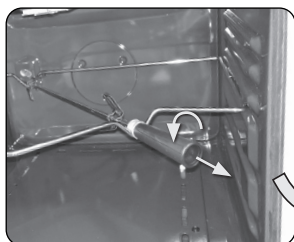
Enfiler sur la broche l'aliment à cuire, en le bloquant avec les deux fourchettes et en faisant attention à ne pas forcer le moteur avec des charges trop lourdes, procéder de la façon suivante:



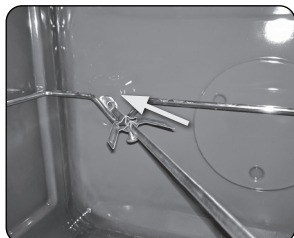
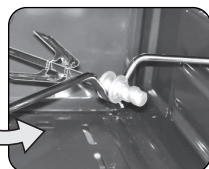
1) Enfiler le support dans le troisième guide en partant du bas.



2) Positionner la poulie sur le support de façon à ce qu'elle soit guidée.



3) Enlever la poignée en plastique en la dévissant.



4) Introduire le support avec l'aliment enfilé sur la broche jusqu'à ce que la pointe de la broche entre dans l'orifice de la paroi postérieure du four.

5) Dès que la cuisson est terminée, visser le manche en plastique sur la broche pour pouvoir la retirer.



Positionner un plat sur le premier guide du bas et y verser un peu d'eau pour limiter la formation de fumée.

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



## Programmateurs électroniques



Icône Minuterie



Icône Durée de cuisson



Icône Fin du temps



Icône Heure de la journée



**Auto**

Icône Cuisson automatique

**Man**

Icône Cuisson manuelle



Four actif en Cuisson automatique



Icône Verrouillage



Après un branchement ou une connexion à une alimentation électrique suite à une coupure de courant, «12:00» et l'icône  et **h:min** clignotent. L'appui sur une des touches permet d'entrer dans le menu de réglage de l'heure de la journée. Régler l'heure de la journée à l'aide de boutons - ou +.

### LISTE DES FONCTIONS:

**M**

#### MENU BOUTON

Le bouton menu fait passer par les menus de réglage de la minuterie - durée de cuisson - fin du temps - heure de la journée - son de l'a vertisseur.

**-**

#### MOINS BOUTON

Il permet de diminuer la valeur affichée.

**+**

#### PLUS BOUTON

Il permet d'augmenter la valeur affichée.

## Réglage de l'heure de la journée (horloge 24 h) :

Appuyer et relâcher le bouton **M** jusqu'à ce que les icônes  et  commencent à clignoter. Régler l'heure actuelle à l'aide de boutons - et +.

Au bout de 7 secondes l'icône  disparaît, l'icône  arrête de clignoter.



Remarque! Le réglage de l'heure de la journée annule automatiquement les réglages de cuisson automatique.

## Fonctionnement manuel:

Si le programmeur n'est pas en mode semi-automatique ou entièrement automatique, il est possible d'utiliser les fonctions du four manuellement, l'icône **Man** est également affichée.

## Réglage de la minuterie:

Vous pouvez activer la minuterie à tout moment, peu importe l'état des autres fonctions du programmeur. La durée peut être réglée de 1 à 99 minutes.

1) Appuyer sur le bouton **M**,  l'icône commence à clignoter, l'écran affiche « 0.00 », **h:min** disparaît et **min:sec** l'icône reste à l'écran.

2) Saisir la durée requise à l'aide des boutons - et +.  reste à l'écran.

Après l'écoulement du temps réglé, un signal sonore retentit pendant environ 7 minutes avec un clignotement .

3) Appuyer sur n'importe quel bouton pour éteindre le signal,  disparaît et l'écran affiche l'heure de la journée.

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



## Minuterie de cuisson:

Pour que le four s'éteigne après un certain temps, régler la minuterie de cuisson. Ceci revient au fonctionnement semi-automatique.

- 1) Appuyer et relâcher le bouton **M** jusqu'à ce que  commence à clignoter.
- 2) Régler la durée de cuisson à l'aide des boutons **-** et **+**, dans une fourchette allant de 1 minute à 23 heures 59 minutes.  
Les icônes **Auto** et  s'allument sur l'écran.

Le temps réglé est mémorisé au bout de 7 secondes environ ; l'heure de la journée actuelle s'affiche encore à l'écran.

Les icônes **Auto** et  restent à l'écran. Sélectionner la température exigée et la fonction du four.

À la fin de la cuisson, un signal sonore retentit pendant environ 7 minutes et les icônes **Man** commencent à clignoter, l'icône **Auto** disparaît. Remettre les boutons de contrôle et de thermostat en position OFF.

Appuyer sur le bouton **M** pour annuler le signal de l'avertisseur et appuyer une nouvelle fois pour revenir au mode de fonctionnement manuel.

## Temps de cuisson avec retard:

Si le four est censé s'éteindre à une heure précise, après avoir fonctionné pendant une durée déterminée, le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson peuvent être réglés. Dans ce cas, il suffit d'indiquer la durée de cuisson et l'heure à laquelle les aliments doivent être prêts et la minuterie calcule quand commencer la cuisson. Ceci revient au fonctionnement entièrement automatique.

- 1) Saisir la durée de cuisson comme décrit ci-dessus. (par exemple, disons qu'il est maintenant 17h30 et que la durée de cuisson est fixée à 1 heure).
- 2) Appuyer et relâcher le bouton **M** jusqu'à ce que l'icône  commence à clignoter.
- 3) Régler le temps d'arrêt (fin de cuisson) à l'aide des boutons **-** et **+** (par exemple 19h30).  
Le réglage de la durée maximale de fin de cuisson est limité à l'heure actuelle plus 23 heures 59 minutes.
- 4) Tourner le thermostat et les boutons de contrôle des fonctions aux réglages requis. L'icône  disparaît.  
Le four ne sera pas allumé avant l'heure de début de cuisson calculée (selon l'exemple, il est 18h30), c'est la différence entre l'heure de fin de cuisson et la durée de cuisson.

Lorsque la cuisson est terminée (selon l'exemple à 19h30), un signal sonore se fera entendre pendant environ 7 minutes, et l'icône **Man** clignotera. Remettre les boutons de contrôle et de thermostat en position OFF.

- 5) Appuyer sur le bouton **M** pour annuler le signal de l'avertisseur et appuyer une nouvelle fois pour revenir au mode de fonctionnement manuel.

## Réglage du son de l'avertisseur:

- 1) Appuyer sur le bouton **M** jusqu'à ce que « LX » (X=1, 2 ou 3) clignote sur les deux chiffres droits.
- 2) Régler le son à l'aide des boutons **-** et/ou **+** pour configurer « L1 », « L2 » ou « L3 ».



Remarque: Le son par défaut est L3.

## Activation / désactivation du verrouillage enfants:

Si on n'est pas en mode de réglage, appuyer et maintenir le bouton **+** environ 5 secondes, pour activer / désactiver le verrouillage enfant, l'icône  apparaît / disparaît à l'écran en conséquence.

Lorsque le verrouillage enfant est activé après l'activation d'un programme de cuisson, les boutons sont verrouillés et le fait d'appuyer sur les boutons n'a aucun effet. Cela a pour but d'éviter que votre enfant n'interrompe ou ne perturbe un programme de cuisson en cours.

Lorsque le verrouillage enfant est activé car aucun programme de cuisson n'est en cours, les boutons sont à nouveau verrouillés mais en plus, le four devient inopérant (le four ne peut pas être utilisé manuellement). Cela permet d'éviter que votre enfant n'active le four accidentellement.



### REMARQUE!

En cas de perte de l'alimentation principale pendant une courte période (environ 1,5 minute), la minuterie conserve son état. Le verrouillage enfant et le son de l'avertisseur sont mémorisés indépendamment de la durée de la coupure de courant.

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



## UTILISATION DU FOUR

Ce four renferme les avantages des fours traditionnels "statiques" à convection naturelle, mais également ceux des fours modernes "ventilés" à convection forcée. C'est un appareil très varié qui permet de façon facile et sûre de choisir entre les différents modes de cuisson. En intervenant sur les manettes présentes sur le tableau, on peut sélectionner les différents programmes et la température souhaitée. Pour utiliser votre four de façon optimale, nous vous prions de bien vouloir lire attentivement le mode d'emploi.

## Mises en garde et conseils généraux

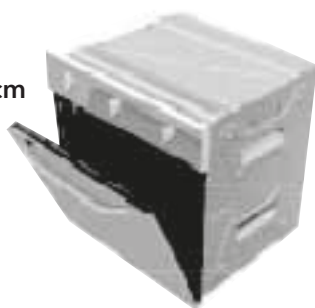
Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, il faut le faire chauffer à la température maximum (250°C) et pendant une durée suffisante pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication qui pourraient donner des odeurs désagréables aux aliments.



Durant la cuisson, ne pas recouvrir le fond du four avec du papier aluminium et ne pas y appuyer de casseroles ni de plats pour ne pas endommager la couche d'émail.

Si vous voulez utiliser du papier cuisson, le positionner de façon à ce qu'il n'entrave pas la circulation de l'air chaud à l'intérieur du four.

5 cm

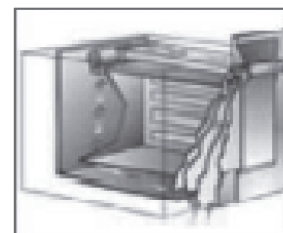


Pour éviter que l'éventuelle vapeur ne sorte brusquement, ouvrir la porte en 2 temps: la maintenir entrouverte (ouverture de 5 cm) pendant 5 secondes, puis l'ouvrir complètement. S'il fallait intervenir sur les aliments, il faudra laisser la porte ouverte le moins de temps possible pour éviter que la chute de température à l'intérieur du four compromette la cuisson.

## Ventilation de refroidissement (si prévu)

Certains modèles de fours sont équipés d'une ventilation de refroidissement qui se met en fonction quand le four est allumé et a atteint une certaine température.

Le fonctionnement de la ventilation provoque un flux d'air normal qui sort de la partie supérieure de la façade du four même encore quelques instants après l'arrêt du four.

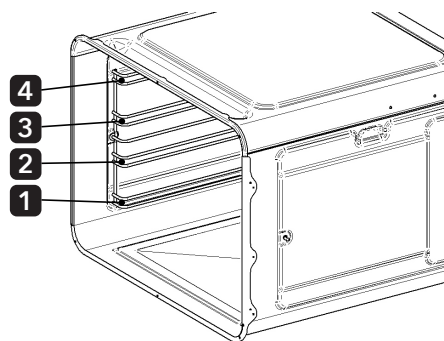
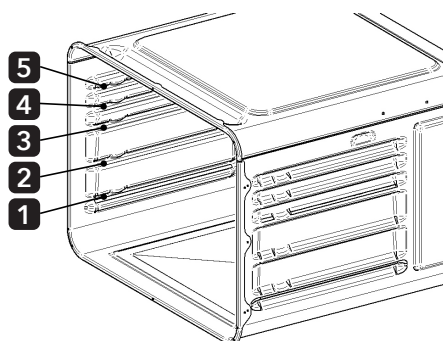


## Ampoule d'éclairage interne

L'ampoule interne du four s'allume en tournant la manette des fonctions sur une des fonctions.

## ACCESSOIRES DISPONIBLES

Le four dispose de 5 guides pour le positionnement des plats et des grilles à des hauteurs différentes ou sur 4 niveaux de gradins fils.

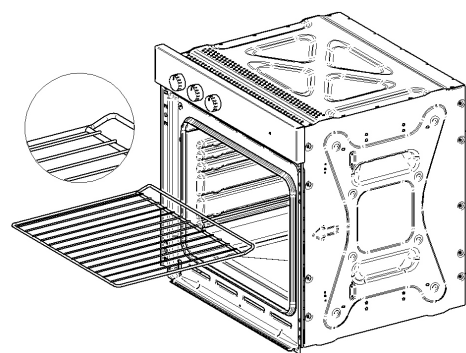


# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



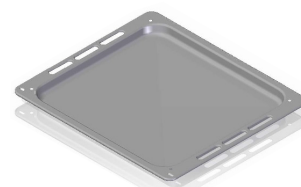
## GRILLE:

Utilisée comme support pour les récipients avec des aliments à cuire.  
Attention: la grille doit être insérée dans le sens indiqué sur l'image ci-contre.



## LECHEFRITE:

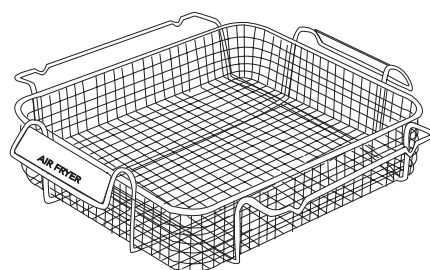
À utiliser pour la cuisson des aliments en recouvrant la lèchefrite de papier sulfurisé. Elle peut également être utilisée comme récipient de collecte de la graisse qui sort des plats lors de l'utilisation de la grille pour la cuisson des aliments.



## AIRFRYER :

De série sur certains modèles, il s'agit d'un panier en acier inoxydable pour frire à l'air chaud. Le panier utilise le mouvement de l'air chaud dans la cavité du four pour distribuer la chaleur de manière uniforme autour des aliments. Il est recommandé d'utiliser l'Airfryer avec une fonction ventilée.

Le panier Air Fryer permet de cuire parfaitement tous les aliments surgelés tels que les frites ou les filets de poisson. Faites cuire selon les instructions normales figurant sur l'emballage. Au lieu de retourner les aliments pendant la cuisson, il suffit de secouer le panier à la moitié du cycle. Utilisez le niveau intermédiaire (3e niveau en partant du bas) et placez la lèchefrite sur le premier niveau (1er niveau en partant du bas) pour recueillir les résidus de cuisson.



N'utilisez pas d'huile et/ou de graisse supplémentaire lorsque vous utilisez cet accessoire.



Sur certains modèles et pour certains marchés, tous les accessoires ne sont pas présents. Vous pouvez demander les accessoires originaux pour les modèles prévus en vous adressant aux centres d'assistance autorisés.

## CONSEILS DE CUISSON

Pour obtenir de bons résultats, nous vous conseillons de pré-chauffer le four à la température souhaitée avant d'y introduire les aliments, le chauffage est terminé lorsque le voyant de signalisation orange s'éteint.

Pour les aliments particulièrement gras, le préchauffage n'est pas nécessaire.

En cas de viande encore congelée, nous vous conseillons de diminuer la température de cuisson d'environ 20°C et d'augmenter le temps de cuisson de 10/15 minutes.

Dans les phases qui précèdent la cuisson, s'assurer que l'intérieur du four ne contienne que les accessoires indispensables (en général, la grille sur laquelle le récipient ou le plat contenant l'aliment à cuire sera positionné après le préchauffage est suffisante).

Pour obtenir d'excellents résultats de cuisson, il faut choisir pour chaque type d'aliment, la **FONCTION**, la **TEMPERATURE**, la **DUREE** et la **hauteur de cuisson sur les guides** internes du four, en fonction du modèle et des fonctions disponibles:

- **Fonctions:** Le nombre de fonctions peut varier en fonction du modèle; en tournant la manette sur la fonction souhaitée, on obtient les différents modes de cuisson.
  - **Température:** Elle est configurée en tournant la manette sur la température souhaitée.
  - **Durée de la cuisson:** Elle dépend généralement du type d'aliment et de la quantité à cuire, des différentes habitudes alimentaires et des goûts et expérience personnels.
  - **Niveaux de cuisson:** il y a 5 guides (1 inférieur, 3 centraux, 1 supérieur) dans les fours à moufle et 4 niveaux (1 inférieur, 2 centraux, 1 supérieur) dans les fours avec gradins fils.
- Les indications fournies sur les recettes sont généralement suffisantes pour obtenir des résultats de cuisson satisfaisants.
  - Les niveaux de cuisson centraux sont normalement indiqués pour la plupart des cuissons car, après avoir contrôlé le thermostat, c'est dans cette partie du four que la température configurée est la plus constante.
  - Dans les fours électriques, en plaçant les plats ou les grilles dans la partie la plus haute du four, ceux-ci se trouvent plus près de la source de chaleur (partie supérieure des aliments plus gratinée et aliments grillés).

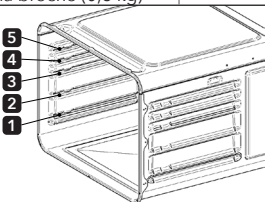
# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



- La grandeur de l'aliment et l'utilisation de récipients pour aliments de matériaux différents et de différentes épaisseurs (terre cuite, verre, aluminium, acier) peuvent déterminer des temps de cuisson différents par rapport à ceux indiqués dans les livres de recettes.
- La cuisson à ventilation forcée enlève une grande partie de l'humidité des aliments et est généralement conseillée pour la cuisson des gâteaux à pâte molle, les cuissons multiples et les aliments épais.
- Pour les cuissons délicates de pâtes levées, éviter ou réduire au minimum indispensable l'ouverture de la porte du four pour ne pas altérer les cycles du thermostat de chauffage.
- Pour les cuissons au grill avec grille ou tournebroche, placer sur le guide inférieur la lèchefrite contenant quelques décilitres d'eau pour limiter les éclaboussures de graisse et l'excès de fumée.
- Dans les Fours équipés de la fonction Steam (vapeur), la cuisson s'effectue à l'aide de la vapeur : la vapeur est introduite dans la cavité du four pendant le fonctionnement de l'appareil, ce qui permet d'obtenir un meilleur résultat de cuisson. Le plat :
  - » conserve une croûte croustillante
  - » conserve une surface brillante
  - » l'intérieur est juteux et moelleux.

Pour une plus grande épargne d'énergie, durant les longues cuissons, vous pouvez éteindre le four quelques minutes avant le temps de fin de cuisson indiqué dans la recette, en gardant la porte du four fermée et utiliser ainsi la chaleur résiduelle du four. L'isolation parfaite du compartiment du four permettra également la cuisson idéale de l'aliment.

TABEAU INDICATIF DES TEMPERATURE SET DES TEMPS DE CUISSON

| TYPE D'ALIMENT                                                                      | TEMPERATURE (C°) | GUIDE (*)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | TEMPS DE CUISSON (minutes) | CONSEILS UTILES |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------|
| <b>Desserts pour moule avec mélange liquide</b>                                     |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                            |                 |
| Pâtisserie salée                                                                    | 175              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 55-65                      |                 |
| Gâteau sublime                                                                      | 175              | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 60-70                      |                 |
| <b>Desserts de pâte brisée pour moules</b>                                          |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                            |                 |
| Bases de tartes                                                                     | 200              | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 08-10                      |                 |
| Bases de tarte avec ricotta                                                         | 200              | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 25-35                      |                 |
| Bases de tarte avec fruits                                                          | 200              | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 25-35                      |                 |
| <b>Desserts faits avec de la levure (pour moules)</b>                               |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                            |                 |
| Base pour tartes                                                                    | 200              | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 30-45                      |                 |
| Pain moelleux (1kg di farine)                                                       | 200              | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 25-35                      |                 |
| <b>Petits gâteaux</b>                                                               |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                            |                 |
| Pâte brisée                                                                         | 200              | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 10-15                      |                 |
| Pâte pour beignets                                                                  | 200              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 35-45                      |                 |
| Pâte pour biscuits                                                                  | 200              | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 15-20                      |                 |
| <b>Pâtes et pizza</b>                                                               |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                            |                 |
| Lasagnes                                                                            | 225              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 40-50                      |                 |
| Pizza                                                                               | 240              | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 10-20                      |                 |
| <b>Viandes (temps de cuisson selon chaque cm d'épaisseur)</b>                       |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                            |                 |
| Rôti cuisson lente                                                                  | 200              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 120-150                    |                 |
| Rôti cuisson courte                                                                 | 200              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 60-90                      |                 |
| Boulettes                                                                           | 200              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 30-40                      |                 |
| <b>Volaille</b>                                                                     |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                            |                 |
| Canard ( 1- 1/2 kg)                                                                 | 200              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 120-180                    |                 |
| Oie (3 kg)                                                                          | 200              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 150-210                    |                 |
| Poulet rôti                                                                         | 200              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 60-90                      |                 |
| Dinde (5 kg)                                                                        | 175              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 240-260                    |                 |
| <b>Gibier</b>                                                                       |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                            |                 |
| Lièvre                                                                              | 200              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 60-90                      |                 |
| Cuissot de chevreuil                                                                | 200              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 90-150                     |                 |
| Cuissot de cerf                                                                     | 175              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 90-180                     |                 |
| <b>Légumes</b>                                                                      |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                            |                 |
| Pommes de terre au four                                                             | 220              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 30-40                      |                 |
| Flan de légumes cuits                                                               | 200              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 40-50                      |                 |
| <b>Poisson</b>                                                                      |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                            |                 |
| Truite                                                                              | 200              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 40-50                      |                 |
| Daurade                                                                             | 200              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 40-50                      |                 |
| <b>Grill</b>                                                                        |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                            |                 |
| Côtelettes                                                                          |                  | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 8-12                       |                 |
| Saucisses                                                                           |                  | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 10-12                      |                 |
| Polulet à la broche                                                                 |                  | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 25-35                      |                 |
| Rôti de veau à la broche (0,6 kg)                                                   |                  | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 50-60                      |                 |
|  |                  | <p>(*) Dans la colonne <b>GUIDE</b> le numéro se réfère à partir de la guide plus en bas de la cavité du four.</p> <p> Ne posez pas de plateaux dans le fond du four et ne le recouvrez pas avec de papier d'aluminium car il peut provoquer une accumulation thermique qui pourrait endommager l'émail.</p> |                            |                 |

Les données mentionnées ci-dessus sont indicatives parce que la modalité et le temps de cuisson changent selon la quantité et la qualité des aliments.



# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

## Le Gril

Lorsqu'on utilise la fonction gril avec le tournebroche ou la grille il faut poser au niveau inférieur la lèchefrite contenant quelques décilitres d'eau pour limiter les éclaboussures de graisse et la fumée en excès. Pour une importante économie d'énergie on peut utiliser, dans les cuissons lentes, la chaleur restante en éteignant le four quelques minutes d'avance en ce qui concerne les indications de la recette et en maintenant fermée la porte du four.

De suite il y a quelques conseils pour la cuisson au gril:

| PLATS                        | TEMP DE CUISSON (minutes) |         |
|------------------------------|---------------------------|---------|
|                              | Dessus                    | Dessous |
| Viande fine                  | 6                         | 4       |
| Viande normale               | 8                         | 5       |
| Poisson (es. truite, saumon) | 15                        | 12      |
| Saucisses                    | 12                        | 10      |
| Toast                        | 5                         | 2       |

Tourner les aliments au milieu de la cuisson. N'utilisez pas de papier d'aluminium pour enrouler les plats ou pour couvrir les récipients car la chaleur réfléchie peut incendier le papier ou endommager le gril.



### ATTENTION!

avec la fonction "GRIL", la porte du four doit rester FERMÉE et la température réglée ne doit pas dépasser le 200°C.



### ATTENTION!

Durant la cuisson d'aliments particulièrement humides (soufflés aux légumes, viandes ou poissons braisés ou en sauce, gâteaux aux fruits) de la vapeur d'eau se crée à l'intérieur du four.

**Faites attention quand vous ouvrez la porte.**

Pour atténuer la sortie de la vapeur, ouvrez la porte du four en deux temps: entrouvrez la porte de quelques centimètres et après quelques secondes, ouvrez la porte complètement.

Il faut savoir que, dans les minutes qui suivent la cuisson, durant le refroidissement du four, la vapeur d'eau détermine la formation de condensation et donc de gouttes d'eau sur la vitre interne de la porte et sur les parois émaillées.

Pour une maintenance correcte du four, il faut enlever cette condensation minimum après chaque cuisson qui présente une humidité élevée, en utilisant du papier absorbant ou une éponge non abrasive.



La porte du four doit être fermée durant la cuisson.

## Économie d'énergie

Pour d'importantes économies d'énergie, suivez les recommandations suivantes:

- Vérifiez que la porte du four est correctement fermée lors de son fonctionnement.
- N'ouvrez pas la porte trop fréquemment pendant la cuisson.
- Gardez le joint de porte propre et vérifiez qu'il est fermement fixé en place.
- Préchauffez le four uniquement si indiqué dans le tableau de cuisson ou dans la recette.
- Profitez de l'inertie thermique en éteignant le four 10 minutes avant l'heure de cuisson programmée.

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



## Réglage de la fonction : Cuisson assistée par la vapeur (STEAM)



### ATTENTION !

L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures :

- Ne pas ouvrir la porte du four lorsque la fonction est activée.
- Laissez toujours refroidir l'appareil lorsque la fonction est interrompue et ouvrez la porte du four avec précaution.

1. Remplir le gaufrage de la cavité avec de l'eau. La capacité maximale du gaufrage de la cavité est de 150 ml.



### ATTENTION !

Ne remplissez le gaufrage de la cavité avec de l'eau que lorsque le four est froid.

Ne remplissez pas le gaufrage de la cavité avec de l'eau pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud.

Des arômes compatibles avec les aliments peuvent également être utilisés.

De même, l'utilisation d'émulsions de vinaigre ou de citron permet d'assainir la cavité de cuisson.

2. Placez les aliments dans le four et fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la fonction souhaitée parmi **Pizza**, **Statique** et **Ventilé**. La sélection de la fonction active le système de génération d'humidité.
4. Tournez le bouton de réglage de la température pour sélectionner la température souhaitée.
5. Pour éteindre le four, tournez les boutons sur la position « éteint », « 0 » (c'est-à-dire OFF), le four et le générateur d'humidité s'éteignent.



### ATTENTION !

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'enlever l'eau résiduelle du gaufrage de la cavité.



### ATTENTION !

Consultez toujours les avertissements de sécurité.

La température et les temps de cuisson indiqués dans les tableaux sont des valeurs indicatives.

Elles peuvent changer en fonction des recettes, de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés. Tout d'abord, contrôlez les résultats de la cuisson et trouver les meilleurs réglages (niveau de puissance, temps de cuisson, etc.) pour vos casseroles, vos recettes et les quantités lors de l'utilisation de l'appareil.

Dans les fonctions assistée par la vapeur, le réglage de la température de cuisson peut être réduit d'environ 15/20 °C par rapport aux fonctions de cuisson traditionnelles, grâce à la présence d'air humide, qui rend la transmission de la chaleur plus efficace et réduit la consommation d'énergie.

## GÂTEAUX / VIENNOISERIES / PAIN

Préchauffez le four vide pendant 5 minutes. Utilisez la lèchefrite. Utilisez le deuxième niveau de la grille.

| TYPE D'ALIMENT         | EAU dans le gaufrage de la cavité (ml) | TEMPÉRATURE (°C) | TEMPS DE CUISSON (min) |
|------------------------|----------------------------------------|------------------|------------------------|
| Biscuits et Croissants | 100                                    | 150 - 180        | 10 - 20                |
| Fougasse               | 100                                    | 200 - 210        | 10 - 20                |
| Pizza                  | 100                                    | 230              | 10 - 20                |
| Sandwichs              | 100                                    | 200              | 20 - 25                |
| Pain                   | 100                                    | 180              | 35 - 40                |
| Plum cake              | 100 - 150                              | 160 - 180        | 30 - 60                |
| Tarte aux pommes       | 100 - 150                              | 160 - 180        | 30 - 60                |

## PLATS CUISINÉS SURGELÉS

Préchauffez le four vide pendant 10 minutes. Utilisez le deuxième niveau de la grille.

| TYPE D'ALIMENT | EAU dans le gaufrage de la cavité (ml) | TEMPÉRATURE (°C) | TEMPS DE CUISSON (min) |
|----------------|----------------------------------------|------------------|------------------------|
| Pizza          | 100                                    | 200 - 210        | 10 - 20                |
| Fougasse       | 100                                    | 200 - 210        | 10 - 20                |
| Croissant      | 100                                    | 170 - 180        | 15 - 25                |
| Lasagnes       | 100                                    | 180 - 200        | 35 - 50                |
| Cannelloni     | 100                                    | 180 - 200        | 35 - 50                |

## RÉGÉNÉRATION DES PLATS

UTILISEZ LE DEUXIÈME NIVEAU DE LA GRILLE.

| TYPE D'ALIMENT | EAU dans le gaufrage de la cavité (ml) | TEMPÉRATURE (°C) | TEMPS DE CUISSON (min) |
|----------------|----------------------------------------|------------------|------------------------|
| Sandwichs      | 100                                    | 110              | 10 - 20                |
| Pain           | 100                                    | 110              | 15 - 25                |
| Fougasse       | 100                                    | 110              | 15 - 25                |
| Viande         | 100                                    | 110              | 15 - 25                |
| Pâtes          | 100                                    | 110              | 15 - 25                |
| Pizza          | 100                                    | 110              | 15 - 25                |
| Riz            | 100                                    | 110              | 15 - 25                |
| Légumes        | 100                                    | 110              | 15 - 25                |



# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

## RÔTISSAGE

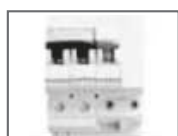
Utilisez le deuxième niveau de la grille.

| TYPE D'ALIMENT | EAU dans le gaufrage de la cavité (ml) | TEMPÉRATURE (°C) | TEMPS DE CUISSON (min) |
|----------------|----------------------------------------|------------------|------------------------|
| Rôti de bœuf   | 100                                    | 200              | 50 - 60                |
| Poulet         | 100                                    | 210              | 60 - 80                |
| Rôti de porc   | 100                                    | 180              | 65 - 80                |



Disponible uniquement pour certains

## NETTOYAGE ET MAINTENANCE



Débrancher l'alimentation électrique du four d'intervenir sur les parties sous tension.

### Nettoyage de l'acier inox

Pour conserver l'acier inox en bon état, nous vous conseillons de le nettoyer régulièrement à la fin de chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir.

### Nettoyage ordinaire journalier

Pour nettoyer et conserver les surfaces en acier inox, utiliser uniquement des produits spéciaux sans abrasifs.

**Mode d'emploi:** verser le produit sur un chiffon humide et le passer sur la surface interne du four, rincer convenablement et essuyer avec un chiffon doux.

### Taches d'aliments ou résidus

N'utilisez jamais d'éponges en métal ou des racloirs coupants qui pourraient endommager les surfaces.

Utilisez des produits communs pour l'acier, non abrasifs, en vous servant, éventuellement d'ustensiles en plastique ou en bois.

Rincez avec soin et essuyez avec un chiffon doux.

Évitez de faire sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliments sucrés (ex. confiture, chocolat, etc.).

En se séchant, ils pourraient au fil du temps abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.



Pour une conservation correcte du four, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir.  
Enlever toutes les parties amovibles pour un nettoyage plus facile.

### Nettoyage du four (sans panneaux autonettoyants)

Nettoyer la grille du four et les guides latéraux avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincer et essuyer (fig. 20).

Pour faciliter les opérations de nettoyage, la porte peut être enlevée (voir point 8.2 démontage de la porte).

### Vitre de la porte

Pour nettoyer la vitre, utiliser du papier de cuisine absorbant. En cas de saleté incrustée, laver avec une éponge humide et un détergent commun.

Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou de raclettes métalliques tranchants pour nettoyer la porte en verre, car ils peuvent rayer la surface et la casser. Nous conseillons de garder la vitre de la porte la plus propre possible.



## Nettoyage de la cavité du four avec la fonction VAPOclean\* (avec vapeur)

Cette procédure de nettoyage à la vapeur utilise l'humidité pour faciliter l'élimination de la graisse et des résidus alimentaires du four.

Mode d'emploi :

Étape 1) Versez de l'eau dans le creux de la cavité : 150 ml.

Étape 2) Réglez la fonction du four sur STATIQUE.

Étape 3) Réglez la température à 90 °C.

Étape 4) Laissez le four en marche pendant 45 minutes.

Étape 5) Éteignez le four.

Étape 6) Attendez que le four soit froid. Essuyez la cavité avec un chiffon doux.



**ATTENTION !** Assurez-vous toujours que l'appareil est froid avant de le toucher, car il y a un risque de brûlure.



## Nettoyage du fond gaufré de la cavité du four

Suivez ces instructions pour éliminer les résidus de calcaire de la sole du four.

Il est recommandé de nettoyer le fond du compartiment après quelques cycles de cuisson à la vapeur.

Étape 1) Versez 100 ml d'un mélange d'eau et de vinaigre blanc dans le fond du compartiment. *REMARQUE : Type de vinaigre : 5 %.*

Étape 2) Laissez reposer pendant 30 minutes à température ambiante.

Étape 3) Nettoyez le four à l'aide d'un chiffon doux.

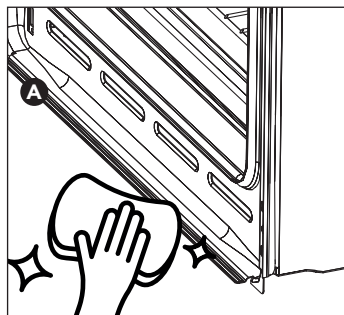
## Séchage de la gouttière

1) Laissez refroidir le four.

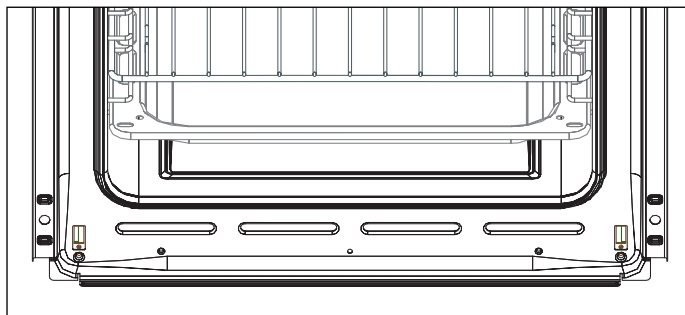
2) Ouvrez la porte du four.

3) Essuyez l'eau qui s'est déposée dans la gouttière avec un chiffon éponge sec. Nettoyez soigneusement. Voir la figure 1.

La gouttière A est située à l'avant, sous la cavité du four. Voir la figure 2.



1)



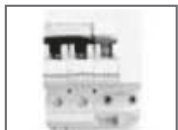
2)

\* Disponible uniquement pour certains marchés.



## MAINTENANCE EXTRAORDINAIRE

Le four nécessite de petites interventions de maintenance, si au fil du temps certaines parties soumises à usure, comme les joints, l'ampoule, etc. doivent être remplacées. Ci-après vous trouverez les instructions pour les interventions de ce type.



Débrancher l'alimentation électrique du four avant toute intervention sur les parties sous tension.

## Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne

Enlever le couvercle de protection "A" en le dévissant en sens anti-horaire, remplacer l'ampoule "B" par une autre du même type. Remonter ensuite la protection et la visser en sens horaire jusqu'à la serrer fermement (fig. 21). Utiliser uniquement des ampoules pour four (T300°C) 15W ou 25W selon les modèles.

Ne jamais toucher l'ampoule directement avec les doigts, porter des gants de protection.

Utiliser uniquement les ampoules qui se trouvent en commerce dans les centres d'assistance autorisés.

## Démontage de la porte

Soulever les leviers "2" jusqu'à la butée avec les charnières "1" et saisir la porte par les mains, des deux côtés près des charnières.

Soulever la porte vers le haut à un angle de 45° environ, et la retirer en faisant attention.

Pour le montage, enfiler la charnière "2" dans les rainures prévues, appuyer la porte vers le bas en s'assurant qu'elle reste bloquée dans les rainures "3", décrocher ensuite les leviers "1" (fig. 22).

## Démontage du joint de la porte du four

Pour un nettoyage parfait du four, le joint de la porte peut être démonté.

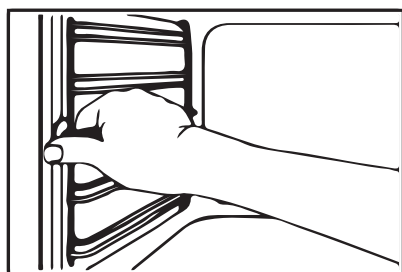
Une fois la porte démontée, soulever les languettes situées aux angles, comme en figure.

Une fois le nettoyage effectué, remonter le joint en maintenant horizontalement le côté le plus long et enfiler les languettes dans les trous correspondants, en commençant par le haut.

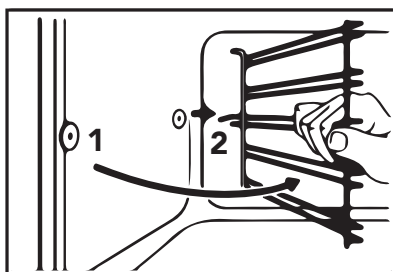


## Démontage des supports de grilles ou lèchefrites

1. Extrayez d'abord le guide d'extraction de la paroi latérale en le tirant vers l'avant.
2. Extrayez le guide d'extraction arrière de la paroi latérale et enlevez-le.



1



2

Pour réinstaller les supports, suivez la procédure indiquée dans l'ordre inverse.

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



## GUIDE DE CUISSON

### Types de cuisson Spécialiste\*

| Conseils de cuisson                    | Aliment                                            | Position des grilles ou lèchefrites | Température °C           | Temps de cuisson (min) | Accessoire                                                                           |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>GRATIN (1)</b>                  | Coquilles Saint-Jacques                            | <br>Multiniveau : 2 - 3             | 180 - 190                | 10 - 15                | Lèchefrite de 4 cm de profondeur<br>code 382S94                                      |
|                                        | Moules                                             |                                     | 200 - 220                | 10 - 15                |                                                                                      |
|                                        | Homard                                             |                                     | 220 - 250                | 10 - 15                |                                                                                      |
|                                        | Choux-fleurs                                       |                                     | 200 - 220                | 8 - 10                 |                                                                                      |
|                                        | Brocolis                                           |                                     | 180 - 200                | 15 - 20                |                                                                                      |
|                                        | Artichauts                                         |                                     | 170 - 180                | 15 - 20                |                                                                                      |
| <br><b>PÂTISSERIE</b>                  | Pâte brisée                                        | <br>Multiniveau : 1 - 3             | 180 - 190                | 30 - 35                | Air Fryer<br>code 084F21 (4)                                                         |
|                                        | Pâte à gâteau                                      |                                     | 190 - 200                | 30 - 35                |                                                                                      |
|                                        | Tarte                                              |                                     | 180 - 190                | 30 - 35                |                                                                                      |
|                                        | Plum cake                                          |                                     | 180 - 190                | 30 - 35                |                                                                                      |
|                                        | Tarte aux fruits                                   |                                     | 165 - 180                | 35 - 45                |                                                                                      |
|                                        | Gâteau aux noix                                    |                                     | 180 - 190                | 40 - 45                |                                                                                      |
|                                        | Strudel                                            |                                     | 185 - 195                | 35 - 45                |                                                                                      |
|                                        | Génoise                                            |                                     | 185                      | 35 - 45                |                                                                                      |
|                                        | Crème caramel                                      |                                     | 130                      | 30 - 35                |                                                                                      |
|                                        | Gâteau au chocolat                                 |                                     | 180                      | 35 - 40                |                                                                                      |
|                                        | Brioche                                            |                                     | 180 - 190                | 25 - 30                |                                                                                      |
|                                        | Biscuits                                           |                                     | 165                      | 20                     |                                                                                      |
|                                        | Petits fours                                       |                                     | 200 - 230                | 10 - 15                |                                                                                      |
|                                        | Muffins                                            |                                     | 185 - 200                | 25 - 35                |                                                                                      |
|                                        | Sandwichs sucrés avec de la confiture (scones)     |                                     | 180 - 190                | 20                     |                                                                                      |
| <br><b>PIZZA ET PAIN</b>               | Pizza                                              | <br>Multiniveau : 1 - 2             | 220 - 250                | 15 - 20                | Plaque à pizza<br>code 5GPIZ<br>•<br>Air Fryer<br>code 084F21 (4)                    |
|                                        | Fougasse                                           |                                     | 200 - 220                | 20 - 30                |                                                                                      |
|                                        | Pain                                               | <br>Multiniveau : 2 - 3             | 215 - 230                | 40 - 50                |                                                                                      |
| <br><b>LASAGNES ET PÂTE FEUILLETÉE</b> | Lasagnes                                           | <br>Multiniveau : 2 - 4             | 165 - 180                | 30 - 40                | Lèchefrite de 6 cm de profondeur<br>code 382U32<br>•<br>Air Fryer<br>code 084F21 (4) |
|                                        | Strudel aux épinards et ricotta                    |                                     | 170 - 180                | 30 - 40                |                                                                                      |
|                                        | Chaussons de pâte feuilletée avec un cœur de pomme |                                     | 200                      | 8 - 10                 |                                                                                      |
|                                        | Pâtes au four                                      |                                     | 180 - 190                | 35 - 45                |                                                                                      |
|                                        | Timbales de légumes                                | <br>Multiniveau : 1 - 3             | 170 - 180                | 30 - 40                |                                                                                      |
| <br><b>BBQ (BARBECUE) (2)</b>          | Toast (croque-monsieur)                            | <br>Multiniveau : 1 - 3             | 200 - 220                | 3 - 4                  | Grille à BBQ à poser sur la lèchefrite<br>code 080G72                                |
|                                        | Hamburgers                                         |                                     | 220 - 250                | 5 - 7                  |                                                                                      |
|                                        | Brochettes de poisson                              |                                     | 200 - 220                | 6 - 8                  |                                                                                      |
|                                        | Crustacés                                          |                                     | 200 - 220                | 6 - 8                  |                                                                                      |
|                                        | Saucisses                                          |                                     | 220 - 250                | 7 - 10                 |                                                                                      |
|                                        | Côtes                                              |                                     | 220 - 250                | 7 - 10                 |                                                                                      |
|                                        | Brochettes de viande                               |                                     | 200 - 220                | 8 - 10                 |                                                                                      |
|                                        | Steaks                                             |                                     | 200 - 220                | 8 - 12                 |                                                                                      |
|                                        | Poulet                                             |                                     | 200 - 220                | 30 - 35                |                                                                                      |
| <br><b>LEVAGE (3)</b>                  | Levure de bière fraîche                            | <br>Multiniveau : 1 - 3             | 0° - (lumière seulement) | 2 (1,5-3) heures       | -                                                                                    |
|                                        |                                                    |                                     |                          | 4 (2,5-5) heures       |                                                                                      |
|                                        |                                                    |                                     |                          | 6 (4-8) heures         |                                                                                      |
|                                        |                                                    |                                     |                          | 8 (5-10) heures        |                                                                                      |
|                                        |                                                    |                                     |                          | 10 (6-12) heures       |                                                                                      |
|                                        |                                                    |                                     |                          | 12 (8-15) heures       |                                                                                      |
|                                        | Levain mère solide                                 | <br>Multiniveau : 1 - 3             | 0° - (lumière seulement) | 5 (4-7) heures         | -                                                                                    |
|                                        |                                                    |                                     |                          | 8 (7-10) heures        |                                                                                      |
|                                        |                                                    |                                     |                          | 11 (10-13) heures      |                                                                                      |
|                                        |                                                    |                                     |                          | 14 (13-16) heures      |                                                                                      |
|                                        |                                                    |                                     |                          | 17 (16-19) heures      |                                                                                      |
|                                        |                                                    |                                     |                          | 20 (19-24) heures      |                                                                                      |
|                                        |                                                    |                                     |                          |                        |                                                                                      |
|                                        |                                                    |                                     |                          |                        |                                                                                      |

(1) Le gratin est une technique de finition de la cuisson, réalisée à haute température, qui vise à former une croûte dorée et croustillante à la surface des aliments. Il n'est donc pas recommandé de l'utiliser pendant toute la durée de la cuisson pour éviter que l'intérieur du plat brûle ou se dessèche. La meilleure solution est de cuire les aliments et de procéder sans la préparation du gratin, qui ne doit être ajoutée que lors de la dernière étape.

(2) Un préchauffage de 5-10 minutes suffit pour les recettes qui l'exigent. Le temps indiqué concerne une seule partie de l'aliment, il est donc nécessaire de le tourner. Utilisez l'accessoire grille BBQ, autrement, placer une lèchefrite contenant un verre d'eau (0,2 l) sur le niveau en dessous pour limiter les projections de graisse et de fumée en excès pendant la cuisson.

(3) Tableau des temps de levage pour 1 kg de farine 00/0 mélangée à de la levure de bière ou du levain. L'intérieur de la cavité du four est idéal pour le levage car il est à température contrôlée et sans courants. La température idéale pour un bon processus de levage est de 28-30 °C, c'est pourquoi la seule lumière intérieure suffit.

(4) N'utilisez pas d'huile et/ou de graisse supplémentaire lorsque vous utilisez cet accessoire. Niveau recommandé pour l'utilisation de l'AirFryer : 3°.

\* Disponible uniquement pour certains marchés.

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



## Vapeur assistée (Steam)\*

| Conseils de cuisson                                | Aliment                               | Position des grilles ou lèchefrites | Eau dans le gaufrage de la cavité (ml) | Température °C | Temps de cuisson (min) | Accessoire                              |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------|----------------|------------------------|-----------------------------------------|
| <br><b>STEAM (Set 1)</b><br>avec fonction Pizza    | Ailes de poulet à la vapeur           | <br>Multiniveau : 2 - 3             | 100                                    | 220            | 20 - 25                | Air Fryer<br>code 084F21 <sup>(4)</sup> |
|                                                    | Filets de cabillaud panés             |                                     | 100                                    | 180            | 20 - 25                |                                         |
|                                                    | Nuggets de poulet                     |                                     | 100                                    | 180            | 20 - 25                |                                         |
|                                                    | Pizza                                 |                                     | 100                                    | 180            | 10 - 20                |                                         |
|                                                    | Rôti                                  |                                     | 100                                    | 190            | 40 - 50                |                                         |
|                                                    | Croissant farci                       |                                     | 100                                    | 150            | 30                     |                                         |
|                                                    | Fougasse                              |                                     | 100                                    | 200            | 20 - 25                |                                         |
| <br><b>STEAM (Set 2)</b><br>avec fonction Statique | Poulet                                | <br>Multiniveau : 2 - 3             | 100                                    | 200            | 50 - 60                | Air Fryer<br>code 084F21 <sup>(4)</sup> |
|                                                    | Rôti                                  |                                     | 100                                    | 200            | 50 - 60                |                                         |
|                                                    | Rôti de bœuf                          |                                     | 100                                    | 200            | 50 - 60                |                                         |
|                                                    | Légumes à la vapeur                   |                                     | 100                                    | 180            | 25 - 30                |                                         |
|                                                    | Croissant                             |                                     | 100                                    | 150            | 20 - 25                |                                         |
|                                                    | Gâteau marguerite                     |                                     | 100                                    | 150            | 30                     |                                         |
|                                                    | Gâteaux avec pâte feuilletée          |                                     | 100                                    | 150            | 30 - 35                |                                         |
| <br><b>STEAM (Set 3)</b><br>avec fonction Ventilée | Légumes à la vapeur                   | <br>Multiniveau : 2 - 3             | 100                                    | 180            | 20 - 25                | Air Fryer<br>code 084F21 <sup>(4)</sup> |
|                                                    | Croissant                             |                                     | 100                                    | 150            | 20                     |                                         |
|                                                    | Pommes de terre fraîches en quartiers |                                     | 100                                    | 180            | 30 - 35                |                                         |
|                                                    | Brochettes de pommes de terre         |                                     | 100                                    | 180            | 40 - 45                |                                         |
|                                                    | Rôti                                  |                                     | 100                                    | 200            | 40 - 50                |                                         |
|                                                    | Gâteau marguerite                     |                                     | 100                                    | 150            | 30                     |                                         |
|                                                    | Filets de cabillaud                   |                                     | 100                                    | 170            | 20 - 25                |                                         |

(4) N'utilisez pas d'huile et/ou de graisse supplémentaire lorsque vous utilisez cet accessoire. Niveau recommandé pour l'utilisation de l'AirFryer : 3°.

**Notes générales :** les données indiquées doivent être considérées comme lignes directrices. Elles peuvent donc être modifiées selon vos goûts et vos habitudes. La durée indiquée sur le tableau n'inclut pas le préchauffage du four, qui est toujours recommandé. La durée et les températures indiquées se réfèrent à une quantité moyenne d'aliment : 1/1,5 kg pour les viandes, la pâte pour les petits gâteaux, la pizza, le pain 0,5/0,8 kg. Les cuissons multiples sur plusieurs niveaux doivent être effectuées en plaçant les récipients au centre de la lèchefrite ou de la grille.

\* Disponible uniquement pour certains marchés.

## Notes



## INTRODUÇÃO

Prezada/Prezado Cliente,

Obrigado por ter adquirido nosso produto.

### IMPORTANTE:

Conserve estas instruções de uso com o produto. Se este deve ser vendido ou cedido a outra pessoa, assegure-se de que o mesmo esteja acompanhado das próprias instruções. Convidamos-lhe a ler atentamente estes conselhos antes de instalar e utilizar o produto; eles foram redigidos para sua segurança e de quem lhe está perto.

Este manual contém as indicações para manter as qualidades estéticas e funcionais do forno.

Este aparelho está em conformidade com as seguintes diretivas em vigor:

- 2014/35/EC Baixa Tensão (Diretiva)
- 2014/30/EC Compatibilidade Eletromagnética (Diretiva)
- 1935/2004/CE Materiais que possam entrar em contacto com os alimentos (Regulamento)
- 2002/95/CE Restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos (Diretiva)
- 2010/30/EC Etiquetagem energética dos fornos (Diretiva)
- 65/2014 Etiquetagem energética dos fornos (Regulamento)

Com o objectivo constante de melhorar nossos produtos, reservamos o direito de aportar modificações a suas características técnicas, funcionais ou estéticas, paralelamente à evolução técnica.



### IMPORTANTE:

Antes de acender o forno, leia atentamente este manual de instalação e utilização com o fim de conhecer melhor seu funcionamento.

## SUMÁRIO

|    |                                                |
|----|------------------------------------------------|
| 54 | Advertências para a segurança e o uso do forno |
| 55 | Instalação                                     |
| 56 | Descrição dos comandos                         |
| 60 | Uso do forno                                   |
| 60 | Accessórios disponíveis                        |
| 61 | Conselhos de cozimento                         |
| 65 | Limpeza e manutenção                           |
| 67 | Manutenção extraordinária                      |
| 68 | Guia de culinária                              |
| 87 | Figuras                                        |

## INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR :

Indicam as operações destinadas ao TÉCNICO QUALIFICADO que deve executar a instalação, o funcionamento e a verificação do aparelho.



## INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR :

Indicam os conselhos de uso, a descrição dos comandos e as correctas operações de limpeza e manutenção do forno.



# APRESENTAÇÃO

## ADVERTÊNCIAS PARA A SEGURANÇA E O USO DO FORNO

- Atenção: o aparelho e as suas partes acessíveis podem aquecer-se durante a utilização. Prestar atenção para não tocar nos elementos quentes. As crianças com idade inferior a 8 anos devem ser mantidas longe a menos que sejam constantemente vigiadas.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou então sem experiência ou conhecimento apenas sob supervisão e se receberam as instruções adequadas sobre um uso seguro do aparelho e sobre os perigos a ele associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças não vigiadas.
- Atenção: as partes acessíveis podem aquecer-se durante a utilização: as crianças pequenas devem ser mantidas à distância.
- Retire a alimentação eléctrica do forno antes de cada intervenção que requirite o acesso às partes sob tensão.
- As grelhas e as bandejas devem ser posicionadas no interior do forno utilizando corretamente as guias específicas (o forno dispõe de 5 guias para o posicionamento de bandejas e grelhas a diferentes alturas ou 4 níveis nas guias laterais no varão metálico, como é descrito detalhadamente nos capítulos 5 e 6).
- Nunca utilize aparelhos a vapor ou de alta pressão para a limpeza do forno, pois podem provocar problemas à segurança eléctrica.
- Assegurar-se que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada de iluminação, a fim de evitar choques eléctricos.
- Não utilizar esponjas abrasivas ou raspadores afiados para limpar o vidro da porta já que poderão riscar a superfície com possibilidade de partir o vidro.
- Este aparelho foi projectado para uma utilização doméstica e particular. Foi destinado exclusivamente para o cozimento dos alimentos. Portanto, são declinadas todas as responsabilidades para as utilizações diferentes daquelas indicadas. Este forno não contém nenhum componente a base de amianto.
- Este aparelho é destinado exclusivamente ao uso não profissional. Não utilize o aparelho para fins comerciais ou industriais ou para qualquer outro fim para o qual não foi projectado.  
Não modifique e não tente modificar as características técnicas deste aparelho. Isto pode causar um perigo tanto para você mesmo quanto para quem lhe está próximo.
- Antes de utilizar o forno pela primeira vez, aquecê-lo vazio por aproximadamente 15 minutos. Certifique-se de que o local seja arejado porque pode ser notado um odor especial ou uma pequena fuga de fumaça. ISTO É NORMAL.
- Durante a colocação ou retirada de assadeiras ou grelhas do forno, não aproxime as mãos aos elementos quentes superiores. Utilize luvas térmicas de cozinha.  
Para o cozimento dos alimentos, utilize somente pratos ou assadeiras resistentes a altas temperaturas.  
Nunca coloque papel alumínio directamente no plano de colocação do forno, pois o calor acumulado pode deteriorar o esmalte.  
A porta do forno não deve ser utilizada para apoiar objectos pesados e certifique-se de que as crianças não sentem em cima dela.  
Para a limpeza interna, certifique-se de que o forno não esteja quente e, principalmente, apagado.  
Depois de ter utilizado o forno, certifique-se de que os botões estejam no posicionamento desligado.
- Os vapores do álcool no compartimento de cozedura quente poderão incendiar-se. Não cozinhar pratos com quantidades elevadas de bebidas de alto teor alcoólico. Utilizar exclusivamente pequenas quantidades de bebidas de alto teor alcoólico. Abrir com cuidado a porta do aparelho.
- Vapor quente pode sair ao abrir a porta do aparelho. A certas temperaturas o vapor não é visível. No momento de abertura não permanecer muito junto do aparelho. Abrir com cuidado a porta do aparelho. Manter afastado das crianças.

## RESPEITO AO AMBIENTE

Os materiais de embalagem deste aparelho são recicláveis, portanto participe da reciclagem contribuindo à preservação do ambiente, jogue os diversos materiais nos contentores apropriados colocados à disposição pela sua cidade.

Este aparelho contém materiais recicláveis que estão marcados com este logotipo indicando que os aparelhos usados devem ser eliminados com os lixos urbanos. Portanto, estão conforme à directiva Europeia 2002/96/CE relativa à dispersão de aparelhos eléctricos/electrónicos.

Dirija-se à própria cidade revendedora para conhecer os lugares de coleta mais próximos.

Agradecemos pela sua colaboração à preservação do ambiente.



# INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR



## INSTALAÇÃO

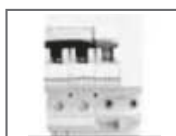
### Ligação eléctrica



Verifique se a voltagem e a tensão correspondem ao quanto indicado na placa de identificação colocada na moldura da porta do forno.  
Os cabos para a ligação à rede eléctrica devem ser protegidos por um contacto directo com o invólucro metálico do forno.  
A placa de identificação não deverá nunca ser removida.



Atenção: a ligação à terra é obrigatória a norma de lei.



Para a ligação directa à rede é necessário utilizar um dispositivo que assegure a desconexão da rede, com uma distância de abertura dos contatos que permita a desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.  
É necessário evitar a utilização de redutores ou adaptadores porque podem provocar superaquecimentos ou queimaduras.

Depois da instalação, efectue uma breve verificação seguindo as instruções referidas mais adiante.

No caso de falta de funcionamento, desligue o aparelho da rede eléctrica e interpele o centro de assistência mais próximo.

Não tente consertar o aparelho.



#### ATENÇÃO!

O construtor declina toda responsabilidade por danos sofridos por pessoas e coisas causados pela inobservância das precisões acima ditas ou derivantes do manuseio também de cada parte do aparelho e pela utilização de trocas de peças não originais.

### Posicionamento do forno

O forno é predisposto para o encaixe em móveis.

As dimensões devem respeitar as medidas como indicadas nas figuras 1 e 2.

A parte superior/posterior do móvel deverá ter uma abertura de ao menos 80-90mm de profundidade como indicado na figura 1 .

Coloque os 4 parafusos inserindo-os antes na presilha e depois dentro da moldura (figuras 1 Ref. A, B).

Para as instalações abaixo do plano "top" assegurar-se que a parte posterior/inferior do móvel disponha de uma abertura semelhante àquela mostrada na figura 2 ( referência C).



Não use a porta como alavanca para inserir o forno no móvel.  
Não faça pressões excessivas na porta aberta.

# INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR



## DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

Aja nos dispositivos de comando colocados no quadro de comando do forno para seleccionar através do botão as várias funções.

### LEGENDA:



LUZ DO FORNO



DESCONGELAMENTO



ELEMENTO AQUECEDOR SUPERIOR MAIS GRELHADOR E MAIS VENTAROLA



ELEMENTO AQUECEDOR SUPERIOR E INFERIOR



ELEMENTO AQUECEDOR INFERIOR MAIS VENTAROLA



FUNÇÃO PIZZA



ELEMENTO AQUECEDOR INFERIOR



ELEMENTO AQUECEDOR SUPERIOR MAIS GRELHADOR



ELEMENTO AQUECEDOR GRELHADOR



ELEMENTO AQUECEDOR GRELHADOR



ELEMENTO AQUECEDOR SUPERIOR E INFERIOR MAIS VENTAROLA



MAIS ESPETO DE CHURRASCO E MAIS VENTAROLA



ELEMENTO AQUECEDOR GRELHADOR MAIS VENTAROLA



PRÉ-AQUECIMENTO



ELEMENTO AQUECEDOR GRELHADOR MAIS ESPETO DE CHURRASCO



ELEMENTO AQUECEDOR VENTILADO



ESPETO DE CHURRASCO

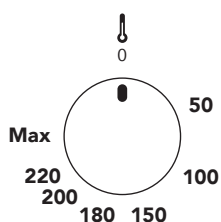


STEAM\*

Ativado com: elemento de aquecimento superior e inferior, elemento de aquecimento superior e inferior mais ventoinha e função pizza.

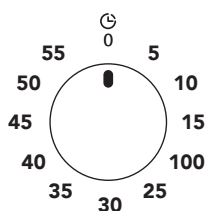
\*Disponível apenas para alguns mercados.

Para os símbolos das recomendações de cozedura, consulte o capítulo com as orientações na pág. 68.



### TERMOSTATO:

A escolha da temperatura de cozimento efectua-se girando o botão no sentido horário no valor desejado, incluído entre 50° e MAX.

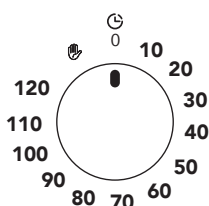


### MINUTERIA MECÂNICA:

A minuteria pode ser regulada por um período máximo de uma hora. O botão de regulação dever ser girado no sentido horário até a posição 60 minutos, depois posicionado no tempo desejado girando-o no sentido anti-horário.

Passado o tempo pré-estabelecido intervém um sinal acústico que cessa automaticamente.

A minuteria, acima do sinal acústico, não interrompe o funcionamento do forno.



### TIMER DE FIM COZIMENTO MECÂNICO 120 MINUTOS:

Selecione o botão do termostato na temperatura desejada, gire portanto o botão do timer no sentido horário até o tempo desejado (máximo 120 minutos).

Quando o timer voltar na posição inicial "0" um sinal acústico comunicará o apagamento automático do forno.

Se o tempo de cozimento supera 2 horas, ou se deseja usar o forno manualmente, gire o botão do timer na posição 0.

# INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR



## SINALIZADOR DO TERMOSTATO (LARANJA):



O acendimento do visor assinala que o forno está em fase de aquecimento.  
O desligamento do visor durante o cozimento indica que o forno atingiu a temperatura pré-fixada.  
Portanto, a intermitência regular indica que a temperatura dentro do forno é mantida constantemente no nível configurado.

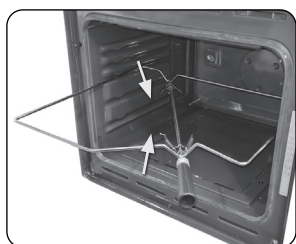
## SINALIZADOR ACENDIMENTO (VERDE) (se previsto):



Esta luz acende-se quando o forno é aceso para a cozedura, permanece acesa durante todo o período de cozedura, desligando-se apenas quando o forno é desligado.

## Cozimento no espeto de churrasco (se previsto):

Nos fornos eléctricos é possível utilizar o espeto de churrasco colocado no funcionamento do grelhador ou do forno.



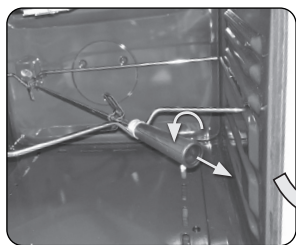
Enfie na haste - espetando a comida a cozinhar, bloqueando-a com os dois garfos prestando atenção em não forçar o motor com cargas pesadas demais, depois proceda como segue:



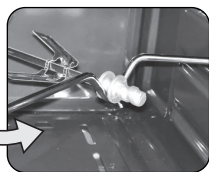
1) Enfie o tear na terceira guia partindo de baixo.



2) Posicione a roldana no tear de modo que permaneça guiada.



3) Retire a empunhadura plástica desparafusando-a.



4) Introduza o tear com a comida enfiada no espeto até que a ponta da haste entre no furo na parede de la punta posterior do forno.

5) Quando o cozimento termina, parafuse o cabo plástico no espeto para poder extraí-lo.



Posicione uma assadeira na primeira guia abaixo dela e coloque nela um pouco de água para limitar a formação de fumaça.

# INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR



## Programador electrónico



Ícone de Lembrete de Minutos



Ícone de Duração de Cozedura



Ícone de Fim do Tempo



Ícone Hora do Dia



**Auto**

Ícone de Cozedura Automática

**Man**

Ícone de Cozedura Manual



Forno Ativo como Auto. Cozedura



Ícone de Trinco



Após conectar ou reconectar a uma fonte de energia após a queda de tensão, "12:00", ícone  e **h:min** piscam. Pressionar qualquer botão para entrar no menu de configuração da hora do dia. Ajuste a hora correta do dia usando os botões - ou +.

### LISTA FUNÇÕES:

**M**

#### BOTÃO DE MENU

O botão de menu alterna entre contador de minutos - duração da cozedura - fim do tempo - hora do dia - menus de ajuste do tom do avisador acústico.

**-**

#### BOTÃO DE MENOS

Diminui o valor exibido.

**+**

#### BOTÃO DE MAIS

Aumenta o valor exibido.

## Configuração da hora do dia (relógio 24 h) :

Pressionar e soltar o botão **M** até que os ícones  e  comecem a piscar. Definir a hora atual usando os botões - e +. Após 7 segundos o ícone  desaparece, o ícone  para de piscar.



**Aviso!** A configuração da hora do dia cancela as configurações automáticas de cozimento.

## Operação manual:

Se o programador não estiver no modo semiautomático ou totalmente automático, pode-se usar as funções do forno manualmente, também o ícone **Man** estará no ecrã.

## Configuração do lembrete de minutos:

Pode-se ativar o contador de minutos a qualquer momento, independentemente do estado de outras funções do programador. A duração ajustável varia de 1 a 99 minutos.

1) Pressionar o botão **M**, o ícone  começa a piscar, o ecrã mostra "0.00", **h:min** desaparece e ícone **min:sec** permanece no ecrã.

2) Digitar a duração necessária usando os botões - e +.  permanece no ecrã.

Depois de decorrido o tempo definido, um sinal sonoro será ouvido por aproximadamente 7 minutos, acompanhado por um  piscando.

3) Pressione qualquer botão para desligar o sinal,  desaparece e o ecrã mostra a hora do dia.



## Temporizador de cozedura:

Se desejar desligar o forno após uma duração especificada, pode-se definir o temporizador de cozedura. É nomeado como operação semiautomática.

- 1) Pressione e solte o botão **M** até que  comece a piscar.
- 2) Defina a duração da cozedura utilizando os botões **-** e **+**, entre 1 minuto e 23 horas 59 minutos.  
Os ícones **Auto** e  acendem no ecrã.

O tempo definido é memorizado após cerca 7 segundos; a hora atual do dia é mostrada novamente no ecrã.

Os ícones **Auto** e  permanecem no ecrã. Selecione a temperatura desejada e a função do forno.

Quando o cozimento estiver concluído, um sinal sonoro será ouvido por aproximadamente 7 minutos e o ícone **Man** começará a piscar, o ícone **Auto** desaparece. Retorne os botões de controle e termostato para a posição OFF.

Pressione o botão **M** para cancelar o sinal sonoro e pressione mais uma vez para retornar à operação manual.

## Tempo de cozedura com atraso:

Se é suposto que o forno se desligue a uma hora específica depois de ter trabalho por uma duração específica, é possível definir o tempo de cozedura e a hora de fim de cozedura. Neste caso é apenas necessário inserir a duração de cozedura e a hora quando os alimentos devem estar prontos e o temporizador calcula quando iniciar a cozedura. É nomeado como operação totalmente automática.

- 1) Inserir a duração de cozedura tal como descrito acima (por exemplo, são 17:30 agora e a duração de cozedura é definida como 1 hora).
- 2) Pressionar e soltar o botão **M** até que o ícone  comece a piscar.
- 3) Definir a hora de desligamento (fim de cozedura) usando os botões **-** e **+** (por exemplo 19:30).  
A definição da hora de fim de cozedura máxima é limitada à hora atual mais 23 horas e 59 minutos.
- 4) Rodar o termostato e os manipuladores de controlo de função para as definições desejadas. O ícone  desaparece.  
O forno não irá acender-se até à hora de início de cozedura calculada (no exemplo é 18:30), que é a diferença entre a hora de fim de cozedura e a duração de cozedura.

Quando a cozedura estiver concluída (no exemplo é 19:30), um sinal sonoro será ouvido por aproximadamente 7 minutos e o ícone **Man** começará a piscar. Retorne os botões de controle e termostato para a posição OFF.

- 5) Pressione o botão **M** para cancelar o sinal sonoro e pressione mais uma vez para retornar à operação manual.

## Ajuste do tom do avisador acústico:

- 1) Pressione o botão **M** até que "LX" (X = 1, 2 ou 3) pisque nos dois dígitos à direita.
- 2) Defina o som usando os botões **-** e/ou **+** para definir « L1 », « L2 » ou « L3 ».



Nota: O tom padrão é L3.

## Ativação / desativação do bloqueio infantil:

Se não em um modo de ajuste qualquer, pressionar e manter pressionado o botão **+** por cerca 5 segundos para ativar/desativar o bloqueio infantil, o ícone  aparece/desaparece no ecrã, quando necessário.

Quando o bloqueio infantil está ativado depois de ter sido ativado um programa de cozedura, os botões ficam bloqueados e pressionar os botões não tem qualquer efeito. Isto irá impedir a sua criança de interromper ou perturbar um programa de cozedura em curso.

Quando o bloqueio infantil está ativado sem um programa de cozedura em curso, os botões estão bloqueados mas, adicionalmente, o forno fica inoperacional (forno não pode ser usado manualmente). Isto para impedir que a sua criança ative o forno acidentalmente.



### AVISO!

Em caso de perda de alimentação elétrica durante um curto tempo (cerca de 1,5 minutos), o temporizador mantém o seu estado. O estado de bloqueio infantil e o tom do avisador acústico são memorizados independentemente da duração da perda de potência.

# INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR



## USO DO FORNO

Neste forno estão reunidas as qualidades dos tradicionais fornos com convecção natural "estáticas" com aquelas dos fornos modernos com convecção forçada "ventilados". É um aparelho muito versátil que, de modo fácil e seguro, permite escolher os diversos métodos de cozimento. Agindo nos botões presentes no quadro de controlo, obtém-se a selecção de diversos programas e a temperatura desejada. Para melhor utilizar seu forno pedimos que leia atentamente o manual de instruções.

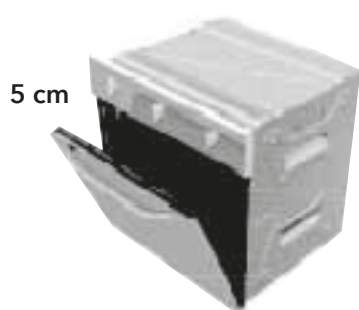
## Advertências e conselhos gerais

Utilizando o forno pela primeira vez é aconselhável aquecê-lo na sua máxima temperatura (250°C) por uma duração suficiente para queimar eventuais resíduos oleosos de fabricação que possam causar odores desagradáveis às comidas.



Durante o cozimento, não cubra o fundo com folhas de alumínio ou papel de estanho e não apóie panelas ou assadeiras para evitar danos na camada de esmalte.

Caso deseje utilizar papel para forno, posicione-o de modo para que não interfira na circulação do ar dentro do mesmo.

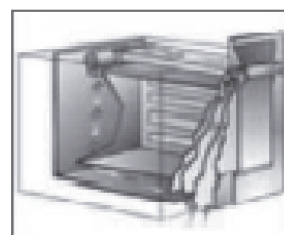


Para evitar que o eventual vapor contido no forno cause incómodos, abra a porta em 2 tempos: mantenha-a semi-aberta (abertura de 5 cm) por 5 segundos, depois abra-a completamente. Se forem necessárias intervenções nas comidas, será preciso deixar a porta aberta o menos possível para evitar que a temperatura dentro do forno se abaixe a ponto de prejudicar o cozimento.

## Ventilação de resfriamento (se previsto)

Alguns modelos de fornos estão dotado de uma ventarola de resfriamento que entra em função com ele aceso e quando atinge uma certa temperatura.

O funcionamento da ventarola provoca um fluxo normal de ar que sai superiormente na fachada do forno e que pode continuar por um breve período mesmo depois do apagamento do mesmo.

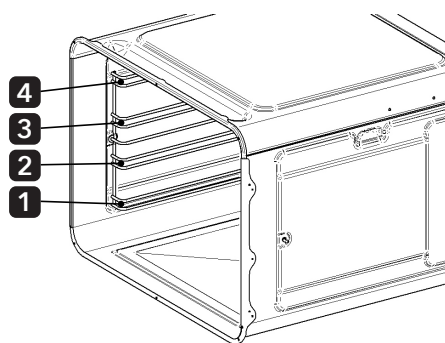
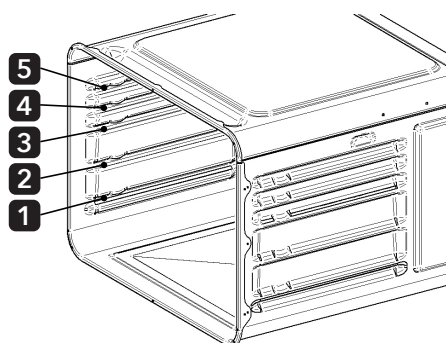


## Lâmpada de iluminação interna

A lâmpada interna do forno acende-se girando o botão das funções em qualquer uma destas.

## ACESSÓRIOS DISPONÍVEIS

O forno dispõe de 5 guias para o posicionamento de assadeiras e grelhas com diversas alturas altézze ou de 4 níveis nas guias laterais no varão metálico.

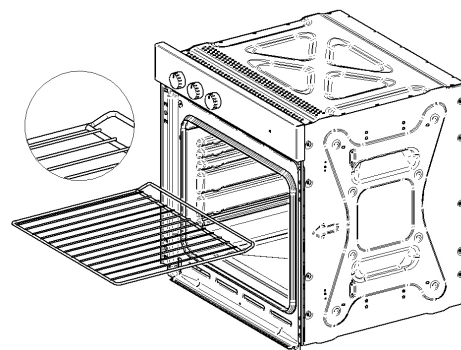


# INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR



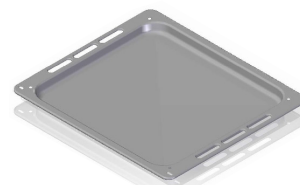
## GRELHA:

Utilizada como suporte para recipientes com comidas de cozimento.  
Atenção: A grade deve ser inserida no sentido indicado na imagem ao lado.



## BAKING PAN::

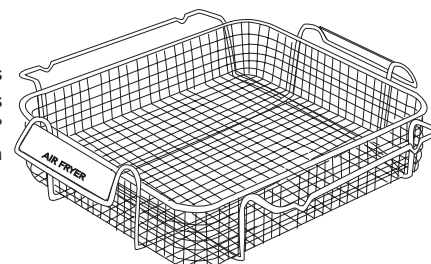
Usar para a cozedura dos alimentos revestindo a bandeja com papel de forno. Pode ser usada também como recipiente de recolha das gorduras que saem das louças durante o uso da grelha para a cozedura de alimentos..



## AIRFRYER:

Padrão em alguns modelos, é uma cesta de aço inoxidável para fritar ao ar. A cesta utiliza o movimento do ar quente na cavidade do forno que distribui uniformemente o calor ao redor dos alimentos.  
Recomenda-se usar o Airfryer com uma função ventilada.

A cesta da Air Fryer cozinha perfeitamente qualquer alimento congelado, como batatas fritas ou filetes de peixe. Cozinhar seguindo as instruções normais da embalagem. Em vez de virar os alimentos durante a cozedura, basta agitar a cesta a meio do ciclo. Use a prateleira do meio (3º nível a partir de baixo) e coloque a bandeja na primeira prateleira (1º nível a partir de baixo) para recolher os resíduos de cozedura.



Não usar óleos e/ou gorduras adicionais com o uso deste acessório.



Em alguns modelos e mercados, não se encontram presentes todos os acessórios.  
Através dos centros de assistência autorizados é possível solicitar os acessórios originais nos modelos previstos.

## CONSELHOS DE COZIMENTO

Para obter bons resultados é aconselhável pré-aquecer o forno à temperatura desejada antes de introduzir os alimentos, quando a luz de sinalização laranja se apagar significa que o aquecimento terminou.

Para alimentos especialmente gordurosos, não é necessário o pré-aquecimento.

Em caso de carne ainda congelada, aconselha-se manter a temperatura de cozedura a cerca 20°C ou menos, aumentando o tempo de cozedura em cerca de 10/15 minutos.

Nas fases que precedem a cozedura, certificar-se de que no interior do forno estejam presentes apenas os acessórios indispensáveis (normalmente basta a presença da grelha na qual, após o pré-aquecimento, será posicionado o recipiente ou a bandeja com o alimento a cozinhar).

Para obter ótimos resultados de cozimento é indispensável escolher para cada tipo de prato a **FUNÇÃO**, a **TEMPERATURA**, o **TEMPO** e o nível de inserção nas guias internas do forno, com base no modelo adquirido e nas funções disponíveis:

- **Funções:** com base no modelo podem variar de número, girando o botão na função desejada obtém-se diversos estilos de cozimento.
  - **Temperatura:** é activada girando o botão na temperatura desejada.
  - **Tempos de cozimento:** geralmente dependem do tipo e da quantidade de pratos a cozinhar, dos diversos hábitos alimentares e do gosto e experiência pessoal.
  - **Níveis de inserção:** existem 5 guias (1 inferior, 3 centrais, 1 superior) nos fornos com paredes moldadas e 4 níveis (1 inferior, 2 centrais, 1 superior) nos fornos com guias laterais.
- As indicações fornecidas nas receitas são geralmente suficientes para obter resultados satisfatórios.
  - Os níveis de inserção centrais são normalmente adaptados à maior parte dos cozimentos visto que é nesta parte do forno que, com controlo prévio do termostato, acontece a perfeita estabilização da temperatura activada.
  - Nos fornos eléctricos quanto mais levanta-se o nível de inserção de assadeiras ou grelhas no forno mais aproxima-se à fonte de calor (maior brunidura da parte superior dos pratos e execução de grelhas das comidas).

# INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR

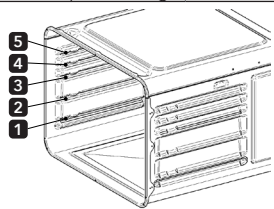


- A quantidade de porções das comidas e a utilização dos recipientes para alimentos de material e espessuras diversos (terracota, vidro, alumínio, aço) podem determinar tempos de cozimento diferentes daqueles indicados nos manuais de receitas.
- O cozimento com ventilação forçada produz alta eliminação de humidade das comidas e é geralmente aconselhada para doces com massa batida, cozimentos múltiplos e porções de grande espessura.
- Nos cozimentos delicados com levitação evite ou reduza ao mínimo indispensável a abertura da porta do forno para não alterar os ciclos
- termostatos de aquecimento. Nos cozimentos com utilização do grelhador feitos na grelha ou com a utilização de espeto de churrasco coloque no degrau abaixo um prato contendo alguns decilitros de água para limitar esguichos de gordura e fumaça em excesso.
- Nos fornos equipados com a função Steam (vapor) a cozedura é feita com o auxílio do vapor: enquanto o aparelho está em funcionamento, o vapor é introduzido na cavidade do forno, desta forma obtém-se um melhor resultado de cozedura. O prato:
  - » mantém uma crosta crocante
  - » mantém uma superfície brilhante
  - » no interior é suculento e macio.

Para uma economia energética nos cozimentos com longa duração, pode-se desfrutar do calor residuo apagando o forno alguns minutos antes em relação às indicações médias da receita, mantendo portanto fechada a porta do forno.

A perfeita qualidade isoladora do vão do forno permitirá igualmente aos pratos o alcance do cozimento ideal.

TABELA INDICATIVA DAS TEMPERATURAS E DOS TEMPOS DE COZEDURA

| TIPO DE ALIMENTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | TEMPERATURA (C°) | GUIAS (*) | TEMPO DE COZEDURA (minutes) | CONSELHO DE PESSOAL |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------|-----------------------------|---------------------|
| <b>Doces em moldes com massa líquida</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                  |           |                             |                     |
| Bolos ou pastelaria salgada                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 175              | 2         | 55-65                       |                     |
| Bolo sublime                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 175              | 3         | 60-70                       |                     |
| <b>Doces de massa tenra em moldes</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                  |           |                             |                     |
| Base de bolos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 200              | 3         | 08-10                       |                     |
| Base de bolo com requeijão                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 200              | 3         | 25-35                       |                     |
| Base de bolo com fruta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 200              | 3         | 25-35                       |                     |
| <b>Doces com massa levedada em moldes</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                  |           |                             |                     |
| Base para bolos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 200              | 3         | 30-45                       |                     |
| Pão mole (1kg de farinha)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 200              | 3         | 25-35                       |                     |
| <b>Doces pequenos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                  |           |                             |                     |
| Massa tenra                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 200              | 3         | 10-15                       |                     |
| Massa para panquecas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 200              | 2         | 35-45                       |                     |
| Massa para biscoitos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 200              | 3         | 15-20                       |                     |
| <b>Massa e pizza</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                  |           |                             |                     |
| Lasanhas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 225              | 2         | 40-50                       |                     |
| Pizza                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 240              | 3         | 10-20                       |                     |
| <b>Carnes (tempo de cozedura em base a cada cm de espessura)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                  |           |                             |                     |
| Assado de longa cozedura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 200              | 2         | 120-150                     |                     |
| Assado de curta cozedura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 200              | 2         | 60-90                       |                     |
| Almôndegas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 200              | 2         | 30-40                       |                     |
| <b>Aves domésticas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                  |           |                             |                     |
| Pato (1- 1/2 kg)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 200              | 2         | 120-180                     |                     |
| Ganso (3 kg)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 200              | 2         | 150-210                     |                     |
| Frango assado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 200              | 2         | 60-90                       |                     |
| Perú (5 kg)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 175              | 2         | 240-260                     |                     |
| <b>Caça</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                  |           |                             |                     |
| Lebre                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 200              | 2         | 60-90                       |                     |
| Peril de veado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 200              | 2         | 90-150                      |                     |
| Peril de cervo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 175              | 2         | 90-180                      |                     |
| <b>Verduras</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                  |           |                             |                     |
| Batatas ao forno                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 220              | 2         | 30-40                       |                     |
| Pudim de legumes cozidos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 200              | 2         | 40-50                       |                     |
| <b>Peixe</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |           |                             |                     |
| Truta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 200              | 2         | 40-50                       |                     |
| Pargo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 200              | 2         | 40-50                       |                     |
| <b>Grill</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |           |                             |                     |
| Costoletas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                  | 4         | 8-12                        |                     |
| Salsichas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                  | 4         | 10-12                       |                     |
| Frango no espeto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                  | -         | 25-35                       |                     |
| Assado de vitela no espeto (0,6 kg)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  | -         | 50-60                       |                     |
| <div>  <p>(*) Na coluna <b>GUIAS</b> o número é referido partindo da guia mais baixa do forno.</p> <p> Não introduzir recipientes na base do forno e não revesti-lo com papel de alumínio, poderia criar uma acumulação térmica e danificar o esmalte.</p> </div> |                  |           |                             |                     |

Os dados indicados acima são indicativos porque a modalidade e o tempo de cozedura variam conforme a quantidade e qualidade dos alimentos.

# INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR



## O Grill

Na cozedura com utilização do grill efectuada na grelha ou com a utilização do espeto rotativo, colocar abaixo uma bandeja que contenha alguns decilitros de água para limitar jactos de gordura e fumo em excesso.

Para uma boa poupança de energia, nas cozeduras de longa duração pode ser aproveitado o calor residual, desligando o forno alguns minutos antes do que aquele indicado em média nas receitas, mantendo em seguida a porta do forno fechada.

Em seguida alguns conselhos para as cozeduras no grill:

| ALIMENTOS                 | TEMPO DE COZEDURA (minutes) |        |
|---------------------------|-----------------------------|--------|
|                           | Acima                       | Abaixo |
| Carnes finas              | 6                           | 4      |
| Carne normal              | 8                           | 5      |
| Peixe (ex. truta, salmão) | 15                          | 12     |
| Salsichas                 | 12                          | 10     |
| Toast                     | 5                           | 2      |

Girar os alimentos na metade da cozedura. Não utilizar películas de alumínio para envolver os alimentos ou cobrir os recipientes porque o calor refletido pode incendiar a película ou danificar o grill.



### ATENÇÃO!

Nas cozeduras com funções "GRILL" a porta do forno deve ser mantida FECHADA e a temperatura configurada não deve superar os 200°C.



### ATENÇÃO!

Durante o cozimento de pratos particularmente ricos em humidade (tortas de verduras, estufados e húmidos de carnes ou upeixes, doces com frutas) dentro do forno criam vapor aquosos.

**Preste atenção durante a abertura da porta.**

Para atenuar a saída do vapor use a precaução da abertura da porta em dois tempos: afaste a porta de alguns cm e depois de alguns segundos complete a abertura.

É oportuno saber que este vapor aquoso, nos minutos sucessivos ao cozimento, durante o resfriamento do forno, determina a formação de condensação e, portanto, gotas de água no apoio do vidro interno da porta e nas paredes esmaltadas.

Para uma boa manutenção do forno é necessário providenciar a remoção desta presença mínima de água utilizando um pano absorvente ou uma esponja não abrasiva no final de cada cozimento, tendo como característica uma elevada presença de humidade.



A porta do forno deve estar fechada durante os cozimentos.

## Economia de energia

Para importantes economias de energia, confie nas seguintes recomendações:

- Verifique se a porta do forno está fechada corretamente durante o funcionamento.
- Não abra a porta com muita frequência durante o cozimento.
- Mantenha a junta da porta limpa e verifique se está bem fixada.
- Pré-aqueça o forno somente se indicado na tabela de cozimento ou na receita.
- Aproveite a inércia térmica, desligando o forno 10 minutos antes do horário de cozimento programado.



# INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR

## Programação da função: Cozedura assistida a vapor (STEAM)



### ATENÇÃO!

A fuga de humidade pode causar queimaduras:

- Não abrir a porta do forno quando a função estiver ativa.
- Ao interromper a função, deixar sempre arrefecer o aparelho e abrir a porta do forno com cuidado.

1. Encher o relevo da cavidade com água. A capacidade máxima de relevo da cavidade é de 150ml.



### ATENÇÃO!

Encher o relevo da cavidade com água apenas quando o forno estiver frio.

Não encher o relevo da cavidade com água durante a cozedura ou quando o forno estiver quente.

Podem ser usados também aromas compatíveis com alimentos.

O uso de emulsões à base de vinagre ou limão auxilia na higienização da cavidade de cozedura.

2. Coloque os alimentos no forno e feche a porta do forno.
3. Selecione a função desejada entre **Pizza, Estático e Ventilado**. A seleção da função ativa o sistema de geração de humidade.
4. Girar o botão de ajuste de temperatura para selecionar a temperatura desejada
5. Para desativar o forno, gire os manípulos para a posição "desligado", "0" (ou seja, OFF), desligando assim o forno e o gerador de humidade.



### ATENÇÃO!

Certificar-se de que o forno arrefeceu antes de remover qualquer água residual do relevo da cavidade.



### ATENÇÃO!

Consultar sempre os avisos de segurança.

As temperaturas e tempos de cozedura indicados nas tabelas são valores indicativos.

Podem variar de acordo com as receitas, a qualidade e a quantidade dos ingredientes utilizados. Controlar inicialmente resultados da cozedura e encontrar as melhores configurações (nível de potência, tempo de cozedura, etc.) para seus utensílios de cozinha, receitas e quantidades ao usar o aparelho.

Nas funções com assistência a vapor, a regulação da temperatura de cozedura pode ser reduzida em cerca de 15/20 °C em relação ao previsto para as funções de cozedura tradicionais, graças à presença de ar húmido que torna a transmissão de calor mais eficaz e reduz o consumo de energia.

## BOLOS / DOCES / PÃO

Pré-aquecer o forno vazio por 5 minutos. Usar a pingadeira. Usar o segundo nível da grelha.

| TIPO DE ALIMENTO      | ÁGUA no relevo da cavidade ( ml) | TEMPERATURA (C°) | TEMPO DE COZEDURA (min) |
|-----------------------|----------------------------------|------------------|-------------------------|
| Biscoitos e Croissant | 100                              | 150 - 180        | 10 -20                  |
| Focaccia              | 100                              | 200 - 210        | 10 -20                  |
| Pizza                 | 100                              | 230              | 10 -20                  |
| Sandwiches            | 100                              | 200              | 20 - 25                 |
| Pão                   | 100                              | 180              | 35 - 40                 |
| Bolo de ameixa        | 100 - 150                        | 160 - 180        | 30 - 60                 |
| Torta de Maçã         | 100 - 150                        | 160 - 180        | 30 - 60                 |

## REFEIÇÕES PRONTAS CONGELADAS

Pré-aquecer o forno vazio por 10 minutos. Usar o segundo nível da grelha.

| TIPO DE ALIMENTO | ÁGUA no relevo da cavidade ( ml) | TEMPERATURA (C°) | TEMPO DE COZEDURA (min) |
|------------------|----------------------------------|------------------|-------------------------|
| Pizza            | 100                              | 200 - 210        | 10 -20                  |
| Focaccia         | 100                              | 200 - 210        | 10 -20                  |
| Croissant        | 100                              | 170 - 180        | 15-25                   |
| Lasanha          | 100                              | 180-200          | 35 - 50                 |
| Canelones        | 100                              | 180-200          | 35 - 50                 |

## REGENERAÇÃO DE PRATOS

Usar o segundo nível da grelha.

| TIPO DE ALIMENTO | ÁGUA no relevo da cavidade ( ml) | TEMPERATURA (C°) | TEMPO DE COZEDURA (min) |
|------------------|----------------------------------|------------------|-------------------------|
| Sandwiches       | 100                              | 110              | 10 -20                  |
| Pão              | 100                              | 110              | 15-25                   |
| Focaccia         | 100                              | 110              | 15-25                   |
| Carne            | 100                              | 110              | 15-25                   |
| Massa            | 100                              | 110              | 15-25                   |
| Pizza            | 100                              | 110              | 15-25                   |
| Arroz            | 100                              | 110              | 15-25                   |
| Verduras         | 100                              | 110              | 15-25                   |

# INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR



## COZEDURA ASSADO

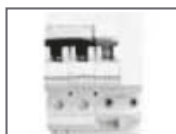
Usar o segundo nível da grelha.

| TIPO DE ALIMENTO | ÁGUA no relevo da cavidade ( ml) | TEMPERATURA (C°) | TEMPO DE COZEDURA (min) |
|------------------|----------------------------------|------------------|-------------------------|
| Roast beef       | 100                              | 200              | 50 - 60                 |
| Frango           | 100                              | 210              | 60 - 80                 |
| Leitão assado    | 100                              | 180              | 65 - 80                 |



Disponível apenas para alguns mercados.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO



Desligue a alimentação eléctrica do forno antes de qualquer intervenção que solicite o acesso a partes sob tensão.

### Limpeza do aço inoxidável

Para uma boa conservação do aço inoxidável, aconselha-se limpá-lo no final de cada uso e depois deixá-lo resfriar.

### Limpeza ordinária quotidiana

Para limpar e conservar as superfícies de aço inoxidável use sempre e somente produtos específicos que não contenham abrasivos.

**Modo de uso:** coloque num pano humido o produto e passe-o na superfície interna do forno, enxágue-o cuidadosamente e seque com um pano macio. doux.

### Manchas de comida ou resíduos

Não utilize nunca esponjas metálicas ou raspadeiras cortantes, pode-se danificar as superfícies.

Utilize produtos normais para o aço, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios de material plástico ou de madeira.

Enxágue cuidadosamente e seque com pano macio.

Evite deixar secar dentro do forno resíduos de comida com base açucarada (ex. compotas, chocolates, etc..).

Secando-se com o tempo estes resíduos podem estragar o esmalte que cobre a parte interior do forno.



Para uma boa conservação do forno é preciso limpá-lo regularmente depois de tê-lo deixado resfriar. Retire todas as partes removíveis para uma limpeza mais fácil.

### Limpeza do forno (sem painéis de autolimpeza)

Limpe a grelha do forno e as guias laterais com água quente e detergentes não abrasivos, enxágue e seque (fig. 20).

Para facilitar as operações de limpeza, é possível remover a porta (vide ponto 8.2 desmontagem da porta).

### Vidro da porta

Para a limpeza utilize papel absorvente de cozinha, no caso de sujeira persistente, lave com uma esponja húmida e detergente comum.

Não utilizar detergentes abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta pois podem riscar a superfície do vidro e causar a sua rutura.

Aconselha-se manter o vidro da porta o mais limpo possível.



## Limpeza da cavidade do forno com função VAPOclean\* ( com vapor )

Este procedimento de limpeza a vapor usa humidade para ajudar a remover gordura e resíduos de alimentos do forno.

Modo de uso:

Fase 1) Verter a água na abertura da cavidade: 150 ml.

Fase 2) Configurar a função do forno para ESTÁTICO.

Fase 3) Configurar a temperatura para 90 ° C.

Fase 4) Deixar o forno ligado por 45 minutos.

Fase 5) Desligar o forno.

Fase 6) Esperar que o forno fique frio. Secar a cavidade com um pano macio.



**ATENÇÃO!** Certificar-se sempre de que o aparelho esteja frio antes de tocá-lo, existe o risco de queimaduras.



## Limpeza fundo com relevo da cavidade do forno

Seguir estas instruções para remover os resíduos de calcário do fundo do forno.

Recomenda-se limpar o fundo do compartimento após alguns ciclos de cozedura a vapor.

Fase 1) Verter 100ml de uma mistura de água e vinagre branco no fundo do compartimento. *NOTA: Tipo de vinagre: %5.*

Fase 2) Deixar repousar por 30 minutos à temperatura ambiente.

Fase 3) Limpar o forno com um pano macio.

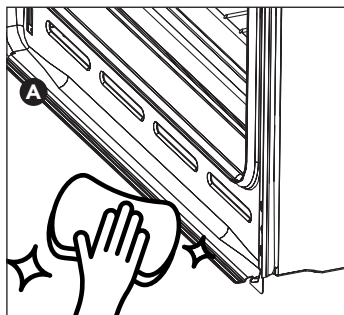
## Secar o canal de drenagem

1) Deixe arrefecer o forno.

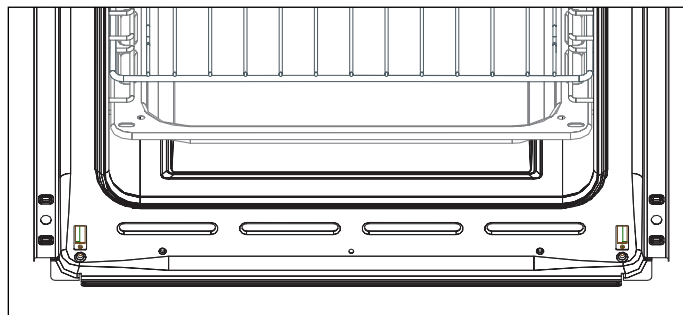
2) Abrir a porta do forno.

3) Secar a água depositada no canal de drenagem com um pano de esponja seco. Limpar com atenção. Ver a figura 1.

O canal de drenagem A está localizado na parte frontal abaixo da cavidade do forno. Ver figura 2.



1)



2)

\* Disponível apenas para alguns mercados.

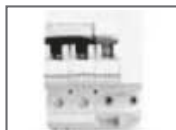
# INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR



## MANUTENÇÃO EXTRAORDINÁRIA

O forno necessita de pequenas intervenções de manutenção; com tempo algumas partes sujeitas ao uso, como guarnições, lâmpada, etc. necessitam de substituição.

A seguir são fornecidas as instruções para intervenções deste tipo.



Desligue a alimentação eléctrica do forno antes de qualquer intervenção que exija o acesso a partes sob tensão.

## Substituição da lâmpada de iluminação interna

Retire a cobertura de proteção "A" desparafusando-a no sentido anti-horário, substitua a lâmpada "B" por outra do mesmo tipo.

Após, monte novamente a proteção e parafuse-a no sentido horário até apertá-la firmemente (fig. 21).

Utilize somente lâmpadas para forno (T300°C) 15W ou 25W, dependendo dos modelos.

Não toque nunca directamente com os dedos a lâmpada, use luvas protetoras ou coberturas de proteção.

Utilize somente lâmpadas fornecidas junto aos centros de assistência autorizados.

## Desmontagem da porta

Levante as patilhas "2" até chegar na batida com as dobradiças "1" e agarre a porta dos dois lados com ambas as mãos próximas das mesmas.

Levante a porta em direção ao alto formando um ângulo de cerca de 45° e retire-a com cautela.

Para a montagem, enfie a dobradiça "2" nas caneladuras apropriadas, deixe, portanto, apoiar a porta para baixo assegurando-se que permaneça bloqueada nas caneladuras "3", depois desenganche as patilhas "1" (fig. 22).

## Desmontagem das guarnições da porta do forno

Para uma óptima limpeza do forno, a guarnição da porta é desmontável.

Uma vez a porta desmontada, levante as patilhas colocadas nos ângulos, como mostra a figura.

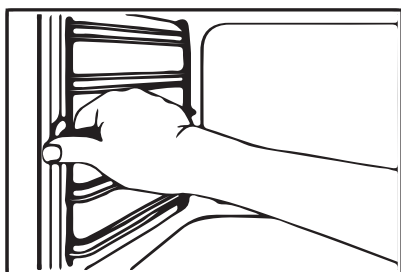
Com a limpeza acabada, monte novamente a guarnição segurando horizontalmente o lado mais longo e enfie as juntas nos respectivos furos, iniciando por aquelas superiores.



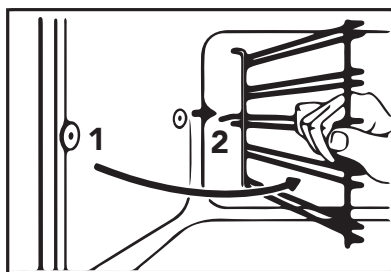
## Desmontagem dos suportes de prateleira

1. Tirar primeiro a guia de extração da parede lateral, puxando-a para a frente.

2. Tirar a guia de extração traseira para fora do painel lateral e remova-a.



1



2

Para reinstalar os suportes, seguir o procedimento acima na ordem inversa.

# INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR



## GUIA DE CULINÁRIA

### Tipos de cozedura Especialista\*

| Conselhos para a cozedura           | Alimento                                | Posição das prateleiras | Temperatura °C | Tempo de cozedura (min) | Acessório                                                                     |
|-------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------|----------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>GRATINADO (1)</b>            | Vieiras                                 | <br>Multinível: 2 - 3   | 180-190        | 10 - 15                 | Bandeja profundidade 4 cm<br>cód. 382S94                                      |
|                                     | Mexilhões                               |                         | 200-220        | 10 - 15                 |                                                                               |
|                                     | Lagosta                                 |                         | 220-250        | 10 - 15                 |                                                                               |
|                                     | Couve-flor                              |                         | 200-220        | 8 - 10                  |                                                                               |
|                                     | Brócolos                                |                         | 180-200        | 15 - 20                 |                                                                               |
|                                     | Alcachofras                             |                         | 170 - 180      | 15 - 20                 |                                                                               |
| <br><b>PASTELARIA</b>               | Massa tenra                             | <br>Multinível: 1 - 3   | 180-190        | 30 - 35                 | Air Fryer<br>cód. 084F21 (4)                                                  |
|                                     | Bolo batido                             |                         | 190 - 200      | 30 - 35                 |                                                                               |
|                                     | Tarte                                   |                         | 180-190        | 30 - 35                 |                                                                               |
|                                     | Bolo de ameixa                          |                         | 180-190        | 30 - 35                 |                                                                               |
|                                     | Bolo de fruta                           |                         | 165 - 180      | 35 - 45                 |                                                                               |
|                                     | Bolo de nozes                           |                         | 180-190        | 40 - 45                 |                                                                               |
|                                     | Strudel                                 |                         | 185 - 195      | 35 - 45                 |                                                                               |
|                                     | Pão de ló                               |                         | 185            | 35 - 45                 |                                                                               |
|                                     | Pudim flan                              |                         | 130            | 30 - 35                 |                                                                               |
|                                     | Bolo de chocolate                       |                         | 180            | 35 - 40                 |                                                                               |
|                                     | Brioques                                |                         | 180-190        | 25 - 30                 |                                                                               |
|                                     | Biscoitos                               |                         | 165            | 20                      |                                                                               |
|                                     | Pastéis                                 |                         | 200 - 230      | 10 - 15                 |                                                                               |
|                                     | Queques                                 |                         | 185 - 200      | 25 - 35                 |                                                                               |
| <br><b>PIZZA E PÃO</b>              | Sandwiches doces com marmelada (Scones) | <br>Multinível: 1 - 2   | 180-190        | 20                      | Prato Pizza<br>cód. 5GP1Z<br>•<br>Air Fryer<br>cód. 084F21 (4)                |
|                                     | Pizza                                   | <br>Multinível: 1 - 2   | 220 - 250      | 15 - 20                 |                                                                               |
|                                     | Focaccia                                |                         | 200-220        | 20 - 30                 |                                                                               |
|                                     | Pão                                     | <br>Multinível: 2 - 3   | 215 - 230      | 40 - 50                 |                                                                               |
| <br><b>LASANHAS E MASSA FOLHADA</b> | Lasanhas                                | <br>Multinível: 2 - 4   | 165 - 180      | 30 - 40                 | Bandeja profundidade 6 cm<br>cód. 382U32<br>•<br>Air Fryer<br>cód. 084F21 (4) |
|                                     | Strudel com requeijão e espinafres      |                         | 170 - 180      | 30 - 40                 |                                                                               |
|                                     | Empadas de massa folhada com maça       |                         | 200            | 8 - 10                  |                                                                               |
|                                     | Massa no forno                          |                         | 180-190        | 35 - 45                 |                                                                               |
|                                     | Pudim de legumes                        | <br>Multinível: 1 - 3   | 170 - 180      | 30 - 40                 |                                                                               |
| <br><b>BBQ (CHURRASCO) (2)</b>      | Tosta                                   | <br>Multinível: 2 - 3   | 200-220        | 3 - 4                   | Suporte grelha para BBQ de apoio<br>cód. 080G72                               |
|                                     | Hambúrgueres                            |                         | 220 - 250      | 5 - 7                   |                                                                               |
|                                     | Espetadas de peixe                      |                         | 200-220        | 6 - 8                   |                                                                               |
|                                     | Crustáceos                              |                         | 200-220        | 6 - 8                   |                                                                               |
|                                     | Salsichas                               |                         | 220 - 250      | 7 - 10                  |                                                                               |
|                                     | Costeletas                              |                         | 220 - 250      | 7 - 10                  |                                                                               |
|                                     | Espetadas de carne                      |                         | 200-220        | 8 - 10                  |                                                                               |
|                                     | Bifes                                   |                         | 200-220        | 8 - 12                  |                                                                               |
|                                     | Frango                                  |                         | 200-220        | 30 - 35                 |                                                                               |
| <br><b>FERMENTAÇÃO (3)</b>          | Levedura de cerveja fresca              | <br>Multinível: 2 - 3   | 0° - (só luz)  | 2 (1,5-3 ) horas        | -                                                                             |
|                                     |                                         |                         |                | 4 (2,5-5 ) horas        |                                                                               |
|                                     |                                         |                         |                | 6 (4-8 ) horas          |                                                                               |
|                                     |                                         |                         |                | 8 (5-10 ) horas         |                                                                               |
|                                     |                                         |                         |                | 10 (6-12 ) horas        |                                                                               |
|                                     |                                         |                         |                | 12 (8-15 ) horas        |                                                                               |
|                                     | Levedura-mãe sólida                     | <br>Multinível: 2 - 3   | 0° - (só luz)  | 5 (4-7 ) horas          | -                                                                             |
|                                     |                                         |                         |                | 8 (7-10 ) horas         |                                                                               |
|                                     |                                         |                         |                | 11 (10-13 ) horas       |                                                                               |
|                                     |                                         |                         |                | 14 (13-16 ) horas       |                                                                               |
|                                     |                                         |                         |                | 17 (16-19 ) horas       |                                                                               |
|                                     |                                         |                         |                | 20 (19-24 ) horas       |                                                                               |

(1) O gratinado é uma técnica de finalização de cozedura, realizada em alta temperatura, que tem a finalidade de formar uma crosta dourada e crocante na superfície dos pratos. Não é recomendado usá-lo durante toda a cozedura para evitar queimaduras ou ressecamento do alimento. A melhor solução é cozinhar os alimentos e prosseguir sem a preparação do gratinado, que só será feito na etapa final.

(2) Basta fazer um pré-aquecimento de 5-10 minutos para as receitas que o requerem. O tempo indicado é relativo apenas a um dos lados do prato, é por isso necessário rodá-lo. Usar o acessório grelha BBQ, alternativamente, colocar na prateleira inferior um recipiente com um copo de água (0,2 l) para limitar os salpicos de gordura e fumo em excesso durante a cozedura.

(3) Tabela dos tempos de fermentação para 1 kg de farinha 00/0 misturada com levedura de cerveja ou levedura-mãe. O interior da cavidade do forno é ideal para a fermentação, pois está a uma temperatura controlada e livre de correntes. A temperatura ideal para um correto processo de fermentação é de 28-30°C, por isso a luz interna por si só é suficiente.

(4) Não usar óleos e/ou gorduras adicionais com o uso deste acessório. Nível recomendado para usar o AirFryer: 3°.

\* Disponível apenas para alguns mercados.

# INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR



## Vapor assistido (Steam)\*

| Conselhos para a cozedura                        | Alimento                      | Posição das prateleiras | Água no relevo da cavidade (ml) | Temperatura °C | Tempo de cozedura (min) | Acessório                               |
|--------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------|---------------------------------|----------------|-------------------------|-----------------------------------------|
| <br><b>STEAM (Set 1)</b><br>com função Pizza     | Asas de frango ao vapor       | <br>Multinível: 2 - 3   | 100                             | 220            | 20 - 25                 | Air Fryer<br>cód. 084F21 <sup>(4)</sup> |
|                                                  | Filetes de bacalhau empadadas |                         | 100                             | 180            | 20 - 25                 |                                         |
|                                                  | Nuggets de frango             |                         | 100                             | 180            | 20 - 25                 |                                         |
|                                                  | Pizza                         |                         | 100                             | 180            | 10 - 20                 |                                         |
|                                                  | Assado                        |                         | 100                             | 190            | 40 - 50                 |                                         |
|                                                  | Croissant recheado            |                         | 100                             | 150            | 30                      |                                         |
|                                                  | Focaccia                      |                         | 100                             | 200            | 20 - 25                 |                                         |
| <br><b>STEAM (Set 2)</b><br>com função Estática  | Frango                        | <br>Multinível: 2 - 3   | 100                             | 200            | 50 - 60                 | Air Fryer<br>cód. 084F21 <sup>(4)</sup> |
|                                                  | Assado                        |                         | 100                             | 200            | 50 - 60                 |                                         |
|                                                  | Roast beef                    |                         | 100                             | 200            | 50 - 60                 |                                         |
|                                                  | Verduras ao vapor             |                         | 100                             | 180            | 25 - 30                 |                                         |
|                                                  | Croissant                     |                         | 100                             | 150            | 20 - 25                 |                                         |
|                                                  | Torta Margherita              |                         | 100                             | 150            | 30                      |                                         |
|                                                  | Doces de massa folhada        |                         | 100                             | 150            | 30 - 35                 |                                         |
| <br><b>STEAM (Set 3)</b><br>com função ventilada | Verduras ao vapor             | <br>Multinível: 2 - 3   | 100                             | 180            | 20 - 25                 | Air Fryer<br>cód. 084F21 <sup>(4)</sup> |
|                                                  | Croissant                     |                         | 100                             | 150            | 20                      |                                         |
|                                                  | Fatias de batata fresca       |                         | 100                             | 180            | 30 - 35                 |                                         |
|                                                  | Espetadas de batatas          |                         | 100                             | 180            | 40 - 45                 |                                         |
|                                                  | Assado                        |                         | 100                             | 200            | 40 - 50                 |                                         |
|                                                  | Torta Margherita              |                         | 100                             | 150            | 30                      |                                         |
|                                                  | Filetes de bacalhau           |                         | 100                             | 170            | 20 - 25                 |                                         |

(4) Não usar óleos e/ou gorduras adicionais com o uso deste acessório. Nível recomendado para usar o AirFryer: 3°.

**Notas gerais:** os dados indicados devem ser considerados como linhas gerais de guia. Podem e devem, por isso, ser modificados de acordo com o gosto e hábitos. O tempo indicado na tabela não inclui pré-aquecimento do forno, o que é sempre recomendado. O tempo e as temperaturas indicadas referem-se a uma quantidade de alimento média: 1/1,5 kg para as carnes, massa para pastelaria, pizza, pão 0,5/0,8 Kg. As cozeduras múltiplas a diferentes alturas devem ser feitas posicionando os recipientes no centro da prateleira.

\* Disponível apenas para alguns mercados.

## Notes



## INTRODUCCIÓN

---

Estimado/a Cliente:

Gracias por comprar nuestro producto.

### IMPORTANTE

Conserve estas instrucciones con el producto. Si el producto se vende o se transfiere a otra persona, asegúrese de que va acompañado de sus propias instrucciones.

Lea atentamente estas recomendaciones antes de instalar y utilizar el producto, ya que han sido redactadas para su seguridad y la de los que le rodean.

Este manual contiene instrucciones sobre cómo mantener inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del horno.

Este equipo cumple con las directivas aplicables:

- 2014/35/CE Baja Tensión (Directiva)
- 2014/30/CE Compatibilidad electromagnética (Directiva)
- 1935/2004/CE Materiales que pueden entrar en contacto con los alimentos (Reglamento)
- 2002/95/CE Restricción de la utilización de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos (Directiva)
- 2010/30/CE Etiquetado energético de los hornos (Directiva)
- 65/2014 Etiquetado energético de los hornos (Reglamento)

Con el objetivo constante de mejorar nuestros productos, nos reservamos el derecho de modificar sus características técnicas, funcionales o estéticas en función de los avances técnicos.



### IMPORTANTE

Antes de encender el horno, lea atentamente este manual de instalación para familiarizarse con su funcionamiento.

## ÍNDICE

---

|    |                                                    |
|----|----------------------------------------------------|
| 71 | Advertencias sobre la seguridad y el uso del horno |
| 72 | Instalación                                        |
| 73 | Descripción de los mandos                          |
| 77 | Uso del horno                                      |
| 77 | Accesorios disponibles                             |
| 78 | Consejos para cocinar                              |
| 82 | Limpieza y mantenimiento                           |
| 84 | Mantenimiento extraordinario                       |
| 85 | Guía a la cocción                                  |
| 87 | Figuras                                            |

## INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR:

TÉCNICO CUALIFICADO que debe realizar la instalación, puesta en servicio y las pruebas del equipo.



## INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO:

Indican los consejos de uso, la descripción de los mandos y las operaciones correctas de limpieza y de mantenimiento del horno.



# PRESENTACIÓN

## ADVERTENCIAS SOBRE LA SEGURIDAD Y EL USO DEL HORNO

- Atención: el aparato y sus partes accesibles pueden calentarse durante su uso. Tenga cuidado de no tocar los termoelementos. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén constantemente supervisados.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos, solo si han recibido la supervisión y las instrucciones adecuadas sobre el uso seguro del equipo y sobre los peligros relacionados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Atención: las partes accesibles pueden calentarse durante el uso: los niños pequeños deben mantenerse a distancia.
- No utilice nunca vapor o aparatos de alta presión para limpiar el horno, ya que esto podría causar problemas de seguridad eléctrica. Las rejillas y las bandejas deben colocarse en el interior del horno utilizando las guías correctas (el horno dispone de 5 guías para colocar las bandejas y las rejillas a diferentes alturas o 4 niveles en las guías laterales de varillas metálicas, como se describe detalladamente en los capítulos 5 y 6).
- Desconecte la alimentación del horno antes de realizar cualquier trabajo que requiera el acceso a partes con tensión. Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de sustituir la bombilla para evitar descargas eléctricas.
- No utilice esponjas abrasivas o rascadores afilados para limpiar el cristal de la puerta, ya que pueden rayar la superficie y romper el cristal.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico y privado. Está destinado exclusivamente a la cocción de los alimentos. Se exime por lo tanto cualquier responsabilidad en caso de usos distintos a los indicados. Este horno no contiene ningún componente a base de amianto.
- Este aparato está destinado a un uso no profesional. No utilice el aparato para fines comerciales o industriales o para cualquier otro fin para el que no haya sido diseñado.
- No modifique ni intente modificar las características técnicas de este aparato, ya que podría suponer un peligro para usted y para quienes le rodean.
- Antes de utilizar el horno por primera vez, caliéntelo vacío durante unos 15 minutos. Asegúrese de que la habitación está ventilada, puede oler algo o notar un poco de humo. ESTO ES NORMAL.
- Al introducir o retirar las bandejas o rejillas del horno, no acerque las manos a los elementos calientes superiores, utilice guantes de cocina térmicos.
- Utilice solo platos o bandejas resistentes a las altas temperaturas para cocinar los alimentos.
- No coloque nunca papel de aluminio directamente sobre el suelo del horno, el calor acumulado podría provocar el deterioro del esmalte.
- La puerta del horno no debe utilizarse para apoyar objetos pesados encima y asegúrese de que los niños no se sientan sobre ella.
- Para la limpieza interna, asegúrese primero de que el horno no esté caliente y, sobre todo, de que esté apagado. Los vapores de alcohol en el espacio de cocción caliente podrían incendiarse. No cocine alimentos con grandes cantidades de bebidas de alto nivel alcohólico. Utilice solo pequeñas cantidades de bebidas de alto nivel alcohólico. Abra con cuidado la puerta del aparato. Al abrir la puerta puede salir vapor caliente. A ciertas temperaturas, el vapor no es visible. No se sitúe demasiado cerca del aparato al abrirlo. Abra con cuidado la puerta del aparato. Mantenga a los niños alejados.

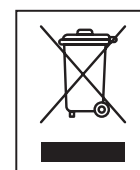
## RESPETO DEL MEDIOAMBIENTE

Los materiales de embalaje de este aparato son reciclables, por lo tanto, participe en el reciclaje y contribuya a la protección del medioambiente, deseche los distintos materiales en los contenedores apropiados proporcionados por su municipio.

Este aparato contiene materiales reciclables que están marcados con este logotipo que indica que los aparatos usados no deben eliminarse con la basura doméstica. Por lo tanto, cumplen con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre la dispersión de equipos eléctricos/electrónicos.

Pregunte a su municipio o a su distribuidor por los puntos de recogida más cercanos.

Gracias por su colaboración en la protección del medioambiente.





## INSTALACIÓN

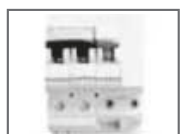
### Conexión eléctrica



Asegúrese de que la tensión corresponde a la indicada en la placa de características del marco de la puerta del horno. Los cables para la conexión a la red deben estar protegidos del contacto directo con la carcasa metálica del horno. La etiqueta no debe quitarse nunca.



Atención: la conexión a tierra es obligatoria por ley.



Para la conexión directa a la red, se debe prever un dispositivo que garantice la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en condiciones de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación. Debe evitarse el uso de reducciones o adaptadores, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento o quemaduras.

Después de la instalación, realice una breve prueba del horno según las instrucciones siguientes.

En caso de avería, desconecte el aparato de la red eléctrica y póngase en contacto con el centro de asistencia más cercano.

No intente reparar el aparato.



#### ¡ATENCIÓN!

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños a personas o bienes causados por el incumplimiento de lo anterior o resultantes de la manipulación de incluso una sola parte del aparato y del uso de piezas de repuesto que no sean originales.

### Colocación del horno

El horno está diseñado para su instalación empotrado en muebles.

Las dimensiones deben ajustarse a las indicadas en las figuras 1 y 2.

La parte superior/trasera del mueble debe tener una abertura de al menos 80-90 mm de profundidad, como se muestra en la figura 1.

Apriete los 4 tornillos introduciéndolos primero en el casquillo y luego en el marco (figura 1 Ref. A,B).

Para las instalaciones debajo de la encimera "top", asegúrese de que la parte trasera/inferior del mueble tenga una abertura similar a la que se muestra

en la figura 2 (referencia C).



No utilice la puerta como palanca para introducir el horno en el mueble.  
No ejerza una presión excesiva sobre la puerta abierta.

# INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO



## DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

Utilice los dispositivos de mando del tablero del horno para seleccionar las distintas funciones mediante la perilla.

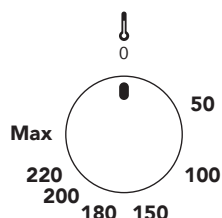
LEYENDA:

|  |                                                   |  |                                                        |  |                                                               |
|--|---------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------|
|  | LUZ DEL HORNO                                     |  | DESCONGELACIÓN                                         |  | ELEMENTO CALEFACTOR SUPERIOR MÁS PARRILLA, MÁS VENTILADOR     |
|  | ELEMENTO CALEFACTOR SUPERIOR E INFERIOR           |  | ELEMENTO CALEFACTOR INFERIOR MÁS VENTILADOR            |  | FUNCIÓN PIZZA                                                 |
|  | ELEMENTO CALEFACTOR INFERIOR                      |  | ELEMENTO CALEFACTOR SUPERIOR MÁS PARRILLA              |  | ELEMENTO CALEFACTOR DE LA PARRILLA MÁS VENTILADOR, MÁS ASADOR |
|  | ELEMENTO CALEFACTOR DE LA PARRILLA                |  | ELEMENTO CALEFACTOR SUPERIOR E INFERIOR MÁS VENTILADOR |  | ELEMENTO CALEFACTOR DE LA PARRILLA MÁS ASADOR                 |
|  | ELEMENTO CALEFACTOR DE LA PARRILLA MÁS VENTILADOR |  | PRECALENTAMIENTO                                       |  | ELEMENTO CALEFACTOR SUPERIOR MÁS PARRILLA, MÁS ASADOR         |
|  | ELEMENTO CALEFACTOR VENTILADO                     |  | ASADOR                                                 |  | STEAM                                                         |

*\*Activable con: elemento calefactor superior e inferior, elemento calefactor superior e inferior más ventilador y función pizza.*

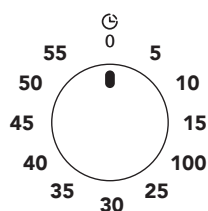
\* Solo disponible para determinados mercados.

Para conocer la simbología de los consejos de cocción, consulte el capítulo con las pautas en la página 85.



### TERMOSTATO:

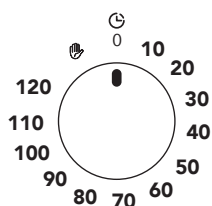
La temperatura de cocción se selecciona girando el perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta el valor deseado entre 50° y MAX.



### CUENTAMINUTOS MECÁNICO:

El cuentaminutos puede ajustarse para un periodo máximo de una hora. La perilla de ajuste debe girarse en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de 60 minutos, y luego ajustarse a la hora deseada, girando en sentido contrario a las agujas del reloj.

Una vez transcurrido el tiempo preestablecido, suena una señal acústica y se detiene automáticamente. El cuentaminutos no interrumpe el funcionamiento del horno cuando emite un pitido.



### TEMPORIZADOR MECÁNICO DE FIN DE COCCIÓN 120 MINUTOS:

Ajuste la perilla del termostato a la temperatura deseada, luego gire la perilla del temporizador en el sentido de las agujas del reloj hasta el tiempo deseado (máx. 120 minutos). Cuando el temporizador vuelve a la posición inicial "0", una señal acústica le informará de que el horno se apaga automáticamente.

Si el tiempo de cocción es superior a 2 horas, o si desea utilizar el horno manualmente, gire la perilla del temporizador a 0.

# INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO



## INDICADOR DEL TERMOSTATO (NARANJA):



Cuando el indicador se enciende, el horno se está calentando.  
Cuando el indicador luminoso se apaga durante la cocción, indica que el horno ha alcanzado la temperatura programada.  
El parpadeo regular indica que la temperatura en el interior del horno se mantiene constante en el nivel establecido.

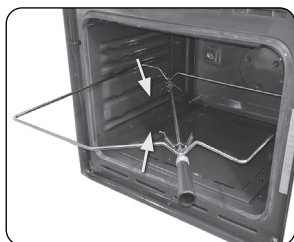
## INDICADOR DE ALIMENTACIÓN (VERDE)(si procede):



Este indicador se enciende cuando el horno se pone en marcha para la cocción, permanece encendido durante todo el periodo de cocción y solo se apaga cuando el horno se apaga.

## Cocinar en el asador (si procede):

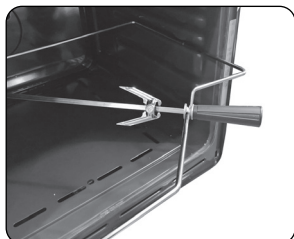
En los hornos eléctricos, el asador puede utilizarse en combinación con el funcionamiento de la parrilla o del horno.



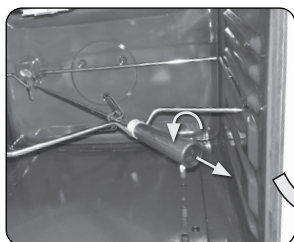
Coloque los alimentos para cocinar en el asador, bloqueándolos con las dos horquillas, teniendo cuidado de no forzar el motor con cargas excesivamente pesadas, y proceda de la manera siguiente:



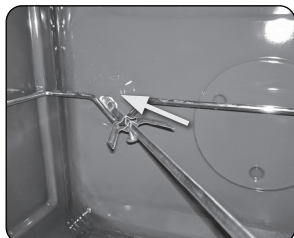
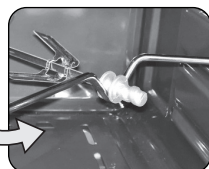
1) Deslice el bastidor en la tercera guía, empezando desde la parte inferior.



2) Coloque la polea en el bastidor de forma que quede guiada.



3) Retire la empuñadura de plástico desenroscándola.



4) Introduzca el bastidor con el alimento insertado en la varilla del asador hasta que la punta de la varilla entre en el agujero de la pared en la parte trasera del horno.

5) Una vez terminada la cocción, enrosque el manguito de plástico en la barra para poder extraerla.



Coloque una bandeja de horno en la primera guía desde el fondo y vierta un poco de agua para limitar la formación de humo.

# INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO



## Programador electrónico



Icono de alarma



Icono de tiempo de cocción



Icono de fin de temperatura



Icono de la hora



**Auto** Icono de cocción automática

**Man** Icono de cocción manual



Horno activo con cocción automática



Icono del candado



Al conectar o reconectar a una fuente de alimentación después de una avería, la pantalla parpadeará "12:00" y los iconos  y **h:min** pulse cualquier botón para acceder al menú de ajuste de la hora. Ajuste la hora con los botones - y + .

### LISTA DE FUNCIONES:



#### BOTÓN DE MENÚ

El botón de menú permite cambiar entre Temporizador - Tiempo de cocción - Tiempo de finalización - Hora - Ajuste - Ajuste de la alarma.

#### BOTÓN MENOS



Disminuye el valor mostrado.

#### BOTÓN MÁS



Aumenta el valor mostrado.

## Ajuste de la hora (reloj de 24 horas):

Pulse y suelte el botón **M** hasta que los iconos  y  empiecen a parpadear. Ajuste la hora con los botones - y +.

Después de 7 segundos, el icono  desaparece y el icono  deja de parpadear.



¡Atención! el ajuste de la hora borra los ajustes de la cocción automática.

## Funcionamiento manual:

Si el programador no está en modo semiautomático o automático, las funciones del horno pueden utilizarse manualmente.

El icono **Man** será visible en la pantalla.

## Ajuste del temporizador:

El temporizador puede activarse en cualquier momento, independientemente del estado de las demás funciones del programador. La duración ajustable

fluctúa entre 1 minuto y 99 minutos.

1) Pulse el botón **M**: el icono  comenzará a parpadear, los números "0.00" aparecerán en la pantalla, **h:min** desaparecerá y el icono **min:sec**

permanecerá visible.

2) Introduzca la duración deseada con los botones - y +. El icono  permanecerá visible en la pantalla.

Al final del intervalo establecido, el dispositivo emitirá una alarma durante unos 7 minutos, acompañada de un icono parpadeante .

3) Pulse cualquier tecla para desactivar la alarma:  desaparecerá y la pantalla mostrará la hora.



## Temporizador de cocción:

Si desea que el horno se apague después de un intervalo de tiempo determinado, puede programar un temporizador de cocción. Se trata de una operación semiautomática.

- 1) Pulse y suelte el botón **M** hasta que comience a parpadear.
- 2) Ajuste el tiempo de cocción entre 1 minuto y 23 horas y 59 minutos utilizando los botones - y +.  
La pantalla mostrará los iconos **Auto** y .

La hora ajustada se almacena después de unos 7 segundos; después, la hora volverá a aparecer en la pantalla.

Los iconos **Auto** y permanecerán visibles en la pantalla. Seleccione la temperatura y la función del horno que desee.

Al final del proceso de cocción, sonará una alarma durante unos 7 minutos, el icono **Man** comenzará a parpadear y el icono **Auto** desaparecerá. Vuelva a girar las perillas de control y del termostato a la posición OFF.

Pulse el botón **M** para cancelar la alarma y púlselo de nuevo para volver al funcionamiento manual.

## Tiempo de cocción con retraso:

Si desea apagar el horno a una hora determinada, después de una duración específica de funcionamiento, puede ajustar el tiempo de cocción y la hora de fin de la cocción. En este caso, basta con introducir el tiempo de cocción y cuándo debe estar lista la comida, y el temporizador calculará el tiempo de inicio de la cocción. Se trata de una operación automática.

- 1) Introduzca el tiempo de cocción como se ha descrito anteriormente (por ejemplo, suponiendo que son las 17:30 y que el tiempo establecido es de 1 hora).
- 2) Pulse y suelte el botón **M** hasta que el icono comience a parpadear.
- 3) Ajuste la hora de apagado (fin de la cocción) con los botones - y + (por ejemplo, 19:30).  
El ajuste máximo de la hora de fin de la cocción está limitado a la hora actual más 23 horas y 59 minutos.
- 4) Gire las perillas del termostato y del control de las funciones a los ajustes deseados. El icono desaparecerá.  
El horno no se activará hasta la hora de inicio de cocción calculada (en el ejemplo, 18:30), dada por la diferencia entre la hora de finalización de la cocción y el tiempo de cocción.

Al final de la cocción (en el ejemplo, a las 19:30), sonará una alarma durante unos 7 minutos y el icono **Man** comenzará a parpadear. Vuelva a girar las perillas de control y del termostato a la posición OFF.

- 5) Pulse el botón **M** para cancelar la alarma y pulse de nuevo para volver al funcionamiento manual.

## Regulación del volumen de la alarma:

- 1) Pulse la tecla **M** hasta que las letras "LX" empiecen a parpadear en las dos cifras de la derecha (X=1, 2 o 3).
- 2) Ajuste el volumen con los botones - y/o + para "L1", "L2" o "L3".



La opción por defecto es L3.

## Activación/desactivación del bloqueo de teclas:

Si no hay ningún modo de ajuste activo, mantenga pulsada la tecla + durante unos 5 segundos para activar/desactivar el bloqueo de teclas: en la pantalla aparecerá/desaparecerá el icono .

Si, después de activar un programa de cocción, se activa el bloqueo de teclas, los botones se bloquearán sin activar ningún proceso en caso de que se presionen. Esto evita que los niños interrumpan o cambien un programa de cocción en curso.

Si se activa el bloqueo de teclas cuando no hay programas de cocción en curso, los botones se bloquearán pero, además, el horno pasará al estado no operativo (no será posible utilizar el horno en modo manual). Esto es para evitar que los niños activen el horno accidentalmente.



### ¡ATENCIÓN!

En caso de pérdida de energía durante un período limitado (aproximadamente 1,5 minutos), el temporizador permanecerá en el estado configurado.

El estado de bloqueo de las teclas y el volumen de la señal acústica se almacenan independientemente de la duración de la pérdida de potencia.

# INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO



## USO DEL HORNO

Este horno combina las ventajas de los hornos tradicionales "estáticos" de convección natural con las de los modernos hornos de convección forzada

"ventilados". Es un aparato muy versátil que permite elegir fácilmente y con seguridad entre diferentes métodos de cocción. Actuando en las perillas del panel de mandos frontal permiten seleccionar los diferentes programas y la temperatura deseada.

Para aprovechar al máximo su horno, lea atentamente el manual de instrucciones.

## Advertencias y consejos generales

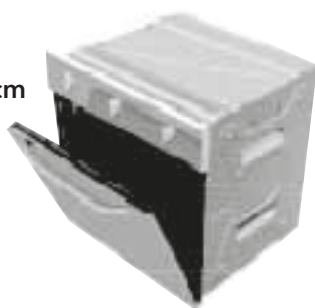
Si es la primera vez que utiliza el horno, debe calentarlo a su temperatura máxima (250 °C) durante un tiempo suficiente para que se queme cualquier residuo aceitoso de fabricación, que pueda aportar olores desagradables a los alimentos.



Al hornear, no cubra el fondo del horno con papel de aluminio o estaño y no coloque ollas o bandejas en el suelo del horno para evitar dañar la capa de esmalte.

Si desea utilizar papel de horno, colóquelo de manera que no interfiera con la circulación del aire caliente dentro del horno.

5 cm



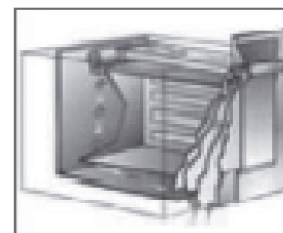
Para evitar que el vapor contenido en el horno sea una molestia, abra la puerta en 2 pasos: manténgala semiabierto (5 cm de apertura) durante 5 segundos y luego ábrala completamente.

Si es necesario tratar los alimentos mientras están dentro del horno o moverlos, debe dejarse abierta la puerta lo menos posible, para que la temperatura dentro del horno no baje demasiado y pueda perjudicar la cocción de los mismos.

## Ventilación de enfriamiento (si procede)

Algunos modelos de hornos están equipados con un ventilador de enfriamiento que empieza a funcionar cuando el horno está encendido y cuando se alcanza una determinada temperatura.

El funcionamiento del ventilador hace que salga un flujo de aire normal por encima de la parte delantera del horno, que puede continuar durante un breve período incluso después de que el horno se haya apagado.

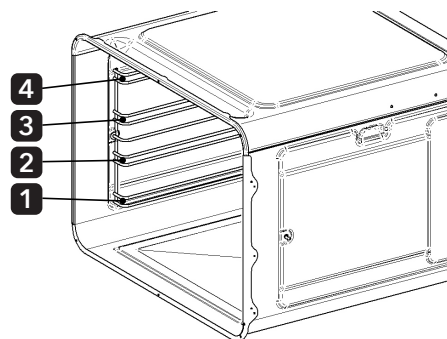
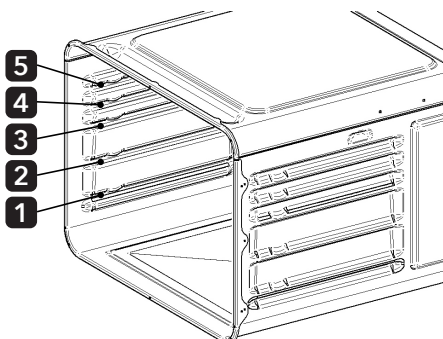


## Lámpara de iluminación interior

La lámpara del interior del horno se enciende girando la perilla de las funciones a cualquiera de ellas.

## ACCESORIOS DISPONIBLES

El horno dispone de 5 guías para colocar las bandejas y rejillas a diferentes alturas o 4 niveles en las guías laterales de varillas metálicas.



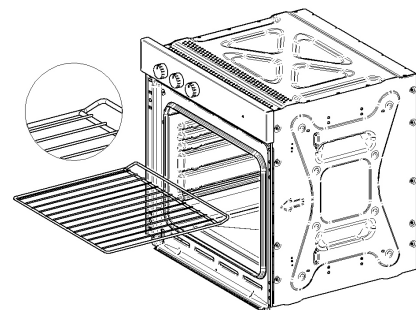
# INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO



## REJILLA:

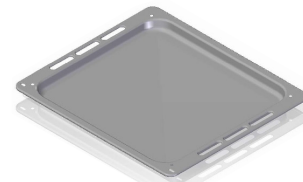
Se utiliza como soporte de los recipientes con alimentos para cocinar.

Atención: la rejilla debe introducirse en la dirección indicada en la imagen de al lado.



## BANDEJA DE COCCIÓN:

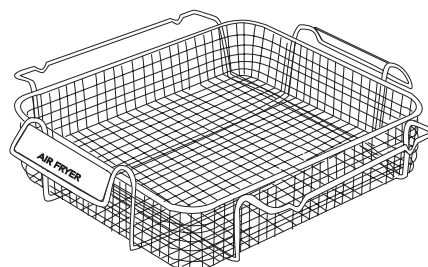
Se utiliza para cocinar alimentos cubriendo la bandeja del horno con papel de horno. También se puede utilizar como recipiente para recoger la grasa que se cae de los platos cuando se utiliza la rejilla para cocinar los alimentos.



## AIRFRYER:

En algunos modelos es estándar una cesta de acero inoxidable para freír con aire. La cesta utiliza el movimiento del aire caliente en la cavidad del horno para distribuir el calor uniformemente alrededor de los alimentos. Se recomienda utilizar la Airfryer con una función ventilada.

La cesta de la freidora de aire Air Fryer cocina perfectamente cualquier alimento congelado, como patatas fritas o filetes de pescado. Cocine según las instrucciones normales del paquete. En lugar de girar los alimentos durante la cocción, basta con agitar la cesta a mitad del ciclo. Utilice el estante del medio (3.º nivel desde abajo) y coloque la bandeja de cocción en el primer estante (1.º nivel desde abajo) para recoger los residuos de la cocción.



No utilice aceite y/o grasa adicional cuando utilice este accesorio.



En algunos modelos y mercados no están presentes todos los accesorios.

Los accesorios originales están disponibles en los centros de asistencia autorizados para los modelos en cuestión.

## CONSEJOS DE COCCIÓN

Para obtener buenos resultados, es aconsejable precalentar el horno a la temperatura deseada antes de introducir los alimentos, cuando el indicador luminoso naranja se haya apagado el calentamiento habrá finalizado.

Para los alimentos especialmente grasos, no es necesario el precalentamiento.

En el caso de la carne aún congelada, es aconsejable mantener la temperatura de cocción unos 20 °C más baja, aumentando el tiempo de cocción en 10/15 minutos.

En las etapas previas a la cocción, asegúrese de que solo los accesorios necesarios están dentro del horno (normalmente solo es necesario que esté dentro del horno la rejilla en la que, tras el precalentamiento, se colocará el recipiente o la bandeja con los alimentos que se van a cocinar).

Para obtener excelentes resultados de cocción, es fundamental elegir la **FUNCIÓN** y la **TEMPERATURA** para cada tipo de plato, el **TIEMPO** y el **nivel de inserción en las guías** internas del horno, según el modelo adquirido y sus funciones disponibles:

- **Funciones:** Dependiendo del modelo pueden variar en número; girando la perilla a la función deseada se obtienen diferentes estilos de cocción.
- **Temperatura:** Se ajusta girando la perilla a la temperatura deseada.
- **Tiempos de cocción:** Por lo general, depende del tipo y la cantidad de alimentos que se vayan a cocinar, de los diferentes hábitos alimenticios y del gusto y de la experiencia personal.
- **Niveles de inserción:** hay 5 guías (1 inferior, 3 centrales, 1 superior) en los hornos de pared grabada y 4 niveles (1 inferior, 2 centrales, 1 superior) en los hornos con guías laterales.

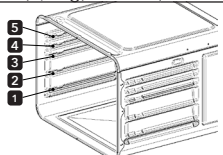
- Las instrucciones que se dan en las recetas suelen ser suficientes para lograr resultados de cocción satisfactorios.
- Los niveles centrales de inserción son normalmente adecuados para la mayoría de los tipos de cocción, ya que es en esta parte del horno donde se estabiliza perfectamente la temperatura ajustada tras comprobar el termostato.
- En los hornos eléctricos, cuanto más alto se eleva el nivel de las bandejas o rejillas del horno, más se acerca a la fuente de calor (mayor dorado de la parte superior de los alimentos y gratinado de los mismos).

# INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO



- El fraccionamiento de los alimentos y el uso de recipientes de diferentes materiales y grosores (loza, vidrio, aluminio, acero) pueden dar lugar a tiempos de cocción diferentes de los indicados en los manuales de recetas.
- La cocción con ventilación forzada produce una gran eliminación de la humedad de los alimentos y suele recomendarse para pasteles rebozados, cocciones múltiples y porciones gruesas.
- En las cocciones delicadas de leudado, la puerta del horno no debe abrirse o abrirse lo menos posible para no alterar los ciclos del termostato de calentamiento.
- Cuando cocine con la parrilla sobre una rejilla o utilizando el asador, coloque un recipiente con algunos decilitros de agua en el paso inferior para limitar las salpicaduras del exceso de grasa y el humo.
- En los hornos equipados con la función de vapor, la cocción se realiza con la ayuda del vapor: el vapor se introduce en la cavidad del horno durante el funcionamiento del aparato, consiguiendo así un mejor resultado de cocción. El plato:
  - » conserva una costra crujiente
  - » conserva una superficie brillante
  - » dentro es jugoso y suave.
- Para obtener un importante ahorro de energía al cocinar durante largos periodos, puede utilizar el calor residual apagando el horno unos minutos antes del tiempo medio especificado en la receta y manteniendo la puerta del horno cerrada. El perfecto aislamiento del compartimento del horno también permitirá que los alimentos alcancen la temperatura ideal de cocción.

TABLA INDICATIVA DE TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE COCCIÓN

| TIPO DE ALIMENTO                                                                    | TEMPERATURA (C°) | GUÍAS (*)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | TIEMPO DE COCCIÓN (min) | RECOMENDACIÓN PERSONAL |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------|
| <b>Dulces en moldes con masa líquida</b>                                            |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                         |                        |
| Tartas o pastas saladas                                                             | 175              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 55-65                   |                        |
| Tarta sublime                                                                       | 175              | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 60-70                   |                        |
| <b>Pastelitos en moldes</b>                                                         |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                         |                        |
| Base para tartas                                                                    | 200              | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 08-10                   |                        |
| Base de tarta con queso fresco                                                      | 200              | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 25-35                   |                        |
| Base de tarta con fruta                                                             | 200              | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 25-35                   |                        |
| <b>Postres con masa fermentada en moldes</b>                                        |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                         |                        |
| Base para tartas                                                                    | 200              | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 30-45                   |                        |
| Pan blando (1 kg de harina)                                                         | 200              | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 25-35                   |                        |
| <b>Dulces</b>                                                                       |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                         |                        |
| Masa de pasta brisa                                                                 | 200              | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 10-15                   |                        |
| Masa para buñuelos                                                                  | 200              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 35-45                   |                        |
| Masa para galletas                                                                  | 200              | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 15-20                   |                        |
| <b>Pasta y pizza</b>                                                                |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                         |                        |
| Lasaña                                                                              | 225              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 40-50                   |                        |
| Pizza                                                                               | 240              | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 10-20                   |                        |
| <b>Carne (tiempo de cocción por cm de espesor)</b>                                  |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                         |                        |
| Asado de larga cocción                                                              | 200              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 120-150                 |                        |
| Asado de breve cocción                                                              | 200              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 60-90                   |                        |
| Albóndigas                                                                          | 200              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 30-40                   |                        |
| <b>Aves de corral</b>                                                               |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                         |                        |
| Pato (1- 1/2 kg)                                                                    | 200              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 120-180                 |                        |
| Oca (3 kg)                                                                          | 200              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 150-210                 |                        |
| Pollo asado                                                                         | 200              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 60-90                   |                        |
| Pavo (5 kg)                                                                         | 175              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 240-260                 |                        |
| <b>Caza menor</b>                                                                   |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                         |                        |
| Liebre                                                                              | 200              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 60-90                   |                        |
| Pierna de venado                                                                    | 200              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 90-150                  |                        |
| Pierna de ciervo                                                                    | 175              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 90-180                  |                        |
| <b>Verduras</b>                                                                     |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                         |                        |
| Patatas asadas                                                                      | 220              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 30-40                   |                        |
| Pudín de verduras cocidas                                                           | 200              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 40-50                   |                        |
| <b>Pescado</b>                                                                      |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                         |                        |
| Trucha                                                                              | 200              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 40-50                   |                        |
| Pagel                                                                               | 200              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 40-50                   |                        |
| <b>Parrilla</b>                                                                     |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                         |                        |
| Chuletas empanadas                                                                  |                  | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 8-12                    |                        |
| Salchichas                                                                          |                  | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 10-12                   |                        |
| Pollo asado al'ast                                                                  |                  | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 25-35                   |                        |
| Ternera asada al'ast (0,6 kg)                                                       |                  | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 50-60                   |                        |
|  |                  | <p>(*) En la columna <b>GUÍAS</b> el número se refiere a partir del fondo de la celda de cocción.</p> <p> No coloque bandejas en la base del horno ni las cubra con papel de aluminio, podría crear una acumulación de calor y dañar el esmalte.</p> |                         |                        |

## Notas de cocción

Estos datos son orientativos.

El modo y el tiempo de cocción varían en función de la cantidad y la calidad de los alimentos.



# INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

## La parrilla

Cuando cocine con la parrilla sobre una rejilla o utilizando el asador, coloque un recipiente con algunos decilitros de agua en el paso inferior para limitar las salpicaduras del exceso de grasa y el humo.

Para conseguir un importante ahorro de energía cuando se cocina durante largos periodos, se puede utilizar el calor residual apagando el horno unos minutos antes, en comparación con las indicaciones medias de la receta, luego mantenga la puerta del horno cerrada.

Aquí tienes algunos consejos para asar a la parrilla:

| TIPO DE ALIMENTO                      | TIEMPO DE COCCIÓN (min) |        |
|---------------------------------------|-------------------------|--------|
|                                       | Encima                  | Debajo |
| Carnes finas                          | 6                       | 4      |
| Carne normal                          | 8                       | 5      |
| Pescado (por ejemplo, trucha, salmón) | 15                      | 12     |
| Salchichas                            | 12                      | 10     |
| Tostadas o biquini                    | 5                       | 2      |

Dé la vuelta a los alimentos a mitad de la cocción. No utilice papel de aluminio para envolver platos o cubrir recipientes, ya que el calor reflejado puede encender el papel o dañar la parrilla.



### ¡ATENCIÓN!

Cuando cocine con las funciones "PARRILLA", la puerta del horno debe mantenerse CERRADA y la temperatura ajustada no debe superar los 200 °C.



### ¡ATENCIÓN!

El vapor de agua se genera en el interior del horno cuando se cocinan alimentos especialmente ricos en humedad (pasteles de verduras, guisos y estofados de carne o pescado, postres de frutas).

**Tenga cuidado al abrir la puerta.**

Para reducir la salida de vapor, utilice el truco de abrir la puerta en dos etapas: mueva la puerta unos centímetros y después de unos segundos complete la apertura.

Es importante saber que este vapor de agua, en los minutos posteriores a la cocción, mientras se enfría el horno, provoca la formación de condensación y, por tanto, de gotas de agua en el cristal interior de la puerta y en las paredes esmaltadas.

Para un buen mantenimiento del horno, es necesario eliminar esta mínima presencia de agua utilizando un paño absorbente o una esponja no abrasiva al final de cada cocción con alto contenido de humedad.



La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción.

## Ahorro de energía

Para conseguir un ahorro energético significativo, siga los siguientes consejos:

- Compruebe que la puerta del horno está bien cerrada cuando el horno está en funcionamiento.
- No abra la puerta con demasiada frecuencia durante la cocción.
- Mantenga limpia la junta de la puerta y compruebe que está bien sujeta en su sitio.
- Precaliente el horno solo si se indica en la tabla de cocción o en la receta.
- Aproveche la inercia térmica apagando el horno 10 minutos antes del tiempo de cocción previsto.

# INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO



## Ajuste de la función: Cocina asistida por vapor (STEAM)



### ¡ATENCIÓN!

La humedad que se escapa puede causar quemaduras:

- No abra la puerta del horno cuando la función esté activa.
- Deje siempre que el aparato se enfríe cuando se interrumpa la función y abra la puerta del horno con cuidado.

1. Rellene el gofrado de la cavidad con agua. La capacidad máxima de la cavidad de gofrado es de 150 ml.



### ¡ATENCIÓN!

Llene el gofrado de la cavidad con agua solo cuando el horno esté frío.

No llene el gofrado de la cavidad con agua durante la cocción o cuando el horno esté caliente.

También se pueden utilizar aromatizantes compatibles con los alimentos.

Asimismo, el uso de emulsiones de vinagre o limón ayuda a higienizar la cavidad de cocción.

2. Introduzca los alimentos en el horno y cierre la puerta del mismo.
3. Seleccione la función deseada entre Pizza, Estática y Ventilada. Al seleccionar la función se activa el sistema de generación de humedad.
4. Gire la perilla de control de la temperatura para seleccionar la temperatura deseada.
5. Para apagar el horno, gire las perillas a la posición "off", "0" (es decir, OFF), apagando así tanto el horno como el generador de humedad.



### ¡ATENCIÓN!

Asegúrese de que el horno se ha enfriado antes de retirar los restos de agua del gofrado de la cavidad.



### ¡ATENCIÓN!

Consulte siempre las advertencias de seguridad.

La temperatura y los tiempos de cocción indicados en las tablas son valores orientativos.

Pueden variar en función de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados. Inicialmente, supervise los resultados de la cocción y

encuentre los mejores ajustes (nivel de potencia, tiempo de cocción, etc.) para sus ollas, recetas y cantidades al utilizar el aparato.

En las funciones asistidas por vapor, el ajuste de la temperatura de cocción puede reducirse en unos 15/20 °C en comparación con las funciones de cocción tradicionales, gracias a la presencia de aire húmedo, que hace que la transmisión de calor sea más eficaz y reduce el consumo de energía.

## PASTELES / DULCES / PAN

Precaliente el horno vacío durante 5 minutos. Utilice la bandeja de goteo. Utilice el segundo nivel de la parrilla.

| TIPO DE ALIMENTO      | AGUA en el gofrado de la cavidad (ml) | TEMPERATURA (°C) | TIEMPO DE COCCIÓN (min) |
|-----------------------|---------------------------------------|------------------|-------------------------|
| Galletas y croissants | 100                                   | 150 - 180        | 10 - 20                 |
| Focaccia              | 100                                   | 200 - 210        | 10 - 20                 |
| Pizza                 | 100                                   | 230              | 10 - 20                 |
| Panecillos            | 100                                   | 200              | 20 - 25                 |
| Pan                   | 100                                   | 180              | 35 - 40                 |
| Plum cake             | 100 - 150                             | 160 - 180        | 30 - 60                 |
| Tarta de manzana      | 100 - 150                             | 160 - 180        | 30 - 60                 |

## PLATOS PREPARADOS CONGELADOS

Precaliente el horno vacío durante 10 minutos. Utilice el segundo nivel de la parrilla.

| TIPO DE ALIMENTO | AGUA en el gofrado de la cavidad (ml) | TEMPERATURA (°C) | TIEMPO DE COCCIÓN (min) |
|------------------|---------------------------------------|------------------|-------------------------|
| Pizza            | 100                                   | 200 - 210        | 10 - 20                 |
| Focaccia         | 100                                   | 200 - 210        | 10 - 20                 |
| Croissant        | 100                                   | 170 - 180        | 15 - 25                 |
| Lasaña           | 100                                   | 180 - 200        | 35 - 50                 |
| Canelones        | 100                                   | 180 - 200        | 35 - 50                 |

## REGENERACIÓN DE PLATOS

Utilice el segundo nivel de la parrilla.

| TIPO DE ALIMENTO | AGUA en el gofrado de la cavidad (ml) | TEMPERATURA (°C) | TIEMPO DE COCCIÓN (min) |
|------------------|---------------------------------------|------------------|-------------------------|
| Panecillos       | 100                                   | 110              | 10 - 20                 |
| Pan              | 100                                   | 110              | 15 - 25                 |
| Focaccia         | 100                                   | 110              | 15 - 25                 |
| Carne            | 100                                   | 110              | 15 - 25                 |
| Pasta            | 100                                   | 110              | 15 - 25                 |
| Pizza            | 100                                   | 110              | 15 - 25                 |
| Arroz            | 100                                   | 110              | 15 - 25                 |
| Verduras         | 100                                   | 110              | 15 - 25                 |

# INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO



## ASADO

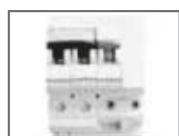
Utilice el segundo nivel de la parrilla.

| TIPO DE ALIMENTO | AGUA en el gofrado de la cavidad (ml) | TEMPERATURA (°C) | TIEMPO DE COCCIÓN (min) |
|------------------|---------------------------------------|------------------|-------------------------|
| Carne asada      | 100                                   | 200              | 50 - 60                 |
| Pollo            | 100                                   | 210              | 60 - 80                 |
| Cerdo asado      | 100                                   | 180              | 65 - 80                 |



Solo disponible para determinados mercados.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Desconecte la alimentación del horno antes de realizar cualquier trabajo que requiera el acceso a partes con tensión.

### Limpieza del acero inoxidable

Es aconsejable limpiar el acero inoxidable con regularidad después de cada uso y cuando se haya enfriado.

### Limpieza ordinaria diaria

Para limpiar y conservar las superficies de acero inoxidable, utilice siempre productos específicos que no contengan abrasivos.

**Modo de empleo:** vierta el producto en un paño húmedo y páselo por el interior del horno, aclare bien y seque con un paño suave.

### Manchas o residuos de alimentos

No utilice nunca esponjas metálicas ni rascadores afilados, ya que podría dañar las superficies.

Utilice productos normales y no abrasivos para el acero, eventualmente utilizando herramientas de plástico o de madera.

Enjuague bien y seque con un paño suave.

Evite que se sequen los restos de alimentos que contienen azúcares (por ejemplo, mermelada, chocolate, etc.) dentro del horno.

Al secarse, con el tiempo pueden dañar el esmalte que recubre el interior del horno.



Para mantener el horno en buen estado, hay que limpiarlo regularmente después de enfriarlo.  
Extraiga todas las partes desmontables para facilitar la limpieza.

### Limpieza del horno (sin paneles autolimpiadores)

Limpie la rejilla del horno y las guías laterales con agua caliente y detergentes no abrasivos, enjuague y seque (figura 20).

Para facilitar la limpieza, se puede quitar la puerta (véase el punto 8.2, desmontaje de la puerta).

### Cristal de la puerta

Para la limpieza, utilice papel de cocina; en caso de suciedad persistente, lave con una esponja húmeda y detergente común.

No utilice detergentes abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta, ya que pueden rayar la superficie del cristal y hacer que el vidrio se rompa.

Es aconsejable mantener el cristal de la puerta lo más limpio posible.

# INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

## Limpieza de la cavidad del horno con la función VAPOclean\* (con vapor)

Este procedimiento de limpieza con vapor utiliza la humedad para facilitar la eliminación de la grasa y los residuos de alimentos del horno.

Cómo se usa:

**Paso 1)** Vierta agua en la cavidad: 150 ml.

**Paso 2)** Ajuste la función del horno en ESTÁTICO.

**Paso 3)** Ajuste la temperatura a 90 °C.

**Paso 4)** Deje el horno en marcha durante 45 minutos.

**Paso 5)** Apague el horno.

**Paso 6)** Espere a que el horno esté frío. Seque la cavidad con un paño suave.



¡ATENCIÓN! Asegúrese siempre de que el aparato esté frío antes de tocarlo, ya que existe el riesgo de quemaduras.



## Limpieza del fondo gofrado de la cavidad del horno

Siga estas instrucciones para eliminar los restos de cal del fondo del horno.

Se recomienda limpiar el fondo del compartimento después de algunos ciclos de cocción con vapor.

**Paso 1)** Vierta 100 ml de una mezcla de agua y vinagre blanco en el fondo del compartimento. *NOTA: Tipo de vinagre: %5.*

**Paso 2)** Deje reposar durante 30 minutos a temperatura ambiente.

**Paso 3)** Limpie el horno con un paño suave.

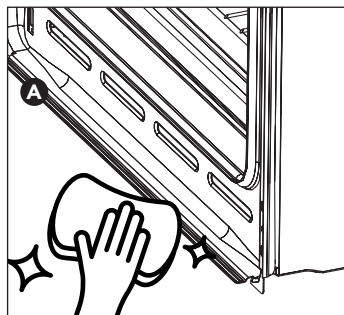
## Secado de la canaleta de drenaje

1) Deje que el horno se enfríe.

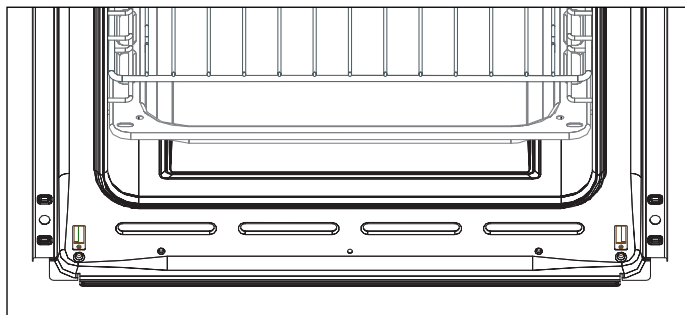
2) Abra la puerta del horno.

3) Seque el agua depositada en la canaleta con un paño de esponja seco. Limpie con cuidado. Véase la figura 1.

La canaleta de drenaje A se encuentra en la parte delantera, debajo de la cavidad del horno. Véase la figura 2.



1)



2)

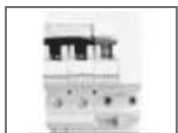
\* Solo disponible para determinados mercados.



## MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

El horno requiere un pequeño mantenimiento si, con el paso del tiempo, se dañan algunas partes sujetas a desgaste, como las juntas, la lámpara, etc., deben ser reemplazadas.

A continuación, se indican las instrucciones para este tipo de intervenciones.



Desconecte la alimentación del horno antes de realizar cualquier trabajo que requiera el acceso a partes con tensión.

## Sustitución de la lámpara de iluminación interna

Retire la tapa de protección "A" desenroscándola en sentido contrario a las agujas del reloj, sustituya la bombilla "B" por otra del mismo tipo.

A continuación, vuelva a colocar la tapa y atorníllela en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien apretada (véase la figura 21).

Utilice únicamente lámparas para horno (T300 °C) de 15 W/25 W según el modelo.

Nunca toque la bombilla directamente con los dedos, use guantes de protección.

Utilice únicamente las lámparas disponibles en los centros de asistencia autorizados.

## Desmontaje de la puerta

Levante las palancas "2" hasta que queden al ras de las bisagras "1" y agarre la puerta por ambos lados con las dos manos cerca de las bisagras.

Levante la puerta hacia arriba en un ángulo de aproximadamente 45° y sáquela con cuidado.

Para el montaje, deslice la bisagra "2" en las ranuras y deje que la puerta descansa hacia abajo, asegurándose de que permanezca en su sitio, bloqueada en las ranuras "3", luego suelte las palancas "1" (véase la figura 22).

## Desmontaje de las juntas de la puerta del horno

Para una limpieza óptima del horno, la junta de la puerta es desmontable.

Con la puerta desmontada, levante las lengüetas de las esquinas, como se muestra en la figura.

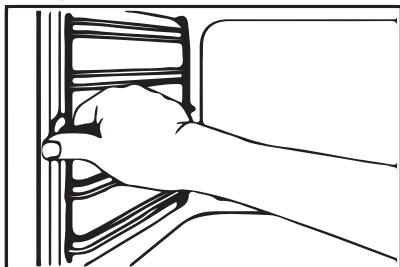
Después de la limpieza, vuelva a colocar la junta sujetando el lado más largo en posición horizontal e introduzca las lengüetas en los respectivos orificios, empezando por los superiores.



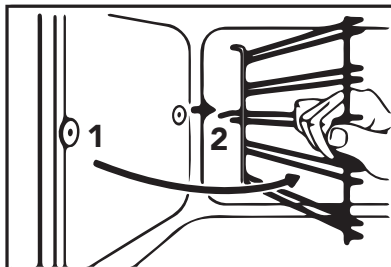
## Desmontaje de los soportes de los estantes

1. En primer lugar, extraiga la guía de extracción de la pared lateral tirando de ella hacia delante.

2. Saque la guía de extracción trasera de la pared lateral y retírela.



1



2

Para volver a instalar los soportes, siga el procedimiento indicado en sentido inverso.

# INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO



## GUÍA A LA COCCIÓN

### Tipos de cocción Especialista\*

| Consejos de cocción                      | Alimentos                                   | Posición de los estantes | Temperatura °C  | Tiempo de cocción (min) | Accesorio                                                                                     |
|------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------|-----------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>GRATINADO <sup>(1)</sup></b>      | Vieiras                                     | <br>Multinivel: 2 - 3    | 180 - 190       | 10 - 15                 | Bandeja de 4 cm de profundidad<br>cód. 382S94                                                 |
|                                          | Mejillones                                  |                          | 200 - 220       | 10 - 15                 |                                                                                               |
|                                          | Langosta                                    |                          | 220 - 250       | 10 - 15                 |                                                                                               |
|                                          | Coliflores                                  |                          | 200 - 220       | 8 - 10                  |                                                                                               |
|                                          | Brócoli                                     |                          | 180 - 200       | 15 - 20                 |                                                                                               |
|                                          | Alcachofas                                  |                          | 170 - 180       | 15 - 20                 |                                                                                               |
| <br><b>PASTELERÍA</b>                    | Masa de pasta brisa                         | <br>Multinivel: 1 - 3    | 180 - 190       | 30 - 35                 | Air Fryer<br>cód. 084F21 <sup>(4)</sup>                                                       |
|                                          | Pastel de masa batida                       |                          | 190 - 200       | 30 - 35                 |                                                                                               |
|                                          | Tarta                                       |                          | 180 - 190       | 30 - 35                 |                                                                                               |
|                                          | Plum cake                                   |                          | 180 - 190       | 30 - 35                 |                                                                                               |
|                                          | Pastel de frutas                            |                          | 165 - 180       | 35 - 45                 |                                                                                               |
|                                          | Tarta de nueces                             |                          | 180 - 190       | 40 - 45                 |                                                                                               |
|                                          | Strudel                                     |                          | 185 - 195       | 35 - 45                 |                                                                                               |
|                                          | Bizcocho                                    |                          | 185             | 35 - 45                 |                                                                                               |
|                                          | Flan                                        |                          | 130             | 30 - 35                 |                                                                                               |
|                                          | Pastel de chocolate                         |                          | 180             | 35 - 40                 |                                                                                               |
|                                          | Bríoches                                    |                          | 180 - 190       | 25 - 30                 |                                                                                               |
|                                          | Galletas                                    |                          | 165             | 20                      |                                                                                               |
|                                          | Pastas de té                                |                          | 200 - 230       | 10 - 15                 |                                                                                               |
|                                          | Muffins                                     |                          | 185 - 200       | 25 - 35                 |                                                                                               |
|                                          | Panecillos dulces con mermelada (bollos)    | <br>Multinivel: 1 - 2    | 180 - 190       | 20                      |                                                                                               |
| <br><b>PIZZA Y PAN</b>                   | Pizza                                       | <br>Multinivel: 1 - 2    | 220 - 250       | 15 - 20                 | Plato de pizza<br>cód. 5GP1Z<br>•<br>Air Fryer<br>cód. 084F21 <sup>(4)</sup>                  |
|                                          | Focaccia                                    |                          | 200 - 220       | 20 - 30                 |                                                                                               |
|                                          | Pan                                         | <br>Multinivel: 2 - 3    | 215 - 230       | 40 - 50                 |                                                                                               |
| <br><b>LASAÑA Y HOJA DE PASTA</b>        | Lasaña                                      | <br>Multinivel: 2 - 4    | 165 - 180       | 30 - 40                 | Bandeja de 6 cm de profundidad<br>cód. 382U32<br>•<br>Air Fryer<br>cód. 084F21 <sup>(4)</sup> |
|                                          | Strudel con queso fresco y espinacas        |                          | 170 - 180       | 30 - 40                 |                                                                                               |
|                                          | Saquitos de hojaldre con corazón de manzana |                          | 200             | 8 - 10                  |                                                                                               |
|                                          | Pasta al horno                              |                          | 180 - 190       | 35 - 45                 |                                                                                               |
|                                          | Tarrinas de verduras                        | <br>Multinivel: 1 - 3    | 170 - 180       | 30 - 40                 |                                                                                               |
| <br><b>BBQ (BARBACOA) <sup>(2)</sup></b> | Tostadas o biquini                          | <br>Multinivel: 2 - 3    | 200 - 220       | 3 - 4                   | Trébede parrilla para barbacoa de apoyo<br>cód. 080G72                                        |
|                                          | Hamburguesas                                |                          | 220 - 250       | 5 - 7                   |                                                                                               |
|                                          | Pinchos de pescado                          |                          | 200 - 220       | 6 - 8                   |                                                                                               |
|                                          | Crustáceos                                  |                          | 200 - 220       | 6 - 8                   |                                                                                               |
|                                          | Salchichas                                  |                          | 220 - 250       | 7 - 10                  |                                                                                               |
|                                          | Costillas                                   |                          | 220 - 250       | 7 - 10                  |                                                                                               |
|                                          | Pinchos de carne                            |                          | 200 - 220       | 8 - 10                  |                                                                                               |
|                                          | Chuletas                                    |                          | 200 - 220       | 8 - 12                  |                                                                                               |
|                                          | Pollo                                       |                          | 200 - 220       | 30 - 35                 |                                                                                               |
| <br><b>FERMENTACIÓN <sup>(3)</sup></b>   | Levadura de cerveza fresca                  | <br>Multinivel: 2 - 3    | 0° - (solo luz) | 2 (1,5-3) horas         | -                                                                                             |
|                                          |                                             |                          |                 | 4 (2,5-5) horas         |                                                                                               |
|                                          |                                             |                          |                 | 6 (4-8) horas           |                                                                                               |
|                                          |                                             |                          |                 | 8 (5-10) horas          |                                                                                               |
|                                          |                                             |                          |                 | 10 (6-12) horas         |                                                                                               |
|                                          |                                             |                          |                 | 12 (8-15) horas         |                                                                                               |
|                                          |                                             |                          |                 | 15 (10-13) horas        |                                                                                               |
|                                          | Masa madre sólida                           | <br>Multinivel: 2 - 3    | 0° - (solo luz) | 5 (4-7) horas           | -                                                                                             |
|                                          |                                             |                          |                 | 8 (7-10) horas          |                                                                                               |
|                                          |                                             |                          |                 | 11 (10-13) horas        |                                                                                               |
|                                          |                                             |                          |                 | 14 (13-16) horas        |                                                                                               |
|                                          |                                             |                          |                 | 17 (16-19) horas        |                                                                                               |
|                                          |                                             |                          |                 | 20 (19-24) horas        |                                                                                               |
|                                          |                                             |                          |                 | 25 (24-28) horas        |                                                                                               |

(1) El gratinado es una técnica de terminación de la cocción, realizada a alta temperatura, cuyo objetivo es formar una costra dorada y crujiente en la superficie de los alimentos. Por lo tanto, no se recomienda utilizarlo durante todo el tiempo de cocción para evitar que se queme o se reseque el interior del alimento. La mejor solución es cocinar los alimentos y proceder sin la preparación del gratinado, que solo hay que añadir en la fase final.

(2) Un precalentamiento de 5-10 minutos es suficiente para las recetas que lo requieren. El tiempo indicado se refiere solo a una parte del plato, por lo que es necesario girarlo. Utilice el accesorio de la parrilla de la barbacoa; alternatively, coloque un recipiente con un vaso de agua (0,2 l) en el estante de abajo para limitar las salpicaduras del exceso de grasa y humo durante la cocción.

(3) Tabla de tiempos de leudado para 1 kg de harina 00/0 mezclada con levadura de cerveza o masa madre. El interior de la cavidad del horno es ideal para el leudado, ya que está a temperatura controlada y sin corrientes de aire. La temperatura ideal para un proceso de leudado adecuado es de 28-30 °C, por lo que solo se necesita la luz interna.

(4) No utilice aceite y/o grasa adicional cuando utilice este accesorio. Nivel recomendado para utilizar la AirFryer: 3.°.

\* Solo disponible para determinados mercados.

# INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO



## Vapor asistido (Steam)\*

| Consejos de cocción                                                                                                                        | Alimentos                    | Posición de los estantes                                                                               | Agua en el gofrado de la cavidad (ml) | Temperatura °C | Tiempo de cocción (min) | Accesorio                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------|-------------------------|-----------------------------------------|
| <br><b>STEAM(Set 1)</b><br>con la función <b>Pizza</b>    | Alitas de pollo al vapor     | <br>Multinivel: 2 - 3 | 100                                   | 220            | 20 - 25                 | Air Fryer<br>cód. 084F21 <sup>(4)</sup> |
|                                                                                                                                            | Filetes de merluza empanados |                                                                                                        | 100                                   | 180            | 20 - 25                 |                                         |
|                                                                                                                                            | Nuggets de pollo             |                                                                                                        | 100                                   | 180            | 20 - 25                 |                                         |
|                                                                                                                                            | Pizza                        |                                                                                                        | 100                                   | 180            | 10 - 20                 |                                         |
|                                                                                                                                            | Asado                        |                                                                                                        | 100                                   | 190            | 40 - 50                 |                                         |
|                                                                                                                                            | Croissant relleno            |                                                                                                        | 100                                   | 150            | 30                      |                                         |
|                                                                                                                                            | Focaccia                     |                                                                                                        | 100                                   | 200            | 20 - 25                 |                                         |
| <br><b>STEAM(Set 2)</b><br>con la función <b>Estático</b> | Pollo                        | <br>Multinivel: 2 - 3 | 100                                   | 200            | 50 - 60                 | Air Fryer<br>cód. 084F21 <sup>(4)</sup> |
|                                                                                                                                            | Asado                        |                                                                                                        | 100                                   | 200            | 50 - 60                 |                                         |
|                                                                                                                                            | Carne asada                  |                                                                                                        | 100                                   | 200            | 50 - 60                 |                                         |
|                                                                                                                                            | Verduras al vapor            |                                                                                                        | 100                                   | 180            | 25 - 30                 |                                         |
|                                                                                                                                            | Croissant                    |                                                                                                        | 100                                   | 150            | 20 - 25                 |                                         |
|                                                                                                                                            | Tarta margarita              |                                                                                                        | 100                                   | 150            | 30                      |                                         |
|                                                                                                                                            | Dulces de hojaldre           |                                                                                                        | 100                                   | 150            | 30 - 35                 |                                         |
| <br><b>STEAM(Set 3)</b><br>con función <b>Ventilado</b>   | Verduras al vapor            | <br>Multinivel: 2 - 3 | 100                                   | 180            | 20 - 25                 | Air Fryer<br>cód. 084F21 <sup>(4)</sup> |
|                                                                                                                                            | Croissant                    |                                                                                                        | 100                                   | 150            | 20                      |                                         |
|                                                                                                                                            | Patatas frescas en gajos     |                                                                                                        | 100                                   | 180            | 30 - 35                 |                                         |
|                                                                                                                                            | Pinchos de patata            |                                                                                                        | 100                                   | 180            | 40 - 45                 |                                         |
|                                                                                                                                            | Asado                        |                                                                                                        | 100                                   | 200            | 40 - 50                 |                                         |
|                                                                                                                                            | Tarta margarita              |                                                                                                        | 100                                   | 150            | 30                      |                                         |
|                                                                                                                                            | Filetes de merluza           |                                                                                                        | 100                                   | 170            | 20 - 25                 |                                         |

(4) No utilice aceite y/o grasa adicional cuando utilice este accesorio. Nivel recomendado para utilizar la AirFryer: 3.º.

**Notas generales:** los datos indicados deben considerarse como orientativos. Por lo tanto, pueden y deben modificarse en función de los gustos y costumbres de cada uno. El tiempo indicado en la tabla no incluye el precalentamiento del horno, que siempre se recomienda. El tiempo y las temperaturas indicadas se refieren a una cantidad media de alimentos:

1/1,5 kg para carne, masa de pastelería, pizza, pan 0,5/0,8 kg. La cocción múltiple en varios niveles se realiza colocando los recipientes en el centro del estante.

\* Solo disponible para determinados mercados.

## Notas





fig. 20

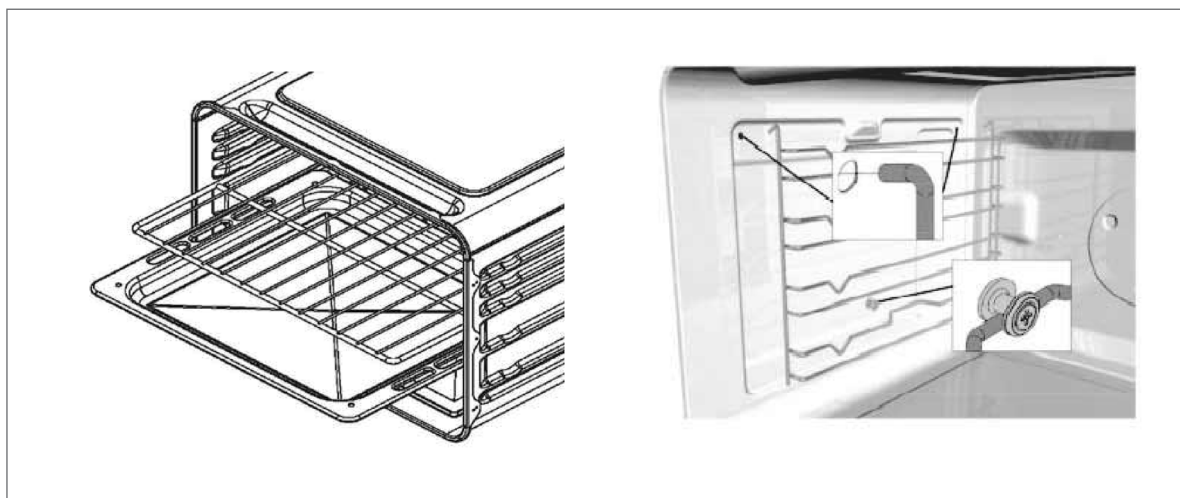


fig. 21

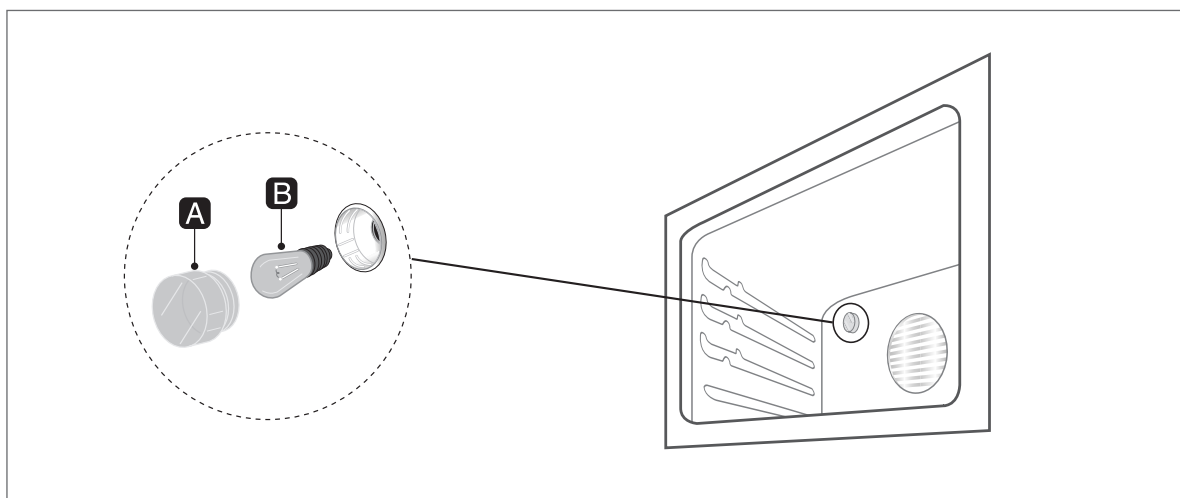
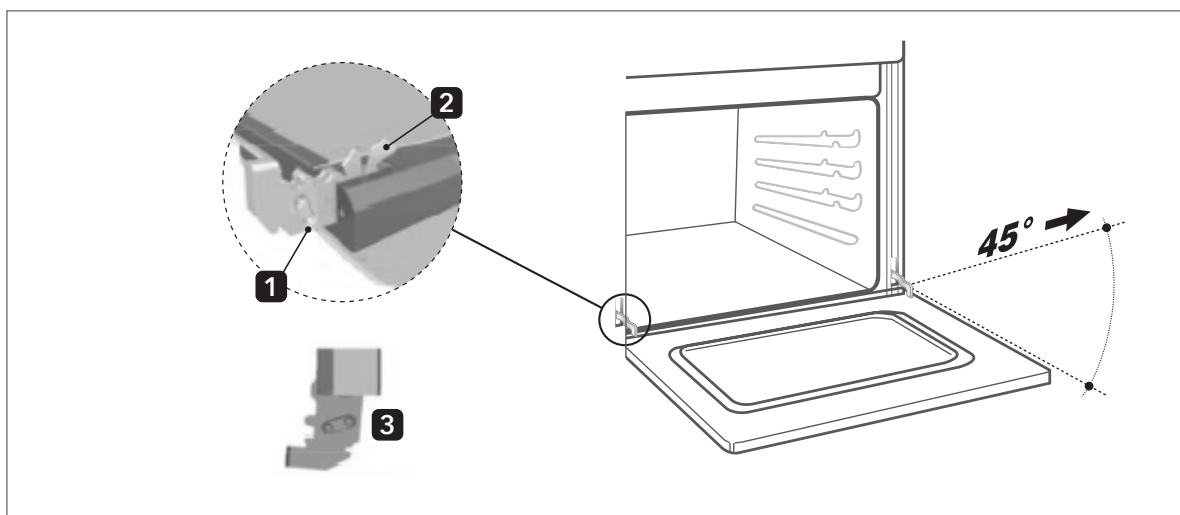
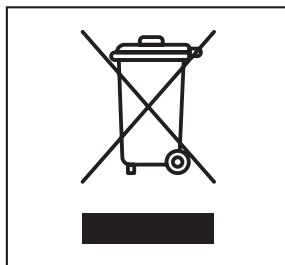


fig. 22





IT

Il simbolo del cestino barrato riportato sul prodotto indica che i Rifiuti derivanti dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) non devono essere buttati nella spazzatura indifferenziata (cioè insieme ai "rifiuti urbani misti"), ma devono essere gestiti separatamente così da essere sottoposti ad apposite operazioni per il loro riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento, per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose per l'ambiente ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate. In ogni stato membro della Comunità Europea, i RAEE devono perciò essere consegnati ai Centri di Raccolta specializzati, conformemente a quanto prescritto dalle leggi e disposizioni vigenti. Quando si acquista una nuova apparecchiatura, inoltre, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente (ritiro "uno contro uno"). Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative.

EN

The crossed-bin symbol on the product indicates that Waste deriving from Electrical and Electronic Equipment (WEEE) must not be thrown away with general waste (i.e. with the "mixed municipal waste"), but handled separately so as to be reused or be subjected to specific treatment to remove and safely dispose of any substances that are harmful to the environment and extract the raw materials that can be recycled. In every member state of the European Union, WEEE should therefore be delivered to specialised Collection Centres in accordance with the provisions of the laws and regulations in force. The WEEE can also be handed over to the retailer when a new appliance is purchased, who is obliged to accept this free of charge ("one to one" basis). The unlawful disposal of the product by the user will result in administrative sanctions.

FR

Le symbole de la poubelle barrée présent sur le produit indique que les Déchets issus des Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) ne doivent pas être jetés à la poubelle indifférenciée (c'est-à-dire avec les « déchets urbains mixtes ») mais qu'ils doivent être gérés à part de manière à être soumis à des opérations spéciales pour leur réutilisation ou à un traitement spécifique afin d'éliminer en toute sécurité toute substance néfaste pour l'environnement et extraire les matières premières qui peuvent être recyclées. Dans chaque État membre de l'Union Européenne, les DEEE doivent donc être remis à des Centres de Collecte spécialisés, conformément aux prescriptions légales et aux dispositions en vigueur. Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous pouvez également remettre le DEEE au commerçant qui est tenu de le retirer gratuitement (retrait « un contre un »). L'élimination illégale du produit par l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives.

PT

O símbolo da lixeira com um X colocado sobre o produto indica que os Resíduos derivados de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos (RAEE) não devem ser jogados na lixeira indiferenciada (ou seja junto com os "resíduos urbanos mistos"), mas devem ser recolhidos separadamente para que sejam submetidos às especiais operações de reciclagem, ou a um específico tratamento, para remover e eliminar de modo seguro as eventuais substâncias nocivas para o meio ambiente e extrair as matérias primas que podem ser recicladas. Em cada estado membro da Comunidade Europeia, os RAEE devem portanto ser entregues aos Centros de Coleta especializados, em conformidade com quanto prescrito pelas leis e disposições vigentes. Quando se adquire uma nova aparelhagem, é também possível entregar o RAEE ao comerciante, que é obrigado a recolhe-lo gratuitamente (recolha "um a um"). A eliminação abusiva do produto por parte do utilizador implica na aplicação de sanções administrativas.

ES

El símbolo del cubo de basura tachado presente en el producto indica que los Residuos derivados de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) no deben eliminarse junto con los residuos indiferenciados (es decir, con los "residuos urbanos mezclados") y deben gestionarse por separado para que sean sometidos a operaciones específicas destinadas a su reutilización o a un tratamiento específico que elimine de manera segura las posibles sustancias nocivas para el medio ambiente y que extraiga las materias primas que pueden ser recicladas. En todos los estados miembros de la Comunidad Europea, los RAEE deben entregarse a Centros de Recogida especializados, en conformidad con las prescripciones de las leyes y disposiciones vigentes. Cuando se compra un aparato nuevo, además, es posible entregar los RAEE al vendedor, que está obligado a aceptarlos gratuitamente (intercambio "uno por uno"). La eliminación abusiva del producto por parte del usuario, comporta la aplicación de sanciones administrativas.

NO

Symbolet med overkrysset avfallsbeholder på produktet indikerer at avfall fra Elektriske og Elektroniske apparater (WEEE) ikke skal kastes som vanlig avfall (dvs. sammen med restavfall), men håndteres separat for gjenvinning eller utsettes for en spesiell behandling for å eliminere og bortslette eventuelle stoffer som er farlige for miljøet på en sikker måte og ta ut råmaterialene som kan gjenvinnes. I alle EUs medlemsland må EE-avfall leveres til godkjente innsamlingssteder i samsvar med bestemmelsene i gjeldende lover og forskrifter. Forbruker kan levere EE-avfall vederlagsfritt til forhandler ved kjøp av nytt produkt (innlevering "en mot en"). Bruker som utfører ulovlig kassering av produktet, vil være gjenstand for administrative sanksjoner.

RU

Знак перечеркнутого мусорного бака, приведенный на изделии, означает, что отходы электронных и электрических приборов нельзя выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами (твердые бытовые отходы), а нужно утилизировать отдельно, чтобы можно было выполнить операции, необходимые для их повторного использования или специальной обработки с целью отделения и безопасной утилизации возможных вредных для окружающей среды веществ и извлечения повторно используемого сырья. В странах Европейского Союза отходы электрического и электронного оборудования необходимо сдавать в специализированные центры по раздельному сбору отходов в соответствии с действующими законами и положениями. При покупке нового прибора можно также сдать отслуживший электронный или электрический прибор дилеру, который обязан бесплатно забрать его (обмен по принципу "один на один"). Неправильная утилизация изделия влечет за собой наложение административных санкций.

BG

Символът със зачеркнатото кошче, посочен върху продукта, означава, че отпадъците от електрическо и електронно оборудване (RAEE) не трябва да бъдат изхвърляни в неразделно събиран боклук (тоест заедно със "смесени битови отпадъци"), а трябва да се управляват поотделно, така че да бъдат подложени на специални операции за повторното им използване или на конкретно третиране, за да може безопасно да се отстранят и обезвредят евентуалните вредни за околната среда вещества и да се извлекат суровините, които може да се рециклират. Затова във всички страни-членки на Европейската общност електрическото и електронното оборудване трябва да се предава на специализирани центрове за сметосъбиране в съответствие с предписаното от действащите закони и разпоредби. Освен това при закупуването на нов уред електрическото и електронно оборудване може да се предаде на търговеца, който е длъжен да го изтегли безплатно (изтегляне "стока срещу стока"). Незаконното изхвърляне на продукта от страна на потребителя предполага налагане на административни санкции.

SV

Symbolen med den överkorsade soptunnan på produkten anger att avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE) inte får slängas bland osorterade sopor (dvs. tillsammans med "hushållsavfallet"), utan ska hanteras separat för att kunna återanvändas eller behandlas på ett specifikt sätt för att avlägsna eventuella ämnen som är farliga för miljön och ta ut de råvaror som kan återvinnas. I EU:s medlemsländer ska därför WEEE lämnas in till specialiserade samlingsplatser i enlighet med gällande lagar och förordningar. När du köper en ny apparat kan du dessutom lämna din WEEE till affärsinnehavaren, som måste ta emot den gratis (enligt principen "1 mot 1"). Olaglig avfallshantering av produkten straffas med böter.

FI

Tuotteeseen merkitty yliviivatun roskakorin symboli tarkoittaa, että sähkö- ja elektroniikkalaiteromua (SER) ei saa hävittää erottamattoman jätteen seassa (eli yhdessä sekajätteen kanssa), vaan ne on käsiteltävä erikseen niiden uudelleenkäyttöä varten, tai niille on tehtävä erikoiskäsittely mahdollisesti ympäristölle vaarallisten aineiden poistamiseksi ja hävittämiseksi ja kierrätettävien raaka-aineiden erottelemiseksi. Jokaisessa EU:n jäsenmaassa SER-jätteet on toimitettava erikoistuneisiin kierrätyskeskuksiin, voimassa olevien lakien ja määräysten mukaisesti. Uutta laitetta ostaessa SER-jätteet voi toimittaa myös myyjälle, jonka on otettava ne vastaan ilmaiseksi ("laite laitteesta" periaatteella). Tuotteen väärin tehty hävittäminen asiakkaan toimesta johtaa viranomaisrangaistuksiin.

FI

Tuotteeseen merkitty yliviivatun roskakorin symboli tarkoittaa, että sähkö- ja elektroniikkalaiteromua (SER) ei saa hävittää erottamattoman jätteen seassa (eli yhdessä sekajätteen kanssa), vaan ne on käsiteltävä erikseen niiden uudelleenkäyttöä varten, tai niille on tehtävä erikoiskäsittely mahdollisesti ympäristölle vaarallisten aineiden poistamiseksi ja hävittämiseksi ja kierrätettävien raaka-aineiden erottelemiseksi. Jokaisessa EU:n jäsenmaassa SER-jätteet on toimitettava erikoistuneisiin kierrätyskeskuksiin, voimassa olevien lakien ja määräysten mukaisesti. Uutta laitetta ostaessa SER-jätteet voi toimittaa myös myyjälle, jonka on otettava ne vastaan ilmaiseksi ("laite laitteesta" periaatteella). Tuotteen väärin tehty hävittäminen asiakkaan toimesta johtaa viranomaisrangaistuksiin.

GA

Ciallaíonn siombal an bhosca bruscair agus cros tríd atá ar an táirge nach cóir Dramhthrealamh Leictreach agus Leictreonach (DTLL) a chaitheamh i measc na gnáthdhramhaíola (an dramhaíl uirbeach neamhshórtáilte), ach tá láimhseáil ar leith le himirt leis ar mhodh is go ndéantar oibreacha cuí air chun go n-athúsáidfear é, nó go ndéantar sainobair air chun substaintí atá contúirteacha don chomhshaol a bhaint de agus a chur de láimh go sábháilte agus na hamhábhair in-athchúrsáilte a bhaint as. Mar sin de, i ngach Ballstát den Chomhphobal Eorpach, ní mór an DTLL a thabhairt chuig Ionad Dramhaíola sainiúil, i gcomhréir leis an méid atá leagtha síos ag an dlí agus ag na forálacha atá i bhfeidhm. Ina theannta sin, nuair a cheannaítear gléas nua, is féidir an DTLL a thabhairt don díoltóir, agus caithfidh seisean é a ghlacadh saor in aisce (scéim athghlactha). Má chuireann an t-úsáideoir an táirge de láimh ar mhodh neamhcheadaithe, beidh pionós i ndán dó.