

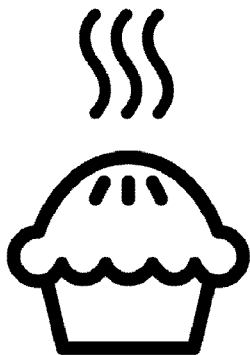
GRUNDIG

Four Encastrable

Manuel d'utilisation

Forno incassato

Manuale utente



GEBD12300BCI



FR / IT

385.4421.07/R.AA/4.07.2022/2-2

7757787680

Chère cliente, cher client,

Veillez lire ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

Grundig Nous vous remercions d'avoir choisi le produit. Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil et conservez-les comme référence. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Suivez les instructions en prenant en compte toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Tenez compte de toutes les informations et de tous les avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre les dangers qui peuvent survenir.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel.

Le manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.

REMARQUE Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.



Danger pouvant entraîner des brûlures par contact avec des surfaces chaudes.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

1 Consignes de sécurité 4

Objectif de l'utilisation	4
Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques	5
Sécurité électrique.....	6
Sécurité des transports.....	7
Sécurité pendant l'installation	8
Sécurité d'utilisation	8
Alertes de température	9
Utilisation des accessoires	9
Consignes de sécurité relatives à la cuisson	9
Système à vapeur	10
Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	11

2 Instructions relatives à l'environnement 13

Règlement sur les déchets.....	13
Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets.....	13
Elimination des emballages	13
Recommandations pour économiser l'énergie	13

3 Votre appareil 15

Présentation de l'appareil.....	15
Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil	16
Panneau de contrôle du four	16
Fonctions du four	18
Accessoires de l'appareil	20
Utilisation des accessoires de l'appareil ..	21
Caractéristiques techniques	23

4 Première utilisation 25

Réglage de l'heure pour la première fois..	25
Premier nettoyage	25

5 Utilisation du four 27

Informations générales relatives à l'utilisation du four	27
Fonctionnement de l'unité de commande du four	27
Cuisson à la vapeur	32
Paramètres	35

6 Informations générales sur la cuisson 40

Avertissements généraux sur la cuisson au four	40
Pâtisseries et aliments cuits au four.....	40
Viande, poisson et volaille.....	44
Gril 45	
Cuisson assistée à la vapeur	46
Cuisson standard	47

7 Maintenance et entretien 49

Consignes de nettoyage générales	49
Nettoyage des accessoires	50
Nettoyage du panneau de commande	50
Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson).....	51
Nettoyage à la vapeur	51
Nettoyage de la porte du four	52
Retrait de la vitre intérieure de la porte du four	54
Nettoyage de la lampe du four.....	55

8 Dépannage 57

1 Consignes de sécurité

- Cette section comprend les consignes de sécurité nécessaires à la prévention des risques de blessures physiques ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne ou utilisé en seconde main, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil, les autres documents et accessoires pertinents doivent être également être remis.
- Notre société ne saurait être tenue responsable des dommages qui pourraient résulter du non-respect de ces instructions.
- Le non-respect de ces instructions entraîne l'annulation de toute garantie.
- ⚠️ Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service autorisé ou une personne désignée par l'importateur.
- ⚠️ Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- ⚠️ N'essayez pas de réparer ou de remplacer les pièces

de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.

- ⚠️ N'effectuez pas de modifications techniques sur l'appareil.



Objectif de l'utilisation

- Ce produit est conçu pour un usage domestique. Il n'est donc pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. L'appareil est destiné à être utilisé dans les cuisines du ménage et du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.
- Cet appareil convient à une utilisation à des altitudes pouvant atteindre 2 500 mètres.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.

- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé comme chauffage ou plaque chauffante. Il n'est pas recommandé de suspendre les serviettes ou les vêtements sur la poignée pour les faire sécher.



Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne placez pas d'objets sur l'appareil de sorte que les enfants puissent les atteindre.
- **AVERTISSEMENT** : Pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Lorsque la porte est ouverte, n'y posez aucun objet lourd et ne laissez pas les enfants s'asseoir au-dessus. Vous risquez de faire basculer le

four ou d'endommager les charnières de la porte.

- (Si votre produit a une prise) Pour la sécurité des enfants, débranchez la prise d'alimentation et rendez l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.



Sécurité électrique

- Branchez l'appareil à un courant avec prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.
- La fiche ou le raccordement électrique de l'appareil doit se trouver dans un endroit facilement accessible (où il ne sera pas affecté par la flamme de la plaque). Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- L'appareil ne doit pas être branché dans la prise pendant l'installation, la réparation et le transport.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si votre produit n'a pas de cordon d'alimentation) Utilisez uniquement le câble de raccordement indiqué dans la section « Spécifications techniques ».
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, écrasé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Lorsque le four fonctionne, sa surface arrière devient également chaude. Les cordons d'alimentation ne doivent pas toucher la surface arrière, les raccords peuvent être endommagés.
- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du

four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Vous risquez de provoquer un court-circuit dans le four et un incendie en raison de la fonte du câble.

- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles coupés ou endommagés ni de rallonges.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
- **AVERTISSEMENT** : Avant de remplacer la lampe du four, veillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution. Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.

(Si votre produit a une prise)

- Ne branchez pas l'appareil dans une prise de courant mal fixée, sortie de son support, cassée, sale, huileuse, avec un risque de contact avec de l'eau (par exemple,

de l'eau qui peut s'écouler du comptoir).

- Évitez de toucher la fiche avec des mains humides ! Pour débrancher l'appareil, tenez toujours la fiche ; ne tirez pas sur le cordon.
- Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour éviter la formation d'arcs électriques.



Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- L'appareil est lourd, portez-le avec au moins deux personnes.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer le produit.
- Ne posez pas d'autres articles sur l'appareil et transportez-le en position verticale. L'appareil ne doit pas être transporté lorsqu'il contient de l'eau. Il peut être transporté une fois que le déversement de l'eau est terminé.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel

d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Fixez fermement l'appareil avec du ruban adhésif pour éviter d'endommager l'appareil et ses pièces amovibles ou mobiles.

- Vérifiez l'aspect général de l'appareil afin de détecter tout dommage qui aurait pu se produire lors du transport.



Sécurité pendant l'installation

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé. S'il est endommagé, ne l'installez pas.
- Ne l'installez pas à proximité de sources de chaleur (radiateurs, cuisinières, etc.).
- Gardez tous les conduits de ventilation ouverts autour de l'appareil.
- Pour éviter la surchauffe, n'installez pas l'appareil derrière des portes décoratives.



Sécurité d'utilisation

- Veillez à éteindre l'appareil après chaque utilisation.
 - Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou
- coupez le fusible de la boîte à fusibles.
 - Ne l'utilisez pas s'il est défectueux ou endommagé. Le cas échéant, débranchez ses raccordements électriques / de gaz et appelez le service autorisé.
 - N'utilisez pas l'appareil si la porte avant en verre a été retirée ou est fissurée.
 - Ne montez pas sur l'appareil pour atteindre quoi que ce soit ou pour toute autre raison.
 - N'utilisez pas l'appareil dans des situations qui peuvent influencer votre jugement, telles que la consommation de drogues et/ou d'alcool.
 - Les objets inflammables conservés dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Ne rangez jamais les objets inflammables dans la zone de cuisson.
 - La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'y accrochez pas de serviettes, de gants, ni de textiles similaires.
 - Les charnières de la porte de l'appareil se déplacent et se resserrent lors de l'ouverture

et de la fermeture de la porte. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce par les charnières.

Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Pendant le fonctionnement de l'appareil, les pièces exposées seront chaudes. Ne touchez pas l'appareil et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil sans la présence d'un adulte.
- Ne placez pas de matières inflammables ou explosives à proximité de l'appareil, car les bords seront chauds pendant son utilisation.
- Éloignez-vous lors de l'ouverture de la porte du four, car il peut dégager de la vapeur. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux.
- L'appareil peut être chaud pendant son utilisation. Ne touchez pas aux compartiments chauds, aux pièces internes du four, aux éléments chauffants, etc.
- Lorsque vous placez des aliments dans le four chaud, re-

tirez-les, etc. utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur.

Utilisation des accessoires

- Il est important de placer correctement la grille métallique et le plateau sur les étagères métalliques. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Utilisation des accessoires ».
- Les accessoires peuvent endommager la vitre de la porte lors de la fermeture de la porte de l'appareil. Poussez toujours les accessoires jusqu'à l'extrémité de la zone de cuisson.

Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut prendre feu lorsqu'il est exposé à des surfaces chaudes, provoquant un incendie.
- Les déchets alimentaires, l'huile, etc. dans la zone de cuisson peuvent prendre feu.

Avant la cuisson, enlevez ces grosses saletés.

- Risque d'intoxication alimentaire : Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
- Ne chauffez pas les boîtes de conserve et les bocaux en verre fermés. La pression accumulée peut faire éclater le bocal.
- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisson ou sur le four (plateau, grille métallique, etc.) avec des aliments et placez-le dans le four préchauffé. Retirez tout le papier sulfurisé excédant qui déborde de l'accessoire ou du récipient pour éviter qu'il ne touche les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais de papier sulfurisé à une température de four supérieure à la température d'utilisation maximale spécifiée sur le papier que vous utilisez. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.
- Ne placez pas les plateaux de cuisson, les plaques ou le papier d'aluminium directement au fond du four. La chaleur accumulée peut endommager la base du four.
- Fermez la porte du four pendant la grillade. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.



Système à vapeur

- Pendant la cuisson à la vapeur, l'ouverture de la porte peut laisser échapper de la vapeur, créant un risque de brûlures. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte.
- N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement des eaux prêtes à l'emploi. N'utilisez pas de solutions inflammables, alcoolisées ou

de particules solides à la place de l'eau.

- Si l'humidité reste dans le four après la cuisson à la vapeur, elle peut causer de la corrosion. Laissez sécher le four après la cuisson. Ne conservez pas d'aliments humides au four pendant une longue période.
- N'utilisez pas d'accessoires susceptibles de se corroder à cause de la vapeur pendant la cuisson.
- Veillez à ne pas déverser d'eau sur la surface du four ou sur les surfaces indésirables lors du retrait ou de la mise en place du réservoir d'eau.
- Lorsque vous retirez les aliments après la cuisson à la vapeur, le liquide chaud peut s'écouler des accessoires, faites attention.
- Lors de la cuisson à la vapeur, il est recommandé d'ajouter autant d'eau que dans la table de cuisson.



Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer.

Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la vitre de la porte avant / (le cas échéant) vitre de la porte supérieure du four. Ces matériaux peuvent provoquer des rayures sur les surfaces en verre et leur rupture.
- Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Le fait de disposer d'une surface humide et sale peut entraîner des problèmes de fonctionnement.
- Après chaque cuisson à la vapeur, vous devez vidanger l'eau résiduelle dans le réservoir d'eau et le nettoyer. L'utilisation de l'eau laissée dans cette chambre lors de la

prochaine cuisson crée des problèmes relatifs à l'hygiène.

- Ne lavez pas le réservoir d'eau dans le lave-vaisselle. Nettoyez le réservoir d'eau à l'aide d'un chiffon propre et humide, séchez-le à l'aide d'un chiffon sec et rangez-le ainsi. Ne séchez jamais le réservoir dans le four.
- Pour nettoyer le tartre qui peut se former dans le réservoir d'eau, versez 200 ml d'eau et 1 cuillère à café de citron sel dans le réservoir et patientez pendant 1 heure. Ensuite, lavez-le abondamment à l'eau et séchez-le. Il est recommandé de suivre cette procédure après 4 ou 5 utilisations.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant des acides ou de chlorures pour nettoyer la base du four. Ne nettoyez pas la base du four en raclant le calcaire qui peut s'y être formé. Dans le cas contraire, la base de l'appareil sera endommagée.
- Selon la fréquence des opérations de nettoyage et de cuisson à la vapeur et la dureté de l'eau utilisée, des taches de calcaire peuvent apparaître à la base du four.
- Il est recommandé de nettoyer l'intérieur du four avec de l'eau vinaigrée et un chiffon pour les taches de calcaire qui peuvent apparaître sur le châssis après la cuisson assistée par vapeur.

2 Instructions relatives à l'environnement

Règlement sur les déchets Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

L'élimination appropriée des appareils usagés permet d'éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive LdSD :

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés.

Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

Recommandations pour économiser l'énergie

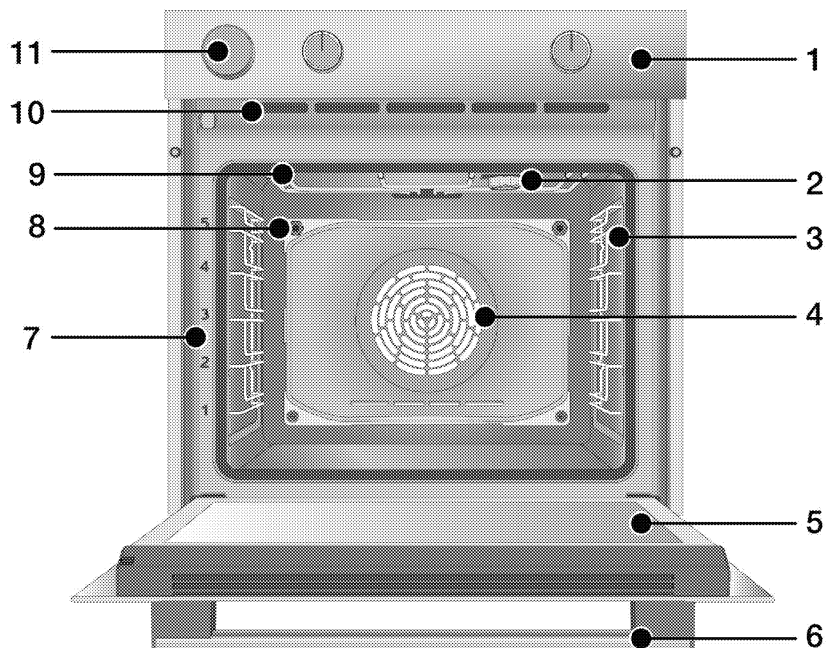
Des informations sur l'efficacité énergétique selon EU 66/2014 peuvent être trouvées sur la fiche produit fournie avec le produit. Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongelez les aliments congelés avant de les faire cuire.
- Dans le four, utilisez des récipients sombres ou émaillés qui transmettent mieux la chaleur.
- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez désormais économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur.
- S'il est indiqué dans la recette ou le manuel d'utilisation, préchauffez toujours. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four lorsque vous cuisinez en utilisant la fonction d'utilisation « Chaleur tournante éco ». Si la porte n'est pas ouverte, la température interne est optimisée pour économiser l'énergie dans la fonction d'utilisation « Chaleur tournante éco » et cette température peut être différente de celle qui est affichée à l'écran.
- Essayez de faire cuire plus d'un plat à la fois au four. Vous pouvez cuisiner en même temps en plaçant deux récipients de cuisson sur l'étagère métallique. De plus, si vous faites cuire vos repas l'un après l'autre, vous écono-

miserez de l'énergie, car le four ne perdra pas sa chaleur.

3 Votre appareil

Présentation de l'appareil



- 1 Panneau de commande
- 2 Lampe*
- 3 Étagères grillagées**
- 4 Moteur du ventilateur (derrière la plaque d'acier)
- 5 Porte
- 6 Poignée
- 7 Positions de l'étagère
- 8 Trou de sortie de vapeur
- 9 Réchauffeur supérieur
- 10 Orifices de ventilation
- 11 Réservoir d'eau

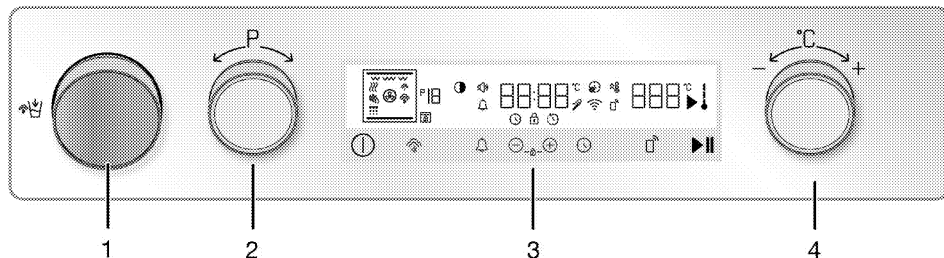
* Cela dépend du modèle. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

** Cela dépend du modèle. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'étagères grillagées. Dans l'illustration, des étagères grillagées sont indiquées à titre d'exemple.

Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

Dans cette section, vous trouverez l'aperçu et les utilisations de base du panneau de commande de l'appareil. Les images et certaines caractéristiques peuvent varier selon le type d'appareil.

Panneau de contrôle du four



- 1 Réservoir d'eau
- 2 Bouton de sélection de fonctions
- 3 Unité de commande
- 4 Bouton pour température

Si des boutons contrôlent votre produit, ceux-ci peuvent être rétractables sur certains modèles et sortir en cas de pression dessus. Pour effectuer les réglages à l'aide de ces boutons, il convient d'enfoncer au préalable le bouton correspondant et le retirer. Après avoir effectué votre réglage, appuyez à nouveau et remettez le bouton en place.

Bouton de sélection de fonctions

Vous pouvez sélectionner les fonctions d'utilisation du four à l'aide du bouton de sélection des fonctions. Pour sélectionner, allumez le four en appuyant sur ⓘ la touche. Ensuite, tournez le bouton de sélection de fonctions vers la droite/gauche.

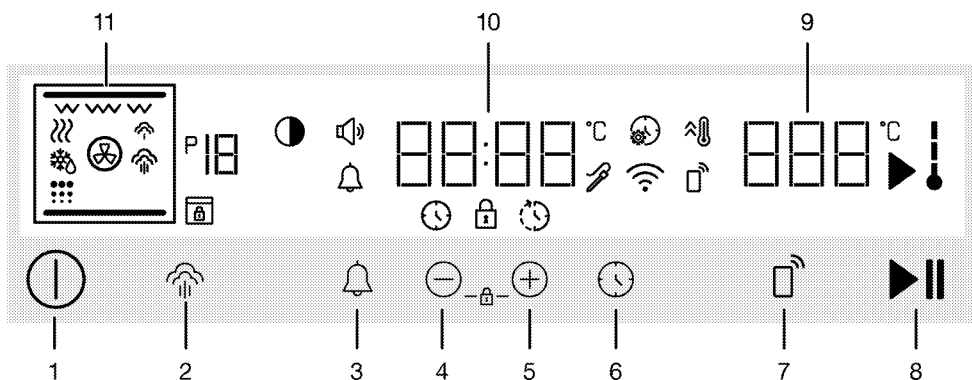
Bouton pour température

Vous pouvez sélectionner la température de cuisson de votre choix à l'aide du bouton de réglage de la température. Pour sélectionner, allumez le four en appuyant sur ⓘ la touche. Ensuite, tournez le bouton de sélection de fonction vers la droite/gauche.

Indicateur de température

Vous pouvez déterminer la température interne du four grâce au symbole de température intérieure à l'écran. Le symbole apparaît à l'écran lorsque la cuisson commence et chaque degré du symbole de température intérieure s'allume lorsque celle-ci atteint le niveau réglé.

Unité de commande



Touches:

- 1 Touche Marche / Arrêt
- 2 Touche de réglage du niveau de vapeur
- 3 Touche d'alarme
- 4 Touche de diminution et d'avance de la valeur
- 5 Touche d'augmentation et d'avance de la valeur
- 6 Touche du minuteur et de réglages
- 7 Clé de commande à distance
- 8 Touche Démarrage / Arrêt de cuisson

Champs d'indication:

- 9 Champ d'indication de la température
- 10 Champs d'indication de l'heure / durée
- 11 Affichage de fonction

Symboles d'affichage






- : Symbole du temps de cuisson
- : Symbole de l'heure de fin de cuisson*
- : Symbole d'alarme
- : Symbole de cuisson
- : Symbole de température interne du four

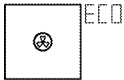







- : Symbole du chauffage rapide (booster)
- : Symbole des réglages
- : Le symbole de verrouillage des commandes
- : Symbole du volume
- : Symbole de luminosité
- : Numéro de la fonction
- : Symbole de décongélation
- : Symbole de maintien au chaud
- : Symbole de commande à distance
- : Symbole du réseau sans fil (Wifi)
- : Symbole de vapeur à bas niveau*
- : Symbole de vapeur à haut niveau*
- : Symbole d'auto-nettoyage (pyro)*
- : Symbole de verrouillage de la porte*
- : Symbole du thermomètre à viande*

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Fonctions du four

Sur le tableau de fonctions, vous trouverez les fonctions de cuisson que vous pouvez utiliser dans votre four et les températures les plus élevées et les plus basses qui peuvent être réglées pour ces fonctions. L'ordre des modes de fonctionnement indiqués ici peut être différent de la disposition sur votre l'appareil.

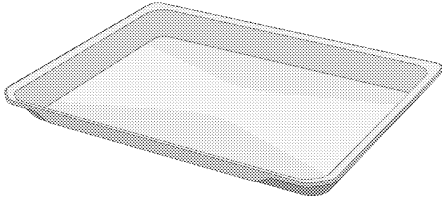
Symbole de fonction	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Décongélation avec ventilateur	-	Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (sur la paroi de fond) fonctionne. Les aliments congelés avec des granulés sont lentement décongelés à température ambiante et les aliments cuits sont refroidis. Le temps nécessaire pour décongeler un morceau de viande entier est plus long que celui qu'il faut pour les aliments à base de céréales.
	Convection naturelle	40 - 280	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Approprié pour les gâteaux et les ragoûts dans les moules de cuisson et les pâtisseries. La cuisson se fait avec un seul plateau.
	Chauffage par le bas	40 - 220	Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont le fond doit être bruni.
	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	40 - 280	L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait avec un seul plateau.
	Chaleur tournante	40 - 280	L'air chauffé par l'élément chauffant du ventilateur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. Il convient à la cuisson de vos aliments sur plusieurs plateaux à différents niveaux d'étagères.

Symbole de fonction	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Chaleur tournante éco	160 - 220	<p>Afin d'économiser de l'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction au lieu d'utiliser "Chaleur tournante" dans la plage de 160-220 °C. Toutefois, le temps de cuisson sera légèrement plus long.</p> <p>Lorsque cette fonction est sélectionnée, « ECO » apparaît à l'écran pendant les 2 premières secondes. La valeur de température recommandée apparaît au bout de 2 secondes.</p>
	Fonction Pizza	40 - 280	La résistance de sole et celle autour du ventilateur fonctionnent. Il convient à la cuisson des pizzas.
	Fonction « 3D »	40 - 280	Les résistances de voûte, sole et annulaire fonctionnent au même temps que le ventilateur. Toutes les parties du produit sont cuites de la même façon et rapidement. La cuisson se fait avec un seul plateau.
	Gril inférieur	40 - 280	La petite grille au plafond du four fonctionne. Elle convient aux grillades en petites quantités.
	Grille complète	40 - 280	La grande grille au plafond du four fonctionne. Il convient aux grillades en grandes quantités.
	Gril complet assisté par ventilateur	40 - 280	L'air chauffé par la grande grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Il convient aux grillades en grandes quantités.
	Garder chaud	40 - 100	Elle est utilisée pour maintenir les aliments à une température prête à être servie pendant une longue période.
	Nettoyage à la vapeur	80	<p>Cette position est utilisée pour ramollir la saleté formée dans le four immédiatement après la cuisson des aliments. Prenez connaissance des consignes relatives à cette fonction dans la section Entretien et nettoyage.</p>

Accessoires de l'appareil

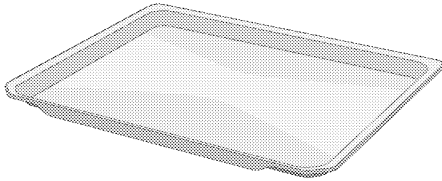
Votre appareil comporte divers accessoires. Cette section fournit une description des accessoires et des orientations pour une utilisation correcte. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.

REMARQUE : Les plateaux de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la température. Ceci n'a aucun effet sur la fonction. La déformation disparaît lorsque le plateau refroidit.



Lèche-frite standard

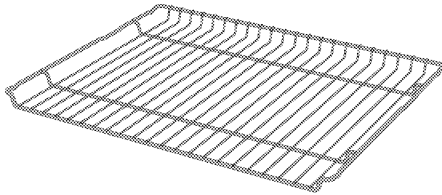
Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.



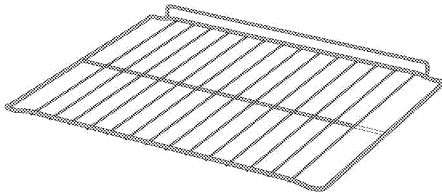
Lèche-frite de pâtisseries

Il est utilisé pour les pâtisseries telles que les biscuits et les gâteaux.

Modèles pour gradins métalliques:



Modèles pour cavité sans gradins métalliques:



Grille métallique

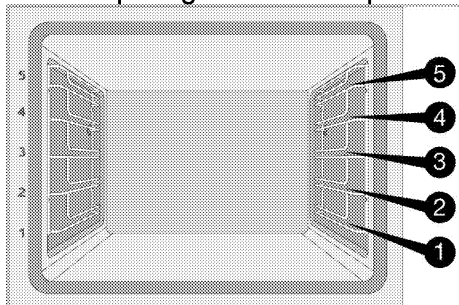
Il est utilisé pour griller ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur la grille désirée.

Utilisation des accessoires de l'appareil

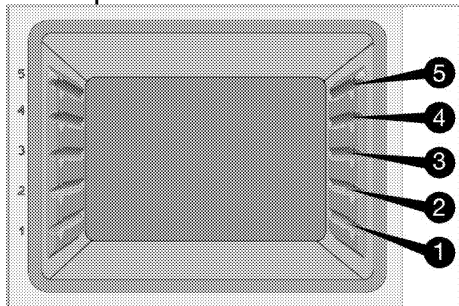
Gradins du four

Il existe 5 niveaux de position des étagères dans la zone de cuisson. Vous pouvez également voir l'ordre des étagères en regardant les numéros figurant sur le cadre frontal du four.

Modèles pour gradins métalliques



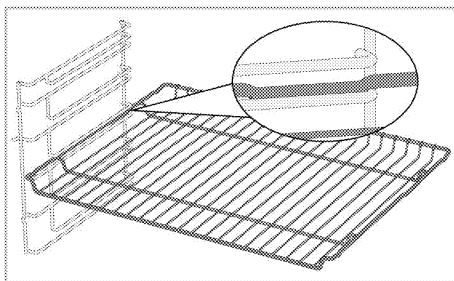
Modèles pour cavité sans gradins métalliques



Mise en place de la grille métallique et de la lèchefrite sur les étagères de cuisine

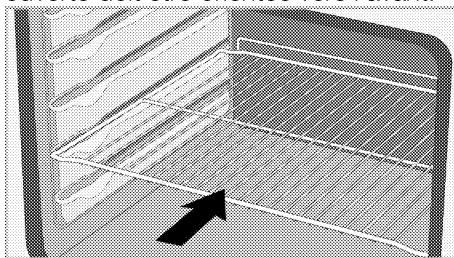
Modèles pour gradins métalliques:

Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les latérales. En plaçant la grille métallique sur le gradin souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, la grille métallique doit être fixée avec la butée sur. Elle ne doit pas dépasser la butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.



Modèles pour cavité sans gradins métalliques:

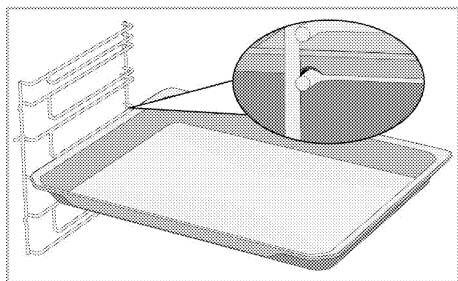
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



Mise en place de la lèchefrite sur les étagères de cuisine

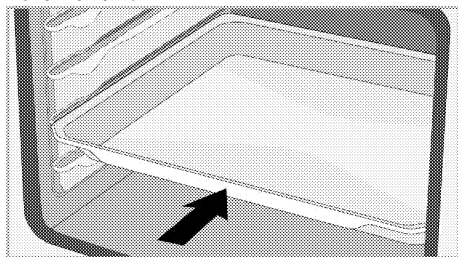
Modèles pour gradins métalliques:

Il est également important de bien placer les sur les gradins métalliques latérales. Lorsque vous placez le plateau sur gradin souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, le plateau doit être fixé avec la butée sur métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.



Modèles pour cavité sans gradins métalliques:

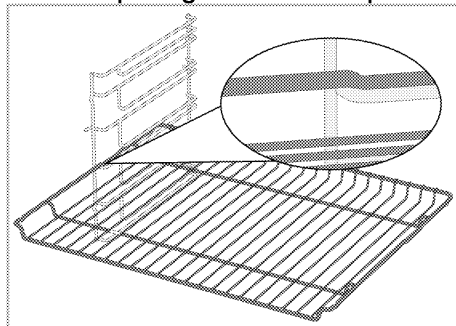
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.



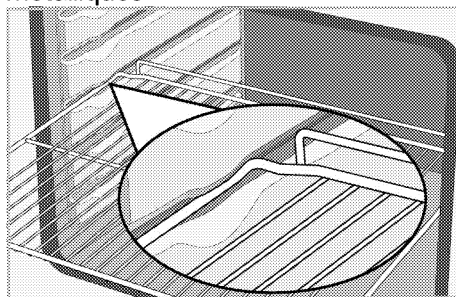
Conception de la butée du grillage

Il existe une conception de la de butée qui empêche la grille métallique de basculer de du gradin métallique. Grâce à cette fonction, vous pouvez sortir votre nourriture facilement et en toute sécurité. Tout en retirant la grille métallique, vous pouvez la tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée. Vous devez passer au-dessus de la butée pour l'enlever complètement.

Modèles pour gradins métalliques

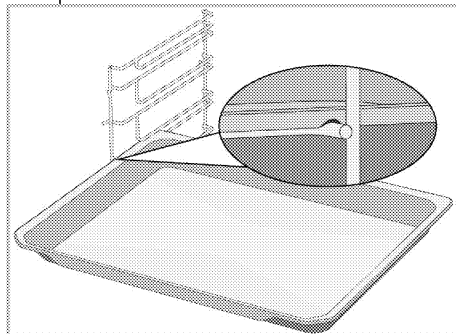


Modèles pour cavité sans gradins métalliques



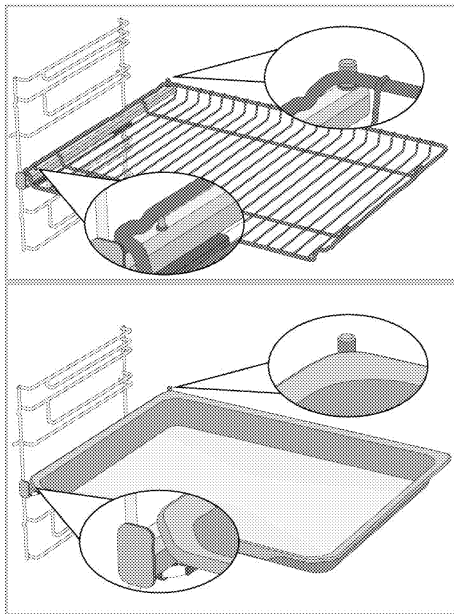
Conception de la butée de la grille effacer métallique Modèles pour gradins métalliques

Il existe également une conception de la de butée qui empêche le plateau de basculer de métallique. Tout en enlevant le plateau, dégagez-le du verrou arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le bouchon. Vous devez passer au-dessus de la butée pour l'enlever complètement.



Mise en place appropriée de la grille métallique et de la lèchefrite sur les rails télescopiques Modèles et rails télescopiques

Grâce aux rails télescopiques, les plateaux ou la grille métallique peuvent être facilement installés et retirés. Lors de l'utilisation de plateaux et de grilles métalliques avec le rail télescopique, il faut s'assurer que les broches, à l'avant et à l'arrière des rails télescopiques, reposent sur les bords de la grille et du plateau (comme indiqué sur la figure).



Caractéristiques techniques

Spécifications générales

Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur)	590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consommation totale d'énergie	3.4 kW
Type de fours	Four multifonction

Classique : Les informations figurant sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont données conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées sous charge standard avec des fonctions de chauffage par le bas ou par ventilateur (le cas échéant).
La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur l'appareil : 1- Chaleur tournante éco, 2-Chaleur tournante 3- Gril inférieur assisté par ventilateur, 4-Convection naturelle.







- i** Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.
- i** Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.
- i** Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

4 Première utilisation


Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

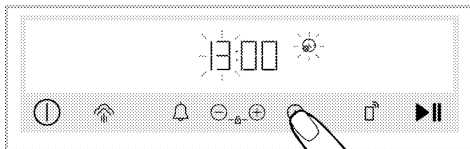
Réglage de l'heure pour la première fois


i Réglez toujours l'heure de la journée avant d'utiliser votre four. Si vous ne le réglez pas, vous ne pouvez pas cuisiner dans certains modèles de four.

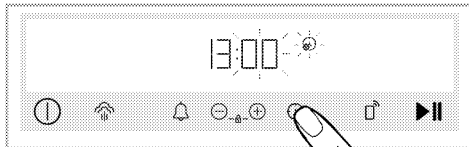
1. Lorsque le four est mis sous tension pour la première fois, l'heure réglée pour le four apparaît sur l'affichage.
2. Lorsque votre four est éteint (lorsque l'heure du jour est affichée sur l'écran), activez le menu des réglages en appuyant sur la touche  pendant environ 3 secondes.
3. Appuyez sur les touches / jusqu'à ce que  s'affiche à l'écran.
4. Appuyez la touche  pour activer le champ Heure.
» Le champ Heure et le symbole  clignotent à l'écran.



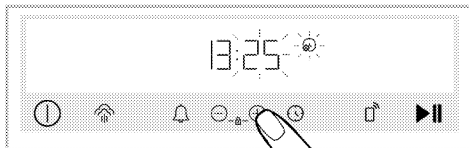
5. Appuyez sur la touche / pour régler l'heure, puis appuyez à nouveau sur la touche  pour activer le champ Minute.




- » Le champ Minute et le symbole  clignotent à l'écran.



6. Appuyez sur la touche / pour régler les minutes. Appuyez sur la touche  pour confirmer le réglage de l'heure.



» L'heure du jour est réglée et le symbole  apparaît à l'écran toujours allumé.

i Si l'heure initiale n'est pas réglée, l'horloge fonctionnera à partir de **12:00**. Vous pouvez modifier les réglages de l'heure de la journée plus tard, tel que décrit dans la section « Réglages ».

i Les réglages de l'heure de la journée sont annulés en cas de panne de courant prolongée. Ils doivent être réajustés.

Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.
4. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir « Fonctions de cuisson du four ». Vous pouvez apprendre

comment faire fonctionner le four dans la section suivante.

5. Veuillez attendre que le four refroidisse.

6. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

Avant d'utiliser les accessoires ;

Nettoyez les accessoires que vous retirez du four avec de l'eau savonneuse et une éponge de nettoyage douce.

REMARQUE La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

REMARQUE Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Utilisation du four

Informations générales relatives à l'utilisation du four

Ventilateur de refroidissement (Votre appareil peut ne pas en être équipé.)


Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer.


Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pendant environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint au même moment que toutes les fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

Éclairage du four

La lampe du four s'allume lorsque le four entame la cuisson. Sur certains modèles, la lampe reste allumée pendant la cuisson, tandis que sur d'autres, elle s'éteint après un certain temps.

Si la porte du produit est ouverte alors que le four est en marche ou est en position fermée, la lampe du four s'allume automatiquement.

S'il y a une touche  sur le panneau de commande: Lorsque la lampe du four est allumée ou éteinte automati-

quement, vous pouvez l'allumer et l'éteindre à tout moment en appuyant sur la touche .

i Dans certaines fonctions de fonctionnement, la lampe ne s'allume pas en raison des économies d'énergie.

Fonctionnement de l'unité de commande du four


Avertissements généraux sur l'unité de commande du four

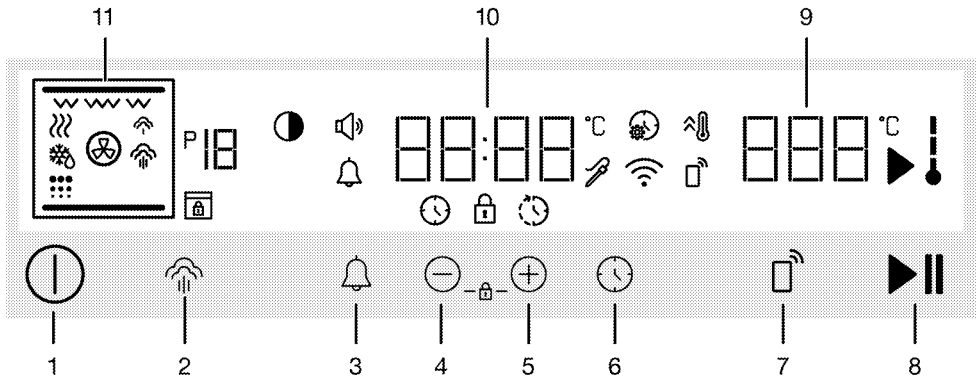
i Le temps maximum qui peut être réglé pour la fin de la cuisson est de 5 h 59. Dans la fonction de maintien au chaud, il est de 23 h 59. En cas de panne de courant, la cuisson et le temps de cuisson réglé sont annulés.

i Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Patientez quelques instants pendant l'enregistrement des paramètres.

i Lorsqu'un réglage de cuisson a été effectué, l'heure de la journée ne peut pas être réglée.

i Lorsque le temps de cuisson est réglé au début de la cuisson, le temps restant s'affiche à l'écran.

i Si le réglage du préchauffage rapide (Booster) est activé sur votre unité de commande, le symbole  s'affiche à l'écran lorsque vous démarrez la cuisson et le four atteint rapidement la température de cuisson réglée. Pour le réglage du préchauffage rapide (Booster), veuillez consulter la section « Réglages ».



Touches:

- 1 Touche Marche / Arrêt
- 2 Touche de réglage du niveau de vapeur
- 3 Touche d'alarme
- 4 Touche de diminution et d'avance de la valeur
- 5 Touche d'augmentation et d'avance de la valeur
- 6 Touche du minuteur et de réglages
- 7 Clé de commande à distance
- 8 Touche Démarrage / Arrêt de cuisson

Champs d'indication:

- 9 Champ d'indication de la température
- 10 Champs d'indication de l'heure / durée
- 11 Affichage de fonction

Symboles d'affichage

- : Symbole du temps de cuisson
- : Symbole de l'heure de fin de cuisson*
- : Symbole d'alarme
- : Symbole de cuisson
- : Symbole de température interne du four
- : Symbole du chauffage rapide (booster)

- : Symbole des réglages
- : Le symbole de verrouillage des commandes
- : Symbole du volume
- : Symbole de luminosité
- : Numéro de la fonction
- : Symbole de décongélation
- : Symbole de maintien au chaud
- : Symbole de commande à distance
- : Symbole du réseau sans fil (Wifi)
- : Symbole de vapeur à bas niveau*
- : Symbole de vapeur à haut niveau*
- : Symbole d'auto-nettoyage (pyro)*
- : Symbole de verrouillage de la porte*
- : Symbole du thermomètre à viande*

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Mise en marche du four

1. Mettez le four en marche en appuyant sur la touche ①.
- » Une fois le four mis en marche, la première fonction de cuisson s'affiche à l'écran. Sur cet écran, il est possible de régler la fonction de cuisson, la tempé-

rature, le temps de cuisson et le temps de fin de cuisson.

i Lorsqu'aucun réglage n'est effectué sur cet écran, le four s'arrête dans environ 3 minutes et l'heure de la journée s'affiche à l'écran.

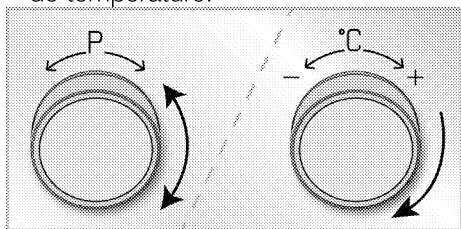
Arrêt du four

Arrêtez le four en appuyant sur la touche ①. L'heure de la journée s'affiche à l'écran.

Cuisson manuelle par la sélection de la température et de la fonction de cuisson du four

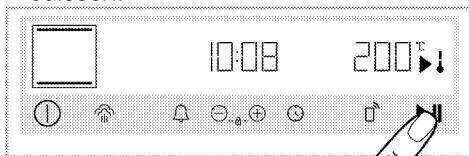
Vous pouvez cuisiner à l'aide d'une commande manuelle (sous votre propre contrôle) sans régler le temps de cuisson en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments.

1. Mettez le four en marche en appuyant sur la touche ①.
2. Sélectionnez la fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions.
3. La température prédéfinie pour la fonction de cuisson sélectionnée s'affiche à l'écran. Pour modifier cette température, réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de température.



i Si vous changez la fonction de cuisson après la modification de la température prédéfinie pour les fonctions de cuisson, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Cependant, si la température réglée ne se situe pas dans la plage de température de la fonction de cuisson sélectionnée, la température réglable la plus élevée de cette fonction de cuisson s'affiche.

4. Après le réglage de la fonction de cuisson et de la température, appuyez sur la touche ►|| pour démarrer la cuisson.



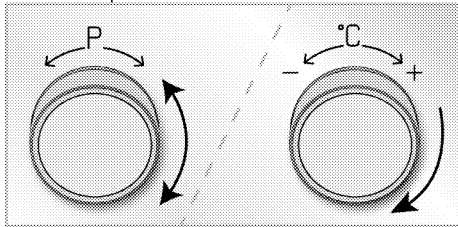
» Votre four commencera immédiatement à fonctionner à la fonction de fonctionnement et à la température sélectionnées et le temps écoulé apparaîtra sur l'affichage. Les symboles ► et ↓ apparaîtront à l'écran. Tous les segments du symbole ↓ s'allument lorsque la température intérieure du four atteint la température définie. Le four ne s'arrête pas automatiquement puisque la cuisson manuelle ne comprend pas le réglage du temps de cuisson. Vous devez contrôler la cuisson et l'arrêter. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche ►|| pour mettre fin à la cuisson ou sur la touche ① pour arrêter complètement le four.

Cuisson avec durée programmée

Vous pouvez programmer le four pour qu'il s'arrête automatiquement à la fin du temps en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments et en réglant le

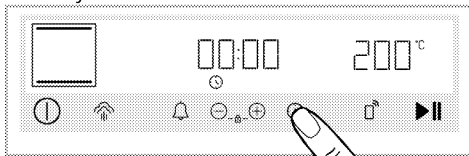
temps de cuisson sur l'unité de commande.

1. Mettez le four en marche en appuyant sur la touche ①.
2. Sélectionnez la fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions.
3. La température prédéfinie pour la fonction de cuisson sélectionnée s'affiche à l'écran. Pour modifier cette température, réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de température.

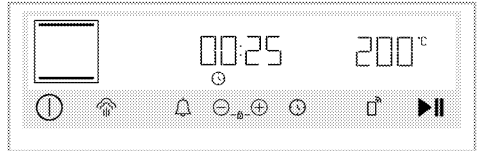


i Si vous changez la fonction de cuisson après la modification de la température prédéfinie pour les fonctions de cuisson, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Cependant, si la température réglée ne se situe pas dans la plage de température de la fonction de cuisson sélectionnée, la température réglable la plus élevée de cette fonction de cuisson s'affiche.

4. Appuyez une fois sur la touche ⌚ pour régler le temps de cuisson.
» Le symbole ⌚ s'affiche à l'écran.



- i** Une fois la fonction et la température réglées, vous pouvez régler le temps de cuisson pour 30 minutes en appuyant directement sur la touche ⊕ pour un réglage rapide du temps de cuisson et modifier le temps à l'aide des touches ⊕/⊖.
5. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches ⊕/⊖.



i Le temps de cuisson augmente d'une minute dans les 15 premières minutes, après 15 minutes il augmente de 5 minutes.

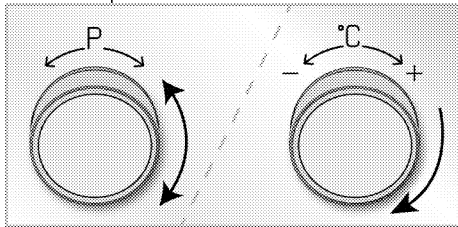
6. Après le réglage de la fonction de cuisson, de la température et du temps de cuisson, appuyez sur la touche ▶|| pour démarrer la cuisson.
» Votre four commencera à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le temps de cuisson réglé commence à décompter. Les symboles ▶ et ↓ apparaîtront à l'écran. Tous les segments du symbole ↓ s'allument lorsque la température intérieure du four atteint la température définie. Une fois le temps de cuisson défini terminé, "End" s'affiche à l'écran, un avertissement sonore retentit et la cuisson s'arrête.
7. L'avertissement sonore retentit pendant deux minutes. Si vous appuyez sur la touche ▶|| lorsque l'avertissement sonore retentit et "End" s'affiche à l'écran, le four continue de fonctionner indéfiniment. Si vous appuyez sur la touche ①, le four s'arrête. Si une touche autre que ces

touches est appuyée, l'avertissement sonore est interrompu.

Pour régler le temps de fin de cuisson à une heure ultérieure ; (Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)

En sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à votre repas, vous pouvez régler le temps de cuisson et le temps de fin de cuisson à une heure ultérieure, ce qui permet au four de démarrer et d'arrêter la cuisson automatiquement.

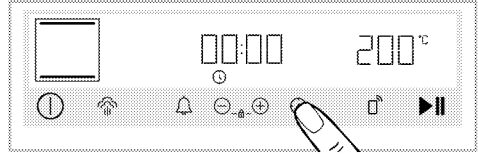
1. Mettez le four en marche en appuyant sur la touche ①.
2. Sélectionnez la fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions.
3. La température prédéfinie pour la fonction de cuisson sélectionnée s'affiche à l'écran. Pour modifier cette température, réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de température.



i Si vous changez la fonction de cuisson après la modification de la température prédéfinie pour les fonctions de cuisson, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Cependant, si la température réglée ne se situe pas dans la plage de température de la fonction de cuisson sélectionnée, la température réglable la plus élevée de cette fonction de cuisson s'affiche.

4. Appuyez une fois sur la touche ⌚ pour régler le temps de cuisson.

» Le symbole ⌚ s'affiche à l'écran.



i Une fois la fonction et la température réglées, vous pouvez régler le temps de cuisson pour 30 minutes en appuyant directement sur la touche ⊕ pour un réglage rapide du temps de cuisson et modifier le temps à l'aide des touches ⊕/⊖.

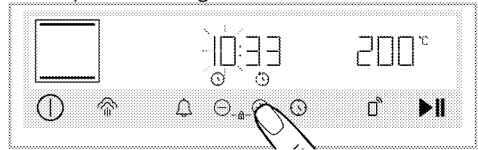
5. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches ⊕/⊖.







i Le temps de cuisson augmente d'une minute dans les 15 premières minutes, après 15 minutes il augmente de 5 minutes.

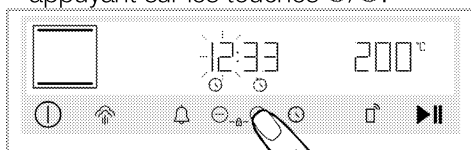
6. Appuyez sur la touche ⌚ une fois de plus dans les 5 secondes qui suivent la fin de la cuisson.

» Le symbole ⌚ s'affiche à l'écran et le champ Heure clignote.






i Après le réglage du temps de cuisson, appuyez sur la touche  dans les 5 secondes qui suivent pour régler le temps de fin de cuisson. Si vous ne l'appuyez pas dans un délai de 5 secondes, le réglage du temps de cuisson est confirmé et vous devez appuyer deux fois sur la touche  pour régler le temps de fin de cuisson.

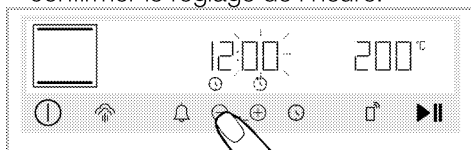
7. Réglez le temps de fin de cuisson en appuyant sur les touches /.




8. Appuyez à nouveau sur la touche  pour régler le champ Minute.








9. Réglez la minute du temps de fin de cuisson en appuyant sur la touche /. Appuyez sur la touche  pour confirmer le réglage de l'heure.



10. Après le réglage de la fonction de cuisson, de la température, du temps de cuisson et du temps de fin de cuisson, appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson.

» **La minuterie du four calcule le temps de démarrage en déduisant le temps de cuisson à partir du temps de fin de cuisson défini.** Le mode de fonctionnement sélectionné est activé lorsque le temps de démarrage de la cuisson est écoulé et que le four est chauffé à la température définie. Le


temps de cuisson réglé commence à décompter. Les symboles  et  apparaîtront à l'écran. Tous les segments du symbole  s'allument lorsque la température intérieure du four atteint la température définie. Une fois le temps de cuisson défini terminé, "End" s'affiche à l'écran, un avertissement sonore retentit et la cuisson s'arrête.

11. L'avertissement sonore retentit pendant deux minutes. Si vous appuyez sur la touche  lorsque l'avertissement sonore retentit et "End" s'affiche à l'écran, le four continue de fonctionner indéfiniment. Si vous appuyez sur la touche , le four s'arrête. Si une touche autre que ces touches est appuyée, l'avertissement sonore est interrompu.

Cuisson à la vapeur

Votre four dispose d'une fonction cuisson assistée à la vapeur. Pendant la cuisson, cette vapeur garantira de meilleurs résultats de cuisson. Grâce à la vapeur, la surface des pâtisseries est plus claire, la croûte est plus croustillante et elles sont plus aérées. De plus, la vapeur aide à réduire la perte d'humidité dans la viande, assurant qu'elle est plus juteuse et plus délicieuse.

Il existe 2 niveaux de vapeur à savoir : vapeur faible et vapeur élevée. Pendant la cuisson, la vapeur est introduite dans le four à certains intervalles. En général, un faible niveau de vapeur est recommandé pour la cuisson des pâtisseries comme le gâteau, la pâtisserie, le pain, le niveau de vapeur élevé est recommandé pour la cuisson des aliments de type viande (tels que de gros morceaux de viande, poulet entier). Cette fonction dépend des aliments que vous cuisinez. Reportez-vous à la table de cuisson à cet effet.

i La cuisson assistée à la vapeur peut être effectuée uniquement avec les fonctions d'utilisation dont le symbole  clignote à l'écran lorsque vous sélectionnez d'abord la fonction.

i La cuisson assistée à la vapeur ne peut s'effectuer qu'à des températures supérieures à 120 °C.

i La capacité du réservoir d'eau est de 250 ml. Lorsque vous cuisinez, n'ajoutez pas plus de 250 ml d'eau dans le réservoir d'eau.

i La condensation formée sur la porte du four après cuisson à la vapeur peut s'écouler lorsque la porte du four est ouverte. Dès que vous ouvrez la porte du four, essuyez la condensation.

i Mettez une distance entre vous et le four lorsque vous ouvrez la porte la porte, car la vapeur et la chaleur peuvent s'échapper pendant et après la cuisson à la vapeur. La vapeur qui s'échappe peut vous brûler les mains, le visage et / ou les yeux.

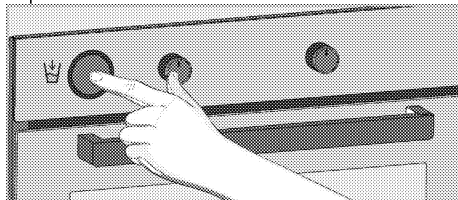
i Si de l'eau reste à l'intérieur du four après chaque cuisson à la vapeur, essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec une fois que le four a refroidi. Sinon, l'eau résiduelle peut entraîner une calcification.

Pour la cuisson à la vapeur :

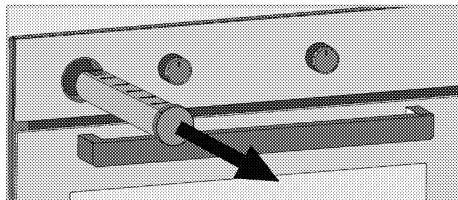
1. Référez-vous au tableau de cuisson à la vapeur pour activer la fonction, régler la température et l'heure appropriées pour les repas correspondant et démarrez le processus de cuisson. Pour les repas non mentionnés dans le tableau, vous pouvez déterminer la

quantité d'eau, la température, la fonction de cuisson et l'heure.

2. Appuyez sur le réservoir d'eau du panneau de commande de votre four.

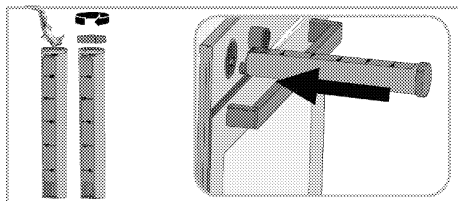


3. Retirez le réservoir d'eau de sa fente.



4. Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau et remplissez-le avec de l'eau jusqu'au niveau indiqué sur la table de cuisson.

i N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement de l'eau en bouteille. N'ajoutez pas de solutions inflammables, contenant de l'alcool ou des particules solides dans le réservoir d'eau.



5. Fermez le couvercle du réservoir d'eau et placez-le dans sa fente.

6. Placez le repas sur la grille recommandée.


7. À l'aide du bouton de sélection de fonction, sélectionnez la fonction appropriée pour vos aliments, dans laquelle la fonction Cuisson à la vapeur est activée.






8. Sélectionnez les niveaux de vapeur faible et élevé en appuyant sur la touche  en fonction du type

d'aliment. Le symbole  s'affiche à l'écran pour le niveau de vapeur élevé et le symbole  s'affiche lorsque le niveau de vapeur est faible.






9. La température prédéfinie pour la fonction d'utilisation sélectionnée s'affiche à l'écran. Définissez la température à laquelle vous souhaitez préparer à l'aide du bouton de température si vous souhaitez la modifier.

10. Vous pouvez définir l'heure de cuisson lors de la cuisson ou vous pouvez préparer manuellement en contrôlant la cuisson vous même. Pour régler le temps de cuisson, référez-vous à la section « **Cuisson en réglant le temps de cuisson** ».




11. Appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson.

» **Le temps de cuisson n'est pas réglé :** Votre four commencera à fonctionner immédiatement après que la fonction d'utilisation et la température aient été sélectionnées et le temps écoulé s'affiche à l'écran. Les symboles  et  s'affichent à l'écran. Tous les segments du symbole  s'allument lorsque la température intérieure du four atteint la température définie. Pour la cuisson à la vapeur, le four démarre pour absorber de l'eau provenant du réservoir d'eau et produire de la vapeur dans le four de façon intermittente pendant la cuisson. Le four ne s'arrête pas automatiquement puisque la cuisson manuelle ne comprend pas le réglage du temps de cuisson. Vous devez contrôler la cuisson et l'arrêter. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche  pour mettre fin à la cuisson ou sur la touche  pour arrêter complètement le four.

» **Le temps de cuisson est réglé :** Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température

sélectionnées. Le temps de cuisson défini commence à décompter. Les symboles  et  s'affichent à l'écran. Tous les segments du symbole  s'allument lorsque la température intérieure du four atteint la température définie. Pour la cuisson à la vapeur, le four démarre pour absorber de l'eau provenant du réservoir d'eau et produire de la vapeur dans le four de façon intermittente pendant la cuisson. Une fois que le temps de cuisson est écoulé, « **Fin** » s'affiche à l'écran, un avertissement sonore retentit et la cuisson s'arrête. L'avertissement sonore retentit pendant deux minutes. Si vous appuyez sur la touche  pendant que l'avertissement sonore retentit et que le message « **Fin** » s'affiche à l'écran, le four continue de fonctionner indéfiniment. Si vous appuyez sur la touche , le four s'arrête. Si une touche autre que ces touches est appuyée, l'avertissement sonore est interrompu.

Pendant la cuisson à la vapeur :

- S'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau, le four poursuit la cuisson à la vapeur jusqu'à ce que l'eau s'épuise dans le réservoir.
- Si l'eau du réservoir d'eau s'épuise ou si vous n'ajoutez pas assez d'eau, le symbole  ou le symbole  se met à clignoter à l'écran et après un certain temps, il émet un avertissement sonore. Pendant ce temps, le four continue à cuire sans vapeur.
- Si vous voulez annuler l'avertissement sonore et poursuivre la cuisson sans vapeur, appuyez sur la touche . L'avertissement sonore s'arrête et le four continue à cuire sans vapeur.
- Pour poursuivre la cuisson à la vapeur, retirez le réservoir d'eau, remplissez-le avec suffisamment d'eau et placez-le dans sa fente. Le four commence à

s'alimenter en vapeur en puisant de l'eau dans le réservoir.

- Pendant la cuisson à la vapeur, surtout lorsque l'eau restant dans le réservoir d'eau est faible, le bruit de la pompe qui sort du four est normal.

À la fin de la cuisson à la vapeur :


- Une fois la cuisson à la vapeur terminée, le four renvoie dans le réservoir l'eau restante dans le générateur. Pendant ce temps, le son de fonctionnement de la pompe provenant du four est normal.
- Lorsque l'eau résiduelle est aspirée, vidangez l'eau restante dans le réservoir d'eau pour des raisons d'hygiène.
- En raison des risques pour la santé, videz le réservoir d'eau et ajoutez de l'eau fraîche avant de commencer chaque cuisson à la vapeur.

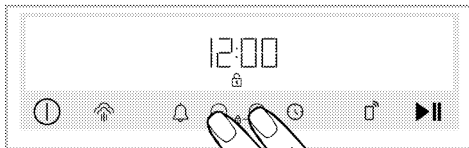
Paramètres


- i** Le compte à rebours 3-2-1 s'affiche sur les menus ou les réglages qui doivent être activés en appuyant longuement sur cette touche. Une fois le compte à rebours terminé, le menu ou le réglage correspondant s'active.


Activation du verrouillage de touches

En utilisant la fonction de verrouillage de touche, vous pouvez protéger l'unité de commande contre les interférences.

1. Appuyez simultanément sur les touches ⊕/⊖ jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.





- » Le symbole  s'affiche à l'écran et le verrouillage de touches s'active. Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle

touche et que le verrouillage de touches est activé, un signal sonore retentit et le symbole  clignote.

- i** Vous ne pouvez pas utiliser les touches de l'unité de commande lorsque le verrouillage de touches est activé. Le verrouillage de touches ne se désactive pas en cas de panne de courant.



Désactivation du verrouillage de touches

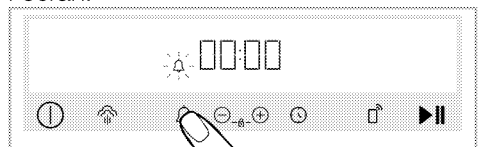
1. Appuyez simultanément sur les touches ⊕/⊖ jusqu'à ce que le symbole  disparaisse de l'écran.
 - » Le symbole  disparaît et le verrouillage de touches à l'écran se désactive.


Réglage de l'alarme

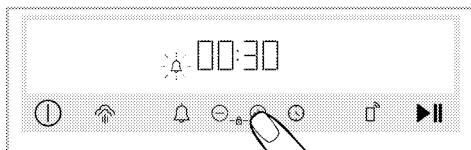
Vous pouvez également utiliser l'unité de commande de l'appareil pour tout avertissement ou rappel autre que la cuisson. L'horloge de l'alarme n'a aucun impact sur le fonctionnement du four. Utilisé à des fins d'avertissement. Par exemple, vous pouvez utiliser l'alarme lorsque vous voulez retourner les aliments au four à une certaine heure. Dès que l'heure que vous avez fixée est écoulée, l'horloge vous avertit grâce à un signal sonore.

- i** L'heure d'alarme maximum de cuisson est de 23 heures et 59 minutes.

1. Appuyez sur la touche  pour régler le temps de l'alarme.
 - » Le symbole  commence à clignoter à l'écran.



2. Réglez l'heure de l'alarme à l'aide des touches ⊕/⊖. Appuyez à nouveau sur la touche  pour confirmer le réglage.



» Le symbole 🔔 s'allume continuellement et le compte à rebours de l'heure de l'alarme s'affiche à l'écran. Si l'heure de l'alarme et le temps de cuisson sont réglés en même temps, le temps le plus court s'affiche à l'écran.

3. Une fois que l'heure de l'alarme est écoulée, le symbole 🔔 commence à clignoter et un avertissement sonore retentit.

Désactivation de l'alarme

1. Une fois le temps de l'alarme écoulé, l'avertissement sonore retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.

» L'avertissement sonore s'arrête.

Si vous souhaitez désactiver l'alarme ;

1. Appuyez sur la touche 🔔 pour réinitialiser le temps de l'alarme. Patientez jusqu'à ce que « 00 : 00 » s'affiche à l'écran lorsque vous appuyez sur la touche ⊖.

2. Vous pouvez également désactiver l'alarme en appuyant longuement sur la touche 🔔.

Réglage du volume

Vous pouvez régler le volume de l'unité de commande. Pour effectuer cette opération, vous devez arrêter votre four.

1. Lorsque votre four est éteint (lorsque l'heure du jour s'affiche à l'écran), activez le menu Paramètres en appuyant sur la touche ⌚ pendant environ 3 secondes.

2. Appuyez sur les touches ⊕/⊖ jusqu'à ce que le symbole 🔊 s'affiche à l'écran.

3. Activez le réglage du volume en appuyant à nouveau sur la touche ⌚. (b-1, b-2)

4. Appuyez sur les touches ⊕/⊖ pour régler le niveau de volume souhaité.

» Le réglage du niveau de volume sélectionné est immédiatement confirmé.

Appuyez sur la touche ⌚ pour retourner au menu Paramètres.

Réglage de la luminosité de l'écran

Vous pouvez régler la luminosité de l'écran de l'unité de commande. Pour effectuer cette opération, vous devez arrêter votre four.

1. Lorsque votre four est éteint (lorsque l'heure du jour s'affiche à l'écran), activez le menu Paramètres en appuyant sur la touche ⌚ pendant environ 3 secondes.

2. Appuyez sur les touches ⊕/⊖ jusqu'à ce que le symbole 🌞 s'affiche à l'écran.

3. Activez le réglage de la luminosité en appuyant à nouveau sur la touche ⌚.



4. Réglez le degré de luminosité souhaité à l'aide des touches ⊕/⊖. (d-1, d-2, d-3)

» Le réglage du niveau de luminosité sélectionné est immédiatement confirmé. Appuyez sur la touche ⌚ pour retourner au menu Paramètres.

Réglage de la fonction de Préchauffage rapide (Booster)

Grâce à la fonction Préchauffage, vous pouvez activer la cuisson automatiquement sur votre appareil. À cette fin, vous devez activer le réglage de préchauffage rapide. Pour effectuer cette opération, vous devez arrêter votre four.

1. Lorsque votre four est éteint (lorsque l'heure du jour s'affiche à l'écran), activez le menu Paramètres en appuyant sur la touche ⌚ pendant environ 3 secondes.





2. Appuyez sur les touches \oplus/\ominus jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
3. Activez le réglage de préchauffage rapide (booster) en appuyant à nouveau sur la touche .
4. Utilisez les touches \oplus/\ominus pour modifier le réglage « **DÉSACTIVÉ** » qui s'affiche à l'écran en réglage « **ACTIVÉ** ».

» La sélection du réglage de préchauffage rapide se confirme immédiatement. Appuyez sur la touche  pour retourner au menu Paramètres.

i Vous pouvez désactiver le réglage de préchauffage rapide en suivant la même procédure. En réglant sur l'appareil sur « **DÉSACTIVÉ** » vous pouvez annuler le réglage de préchauffage rapide.

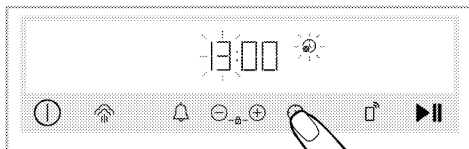
Modification de l'heure du jour

Pour modifier l'heure du jour que vous avez précédemment définie,

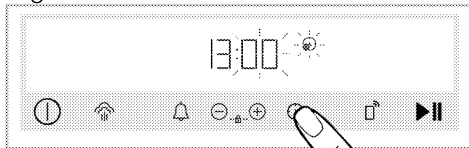
1. Lorsque votre four est éteint (lorsque l'heure du jour s'affiche à l'écran), activez le menu Paramètres en appuyant sur la touche  pendant environ 3 secondes.
 2. Appuyez sur les touches \oplus/\ominus jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
 3.  Appuyez sur la touche pour activer le champ Heures.
- » Le champ Heures et le symbole  clignotent à l'écran.



4. Réglez l'heure de la journée en appuyant sur les touches \oplus/\ominus et activez le champ Minutes en appuyant à nouveau sur la touche .




» Le champ Minutes et le symbole  clignotent à l'écran.



5. Appuyez sur les touches \oplus/\ominus pour régler les minutes. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche .





» L'heure de la journée sélectionnée se confirme immédiatement. Appuyez sur la touche  pour retourner au menu Paramètres.

Connectez le four au réseau mobile et enregistrez-le dans l'application HomeWhiz

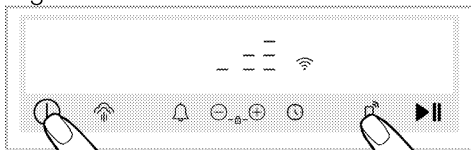
Vous pouvez connecter votre four au réseau mobile et le contrôler à travers l'application « HomeWhiz » grâce à un appareil intelligent. Pour ce faire, installez d'abord l'application HomeWhiz sur votre appareil intelligent. L'application « HomeWhiz » est disponible sur les systèmes d'exploitation mobiles IOS et Android.

i Après avoir téléchargé l'application « Homewhiz », suivez les instructions sur l'application pour créer votre page d'accueil.

i Vous pouvez compléter la procédure pour connecter votre four à un réseau mobile et activer la commande à distance du four en suivant les instructions fournies sur l'application.

1. Pour faire passer le four en mode de configuration, lorsque votre four est éteint (lorsque l'heure du jour est affichée sur l'écran), appuyez simultanément sur les touches  et  pendant environ 3 secondes.

» Lorsque le four passe en mode de configuration, une animation s'affiche à l'écran dans laquelle certaines lignes clignotent.







2. Ouvrez l'application « HomeWhiz » que vous avez installée sur votre appareil intelligent. Après avoir créé votre page d'accueil, sélectionnez le four dans Appareils électroménagers et entrez le numéro de stock de votre appareil dans la l'application, puis suivez les étapes décrites sur l'application.





i Le numéro de stock de votre appareil est le numéro commençant par « 77... » situé sous la première de couverture du manuel.





3. Finalisez l'enregistrement de votre four dans l'application en suivant les instructions fournies sur l'application.

Activation de la télécommande du four

Après l'enregistrement de votre four dans l'application « HomeWhiz », vous pouvez autoriser la commande à distance de la manière suivante :



1. Appuyez une fois sur la touche  lorsque le symbole  s'affiche à l'écran.
» Le symbole  s'affiche à l'écran simultanément avec le symbole .

i Si le symbole  ne s'affiche pas, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran. Si vous n'avez pas enregistré votre appareil dans l'application HomeWhiz, le symbole  clignote une fois et un signal d'erreur retentit.

i Si le symbole  s'affiche à l'écran, mais un signal d'erreur retentit suite à une pression sur la touche  et si le symbole  ne s'affiche pas ou le symbole  clignote à l'écran, vérifiez la connexion Internet de votre appareil. Si la connexion Internet est normale et que le problème persiste, répétez les étapes d'installation.


Suppression de l'appariement d'un four connecté à l'application « Homewhiz »

Après avoir ajouté votre appareil dans l'application « Homewhiz », le compte d'utilisateur que vous avez utilisé pour « Homewhiz » s'apparie aux informations de votre appareil. Pour supprimer un appariement en raison de la perte d'accès au compte que vous utilisez dans l'application ou pour d'autres raisons, les actions suivantes doivent être effectuées.

1. L'appareil étant éteint (alors que l'heure s'affiche à l'écran), appuyez sur les touches  et  pendant environ 5 secondes.

» Un compte à rebours à partir de 5 apparaît sur l'écran.

2. Une fois le compte à rebours terminé, une animation de suppression de l'appariement apparaîtra à l'écran.
3. Lorsque le processus de suppression de l'appariement est terminé sans problème, un son audible se fait entendre et votre four redémarre.

 Si un problème survient lors de la suppression d'un appariement et que le processus ne peut être achevé, un son d'erreur se fera entendre.

4. Une fois la suppression terminée, vous pouvez à nouveau connecter l'appareil à votre compte « Homewhiz ».

Déclaration de conformité

Arçelik A.Ş. déclare par la présente que cet appareil est conforme à la directive 2014/53/UE. Une déclaration de conformité RED détaillée est disponible en ligne à l'adresse support.grundig.com parmi les documents supplémentaires sur la page du produit pour votre appareil.



Bande de 2,4 GHz : 100 mW max.

6 Informations générales sur la cuisson

Cette section décrit les conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

De plus, vous pouvez également trouver certains des aliments testés par les producteurs et les cadres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

Avertissements généraux sur la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.

- L'utilisation des accessoires fournis vous permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux informations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.
- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

Pâtisseries et aliments cuits au four

Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous comptez utiliser un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous comptez cuisiner à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.

- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et la surface inférieure des pâtisseries ne brunit pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier de cuisson pendant la cuisson, un peu de brunissement peut être observé sur la surface inférieure des aliments. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre temps de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.
- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est pâteux, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10 °C.
- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, bais-

sez la température et augmentez le temps de cuisson.

- S'il est correctement cuit à l'intérieur, mais que l'extérieur est collant, utilisez une plus petite quantité de liquide, réduisez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la cuisson des pâtisseries

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson. Humidifiez les feuilles de pâte à l'aide d'une sauce composée d'un mélange de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie cuit lentement, veillez à ce que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne déborde pas du plateau.
- Si la surface de la pâte est dorée et que le fond n'est pas cuit, assurez-vous que la quantité de sauce utilisée au fond de la pâte n'est pas trop importante. Pour que la pâtisserie soit dorée de façon uniforme, essayez d'étaler uniformément la sauce entre les feuilles de pâte et la pâte.
- Faites cuire votre pâte à la position et à la température spécifiées dans la table de cuisson. Si le fond n'est toujours pas assez doré, placez-le sur une étagère inférieure pour la prochaine cuisson.

Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gâteaux dans le plateau	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	3	180	30 ... 40
Gâteaux dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique**	Chaleur tournante	2	180	30 ... 40
Petits gâteaux	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	3	160	25 ... 35
	Lèchefrite standard*	Chaleur tournante	3	145	25 ... 35
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Convection naturelle	2	150	30 ... 40
	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Chaleur tournante	2	150	35 ... 45
Biscuit	Lèchefrite de pâtisseries*	Convection naturelle	3	170	25 ... 35
	Lèchefrite de pâtisseries*	Chaleur tournante	3	170	20 ... 30
Pâte à tarte	Lèchefrite standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	180	35 ... 45
	Lèchefrite standard*	Chaleur tournante	3	180	35 ... 45
Pâtisserie riche	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	2	200	20 ... 30
	Lèchefrite standard*	Chaleur tournante	3	180	20 ... 30
Pain entier	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	3	200	30 ... 40
	Lèchefrite standard*	Chaleur tournante	3	200	30 ... 40
Lasagnes	Moule rectangulaire en verre / métal sur grille métallique**	Convection naturelle	2 ou 3	200	30 ... 40
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Convection naturelle	2	180	50 ... 65
	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Chaleur tournante	3	170	50 ... 65
Pizza	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	3	280	5 ... 9
	Lèchefrite standard*	Fonction Pizza	2	280	5 ... 10

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Suggestions pour cuisiner avec deux plateaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	1 – Lèche-frite de pâtisseries* 3 – Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	1 – 3	145	30 ... 40
Biscuit	1 – Lèche-frite de pâtisseries* 3 – Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	1 – 3	170	25 ... 35
Pâte à tarte	1 – Lèche-frite standard* 4 – Lèche-frite de pâtisseries*	Chaleur tournante	1 – 4	180	40 ... 50
Pâtisserie riche	1 – Lèche-frite de pâtisseries* 3 – Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	1 – 3	180	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Table de cuisson pour fonction Chaleur tournante éco

- Ne modifiez pas la température de cuisson après le démarrage de la cuisson en utilisant la fonction d'utilisation Chaleur tournante éco.
- N'ouvrez pas la porte lorsque vous cuisinez en utilisant la fonction d'utilisation Chaleur tournante éco. Si la porte n'est pas ouverte, la température intérieure est optimisée de manière à économiser l'énergie et peut être différente de l'affichage.
- Ne préchauffez pas en mode Chaleur tournante éco.

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	Lèche-frite standard*	3	160	25 ... 35
Biscuit	Lèche-frite standard*	3	180	25 ... 35
Pâte à tarte	Lèche-frite standard*	3	200	45 ... 55
Pâtisserie riche	Lèche-frite standard*	3	200	35 ... 45

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

Viande, poisson et volaille

Les points clés de la cuisson

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre avant la cuisson de tout le poulet, de la dinde et des gros morceaux de viande permettra d'améliorer la qualité de la cuisson.
- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour faire cuire une viande désossée que de faire frire un filet.
- Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson par centimètre d'épaisseur de la viande.

- Une fois la durée de cuisson terminée, gardez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux réparti sur la viande frite et ne ressort pas lorsque vous découpez la viande.
- Le poisson doit être placé sur une étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.
- Cuire les aliments recommandés dans la table de cuisson avec un seul plateau.

Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Lèche-frite standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, puis 180 ... 190	60 ... 80
Jarret d'agneau (1.5 - 2.0 kg)	Lèche-frite standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	170	85 ... 110
Poulet rôti (1.8-2 kg)	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	15 mn 250/max, puis 190	60 ... 80
	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Chaleur tournante	2	15 mn 250/max, puis 190	60 ... 80
Turquie (5.5 kg)	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Fonction « 3D »	2	15 mn 250/max, puis 190	60 ... 80
	Lèche-frite standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	1	25 mn 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Lèche-frite standard*	Fonction « 3D »	1	25 mn 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	200	20 ... 30
	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Fonction « 3D »	3	200	20 ... 30

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
---------	-----------------------	------------------------	-----------------------	------------------	-------------------------------------

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Gril

La viande rouge, le poisson et la volaille brunissent rapidement lorsqu'ils sont grillés, ils gardent une belle croûte et ne se dessèchent pas. Les filets de viande, les brochettes, les saucisses ainsi que les légumes juteux (tomates, oignons, etc.) sont particulièrement adaptés aux grillades.

Avertissements généraux

- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.
- **Fermez la porte du four pendant la grillade. Ne faites jamais de grillade avec la porte du four ouverte. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !**

Les points clés des grillades

- Préparez autant que possible des aliments dont l'épaisseur et le poids sont similaires à la grille.
- Placez les morceaux à griller sur la grille métallique ou sur la grille de barbecue métallique en les répartissant sans dépasser les dimensions de l'appareil de chauffage.
- Les durées de cuisson indiquées sur le tableau peuvent varier en fonction de l'épaisseur des morceaux à griller.
- Faites glisser la grille métallique ou la grille de barbecue métallique jusqu'au niveau souhaité dans le four. Si vous cuisinez sur la grille métallique, faites glisser la plaque de four vers l'étagère inférieure pour récupérer l'huile. La plaque de four que vous allez faire glisser doit être dimensionnée de manière à couvrir toute la surface de la grille. Ce plateau peut ne pas être inclus dans l'appareil. Mettez un peu d'eau dans la plaque de four pour faciliter le nettoyage.

Table barbecue

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poisson	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Morceaux de volaille	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 35
Boulettes de viande (boeuf) - 12 pièces	Grille métallique	4	250	20 ... 30
Côtelette d'agneau	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (tranché)	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Côtelette de veau	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Gratin de légumes	Grille métallique	4 - 5	220	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250	1 ... 3

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

Cuisson assistée à la vapeur

Informations générales

- La cuisson à la vapeur ne peut être effectuée qu'avec les fonctions de cuisson à la vapeur spécifiées dans le manuel. Pour les fonctions de cuisson assistée à la vapeur, voir la section «Fonctions d'utilisation du four».
- Si le préchauffage est suggéré dans le tableau de cuisson, assurez-vous de placer vos aliments dans le four après le préchauffage. Les temps spécifiés au moment de l'arrosage indiquent le temps écoulé après le préchauffage.
- Le tableau de cuisson contient des recommandations de cuisson testées par le fabricant. Vous pouvez déterminer la quantité d'eau, la température, la fonction de cuisson assistée par vapeur et le temps de cuisson qui ne figurent pas dans le tableau.
- Faites votre cuisson à la vapeur avec un seul plateau.

Table de cuisson pour cuisson assistée à la vapeur

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Position de l'étagère / Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Température (°C)	Quantité d'eau à utiliser (ml) / Niveau de vapeur	Temps de cuisson à la vapeur (mn)**	Durée de cuisson (en min) (environ)	Poids approximatif (en g)
Pain entier	2 / Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	180	200 /	avant préchauffage	30 ... 40	820
Poulet rôti (1.8-2 kg)	2 / Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Chauf-fage de haut / bas assisté par ventilateur	25 mn 250/max, puis 190	250 /	25	60 ... 70	2000
Entrecôte (Un morceau de)	3 / Lèche-frite standard*	Fonction « 3D »	180	250 /	15	40 ... 55	1000
Jarret d'agneau aux légumes	3 / Lèche-frite standard*	Fonction « 3D »	170	250+250*** /	après le préchauffage immédiat	80 ... 100	2000
Donut Yeast House	3 / Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	180	150 /	avant préchauffage	20 ... 30	1200
Cheese-cake	3 / Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique****	Chaleur tournante	120	200 /	30	60 ... 70	1450

Aliment	Position de l'étagère / Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Température (°C)	Quantité d'eau à utiliser (ml) / Niveau de vapeur	Temps de cuisson à la vapeur (mn)**	Durée de cuisson (en min) (environ)	Poids approximatif (en g)
Baguette de poulet	3 / Lèche-frite standard*	Fonction « 3D »	200	150 / ☁	après le préchauffage immédiat	20 ... 30	800
Pommes de terre au four	3 / Lèche-frite standard*	Fonction « 3D »	190	100 / ☁	25	45 ... 55	500
Pain hamburger	3 / Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	180	200 / ☁	avant préchauffage	20 ... 30	800
Saumon aux légumes	3 / Lèche-frite standard*	Fonction « 3D »	200	100 / ☁	après le préchauffage immédiat	15 ... 25	500

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Indique le temps écoulé après le préchauffage.

*** Ajoutez 250 ml d'eau supplémentaires lorsque la moitié du temps de cuisson est atteinte.

**** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Cuisson standard

- Les aliments de cette table de cuisson sont préparés conformément à la

norme EN 60350-1 afin de faciliter les tests de l'appareil pour les instituts de contrôle.

Tableau de cuisson pour aliments expérimentaux

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit sucré)	Lèche-frite standard*	Convection naturelle	3	140	20 ... 30
	Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	3	140	15 ... 25
Petits gâteaux	Lèche-frite standard*	Convection naturelle	3	160	25 ... 35
	Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	3	145	25 ... 35
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Convection naturelle	2	150	30 ... 40
	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Chaleur tournante	2	150	35 ... 45
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Convection naturelle	2	180	50 ... 65

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
---------	-----------------------	------------------------	-----------------------	------------------	-------------------------------------

	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Chaleur tournante	3	170	50 ... 65
--	---	-------------------	---	-----	-----------

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Suggestions pour cuisiner avec deux plateaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
---------	-----------------------	------------------------	-----------------------	------------------	-------------------------------------

Sablé (biscuit sucré)	1 –Lèchefrite de pâtisseries*	Chaleur tournante	1 – 3	140	15 ... 25
	3 –Lèchefrite standard*				

Petits gâteaux	1 –Lèchefrite de pâtisseries*	Chaleur tournante	1 – 3	145	30 ... 40
	3 –Lèchefrite standard*				

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Gril

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
---------	-----------------------	-----------------------	------------------	-------------------------------------

Pain grillé	Grille métallique	4	250	1 ... 3
-------------	-------------------	---	-----	---------

Boulettes de viande (boeuf) - 12 pièces	Grille métallique	4	250	20 ... 30
---	-------------------	---	-----	-----------

Retournez les aliments après la moitié du temps total de grillage.

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

7 Maintenance et entretien

Consignes de nettoyage générales

▲ Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque opération. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage, de détartrants ou d'objets pointus pendant le nettoyage.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage spécial pour le nettoyage après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide de savon à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil dans un lave-vaisselle.

Surfaces en inox et en acier inoxydable

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Retirez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéine sur les surfaces en acier-inox et en verre. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.

Surfaces émaillées

- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Si votre appareil est doté d'une fonction de nettoyage facile à la vapeur, vous pouvez faire du nettoyage facile à la vapeur pour la saleté légère non permanente. (Voir la section « Nettoyage à la vapeur facile »)
- Pour les taches tenaces, vous pouvez utiliser le nettoyant pour four et grill recommandé sur le site Web de la marque de votre produit et un tampon à récurer non abrasif. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.
- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des sur-

faces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.

Surfaces catalytiques

- Les parois latérales du foyer ne peuvent être recouvertes que par des parois émaillées ou catalytiques. Cela varie selon le modèle.
- Les parois catalytiques ont une surface légèrement mate et poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four.
- Les surfaces catalytiques absorbent de l'huile grâce à sa structure poreuse et commencent à briller lorsque la surface est saturée d'huile, dans ce cas il est recommandé de remplacer les pièces.

Surfaces en verre

- Lors du nettoyage des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détar-

trage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.

- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés aussi humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder

Nettoyage des accessoires

Sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation, ne lavez pas les accessoires du produit au lave-vaisselle.

Nettoyage du panneau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essuyez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau de commande. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.

- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour des boutons. Les indicateurs situés autour des boutons peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre appareil dispose d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant d'effectuer le nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)

Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de votre four.

Nettoyage des parois latérales du four

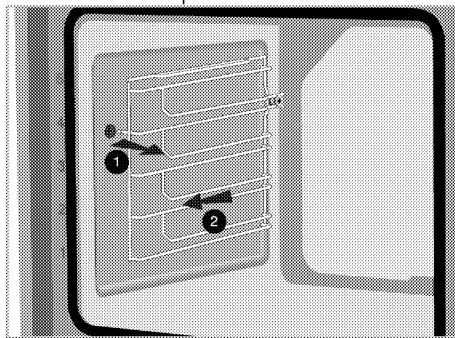
Les parois latérales de la zone de cuisson ne peuvent être recouvertes que par des parois émaillées ou catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations.

Si votre produit est un modèle à étagères grillagées, retirez les étagères grillagées avant de nettoyer vos parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage tel que décrit dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de la paroi latérale.

Pour retirer les gradins métalliques latéraux :

1. Retirez la partie avant de l'étagère métallique en la tirant sur la paroi latérale dans la direction opposée.

2. Tirez l'étagère grillagée vers vous pour l'enlever complètement.



3. Pour insérer à nouveau les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

Nettoyage à la vapeur

Il assure un nettoyage facile, car la saleté (n'ayant pas attendu trop longtemps) est ramollie par la vapeur qui se forme à l'intérieur du four et les gouttes d'eau se condensent sur les surfaces intérieures du four.

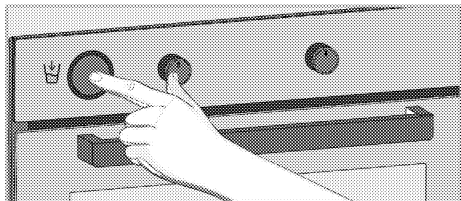
⚠ Avertissements généraux

- Vous pouvez modifier le réglage de la durée, de la température et de la vapeur de la fonction de nettoyage à la vapeur.
- Si l'eau s'épuise dans les premières 5 minutes après que vous ayez activé la fonction de nettoyage à la vapeur, si vous retirez le réservoir d'eau pendant le nettoyage ou si le couvercle est ouvert, la fonction de nettoyage sera annulée.
- La fonction de nettoyage à la vapeur ne s'active pas lorsque la température intérieure du four est supérieure à 120 °C.

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Appuyez sur le réservoir d'eau situé sur le panneau de commande de


votre four pour le retirer. Remplissez le réservoir avec 200 ml d'eau.

- i** N'utilisez pas de l'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement de l'eau en bouteille. N'ajoutez pas de solutions inflammables, contenant de l'alcool ou des particules solides dans le réservoir d'eau.



3. Insérez le réservoir d'eau dans la fente et poussez-le vers l'intérieur.

4. Réglez le « Nettoyage à la vapeur » à l'aide du bouton de sélection de fonctions.

» Le symbole  apparaît à l'écran et un compte à rebours à partir de 20 minutes démarre.

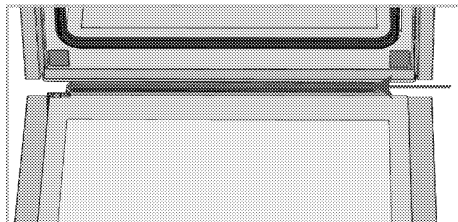
5. À la fin de cette durée, « 00:00 » apparaît à l'écran.

6. Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide.

7. Utilisez de l'eau chaude avec du liquide de lavage, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la saleté persistante et essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec.

- i** En mode de nettoyage à la vapeur, l'eau du réservoir situé à la base du four pour ramollir les résidus/salissures légèrement formés dans la cavité du four s'évapore et se condense dans ladite cavité et dans la vitre intérieure de la porte du four ; l'eau peut donc s'égoutter lorsque la porte du four est ouverte. Essuyez la condensation dès que la porte du four est ouverte.

8. Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil. Après la condensation dans le four, de l'eau ou de l'humidité peut se trouver dans le canal du réservoir sous le four. Après utilisation, nettoyez ce canal du réservoir avec un chiffon humide, puis séchez-le.



Nettoyage de la porte du four

- i** N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « Retrait de la porte du four » et « Retrait des vitres intérieures de la porte ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la porte, nettoyez-les à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Essuyez le verre avec du vinaigre. Rincez-le ensuite pour éliminer les résidus de calcaire qui peuvent se trouver sur la vitre du four.

Retrait de la porte du four

1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et

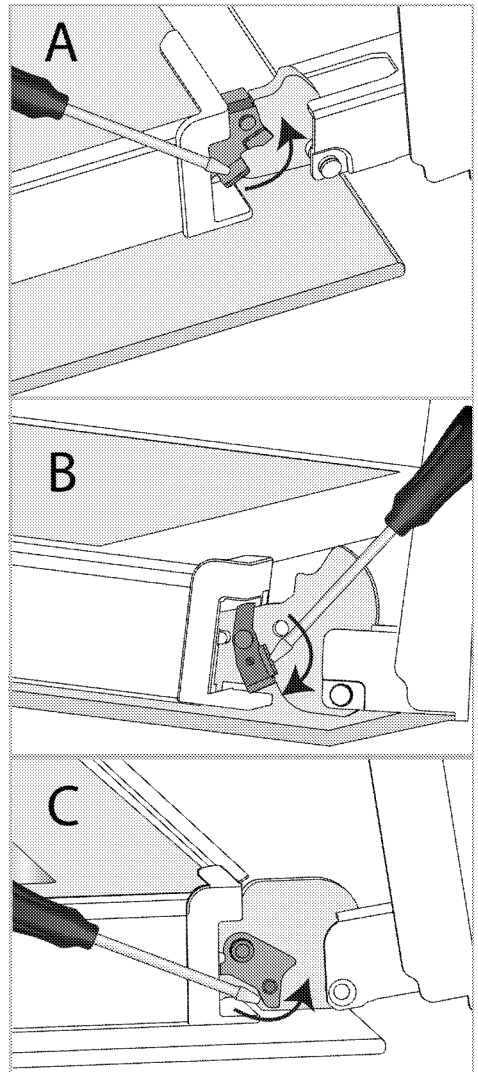
à gauche en appuyant vers le bas
comme illustré sur la figure.

Le type de charnière (A), (B), (C) varie en
fonction du modèle de produit. Les fi-
gures ci-dessous montrent comment
ouvrir tous les types de charnières.

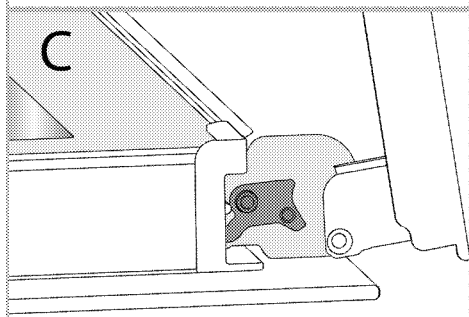
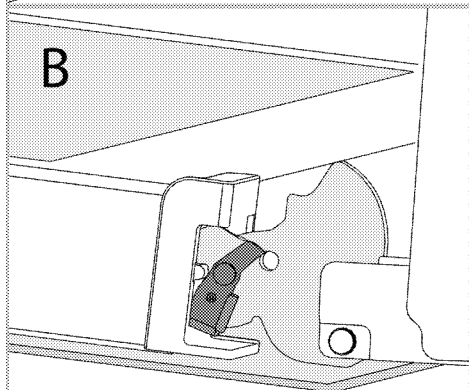
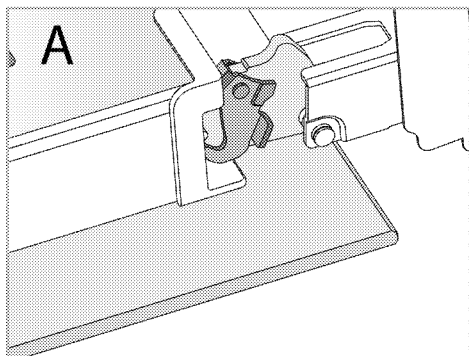
La charnière de type (A) est disponible
dans les types de porte normaux.

La charnière de type (B) est disponible
dans les types de portes à fermeture
douce.

La charnière de type (C) est disponible
dans les types de portes à ouverture /
fermeture en douceur.

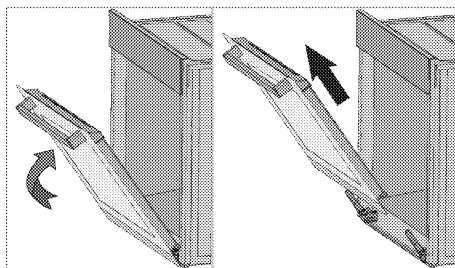


Verrouillage de charnière - position fer-
mée



Verrouillage de charnière - position ouverte

3. Mettez la porte du four en position semi-ouverte.



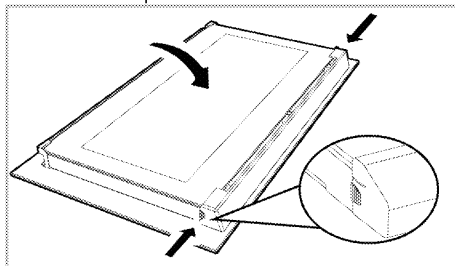
4. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

i Pour fixer à nouveau la porte, les procédures appliquées lors du retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement. Lors de l'installation de la porte, assurez-vous de fermer les attaches sur le support de charnière.

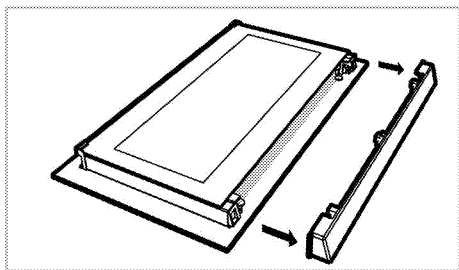
Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

Vous pouvez retirer la vitre intérieure de la porte avant de l'appareil pour le nettoyage.

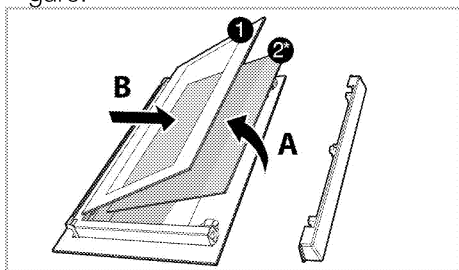
1. Ouvrez la porte du four.



2. Tirez vers vous le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en appuyant simultanément sur les points de pression des deux côtés du composant et retirez-le.



3. Soulevez délicatement la vitre intérieure (1) vers « A » puis retirez-la en tirant vers « B » comme l'illustre la figure.



1 Panneau de la vitre la plus intérieure

2* Panneau de la vitre intérieure (Votre appareil peut ne pas en être équipé.)

4. Si votre appareil est doté d'une vitre intérieure (2), répétez la même procédure pour la retirer (2).

5. La première étape du montage de la porte consiste à insérer la vitre intérieure (2). Placez le bord biseauté de la vitre de manière à ce qu'il rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique. (Si votre appareil comporte une vitre intérieure). La vitre intérieure (2) doit être fixée à la fente en plastique la plus proche de la vitre intérieure (1).

6. Lorsque vous remontez la vitre intérieure (1), veiller à placer le côté imprimé de la vitre sur la vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de la vitre (1) pour atteindre les fentes inférieures en plastique.

7. Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

Nettoyage de la lampe du four

Au cas où la porte en verre de la lampe du four de la zone de cuisson est sale, nettoyez-la à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-la à l'aide d'un chiffon sec. En cas de panne de la lampe du four, vous pouvez la remplacer en suivant les étapes suivantes.

Remplacement de la lampe du four

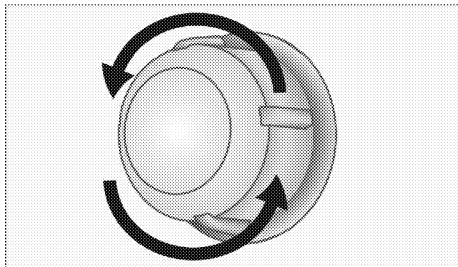
⚠ Avertissements généraux

- Pour éviter tout risque de choc électrique avant de remplacer la lampe du four, débranchez le connecteur électrique et patientez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Dans ce four, une lampe à incandescence d'une puissance inférieure à 40 W, d'une hauteur inférieure à 60 mm, d'un diamètre inférieur à 30 mm ou une lampe halogène à culot de type G9, d'une puissance inférieure à 60 W est utilisée. Les lampes conviennent pour un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes du four peuvent être obtenues auprès d'agents de service agréés ou d'un technicien titulaire d'une licence.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions phy-

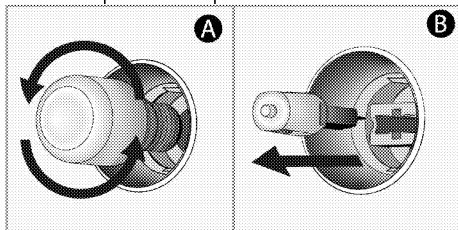
siques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens antihoraire.



3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. Si le type (B) est un modèle, retirez-la comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.

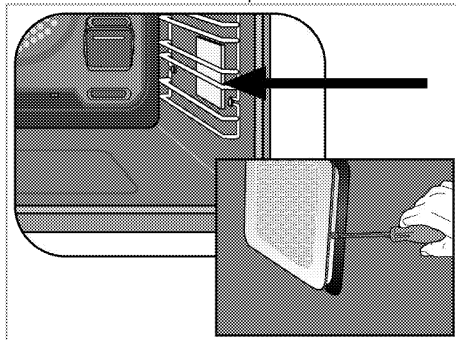


4. Remettez le couvercle en verre.

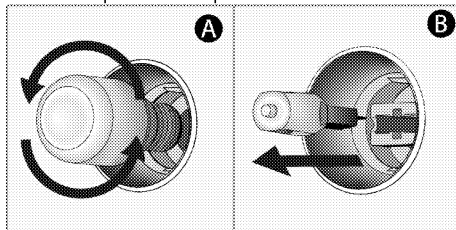
Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.

2. Retirez les étagères grillagées conformément à la description.



3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tourne-vis.
4. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. Si le type (B) est un modèle, retirez-la comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.



5. Remettez le couvercle en verre et les étagères grillagées.

8 Dépannage

Si vous ne parvenez pas à résoudre la panne bien que vous ayez appliqué les instructions indiquées dans cette section, consultez l'agent ou le technicien de maintenance agréé ou le fournisseur auprès duquel vous avez acheté l'appareil. N'essayez jamais de réparer vous-même un appareil défectueux.

Le four émet de la vapeur lorsqu'il est utilisé.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

Des gouttes d'eau se forment pendant la cuisson.

- La vapeur qui est émise pendant la cuisson peut se condenser et former des gouttelettes d'eau lorsqu'elle frappe les surfaces froides de l'appareil. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

L'appareil émet des bruits métalliques lorsqu'il chauffe ou refroidit.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se dilater et entraîner des bruits. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible secteur est défectueux ou s'est déclenché. >>> *Vérifiez les fusibles qui se trouvent dans la boîte à fusibles. Remplacez-les ou réinitialisez-les si nécessaire.*
- La fiche de l'appareil n'est pas correctement insérée dans la prise (mise à la terre). >>> *Vérifiez la fiche de raccordement.*
- Les boutons / clés du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> *Si votre appareil est équipé d'une fonction de verrouillage des touches, le verrouillage des touches peut être activé. Veuillez le désactiver.*

Le voyant du four ne fonctionne pas.

- La lampe du four est défectueuse. >>> *Remplacez la lampe du four.*
- L'électricité est coupée >>> *Vérifiez s'il y a de l'électricité. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réinitialisez les fusibles si nécessaire*

Le four ne chauffe pas

- Il n'est peut-être pas réglé sur une certaine fonction de cuisson et / ou à une certaine température. >>> *Réglez le four sur une certaine fonction de cuisson et / ou à une certaine température.*
- Pour les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est peut-être pas réglé. >>> *Réglez la durée.*
- L'électricité est coupée >>> *Vérifiez s'il y a de l'électricité. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réinitialisez les fusibles si nécessaire*
- La porte du four est peut-être ouverte. >>> *Assurez-vous que la porte du four est fermée. Si la porte du four reste ouverte pendant plus de 5 minutes environ, les réglages du temps de cuisson seront annulés et les éléments chauffants ne fonctionneront pas.*

(Dans les modèles avec minuteur) L'affichage de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.

- Une précédente panne d'électricité s'est produite. >>> *Réglez la durée / Allumez l'appareil et remettez-le en marche.*

Une fois la cuisson commencée, le symbole  clignote en permanence sur l'afficheur et émet un avertissement sonore.

- La porte du four est peut-être ouverte. >>> *Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée. Si l'erreur persiste, contactez le service agréé.*

La commande que vous souhaitez envoyer à partir de l'application HomeWhiz ne peut pas être envoyée (lorsque les conditions d'accès à distance sont remplies)

- Votre connexion a peut-être été coupée et rétablie pendant une courte durée.>>> *Assurez-vous que le four est connecté au réseau sans fil, puis redémarrez l'application.*

L'application HomeWhiz ne reflète pas correctement l'état du four.

- Votre connexion a peut-être été coupée et rétablie pendant une courte durée.>>> *Assurez-vous que le four est connecté au réseau sans fil, puis redémarrez l'application.*

Après l'enregistrement de votre produit dans l'application Homewhiz, celle-ci vous envoie le message suivant : « Une erreur s'est produite lors de l'association de votre appareil avec votre maison et la pièce que vous avez spécifiée. Cet appareil appartient à une autre maison. » Une erreur s'affiche ou vous avez oublié dans quel compte Homewhiz se trouve le produit.

- *Supprimez l'appariement en suivant les instructions contenues dans la section « Suppression de l'appariement d'un four connecté à l'application « Homewhiz », puis répétez l'introduction par connexion depuis le début.*

Lors de l'installation du produit, l'application Homewhiz donne l'avertissement "Plusieurs réseaux Bluetooth détectés".

- Si plus d'un produit blanc dans votre maison est mis en mode configuration en même temps et diffuse du bluetooth, vous pouvez rencontrer l'avertissement "Plusieurs réseaux bluetooth détectés" lors de l'installation de l'application Homewhiz. >>> *Réessayez en fermant le mode d'installation des produits et en mettant un produit en mode d'installation en même temps.*

Les termes apparaissent dans des langues différentes de la langue que j'ai définie dans l'application Homewhiz.

- Dans les cas où la puissance d'Internet est faible, des termes dans différentes langues peuvent apparaître dans l'application homewhiz dans des langues différentes de la langue définie dans l'application. >>> *Ce n'est pas une erreur.*

GRUNDIG

Forno incassato

Manuale utente



IT

Gentile Cliente,

Ti preghiamo di leggere questo manuale prima di iniziare a usare il prodotto.

Grundig Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Per questo, prima di utilizzare il prodotto leggi attentamente il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita e conservali per riferimenti futuri. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Segui le istruzioni, tenendo conto di tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso. Fai attenzione a tutte le istruzioni e le avvertenze contenute nel manuale utente. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli. Conserva il manuale dell'utente. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Il manuale contiene i seguenti simboli:



Pericolo che può causare morte o lesioni.

AVVISO Pericolo che può causare danni materiali al prodotto o all'ambiente.



Pericolo che può provocare ustioni dovute al contatto con superfici calde.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Istruzioni relative alla sicurezza 4

Scopo di utilizzo 4
 Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici 5
 Sicurezza elettrica 6
 Sicurezza nel trasporto 7
 Installazione in sicurezza 8
 Utilizzo in sicurezza 8
 Avvertenze sulla temperatura 9
 Uso degli accessori 9
 Sicurezza nella cottura 9
 Sistema a vapore 10
 Manutenzione e pulizia in sicurezza 11

2 Istruzioni relative all'ambiente 13

Regolamentazione sui rifiuti 13
 Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti 13
 Smaltimento del materiale di imballaggio 13
 Consigli per risparmiare energia 13

3 Il prodotto 14

Introduzione del prodotto 14
 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto 15
 Controllo del forno 15
 Funzioni operative del forno 16
 Accessori del prodotto 19
 Uso degli accessori 20
 Specifiche tecniche 23

4 Primo utilizzo 24

Prima impostazione dell'ora 24
 Prima pulizia 24

5 Come utilizzare il forno 26

Informazioni generiche sull'uso del forno 26
 Funzionamento dell'unità di controllo del forno 26
 Cottura assistita a vapore 31
 Impostazioni 34

6 Informazioni generali sulla cottura 39

Avvertenze generiche sulla cottura in forno 39
 Pasticcini e alimenti da forno 39
 Carne, pesce e pollame 43
 Grill 44
 Cottura assistita a vapore 45
 Alimenti di prova 46

7 Manutenzione e cura 48

Informazioni generiche per la pulizia 48
 Pulizia degli accessori 49
 Pulizia del pannello di controllo 49
 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura) 50
 Pulizia a vapore 50
 Pulizia dello sportello del forno 51
 Rimozione del vetro interno dello sportello del forno 53
 Pulizia della lampada del forno 53

8 Risoluzione dei problemi 56

1 Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza che aiuteranno a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alle cose.
 - Se il prodotto viene ceduto ad un'altra persona o usato di seconda mano, le istruzioni per l'uso, le etichette del prodotto, gli altri documenti rilevanti e gli accessori devono essere consegnati insieme al prodotto.
 - L'azienda non può essere ritenuta responsabile per danni che potrebbero verificarsi a seguito della mancata osservanza di queste istruzioni.
 - La mancata osservanza di queste istruzioni renderà nulla la garanzia.
 - **⚠** Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
 - **⚠** Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
 - **⚠** Non cercare di riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nelle istruzioni per l'uso.
 - **⚠** Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.
- ⚠** **Scopo di utilizzo**
- Questo prodotto è stato pensato per essere utilizzato in un contesto domestico. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
 - Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti esterni. L'apparecchio è destinato all'uso in cucine domestiche e del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
 - Questo prodotto è adatto per l'uso ad altitudini fino a 2500 metri.
 - **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.
 - Il forno può essere utilizzato per scongelare, cuocere, friggere e grigliare il cibo.
 - Questo prodotto non deve essere usato per riscaldare in

genere, riscaldare i piatti, appendere asciugamani o vestiti al manico.

Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppare le proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli del prodotto.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
- I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.
- Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
- Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffocamento.
- Quando lo sportello è aperto, non metterci sopra oggetti pesanti e non lasciare che i bambini ci si siedano sopra. Si potrebbe provocare il ribaltamento del forno o danneggiare le cerniere dello sportello.
- (Se il tuo prodotto ha una spina) Per la sicurezza dei bambini, prima di smaltire il prodotto, scollegare la spina di alimentazione e rendere il prodotto inutilizzabile.



Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da un fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico del prodotto deve essere in un luogo facilmente accessibile (non influenzato, per esempio, dalla fiamma di una stufa). Se ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Il prodotto non deve essere collegato alla presa di corrente durante l'installazione, la riparazione e il trasporto.
- Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
- (Se il tuo prodotto non ha un cavo di alimentazione) Utilizzare solo il cavo di collegamento specificato nella sezione "Specifiche tecniche".
- Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
- Quando il forno è in funzione, anche la sua superficie posteriore si surriscalda. I cavi di alimentazione non devono dunque toccare la superficie posteriore, i collegamenti potrebbero danneggiarsi.
- Non inceppare i cavi elettrici nello sportello del forno e non farli passare su superfici calde. Il forno potrebbe andare in corto circuito e prendere fuoco a causa della fusione del cavo.

- Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o prolunghe.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice, al fine di prevenire possibili pericoli.

- **AVVERTENZA:** Prima di sostituire la lampada del forno, per evitare scosse elettriche assicurarsi di scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.

(Se il tuo prodotto ha una spina)

- Non inserire il prodotto in una presa di corrente che sia allentata, che sia uscita dalla sua cavità, che sia rotta, sporca, oleosa, con rischio di contatto con l'acqua (ad esempio, acqua che potrebbe fuoriuscire dal contatore).
- Non toccare la presa con le mani umide! Per scollegare, non tenere il cavo, ma sempre la spina.

- Per evitare la formazione di archi elettrici, assicurarsi che la spina del prodotto sia saldamente inserita nella presa di corrente.



Sicurezza nel trasporto

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Il prodotto è pesante, è consigliato il trasporto del prodotto con almeno due persone.
- Per trasportare o spostare il prodotto non utilizzare lo sportello e/o la maniglia.
- Non mettere altri oggetti sul prodotto e trasportare il prodotto in posizione verticale.
Il prodotto non deve essere trasportato quando contiene dell'acqua. Può essere trasportato solo dopo che lo scarico dell'acqua è stato completato.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Per evitare che le parti rimovibili o mobili del prodotto e il prodotto stesso

si danneggino, fissare saldamente il prodotto con del nastro adesivo.

- Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.



Installazione in sicurezza

- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Se è danneggiato, non procedere alla sua installazione.
- Non installare il prodotto vicino a fonti di calore (radiatori, stufe, ecc.).
- Tutti i condotti di ventilazione intorno al prodotto devono essere aperti.
- Per evitare il surriscaldamento, il prodotto non deve essere installato dietro porte decorative.



Utilizzo in sicurezza

- Preoccuparsi di spegnere il prodotto dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per un lungo periodo di tempo, scollegarlo o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.
- Non utilizzare il prodotto difettoso o danneggiato. Se

presenti, scollegare i collegamenti elettricità/gas del prodotto e chiamare il servizio di assistenza autorizzato.

- Non utilizzare il prodotto con il vetro dello sportello anteriore rimosso o rotto.
- Non salire sul prodotto per raggiungere qualcosa o per qualsiasi altro motivo.
- Non utilizzare il prodotto in situazioni che potrebbero influenzare il proprio giudizio, come l'assunzione di droghe e/o l'uso di alcolici.
- Gli oggetti infiammabili tenuti nell'area di cottura potrebbero prendere fuoco. Non conservare mai oggetti infiammabili nell'area di cottura.
- Il manico del forno non è un asciugamano. Quando si utilizza il prodotto, non appendere asciugamani, guanti o tessuti simili.
- Le cerniere dello sportello del prodotto si muovono e si stringono quando si apre e si chiude lo sportello. Quando si apre/chiude lo sportello, non tenere la parte con le cerniere.

Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Con il prodotto in funzione, le parti esposte sono sempre calde. Non toccare il prodotto o gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni non dovrebbero avvicinarsi al prodotto se non accompagnati da un adulto.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, in quanto i bordi durante il funzionamento saranno caldi.
- Poiché il vapore può essere espirato, tenerlo lontano mentre si apre lo sportello del forno. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi.
- Durante il suo utilizzo il prodotto potrebbe diventare caldo. Non toccare gli scomparti caldi, le parti interne del forno, gli elementi riscaldanti, ecc.
- Quando si mette il cibo nel forno caldo, si toglie il cibo, ecc. utilizzare sempre guanti da forno resistenti al calore.

Uso degli accessori

- È importante che il grill in filo metallico e il vassoio siano posizionati correttamente sui ripiani in filo metallico. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "Uso degli accessori".
- Gli accessori possono danneggiare il vetro dello sportello quando lo si chiude. Spingere sempre gli accessori all'estremità dell'area di cottura.

Sicurezza nella cottura

- Fare attenzione quando si aggiunge alcool ai propri alimenti. L'alcool evapora ad alte temperature e può prendere fuoco se esposto a superfici calde, causando un incendio.
- Gli scarti di cibo, l'olio, ecc. nella zona di cottura potrebbero prendere fuoco. Prima della cottura, rimuovere lo sporco in eccesso.
- Pericolo di avvelenamento da cibo: Non tenere il cibo in forno per più di un'ora prima e dopo la cottura. In caso contrario, si potrebbero

causare intossicazioni alimentari o malattie.

- Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi. La pressione accumulata potrebbe causare lo scoppio del recipiente.
- Posizionare nel forno preriscaldato della carta oleata in una pentola o sull'accessorio da forno (vassoio, grill a filo, ecc.). Per evitare che tocchino le resistenze del forno, rimuovere eventuali pezzi eccessivi di carta oleata appesi all'accessorio o al contenitore. Non utilizzare mai carta anti-grasso a una temperatura del forno superiore alla temperatura massima di utilizzo specificata sulla carta anti-grasso utilizzata. Non mettere mai carta oleata sulla base del forno.
- Non posizionare teglie, piastre o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiarne la base.
- Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno.

Le superfici calde possono causare ustioni!

- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Inoltre, non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) al grill. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.



Sistema a vapore

- Nella cottura assistita a vapore, l'apertura dello sportello potrebbe provocare la fuoriuscita di vapore, con rischio di ustioni. Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno.
- Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acque pronte per l'uso. Non utilizzare soluzioni infiammabili, alcoliche o di particolato solido al posto dell'acqua.
- Se dopo la cottura assistita a vapore nel forno rimane dell'umidità, ciò potrebbe causare corrosione. Lasciare asciugare il forno dopo la cottura. Non conservare gli

alimenti bagnati nel forno per lungo tempo.

- Non utilizzare accessori che potrebbero essere corrosi dal vapore durante la cottura.
- Quando si rimuove o si posiziona la vaschetta dell'acqua, fare attenzione a non versare acqua sulla superficie del forno o su superfici indesiderate.
- Quando vengono tolti gli alimenti dopo la cottura assistita a vapore, potrebbe fuoriuscire del liquido caldo dagli accessori, si prega di prestare attenzione.
- Quando si cucina con il vapore in modalità assistita, si consiglia di aggiungere la quantità di acqua consigliata nella tabella di cottura.



Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è pericolo di scosse elettriche!
- Non pulire il prodotto con pulitori a vapore poiché ciò

potrebbe causare scosse elettriche.

- Per pulire il vetro anteriore dello sportello del forno/(se presente) il vetro superiore dello sportello del forno, non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina. Questi materiali possono causare graffi e rotture delle superfici di vetro.
- Mantenere sempre pulito e asciutto il pannello di controllo. Una superficie umida e sporca può causare problemi alle funzioni durante il funzionamento.
- Dopo ogni cottura assistita a vapore, svuotare l'acqua rimasta nella vaschetta e pulire la vaschetta. L'uso dell'acqua lasciata per la successiva cottura crea problemi di igiene.
- Non lavare la vaschetta dell'acqua in lavastoviglie. Pulire la vaschetta dell'acqua con un panno pulito e umido, asciugarla con un panno asciutto e riposizionarla. Non asciugare mai la vaschetta nel forno.
- Per il calcare che si potrebbe formare nella vaschetta

dell'acqua, si consiglia di mettere nella vaschetta 200 cc di acqua e 1 cucchiaino di sale di limone e lasciarli per 1 ora. Successivamente, lavarla con molta acqua e asciugarla. Si raccomanda di applicare questa procedura ogni 4-5 utilizzi.

- Per pulire la base del forno non utilizzare detergenti contenenti acidi o cloruri. Per pulire il calcare che potrebbe essere presente sulla base del forno, non raschiare. In caso contrario, la base del

prodotto potrebbe danneggiarsi.

- A seconda della frequenza delle cotture, delle pulizie assistite a vapore e della durezza dell'acqua utilizzata, nella vaschetta alla base del forno potrebbero formarsi delle macchie di calcare.
- Si consiglia di pulire l'interno del forno con acqua di aceto e un panno per le macchie di calcare che possono formarsi sul telaio dopo la cottura assistita a vapore.

2 Istruzioni relative all'ambiente

Regolamentazione sui rifiuti Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

Lo smaltimento appropriato delle apparecchiature usate aiuta a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Conformità alla Direttiva RoHS:

L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

Smaltimento del materiale di imballaggio

- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti

riciclabili. Non smaltirli con i normali rifiuti domestici.

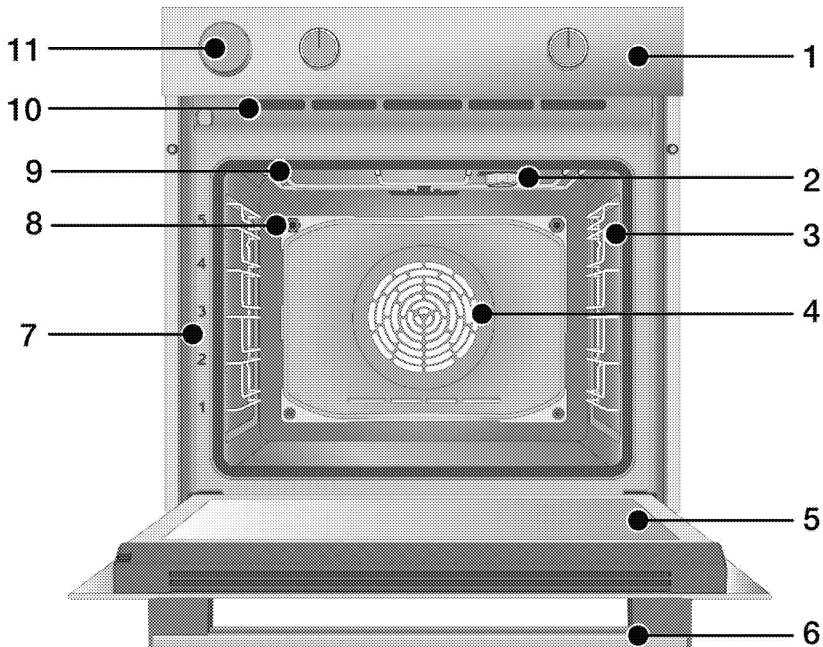
Consigli per risparmiare energia

Le informazioni sull'efficienza energetica secondo EU 66/2014 possono essere trovate sulla scheda prodotto fornita con il prodotto. I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- Scongelare i cibi congelati prima della cottura.
- Nel forno, utilizzare contenitori scuri o smaltati che trasmettono meglio il calore.
- Spegnere il prodotto da 5 a 10 minuti prima del termine della cottura per una cottura prolungata. In questo modo è possibile risparmiare fino al 20% di elettricità utilizzando solo il calore.
- Se specificato nella ricetta o nel manuale d'uso, preriscaldare sempre. Non aprire lo sportello del forno frequentemente durante la cottura.
- Non aprire lo sportello del forno durante la cottura nella modalità di funzionamento "Riscaldamento ventola eco". Se lo sportello non si apre, nella modalità di funzionamento "Riscaldamento ventola eco", la temperatura interna è ottimizzata per risparmiare energia, e questa temperatura potrebbe differire da quella mostrata sullo schermo.
- Provare a cucinare nel forno più di un piatto alla volta. Si può cucinare contemporaneamente mettendo due recipienti di cottura sul ripiano in filo metallico. Inoltre, se si cucinano i pasti uno dopo l'altro, si risparmia energia perché il forno non perde il suo calore.

3 Il prodotto

Introduzione del prodotto



- 1 Pannello di controllo
- 2 Lampada*
- 3 Ripiani a filo**
- 4 Motorino ventola (dietro alla piastra in acciaio)
- 5 Sportello
- 6 Maniglia
- 7 Posizioni del ripiano
- 8 Foro uscita vapore
- 9 Resistenza superiore
- 10 Fori di ventilazione
- 11 Serbatoio dell'acqua

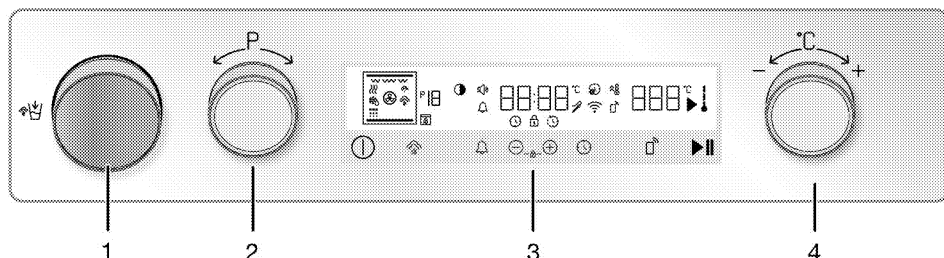
* Dipende dal modello. Il proprio prodotto potrebbe non avere una lampada, o il tipo e la posizione della lampada potrebbero differire dall'illustrazione.

** Dipende dal modello. Il proprio prodotto potrebbe essere senza ripiani in filo metallico. Nell'illustrazione, i ripiani in filo metallico sono mostrati a titolo di esempio.

Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

In questa sezione è possibile trovare la panoramica e gli usi di base del pannello di controllo del prodotto. A seconda della tipologia di prodotto, ci potrebbero essere differenze nelle immagini e in alcune delle funzionalità o caratteristiche presentate.

Controllo del forno



- 1 Serbatoio dell'acqua
- 2 Manopola selezione funzione
- 3 Unità di controllo
- 4 Manopola temperatura

Se il prodotto dispone di manopole di controllo, tali manopole potrebbero essere incassate nel pannello e, su alcuni modelli, potrebbero venir fuori se premute. Per effettuare le impostazioni con queste manopole, spingere prima la relativa manopola ed estrarla. Dopo aver effettuato la regolazione, premerla di nuovo per riposizionarla.

Manopola selezione funzione

Le funzioni operative del forno possono essere selezionate con la manopola di selezione delle funzioni. Per selezionare, accendere il forno toccando il tasto ①. Poi, ruotare la manopola di selezione delle funzioni a destra/sinistra.

Manopola temperatura

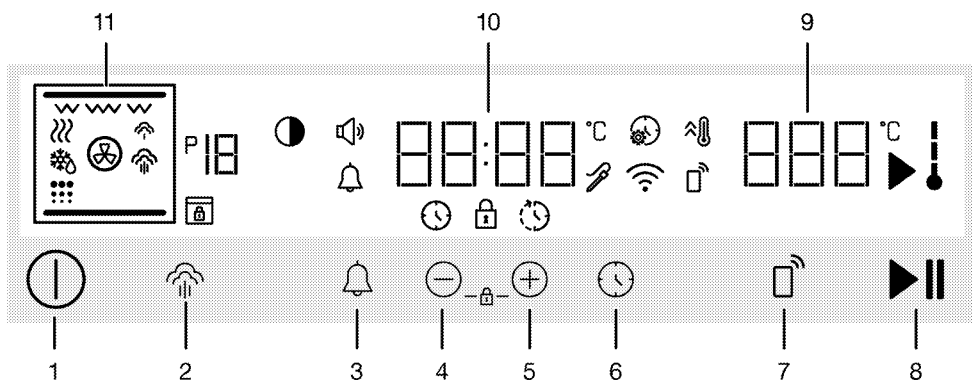
Con la manopola della temperatura è possibile selezionare la temperatura alla quale si vuole cuocere. Per selezionare, accendere il forno toccando il tasto ①. Poi, ruotare la manopola di selezione della temperatura a destra/sinistra.

Spia della temperatura

Il simbolo della temperatura interna sul display permette di capire facilmente

qual è la temperatura interna del forno. Il simbolo appare sul display quando si avvia la cottura e, man mano che la temperatura interna raggiunge la temperatura impostata, ogni grado del simbolo della temperatura interna si illuminerà.

Unità di controllo



Tasti:

- 1 Tasto On/Off
- 2 Tasto regolazione livello vapore
- 3 Tasto allarme
- 4 Tasto decrementi e progressione
- 5 Tasto incrementi e progressione
- 6 Tasto Ora e impostazioni
- 7 Tasto per controllo remoto
- 8 Tasto di avvio/arresto cottura

Campi indicatori:

- 9 Campo di indicazione della temperatura
- 10 Campo indicatore ora/durata
- 11 Visualizzazione delle funzioni

Simboli del display






- : Simbolo della durata della cottura
- : Simbolo del tempo fine cottura*
- : Simbolo dell'allarme
- : Simbolo cottura
- : Simbolo della temperatura interna del forno









- : Simbolo del riscaldamento rapido (booster)
- : Simbolo delle impostazioni
- : Il simbolo blocco tasti
- : Simbolo del volume
- : Simbolo luminosità
- : Numero della funzione
- : Simbolo di sbrinatorio
- : Simbolo mantenimento del calore
- : Simbolo del controllo remoto
- : Simbolo della rete wireless (wifi)
- : Simbolo di basso livello del vapore*
- : Simbolo di alto livello del vapore *
- : Simbolo dell'auto pulizia (pirolitica)*
- : Simbolo blocco sportello*
- : Simbolo della sonda per la carne*

* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Funzioni operative del forno

Nella tabella delle funzioni sono indicate le funzioni operative del forno e le temperature massime e minime configurabili per queste funzioni. L'ordine delle modalità operative qui riportate potrebbe differire da quello del proprio prodotto.

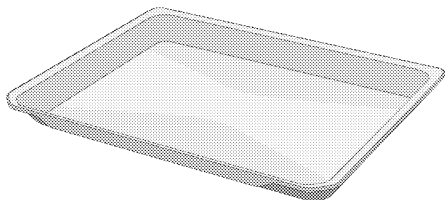
Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
	Funzionamento con ventola	-	Il forno non si riscalda. Funziona solo il ventilatore (sulla parete posteriore). Il cibo congelato con i granuli viene scongelato lentamente a temperatura ambiente, il cibo cotto viene raffreddato. Il tempo necessario per scongelare un pezzo di carne intero è più lungo del cibo con cereali.
	Riscaldamento superiore e inferiore	40 - 280	Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte e stufati in stampi da forno o per torte e pasticcini. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Riscaldamento inferiore	40 - 220	È acceso solo il riscaldamento inferiore. È adatta e cibi che necessitano di rosolatura sulla parte inferiore.
	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	40 - 280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dai riscaldatori superiore e inferiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Riscaldamento ventola	40 - 280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal riscaldatore superiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. È adatta per la cottura a più vassoi dei vostri cibi e con diversi livelli di ripiano.

Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
	Riscaldamento ventola eco	160 - 220	Per risparmiare energia, è possibile utilizzare questa funzione invece di utilizzare "Riscaldamento ventola" nell'intervallo 160-220°C. Ma il tempo di cottura sarà leggermente più lungo. Quando è selezionata questa funzione, sul display apparirà "ECO" per i primi 2 secondi. Dopo 2 secondi appare il valore di temperatura consigliato.
	Funzione pizza	40 - 280	Il riscaldatore inferiore e il riscaldamento con ventola funzionano. Adatta per la cottura di pizze.
	"Funzione" 3D	40 - 280	Il riscaldamento superiore, inferiore e con ventola funzionano. Tutte le parti del prodotto sono cotte in maniera uniforme e rapida. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Grill basso	40 - 280	Il grill piccolo sulla parte superiore del forno funziona. Adatta per grigliare quantità ridotte di cibo.
	Grill completo	40 - 280	Il grill grande sulla parte superiore del forno funziona. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Grill completo a ventola	40 - 280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal grill più grande viene distribuita rapidamente in tutto il forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Mantenimento del calore	40 - 100	Viene utilizzata per mantenere il cibo ad una temperatura giusta per funzionare poi per un lungo periodo di tempo.
	Pulizia a vapore	80	Questa posizione serve ad ammorbidire lo sporco che si forma nel forno subito dopo aver finito di cuocere i cibi. Leggere le istruzioni nella sezione Manutenzione e pulizia per questa funzione.

Accessori del prodotto

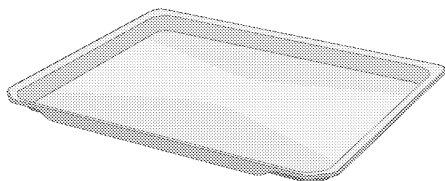
Il prodotto è dotato di vari accessori. Questa sezione contiene la descrizione degli accessori e del loro corretto utilizzo. A seconda del modello, l'accessorio fornito potrebbe variare. Non tutti gli accessori descritti nel manuale d'uso potrebbero essere disponibili sul proprio prodotto.

AVISO : I vassoi del proprio prodotto potrebbero essere deformati dall'effetto della temperatura. Ciò non influisce sulla loro funzionalità. La deformazione scompare quando il vassoio si raffredda.



Vassoio standard

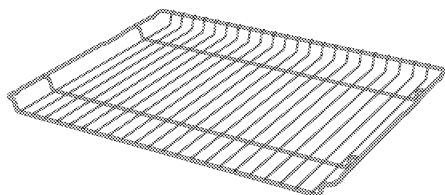
Viene utilizzato per la pasticceria, per i surgelati e per la frittura di grandi pezzi.



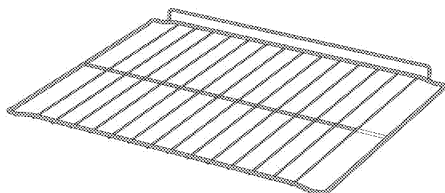
Vassoio per pasticceria

Viene utilizzato per la pasticceria, come dolci e biscotti.

Modelli con ripiani in filo metallico:



Modelli senza ripiani in filo metallico:



Grill a filo

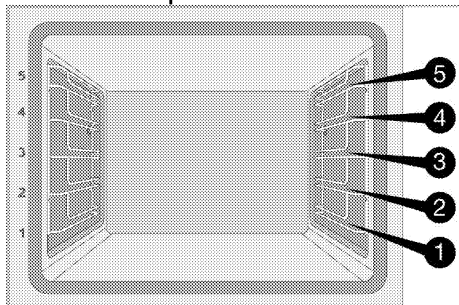
Viene utilizzato per friggere o per mettere il cibo da cuocere, friggere e stufare sul ripiano desiderato.

Uso degli accessori

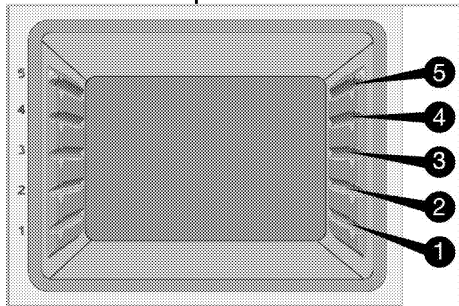
Ripiani da cottura

Nell'area di cottura ci sono 5 livelli di posizionamento dei ripiani. È possibile anche vedere l'ordine dei ripiani nei numeri sul frame anteriore del forno.

Modelli con ripiani in filo metallico



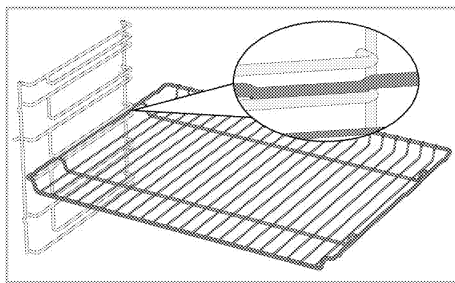
Modelli senza ripiani in filo metallico



Posizionamento del grill a filo sui ripiani da cottura

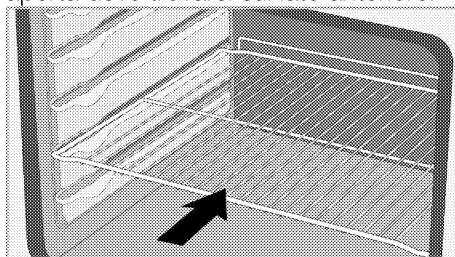
Modelli con ripiani in filo metallico:

È fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore. Per una migliore cottura, il grill a filo deve essere fissato con il tappo sul ripiano a filo. Non deve passare sopra il tappo a contatto con la parete posteriore del forno.



Modelli senza ripiani in filo metallico:

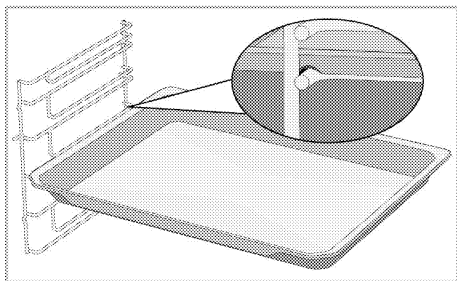
È fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali. Il grill a filo può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore.



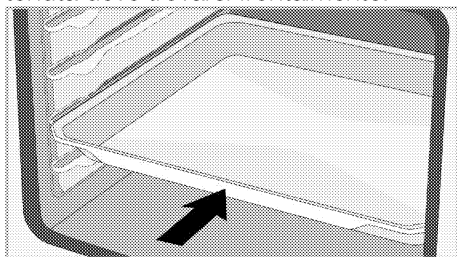
Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura

Modelli con ripiani in filo metallico:

È fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente. Per una migliore cottura, il vassoio deve essere fissato con il tappo sul ripiano a filo. Non deve passare sopra il tappo a contatto con la parete posteriore del forno.



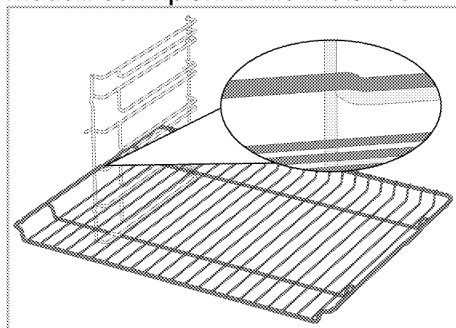
Modelli senza ripiani in filo metallico:
 è fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali. Il vassoio può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente.



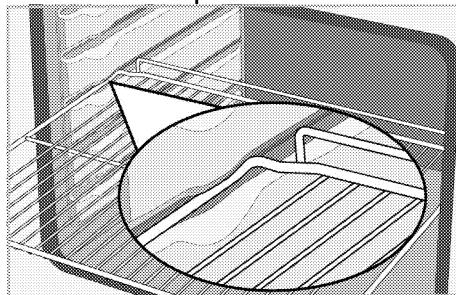
Funzione dello stopper del grill a filo

Esiste una sorta di funzione di arresto per evitare che il grill a filo si rovesci dal ripiano in filo metallico. Questa funzione permette di estrarre il cibo in modo semplice e sicuro. Mentre si rimuove il grill a filo, si può tirarlo in avanti fino a raggiungere lo stopper. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra lo stopper.

Modelli con ripiani in filo metallico

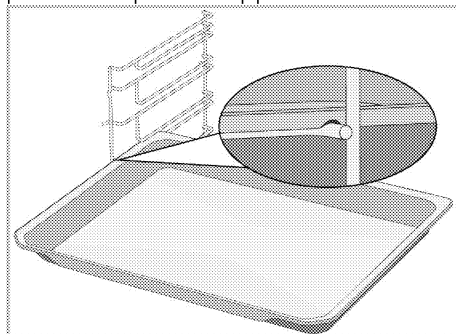


Modelli senza ripiani in filo metallico



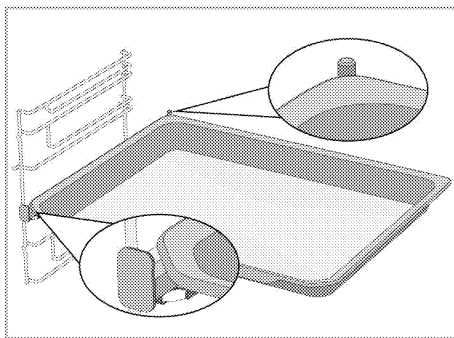
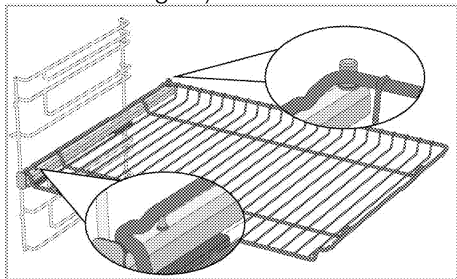
Funzione dello stopper per il vassoio del grill a filo Modelli con ripiani in filo metallico

Esiste una sorta di funzione di arresto per evitare che il vassoio si rovesci dal ripiano in filo metallico. Durante la rimozione del vassoio, sganciarlo dalla serratura posteriore e tirarlo verso di sé fino a raggiungere lo stopper. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra lo stopper.



Posizionamento corretto del grill a filo e del vassoio sulle guide telescopiche-Modelli con ripiani in filo metallico e guide telescopiche

Grazie alle guide telescopiche, i vassoi o il grill a filo possono essere facilmente installati e rimossi. Quando si utilizzano vassoi e grill a filo con la guida telescopica, occorre fare attenzione che i perni, sulla parte anteriore e posteriore delle guide telescopiche, poggino contro i bordi del grill e del vassoio (come mostrato in figura).






i Si consiglia di non utilizzare vassoi e griglie a contatto diretto con gli alimenti.

Specifiche tecniche

Specifiche generiche

Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensioni di installazione del prodotto (altezza/larghezza/profondità)	590 o 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Tensione/Frequenza	220-240 V ~ 50 Hz
Tipo e sezione di cavo utilizzato/adatto all'impiego nel prodotto	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consumo energetico totale	3.4 kW
Tipo di forno	Forno multifunzione

Informazioni principali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettrici sono fornite in conformità alla norma EN 60350-1/IEC 60350-1. Questi valori sono determinati sotto carico standard con funzioni di riscaldamento dal basso verso l'alto o di riscaldamento a ventola (se presente).
La classe di efficienza energetica viene determinata in base alla seguente priorità, a seconda che le funzioni rilevanti esistano o meno sul prodotto: 1- Riscaldamento ventola eco, 2-Riscaldamento ventola 3- Grill basso a ventola, 4-Riscaldamento superiore e inferiore.




-  Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.
-  Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.
-  I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.


4 Primo utilizzo

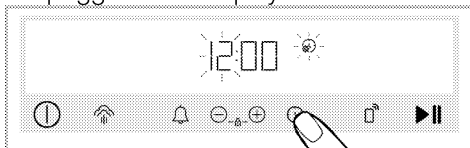
Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue nelle seguenti sezioni.

Prima impostazione dell'ora

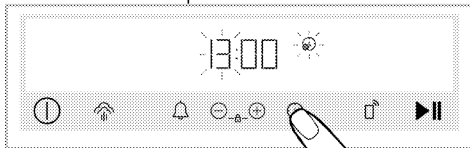
i Impostare sempre l'ora del giorno prima di utilizzare il forno. Se non lo si imposta, non è possibile cucinare in alcuni modelli di forno.

1. Alla prima accensione del forno, sul display compare l'ora impostata per il forno.
2. Mentre il forno è spento (quando l'ora del giorno è visualizzata sul display), attivare il menu delle impostazioni toccando il tasto  per circa 3 secondi.
3. Toccare i tasti \oplus/\ominus finché sul display non appare .
4. Toccare  per attivare il campo delle ore.

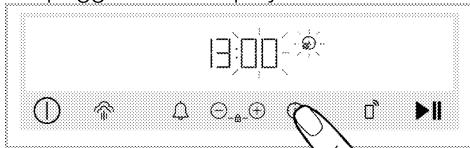
» Il campo delle ore e il simbolo  lampeggiano sul display.




5. Impostare l'ora toccando il tasto \oplus/\ominus e toccare nuovamente il tasto  per attivare il campo dei minuti.




» Il campo dei minuti e il simbolo  lampeggiano sul display.



6. Impostare i minuti toccando i tasti \oplus/\ominus . Confermare l'impostazione della temperatura toccando il tasto .



» L'ora del giorno è impostata e sul display appare il simbolo  che è sempre acceso.

i Se l'ora iniziale non è impostata, l'orologio funzionerà a partire dalle **12:00**. Come descritto nella sezione "Impostazioni", l'impostazione dell'ora del giorno può essere modificata in un secondo momento.

i Le impostazioni dell'ora del giorno vengono annullate in caso di una prolungata mancanza di corrente/alimentazione. Dovrà essere nuovamente regolata.

Prima pulizia

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Rimuovere tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.
3. Accendere il prodotto per 30 minuti e poi spegnerlo. In questo modo, i residui e gli strati che potrebbero essere rimasti nel forno durante la sua fabbricazione vengono bruciati e puliti.
4. Durante il funzionamento del prodotto, selezionare la temperatura più alta e la funzione che attiva tutti i riscaldatori del prodotto. Vedere "Funzioni operative del forno" Nella seguente sezione è possibile apprendere come far funzionare il forno.
5. Attendere il completamento del raffreddamento.

6. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

Prima di utilizzare gli accessori;

Pulire gli accessori che saranno stati rimossi dal forno con acqua detergente e una spugna morbida.

AVVISO La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detersivi o materiali di pulizia. Non usare detersivi aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

AVVISO Durante il primo funzionamento, per un paio d'ore, è possibile che siano emessi odori e fumo. È abbastanza normale. Assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato per rimuovere fumo e odori. Evitare di inalare direttamente fumo e odori emessi.

5 Come utilizzare il forno

Informazioni generiche sull'uso del forno

Ventola di raffreddamento (Potrebbe non esserci sul proprio prodotto.)

Il prodotto è dotato di una ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento si attiva automaticamente quando necessario e raffredda sia la parte anteriore del prodotto che i mobili. Viene automaticamente disattivata al termine del processo di raffreddamento. Dallo sportello del forno esce aria calda. Non coprire assolutamente queste aperture di ventilazione. In caso contrario, il forno potrebbe surriscaldarsi.


La ventola di raffreddamento sarà attiva sia durante il funzionamento del forno sia dopo lo spegnimento dello stesso (circa 20-30 minuti). Se si cucina programmando il timer del forno, alla fine del tempo di cottura, la ventola di raffreddamento si spegne con tutte le funzioni. Il tempo di funzionamento della ventola di raffreddamento non può essere determinato dall'utente. Si accende e si spegne automaticamente. Questo non è un errore.


Illuminazione del forno

La lampada del forno si accende quando il forno inizia la cottura. In alcuni modelli la lampada è accesa durante la cottura, mentre in altri si spegne dopo un certo tempo.

Se lo sportello del prodotto viene aperto mentre il forno è in funzione o in posizione chiusa, la lampada del forno si accende automaticamente.


Se è presente il tasto  sul pannello di controllo: Quando la lampada del forno si accende o si spegne


automaticamente, è possibile accendere e spegnere la lampada in qualsiasi momento toccando il tasto .


 In alcune funzioni operative, la lampada non si accende a causa del risparmio energetico.


Funzionamento dell'unità di controllo del forno



Avvertenze generali per l'unità di controllo del forno

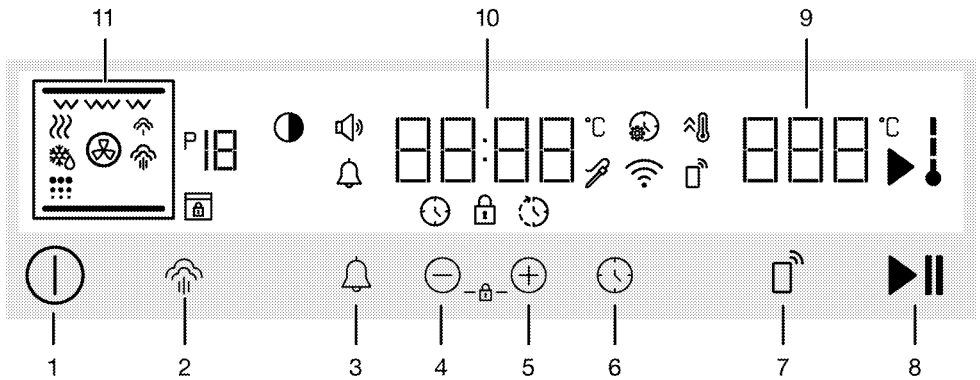
 Il tempo massimo impostabile è di 5:59 ore. Nella funzione di mantenimento dell'avviso, invece, questo tempo è di 23:59 ore. In caso di interruzione di corrente, il tempo di cottura e il tempo di cottura impostati saranno cancellati.

 Durante le regolazioni, i relativi simboli lampeggiano sul display. Attendere un breve periodo di tempo perché le impostazioni vengano salvate.

 Se è stata effettuata una qualsiasi impostazione di cottura, l'ora del giorno non può essere regolata.

 Se il tempo di cottura è impostato all'inizio della cottura, sullo schermo viene visualizzato il tempo rimanente.

 Se l'impostazione del preriscaldamento rapido (booster) è attivata sull'unità di controllo, quando si avvia la cottura e il forno raggiunge la temperatura impostata per la cottura rapida sul display appare il simbolo . Per l'impostazione del preriscaldamento rapido (booster), vedere la sezione "Impostazioni".



Tasti:

- 1 Tasto On/Off
- 2 Tasto regolazione livello vapore
- 3 Tasto allarme
- 4 Tasto decrementi e progressione
- 5 Tasto incrementi e progressione
- 6 Tasto Ora e impostazioni
- 7 Tasto per controllo remoto
- 8 Tasto di avvio/arresto cottura

Campi indicatori:

- 9 Campo di indicazione della temperatura
- 10 Campo indicatore ora/durata
- 11 Visualizzazione delle funzioni

Simboli del display

- : Simbolo della durata della cottura
- : Simbolo del tempo fine cottura*
- : Simbolo dell'allarme
- : Simbolo cottura
- : Simbolo della temperatura interna del forno
- : Simbolo del riscaldamento rapido (booster)
- : Simbolo delle impostazioni
- : Il simbolo blocco tasti
- : Simbolo del volume
- : Simbolo luminosità
- : Numero della funzione

- : Simbolo di sbrinatorio
- : Simbolo mantenimento del calore
- : Simbolo del controllo remoto
- : Simbolo della rete wireless (wifi)
- : Simbolo di basso livello del vapore*
- : Simbolo di alto livello del vapore*
- : Simbolo dell'auto pulizia (pirolitica)*
- : Simbolo blocco sportello*
- : Simbolo della sonda per la carne*

* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Accensione del forno

1. Accendere il forno toccando il tasto .
 » Dopo l'accensione del forno, sul display viene visualizzata la prima funzione operativa. Su questo display è possibile impostare la funzione di operatività, la temperatura, il tempo di cottura e il tempo di fine cottura.

Se su questo display non vengono effettuate impostazioni, il forno si spegnerà in circa 3 minuti e sul display apparirà l'ora del giorno.

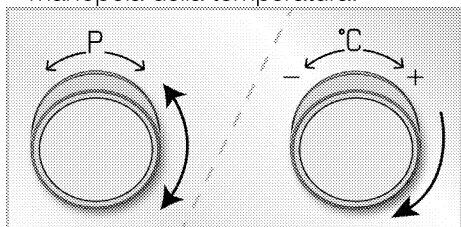
Spegnimento del forno

Spegnere il forno toccando il tasto ①.
Sul display appare l'ora del giorno.

Cottura manuale per selezionare la temperatura e la funzione di operatività del forno

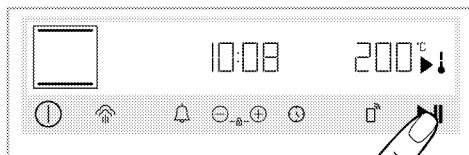
Si può cuocere effettuando un controllo manuale (sotto il proprio controllo), senza impostare il tempo di cottura, selezionando la temperatura e la funzione operativa specifica per i propri alimenti.

1. Accendere il forno toccando il tasto ①.
2. Selezionare la funzione operativa con la quale si desidera cuocere con la manopola di selezione delle funzioni.
3. Sul display appare la temperatura predefinita per la funzione operativa selezionata. Per cambiare questa temperatura, impostare la temperatura a cui si vuole cuocere utilizzando la manopola della temperatura.



i Se si modifica la funzione operativa dopo aver modificato la temperatura predefinita per le funzioni operative, sul display appare la temperatura impostata per ultima. Se, tuttavia, la temperatura impostata non rientra nell'intervallo di temperatura della funzione operativa selezionata, appare la temperatura massima regolabile di tale funzione operativa.

4. Dopo aver impostato la funzione di operatività e la temperatura, toccare il tasto ►|| per avviare la cottura.

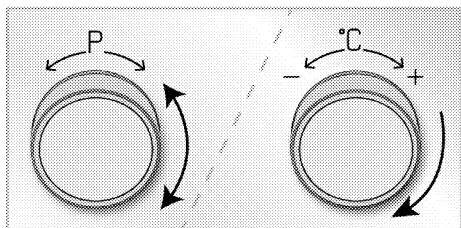


» Il forno inizierà immediatamente a funzionare con la funzione e la temperatura selezionate e sul display viene visualizzato il tempo trascorso. I simboli ► e ↓ appariranno sul display. Quando la temperatura interna del forno raggiunge la temperatura impostata, ogni fase del simbolo ↓ si illumina. Poiché la cottura manuale avviene senza impostare il tempo di cottura, il forno non si spegne automaticamente. Bisogna controllare la cottura da soli e spegnerlo appositamente. A cottura ultimata, toccare il tasto ►|| per terminare la cottura o toccare il tasto ① per spegnere completamente il forno.


Cottura con impostazione del tempo di cottura;

È possibile far spegnere automaticamente il forno alla fine del tempo specificato selezionando la temperatura e la funzione di operatività specifica per i propri alimenti e impostando il tempo di cottura sull'unità di controllo.

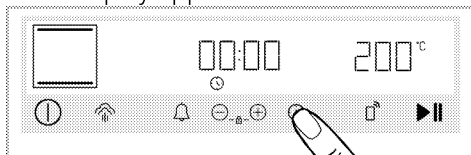
1. Accendere il forno toccando il tasto ①.
2. Selezionare la funzione operativa con la quale si desidera cuocere con la manopola di selezione delle funzioni.
3. Sul display appare la temperatura predefinita per la funzione operativa selezionata. Per cambiare questa temperatura, impostare la temperatura a cui si vuole cuocere utilizzando la manopola della temperatura.





i Se si modifica la funzione operativa dopo aver modificato la temperatura predefinita per le funzioni operative, sul display appare la temperatura impostata per ultima. Se, tuttavia, la temperatura impostata non rientra nell'intervallo di temperatura della funzione operativa selezionata, appare la temperatura massima regolabile di tale funzione operativa.

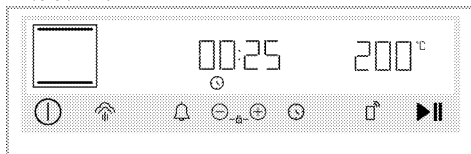
4. Toccare una volta il tasto  per il tempo di cottura.

» Sul display appare il simbolo .







i Dopo aver impostato la funzione di operatività e la temperatura, è possibile impostare il tempo di cottura per 30 minuti toccando direttamente il tasto  per una rapida impostazione del tempo di cottura e modificando il tempo con i tasti .



5. Impostare il tempo di cottura con i tasti .



i Il tempo di cottura aumenta di 1 minuto nei primi 15 minuti, dopo 15 minuti aumenta di 5 minuti.


6. Dopo aver impostato la funzione di operatività e la temperatura, toccare il tasto  per avviare la cottura.

» Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Il tempo di cottura impostato inizia il conto alla rovescia. I simboli  e  appariranno sul display. Quando la temperatura interna del forno raggiunge la temperatura impostata, ogni fase del simbolo  si illumina. Al completamento del tempo di cottura impostato, sul display, apparirà "Fine" (End), viene emesso un segnale acustico e la cottura si interrompe.

7. Il segnale acustico suona per due minuti. Se durante l'emissione del segnale acustico viene toccato il tasto  e sul display appare "Fine" (End), il forno continua a funzionare a tempo indeterminato. Se si tocca il tasto , il forno si spegne. Se viene toccato un tasto diverso da questi tasti, il segnale acustico verrà interrotto.

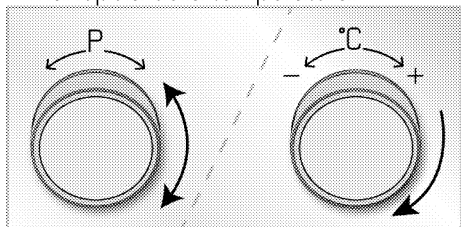
Per impostare il tempo di fine cottura su un tempo successivo; (Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.)

Selezionando la temperatura e la funzione operativa specifica per il proprio pasto, è possibile impostare il tempo di cottura e il tempo di fine cottura su un tempo successivo, consentendo l'avvio e lo spegnimento automatico del forno.



1. Accendere il forno toccando il tasto .

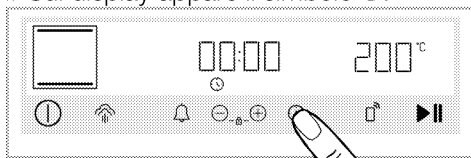
2. Selezionare la funzione operativa con la quale si desidera cuocere con la manopola di selezione delle funzioni.




3. Sul display appare la temperatura predefinita per la funzione operativa selezionata. Per cambiare questa temperatura, impostare la temperatura a cui si vuole cuocere utilizzando la manopola della temperatura.



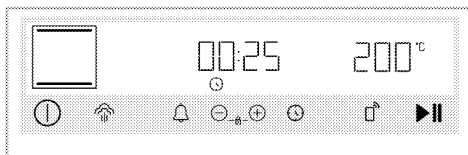
i Se si modifica la funzione operativa dopo aver modificato la temperatura predefinita per le funzioni operative, sul display appare la temperatura impostata per ultima. Se, tuttavia, la temperatura impostata non rientra nell'intervallo di temperatura della funzione operativa selezionata, appare la temperatura massima regolabile di tale funzione operativa.

4. Toccare una volta il tasto  per il tempo di cottura.
» Sul display appare il simbolo .





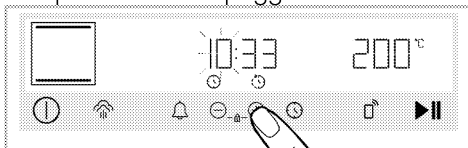
i Dopo aver impostato la funzione di operatività e la temperatura, è possibile impostare il tempo di cottura per 30 minuti toccando direttamente il tasto  per una rapida impostazione del tempo di cottura e modificando il tempo con i tasti /.



5. Impostare il tempo di cottura con i tasti /.





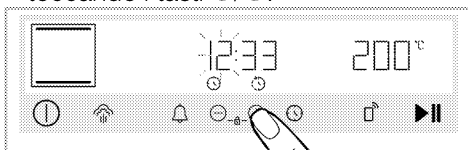
i Il tempo di cottura aumenta di 1 minuto nei primi 15 minuti, dopo 15 minuti aumenta di 5 minuti.

6. Toccare di nuovo il tasto  entro 5 secondi per il tempo di fine cottura.
» Sul display appare il simbolo  e il campo dell'ora lampeggia.

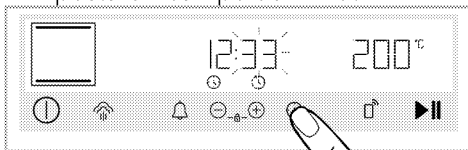





i Dopo aver impostato il tempo di cottura, per impostare il tempo di fine cottura il tasto  deve essere toccato entro 5 secondi. In caso contrario, l'impostazione del tempo di cottura viene confermata e il tasto  deve essere toccato due volte per impostare il tempo di fine cottura.

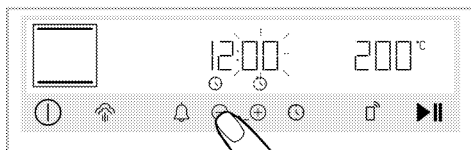
7. Impostare l'ora di fine cottura toccando i tasti /.



8. Toccare di nuovo il tasto  per impostare il campo dei minuti.



9. Impostare il minuto del tempo di fine cottura toccando il tasto /. Confermare l'impostazione della temperatura toccando il tasto .



10. Dopo aver impostato la funzione di operatività, la temperatura, il tempo di cottura e quello di fine cottura, toccare il tasto ▶|| per avviare la cottura.

» **Il timer del forno calcola il tempo di avvio deducendo il tempo di cottura dalla fine della cottura impostata.** La modalità di funzionamento selezionata si attiva quando è giunto il tempo di avvio della cottura e il forno viene riscaldato fino alla temperatura impostata. Il tempo di cottura impostato inizia il conto alla rovescia. I simboli ▶ e ↓ appariranno sul display. Quando la temperatura interna del forno raggiunge la temperatura impostata, ogni fase del simbolo ↓ si illumina. Al completamento del tempo di cottura impostato, sul display, apparirà **“Fine” (End)**, viene emesso un segnale acustico e la cottura si interrompe.

11. Il segnale acustico suona per due minuti. Se durante l'emissione del segnale acustico viene toccato il tasto ▶|| e apparirà **“Fine” (End)** e il forno continua a funzionare a tempo indeterminato. Se si tocca il tasto ⏻, il forno si spegne. Se viene toccato un tasto diverso da questi tasti, il segnale acustico verrà interrotto.

Cottura assistita a vapore

Il forno dispone di una funzione di cottura assistita a vapore. In fase di cottura, questo vapore garantirà risultati di cottura ottimali. Il vapore garantisce che la superficie dei dolci risulti più brillante, che la crosta sia più croccante e che le dimensioni siano maggiori. L'aiuto del vapore, inoltre, riduce la perdita di umidità nella carne. Il risultato?

Una carne più succosa e più deliziosa al tempo stesso.

Esistono 2 diversi livelli di assistenza al vapore: vapore basso e vapore alto. In fase di cottura, il vapore viene erogato nel forno a intervalli specifici. Di norma, si consiglia un livello di vapore basso per cuocere cibi di pasticceria quali ad esempio torte, pasticcini e pane. Il livello di vapore alto, invece, è consigliato per la cottura di cibi quali ad esempio la carne (ad esempio: grandi pezzi di carne, pollo intero). Questa funzione può dipendere dalla tipologia di cibo che viene cotto. Invitiamo a tal fine a consultare la tabella di cottura.

i La cottura assistita a vapore può essere eseguita unicamente con le funzioni operative il cui simbolo ☁ lampeggia sul display quando la sezione viene selezionata per la prima volta.

i La funzione di cottura assistita a vapore può essere usata unicamente a temperature superiori a 120 °C.

i La capacità del serbatoio dell'acqua è di 250 ml. In fase di cottura, non aggiungere più di 250 ml di acqua all'interno del serbatoio dell'acqua.

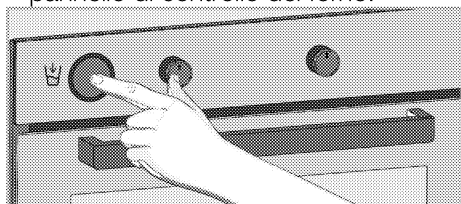
i La condensa che si è formata sullo sportello del forno in seguito a una sessione di cottura assistita a vapore può causare un gocciolamento quando lo sportello del forno viene aperto. Non appena viene aperto lo sportello del forno, pulire la condensa.

i Si prega di stare lontani quando viene aperto lo sportello del forno, dato che vi potrebbero essere delle fuoriuscite di vapore e di calore durante e dopo la sessione di cottura assistita a vapore. Il vapore che fuoriesce può bruciare le mani, il viso e/o gli occhi.

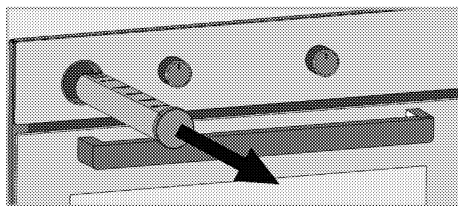
i Qualora rimanga dell'acqua all'interno del forno dopo ogni sessione di cottura assistita a vapore, provvedere ad asciugare l'acqua residua servendosi di un panno asciutto successivamente al raffreddamento del forno. In caso contrario, l'acqua residua potrebbe portare alla calcificazione.

Per la cottura assistita a vapore:

1. Rimandiamo alla tabella della cottura assistita a vapore per impostare la funzione, la temperatura e il tempo adatti alla relativa pietanza e avviare il processo di cottura. Per le pietanze non indicate nella tabella, è possibile determinare la quantità d'acqua, la temperatura, la funzione di cottura e il tempo.
2. Premere il serbatoio dell'acqua sul pannello di controllo del forno.

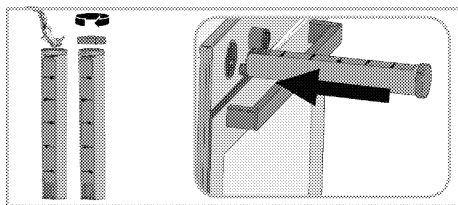





3. Togliere il serbatoio dell'acqua dal suo alloggiamento.



4. Aprire il coperchio del serbatoio dell'acqua e riempirlo di acqua attenendosi alla quantità indicata nella tabella di cottura.

i Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acqua in bottiglia. Non aggiungere soluzioni infiammabili, contenenti alcool o particelle solide nel serbatoio d'acqua.



5. Chiudere il coperchio del serbatoio dell'acqua e collocarlo nel suo alloggiamento.
6. Collocare la pietanza sul ripiano consigliato.
7. Con la manopola di selezione delle funzioni, selezionare la funzione adatta alla pietanza che si deve cucinare, in cui sia attiva la funzione di cottura assistita a vapore.
8. Selezionare il livello di vapore basso o alto toccando il tasto  a seconda del tipo di alimento. Sul display, il simbolo  compare per indicare il livello di vapore elevato, e il simbolo  compare per indicare il livello di vapore basso.
9. Sul display appare la temperatura pre-impostata per la funzione operativa selezionata. Impostare la temperatura alla quale si desidera cucinare con la manopola di selezione della

temperatura qualora si desideri modificare questo valore di temperatura.

10. Sarà possibile impostare il tempo di cottura per la cottura o cucinare manualmente controllando in modo diretto il processo di cottura. Per impostare il tempo di cottura, rimandiamo alla sezione **"Cottura impostando il tempo di cottura"**.

11. Toccare il tasto ►|| per avviare il processo di cottura.

» **Qualora il tempo di cottura non sia impostato:** Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e il tempo trascorso compare sul display. I simboli ► e ↓ vengono visualizzati sul display. Quando la temperatura interna del forno raggiunge la temperatura impostata, ogni fase del simbolo ↓ si illumina. Per la cottura assistita a vapore, il forno inizia ad estrarre l'acqua dal serbatoio e a erogare vapore nel forno, in modo intermittente, durante la sessione di cottura. Poiché la cottura manuale avviene senza impostare il tempo di cottura, il forno non si spegne automaticamente. Bisogna controllare la cottura da soli e spegnerlo appositamente. A cottura ultimata, toccare il tasto ►|| per terminare la cottura o toccare il tasto ⊕ per spegnere completamente il forno.

» **Qualora il tempo di cottura sia impostato:** Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Il tempo di cottura impostato avvia il conto alla rovescia. I simboli ► e ↓ vengono visualizzati sul display. Quando la temperatura interna del forno raggiunge la temperatura impostata, ogni fase del simbolo ↓ si illumina. Per la cottura assistita a vapore, il forno inizia ad

estrarre l'acqua dal serbatoio e a erogare vapore nel forno, in modo intermittente, durante la sessione di cottura. Dopo il completamento del tempo di cottura impostato, sul display compare la dicitura **"End - Fine"**, viene emesso un suono di avvertenza audio e il processo di cottura si interrompe. I segnali di avvertenza audio vengono emessi per due minuti. Qualora il tasto ►|| venga toccato durante i suoni di avvertenza audio, e qualora **"End - Fine"** venga visualizzato sul display, il forno continua a funzionare in modo indefinito. Se si tocca il tasto ⊕, il forno si spegne. Se viene toccato un tasto diverso da questi tasti, il segnale acustico acustico verrà interrotto.

Durante la sessione di cottura assistita a vapore:

- Qualora ci sia abbastanza acqua all'interno del serbatoio dell'acqua, il forno continua la cottura assistita a vapore fino a che l'acqua non si esaurisce nel serbatoio.
- Qualora l'acqua nel serbatoio finisca oppure se non è stata aggiunta abbastanza acqua, il simbolo ☁ oppure il simbolo ☁ inizierà a lampeggiare sul display; dopo un po' verrà emesso un segnale di avvertenza. Nel frattempo, il forno continua a cucinare senza vapore.
- Qualora si desideri annullare il segnale udibile e si continui il processo di cottura senza vapore, toccare il tasto ☁. Il segnale di avvertenza udibile si interrompe e il forno continua a funzionare senza vapore.
- Per continuare la cottura assistita a vapore, togliere il serbatoio dell'acqua, riempirlo con acqua a sufficienza e metterlo nella sua sede. Il forno inizia a erogare vapore al suo interno estraendo l'acqua dal serbatoio.

- Durante la cottura assistita a vapore, in particolar modo quando il livello dell'acqua rimasta nel serbatoio dell'acqua è basso, il suono della pompa che gira che si sente fuoriuscire dal forno è normale.

Dopo la cottura assistita a vapore:

- Un po' di tempo dopo la fine della cottura assistita a vapore, il forno estrae l'acqua rimasta nel generatore per riportarla all'interno del serbatoio. Nel frattempo, il suono di funzionamento della pompa che proviene dal forno è normale.
- Quando l'acqua residua viene assorbita, scaricare l'acqua restante nel serbatoio per motivi igienici.
- A causa dei rischi che ciò costituisce per la salute, svuotare il serbatoio dell'acqua e aggiungere acqua fresca prima di iniziare ogni sessione di cottura assistita a vapore.

Impostazioni

- **i** Il conto alla rovescia 3- 2- 1 viene visualizzato sui menu o sulle impostazioni che devono essere attivati toccando per un lungo periodo. Allo scadere del conto alla rovescia, viene attivato il relativo menu o impostazione.

Attivazione del blocco tasti

Utilizzando la funzione di blocco tasti, è possibile proteggere l'unità di controllo da eventuali interferenze.

1. Toccare contemporaneamente i tasti \oplus/\ominus , fino a che non compare il simbolo ⏏ sul display.



» Sul display appare il simbolo ⏏ e il blocco dei tasti viene attivato. Quando

viene toccato qualsiasi tasto quando il blocco tasti è impostato, viene emesso un segnale acustico e il simbolo ⏏ lampeggia.

- **i** I tasti dell'unità di controllo non possono essere usati quando il blocco tasti è attivo. Il blocco tasti non viene annullato in caso di mancanza di corrente.

Disattivazione del blocco tasti

1. Toccare contemporaneamente i tasti \oplus/\ominus simultaneamente, fino a che il simbolo ⏏ non scompare dal display.
 - » Il simbolo ⏏ scompare e sul display il blocco dei tasti viene disattivato.

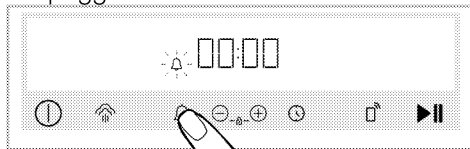
Impostazione dell'allarme

Sarà anche possibile usare l'unità di controllo del prodotto per eventuali avvertenze o promemoria che esulano dal processo di cottura.

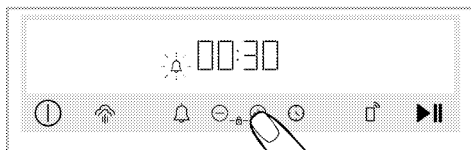
L'allarme non ha alcun effetto sulle funzioni operative del forno. Viene utilizzata solo come avviso. Ad esempio, è possibile utilizzare la sveglia quando, ad una certa ora, si vuole girare il cibo nel forno. Non appena scaduto il tempo impostato, l'orologio emette un segnale acustico di avviso.


- **i** Il tempo di allarme massimo può essere 23 ore e 59 minuti.


1. Toccare il tasto ⏏ per impostare il tempo del timer.
 - » Sul display il simbolo ⏏ inizia a lampeggiare.



2. Impostare l'ora dell'allarme con i tasti \oplus/\ominus . Toccare nuovamente il tasto ⏏ per confermare l'impostazione.



» Il simbolo  si illumina in maniera continua e il timer inizia il conto alla rovescia sul display. Se l'ora dell'allarme e l'ora di cottura vengono impostati contemporaneamente, viene visualizzato quello a scadenza più breve.



3. Al momento impostato, il simbolo  inizia a lampeggiare ed emette un segnale acustico.


Spegnimento dell'allarme

1. Al termine del timer, l'avviso suonerà per due minuti. Toccare un tasto qualsiasi per interrompere l'avviso acustico.

» L'avviso acustico si arresta.


Se si vuole annullare l'allarme;

1. Toccare il tasto  per resettare il timer. Attendere fino a che "00:00" viene indicato sul display quando viene toccato il tasto .


2. È anche possibile annullare il timer toccando a lungo il tasto .

Impostazione del volume

Sarà possibile impostare il volume dell'unità di controllo. Il forno deve essere spento per eseguire questa operazione.


1. Quando il forno è spento (quando sul display viene indicata l'ora del giorno), attivare il menu impostazioni toccando il tasto  per circa 3 secondi.

2. Toccare i tasti / fino a che il simbolo  non compare sul display.

3. Attivare l'impostazione del volume premendo nuovamente il tasto . (**b-1, b-2**)


4. Con i tasti / impostare il volume desiderato.




» L'impostazione del volume selezionato viene confermata immediatamente.


Toccare il tasto  per tornare al menu delle impostazioni.



Impostazione della luminosità del display


Sarà possibile impostare la luminosità del display dell'unità di controllo. Il forno deve essere spento per eseguire questa operazione.

1. Quando il forno è spento (quando sul display viene indicata l'ora del giorno), attivare il menu impostazioni toccando il tasto  per circa 3 secondi.

2. Toccare i tasti / fino a che il simbolo  non compare sul display.


3. Attivare l'impostazione della luminosità toccando nuovamente il tasto .

4. Impostare la luminosità desiderata con i tasti /. (**d-1, d-2, d-3**)


» L'impostazione della luminosità selezionata viene confermata immediatamente. Toccare il tasto  per tornare al menu delle impostazioni.

Impostazione della funzione di preriscaldamento rapido (Booster)


Sarà possibile azionare la cottura automaticamente con la funzione di preriscaldamento rapido della propria apparecchiatura. A tale scopo, attivare l'impostazione del preriscaldamento rapido. Il forno deve essere spento per eseguire questa operazione.

1. Quando il forno è spento (quando sul display viene indicata l'ora del giorno), attivare il menu impostazioni toccando il tasto  per circa 3 secondi.

2. Toccare i tasti / fino a che il simbolo  non compare sul display.

3. Attivare l'impostazione del preriscaldamento rapido (booster) premendo nuovamente il tasto .




4. Utilizzare i tasti / per modificare l'impostazione "OFF" visualizzata sul display impostandola su "ON".


» L'impostazione selezionata del preriscaldamento rapido viene confermata immediatamente. Toccare il tasto  per tornare al menu delle impostazioni.

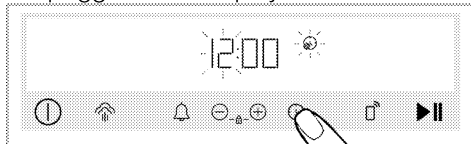
i Con la stessa procedura è possibile disattivare l'impostazione del preriscaldamento rapido. Portandosi su "OFF" è possibile annullare l'impostazione del preriscaldamento rapido.


Modificare l'ora del giorno

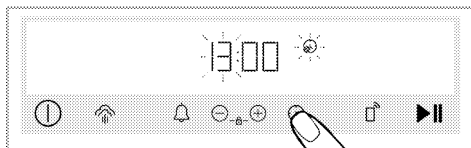
Per cambiare l'ora del giorno precedentemente impostata,


1. Quando il forno è spento (quando sul display viene indicata l'ora del giorno), attivare il menu impostazioni toccando il tasto  per circa 3 secondi.
2. Toccare i tasti \oplus/\ominus fino a che il simbolo  non compare sul display.
3.  Premere il tasto per attivare il campo ore.

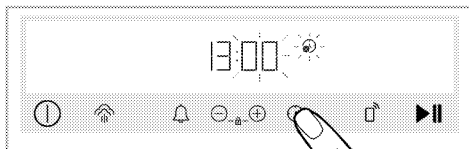
» Il campo ore e il simbolo  lampeggiano sul display.



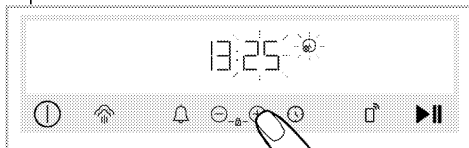
4. Impostare l'ora del giorno toccando i tasti \oplus/\ominus e attivare il campo dei minuti toccando nuovamente il tasto .




» Il capo dei minuti e il simbolo  lampeggiano sul display.



5. Toccare i tasti \oplus/\ominus per impostare i minuti. Confermare l'impostazione premendo il tasto .





» L'ora selezionata del giorno viene confermata immediatamente. Toccare il tasto  per tornare al menu delle impostazioni.

Collegamento del forno alla rete wireless e introduzione dell'app HomeWhiz

È possibile collegare il forno alla rete wireless e controllarlo attraverso l'app "HomeWhiz" con un dispositivo smart. A tal fine, installare prima l'app HomeWhiz sul dispositivo smart. L'applicazione "HomeWhiz" è disponibile sui sistemi operativi mobile iOS e Android.

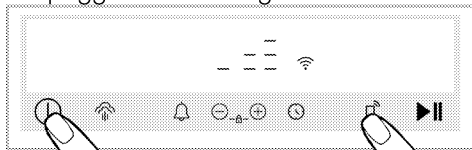
i Dopo aver scaricato l'app "HomeWhiz", seguire le istruzioni sull'app per configurare la casa.

i È possibile completare la procedura per collegare il forno ad una rete wireless e per attivare il controllo remoto del forno seguendo le istruzioni fornite sull'app.

1. Per portare il forno in modalità di configurazione, mentre il forno è spento (quando sul display viene indicata l'ora del giorno), toccare contemporaneamente i tasti  e  per circa 3 secondi.

» Quando il forno passa alla modalità di impostazione, sul display viene

visualizzata un'animazione in cui lampeggiano alcune righe.



2. Aprire l'app "HomeWhiz" installata sul dispositivo smart. Dopo aver configurato la casa, selezionare il forno sotto la voce elettrodomestici della cucina e inserire il numero di serie del prodotto nell'app e seguire i passaggi descritti nell'app.

i Il numero di serie dell'apparecchio è il numero che inizia con "77..." che si trova sotto la copertina del manuale.

3. Completare l'introduzione del forno nell'app seguendo le istruzioni fornite sull'applicazione.

Attivazione del telecomando del forno

Dopo aver configurato il forno nell'app "HomeWhiz", per consentire il controllo remoto è necessario:

1. Toccare una volta il tasto **⏏** mentre il simbolo **📶** viene visualizzato sul display.

» Il simbolo **⏏** viene visualizzato sul display congiuntamente al simbolo **📶**.

i Se il simbolo **📶** non viene visualizzato, toccare il tasto **⏏** fino a quando il simbolo **📶** non viene visualizzato sul display. Se non è stato configurato l'apparecchio nell'applicazione HomeWhiz, il simbolo **📶** lampeggia una volta e si sente un segnale di errore.

i Se il simbolo **📶** viene visualizzato sul display, ma si sente un segnale di errore quando si preme il tasto **⏏** e se il simbolo **⏏** non viene visualizzato sul display oppure se il simbolo **📶** lampeggia sul display, controllare la connessione a internet dell'apparecchiatura. Se la connessione internet è OK e il problema persiste, ripetere i passaggi per l'installazione.

Eliminare l'associazione di un forno connesso all'applicazione "Homewhiz"

Dopo aver aggiunto il prodotto all'applicazione "Homewhiz", l'account utente usato per "Homewhiz" corrisponde alle informazioni del vostro prodotto. Per cancellare un'associazione a causa della perdita di accesso all'account in uso nell'applicazione o per altri motivi, è necessario eseguire le seguenti azioni.

1. Con il prodotto spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare i tasti **⏏** e **▶** per circa 5 secondi.

» Un conto alla rovescia da 5 appare sul display.

2. Dopo che il conto alla rovescia è stato completato, un'animazione di eliminazione dell'associazione comparirà sul display.

3. Dopo che il processo di eliminazione dell'associazione è andato a buon fine, si sentirà un suono udibile e il forno si riavvierà.

i Se c'è un problema nella cancellazione di una partita e il processo non può essere completato, si sentirà un suono di errore.

4. Al termine dell'eliminazione sarà possibile collegare nuovamente il prodotto all'account "Homewhiz".

Dichiarazione di Conformità

Arçelik A.Ş. dichiara con la presente che questa apparecchiatura è conforme alla Direttiva 2014/53/EU. Per una Dichiarazione di Conformità RED dettagliata rimandiamo on-line, sul sito support.grundig.com nella sezione dedicata ai documenti aggiuntivi sulla pagina del prodotto per la vostra apparecchiatura.



Banda 2.4 GHz: 100 mW max.

6 Informazioni generali sulla cottura

Questa sezione include i consigli per la preparazione e la cottura dei cibi.

Inoltre, è possibile trovare anche alcuni degli alimenti testati dal produttore e le impostazioni più appropriate per questi alimenti. Sono inoltre indicate le impostazioni del forno e gli accessori appropriati per questi alimenti.

Avvertenze generiche sulla cottura in forno

- All'apertura dello sportello del forno durante o dopo la cottura potrebbe fuoriuscire vapore caldo. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi. Quando si apre lo sportello del forno, stare lontano.
- Il vapore intenso generato durante la cottura potrebbe formare delle gocce d'acqua condensata all'interno e all'esterno del forno e sulle parti superiori del mobile a causa della differenza di temperatura. Si tratta di un evento normale e fisico.
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.
- Prima di iniziare la cottura, togliere sempre dal forno gli accessori inutilizzati. Gli accessori che rimangono nel forno potrebbero impedire la cottura dei cibi ai valori corretti.
- Per i cibi che saranno cucinati secondo la propria ricetta, fare riferimento a cibi simili indicati nelle tabelle di cottura.
- L'utilizzo degli accessori in dotazione garantisce le migliori prestazioni di cottura. Osservare sempre le avvertenze e le informazioni fornite dal

produttore per le pentole esterne che si utilizzeranno.

- Tagliare la carta oleata che si userà per la cottura in dimensioni adeguate al contenitore da utilizzare. Le carte oleate che traboccano dal contenitore potrebbero creare un rischio di ustioni e influire sulla qualità della cottura. Utilizzare la carta oleata nell'intervallo di temperatura specificato.
- Per una buona prestazione di cottura, collocare i cibi sul ripiano corretto consigliato. Non modificare la posizione del ripiano durante la cottura.

Pasticcini e alimenti da forno

Informazioni di carattere generale

- Per una buona cottura, si consiglia di utilizzare gli accessori del prodotto. Se si ha intenzione di utilizzare una pentola esterna, preferire pentole scure, anti-aderenti e resistenti al calore.
- Se sulla tabella di cottura si consiglia il preriscaldamento, assicurarsi di mettere il cibo nel forno dopo il preriscaldamento.
- Se si deve cucinare con le pentole sul grill a filo, posizionarle al centro del grill a filo, non vicino alla parete posteriore.
- Tutti i materiali utilizzati nella fabbricazione dei dolci devono essere freschi e a temperatura ambiente.
- Lo stato di cottura dei prodotti potrebbe variare a seconda della quantità di cibo e delle dimensioni delle pentole.
- Stampi in metallo, ceramica e vetro prolungano il tempo di cottura e la superficie inferiore della pasticceria non si rosola in modo uniforme.
- Se si utilizza carta da cucina durante la cottura, si potrebbe osservare una leggera doratura sulla superficie

inferiore del cibo. In questo caso, potrebbe essere necessario prolungare il tempo di cottura di circa 10 minuti.

- I valori indicati nelle tabelle di cottura sono determinati in base ai test effettuati nei nostri laboratori. I valori adatti al singolo caso potrebbero differire da questi valori.
- Mettere i propri alimenti sull'apposito ripiano consigliato nella tabella di cottura. Tenere presente che ripiano inferiore del forno è il ripiano 1.

Consigli per la cottura di torte

- Se la torta è troppo secca, aumentare la temperatura di circa 10 °C e diminuire il tempo di cottura.
- Se la torta è umida, utilizzare una piccola quantità di liquido o ridurre la temperatura di 10°C.
- Se la parte superiore della torta è bruciata, metterla su un ripiano inferiore, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.
- Se la torta è ben cotta all'interno ma l'esterno è appiccicoso, utilizzare una

quantità minore di liquido, ridurre la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

Consigli per cucinare i pasticcini

- Se l'impasto è troppo secco, aumentare la temperatura di circa 10 °C e diminuire il tempo di cottura. Bagnare le sfoglie di pasta con un intingolo di latte, olio, uova e yogurt.
- Se l'impasto cuoce lentamente, assicurarsi che lo spessore preparato non trabocchi dal vassoio.
- Se l'impasto è dorato in superficie ma il fondo non è cotto, assicurarsi che la quantità di intingolo che userete non sia eccessiva sul fondo. Per una doratura uniforme, provare a spalmare l'intingolo equamente tra le sfoglie e l'impasto.
- Cuocere l'impasto nella posizione e alla temperatura specificata nella tabella di cottura. Se il fondo non è ancora abbastanza dorato, metterlo su un ripiano inferiore per un'ulteriore cottura.

Tabella di cottura per pasticceria e pietanze da forno

Suggerimenti per la cottura con una teglia

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Torte in vassoio	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	180	30 ... 40
Torte in stampo	Stampo per torte su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	180	30 ... 40
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35
	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	3	145	25 ... 35
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	150	30 ... 40

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	150	35 ... 45
Biscotti	Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	170	25 ... 35
	Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	3	170	20 ... 30
Pasticceria frolla	Vassoio standard*	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	2	180	35 ... 45
	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	3	180	35 ... 45
Pasticceria arricchita	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	20 ... 30
	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	3	180	20 ... 30
Pane integrale	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	200	30 ... 40
	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	3	200	30 ... 40
Lasagna	Contenitore rettangolare in vetro/metallo su grill**	Riscaldamento superiore e inferiore	2 o 3	200	30 ... 40
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 65
	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento ventola	3	170	50 ... 65
Pizza	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	280	5 ... 9
	Vassoio standard*	Funzione pizza	2	280	5 ... 10

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

** Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Suggerimenti per la cottura con due teglie

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Torte di piccole dimensioni	1 -Vassoio per pasticceria* 3 -Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	1 - 3	145	30 ... 40
Biscotti	1 -Vassoio per pasticceria* 3 -Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	1 - 3	170	25 ... 35
Pasticceria frolla	1 -Vassoio standard* 4 -Vassoio per pasticceria*	Riscaldamento ventola	1 - 4	180	40 ... 50
Pasticceria arricchita	1 -Vassoio per pasticceria* 3 -Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	1 - 3	180	20 ... 30

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

** Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Tabella di cottura per Riscaldamento ventola eco - funzione operativa

- Non modificare la temperatura dopo l'inizio della cottura Riscaldamento ventola eco - funzione operativa.
- Non aprire lo sportello del durante la cottura nella Riscaldamento ventola eco-funzione operativa Se lo sportello non viene aperto, la temperatura interna è ottimizzata per risparmiare energia e può differire da quanto indicato sul display.
- Non preriscaldare in modalità Riscaldamento ventola eco.

Suggerimenti per la cottura con una teglia

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard*	3	160	25 ... 35
Biscotti	Vassoio standard*	3	180	25 ... 35
Pasticceria frolla	Vassoio standard*	3	200	45 ... 55
Pasticceria arricchita	Vassoio standard*	3	200	35 ... 45

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

Carne, pesce e pollame

I punti chiave della tostatura

- Prima di cucinarli, il condimento con succo di limone e pepe aumenterà il risultato della cottura di pollo, tacchino e grossi pezzi di carne.
- Per cuocere la carne disossata ci vogliono dai 15 ai 30 minuti in più rispetto al cottura del filetto in padella.
- Si dovrebbero calcolare circa 4-5 minuti di tempo di cottura per centimetro di spessore della carne.
- Terminata la cottura, lasciare la carne in forno per circa 10 minuti. Il succo della carne è meglio distribuito alla carne fritta e non esce quando la carne viene tagliata.
- Il pesce dovrebbe essere collocato su un ripiano di medio o basso livello in un piatto resistente al calore.
- Cuocere i cibi consigliati nella tabella di cottura con un'unica teglia.

Tabella di cottura per carne, pesce e pollame

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Bistecca (intera)/Arrosto (1 kg)	Vassoio standard*	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	15 min. 250/max, poi 180 ... 190	60 ... 80
Stinco di agnello (1.5 - 2.0 kg)	Vassoio standard*	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	170	85 ... 110
Pollo arrosto (1.8-2 kg)	Grill a filo*	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	2	15 min. 250/max, poi 190	60 ... 80
	Mettere un vassoio sul ripiano inferiore				
	Grill a filo*	Riscaldamento a ventola	2	15 min. 250/max, poi 190	60 ... 80
	Mettere un vassoio sul ripiano inferiore				
Turchia (5.5 kg)	Grill a filo*	"Funzione" 3D	2	15 min. 250/max, poi 190	60 ... 80
	Mettere un vassoio sul ripiano inferiore				
	Vassoio standard*	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	1	25 min. 250/max, poi 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Vassoio standard*	"Funzione" 3D	1	25 min. 250/max, poi 180 ... 190	150 ... 210
	Mettere un vassoio sul ripiano inferiore				
	Grill a filo*	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	200	20 ... 30
	Mettere un vassoio sul ripiano inferiore				
	Grill a filo*	"Funzione" 3D	3	200	20 ... 30
	Mettere un vassoio sul ripiano inferiore				

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

** Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Grill

Quando vengono grigliati, la carne rossa, il pesce e la carne di pollame diventano rapidamente marroni, mantengono una bella crosta e non si asciugano. Carni di filetto, spiedini, salsicce e verdure succose (pomodori, cipolle, ecc.) sono particolarmente adatti per la cottura al grill.

Avvertenze generali

- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Inoltre, non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) al grill. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.
- **Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Non grigliare mai con lo sportello del forno aperto. Le superfici calde possono causare ustioni!**

I punti chiave della cottura al grill

- Preparare alimenti di spessore e peso il più possibile simili fra loro.
- Posizionare i pezzi da grigliare sul grill a filo o sul vassoio del grill a filo distribuendoli senza superare le dimensioni del riscaldatore.
- A seconda dello spessore dei pezzi da grigliare, i tempi di cottura indicati in tabella potrebbero variare.
- Far scorrere il grill a filo o il vassoio del grill a filo nel forno fino al livello desiderato. Se si sta cucinando sul grill a filo, far scorrere il vassoio da forno sul ripiano inferiore per raccogliere gli oli. Il vassoio da forno che si intende far scorrere deve essere dimensionato in modo da coprire l'intera area del grill. Tale vassoio da forno potrebbe non essere incluso nel prodotto. Per una facile pulizia mettere un po' d'acqua nel vassoio da forno.

Tabella per il grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Pesce	Grill a filo	4 - 5	250	20 ... 25
Pezzi di pollo	Grill a filo	4 - 5	250	25 ... 35
Polpette di carne (manzo) - 12 pezzi	Grill a filo	4	250	20 ... 30
Costoletta di agnello	Grill a filo	4 - 5	250	20 ... 25
Bistecca - (affettato)	Grill a filo	4 - 5	250	25 ... 30
Costoletta di vitello	Grill a filo	4 - 5	250	25 ... 30
Verdure gratinate	Grill a filo	4 - 5	220	20 ... 30
Pane tostato	Grill a filo	4	250	1 ... 3

Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare. Girare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.








Cottura assistita a vapore

Informazioni di carattere generale

- La cottura assistita a vapore può essere eseguita solo con le funzioni di cottura assistita vapore specificate nel manuale. Per le funzioni di cottura assistita a vapore, vedere la sezione "Funzioni operative del forno".
- Se si suggerisce il preriscaldamento nella tabella di cottura, mettere definitivamente il cibo nel forno dopo il preriscaldamento. I tempi specificati al momento della tempra indicano il tempo trascorso dopo il preriscaldamento.
- Il tavolo di cottura contiene consigli di cottura testati dal produttore. È possibile determinare la quantità di acqua, la temperatura, la funzione di cottura a vapore e il tempo di cottura non elencati in tabella.
- Fai la tua cucina a vapore con un unico vassoio.

Tabella di cottura per cotture assistite a vapore

Suggerimenti per la cottura con una teglia

Alimento	Posizione del ripiano / Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Temperatura (°C)	Quantità di acqua da utilizzare (ml) / Livello di vapore	Tempo di cottura a vapore (min.)**	Tempo di cottura (min) (ca.)	Peso approssimativo (in g)
Pane integrale	2 / Vassoio standard*	Riscaldamento a ventola	180	200 / 	prima del preriscaldamento	30 ... 40	820
Pollo arrosto (1.8-2 kg)	2 / Grill a filo* Mettere un vassoio sul ripiano inferiore	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	25 min. 250/max, poi 190	250 / 	25	60 ... 70	2000
Costata (Un pezzo di)	3 / Vassoio standard*	"Funzione" 3D	180	250 / 	15	40 ... 55	1000
Stinco di agnello con verdure	3 / Vassoio standard*	"Funzione" 3D	170	250+250*** / 	dopo il preriscaldamento subito	80 ... 100	2000
Ciambella lievitata fatta in casa	3 / Vassoio standard*	Riscaldamento a ventola	180	150 / 	prima del preriscaldamento	20 ... 30	1200
Cheesecake	3 / Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo****	Riscaldamento a ventola	120	200 / 	30	60 ... 70	1450
Coscia di pollo	3 / Vassoio standard*	"Funzione" 3D	200	150 / 	dopo il preriscaldamento subito	20 ... 30	800

Alimento	Posizione del ripiano / Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Temperatura (°C)	Quantità di acqua da utilizzare (ml) / Livello di vapore	Tempo di cottura a vapore (min.)**	Tempo di cottura (min) (ca.)	Peso approssimativo (in g)
Patate al forno	3 / Vassoio standard*	"Funzione" 3D	190	100 / ☁	25	45 ... 55	500
Pane per hamburger	3 / Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	180	200 / ☁	prima del preriscaldamento	20 ... 30	800
Salmone con verdure	3 / Vassoio standard*	"Funzione" 3D	200	100 / ☁	dopo il preriscaldamento subito	15 ... 25	500

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

** Indica il tempo trascorso dopo il preriscaldamento.

*** Aggiungere altri 250 ml di acqua a metà del tempo di cottura.

**** Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Alimenti di prova

- Gli alimenti di questa tabella di cottura sono preparati secondo la norma EN

60350-1 per facilitare i test del prodotto effettuati per gli istituti di controllo.

Tabella di cottura per alimenti di prova

Suggerimenti per la cottura con una teglia

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	140	20 ... 30
	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	3	140	15 ... 25
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard*	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35
	Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	3	145	25 ... 35
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	150	30 ... 40
	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo**	Riscaldamento ventola	2	150	35 ... 45
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 65
	Stampo rotondo in metallo nero, 20 cm di diametro su grill a filo**	Riscaldamento ventola	3	170	50 ... 65

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

** Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Suggerimenti per la cottura con due teglie

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Shortbread (biscotto dolce)	1 -Vassoio per pasticceria* 3 -Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	1 - 3	140	15 ... 25
Torte di piccole dimensioni	1 -Vassoio per pasticceria* 3 -Vassoio standard*	Riscaldamento ventola	1 - 3	145	30 ... 40

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

** Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (ca.)
Pane tostato	Grill a filo	4	250	1 ... 3
Polpette di carne (manzo) - 12 pezzi	Grill a filo	4	250	20 ... 30

Girare il cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.

Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.

7 Manutenzione e cura

Informazioni generiche per la pulizia

⚠ Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Ciò potrebbe causare macchie permanenti.
- L'apparecchio deve essere pulito e asciugato accuratamente dopo ogni uso. In questo modo i residui di cibo possono essere puliti facilmente e non si bruceranno quando l'apparecchio verrà riutilizzato in un secondo momento. In questo modo, la durata dell'apparecchio si prolunga e i problemi che si presenterebbero di frequente si riducono.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detergenti o agenti pulenti possono danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti, disincrostanti o oggetti appuntiti durante la pulizia.
- Non è necessario un detergente speciale per la pulizia dopo ogni utilizzo. Pulire l'apparecchio con sapone per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creati durante la cottura.
- Non lavare alcun componente dell'apparecchio in lavastoviglie.

Superfici in acciaio inox e inox

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inox o inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- Le superfici in acciaio inox o acciaio possono cambiare colore nel tempo. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento. Dopo ogni uso, pulire con un detergente adatto alla superficie inox o in acciaio.
- Pulire con un panno morbido e sapone e con un detergente liquido (antigraffio) adatto alle superfici in acciaio inox, avendo cura di pulire in una sola direzione.
- Rimuovere immediatamente e senza aspettare le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici in acciaio inox e vetro. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.

Superfici smaltate

- Dopo ogni utilizzo, pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Se il prodotto dispone di una funzione di pulizia a vapore facile, è possibile effettuarla per lo sporco leggero non permanente. (Vedere la sezione "Pulizia a vapore facile")
- Per le macchie più ostinate, si può usare il detergente per forno e griglia consigliato sul sito web della marca del prodotto e una spugnetta paglietta in lana d'acciaio anti-graffio. Non usare detergenti per forni esterni.
- Prima di effettuare la pulizia, l'area di cottura di cottura del forno deve raffreddarsi. La pulizia su superfici

calde creerà sia pericolo di incendio che di danni alla superficie smaltata.

Superfici catalitiche

- Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello.
- Le pareti catalitiche hanno una superficie opaca e porosa. Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite.
- Le superfici catalitiche assorbono l'olio grazie alla struttura porosa e cominciano a brillare quando la superficie è satura di olio, in questo caso si consiglia di sostituire le parti.

Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in microfibra specifico per le superfici in vetro e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, strofinare con acqua fredda e asciugare con un panno in microfibra pulito e asciutto. I residui di detersivo potrebbero ulteriormente danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e attendere a lungo

che agisca correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.

- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

Parti in plastica e superfici verniciate

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detersivi abrasivi. Ciò potrebbe danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che le giunture dei componenti dell'apparecchio non siano lasciate umide e sporche di detersivo. In caso contrario, su queste giunture possono verificarsi delle corrosioni.

Pulizia degli accessori

Se non diversamente indicato nel manuale d'uso, non lavare gli accessori del prodotto in lavastoviglie.

Pulizia del pannello di controllo

- Quando si puliscono i pannelli con manopole, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello e le manopole potrebbero danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli in acciaio inox con manopola, non usare detersivi per acciaio inox intorno alle manopole. Gli indicatori intorno alle manopole potrebbero cancellarsi.
- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato

di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)

A seconda del tipo di superficie del forno, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia".

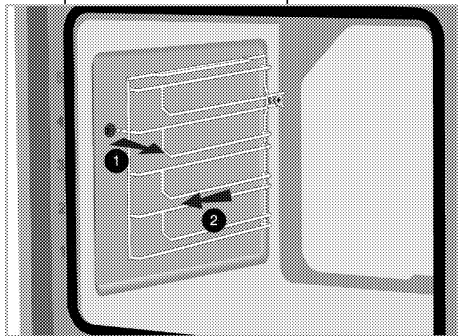
Pulizia delle pareti laterali del forno

Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello. Se il forno presenta una parete catalitica, consultare la sezione "Pareti catalitiche" per informazioni.

Se il forno è un modello con ripiani in filo metallico, prima di pulire le pareti laterali, rimuovere i ripiani in filo metallico. A seconda del tipo di superficie del forno, completare quindi la pulizia come descritto nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia".

Per rimuovere i ripiani laterali in filo metallico:

1. Rimuovere la parte anteriore del ripiano in filo metallico tirandolo sulla parete laterale in direzione opposta.
2. Tirare il ripiano in filo metallico verso di sé per rimuoverlo completamente.



3. Per riattaccare i ripiani, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute però in ordine inverso.

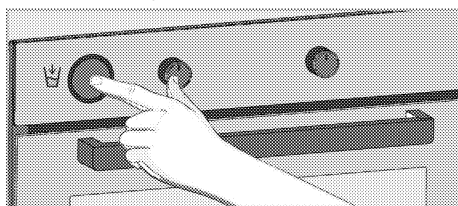
Pulizia a vapore


Garantisce una pulizia facile perché lo sporco (purché non si aspetti troppo) viene ammorbidito dal vapore che si forma all'interno del forno e le gocce d'acqua si condensano sulle sue superfici interne.

⚠ Avvertenze generali

- Non sarà possibile modificare questi valori: tempo, temperatura e impostazione del vapore della funzione di pulizia a vapore.
 - Qualora l'acqua finisca entro i primi 5 minuti dopo l'avvio della funzione di pulizia a vapore, se il serbatoio dell'acqua viene tolto durante la pulizia o ancora se il coperchio viene aperto, la funzione di pulizia verrà annullata.
 - Qualora la temperatura interna del forno sia superiore ai 120 °C, la funzione di pulizia a vapore non verrà avviata.
1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno.
 2. Premere il serbatoio dell'acqua che si trova sul pannello di controllo del forno per rimuoverlo. Riempire il serbatoio con 200 ml di acqua.

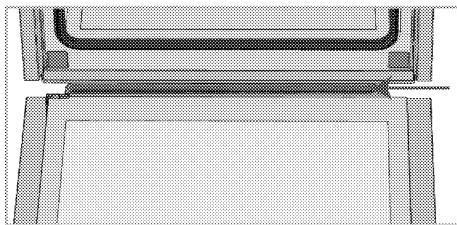
i Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acqua in bottiglia. Non aggiungere soluzioni infiammabili, contenenti alcool o particelle solide nel serbatoio d'acqua.



3. Riempire il serbatoio dell'acqua nell'alloggiamento e spingerlo verso l'interno.
4. Impostare la "Pulizia a vapore" con la manopola di selezione della funzione.
» Il simbolo  appare sul display e inizia un conto alla rovescia di 20 minuti.
5. Alla fine del tempo, "00:00" viene visualizzato sul display.
6. Aprire lo sportello e pulire le superfici interne del forno con una spugna o un panno umido.
7. Per pulire lo sporco persistente, utilizzare acqua calda con del detersivo, un panno morbido o una spugna e strofinare con un panno asciutto.

i Durante la modalità di pulizia a vapore, l'acqua che viene messa nella vasca sulla base del forno per ammorbidire i residui/sporco leggermente formatisi all'interno del forno evaporerà e si condenserà nel forno e nel vetro interno dello sportello del forno; per questo, quando lo sportello del forno viene aperto, si potrebbero avere gocciolamenti di acqua. Asciugare la condensa non appena si apre lo sportello del forno.

8. Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto. Oltre alla condensa formatasi nel forno, potrebbe esserci acqua o umidità nel canale della vaschetta sotto il forno. Dopo l'uso, pulire il canale della vaschetta con un panno umido e poi asciugarlo.



Pulizia dello sportello del forno

i Per pulire lo sportello del forno e il vetro, non utilizzare detersivi abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina.

Per pulirli, è possibile rimuovere lo sportello del forno e i vetri dello sportello. Come rimuovere le porte e le finestre è spiegato nelle sezioni "Rimozione dello sportello del forno" e "Rimozione dei vetri interni dello sportello". Dopo aver rimosso i vetri interni dello sportello, pulirli con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. Asciugare il vetro con l'aceto e poi sciaccarlo dai eventuali residui di calcare che si possono trovare sul vetro del forno.

Rimozione dello sportello del forno

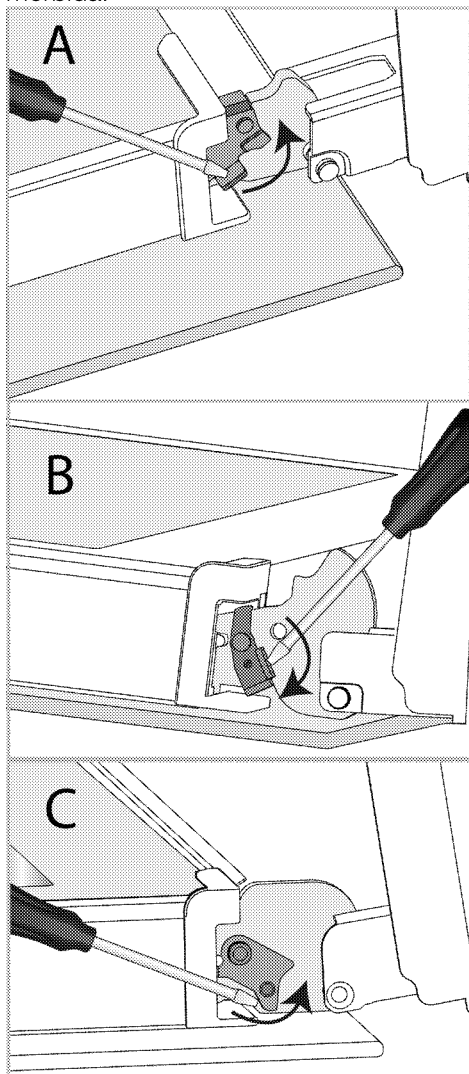
1. Aprire lo sportello del forno.
2. Aprire le clip nella cavità della cerniera dello sportello anteriore a destra e a sinistra premendo verso il basso come mostrato in figura.

Il tipo di cerniera (A), (B), (C) varia a seconda del modello del prodotto. Le figure seguenti mostrano come aprire tutti i tipi di cerniera.

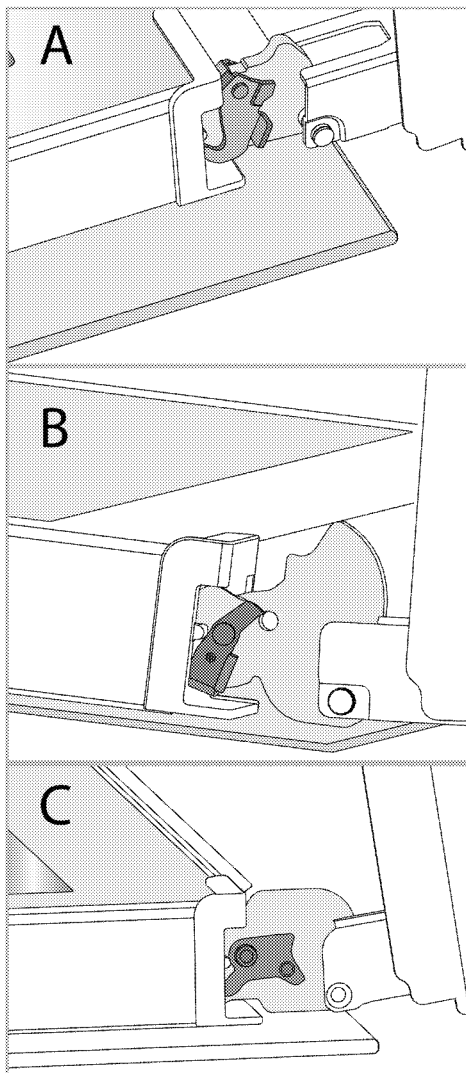
La cerniera di tipo (A) è disponibile nei tipi di porte normali.

La cerniera del tipo (B) è disponibile nei tipi di porta a chiusura ammortizzata.

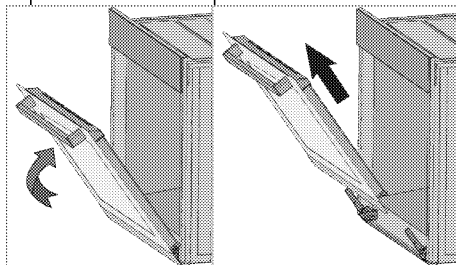
La cerniera del tipo (C) è disponibile nei tipi di porta ad apertura / chiusura morbida.



Serratura a cerniera - posizione chiusa



Serratura a cerniera - posizione aperta
3. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



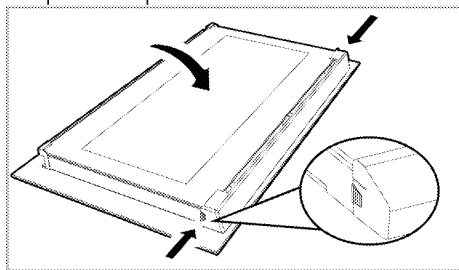
4. Tirare lo sportello rimosso verso l'alto per sganciarlo dalle cerniere di destra e di sinistra e rimuoverlo.

i Per riattaccare lo sportello, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute, però in ordine inverso. Durante l'installazione dello sportello, assicurarsi di chiudere le clip sulla cavità della cerniera.

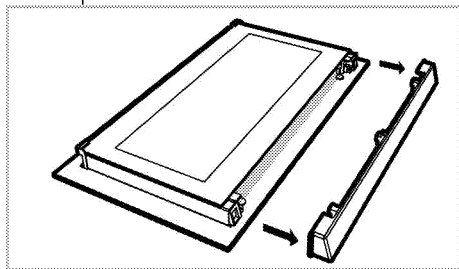
Rimozione del vetro interno dello sportello del forno

Il vetro interno dello sportello anteriore del forno può essere rimosso per la pulizia.

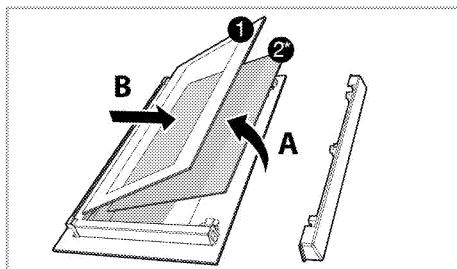
1. Aprire lo sportello del forno.



2. Tirare verso di sé il componente in plastica, fissato sulla parte superiore dello sportello anteriore, premendo contemporaneamente sui punti di pressione su entrambi i lati del componente e rimuoverlo.



3. Come mostrato in figura, sollevare delicatamente il vetro più interno (1) verso 'A' e poi rimuoverlo tirando verso 'B'.



- 1 Pannello in vetro più interno
- 2* Pannello in vetro interno (Potrebbe non esserci sul proprio prodotto.)
4. Se il prodotto ha un vetro interno (2), ripetere lo stesso processo per staccarlo (2).
5. Il primo passo per risistemare lo sportello è quello di rimontare il vetro interno (2). Posizionare il bordo smussato del vetro in modo da incontrare il bordo smussato della fessura in plastica. (Se il prodotto ha un vetro interno). Il vetro interno (2) deve essere fissato alla fessura di plastica più vicina al vetro più interno (1).
6. Nel rimontare il vetro più interno (1), fare attenzione a posizionare il lato stampato del vetro sul vetro interno. È fondamentale posizionare gli angoli inferiori del vetro più interno perché coincidano con le fessure inferiori in plastica.
7. Spingere il componente in plastica verso il frame fino a quando non si sente un "click".

Pulizia della lampada del forno

Nel caso in cui lo sportello in vetro della lampada del forno nell'area di cottura si sporchi, pulire con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. In caso di guasto della

lampada del forno, è possibile sostituirla seguendo le sezioni che seguono.

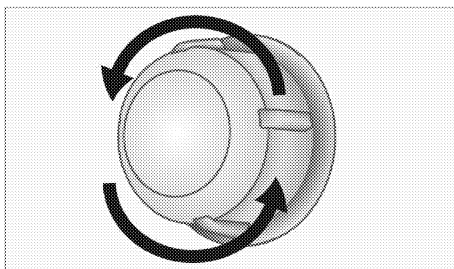
Sostituzione della lampada del forno

⚠ Avvertenze generali

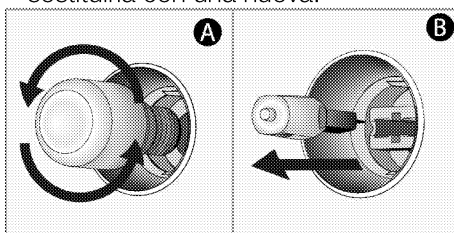
- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il connettore elettrico e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde possono causare ustioni!
- In questo forno viene utilizzata una lampada ad incandescenza con potenza inferiore a 40 W, altezza inferiore a 60 mm, diametro inferiore a 30 mm o lampada alogena con attacco tipo G9, potenza inferiore a 60 W. Le lampade sono adatte al funzionamento a temperature superiori a 300 °C. Le lampade del forno possono essere richieste agli Agenti di servizio autorizzati o ai tecnici muniti di licenza.
- La posizione della lampada potrebbe differire da quella indicata in figura.
- La lampada utilizzata in questo prodotto non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo della lampada è quello di aiutare l'utente a vedere gli alimenti inseriti.
- Le lampade utilizzate in questo prodotto devono resistere a condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50°C.

Se il forno è provvisto di una lampada rotonda,

1. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
2. Rimuovere il coperchio di vetro ruotandolo in senso antiorario.



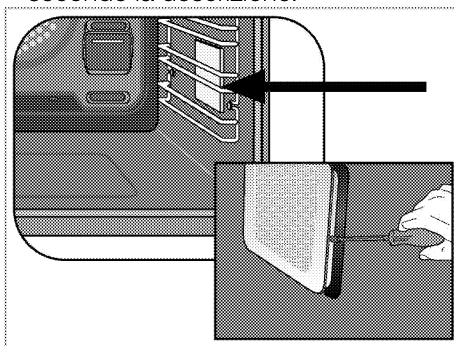
3. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



4. Rimontare il coperchio di vetro.

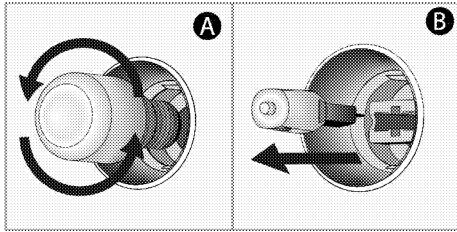
Se il forno è provvisto di una lampada quadrata,

1. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
2. Rimuovere i ripiani in filo metallico secondo la descrizione.



3. Sollevare il coperchio di protezione in vetro della lampada con un cacciavite.
4. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e

sostituirla con una nuova. Se è del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



5. Rimontare il coperchio di vetro e i ripiani in filo metallico.

8 Risoluzione dei problemi

Se non si riesce a risolvere il problema anche se si sono applicate le istruzioni di questa sezione, consultare l'Agente per l'assistenza autorizzato o un tecnico con licenza o il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Non provare mai a riparare autonomamente il prodotto difettoso.

Quando è in uso il forno emette del vapore.

- Ciò è assolutamente normale. >>> *Non vuol dire che c'è un guasto.*

Durante la cottura possono formarsi delle goccioline d'acqua.

- Quando viene a contatto con le superfici fredde del prodotto, il vapore che si forma durante la cottura può condensarsi e formare goccioline d'acqua. >>> *Non vuol dire che c'è un guasto.*

Durante il riscaldamento e il raffreddamento il prodotto emette rumori metallici.

- Quando le parti metalliche vengono riscaldate, possono infatti espandersi e causare rumore. >>> *Non vuol dire che c'è un guasto.*

Il prodotto non funziona.

- Il fusibile di rete è difettoso o è bloccato. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o ripristinarli.*
- Il prodotto non è collegato alla presa (messa a terra). >>> *Controllare la connessione di alimentazione.*
- I pulsanti/manopole/tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> *Se il prodotto è dotato di funzione di blocco tasti, il blocco tasti potrebbe essere stato attivato. Si prega di disattivarlo.*

La luce del forno non funziona.

- La lampada del forno è difettosa. >>> *Sostituire la lampada del forno.*
- La corrente d'alimentazione è interrotta. >>> *Controllare se c'è corrente. Controllare i fusibili all'interno della scatola fusibili. Se necessario, sostituirli o ripristinarli.*

Il forno non si scalda.

- Potrebbe non essere impostato su una determinata funzione di cottura e/o temperatura. >>> *Impostare il forno su una determinata funzione di cottura e/o temperatura.*
- Sui modelli dotati di timer, il timer potrebbe non essere stato regolato. >>> *Regolare l'ora.*
- La corrente d'alimentazione è interrotta. >>> *Controllare se c'è corrente. Controllare i fusibili all'interno della scatola fusibili. Se necessario, sostituirli o ripristinarli.*
- La porta del forno si può aprire. >>> *Controllare che la porta del forno sia chiusa. Se la porta del forno rimane aperta per più di ca. 5 minuti, le impostazioni del tempo di cottura verranno cancellate ed i riscaldatori non funzioneranno.*

(Nei modelli con timer) Il display dell'orologio lampeggia o il simbolo dell'orologio è acceso.

- Si è verificato un precedente blackout. >>> *Regolare l'ora/Spengere il prodotto e riaccenderlo.*

Dopo l'inizio della cottura, il simbolo ► lampeggia costantemente sul display e dà un segnale acustico.

- La porta del forno potrebbe essere aperta. >>> *Verificare che la porta del forno sia completamente chiusa. Se l'errore persiste, contattare il servizio autorizzato.*

Il comando che si desidera inviare dall'applicazione HomeWhiz non può essere inviato (quando le condizioni di accesso remoto sono soddisfatte)

- La connessione potrebbe essere stata interrotta e ri-stabilita per un breve periodo di tempo.>>> *Verificare che il forno sia connesso alla rete wireless, quindi riavviare l'applicazione.*

L'applicazione HomeWhiz non riflette correttamente lo stato del forno.

- La connessione potrebbe essere stata interrotta e ri-stabilita per un breve periodo di tempo.>>> *Verificare che il forno sia connesso alla rete wireless, quindi riavviare l'applicazione.*

Dopo aver associato il prodotto all'applicazione Homewhiz, nell'applicazione compare l'errore "Si è verificato un errore in fase di associazione del dispositivo alla casa e alla stanza indicata. Questo dispositivo appartiene a un'altra casa." oppure si è dimenticato in quale account Homewhiz si trova il prodotto.

- *Eliminare l'associazione seguendo le istruzioni nella sezione "Eliminare l'associazione di un forno connesso all'applicazione "Homewhiz"" e ripetere il processo di associazione dall'inizio.*

Durante l'installazione del prodotto, l'applicazione Homewhiz emette l'avviso "Rilevate più reti bluetooth".

- Se più di un prodotto bianco nella tua casa viene messo in modalità di configurazione contemporaneamente e trasmette Bluetooth, potresti incontrare l'avviso "Rilevate più reti Bluetooth" durante l'installazione nell'applicazione Homewhiz. >>> *Riprovare chiudendo la modalità di installazione dei prodotti e mettendo contemporaneamente un prodotto nella modalità di installazione.*

I termini vengono visualizzati in lingue diverse rispetto alla lingua che ho definito nell'applicazione Homewhiz.

- Nei casi in cui la potenza di Internet è bassa, i termini in lingue diverse possono apparire nell'applicazione homewhiz in lingue diverse rispetto alla lingua definita nell'applicazione. >>> *Questo non è un errore.*

