

GRUNDIG

Cuptor incorporabil

Manual de utilizare

Forno da incasso

Manuale Utente



GEBM19600BCHI

385441014_2/ RO/ IT/ R.AB/ 03/10/2022 12:41
7757782998

Cuprins	
1 Instrucțiuni de siguranță	4
1.1 Utilizarea destinată.....	4
1.2 Siguran a copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie.....	5
1.3 Siguran ă electrică.....	5
1.4 Siguran a transportului.....	7
1.5 Siguran a instalării.....	7
1.6 Siguran a utilizării.....	7
1.7 Avertismente privind temperatura	8
1.8 Utilizarea accesoriilor.....	9
1.9 Siguran a gătitului	9
1.10 Siguran a legată de între inere și cură are	10
2 Instrucțiuni privind protecția mediului	10
2.1 Directiva deșeurilor.....	10
2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor...	10
2.2 Informa iile de pe ambalaj.....	11
2.3 Recomandări pentru economisirea energiei	11
3 Produsul dumneavoastră.....	12
3.1 Prezentarea produsului	12
3.2 Panoul de control al aparatului, introducere și utilizare.....	12
3.2.1 Panoul de control	13
3.2.2 Prezentarea panoului de control al produsului.....	13
3.3 Func iile de operare a cuptorului .	13
3.4 Accesoriile produsului.....	14
3.5 Utilizarea accesoriilor produsului	15
3.6 Specifica ii tehnice.....	18
4 Prima utilizare	19
4.1 Prima setare a temporizatorului ..	19
4.2 Curățarea inițială	20
5 Utilizarea cuptorului	21
5.1 Informa ii generale pentru utilizarea cuptorului.....	21
5.2 Func ionarea unită ii de control a cuptorului	21
5.3 Setări	26
6 Informații generale privind coacerea.....	31
6.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor.....	31
6.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor.....	31
6.1.2 Carne, pește și pui.....	34
6.1.3 Grătar.....	35
6.1.4 Alimente de test	36
7 Întreținerea și curățarea	37
7.1 Informa ii generale privind cură area	37
7.2 Accesorii de curățare	38
7.3 Cură area panoului de control	39
7.4 Cură area interiorului cuptorului (zona de coacere).....	39
7.5 Cură area ușii cuptorului.....	39
7.6 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului.....	41
7.7 Cură area lămpii cuptorului	42
8 Depanare.....	43

Bun venit!

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales acest Grundig produs. Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Prin urmare, citiți cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul.

Țineți cont de toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare. Astfel, vă protejați pe dumneavoastră și aparatul împotriva pericolelor care pot apărea.

Păstrați manualul de utilizare. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta. Condițiile de garanție, metodele de utilizare și depanare pentru produsul dumneavoastră sunt furnizate în acest manual.

Simbolurile și descrierea acestora în manualul de utilizare:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.



Informații importante și sfaturi utile de utilizare.



Citiți manualul de utilizare!



Avertizare suprafață fierbinte.

NOTIFICAȚIE Pericole care pot provoca defectarea produsului sau compromiterea mediului acestuia.

RE

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Instrucțiuni de siguranță

- Această secțiune include instrucțiunile de siguranță necesare pentru a preveni pericolele de vătămare corporală sau daunele materiale.
- În cazul în care produsul este predat unei alte persoane în scopuri personale sau pentru utilizare la mâna a doua, trebuie furnizate, de asemenea, manualul de utilizare, etichetele produsului și alte documente și piese relevante.
- Compania noastră nu răspunde de daunele care pot să apară dacă aceste instrucțiuni nu sunt respectate.
- Nerespectarea acestor instrucțiuni anulează orice garanție.
- Lucrările de instalare și reparare trebuie întotdeauna efectuate de către producător, serviciul autorizat sau o persoană pe care societatea importatoare o desemnează.
- folosiți numai piese de schimb și accesorii originale.
- Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a produsului decât dacă este specificat în mod clar în manualul de utilizare.
- Nu realizați modificări tehnice ale produsului.

1.1 Utilizarea destinată

- Acest produs este proiectat pentru utilizare domestică. Nu este adecvat pentru uz comercial.
- Nu folosiți produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Acest produs este destinat utilizării în gospodării și în bucătăriile personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru.
- **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.
- Cuptorul poate fi folosit pentru decongelare, coacere, frigere și prepararea pe grătar a alimentelor.
- Acest produs nu trebuie utilizat pentru încălzire, încălzirea farfuriilor, apă caldă prosoapelor sau a hainelor, pe mâner pentru uscare.

1.2 Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie



- Acest produs poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani și mai mari, precum și de persoane subdezvoltate din punct de vedere al abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau fără experiență și cunoștințe, cu condiția supravegherii sau instruirii privind riscurile și utilizarea în condiții de siguranță a produsului.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Curățați și întreținerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supravegheați.
- Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacități fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care beneficiază de supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animalele de companie. Nu

lăsați copiii sau animalele de companie să se joace, să se cațere sau să pătrundă în interiorul aparatului.

- Nu așezați pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului se încălzesc. Nu lăsați copiii să stea în apropierea aparatului.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.
- Atunci când ușa este deschisă, nu puneți obiecte grele pe aceasta și nu lăsați copiii să se așeze. Puteți provoca răsturnarea cuptorului sau deteriorarea balamalelor ușii.
- Pentru siguranța copiilor, tăiați ștecherul și faceți produsul nefuncțional, înainte de eliminarea acestuia.



1.3 Siguranță electrică

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalarea de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul

fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/nationale.

- Ștecherul sau conexiunea electrică a produsului trebuie să se afle într-un loc ușor accesibil (unde nu pot fi afectate de flacăra plitei). Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism (siguranță, comutator, întrerupător cu cheie etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.
 - Produsul nu trebuie conectat la priză în timpul instalării, reparării și transportului.
 - Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
 - Dacă produsul dumneavoastră nu are cablu de alimentare, utilizați cablul de alimentare numai așa cum este descris în secțiunea „Specificatii tehnice”.
 - Nu blocați cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare.
- Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și nu trebuie să intre în contact cu nicio sursă de căldură.
- Suprafața din spate a cuptorului devine fierbinte în timpul utilizării. Cablurile de alimentare nu trebuie să atingă suprafața din spate, conexiunile pot fi deteriorate.
 - Nu blocați cablurile electrice în ușa cuptorului și nu le treceți peste suprafețe care fierbinț. În caz contrar, izolarea cablului se poate topi și poate provoca incendii generate de scurtcircuit.
 - Utilizați exclusiv cablul original. Nu folosiți cabluri secundare sau deteriorate, sau cabluri prelungitoare.
 - În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, o unitate autorizată de service sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.
 - **AVERTISMENT:** Înainte de a înlocui becul cuptorului, asigurați-vă că deconectați produsul de la sursa de alimentare, pentru a evita riscul de electrocutare.

Deconecta i produsul sau dezactiva i siguran a, de la panoul de siguran e.

Dacă produsul dvs. are un cablu de alimentare și un ștecher:

- Nu conecta i produsul la o priză care este slăbită, ieșită din soclu, ruptă, murdară, uleioasă, cu risc de contact cu apa (de exemplu, apă scursă de la contor).
- Nu atinge i priza cu mâinile ude! Nu deconecta i niciodată prin tragerea cablului, trage i întotdeauna afară inând de ștecher.
- Asigura i-vă că fișa produsului este bine conectată la priză, pentru a evita formarea arcului electric.

1.4 Siguranța transportului

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.
- Aparatul este voluminos și greu, este necesară transportarea de către două persoane.
- Nu utiliza i ușa și/sau mânerul pentru a transporta sau deplasa produsul.
- Nu așeza i alte obiecte pe aparat și transporta i în pozi ie verticală.

- Atunci când trebuie să transporta i aparatul, înfășura i-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipi i cu bandă adezivă. Fixa i temeinic produsul cu bandă adezivă, pentru a preveni deteriorarea păr ilor detașabile sau mobile, sau a produsului.
- Verifica i aspectul general al produsului, pentru eventuale daune care s-ar fi putut produce în timpul transportului.

1.5 Siguranța instalării

- Înainte de instalarea produsului, verifica i dacă există daune. Dacă produsul este deteriorat, nu îl instala i.
- Nu instala i produsul în apropierea surselor de căldură (calorifere, sobe etc.).
- Păstra i deschise împrejurimile tuturor conductelor de ventila ie.
- Pentru a preveni supraîncălzirea, produsul nu trebuie instalat în spatele ușilor decorative.

1.6 Siguranța utilizării

- După fiecare utilizare asigura i-vă că produsul este oprit.

- Dacă nu folosi i produsul o perioadă îndelungată, deconecta i-l sau opri i siguran a de la panoul de siguran e.
- Nu folosi i produsul dacă acesta este defect sau deteriorat. Dacă există, decupla i conexiunile electrice/racordurile de alimentare cu gaz ale produsului și contacta i serviciul autorizat.
- Nu folosi i aparatul dacă geamul ușii frontale este demontat sau spart.
- Nu urca i pe aparat pentru a ajunge la ceva, sau din orice alt motiv.
- Nu utiliza i niciodată produsul atunci când judecata sau coordonarea dvs. este afectată de consumul de alcool și/sau droguri.
- Obiectele inflamabile inute în zona de gătit se pot aprinde. Nu depozita i niciodată obiecte inflamabile în zona de gătit.
- Nu folosi i mânerul cuptorului pentru uscarea prosoapelor. Atunci când folosi i produsul, nu agă a i pe mâner prosoape, mănuși sau materiale textile similare.
- Balamalele ușii produsului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și se pot bloca. Atunci când deschide i/ închide i ușa, nu prinde i de partea cu balamalele.



1.7 Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Păr ile accesibile ale produsului se vor încinge în timpul utilizării. Proceda i cu grijă pentru a evita atingerea produsului și a elementelor de încălzire. Copiii sub 8 ani nu trebuie să se apropie de aparat în absen a unui adult.
- Nu așeza i materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece marginile se încing în timpul func ionării.
- Deoarece se poate degaja abur, păstra i distan a, atunci când deschide i ușa cuptorului. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, fe ei și/sau ochilor.
- În timpul func ionării, aparatul poate deveni fierbinte. Proceda i cu grijă pentru a evita atingerea păr ilor fierbin i, elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.

- Folosiți întotdeauna mănuși rezistente la căldură în timp ce introduceți sau scoateți alimentele din cuptorul fierbinte etc.

1.8 Utilizarea accesoriilor

- Este important ca grătarul și tava să fie amplasate corect pe rafturile de sârmă. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea „**Utilizarea accesoriilor**”.
- Accesoriile pot deteriora geamul ușii la închiderea ușii aparatului. Împingeți întotdeauna accesoriile până la capătul zonei de coacere.

1.9 Siguranța gătitului

- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperatură ridicată și poate provoca incendii prin aprindere atunci când intră în contact cu suprafețe fierbinți.
- Resturile alimentare, uleiul etc. din zona de gătit se pot aprinde. Înainte de a găti, îndepărtați orice astfel de murdărie grosieră.
- Pericol de intoxicație alimentară: Nu lăsați mâncarea la cuptor mai mult

de o oră înainte și după gătit. În caz contrar, pot apărea toxii alimentare sau îmbolnăvirea.

- Nu încălziți în cuptor conserve închise și borcane de sticlă. Presiunea ce se poate acumula în cutie/borcan poate cauza spargerea acestuia.
- Așezați hârtia de copt într-un vas de gătit sau pe accesoriul cuptorului (tavă, grătar de sârmă etc.) cu mâncarea și introduceți în cuptorul preîncălzit. Îndepărtați orice porțiuni în plus de hârtie de copt de la nivelul accesoriului sau vasului, pentru a evita riscul atingerii elementelor de încălzire ale cuptorului. Nu folosiți niciodată hârtie de copt la o temperatură a cuptorului mai mare decât temperatura maximă de utilizare specificată pe hârtia de copt pe care o utilizați. Nu așezați niciodată hârtie de copt pe fundul cuptorului.
- Nu așezați tăvi de copt, farfurii sau folie de aluminiu direct pe baza cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora baza cuptorului.
- Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!

- Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Puneți pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. De asemenea, nu așezați mâncarea prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un conținut mare de grăsime se pot aprinde.

1.10 Siguranța legată de întreținere și curățare

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există risc de electrocutare!

- Nu utilizați dispozitive de curățare cu abur pentru a curăța aparatul, deoarece acest lucru poate provoca șocuri electrice.
- Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălțători pentru a curăța geamul ușii cuptorului/ (dacă există) geamul ușii superioare a cuptorului. Aceste materiale pot provoca zgârierea și spargerea suprafețelor din sticlă.
- Păstrați întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. O suprafață umedă și murdară poate provoca probleme în executarea funcțiilor.

2 Instrucțiuni privind protecția mediului

2.1 Directiva deșeurilor

2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor

Acest produs este în conformitate cu Directiva EU privind WEEE (2012/19/EU). Produsul este prevăzut cu un simbol de clasificare pentru deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).



Acest produs a fost fabricat cu componente și materiale de înaltă calitate și care pot fi refolosite și sunt potrivite pentru reciclare. Prin urmare nu eliminați deșeurile de produs împreună cu deșeurile menajere normale și alte deșeurile la sfârșitul duratei de viață a produsului. Predați-l la un punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Vă puteți interesa la administrația locală despre punctele de colectare. Eliminarea aparatului în mod

corespunzător ajută la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și sănătății umane.

Respectarea Directivei RoHS:

Produsul pe care l-a achiziționat este în conformitate cu Directiva UE RoHS privind DEEE (2011/65/UE). Acesta nu conține materiale nocive și interzise specificate în Directivă.

2.2 Informațiile de pe ambalaj

Materialele de ambalare a produsului sunt fabricate din materiale reciclabile în conformitate cu Reglementările naționale privind mediul. Nu eliminați deșeurile rezultate din ambalaje împreună cu deșeurile menajere sau alte tipuri de deșeuri, duceți-le la punctele de colectare desemnate de autoritățile locale.

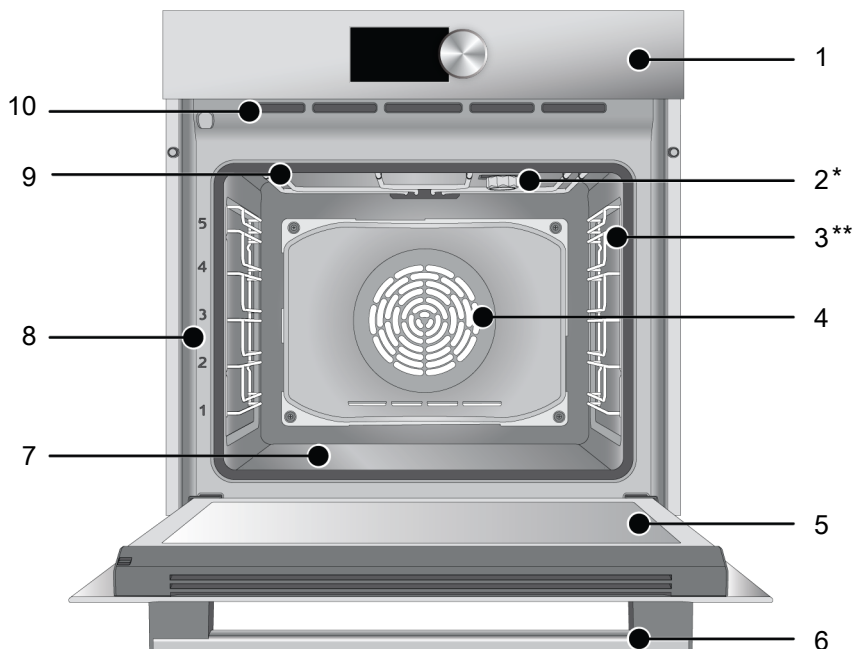
2.3 Recomandări pentru economisirea energiei

În conformitate cu UE 66/2014, informațiile despre eficiența energetică pot fi găsite pe chitanța produsului furnizată cu acesta. Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

- Decongelați alimentele congelate înainte de preparare.
- În cuptor, utilizați vase închise la culoare sau emailate, care transmit mai bine căldura.
- Dacă este specificat în rețetă sau manualul de utilizare, preîncălziți întotdeauna. Nu deschideți frecvent ușa cuptorului, în timpul coacerii.
- Opriți aparatul cu 5 până la 10 minute înainte de terminarea coacerii, pentru coacere prelungită. Puteți economisi până la 20% din energia electrică prin utilizarea căldurii reziduale.
- Încercați să preparați simultan mai multe feluri în cuptor. Puteți coace simultan, așezând două vase de gătit pe raftul de sârmă. În plus, dacă realizați coacerea felurilor unul după altul, economisiți energie, deoarece cuptorul nu pierde căldura.
- Nu deschideți ușa cuptorului atunci când coaceți în funcția de operare „Eco Vent+Căld.”. Dacă ușa nu este deschisă, temperatura interioară este optimizată pentru economisirea energiei în funcția de operare „Eco Vent+Căld.”, iar această temperatură poate diferi de cea afișată pe afișaj.

3 Produsul dumneavoastră

3.1 Prezentarea produsului



1 Panoul de control

3 Rafturi de sârmă

5 Ușă

7 Element de încălzire inferior (sub tava de oțel)

9 Încălzitor superior

2 Lampă

4 Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel)

6 Mâner

8 Poziții de raft

10 Orificii de ventilare

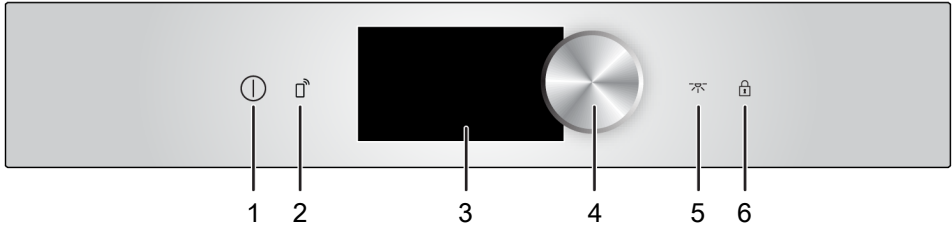
* Variază în funcție de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu lampă, sau ca tipul și amplasarea lămpii să difere față de ilustrație.

** Variază în funcție de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu grilaje din sârmă. În imagine este prezentat ca exemplu un cuptor cu grilaj din sârmă.

3.2 Panoul de control al aparatului, introducere și utilizare

În această secțiune, puteți regăsi prezentarea generală și utilizările de bază ale panoului de control al aparatului. Pot exista diferențe la nivelul imaginilor și al unora dintre caracteristici în funcție de tipul produsului.

3.2.1 Panoul de control



- | | | | |
|---|-------------------------|---|-----------------------------------|
| 1 | Tastă pornit/oprit | 2 | Tastă telecomandă |
| 3 | Afișaj tactil | 4 | Butonul pentru comanda cuptorului |
| 5 | Tastă indicator luminos | 6 | Tastă de blocare taste |

Dacă sunt prevăzute butoane pentru controlul produsului dumneavoastră, în cazul unor modele aceste butoane ies în afară când sunt apăstate (butoane îngropate). Pentru a realiza setările cu aceste butoane, mai întâi apăsați spre interior butonul relevant, apoi scoateți-l. După efectuarea reglajului, apăsați butonul din nou și restabiliți poziția.

3.2.2 Prezentarea panoului de control al produsului

Buton de control al cuptorului

Puteți comuta între meniurile de pe afișaj rotind butonul de control al cuptorului spre dreapta/stânga și să activați meniurile apăsând pe acesta.










Afișaj tactil

Puteți activa tot felul de funcții atingând pe afișajul tactil și puteți derula funcțiile trăgând pe unele ecrane.

3.3 Funcțiile de operare a cuptorului


În tabelul funcțiilor sunt prezentate funcțiile de operare pe care le puteți folosi pentru cuptorul dumneavoastră și temperaturile maxime și minime care pot fi setate pentru aceste funcții. Ordinea modurilor de operare prezentată aici poate varia, în funcție de aranjamentul produsului dumneavoastră.

Simbol funcție	Descrierea funcției	Domeniu de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
	Dezghețare	-	Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (pe peretele din spate). Alimentele congelate cu granule se dezgheață lent la temperatura camerei, mâncarea gătită este răcită. Timpul necesar pentru a decongela o întreagă bucată de carne este mai mare decât pentru alimentele cu bucăți.
	Static	40-280	Alimentele sunt încălzite de sus și de jos în același timp. Potrivit pentru prăjituri, produse de patiserie sau prăjituri și tocane în forme de copt. Gătirea se face cu o singură tavă.
	Încălzire infer	40-220	Doar încălzirea de la partea de jos este activă. Este potrivită pentru alimentele care necesită rumenire în partea de jos.
	Static+Fan	40-280	Aerul fierbinte, încălzit de elementele de încălzire superioare și inferioare este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Coacerea se realizează cu o singură tavă.

	Ventilator încălzire	40-280	Aerul fierbinte, încălzit de elementul de încălzire al ventilatorului este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Este potrivită pentru coacerea cu mai multe tăvi, pe rafturi de nivel diferit.
	Eco Vent+Căld.	160-220	Pentru a economisi energie, puteți utiliza această funcție în loc să folosiți „Ventilator încălzire” în intervalul 160-220°C. Dar; timpul de gătire va fi pu în mai lung.
	Pizza	40-280	Elementul de încălzire inferior și încălzirea cu ventilator funcționează. Adecvată pentru coacerea pizza.
	Multi (3D)	40-280	Încălzitorul superior, încălzitorul inferior și încălzirea asistată de ventilator sunt pornite. Fiecare parte a alimentului de gătit este coaptă în mod egal și rapid. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Grill inferior	40-280	Grătarul mic din plafonul cuptorului funcționează. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mică.
	Grill	40-280	Funcționează grătarul mare din plafonul cuptorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	Grill + Ventilare	40-280	Aerul cald încălzit de grătarul mare este distribuit rapid în cuptor cu ajutorul ventilatorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	Păstrare la cald	40-100	Utilizată pentru menținerea mâncării la o anumită temperatură, pentru servire, o perioadă mai lungă.
	Gătiți Temp. Mic	50-150	Mâncarea este încălzită de sus și de jos, în același timp. Potrivită pentru prepararea lentă a bucăților de carne prăjită/sigilată (vișel, miel, pui, etc.) în vas deschis, la temperatură joasă. Această funcție este potrivită pentru obținerea cărni moi și suculente. Folosiți carne igienică. Pre-prăjiți/sigilați carnea pe întreaga suprafață într-o tigaie încălzită la temperatură ridicată pe plită sau pe grătar. Puteți găti carnea pre-prăjită/sigilată timp îndelungat, la o temperatură setată în funcția de Gătiți Temp. Mic". Coaceți cu o singură tavă.

3.4 Accesoriiile produsului

Produsul dumneavoastră este prevăzut cu diverse accesorii. În această secțiune, sunt disponibile descrierile accesoriilor și descrierea modului corect de utilizare. Accesoriile furnizate diferă în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibile toate accesoriiile descrise în manualul de utilizare pentru aparatul dumneavoastră.

 Tăvile în interiorul aparatului dumneavoastră pot fi deformate prin efectul temperaturii. Acest fapt nu are niciun efect asupra funcționării. Deformarea dispare atunci când tava este răcită.

Tavă standard cu strat de protecție

Se folosește pentru produse de patiserie, alimente congelate și prepararea alimentelor voluminoase.

Tava cuptorului cu strat de protecție prezintă aderență mai mică față de alte tăvi.

Tavă produse de patiserie cu strat de protecție

Se folosește pentru produse de patiserie, cum ar fi fursecurile și biscuiții.

Tava cuptorului cu strat de protecție prezintă aderență mai mică față de alte tăvi.

Grătar din sârmă

Se folosește pentru frigere sau amplasarea alimentelor care trebuie coapte, fripte sau înăbușite, pe raftul dorit.

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

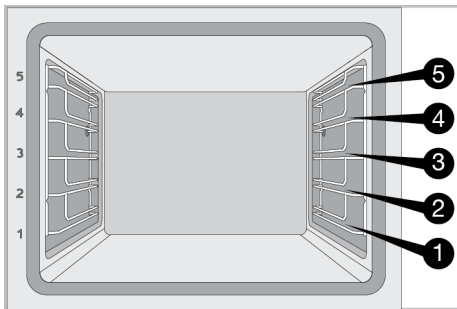
În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

3.5 Utilizarea accesoriilor produsului

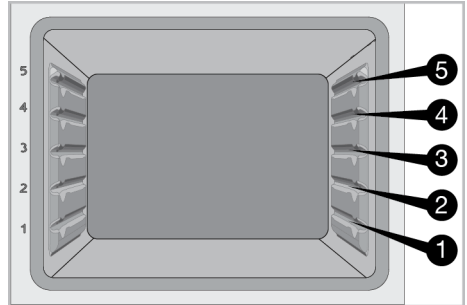
Rafturile de coacere

Există 5 niveluri de poziționare a rafturilor în zona de coacere. Puteți vedea, de asemenea, ordinea rafturilor cu ajutorul numerelor de pe cadrul frontal al cuptorului.

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :



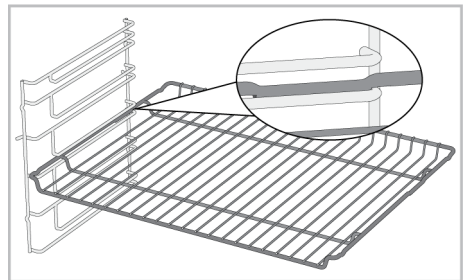
În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



Amplasarea grătarelor de sârmă pe rafturile de coacere

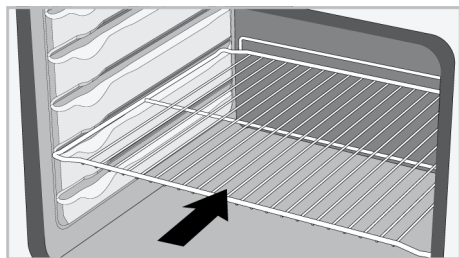
În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față. Pentru coacere mai bună, grătarul din sârmă trebuie fixat pe raft cu ajutorul opritorului. Aceasta nu trebuie să depășească opritorul, pentru a nu intra în contact cu peretele din spate al cuptorului.



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

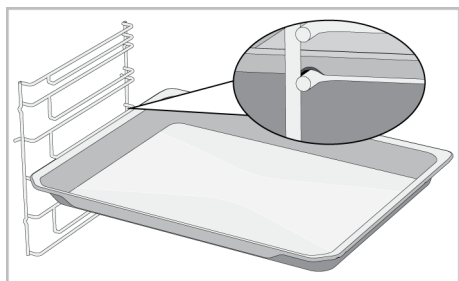
Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Grătarul de sârmă are o singură direcție, atunci când îl așezați pe raft. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față.



Așezarea tăvii pe rafturile de coacere

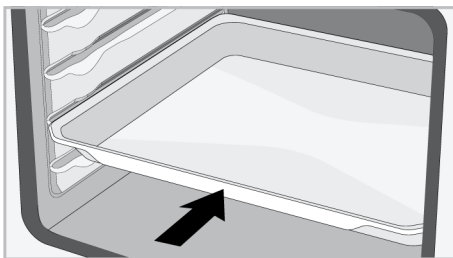
În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturile laterale de sârmă. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față. Pentru coacere mai bună, tava trebuie fixată pe raft cu ajutorul opritorului pe raftul din sârmă. Aceasta nu trebuie să depășească opritorul, pentru a nu intra în contact cu peretele din spate al cuptorului.



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

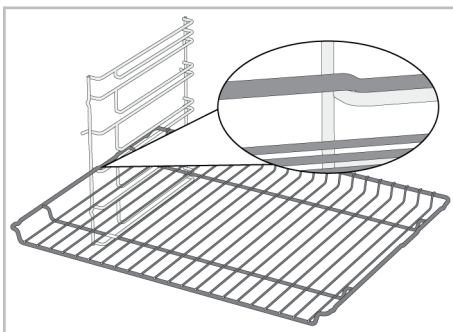
Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturi. Tava are o singură direcție, atunci când o așezați pe raft. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față.



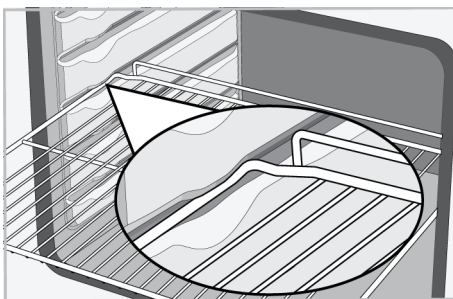
Funcția de oprire a grătarului din sârmă

Există o funcție de oprire care împiedică grătarul din sârmă să cadă de pe raftul din sârmă. Cu această funcție, puteți scoate mâncarea cu ușurință și în siguranță. Atunci când îndepărtați grătarul din sârmă, îl puteți trage în față, până când acesta ajunge la opritor. Trebuie să treacă peste opritor, pentru îndepărtare completă.

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

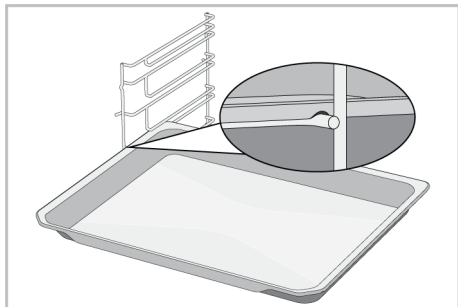


În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



Funcția de oprire a tăvii - În cazul modelelor cu rafturi din sârmă

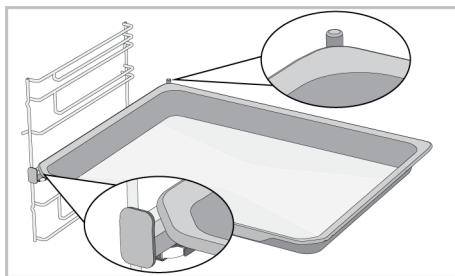
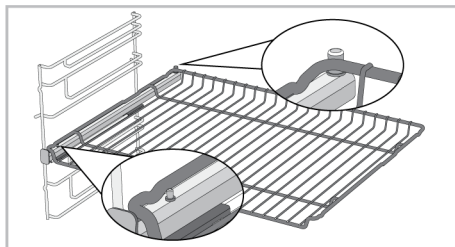
Există o funcție de oprire care împiedică tava să cadă de pe raftul din sârmă. Atunci când îndepărtați tava, eliberați-o de pe opritorul din spate și trageți spre dumneavoastră, până când ajunge în partea din față. Trebuie să treacă peste opritor, pentru îndepărtare completă.



Amplasarea corectă a grătarului și a tăvii pe șinele telescopice în cazul modelelor cu rafturi de sârmă și modele telescopice

Datorită șinelor telescopice, tăvile sau grătarul din sârmă pot fi ușor instalate și îndepărtate. Atunci când folosiți tăvi și

grătare din sârmă cu șina telescopică, trebuie să aveți grijă ca știfturile din față și spatele șinelor telescopice, să se sprijine de marginile grătarului și ale tăvii (așa cum este prezentat în imagine).



3.6 Specificații tehnice

Specificații generale	
Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	595 /594 /567
Dimensiuni instalare cuptor (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Tensiune/frecvență	220-240 V ~; 50 Hz
Tip de cablu și secțiune folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consum total de energie(kW)	3,3
Tip cuptor	Cuptor multifuncțional

Noi nu de bază: Informațiile de pe eticheta energetică de pe cuptoarele electrice pentru utilizare casnică, furnizate în conformitate cu standardul EN 60350-1/IEC 60350-1. Valorile sunt determinate în Static sau (dacă există) Static+Fan, funcții cu sarcină standard.

Clasa de eficiență energetică este determinată în conformitate cu prioritizarea următoare, în funcție de existența sau nu a funcțiilor relevante pe acest produs. 1-Eco Vent+Căld., 2-Ventilator încălzire, 3-*, 4-Static.



Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.



Imaginile din acest manual sunt schematic și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.



Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediul ale produsului, aceste valori pot varia.

4 Prima utilizare

Înainte de a începe să utilizați produsul, este recomandat să efectuați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

4.1 Prima setare a temporizatorului

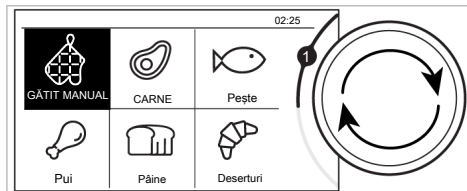


Înainte de a utiliza cuptorul, întotdeauna setați ora exactă. Dacă nu o setați, în cazul unor modele de cuptoare nu poate fi realizată coacerea.

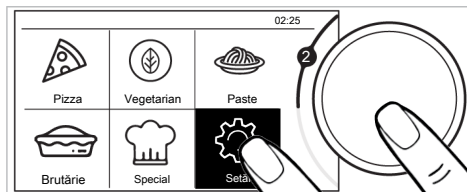
Setarea datei

✓ Pentru modificarea setării datei:

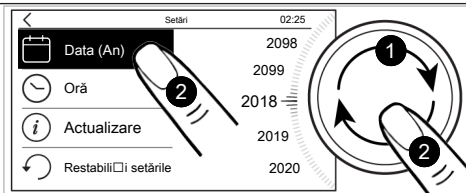
- Atunci când cuptorul este pornit pentru prima dată, pe afișaj apare o animație și apare meniul ecranului de pornire.
- Răsuciți butonul de control la dreapta/stânga, pentru evidențierea meniului „Setări”.



- Accesați sub-meniul setare apăsând „Setări” pe ecran, sau apăsând butonul de control 1 dată. Derulați ecranul și apăsați antetul „Data” dintre submeniuri.



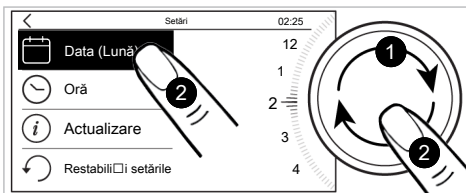
- Cu câmpul „Data (An)” activat, setați anul curent răsucind butonul de control la dreapta/stânga.



- Atingeți „Data (An)” pe ecran sau apăsați butonul de control o dată.

⇒ Câmpul „Data (Lună)” este activat pe ecran.

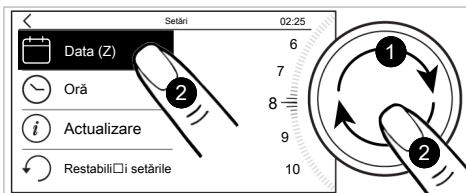
- Cu câmpul „Data (Lună)” activat, setați luna curentă răsucind butonul de control la dreapta/stânga.



- Atingeți „Data (Lună)” pe ecran sau apăsați butonul de control o dată.

⇒ Câmpul „Data (Z)” este activat pe ecran.

- Cu câmpul „Data (Z)” activat, setați ziua curentă răsucind butonul de control la dreapta/stânga.

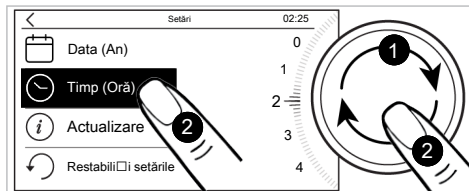


⇒ Dacă urmează doar să setați data, comutați în meniul superior, apăsând butonul „<” de pe ecran. Setarea va fi confirmată. Dacă veți seta temporizatorul, atingeți câmpul „Oră” sau apăsați butonul de control o dată. Câmpul „Timp (Oră)” va fi activat pe ecran, iar setările datei vor fi confirmate.

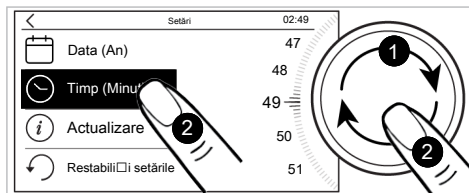
Setarea orei

✓ După setarea datei;

1. Apăsă i câmpul „Oră” de pe ecran.
2. Cu câmpul „Timp (Oră)” activat, seta i ora răsucind butonul de control la dreapta/stânga.



3. Atingeți „Timp (Oră)” pe ecran sau apăsa i butonul de control o dată.
 - ⇒ Câmpul „Timp (Minut)” este activat pe ecran.
4. Cu câmpul „Timp (Minut)” activat, seta i minutele răsucind butonul de control la dreapta/stânga.



⇒ Dacă urmează doar să seta i temporizatorul comuta i în meniul superior, apăsând tasta „<” de pe ecran. Setarea dumneavoastră este confirmată și următoarea setare a submeniuului este activată. Dacă veți continua cu alte setări, continua i celelalte setări atingând setarea relevantă de pe ecran.

Setarea limbii

1. Atunci când vă afla i în meniul de setări; Selecta i câmpul „Limbă”.
2. Răsuciți butonul de control la dreapta/stânga pentru a selecta limba dorită.



3. Apăsă i tasta „<” de pe ecran, pentru a confirma setarea.
 - ⇒ Schimbarea setării de limbă necesită repornirea ceasului. Pentru aceasta, este afișat un mesaj de avertizare pentru repornirea ecranului.
4. Confirma i repornirea.
 - ⇒ Schimbarea limbii este confirmată și ceasul cuptorului repornește.

4.2 Curățarea inițială

1. Îndepărta i toate materialele de ambalare.
2. Scoate i toate accesoriile din cuptor, furnizate împreună cu produsul.
3. Puneți în funcțiune produsul timp de 30 de minute, apoi opri i-l. Astfel, resturile și petele care pot fi rămase în cuptor în timpul coacerii sunt arse și cură ate.
4. Atunci când folosi i produsul, selecta i cea mai ridicată temperatură și func ia de operare pentru utilizarea tuturor elementelor de încălzire din aparatul dumneavoastră. A se vedea „Funcții de operare ale cuptorului [▶ 13]”. Pute i afla modul de utilizare a cuptorului, în sec iunea următoare.
5. Aștepta i răcirea cuptorului.
6. Șterge i suprafe ele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și usca i cu o cârpă.

Înainte de utilizarea accesoriilor:

Cură a i accesoriile pe care le scoate i din cuptor cu solu ie de apă și detergent și cu un burete moale.

AVIZ: Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, pulberi de curățare, creme de curățare sau obiecte ascuțite în timpul curățării.

AVIZ: În timpul primei utilizări, pentru câteva ore se poate degaja un ușor fum și miros. Este un fenomen normal și este suficient să asigurați buna ventilație pentru înlăturare. Evitați inhalarea directă a fumului și mirosului emanat.

5 Utilizarea cuptorului

5.1 Informații generale pentru utilizarea cuptorului

Ventilator de răcire (Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.)

Aparatul este prevăzut cu un ventilator de răcire. Ventilatorul de răcire este activat automat, atunci când este necesar și răcește atât partea din față a produsului, cât și mobilierul. Acesta este dezactivat automat, la terminarea procesului de răcire. Aerul cald iese pe partea de sus a ușii cuptorului. Nu acoperiți aceste deschideri de ventilație cu nimic. În caz contrar, cuptorul se poate supraîncălzi. Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze în timpul funcționării cuptorului sau după oprirea cuptorului (aproximativ 20-30 minute). Dacă gătiți programând cronometrul cuptorului, la sfârșitul timpului de coacere, ventilatorul de răcire se dezactivează odată cu toate funcțiile. Durata de funcționare a ventilatorului de răcire nu poate fi determinată de utilizator. Acesta se activează și se oprește automat. Aceasta nu este o eroare.

Lumina cuptorului

Becul cuptorului se aprinde, atunci când cuptorul începe coacerea. La unele modele, becul este aprinsă în timpul coacerii, în timp ce la unele modele se stinge după un anumit timp.

În cazul unor funcții de coacere lumina nu se aprinde niciodată pentru a economisi energie.

Dacă ușa produsului este deschisă în timp ce cuptorul funcționează sau este în poziție închisă, becul cuptorului se aprinde automat.

5.2 Funcționarea unității de control a cuptorului

Avertismente generale pentru unitatea de control a cuptorului

- Timpul maxim care poate fi setat pentru procesul de coacere este de 5:59 ore. Pentru funcția de menținere la cald, acest timp este de 23:59 ore. În cazul unei căderi de curent, pre-setarea și durata de coacere sunt anulate.
- Programul este anulat în cazul întreruperii alimentării electrice. Va fi necesar să reprogramați.
- Chiar dacă cuptorul este oprit, becul cuptorului se aprinde, atunci când ușa cuptorului este deschisă.
- Cuptorul funcționează maxim 2 ore la temperaturi de 280°C și peste.
- În timp ce cuptorul funcționează în orice funcție sau dacă timpul de coacere sau timpul de începere a coacerii este setat pe unitatea de comandă, temporizatorul nu poate fi setat.

Deschiderea și închiderea cuptorului

1. Când băgați cuptorul în priză și acesta este în stand-by, atingeți butonul ① timp de aproximativ 3 secunde.
 - ⇒ După animația de pe afișajul cuptorului, este afișat afișajul meniului principal.
2. În timp ce cuptorul este activ, îl puteți închide atingând butonul ① timp de aproximativ 3 secunde.

Activarea conexiunii telecomenzii cuptorului

1. Atinge i butonul de pe panoul de control timp de aproximativ 3 secunde.
Conexiunea telecomenzii
2. Atinge i butonul de pe panoul de control timp de aproximativ 3 secunde.
Conexiunea telecomenzii se va opri.

Activarea blocării tastelor

Prin folosirea caracteristicii de blocare a tastelor, pute i proteja interferen a cu unitatea de control a cuptorului.

Atinge i butonul de pe panoul de control timp de aproximativ 3 secunde și activa i blocarea tastelor Când blocarea tastelor este activată, tasta de pe panoul de control va rămâne aprinsă.




Când blocarea tastelor este activă, doar tasta func ionează. Când blocarea tastelor este activă, închideți cuptorul.

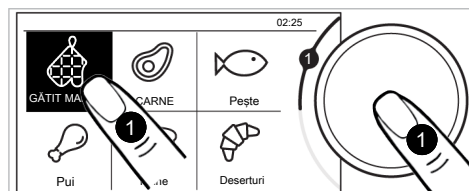
Dezactivarea blocării tastelor

1. Atinge i butonul de pe panoul de control timp de aproximativ 3 secunde și dezactivați blocarea tastelor
⇒ Blocarea tastelor este anulată.

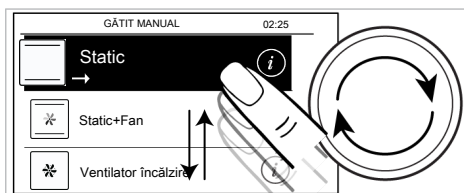
Meniu coacere

Coacerea cu funcțiile cuptorului

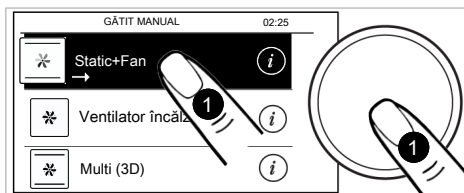
1. Porni i cuptorul atingând tasta .
2. Meniul afișajului de pornire este indicat când cuptorul este pornit. Meniul "GĂTIT MANUAL" este selectat pe afișaj.



3. Accesa i func iile de coacere apăsând o dată pe butonul de control sau atingând meniul "GĂTIT MANUAL" de pe afișaj.



4. Selecta i func ia de coacere dorită răsucind butonul de control la dreapta/stânga sau glisând degetul pe afișaj.

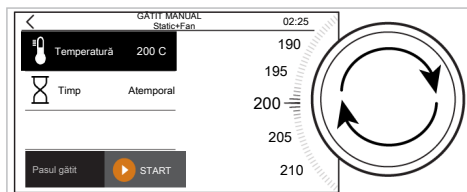


1. Pute i accesa submeniurile atingând meniurile principale care apar pe afișajul meniului principal, dar nu le pute i derula pentru a accesa alte titluri din meniul principal. Utiliza i butonul de control pentru a accesa celelalte meniuri principale.

1. Pute i accesa detalii despre func ia aferentă atingând butonul "i" de pe afișajul de selectare a func iei de coacere. Pentru a reveni la meniul principal anterior, atinge i butonul "<", care se află în col ul din stânga sus al afișajului.

5. Când func ia pe care dori i să o utiliza i pentru coacere este selectată pe afișaj, atinge i func ia aferentă de pe afișaj sau apăsa i butonul de control o dată. În afișajul de informa ii al func iei aferente, pute i face setări precum temperatura, temperatura sondei (dacă împreună cu produsul este furnizată o sondă pentru carne), timpul de coacere, ora de începere a coacerii.
6. **Pentru schimbarea temperaturii:** Setarea temperaturii va rămâne activă atunci când accesa i afișajul de

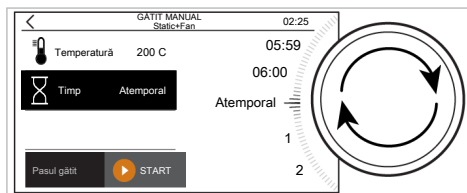
informații al funcției pe care o veți utiliza pentru coacere. Răsuciți butonul de control la dreapta/stânga pentru temperatura pe care doriți să o utilizați pentru coacere. Pentru a confirma setarea și a continua cu alte setări, apăsați butonul de control o dată sau atingeți pe afișaj celelalte setări pe care doriți să le efectuați.



7. Pentru a seta timpul de coacere:

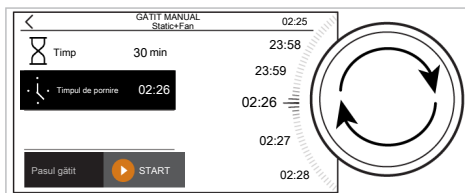
Dacă doriți să coaceți în funcție și la temperatura pe care ați setat-o pentru un anumit timp și să finalizați automat coacerea la sfârșitul acestui timp, setați timpul de coacere pe acest afișaj. Dacă selectați setarea "Atemporal", trebuie să treceți la coacere manuală și să opriți coacerea manual.

8. Setati timpul de coacere dorit prin răsucirea butonului de control la dreapta/stânga. Pentru a confirma setarea și a continua cu alte setări, apăsați butonul de control o dată sau atingeți pe afișaj celelalte setări pe care doriți să le efectuați.



9. **Pentru a seta timpul de începere a coacerii:** (Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.) Dacă doriți ca, coacerea să înceapă la o oră stabilită de dvs., puteți seta ora de începere a coacerii setând minutul pe care doriți să

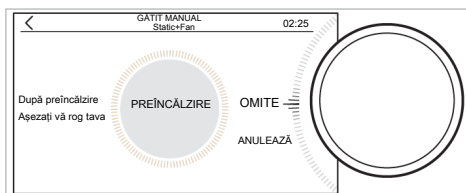
îl amănați cu ajutorul butonului de control din câmpul "Timpul de pornire". Când faceți o setare, cuptorul începe să gătească când cuptorul ajunge la ora setată și va funcționa atâta timp cât timpul de coacere setat de dvs. anterior. Pentru a seta ora de începere a coacerii, setările cronometrului cuptorului trebuie să fie actualizate. Dacă nu sunt actualizate, actualizați setările cronometrului cuptorului după cum este explicat în câmpul „Setări”. Dacă doriți să gătiți fără a seta ora de începere a coacerii, săriți peste această setare apăsând o dată butonul de control.



i Temperatura, temperatura sondei (dacă împreună cu produsul dvs. este furnizată o sondă pentru carne), setările pentru durată, ora de pornire este posibil să nu fie disponibile în toate funcțiile. Unele dintre setări pot fi disponibile în funcție de principiul de funcționare și scopul funcției aferente.

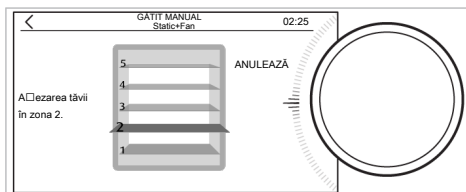
10. Dacă toate setările sunt bune, începeți coacerea atingând tasta "START" de pe afișaj. Afișajul preîncălzirii este indicat,

11. **Pentru setarea preîncălzirii:** Pe afișajul de preîncălzire, cuptorul va seta în scurt timp temperatura interioară a cuptorului la temperatura reglată, acționând toate elementele de încălzire pentru a atinge temperatura reglată. Pe acest afișaj puteți aștepta finalizarea preîncălzirii, specifică mesei pe care o veți găti, sau puteți aduce butonul de control la poziția "OMITE" atingând butonul de control o dată sărind astfel peste preîncălzire.

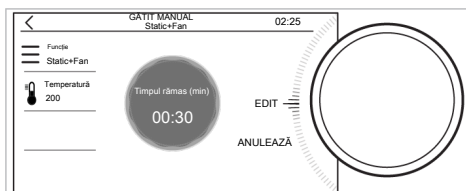


i Dacă aduce i butonul de control la poziția "ANULEAZĂ" și apăsă i butonul o dată, toate setările de coacere sunt anulate și cuptorul revine la afișajul meniului principal.

12. Când preîncălzirea este finalizată, pe afișaj este afișată sugestia pentru poziția raftului, adică nivelul unde veți așeza tava cuptorului. Pute i așeza tava pe diferitele rafturi, care sunt men ionate pe masa de coacere, specific pentru fiecare sortiment în parte.



13. Coacerea va începe odată ce introduce i mâncarea în cuptor și închide i ușa cuptorului. În timp ce coacerea continuă, o pute i anula sau puteți reface setările.



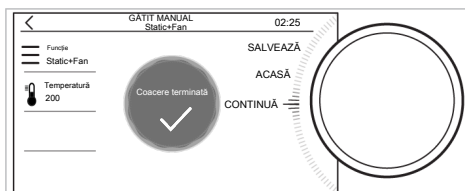
i Dacă ușa cuptorului este deschisă în timpul coacerii, pe afișaj apare simbolul "🔒".

⇒ Dacă timpul de coacere nu este setat; cuptorul funcționează manual. Dacă mâncarea este

gătită, aduce i butonul de control în poziția "ANULEAZĂ" și termina i coacerea atingând butonul o dată. În caz contrar, cuptorul va continua să func ioneze.

⇒ Dacă doar timpul de coacere este setat, cuptorul se va opri la sfârșitul timpului de coacere. Pe afișaj apare indicația "Coacere terminată".

⇒ Dacă timpul de coacere și timpul de începere a coacerii sunt setate, când (Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.) se ajunge la ora de începere a coacerii pe care a i setat-o, cuptorul începe să gătească și să fie încălzit până la temperatura setată. Acesta men ine temperatura până la încheierea timpului de coacere. Cuptorul se oprește la încheierea timpului de preparare. Pe afișaj apare indicația "Coacere terminată".



14. Când coacerea este terminată, dacă aduce i butonul de control în poziția "CONTINUĂ" și îl apăsă i o dată, cuptorul continuă să func ioneze încă 5 minute la setările de func ie și temperatură setate. Dacă aduce i butonul de control la poziția "ACASĂ" și apăsă i butonul o dată, cuptorul revine la afișajul meniului principal. Dacă aduce i butonul de control în poziția "SALVEAZĂ" și apăsă i o dată pe acesta, pute i salva setările de coacere pe care le-a i făcut introducând un nume specific în câmpul preferat.

Meniuri de coacere automată

- ✓ Meniurile disponibile pe unitatea de control a cuptorului, includ re ete care sunt special pregătite pentru dvs. de bucătari profesioniști. În aceste meniuri, vi se explică pas cu pas cum să gătiți un fel de mâncare cu ajutorul imaginilor. Mai mult, temperatura, poziția raftului și funcțiile de coacere sunt determinate automat în funcție de tipul și greutatea felului de mâncare. Aceste rețete se află sub titlurile "CARNE", "Pește", "Pui", "Pâine", "Deserturi", "Pizza", "Vegetarian", "Paste", "Brutărie" and "Special" de pe ecranul meniului principal.

1. Porniți cuptorul atingând tasta "Ⓞ".
2. Meniul ecranului de pornire este afișat când cuptorul este pornit. Meniul "GĂTIT MANUAL" este selectat pe ecran.
3. Răsuciți butonul de control la dreapta/stânga pentru a selecta meniul "Gătit automat" dorit.



Puteți accesa submeniurile atingând meniurile principale care apar pe ecranul meniului principal, dar nu le puteți derula pentru a accesa alte titluri din meniul principal. Utilizați butonul de control pentru a accesa celelalte meniuri principale.

4. Selectați felul de mâncare pe care doriți să îl gătiți răsucind butonul de control la dreapta/stânga sau glisând degetul pe afișaj.
5. Accesați meniul cu feluri de mâncare atingând felul de mâncare pe care l-ați selectat sau apăsând o dată butonul de comandă. Puteți vedea rețeta pe ecranul meniului și puteți seta ora de începere a coacerii.
6. **Pentru a seta timpul de începere a coacerii:** (Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie

disponibil pentru produsul dumneavoastră.) Dacă doriți să începeți să gătiți la o oră stabilită de dvs., puteți face o setare de cronometru în câmpul "Timpul de pornire". Când faceți o setare, cuptorul începe să gătească când cuptorul ajunge la ora setată și va funcționa atâta timp cât timpul de coacere care este definit în meniul cu mâncare gata de servit. Pentru a seta ora de începere a coacerii, setările cronometrului cuptorului trebuie să fie actualizate. Dacă nu sunt actualizate, actualizați setările cronometrului cuptorului după cum este explicat în câmpul „Setări”. Dacă doriți să gătiți fără a seta ora de începere a coacerii, puteți începe imediat coacerea atingând butonul "START".

7. Preîncălzirea va fi pornită pentru mesele care necesită preîncălzire. Pe afișajul de preîncălzire, cuptorul va seta în scurt timp temperatura interioară a cuptorului la temperatura reglată, acționând toate elementele de încălzire pentru a atinge temperatura reglată. Acest proces nu poate fi omis în cazul felurilor de mâncare definite pentru preîncălzire.
8. Pentru rețeta automată a meniului cu feluri de mâncare: Vă recomandăm să gătiți conform rețetelor disponibile în cronometrul pentru meniurile automate cu feluri de mâncare. Pentru a accesa o rețetă, atingeți "Vezi rețetă" disponibil pe ecran.
9. Pentru a citi rețeta pe ecranul cu rețete, puteți derula prin afișaj sau puteți răsuci butonul de control la dreapta/la stânga.
10. Pentru a citi rețeta pe ecranul cu rețete, puteți atinge "Ingrediente" de pe ecran și apoi derula prin afișaj sau puteți răsuci butonul de control la dreapta/la stânga. Pentru a ieși din meniul de rețete, atingeți butonul "<", care se află în colțul din stânga sus al ecranului.

11. După pregătirea mâncării conform rețetei și dacă toate setările sunt bune, începe și coacerea atingând butonul "START" de pe ecran. Timpul de coacere apare pe ecran.



Dacă ușa cuptorului este deschisă în timpul coacerii, pe ecran apare simbolul "☐".

12. Cuptorul se oprește la încheierea timpului de preparare. Pe afișaj apare indicația "Coacere terminată".

5.3 Setări

Se recomandă să face setările de dată, oră și limbă înainte de a utiliza cuptorul pentru prima dată. Puteți finaliza aceste setări urmând toate explicațiile privind setările.

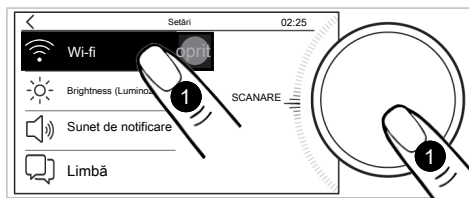


Puteți accesa submeniurile atingând meniurile principale care apar pe afișajul meniului principal, dar nu le puteți derula pentru a accesa alte titluri din meniul principal. Utilizați butonul de control pentru a accesa celelalte meniuri principale.

Setați conexiunea wireless

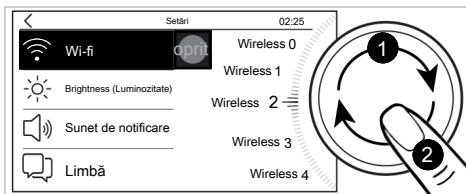
✓ În timp ce sunteți în meniul setări;

1. Apăsăți și câmpul de setare „Wi-fi” de pe ecran.



2. În timp ce câmpul "Wi-fi" este activ, aduceți butonul de control în poziția SCANARE, apăsați și butonul o dată.

3. Răsuciți butonul de control la dreapta/stânga și alegeți rețeaua la care doriți să vă conectați. Apăsăți și butonul de control o dată.



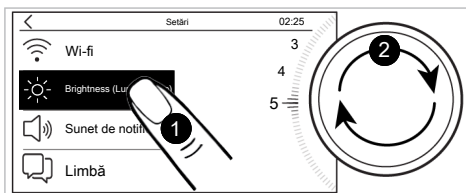
4. Pe ecranul de parolă care apare, introduceți parola rețelei și atingeți "SALVEAZĂ" o dată pe ecran.

⇒ Cuptorul se va conecta la rețeaua selectată.

Setarea luminozității

✓ În timp ce sunteți în meniul setări;

1. Apăsăți și câmpul „Brightness (Luminozitate)” de pe ecran.



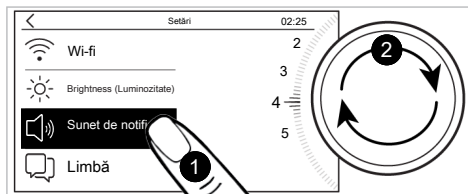
2. Cu câmpul „Brightness (Luminozitate)” activat, setați nivelul luminozității răsucind butonul de control la dreapta/stânga.

⇒ Dacă urmează doar să setați Brightness (Luminozitate) comutați în meniul superior, apăsând butonul „<” de pe ecran. Setarea dumneavoastră este confirmată și următoarea setare a submeniului este activată. Dacă veți continua cu alte setări, continuați și celelalte setări atingând setarea relevantă de pe ecran.

Setarea sunetului de notificare

✓ În timp ce sunteți în meniul setări;

1. Apăsăți și câmpul „Sunet de notificare” de pe ecran.

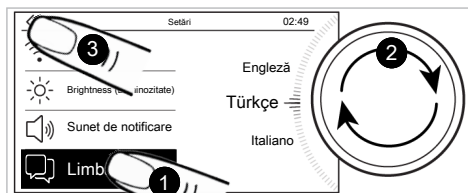


2. Cu câmpul „Sunet de notificare” activat, seta i sunetul de notificare răsucind butonul de control la dreapta/stânga.

⇒ Dacă urmează doar să seta i sunetul de notificare comuta i în meniul superior, apăsând butonul „<” de pe ecran. Setarea dumneavoastră este confirmată și următoarea setare a submeniului este activată. Dacă veți continua cu alte setări, continua i celelalte setări atingând setarea relevantă de pe ecran.

Setarea limbii

1. Atunci când vă afla i în meniul de setări; Selecta i câmpul „Limbă”.
2. Răsuciți butonul de control la dreapta/stânga pentru a selecta limba dorită.



3. Apăsă i tasta „<” de pe ecran, pentru a confirma setarea.

⇒ Schimbarea setării de limbă necesită repornirea ceasului. Pentru aceasta, este afișat un mesaj de avertizare pentru repornirea ecranului.

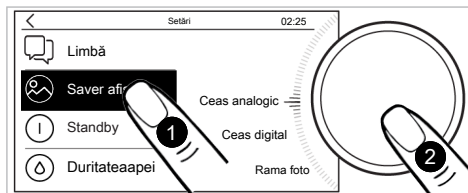
4. Confirma i repornirea.

⇒ Schimbarea limbii este confirmată și ceasul cuptorului repornește.

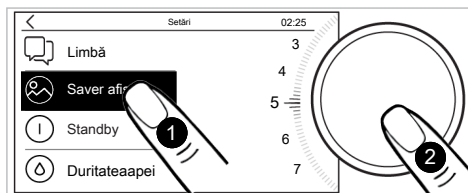
Setați saver-ul afișajului

- ✓ În timpul altor procese decât cel de coacere, pute i determina imaginea de afișare pe care o ve i folosi ca saver afișaj. În timp ce sunteți în meniul setări pentru această setare;

1. Apăsă i câmpul „Saver afișaj” de pe ecran.



2. În timp ce câmpul "Saver afișaj" este activ, opțiunile Ceas analogic, Ceas digital and Rama foto vor fi afișate pe ecran. Setă i modul saver afișaj dorit prin răsucirea butonului de control la dreapta/stânga.
3. Atingeți „Saver afișaj” pe ecran sau apăsă i butonul de control o dată. Răsuciți butonul de control la dreapta/stânga și seta i ora la care va fi activat saver-ul afișaj.

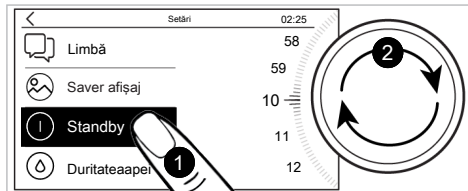


- ⇒ Dacă urmează doar să seta i saver-ul afișaj, comuta i în meniul superior, apăsând tasta „<” de pe ecran. Setarea dumneavoastră este confirmată și următoarea setare a submeniului este activată. Dacă veți continua cu alte setări, continua i celelalte setări atingând setarea relevantă de pe ecran. În timpul altor procese decât coacerea, când afișajul nu este atins, saver-ul afișaj pe care l-a i selectat va fi activat la sfârșitul duratei pe care a i setat-o.

Setarea duratei pentru trecerea în modul standby.

- ✓ În timpul altor procese decât cel de coacere, putei determina durata în care cuptorul trece în modul standby. În timp ce sunteți în meniul setări pentru această setare;

1. Apăsă i câmpul „Standby” de pe ecran.



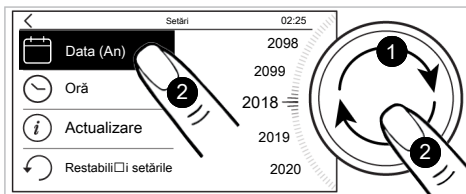
2. Cu câmpul „Standby” activat, seta i durata dorită răsucind butonul de control la dreapta/stânga.
3. Atingeți „Standby” pe ecran sau apăsa i butonul de control o dată.

⇒ Dacă urmează doar să seta i durata trecerii în modul standby, comuta i în meniul superior, apăsând butonul „<” de pe ecran. Setarea dumneavoastră este confirmată și următoarea setare a submeniului este activată. Dacă veți continua cu alte setări, continua i celelalte setări atingând setarea relevantă de pe ecran. În timpul altor procese decât coacerea, când afișajul nu este atins, la sfârșitul duratei pe care a i setat-o se va comuta la modul standby.

Setarea datei

- ✓ Pentru modificarea setării datei:

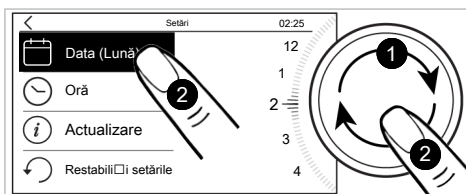
1. Atunci când vă afla i în meniul de setări; Selecta i câmpul „Data”.
2. Cu câmpul „Data (An)” activat, seta i anul curent răsucind butonul de control la dreapta/stânga.



3. Atingeți „Data (An)” pe ecran sau apăsa i butonul de control o dată.

⇒ Câmpul „Data (Lună)” este activat pe ecran.

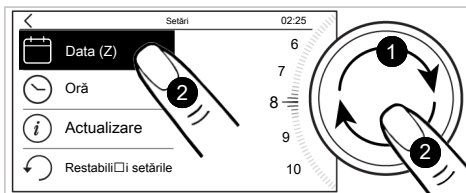
4. Cu câmpul „Data (Lună)” activat, seta i luna curentă răsucind butonul de control la dreapta/stânga.



5. Atingeți „Data (Lună)” pe ecran sau apăsa i butonul de control o dată.

⇒ Câmpul „Data (Z)” este activat pe ecran.

6. Cu câmpul „Data (Z)” activat, seta i ziua curentă răsucind butonul de control la dreapta/stânga.

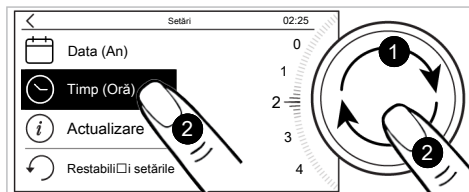


⇒ Dacă urmează doar să seta i data, comuta i în meniul superior, apăsând butonul „<” de pe ecran. Setarea va fi confirmată. Dacă ve i seta ora, atinge i câmpul „Timp (Oră)” sau apăsa i butonul de control o dată. Câmpul „Timp (Oră)” va fi activat pe ecran, iar setările datei vor fi confirmate.

Setarea orei

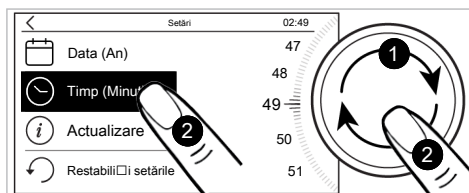
- ✓ După setarea datei;

1. Apăsa i câmpul „Oră” de pe ecran.
2. Cu câmpul „Timp (Oră)” activat, seta i ora răsucind butonul de control la dreapta/stânga.



3. Atingeți „Timp (Oră)” pe ecran sau apăsa i butonul de control o dată.
 - ⇒ Câmpul „Timp (Minut)” este activat pe ecran.

4. Cu câmpul „Timp (Minut)” activat, seta i minutele răsucind butonul de control la dreapta/stânga.

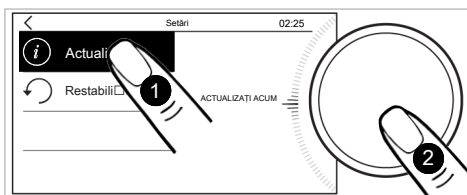


⇒ Dacă urmează doar să seta i temporizatorul comuta i în meniul superior, apăsând tasta „<” de pe ecran. Setarea dumneavoastră este confirmată și următoarea setare a submeniuului este activată. Dacă veți continua cu alte setări, continua i celelalte setări atingând setarea relevantă de pe ecran.

Setarea actualizării

- ✓ Pentru a actualiza cronometrul cuptorului, acesta trebuie conectat la o rețea wireless. În cazul unui proces de actualizare, de îndată ce cuptorul este pornit va fi afișat un avertisment automat de actualizare. În timp ce sunteți în meniul setări pentru actualizare;

1. Apăsa i câmpul de setare „Actualizare” de pe ecran.

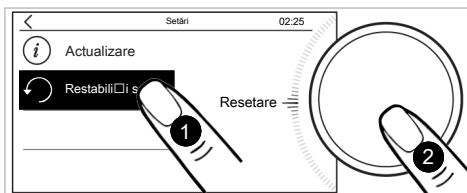


2. În timp ce câmpul "Actualizare" este activ, opțiunea "ACTUALIZAȚI ACUM" va fi afișată pe ecran. Începeți actualizarea apăsând o dată pe butonul de control.

Restabilirea setărilor implicite din fabrică

- ✓ Pute i restabili setările implicite din fabrică, astfel încât toate setările pe care le-a i făcut la cuptor să fie resetate și toate să revină la starea lor de la prima produc ie. În timp ce sunteți în meniul setări;

1. Apăsa i câmpul „Restabiliți setările” de pe ecran.



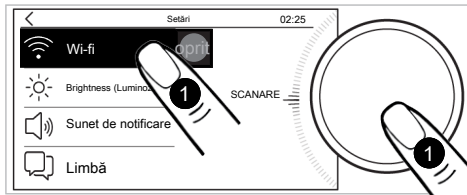
2. În timp ce câmpul "Restabiliți setările" este activ, opțiunea "Restabilire" va fi afișată pe ecran. Restabiliți setările implicite din fabrică apăsând o dată pe butonul de control.

Utilizarea aplicației HomeWhiz

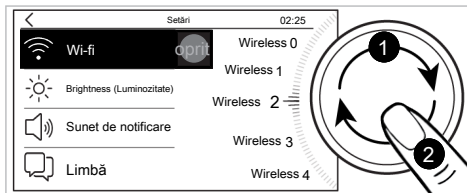
- ✓ Urma i pașii descriși mai jos pentru a controla și monitoriza produsul prin intermediul unui dispozitiv inteligent. Conecta i dispozitivul inteligent la rețeaua de internet de acasă și descărca i aplica ia „HomeWhiz” din magazinul de aplica ii pe dispozitivul inteligent (Căuta i tastând „HomeWhiz” și descărca i aplica ia care apare pe ecran). Pentru a putea controla produsul prin intermediul dispozitivului inteligent, atâta timp cât produsul,

cât și dispozitivul inteligent trebuie să fie conectate la aceeași rețea de internet.

1. În timp ce sunteți în meniul setări; atingeți câmpul de setare "Wi-fi" de pe ecran.



2. În timp ce câmpul "Wi-fi" este activ, aduceți butonul de control în poziția SCANARE, apăsați butonul o dată.
3. Răsuciți butonul de control la dreapta/stânga și alegeți rețeaua la care dispozitivul dvs. inteligent este conectat și apăsați butonul de control o dată.



4. Pe ecranul de parolă care apare, introduceți parola rețelei și atingeți "SALVEAZĂ" o dată pe ecran. Produsul se va conecta la rețeaua selectată.
5. Deschideți aplicația descărcată prin dispozitivul dvs. inteligent.

6. Puteți salva produsul dvs. denumindu-l și introducând adresa de e-mail prin aplicația „HomeWhiz”. (Notificările vor fi trimise la adresa dvs. de e-mail.)
7. Când accesați pagina principală a aplicației, produsul adăugat este afișat. Pentru a controla produsul de la distanță, atingeți butonul “”, care se află pe panoul de control al produsului.
⇒ Puteți controla produsul prin dispozitivul inteligent.

i Aplicația „HomeWhiz” de pe dispozitivul dvs. inteligent vă va îndruma cu privire la stabilirea conexiunii și la utilizarea aplicației.

i În cazul unei căderi de curent în timp ce conexiunea „HomeWhiz” a aparatului dvs. este pornită și dacă sunteți deconectat, „HomeWhiz” va trece automat în poziția oprit.

Meniul favorite

Dacă salvați setările de coacere pe care le-ați setat anterior în cuptorul dumneavoastră la sfârșitul coacerii, puteți accesa aceste setări din meniul favorite. Intrările din acest câmp vor fi stocate cu numele pe care le-ați salvat anterior. Puteți reutiliza aceste setări în acest câmp și puteți găti în același mod.

Meniu istorie

Puteți accesa setările de coacere pe care le-ați făcut anterior pe cronometrul cuptorului prin intermediul acestui meniu. Aici puteți găsi, de asemenea, setările pe care uitați să le salvați ca favorite, și să le adăugați la favorite.

Conformitatea cu standardele și informațiile de testare/Declarația de conformitate UE



Etapile de dezvoltare, fabricație și vânzare ale acestui produs se desfășoară conform regulilor de siguranță specificate în toată legislația relevantă a Uniunii Europene.

Perioada de asistență pentru actualizarea software-ului legată de securitatea cibernetică definită a produsului este

6 Informații generale privind coacerea

În această secțiune puteți găsi sfaturi pentru pregătirea și coacerea alimentelor dumneavoastră.

În plus, această secțiune descrie unele alimente testate de producători și setările cele mai adecvate pentru aceste alimente. Setările și accesoriile adecvate pentru aceste alimente sunt, de asemenea, indicate.

6.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor

- Dacă deschideți ușa cuptorului în timpul sau după încheierea coacerii, se poate degaja abur fierbinte. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feei și/sau ochilor. Atunci când deschideți ușa cuptorului, păstrați distanță.
- Aburul intens generat în timpul coacerii poate forma picături de condens pe interiorul și exteriorul cuptorului și pe părțile superioare ale mobilierului, datorită diferenței de temperatură. Acesta este un eveniment fizic normal.
- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.
- Îndepărtați întotdeauna accesoriile neutilizate din cuptor, înainte de începerea coacerii. Accesoriile rămase în cuptor pot împiedica prepararea alimentelor la valorile corecte.
- Pentru alimentele preparate conform rețetei proprii, puteți consulta ca referință rețetele similare indicate în tabelele de moduri de coacere.
- Folosirea accesoriilor furnizate vă asigură cele mai bune performanțe de coacere. Respectați întotdeauna avertismentele și informațiile furnizate de producător pentru vasele pe care urmează să le folosiți.

- Tăiați hârtia de copt pe care o veți folosi la gătit, la dimensiunile potrivite vasului de coacere. Dacă hârtia de copt iese din vas, există riscul de ardere și aceasta poate afecta calitatea coacerii. Folosiți hârtia de copt în intervalul de temperatură specificat.

- Pentru o performanță bună de coacere, așezați mâncarea pe raftul corect recomandat. Nu schimbați poziția pe raft în timpul coacerii.

6.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor

Informații generale

- Vă recomandăm să folosiți accesoriile produsului, pentru o performanță bună a coacerii. Dacă veți folosi un vas de bucătărie extern, alegeți vasele de culoare închisă, care nu lipesc și rezistă la temperatură înaltă.
- Dacă se recomandă preîncălzirea în tabelul programelor de coacere, asigurați-vă că puneți mâncarea la cuptor după preîncălzire.
- Dacă veți găti folosind vase pe grătarul de sârmă, așezați vasul în mijlocul grătarului, nu lângă peretele din spate.
- Toate ingredientele utilizate la prepararea produselor de patiserie trebuie să fie proaspete și la temperatura camerei.
- Timpul de preparare a alimentelor poate varia, în funcție de cantitatea de alimente și mărimea vaselor de gătit.
- Formele din metal, ceramică și sticlă prelungesc timpul de coacere, iar suprafețele inferioare ale alimentelor de patiserie nu se rumenesc uniform.
- Dacă folosiți hârtie de copt, pe suprafața inferioară a alimentului poate fi sesizată o rumenire ușoară. În această situație, puteți extinde perioada de coacere cu aproximativ 10 minute.

- Valorile specificate în tabelele de coacere sunt determinate ca urmare a testelor efectuate în laboratoarele noastre. Valorile potrivite pentru dumneavoastră pot diferi de aceste valori.
- Așezați vasul pe raftul corespunzător recomandat în tabelul programelor de coacere. Luați ca referință raftul de jos al cuptorului, ca fiind raftul 1.

Sfaturi pentru coacerea prăjiturilor

- Dacă prăjitura este prea uscată, creșteți temperatura cu aproximativ 10°C și reduceți timpul de coacere.
- Dacă prăjitura este umedă, folosiți o cantitate mică de lichid, sau reduceți temperatura cu 10°C.
- Dacă partea de sus a prăjiturii este arsă, puneți pe raftul inferior, reduceți temperatura și creșteți timpul de coacere.
- Dacă prăjitura este coaptă în interior, dar exteriorul este lipicios, folosiți mai puțin lichid, reduceți temperatura și creșteți timpul de coacere.

Ponturi pentru produsele de patiserie

- Dacă produsele de patiserie sunt prea uscate, creșteți temperatura cu aproximativ 10°C și reduceți timpul de coacere. Umeziți foile de aluat cu un sos preparat din lapte, ulei, ou și amestec de iaurt.
- Dacă produsele de patiserie se coc lent, asigurați-vă că acestea nu sunt atât de groase încât să se reverse peste marginea vasului.
- Dacă aluatul este rumenit la suprafață, dar partea inferioară este necoaptă, asigurați-vă că sosul nu se acumulează în cantitate prea mare la partea de jos a vasului. Pentru o rumenire uniformă, încercați să întindeți sosul uniform între foile de aluat și compoziție.
- Coaceți în poziția și la temperatura adecvată, conform tabelului de preparare. Dacă partea de jos nu este încă suficient de rumenită, așezați pe un raft inferior, la următoarea preparare.

Tabel de gătit pentru produse de patiserie și mâncare la cuptor

Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjitură la tavă	Tavă standard *	Static	3	180	30 ... 40
Prăjitură în formă	Formă de copt pe grătar din sârmă **	Ventilator încălzire	2	180	30 ... 40
Torturi mici	Tavă standard *	Static	3	160	25 ... 35
Torturi mici	Tavă standard *	Ventilator încălzire	3	150	25 ... 35
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Static	2	150	30 ... 40
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Ventilator încălzire	2	150	35 ... 45
Prăjitură	Tavă produse de patiserie *	Static	3	170	25 ... 35
Prăjitură	Tavă produse de patiserie *	Ventilator încălzire	3	170	20 ... 30

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	TimP de coacere (min.) (aprox.)
Produce de patiserie	Tavă standard *	Static+Fan	2	180	35 ... 45
Chiflă	Tavă standard *	Static	2	200	20 ... 30
Chiflă	Tavă standard *	Ventilator încălzire	3	180	20 ... 30
Pâine întregă	Tavă standard *	Static	3	200	30 ... 40
Pâine întregă	Tavă standard *	Ventilator încălzire	3	200	30 ... 40
Lasagna	Vas de sticlă/ metalic dreptunghiular pe grătar de sârmă **	Static	2 sau 3	200	30 ... 40
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Static	2	180	50 ... 65
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Ventilator încălzire	3	170	50 ... 65
Pizza	Tavă standard *	Static	3	280	5 ... 9
Pizza	Tavă standard *	Pizza	2	280	5 ... 10

Sugestii pentru coacerea cu două tăvi

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	TimP de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Ventilator încălzire	2-4	150	25 ... 35
Prăjitură	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Ventilator încălzire	2-4	170	25 ... 35
Produce de patiserie	1-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Ventilator încălzire	1-4	180	40 ... 50
Chiflă	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Ventilator încălzire	2-4	180	20 ... 30

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

**Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

Table de coacere cu funcție de operare "Eco Vent+Căld."

- Nu modifica i setarea temperaturii după începerea gătitului în func ia de operare "Eco Vent+Căld."
- Nu deschide i ușa cuptorului atunci când coace i în func ia de operare "Eco Vent+Căld.". Dacă ușa nu este deschisă,

temperatura interioară este optimizată pentru economisirea energiei, iar această temperatură poate diferi de cea indicată pe afișaj.

- Nu faceți preîncălzire în timpul funcționării "Eco Vent+Căld."

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	Tavă standard *	3	160	25 ... 35
Prăjitură	Tavă standard *	3	180	25 ... 35
Produse de patiserie	Tavă standard *	3	200	45 ... 55
Chiflă	Tavă standard *	3	200	35 ... 45

* Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

6.1.2 Carne, pește și pui

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

- Condimentarea cu suc de lămâie și piper înainte de coacerea puiului, curcanului întreg și bucă ilor mari de carne, crește performanța de coacere.
- Sunt necesare între 15 și 30 de minute în plus, pentru a găti carnea cu os, decât pentru frigerea cărnii tăiată file.
- Luați în calcul aproximativ 4 până la 5 minute de timp de coacere per centimetru din grosimea cărnii.
- După expirarea timpului de coacere, lăsați carnea în cuptor timp de aproximativ 10 minute. Sucul cărnii este mai bine distribuit în timpul frigierii și nu se scurge, atunci când carnea este tăiată.
- Peștele trebuie așezat pe un raft mijlociu sau inferior, într-un vas rezistent termorezistent.
- Gătiți preparatele recomandate în vase de gătit pe o singură tavă.

Tabel de gătit pentru carne, pește și pasăre

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Friptură (bucată întreagă) / Carne de fript (1 kg)	Tavă standard *	Static+Fan	3	15 min. 250/max, după 180 ... 190	60 ... 80
Pulpă de miel (1,5-2 kg)	Tavă standard *	Static+Fan	3	170	85 ... 110
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Static+Fan	2	15 min. 250/max, după 190	60 ... 80
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Multi (3D)	2	15 min. 250/max, după 190	60 ... 80
Curcan (5,5 kg)	Tavă standard *	Static+Fan	1	25 min. 250/max, după 180 ... 190	150 ... 210
Curcan (5,5 kg)	Tavă standard *	Multi (3D)	1	25 min. 250/max, după 180 ... 190	150 ... 210
Pește	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Static+Fan	3	200	20 ... 30
Pește	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Multi (3D)	3	200	20 ... 30

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

**Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

6.1.3 Grătar

Carnea roșie, peștele și carnea de pasăre se rumenesc rapid atunci când sunt puse pe grătar, capătă o crustă frumoasă și nu se usucă. Carnea file, frigăruile, cârnații precum și legumele succulente (roșii, ceapă etc.) se pretează în mod deosebit pentru frigerea pe grătar.

Avertizări generale

- Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Puneți pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. De asemenea, nu așezați mâncarea prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un conținut mare de grăsime se pot aprinde.
- Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Nu folosiți grătarul cu ușa deschisă. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!**

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

- Puneți pe grătar alimente de grosime și greutate pe cât posibil similare.
- Așezați alimentele pe care doriți să le preparați pe grătarul de sârmă sau în tava grătarului, așezându-le astfel încât să nu depășească dimensiunile elementului de încălzire.
- În funcție de grosimea alimentelor de pe grătar, timpii de preparare indicați în tabel pot varia.
- Așezați grătarul de sârmă sau tava grătarului la nivelul dorit, în cuptor. Dacă frigeți pe grătar, introduceți tava cuptorului pe raftul inferior, pentru a colecta grăsimea scursă. Tava cuptorului pe care o veți introduce trebuie să fie dimensionată astfel încât să acopere întreaga zonă a grătarului. Este posibil ca această tavă să nu fie furnizată cu produsul. Pentru o curățare mai ușoară, turnați apă în tava cuptorului.

Tabel de preparare la grătar

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Pește	Grătar din sârmă	4 - 5	250	20 ... 25
Bucăți de pui	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25 ... 35
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	4	250	20 ... 30
Cotlet de miel	Grătar din sârmă	4 - 5	250	20 ... 25
Friptură - (Cuburi de carne)	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25 ... 30
Cotlet de vițel	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25 ... 30
Legume gratinate	Grătar din sârmă	4 - 5	220	20 ... 30
Pâine toast	Grătar din sârmă	4	250	1 ... 3

Se recomandă preîncălzirea timp de 5 minute, pentru toate alimentele coapte/fripte pe grătar.

Înțoarceți mâncarea pe grătar, după scurgerea a 1/2 din timpul total de preparare.

6.1.4 Alimente de test

- Alimentele din acest tabel de preparare sunt pregătite conform standardului EN 60350-1, pentru a facilita testarea produsului pentru institutele de control.

Tabel de gătit pentru alimentele de încercare

Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Fursecuri (dulci)	Tavă standard *	Static	3	140	20 ... 30
Fursecuri (dulci)	Tavă standard *	Ventilator încălzire	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :3 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :2	140	15... 25
Torturi mici	Tavă standard *	Static	3	160	25 ... 35
Torturi mici	Tavă standard *	Ventilator încălzire	3	150	25 ... 35
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Static	2	150	30 ... 40
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Ventilator încălzire	2	150	35 ... 45
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Static	2	180	50 ... 65
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Ventilator încălzire	3	170	50 ... 65

Sugestii pentru coacerea cu două tăvi

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Ventilator încălzire	2-4	150	25 ... 35
Fursecuri (dulci)	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Ventilator încălzire	2-4	140	15 ... 25

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

**Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	4	250	20 ... 30
Pâine toast	Grătar din sârmă	4	250	1 ... 3

Se recomandă preîncălzirea timp de 5 minute, pentru toate alimentele coapte/fripte pe grătar.

Întoarceți mâncarea pe grătar, după scurgerea a 1/2 din timpul total de preparare.

7 Întreținerea și curățarea

7.1 Informații generale privind curățarea

Avertizări generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu puneți detergent direct pe suprafețele fierbinți. Acest fapt poate cauza pete permanente.
- Produsul trebuie curățat și uscat bine după fiecare utilizare. În acest mod, resturile alimentare sunt curățate ușor și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. În acest mod este prelungită durata de utilizare a aparatului iar frecvența problemelor este redusă.
- Nu folosiți aparate de curățare cu aburi, pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare deteriorează suprafața. Agenții de curățare inadecvați sunt: înalbitori, produse de curățare care conțin amoniac, acid sau clorură, produse de curățare cu abur, agenți de detartrare, agenți de îndepărtare a petelor și ruginii, produse de curățare abrazive (cremă de curățare, praf de curățare, cremă de degresare, perie abrazivă, sârmă, bureți, lavete de curățare murdare și reziduuri de detergent).
- Nu sunt necesare materiale speciale pentru curățarea după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burețel și uscați-l cu o cârpă uscată.

- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.
- Nu spălați nicio componentă a produsului în mașina de spălat vase.

Inox - suprafețe inoxidabile

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și de inox sau oțel inoxidabil și a mânerelor.
- Suprafețele inoxidabile sau din inox își pot schimba culoarea în timp. Acest fenomen este normal. După fiecare utilizare, curățați cu un detergent potrivit pentru suprafețe din oțel inoxidabil sau inox.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie), având grijă să ștergeți într-o singură direcție.
- Îndepărtați petele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețele de sticlă și inox imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.
- Agenții de curățare pulverizate/aplicate pe suprafață trebuie curățate imediat. Agenții de curățare abrazivi lăsați pe suprafață fac ca suprafața să se decoloreze.

Suprafețe emailate

- După utilizare, curățați suprafețele emailate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burețel, și uscați cu o cârpă uscată.
- Pentru pete dificile se poate utiliza un agent de curățare pentru cuptor și grătar, recomandat pe site-ul web al mărcii

produsului, dar și bureți de sârmă care nu zgârie. Nu folosiți un produs extern de curățat cuptorul.

- Cuptorul trebuie să se răcească, înainte de curățarea zonei de coacere. Curățarea suprafețelor fierbinți va crea atât pericol de incendiu, cât și deteriorarea suprafețelor emailate.

Suprafețe catalitice

- Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiți decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcție de model.
- Pereții catalitici au o suprafață mată și poroasă ușoară. Pereții catalitici ai cuptorului nu trebuie curățati.
- Suprafețele catalitice absorb ulei datorită structurii poroase și încep să strălucească atunci când suprafața este saturată cu ulei, în acest caz se recomandă înlocuirea pieselor.

Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățati suprafețele de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățati aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă din microfibră specifică pentru suprafețele din sticlă și uscați-l cu o cârpă din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă curată și uscată din microfibră. Detergentul rezidual rămas poate deteriora ulterior suprafața sticlei.
- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu ștergătorul sau lama zimată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.
- Puneți îndepărtați petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau sucul de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe suprafața cu un burete și așteptați până când

acesta va acționa corespunzător. Apoi, curățati suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.

- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

Piese de plastic și suprafețe vopsite

- Curățati părțile de plastic și suprafețele pictate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată.
- Nu utilizați instrumente metalice ascuțite și agenți de curățare abrazivi. Acestea pot deteriora suprafețele.
- Asigurați-vă că îmbinările componentelor produsului nu sunt lăsate îmbibate cu detergent. În caz contrar, pe aceste îmbinări vor apărea urme de coroziune.

7.2 Accesorii de curățare

Nu puneți accesoriile produsului într-o mașină de spălat vase, cu excepția cazului în care se specifică altfel în manualul de utilizare.

Curățarea accesoriilor acoperite cu strat de protecție

Înainte de prima utilizare a tăviilor cuptorului acoperite cu strat de protecție: introduceți tava în cuptor și puneți în funcțiune cuptorul la 200 °C timp de 40 de minute.

Materialele de curățare abrazive dure nu trebuie folosite pentru curățarea accesoriilor acoperite cu strat protector. Curățati de preferință cu o lavetă delicată sau cu un burete cu un agent de curățare cremă pentru suprafețele.

Înmuiați accesoriile acoperite cu strat protector în apă caldă timp de 10 minute după condiții solicitante de gătit (funcții precum grătar, grătar+ventilator). Apoi curățati cu o lavetă delicată sau cu un burete.

7.3 Curățarea panoului de control

- Atunci când cură a i panourile și butoanele, șterge i panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și usca i cu o cârpă uscată. Nu îndepărta i butoanele și garniturile de dedesubt pentru a cură a panoul. Panoul de control și butoanele pot fi deteriorate.
- În timp ce cură a i panourile din inox cu butoane de control, nu utiliza i agent de cură are a inoxului în jurul butoanelor. Indicatoarele din jurul butoanelor se pot șterge.
- Cură a i panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și usca i cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, seta i blocarea tastelor înainte de cură area panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

7.4 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere)

Urma i instruc iunile de cură are descrise în sec iunea „Informa ii generale despre curățare” [► 37] în func ie de tipurile suprafe elor din interiorul cuptorului.

Curățarea pere ii laterali ai cuptorului

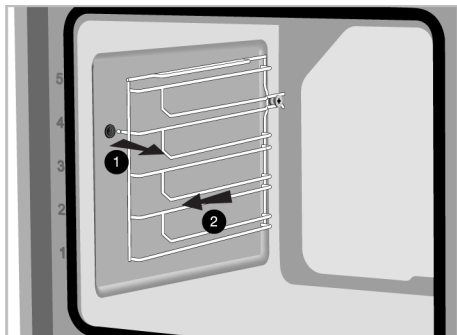
Pere ii laterali din zona de preparare nu pot fi acoperi i decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în func ie de model. Dacă există un perete catalitic, consulta i sec iunea “Pere ii catalitici” [► 38] pentru informa ii.

Dacă aparatul dumneavoastră este un model cu rafturi din sârmă, scoate i rafturile înainte de a cură a pere ii laterali. Apoi, realiza i cură area așa cum este descris în sec iunea „Informa ii generale despre Informa ii curățare generală [► 37] func ie de tipul suprafe ei peretelui lateral.

Pentru a scoate rafturile laterale de sârmă:

1. Scoate i partea din fa ă a raftului de sârmă, trăgându-l către peretele lateral din partea opusă.

2. Trage i raftul de sârmă spre dumneavoastră, pentru a-l îndepărta complet.



3. Pentru reasamblarea rafturilor, procedurile aplicate la îndepărtarea acestora trebuie repetate în ordinea inversă a etapelor.

7.5 Curățarea ușii cuptorului

Pute i îndepărta ușa cuptorului și geamurile ușii, pentru a le cură a. Modul îndepărtării ușilor și geamurilor este explicat în sec iunile „Îndepărtarea ușii cuptorului” și „Îndepărtarea geamului interior al ușii”. După scoaterea geamurilor interioare ale ușii, cură a i-le cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și usca i cu o cârpă uscată. Pentru îndepărtarea reziduurilor de calcar ce se pot forma pe sticla cuptorului, șterge i sticla cu o et și limpezi i.

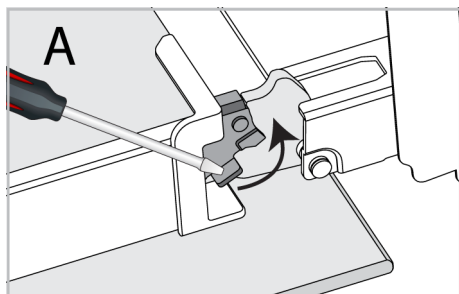
i Nu folosi i produse de cură are abrazive dure, instrumente metalice ascu ite, burete de sârmă sau înălbitor, pentru a cură a ușa și geamul cuptorului.

i Geamul interior al ușii cuptorului este acoperit cu un material ușor de cură at. Nu utiliza i agen i de cură are abrazivi duri, instrumente metalice ascu ite, burete de sârmă sau înălbitor.

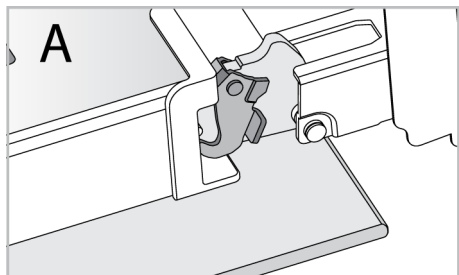
Îndepărtarea ușii cuptorului

1. Deschide i ușa cuptorului.

2. Deschide i clemele din soclul balamalei uşii din fa ă, la dreapta și la stânga, împingându-le în jos, așa cum se arată în figură.
3. Tipurile de balamale pot varia ca tipuri (A), (B), (C) în conformitate cu modelul produsului. Următoarele imagini prezintă cum se deschide fiecare tip de balama.
4. Balamaua de tip (A) este disponibilă pentru tipurile normale de uși.

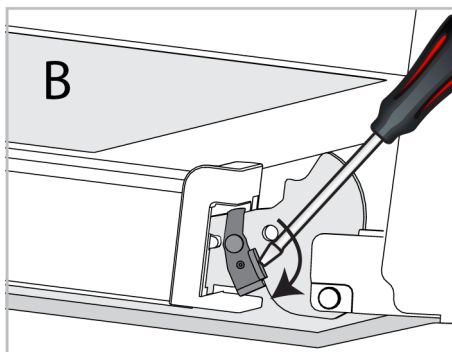


Ilustrație 1: Balama - pozi ie închisă

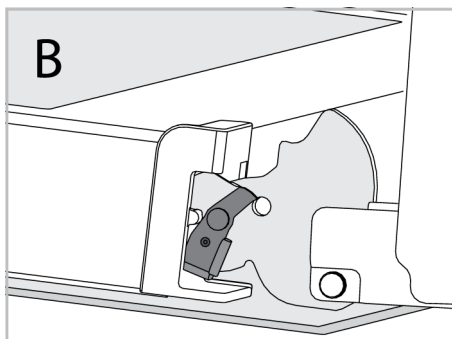


Ilustrație 2: Balama - pozi ie deschisă

5. Balamaua de tip (B) este disponibilă pentru tipurile de uși cu amortizare.

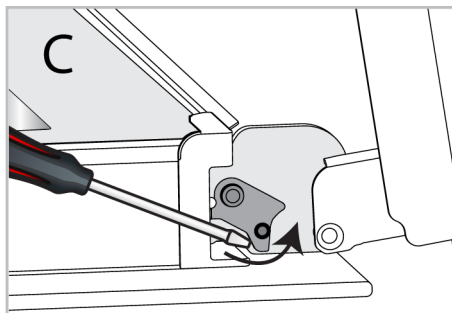


Ilustrație 3: Balama - pozi ie închisă

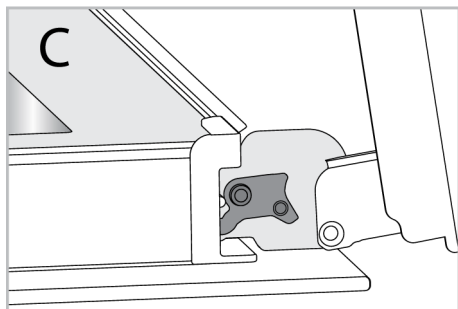


Ilustrație 4: Balama - pozi ie deschisă

6. Balamaua de tip (C) este disponibilă pentru tipurile de uși cu închidere/deschidere cu amortizare.

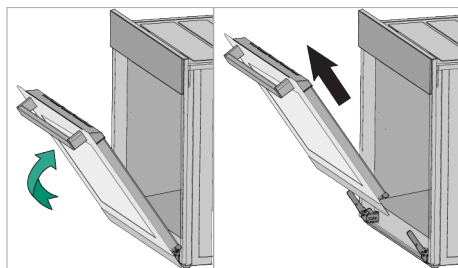


Ilustrație 5: Balama - pozi ie închisă



Ilustrație 6: Balama - pozi ie deschisă

7. Pozi ționa i ușa cuptorului în pozi ie semi-deschisă.



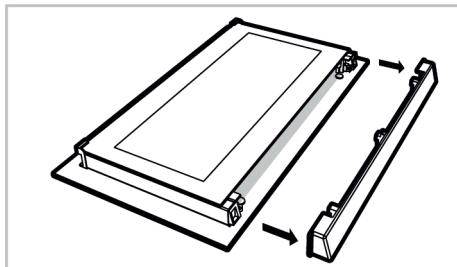
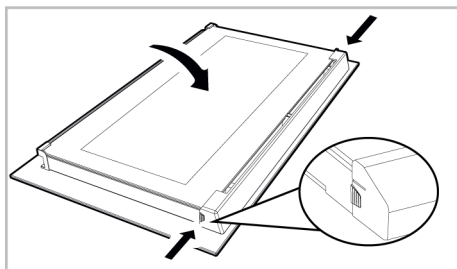
8. Trage i ușa detașată în sus, pentru a o elibera din balamalele din partea dreaptă și stângă și îndepărta i-o.

i Pentru reatașarea ușii, procedurile aplicate la îndepărtarea acesteia trebuie aplicate în ordinea inversă a etapelor. Atunci când instala i ușa, asigura i-vă că închide i clemele de pe locul balamei.

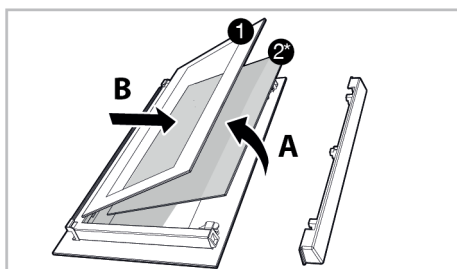
7.6 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

Geamul interior al ușii din fa ă a aparatului poate fi îndepărtat pentru cură are.

1. Deschide i ușa cuptorului.
2. Trage i către dumneavoastră componenta de plastic, atașată pe sec iunea superioară a ușii din fa ă, apăsând simultan pe punctele de presiune de pe ambele păr i ale componentei și îndepărta i-o.



3. Așa cum se arată în figură, ridica i cu grijă geamul de la partea interioară (1) în direc ia „A” apoi scoate i trăgând în direc ia „B”.



- 1 Geamul de la extrema interioară 2* Geamul interior (Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră)

4. Dacă produsul dumneavoastră are geam interior (2), repeta i procesul pentru detașarea acestuia (2).
5. Primul pas al reasamblării ușii este reasamblarea geamului interior (2). Așeza i marginea teșită a geamului pe marginea teșită a fantei de plastic. (Dacă aparatul este prevăzut cu geam interior). Geamul interior (2) trebuie

atașat la fanta de plastic cea mai apropiată de geamul cel mai din interior (1).

6. În timp ce reasamblezi geamul de la interior (1), orientează partea imprimată a geamului către geamul dinspre interior. Este crucială așezarea colurilor inferioare ale geamului cel mai din interior (1) în fantele de plastic de la partea inferioară.
7. Apăsă și componenta de plastic în direcția cadrului, până când se aude un „clic”.

7.7 Curățarea lămpii cuptorului

În cazul în care ușa de sticlă a lămpii cuptorului din zona de preparare se murdărește; curăță-o cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscă-o cu o cârpă uscată. În cazul defectării lămpii cuptorului, o poți înlocui respectând instrucțiunile din secțiunile următoare.

Înlocuirea lămpii cuptorului

Avertizări generale

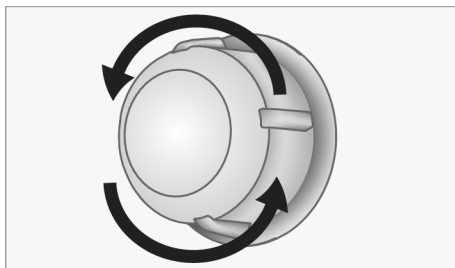
- Pentru a evita riscul de electrocutare înainte de înlocuirea lămpii cuptorului, deconectează produsul și așteaptă la răcirea cuptorului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Acest cuptor este alimentat de o lampă incandescentă cu mai puțin de 40 W, mai puțin de 60 mm înălțime, mai puțin de 30 mm diametru, sau o lampă cu halogen cu fișă G9 și putere mai mică de 60 W. Lămpile sunt potrivite pentru funcționare la temperaturi peste 300°C. Lămpile de cuptor sunt disponibile la unitățile autorizate de service sau la tehnicienii cu licență. Acest produs conține o lampă de clasă energetică G.
- Poziția lămpii poate să difere de cea indicată în imagine.
- Lampa folosită pentru acest aparat nu este adecvată pentru iluminatul încăperilor locuiești. Scopul acesteia

lămpi este să permită utilizatorului să supravegheze alimentele din interiorul cuptorului.

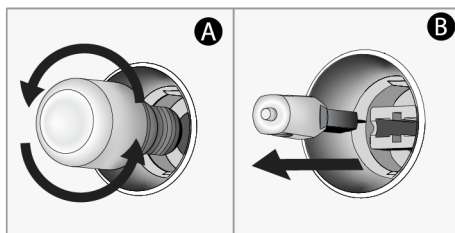
- Lămpile utilizate în acest aparat trebuie să reziste la condiții fizice extreme, cum ar fi temperaturi peste 50°C.

În cazul în care cuptorul dumneavoastră este prevăzut cu o lampă rotundă,

1. Deconectează aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate.
2. Scoateți capacul de sticlă, rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic.



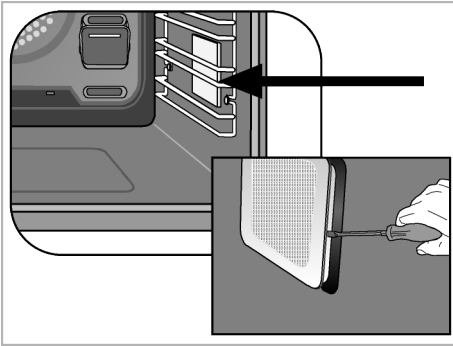
3. Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, rotește lampa cuptorului așa cum se arată în imagine și înlocuiește-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți-o afară așa cum se arată în imagine și înlocuiește-o cu una nouă.



4. Repoziționează capacul de sticlă.

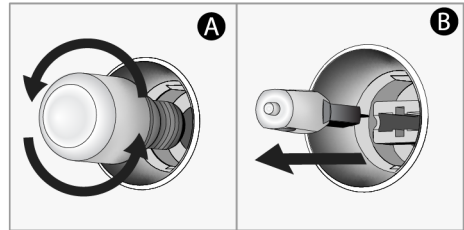
În cazul în care cuptorul este prevăzut cu o lampă de formă pătrată,

1. Deconectează aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate.
2. Scoateți rafturile de sârmă conform descrierii.



3. Ridica i capatul de sticlă de protec ie al lămpii cu o șurubelni ă.
4. Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, roti i lampa

cuptorului așa cum se arată în imagine și înlocui i-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoate i-o afară așa cum se arată în imagine și înlocui i cu una nouă.



5. Repoziționa i capatul de sticlă și rafturile de sârmă.

8 Depanare

Dacă problema persistă după ce a i urmat instruc iunile din această sec iune, contacta i comerciantul dumneavoastră sau un centru de service autorizat. Nu încerca i niciodată să vă repara i singur produsul.

În timp ce cuptorul este în func iune se emană abur.

- Este normal să vede i vapori în timpul func ionării. >>> Aceasta nu este o eroare.

În timpul coacerii apar stropi de apă

- Aburul generat în timpul procesului de coacere produce condens în momentul atingerii suprafe elor reci din afara produsului și se pot forma stropi de apă. >>> Aceasta nu este o eroare.

În timp ce produsul se încălzește și răcește se aud zgomote metalice.

- Piesele metalice se pot extinde și pot scoate sunete atunci când sunt încălzite. >>> Aceasta nu este o eroare.

Produsul nu func ionează.

- Siguran a poate fi defectă sau arsă. >>> Verifica i siguran ele de la tabloul de siguran e. Schimba i-le dacă este necesar sau reactiva i-le.

- Aparatul nu poate fi conectat la priza (împământată). >>> Verificați dacă aparatul este conectat la priză.
- (Dacă aparatul are cronometru) Tastele de pe panoul de control nu func ionează. >>> Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu func ie de blocare a tastelor, este posibil ca această func ie să fie activată, dezactiva i blocarea tastelor.

Lumina cuptorului nu este pornită.

- Este posibil ca lampa cuptorului să fie defectă. >>> Înlocui i lampa cuptorului.
- Fără curent electric >>> Asigura i-vă că re eua electrică este func ională și verifica i siguran ele de la tabloul de siguran e. Schimba i siguran ele dacă este necesar sau reactiva i-le.

Cuptorul nu încălzește.

- Este posibil ca acesta să nu fie setat la o anumită func ie și/sau temperatură de coacere. >>> Seta i cuptorul la o anumită func ie și/sau temperatură de coacere.
- Fără curent electric >>> Asigura i-vă că re eua electrică este func ională și verifica i siguran ele de la tabloul de siguran e. Schimba i siguran ele dacă este necesar sau reactiva i-le.

Comanda pe care doriți să o trimiteți din aplicația „HomeWhiz” nu pornește. (dacă sunt îndeplinite condițiile de acces de la distanță)

- Este posibil ca conexiunea să fie întreruptă pentru un timp. >>> Asigurați-vă că cuptorul este conectat la rețeaua wireless și opriți și porniți aplicația.

Aplicația „HomeWhiz” nu arată corect starea cuptorului.

- Este posibil ca conexiunea să fie întreruptă pentru un timp. >>> Asigurați-vă că cuptorul este conectat la rețeaua wireless și opriți și porniți aplicația.

După introducerea produsului în aplicația „HomeWhiz”, în aplicație apare eroarea: „A survenit o eroare în timpul asocierii dispozitivului dvs. cu locuința dvs. și cu camera pe care ați specificat-o. Acest dispozitiv aparține altei locuințe.” sau dacă ați uitat în care conține „HomeWhiz”

- Ștergeți asocierea urmând instrucțiunile din secțiunea Ștergerea asocierii unui cuptor conectat la aplicația „HomeWhiz” și repetați asocierea produsului de la început.

În timpul instalării produsului în aplicația „HomeWhiz” apare avertismentul „Au fost detectate mai multe rețele bluetooth”.

- În cazul în care mai multe aparate electrocasnice din locuința dvs. sunt setate în modul de configurare în același timp și transmit semnal bluetooth, este posibil să primiți avertismentul „Mai multe rețele Bluetooth detectate” în timpul instalării în aplicația „HomeWhiz”. >>> Închideți modulele de instalare ale celorlalte aparate și continuați să utilizați un singur aparat cu modul de instalare activat.

Alți termeni decât limba pe care am specificat-o apar în aplicația „HomeWhiz”.

- În cazurile în care internetului are putere mică, pot apărea termenii în diferite limbi în aplicația homewhiz, altele decât limbile pe care le-ați definit în aplicația ie. >>> Aceasta nu este o eroare.

Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti
Str. 13 Decembrie nr. 210 , Gaesti , Jud. Dambovita

Programul de functionare al Centrului de apeluri

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Centrul de apeluri Arctic si Beko

*9010, numar apelabil din orice retea

Centrul de apeluri Grundig

*9020, numar apelabil din orice retea

Alte numere Centrul de apeluri

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei , bl 3EFG, spatiu comercial , nr 27
2.	ARAD	ARAD	Piata Arenei nr 6 , bl. E , sc. A , parter
3.	ARGES	PITESTI	Bd. Fratii Gloesti , nr. 59 ,bl. S9c , sc. B , parter
4.	BACAU	BACAU	Str. Energiei , nr. 39 , sc. B , parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. I Dacia , nr. 54 , bl.U4, spatiu comercial II
6.	BISTRITA NASAUD	BISTRITA	Str. Constantin Roman Vivu , bl 1 , sc D , parter
7.	BRASOV	BRASOV	Str. Jepilor , nr. 2 , bl. A8
8.	BUCURESTI	BUCURESTI Decebal	Bd. Decebal, Nr.18 , Bloc S4 , sector 3

9.	BUZAU	BUZAU	Str. Ion Baiesu , nr FN , bl C2 , parter
10.	CARAS-SEVERIN	RESITA	Str. B.A. Petculescu , bl. 1
11.	CLUJ	CLUJ-NAPOCA	Str. Constantin Brancus , nr. 2
Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
12.	CONSTANTA	CONSTANTA	Sos. Mangaliei , nr. 93 , bl. S , parter
13.	COVASNA	SF. GHEORGHE	Str. Nicolae Iorga , bl. 10 , sc. A
14.	DAMBOVITA	GAESTI	Str. 1 Decembrie , bl. 64
15.	DAMBOVITA	TARGOVISTE	Bd. I.C. Bratianu , nr. 34 , bl. D1C
16.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal , nr. 53 , bl. 38 , sc. 1
17.	GALATI	GALATI	Str. Constructorilor , nr. 7
18.	GORJ	TARGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918 , bl. 67
19.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pietii , nr. 7 , sc. D , S.C. nr 3
20.	HUNEDOARA	DEVA	Bd. 22 Decembrie , nr. 33 , bl. 10
21.	IALOMITA	SLOBOZIA	Aleea Tipografie , nr. 1 , bl. D1 , sc. C , parter
22.	IASI	IASI	Str. Sf. Lazar , nr. 6 , bl. Penes Curcanul , parter
23.	MARAMURES	BAIA MARE	Bd. Traian , nr. 12 , Spatiu Comercial nr 1
24.	MURES	TARGU MURES	Str. Libertatii , nr 97
25.	NEAMT	PIATRA NEAMT	Str. Iulian Antonescu , nr. 6 , bl. T6 , ap 16
26.	OLT	SLATINA	Bd. Nicolae Titulescu , nr. 21
27.	PRAHOVA	PLOIESTI	Str. Gheorghe Doja , nr.15 , bl. 35C, parter
28.	SALAJ	ZALAU	Str. Gheorghe Doja , nr. 91 , bl. D113
29.	SATU MARE	SATU MARE	Str. Piata Soarelui , bl. UU18
30.	SIBIU	SIBIU	Str. Fabricii , nr. 2 , ap. spatiu comercial
31.	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Marasesti , nr. 39A , bl.A12 , sc. A , parter
32.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunarii , nr. 220 , bl. BM2F , parter , spatiu comercial
33.	TIMIS	TIMISOARA	Str. St. O. Iosif , nr . 2 , parter , SAD 2
34.	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag , nr 7 , bl.3 , sc. B , parter , ap. FN
35.	VALCEA	RM. VALCEA	Bd. Tudor Vladimirescu , Nr.32 , bl. 5 , parter

Indice

1 Istruzioni relative alla sicurezza ..	50
1.1 Uso previsto	50
1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici.....	50
1.3 Sicurezza elettrica	51
1.4 Sicurezza in fase di trasporto	53
1.5 Installazione in sicurezza.....	53
1.6 Utilizzo in sicurezza.....	53
1.7 Avvertenze sulla temperatura	54
1.8 Uso degli accessori	54
1.9 Sicurezza nella cottura.....	55
1.10 Maintenance and Cleaning Safety	55
2 Istruzioni relative all'ambiente.....	56
2.1 Direttiva sui rifiuti	56
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto	56
2.2 Informazioni sull'imballaggio.....	56
2.3 Consigli per risparmiare energia..	56
3 Il prodotto	58
3.1 Presentazione del prodotto.....	58
3.2 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto	58
3.2.1 Pannello di controllo	59
3.2.2 Introduzione al pannello di controllo del forno	59
3.3 Funzioni operative del forno	59
3.4 Accessori del prodotto	60
3.5 Uso degli accessori del prodotto ..	61
3.6 Specifiche tecniche	64
4 Primo utilizzo.....	65
4.1 Prima impostazione del timer	65
4.2 Pulizia iniziale	66
5 Utilizzo del forno	67
5.1 Informazioni generali sull'uso del forno	67
5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno.....	67
5.3 Impostazioni	72
6 Informazioni generali sulla cottura	77
6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno.....	77

6.1.1 Pasticcini e alimenti da forno...	78
6.1.2 Carne, pesce e pollame.....	81
6.1.3 Grill.....	81
6.1.4 Alimenti di prova	82
7 Manutenzione e pulizia	84
7.1 Informazioni generiche per la pulizia	84
7.2 Accessori per la pulizia	85
7.3 Pulizia del pannello di controllo ..	86
7.4 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura).....	86
7.5 Pulire lo sportello del forno.....	86
7.6 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno	88
7.7 Pulizia della lampada del forno ...	89
8 Risoluzione dei problemi	90

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/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

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 presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.

- Il prodotto non deve essere collegato alla presa di corrente durante l'installazione, la riparazione e il trasporto.
- Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
- Se il 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 con-

tatto 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/chiude lo sportello, non tenere la parte con le cerniere.

1.7 Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili del prodotto saranno calde durante l'uso. Fare attenzione a non toccare il pro-

- dotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni non dovrebbero avvicinarsi al prodotto se non accompagnati da un adulto.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, in quanto i bordi durante il funzionamento saranno caldi.
- Poiché il vapore può essere espirato, tenerlo lontano mentre si apre lo sportello del forno. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi.
- Durante il 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.

1.8 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.

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

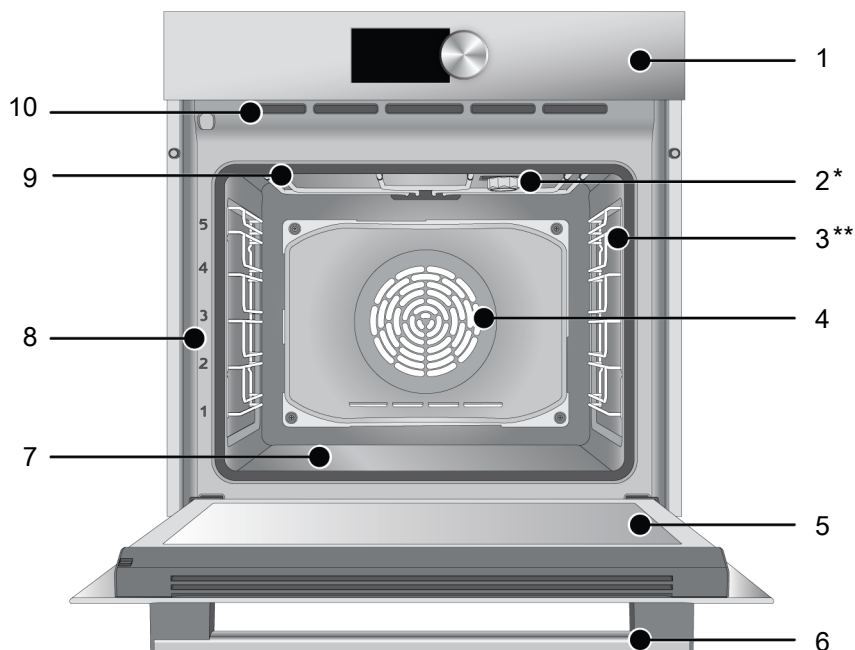
Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto. I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- Scongela 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 "Ris. ventola Eco". Se lo sportello non viene aperto, nella modalità di funzionamento "Ris. ventola Eco" la temperatura interna è ottimizzata per risparmiare energia, e questa temperatura potrebbe differire da quella mostrata sullo schermo.

3 Il prodotto

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

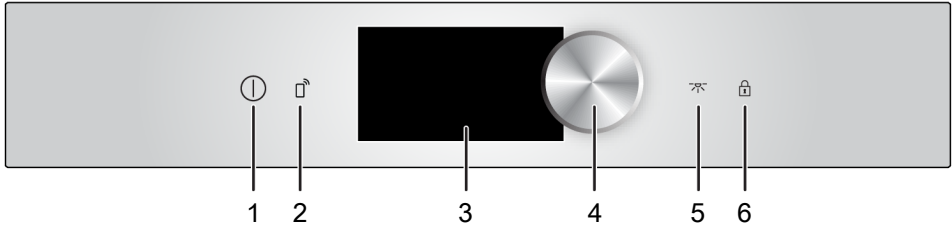
* Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non avere una lampada, o il tipo e la posizione della lampada potrebbero differire dall'illustrazione.

** 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



- | | |
|-----------------------|-----------------------------------|
| 1 Tasto On/Off | 2 Tasto del telecomando |
| 3 Display touch | 4 Manopola di controllo del forno |
| 5 Tasto della lampada | 6 Tasto blocco tastiera |

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 di controllo del forno




È possibile passare da un menu all'altro sul display ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra e attivare i menu premendo su di essa.











Display touch

Puoi attivare tutti i tipi di funzioni toccando sul display touch, e puoi scorrere le funzioni trascinandolo su alcuni display.

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
	Sbrinatorio	-	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.
	Statico	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.
	Ris. inferiore	40-220	È acceso solo il riscaldamento inferiore. È adatto per alimenti che necessitano di rosolatura sulla parte inferiore.

	Statico+Ventola	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.
	Ris. con 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.
	Ris. ventola Eco	160-220	Per risparmiare energia, sarà possibile utilizzare questa funzione anziché usare "Ris. con ventola" nella gamma di 160-220°C. Il tempo di cottura, tuttavia, sarà leggermente più lungo.
	Pizza	40-280	Sono in funzione il riscaldatore inferiore e il riscaldamento con ventola. Adatta per la cottura di pizze.
	Cottura 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	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 comp&Vent	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.
	Mantieni caldo	40-100	Viene utilizzata per mantenere il cibo ad una temperatura giusta per funzionare poi per un lungo periodo di tempo.
	Cottura a temp.	50-150	Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per la cottura lenta di pezzi di carne arrostiti/sigillati (vitello, agnello, pollame, ecc.) in un contenitore aperto a bassa temperatura. Questa funzione garantisce che la carne cotta sia morbida e succosa. Utilizzare carni igieniche. Prefriggere/sigillare tutte le superfici della carne in una padella riscaldata ad alta temperatura in fornelli quali piani cottura e grill. È possibile cuocere a lungo la carne prefritta/sigillata alla temperatura impostata nella funzione "Cottura a temp.". Cuocere con un solo vassoio.

3.4 Accessori del prodotto

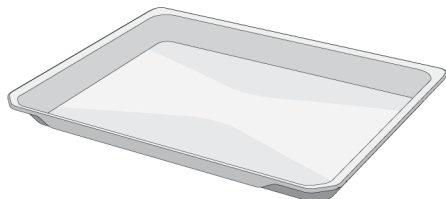
Il prodotto è dotato di vari accessori. Questa sezione contiene la descrizione degli accessori e del loro corretto utilizzo. A seconda del modello, l'accessorio fornito potrebbe variare. Non tutti gli accessori descritti nel manuale d'uso potrebbero essere disponibili sul proprio prodotto.

 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 con rivestimento a barriera

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

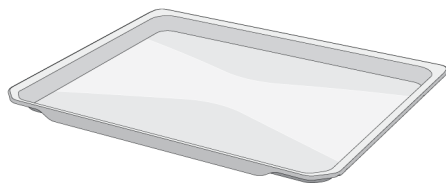
Il vassoio/teglia da forno con rivestimento protettivo ha una minore aderenza rispetto agli altri vassoi/teglie.



Vassoio pasticceria con rivestimento protettivo

Viene utilizzato per la pasticceria, come dolci e biscotti.

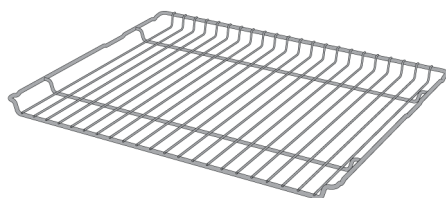
Il vassoio/teglia da forno con rivestimento protettivo ha una minore aderenza rispetto agli altri vassoi/teglie.



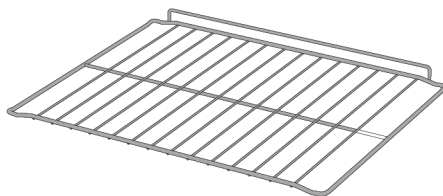
Grill a filo

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 :



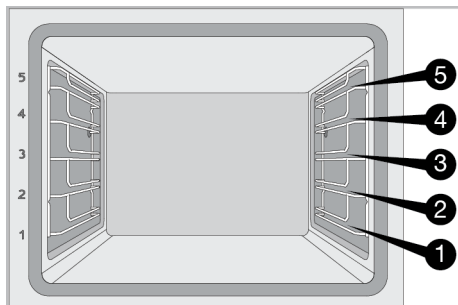
Si consiglia di non utilizzare vassoi e griglie a contatto diretto con gli alimenti.

3.5 Uso degli accessori del prodotto

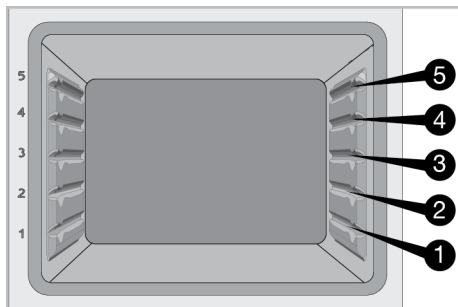
Ripiani da cottura

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 :

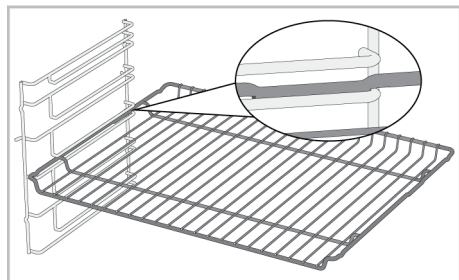


Su modelli senza ripiani in filo metallico :

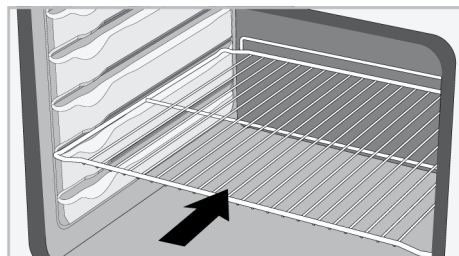


Posizionamento del grill a filo sui ripiani da cottura

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.



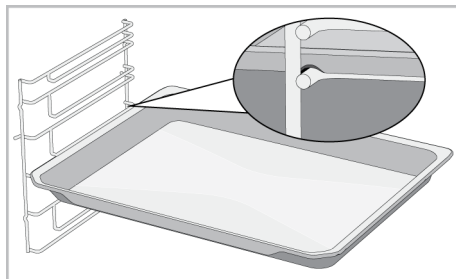
Su modelli senza ripiani in filo metallico : è fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali. Il grill a filo può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore.



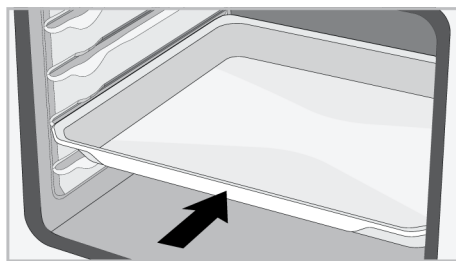
Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura

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.



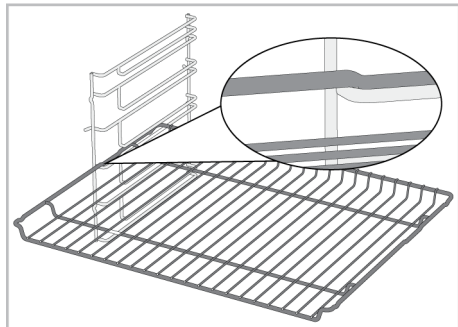
Su modelli senza ripiani in filo metallico : è fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali. Il vassoio può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente.



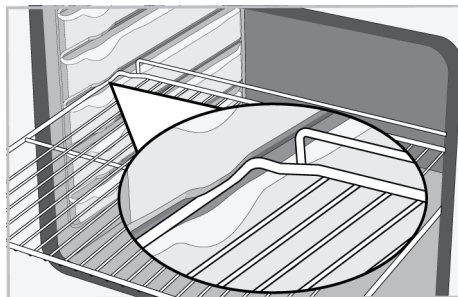
Funzione di arresto del grill a filo

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 :

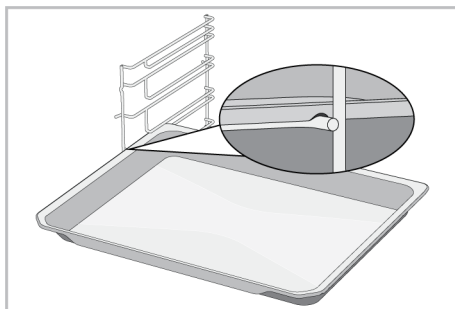


Su modelli senza ripiani in filo metallico :



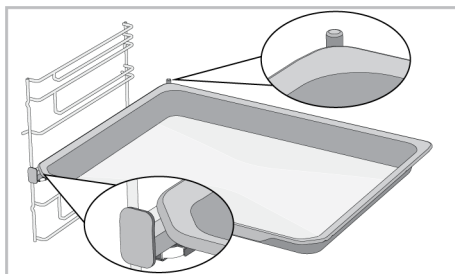
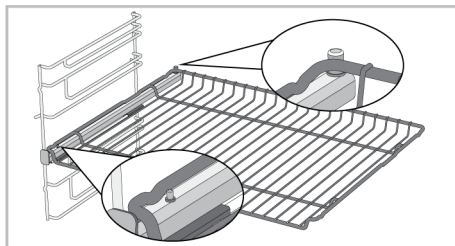
Funzione di arresto del vassoio - Su modelli con ripiani in filo metallico

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 Statico o (se presente) Statico+Ventola 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-Ris. ventola Eco , 2-Ris. con ventola , 3-*, 4-Statico.



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.

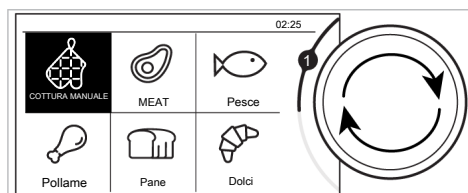
4.1 Prima impostazione del timer



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.

Impostazione della data

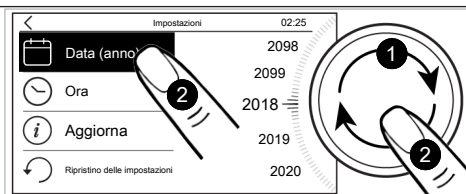
- ✓ Per cambiare l'impostazione della data;
1. Quando il forno viene avviato per la prima volta, sul display appaiono un'animazione e il menu della schermata iniziale.
 2. Ruotare la manopola di controllo a destra/sinistra per evidenziare il menu "Impostazioni".



3. Accedere al sottomenu delle impostazioni toccando "Impostazioni" sullo schermo o premendo 1 volta il pulsante di controllo. Scorrere il display e toccare l'intestazione "Data" tra i sottomenu.



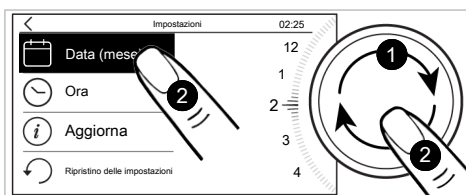
4. Con il campo "Data (anno)" abilitato, impostare l'anno corrente ruotando la manopola di controllo a destra/sinistra.



5. Toccare di nuovo "Data (anno)" sullo schermo o premere una volta la manopola di controllo.

⇒ Sullo schermo viene attivato il campo "Data (mese)".

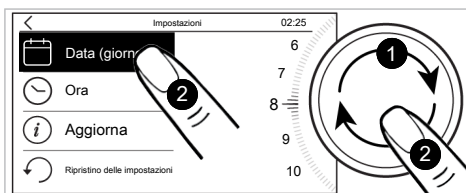
6. Con il campo "Data (mese)" abilitato, impostare il mese corrente ruotando la manopola di controllo a destra/sinistra.



7. Toccare di nuovo "Data (mese)" sullo schermo o premere una volta la manopola di controllo.

⇒ Sullo schermo viene attivato il campo "Data (giorno)".

8. Con il campo "Data (giorno)" abilitato, impostare il giorno corrente ruotando la manopola di controllo a destra/sinistra.



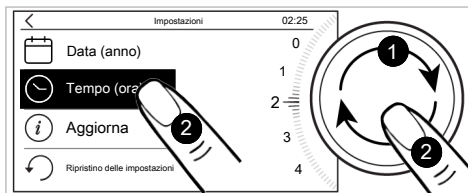
⇒ Se si intende impostare solo la data, passare al menu superiore toccando il pulsante < sullo schermo. Le impostazioni effettuate saranno confermate. Se si intende impostare il timer, toccare il campo "Ora" o premere una volta la manopola di controllo. Sullo

schermo sarà attivato il campo "Tempo (ora)" e le impostazioni della data eseguite saranno confermate.

Impostare il timer

✓ Dopo aver impostato la data;

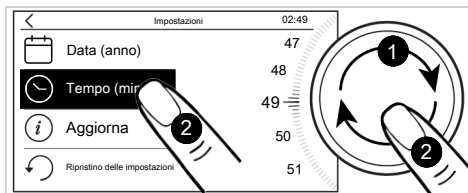
1. Toccare il campo "Ora" sullo schermo.
2. Con il campo "Tempo (ora)" abilitato, impostare l'ora ruotando la manopola di controllo a destra/sinistra.



3. Toccare di nuovo "Tempo (ora)" sullo schermo o premere una volta la manopola di controllo.

⇒ Sullo schermo viene attivato il campo "Tempo (minuti)".

4. Con il campo "Tempo (minuti)" abilitato, impostare i minuti ruotando la manopola di controllo a destra/sinistra.

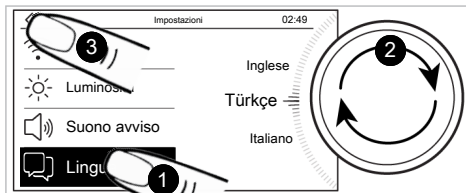


⇒ Se si intende impostare solo il timer, passare al menu superiore toccando il tasto < sul display. L'impostazione viene confermata e viene attivata la successiva impostazione del sottomenu. Se si intende continuare con altre impostazioni, proseguire toccando la relativa impostazione sullo schermo.

Impostare la lingua

1. Dal menu delle impostazioni, selezionare il campo "Lingua".

2. Ruotare la manopola di controllo a destra/sinistra per selezionare la lingua desiderata.



3. Toccare il tasto < sul display per confermare le impostazioni.

⇒ Il cambiamento di impostazione della lingua richiede il riavvio dell'orologio. A tal fine, sullo schermo viene visualizzata una schermata di avviso per il riavvio.

4. Confermare il riavvio.

⇒ Il cambio di lingua è confermato e il timer del forno si riavvia.

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 [► 59]" 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.

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.

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.


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


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.
- In caso di interruzione dell'alimentazione, il programma viene cancellato. Sarà necessario riprogrammare.
- Anche se il forno è spento, la spia del forno si accende quando si apre lo sportello,
- Il forno funziona per un massimo di 2 ore a temperature di 280 °C e oltre.
- Mentre il forno è operativo in qualsiasi funzione o se sull'unità di controllo sono impostati il tempo di cottura o l'ora di inizio cottura, non è possibile impostare il timer.

Accensione e spegnimento del forno

1. Quando si collega il forno e questo è in posizione di stand-by, toccare il pulsante  per circa 3 secondi.
 - ⇒ Dopo l'animazione della schermata del forno, viene visualizzata la schermata del menu principale.

2. Mentre il forno è attivo, è possibile spegnerlo toccando il tasto  per circa 3 secondi.



Attivazione della connessione del telecomando del forno

1. Toccare il pulsante sul pannello di controllo per circa 3 secondi. La connessione del telecomando sarà attivata.
2. Toccare il pulsante sul pannello di controllo per circa 3 secondi. La connessione del telecomando verrà interrotta.

Attivazione del blocco tasti

Utilizzando la funzione di blocco tasti, è possibile evitare le interferenze dell'unità di controllo del forno.

Toccare il pulsante sul pannello di controllo per circa 3 secondi e attivare il blocco tasti. Quando il blocco tasti è attivato, il tasto sul pannello di controllo rimarrà acceso.

 Quando il blocco tasti è attivo, funziona solo il tasto . Con il blocco tasti attivo, spegnere il forno.


Disattivazione del blocco tasti

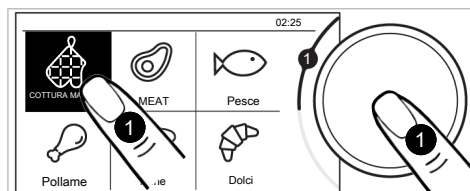
1. Toccare il pulsante sul pannello di controllo per circa 3 secondi e disattivare il blocco tasti.

⇒ Il blocco tasti viene annullato.

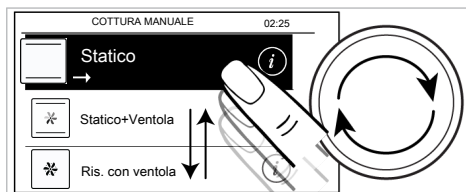
Menu cottura

Cottura con le funzioni del forno

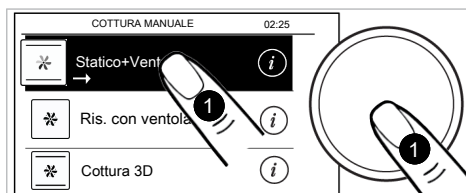
1. Accendere il forno toccando il tasto .
2. All'accensione del forno viene visualizzato il menu della schermata iniziale. Il menu "COTTURA MANUALE" viene selezionato sul display.







3. Per accedere alle funzioni di cottura, premere una volta il pulsante di controllo o toccare il menu "COTTURA MANUALE" sullo schermo.



4. Selezionare la funzione di cottura desiderata ruotando la manopola di controllo a destra/sinistra o facendo scorrere il dito sul display.



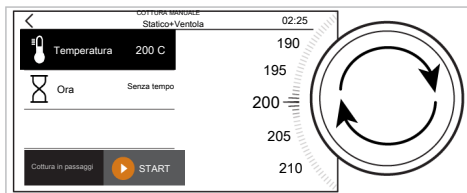
 È possibile accedere ai sottomenu toccando i menu principali che appaiono sulla schermata del menu principale ma, per accedere ad altri titoli del menu principale, non è possibile scorrerli. Per accedere agli altri menu principali, utilizzare la manopola di controllo.

 È possibile accedere ai dettagli della relativa funzione toccando il pulsante "" nella schermata di selezione della funzione di cottura. Per tornare al menu principale precedente, toccare il pulsante "", disponibile nell'angolo in alto a sinistra dello schermo.

5. Quando sullo schermo viene selezionata la funzione che si desidera utilizzare per la cottura, toccare la relativa funzione sullo schermo o premere una volta la manopola di controllo. Nella schermata informativa della relativa funzione, è possibile effettuare impostazioni quali

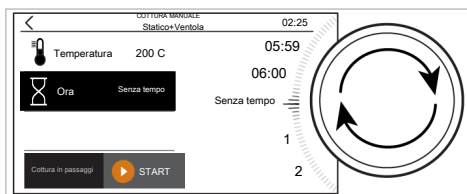
la temperatura, la temperatura della sonda (se con il prodotto è fornita la sonda per la carne), il tempo di cottura, l'ora di inizio della cottura.

6. **Per modificare la temperatura:** L'impostazione della temperatura rimarrà attiva quando si accede alla visualizzazione delle informazioni sulla funzione che si utilizzerà per la cottura. Ruotare la manopola di controllo verso destra/sinistra e selezionare la temperatura che si desidera utilizzare per la cottura. Per confermare l'impostazione e proseguire con le altre, premere una volta la manopola di controllo o toccare le altre impostazioni desiderate sul display.

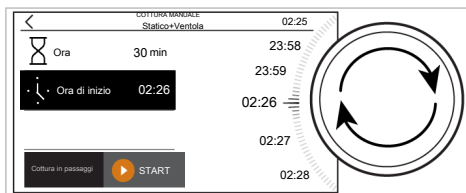


7. **Per impostare il tempo di cottura:** Se si desidera utilizzare il forno con la funzione e la temperatura impostate per un periodo di tempo determinato e terminare automaticamente la cottura allo scadere di quel tempo, impostare il tempo di cottura in questa schermata. Se si seleziona l'impostazione "Senza tempo" è necessario seguire manualmente la cottura ed interromperla da soli.

8. Impostare il tempo di cottura che si desidera ruotando la manopola di controllo verso destra/sinistra. Per confermare l'impostazione e proseguire con le altre, premere una volta la manopola di controllo o toccare le altre impostazioni desiderate sul display.



9. **Per impostare il tempo di inizio cottura:** (Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.) Se si desidera che la cottura inizi a un'ora stabilita dall'utente, è possibile regolare l'ora di inizio della cottura impostando i minuti con la manopola di controllo nel campo "Ora di inizio" field. Quando si effettua un'impostazione, il forno inizia a cuocere quando raggiunge il tempo impostato e funziona per tutto il tempo di cottura precedentemente impostato. Per impostare l'ora di inizio della cottura, è necessario aggiornare le impostazioni del timer del forno. Se non sono aggiornate, eseguire l'operazione come spiegato nel campo "Impostazioni". Se si desidera cuocere senza impostare il tempo di inizio cottura, saltare questa impostazione premendo una volta la manopola di controllo.

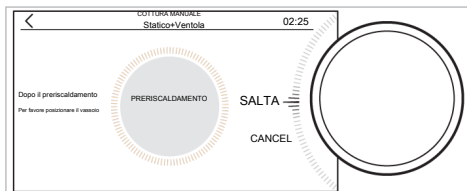


Le impostazioni di temperatura, temperatura della sonda (se il prodotto è dotato di una sonda per la carne), durata e ora di avvio potrebbero non essere disponibili in tutte le funzioni. Alcune impostazioni potrebbero essere disponibili in base al principio operativo e allo scopo della relativa funzione.

10. Se tutte le impostazioni sono corrette, avviare la cottura toccando il pulsante "START" sul display. Viene mostrata la schermata di preriscaldamento.

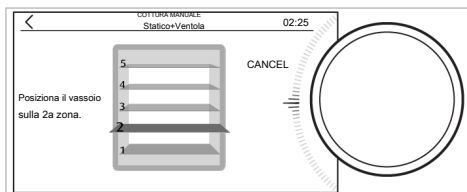
11. **Per impostare il preriscaldamento:** Sul display del preriscaldamento, il forno porterà in breve tempo la temperatura interna del forno alla temperatura impostata, azionando tutti i riscaldatori

per appunto raggiungere la temperatura impostata. È possibile attendere il completamento del preriscaldamento, specifico per il pasto che si intende cucinare, su questa schermata oppure portare la manopola di controllo al livello "SALTA" e saltare il preriscaldamento toccando una volta la manopola di controllo.

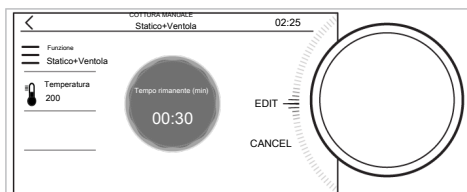


i Se si porta la manopola di controllo al livello "CANCEL" e si preme una volta la manopola, tutte le impostazioni di cottura vengono annullate e il forno torna alla schermata del menu principale.

12. Al termine del preriscaldamento, sul display compare il suggerimento per la posizione del ripiano, dove posizionare la teglia. È possibile posizionare i pasti sui diversi ripiani, indicati sulla tabella di cottura specifica per i pasti.



13. La cottura inizierà quando si inserisce il pasto nel forno e si chiude lo sportello. Durante la cottura è possibile annullarla o modificare le impostazioni.

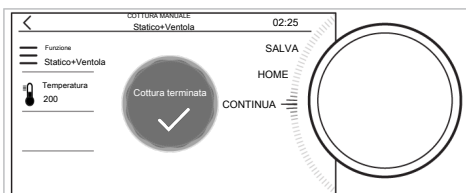


i Se durante la cottura lo sportello del forno viene aperto, sullo schermo viene visualizzato il simbolo "🔒".

⇒ **Se il tempo di cottura non viene regolato**, il forno funziona manualmente. Se il pasto è cotto, portare la manopola di controllo al livello "CANCEL" e terminare la cottura toccando una volta la manopola. Altrimenti, il forno continua a funzionare.

⇒ **Se si regola solo il tempo di cottura**, il forno smette di funzionare al termine del tempo di cottura. Sul display compare l'indicazione "Cottura terminata".

⇒ **Se il tempo di cottura e l'ora di inizio cottura sono stati regolati, quando** (Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.) raggiunge l'ora di inizio cottura impostata, il forno inizia a cuocere e a riscaldarsi alla temperatura impostata. Mantiene questa temperatura fino alla fine del tempo di cottura. Il forno smette di funzionare al termine del tempo di cottura. Sul display compare l'indicazione "Cottura terminata".



14. Al termine della cottura, se si porta la manopola di controllo al livello "CONTINUA" e la si preme una volta, il forno continua a funzionare per altri 5 minuti con le impostazioni di funzione e temperatura regolate. Se si porta la manopola di controllo al livello "HOME" e si preme una volta sulla manopola, il for-

no torna alla schermata del menu principale. ISe si porta la manopola di controllo al livello "SALVA" e la si preme una volta, è possibile salvare le impostazioni di cottura effettuate inserendo un nome specifico nel campo dei preferiti.

Menù di cottura automatica

- ✓ I menu, disponibili sull'unità di controllo del forno, comprendono ricette preparate appositamente da cuochi professionisti. In questi menu, il modo in cui cucinare un piatto viene spiegato passo dopo passo con l'aiuto di immagini. Inoltre, vengono determinate automaticamente la temperatura, la posizione del ripiano e le funzioni di cottura in base al tipo e al peso del piatto. Queste ricette sono disponibili sotto i titoli "MEAT", "Pesce", "Pollame", "Pane", "Dolci", "Pizza", "Vegetariano", "Pasta", "Prodotti da forno" and "Speciale" titles on main menu screen.

1. Accendere il forno toccando il tasto "ⓘ".
2. All'accensione del forno viene visualizzato il menu della schermata iniziale. Nella schermata viene selezionato il menu COTTURA MANUALE.
3. Ruotare la manopola di controllo a destra/sinistra per selezionare il menu "Cottura automatica" che si desidera.



È possibile accedere ai sottomenu toccando i menu principali che appaiono sulla schermata del menu principale ma, per accedere ad altri titoli del menu principale, non è possibile scorrerli. Per accedere agli altri menu principali, utilizzare la manopola di controllo.

4. Selezionare il piatto/pietanza che si vuole cucinare ruotando la manopola di controllo a destra/sinistra o facendo scorrere il dito sul display.

5. Per accedere al menu dei piatti, toccare il piatto selezionato o premere una volta la manopola di controllo. È possibile visualizzare la ricetta nella schermata del menu dei piatti e impostare l'ora di inizio della cottura.
6. **Per impostare il tempo di inizio cottura:** (Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.) Se si desidera iniziare la cottura a un'ora stabilita, è possibile impostare un timer nel campo "Ora di inizio". Quando si effettua un'impostazione, il forno inizia a cuocere quando arriva l'ora impostata e funzionerà per tutto il tempo di cottura definito per il menu dei piatti pronti. Per impostare l'ora di inizio della cottura, è necessario aggiornare le impostazioni del timer del forno. Se non sono aggiornate, eseguire l'operazione come spiegato nel campo "Impostazioni". Se si desidera cucinare senza impostare l'ora di inizio della cottura, è possibile avviare immediatamente la cottura toccando il pulsante "START".
7. Il preriscaldamento verrà avviato per i piatti che richiedono il preriscaldamento. Sul display del preriscaldamento, il forno porterà in breve tempo la temperatura interna del forno alla temperatura impostata, azionando tutti i riscaldatori per appunto raggiungere la temperatura impostata. Questo processo non può essere saltato per i piatti per i quali è necessario o raccomandato il preriscaldamento.
8. Per la ricetta del menu automatico: Per i piatti dei menu automatici, si consiglia di cucinare secondo i timer indicati dalle ricette disponibili. Per accedere a una ricetta, toccare su "Visualizza la ricetta", disponibile sullo schermo.
9. Per leggere la ricetta sulla schermata delle ricette, è possibile scorrere il display o ruotare la manopola di controllo verso destra/sinistra.

10. Per leggere il contenuto della ricetta, è possibile toccare su "Ingredienti" disponibile sullo schermo e quindi scorrere il display o ruotare la manopola di controllo a destra/sinistra. Per uscire dalla schermata delle ricette, toccare il pulsante "<", disponibile nell'angolo superiore sinistro dello schermo.

11. Dopo aver preparato il piatto secondo la ricetta, se tutte le impostazioni sono corrette, avviare la cottura toccando il pulsante "START" sullo schermo. Sullo schermo appare il tempo di cottura.

i Se durante la cottura lo sportello del forno viene aperto, sullo schermo viene visualizzato il simbolo "📄".

12. Il forno smette di funzionare al termine del tempo di cottura. Sul display compare l'indicazione "Cottura terminata".

5.3 Impostazioni

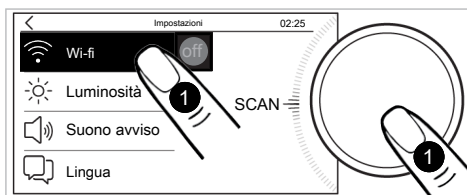
Durante la connessione alla rete domestica, sullo schermo viene visualizzata la fase. È possibile completare queste impostazioni seguendo tutte le spiegazioni relative alle impostazioni.

i È possibile accedere ai sottomenu toccando i menu principali che appaiono sulla schermata del menu principale ma, per accedere ad altri titoli del menu principale, non è possibile scorrerli. Per accedere agli altri menu principali, utilizzare la manopola di controllo.

Impostare la connessione wireless

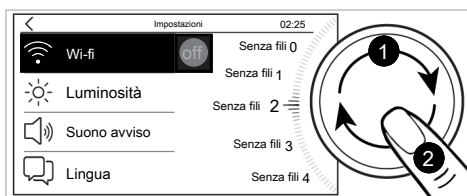
✓ Dal menu delle impostazioni;

1. Toccare il campo delle impostazioni "Wi-fi" sullo schermo.



2. Con il campo "Wi-fi" attivo, portare la manopola di controllo al livello SCAN, premere una volta la manopola.

3. Ruotare la manopola di controllo verso destra/sinistra, selezionare la rete a cui si desidera collegarsi e premere una volta la manopola.



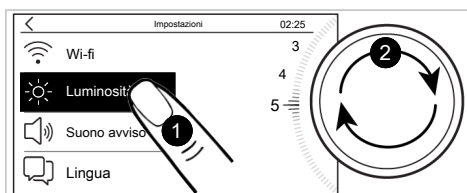
4. Nella schermata della password visualizzata, inserire la password della rete e toccare una volta "SALVA" sullo schermo.

⇒ Il forno si collegherà alla rete selezionata.

Impostare la luminosità

✓ Dal menu delle impostazioni;

1. Toccare il campo "Luminosità" sullo schermo.



2. Con il campo "Luminosità" abilitato, impostare il livello di luminosità ruotando la manopola di controllo a destra/sinistra.

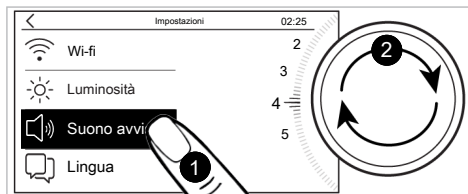
⇒ Se si intende impostare solo la luminosità, passare al menu superiore toccando il pulsante < sullo schermo.

L'impostazione viene confermata e viene attivata la successiva impostazione del sottomenu. Se si intende continuare con altre impostazioni, proseguire toccando la relativa impostazione sullo schermo.

Impostare il suono di notifica

✓ Dal menu delle impostazioni;

1. Toccare il campo "Suono avviso" sullo schermo.

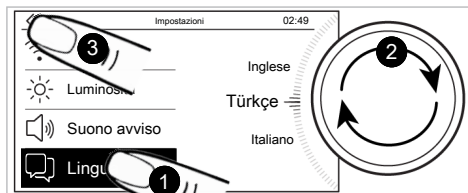


2. Con il campo "Suono avviso" abilitato, impostare il suono di notifica ruotando la manopola di controllo a destra/sinistra.

⇒ Se si intende impostare solo il suono di notifica, passare al menu superiore toccando il pulsante < sullo schermo. L'impostazione viene confermata e viene attivata la successiva impostazione del sottomenu. Se si intende continuare con altre impostazioni, proseguire toccando la relativa impostazione sullo schermo.

Impostare la lingua

1. Dal menu delle impostazioni, selezionare il campo "Lingua".
2. Ruotare la manopola di controllo a destra/sinistra per selezionare la lingua desiderata.



3. Toccare il tasto < sul display per confermare le impostazioni.

⇒ Il cambiamento di impostazione della lingua richiede il riavvio dell'orologio. A tal fine, sullo schermo viene visualizzata una schermata di avviso per il riavvio.

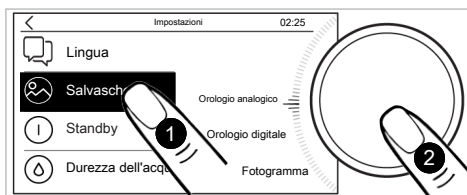
4. Confermare il riavvio.

⇒ Il cambio di lingua è confermato e il timer del forno si riavvia.

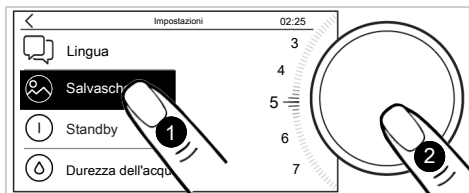
Impostare il salvaschermo

✓ Durante i processi del forno diversi dalla cottura, è possibile determinare l'immagine del display da utilizzare come salvaschermo. Mentre ci si trova nel menu delle impostazioni per questa impostazione,

1. Toccare il campo "Salvaschermo" sullo schermo.



2. Con il campo "Salvaschermo" attivo, sullo schermo verranno visualizzate le opzioni Orologio analogico, Orologio digitale e Fotogramma. Impostare la modalità salvaschermo che si desidera ruotando la manopola di controllo verso destra/sinistra.
3. Toccare di nuovo "Salvaschermo" sullo schermo o premere una volta la manopola di controllo. Ruotare la manopola di controllo verso destra/sinistra e impostare l'ora di attivazione del salvaschermo.

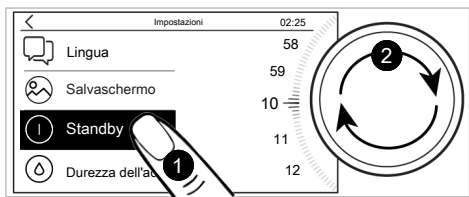


- ⇒ Se si intende impostare solo il salvaschermo, passare al menu superiore toccando il tasto < sul display. L'impostazione viene confermata e viene attivata la successiva impostazione del sottomenu. Se si intende continuare con altre impostazioni, proseguire toccando la relativa impostazione sullo schermo. Durante i processi del forno diversi dalla cottura, quando il display non viene toccato, il salvaschermo selezionato si attiverà al termine della durata impostata.

Impostare la durata della commutazione alla modalità standby.

- ✓ Durante i processi del forno diversi dalla cottura, è possibile stabilire la durata della commutazione del forno in modalità standby. Mentre ci si trova nel menu delle impostazioni per questa impostazione,

1. Toccare il campo "Standby" sullo schermo.



2. Con il campo "Standby" abilitato, impostare la durata voluta ruotando la manopola di controllo a destra/sinistra.

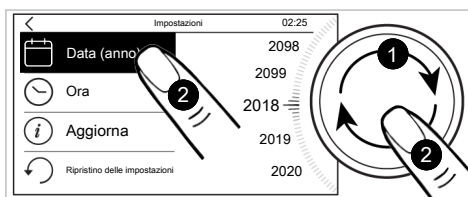
3. Toccare di nuovo "Standby" sullo schermo o premere una volta la manopola di controllo.

- ⇒ Se si intende impostare solo la durata della commutazione, passare al menu superiore toccando il pulsante < sullo schermo. L'impostazione viene confermata e viene attivata la successiva impostazione del sottomenu. Se si intende continuare con altre impostazioni, proseguire toccando la relativa impostazione sullo schermo. Durante i processi del forno diversi dalla cottura, quando lo schermo non viene toccato, al termine del tempo impostato il forno passerà alla modalità stand-by.

Impostazione della data

- ✓ Per cambiare l'impostazione della data;

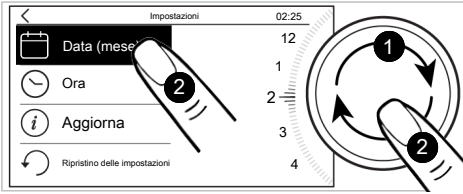
1. Dal menu delle impostazioni, selezionare il campo "Data".
2. Con il campo "Data (anno)" abilitato, impostare l'anno corrente ruotando la manopola di controllo a destra/sinistra.



3. Toccare di nuovo "Data (anno)" sullo schermo o premere una volta la manopola di controllo.

- ⇒ Sullo schermo viene attivato il campo "Data (mese)".

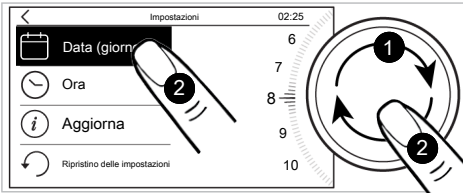
4. Con il campo "Data (mese)" abilitato, impostare il mese corrente ruotando la manopola di controllo a destra/sinistra.



5. Toccare di nuovo "Data (mese)" sullo schermo o premere una volta la manopola di controllo.

⇒ Sullo schermo viene attivato il campo "Data (giorno)".

6. Con il campo "Data (giorno)" abilitato, impostare il giorno corrente ruotando la manopola di controllo a destra/sinistra.

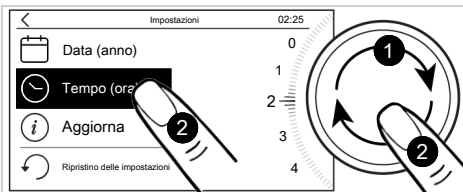


- ⇒ Se si intende impostare solo la data, passare al menu superiore toccando il pulsante < sullo schermo. Le impostazioni effettuate saranno confermate. Per impostare l'ora, toccare il campo "Tempo (ora)" o premere una volta la manopola di controllo. Sullo schermo sarà attivato il campo "Tempo (ora)" e le impostazioni della data eseguite saranno confermate.

Impostare il timer

- ✓ Dopo aver impostato la data;

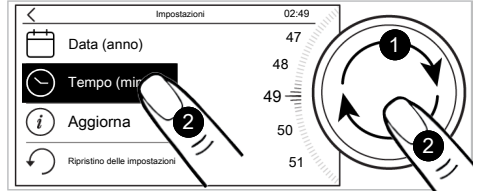
1. Toccare il campo "Ora" sullo schermo.
2. Con il campo "Tempo (ora)" abilitato, impostare l'ora ruotando la manopola di controllo a destra/sinistra.



3. Toccare di nuovo "Tempo (ora)" sullo schermo o premere una volta la manopola di controllo.

⇒ Sullo schermo viene attivato il campo "Tempo (minuti)".

4. Con il campo "Tempo (minuti)" abilitato, impostare i minuti ruotando la manopola di controllo a destra/sinistra.

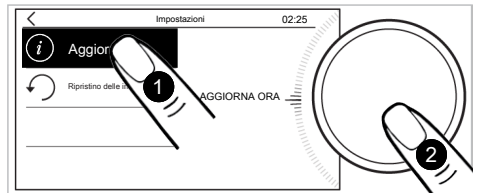


- ⇒ Se si intende impostare solo il timer, passare al menu superiore toccando il tasto < sul display. L'impostazione viene confermata e viene attivata la successiva impostazione del sottomenu. Se si intende continuare con altre impostazioni, proseguire toccando la relativa impostazione sullo schermo.

Impostare l'aggiornamento

- ✓ Per aggiornare il timer del forno, il forno deve essere assolutamente collegato a una rete wireless. In caso di processo di aggiornamento, non appena il forno viene acceso, viene visualizzato un avviso di aggiornamento automatico. Mentre ci si trova nel menu delle impostazioni, per eseguire l'aggiornamento

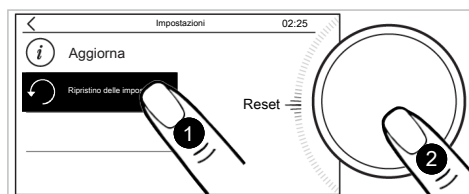
1. Toccare il campo delle impostazioni "Aggiorna" sullo schermo.



2. Con il campo "Aggiorna" attivo, sullo schermo verrà visualizzata l'opzione "AGGIORNA ORA". Avviare l'aggiornamento premendo una volta la manopola di controllo.

Ripristinare le impostazioni predefinite

- ✓ È possibile ripristinare le impostazioni di fabbrica, in modo che tutte le impostazioni effettuate sul forno vengano ripristinate e diventino tutte uguali a quelle della prima produzione. Dal menu delle impostazioni;
1. Toccare il campo "Ripristino delle impostazioni" sullo schermo.

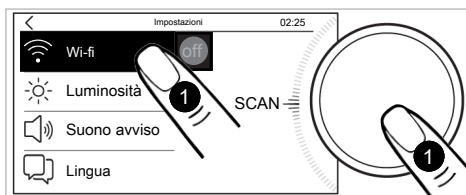


2. Con il campo "Ripristino delle impostazioni" attivo, sullo schermo verrà visualizzata l'opzione "Reset". Ripristinare le impostazioni predefinite in fabbrica premendo una volta la manopola di controllo.

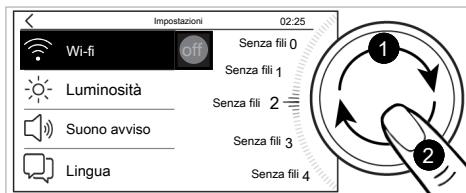
Utilizzo dell'applicazione HomeWhiz

- ✓ Per controllare e monitorare il prodotto tramite un dispositivo intelligente, seguire la procedura descritta di seguito. È necessario collegare il dispositivo intelligente alla rete Internet di casa e scaricare l'applicazione "HomeWhiz" dal negozio per le applicazioni sul proprio dispositivo intelligente (Cercare digitando "HomeWhiz" e scaricare l'applicazione che appare sullo schermo). Per poter controllare il prodotto tramite il dispositivo intelligente, è necessario che sia il prodotto che il dispositivo intelligente siano collegati alla stessa rete Internet.

1. Dal menu delle impostazioni; toccare il campo di impostazione "Wi-fi" sullo schermo.



2. Con il campo "Wi-fi" attivo, portare la manopola di controllo al livello SCAN, premere una volta la manopola.
3. Ruotare la manopola di controllo verso destra/sinistra e selezionare la rete a cui il proprio dispositivo intelligente è collegato e premere una volta la manopola.



4. Nella schermata della password visualizzata, inserire la password della rete e toccare una volta "SALVA" sullo schermo. Il prodotto si collegherà alla rete selezionata.
5. Aprire l'applicazione scaricata tramite il dispositivo intelligente.
6. È possibile salvare il prodotto dandogli un nome e inserendo l'indirizzo e-mail tramite l'applicazione "HomeWhiz". (All'indirizzo e-mail saranno inviate le notifiche)
7. Quando si accede alla pagina principale dell'applicazione, viene visualizzato il prodotto aggiunto. Per controllare il prodotto a distanza/con telecomando, toccare il pulsante "", disponibile sul pannello di controllo del prodotto.
 - ⇒ È possibile controllare il prodotto tramite un dispositivo intelligente.



L'applicazione "HomeWhiz" sul proprio dispositivo intelligente guiderà l'utente nella creazione della connessione e sull'uso dell'applicazione.



In caso di interruzione di corrente mentre il collegamento del proprio apparecchio alla applicazione "HomeWhiz" è attivo e si è disconnessi, "HomeWhiz" passerà automaticamente alla posizione di spegnimento.

Menu dei Preferiti

Se si salvano le impostazioni di cottura precedentemente impostate nel forno, al termine della cottura è possibile accedere a tali impostazioni dal menu dei preferiti. Le voci in questo campo saranno memorizzate con i nomi precedentemente salvati. Le impostazioni di questo campo possono essere riutilizzate e sarà quindi possibile cucinare nelle stesse modalità.

Menu della cronologia

Tramite questo menu è possibile accedere alle impostazioni di cottura precedentemente effettuate sul timer del forno. È inoltre possibile trovare le impostazioni che si è dimenticato di salvare come preferite e aggiungerle ai preferiti.

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.

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

garanzia 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 bruciate 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.
- 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.

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, antiaderenti 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.

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 *	Statico	3	180	30 ... 40
Torta nello stampo	Stampo per torte su grill a filo **	Ris. con ventola	2	180	30 ... 40
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Statico	3	160	25 ... 35
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Ris. con ventola	3	150	25 ... 35
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Statico	2	150	30 ... 40
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Ris. con ventola	2	150	35 ... 45
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Statico	3	170	25 ... 35
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Ris. con ventola	3	170	20 ... 30
Pasticceria	Vassoio standard *	Statico+Ventola	2	180	35 ... 45
Panino rotondo	Vassoio standard *	Statico	2	200	20 ... 30
Panino rotondo	Vassoio standard *	Ris. con ventola	3	180	20 ... 30
Pane integrale	Vassoio standard *	Statico	3	200	30 ... 40
Pane integrale	Vassoio standard *	Ris. con ventola	3	200	30 ... 40
Lasagne	Contenitore rettangolare in vetro/metallo su grill a filo **	Statico	2 o 3	200	30 ... 40
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Statico	2	180	50 ... 65
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Ris. con ventola	3	170	50 ... 65
Pizza	Vassoio standard *	Statico	3	280	5 ... 9
Pizza	Vassoio standard *	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 *	Ris. con ventola	2 - 4	150	25 ... 35
Biscotti	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Ris. con ventola	2 - 4	170	25 ... 35
Pasticceria	1-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Ris. con ventola	1 - 4	180	40 ... 50
Panino rotondo	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Ris. con 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 "Ris. ventola Eco"

- Non modificare l'impostazione della temperatura dopo aver iniziato la cottura nella funzione operativa "Ris. ventola Eco".

- Non aprire lo sportello del forno durante la cottura nella funzione operativa Ris. 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 "Ris. 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 *	Statico+Ventola	3	15 min. 250/max, dopo 180 ... 190	60 ... 80
Stinco di agnello (1,5-2 kg)	Vassoio standard *	Statico+Ventola	3	170	85 ... 110
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Statico+Ventola	2	15 min. 250/max, dopo 190	60 ... 80
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Cottura 3D	2	15 min. 250/max, dopo 190	60 ... 80
Turchia (5,5 kg)	Vassoio standard *	Statico+Ventola	1	25 min. 250/max, dopo 180 ... 190	150 ... 210
Turchia (5,5 kg)	Vassoio standard *	Cottura 3D	1	25 min. 250/max, dopo 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Statico+Ventola	3	200	20 ... 30
Pesce	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Cottura 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!**

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.

Tabella per il grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativo)
Pesce	Grill a filo	4 - 5	250	20 ... 25
Pezzi di pollo	Grill a filo	4 - 5	250	25 ... 35
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Grill a filo	4	250	20 ... 30
Costoletta di agnello	Grill a filo	4 - 5	250	20 ... 25
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 *	Statico	3	140	20 ... 30
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio standard *	Ris. con 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 *	Statico	3	160	25 ... 35
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Ris. con ventola	3	150	25 ... 35
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Statico	2	150	30 ... 40
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Ris. con ventola	2	150	35 ... 45
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Statico	2	180	50 ... 65
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Ris. con 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 *	Ris. con ventola	2 - 4	150	25 ... 35
Shortbread (biscotto dolce)	2-Vassoio standard * 4-Vassoio per pasticceria *	Ris. con ventola	2 - 4	140	15 ... 25

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

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

Grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativo)
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.
- 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 microfibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in microfibra 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 detergenti abrasivi. Potrebbero danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che i giunti dei componenti del prodotto non siano lasciati umidi e con detergente. 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.

Pulizia degli accessori con rivestimento protettivo

Prima di utilizzare il vassoio con rivestimento protettivo per la prima volta, inserire il vassoio nel forno e far funzionare il forno a 200°C per 40 minuti solo una volta.

Per la pulizia degli accessori con rivestimento protettivo non si dovrebbero usare materiali abrasivi e aggressivi. Pulire preferibilmente con un panno morbido o una spugna con un detergente in crema per superfici.

Immergere gli accessori con rivestimento protettivo in acqua tiepida per 10 minuti dopo una cottura impegnativa (funzioni come grill, grill+ventilatore). Pulire, quindi, con un panno morbido o una spugna.

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" [► 84].

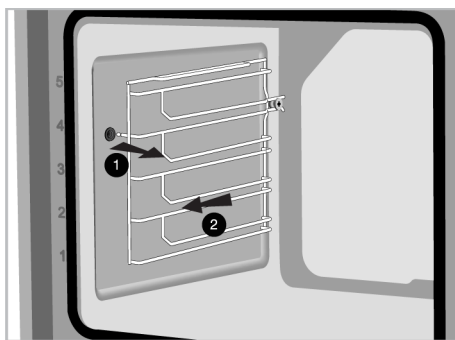
Pulizia delle pareti laterali del forno

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" [► 85] 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" [► 84].

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 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.

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

i Il vetro interno dello sportello del forno è rivestito con un materiale facile da pulire. Non utilizzare detersivi abrasivi, raschietti per metallo duro, pagliette d'acciaio o prodotti come la 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.

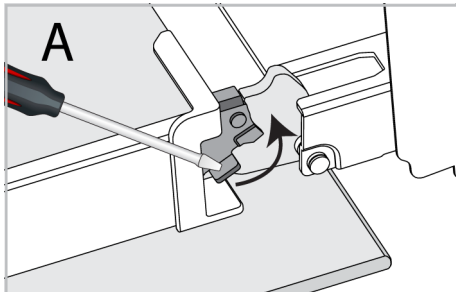


Illustrazione 1: Cerniera - posizione chiusa

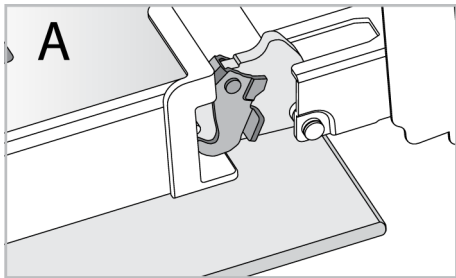


Illustrazione 2: Cerniera - posizione aperta

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

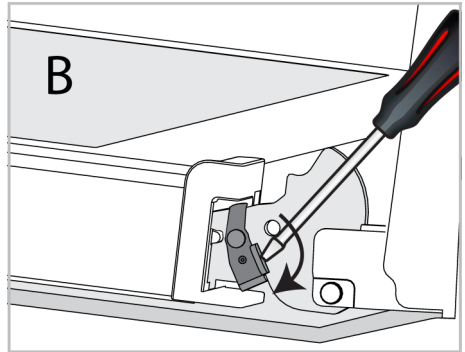


Illustrazione 3: Cerniere - posizione chiusa

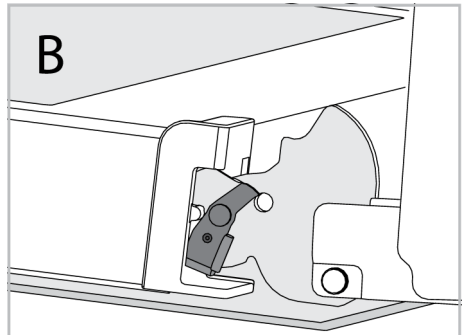


Illustrazione 4: Cerniere - posizione aperta

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

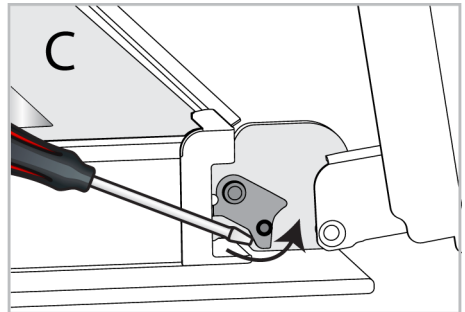


Illustrazione 5: Cerniere - posizione chiusa

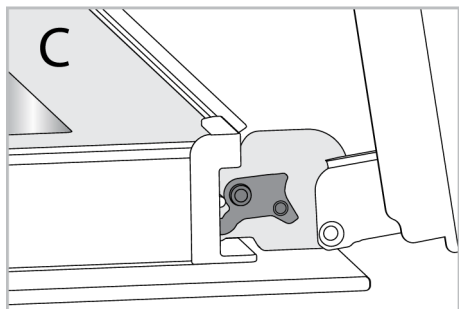
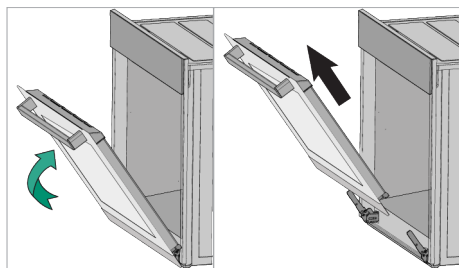


Illustrazione 6: Cerniere - posizione aperta

7. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



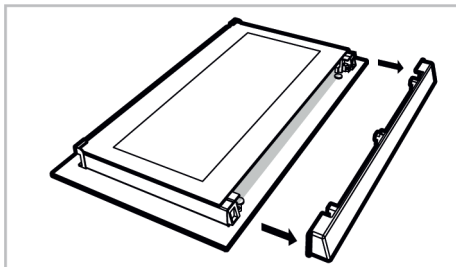
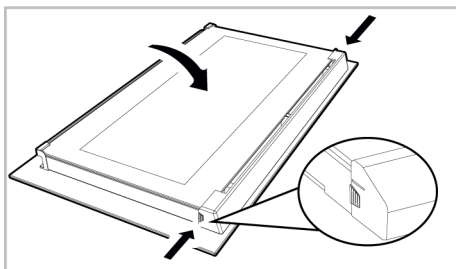
8. Tirare lo sportello rimosso verso l'alto per sganciarlo dalle cerniere di destra e di sinistra e rimuoverlo.

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

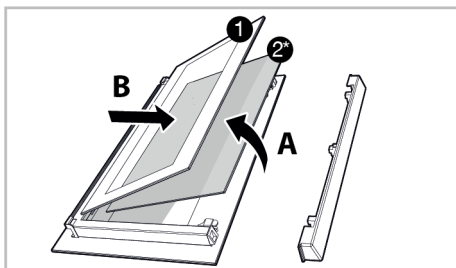
7.6 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno

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



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



- 1 Vetro più interno 2* Vetro interno (Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto)

4. Se il prodotto ha un vetro interno (2), ripetere lo stesso processo per staccarlo (2).
5. Il primo passo per risistemare lo sportello è quello di rimontare il vetro interno (2). Posizionare il bordo smussato del vetro in modo da incontrare il bordo smussato della fessura in plastica. (Se il prodotto ha un vetro interno). Il vetro

interno (2) deve essere fissato alla fessura di plastica più vicina al vetro più interno (1).

- Nel rimontare il vetro più interno (1), fare attenzione a posizionare il lato stampato del vetro sul vetro interno. È fondamentale posizionare gli angoli inferiori del vetro più interno perché coincidano con le fessure inferiori in plastica.
- Spingere il componente in plastica verso l'incastro fino a quando non si sente un "click".

7.7 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

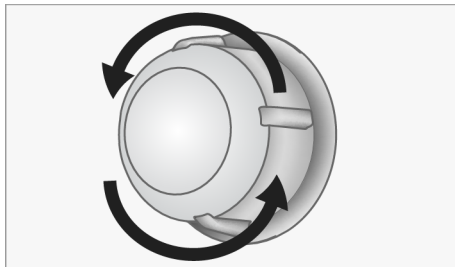
Avvertenze generali

- 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.

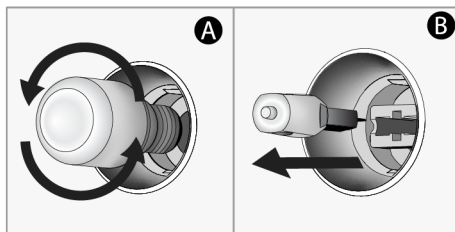
- Le lampade utilizzate in questo prodotto devono resistere a condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50°C.

Se il forno è provvisto di una lampada rotonda,

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



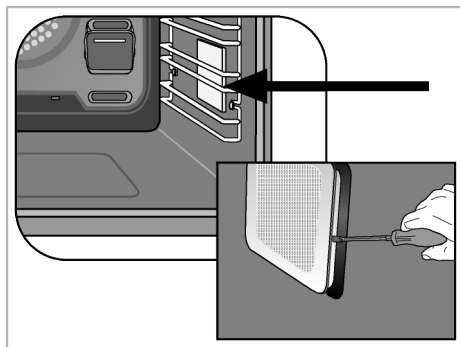
- Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



- Rimontare il coperchio di vetro.

Se il forno è provvisto di una lampada quadrata,

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



3. Sollevare il coperchio di protezione in vetro della lampada con un cacciavite.

8 Risoluzione dei problemi

Qualora il problema persista dopo aver seguito le istruzioni contenute in questa sezione, contattare il proprio fornitore oppure un Servizio Autorizzato. Non cercare mai 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.

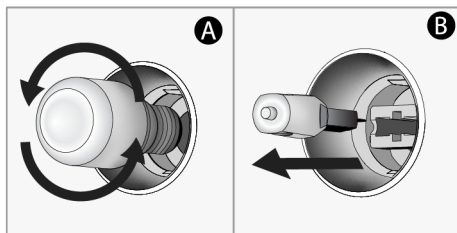
Si sentono suoni metallici mentre il prodotto si riscalda e si raffredda.

- 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.

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.

- 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.
- 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 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 pò 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 pò 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'appli-

cazione "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.

