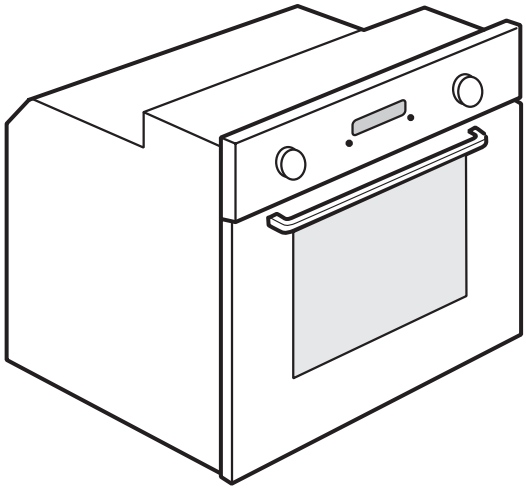
(Apply the label from warranty here)

SERVICE 0000 000 00000



GB User and maintenance manual

IT Manuale d'uso e manutenzione

PL Instrukcja obsługi i konserwacji

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

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

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

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

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

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

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

Scrapping of household appliances

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

INSTALLATION

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

PREPARING THE HOUSING UNIT

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

ELECTRICAL CONNECTION

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

- Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm^2) must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.

GENERAL RECOMMENDATIONS

Before use:

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

During use:

- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Do not pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Do not drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Be sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing material

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

Scrapping the product

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

Energy saving

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

DECLARATION OF CONFORMITY CE

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

The oven does not work:

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

The door will not open:

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

The electronic programmer does not work:

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

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

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

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

Always specify:

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

SERVICE 0000 000 00000

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

CLEANING

⚠ WARNING

- **Do not use steam cleaning equipment.**
- **Clean the oven only when it is cool.**
- **Disconnect power before servicing.**

Oven exterior

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

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

Oven interior

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

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

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

Accessories:

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

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

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

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

MAINTENANCE

⚠ WARNING

- **Use protective gloves.**
- **Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.**
- **Disconnect power before servicing.**

REMOVING THE DOOR

To remove the door:

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

To refit the door:

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

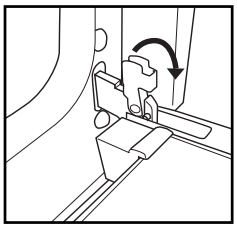


Fig. 1

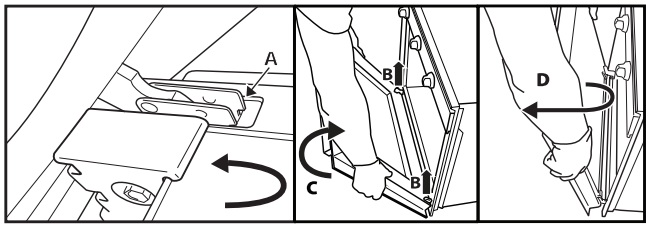


Fig. 2

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

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

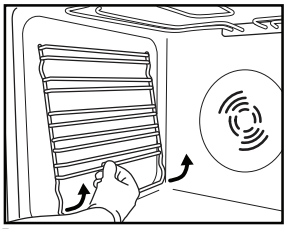


Fig. 3

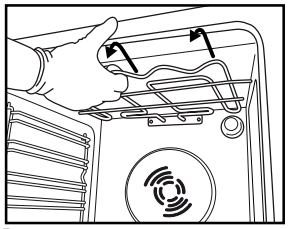


Fig. 4

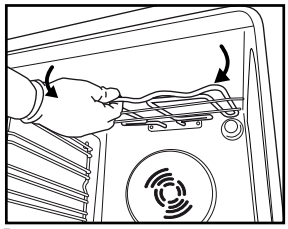


Fig. 5

REPLACING THE OVEN LAMP

To replace the rear lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the lamp cover (Fig. 6), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on (Fig. 7).
3. Reconnect the oven to the power supply.

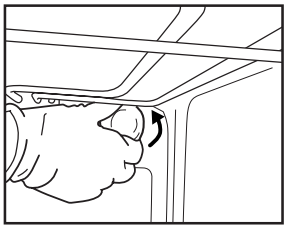


Fig. 6

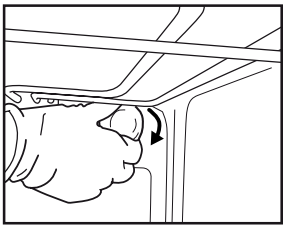


Fig. 7

N.B.:

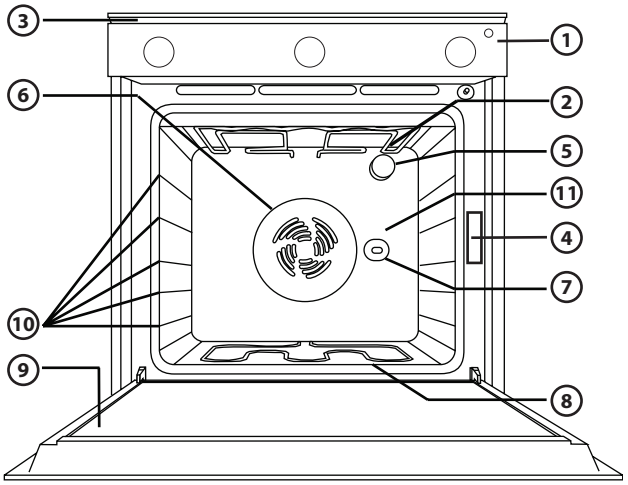
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

IMPORTANT:

- **Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.**

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION



1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling system (if present)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Light
6. Baking ventilation system (if present)
7. Turnspit (if present)
8. Lower heating element (not visible)
9. Door
10. Position of shelves
11. Rear wall

N.B.:

- At the end of cooking, after the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a while.

COMPATIBLE ACCESSORIES

(for the accessories supplied with oven refer to the tech fiche)

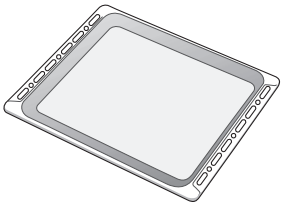


Fig. 1

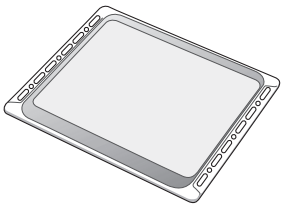


Fig. 2

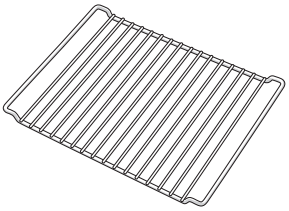


Fig. 3

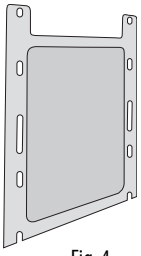


Fig. 4

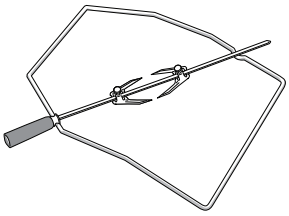


Fig. 5

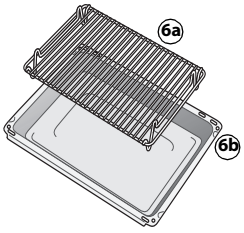


Fig. 6

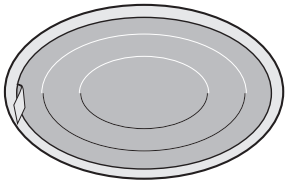


Fig. 7

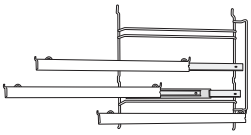


Fig. 8

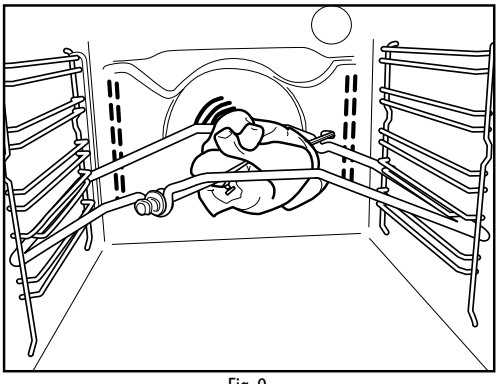


Fig. 9

Drip-tray (Fig. 1)

For collecting fat and bits of food when placed under the wire shelf, or as a plate for cooking meat, chicken and fish, etc., with or without vegetables. Pour a little water into the drip-tray to avoid spatters of fat and smoke.

Baking tray (Fig. 2)

For baking biscuits, cakes and pizzas.

Wire shelf (Fig. 3)

For grilling food or as a support for pots, cake tins and other cooking receptacle. It can be placed on any available level. The wire shelf can be inserted with its curvature facing up or down.

Catalytic side panels (Fig. 4)

These panels have a special microporous enamel coating that absorbs fat spatters. It is advisable to do an automatic cleaning cycle after cooking particularly fatty food (see CLEANING).

Turnspit (Fig. 5)

Use the turnspit as indicated on Fig. 9. Also check "Recommended use and tips" section for advice.

Grill Pan Set (Fig. 6)

The set comprises a wire shelf (6a) and an enamelled recipient (6b). This set must be placed on the wire shelf (3) and used with the Grill function.

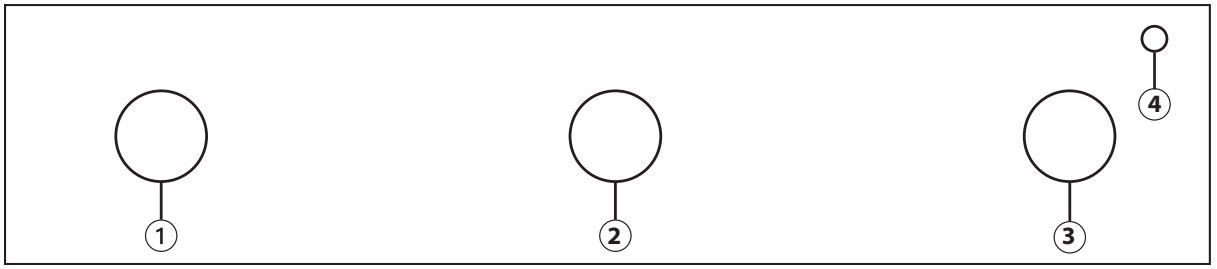
Grease filter (Fig. 7)

Use **only** for particularly greasy cooking. Hook it on the rear wall of the oven compartment, opposite the fan. It can be cleaned in a dishwasher and used with the fan-assisted function.

Sliding shelves (Fig. 8)

They allow the wire shelves and drip-trays to be pulled half out during cooking. Suitable for all the accessories, they can be cleaned in a dishwasher.

CONTROL PANEL DESCRIPTION

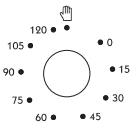


1. Function selector knob
2. Cooking time selector knob
3. Thermostat knob
4. Red thermostat led.

HOW TO OPERATE THE OVEN

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

COOKING TIME SELECTOR



This selector can be used to set a cooking time of between 1 and 120 minutes. To set cooking time, after selecting the required cooking function, turn the knob right round in a clockwise direction and then turn it back in the opposite direction to the desired cooking duration. At the end of the set cooking time the oven switches off and the selector remains positioned at "**0**". To use the oven in manual mode, i.e. without setting a cooking time, be sure that the programme selector is turned to the symbol ☝.

IMPORTANT: when the selector is positioned at "0" the oven will not switch on. To switch the oven on, set the selector to the symbol ☝ or set a cooking time.

FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTION		DESCRIPTION
0	OFF	-
	LAMP	To switch on the oven light.
	CONVENTIONAL	Function suitable for cooking any type of dish on one shelf. Preheat the oven to the required temperature and place the food in it when the set temperature is reached. It is advisable to use the second or third shelf for cooking. This function is also suitable for cooking frozen convenience foods; follow the instructions on the food packaging.
	PASTRY	To bake cakes with liquid filling (sweet or savoury) on a single level. This function is ideal also for cooking on two levels. If necessary, switch the positions of the dishes to cook food more evenly.
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages, to cook vegetables au gratin and to toast bread. Preheat the oven for 3 - 5 min. During cooking the oven door must remain closed. When cooking meat, pour a little water into the drip tray (on the first level) to reduce smoke and fat spatters. Ideally the meat should be turned during cooking.
	TURBOGRILL	To grill large joints of meat (roast beef and other roast meats). The oven door must be kept closed during the cooking cycle. When cooking meat, it is advisable to pour water in the drip-tray placed on the first level. This will reduce smoke and spattering of fat. Turn the meat during grilling.
	DEFROSTING	This function can be used to speed up the thawing of food at room temperature. The food should be placed in the oven in its wrapping to avoid it from drying out.
	BOTTOM + CONVECTION BAKE	For cooking fruit, cakes, vegetables, pizza, poultry, etc. on a single level.
	CONVECTION BAKE	To cook (without preheating) foods that require the same cooking temperature on one or more levels (e.g: fish, vegetables, sweets), without transferring odours from one foodstuff to the other.
	BOTTOM	This function can be used to finish cooking filled pies or to thicken soups. Use this function for the last 10/15 minutes of cooking.

COOKING TABLE

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Leavened cakes		Yes	2	160-180	35-55	Wire shelf + cake tin
Biscuits / Tartlets		Yes	3	170-180	15-40	Baking tray
Choux buns		Yes	3	180	30-40	Baking tray
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	3	180-200	20-30	Baking tray
Meringues		Yes	3	90	120-130	Baking tray
Lamb / Veal / Beef / Pork		Yes	2	190-200	90-110	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Chicken / Rabbit / Duck		Yes	2	190-200	65-85	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Turkey / Goose		Yes	2	190-200	140-180	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	2	180-200	50-60	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	2	190-200	45-55	Wire shelf + pyrex dish
Bread / Focaccia		Yes	2	190-230	15-50	Drip tray or baking tray
Pizza		Yes	2	230-250	7-20	Drip tray or baking tray
Toast		Yes	4	200	2-5	Wire shelf
Vegetable gratin		Yes	3	200	15-20	Wire shelf + pyrex dish
Grilled fish fillets and steaks		Yes	3	200	30-40	Wire shelf + pyrex dish
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		Yes	4	200	30-50	Grill + drip tray with water on 1st shelf, turn halfway through cooking
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	1	180-200	50-60	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Meat & potato pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	1	180-200	35-55	Wire shelf + cake tin
Stuffed vegetables (tomatoes, peppers, courgettes, aubergines)		Yes	2	180-200	40-60	Wire shelf + pyrex dish
Meat & potato pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	1 & 3	180-190	45-55	Grill +pyrex dish, switch levels halfway through cooking
Pizzas / Focaccia		Yes	1 & 3	230-250	12-30	Baking tray+drip tray, switch levels halfway through cooking
Roast chicken		-	2	200	55-65	Grill + drip tray with water on 1st shelf
Roast potatoes		-	3	200	45-55	Drip tray
Roast Beef rare		-	3	200	30-40	Grill + drip tray with water on 1st shelf
Leg of lamb / Shanks		-	3	200	55-70	wire shelf + drip tray

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Biscuits / Tartlets		-	1 & 3	160-170	20-40	Lev 3: baking tray Lev 1: drip tray
Choux buns		-	1 & 3	180	35-45	Lev 3: baking tray Lev 1: drip tray
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		-	1 & 3	180-200	20-40	Lev 3: baking tray Lev 1: drip tray
Lasagna & Meat		-	1 & 3	200	50-100	Lev 3: wire shelf + pyrex dish Lev 1: drip tray
Meat & Potatoes		-	1 & 3	200	45-100	Lev 3: wire shelf + pyrex dish Lev 1: drip tray
Fish & Vegetables		-	1 & 3	180	30-50	Lev 3: wire shelf + pyrex dish Lev 1: drip tray
Meringues		-	1 & 3	90	120-150	Lev 3: wire shelf + pyrex dish Lev 1: drip tray

N.B.: cooking times and temperatures are approximate for 4 portions.

RECOMMENDED USE AND TIPS

How to read the cooking table

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

Cooking different foods at the same time

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

Desserts

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

Meat

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

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

Turnspit (only in some models)

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

Pizza

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

Rising function (present only in specific models)

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

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

IMPORTANZA DELLA SICUREZZA PER SÉ E PER GLI ALTRI

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

Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri.
Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

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

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

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

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

Smaltimento elettrodomestici

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

INSTALLAZIONE

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

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

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

CONNESSIONE ALLA RETE ELETTRICA

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

- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

RACCOMANDAZIONI GENERALI

Prima dell'utilizzo:

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

Durante l'utilizzo:

- Non appoggiare pesi sulla porta in quanto essi potrebbero danneggiarla.
- Non aggrapparsi alla porta o appendere oggetti alla maniglia.
- Non ricoprire l'interno del forno con fogli di alluminio.
- Non versare mai acqua nel forno caldo; lo smalto potrebbe danneggiarsi.
- Non trascinare sul fondo del forno pentole o tegami per non rovinare lo smalto.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non vadano a toccare le parti calde del forno o ad incastrarsi nella porta.
- Evitare l'esposizione del forno agli agenti atmosferici.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Smaltimento imballaggio

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♺). Le diverse parti dell'imballaggio devono quindi essere smaltite in modo responsabile, in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

Smaltimento prodotto

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

Risparmio energetico

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

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

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

GUIDA RICERCA GUASTI

Il forno non funziona:

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

La porta è bloccata:

- Spegnere e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato ovviato.
- **Importante:** durante l'operazione di autopulizia, la porta rimane bloccata. Aspettare che si sblocchi automaticamente (vedi paragrafo "Ciclo pulizia dei forni con funzione pirolisi").

Il programmatore elettronico non funziona:

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

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

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

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

Indicare sempre:

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

SERVICE 0000 000 00000

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

PULIZIA

⚠ AVVERTENZA

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

Esterno del forno

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

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

Interno del forno

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

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

NOTA: durante le cotture prolungate di alimenti con un elevato contenuto di acqua (pizza, verdure ripiene ecc.), si può formare condensa all'interno della porta e sulla guarnizione. Quando il forno è freddo, asciugare la parte interna della porta con un panno o una spugna.

Accessori:

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

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

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

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

MANUTENZIONE

⚠ AVVERTENZA

- **Utilizzare guanti protettivi.**
- **Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.**
- **Scollegare l'alimentazione elettrica prima di effettuare interventi di manutenzione.**

RIMOZIONE DELLA PORTA

Per togliere la porta:

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

Per riposizionare la porta:

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

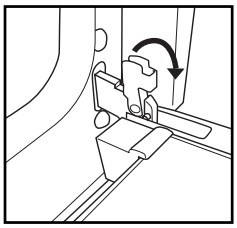


Fig. 1

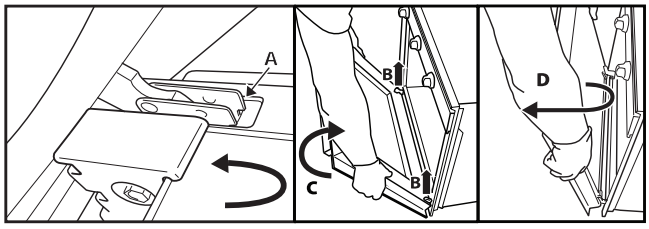


Fig. 2

SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO PER ALCUNI MODELLI)

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

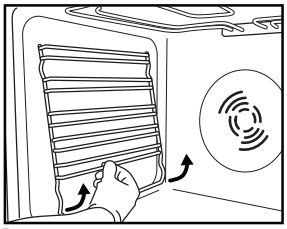


Fig. 4

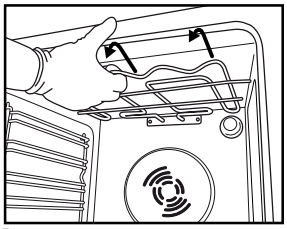


Fig. 5

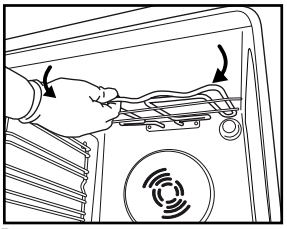


Fig. 6

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

Per sostituire la lampada posteriore (se in dotazione):

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

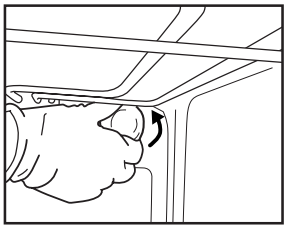


Fig. 4

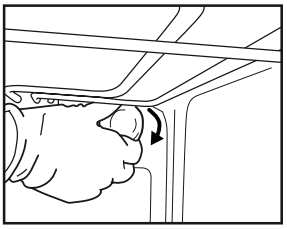


Fig. 5

NOTA:

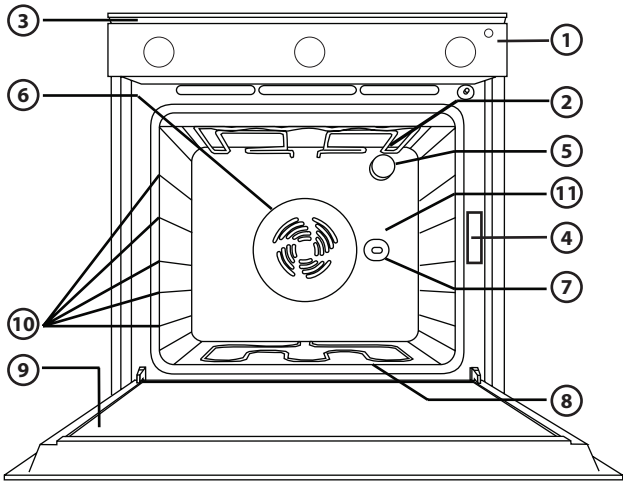
- Usare solo lampade incandescenti da 25-40 W/230 V, tipo E-14, T300°C.
- Le lampade sono disponibili presso i Servizi Assistenza Clienti.

IMPORTANTE:

- **Non far funzionare il forno senza aver riposizionato il coprilampada.**

ISTRUZIONI PER L'USO DEL FORNO

PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CONSULTARE LA PARTE RELATIVA ALL'INSTALLAZIONE



1. Pannello comandi
2. Resistenza superiore/grill
3. Sistema di raffreddamento (se in dotazione)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Lampada
6. Sistema di cottura a ventilazione (se in dotazione)
7. Girarrosto (se in dotazione)
8. Resistenza inferiore (non visibile)
9. Porta
10. Posizione dei livelli
11. Paratia

NOTA:

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

ACCESSORI COMPATIBILI

(per gli accessori forniti con il forno fare riferimento alla scheda tecnica)

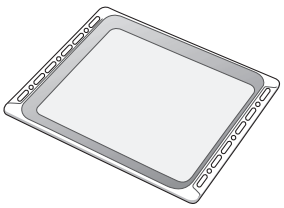


Fig. 1

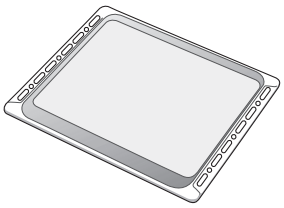


Fig. 2

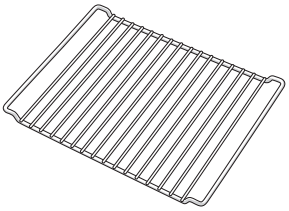


Fig. 3

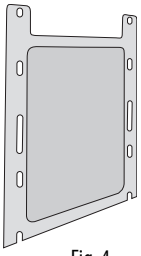


Fig. 4

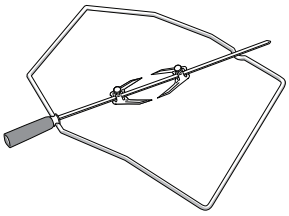


Fig. 5

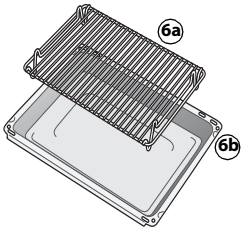


Fig. 6

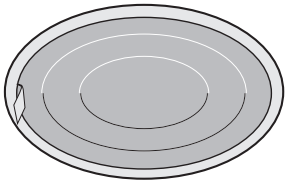


Fig. 7

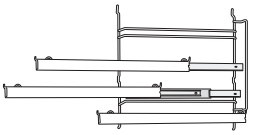


Fig. 8

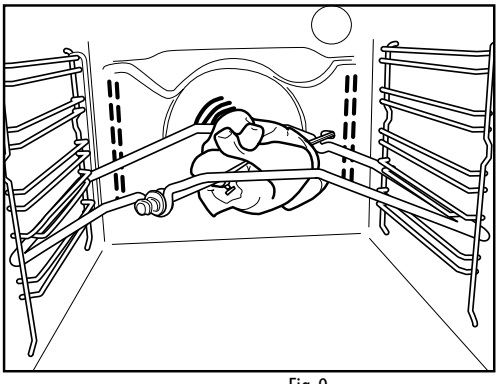


Fig. 9

Leccarda (Fig. 1)

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

Piastra per dolci (Fig. 2)

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

Griglia (Fig. 3)

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

Pannelli catalitici laterali (Fig. 4)

Questi pannelli sono ricoperti da uno speciale smalto microporoso che assorbe gli schizzi di grasso. Suggeriamo, dopo cotture particolarmente grasse, di effettuare un ciclo di autopulizia (vedere PULIZIA).

Girarrosto (Fig. 5)

Usare il girarrosto come indicato Fig. 9. Fare riferimento anche al capitolo "Consigli d'utilizzo e suggerimenti".

Kit "Grill Pan Set" (Fig. 6)

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

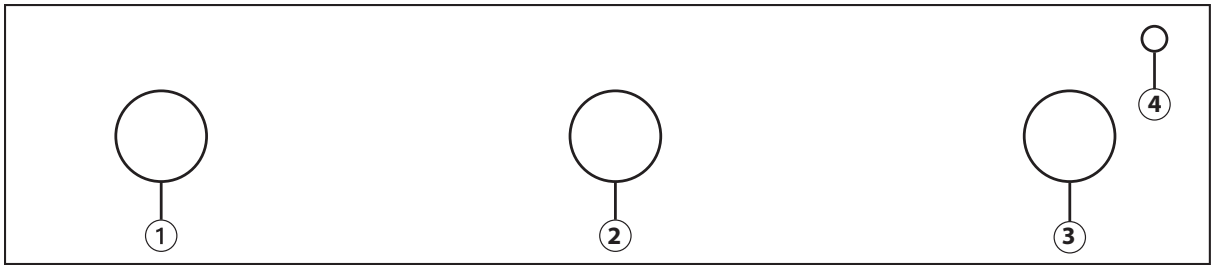
Filtro grassi (Fig. 7)

Da usare **solo** per cotture particolarmente grasse. Agganciarlo sulla paratia posteriore della cavità, davanti alla ventola. Può essere lavato in lavastoviglie e non deve essere utilizzato con la funzione Ventola.

Guide scorrevoli (Fig. 8)

Agevolano l'intervento manuale durante la cottura permettendo la semi-estrazione delle griglie e delle leccarde. Sono adatte a tutti gli accessori e lavabili in lavastoviglie.

DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI

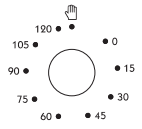


1. Manopola funzioni
2. Manopola programmatore durata di cottura
3. Manopola termostato
4. Spia rossa termostato.

COME FAR FUNZIONARE IL FORNO

Ruotare la manopola funzioni sulla funzione desiderata. La luce del forno si accenderà.
Ruotare la manopola termostato, in senso orario, sulla temperatura desiderata. La spia rossa del termostato si accende e si spegne al raggiungimento della temperatura impostata. A fine cottura ruotare le manopole sulla posizione "**0**".

PROGRAMMATORE DURATA DI COTTURA



Questo programmatore permette l'impostazione di un tempo da 1 a 120 minuti. Per impostare la durata, una volta selezionata la funzione di cottura, ruotare completamente la manopola in senso orario e riportarla poi sul tempo di cottura desiderato, procedendo in senso antiorario. Allo scadere del tempo di cottura impostato il forno si spegne e il programmatore rimane impostato sullo "**0**". Per l'utilizzo del forno in modalità manuale, senza cioè l'impostazione di un tempo di cottura, assicurarsi che la manopola del programmatore sia posizionata sul simbolo.

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

TABELLA DESCRIZIONE FUNZIONI

FUNZIONE		DESCRIZIONE
0	**OFF**	Forno spento.
	LAMPADA	Accensione della lampada interna al forno.
	STATICO	Funzione adatta a cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un livello. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata ed introdurre gli alimenti all'indicazione del raggiungimento della temperatura impostata. Si consiglia di utilizzare il secondo o il terzo livello per la cottura. Questa funzione `e adatta anche per la cottura di cibi surgelati pronti; seguire le indicazioni sulla confezione del cibo.
	PASTRY	Per cuocere torte con ripieno liquido (salate o dolci), pizze su singolo o doppio livello. Se necessario, si consiglia di invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea. Non è necessario preriscaldare il forno (eccetto per pizze e focacce).
	GRILL	Per grigliare costate, spiedini, salsicce, gratinare verdure e per dorare il pane. Preriscaldare il forno per 3 - 5 min. Durante la cottura la porta del forno deve rimanere chiusa. In caso di cottura della carne si consiglia di versare dell'acqua in una leccarda posta sul primo livello Tale operazione consente di ridurre i fumi e gli schizzi di grasso. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.
	TURBO GRILL	Per grigliare grossi pezzi di carne (roast beef, arrosti). Durante la cottura la porta del forno deve rimanere chiusa. In caso di cottura della carne si consiglia di versare dell'acqua in una leccarda posta sul primo livello. Tale operazione consente di ridurre i fumi e gli schizzi di grasso. Girare la carne durante la cottura.
	SCONGELAMENTO	La funzione può essere utilizzata per velocizzare lo scongelamento degli alimenti a temperatura ambiente. Lasciare l'alimento nella confezione per impedire l'essicazione.
	BOTTOM + VENTILATO	Per cuocere su singolo livello ad esempio frutta, torte, verdure, pizza, pollame
	VENTILATO	Per cuocere, senza preriscaldamento, su uno o più livelli alimenti che richiedono la stessa temperatura di cottura (es.: pesce, verdure, dolci), senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.
	BOTTOM	La funzione può essere utilizzata per terminare la cottura di torte ripiene o per rendere maggiormente più dense le zuppe. Utilizzare questa funzione negli ultimi 10/15 min della cottura.

TABELLA DI COTTURA

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello cottura (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Torte a lievitazione		Sì	2	160-180	35-55	Griglia + tortiera
Biscotti / Tortine		Sì	3	170-180	15-40	Piastra dolci
Bignè		Sì	3	180	30-40	Piastra dolci
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		Sì	3	180-200	20-30	Piastra dolci
Meringhe		Sì	3	90	120-130	Piastra dolci
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale		Sì	2	190-200	90-110	Leccarda o griglia + pirofila
Pollo / Coniglio / Anatra		Sì	2	190-200	65-85	Leccarda o griglia + pirofila
Tacchino / Oca		Sì	2	190-200	140-180	Leccarda o griglia + pirofila
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		Sì	2	180-200	50-60	Leccarda o griglia + pirofila
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	2	190-200	45-55	Griglia + pirofila
Pane / Focaccia		Sì	2	190-230	15-50	Leccarda o piastra dolci
Pizza		Sì	2	230-250	7-20	Leccarda o piastra dolci
Toast		Sì	4	200	2-5	Griglia
Verdure gratinate		Sì	3	200	15-20	Griglia + pirofila
Filetti tranci di pesce grigliati		Sì	3	200	30-40	Griglia + pirofila
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		Sì	4	200	30-50	Griglia + leccarda con acqua sul 1° livello, girare a metà cottura
Torte ripiene (cheese cake, strudel, apple pie)		Sì	1	180-200	50-60	Leccarda o griglia + pirofila
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	1	180-200	35-55	Griglia + tortiera
Verdure ripiene (pomodori, peperoni, zucchine, melanzane)		Sì	2	180-200	40-60	Griglia + pirofila
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	1 & 3	180-190	45-55	Griglia + pirofila Invertire i livelli a metà cottura
Pizze / Focacce		Sì	1 & 3	230-250	12-30	Piastra dolci + leccarda Invertire i livelli a metà cottura
Pollo arrosto		-	2	200	55-65	Griglia + leccarda con acqua sul 1° livello
Patate arrosto		-	3	200	45-55	Leccarda
Roast Beef al sangue		-	3	200	30-40	Griglia + leccarda con acqua sul 1° livello
Cosciotto di agnello / Stinchi		-	3	200	55-70	Griglia + leccarda
Biscotti / Tortine		-	1 & 3	160-170	20-40	Liv 3: piastra dolci Liv 1: leccarda
Bignè		-	1 & 3	180	35-45	Liv 3: piastra dolci Liv 1: leccarda

Ricetta	Funzione	Preriscal-damento	Livello cottura (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		-	1 & 3	180-200	20-40	Liv 3: piastra dolci Liv 1: leccarda
Lasagna & Carni		-	1 & 3	200	50-100	Liv 3: griglia + pirofila Liv 1: leccarda
Carni & Patate		-	1 & 3	200	45-100	Liv 3: griglia + pirofila Liv 1: leccarda
Pesce & Verdure		-	1 & 3	180	30-50	Liv 3: griglia + pirofila Liv 1: leccarda
Meringhe		-	1 & 3	90	120-150	Liv 3: piastra dolci Liv 1: leccarda

NOTA: temperature e tempi di cottura sono indicativamente validi per 4 porzioni.

CONSIGLI D'UTILIZZO E SUGGERIMENTI

Come leggere la tabella di cottura

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

Cottura di cibi diversi contemporaneamente

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

Dolci

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

Carni

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

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

Girarrosto (presente solo in alcuni modelli)

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

Pizza

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

Funzione lievitazione (presente solo in alcuni modelli)

Si consiglia di coprire sempre l'impasto con un panno umido prima di inserirlo in forno. I tempi di lievitazione in tale funzione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperature ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1Kg è di circa un'ora.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

BEZPIECZEŃSTWO TWOJE I INNYCH JEST BARDZO WAŻNE

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, z którymi należy się zapoznać i których należy ściśle przestrzegać.

Ten symbol informuje o potencjalnym ryzyku dla bezpieczeństwa użytkownika i osób trzecich.
Wszystkie wiadomości dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz następującymi oznaczeniami:

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO — **Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie prowadzi do poważnych urazów.**

⚠ OSTRZEŻENIE — **Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie mogłoby prowadzić do poważnych urazów.**

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa określają rodzaj potencjalnego ryzyka oraz informują, w jaki sposób zmniejszyć ryzyko urazów, szkód oraz porażenia prądem wskutek nieprawidłowej obsługi urządzenia. Należy ściśle przestrzegać następujących instrukcji:

- Urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego przed przystąpieniem do każdej czynności instalacyjnej.
- Instalacja lub konserwacja powinna zostać przeprowadzona przez technika specjalistę zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi lokalnie przepisami bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to konkretnie zalecane w instrukcji obsługi.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przewód zasilający piekarnik powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci.
- Aby spełnić wymagania odpowiednich przepisów BHP, w czasie instalacji należy użyć rozłącznika wszystkich biegunów zasilania o minimalnym odstępie między stykami wynoszącym 3 mm.
- Nie wolno stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- nie odłączać urządzenia od zasilania ciągnąc za przewód zasilający.
- Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do komponentów elektrycznych urządzenia.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała i nie obsługiwać go boso.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego do przygotowywania żywności. Wszelkie inne zastosowania (np: do ogrzewania pomieszczeń) są zabronione. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia i straty spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprawidłową konfiguracją ustawień.
- Urządzenia nie powinny obsługiwać dzieci ani osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub mentalnej, a także osoby bez doświadczenia, chyba że obsługa odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją doświadczonych osób, które przejmą odpowiedzialność za ich bezpieczeństwo.
- Dostępne części mogą się bardzo rozgrzać podczas pracy piekarnika. Należy pilnować, aby dzieci nie zbliżały się do urządzenia i nie bawiły się nim.
- Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie wolno dotykać grzałek ani wewnętrznych powierzchni urządzenia, ponieważ można się poparzyć. Nie dopuszczać do kontaktu ze ściereczkami lub innym łatwopalnym materiałem, dopóki wszystkie komponenty urządzenia nie wystygły wystarczająco.
- Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia i pozwolić na stopniowe wyjście gorącego powietrza oraz pary z wnętrza komory. Gdy drzwiczki urządzenia są zamknięte, gorące powietrze wychodzi na zewnątrz przez otwór nad panelem sterowania. Nie wolno blokować otworów wentylacyjnych.
- Do wyjmowania naczyń i akcesoriów z gorącego piekarnika należy używać odpowiednich rękawiczek. Uważać, aby nie dotykać gorących elementów.
- Nie wkładać do urządzenia materiałów łatwopalnych i nie przechowywać ich w jego pobliżu: w razie przypadkowego włączenia się urządzenia mogłoby dojść do pożaru.
- Nie wolno podgrzewać ani piec w urządzeniu potraw w szczelnie zamkniętych pojemnikach. Ciśnienie, jakie wytworzy się wewnątrz, może spowodować eksplozję pojemnika i uszkodzenie urządzenia.
- Nie używać pojemników plastikowych.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Należy nadzorować pieczenie potraw z dużą ilością tłuszczu lub oleju.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas jego pracy.
- Jeżeli do potraw dodawane są napoje alkoholowe (np. rum, koniak, wino, itp.), należy pamiętać, że alkohole wyparowują w wysokiej temperaturze. Nie można zatem wykluczyć, że opary alkoholu zapalą się w kontakcie z grzałką.

Utylizacja urządzeń AGD

- Urządzenie zostały wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Urządzenie należy zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Przed złomowaniem należy odciąć przewód zasilający.
- Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem gminy, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

INSTALACJA

Po rozpakowaniu piekarnika, należy sprawdzić, czy urządzenie nie zostało uszkodzone w czasie transportu oraz czy drzwiczki zamykają się prawidłowo. W razie problemów należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zaleca się, aby piekarnik został wyjęty z podstawy ze styropianu dopiero tuż przez instalacją.

PRZYGOTOWANIE MEBLA DO ZABUDOWY

- Meble kuchenne mające bezpośrednią styczność z piekarnikiem muszą być odporne na ciepło (min. 90°C).
- Mebel należy przyciąć przed włożeniem piekarnika i dokładnie usunąć trociny i wióry.
- Po zainstalowaniu dolna część piekarnika nie powinna być już dostępna.
- Aby zagwarantować prawidłową pracę urządzenia, nie wolno blokować minimalnego otworu między blatem a górną częścią piekarnika.

PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO

Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w sieci. Tabliczka znamionowa znajduje się przy przedniej krawędzi piekarnika i jest widoczna przy otwartych drzwiczkach.

- Ewentualnej wymiany przewodu zasilającego (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) może dokonać wyłącznie wykwalifikowany technik. Należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.

ZALECENIA OGÓLNE

Przed pierwszym użyciem:

- Usunąć zabezpieczenia kartonowe, folię oraz nalepki z akcesoriów.
- Wyjąć akcesoria z piekarnika i rozgrzać go do temperatury 200° na ok. jedną godzinę. Pozwoli na usunięcie woni materiału izolacyjnego oraz smarów ochronnych.

Podczas eksploatacji:

- Nie wolno umieszczać ciężkich przedmiotów na drzwiczkach, aby ich nie uszkodzić.
- Nie opierać się na drzwiczkach i nie wieszać żadnych przedmiotów na uchwycie.
- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie wolno wlewać wody bezpośrednio do gorącego piekarnika; może dojść do uszkodzenia powierzchni emaliowanej.
- Nie należy przeciągać form do pieczenia, blach ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to uszkodzić jego emaliowaną powierzchnię.
- Należy sprawdzić, czy przewody elektryczne innych urządzeń nie stykają się z gorącymi częściami piekarnika lub nie zostały przycięte przez jego drzwiczki.
- Nie wolno narażać piekarnika na działanie warunków atmosferycznych.

PORADY DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Utylizacja opakowania

Materiał z opakowania w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem (♺). Jednakże, nie należy dowolnie wyrzucać części opakowania, lecz utylizować je zgodnie z lokalnymi przepisami ochrony środowiska.

Utylizacja urządzenia

- Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE (WEEE) oraz polską ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.
- Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia, przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, spowodowanego nieodpowiednią utylizacją produktu.
- Symbol na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować podobnie jak zwykłe odpady domowe. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Oszczędzanie energii

- Nagrzewać urządzenie jedynie wtedy, jeśli jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie.
- Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej wchłaniają ciepło.
- Wyłączyć piekarnik 10/15 minut przed upływem ustawionego łącznego czasu pieczenia. Jeśli potrawy wymagają dłuższego czasu, nadal będą się piekły.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE

- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do kontaktów z artykułami spożywczymi i spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu (CE) nr 1935/2004. Zostało ono zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w Dyrektywie nr 2006/95/WE w sprawie niskiego napięcia (która zmieniła Dyrektywę nr 73/23/EWG z późniejszymi zmianami), Dyrektywie w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej ("EMC") nr 2004/108/WE.

INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK

Piekarnik nie działa.

- Sprawdzić, czy jest zasilanie oraz czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.
- Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

Drzwi są zablokowane:

- Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
- **Ważne:** podczas trwania automatycznego czyszczenia drzwi są zablokowane. Odczekać do momentu automatycznego odblokowania (patrz rozdział "Cykl czyszczenia piekarnika z funkcją piroliza").

Elektroniczny programator nie działa:

- Na wyświetlaczu pojawia się "F" oraz numer. Skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem. Należy wtedy podać numer, który następuje po literze "F".

SERWIS TECHNICZNY

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym:

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu zgodnie z punktami opisanymi w "Instrukcji wyszukiwania usterek".
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

Jeśli po przeprowadzeniu powyższych testów urządzenie dalej nie działa prawidłowo, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem posprzedażnym.

Należy podać:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ i model piekarnika;
- numer serwisowy (to numer znajdujący się po słowie Service na tabliczce znamionowej), podany na prawej, wewnętrznej krawędzi komory piekarnika (widoczny przy otwartych drzwiczkach). Numer serwisowy jest również podany w karcie gwarancyjnej;
- dokładny adres;
- numer telefonu.

SERVICE 0000 000 00000

Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do **autoryzowanego serwisu** (co jest gwarancją użycia oryginalnych części zamiennych oraz właściwej naprawy).

CZYSZCZENIE

⚠ OSTRZEŻENIE

- **Nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą.**
- **Piekarnik czyścić dopiero po ostygnięciu.**
- **Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych i serwisowych odłączyć zasilanie elektryczne.**

Zewnętrzne części piekarnika

WAŻNE: nie stosować detergentów antykorozyjnych ani ściernych. Jeśli taki produkt przypadkowo wszedł w kontakt z urządzeniem, należy natychmiast wytrzeć go wilgotną ściereczką.

- Powierzchnie czyścić wilgotną ściereczką. W razie większych zabrudzeń, zastosować wodę z niewielką ilością płynu do naczyń. Wytrzeć do sucha ściereczką.

Wnętrze piekarnika

WAŻNE: nie stosować gąbek ściernych, metalowych myjek ani skrobaków. Jeśli będą stosowane, mogą z czasem uszkodzić emaliowane powierzchnie oraz szybę w drzwiach.

- Po każdym użyciu piekarnika odczekać, aż ostygnie, a następnie wyczyścić go (najlepiej wtedy, gdy jest jeszcze ciepły), aby zapobiec powstawaniu osadów i plam z resztek jedzenia (np. potrawy o dużej zawartości cukru).
- Stosować środki przeznaczone do czyszczenia piekarników i przestrzegać zaleceń ich producenta.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika należy stosować odpowiedni detergent w płynie. Aby ułatwić czyszczenie piekarnika, można zdemontować drzwi (patrz KONSERWACJA).
- Górna grzałka grilla (patrz KONSERWACJA) może zostać obniżona (tylko w niektórych modelach), aby ułatwić czyszczenie górnej części komory urządzenia.

UWAGA: podczas długiego pieczenia potraw zawierających dużo wody (np. pizzy, warzyw itp.) może dojść do osadzania się skroplin na wewnętrznej stronie drzwi oraz na uszczelce. Po wystygnięciu piekarnika należy je wytrzeć ściereczką lub gąbką.

Akcesoria:

- Akcesoria po użyciu należy umyć płynem do mycia naczyń. Jeśli są jeszcze gorące, ubrać rękawice kuchenne.
- Pozostałości żywności można łatwo usunąć za pomocą specjalnej szczoteczki lub gąbką.

Czyszczenie tylnego panelu oraz bocznych paneli katalitycznych (jeśli urządzenie jest w nie wyposażone):

UWAGA: nie stosować detergentów antykorozyjnych lub ściernych, twardych szczotek oraz szorstkich gąbek do mycia naczyń, ani środków w WAŻNE do mycia piekarników, ponieważ mogłyby uszkodzić powierzchnię katalityczną i pozbawić ją właściwości samoczyszczących.

- Włączyć pusty piekarnik na temperaturę 200°C w funkcji Termoobieg i pozwolić, żeby pracował przez ok. 1 godzinę
- Po zakończeniu pozwolić urządzeniu ostygnąć, a następnie gąbką usunąć ewentualne resztki potraw.

KONSERWACJA

⚠ OSTRZEŻENIE

- **Stosować rękawice ochronne.**
- **Opisane czynności przeprowadzać przy zimnym urządzeniu.**
- **Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych i serwisowych odłączyć zasilanie elektryczne.**

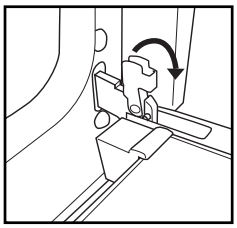
DEMONTAŻ DRZWI

Aby wyjąć drzwi:

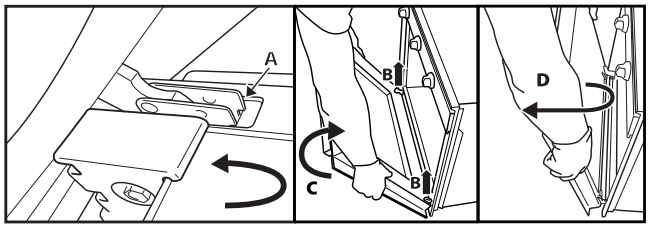
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Unieść do oporu dwa zaczepy blokujące zawiasy (rys. 1).
3. Zamknąć drzwi, tak aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C), tak aby się zwolniły z obsady (D) (rys. 2).

Aby ponownie zamontować drzwi:

1. Włożyć zawiasy w obsady.
2. Całkowicie otworzyć drzwi.
3. Opuścić zaczepy po obu stronach.
4. Zamknąć drzwi.



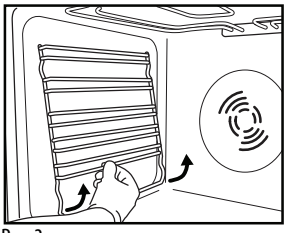
Rys. 1



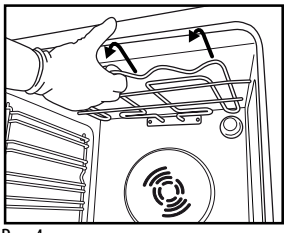
Rys. 2

PRZESUNIĘCIE GÓRNEJ GRZAŁKI (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

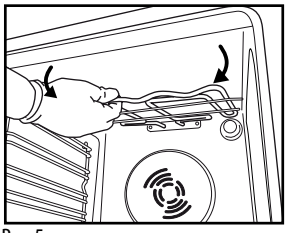
1. Wyjąć boczne prowadnice półek (rys. 3).
2. Lekko wysunąć grzałkę (rys. 4) i ją obniżyć (rys. 5).
3. Aby z powrotem umieścić grzałkę na miejscu, podnieść ją, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 3



Rys. 4

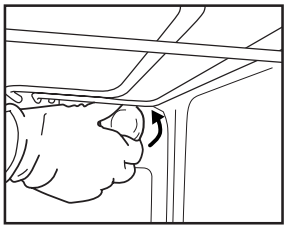


Rys. 5

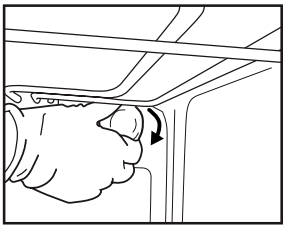
WYMIANA ŻARÓWKI

Aby wymienić tylną żarówkę (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone):

1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Odkręcić klosz (rys. 6), wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) i z powrotem przykręcić klosz (rys. 7).
3. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.



Rys. 6



Rys. 7

UWAGA:

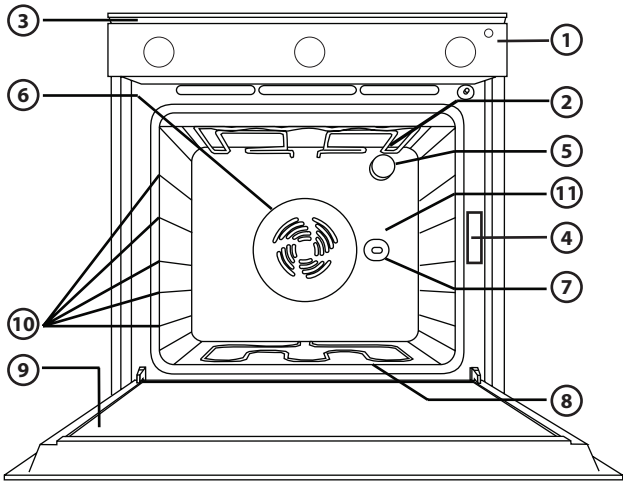
- Stosować wyłącznie żarówki 25-40W/230V typu E-14, T300°C.
- Żarówki można zakupić w autoryzowanym serwisie.

WAŻNE:

- **nie wolno eksploatować piekarnika, jeśli pokrywa żarówki nie jest założona.**

INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIKA

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE - PATRZ CZĘŚĆ DOTYCZĄ CA INSTALACJI



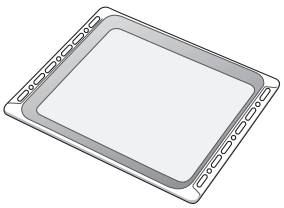
1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/grill
3. System chłodzenia (jeśli jest w zestawie)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać!)
5. Oświetlenie
6. System wentylacji piekarnika (jeśli jest w zestawie)
7. Rożen (jeśli jest w zestawie)
8. Grzałka dolna niewidoczna)
9. Drzwi
10. Pozycja półek
11. Ścianka tylna

UWAGA:

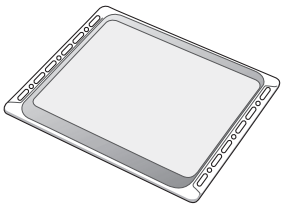
- Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal pracować przez pewien czas.

KOMPATYBILNE AKCESORIA

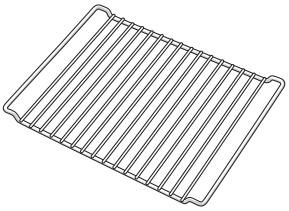
(akcesoria dostarczone wraz z piekarnikiem opisano w broszurze technicznej)



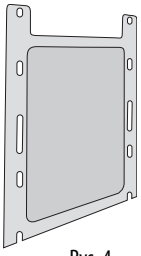
Rys. 1



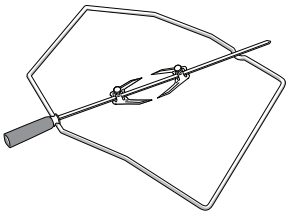
Rys. 2



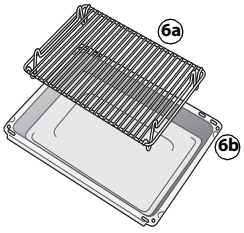
Rys. 3



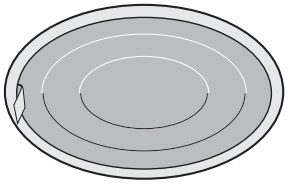
Rys. 4



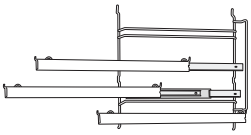
Rys. 5



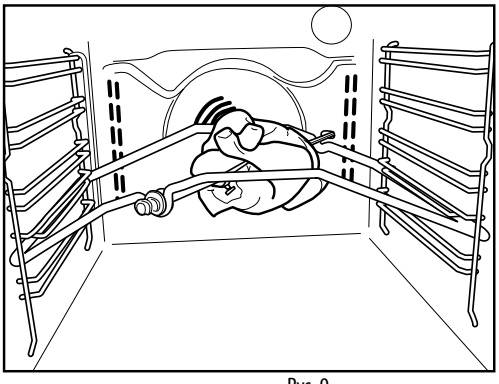
Rys. 6



Rys. 7



Rys. 8



Rys. 9

Tacka do ociekania (Rys. 1)

Przeznaczona jest do zbierania tłuszczu i kawałków żywności i należy ją podkładać pod rusztem lub używać jako podstawki w czasie pieczenia mięs, kurczaków, ryb wraz z lub bez warzyw. Aby uniknąć rozpryskiwania tłuszczu oraz zmniejszyć ilość dymu, należy wlać na tackę nieco wody.

Blacha do pieczenia (Rys. 2)

Służy do pieczenia herbatników, ciast i pizzy.

Ruszt (Rys. 3)

Służy do grillowania potraw lub jako podstawka do naczyń, form i innych naczyń do pieczenia. Można go umieścić na dowolnym poziomie. Ruszt można wkładać wygięciem do góry lub do dou.

Boczne panele katalityczne (Rys. 4)

Panele te posiadają specjalną emaliowaną powłokę o mikroporowatej strukturze, która pochłania rozpryskiwany tłuszcz. Zaleca się przeprowadzanie automatycznego cyklu czyszczenia po przyrzdzaniu szczególnie tłustych potraw (patrz CZYSZCZENIE).

Rożen (Rys. 5)

Rożna należy używać zgodnie ze wskazówkami podanymi w Rys. 9. Odpowiednie porady znaleźć można również w rozdziale “Zalecenia i wskazówki”.

Zestaw do grillowania (Rys. 6)

Zestaw składa się z rusztu (6a) oraz emaliowanego naczynia (6b). Zestaw należy umieścić na ruszcie (3) i korzystać z niego podczas funkcji grillowania.

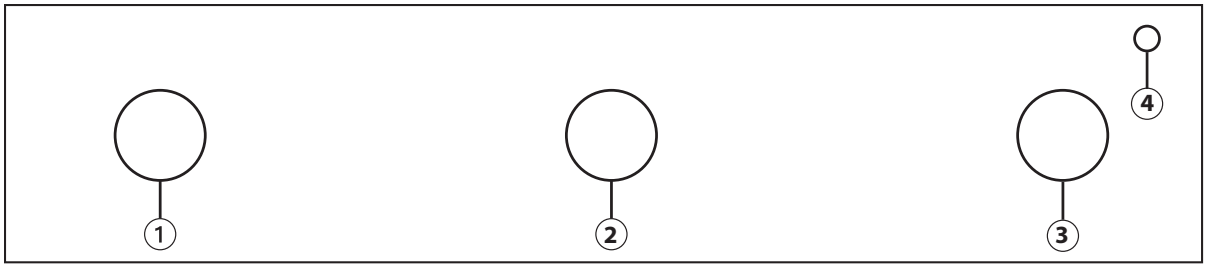
Filtr przeciwtłuszczowy (Rys. 7)

Należy go używać **tylko** podczas przyrządzania szczególnie tłustych potraw. Należy go zaczepić na ściance tylnej komory piekarnika, na przeciw wentylatora. Można go myć w zmywarce i korzystać z niego podczas pieczenia z termoobiegiem.

Prowadnice półek (Rys. 8)

Umożliwiają one wysunięcie do połowy rusztów oraz tacek do ociekania podczas pieczenia. Nadają się do wszystkich akcesoriów i mogą być myte w zmywarce.

OPIS PANELU STEROWANIA

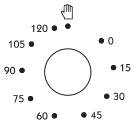


1. Pokrętło wyboru funkcji
2. Przycisk programatora długości czasu pieczenia
3. Pokrętło termostatu
4. Czerwona kontrolka termostatu.

JAK URUCHOMIĆ PIEKARNIK

Ustawić pokrętło wyboru funkcji na żądaną funkcję. Zapali się oświetlenie piekarnika.
Obrócić pokrętło termostatu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ustawić na żądanej temperaturze. Zapala się czerwona kontrolka termostatu. Kontrolka się wyłączy w momencie osiągnięcia wybranej temperatury. Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętła w pozycję "**0**".

PROGRAMATOR DŁUGOŚCI CZASU PIECZENIA



Programator pozwala na ustawienie czasu pieczenia w zakresie od 1 do 120 minut. Aby zaprogramować długość czasu pieczenia, po wybraniu funkcji pieczenia należy wykonać pokrętłem pełny obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, a następnie ustawić na żądany czas pieczenia obracając pokrętłem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Po upływie ustawionego czasu pieczenia, piekarnik się wyłącza, a programator znajduje się w pozycji "**0**". Aby korzystać z piekarnika w trybie ręcznym, tj. bez ustawiania długości czasu pieczenia, należy sprawdzić, czy pokrętło programatora jest ustawione w pozycji .

WAŻNE: jeśli programator jest ustawiony na "0", nie można włączyć piekarnika. Aby włączyć piekarnik, należy ustawić programator na symbol lub zaprogramować długość czasu pieczenia.

TABELA OPISU FUNKCJI

FUNKCJA		OPIS
0	**WYŁĄCZENIE**	-
	OŚWIETLENIE PIEKARNIKA	Włączenie wewnętrznej żarówki piekarnika.
	GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA	Funkcja do przyrządzania dowolnej potrawy na jednym poziomie. Podgrzać piekarnik do żądanej temperatury i włożyć potrawę, gdy pojawi się sygnalizacja osiągnięcia ustawionej temperatury. Zaleca się stosowanie drugiego lub trzeciego poziomu do pieczenia. Funkcja ta nadaje się również do podgrzewania mrożonek; Należy przestrzegać wskazówek dotyczących przygotowania podanych na opakowaniu potrawy.
	WYPIEKI	Do pieczenia ciast z płynnym nadzieniem (słonych i słodkich), pizzy na jednym poziomie. Ta funkcja idealnie nadaje się również do pieczenia na dwóch poziomach. W razie potrzeby zaleca się zmianę pozycji potrawy, co zapewni jej równomierne upieczenie.
	GRILL	Do pieczenia kawałków mięsa, szaszłyków, kiełbasek oraz na rożnie, do zapiekania warzyw oraz do przyrumieniania chleba. Nagrzewać piekarnik przez 3 - 5 min. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Przy pieczeniu mięsa zaleca się wlać nieco wody do tacki umieszczonej na pierwszym poziomie Pozwoli to zmniejszy ilość dymu i rozpryskiwanie się tłuszczu. Zaleca się obracanie mięsa w czasie gotowania.
	TURBOGRILL	Do grillowania dużych kawałków mięsa (rostbef, pieczenie). Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Podczas pieczenia mięsa dolewać nieco wody do ociekacza na pierwszej półce. W ten sposób zmniejszy się ilość dymu i rozpryskiwanie się tłuszczu. Obracać mięso w czasie pieczenia.
	ROZMRAŻANIE	Funkcji tej można używać do przyspieszenia rozmrażania żywności w temperaturze pokojowej. Pozostawić potrawę w opakowaniu, aby uniknąć wysuszenia.
	GRZAŁKA DOLNA + PIECZENIE KONWEKCYJNE	Do pieczenia na pojedynczym poziomie, np. owoce, ciasta, warzywa, pizza, drób.
	PIECZENIE KONWEKCYJNE	Do pieczenia bez wstępnego podgrzewania piekarnika, na jednej lub więcej półkach - artykuły żywnościowe, które wymagają takiej samej temperatury pieczenia (np: ryby, warzywa, ciasta), bez wzajemnego przenikania zapachów.
	GRZAŁKA DOLNA	Z funkcji można korzystać do kończenia pieczenia nadziewanych ciast oraz do większego zagęszczania zup. Włączać na ostatnie 10/15 minut pieczenia.

TABELA PIECZENIA

Przepis	Funkcja	Podgrzewanie wstępne	Poziom pieczenia (od dołu)	Temperatura (°C)	CZAS (min)	Akcesoria
Ciasta drożdżowe		Tak	2	160-180	35-55	Ruszt + tortownica
Biszkopty/Tarty		Tak	3	170-180	15-40	Blacha do pieczenia
Ptysie		Tak	3	180	30-40	Blacha do pieczenia
Nadziewane ciasto francuskie/Słone paluszki		Tak	3	180-200	20-30	Blacha do pieczenia
Bezy		Tak	3	90	120-130	Blacha do pieczenia
Jagnięcina/Cielęcina/Wołowina/ Wieprzowina		Tak	2	190-200	90-110	Tacka do ociekania lub ruszt + naczynie żaroodporne
Kurczak/Królik/Kaczka		Tak	2	190-200	65-85	Tacka do ociekania lub ruszt + naczynie żaroodporne
Indyk/Gęś		Tak	2	190-200	140-180	Tacka do ociekania lub ruszt + naczynie żaroodporne
Ryba pieczona/w folii (filet, w całości)		Tak	2	180-200	50-60	Tacka do ociekania lub ruszt + naczynie żaroodporne
Lasagne/Zapiekany makaron/Cannelloni/Zapiekanka		Tak	2	190-200	45-55	Ruszt + naczynie żaroodporne
Chleb / Focaccia		Tak	2	190-230	15-50	Tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
Pizza		Tak	2	230-250	7-20	Tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
Chleb tostowy		Tak	4	200	2-5	Ruszt
Zapiekanka warzywna		Tak	3	200	15-20	Ruszt + naczynie żaroodporne
Krojone filety rybne grillowane		Tak	3	200	30-40	Ruszt + naczynie żaroodporne
Kiełbaski / Szaszłyki / Kotlety / Hamburgery		Tak	4	200	30-50	Grill + tacka do ociekania na 1-szym poziomie, obrócić w połowie pieczenia
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		Tak	1	180-200	50-60	Tacka do ociekania lub ruszt + naczynie żaroodporne
Słone tarty (tarty warzywne, quiche)		Tak	1	180-200	35-55	Ruszt + tortownica
Warzywa faszerowane (pomidory, papryka, cukinie, bakłażany)		Tak	2	180-200	40-60	Ruszt + naczynie żaroodporne
Słone tarty (tarty warzywne, quiche)		Tak	1 & 3	180-190	45-55	Grill + naczynie żaroodporne, zmienić poziom w połowie pieczenia
Pizza/Focaccia		Tak	1 & 3	230-250	12-30	Grill + tacka do ociekania, zmienić poziom w połowie pieczenia
Pieczony kurczak		-	2	200	55-65	Grill + tacka do ociekania z wodą na 1-szym poziomie
Pieczone ziemniaki		-	3	200	45-55	Tacka do ociekania

Przepis	Funkcja	Podgrzewanie wstępne	Poziom pieczenia (od dołu)	Temperatura (°C)	CZAS (min)	Akcesoria
Krwisty rostbef		-	3	200	30-40	Grill + tacka do ociekania z wodą na 1-szym poziomie
Udziec jagnięcy / Golonka		-	3	200	55-70	Ruszt + tacka do ociekania
Biszkopty/Tarty		-	1 & 3	160-170	20-40	Poziom 3: blacha do ciast Poziom 1: tacka do ociekania
Ptysie		-	1 & 3	180	35-45	Poziom 3: blacha do ciast Poziom 1: tacka do ociekania
Nadziewane ciasto francuskie/Słone paluszki		-	1 & 3	180-200	20-40	Poziom 3: blacha do ciast Poziom 1: tacka do ociekania
Lasagne & Mięsa		-	1 & 3	200	50-100	Poziom 3: ruszt + naczynie żaroodporne Poziom 1: tacka do ociekania
Mięsa & Ziemniaki		-	1 & 3	200	45-100	Poziom 3: ruszt + naczynie żaroodporne Poziom 1: tacka do ociekania
Ryby & Warzywa		-	1 & 3	180	30-50	Poziom 3: ruszt + naczynie żaroodporne Poziom 1: tacka do ociekania
Bezy		-	1 & 3	90	120-150	Poziom 3: ruszt + naczynie żaroodporne Poziom 1: tacka do ociekania

UWAGA: temperatury i czas pieczenia podane zostały jedynie orientacyjnie i dotyczą 4 porcji.

ZALECENIA I WSKAZÓWKI

Sposób czytania tabeli pieczenia

Tabela podaje najlepszą funkcję dla określonej potrawy oraz informację, czy należy ją piec na jednej czy kilku półkach jednocześnie. Temperatury pieczenia dotyczą momentu włożenia potrawy do piekarnika, za wyjątkiem nagrzewania (gdy jest przewidziane). Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy oraz rodzaju akcesoriów. Początkowo stosowa niższe sugerowane wartości, a później, jeśli pieczenie nie jest zgodne z wymaganiami, przejść do wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie oraz, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia lub akcesoria z pyrexu lub porcelany. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy przestrzegać zaleceń podanych w tabeli pieczenia dotyczących wyboru akcesoriów (w komplecie) i ich rozmieszczenia na odpowiednich półkach. Jeżeli potrawa, którą chce się przygotować, zawiera dużo wody, należy rozgrzać piekarnik.

Jednoczesne pieczenie różnych potraw

Korzystając z funkcji "PIECZ. KONWEKCYJNE" można jednocześnie piec różne potrawy (np. ryby i warzywa), przy czym potrawy te muszą wymagać tej samej temperatury i muszą być ułożone na różnych półkach. Wyjąć potrawy, które wymagają krótszego pieczenia, i pozostawić potrawy, które wymagają dłuższego pieczenia.

Ciasta

- Delikatne ciasta piec z wykorzystanie funkcji pieczenia konwencjonalnego na jednym tylko poziomie. Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie z kompletu. Do pieczenia na kilku poziomach wybierać funkcję Termoobieg i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby powietrze mogło swobodnie cyrkulować.
- Aby sprawdzić, czy ciasto drożdżowe jest już gotowe, włożyć drewniany patyczek w najwyższym miejscu ciasta. Jeśli patyczek pozostanie suchy, ciasto jest gotowe.
- Jeśli stosowane są formy z nieprzywierającą powłoką, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.
- Jeśli ciasto opada podczas pieczenia, podczas następnego pieczenia użyć niższej temperatury lub zmniejszyć ilość płynu lub delikatniej mieszać ciasto.
- Ciasta z soczystym nadzieniem (serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji "PIECZ. KONWEKCYJNE" (jeżeli jest ona dostępna). Jeśli spód ciasta będzie zbyt wilgotny, korzystać z niższej półki i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

Mięso

- Stosować blachy lub naczynia żaroodporne dowolnego rodzaju, dopasowane do rozmiarów pieczonego mięsa. W przypadku pieczeni zaleca się wlanie na dno naczynia nieco rosołu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10-15 min. lub zawinąć w folię aluminiową.
- Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube kawałki mięsa wymagają dłuższego pieczenia. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni, należy mięso odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia.

Zaleca się stosowanie tacki do ociekania, która będzie zbierała ociekający sok - należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym ułożone jest mięso do grillowania. W razie potrzeby uzupełnić wodę.

Rożen (dostępny tylko w niektórych modelach)

Służy do pieczenia dużych kawałków mięsa i drobiu, umożliwiając ich równomierne dopieczenie. Wsunąć mięso na szpikulec rożna, obwiązując go sznurkiem kuchennym (w przypadku kurczaka) i upewnić się, że jest unieruchomione przed włożeniem szpikulca do gniazda na przedniej ściance piekarnika, po czym oprzeć go na odpowiednim wsporniku. Aby zmniejszyć ilość dymu i zebrać spływające soki, zaleca się umieszczenie na pierwszej półce tacki do ociekania, do której należy wlać pół litra wody. Szpikulec posiada plastikowe pokrętło, które należy zdjąć przed rozpoczęciem pieczenia i z którego należy korzystać po jego zakończeniu, aby wyjąć mięso z piekarnika bez ryzyka poparzenia.

Pizza

Lekko nasmarować blachę, aby pizza była bardziej chrupiąca, nawet na spodzie. Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia dodać mozzarellę na pizzę.

Funkcja wyrastania (dostępna tylko w określonych modelach)

Zaleca się przykrycie ciasta wilgotną ściereczką przed włożeniem do piekarnika. Czasy wyrastania w takiej funkcji skracają się o ok. jedną trzecią w porównaniu do wyrastania w temperaturze otoczenia (20-25°C). Czas wyrastania dla ciasta na pizzę (1 kg) to ok. jedna godzina.

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA

04/2010

5019 610 01145

GB IT PL