

GRUNDIG

Forno incassato

Manuale Utente

Forno incorporado

Manual do utilizador



GEBM19400DXMPH

385443547_8/ IT/ PT/ R.AA/ 13/08/23 16:51
7757787693

Benvenuto!

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto il prodotto Grundig . Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Quindi, prima di utilizzare il prodotto leggere con attenzione il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita in dotazione.

Tieni sempre a mente tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli.

Conserva il manuale d'uso. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Le condizioni di garanzia, l'uso e i metodi di risoluzione dei problemi per il vostro prodotto vengono indicati nel presente manuale.

I simboli e le loro descrizioni nel manuale dell'utente:



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

AVVISO

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

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Indice

1 Istruzioni relative alla sicurezza ..	4	6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno	29
1.1 Uso previsto	4	6.1.1 Pasticcini e alimenti da forno....	30
1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici	4	6.1.2 Carne, pesce e pollame.....	33
1.3 Sicurezza elettrica	5	6.1.3 Grill	34
1.4 Sicurezza in fase di trasporto	7	6.1.4 Alimenti di prova	35
1.5 Installazione in sicurezza.....	7	7 Manutenzione e pulizia	36
1.6 Utilizzo in sicurezza.....	7	7.1 Informazioni generiche per la pulizia.....	36
1.7 Avvertenze sulla temperatura.....	8	7.2 Accessori per la pulizia	38
1.8 Uso degli accessori	8	7.3 Pulizia del pannello di controllo....	38
1.9 Sicurezza nella cottura.....	9	7.4 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)	38
1.10 Maintenance and Cleaning Safety	9	7.5 Pulizia a vapore facile.....	38
1.11 Auto-pulizia ad alta temperatura (pirolisi)	10	7.6 Auto-pulizia ad alta temperatura ..	39
2 Istruzioni relative all'ambiente.....	10	7.7 Pulire lo sportello del forno	40
2.1 Direttiva sui rifiuti	10	7.8 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno.....	41
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto.....	10	7.9 Pulizia della lampada del forno	42
2.2 Informazioni sull'imballaggio	11	8 Risoluzione dei problemi	43
2.3 Consigli per risparmiare energia ..	11		
3 Il prodotto	12		
3.1 Presentazione del prodotto	12		
3.2 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto	12		
3.2.1 Pannello di controllo.....	13		
3.2.2 Introduzione al pannello di controllo del forno.....	14		
3.3 Funzioni operative del forno	15		
3.4 Accessori del prodotto.....	16		
3.5 Uso degli accessori del prodotto ..	17		
3.6 Specifiche tecniche	20		
4 Primo utilizzo.....	21		
4.1 Prima impostazione del timer	21		
4.2 Pulizia iniziale	21		
5 Utilizzo del forno	22		
5.1 Informazioni generali sull'uso del forno	22		
5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno	22		
5.3 Impostazioni	25		
6 Informazioni generali sulla cottura	29		



1 Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza necessarie a prevenire rischi di lesioni personali o danni alle cose.
- Se il prodotto viene consegnato a un altro utente per uso personale o di seconda mano, è necessario provvedere a consegnare anche il manuale d'uso, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti pertinenti.
- La nostra azienda non è responsabile dei danni collegabili al non rispetto di queste istruzioni.
- Il mancato rispetto di queste istruzioni invaliderà anche qualsiasi 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 riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nel manuale d'uso.
- Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.



1.1 Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per essere usato in casa. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti all'aperto. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato nelle abitazioni e nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- **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, riscaldare la piastra, asciugare asciugamani o vestiti appendendoli alla maniglia.



1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e 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 legati all'uso 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.
- Per la sicurezza dei bambini, prima di smaltire il prodotto, tagliare la spina di alimentazione e rendere il prodotto inutilizzabile.



1.3 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 un piano cottura). Qualora ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere pre-

sente 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 prodotto non dispone di un cavo di alimentazione, servirsi unicamente del cavo di alimentazione descritto 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 è in uso, la superficie posteriore del forno diventa calda. I cavi di alimentazione non devono dunque toccare la superficie posteriore, i collegamenti potrebbero danneggiarsi.
- Non incastrare i cavi elettrici nello sportello del forno e non passarli su superfici calde. In

caso contrario, l'isolamento dei cavi potrebbe fondersi e causare incendi a causa di un corto circuito.

- Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o cavi intermedi.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.
- **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 prodotto è dotato di cavo di alimentazione e 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! Non scollegare mai tirando il cavo, estrarre sempre la presa.

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

1.4 Sicurezza in fase di 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.
- 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.

1.5 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.).
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Per evitare il surriscaldamento, il prodotto non deve essere installato dietro porte decorative.

1.6 Utilizzo in sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto venga spento 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 l'apparecchiatura se il vetro dello sportello anteriore è stato rimosso o si è incrinato.

- Non salire sul prodotto per raggiungere qualcosa o per qualsiasi altro motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Gli oggetti infiammabili tenuti nell'area di cottura potrebbero prendere fuoco. Non conservare mai oggetti infiammabili nell'area di cottura.
- La maniglia del forno non è un asciugamano. Quando si utilizza il prodotto, non appendere asciugamani, guanti o tessuti simili alla maniglia.
- Le cerniere dello sportello del prodotto si muovono quando si apre e si chiude la porta e potrebbero bloccarsi. Quando si apre/chiede lo sportello, non tenere la parte con le cerniere.
- 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 funzionamento il prodotto potrebbe surriscaldarsi. Fare attenzione a non toccare le parti calde, l'interno del forno e gli elementi riscaldanti.
- Usare sempre guanti da forno resistenti al calore quando si mette il cibo nel forno caldo, o si toglie il cibo dal forno caldo, ecc.

1.7 Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili del prodotto saranno calde durante l'uso. Fare attenzione a non toccare il prodotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni non dovrebbero avvicinarsi al prodotto se non accompagnati da un adulto.

1.8 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.



1.9 Sicurezza nella cottura

- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.
- 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 lasciare il cibo nel forno per più di 1 ora prima o dopo la cottura. In caso contrario, si potrebbero causare intossicazioni alimentari o malattie.
- Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi nel forno. La pressione che si accumulerebbe nella lattina/barattolo potrebbe causarne lo scoppio.
- Posizionare nel forno preriscaldato della carta oleata in una pentola o sull'accessorio da forno (vassoio, grill a filo, ecc.). Per evitare che tocchino elementi del riscaldatore, 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 collocare teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiare il fondo del forno.
- Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Le superfici calde potrebbero 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.



1.10 Maintenance and Cleaning Safety

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.

- 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 a livello di funzionamento delle funzioni.



1.11 Auto-pulizia ad alta temperatura (pirolisi)

- Durante l'auto-pulizia, le superfici diventano più calde rispetto all'uso standard. Tenere i bambini lontani.
- Le superfici calde causano ustioni! Non toccare il prodotto durante l'auto-pulizia e tenere i

bambini lontani dal prodotto. Attendere 30 minuti prima di riposizionare il residuo.

- Durante l'auto-pulizia, viene rilasciato del fumo a causa della combustione dei residui di cibo. Durante il processo di pulizia areare bene la cucina.
- Prima di iniziare la pulizia, pulire le superfici esterne del forno e i residui di cibo all'interno del forno con un panno saponoso. Rimuovere tutti gli accessori e gli utensili da cucina dal forno. Se il prodotto ha un accessorio ignifugo (resistente alle alte temperature autopulente), non è necessario rimuovere tale accessorio dal forno.
- Se è presente un piano cottura sopra il forno, non azionare il piano cottura durante la pirolisi.

2 Istruzioni relative all'ambiente

2.1 Direttiva sui rifiuti

2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto

Questo prodotto è conforme alla direttiva WEEE dell'UE (2012/19/EU). Questo prodotto porta un simbolo di classificazione per la strumentazione elettrica ed elettronica di scarto (WEEE).



Questo prodotto è stato realizzato con componenti di alta qualità e materiali che possono essere riutilizzati e sono idonei a essere riciclati. Pertanto, al termine del suo ciclo di vita utile,

non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici e altri rifiuti. Portare il prodotto ha un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Chiedere alla propria amministrazione locale informazioni su questi punti di

raccolta. Lo smaltimento corretto dell'apparecchio aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Conformità con la direttiva RoHS:

Il prodotto acquistato è conforme con la Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali dannosi e proibiti e indicati nella Direttiva.

2.2 Informazioni sull'imballaggio

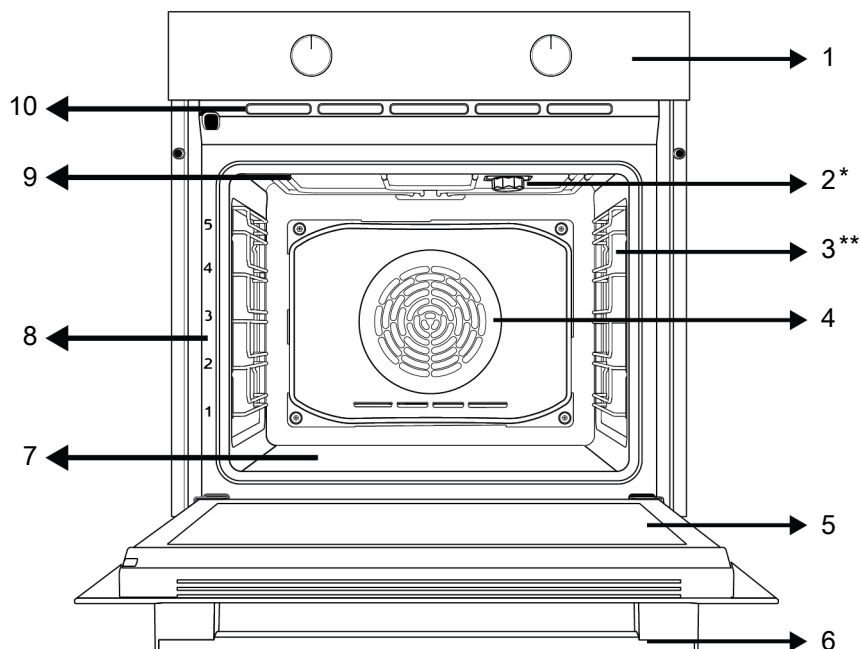
I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti, portarli presso i punti di raccolta del materiale di imballaggio indicati dalle autorità locali.

2.3 Consigli per risparmiare energia

Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto. I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- Scongelerare i cibi congelati prima della cottura.
- Nel forno, utilizzare contenitori scuri o smaltati che trasmettono meglio il calore.
- Se specificato nella ricetta o nel manuale utente, preriscaldare sempre. Non aprire lo sportello del forno frequentemente durante la cottura.
- Nella cottura prolungata, spegnere il prodotto da 5 a 10 minuti prima del termine della cottura. In questo modo è possibile risparmiare fino al 20% di elettricità utilizzando solo il calore residuo.
- Provare a cucinare nel forno più di un piatto alla volta. Si potrà cucinare contemporaneamente mettendo due pentole sulla griglia. Inoltre, se si cucinano i pasti uno dopo l'altro, si risparmia energia perché il forno non perde il suo calore.
- Non aprire lo sportello del forno durante la cottura nella modalità di funzionamento "Riscaldamento ventola eco". Se lo sportello non viene aperto, 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.

3.1 Presentazione del prodotto



1 Pannello di controllo

3 Ripiani a filo

5 Sportello

7 Riscaldatore inferiore (sotto la piastra d'acciaio)

9 Riscaldatore superiore

2 Lampada

4 Motorino ventola (dietro alla piastra in acciaio)

6 Maniglia

8 Posizioni del ripiano

10 Fori di ventilazione

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

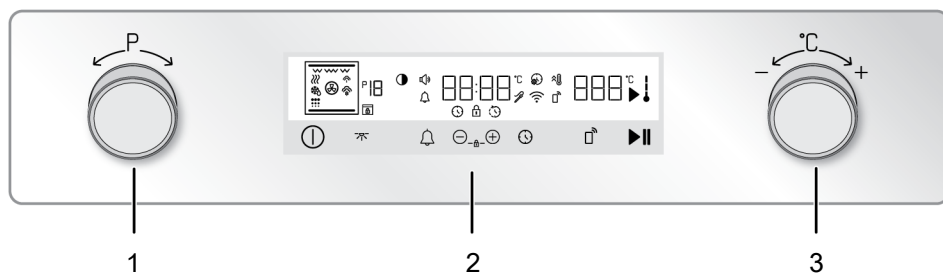
** Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non essere dotato di griglia. Nell'immagine, viene mostrato come esempio un prodotto con griglia.

3.2 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.

3.2.1 Pannello di controllo

IT



1 Manopola selezione funzione

2 Unità di controllo

3 Manopola di selezione della temperatura

Se ci sono delle manopole che controllano il prodotto, in alcuni modelli queste manopole possono essere tali da uscire quando vengono premute (manopole a scomparsa). Per effettuare le impostazioni con queste manopole, spingere prima la relativa manopola ed estrarla. Dopo aver effettuato la regolazione, premerla di nuovo per riposizionarla.

3.2.2 Introduzione al pannello di controllo del forno

Manopola selezione funzione

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

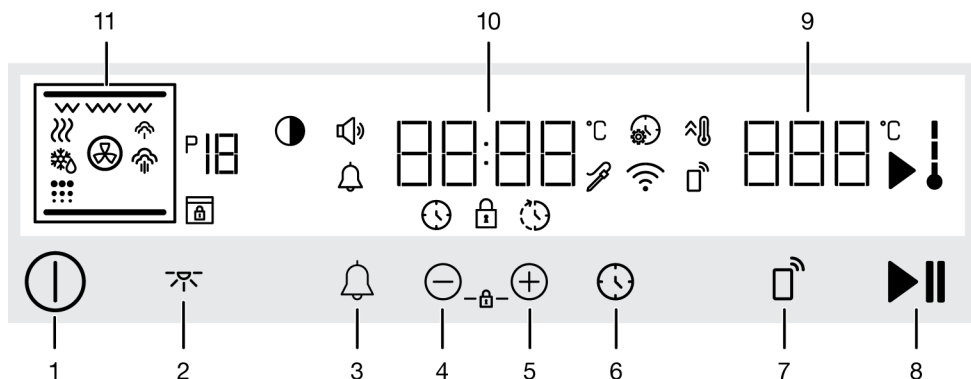
Manopola temperatura

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

Indicatore della temperatura interna del forno

Il simbolo della temperatura interna sul display permette di capire facilmente qual è la temperatura interna del forno. Quando la cottura inizia, il simbolo appare sullo schermo e quando la temperatura interna raggiunge la temperatura impostata, ogni livello del simbolo si illumina.

Unità di controllo



Tasti :

- 1 : Tasto On/Off
- 2 : Tasto della lampada
- 3 : Tasto allarme
- 4 : Tasto decrementi e avanzamenti
- 5 : Tasto incrementi e avanzamenti
- 6 : Tasto Ora e impostazioni
- 7 : Tasto del telecomando
- 8 : Tasto di avvio/arresto cottura

Aree indicatori :

- 9 : Area indicatore della temperatura
- 10 : Area indicatore dell'ora e della durata
- 11 : Visualizzazione delle funzioni

Simboli del display :

- 🕒 : Simbolo del tempo di cottura

🕒 : Simbolo del tempo fine cottura *

🔔 : Simbolo dell'allarme

▶ : Simbolo di cottura

⬇ : Simbolo della temperatura nel forno

🔥 : Simbolo del riscaldamento rapido (booster)

🌀 : Simbolo delle impostazioni

🔒 : Il simbolo blocco tasti

🔊 : Simbolo del livello di volume

🌙 : Simbolo luminosità

PID : Numero della funzione

❄ : Simbolo di sbrinatorio

🔥 : Simbolo del mantenimento del calore

-  : Simbolo del telecomando
 : Simbolo Wifi
 : Simbolo del vapore a basso livello *
 : Simbolo del vapore ad alto livello *
 : Simbolo di auto-pulizia *
 : Simbolo blocco sportello *
 : Simbolo della sonda per la carne *

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

3.3 Funzioni operative del forno

Nella tabella delle funzioni sono indicate le funzioni operative utilizzabili 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 la ventola (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 intero di carne è maggiore di quello necessario per gli alimenti con cereali.
	Riscaldamento superiore e inferiore	40-280	Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte, pasticcini o torte e stufati in stampi da forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Riscaldamento inferiore	40-220	È acceso solo il riscaldamento inferiore. È adatto per alimenti 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 e con diversi livelli di ripiano.
	Riscaldamento ventola eco	160-220	Per risparmiare energia, puoi utilizzare questa funzione invece di utilizzare "Riscaldamento ventola" nell'intervallo 160-220°C. Ma; il tempo di cottura sarà leggermente più lungo. Quando questa funzione è selezionata, sul display viene visualizzato "ECO" per 2 secondi. Dopo 2 secondi viene visualizzato il valore di temperatura suggerito.
	Funzione pizza	40-280	Sono in funzione il riscaldatore inferiore e il riscaldamento con ventola. Adatta per la cottura di pizze.
	Funzione "3D"	40-280	In questo caso, sono in funzione il riscaldamento superiore, quello inferiore e il riscaldamento con ventola. Ogni lato dell'alimento da cuocere viene cotto in modo uguale e veloce. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Grill basso	40-280	Funziona il grill piccolo sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare quantità ridotte di cibo.

	Grill completo	40-280	Funziona il grill grande sulla parte superiore del forno. 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.
	Pirolisi - modalità economy	-	Viene utilizzata per l'auto-pulizia del forno ad alta temperatura. Si consiglia di utilizzarla quando il forno è leggermente sporco. Leggere le specifiche nella sezione manutenzione e pulizia per questa funzione.
	Pirolisi	-	Viene utilizzata per l'auto-pulizia del forno ad alta temperatura. Leggere le specifiche nella sezione manutenzione e pulizia per questa funzione.
	Pulizia a vapore facile	-	Questa funzione permette di ammorbidire lo sporco all'interno del forno (che non deve essere comunque rimasto a lungo) e di pulirlo facilmente. Vedere la sezione pulizia per una facile pulizia a vapore.

3.4 Accessori del prodotto

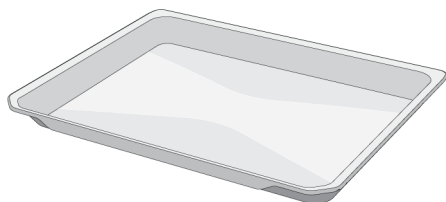
Il prodotto è dotato di vari accessori. Questa sezione contiene la descrizione degli accessori e del loro corretto utilizzo. A seconda del modello, l'accessorio fornito potrebbe variare. Non tutti gli accessori descritti nel manuale d'uso potrebbero essere disponibili sul proprio prodotto.



I vassoi all'interno dell'elettrodomestico potrebbero deformarsi a causa del calore. Ciò non influisce sulla funzionalità. La deformazione scompare quando il vassoio viene raffreddato.

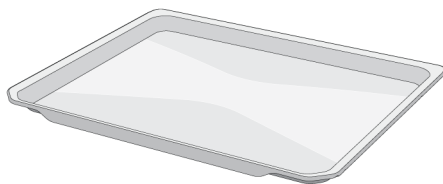
Vassoio standard

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



Vassoio per pasticceria

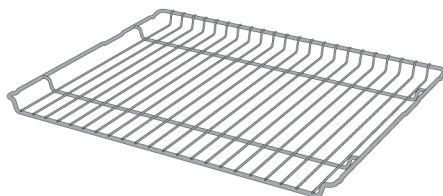
Viene utilizzato per la pasticceria, come dolci e biscotti.



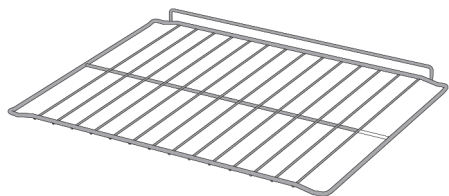
Grill a filo

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

Su modelli con ripiani in filo metallico :



Su modelli senza ripiani in filo metallico :



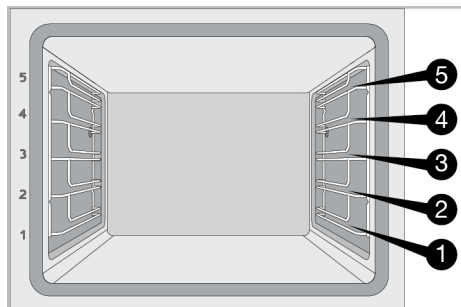
Si consiglia di non utilizzare vassoi e griglie a contatto diretto con gli alimenti.

3.5 Uso degli accessori del prodotto

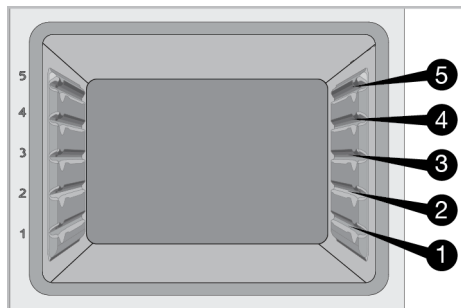
Ripiani da cottura

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.

Su modelli con ripiani in filo metallico :



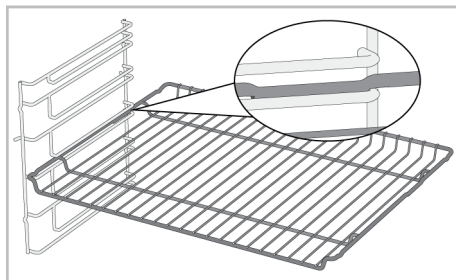
Su modelli senza ripiani in filo metallico :



Posizionamento del grill a filo sui ripiani da cottura

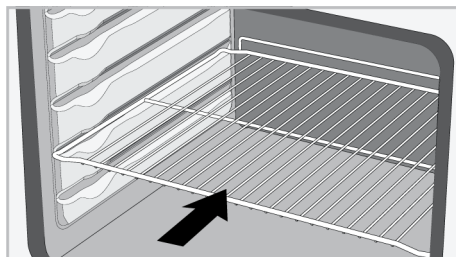
Su modelli con ripiani in filo metallico :

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 sul punto di arresto del ripiano a filo. Non deve passare sopra il punto di arresto a contatto con la parete posteriore del forno.



Su 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.

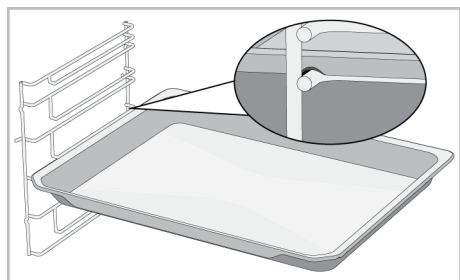


Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura

Su modelli con ripiani in filo metallico :

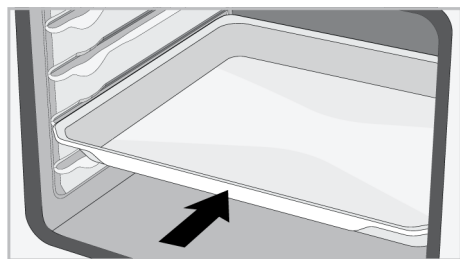
È fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente. Per una migliore cottura, il vassoio deve essere fissato sulla presa di arresto sul ripiano a filo.

Non deve passare sopra la presa di arresto a contatto con la parete posteriore del forno.



Su modelli senza ripiani in filo metallico :

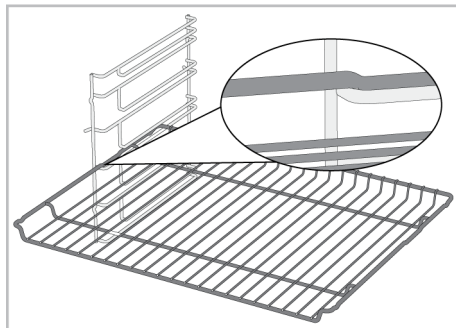
è fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali. Il vassoio può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente.



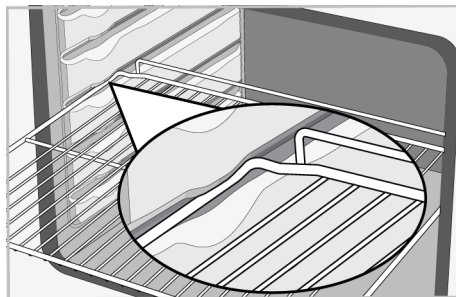
Funzione di arresto del grill a filo

Per evitare che il grill a filo si rovesci ed esca dal ripiano in filo metallico, è prevista una funzione di arresto. 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 il punto di arresto. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra tale punto.

Su modelli con ripiani in filo metallico :

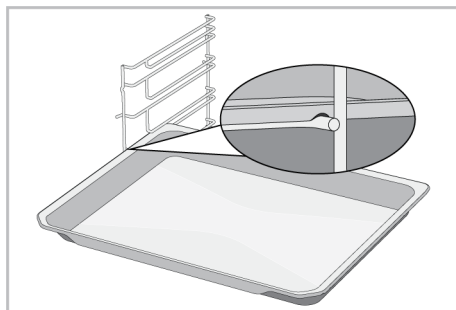


Su modelli senza ripiani in filo metallico :



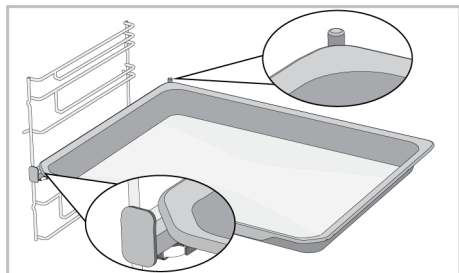
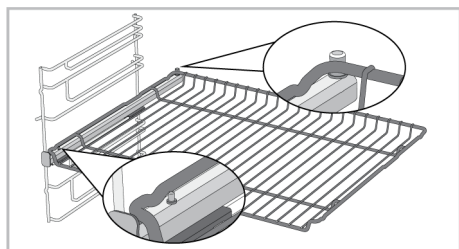
Funzione di arresto del vassoio - Su modelli con ripiani in filo metallico

Per evitare che il vassoio si rovesci ed esca dal ripiano in filo metallico, è prevista una funzione di arresto. Durante la rimozione del vassoio, sganciarlo dalla presa di arresto posteriore e tirarlo verso di sé fino a raggiungere il lato anteriore. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra questa presa di arresto.



Posizionamento corretto del grill a filo e del vassoio sulle guide telescopiche **Su 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 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).



3.6 Specifiche tecniche

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

Informazioni principali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettrici di tipo domestico sono fornite in conformità alla norma EN 60350-1/IEC 60350-1. I valori sono determinati nelle funzioni Riscaldamento superiore e inferiore o (se presente) Riscaldamento a ventola superiore/inferiore con carico standard.

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-Girarrosto con grill basso , 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

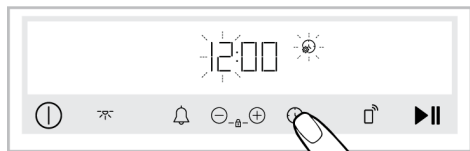
Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue e indicato nelle seguenti sezioni.

4.1 Prima impostazione del timer

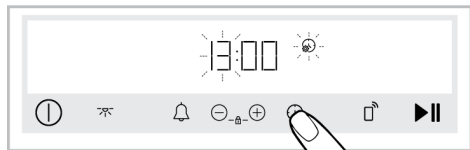
i Prima di utilizzare il forno, impostare sempre l'ora del giorno. Se non la si imposta, con alcuni modelli di forno non sarà possibile cucinare.

1. Quando il forno viene avviato per la prima volta, sul display viene mostrata l'ora del giorno impostata sul forno.
2. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto  per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.
3. Toccare i tasti /+ fino a che il simbolo  non compare sul display.
4. Per attivare il campo del timer toccare .

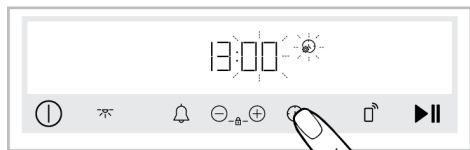
⇒ Il capo dei timer e il simbolo  lampeggiano sul display.



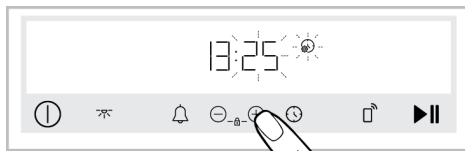
5. Impostare l'ora del giorno toccando i tasti +/− e attivare il campo dei minuti toccando nuovamente il tasto .



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



6. Toccare i tasti +/− per impostare i minuti. Confermare l'impostazione premendo il tasto .



⇒ L'ora del giorno è dunque impostata e il simbolo  si illumina in modo continuo.

i Se la prima impostazione del timer non viene eseguita, il timer inizia il conteggio dalle 12:00. Come descritto nella sezione "**Impostazioni**", l'impostazione dell'ora del giorno può essere modificata in un secondo momento.

i In caso di interruzione di corrente prolungata, le impostazioni dell'ora del giorno vengono annullate. L'impostazione dovrà essere eseguita nuovamente.

4.2 Pulizia iniziale

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Rimuovere dal forno tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.
3. Far funzionare 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 [► 15]" 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: Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti o oggetti appuntiti durante la pulizia.

AVVISO: Durante il primo utilizzo, il fumo e l'odore potrebbero risalire per diverse ore. Questo è normale e si necessita solo di una buona ventilazione per rimuoverli. Evitare di inalare direttamente il fumo e gli odori emanati.

5 Utilizzo del forno

5.1 Informazioni generali sull'uso del forno

Ventola di raffreddamento Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile 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 luce del forno si accende quando il forno inizia la cottura. In alcuni modelli la luce è accesa anche durante la cottura, mentre in altri si spegne dopo un certo periodo di tempo.

Per risparmiare energia, con alcune funzioni di cottura la luce non si accende mai.

Se lo sportello del prodotto viene aperto mentre il forno è in funzione o quando chiuso, l'illuminazione del forno si accende automaticamente.

Se è presente il tasto  sul pannello di controllo: Nei casi in cui la lampada del forno si possa accendere o spegnere automaticamente, è possibile accendere e spegnere la lampada in qualsiasi momento toccando il tasto .

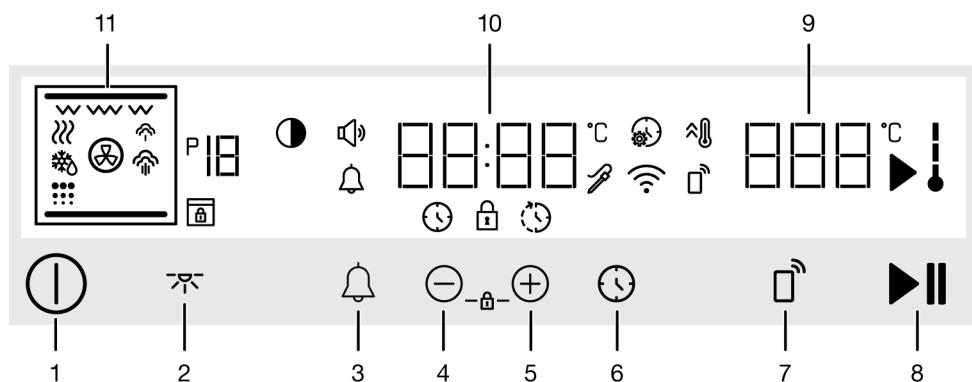
5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno

Avvertenze generali per l'unità di controllo del forno

- Il tempo massimo che si può impostare per il processo di cottura è di 5:59 ore. Nella funzione di mantenimento del calore, invece, questo tempo è di 23:59 ore. In caso di interruzione di corrente, la cottura e la durata di cottura preimpostate vengono annullate.
- Durante le regolazioni, i relativi simboli lampeggiano sul display. È necessario salvare le impostazioni eseguite, o toccando il tasto corrispondente nella descrizione o aspettando qualche secondo.
- Se il tempo di cottura è impostato all'inizio della cottura, sul display viene mostrato il tempo rimanente.
- Se l'impostazione del preriscaldamento rapido è attivata sull'unità di controllo, il simbolo  appare sul display quando si avvia la cottura e il forno raggiunge la temperatura impostata per la cottura ra-

rida. Per le impostazioni di preriscaldamento rapido, vedere la sezione "Impostazioni".

Unità di controllo



Tasti :

- 1 : Tasto On/Off
- 2 : Tasto della lampada
- 3 : Tasto allarme
- 4 : Tasto decrementi e avanzamenti
- 5 : Tasto incrementi e avanzamenti
- 6 : Tasto Ora e impostazioni
- 7 : Tasto del telecomando
- 8 : Tasto di avvio/arresto cottura

Aree indicatori :

- 9 : Area indicatore della temperatura
- 10 : Area indicatore dell'ora e della durata
- 11 : Visualizzazione delle funzioni

Simboli del display :

- : Simbolo del tempo di cottura
- : Simbolo del tempo fine cottura *
- : Simbolo dell'allarme
- : Simbolo di cottura
- : Simbolo della temperatura nel forno
- : Simbolo del riscaldamento rapido (booster)
- : Simbolo delle impostazioni
- : Il simbolo blocco tasti
- : Simbolo del livello di volume
- : Simbolo luminosità
- : Numero della funzione
- : Simbolo di sbrinamento
- : Simbolo del mantenimento del calore
- : Simbolo del telecomando

- : Simbolo Wifi
- : Simbolo del vapore a basso livello *
- : Simbolo del vapore ad alto livello *
- : Simbolo di auto-pulizia *
- : 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 ①.

⇒ Dopo l'accensione del forno, sul display viene mostrata la prima funzione operativa. La funzione operativa, la temperatura e il tempo di cottura possono essere regolati quando il display è in questo stato.

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

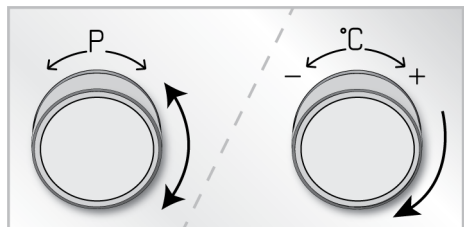
Spegnimento del forno

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

Cottura manuale selezionando la temperatura e la modalità di funzionamento 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 cucinare con la manopola di selezione delle funzioni.
3. Sul display appare la temperatura preimpostata per la funzione operativa selezionata. Impostare la temperatura alla quale si desidera cucinare con la manopola di selezione della temperatura/potenza qualora si desideri modificare questo valore di temperatura.



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 selezionata non rientra nell'intervallo di temperatura della funzione operativa selezionata, viene visualizzata la temperatura massima regolabile di tale funzione operativa.

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

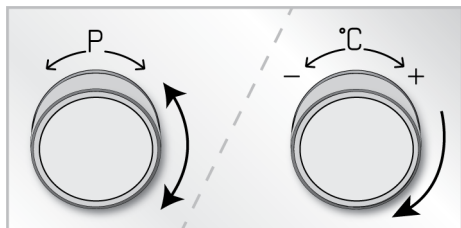


- ⇒ Il forno inizia a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sullo schermo appare il tempo trascorso. Sullo schermo sono visualizzati i simboli ► e ↓. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, si illuminerà ogni fase del simbolo ↓. Poiché la cottura manuale avviene senza impostare il tempo di cottura, il forno non si spegne automaticamente. Bisogna controllare la cottura personalmente e spegnerlo appositamente. Quando la cottura è completa, 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 operativa specifica per i propri alimenti e impostando il tempo di cottura sul timer.

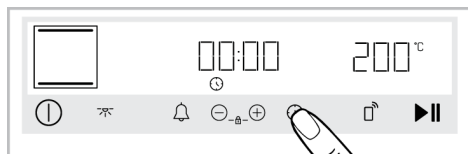
1. Accendere il forno toccando il tasto ①.
2. Selezionare la funzione operativa con la quale si desidera cucinare con la manopola di selezione delle funzioni.
3. Sul display appare la temperatura preimpostata per la funzione operativa selezionata. Impostare la temperatura alla quale si desidera cucinare con la manopola di selezione della temperatura/potenza qualora si desideri modificare questo valore di 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 selezionata non rientra nell'intervallo di temperatura della funzione operativa selezionata, viene visualizzata la temperatura massima regolabile di tale funzione operativa.

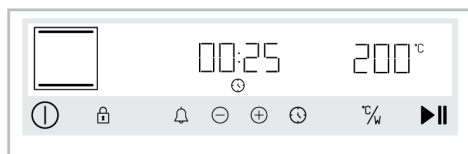
4. Toccare una volta il tasto per il tempo di cottura.

⇒ Sul display appare il simbolo .



i Per impostare rapidamente il tempo di cottura, è possibile toccare il tasto per impostare il tempo di cottura a 30 minuti dopo aver impostato la funzione operative e la temperatura quindi usare i tasti per cambiare l'ora.

5. Impostare l'ora di cottura con i tasti / .



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

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

⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Il tempo di cottura impostato sullo schermo inizierà un conto alla rovescia. Sullo schermo sono visualizzati i simboli e . Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, si illuminerà ogni fase del simbolo . Quando il tempo di cottura è completo, sul display appare la dicitura "End", viene emesso un segnale acustico e la cottura si ferma.

7. L'avviso suona per due minuti. Se si tocca il tasto mentre viene emesso l'avviso acustico e viene visualizzato il testo "End" sul display, il forno continua a funzionare indefinitamente. Il forno si spegne se il tasto viene toccato. Se viene toccato qualsiasi tasto tranne questi ultimi due, l'avviso acustico si ferma.

5.3 Impostazioni

i Il conto alla rovescia 3-2-1 viene visualizzato sullo schermo per i menu o impostazioni che, per essere attivati, richiedono una pressione lunga. 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 evitare le interferenze dell'unità di controllo.

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



⇒ Sul display appare il simbolo  e il blocco dei tasti viene attivato. Quando, con il blocco tasti impostato, viene toccato qualsiasi tasto, viene emesso un segnale acustico e il simbolo  lampeggia.



Con il blocco tasti attivato, i tasti dell'unità di controllo non possono essere utilizzati. 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.
» Sul display il simbolo  scompare e il blocco tasti viene disabilitato.

Impostazione dell'allarme

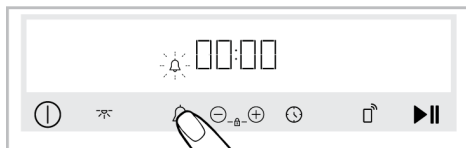
Sarà anche possibile usare l'unità di controllo del prodotto per eventuali avvertenze o promemoria che esulano dal processo di cottura.

L'allarme non ha alcun effetto sulle funzioni operative del forno. Viene utilizzato 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, il timer emette un segnale acustico di avviso.



Il tempo massimo di allarme può essere di 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 impostate contemporaneamente, sul display viene visualizzata quella a scadenza più breve.

3. Quando il timer avrà finito, il simbolo  inizierà a lampeggiare ed emetterà un avviso 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. Toccare il tasto $\ominus$ fino a che sul display non compare il simbolo "00:00".
2. È anche possibile annullare l'allarme toccando a lungo il tasto $\ominus$.

Impostazione del volume

È possibile impostare il volume dell'unità di controllo. Per eseguire questa impostazione il forno deve essere spento.

1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto  per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.
2. Toccare i tasti $\oplus$ / $\ominus$ fino a che il simbolo  non compare sul display.

3. Attivare l'impostazione del volume premendo nuovamente il tasto . **(b-1, b-2)**
4. Impostare il tono desiderato con i tasti /.
- ⇒ 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. Per eseguire questa impostazione il forno deve essere spento.

1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.
2. Toccare i tasti / fino a che sul display non compare .
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)

Con la funzione di preriscaldamento rapido è possibile effettuare la cottura automaticamente. A tale scopo, attivare l'impostazione del preriscaldamento rapido. Per eseguire questa impostazione il forno deve essere spento.

1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.
2. Toccare i tasti / fino a che il simbolo non compare sul display.

3. Attivare l'impostazione del preriscaldamento rapido (booster) toccando nuovamente il tasto .
4. Con i tasti / cambiare l'impostazione da "OFF" a "ON" sul display.
- ⇒ L'impostazione selezionata del preriscaldamento rapido viene confermata immediatamente. Toccare il tasto per tornare al menu delle impostazioni.

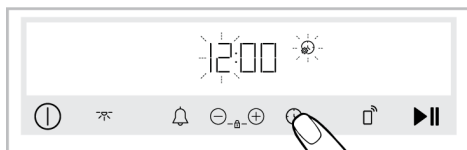


Con la stessa procedura si potrà disattivare l'impostazione del preriscaldamento rapido. Portandola su "OFF" si potrà annullare l'impostazione di preriscaldamento rapido.

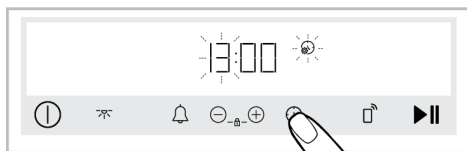
Modificare l'ora del giorno

Per cambiare l'ora del giorno precedentemente impostata,

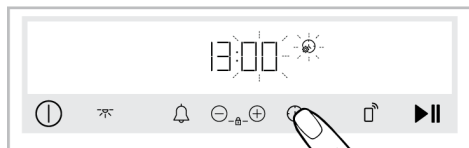
1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.
2. Toccare i tasti / fino a che il simbolo non compare sul display.
3. Per attivare il campo del timer toccare .
- ⇒ Il capo dei timer e il simbolo lampeggiano sul display.



4. Impostare l'ora del giorno toccando i tasti / 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 $\odot$.

⇒ L'ora del giorno modificata viene confermata immediatamente. Toccare il tasto $\odot$ 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 l'ambiente di utilizzo.

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 far passare il forno alla modalità di impostazione, toccare i tasti $\odot$ e $\square$ contemporaneamente per circa 3 secondi quando il forno è spento (l'ora del giorno viene visualizzata sul display).

⇒ Quando il forno passa alla modalità di impostazione, sul display viene visualizzata un'animazione in cui alcune righe lampeggiano.



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 del prodotto è il numero che inizia con "77..." che si trova sotto la copertina anteriore 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 $\square$ mentre il simbolo Wi-Fi viene visualizzato sul display.

⇒ Sul display, il simbolo $\square$ deve essere visualizzato insieme al simbolo Wi-Fi .

i Se il simbolo Wi-Fi non viene visualizzato, toccare il tasto $\square$ fino a quando sul display non viene visualizzato il simbolo Wi-Fi . Se non è stato configurato l'apparecchio nell'applicazione HomeWhiz, il simbolo Wi-Fi lampeggia una volta e si sente un segnale di errore.

i Se il simbolo Wi-Fi viene visualizzato sul display, ma si sente un segnale di errore quando si preme il tasto $\square$ e sul display non viene visualizzato il simbolo $\square$ oppure lampeggia il simbolo Wi-Fi , controllare la connessione internet del prodotto. Se la connessione internet è OK e il problema persiste, ripetere i passaggi per l'installazione.

Rimozione dell'associazione di un forno alla app "HomeWhiz"

Dopo aver aggiunto il prodotto all'applicazione "HomeWhiz", l'account utente usato per "HomeWhiz" associa le informazioni del proprio prodotto. Per cancellare un'associazione dovuta a perdita di accesso all'account in uso nell'applicazione o ad 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, sul display comparirà un'animazione di eliminazione dell'associazione.
3. Dopo che il processo di eliminazione dell'associazione è andato a buon fine, si sentirà un avviso acustico e il forno si riavvierà.



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

4. È possibile associare nuovamente il prodotto al proprio account "HomeWhiz" dopo aver completato il processo di cancellazione dell'associazione.

Conformità agli standard e informazioni sui test/Dichiarazione di conformità UE

	Le fasi di sviluppo, produzione e vendita di questo prodotto sono condotte in conformità alle norme di sicurezza specificate in tutte le legislazioni pertinenti dell'Unione Europea.
Banda di frequenza	: 2,4 Ghz
Potenza di trasmissione massima	: max. 100 mW
Dichiarazione di conformità CE	
Arçelik A.Ş. dichiara che questo prodotto è conforme alla Direttiva 2014/53/EU. Una dichiarazione di conformità RED dettagliata è disponibile online sul sito web support.grundig.com tra i documenti aggiuntivi nella pagina del prodotto.	

Il periodo di supporto per l'aggiornamento del software relativo alla sicurezza informatica definito del prodotto è il periodo di ga-

ranzia del prodotto. Dopo questo periodo, gli aggiornamenti software relativi alla sicurezza informatica non sono garantiti.

6 Informazioni generali sulla cottura

In questa sezione è possibile trovare consigli su come preparare e cucinare gli alimenti.

Tale sezione descrive 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.

6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel 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.

6.1.1 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 cibi potrebbe variare a seconda della quantità di cibo e delle dimensioni delle pentole.
- Gli stampi di metallo, ceramica e vetro prolungano il tempo di cottura e le superfici inferiori dei cibi da pasticceria non si dorano in modo uniforme.
- Se si usa la carta da forno, si può osservare una leggera rosolatura sulla superficie inferiore dei cibi. In questo caso, potrebbe essere necessario prolungare il periodo 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 l'interno della torta è ben cotto, ma l'esterno è appiccicoso, usare meno liquido, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

Suggerimenti per la pasticceria

- Se l'impasto è troppo secco, aumentare la temperatura di 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 pasticcini e cibi da forno

Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torta sul vassoio	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	180	30 ... 40
Torta nello 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
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	3	150	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
Pan di Spagna	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
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	3	170	20 ... 30
Pasticceria	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	2	180	35 ... 45
Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	20 ... 30
Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	3	180	20 ... 30
Pane integrale	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	200	30 ... 40
Pane integrale	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	3	200	30 ... 40
Lasagne	Contenitore rettangolare in vetro/metallo su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2 o 3	200	30 ... 40

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 65
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 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
Pizza	Vassoio standard *	Funzione pizza	2	280	5 ... 10

Suggerimenti per cucinare con due vassoi

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torte di piccole dimensioni	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	150	25 ... 35
Biscotti	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	170	25 ... 35
Pasticceria	1-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	1 - 4	180	40 ... 50
Panino rotondo	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	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 con funzione operativa

"Riscaldamento ventola eco"

- Non modificare l'impostazione della temperatura dopo aver iniziato la cottura nella funzione operativa "Riscaldamento ventola eco".
- Non aprire lo sportello del forno durante la cottura nella funzione operativa Riscaldamento ventola eco" operating function.

Se lo sportello non viene aperto, la temperatura interna è ottimizzata per risparmiare energia, e questa temperatura potrebbe differire da quella mostrata sul display.

- Non preriscaldare nella funzione operativa "Riscaldamento ventola eco".

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

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

6.1.2 Carne, pesce e pollame

I punti chiave della cottura alla griglia

- Prima di cucinarli, il condimento con succo di limone e pepe aumenterà il risultato della cottura del pollo intero, del tacchino e dei grossi pezzi di carne.
- Per cuocere la carne disossata ci vogliono dai 15 ai 30 minuti in più rispetto alla cottura del filetto in padella.
- Si dovrebbero calcolare circa 4-5 minuti di tempo di cottura per centimetro di spessore della carne.

- Scaduto il tempo di 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 piatti consigliati secondo la tabella di cottura con un solo vassoio.

Tabella di cottura per carne, pesce e pollame

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Bistecca (intera)/ Arrosto (1 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	15 min. 250/max, dopo 180 ... 190	60 ... 80
Stinco di agnello (1,5-2 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	170	85 ... 110
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	2	15 min. 250/max, dopo 190	60 ... 80
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Riscaldamento ventola	2	200 ... 220	60 ... 80
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Funzione "3D"	2	15 min. 250/max, dopo 190	60 ... 80
Turchia (5,5 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	1	25 min. 250/max, dopo 180 ... 190	150 ... 210

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Turchia (5,5 kg)	Vassoio standard *	Funzione "3D"	1	25 min. 250/max, dopo 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	200	20 ... 30
Pesce	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Funzione "3D"	3	200	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.

6.1.3 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 potrebbero causare ustioni!**

Tabella per il grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Pesce	Grill a filo	4 - 5	250	20 ... 25
Pezzi di pollo	Grill a filo	4 - 5	250	25 ... 35
Polpette di carne (vittello) - 12 quantità	Grill a filo	4	250	20 ... 30
Costoletta di agnello	Grill a filo	4 - 5	250	20 ... 25

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 potrebbe non essere fornito con il prodotto. Per una facile pulizia mettere un po' d'acqua nel vassoio da forno.

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Bistecca - (cubetti di carne)	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.				

6.1.4 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 i pasti di prova

Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	140	20 ... 30
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	Su modelli con ripiani in filo metallico :3 Su modelli senza ripiani in filo metallico :2	140	15 .. 25
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	3	150	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
Pan di Spagna	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 di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 65
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento ventola	3	170	50 ... 65

Suggerimenti per cucinare con due vassoi

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torte di piccole dimensioni	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	150	25 ... 35
Shortbread (biscotto dolce)	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	140	15 ... 25

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbero 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) (approssimativ.)
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Grill a filo	4	250	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.

7 Manutenzione e pulizia

7.1 Informazioni generiche per la pulizia

Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. I detergenti inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloruro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e togli ruggine, prodotti per la pulizia abrasivi (detergenti in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detergenti).
- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.

- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creatisi durante la cottura.
- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie.

Superfici in acciaio inossidabile

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detergente adatto alla superficie inossidabile.
- Pulire con un panno morbido e sapone e un detergente liquido (anti-graffio) adatto alle superfici inox, avendo cura di strofinare in una sola direzione.
- Rimuove immediatamente le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici di vetro e inox senza aspettare. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.
- I detergenti spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detergenti abrasivi lasciati sulla superficie causano lo sbiancamento della superficie.

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 "Pulizia a vapore facile ► 38").
- Per le macchie più difficili, si può usare il detergente per forno e grill 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 dell'area cottura, il forno deve essere raffreddato. 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 micro-fibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in micro-fibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in micro-fibra pulito e asciutto. Il detersivo residuo potrebbe 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 aspettare molto tempo perché funzioni 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. Potrebbero danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che i giunti dei componenti del prodotto non siano lasciati umidi e con detersivo. In caso contrario, potrebbero corrodersi.

7.2 Accessori per la pulizia

Non mettere gli accessori del prodotto in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale d'uso.

7.3 Pulizia del pannello di controllo

- Quando si puliscono i pannelli, 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 di controllo e le manopole potrebbero infatti danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli inox con comando a manopola, non usare detersivi inox intorno alla manopola stessa. Gli indicatori intorno alla manopola 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.

7.4 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

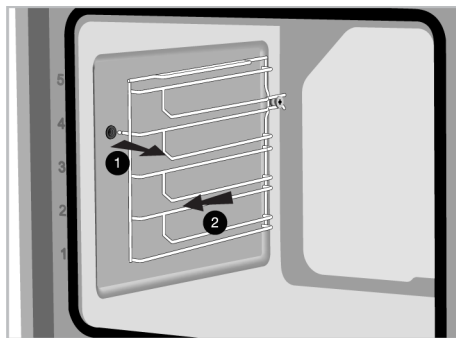
Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello. Se

il forno presenta una parete catalitica, consultare la sezione "Superfici 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.

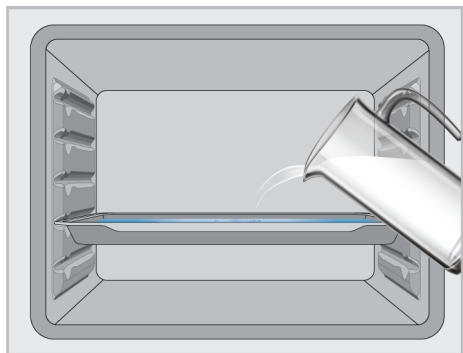


3. Per riattaccare i ripiani, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute però in ordine inverso.

7.5 Pulizia a vapore facile

Questo permette di pulire facilmente lo sporco (che non sia rimasto per troppo tempo) che viene ammorbidito dal vapore all'interno del forno e dalle gocce d'acqua condensate nelle superfici interne del forno.

1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno.
2. Versare 500 ml di acqua nel vassoio e posizionarlo sul secondo ripiano del forno.



3. Selezionare la funzione di pulizia a vapore facile. Il tempo di pulizia appare sullo schermo e questa durata non può essere modificata.

Aprire lo sportello e pulire l'interno del forno con una spugna o un panno umido.

Per lo sporco più ostinato, pulire il prodotto con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.



Nella funzione di pulizia a vapore semplice, si prevede che l'acqua aggiunta evapori e si condensi all'interno del forno e dello sportello del forno per ammorbidire lo sporco leggero formatosi all'interno. La condensa che si è formata sullo sportello del forno potrebbe causare un gocciolamento quando lo sportello del forno viene aperto. Non appena viene aperto lo sportello del forno, pulire la condensa.

(Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.) Dopo la formazione di condensa all'interno del forno, nel canale della vaschetta sotto il forno potrebbe crearsi un accumulo di acqua e umidità. Dopo l'uso, pulire il canale della vaschetta con un panno umido e poi asciugarlo.



7.6 Auto-pulizia ad alta temperatura

Il forno è dotato di una funzione di pirolisi. Il forno si riscalda fino ad una temperatura di circa 420-480°C e brucia fino a che lo sporco esistente non si trasforma in polvere. Potrebbe generarsi un forte fumo. Provvedere ad una buona ventilazione. La pulizia ad alta temperatura dovrebbe essere eseguita all'incirca ogni 10 utilizzi del forno.

Avvertenze generali



Le superfici calde causano ustioni!

Non toccare il prodotto durante l'auto-pulizia e tenere i bambini lontani dal prodotto. Attendere 30 minuti prima di riposizionare il residuo.

- Prima di utilizzare la funzione di pirolisi, rimuovere tutti gli accessori, la griglia telescopica e quelle laterali (se presenti). Se non dovessero essere rimossi, gli accessori e le griglie laterali potrebbero essere danneggiati.
- Se il prodotto ha un accessorio ignifugo (resistente alle alte temperature autopulente), non è necessario rimuovere tale accessorio dal forno. Se gli accessori sono a prova di pirolisi o meno è specificato nella sezione accessori. A meno che non sia indicato, gli accessori non sono resistenti alle alte temperature. Devono essere rimossi dal forno prima della pulizia per evitare danni.
- Non pulire la guarnizione dello sportello. La guarnizione in fibra del vetro è molto delicata e potrebbe essere facilmente danneggiata. Se la guarnizione si danneggia, sostituirla con una nuova fornita da un rivenditore autorizzato.

Per avviare la funzione di pirolisi:

1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno. Nei modelli con griglie, ricordarsi di rimuoverle.
2. Prima di iniziare la pulizia, pulire le superfici esterne del forno e i residui di cibo all'interno del forno con un panno saponoso.
3. Selezionare la funzione "Pirolisi" o "Pirolisi - modalità economy" in base allo stato di sporco del forno. Se il forno non è molto sporco, raccomandiamo l'uso della funzione "Pirolisi - modalità economy". Questa funzione impiega meno tempo della funzione "Pirolisivariable". Se il forno è molto sporco, la funzione "Pirolisi - modalità economy" potrebbe non essere sufficiente. In questo caso pulirlo con la funzione "Pirolisi".
4. Avviare la pulizia toccando il tasto ►►.
 - ⇒ Inizia la pulizia e il tempo di autopulizia appare sul display. Questo tempo non può essere modificato.
5. Quando il forno raggiunge una certa temperatura dopo l'avvio del processo di pirolisi, il simbolo del lucchetto  appare sul display del timer e lo sportello del forno non può essere aperto. Non forzare la maniglia per sbloccare lo sportello finché il processo di pulizia non è terminato e il simbolo del lucchetto non scompare dal display.
6. Quando il processo di pulizia è finito, sul display appare, "End". Spegner il forno toccando il tasto ①.
7. Dopo che il simbolo  scompare sul display, togliere i residui di sporco con acqua e aceto.

7.7 Pulire lo sportello del forno

Per pulirli, è possibile rimuovere lo sportello del forno e i vetri dello sportello. Come rimuovere gli sportelli e i vetri è spiegato nelle sezioni **"Rimuovere lo sportello del forno"** e **"Rimuovere i vetri interni dello sportello"**. Dopo aver rimosso i vetri interni

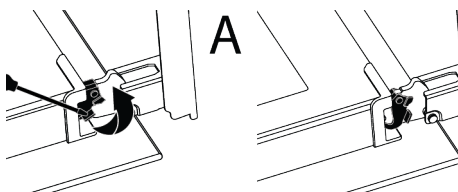
dello sportello, pulirli con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. Per i residui di calcare che potrebbero formarsi sul vetro del forno, pulire il vetro con aceto e risciacquare.



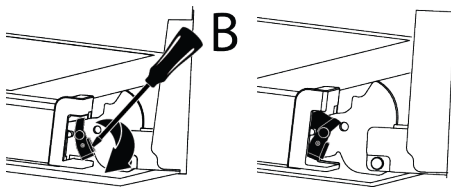
Per pulire lo sportello del forno e il vetro, non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina.

Rimozione dello sportello del forno

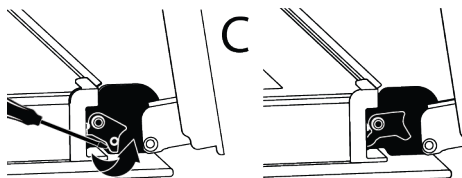
1. Aprire lo sportello del forno.
2. Aprire le clip nella cavità della cerniera dello sportello anteriore a destra e a sinistra premendole verso il basso come mostrato in figura.
3. I tipi di cerniera variano come (A), (B), (C) secondo il modello del prodotto. Le figure seguenti mostrano come aprire ogni tipo di cerniera.
4. la cerniera di tipo (A) è disponibile nei normali tipi di sportelli.



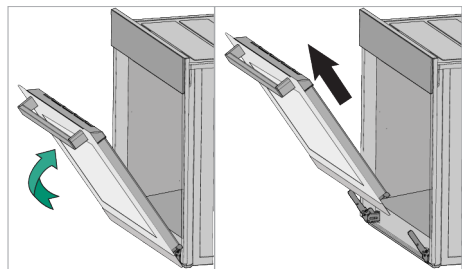
5. la cerniera di tipo (B) è disponibile nei tipi di sportelli a chiusura morbida.



6. la cerniera di tipo (C) è disponibile nei tipi di sportelli ad apertura/chiusura morbida.



7. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



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

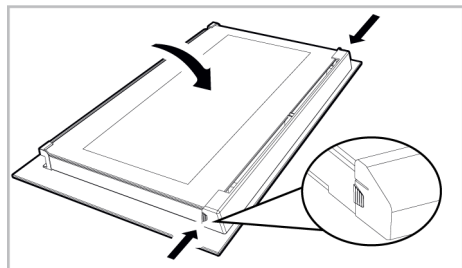


Per riattaccare lo sportello, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute, però in ordine inverso. Durante l'installazione dello sportello, assicurarsi di chiudere le clip sulla cavità della cerniera.

7.8 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno

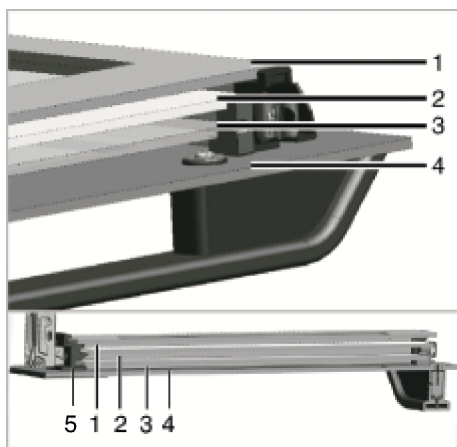
Il vetro interno dello sportello anteriore del prodotto può essere rimosso per la pulizia.

1. Aprire lo sportello del forno.



2. Tirare verso di sé il componente in plastica, fissato sulla parte superiore dello sportello anteriore, premendo contem-

poraneamente sui punti di pressione su entrambi i lati del componente e rimuoverlo.



1 Vetro più interno

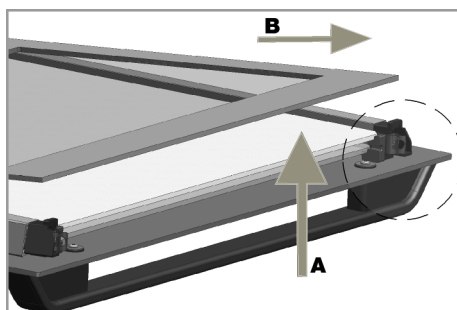
2 Secondo vetro interno

3 Terzo vetro interno

4 Vetro esterno

5 Fessura di vetro in plastica- Inferiore

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



4. Ripetere lo stesso procedimento per la rimozione del secondo e terzo vetro.



Il primo passo per risistemare lo sportello è quello di sostituire il secondo e il terzo vetro (2, 3). Come mostrato in figura, posizionare il bordo smussato del vetro in modo da incontrare il bordo smussato della fessura in plastica.

L'ordine di attacco del secondo e del terzo vetro interno non è importante, in quanto sono intercambiabili.

Nel fissare il vetro più interno (1), fare attenzione a posizionare il lato stampato del vetro sul secondo vetro interno. È fondamentale posizionare gli angoli inferiori di tutti i vetri interni perché coincidano con le fessure inferiori in plastica (5). Spingere il componente in plastica verso il telaio fino a quando non si sente un "click".



Dopo la pulizia, tutti i vetri devono essere rimontati.

7.9 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

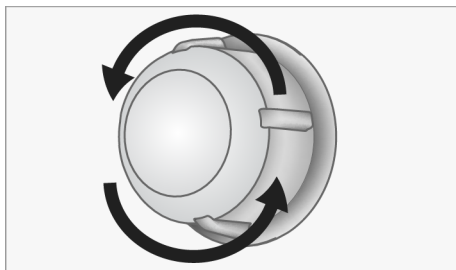
Avvertenze generali

- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il prodotto e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!

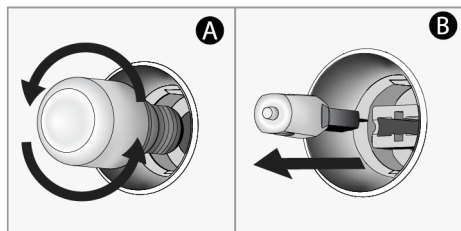
- Questo forno è alimentato da una lampada a incandescenza con meno di 40 W, meno di 60 mm di altezza, meno di 30 mm di diametro, o una lampada alogena con prese G9 con meno di 60 W di potenza. Le lampade sono adatte al funzionamento a temperature superiori a 300 °C. Le lampade per forni sono disponibili presso i servizi autorizzati o i tecnici autorizzati. Questo prodotto si serve di una lampada di classe energetica G.
- 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.



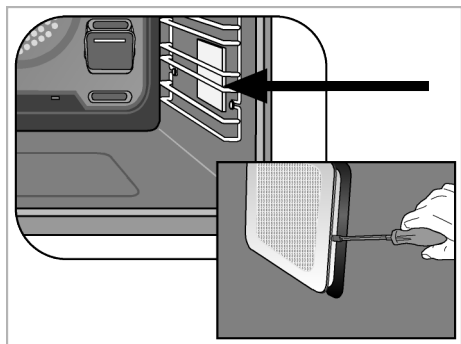
3. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



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.



8 Risoluzione dei problemi

Qualora il problema persista dopo aver seguito le istruzioni contenute in questa selezione, contattare il proprio fornitore oppure un Servizio Autorizzato. Non cercare mai di riparare da soli il prodotto.

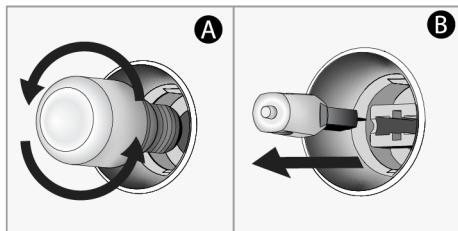
Mentre il forno è in funzione, viene emanato del vapore.

- È normale vedere del vapore fuoriuscire durante il funzionamento. >>> Questo non è un errore.

Durante la cottura si formano delle gocce d'acqua

- Il vapore generato durante la cottura si condensa quando entra in contatto con le superfici fredde all'esterno del prodotto e potrebbe formare delle gocce d'acqua. >>> Questo non è un errore.

3. Sollevare il coperchio di protezione in vetro della lampada con un cacciavite. Rimuovere prima la vite, se è presente una vite sulla lampada quadrata del prodotto.
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 un modello 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.

Si sentono suoni metallici mentre il prodotto si riscalda e si raffredda.

- Le parti metalliche possono espandersi e produrre suoni se riscaldate. >>> Questo non è un errore.

Il prodotto non funziona.

- Il fusibile può essere difettoso o bruciato. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituirli, se necessario, o riattivarli.
- L'apparecchio potrebbe non essere collegato a una presa di corrente (messa a terra). >>> Controllare se l'apparecchio è collegato alla presa
- (Se l'apparecchio è dotato di timer) I tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> Se il prodotto ha un blocco tasti, può essere che sia attivo, disattivarlo.

La luce del forno non è accesa.

- La lampada del forno potrebbe essere difettosa. >>> Sostituire la lampada del forno.
- Non c'è elettricità. >>> Assicurarsi che la rete sia operativa e controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituire i fusibili se necessario o riattivarli.

Il forno non si scalda.

- Il forno potrebbe non essere impostato su una specifica funzione di cottura e/o temperatura. >>> Impostare il forno su una specifica funzione di cottura e/o temperatura.
- Lo sportello del forno potrebbe essere aperto. >>> Assicurarsi che lo sportello del forno sia chiuso. Se lo sportello del forno rimane aperto per più di 5 minuti, le impostazioni del tempo di cottura vengono cancellate ed i riscaldatori non funzionano.
- Per i modelli con timer, l'ora non è impostata. >>> Impostare l'ora.
- Non c'è elettricità. >>> Assicurarsi che la rete sia operativa e controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituire i fusibili se necessario o riattivarli.

(Per i modelli con timer) Il display del timer lampeggia o il simbolo del timer rimane attivo.

- C'è stata un'interruzione di corrente. >>> Impostare l'ora/Portare su off le manopole di funzionamento del prodotto e portarle di nuovo nella posizione desiderata.

Dopo l'inizio della cottura, il simbolo ► lampeggia sul display e viene emesso un avviso acustico.

- Lo sportello del forno potrebbe essere aperto. >>> Assicurarsi che lo sportello del forno sia completamente chiuso. Contattare il servizio assistenza autorizzato se il guasto dovesse persistere.

Il comando che si desidera inviare dall'applicazione "HomeWhiz" non viene eseguito. (se le condizioni di accesso remoto sono soddisfatte)

- Il collegamento potrebbe essere per un po' interrotto. >>> Assicurarsi che il forno sia collegato alla rete wireless e spegnere e riaccendere l'applicazione.

L'applicazione "HomeWhiz" non mostra correttamente lo stato del forno.

- Il collegamento potrebbe essere per un po' interrotto. >>> Assicurarsi che il forno sia collegato alla rete wireless e spegnere e riaccendere l'applicazione.

Dopo aver abbinato il prodotto all'applicazione "HomeWhiz", se compare un errore che dice "Si è verificato un errore in fase di abbinamento del prodotto all'abitazione o alla stanza specificata. Questo dispositivo appartiene ad un'altra abitazione" o si è dimenticato l'account "HomeWhiz" utilizzato

- Eliminare l'abbinamento seguendo le istruzioni nella sezione "Eliminare l'abbinamento di un forno connesso all'applicazione "HomeWhiz" e ripetere il processo di abbinamento del prodotto dall'inizio.

Durante l'installazione del prodotto nell'app "HomeWhiz", viene visualizzato l'avviso "Rilevate reti bluetooth multiple".

- Nel caso in cui più apparecchi domestici siano impostati contemporaneamente sulla modalità di configurazione e trasmettano il segnale bluetooth, è possibile che durante l'installazione dell'app "HomeWhiz" venga visualizzato l'avviso "Rilevate reti bluetooth multiple" >>> Disattivare le modalità di installazione degli altri apparecchi e continuare a utilizzare un solo apparecchio con la modalità di installazione attiva.

Nell'applicazione "HomeWhiz" vengono visualizzati termini diversi dalla lingua che ho specificato.

- Nei casi in cui la potenza di Internet sia bassa, nell'applicazione homewhiz potrebbero comparire termini in lingue diverse da quelle definite nell'applicazione.
>>> Questo non è un errore.

Bem-vindo!

Caro Cliente,

Obrigado por escolher o Grundig produto. Queremos que o seu produto, fabricado com alta qualidade e tecnologia, para lhe oferecer a melhor eficiência. Portanto, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto.

Ter em atenção toda a informação e as advertências especificadas no manual do utilizador. Desta forma, irá proteger-se a si mesmo e ao seu produto contra os perigos que podem ocorrer.

Guardar o manual do utilizador. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual. As condições de garantia, métodos de utilização e resolução de problemas do seu produto são fornecidas neste manual do utilizador.

Os símbolos e as respetivas descrições no manual do utilizador.



Risco que pode resultar em morte ou lesões.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



Advertência de superfície quente.

**OBSERVA
ÇÃO**

Risco que pode resultar em danos no material no produto e para o meio ambiente.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Índice

1 Instruções de segurança	48	5.3 Definições	70
1.1 Uso previsto	48	6 Informação geral acerca da cozedura.....	74
1.2 Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação	49	6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar no forno.....	75
1.3 Segurança elétrica.....	49	6.1.1 Bolos e alimentos de forno	75
1.4 Segurança no transporte	51	6.1.2 Carne, peixe e aves	79
1.5 Segurança da instalação	51	6.1.3 Grelhador	80
1.6 Segurança durante a utilização....	52	6.1.4 Testar os alimentos	81
1.7 Advertências da temperatura	52	7 Manutenção e limpeza.....	83
1.8 Uso de acessórios.....	53	7.1 Informações gerais de limpeza	83
1.9 Segurança na cozedura	53	7.2 Limpar os acessórios	84
1.10 Segurança da manutenção e limpeza.....	54	7.3 Limpar o painel de controlo	84
1.11 Limpeza automática a alta temperatura (Pirólise)	54	7.4 Limpar o interior do forno (zona de cozedura)	85
2 Instruções ambientais.....	55	7.5 Limpeza fácil a vapor	85
2.1 Diretiva de resíduos.....	55	7.6 Limpeza automática a alta temperatura.....	86
2.1.1 Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:.....	55	7.7 Limpar a porta do forno	87
2.2 Informação da embalagem	55	7.8 Remover o vidro interior da porta do forno	87
2.3 Recomendações de eficiência energética	55	7.9 Limpar a lâmpada do forno.....	89
3 O seu produto	57	8 Solução de problemas	90
3.1 Apresentação do produto	57		
3.2 Introdução e uso do painel de controle do produto.....	57		
3.2.1 Control Panel.....	58		
3.2.2 Apresentação do painel de controle do forno	59		
3.3 Funções de funcionamento do forno	60		
3.4 Acessórios do produto.....	61		
3.5 Uso de acessórios do produto	62		
3.6 Especificações técnicas	65		
4 Primeira utilização	66		
4.1 Primeira definição da hora	66		
4.2 Limpeza inicial.....	66		
5 Usar o Forno.....	67		
5.1 Informação geral sobre como usar o forno	67		
5.2 Operação da unidade de controlo do forno.....	67		



1 Instruções de segurança

PT

- Esta secção inclui as instruções de segurança necessárias para prevenir risco de lesões e danos materiais.
- Se o produto for transferido para uma outra pessoa para uso pessoal ou para fins de utilização em segunda-mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos e partes relevantes devem igualmente ser entregues.
- A nossa empresa não será considerada responsável por danos que possam ocorrer caso estas instruções não sejam seguidas.
- O incumprimento destas instruções anula qualquer garantia.
- A instalação e as reparações devem ser sempre realizadas pelo fabricante, por serviço de assistência autorizado ou por uma pessoa especificada pelo importador.
- Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais.
- Não reparar ou substituir qualquer componente do produto exceto se especificamente mencionado no manual do utilizador.
- Não fazer modificações técnicas no produto.



1.1 Uso previsto

- Este produto é destinado ao uso doméstico. Não é adequado para utilização comercial.
- Não usar o produto em jardins, varandas ou outros ambientes exteriores. Este produto é destinado ao uso doméstico e nas cozinhas comunitárias de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- **ADVERTÊNCIA:** Este produto deve ser usado apenas para fins de cozedura. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.
- O forno pode ser usado para descongelar, cozer, fritar e grelhar alimentos.
- Este produto, não deve ser usado para aquecimento, aquecimento de pratos, pendurar toalhas ou vestuário na pega para secar os mesmos.

1.2 Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação



- Este produto pode ser usado por crianças com 8 anos de idade ou mais e por pessoas com debilidade físicas, sensoriais e mentais, ou com falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas ou instruídas sobre um uso seguro e sobre os riscos do produto.
- As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que sejam supervisionadas.
- Este produto não deve ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais limitadas (incluindo crianças) exceto se forem supervisionadas ou receberem as instruções necessárias.
- As crianças devem ser supervisionadas de modo a assegurar que não brincam com o produto.
- Os produtos elétricos são perigosos para as crianças e para os animais domésticos. As crianças e os animais de estimação não podem brincar, trepar ou entrar dentro do produto.
- Não colocar sobre o aparelho objetos que as crianças possam alcançar.
- **ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização, as superfícies acessíveis do produto estão quentes. Manter as crianças afastadas do produto.
- Manter todo o material de embalagem afastado do alcance das crianças. Existe o perigo de lesões e de sufocarem.
- Quando a porta estiver aberta, não colocar qualquer objeto pesado sobre a porta ou permitir que as crianças se sentem nela. Pode provocar a queda do forno ou danificar as dobradiças da porta.
- Para a segurança das crianças, desligar a ficha de alimentação e tornar o produto inoperável antes de eliminar o produto.



1.3 Segurança elétrica

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um

eletricista qualificado. Não usar o produto sem ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.

- A ficha ou ligação elétrica do produto deve estar em local facilmente acessível (onde não serão afetadas por chamas da placa). Se isto não for possível, tem de existir um mecanismo (fusível, interruptor, etc.) na instalação elétrica ao qual o produto é ligado, em conformidade com as regulamentações elétricas e todos os pólos têm de estar separados da rede.
- O produto não pode estar ligado à tomada durante a instalação, reparação e transporte.
- Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
- Se o seu produto não tiver um cabo de alimentação, usar apenas o cabo de ligação descrito na secção “Especificações técnicas”.
- Não prender o cabo de alimentação por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do

cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.

- A superfície inferior da placa fica também quente quando está a ser utilizada. Os cabos de alimentação não podem tocar a superfície traseira
- Não prender os cabos elétricos à porta do forno e não os passar sobre superfícies quentes. Caso contrário, o cabo de isolamento pode derreter e provocar um incêndio em consequência de um curto-circuito da placa.
- Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados ou cabos de extensão.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um fabricante, um serviço autorizado ou uma pessoa a ser especificada pela empresa de importação de modo a evitar possíveis perigos.
- **ADVERTÊNCIA:** Antes de substituir a lâmpada do forno, assegurar que o produto é desligado da alimentação elétrica para evitar o risco de

choque elétrico. Desligar o produto ou desligar o fusível na caixa do mesmo.

Se o seu aparelho tiver um cabo de alimentação e ficha:

- Não ligar o produto a uma tomada que esteja solta, que tenha saído da respetiva caixa, que esteja partida, com gordura, com risco de contacto com a água (por exemplo, a água pode verter da bancada).
- Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas! Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas. Nunca desligar puxando o cabo, deve desligar sempre segurando na ficha.
- Assegurar que a ficha do produto está firmemente ligada na tomada para evitar a formação de arco.

1.4 Segurança no transporte

- Desligar o produto da corrente elétrica antes de o transportar.
- O produto é pesado, tem de ser transportado pelo menos com duas pessoas.
- Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou deslocar o produto. Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.

- Não colocar outros itens no produto e transportar o mesmo na posição vertical.
- Quando precisar de transportar o seu produto, envolver o mesmo com material de embalagem de bolhas ou com cartão grosso e passar com fita cola com firmeza. Fixar o produto com firmeza com fita adesiva para impedir que as partes amovíveis ou as partes de movimento do produto e que o próprio produto fiquem danificados.
- Verificar a aparência em geral do produto relativamente a quaisquer danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

1.5 Segurança da instalação

- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Se o produto estiver danificado, não instalar o mesmo.
- Não instalar o produto perto de fontes de calor (radiadores, fogões, etc.).
- Manter o espaço aberto junto de todas as condutas de ventilação do produto.

- Para evitar o sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de portas decorativas.



1.6 Segurança durante a utilização

- Assegurar que o produto é desligado após cada utilização.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar o fusível da caixa do mesmo.
- Não operar com um produto defeituoso ou danificado. Se aplicável, desligar as ligações de eletricidade/gás do produto e chamar a assistência autorizada.
- Não usar o produto com o vidro da porta da frente retirado ou partido.
- Não subir para cima do produto para alcançar alguma coisa ou por qualquer outra razão.
- Nunca usar o produto quando a sua avaliação ou coordenação estiver afetada devido ao consumo de álcool e/ou drogas.
- Os objetos inflamáveis guardados na zona de cozedura podem provocar um

incêndio. Nunca guardar objetos inflamáveis na zona de cozedura.

- A pega do forno não é um secador de toalhas. Quando usar o produto, não pendurar toalhas, luvas ou têxteis na pega.
- As dobradiças da porta do produto movem-se quando abrir ou fechar a porta e podem obstruir-se. Quando abrir/fechar a porta, não segurar na parte com as dobradiças.



1.7 Advertências da temperatura

- **ADVERTÊNCIA:** As partes acessíveis do produto estarão quentes durante a utilização. Deve ser tido cuidado para evitar tocar o produto e os elementos de aquecimento. As crianças com idade inferior a 8 anos não podem ficar perto do produto sem a supervisão de um adulto.
- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que os rebordos irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.
- Dado poder haver saída de vapor, deve manter-se afastado enquanto estiver a

abrir a porta. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos.

- Durante o funcionamento, o produto pode ficar quente. Deve ser tido cuidado para evitar tocar nas partes quentes do forno e nos elementos de aquecimento.
- Usar sempre luvas resistentes ao calor quando estiver a colocar ou a remover os alimentos do forno quente, etc.

1.8 **Uso de acessórios**

- É importante que a grelha e o tabuleiro sejam corretamente colocados nas prateleiras de arame de aço. Para informação detalhada, consultar a secção **“Utilização dos acessórios”**.
- Os acessórios podem danificar o vidro da porta quando fechar a porta do produto. Empurrar sempre os acessórios para o fim da zona de cozedura.

1.9 **Segurança na cozedura**

- Ter cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus alimentos. O álcool evapora em altas temperaturas e pode causar incêndio, pois pode

pegar fogo ao entrar em contato com superfícies quentes.

- Os desperdícios de alimentos, óleo, etc. na zona de cozedura podem provocar um incêndio. Antes de cozinhar, remover a referida sujidade grosseira.
- Risco de envenenamento alimentar: Não manter os alimentos no forno durante mais de uma hora após a cozedura. Caso contrário, pode provocar envenenamento por alimentos ou doenças.
- Não aquecer recipientes ou frascos de vidro fechados no forno. A pressão que irá formar-se no recipiente/frasco pode fazer com o mesmo exploda.
- Colocar papel vegetal num recipiente de cozinha ou no acessório do forno (tabuleiro, grelha, etc.) com alimentos e colocar o mesmo no forno pré-aquecido. Remover quaisquer pedaços em excesso do papel vegetal que estejam a sair do acessório ou do recipiente para evitar o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno. Nunca usar papel vegetal num forno com temperatura superior à temperatura máxima de utilização especificada no

papel vegetal que estiver a usar. Nunca colocar o papel vegetal na base do forno.

- Não colocar os tabuleiros de cozedura, pratos ou folha de alumínio diretamente na base do forno. O calor acumulado pode danificar a base do forno.
- Fechar a porta do forno enquanto estiver a grelhar. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Alimentos não adequados para grelhar e que podem provocar um risco de incêndio. Grelhar apenas alimentos que sejam adequados para fogo intenso do grelhador. Do mesmo modo, não colocar os alimentos demasiado afastados na parte de trás do grelhador. Esta é a zona mais quente e os alimentos muito gordos podem incendiar-se.



1.10 Segurança da manutenção e limpeza

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!

- Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Existe risco de choque elétrico!
- Não usar equipamentos de limpeza a vapor para limpar o produto dado isso poder originar um choque elétrico.
- Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lã de aço ou lixívia para limpar o vidro da porta frontal do forno/ (se existir) o vidro da porta superior.. Estes materiais podem provocar riscos e a quebra das superfícies de vidro.
- Deve manter o painel de controlo limpo e seco. Uma superfície molhada e suja pode provocar problemas no funcionamento das funções.



1.11 Limpeza automática a alta temperatura (Pirólise)

- Durante a limpeza automática, as superfícies ficam mais quentes do que quando na utilização normal. As crianças não devem aproximar-se do fogão.
- As superfícies quentes podem provocar queimaduras! Não tocar no produto durante a limpeza automática e manter

as crianças afastadas do produto. Aguardar pelo menos 30 minutos antes de remover os resíduos.

- Durante a limpeza automática, será libertado fumo devido a estar a queimar os resíduos dos alimentos. Deve ventilar bem a sua cozinha durante o processo de limpeza.
- Antes de começar a limpeza, deve limpar as superfícies exteriores do forno e os resíduos dos alimentos dentro do forno com um pano

embebido em detergente.

Remover todos os acessórios e os utensílios de cozinha de dentro do forno. Retirar todos os acessórios do forno. Se o seu produto tiver um acessório à prova de pirólise (resistente a limpeza automática a alta temperatura) não necessita de remover estes acessórios do forno.

- Se existir uma placa sobre o seu forno, não operar a placa durante a pirólise.

2 Instruções ambientais

2.1 Diretiva de resíduos

2.1.1 Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:

Este produto está em conformidade com a Diretiva UE REEE (2012/19/UE). Este produto possui um símbolo de classificação para resíduos de equipamento elétrico e eletrónico (REEE).



Este produto foi produzido com peças de elevada qualidade e materiais que podem ser reutilizados e são adequados para reciclagem. Portanto, não eliminar o produto usado com

o lixo doméstico normal e com outros resíduos no final da vida útil. Colocar o mesmo num ponto de recolha para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. Pode perguntar à sua administração local sobre estes pontos de recolha. A eliminação do aparelho ajuda adequadamente a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde humana.

Conformidade com a Diretiva RoHS:

O produto que comprou cumpre com a Diretiva RSP UE (2011/65/UE). Não contém materiais nocivos e proibidos especificados na Diretiva.

2.2 Informação da embalagem

Os materiais de embalagem do produto são fabricados com materiais recicláveis de acordo com os nossos Regulamentos Ambientais Nacionais. Não eliminar os resíduos de embalagens com o lixo doméstico ou com outros resíduos, eliminar os mesmos nos pontos de recolha de embalagens especificadas pelas autoridades locais.

2.3 Recomendações de eficiência energética

De acordo com a informação EU 66/2014 sobre eficiência energética podem ser encontradas no recibo do produto fornecido com o mesmo.

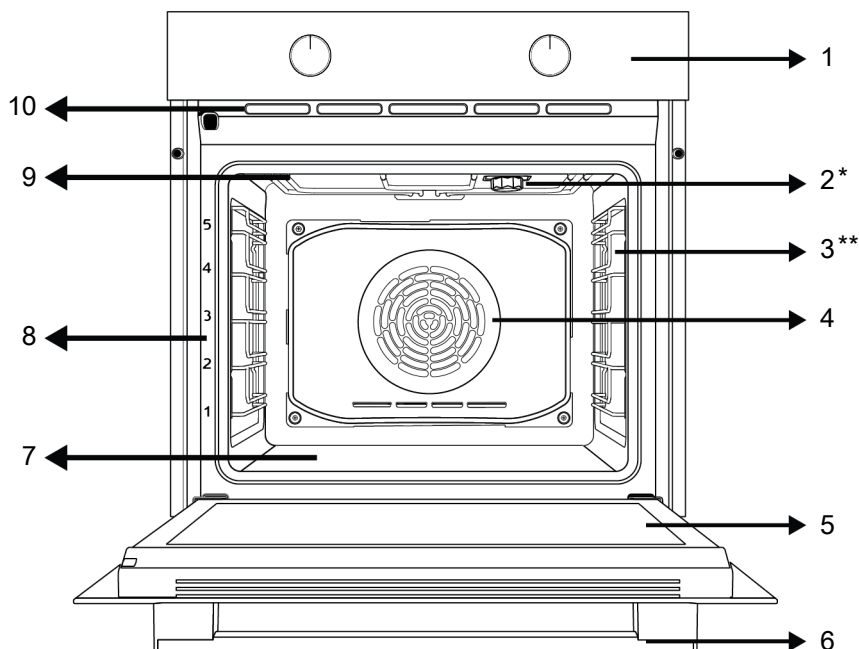
As sugestões seguintes irão ajudá-lo a usar o seu produto de uma forma ecológica e com eficiência energética.

- Descongelar alimentos congelados antes de os cozinhar.
- No forno, usar recipientes escuros ou esmaltados que transmitam melhor o calor.
- Se especificado na receita ou no manual do utilizador, deve sempre pré-aquecer. Não abrir frequentemente a porta do forno enquanto estiver a cozinhar.
- Desligar o produto 5 ou 10 minutos antes do tempo de fim de cozedura para uma cozedura prolongada. Agora pode economizar até 20% de eletricidade ao utilizar o calor residual.
- Tentar cozinhar mais do que um prato ao mesmo tempo no forno. Pode cozinhar ao mesmo tempo colocando dois tabuleiros na grelha de arame. Adicionalmente, se cozinhar as suas refeições uma a seguir à outra, isso irá poupar energia porque o forno não perderá o calor.
- Não abrir a porta do forno quando estiver a cozinhar na função funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico". Se a porta não for aberta, a temperatura interior é otimizada para poupar energia na função de funcionamento Aquecimento ventilado ecológico e esta temperatura pode ser diferente da temperatura mostrada no visor.

3 O seu produto

3.1 Apresentação do produto

PT



1 Painel de controlo

3 Prateleiras de arame de aço

5 Porta

7 Queimador inferior (por baixo da placa em aço)

9 Aquecedor superior

2 Lâmpada

4 Motor do ventilador (por trás da placa de aço)

6 Pega

8 Posicionamento da prateleira

10 Orifícios de ventilação

* Varia dependendo do modelo. Varia dependendo do modelo do. O seu produto pode não ter uma lâmpada ou o tipo e localização da lâmpada podem diferir da figura.

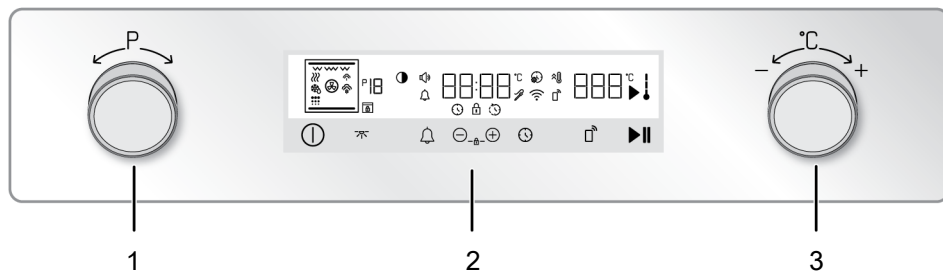
** Varia dependendo do modelo. Varia dependendo do modelo do. O seu produto pode não estar equipado com uma prateleira em arame de aço. Na imagem, um produto com uma prateleira em arame de aço é mostrada como exemplo.

3.2 Introdução e uso do painel de controle do produto

Nesta seção, você pode encontrar a visão geral e os usos básicos do painel de controle do produto. Pode haver diferenças nas imagens e algumas características dependendo do tipo de produto.

3.2.1 Control Panel

PT



1 Botão de seleção de função

2 Unidade de controlo

3 Botão de seleção da temperatura

Se houver botões (s) controlando seu produto, em alguns modelos esses/esses botões podem ser para que eles saiam quando empurrados (botões enterrados). Para que as configurações sejam feitas com esses botões, primeiro empurre o botão relevante e puxe o botão. Depois de fazer seu ajuste, empurre-o novamente e substitua o botão.

3.2.2 Apresentação do painel de controle do forno

Botão de seleção de função

Você pode selecionar as funções de operação do forno com o botão de seleção de função. Para selecionar, primeiro toque na tecla ① e ligue o forno. Em seguida, gire o botão de seleção de função para a direita/esquerda.

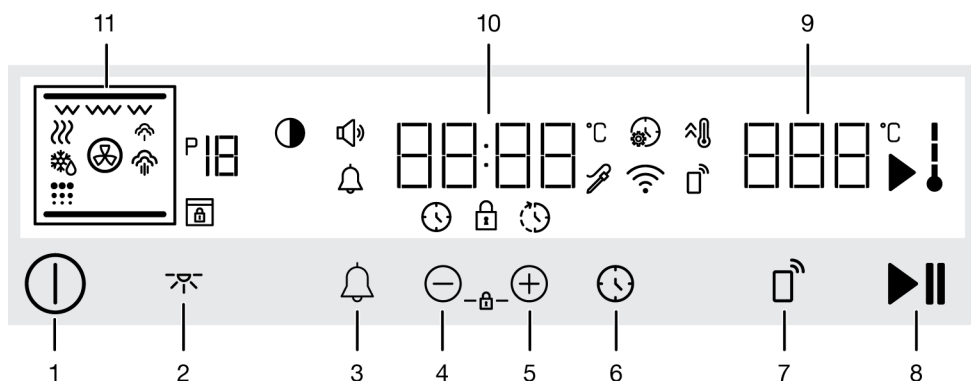
botão de temperatura

Você pode selecionar a temperatura que deseja cozinhar com o botão de temperatura. Para selecionar, primeiro toque na tecla ① e ligue o forno. Em seguida, gire o botão de temperatura para a direita/esquerda.

Indicador de temperatura interna do forno

Você pode entender a temperatura interna do forno pelo símbolo de temperatura interna no visor. Quando a cozedura começa, o símbolo é visualizado no visor e quando a temperatura interior do forno atinge a temperatura definida, cada nível do símbolo acende.

Unidade de controle



Teclas :

- 1 : Tecla Ligar/Desligar
- 2 : Tecla da lâmpada
- 3 : Tecla de alarme
- 4 : Tecla para diminuir e continuar
- 5 : Tecla para aumentar e continuar
- 6 : Tecla do tempo e das definições
- 7 : Tecla controlo remoto
- 8 : Tecla começar/parar de cozinhar

Zonas do indicador :

- 9 : Zona do indicador da temperatura
- 10 : Campo indicador do temporizador/duração
- 11 : Visor da função

Símbolos do visor :

- ⌚ : Símbolo de tempo de cozedura

⌚ : Símbolo de tempo de fim de cozedura *

🔔 : Símbolo de alarme

▶ : Símbolo de cozedura

⬇ : Símbolo da temperatura dentro do forno

🔥 : Símbolo de aquecimento rápido (acelerador).

⚙ : Símbolo das definições

🔒 : Símbolo de bloqueio de teclas

🔊 : Símbolo nível do volume

🌙 : Símbolo do brilho

PID : Número da função

❄ : Símbolo de descongelação

⏮ : Tecla manter quente

-  : Símbolo controlo remoto
 : Símbolo Wi-Fi
 : Símbolo de baixo nível de vapor *
 : Símbolo de elevado nível de vapor *
 : Símbolo de auto-limpeza *
 : Símbolo de bloqueio da porta *
 : Símbolo de sonda da carne *

* Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

3.3 Funções de funcionamento do forno

Na tabela de funções são apresentadas as funções de funcionamento que pode utilizar no seu forno e as temperaturas máxima e mínima que podem ser definidas para essas funções. A ordem dos modos de operação mostrados aqui pode ser diferente da disposição em seu produto.

símbolo de função	Descrição da função	Faixa de temperatura (°C)	Descrição e uso
	Funcionamento com ventilador	-	O forno não é aquecido. Somente o ventilador (na parede traseira) funciona. Alimentos congelados com grânulos são descongelados lentamente à temperatura ambiente, alimentos cozidos são resfriados. O tempo necessário para descongelar uma peça inteira de carne é maior do que para alimentos com grãos.
	Aquecimento superior e inferior	40-280	A comida é aquecida por cima e por baixo ao mesmo tempo. Adequado para bolos, pastéis ou bolos e guisados em formas de cozedura. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Aquecimento inferior	40-220	Apenas o aquecimento inferior está ligado. É adequado para alimentos que precisam dourar no fundo.
	Aquecimento ventilado inferior/superior	40-280	O ar quente aquecido pelas resistências superior e inferior é distribuído igual e rapidamente por todo o forno com o ventilador. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Aquecimento ventilado	40-280	O ar quente aquecido pelo termoventilador é distribuído igualmente e rapidamente por todo o forno com o ventilador. É adequado para cozimento em várias bandejas em diferentes níveis de prateleira.
	Aquecimento ventilado ecológico	160-220	Para economizar energia, você pode usar esta função em vez de usar "Aquecimento ventilado" na faixa de 160-220°C. Mas; o tempo de cozimento será um pouco maior. Quando esta função é selecionada, "ECO" é exibido no visor por 2 segundos. Após 2 segundos, o valor de temperatura sugerido é mostrado.
	Função pizz	40-280	O aquecedor inferior e o aquecimento do ventilador funcionam. É adequado para cozinhar pizza.
	Função "3D"	40-280	As funções de aquecimento superior, aquecimento inferior e aquecimento do ventilador funcionam. Cada lado do produto a ser cozido é cozido igualmente e rapidamente. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Grelhador inferior	40-280	A pequena grelha no teto do forno funciona. É adequado para grelhar quantidades menores.

	Grelhador completo	40-280	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Grelhador completo ventilado	40-280	O ar quente aquecido pela grelha grande é distribuído rapidamente no forno com o ventilador. É adequado para grelhar em grandes quantidades.
	Manter quente	40-100	Serve para manter os alimentos a uma temperatura pronta a servir durante muito tempo.
	Pirólise - modo económico	-	É utilizado para a autolimpeza do forno a alta temperatura. Recomenda-se usar quando o forno estiver ligeiramente sujo. Veja as especificações na seção de manutenção e limpeza para esta função.
	Pirólise	-	É utilizado para a autolimpeza do forno a alta temperatura. Veja as especificações na seção de manutenção e limpeza para esta função.
	Limpeza fácil a vapor	-	Esta função permite que a sujidade no interior do forno (que não fica há muito tempo) seja amolecida e facilmente limpa. Consulte a seção de limpeza para facilitar a limpeza a vapor.

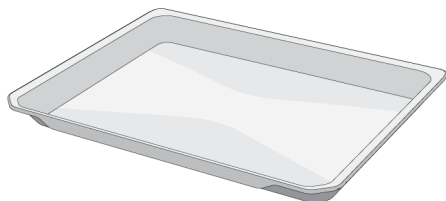
3.4 Acessórios do produto

Existem vários acessórios em seu produto. Nesta seção, a descrição dos acessórios e as descrições do uso correto estão disponíveis. Dependendo do modelo do produto, o acessório fornecido varia. Todos os acessórios descritos no manual do usuário podem não estar disponíveis em seu produto.

 As bandejas dentro do seu aparelho podem ficar deformadas com o efeito do calor. Isso não afeta a funcionalidade. A deformação desaparece quando a bandeja é resfriada.

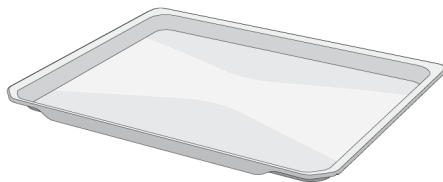
Tabuleiro normal

É utilizado para pasteleria, alimentos congelados e fritar pedaços grandes.



Tabuleiro para produtos de pasteleria

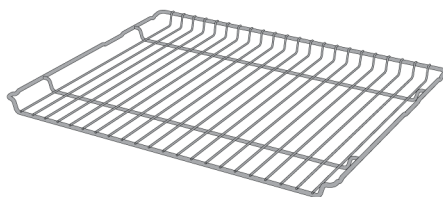
É usado para doces, como biscoitos e biscoitos.



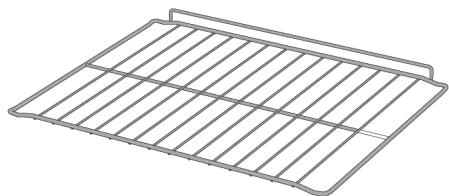
Grelha de arame de aço

Serve para fritar ou colocar os alimentos a serem assados, fritos e refogados na prateleira desejada.

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :



Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

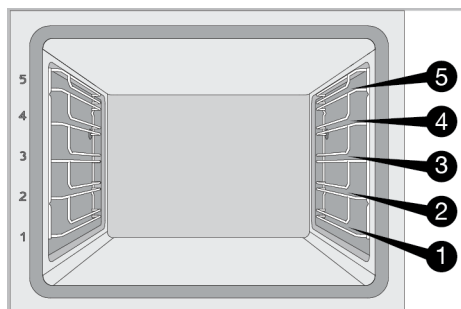


3.5 Uso de acessórios do produto

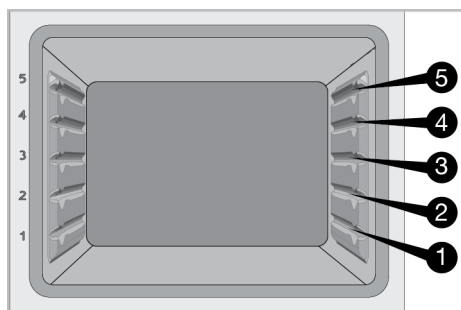
Prateleiras de cozinha

Existem 5 níveis de posição de prateleira na área de cozedura. Você também pode ver a ordem das prateleiras nos números na estrutura frontal do forno.

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :



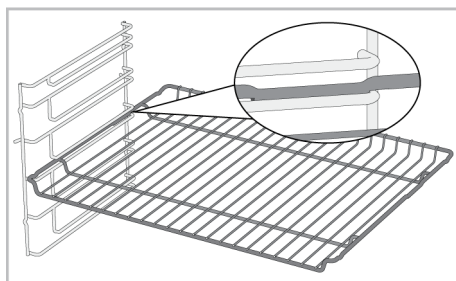
Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :



Colocar a grelha de arame nas prateleiras de cozedura

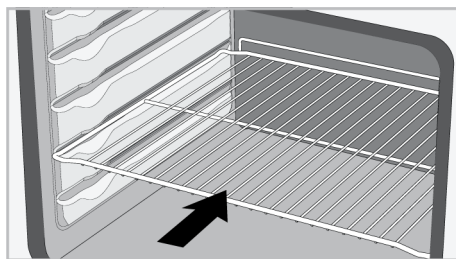
Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

É crucial colocar a grade de arame nas prateleiras de arame corretamente. Ao colocar a grade de arame na prateleira desejada, a seção aberta deve estar na frente. Para um melhor cozimento, a grelha deve ser fixada no ponto de parada da grade. Não deve ultrapassar o ponto de parada para entrar em contato com a parede traseira do forno.



Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

É crucial colocar a grade de arame nas prateleiras laterais corretamente. A grade de arame tem uma direção ao colocá-la na prateleira. Ao colocar a grade de arame na prateleira desejada, a seção aberta deve estar na frente.

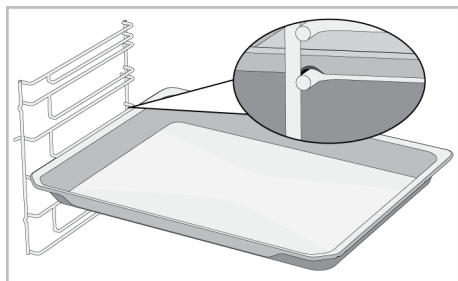


Colocar o tabuleiro nas prateleiras de cozedura

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

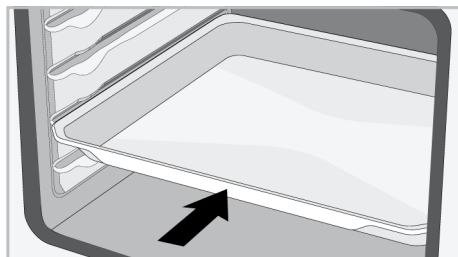
Também é crucial colocar as bandejas nas prateleiras laterais de arame adequadamente. Ao colocar a bandeja na prateleira desejada, seu lado destinado à

fixação deve estar voltado para a frente. Para um melhor cozimento, a bandeja deve ser fixada no encaixe de parada da grade. Não deve passar sobre o soquete de parada para entrar em contato com a parede traseira do forno.



Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

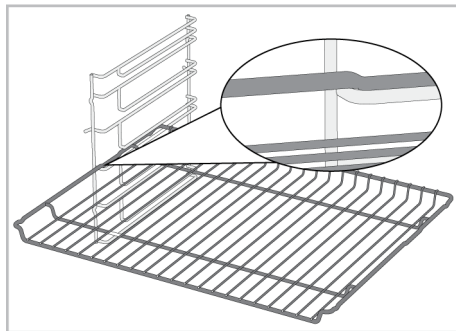
Também é crucial colocar as bandejas nas prateleiras laterais corretamente. A bandeja tem uma direção ao colocá-la na prateleira. Ao colocar a bandeja na prateleira desejada, seu lado destinado à fixação deve estar voltado para a frente.



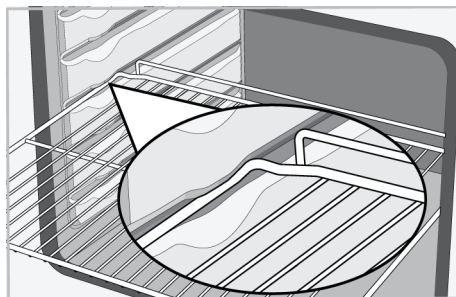
Função de parada da grelha de arame

Existe uma função de paragem para evitar que a grelha caia da grelha. Com esta função, você pode retirar sua comida com facilidade e segurança. Ao remover a grade de arame, você pode puxá-la para frente até atingir o ponto de parada. Você deve passar por cima deste ponto para removê-lo completamente.

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

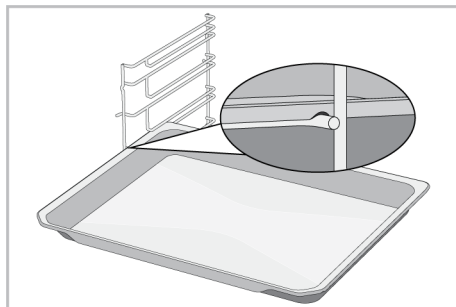


Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :



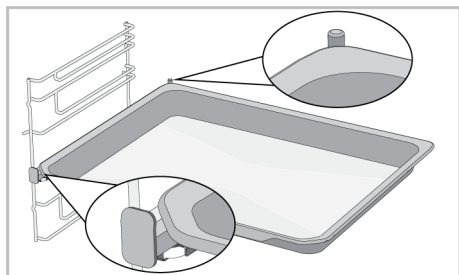
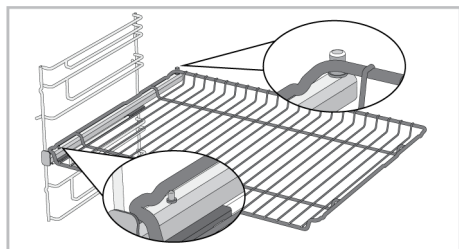
Função de parada da bandeja - Nos modelos com prateleiras de arame de aço

Há também uma função de parada para evitar que a bandeja caia da prateleira de arame. Ao remover a bandeja, solte-a do soquete de parada traseiro e puxe-a em sua direção até atingir a parte frontal. Você deve passar por cima deste soquete de parada para removê-lo completamente.



Posicionamento adequado da grade de arame e da bandeja nos trilhos telescópicos-Nos modelos com prateleiras de arame de aço e guias telescópicas

Graças aos trilhos telescópicos, as bandejas ou a grade de arame podem ser facilmente instaladas e removidas. Ao usar bandejas e grades de arame com o trilho telescópico, deve-se tomar cuidado para que os pinos na frente e atrás dos trilhos telescópicos fiquem apoiados nas bordas da grade e da bandeja (mostrado na figura).



3.6 Especificações técnicas

PT

Especificações gerais	
As dimensões exteriores do produto (altura/largura/ profundidade) (mm)	595 /594 /567
Dimensões da instalação do forno (altura/largura/ profundidade) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Tensão/Frequência	220-240 V ~; 50 Hz
Tipo do cabo e secção usada/adequada para usar no produto	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consumo total de energia (kW)	3,3
Tipo de forno	Forno multifunções

Essenciais: : Informação na etiqueta energética dos fornos elétricos do tipo doméstico é atribuída de acordo com a norma EN 60350-1/IEC 60350- 1. Os valores são determinados em Aquecimento superior e inferior ou (se presente) as funções Aquecimento ventilado inferior/superior com a carga padrão.

A classe de eficiência energética é determinada em conformidade com as seguintes prioridades dependendo se existem ou não no produto as funções relevantes. 1-Aquecimento ventilado ecológico , 2-Aquecimento ventilado , 3- Grelhador inferior ventilado , 4-Aquecimento superior e inferior.

 As especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.

 As imagens neste manual são esquemáticas e podem não coincidir exactamente com o seu produto.

 Os valores indicados nas etiquetas do produto ou na documentação que acompanha o mesmo são obtidos em condições laboratoriais em conformidade com as normas relevantes. Dependendo das condições operacionais e ambientais do produto, estes valores podem variar.

4 Primeira utilização

Antes de começar a utilizar o seu produto, é recomendado fazer o seguinte que está indicado nas secções seguintes respetivamente.

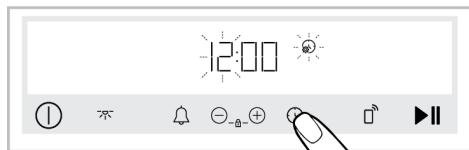
4.1 Primeira definição da hora



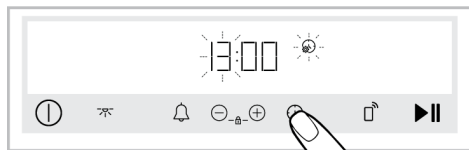
Definir sempre a hora do dia antes de usar o seu forno. Se não definir a mesma, não consegue cozinhar em alguns modelos de forno.

1. Quando o forno é ligado pela primeira vez, a hora do dia definida no forno é mostrada no visor.
2. Com o forno desligado (quando a hora do dia é mostrada no visor) tocar a tecla durante cerca de 3 segundos para ativar o menu de definições.
3. Tocar as teclas / até que o símbolo apareça no visor.
4. Tocar a tecla para ativar o campo do temporizador.

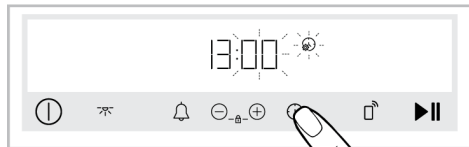
⇒ O campo do temporizador e o símbolo ficam a piscar no visor.



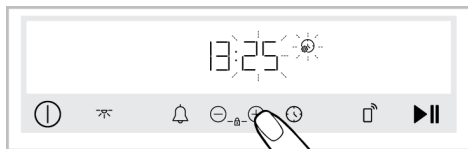
5. Definir a hora do dia tocando nas teclas / e ativar o campo dos minutos tocando na tecla novamente.



⇒ O campo das minutos e o símbolo ficam a piscar no visor.



6. Tocar as teclas / para definir os minutos. Confirmar a definição tocando na tecla .



⇒ A hora do dia é definida e o símbolo acende continuamente.



A primeira definição do temporizador não é realizada, a hora do dia começa a partir das 12 horas. Pode modificar a definição da hora do dia mais tarde conforme descrito na secção **“Definições”**.



Na eventualidade de uma longa interrupção de energia, as definições da hora do dia são canceladas. Deve ser definida de novo.

4.2 Limpeza inicial

1. Remover todos os materiais de embalagem.
2. Remover todos os acessórios do forno fornecida com o produto.
3. Ligar o produto durante 30 minutos e depois desligar o mesmo. Desta forma, os resíduos e as camadas que podem ter sido ficado no forno durante a produção são queimadas e limpas.
4. Quando operar com o produto, seleccionar a temperatura mais elevada e a função de funcionamento de modo a que todos os aquecedores estejam a funcionar no seu produto. Consultar “Funções de funcionamento do forno [p. 60]”. Pode obter informações de como operar com o forno na secção seguinte.
5. Aguardar que o forno arrefeça.

6. Limpar as superfícies do produto com um pano ou esponja humedecidos e secar com um pano.

Antes de usar os acessórios:

Limpar os acessórios que retirou do forno com água com detergente e uma esponja de limpeza macia.

OBSERVAÇÃO: Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Não usar detergentes

abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza ou objetos afiados durante a limpeza.

OBSERVAÇÃO: Durante a primeira utilização, pode surgir um odor e fumo durante várias horas. Isto é normal e só necessita de uma boa ventilação para o remover. Evitar inalar diretamente o fumo e os odores que se formam.

5 Usar o Forno

5.1 Informação geral sobre como usar o forno

Ventilador de arrefecimento (Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.)

O seu produto está equipado com um ventilador de arrefecimento. O ventilador de arrefecimento é ativado automaticamente sempre que necessário e arrefece tanto a frente do produto como os móveis. É automaticamente desativado quando o processo de arrefecimento é terminado. O ar quente sai através da porta do forno. Não deve cobrir estas aberturas de ventilação com nada. Caso contrário, o forno pode sobreaquecer. O ventilador de arrefecimento continua a funcionar para operar durante o funcionamento do forno ou depois o forno é desligado (aproximadamente 20-30 minutos). Se cozinhar através da programação do temporizador do forno, no fim do tempo de cozedura, o ventilador de arrefecimento desliga-se com todas as funções. O tempo de funcionamento do ventilador de arrefecimento não pode ser determinado pelo utilizador. Liga-se e desliga-se automaticamente. Isto não é um erro.

Iluminação do forno

A iluminação do forno acende-se quando o forno começa a cozedura. Nalguns modelos, a lâmpada está acesa durante a cozedura, enquanto noutros modelos após um determinado tempo apaga-se.

Nalgumas funções de cozedura a lâmpada nunca se acende para economizar energia. Se a porta do produto estiver aberta enquanto o forno estiver em funcionamento ou na posição de fechado, a lâmpada do forno acende automaticamente.

Se houver uma tecla  no painel de controlo: Nos casos em que a lâmpada do forno se acende ou se apaga automaticamente, pode acender ou apagar a lâmpada em qualquer momento ao tocar na tecla .

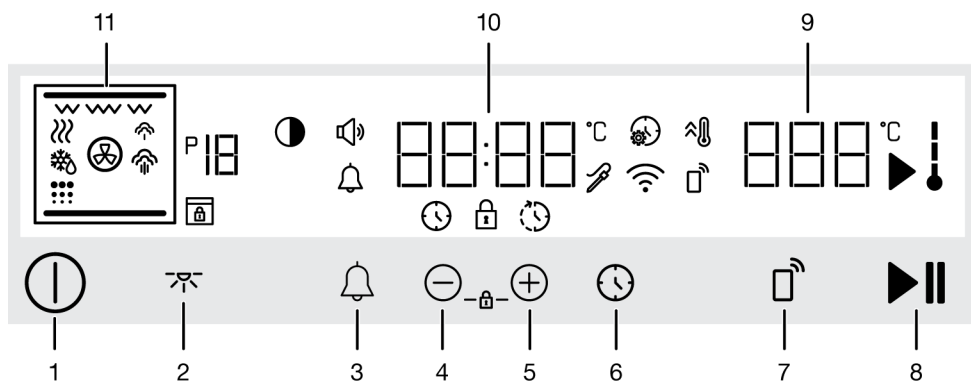
5.2 Operação da unidade de controlo do forno

Advertências gerais para a unidade de controlo do forno

- O tempo máximo que pode ser definido para o processo de cozedura é 05:59 horas e, na função manter quente, este tempo é 23 horas e 59 minutos. No caso de uma interrupção de energia, a cozedura pré-definida e a duração de cozedura são cancelados.
- Enquanto estiver a fazer os ajustes, os símbolos relevantes ficam a piscar no visor. É necessário guardar as definições feitas, seja por tocar a tecla relevante na descrição ou aguardando um instante.
- Se o tempo de cozedura for definido quando a cozedura começa, o tempo restante é exibido no visor.
- Se a definição de pré-aquecimento rápido for ativada na sua unidade de controlo o símbolo  aparece no visor

quando começar a cozinhar e o forno atinge rapidamente a temperatura que definiu para a cozedura. Para um pré-aquecimento rápido, consultar a secção “Definições”.

Unidade de controlo



Teclas :

- 1 : Tecla Ligar/Desligar
- 2 : Tecla da lâmpada
- 3 : Tecla de alarme
- 4 : Tecla para diminuir e continuar
- 5 : Tecla para aumentar e continuar
- 6 : Tecla do tempo e das definições
- 7 : Tecla controlo remoto
- 8 : Tecla começar/parar de cozinhar

Zonas do indicador :

- 9 : Zona do indicador da temperatura
- 10 : Campo indicador do temporizador/duração
- 11 : Visor da função

Símbolos do visor :

- : Símbolo de tempo de cozedura
- : Símbolo de tempo de fim de cozedura *
- : Símbolo de alarme
- : Símbolo de cozedura
- : Símbolo da temperatura dentro do forno
- : Símbolo de aquecimento rápido (acelerador).
- : Símbolo das definições
- : Símbolo de bloqueio de teclas
- : Símbolo nível do volume
- : Símbolo do brilho
- "11" : Número da função
- : Símbolo de descongelação

: Tecla manter quente

: Símbolo controlo remoto

: Símbolo Wi-Fi

: Símbolo de baixo nível de vapor *

: Símbolo de elevado nível de vapor *

: Símbolo de auto-limpeza *

: Símbolo de bloqueio da porta *

: Símbolo de sonda da carne *

* Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

Ligar o forno

1. Ligar o forno tocando na tecla ①.

⇒ Depois do forno estar ligado, a primeira função de funcionamento é exibida no visor. A função de funcionamento, temperatura e tempo de cozedura pode ser ajustada quando o visor estiver neste estado.

Se não forem feitas definições neste visor, o forno irá desligar-se após cerca de 3 minutos e a hora do dia irá aparecer no visor.

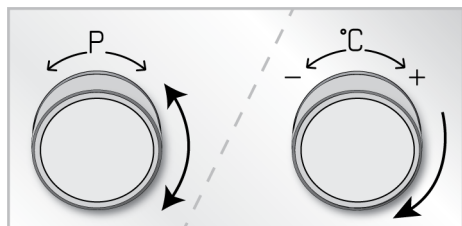
Desligar o forno

Desligar o forno tocando na tecla ①. A hora do dia aparece no visor.

A cozedura manual selecionando a função de temperatura e de funcionamento do forno.

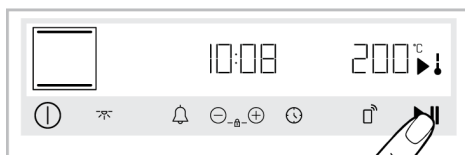
Pode cozinhar fazendo o controlo manual (sob o seu controlo) sem definir o tempo de cozedura selecionando a temperatura e a função de funcionamento específica para os seus alimentos.

1. Ligar o forno tocando na tecla ①.
2. Selecionar a função de funcionamento que pretende usando o botão de seleção da função.
3. A temperatura predefinida para a função de funcionamento que selecionou aparece na visor. Definir a temperatura que pretende para cozinhar com o botão de temperatura/alimentação se pretender alterar esta temperatura.



Se alterar a função de funcionamento depois de alterar a temperatura predefinida para a função de funcionamento, a temperatura que definiu por último aparece no visor. No entanto, se a temperatura definida não estiver dentro do intervalo de temperatura da função de funcionamento selecionada, aparece a temperatura mais alta dessa função de funcionamento.

4. Depois de definir a função de funcionamento e a temperatura tocar na tecla ►|| para começar a cozinhar.

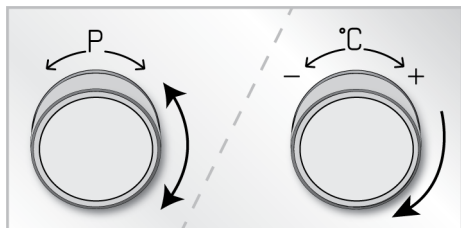


- ⇒ O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura selecionadas e o tempo decorrido irá aparecer no visor. No visor, são exibidos os símbolos ► e ↓. Quando a temperatura interior do forno atingir a temperatura definida, cada fase do símbolo ↓ da temperatura irá acender. O forno não se desliga automaticamente uma vez que a cozedura manual é feita sem definição do tempo de cozedura. Tem de controlar a cozedura e desligar o mesmo. Quando a sua cozedura estiver concluída tocar a tecla ►|| para terminar a cozedura ou tocar a tecla ① para desligar totalmente o forno.

Cozinhar definindo o tempo de cozedura;

O forno pode desligar-se automaticamente no fim do tempo selecionando a temperatura e a função específica do funcionamento para os seus alimentos e definir o tempo de cozedura na unidade de controlo.

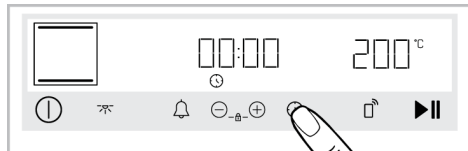
1. Ligar o forno tocando na tecla ①.
2. Selecionar a função de funcionamento que pretende usando o botão de seleção da função.
3. A temperatura predefinida para a função de funcionamento que selecionou aparece na visor. Definir a temperatura que pretende para cozinhar com o botão de temperatura/alimentação se pretender alterar esta temperatura.



i Se alterar a função de funcionamento depois de alterar a temperatura predefinida para a função de funcionamento, a temperatura que definiu por último aparece no visor. No entanto, se a temperatura definida não estiver dentro do intervalo de temperatura da função de funcionamento selecionada, aparece a temperatura mais alta dessa função de funcionamento.

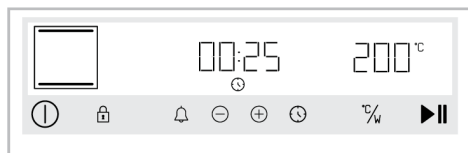
4. Tocar a tecla uma vez para o tempo de cozedura.

⇒ O símbolo aparece no visor.



i Para definir rapidamente o tempo de cozedura, pode tocar na tecla para definir o tempo de cozedura para 30 minutos depois de definir a função de funcionamento e de temperatura, depois usar as teclas / para alterar a hora.

5. Definir o tempo de cozedura com as teclas /.



i O tempo de cozedura aumenta em 1 minuto nos primeiros 15 minutos e 5 minutos após 15 minutos.

6. Depois de definir a função de funcionamento, a temperatura e o tempo de cozedura, tocar na tecla para começar a cozinhar.

⇒ O seu forno começará a funcionar imediatamente na função de funcionamento e temperatura selecionadas. O tempo de cozedura definido no visor começa a fazer a contagem decrescente. No visor, são exibidos os símbolos e . Quando a temperatura interior do forno atingir a temperatura definida, cada fase do símbolo da temperatura irá acender. Quando o tempo de cozedura estiver completado, o texto “Fim” aparece no visor, é dado um aviso sonoro e a cozedura para.

7. O aviso toca durante dois minutos. Se tocar a tecla enquanto estiver a ser dado o aviso sonoro e o texto “Fim” é mostrado no visor, o forno continua a funcionar indefinidamente. O forno é desligado se a tecla for tocada. Se for tocada qualquer tecla exceto estas, o sinal sonoro para.

5.3 Definições

i A contagem decrescente 3-2-1 é exibida no visor nos menus ou as definições que devem ser ativadas premindo demoradamente. Depois da contagem decrescente ter terminado, o menu ou definição relevante são ativados.

Ativar o bloqueio de tecla

Ao usar a função bloqueio da tecla, pode proteger a interferência da unidade de controlo.

1. Tocar simultaneamente as teclas / até que o símbolo apareça no visor.



- ⇒ O símbolo  aparece no visor e o bloqueio de tecla é ativado.. Quando for tocada qualquer tecla depois de o bloqueio de tecla for definido, é ouvido um sinal sonoro e o símbolo  pisca.



Enquanto o bloqueio de teclas é ativado, as teclas da unidade de controlo não podem ser usadas. O bloqueio da tecla não será cancelado no caso de interrupção de energia.

Desativar o bloqueio de tecla

1. Tocar simultaneamente as teclas $\oplus/\ominus$ até que o símbolo  desapareça do visor.

» O símbolo  desaparece do visor e o bloqueio de tecla é desativado.

Ajustar o alarme

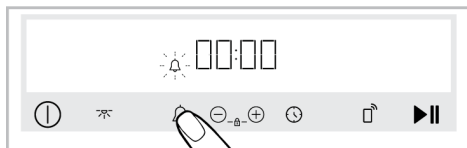
Pode igualmente usar a unidade de controlo do produto para qualquer advertência ou lembrete além de cozinhar. O relógio de alarme não afeta as funções de funcionamento do forno. É usado para fins de advertência. Por exemplo, pode usar o relógio de alarme quando pretender voltar os alimentos que estão no forno num determinado momento. Assim que o tempo que definiu tiver terminado, o temporizador emite um aviso sonoro.



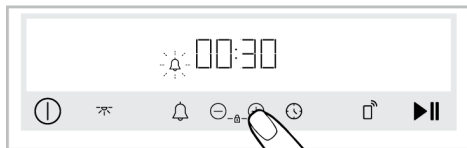
O tempo máximo de alarme pode ser 23 horas e 59 minutos.

1. Tocar a tecla para definir o período do alarme.

⇒ O símbolo  começa a piscar no visor.



2. Definir a hora do alarme com as teclas $\oplus/\ominus$. Tocar a tecla novamente para confirmar a definição.



⇒ O símbolo  acende-se continuamente e a hora do alarme começa a contagem decrescente no visor. Se a hora do alarme e o tempo de cozedura forem definidos ao mesmo tempo, o tempo mais curto é exibido no visor.

3. Depois da hora do alarme ser completada, o símbolo  começa a piscar e é emitido um aviso sonoro.

Desligar o alarme

1. No fim do período do alarme, é emitido um aviso sonoro durante dois minutos. Tocar qualquer tecla botão para parar o aviso sonoro.

⇒ O aviso sonoro é parado.

Se pretender cancelar o alarme:

1. Tocar a tecla para reiniciar o período do alarme. Tocar a tecla $\ominus$ até que o símbolo “00:00” apareça no visor.
2. Pode também cancelar o alarme tocando na tecla demoradamente.

Definir o volume

Pode definir o volume da unidade de controlo. O seu forno deve ser desligado para realizar esta definição.

1. Com o forno desligado (quando a hora do dia é mostrada no visor) tocar a tecla  durante cerca de 3 segundos para ativar o menu de definições.

2. Tocar as teclas $\oplus/\ominus$ até que o símbolo $\mathbb{A}$ apareça no visor.
3. Ativar a definição do volume tocando novamente a tecla $\odot$. **(b-1, b-2)**
4. Definir o toque pretendido com as teclas $\oplus/\ominus$.

⇒ A definição do de volume selecionado é confirmada de imediato. Tocar a tecla $\odot$ para voltar ao menu de definições.

Definir o brilho do visor.

Pode definir o brilho do visor da unidade de controlo. O seu forno deve ser desligado para realizar esta definição.

1. Com o forno desligado (quando a hora do dia é mostrada no visor) tocar a tecla $\odot$ durante cerca de 3 segundos para ativar o menu de definições.
2. Tocar as teclas $\oplus/\ominus$ até que o símbolo $\mathbb{A}$ apareça no visor.
3. Ativar a definição do brilho tocando novamente na tecla $\odot$.
4. Definir o brilho pretendido com as teclas $\oplus/\ominus$. **(d-1, d-2, d-3)**

⇒ A definição do brilho selecionada é confirmada de imediato. Tocar a tecla $\odot$ para voltar ao menu de definições.

Definir a função do pré-aquecimento rápido (Intensificador)

Pode operar a cozedura no seu produto automaticamente com função de pré-aquecimento rápido. Para este fim deve ativar a definição de pré-aquecimento rápido. O seu forno deve ser desligado para realizar esta definição.

1. Com o forno desligado (quando a hora do dia é mostrada no visor) tocar a tecla $\odot$ durante cerca de 3 segundos para ativar o menu de definições.
2. Tocar as teclas $\oplus/\ominus$ até que o símbolo $\mathbb{A}$ apareça no ecrã.
3. Ativar a definição de pré-aquecimento rápido (intensificador) tocando novamente na tecla $\odot$.

4. Com as teclas $\oplus/\ominus$ colocar a definição **“DESLIGAR”** para **“LIGAR”** no visor.

⇒ A definição de pré-aquecimento rápido é confirmada de imediato. Tocar a tecla para voltar ao menu de definições.



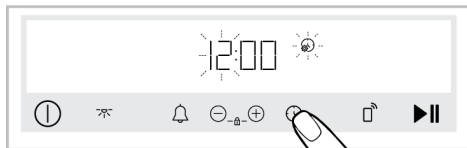
Pode desativar a definição de pré-aquecimento com o mesmo procedimento. Colocando a definição em **“DESLIGAR”** pode cancelar a definição de pré-aquecimento rápido.

Alterar a hora do dia :

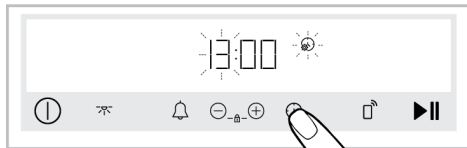
para alterar a hora do dia que definiu anteriormente,

1. Com o forno desligado (quando a hora do dia é mostrada no visor) tocar a tecla $\odot$ durante cerca de 3 segundos para ativar o menu de definições.
2. Tocar as teclas $\oplus/\ominus$ até que o símbolo $\mathbb{A}$ apareça no ecrã.
3. Tocar a tecla $\odot$ para ativar o campo do temporizador.

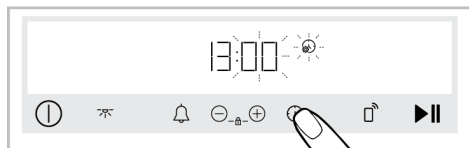
⇒ O campo do temporizador e o símbolo $\mathbb{A}$ ficam a piscar no visor.



4. Definir a hora do dia tocando nas teclas $\oplus/\ominus$ e ativar o campo dos minutos tocando na tecla $\odot$ novamente.



⇒ O campo das minutos e o símbolo $\mathbb{A}$ ficam a piscar no ecrã.



5. Tocar as teclas $\oplus/\ominus$ para definir os minutos. Confirmar a definição tocando na tecla $\odot$.

⇒ A hora do dia ajustada é confirmada de imediato. Tocar a tecla $\odot$ para voltar ao menu de definições.

Ligar o forno a uma rede sem fios e abrir a mesma para a aplicação aplicação “HomeWhiz”

Pode ligar o seu forno a uma rede sem fios e controlar o mesmo através da aplicação aplicação “HomeWhiz” com um dispositivo inteligente. Para este fim, deve instalar primeiro a aplicação aplicação “HomeWhiz” no seu dispositivo inteligente. A aplicação aplicação “HomeWhiz” está disponível nos sistemas operativos móveis IOS e Android.



Depois de transferir a aplicação aplicação “HomeWhiz”, deve seguir as instruções na aplicação para criar a sua casa.



Pode completar o procedimento para ligar o seu forno a uma rede sem fios e para ativar o controlo remoto do forno seguindo as instruções fornecidas na aplicação.

1. Para mudar o forno para o modo configuração, tocar as teclas $\odot$ e $\square$ simultaneamente durante cerca de 3 segundos quando o seu forno é desligado (hora do dia é mostrada no visor).
 - ⇒ Quando o forno muda para o modo de configuração, é exibida no visor uma animação no visor na qual estão algumas linhas a piscar.



2. Abrir a aplicação aplicação “HomeWhiz” que instalou no seu dispositivo inteligente. Depois de criar a sua casa, seleccionar o forno nos aparelhos da cozinha e inserir o número de stock do seu produto na aplicação e seguir os passos descritos na aplicação.



O número de stock do seu produto é o número que começa com “77...” localizado por baixo da capa frontal do manual.

3. Completar a apresentação do seu forno na aplicação seguindo as instruções fornecidas na aplicação.

Ativar o controlo remoto do forno.

Depois de apresentar o seu forno à aplicação aplicação “HomeWhiz”, para permitir que o controlo remoto:

1. Tocar uma vez a tecla $\square$ enquanto o símbolo Wi-Fi é exibido no visor.

⇒ No visor, deverá ser exibido o símbolo $\square$ em conjunto com o símbolo Wi-Fi .



Se o símbolo não for exibido Wi-Fi , tocar a tecla $\square$ até que o símbolo Wi-Fi seja exibido no visor. Se não tiver apresentado o seu aparelho à aplicação HomeWhiz, o símbolo Wi-Fi pisca uma vez e é ouvido um sinal de erro.



Se o símbolo Wi-Fi for exibido no ecrã, mas se for ouvido um sinal de erro quando a tecla $\square$ for premida e se o símbolo $\square$ não for exibido no visor ou se o símbolo Wi-Fi estiver a piscar, verificar a ligação da Internet do seu produto. Se a ligação à Internet estiver OK e o problema persistir, repetir os passos para a instalação.

Remover o emparelhamento de um forno ligado a aplicação “HomeWhiz”

Depois de adicionar o seu produto à aplicação aplicação “HomeWhiz”, a conta de utilizador que usou para aplicação “HomeWhiz” emparelha a informação do seu produto. De modo a apagar um emparelhamento devido à perda de acesso à conta que usa na aplicação ou por outros motivos, devem ser tomadas as seguintes ações.

1. Com o produto desligado (enquanto a hora do dia aparece no visor), tocar nas teclas  e  durante aproximadamente 5 segundos.
 - ⇒ Aparece no visor uma contagem regressiva a partir de 5.

2. Depois de concluída a contagem decrescente, aparecerá no visor uma animação de apagamento do emparelhamento.
3. Depois de concluído o processo de apagamento do emparelhamento sem qualquer problema, será ouvido um sinal sonoro e o seu forno será reiniciado.



Se houver um problema ao apagar um emparelhamento e o processo não puder ser concluído, será ouvido um som de erro.

4. Pode voltar a emparelhar o produto para a sua conta aplicação “HomeWhiz” depois do processo de apagar o emparelhamento estar concluído.

Conformidade com as normas e informações de teste / declaração de conformidade da UE

	As fases de desenvolvimento, fabrico e vendas deste produto são conduzidas em conformidade com as regras de segurança especificadas em todas as legislação da União Europeia.
Banda de frequência	: 2.4 Ghz
Potência máx. de transmissão	: máx. 100 mW
Declaração de conformidade da CE Arçelik A.Ş. declara que este produto cumpre com as a diretiva 2014/53/UE. Uma Declaração de Conformidade RED detalhada pode ser encontrada online em support.grundig.com entre os documentos adicionais na página do produto para o seu produto.	

O período de suporte definido de atualização de software relacionado à segurança cibernética do produto é o período de garantia do produto. Após esse

período, as atualizações de software relacionadas à segurança cibernética não são garantidas.

6 Informação geral acerca da cozedura

Pode encontrar nest secção dicas sobre a preparação e a cozedura dos seus alimentos.

Adicionalmente, esta secção descreve alguns alimentos testados pelos produtores e as definições mais apropriadas para estes alimentos. As

definições apropriadas do forno e os acessórios para estes alimentos são igualmente indicados.

6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar no forno

- Enquanto abrir a porta do forno durante ou após a cozedura, pode sair vapor quente. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos. Quando abrir a porta do forno, deve manter-se afastado.
- O vapor intenso gerado durante a cozedura pode formar gotas de água condensada no interior e no exterior do forno e nas peças na parte superior dos móveis devido à diferença de temperatura. Este é uma ocorrência física e normal.
- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.
- Remover sempre do forno os acessórios não utilizados antes de começar a cozinhar. Os acessórios que se irão manter no forno podem impedir que os alimentos sejam cozinhados nos valores corretos.
- Para os alimentos que irá cozinhar de acordo com a sua própria receita, pode basear-se em alimentos semelhantes indicados nas tabelas de cozedura.
- Utilizando os acessórios fornecidos assegura que obtém o melhor desempenho de cozedura. Deve respeitar sempre as advertências e a informação fornecida pelo fabricante para os recipientes de cozinha externos que irá utilizar.
- Cortar o papel vegetal que vai usar na cozedura nos tamanhos adequados para o recipiente em que irá cozinhar. Os papéis vegetais que estiverem do lado de fora do recipiente podem criar um risco de queimaduras e afetar a qualidade da cozedura. Usar o papel vegetal que irá utilizar no intervalo de temperatura especificado.
- Para um bom desempenho da cozedura, colocar os alimentos na prateleira correta recomendada. Não alterar a posição da prateleira durante a cozedura.

6.1.1 Bolos e alimentos de forno

Informação Geral

- Recomendamos a utilização dos acessórios do produto para um bom desempenho de cozedura. Se for utilizar recipientes de cozinha externos, deve preferir loiça escura, resistente ao calor e anti-aderente.
- Se for recomendado o pré-aquecimento na tabela de cozedura, assegurar que coloca os seus alimentos no forno após o pré-aquecimento.
- Se vai cozinhar usando recipientes de cozinha na grelha, deve colocar os mesmos no meio da grelha e não junto da parede traseira.
- Todos os materiais usados para fazer bolos devem estar limpos e à temperatura ambiente.
- O estado da cozedura dos produtos pode variar dependendo da quantidade de alimentos e do tamanho dos recipientes.
- Formas em metal, cerâmica e vidro aumentam o tempo de cozedura e as superfícies inferiores dos alimentos de pastelaria não ficam tostados uniformemente.
- Se estiver a usar papel vegetal, pode ser observada um ligeiro acastanhado na superfície inferior dos alimentos. Nesta situação, poderá ter de aumentar o período da cozedura em aproximadamente 10 minutos.
- Os valores especificados na tabela de cozedura são determinados em resultado dos testes realizados nos nossos laboratórios. Os valores adequados para si podem ser diferentes destes valores.
- Colocar os seus alimentos na prateleira apropriada recomendada na tabela de cozedura. Considerar a prateleira inferior do forno como a prateleira 1.

Dicas para fazer bolos

- Se o bolo for demasiado seco, aumentar a temperatura em 10 °C e encurtar o tempo de cozedura.

- Se o bolo for húmido, usar uma pequena quantidade de líquido e diminuir a temperatura em 10 °C.
- Se a parte superior do bolo estiver queimada, colocar o mesmo na prateleira mais inferior, baixar a temperatura e aumentar o tempo de cozedura. Se a parte superior do bolo estiver queimada, coloque-a numa prateleira inferior, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozimento.
- Se a parte interior do bolo estiver bem cozida, mas o exterior está pegajoso, usar menos líquido, diminuir a temperatura e aumentar o tempo de cozedura.

Dicas para pastelaria

- Se a massa de pastelaria for demasiado seca, aumentar a temperatura em 10 °C e encurtar o tempo de cozedura.

Humidificar as folhas de massa com um molho que consiste numa mistura de leite, óleo, ovo e iogurte.

- Se os produtos de pastelaria ficarem cozidos lentamente, assegurar que a espessura dos mesmos preparados por si não excedem o tabuleiro.
- Se os produtos de pastelaria ficarem dourados à superfície para a base não estiver cozida, assegurar que a quantidade de molho que vai usar para os mesmos não é demasiada na base. Para que fiquem ainda mais dourados, deve tentar espalhar uniformemente o molho entre as folhas de massa e os produtos de pastelaria.
- Cozer os seus produtos de pastelaria na posição e na temperatura apropriadas conforme a tabela de cozedura. Se a base continuar a não estar suficientemente dourada, colocar a mesma na prateleira inferior para a cozedura seguinte.

Tabela de cozedura para bolos e alimentos de forno

Sugestões para cozedura com um único tabuleiro

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bolo no tabuleiro	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	180	30 ... 40
Bolo na forma	Forma para bolo na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	2	180	30 ... 40
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	160	25 ... 35
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	3	150	25 ... 35
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	150	30 ... 40
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	2	150	35 - 45
Biscoito	Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento superior e inferior	3	170	25 ... 35

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Biscoito	Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	3	170	20 ... 30
Massa	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	2	200	30 ... 40
Massa	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/superior	2	180	35 - 45
Pão	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	2	200	20 ... 30
Pão	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	3	180	20 ... 30
Pão integral	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	200	30 ... 40
Pão integral	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	3	200	30 ... 40
Lasanha	Recipiente retangular em metal/vidro na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2 ou 3	200	30 ... 40
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	180	50 - 65
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	3	170	50 - 65
Pizza	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	280	5 - 9
Pizza	Tabuleiro normal *	Função pizz	2	280	5 - 10

Sugestões para cozinhar com dois tabuleiros

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bolos pequenos	2-Tabuleiro normal * 4-Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	2 - 4	150	25 ... 35
Biscoito	2-Tabuleiro normal * 4-Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	2 - 4	170	25 ... 35
Massa	1-Tabuleiro normal * 4-Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	1 - 4	180	40 - 50
Pão	2-Tabuleiro normal * 4-Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	2 - 4	180	20 ... 30

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

**Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

Tabela de cozedura com função de funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico"

- Não alterar a definição de temperatura depois de iniciar a cozedura na função de funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico".
- Não abrir a porta do forno quando cozinhar na função de funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico"

operating function. Se a porta não for aberta, a temperatura interior é otimizada para poupar energia e esta temperatura pode ser diferente da temperatura mostrada no visor.

- Não pré-aquecer na função de funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico" .

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	3	160	25 ... 35
Biscoito	Tabuleiro normal *	3	180	25 ... 35
Massa	Tabuleiro normal *	3	200	45 ... 55
Pão	Tabuleiro normal *	3	200	35 - 45

* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

6.1.2 Carne, peixe e aves

Os pontos chave do grelhador

- Temperar os mesmos com sumo de limão e pimenta antes de cozinhar frango, peru e peças grandes inteiras de carne irá permitir um melhor desempenho da cozedura.
- Leva 15 a 30 minutos mais a cozinhar carne com osso do que fritar em filetes.
- Tem de calcular cerca de 4 ou 5 minutos do tempo de cozedura por centímetro de espessura da carne.
- Depois de o tempo de cozedura ter terminado, deixar a carne no forno durante cerca de 10 minutos. O suco da carne é melhor distribuído para a carne frita e não é libertado quando a carne é cortada.
- O peixe deve ser colocado numa prateleira num nível médio ou baixo num prato resistente ao calor.
- Cozinhar os pratos recomendados na tabela de cozedura com um único tabuleiro.

Tabela de cozedura para carne, peixe e aves

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bife (inteiro) / Assar (1 kg)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/superior	3	15 mins. 250/ max, depois 180 ... 190	60 ... 80
Pernil de borrego (1,5-2 kg)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/superior	3	170	85 - 110
Frango frito (1,8-2 kg)	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Aquecimento ventilado inferior/superior	2	15 mins. 250/ max, depois 190	60 ... 80
Frango frito (1,8-2 kg)	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Aquecimento ventilado	2	200 - 220	60 ... 80
Frango frito (1,8-2 kg)	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Função "3D"	2	15 mins. 250/ max, depois 190	60 ... 80
Peru (5,5 kg)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/superior	1	25 mins. 250/ max, depois 180 ... 190	150 ... 210

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Peru (5,5 kg)	Tabuleiro normal *	Função "3D"	1	25 mins. 250/ max, depois 180 ... 190	150 ... 210
Peixe	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Aquecimento ventilado inferior/ superior	3	200	20 ... 30
Peixe	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Função "3D"	3	200	20 ... 30

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

**Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

6.1.3 Grelhador

Carne vermelha, peixe e carne de aves ficará rapidamente dourada quando grelhada, fica com uma crosta maravilhosa e não fica seca. Carnes em filetes, carnes no espeto, salsichas bem como vegetais suculentos (tomates, cebolas, etc.) são particularmente adequados para grelhar.

Advertências gerais

- Alimentos não adequados para grelhar e que podem provocar um risco de incêndio. Grelhar apenas alimentos que sejam adequados para fogo intenso do grelhador. Do mesmo modo, não colocar os alimentos demasiado afastados na parte de trás do grelhador. Esta é a zona mais quente e os alimentos muito gordos podem incendiar-se.
- Fechar a porta do forno enquanto estiver a grelhar. Nunca grelhar com a porta do forno aberta. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!**

Os pontos chave do grelhador

- Preparar os alimentos para grelhar com espessura e peso semelhantes tanto quanto possível.
- Colocar as peças a serem grelhadas na grelha ou no tabuleiro de arame do grelhador distribuindo as mesmas sem exceder as dimensões no aquecedor.
- Dependendo da espessura das peças a serem grelhadas, os tempos de cozedura dados na tabela podem variar.
- Deslizar a grelha ou o tabuleiro do grelhador para o nível pretendido no forno. Se estiver a cozinhar numa grelha, deslizar o tabuleiro do forno para a prateleira mais em baixo para recolher as gorduras. O tabuleiro do forno que vai deslizar deve estar dimensionado para cobrir toda a área do grelhador. Este tabuleiro pode não estar incluído com o produto. Colocar um pouco de água no tabuleiro do forno para uma limpeza mais fácil.

Mesa do grelhador

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Peixe	Grelha de arame de aço	4 - 5	250	20 ... 25
Pedaços de galinha	Grelha de arame de aço	4 - 5	250	25 ... 35
Almôndega (vitela) - 12 quantidade	Grelha de arame de aço	4	250	20 ... 30
Costeletas de borrego	Grelha de arame de aço	4 - 5	250	20 ... 25
Bife - (cubos de carne)	Grelha de arame de aço	4 - 5	250	25 ... 30
Costeletas de vitela	Grelha de arame de aço	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinado de vegetais	Grelha de arame de aço	4 - 5	220	20 ... 30
Pão torrado	Grelha de arame de aço	4	250	1 ... 3

É recomendado pré-aquecer durante 5 minutos para todos os alimentos grelhados.

Rodar as peças dos alimentos após 1/2 do tempo total para o grelhado.

6.1.4 Testar os alimentos

- Os alimentos nesta tabela de cozedura são preparados de acordo com a norma EN 60350-1 para facilitar o teste do produto para fins de controlo.

Tabela de cozedura para alimentos de teste

Sugestões para cozedura com um único tabuleiro

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Biscoito amanteigado (biscoito doce)	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	140	20 ... 30
Biscoito amanteigado (biscoito doce)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	Nos modelos com prateleiras de arame de aço :3 Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :2	140	15 ... 25
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	160	25 ... 35
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	3	150	25 ... 35
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	150	30 ... 40

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	2	150	35 - 45
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	180	50 - 65
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	3	170	50 - 65

Sugestões para cozinhar com dois tabuleiros

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bolos pequenos	2-Tabuleiro normal * 4-Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	2 - 4	150	25 ... 35
Biscoito amanteigado (biscoito doce)	2-Tabuleiro normal * 4-Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	2 - 4	140	15 ... 25

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

**Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

Grelhador

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Almôndega (vitela) - 12 quantidade	Grelha de arame de aço	4	250	20 ... 30
Pão torrado	Grelha de arame de aço	4	250	1 ... 3

É recomendado pré-aquecer durante 5 minutos para todos os alimentos grelhados.

Rodar as peças dos alimentos após 1/2 do tempo total para o grelhado.

7 Manutenção e limpeza

7.1 Informações gerais de limpeza

Advertências gerais

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode originar manchas permanentes.
- O produto deve ser completamente limpo e seco após cada utilização. Portanto, os resíduos de alimentos são facilmente limpos e é evitado que estes resíduos se queiem quando o produto for usado novamente mais tarde. Portanto, a vida útil do aparelho estende-se e diminuem os problemas frequentemente enfrentados.
- Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Os agentes de limpeza inadequados são: lixívia, produtos de limpeza que contenham amoníaco, ácido ou cloreto, produtos de limpeza a vapor, agentes de desincrustação, tira-nódoas e ferrugem, produtos de limpeza abrasivos (produtos de limpeza em creme, pó de limpeza, creme de limpeza, esfregão abrasivo e de raspagem, palha de aço, esponjas, panos de limpeza com sujidade e resíduos de detergente).
- Não é necessário material de limpeza especial na limpeza feita após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.
- Não lavar qualquer componente do seu aparelho na máquina de lavar loiça.

Inox - Superfícies em aço inoxidável

- Não usar soluções de limpeza ácidas ou que contenham cloro para limpar as superfícies de aço-inox e as pegas.
- A superfície de aço inoxidável-inox pode mudar de cor com o tempo. Isto é normal. Após cada utilização, limpar com um detergente adequado para as superfícies em inox ou aço inoxidável.
- Limpar com um pano macio embebido e detergente líquido adequado para superfícies em inox, tendo o cuidado de limpar num único sentido.
- Remover de imediato as manchas de calcário, óleo, amidos e proteínas nas superfícies de vidro e de inox. As manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.
- Os pulverizadores de limpeza/aplicados na superfície deve ser limpa imediatamente. As soluções de limpeza abrasivas sobre a superfície fazem com que a superfície fique branca.

Superfícies esmaltadas

- Após cada utilização, limpar as superfícies esmaltadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar as mesmas com um pano seco.
- Se o seu produto tiver a função de limpeza fácil a vapor, pode fazer esse tipo de limpeza para sujidade ligeira e não permanente. (Consultar “Limpeza fácil a vapor [► 85]”).
- Para manchas difíceis, pode-se usar o produto de limpeza de forno e grelhas recomendado no sítio web da marca do seu produto e uma esponja de limpeza que não risque. Não usar um produto de limpeza de fornos exterior..
- O forno tem de arrefecer antes da limpeza na zona de cozedura. A limpeza das superfícies quentes irá criar tanto um risco de incêndio como danos nas superfícies esmaltadas.

Superfícies catalíticas

- As paredes laterais na zona de cozedura podem apenas ser revestidas com paredes de esmalte ou catalíticas. Varia de acordo com o modelo.
- As paredes catalíticas têm uma cor mate clara e uma superfície porosa. As paredes catalíticas do forno não devem ser limpas.
- As superfícies absorvem o óleo graças à sua estrutura porosa e começam a brilhar quando a superfície está saturada com óleo, neste caso é recomendado substituir as mesmas.

Superfícies de vidro

- Quando da limpeza das superfícies de vidro, não usar raspadores de metal rijos e materiais de limpeza abrasivos. Podem danificar a superfície de vidro.
- Limpar o aparelho usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano de microfibra específico para superfícies de vidro e secar o mesmo com um pano seco de microfibra.
- Se após a limpeza ainda existir detergente residual, deve limpar o mesmo com água fria e secar com um pano de microfibra limpo e seco. Os resíduos do detergente residual podem danificar a superfície de vidro da próxima vez que for utilizada.
- Em circunstância alguma os resíduos secos na superfície de vidro devem ser limpos com facas de serrilha, palha de aço ou utensílios semelhantes para raspar.
- Pode remover as manchas de calcário (manchas amarelas) na superfície de vidro com soluções descalcificadoras existentes no mercado, com uma solução descalcificante como vinagre ou sumo de limão.
- Se a superfície estiver muito suja, aplicar a solução de limpeza sobre a mancha com uma esponja e aguardar o tempo necessário para que a mesma atue devidamente. Nunca limpar a superfície de vidro com um pano húmido.

- As descolorações e as manchas na superfície de vidro são normais e não podem ser consideradas defeitos.

Peças em plástico e superfícies pintadas

- Limpar as peças de plástico e as superfícies pintadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco.
- Não usar raspadores de metal rijo ou soluções de limpeza abrasivas. Pode danificar as superfícies.
- Assegurar que as juntas dos componentes do produto não são deixadas húmidas e com detergente. Caso contrário, pode ocorrer corrosão nestas juntas.

7.2 Limpar os acessórios

Não colocar os acessórios do produto na máquina de lavar loiça exceto se contrariamente indicado no manual do utilizador.

7.3 Limpar o painel de controlo

- Quando limpar os painéis com o botão de controlo, deve limpar o painel e os botões com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Não remover os botões e os vedantes que se encontram por baixo para limpar o painel. O painel de controlo e os botões podem ficar danificados.
- Enquanto estiver a limpar os painéis de inox com o botão de controlo, não usar soluções de limpeza para inox em volta dos botões. Os indicadores em volta do botão podem ser apagados.
- Limpar os painéis tácteis de controlo com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio de teclas, deve definir o mesmo antes de iniciar a limpeza do painel de controlo. Caso contrário, pode ocorrer uma deteção incorreta nas teclas.

7.4 Limpar o interior do forno (zona de cozedura)

Seguir os passos de limpeza descritos na secção "Informação geral de limpeza" de acordo com os tipos de superfície no seu forno.

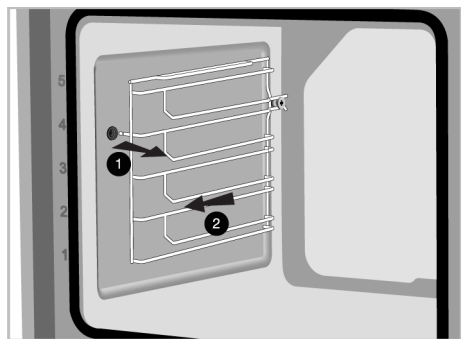
Limpar as paredes laterais do forno.

As paredes laterais na zona de cozedura podem apenas ser revestidas com paredes de esmalte ou catalíticas. Varia de acordo com o modelo. Se existir uma parede catalítica, consultar a secção "Superfícies catalíticas" para informação.

Se o seu produto for um modelo de prateleira de arame de aço, remover as mesmas antes da limpeza das paredes laterais. Depois completar a limpeza conforme descrito na secção "Informação geral de limpeza" de acordo com os tipos de superfície da parede lateral.

Para remover as prateleiras laterais em arame de aço:

1. Remover a parte frontal da prateleira em arame de aço puxando a mesma na parede lateral na direção oposta.
2. Puxar a prateleira de arame de aço em direção a si para a remover totalmente.

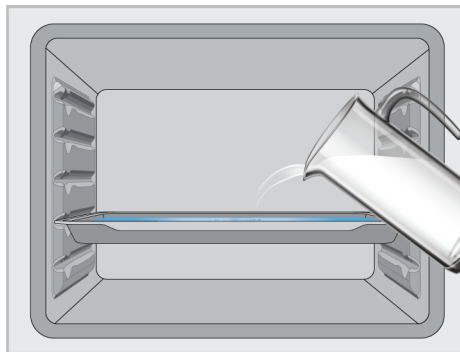


3. Para voltar a colocar as prateleiras, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu as mesmas a partir do fim para o princípio, respetivamente.

7.5 Limpeza fácil a vapor

Isto permite limpar facilmente a sujidade (não permanecendo por muito tempo) que é amolecida pelo vapor dentro do forno e pelas gotas de água condensadas nas superfícies internas do forno.

1. Retirar todos os acessórios do forno.
2. Adicionar 500 ml de água no tabuleiro do forno e colocar o tabuleiro na segunda prateleira do forno.



3. Selecionar a função limpeza fácil a vapor. O tempo de limpeza aparece no visor e esta duração pode ser alterada.

Abrir a porta e limpar as superfícies interiores do forno com uma esponja ou pano humedecido.

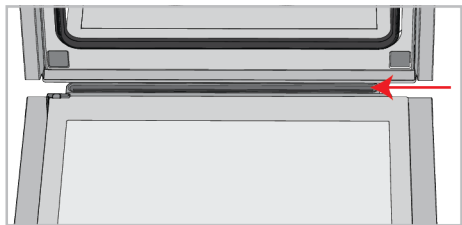
Para sujidade difícil, limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.



Na função de limpeza a vapor fácil, espera-se que a água adicionada evapore e condense no interior do forno e na porta do forno para amaciar a sujidade leve formada em seu forno. A condensação formada na porta do forno pode pingar quando a porta do forno for aberta. Assim que abrir a porta do forno, limpar a condensação.

(Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.) Após a condensação dentro do forno, pode ocorrer poça ou humidade na

conduta por baixo do forno. Após a utilização, limpar este tubo da conduta com um pano humedecido e secar.



7.6 Limpeza automática a alta temperatura

O forno está equipado com a função pirólítica. O forno aquece até uma temperatura de aproximadamente 420-480 °C e queima até que a sujidade existente se transforme em cinzas. Pode ser gerado um fumo forte. Disponibilizar boa ventilação. Deve ser feita uma limpeza a alta temperatura depois de aproximadamente cada 10 utilizações do forno.

Advertências gerais



As superfícies quentes podem provocar queimaduras!

Não tocar no produto durante a limpeza automática e manter as crianças afastadas do produto. Aguardar pelo menos 30 minutos antes de remover os resíduos.

- Não limpar o vedante da porta. O vedante de fibra de vidro é muito delicado e facilmente danificado. Se o vedante da porta ficar danificado, deve substituir o mesmo por outro novo adquirido num serviço autorizado.
- Para iniciar a função pirólise:**
1. Retirar todos os acessórios do forno. Nos modelos com prateleiras de arame de aço, não esquecer de remover as prateleiras.
 2. Antes de começar a limpeza, deve limpar as superfícies exteriores do forno e os resíduos dos alimentos dentro do forno com um pano embebido em detergente.
 3. Selecionar a função "Pirólise" ou "Pirólise - modo económico" conforme a sujidade do seu forno. Se o seu forno não estiver muito sujo, recomendamos usar a função "Pirólise - modo económico". Esta função leva menos tempo que a função "Pirólise". Se o forno estiver muito sujo, a função "Pirólise - modo económico" pode não ser suficiente. Neste caso, limar o mesmo com a função "Pirólise".
 4. Iniciar a limpeza tocando a tecla ►||.
 - ⇒ A limpeza começa e o tempo de auto-limpeza aparece no visor. Este tempo não pode ser alterado.
 5. Quando o forno atinge uma determinada temperatura após o início do processo de pirólise, o símbolo do cadeado  aparece no visor do temporizador e a porta do forno não pode ser aberta. Não forçar a maçaneta para desbloquear a porta até que o processo de limpeza seja concluído e o símbolo de cadeado desapareça do visor.
 6. Quando o processo de limpeza estiver concluído, "Fim" aparece no visor. Desligar o forno tocando na tecla ①.

7. Depois de o símbolo  desaparecer do visor, remover os resíduos de sujidade com água com vinagre.

7.7 Limpar a porta do forno

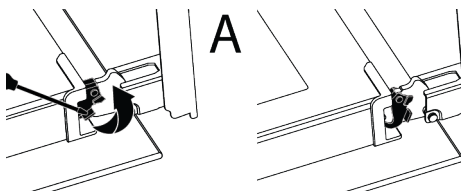
Pode remover a porta do forno e os vidros da porta para os limpar. Como remover as portas e janelas é explicado nas secções “Remover a porta do forno” e “Remover os vidros interiores da porta”. Depois de remover os vidros interiores, limpar os mesmos usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco. Para os resíduos de calcário que se possam formar no vidro da porta, limpar o vidro com vinagre e enxaguar.



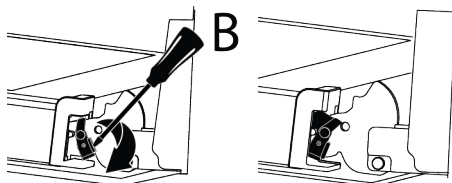
Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lã de aço ou lixívia para limpar a porta do forno e o vidro.

Remover a porta do forno

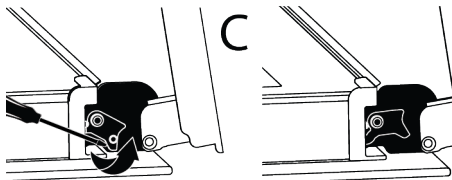
1. Abrir a porta do forno.
2. Abrir os cliques na cavidade da dobradiça da porta frontal no lado direito e esquerdo premindo para baixo conforme mostrado na imagem.
3. Os tipos de dobradiças variam para os tipos (A), (B), (C) conforme o modelo do produto. As imagens seguintes mostram como abrir cada tipo de dobradiça.
4. Dobradiça tipo (A) está disponível nos tipos de porta normal.



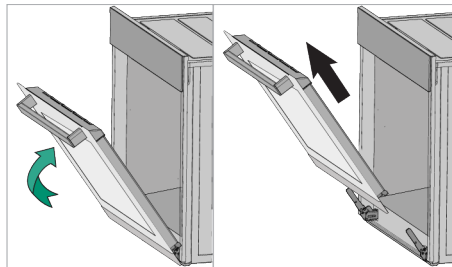
5. Dobradiça tipo (B) está disponível nos tipos de porta de abertura suave.



6. Dobradiça tipo (C) está disponível nos tipos de porta de abertura/fecho suave.



7. Colocar a porta do forno numa posição de meio aberta.



8. Puxar a +porta removida para cima para a libertar das dobradiças da direita e da esquerda e remover a mesma.

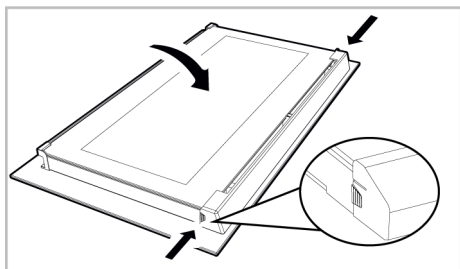


Para voltar a colocar a porta, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu a mesma a partir do fim para o princípio, respetivamente. Quando instalar a porta, assegurar que fecha os cliques na cavidade da dobradiça.

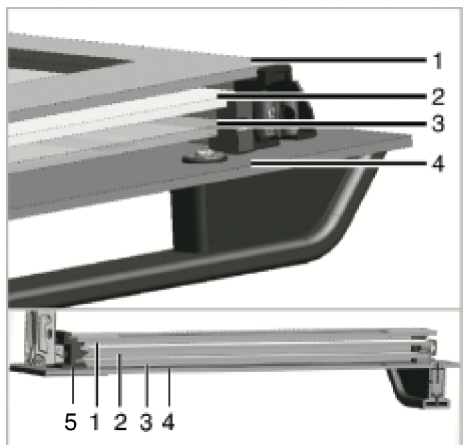
7.8 Remover o vidro interior da porta do forno

O vidro interior da porta frontal do produto pode ser removido para limpeza.

1. Abrir a porta do forno.

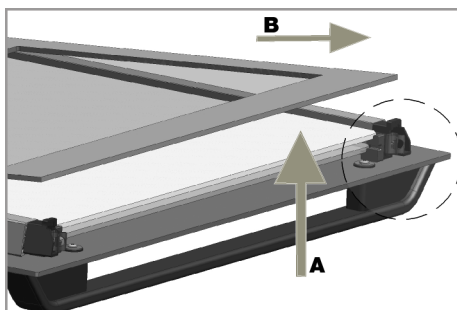


2. Puxar em direção a si, o componente de plástico, encaixado na secção superior da porta frontal, premindo simultaneamente nos pontos de pressão de ambos os lados do componente e remova o mesmo.



- | | |
|---|--------------------------|
| 1 Vidro interior | 2 Segundo vidro interior |
| 3 Terceiro vidro interior | 4 Vidro exterior |
| 5 Entrada mais inferior de vidro plástico | |

3. Conforme mostrado na figura, levantar suavemente o vidro interior em direção a 'A' e depois remover o mesmo puxando em direção a 'B'.



4. Repetir o mesmo processo removendo o segundo e terceiro vidro.



O primeiro passo de remontagem da porta é voltar a colocar o segundo e terceiro vidro (2,3). Conforme mostrado na figura, colocar o rebordo cinzelado do vidro de encontro ao rebordo cinzelado da entrada em plástico.

A ordem de encaixe do segundo e terceiro vidro não é importante, uma vez que são intermutáveis.

Enquanto estiver a encaixar o vidro interior (1), deve prestar atenção para colocar o lado impresso do vidro no segundo vidro interior. É importante colocar os cantos inferiores de todos os vidros interiores de encontro às entradas em plástico (5). Empurrar o componente em plástico em direção à estrutura até ser ouvido o som de um "clique".



Depois de limpar, todos os vidros devem estar novamente montados.

7.9 Limpar a lâmpada do forno

Na eventualidade de uma porta de vidro da lâmpada do forno na área de cozedura ficar suja; limpar com detergente de lavar a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar com um pano seco. No caso de a lâmpada não funcionar, pode substituir a mesma seguindo os passos na secção seguinte.

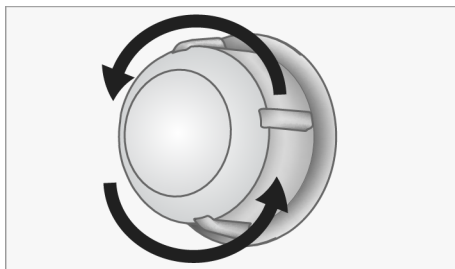
Limpar a lâmpada do forno

Advertências gerais

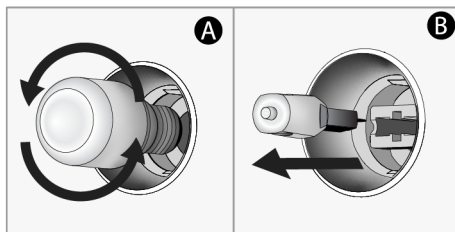
- Para evitar o risco de choque elétrico antes de substituir a lâmpada do forno, desligar o produto e deixar que o forno arrefeça. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- O forno é alimentado por uma lâmpada incandescente com menos de 40 W, menos de 60 mm na altura, menos de 30 mm no diâmetro ou por uma lâmpada de halogénio com tomadas G9 com menos de 60 W de potência. As lâmpadas são adequadas para funcionar e temperaturas superiores a 300°C. As lâmpadas do forno encontram-se disponíveis numa Assistência Autorizada ou através de técnicos credenciados. Este produto contém uma lâmpada de classe energética G.
- A posição da lâmpada pode diferir da que é mostrada na imagem.
- A lâmpada usada neste produto não é adequada para usar na iluminação doméstica. A finalidade desta lâmpada é ajudar o utilizador a ver os produtos alimentares.
- As lâmpadas usadas neste produto devem suportar condições físicas extremas tal como temperaturas superiores a 50 °C.

Se o seu forno tiver uma lâmpada redonda.

1. Desligar o produto da eletricidade.
2. Remover a tampa de vidro rodando a mesma no sentido anti-horário.



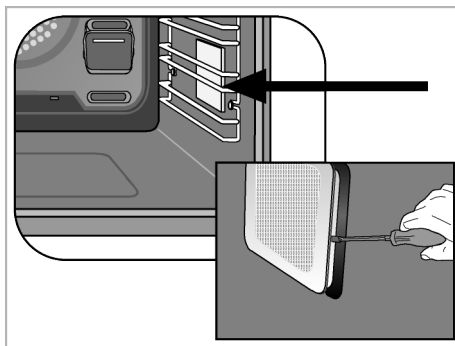
3. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



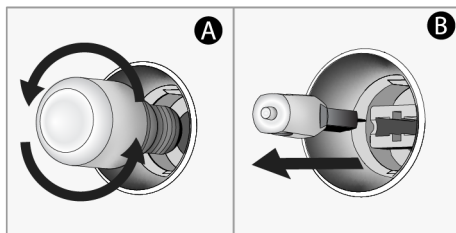
4. Voltar a colocar a tampa de vidro.

Se o seu forno tiver uma lâmpada quadrada.

1. Desligar o produto da eletricidade.
2. Remover as prateleiras de arame de aço de acordo com a descrição.



3. Levantar o vidro de proteção da lâmpada com uma chave de fendas. Remova o parafuso primeiro, se houver um parafuso na lâmpada quadrada do seu produto.
4. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



5. Voltar a colocar a tampa de vidro e as prateleiras de arame de aço.

8 Solução de problemas

Se o problema persistir após seguir as instruções desta seção, entre em contato com seu fornecedor ou um Serviço Autorizado. Nunca tente consertar seu produto por conta própria.

O vapor é emanado enquanto o forno está funcionando.

- É normal ver vapor durante a operação. >>> Isso não é um erro.

Gotas de água aparecem durante o cozimento

- O vapor gerado durante o cozimento condensa ao entrar em contato com as superfícies frias externas ao produto, podendo formar gotas de água. >>> Isso não é um erro.

Sons de metal são ouvidos enquanto o produto está aquecendo e esfriando.

- Peças de metal podem expandir e emitir sons quando aquecidas. >>> Isso não é um erro.

O produto não funciona.

- O fusível pode estar com defeito ou queimado. >>> Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque-os se necessário ou reative-os.
- O aparelho pode não estar conectado à tomada (aterrada). >>> Verifique se o eletrodoméstico está conectado à tomada.

- (Se houver timer no seu eletrodoméstico) As teclas do painel de controle não funcionam. >>> Se o seu produto tiver um bloqueio de teclas, o bloqueio de teclas pode estar ativado, desative o bloqueio de teclas.

A luz do forno não está acesa.

- A lâmpada do forno pode estar com defeito. >>> Substitua a lâmpada do forno.
- Sem eletricidade. >>> Certifique-se de que a rede elétrica esteja funcionando e verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque os fusíveis se necessário ou reative-os.

O forno não está aquecendo.

- O forno pode não estar configurado para uma função de cozedura e/ou temperatura específica. >>> Defina o forno para uma função de cozimento e/ou temperatura específica.
- A porta do forno pode estar aberta. >>> Certifique-se de que a porta do forno está fechada. Se a porta do forno permanecer aberta por mais de 5 minutos, o ajuste de tempo feito para o cozimento é cancelado e os aquecedores não funcionam.
- Para os modelos com timer, a hora não é definida. >>> Defina a hora.

- Sem eletricidade. >>> Certifique-se de que a rede elétrica esteja funcionando e verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque os fusíveis se necessário ou reative-os.

(Para modelos com temporizador) O visor do temporizador pisca ou o símbolo do temporizador permanece aberto.

- Houve uma queda de energia antes. >>> Defina a hora / Desligue os botões de função do produto e coloque-o novamente na posição desejada.

Após o início da cozedura, o símbolo ► pisca no visor e ouve-se um aviso sonoro.

- A porta do forno pode estar aberta. >>> Certifique-se de que a porta do forno está completamente fechada. Contacte o serviço autorizado se a avaria persistir.

O comando que você gostaria de enviar do aplicativo aplicação “HomeWhiz” não passa. (se as condições de acesso remoto forem atendidas)

- Seu link pode ser interrompido por um tempo. >>> Certifique-se de que o forno está conectado à rede sem fio e desligue e ligue o aplicativo.

aplicação “HomeWhiz” aplicativo não mostra direito o status do forno.

- Seu link pode ser interrompido por um tempo. >>> Verifique se o forno está conectado à rede sem fio e desligue e ligue o aplicativo.

Depois de apresentar seu produto ao aplicativo aplicação “HomeWhiz”, se houver um erro dizendo “Ocorreu um erro ao associar seu produto à sua casa ou ao cômodo que você especificou. Este dispositivo pertence a outra casa.” ou se você esqueceu em qual aplicação “HomeWhiz” conta

- Delete the pairing by following the instructions in the section “Deleting the pairing of a aplicação “HomeWhiz” connected oven” and repeat the product pairing from the beginning.

O aviso “Múltiplas redes bluetooth detectadas” é exibido durante a instalação do produto no aplicação “HomeWhiz”aplicativa.

- Caso mais de um eletrodoméstico em sua casa esteja configurado para o modo de configuração ao mesmo tempo e transmitindo sinal bluetooth, você pode encontrar o aviso “Várias redes bluetooth detectadas” durante a instalação no app. >>> Desligue os modos de instalação dos outros aparelhos e continue usando apenas um aparelho com o modo de instalação ativado.

Termos diferentes do idioma que eu especifiquei aparecem no aplicação “HomeWhiz”aplicativa.

- Nos casos em que a potência da internet é baixa, podem aparecer termos em idiomas diferentes no aplicativo homewhiz além dos idiomas que você definiu no aplicativo. >>> Isso não é um erro.

