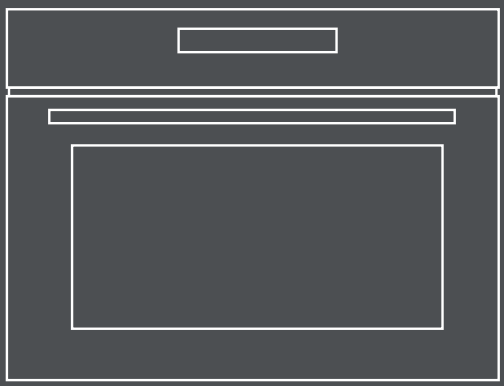
HYUNDAI

Manual d'ús
HHMFC4512DB00

FORN COMBINAT ENCASTAT AMB AIRE CALENT

GENUINE PRODUCT OF
HYUNDAI CORPORATION



Llegeix aquest manual amb atenció i conserva'l per a futures consultes.

INSTRUCCIONS IMPORTANTS DE SEGURETAT

AVÍS

Per reduir el risc d'incendi, descàrrega elèctrica o lesions a persones quan utilitzin aquest aparell, cal seguir les precaucions bàsiques següents:

1. Quan el forn s'encén per primera vegada, pot desprendre una olor desagradable. Això és degut a l'agent d'unió utilitzat per a les plaques aïllants dins del forn. Cal escalfar l'aparell buit amb la funció de cocció convencional a 250 °C durant 90 minuts per eliminar les impureses d'oli de l'interior de la cavitat.
2. Durant el primer ús, és completament normal que hi hagi una mica de fum i olor. Si això passa, només cal esperar que l'olor desaparegui abans de posar-hi menjar.
3. Utilitza l'aparell en un espai ben ventilat.
4. L'aparell i les parts accessibles poden escalfar-se durant l'ús. Cal anar amb compte per evitar tocar les parts calentes. Els nens menors de 8 anys s'han de mantenir allunyats llevat que estiguin sota supervisió contínua.
5. Si la superfície es trenca, apaga l'aparell per evitar el risc de descàrrega elèctrica.
6. Aquest aparell pot ser utilitzat per nens a partir de 8 anys i per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes, o falta d'experiència i coneixement, si han rebut instruccions o supervisió sobre l'ús segur de l'aparell i comprenen els riscos implicats. Els nens no han de jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment no s'han de fer per nens sense supervisió.
7. Durant l'ús, l'aparell s'escalfa molt. Cal anar amb compte per no tocar les parts calefactores del forn.
8. No permetis que els nens s'apropin quan el forn està en funcionament, especialment quan el grill està encès.

9. Assegura't que l'aparell està apagat abans de substituir la làmpada del forn per evitar el risc de descàrrega elèctrica.
10. El sistema de desconnexió ha d'estar incorporat al cablejat fix segons les especificacions de connexió.
11. Els nens han d'estar supervisats per garantir que no juguin amb l'aparell.
12. Aquest aparell no està destinat a ser utilitzat per persones (incloent-hi nens) amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes, o manca d'experiència i coneixement, llevat que hagin rebut supervisió o instrucció sobre l'ús de l'aparell per part d'una persona responsable de la seva seguretat.
13. Les parts accessibles poden escalfar-se durant l'ús. Els nens petits s'han de mantenir allunyats.
14. El sistema de desconnexió de tots els pols ha d'estar incorporat al cablejat fix segons les normes de connexió.
15. Si el cable d'alimentació està danyat, ha de ser substituït pel fabricant, el seu servei tècnic o una persona qualificat de manera similar per evitar qualsevol perill.
16. No utilitzis netejadors abrasius forts ni rascadors metàl·lics per netejar el vidre de la porta del forn, ja que poden ratllar la superfície i provocar-ne la trencadura.
17. No s'ha d'utilitzar un netejador de vapor.
18. Els aparells no estan dissenyats per ser operats mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control remot separat.
19. Les instruccions per als forns que tenen prestatges han d'incloure detalls sobre la correcta instal·lació dels prestatges.
20. Aquest aparell està destinat exclusivament a ús domèstic.

CAUSES DE DANY
PRECAUCIÓ

1. Producció d'espurnes: Els metalls, per exemple una cullera dins un got, s'han de mantenir a com a mínim 2 cm de distància de les parets del forn i de l'interior de la porta. Les espurnes poden danyar irreversiblement el vidre de l'interior de la porta.
2. Aigua dins del compartiment calent: No aboqueu mai aigua dins del compartiment de cocció calent. Això generarà vapor. El canvi de temperatura pot causar danys.
3. Aliments humits: No emmagatzemeu aliments humits dins del compartiment de cocció tancat durant períodes llargs. No utilitzeu l'aparell per emmagatzemar aliments. Això pot provocar corrosió.
4. Refredar amb la porta oberta: Deixeu refredar el compartiment de cocció amb la porta tancada. No deixeu res atrapat a la porta del forn. Encara que estigui lleugerament oberta, les superfícies frontals dels mobles adjacents poden deteriorar-se amb el temps.
5. Junta molt bruta: Si la junta està molt bruta, la porta del forn no es tancarà correctament durant el funcionament. Les superfícies frontals dels mobles propers poden patir danys. Mantingueu sempre la junta neta.
6. Ús de la porta del forn per recolzar-se o col·locar objectes: No us recolzeu ni col·loqueu res sobre la porta del forn oberta. No col·loqueu estris de cuina ni accessoris sobre la porta.
7. Transport de l'aparell: No transporteu ni agafeu l'aparell per la maneta de la porta. La maneta no pot suportar el pes de l'aparell i podria trencar-se.
8. Líquid bullit que vessi: No ha de córrer cap líquid bullit cap a l'interior del forn. Vigileu el procés de cocció. Trieu un temps de cocció inicial més curt i augmenteu-lo si cal.
9. Manteniment deficient de la neteja: Si no es manté l'aparell net, la superfície podria deteriorar-se, afectant la vida útil de l'aparell i provocant possibles situacions de perill.

INSTAL·LACIÓ

Mobles encastats

Aquest aparell està pensat únicament per ser encastat completament en una cuina.

Aquest aparell no està dissenyat per ser utilitzat com a aparell de sobretaula ni dins d'un armari.

El moble encastat no ha de tenir una paret posterior darrere de l'aparell.

Cal mantenir una separació mínima de 45 mm entre la paret i la base o el panell posterior del moble superior.

El moble encastat ha de tenir una obertura de ventilació de 250 cm² al frontal. Per aconseguir-ho, retalla el panell inferior o instal·la una reixeta de ventilació.

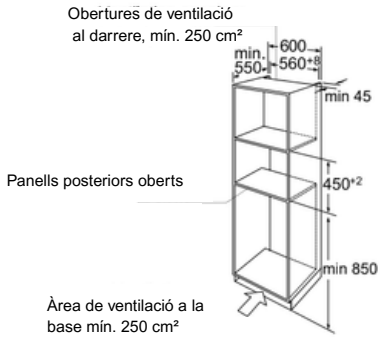
Les ranures i les entrades de ventilació no s'han de cobrir.

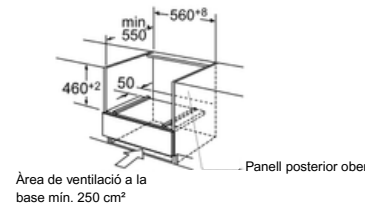
El funcionament segur d'aquest aparell només pot estar garantit si s'ha instal·lat d'acord amb aquestes instruccions d'instal·lació.

L'instal·lador és responsable de qualsevol dany causat per una instal·lació incorrecta.

Els mobles on s'instal·la l'aparell han de resistir temperatures de fins a 90 °C.

Dimensions d'instal·lació



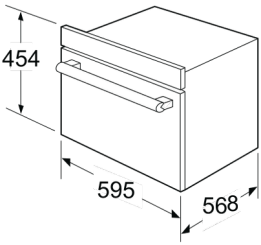


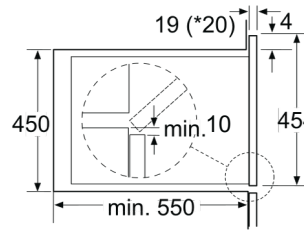
Nota: Hi ha d'haver un espai lliure per sobre del forn.

Instal·lació encastada

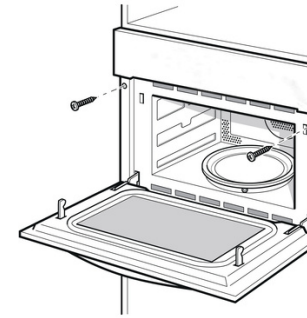
No subjectis ni transportis l'aparell per la maneta de la porta. La maneta no pot suportar el pes de l'aparell i es podria trencar.

1. Introdueix el forn amb cura dins del buit, assegurant-te que queda centrat.
2. Obre la porta i fixa el forn amb els cargols subministrats.





* 20 mm for metal fascias



- Introdueix completament l'aparell i centra'l.
- No dobleguis el cable de connexió.
- Enrosca l'aparell al seu lloc.
- L'espai entre el taulell i l'aparell no s'ha de tancar amb llistons addicionals.

INFORMACIÓ IMPORTANT

Connexió elèctrica

L'aparell està equipat amb un endoll i només s'ha de connectar a una presa de corrent amb connexió a terra degudament instal·lada. Només un electricista qualificat que tingui en compte la normativa vigent pot instal·lar la presa o substituir el cable de connexió. Si l'endoll ja no és accessible després de la instal·lació, ha d'haver-hi un interruptor omnipolar d'aïllament al costat de la instal·lació amb una separació de contacte d'almenys 3 mm. La protecció de contacte ha d'estar garantida per la instal·lació. Protecció amb fusible: vegeu les instruccions per a l'ús - dades tècniques.

EL TEU NOU APARELL

Utilitza aquesta secció per familiaritzar-te amb el teu nou aparell. S'hi expliquen el tauler de control i els comandaments individuals. Hi trobaràs informació sobre el compartiment de cocció i els accessoris.

Tauler de control



Tecles tàctils i pantalla

Les tecles tàctils s'utilitzen per configurar les diferents funcions addicionals. A la pantalla, pots llegir els valors que has establert.

Símbol	Funció
⏻	Engegar/aturar
⏰	Temporitzador
🔒	Bloqueig per a nens
	Preescalfar
F	Funció
− +	Ajust de paràmetre
═══	Barra de control lliscant
🕒	Rellotge
🌡	Temperatura
💡	Bombeta
▷|	Inici/Atura

Funció i visualització a la pantalla

Utilitza les tecles de funció per configurar el tipus d'escalfament.

Funció	Ús
____ ____ Conveccional	Els elements superior i inferior funcionen conjuntament per oferir una cocció convencional. Cal preescalfar el forn a la temperatura desitjada: ideal per a plats de cocció lenta com cassoles i estofats.

Funció	Ús
Convecció	Per coure a diversos nivells (p. ex. safates de galetes amb xips de xocolata).
Convecció eco	El mode ECO optimitza el procés de cocció al màxim nivell d'eficiència energètica, reduint el consum d'energia.
Convencional + Ventilador	Pràctic i estalvi de temps, es poden cuinar fins a 4 plats simultàniament en diferents prestatges sense barreja de sabors ni olors.
Grill radiant	S'obtenen els millors resultats utilitzant el prestatge superior per a articles petits i els prestatges inferiors per a articles més grans.
Doble grill + Ventilador	Per a plats gratinats i per acabar de rostir verdures.
Doble grill	Els elements radiants interiors i l'element superior exterior funcionen simultàniament proporcionant una calor de grill ràpida i uniforme, daurant així eficaçment la superfície superior del menjar.
Pizza	La pizza es cou perfectament amb calor addicional tant per la part inferior com pels laterals del forn, garantint una base de pizza cruixent.
Element calefactor inferior	Això és ideal per a plats de cocció lenta com ara cassoles i guisats.
Descongelació	La circulació d'aire a temperatura ambient permet una descongelació més ràpida dels aliments congelats (sense utilitzar cap font de calor).
Fermentació de massa	Aquesta funció proporciona un ambient càlid, perfecte per fermentar massa amb llevat tot millorant la textura i la qualitat dels aliments de pastisseria, com pastissos i pans.

Ajust de paràmetres

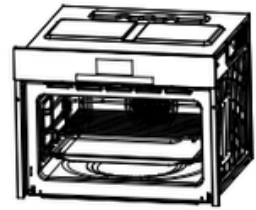
Utilitza les tecles d'ajust per configurar els paràmetres.

Paràmetre	funció
Temperatura	Selecciona la temperatura de cocció (°C) : 100-235 : 100-235 : 50-250 : 50-250 : 50-235 : 50-235 : 100-235 : 30-45 : 100-250 : 150-200
Temps	Configura el temps de cocció.

Ventilador de refrigeració

El teu aparell disposa d'un ventilador de refrigeració. El ventilador s'encén durant el funcionament. L'aire calent surt per sobre de la porta. El ventilador continua funcionant durant un cert temps després de l'ús.
Atenció!
No cobreixis les ranures de ventilació. En cas contrari, l'aparell pot sobreescalfar-se.

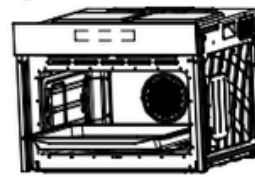
Accessoris

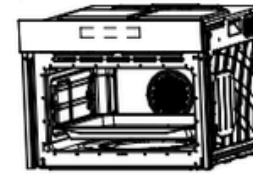


Safata de forn

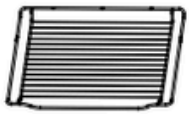
- Per fer braç de gitano, rostir pollastres sencers.
- Per garantir el millor resultat de cocció, la safata de forn s'ha de col·locar a la part inferior del suport lateral, tal com es mostra a les figures següents; la safata s'ha d'introduir pels rails inferiors del suport lateral fins a la seva posició correcta.



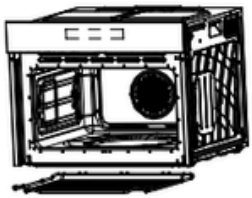


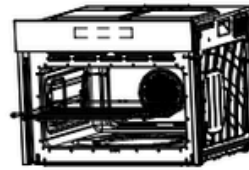


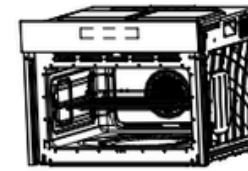
Reixeta de grill



- Per a graelles, p. ex. bistecs, salsitxes i per torrar pa.
- El tipus i la quantitat d'accessoris depenen de la demanda real.
- Per garantir el millor resultat de cocció, la reixeta s'ha de col·locar al segon nivell del suport lateral, tal com es mostra a les figures següents; la safata s'ha d'introduir pels segons rails guia del suport lateral fins a la seva posició correcta.







Abans d'utilitzar l'aparell per primera vegada

Aquí trobaràs tot el que necessites fer abans d'utilitzar el forn per preparar menjar per primera vegada. Primer llegeix la secció d'informació de seguretat.

Configurar l'hora

1. En mode d'espera, toca la tecla per entrar al mode de configuració d'hora. Es mostrarà "00:00" i les xifres de les hores parpellejaran.
2. Toca - o + o llisca la barra per configurar les hores. El valor ha d'estar entre 00–23.
3. Toca per confirmar, les xifres dels minuts començaran a parpellejar.
4. Toca - o + o llisca la barra per configurar els minuts. El valor ha d'estar entre 00–59.
5. Toca per finalitzar la configuració. Els dos punts ":" parpellejaran. L'hora s'ha establert i l'aparell entrarà en mode d'espera.

Neteja dels accessoris

Abans d'utilitzar els accessoris per primera vegada, neteja'ls a fons amb aigua calenta i sabó i un drap suau.

Escalfar el forn

Per eliminar la capa protectora del forn nou, cal escalfar-lo quan estigui buit i tancat. Un cicle amb funció Convecció a 250 °C és ideal. Assegura't que no queden restes d'embalatge dins la cavitat de cocció.

1. En estat d'espera, toca la tecla F una vegada. i la temperatura predeterminada s'il·luminarà a la pantalla.
2. Toca la tecla F repetidament fins que aparegui la llum de la funció
3. Toca - o + o llisca la barra per establir la temperatura a 250 °C.
4. Toca el botó per accedir al mode de configuració de temps. Parpellejarà "00:00min".
5. Toca - o + o llisca la barra per configurar el temps a 60 minuts.
6. Toca la tecla per iniciar. El forn començarà a escalfar-se.

Configurar el forn

Hi ha diverses maneres en què pots configurar el teu forn. Aquí t'expliquem com pots seleccionar el tipus de calor i temperatura o configuració del grill. També pots seleccionar el temps de cocció per al teu plat.

Configurar el tipus de calefacció i temperatura

Exemple: Grill radiant a 200 °C durant 25 minuts.

1. En mode d'espera, toca una vegada la tecla F, i la temperatura per defecte apareixerà a la pantalla.
2. Toca la tecla F repetidament fins que aparegui la llum de la funció Grill radiant. La temperatura per defecte del grill radiant s'indicarà.

1. Toca - o + o llisca la barra ——— per establir la temperatura a 200 °C.
2. Toca per accedir al mode de configuració de temps. Parpellejarà "00:00min".
3. Toca - o + o llisca la barra ——— per establir el temps de cocció a 25 minuts.
4. Toca la tecla ▷|| El forn començarà a escalfar-se.

Obrir la porta del forn durant el funcionament

L'operació es suspèn. Després de tancar la porta, toca la tecla ▷|| per continuar l'operació.

Pausa de l'operació

Toca la tecla ▷|| per fer una pausa. Torna a tocar ▷|| per continuar.

Canviar el temps de cocció

Es pot fer en qualsevol moment.

Toca la tecla

Toca - o + o llisca la barra ——— per modificar el temps.

Canviar la temperatura

Es pot fer en qualsevol moment.

Toca la tecla per establir una nova temperatura.

Toca - o + o llisca la barra ——— per ajustar-la.

Cancel·lar l'operació

Es pot fer en qualsevol moment.

Toca la tecla per entrar en mode d'espera.

Preescalfament ràpid

Amb el preescalfament ràpid, el forn arriba a la temperatura configurada molt més ràpidament.

El preescalfament ràpid està disponible per als següents tipus de calefacció:

- Conveccional
- Convecció
- Conveccional + Ventilador
- Grill radiant
- Grill doble + Ventilador
- Grill doble
- Pizza
- Element calefactor inferior

Per garantir un bon resultat de cocció al forn, només has de posar el menjar dins la cavitat de cocció quan hagi finalitzat la fase de preescalfament.

1. Configura el tipus de calefacció i la temperatura.
2. Toca la tecla El símbol s'il·luminarà a la pantalla.

El forn començarà a escalfar-se.

El procés de preescalfament finalitza.

Sonarà un senyal. El símbol de la pantalla parpellejarà. Posa el menjar dins del forn.

Nota: Només quan sentis l'alarma i el símbol de preescalfament estigui parpellejant, pots obrir la porta i introduir el menjar.

Bloqueig per a nens

El forn disposa d'un bloqueig de seguretat per evitar que els nens l'activin accidentalment.

El forn no respondrà a cap configuració. El temporitzador i el rellotge també es poden configurar quan el bloqueig per a nens està activat.

Activar el bloqueig per a nens

En mode d'espera, toca i mantén premuda la tecla durant uns 3 segons. Sonarà un senyal llarg i apareixerà el símbol de bloqueig a la pantalla. El bloqueig per a nens està activat.

Desactivar el bloqueig per a nens

En mode bloquejat, toca i mantén premuda la tecla durant uns 3 segons. Sonarà un senyal llarg i el símbol de bloqueig desapareixerà de la pantalla. El bloqueig per a nens s'ha desactivat.

Configuració de les opcions de temps

El teu forn disposa de diverses opcions de configuració horària. Pots utilitzar la tecla per accedir al menú i canviar entre les funcions individuals. Una opció que ja s'ha configurat es pot modificar directament amb les tecles -+ o lliscant la barra

Configurar el temps de cocció

El temps de cocció del teu plat es pot configurar al forn. Quan aquest temps finalitza, el forn s'apaga automàticament. Això significa que no cal interrompre altres tasques per apagar-lo manualment, i evita superar el temps programat per accident.

El forn comença. El compte enrere apareix a la pantalla.

Quan ha finalitzat el temps de cocció

Sonarà un senyal acústic. El forn deixarà d'escalfar.

Configurar el rellotge

Consulta la secció "Abans d'utilitzar l'aparell per primera vegada".

Canviar el rellotge

Repeteix els passos per configurar el rellotge.

Configurar el temporitzador

Pots utilitzar aquest forn com a temporitzador de cuina. Funciona independentment del forn. El temporitzador té un senyal acústic. Així pots saber si ha acabat un temps o si és el temporitzador el que sona.

1. En mode d'espera, toca la tecla per accedir al temporitzador. Parpellejarà "00:00min".
2. Toca - o + o llisca la barra per configurar el temps.
3. Toca la tecla per iniciar el temporitzador.

CURA I NETEJA

Amb una cura i una neteja adequades, el teu forn compacte mantindrà el seu aspecte i es conservarà en bon estat durant molt de temps. Aquí t'expliquem com tenir cura del teu aparell i netejar-lo correctament.

⚠ Risc de descàrrega elèctrica!

La humitat que penetra pot provocar una descàrrega elèctrica. No utilitzis netejadors d'alta pressió ni netejadors amb vapor.

⚠ Risc de cremades!

No netegis mai l'aparell immediatament després d'apagar-lo. Deixa que es refredi completament.

Notes:

Les lleugeres diferències de color a la part frontal de l'aparell són causades per l'ús de materials diferents com ara vidre, plàstic i metall.

Les ombres al panell de la porta que semblen ratlles són causades pels reflexos de la llum del forn.

Productes de neteja

Per assegurar que les diferents superfícies no es facin malbé per l'ús d'un producte incorrecte, observa la informació de la taula següent. No utilitzis:

- agents de neteja abrasius o agressius,
- rascadors de metall o vidre per netejar el vidre de la porta,
- fregalls durs o esponges abrasives,
- agents de neteja amb altes concentracions d'alcohol.

Renta els draps nous amb aigua abans d'usar-los.

Deixa que totes les superfícies s'assequin completament abans de tornar a utilitzar l'aparell.

Zona	Agents de neteja
Frontal de l'aparell	Aigua calenta amb sabó: Neteja amb un drap de cuina i eixuga amb un drap suau. No utilitzis netejadors per a vidres ni rascadors de metall o vidre per netejar.
Frontal de l'aparell amb acer inoxidable	Aigua calenta amb sabó: Neteja amb un drap de cuina i eixuga amb un drap suau. Elimina immediatament les taques de calç, greix, midó i albúmina (per exemple, clara d'ou). La corrosió pot formar-se sota aquests residus. Pots aconseguir netejadors especials per a acer inoxidable a través del servei postvenda o en botigues especialitzades. No utilitzis netejadors per a vidres ni rascadors de metall o vidre per netejar.

Zona	Agents de neteja
Cavitat de cocció	Aigua calenta amb sabó o una solució de vinagre: Neteja amb un drap de cuina i eixuga amb un drap suau. Si el forn està molt brut: no utilitzis netejadors en esprai ni altres agents agressius o abrasius. Tampoc utilitzis fregalls, esponges rugoses ni netejadors per a paelles, ja que poden ratllar la superfície. Deixa que les superfícies interiors s'assequin completament.
Rebaix de la cavitat de cocció	Drap humit: Assegura't que no entri aigua pel mecanisme del plat giratori cap a l'interior de l'aparell.
Reixes metàl·liques	Aigua calenta amb sabó: Neteja amb un producte per a acer inoxidable o al rentaplats.
Pànels de la porta	Netejador de vidres: Neteja amb un drap suau. No utilitzis rascadors de vidre.
Junta	Aigua calenta amb sabó: Neteja amb un drap de cuina, sense fregar enèrgicament. No utilitzis rascadors metàl·lics ni de vidre.

Dades tècniques

Model	HHMFC4512DB00
Tensió nominal	220–240 V ~ 50 Hz
Potència de convecció	1700 W
Potència grill superior doble	2200 W
Potència grill inferior	1000 W
Potència màxima	3000 W

CONSUM D'ENERGIA

Informació del producte sobre el consum elèctric i el temps màxim per assolir el mode de baix consum corresponent.

Mode d'espera	0,8 W
Temps màxim per entrar en mode de baix consum	20 minuts

TAULA DE DESCRIPCIÓ D'ANOMALIES

Les avaries sovint tenen explicacions senzilles. Si us plau, consulta la taula d'avaries abans de trucar al servei tècnic. Si un plat no surt com esperaves, consulta la secció Guia experta de cuina, on trobaràs molts consells i trucs culinaris.

⚠ Risc de descàrrega elèctrica!

Les reparacions incorrectes són perilloses. Només han de ser realitzades per un dels nostres tècnics del servei postvenda.

Taula d'anomalies

Problema	Possible causa	Solució / Informació
L'aparell no funciona.	Interruptor automàtic defectuós.	Comprova el quadre de fusibles i assegura't que l'interruptor automàtic funciona bé.
	L'endoll no està connectat.	Connecta l'endoll.
	Tall de corrent.	Comprova si el llum de la cuina funciona.
L'aparell no funciona. A la pantalla apareix 🔒	El bloqueig per a nens està activat.	Desactiva el bloqueig per a nens (vegeu la secció: Bloqueig per a nens).
A la pantalla apareix "‹‹‹".	Tall de corrent.	Restaura l'hora.
No es pot configurar un mode o potència específic/a.	La temperatura, potència o configuració combinada no és compatible amb aquest mode.	Tria configuracions permeses.
E-01 A la pantalla apareix	S'ha activat la funció de seguretat tèrmica.	Truca al servei tècnic postvenda.
E-04 A la pantalla apareix	S'ha activat la funció de desconnexió tèrmica de seguretat.	Truca al servei tècnic postvenda.
E-17 A la pantalla apareix	Ha fallat el preescalfament ràpid.	Truca al servei tècnic postvenda.

ACRILAMIDA EN ELS ALIMENTS

Quins aliments es veuen afectats?

L'acrilamida es produeix principalment en productes de cereals i patates que s'escalfen a altes temperatures, com ara patates fregides, xips, torrades, panets, pa, i productes de fleca fina (galetes, pa d'espècies, galetes dolces).

	Consells per mantenir al mínim l'acrilamida durant la preparació dels aliments
General	Mantingues els temps de cocció al mínim. Cuina els aliments fins que quedin daurats, però no massa foscos. Les peces grans i gruixudes d'aliment contenen menys acrilamida.
Galetes / Patates al forn	Màx. 200 °C amb calor superior/inferior o màx. 180 °C amb aire calent 3D o aire calent. Màx. 190 °C amb calor superior/inferior o màx. 170 °C amb aire calent 3D o aire amb vapor. La clara i rovell d'ou redueixen l'acrilamida. Distribueix els aliments finament i de manera uniforme a la safata. Cuina com a mínim 400 g a la vegada per evitar que s'assequin.

CONSELLS D'ENERGIA I MEDI AMBIENT

Aquí trobaràs consells sobre com estalviar energia quan forneges o rosteixes, i com eliminar correctament el teu aparell.

Estalvi d'energia

- Preescalfa el forn només si s'especifica a la recepta o a les taules d'instruccions d'ús.
- Utilitza motlles foscos, lacats en negre o esmaltats. Aquests absorbeixen millor la calor.
- Obre la porta del forn tan poc com sigui possible mentre cuines, forneges o rosteixes.
- És millor fornejar diversos pastissos un rere l'altre. El forn encara és calent, cosa que redueix el temps de forn per al següent pastís. També pots posar dues motllures de pa una al costat de l'altra.
- Per a temps de cocció més llargs, pots apagar el forn 10 minuts abans del final i aprofitar la calor residual per acabar la cocció.

Eliminació respectuosa amb el medi ambient

Elimina l'embalatge de manera ecològica.

Aquest aparell compleix la Directiva Europea 2012/19/CE sobre Residus d'Aparells Elèctrics i Electrònics (RAEE). Aquesta directiva estableix un marc per a la recollida i reciclatge d'aparells antics, vàlid a tota la UE.

