

GRUNDIG

תנור מובנה

מדריך למשתמש

Cuptor încorporabil

Manual de utilizare



GEBM19400DXMPH

385443547_3/ HE/ RO/ R.AA/ 13/08/23 16:29
7757787693

ברוך הבא

לקוח יקר,

אנו שואפים לספק לך את המוצר היעיל ביותר, שנוצר באיכות Grundig. אננו מודים לך שבחרת במוצר ובטכנולוגיה הטובות ביותר. משום כך, לפני השימוש במוצר אנא קרא בעיון מדריך זה וכל תיעוד אחר שסופק יחד עמו.

אנא קח בחשבון את כל המידע והאזהרות שבמדריך למשתמש. כך תוכל להגן על עצמך ועל המוצר מפני סכנות אפשריות.

שמור את המדריך למשתמש. אם תמסור את המוצר לאדם אחר, אנא מסור לו גם את המדריך. תנאי האחריות, השימוש והדרכים לפתרון תקלות במוצר שברשותך מופיעים במדריך זה.

הסמלים ותיוורם במדריך למשתמש:



סכנה שעלולה לגרום למוות או לפציעה.



מידע חשוב או טיפים שימושיים.



קרא את המדריך למשתמש.



אזהרת משטח חם.

שים לב

סכנה שעלולה לגרום לנזק מהותי למוצר או לסביבתו.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

תוכן העניינים

1	הוראות בטיחות	4	7.2	אביזרים לניקיון	30
1.1	שימוש מיועד	4	7.3	ניקוי לוח הבקרה	30
1.2	ילד, אדם פגיע ו-בטיחות חיות מחמד	4	7.4	ניקוי החלק הפנימי של התנור (אזור הבישול)	30
1.3	בטיחות חשמלית	5	7.5	ניקוי אדים קל	30
1.4	בטיחות בשינוע	6	7.6	ניקוי עצמי בטמפרטורה גבוהה	31
1.5	בטיחות התקנה	6	7.7	ניקוי דלת התנור	31
1.6	בטיחות שימוש	6	7.8	הסרת הזכוכית הפנימית של דלת התנור	32
1.7	אזהרות על טמפרטורה	6	7.9	ניקיון מנורת התנור	33
1.8	שימוש באביזרים נלווים	7	8	פתרון בעיות	34
1.9	בטיחות בבישול	7			
1.10	בטיחות תחזוקה וניקוי	8			
1.11	ניקוי עצמי בטמפרטורה גבוהה (פירוליזה)	8			
2	הוראות לשמירה על הסביבה	8			
2.1	הנחיית פסולת	8			
2.1.1	בנוגע WEEE תאימות להנחייה לסילוק של פסולת	8			
2.2	פרטים אודות האריזה	9			
2.3	המלצות לחיסכון בחשמל	9			
3	המוצר שברשותך	10			
3.1	מבוא למוצר	10			
3.2	לוח הבקרה של המוצר מבוא ושימוש	10			
3.2.1	לוח הבקרה	11			
3.2.2	הקדמה ללוח הבקרה של התנור	11			
3.3	פונקציות הפעלה של התנור	12			
3.4	אביזרי המוצר	13			
3.5	שימוש באביזרי מוצרים	14			
3.6	מפרטים טכניים	16			
4	שימוש ראשון	17			
4.1	הגדרת טיימר ראשונה	17			
4.2	ניקיון ראשוני	17			
5	באמצעות התנור	18			
5.1	מידע כללי על שימוש בתנור	18			
5.2	תפעול יחידת בקרת התנור	18			
5.3	הגדרות	20			
6	מידע כללי אודות אפייה	23			
6.1	אזהרות כלליות בנוגע לאפייה בתנור	23			
6.1.1	מאפים ומזון בתנור	24			
6.1.2	בשר, דגים ועוף	26			
6.1.3	גריל	27			
6.1.4	בדיקת מזון	27			
7	תחזוקה וניקוי	29			
7.1	מידע כללי אודות ניקוי	29			

⚠ 1 הוראות בטיחות

- סעיף זה כולל הוראות בטיחות נחוצות למניעת סכנת פציעה או נזק לרכוש.
- במקרה שהמוצר נמסר לאדם אחר לשימוש אישי או כמוצר יד שניה, יש לצרף אליו את המדריך למשתמש, את תוויות המוצר וכל חלק ומסמך נוסף.
- החברה לא תישא מוחזק באחריות לנזקים שעלולים יתרחש כתוצאה מאי ציות להוראות הללו.
- אי ציות להוראות הללו יגרום לפקיעת כל אחריות שניתנה.
- עבודות התקנה ותיקונים תבוצענה תמיד על ידי היצרן, השירות המורשה או אדם הממונה על ידי היבואן.
- יש להשתמש אך ורק בחלקי חילוף, ובאביזרים מקוריים.
- אין לתקן או להחליף רכיב כלשהו במוצר אלא אם הדבר צוין במפורש במדריך למשתמש.
- אין לבצע שינויים טכניים במוצר.

⚠ 1.1 שימוש מיועד

- מוצר זה נועד לשמש בבית. הוא אינו מתאים לשימוש מסחרי.
- אין להשתמש במוצר בגנים, במרפסות או בחוץ. מוצר זה מיועד לשימוש במשקי בית ובמטבחי צוות בחנויות, במשרדים ובסביבות עבודה אחרות.
- **אזהרה:** יש להשתמש במוצר זה רק למטרות בישול.. אסור להשתמש בו למטרות שונות, כמו חימום החדר.

- ניתן להשתמש בתנור להפשרה, אפייה, טיגון וגריל של אוכל.
- אין להשתמש במוצר זה לחימום, חימום צלחות, ייבוש באמצעות תליית מגבות או בגדים על הידית.

⚠ 1.2 ילד, אדם פגיע ו-בטיחות חיות מחמד

- מוצר זה מותר לשימוש ילדים מגיל 8 שנים ומעלה, וכן אנשים בעלי לקות בכישורים פיזיים, סנסורים או מנטליים, או חסרי ניסיון וידע, כל עוד הם תחת פיקוח או שעברו הכשרה בנוגע לשימוש הבטוח במוצר ולסכנות שבו.
- אין לאפשר לילדים לשחק עם המוצר. הניקוי ותחזוקת המשתמש לא יבוצעו על ידי ילדים אלא אם הם תחת השגחה.
- מוצר זה אינו מיועד לשימוש בני אדם (כולל ילדים) בעלי מוגבלות פיזית, סנסורית או מנטלית אלא אם הם בפיקוח או שקיבלו את ההנחיה הנדרשת.
- יש להשגיח על ילדים ולוודא שאינם משחקים במוצר.
- מוצרי חשמל מסוכנים לילדים ולבעלי חיים. אסור לילדים וחיות מחמד לשחק עם המוצר, לטפס עליו או להיכנס אליו.
- אין לשים חפצים שילדים עלולים להגיע אליהם על המוצר.
- **אזהרה:** במהלך השימוש, המשטחים הנגישים של המוצר לזהטים. יש להרחיק ילדים מהמוצר.

- שמור את חומרי האריזה הרחק מהישג ידם של ילדים. יש סכנת פציעה וחנק.
- כאשר הדלת פתוחה, אין לשים עליה חפצים כבדים או לאפשר לילדים לשבת עליה. אתה עלול לגרום לתנור להתהפך או לפגוע בצירי הדלת למען בטיחותם של ילדים, חתוך את תקע החשמל והפוך את המוצר לבלתי ניתן להפעלה לפני השלכת המוצר.

1.3 בטיחות חשמלית

- חבר את המוצר לשקע מוארק המוגן על ידי נתיך התואם את הדירוגים הנוכחיים המצוינים על תווית הסוג. התקנת הארקה תעשה על ידי חשמלאי מוסמך. אל תשתמש במוצר ללא הארקה בהתאם לתקנות המקומיות/ארציות.
 - התקע או החיבור החשמלי של המוצר צריכים להיות במקום נגיש (שם הוא לא יושפע מלהבת הכיריים). במידה והדבר אינו אפשרי, צריך להיות מנגנון (נתיך, מתג, מתג מפתח וכדומה) במתקן החשמלי אליו מחובר המוצר, בהתאם לתקנות החשמל ומפריד בין כל הקטבים לרשת.
 - אין לחבר את המוצר לשקע במהלך התקנה, תיקון והובלה.
 - חבר את המוצר לשקע העונה לערכי המתח והתדר המצוינים בתווית הסוג.
 - אם למוצר שלך אין כבל מתח, השתמש רק בכבל החשמל המתואר "בסעיף" מפרט טכני
 - אל תחסום את כבל החשמל מתחת למוצר ומאחוריו. אין לשים חפץ כבד על כבל החשמל. אין לכופף, למעוך את כבל החשמל ולבוא במגע עם מקור חום כלשהו.
 - המשטח האחורי של התנור מתחמם כשהוא נמצא בשימוש. אסור שכבלי חשמל יגעו במשטח האחורי, חיבורים עלולים להינזק.
 - אין לתקע את הכבלים החשמליים בדלת התנור ואל תעביר אותם על משטחים חמים. אחרת, בידוד הכבלים עלול להתמוסס ולגרום לשריפה כתוצאה מקצר חשמלי.
 - השתמש בכבל מקורי בלבד. אל תשתמש בכבלים חתוכים או פגומים או בכבלי ביניים.
 - אם כבל החשמל ניזוק, יש להחליף אותו על ידי היצרן, שירות מורשה או אדם שיצוין על ידי חברת היבואן על מנת למנוע סכנות אפשריות.
 - **אזהרה:** לפני החלפת מנורת התנור, הקפד לנתק את המוצר מהחשמל כדי למנוע את הסיכון של התחשמלות. נתק את המוצר מהחשמל או כבה את הפתיל מתיבת הנתיכים.
- אם למוצר שלך יש כבל ותקע מתח:
- אל תחבר את המוצר לשקע רופף, יצא מהשקע שלו, שבור, מלוכלך, שמנוני, עם סכנת מגע עם מים (לדוגמה, מים שעלולים לדלוף מהדלפק).
 - לעולם אין לגעת בתקע בידיים רטובות! לעולם אל תנתק את המכשיר על ידי משיכה של הכבל, יש לנתק אותו תמיד מהתקע.

- וודאו שתקע המוצר מחובר היטב לשקע כדי למנוע קשת.

1.4 בטיחות בשינוע

- נתק את המוצר מאספקת החשמל לפני שתשנע אותו.
- המכשיר כבד, יש צורך בשני אנשים לפחות על מנת לשאת את המכשיר.
- אל תשתמש בדלת ו/או בידית להובלה או העברת המוצר.
- אין להניח פריטים על המוצר, ויש לשאת אותו כשהוא עומד.
- אם עליך לשנע את המוצר, עטוף אותו בנייר בועות (פצפץ) או בקרטון עבה והדק את האריזה בסרט דביק.
- הדק היטב את המוצר באמצעות סרט דביק כדי למנוע נזק לחלקים שלפים או נעים של המוצר וכן למוצר עצמו.
- בדוק את המראה הכולל של המוצר ונסה לאתר נזק שנגרם במהלך השינוע.

1.5 בטיחות התקנה

- לפני התקנת המוצר, בדוק אם המוצר אינו נזק. אם המוצר ניזוק, אין להתקין אותו.
- אין להתקין את המוצר בקרבת מקורות חום (רדיאטורים, כיריים וכו').
- שמור את הסביבה של כל צינורות האוורור של המוצר פתוחים למניעת התחממות יתר, אין להתקין את המוצר מאחורי דלתות דקורטיביות.

1.6 בטיחות שימוש

- ודא כי המוצר כבוי לאחר כל שימוש.

- אם לא תשתמשו במוצר במשך זמן רב, נתק אותו מהחשמל או כבה את הפתיל מתיבת הנתיכים.
- אין להפעיל את המוצר הפגום או הפגום. במידה ויש, נתק את חיבורי החשמל/גז של המוצר והתקשר לשירות המורשה.
- אל תשתמש במוצר אם הזכוכית של הדלת הקדמית הוסרה או סדוקה.
- אין לטפס על המוצר כדי להגיע לשום דבר או מכל סיבה אחרת.
- לעולם אל תשתמש במוצר כאשר כושר השיפוט או הקואורדינציה שלך נפגעים משימוש באלכוהול ו/או סמים.
- חפצים דליקים המוחזקים באזור הבישול עלולים לעלות באש. לעולם אל תשמור חפצים דליקים באזור הבישול.
- ידית התנור היא לא מייבש מגבות. בעת השימוש במוצר, אין לתלות על הידית מגבות, כפפות או טקסטיל דומה.
- הצירים של דלת המוצר נעים בעת פתיחה וסגירה של הדלת ועשויים להיתקע. בעת פתיחה/סגירה של הדלת, אין להחזיק את החלק עם הצירים.

1.7 אזהרות על טמפרטורה

- **אזהרה:** החלקים הנגישים של המוצר יהיו חמים בזמן השימוש. יש להקפיד על מניעת נגיעה במוצר ובגופי החימום. אין לקרב ילדים מתחת לגיל 8 אל המוצר ללא מבוגר.

- אל תניח חומרים דליקים/נפוצים ליד המוצר, מכיוון שהשוליים יהיו חמים בזמן הפעלתו.
- מכיוון שעלול לנשוף אדים, יש להתרחק בעת פתיחת דלת התנור. הקיטור עלול לשרוף את היד, הפנים ו/או העיניים שלך.
- במהלך ההפעלה, המוצר עשוי להתחמם. יש להקפיד להימנע מנגיעה בחלקים חמים, בתוך התנור ובגופי החימום.
- השתמש תמיד בכפפות תנור עמידות לחום בזמן הכנסת מזון לתנור החם, 'או הוצאת המזון מהתנור החם וכו'.

1.8 שימוש באביזרים נלווים

- חשוב שהגריל והמגש יהיו מונחים כראוי על מדפי התיל. לקבלת מידע מפורט, עיין בסעיף "שימוש באביזרים".
- אביזרים יכולים להזיק לזכוכית הדלת בעת סגירת דלת המוצר. תמיד דחוף את האביזרים לקצה אזור הבישול.

1.9 בטיחות בבישול

- היזהר כאשר אתה משתמש במשקאות אלכוהוליים במנות שלך. אלכוהול מתאדה בטמפרטורות גבוהות ועלול לגרום לשריפה שכן הוא עלול להתלקח כשהוא בא במגע עם משטחים חמים.
- פסולת מזון, שמן וכדומה באזור הבישול עלולה להתלקח. לפני הבישול יש להסיר לכלוך גס כזה

- סכנת הרעלת מזון: אל תתנו לאוכל לשבת בתנור יותר משעה אחת לפני או אחרי הבישול. אחרת היא עלולה לגרום להרעלת מזון או למחלות.
- אין לחמם בתנור פחיות סגורות וצנצנות זכוכית. הלחץ שיצטבר בפח/צנצנת עלול לגרום לו להתפוצץ.
- הניחו את הנייר חסין השומן בכלי בישול או על אביזר התנור (מגש, גריל וכו') עם האוכל והכניסו לתנור שחומם מראש. הסר פיסות מוגזמות של נייר חסין שומן התלויות על האביזר או המיכל כדי למנוע את הסיכון של מגע בגופי מחמם התנור. לעולם אל תשתמש בנייר חסין שומן בטמפרטורת התנור הגבוהה מטמפרטורת השימוש המקסימלית המצוינת על הנייר העשוי לשומן שבו אתה משתמש. לעולם אל תניח נייר עמיד לשומן על בסיס התנור.
- אין להניח תבניות, כלים או נייר אלומיניום ישירות על תחתית התנור. החום המצטבר עלול לגרום נזק לחלק התחתון של התנור.
- סגור את דלת התנור במהלך הצלייה. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!
- מזון שאינו מתאים לצלייה נושא סכנת שריפה. גריל רק אוכל שמתאים לאש כבדה בגריל. כמו כן, אין להניח את האוכל רחוק מדי בחלק האחורי של הגריל. זהו האזור החם ביותר ואוכל שומני עלול להתלקח

⚠️ 1.10 בטיחות תחזוקה וניקוי

- המתינו עד שהתנור יתקרר לפני תחילת הניקוי. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!
- אין לשטוף את המכשיר על ידי התזה או שפיכה של מים! קיימת סכנת התחשמלות!
- אין להשתמש בחומרי ניקוי בקיטור כדי לנקות את המוצר שכן הדבר עלול לגרום להתחשמלות.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים קשים, מגרדי מתכת, צמר פלדה או חומרי הלבנה לניקוי דלת התנור וחלון הזכוכית העליון (אם קיים). חומרים אלו יכולים לגרום לשריטת הזכוכית ולשבור אותה.
- שמרו על לוח המגע נקי ויבש. משטח מלוכלך ורטוב עלול לגרום לבעיות בהפעלה ובתפקוד.

⚠️ 1.11 ניקוי עצמי בטמפרטורה גבוהה (פירוליזה)

- במהלך הניקוי העצמי, המשטחים נעשים חמים יותר מאשר בשימוש סטנדרטי. הרחק ילדים.
- משטחים לוחטים גורמים לכוויות! אין לגעת במוצר במהלך ניקוי עצמי ולהרחיק ילדים מהמוצר. המתן 30 דקות לפחות לפני הסרת שאריות בזמן הניקוי העצמי ישתחרר עשן עקב שריפת שאריות מזון. אוורר את המטבח שלך היטב במהלך תהליך הניקוי.
- לפני התחלת הניקוי, נקה את המשטחים החיצוניים של התנור ואת שאריות המזון שבתוך התנור בעזרת מטלית סבון. הוציאו מהתנור את כל האביזרים וכלי הבישול. אם למוצר שלך יש אביזר עמיד לפירו (עמיד לניקוי עצמי בטמפרטורה גבוהה), אין צורך להסיר את האביזרים הללו מהתנור.
- אם יש כיריים מעל התנור, אל תפעילו את הכיריים בזמן הפריסה.

2 הוראות לשמירה על הסביבה

2.1 הנחיית פסולת

2.1.1 בנוגע WEEE תאימות להנחייה לסילוק של פסולת

של האיחוד האירופי WEEE מוצר זה תואם להנחייה מוצר זה נושא סמל סיווג (2012/19/EU) מספר (WEEE) "של פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני



מוצר זה מיוצר תוך שימוש בחלקים ובחומרים איכותיים בהם ניתן לעשות שימוש חוזר ושהינם מתאימים למחזור. משום כך, אין להשליך את המוצר לפח האשפה הרגיל בסיום חייו. יש להביא את המוצר לנקודת

איסוף מתאימה עבור למחזור של ציוד חשמלי ואלקטרוניקה. תוכל לפנות לרשות המקומית ולברר בנוגע לנקודות איסוף אלו. סילוק הולם של המוצר יעזור למנוע פגיעה בסביבה ובבריאות בני האדם.

RoHS: תאימות להנחייה

של RoHS המוצר שרכשת זה תואם להנחייה הוא אינו מכיל (2011/65/EU) האיחוד האירופי חומרים מזיקים ואסורים שצינו בהנחייה

2.2 פרטים אודות האריזה

חומרי האריזה של המוצר מיוצרים מחומרים ממוחזרים ובהתאם לתקנות הסביבה הלאומיות. אין להשליך את פסולת האריזה עם פסולת ביתית או אחרת, יש לקחת אותה לנקודות איסוף חומרי האריזה שיועדו על ידי הרשויות המקומיות.

2.3 המלצות לחיסכון בחשמל

על פי תקן האיחוד האירופי 66/2014, מידע על יעילות אנרגטית ניתן למצוא בקבלה של המוצר שסופקה עם המוצר.

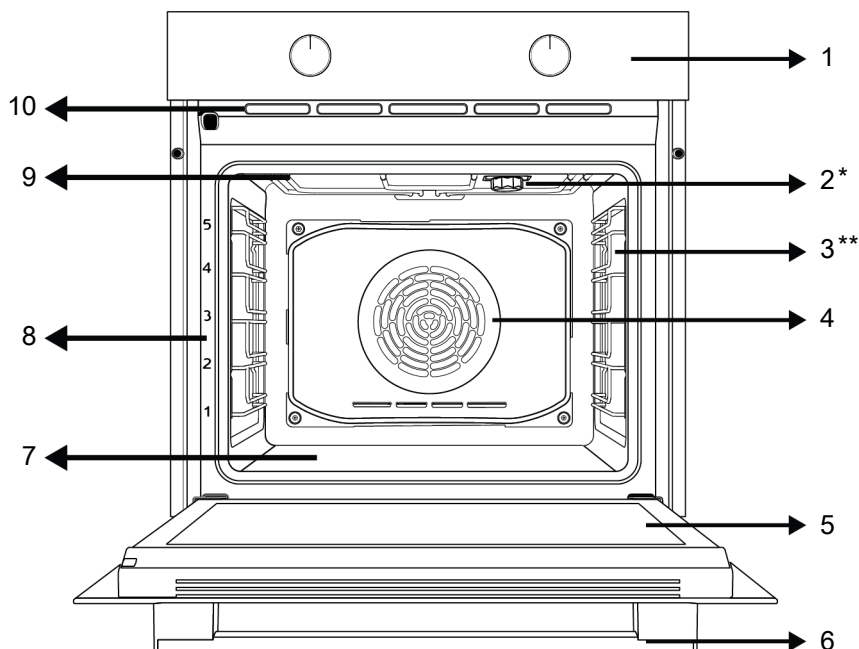
ההצעות הבאות יעזרו לך להשתמש במוצר שלך באופן אקולוגי וחסכוני באנרגיה:

- הפשרה של מזון קפוא לפני האפייה.
- בתנור השתמשו בכלים כהים או אמייל המעבירים חום טוב יותר.

- אם צוין במתכון או במדריך למשתמש, תמיד יש לחמם מראש. אל תפתחו את דלת התנור לעיתים קרובות במהלך האפייה.
- כבה את המוצר 5 עד 10 דקות לפני מועד סיום האפייה באפייה ממושכת. אתה יכול לחסוך עד 20% בחשמל על ידי שימוש בחום שיורי.
- נסו לבשל יותר מתבשיל אחד בו-זמנית בתנור. ניתן לבשל בו-זמנית על ידי הנחת שני כיריים על הרשת. בנוסף, אם תבשלו את הארוחות בזו אחר זו, זה יחסוך באנרגיה כי התנור לא יאבד את החום שלו.
- אין לפתוח את דלת התנור בעת האפייה ב-"חימום מאוורר אקו" תפקוד הפעלה. אם הדלת לא נפתחת, הטמפרטורה הפנימית עוברת אופטימיזציה לחיסכון באנרגיה בפונקציית ההפעלה "חימום מאוורר אקו", וטמפרטורה זו עשויה להיות שונה ממה שמוצג בצג.

3 המוצר שברשותך

3.1 מבוא למוצר



1 לוח הבקרה

3 מדפי תיל

5 דלת

7 תנור חימום תחתון (מתחת ללוחית הפלדה)

9 תנור חימום עליון

2 מנורה

4 מנוע מאוורר (מאחורי צלחת הפלדה)

6 ידית

8 מיקומי המדף

10 פתחי אוורור

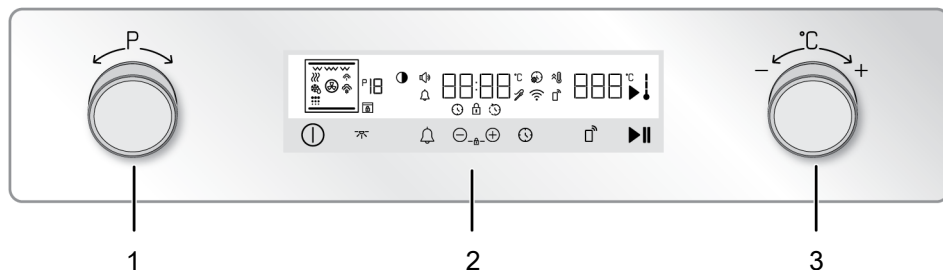
* משתנה בהתאם לדגם. ייתכן שהמוצר שלך אינו מצויד במנורה, או שסוג המנורה ומיקומה עשויים להיות שונים מהאזור.

** משתנה בהתאם לדגם. ייתכן שהמוצר שלכם לא מצויד במתלה. בתמונה, מוצר עם מתלה תיל מוצג כדוגמה.

3.2 לוח הבקרה של המוצר מבוא ושימוש

בחלק זה תוכלו למצוא את הסקירה הכללית ואת השימושים הבסיסיים של לוח הבקרה של המוצר. יתכנו הבדלים בתמונות ובמאפיינים מסוימים בהתאם לסוג המוצר.

3.2.1 לוח הבקרה



1 בורר פונקציה

2 יחידת שליטה

3 כפתור בחירת טמפרטורה

אם יש כפתורים השולטים במוצר שלך, בדגמים מסוימים הכפתורים האלה עשויים להיות כך שהם יוצאים החוצה כאשר הם דוחפים אותם (כפתורים קבורים). להגדרות שיבוצעו עם הכפתורים הללו, תחילה דחוף את הכפתור הרלוונטי פנימה ומשוך את הכפתור החוצה. לאחר ביצוע ההתאמה, דחף אותו פנימה שוב והחזר את הכפתור למקומו.

3.2.2 הקדמה ללוח הבקרה של התנור

בורר פונקציה

אתה יכול לבחור את פונקציות ההפעלה של התנור עם כפתור בחירת הפונקציות. כדי לבחור, גע תחילה במקש ① והפעל את התנור. לאחר מכן, סובב את כפתור בחירת התפקוד ימינה/שמאלה.

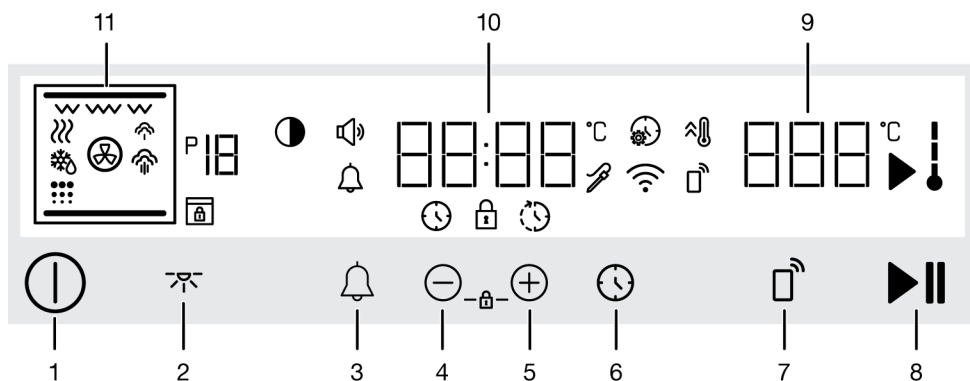
בורר טמפרטורה

אתה יכול לבחור את הטמפרטורה שברצונך לבשל באמצעות כפתור הטמפרטורה. כדי לבחור, גע תחילה במקש ① והפעל את התנור. לאחר מכן, סובב את ידית הטמפרטורה ימינה/שמאלה.

מחון הטמפרטורה הפנימית של התנור

אתה יכול להבין את הטמפרטורה הפנימית של התנור מסמל הטמפרטורה הפנימית בתצוגה. עם תחילת הבישול, הסמל נראה בתצוגה וכאשר הטמפרטורה הפנימית של התנור מגיעה לטמפרטורה שנקבעה, כל רמה של הסמל נדלקת.

יחידת שליטה



מקשים :

- 1 : מקש הפעלה/כיבוי
- 2 : מקש נורה
- 3 : ממל התראה
- 4 : הקטנה ומפתח מתקדם

5 : הגדל והקדם מפתח

6 : מקש זמן והגדרות

7 : הסר מפתח שליטה

8 : מפתח התחלה/עצירה של אפייה

אזורי מחוונים :

- 9 אזור מחוץ למפרטורה :
 10 אזור מחוץ לטיימר/משך זמן :
 11 תצוגת פונקציה :

סמלי תצוגה :

- סמל זמן האפיה :
 * סמל שעת סיום האפיה :
 סמל התראה :
 סמל אפיה :
 סמל טמפרטורת התנור :
 סמל חימום מהיר (בוסטר) :
 סמל הגדרות :
 סמל נעילת המקשים :
 סמל רמת הווליום :
 סמל בהירות :
 מספר פונקציה :
 אפשרות סימן :

- סמל לשמור על חום :
 הסר את סמל השליטה :
 Wifi סמל של :
 * סמל אידיד רמה נמוכה :
 * סמל אידיד רמה גבוהה :
 * סמל לניקוי עצמי :
 * סמל נעילת דלת :
 * סמל בחון בשר :

* משתנה בהתאם לדגם המוצר. ייתכן שלא יהיה זמין במוצר שברשותך.

פונקציות הפעלה של התנור

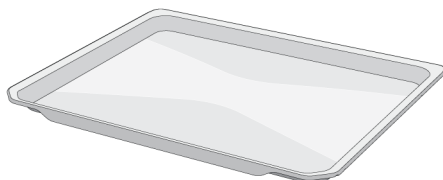
בטבלת התפקודים מוצגות פונקציות ההפעלה בהן תוכל להשתמש בתנור שלך והטמפרטורות הגבוהות והנמוכות ביותר שניתן להגדיר עבור פונקציות אלו. סדר מצבי ההפעלה המוצגים כאן עשוי להיות שונה מהסידור במוצר שלך.

סמל התפקוד	תיאור פונקציה	טווח טמפרטורות (°C)	תיאור והשימוש
	פועל עם מאוורר	-	התנור אינו מחומם. רק המאוורר (בדופן האחורית) פועל. מזון קפוא עם גרגירים מופשר לאט בטמפרטורת החדר, מזון מבושל מקורר. משך הזמן הנדרש להפשרת נתח בשר שלם ארוך יותר מאשר עבור מזונות עם דגנים.
	חימום עליון ותחתון	40-280	מזון מחומם מלמעלה ומלמטה בו-זמנית. מתאים לעוגות, מאפים או עוגות ותבשילים בתבניות אפיה. הבישול נעשה עם מגש בודד.
	חימום תחתון	40-220	רק החימום התחתון פועל. הוא מתאים למאכלים שצריכים השחמה בתחתית.
	חימום תחתון/עליון בעזרת מאוורר	40-280	האוויר החם המחומם על ידי המחממים העליונים והתחתונים מתפזר בצורה שווה ומהירה בכל התנור באמצעות המאוורר. הבישול מתבצע במגש בודד.
	חימום מאוורר	40-280	האוויר החם המחומם על ידי מחמם המאוורר מתפזר בצורה שווה ומהירה בכל התנור עם המאוורר. היא מתאימה לבישול מרובה מגשים ברמות מדף שונות.
	חימום מאוורר אקו	160-220	על מנת לחסוך באנרגיה, ניתן להשתמש בפונקציה זו במקום להשתמש אבץ, זמן הבישול יהיה מעט. C-חימום מאוורר" בטווח של "160-220 נראה בתצוגה למשך 2 שניות. "ECO", ארוך יותר. כאשר פונקציה זו נבחרת לאחר 2 שניות, מוצג ערך הטמפרטורה המוצע.
	פונקציית פיצה	40-280	המחמם התחתון וחימום מאוורר פועלים. היא מתאימה לבישול פיצה.
	"פונקציית תלת מימד	40-280	פועלות פונקציות חימום עליון, חימום תחתון וחימום מאוורר. כל צד של המוצר המיועד לבישול מבושל בצורה שווה ומהירה. הבישול מתבצע במגש בודד.

	גריל נמוך	40-280	הגריל הקטן על תקרת התנור פועל. הוא מתאים לצלייה בכמויות קטנות יותר.
	גריל מלא	40-280	הגריל הגדול על תקרת התנור פועל. הוא מתאים לצלייה בכמויות גדולות.
	גריל מלא בעזרת מאוורר	40-280	המאוורר החם הממוחם על ידי הגריל הגדול מופץ במהירות לתוך התנור באמצעות המאוורר. הוא מתאים לצלייה בכמויות גדולות.
	לשמור על חום	40-100	הוא משמש לשמירה על האוכל בטמפרטורה מוכנה לשירות למשך זמן רב.
	פירולזה - מצב חיסכון	-	הוא משמש לניקוי עצמי של התנור בטמפרטורה גבוהה. מומלץ להשתמש כאשר התנור מלוכלך מעט. עיין במפרטים בסעיף התחזוקה והניקיון עבור פונקציה זו.
	פירולזה	-	הוא משמש לניקוי עצמי של התנור בטמפרטורה גבוהה. עיין במפרטים בסעיף התחזוקה והניקיון עבור פונקציה זו.
	ניקוי קל בקיטור	-	פונקציה זו מאפשרת לרכך ולנקות את הלכלוך שבתוך התנור (שלא שווה זמן רב) בקלות. עיין בסעיף הניקוי לניקוי קל בקיטור.

3.4 אביזרי המוצר

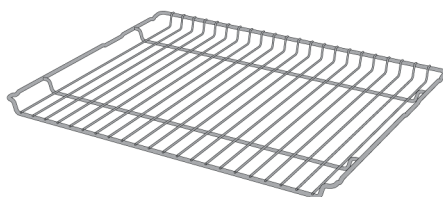
קיימים אביזרים שונים במוצר שלך. בחלק זה ניתן למצוא את תיאור האביזרים ותיאורי השימוש הנכון. רשימת האביזרים משתנה בהתאם לדגם המוצר. ייתכן שלא כל האביזרים המתוארים במדריך למשתמש יהיו זמינים במוצר שברשותך.



גריל תיל

הוא משמש לטיגון או להנחת המזון המיועד לאפייה, טיגון ותבשיל במדף הרצוי.

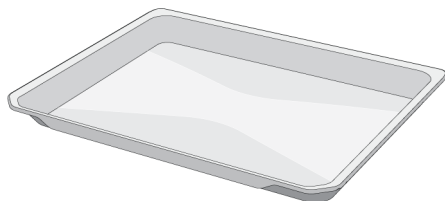
על דגמים עם מדפי חוט



 המגשים בתוך המכשיר שלך עלולים להיות מעוותים בהשפעת החום. אין לזה השפעה על הפונקציונליות. דפורמציה נעלמת כאשר המגש מתקרר.

מגש סטנדרטי

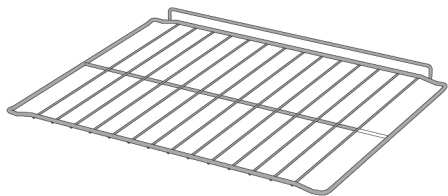
הוא משמש עבור מאפים, מזון קפוא וטיגון חתיכות גדולות.



מגש מאפה

הוא משמש למאפים כמו עוגיות וביסקוויטים.

על דגמים ללא מדפי חוט :

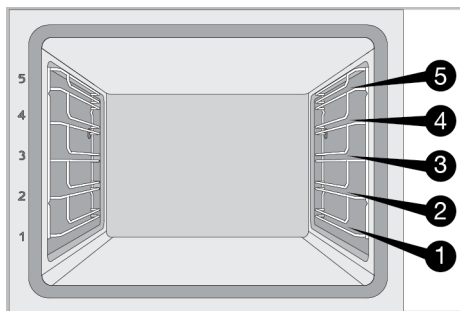


שימוש באביזרי מוצרים

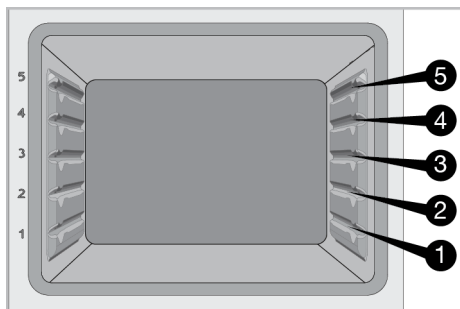
מדפי בישול

באזור הבישול יש 5 מפלסים של מיקום מדף. כמו כן, ניתן לראות את סדר המדפים במספרים על המסגרת הקדמית של התנור.

על דגמים עם מדפי חוט :



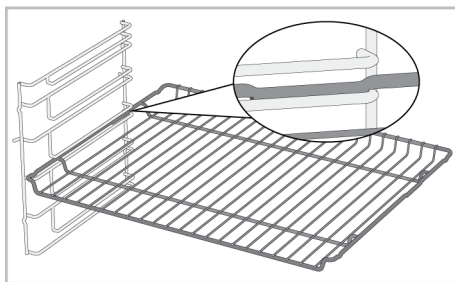
על דגמים ללא מדפי חוט :



הנחת גריל התיל על מדפי הבישול

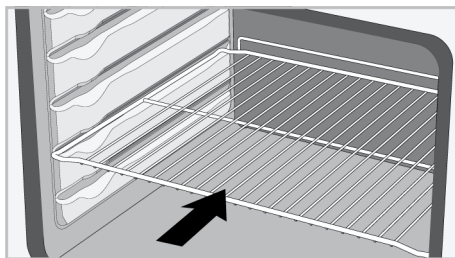
על דגמים עם מדפי חוט :

חשוב למקם את גריל התיל על המדפים בצד התיל כראוי. בזמן הנחת הגריל על המדף הרצוי, החלק הפתוח חייב להיות בחלק הקדמי. לבישול טוב יותר, יש להדק את גריל התיל על נקודת העצירה של מדף. אסור שהוא יעבור מעבר לנקודת העצירה כדי למגע עם הקיר האחורי של התנור.



על דגמים ללא מדפי חוט :

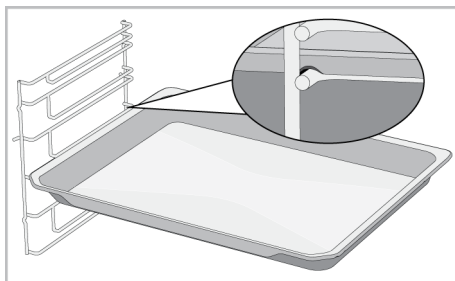
חשוב למקם את גריל התיל על המדפים הצדדיים כראוי. לגריל החוט יש כיוון אחד כאשר מניחים אותו על המדף. בזמן הנחת הגריל על המדף הרצוי, החלק הפתוח חייב להיות בחלק הקדמי.



הנחת המגש על מדפי הבישול

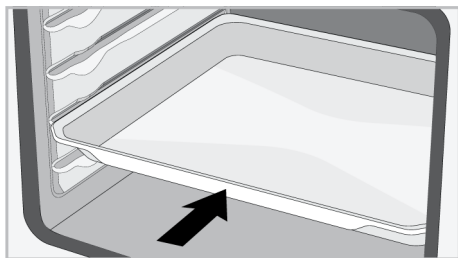
על דגמים עם מדפי חוט :

זה גם חיוני להציב את המגשים על המדפים בצד החוט כראוי. בזמן הנחת המגש על המדף הרצוי, הצד שלו המיועד לאחיזה חייב להיות בחזית. לבישול טוב יותר, יש להצמיד את המגש לשקע העצירה במדף. אסור שהוא יעבור מעל שקע העצירה כדי שיעבד בדופן האחורית של התנור.



על דגמים ללא מדפי חוט :

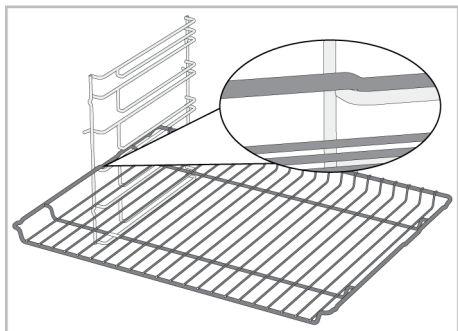
חשוב גם למקם את המגשים על המדפים הצדדיים כראוי. למגש יש כיוון אחד כאשר מניחים אותו על המדף. בזמן הנחת המגש על המדף הרצוי, הצד שלו המיועד לאחיזה חייב להיות בחזית.



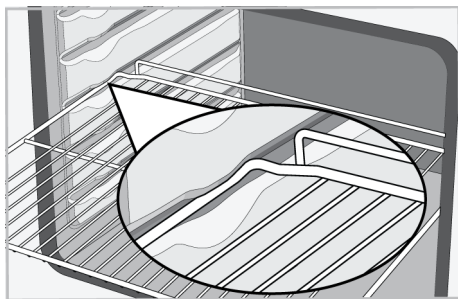
פעולת עצירה של גריל התיל

ישנה פונקציית עצירה כדי למנוע מהגריל להתהפך מהמדף. עם פונקציה זו, אתה יכול בקלות ובבטחה להוציא את האוכל שלך. בזמן הסרת גריל התיל, אתה יכול למשוך אותו קדימה עד שהוא מגיע לנקודת העצירה. אתה חייב לעבור על נקודה זו כדי להסיר אותה לחלוטין.

: על דגמים עם מדפי חוט

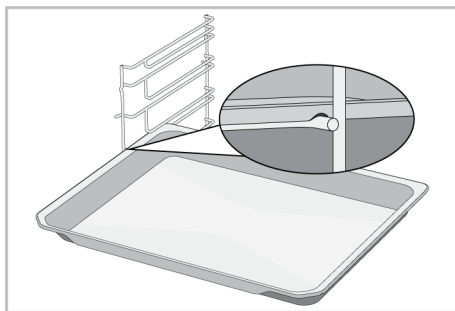


: על דגמים ללא מדפי חוט



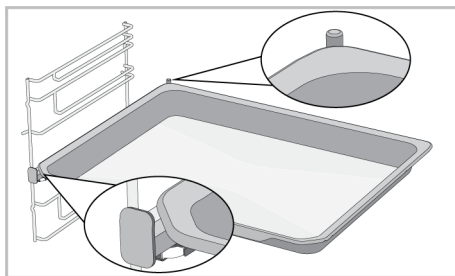
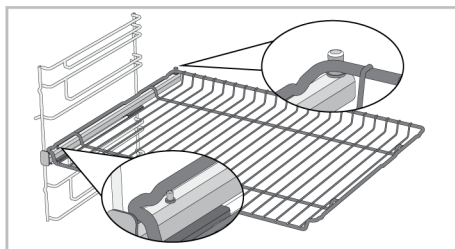
פונקציית עצירת מגשים - על דגמים עם מדפי חוט

ישנה גם פונקציית עצירה למניעת התהפכות המגש מהמדף. תוך כדי הסרת המגש, שחרר אותו משקע העצירה האחורי ומשוך אותו לכיוון עצמך עד שהוא מגיע לצד הקדמי. עליך לעבור מעל שקע העצירה הזה כדי להסירו לחלוטין.



מיקום נכון של הגריל והמגש על המסילות הטלסקופיות-על דגמים עם מדפי חוט ודגמים טלסקופיים

הודות למסילות טלסקופיות, ניתן להתקין ולהסיר בקלות מגשים או גריל חוט. כאשר משתמשים במגשים ובגרילי תיל עם המסילה הטלסקופית, יש להקפיד שהפינים בחזית ובאחורי המסילות הטלסקופיות יעמדו על קצוות הגריל והמגש (המופיע באיור).



3.6 מפרטים טכניים

מפרט כללי	
המידות החיצוניות של המוצר (גובה/רוחב/עומק) (מ"מ)	595 / 594 / 567
מידות התקנת התנור (גובה/רוחב/עומק) (מ"מ)	590-600 / 560 / min. 550
מתח/תדר	220-240 V ~; 50 Hz
סוג כבל וחתך המשמשים/מתאים לשימוש במוצר	מינימום H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
צריכת חשמל כוללת (קילו-וואט)	3,3
סוג תנור	תנור רב תכליתי

הערכים נקבעים EN 60350-1 / IEC 60350-1 יסודות: המידע על תויות האנרגיה של תנורים חשמליים מהסוג הביתי ניתן בהתאם לתקן ב. חימום עליון ותחתון או (אם יש) חימום תחתון/עליון בעזרת מאוורר מתפקד עם העומס הסטנדרטי דרגת יעילות אנרגטית נקבעת בהתאם לסדר העדיפויות הבא, תלוי אם הפונקציות הרלוונטיות קיימות במוצר או לא 1-חימום מאוורר אקו , 2-חימום מאוורר , 3-גריל נמוך בעזרת מאוורר , 4-חימום עליון ותחתון

המפרט הטכני עשוי להשתנות ללא הודעה מראש במטרה לשפר את איכות המוצר.

התרשימים במדריך זה הינם סכמתיים וייתכן שלא יהיו תואמים בדיוק למוצר שברשותך.

ערכים המופיעים על גבי תוויות המוצר או בתיעוד המצורף לו מחושבים בתנאי מעבדה ובהתאם לתקנים הרלבנטיים. הערכים הללו עשויים להשתנות כתלות בתנאי התפעול והסביבה של המוצר.

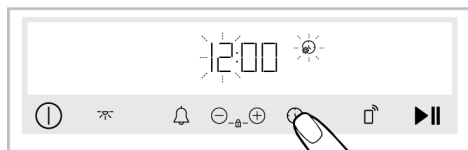
4 שימוש ראשון

לפני שתתחיל להשתמש במוצר שלך, מומלץ לבצע את הפעולות הבאות המופיעות בסעיפים הבאים בהתאמה.

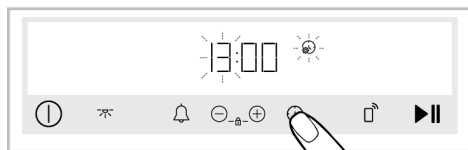
4.1 הגדרת טיימר ראשונה

i קבע תמיד את השעה ביום לפני השימוש בתנור שלך. אם לא תגדיר אותו, לא תוכל לבשל בדגמי תנור מסוימים.

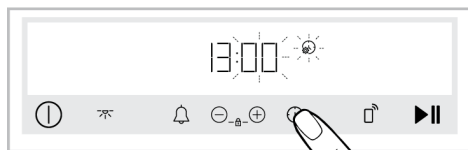
1. כאשר התנור מופעל בפעם הראשונה, השעה ביום המוגדרת בתנור מוצגת על הצג.
2. כשהתנור כבוי (כאשר השעה ביום מוצגת על הצג), גע במקש למשך כ-3 שניות כדי להפעיל את תפריט ההגדרות.
3. יש לגעת במקשים $\oplus/\ominus$ עד להופעת הסמל על הצג.
4. יש לגעת במקש להפעלת שדה הטיימר. שדה הטיימר והסמל מהבהבים על הצג.



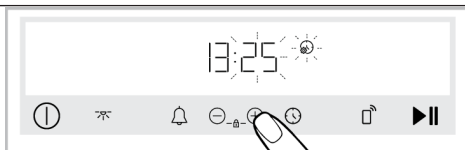
5. יש לכוון את השעה ביום על ידי נגיעה במקשי $\oplus$ $\ominus$ / והפעלת שדה הדקות על ידי נגיעה נוספת במקש .



⇒ שדה הדקות והסמל יבהבו בצג.



6. גע במקשי $\oplus/\ominus$ להגדרת הדקה. יש לאשר את ההגדרה על ידי נגיעה חוזרת במקש .



⇒ השעה ביום מוגדרת והסמל מואר ללא הפסקה.

i אם הגדרת הטיימר הראשונה לא מבוצעת, השעה ביום מתחילה מהשעה 12:00. תוכל לשנות את הגדרת השעה ביום מאוחר יותר, כפי שמתואר בסעיף **"הגדרות"**.

i במקרה של הפסקת חשמל ממושכת, הגדרת השעה ביום תבוטל. זה צריך להיות מוגדר שוב.

4.2 ניקיון ראשוני

1. הוצא את כל חומרי האריזה.
2. הוצא את כל האביזרים מהתנור המצורף למוצר.
3. הפעילו את המוצר למשך 30 דקות ולאחר מכן, כבו אותו. כך שורפים ומנקים שאריות ושכבות שיייתכן ונשארו בתנור במהלך הייצור.
4. בעת הפעלת המוצר, בחר את הטמפרטורה הגבוהה ביותר ואת פונקציית ההפעלה שבה מפעילים כל תנורי החימום במוצר שלך. ראה "פונקציות הפעלה של התנור [12]". אתה יכול ללמוד כיצד להפעיל את התנור בסעיף הבא.
5. המתן שהתנור יתקרר.
6. נגב את משטחי המוצר במטלית רטובה או ספוג יובש במטלית.

לפני שימוש באביזרים

נקו את האביזרים שאתם מוציאים מהתנור במי חומרי ניקוי וספוג ניקוי רך.

שים לב: חלק מהחומרים או חומרי הניקוי עלולים לגרום נזק למשטחים. אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים, באבקות ניקוי, בקרמי ניקוי או בחפצים חדים במהלך הניקוי.

שים לב: במהלך השימוש הראשון, עשן וריח עלולים לעלות במשך מספר שעות. זה נורמלי ואתה רק צריך אוורור טוב כדי להסיר את זה. הימנע משאיפת עשן וריחות שנוצרים ישירות.

5 באמצעות התנור

5.1 מידע כללי על שימוש בתנור

מאוורר קירור (משתנה בהתאם לדגם המוצר. ייתכן שלא יהיה זמין במוצר שברשותך.)

המוצר שלך כולל מאוורר קירור. מאוורר הקירור מופעל אוטומטית בעת הצורך ומקרר גם את חזית המוצר וגם את הרהיט. זה מושב אוטומטית עם סיום תהליך הקירור. אוויר חם יוצא החוצה מעל דלת התנור. אין לכסות את פתחי האוורור האלה בכלום. אחרת התנור עשוי להתחמם יתר על המידה. מאוורר הקירור ממשיך לפעול בזמן פעולת התנור או לאחר כיבוי התנור (כ-20-30 דקות). אם אתה מבשל על ידי תכנות הטיימר של התנור, בסוף זמן האפייה, מאוורר הקירור נכבה עם כל הפונקציות. זמן פעולת מאוורר הקירור אינו יכול להיקבע על ידי המשתמש. הוא נדלק ומכבה אוטומטית. זו לא שגיאה.

תאורה בתנור

תאורת התנור דולקת כשהתנור מתחיל לאפות. בחלק מהדגמים תאורת דולקת במהלך האפייה ואילו בחלק מהדגמים היא נכבית לאחר זמן מסוים. בחלק מפונקציות האפייה המנורה אף פעם לא נדלקת כדי לחסוך באנרגיה. אם דלת המוצר נפתחת בזמן שהתנור פועל או במצב סגור, תאורת התנור נדלקת באופן אוטומטי

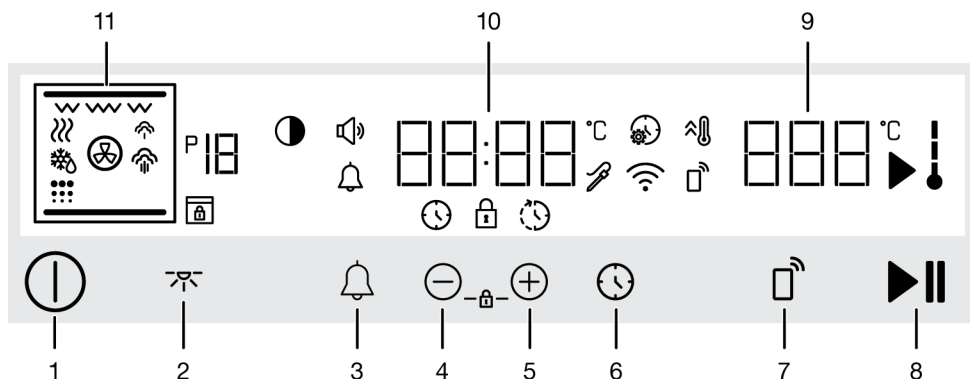
אם יש מקש  בלוח הבקרה: במקרים בהם מנורת התנור נדלקת או כבוייה באופן אוטומטי, ניתן להדליק ולכבות את המנורה בכל עת על ידי נגיעה במקש .

5.2 תפעול יחידת בקרת התנור

התראות כלליות ליחידת הבקרה של התנור

- הזמן המקסימלי שניתן להגדיר עבור תהליך האפייה הוא 5:59 שעות. בתפקוד שמירה על חום, זמן זה הוא 23:59 שעות. במקרה של הפסקת חשמל, משך האפייה והאפייה המוגדרים מראש מבטלים.
- בזמן עריכת שינויים, הסמלים הרלוונטיים יבהבו בתצוגה. יש צורך לשמור את ההגדרות שבוצעו, בין אם על ידי נגיעה במקש הרלוונטי בתיאור או על ידי המתנה לזמן קצר.
- אם זמן האפייה מוגדר עם תחילת האפייה, הזמן שנותר יוצג על הצג.
- אם הגדרת החימום המהיר פעילה ביחידת הבקרה הסמל  מופיע בתצוגה עם תחילת האפייה והתנור מגיע לטמפרטורה שהגדרת לאפייה במהירות. להגדרת חימום מוקדם מהירה, "עין בסעיף" הגדרות.

יחידת שליטה



מקשים :

- 1 : מקש הפעלה/כיבוי
- 2 : מקש נורה
- 3 : סמל התראה
- 4 : הקטנה ומפתח מתקדם
- 5 : הגדלה והקטנה מפתח
- 6 : מקש זמן והגדרות

7 : הסר מפתח שליטה :

8 : מפתח התחלה/עצירה של אפייה :

אזורי מחוונים :

9 : אזור מחוון טמפרטורה :

10 : אזור מחוון טיימר/משך זמן :

11 : תצוגת פונקציה :

סמלי תצוגה :

- ⌚ : סמל זמן האפייה :
- ⌚ * : סמל שעת סיום האפייה :
- 🔔 : סמל התראה :
- ▶ : סמל אפיה :
- ⬇️ : סמל טמפרטורת התנור :
- 🔗 : סמל חימום מהיר (בוסטר) :
- 🌀 : סמל הגדרות :
- 🔒 : סמל נעילת המקשים :
- 🔊 : סמל רמת הווליום :
- 🌙 : סמל בהירות :
- 📺 : מספר פונקציה :
- 🌿 : הפשרה סימן :
- 🌀 : סמל לשמור על חום :
- 📶 : סמל השליטה :
- 📶 : סמל של Wifi :
- 🏠 : סמל אידי רמה נמוכה *
- 🏠 : סמל אידי רמה גבוהה *
- ⋮ : סמל לניקוי עצמי *
- 🔒 : סמל נעילת דלת *
- 🔪 : סמל בחון בשר *

* משתנה בהתאם לדגם המוצר. ייתכן שלא יהיה זמין במוצר שברשותך.

הפעלת התנור.

1. הפעילו את התנור על ידי נגיעה במקש ①.

⇒ לאחר הפעלת התנור, פונקציית ההפעלה הראשונה מוצגת על הצג. ניתן לכוון את תפקוד ההפעלה, הטמפרטורה וזמן האפייה כאשר התצוגה במצב זה.

ⓘ אם לא בוצעה הגדרה בתצוגה זו, התנור נכבה תוך 3-5 דקות והשעה ביום מוצגת על הצג.

כביי התנור

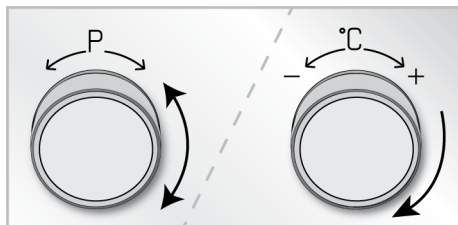
כבו את התנור על ידי נגיעה במקש ①. השעה ביום מוצגת בתצוגה.

אפייה ידנית על ידי בחירת טמפרטורה ותפקוד תנור הפעלה

אתה יכול לבשל על ידי ביצוע בקרה ידנית (בשליטה שלך) מבלי להגדיר את זמן האפייה על ידי בחירת הטמפרטורה ופונקציית הפעולה הספציפית למזון שלך.

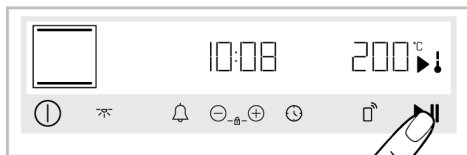
1. הפעילו את התנור על ידי נגיעה במקש ①.

2. בחר את פונקציית ההפעלה שברצונך לבשל בעזרת כפתור בחירת הפונקציה.
3. הטמפרטורה שנקבעה מראש עבור פונקציית ההפעלה שבחרת מופיעה על הצג. הגדר את הטמפרטורה שברצונך לבשל באמצעות כפתור הטמפרטורה / ההפעלה אם ברצונך לשנות את הטמפרטורה.



ⓘ אם תשנה את פונקציית ההפעלה לאחר ששינית את הטמפרטורה שנקבעה מראש של פונקציית ההפעלה, הטמפרטורה האחרונה שנקבעה תוצג על הצג. עם זאת, אם הטמפרטורה שנבחרה אינה בטווח הטמפרטורות של פונקציית ההפעלה שנבחרה, הטמפרטורה הגבוהה ביותר עבור פונקציית הפעלה זו מוצגת.

4. לאחר הגדרת תפקוד ההפעלה והטמפרטורה גע במקש ② כדי להתחיל באפייה.

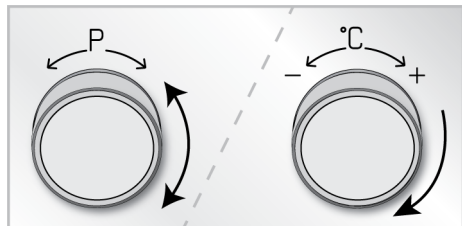


⇒ התנור שלך מתחיל לפעול באופן מיידי בתפקוד ובטמפרטורה שנבחרו והזמן שחלף מופיע בתצוגה. בתצוגה, הסמלים ▶ ו ! מוצגים. כאשר טמפרטורת התנור הפנימית מגיעה לטמפרטורה שנקבעה, כל שלב בסמל ! יידלק. התנור אינו נכבה אוטומטית מכיוון שאפייה ידנית מתבצעת ללא הגדרת זמן האפייה. עליכם לשלוט באפייה ולכבות אותה בעצמכם. לאחר סיום האפייה גע במקש ② כדי לסיים את האפייה או גע במקש ① כדי לכבות את התנור לחלוטין.

אפייה באמצעות הגדרת זמן האפייה

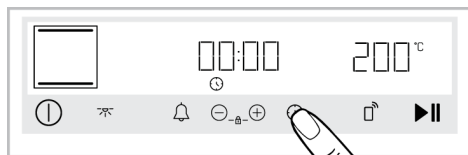
אתה יכול לכבות את התנור אוטומטית בתום הזמן על ידי בחירת הטמפרטורה ופונקציית הפעולה הספציפית למזון שלך והגדרת זמן האפייה ביחידת הבקרה.

1. הפעילו את התנור על ידי נגיעה במקש ①.
2. בחר את פונקציית ההפעלה שברצונך לבשל. בעזרת כפתור בחירת הפונקציה.
3. הטמפרטורה שנקבעה מראש עבור פונקציית ההפעלה שבחרת מופיעה על הצג. הגדר את הטמפרטורה שברצונך לבשל באמצעות כפתור הטמפרטורה / ההפעלה אם ברצונך לשנות את הטמפרטורה.



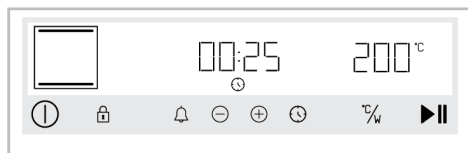
- ① אם תשנה את פונקציית ההפעלה לאחר ששינית את הטמפרטורה שנקבעה מראש של פונקציית ההפעלה, הטמפרטורה האחרונה שנקבעה תוצג על הצג. עם זאת, אם הטמפרטורה שנבחרה אינה בטווח הטמפרטורות של פונקציית ההפעלה שנבחרה, הטמפרטורה הגבוהה ביותר עבור פונקציית הפעלה זו מוצגת.

4. גע במקש ② פעם אחת לזמן האפייה. הסמל ② מופיע על הצג.



- ① כדי להגדיר במהירות את זמן האפייה, ניתן לגעת במקש ③ כדי להגדיר את זמן האפייה ל-30 דקות לאחר הגדרת פונקציית הפעולה והטמפרטורה ולאחר מכן השתמש במקשי ④/⑤ לשינוי הזמן.

5. הגדר את זמן האפייה בעזרת המקשים ④/⑤.



② זמן האפייה מתארך בדקה אחת ב-15 הדקות הראשונות וב-5 דקות לאחר 15 דקות.

6. לאחר הגדרת תפקוד ההפעלה, הטמפרטורה וזמן האפייה, גע במקש ⑥ כדי להתחיל באפייה.

⇒ התנור שלך יתחיל לפעול באופן מיידי. בתפקוד ההפעלה ובטמפרטורה שנבחרו. זמן האפייה המוגדר בתצוגה סופר לאחר. בתצוגה, הסמלים ⑦ ו ⑧ מוצגים. כאשר טמפרטורת התנור הפנימית מגיעה לטמפרטורה שנקבעה, כל שלב בסמל ⑧ יידלק. לאחר סיום זמן האפייה, מופיע טקסט "סיום" בתצוגה, אזהרה קולית ניתנת והאפייה נפסקת.

7. האזהרה נשמעת לשתי דקות. אם תגעו במקש ⑨ בזמן שהאזהרה הקולית ניתנת והטקסט "סיום" מוצג על הצג, התנור ימשיך לפעול ללא הגבלת זמן. התנור נכבה אם נוגעים ⑩ במפתח. אם נוגעים במקש כלשהו מלבד אלה, האזהרה הנשמעת תיפסק.

5.3 הגדרות

① הספירה לאחור של 1-2-3 מוצגת על הצג בתפריטים או בהגדרות שאמורים להיות מופעלים על ידי לחיצה ארוכה. עם סיום הספירה לאחור התפריט או ההגדרה הרלוונטיים מופעלים.

הפעלת נעילת המקשים

על ידי שימוש בתכונת נעילת המקשים, תוכל להגן על הפרעות של יחידת הבקרה.

1. יש לגעת במקשים ④/⑤ בו זמנית עד להופעת הסמל ⑪ על הצג.



⇒ הסמל ⑪ יוצג בתצוגה והמנעול מופעל. כשנוגעים במקש כלשהו לאחר הגדרת נעילת המקשים, נשמע ⑫ אות קולי והסמל מהבהב.

① בזמן שהנעילת המקשים מופעלת, לא ניתן להשתמש במקשי יחידת הבקרה. המנעול לא יבוטל במקרה של הפסקת חשמל.

השבתת המנעול

- יש לגעת במקשים $\ominus/\oplus$ בו זמנית עד להיעלמות הסמל $\mathbb{A}$ מהצג הסמל $\mathbb{A}$ נעלם מהתצוגה ונעילת המקשים מבטלת.

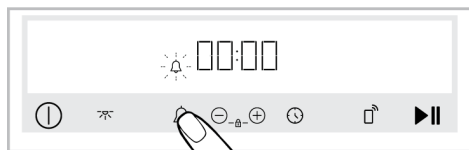
הגדרת שעות מעורר

אתה יכול גם להשתמש ביחידת הבקרה של המוצר לכל אזהרה או תזכורת מלבד אפיייה לשעון המעורר אין השפעה על הפעלת הפונקציות של התנור. הוא משמש לצורכי אזהרה. לדוגמה, ניתן להשתמש בשעון המעורר בזמן שרוצים להפוך את המזון שבתנור. ברגע שפג תוקף הזמן שהגדרת, הטיימר נותן לך אזהרה קולית.

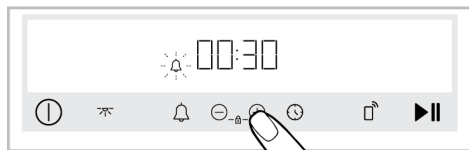


זמן האזעקה המקסימלי עשוי להיות 23 שעות 59 דקות.

- יש לגעת במקש להגדרת תקופת ההתראה. הסמל $\mathbb{A}$ מתחיל להבהב בצג.



- הגדר את שעת ההתראה באמצעות מקשי $\oplus/\ominus$. יש לגעת שוב במקש על מנת לאשר את ההגדרה.



- הסמל $\mathbb{A}$ מואר בעקביות ומתחילה הספירה לאחור על הצג. אם זמן ההתראה וזמן האפיייה מוגדרים בו-זמנית, הזמן הקצר יותר יוצג על הצג.
- לאחר השלמת זמן ההתראה, הסמל $\mathbb{A}$ יתחיל להבהב ויישמע צליל התראה.

כיבוי השעון המעורר

- בתום תקופת ההתראה, יישמע צליל במשך שתי דקות. להפסקת ההתראה הקולית, הקישו על מקש כלשהו.
- ההתראה הקולית הפסיקה.

אם תרצו לבטל את ההתראה;

- יש לגעת במקש לאיפוס תקופת ההתראה. גע במקש $\ominus$ עד להופעת הסמל "00:00" על הצג.
- אתה יכול גם לבטל את האזעקה על ידי לחיצה ארוכה על המקש.

הגדרת עוצמת הקול

תוכל להגדיר את עוצמת הקול של יחידת הבקרה שלך. יש לכבות את התנור שלך כדי לבצע את ההגדרה הזו.

- כשהתנור כבוי (כאשר השעה ביום מוצגת על הצג), גע במקש $\oplus/\ominus$ למשך כ-3 שניות כדי להפעיל את תפריט ההגדרות.
- גע במקשי $\ominus/\oplus$ עד להופעת הסמל $\mathbb{A}$ בתצוגה.
- ניתן להפעיל את הגדרת עוצמת הקול על ידי נגיעה $\mathbb{A}$ (b-1, b-2).
- $\oplus/\ominus$ הגדר את הטון הרצוי באמצעות מקשי הגדרת עוצמת הקול שנבחרה מאושרת מידית. יש לגעת במקש $\mathbb{A}$ על מנת לחזור לתפריט ההגדרות.

הגדרת הבהירות של הצג

ניתן להגדיר את הבהירות של צג יחידת הבקרה. יש לכבות את התנור שלך כדי לבצע את ההגדרה הזו.

- כשהתנור כבוי (כאשר השעה ביום מוצגת על הצג), גע במקש $\oplus/\ominus$ למשך כ-3 שניות כדי להפעיל את תפריט ההגדרות.
- גע במקשי $\ominus/\oplus$ עד להופעת הסמל $\mathbb{A}$ בתצוגה.
- ניתן להפעיל את הגדרת הבהירות על ידי נגיעה $\mathbb{A}$ חוזרת במקש.
- $\oplus/\ominus$ הגדרת הבהירות באמצעות המקשים (d-1, d-2, d-3).
- הגדרת הבהירות שנבחרה מאושרת מידית. יש לגעת במקש $\mathbb{A}$ על מנת לחזור לתפריט ההגדרות.

הגדרת פונקציית חימום מוקדם מהיר (בוסטר)

אתה יכול להפעיל את האפיייה במוצר שלך אוטומטית עם פונקציית חימום מוקדם מהיר. למטרה זו, עליך להפעיל את הגדרת החימום המהיר המהיר. יש לכבות את התנור שלך כדי לבצע את ההגדרה הזו.

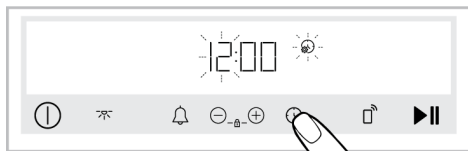
1. כשהתנור כבוי (כאשר השעה ביום מוצגת על הצג), גע במקש למשך כ-3 שניות כדי להפעיל את תפריט ההגדרות.
 2. יש לגעת במקשים $\ominus/\oplus$ עד להופעת הסמל על הצג.
 3. הפעל את הגדרת החימום המהיר (בוסטר) על ידי נגיעה נוספת במקש.
 4. "OFF" עם המקשים $\ominus/\oplus$ סובבו את ההגדרה ל-"ON" בתצוגה.
- ⇒ הגדרת החימום המהיר שנבחרה מאושרת באופן מיידי. גע בלחצן כדי לחזור לתפריט ההגדרות.

תוכל לכוון את הגדרת החימום המהיר המהיר באותו הליך. על ידי הפיכת תוכל לבטל את הגדרת "OFF" ההגדרה ל החימום המהיר האוטומטי.

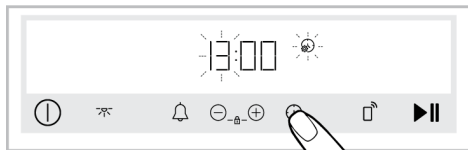
שינוי השעה

לשינוי השעה שהגדרתם בעבר,

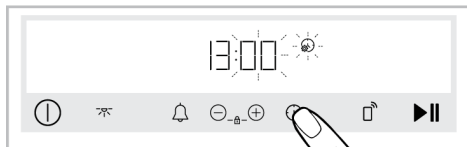
1. כשהתנור כבוי (כאשר השעה ביום מוצגת על הצג), גע במקש למשך כ-3 שניות כדי להפעיל את תפריט ההגדרות.
 2. יש לגעת במקשים $\ominus/\oplus$ עד להופעת הסמל על הצג.
 3. גע במקש להפעלת שדה הטיימר.
- ⇒ שדה הטיימר והסמל מהבהבים על הצג.



4. קבע את השעה ביום על ידי נגיעה במקשי $\ominus/\oplus$ והפעל את שדה הדקות על ידי נגיעה נוספת במקש .



⇒ שדה הדקות והסמל יבהבו בצג.



5. גע במקשי $\ominus/\oplus$ להגדרת הדקה. יש לאשר את ההגדרה על ידי נגיעה חוזרת במקש .
- ⇒ השעה המותאמת ביום מאושרת מיד. יש לגעת במקש על מנת לחזור לתפריט ההגדרות.

חיבור התנור לרשת האלחוטית והחדרתו "HomeWhiz" לאפליקציית

אתה יכול לחבר את התנור שלך לרשת האלחוטית "HomeWhiz" ולשלוט בו באמצעות אפליקציית באמצעות מכשיר חכם. למטרה זו, התקן תחילה את במכשיר החכם שלך. "HomeWhiz" אפליקציית זמינה במערכות הפעלה "HomeWhiz" אפליקציית של IOS ו-Android.

"HomeWhiz" לאחר הורדת אפליקציית עקוב אחר ההוראות באפליקציה ליצירת ביתך.

ניתן להשלים את ההליך של חיבור התנור לרשת אלחוטית ולהפעיל את השלט הרחוק של התנור על ידי מילוי ההוראות המסופקות על ידי היישום.

1. כדי להעביר את התנור למצב הגדרה, גע במקשי ו בו-זמנית למשך כ-3 שניות כאשר התנור כבוי (השעה ביום מוצגת בתצוגה).
- ⇒ כאשר התנור עובר למצב הגדרה, מוצגת הנפשה בתצוגה שבה כמה שורות מהבהבות.



2. שהתקנתם "HomeWhiz" פתחו את אפליקציית במכשיר החכם שלכם. לאחר יצירת הבית, יש לבחור באפשרות תנור שתחת מכשירי המטבח ולהזין את מספר המוצר ביישום ולמלא את ההנחיות של היישום.

מספר המלאי של המוצר שלך הוא המספר שמתחיל ב-"77"... הממוקם בחלק התחתון של הכריזה הקדמית של המדריך.

הפעלת השלט הרחוק של התנור

1. גע במקש ׀ פעם אחת בזמן שהסמל  מוצג על הצג.

i אם הסמל  אינו מוצג, גע במקש  עד שהסמל  יוצג על הצג. אם התנור לא הסמל  "HomeWhiz" הוצג ליישום 'יהבהב פעם אחת ויישמע צליל שגיא

אם הסמל ☺ מוצג על הצג, אך נשמע אות שגיאה בעת לחיצה על המקש  ואם הסמל  אינו מוצג בצג או שהסמל ☺ מהבהב, בדוק את חיבור האינטרנט של המוצר שלך. אם חיבור האינטרנט תקין והבעיה נמשכת, יש לחזור על פעולות ההתקנה.

לאחר הוספת המוצר שלך לאפליקציית חשבון המשתמש שבו השתמשת, "HomeWhiz" משלב את המידע של המוצר "HomeWhiz" עבור שלך. על מנת לחקוק זוג עקב אובדן גישה לחשבון שבו אתה משתמש באפליקציה או מסיבות אחרות, יש לנקוט בפעולות הבאות:

1. כאשר המכשיר כבוי (כאשר מופיעה השעה על
ההצג), געו במקשים **1** - **||** במשך כ-5 שניות

⇒ על הצג תופיעה ספירה לאחור 5-מ.

2. לאחר השלמת הספירה לאחר, תופיע הנפשה של זוג מוחק על התצוגה.

3. לאחר השלמת תהליך מחיקת הצמד ללא כל בעיה, יישמע צליל אזהרה והתנור שלך יופעל מחדש.

i אם נתקלת בבעיה בתהליך של מחיקת זוג ולא ניתן להשלים את התהליך, ישמע צליל שגיאה.

4. אתה יכול להתאים מחדש את המוצר לחשבון ה-
שלך לאחר השלמת תהליך "HomeWhiz"
המחיקה של הצמד.

עמידה בתקנים ומידע על הבדיקות / הצהרת התאמה של האיחוד האירופי

	ש"ל"י ה"פ"ת, ה"י"צ"ר ו"ה"מ"כ"ר"ה ש"ל מוצ"ר ז"ה מ"ת"ב"צ"ע"י"ם ע"ל פ"י כ"ל"י ה"ב"ט"י"ח"ו"ת ה"מ"פ"ר"ט"י"ם ב"כ"ל ה"ח"ק"י"ה ה"ר"ל"ו"נ"ט"י"ת ש"ל ה"א"י"ח"ו"ד ה"א"י"ר"ו"פ"י.
רצועת תדר	: 2.4 Ghz
מקס כוח העברה	: 100 mW מקסימום.

CE הצהרת תאימות

ז"מ"ינ"ה ב"א"ו"פ"ן מ"ק"ו"ן ב"א"ת"ר RED ה"צ"ה"ר"ה ת"א"מ"ה מ"פ"ו"ר"ת ש"ל. EU/מ"צ"ה"י כ"י מוצ"ר ז"ה ע"מ"ד ב"ד"ר"י"ש"ו"ת 2014/53 Arçelik A.Ş.

ב"ת"ו"ן ה"מ"ס"כ"י"ם ה"נ"ו"ס"פ"י"ם ב"ד"ף ה"מוצ"ר ע"ב"ו"ר ה"מוצ"ר ש"ל"ך support.grundig.com.

תקופת התמיכה המוגדרת של עדכון תוכנה הקשורה לאבטחת סייבר של המוצר היא תקופת האחריות של המוצר. לאחר תקופה זו, עדכוני תוכנה הקשורים לאבטחת סייבר אינם מובטחים.

6 מידע כללי אודות אפייה

תוכל למצוא טיפים להכנה ובישול האוכל שלך בחלק זה.

בנוסף, סעיף זה מתאר כמה מהמזונות שנבדקו כיצרנים ואת ההגדרות המתאימות ביותר למזונות אלו. כמו כן, מצוינות הגדרות ואביזרים מתאימות לתנור למאכלים אלה

6.1 אזהרות כלליות בנוגע לאפייה בתנור

- בזמן פתיחת דלת התנור במהלך האפייה או לאחריה, עלולים להופיע אדים צורבים. הקיטור עלול לשרוף את היד, הפנים ו/או העיניים שלך. כאשר פותחים את דלת התנור, התרחקו.

- אדים עזים הנוצרים במהלך האפייה עלולים ליצור טיפות מים מעובות בחלקו הפנימי והחיצוני של התנור ובחלקים העליונים של הרהיטים בשל הפרש הטמפרטורות. מדובר באירוע נורמלי ופיזי טמפרטורת הבישול וערכי הזמן הניתנים למאכלים עשויים להשתנות בהתאם למתכון ולכמות. מסיבה זו, הערכים הללו ניתנים כטווחים הסר תמיד מהתנור אביזרים שאינם בשימוש לפני שתתחיל בבישול. אביזרים שיישאר בתנור עלולים למנוע את בישול המזון שלך בערכים הנכונים.
- עבור מאכלים שתבשלו לפי המתכון שלך, תוכלו להתייחס למאכלים דומים המפורטים בטבלאות הבישול.
- שימוש באביזרים המסופקים מבטיח שתקבל את ביצועי הבישול הטובים ביותר. שים לב תמיד לאזהרות ולמידע שסיפק היצרן לגבי כלי הבישול החיצוניים שבהם תשתמש.
- חותכים את הנייר חסין השומן שתשתמשו בו בבישול שלכם בגדלים מתאימים לכלי שתבשלו. ניירות חסיני שומן שעולים על גדותיהם מהכלי עלולים ליצור סכנת כוויות ולהשפיע על איכות האפייה. השתמש בנייר חסין שומן שתשתמש בטווח הטמפרטורה שצוין.
- לקבלת ביצועי אפייה טובים, הנח את האוכל שלך על המדף הנכון המומלץ. אל תשנה את מיקום המדף במהלך האפייה.
- תבניות מתכת, קרמיקה וזכוכית מאריכות את זמן הבישול והמשטחים התחתונים של מוצרי מאפה אינם משחים באופן אחיד.
- אם אתה משתמש בנייר אפייה, ניתן לראות השחמה קטנה על המשטח התחתון של האוכל. במצב זה, ייתכן שתצטרך להאריך את תקופת הבישול שלך בכ-10 דקות.
- הערכים המפורטים בטבלאות הבישול נקבעים כתוצאה מהבדיקות שנעשו במעבדות שלנו. הערכים המתאימים עבורך עשויים להיות שונים מהערכים הללו.
- הניחו את המזון שלכם על המדף המתאים המומלץ בטבלת הבישול. עיין במדף התחתון של התנור כמדף 1.

עצות לאפיית עוגות

- אם העוגה יבשה מדי, מגבירים את הטמפרטורה ב-10 מעלות ומקצרים את זמן האפייה.
- אם העוגה לחה, השתמשו בכמות קטנה של נוזלים או הפחיתו את הטמפרטורה ב-10 מעלות צלזיוס.
- אם חלקה העליון של העוגה שרוף, מניחים אותו במדף התחתון, מנמיכים את הטמפרטורה ומאריכים את זמן האפייה.
- אם פנים העוגה מבושל היטב, אך מבחוץ דביק, השתמשו בפחות נוזלים, מורידים את הטמפרטורה והאריכו את זמן הבישול.

רמזים למאפה

- אם המאפה יבש מדי, הגבירו את הטמפרטורה ב-10 מעלות וקצרו את זמן הבישול. מרטיבים את דפי הבצק ברוטב המורכב מחלב, שמן, ביצים ותערובת יוגורט.
- אם המאפה מתבשל באיטיות, ודאו שעובי המאפה שהכנתם לא יעלה על המגשית.
- אם המאפה שחום על פני השטח אך התחתית לא מבושלת, ודאו שכמות הרוטב שתשתמשו למאפה לא תהיה גדולה מדי בתחתית המאפה. להשחמה אחידה, השתדלו לפזר את הרוטב בצורה אחידה בין דפי הבצק למאפה.
- אופים את המאפה שלך במיקום ובטמפרטורה המתאימות לשולחן הבישול. אם התחתית עדיין לא שחומה מספיק, מניחים אותה על מדף תחתון לבישול הבא.

מאפים ומזון בתנור 6.1.1

המידע הכללי

- אנו ממליצים להשתמש באביזרים של המוצר עבור ביצועי בישול טובים. אם תשתמשו בכלי בישול חיצוני, העדיפו כלים כהים, שאינם נדבקים ועמידים בחום.
- אם מומלץ חימום מוקדם בטבלת הבישול, הקפידו להכניס את האוכל לתנור לאחר החימום מראש.
- אם תבשל על ידי שימוש בכלי בישול על גריל התיל, הנח אותם באמצע הגריל, לא ליד הקיר האחורי.
- כל החומרים המשמשים להכנת מאפים צריכים להיות טריים וטמפרטורת החדר.
- מצב הבישול של המאכלים עשוי להשתנות בהתאם לכמות המזון ולגודל כלי הבישול.

שולחן בישול למאפים ומזונות בתנור

הצעות לאפייה במגש בודד

זמן אפייה (דקה) (כ)	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	מיקום המדף	פונקציית פעולה	אביזר לשימוש	מזון
30 ... 40	180	3	חימום עליון ותחתון	* מגש סטנדרטי	עוגה על המגש
30 ... 40	180	2	חימום מאוורר	תבנית עוגה על גריל ** תיל	עוגה בתבנית
25 ... 35	160	3	חימום עליון ותחתון	* מגש סטנדרטי	עוגות קטנות
25 ... 35	150	3	חימום מאוורר	* מגש סטנדרטי	עוגות קטנות
30 ... 40	150	2	חימום עליון ותחתון	תבנית עגולה לעוגה בקוטר 26 ס"מ עם ** מהדק על גריל תיל	טורט
35 ... 45	150	2	חימום מאוורר	תבנית עגולה לעוגה בקוטר 26 ס"מ עם ** מהדק על גריל תיל	טורט
25 ... 35	170	3	חימום עליון ותחתון	* מגש מאפה	עוגיות
20 ... 30	170	3	חימום מאוורר	* מגש מאפה	עוגיות
35 ... 45	180	2	חימום תחתון/עליון בעזרת מאוורר	* מגש סטנדרטי	מאפה
20 ... 30	200	2	חימום עליון ותחתון	* מגש סטנדרטי	לחמניה
20 ... 30	180	3	חימום מאוורר	* מגש סטנדרטי	לחמניה
30 ... 40	200	3	חימום עליון ותחתון	* מגש סטנדרטי	לחם שלם
30 ... 40	200	3	חימום מאוורר	* מגש סטנדרטי	לחם שלם
30 ... 40	200	2 או 3	חימום עליון ותחתון	מיכל מלבני זכוכית/מתכת על ** גריל חוט	לזניה
50 ... 65	180	2	חימום עליון ותחתון	תבנית מתכת שחורה עגולה, קוטר 20 ס"מ ** על גריל חוט	פאי תפוחים
50 ... 65	170	3	חימום מאוורר	תבנית מתכת שחורה עגולה, קוטר 20 ס"מ ** על גריל חוט	פאי תפוחים
5 ... 9	280	3	חימום עליון ותחתון	* מגש סטנדרטי	פיצה
5 ... 10	280	2	פונקציית פיצה	* מגש סטנדרטי	פיצה

הצעות לבישול עם שני מגשים

זמן אפייה (דקה) (כ)	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	מיקום המדף	פונקציית פעולה	אביזר לשימוש	מזון
25 ... 35	150	2- 4	חימום מאוורר	* מגש סטנדרטי-2 * מגש מאפה-4	עוגות קטנות
25 ... 35	170	2- 4	חימום מאוורר	* מגש סטנדרטי-2 * מגש מאפה-4	עוגיות
40 ... 50	180	1- 4	חימום מאוורר	* מגש סטנדרטי-1 * מגש מאפה-4	מאפה
20 ... 30	180	2- 4	חימום מאוורר	* מגש סטנדרטי-2 * מגש מאפה-4	לחמניה

מומלץ לבצע קדם חימום לכל סוגי המזון.

ייתכן שהאביזרים הללו לא נכללים במוצר שברשותך*.

האביזרים הללו אינם נכללים במוצר שברשותך. אלה הם אביזרים שניתן לרכוש בחנויות**.

שולחן בישול עם פונקציית תפעול "חימום מאוורר אקו"

- אל תשנה את הגדרת הטמפרטורה לאחר תחילת הבישול בפונקציית ההפעלה "חימום מאוורר אקו".

- אין לפתוח את דלת התנור בזמן בישול בפונקציית ההפעלה "חימום מאוורר אקו". אם הדלת לא נפתחת, הטמפרטורה הפנימית עוברת אופטימיזציה לחיכוך באנרגיה, וטמפרטורה זו עשויה להיות שונה ממה שמוצג בצג.
- אין לחמם מראש בתפקוד ההפעלה "חימום מאוורר אקו".

זמן אפייה (דקה) (כ)	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	מיקום המדף	אביזר לשימוש	מזון
25 ... 35	160	3	* מגש סטנדרטי	עוגות קטנות
25 ... 35	180	3	* מגש סטנדרטי	עוגיות
45 ... 55	200	3	* מגש סטנדרטי	מאפה
35 ... 45	200	3	* מגש סטנדרטי	לחמניה

ייתכן שהאביזרים הללו לא נכללים במוצר שברשותך*.

בשר, דגים ועוף 6.1.2

נקודות המפתח על הצלייה

- תיבול אותו במיץ לימון ופלפל לפני בישול עוף שלם, הודו ונתחי בשר גדולים יגדיל את ביצועי הבישול.
- זה לוקח 15 עד 30 דקות יותר כדי לבשל בשר עצמות מאשר פילה בטיגון.

- כדאי לחשב כ-4 עד 5 דקות של זמן בישול לכל סנטימטר מעובי הבשר.
- לאחר סיום זמן הבישול, שמור את הבשר בתנור למשך כ-10 דקות. מיץ הבשר מתפזר טוב יותר לבשר המטוגן ואינו יוצא כאשר הבשר נחתך יש להניח את הדגים על המדף ברמה בינונית או נמוכה בצלחת עמידה בחום מבשלים את המנות המומלצות בטבלת הבישול עם מגש יחיד.

טבלת בישול לבשר, דגים ועוף

זמן אפייה (דקה) (כ)	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	מיקום המדף	פונקציית פעולה	אביזר לשימוש	מזון
60 ... 80	max, 15 250 דקות, אחרי 190 ... 180	3	חימום תחתון/עליון בעזרת מאוורר	* מגש סטנדרטי	סטייק (שלם) / צלוי (1 ק"ג)
85 ... 110	170	3	חימום תחתון/עליון בעזרת מאוורר	* מגש סטנדרטי	רגל טלה (1.5-2 ק"ג)
60 ... 80	max, 15 250 דקות, אחרי 190	2	חימום תחתון/עליון בעזרת מאוורר	* גריל תיל הנח מגש אחד על מדף תחתון	עוף מטוגנים (1.8-2 ק"ג)
60 ... 80	200 ... 220	2	חימום מאוורר	* גריל תיל הנח מגש אחד על מדף תחתון	עוף מטוגנים (1.8-2 ק"ג)
60 ... 80	max, 15 250 דקות, אחרי 190	2	"פונקציית" תלת מימד	* גריל תיל הנח מגש אחד על מדף תחתון	עוף מטוגנים (1.8-2 ק"ג)
150 ... 210	25 דקות/מרב, 190 ... 180 אחרי	1	חימום תחתון/עליון בעזרת מאוורר	* מגש סטנדרטי	תרגול הודו (5.5 ק"ג)

זמן אפייה (דקה) (כ)	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	מיקום המדף	פונקציית פעולה	אביזר לשימוש	מזון
150 ... 210	דקות 25/מרבי, 25 אחרי 180 ... 190	1	"פונקציית "תלת מימד	* מגש סטנדרטי	תרגול הודו (ק"ג) 5.5
20 ... 30	200	3	חימום תחתון/עליון בעזרת מאוורר	* גריל תיל הנח מגש אחד על מדף תחתון	דגים
20 ... 30	200	3	"פונקציית "תלת מימד	* גריל תיל הנח מגש אחד על מדף תחתון	דגים

מומלץ לבצע קדם חימום לכל סוגי המזון.

ייתכן שהאביזרים הללו לא נכללים במוצר שברשותך.

האביזרים הללו אינם נכללים במוצר שברשותך. אלה הם אביזרים שניתן לרכוש בחניות**.

6.1.3 גריל

בשר אדום, דגים ועופות משחים במהירות בגריל, מחזיק קרום יפה ואינו מתייבש. בשרי פילה, בשרי שיפודים, נקניקיות וגם ירקות עסיסיים (עגבניות, בצל ועוד) מתאימים במיוחד לצלייה.

אזהרות כלליות

- מזון שאינו מתאים לצלייה נושא סכנת שריפה. גריל רק אוכל שמתאים לאש כבדה בגריל. כמו כן, אין להניח את האוכל רחוק מדי בחלק האחורי של הגריל. זהו האזור החם ביותר ואוכל שומני עלול להתלקח.
- סגור את דלת התנור במהלך הצלייה. לעולם אל תצלי עם דלת התנור פתוחה. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!**

שולחן גריל

זמן אפייה (דקה) (כ)	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	מיקום המדף	אביזר לשימוש	מזון
20 ... 25	250	4- 5	גריל תיל	דגים
25 ... 35	250	4- 5	גריל תיל	עוף (בחתכות)
20 ... 30	250	4	גריל תיל	כדורי בשר (בשר עגל) - 12 כמות
20 ... 25	250	4- 5	גריל תיל	נתח כבש
25 ... 30	250	4- 5	גריל תיל	סטייק - (קוביות בשר)
25 ... 30	250	4- 5	גריל תיל	נתח עגל
20 ... 30	220	4- 5	גריל תיל	ירקות מוקרמים
1 ... 3	250	4	גריל תיל	צנים

מומלץ לבצע קדם חימום של המזון המוכן בגריל למשך 5 דקות.

הפוך את חתיכות המזון לאחר שחלף 1/2 מזמן ההכנה בגריל הכולל.

6.1.4 בדיקת מזון

- המזונות בטבלת בישול זו מוכנים בהתאם לתקן EN 60350-1 כדי להקל על בדיקת המוצר עבור 1-60350 EN. מכוני בקרה.

שולחן בישול לארוחות בדיקה

הצעות לאפייה במגש בודד

זמן אפייה (דקה) (כ)	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	מיקום המדף	פונקציית פעולה	אביזר שימוש	מזון
20 ... 30	140	3	חימום עליון ותחתון	* מגש סטנדרטי	עוגיית חמאה פריכה (עוגיה מתוקה)
15 .. 25	140		על דגמים עם מדפי חוט: 3 על דגמים ללא מדפי חוט: 2	* מגש סטנדרטי	עוגיית חמאה פריכה (עוגיה מתוקה)
25 ... 35	160	3	חימום עליון ותחתון	* מגש סטנדרטי	עוגות קטנות
25 ... 35	150	3	חימום מאוורר	* מגש סטנדרטי	עוגות קטנות
30 ... 40	150	2	חימום עליון ותחתון		טורט
35 ... 45	150	2	חימום מאוורר		טורט
50 ... 65	180	2	חימום עליון ותחתון		פאי תפוחים
50 ... 65	170	3	חימום מאוורר		פאי תפוחים

הצעות לבישול עם שני מגשים

זמן אפייה (דקה) (כ)	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	מיקום המדף	פונקציית פעולה	אביזר שימוש	מזון
25 ... 35	150	2- 4	חימום מאוורר	* מגש סטנדרטי-2 * מגש מאפה-4	עוגות קטנות
15 ... 25	140	2- 4	חימום מאוורר	* מגש סטנדרטי-2 * מגש מאפה-4	עוגיית חמאה פריכה (עוגיה מתוקה)

מומלץ לבצע קדם חימום לכל סוגי המזון.

ייתכן שהאבזרים הללו לא נכללים במוצר שברשותך*.

האבזרים הללו אינם נכללים במוצר שברשותך. אלה הם אבזרים שניתן לרכוש בחניות**.

גריל

זמן אפייה (דקה) (כ)	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	מיקום המדף	אביזר שימוש	מזון
20 ... 30	250	4	גריל תיל	כדורי בשר (בשר עגל) - 12 כמות
1 ... 3	250	4	גריל תיל	צנים

מומלץ לבצע קדם חימום של המזון המוכן בגריל למשך 5 דקות.
הפוך את חתיכות המזון לאחר שחלף 1/2 מזמן ההכנה בגריל הכולל.

7 תחזוקה וניקוי

7.1 מידע כללי אודות ניקוי

אזהרות כלליות

- המתינו עד שהתנור יתקרר לפני תחילת הניקוי.
- משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!
- אין ליישם חומרי ניקוי על משטחים חמים. הדבר עלול לגרום לתתמים קבועים.
- יש לנקות ולייבש את המוצר ביוסודיות לאחר כל פעולה. לפיכך, שאריות מזון ינוקו בקלות וימנעו שריפות אלו בעת השימוש במוצר מאוחר יותר. ובכך אורך חיי התנור יוארכו ויפתחו התקלות.
- אין להשתמש בתכשירים לניקוי באדים.
- חלק מחומרי ניקוי או חומרי ניקוי גורמים נזק למשטח. חומרי ניקוי לא מתאימים הם: אקונומיקה, חומרי ניקוי המכילים אמוניה, חומצה או כלוריד, חומרי ניקוי בקיטור, חומרי הסרת אבנית, מסירי כתמים וחלודה, חומרי ניקוי שוחקים (חומרי ניקוי קרמים, אבקת קרצוף, קרם קרצוף, מקרצף שוחק ושריטות, תיל, ספוגים, מטליות ניקוי המכילות שאריות של לכלוך וחומרי ניקוי) אין צורך בחומרי ניקוי מיוחדים בניקוי שנעשה לאחר כל שימוש. נקו את המכשיר באמצעות חומר ניקוי לשטיפת כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג וייבשו אותו במטלית יבשה.
- הקפידו לגבב לחלוטין את כל הנוזלים שנותרו לאחר הניקוי ונקו מיד כל מזון שנתיב במהלך הבישול.
- אל תשטפו שום רכיב במכשיר שלך במדיח כלים.

אינוקס - משטחי אל חלד

- אל תשתמש בחומרי ניקוי המכילים חומצה או כלור כדי לנקות משטחים וידיה ללא חלד.
- משטח נירוסטה עשוי לשנות צבע עם הזמן. זוהי תופעה נורמלית. יש לנקות עם חומר ניקוי לאחר כל INOX המתאים למשטחי נירוסטה או פעולה.
- נקו בעזרת מטלית רכה וחומר ניקוי נוזלי (שאינו ודאגו לגבב, INOX שורא) המתאים למשטחי בכיוון אחד.
- הסר כתמי סיד, שמן, עמילן, חלב וחלבון על משטחי הזכוכית והאינוקס באופן מיידי מבלי להמתין. כתמים עשויים להחליד בפרקי זמן ארוכים.
- חומרי ניקוי המותזים/מורחים על פני השטח יש לנקות מיד. חומרי ניקוי שוחקים שנותרו על פני השטח גורמים למשטח להלבין.

משטחים מצופי אמאייל

- נקו את משטחי האמאייל עם סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג וייבשו אותם עם מטלית יבשה.
- אם למכשיר יש אפשרות של ניקוי אדים קל, תוכלו לבצע ניקוי אדים קל להסרת לכלוך לא קבוע. (ראה "ניקוי אדים קל" [30]).
- לכתמים קשים ניתן להשתמש בחומר ניקוי לתנור וגריל המומלץ באתר של מותג המוצר שלכם ובמשטח קרצוף שאינו שורט. אין להשתמש בממקה תנור חיצוני.
- על התנור להתקרר לפני ניקוי אזור הבישול. ניקוי על משטחים חמים יוצר סכנת שריפה ופגיעה במשטח האמאייל.

משטחים קטליטיים

- הדפנות הצדדיות באזור הבישול יכולות להיות מצופות באמאייל או בדפנות קטליטיות. הציפוי תלוי דגם.
- לדפנות הקטליטיות יש משטח בהיר מט ונקבובי. אין לנקות את הדפנות הקטליטיות של התנור משטחים קטליטיים סופגים שמן הודות למבנה הנקבובי שלהם ומתחילים להבריך כאשר המשטח רווי בשמן, במקרה זה מומלץ להחליף את החלקים.

משטחי זכוכית

- בעת ניקוי משטחי זכוכית, אין להשתמש במגרדי מתכת קשים ובחומרי ניקוי שוחקים. הם עלולים לפגוע במשטח הזכוכית.
- נקו את המכשיר בעזרת סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה המיוחדים לניקוי זכוכית וייבשו עם מטלית מיקרופיבר יבשה.
- אם נותר חומר ניקוי שנותר לאחר הניקוי, נגבו אותו במים קרים וייבשו עם מטלית מיקרופיבר נקיה וייבשה. שאריות חומר ניקוי עלולות לגרום נזק למשטח הזכוכית בפעם הבאה.
- בשום פנים ואופן אסור לנקות את שאריות שהתייבשו על משטח הזכוכית בעזרת סכינים משוננות, צמר פלדה או כלי גירוד דומים.
- ניתן להסיר את כתמי האבנית (כתמים צהובים) שהצטברו על גבי משטח הזכוכית באמצעות חומר הסרת אבנית המסחרי, או עם חומר המסיר אבנית כגון חומץ או מיץ לימון.
- אם המשטח מלוכלך מאוד, יש למרוח את חומר הניקוי על הכתם בעזרת ספוג ולהמתין זמן ממושך עד שיפעל כראוי. לאחר מכן נקו את משטח הזכוכית עם מטלית לכה.

- דהייט צבע וכתמים על משטחי הזכוכית הם תופעה רגילה ואינם פגם.

חלקי פלסטיק ומשטחים צבועים

- נקו את חלקי הפלסטיק והמשטחים הצבועים עם סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג ויבשו אותם עם מטלית יבשה.
- אין להשתמש בכלי גרוד קשים ומנקים שוחקים. הם עלולים לגרום נזק למשטחים.
- ודא שהחיבורים של מרכיבי המוצר אינם נותרים לחים ועם חומר ניקוי. אחרת, עלולה להיגרם קורוזיה במחברים.

7.2 אביזרים לניקיון

אל תכניס את אביזרי המוצר למדיח כלים, אלא אם כן צוין אחרת במדריך למשתמש.

7.3 ניקוי לוח הבקרה

- כאשר מנקים את הפאנלים עם שליטה באמצעות ידידות, נגב את הפאנל והכפתורים במטלית רכה לחה ויבש במטלית יבשה. אל תסיר את הכפתורים והאטמים שמתחתיו כדי לנקות את הפאנל. הכפתורים ולוח הבקרה עלולי להינזק בזמן ניקוי לוחות האינוקס עם בקרת כפתור, אל תשתמש בחומרי ניקוי אינוקס סביב הידית. ניתן למחוק את האינדיקטורים מסביב לכפתור לניקוי לוח מגע, נגבו את הלוח עם מטלית רכה ולחה ונגבו במטלית יבשה. אם במכשיר שלכם קיימת אפשרות נעילת מקשים, הגדירו את נעילת המקשים לפני ניקוי לוח הבקרה. אחרת, עלולה להתרחש פעולה שגויה במקשים.

7.4 ניקוי החלק הפנימי של התנור (אזור הבישול)

בצע את שלבי הניקוי המתוארים בסעיף "מידע כללי ניקוי" בהתאם לסוגי המשטח בתנור שלך.

ניקוי הדפנות הצדדיות של התנור

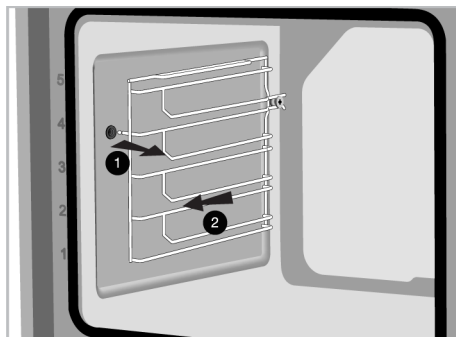
הדפנות הצדדיות באזור הבישול יכולות להיות מצופות באמייל או בדפנות קטליטיות. הציפוי תלוי דגם. אם יש קיר קטליטי, עיין בסעיף "משטחים קטליטיים" למידע.

אם המוצר שלך הוא דגם של מדף תיל, הסר את מדפי התיל לפני ניקוי הדפנות הצדדיות. לאחר מכן השלם את הניקוי כמתואר בסעיף "מידע כללי על ניקוי" בהתאם לסוג משטח הקיר הצדדי.

להסרת מדפי המתכת הצדיים

1. הסירו את החלק הקדמי של מדף המתכת באמצעות משיכה של הדופן הצדדית בכיוון הנגדי.

2. משכו קדימה את מדף המתכת להסרתו.

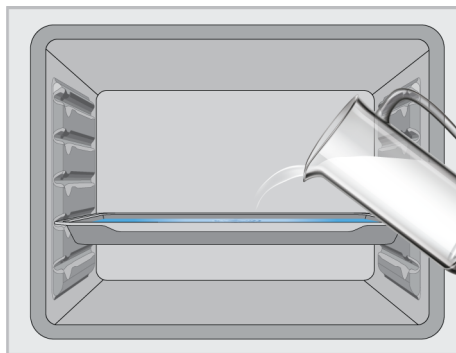


3. לחיבור הדלת מחדש, השתמשו בתהליך ההסרה מהסוף להתחלה.

7.5 ניקוי אדים קל

זה מאפשר לנקות את הלכלוך (שלא נשאר לאורך זמן) שמתרכז על ידי האדים שבתוך התנור ועל ידי טיפות המים המתעבות במשטחים הפנימיים של התנור בקלות.

1. הסירו את כל האביזרים מתוך התנור.
2. הוסיפו 500 מ"ל מים לתוך המגש והניחו אותו במדף השני של התנור.



3. בחר את פונקציית הניקוי הקל בקיטור. זמן הניקוי מופיע בתצוגה ולא ניתן לשנות את משך הזמן הזה.

פתחו את הדלת ונגבו את פנים התנור בעזרת ספוג או מטלית רטובים.

ללכלוך עיקש, נקו את המוצר באמצעות חומר ניקוי לשטיפת כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג ויבשו אותו במטלית יבשה.



בפונקציית ניקוי הקיטור הקל, צפוי שהמים הנוספים מתאדים ומתעבים בחלק הפנימי של התנור ובדלת התנור על מנת לרכך את הלכלוך הקל שנוצר בתנור שלכם. עיבוי שנוצר על דלת התנור עלול לטפטף מסביב כאשר דלת התנור נפתחת. יש לנגב את העיבוי מיד עם פתיחת דלת התנור.

משנתנה בהתאם לדגם המוצר. ייתכן שלא יהיה זמין) לאחר העיבוי בתוך התנור, (במוצר שברשותך עלולות להיווצר שלולית או לחות בתעלת הבריקה מתחת לתנור. נגב את תעלת הבריקה הזו עם מטלית לחה לאחר השימוש ויבש אותה.



7.6 ניקוי עצמי בטמפרטורה גבוהה

התנור מצויד בתכונת פירוליזה. התנור מתחמם לטמפרטורה של 420-480 מעלות בקירוב ונשרף עד שהלכלוך הקיים הופך לאפר. עשן חזק עשוי להיווצר. לספק אוורור טוב. יש לבצע ניקוי בטמפרטורה גבוהה לאחר כל 10 שימושים בתנור בערך.

אזהרות כלליות



משטחים לוחטים גורמים לכוויות!

אין לגעת במוצר במהלך ניקוי עצמי ולהרחיק ילדים מהמוצר. המתן 30 דקות לפחות לפני הסרת השאריות.

- לפני השימוש בפונקציית הפירוליזה, הסר את כל האביזרים, את המדף הטלסקופי ואת מדפי הצד (אם יש). אם לא יוסר, האביזרים ומדפי התיל הצדדיים ייפגעו.
- אם למוצר שלך יש אביזר עמיד לפירו (עמיד לניקוי עצמי בטמפרטורה גבוהה), אין צורך להסיר את האביזרים הללו מהתנור. הציון אם האביזרים שלך הם חסינים בפני ניקוי פירוליטי או לא מופיע בסעיף האביזרים. אם לא צוין, האביזרים שלכם אינם עמידים לטמפרטורות גבוהות. יש להסיר אותם מהתנור לפני הניקוי כדי למנוע נזק.
- אין לנקות את איטום הדלת. אטם סיבי הזכוכית עדין מאוד ונפגע בקלות. אם אטם הדלת פגום, החלף אותו באחד חדש של שירות מורשה.

כדי להתחיל את פונקציית הפירוליזה

- הסירו את כל האביזרים מתוך התנור. בדגמים עם מדפי תיל, זכרו להסיר את מדף הרשת.
- לפני התחלת הניקוי, נקה את המשטחים החיצוניים של התנור ואת שאריות המזון שבתוך התנור בעזרת מטלית סבון.
- בחר את הפונקציה "פירוליזה" או "פירוליזה - מצב חיסכון" לפי מצב הלכלוך של התנור שלך. אם התנור שלך לא מלוכלך מאוד, אנו ממליצים להשתמש בפונקציית "פירוליזה - מצב חיסכון". פונקציה זו לוקחת פחות זמן מאשר הפונקציה "פירוליזה". אם התנור מלוכלך מאוד, ייתכן שתפקוד "פירוליזה - מצב חיסכון" אינו מספיק. במקרה זה, נקה אותו על ידי פונקציית "פירוליזה".
- התחל את הניקוי על ידי נגיעה **▶▶** במקש **ניקוי** מתחיל וזמן הניקוי העצמי מופיע על הצג. הזמן הזה הוא בלתי ניתן לשינוי.
 - כאשר התנור מגיע לטמפרטורה מסוימת לאחר תחילת תהליך הפירוליזה, סמל המנעול **🔒** מופיע בתצוגת הטיימר ולא ניתן לפתוח את דלת התנור. אל תאלץ את הידית לפתוח את הדלת עד לסיום תהליך הניקוי וסמל המנעול ייעלם מהתצוגה.
- "End"** לאחר השלמת הליך הניקוי, יופיע הסימון **1** על הצג. כבו את התנור על ידי נגיעה במקש **1**.
- כאשר הסמל **🔒** נעלם על הצג, הסר את שאר המשקעים עם מי חומץ.

7.7 ניקוי דלת התנור

ניתן להסיר את דלת התנור והזכוכיות של הדלת לצורך ניקוי. אופן הסרת הדלתות והחלונות מוסבר בסעיפים **"הסרת דלת התנור"** ו **"הסרת הזכוכית הפנימית של הדלת"**. לאחר הסרת הזכוכיות הפנימיות של הדלת, נקו אותן עם סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג ויבשו אותם עם מטלית יבשה. לשאריות ליים שעלולות להיווצר על זכוכית התנור, נגב את הכוס בחומץ ושטוף.

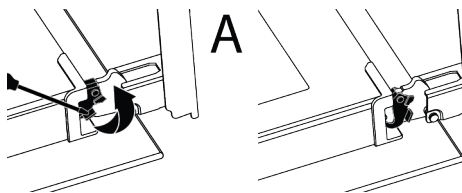


אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים קשים, מגרדי מתכת, צמר פלדה או חומרי הלבנה לניקוי דלת התנור והזכוכית.

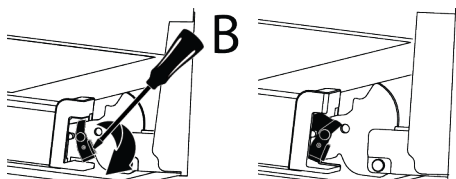
הסרת דלת התנור

- פותחים את דלת התנור.

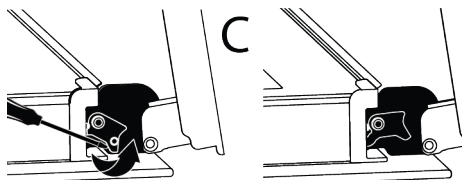
2. פתח את התפסים בשקע ציר הדלת הקדמית. מימין ומשמאל על-ידי דחיפה שלהם כלפי מטה, כפי שמוצג באיור.
3. לפי (A), (B), (C) סוגי הצירים משתנים כסוגי דגם המוצר. האיורים הבאים מראים כיצד פותחים כל סוג של ציר.
4. סוג ציר זמין בסוגי דלתות רגילים (A).



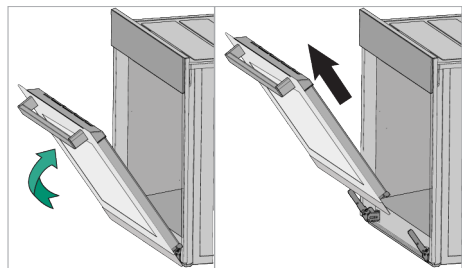
5. סוג ציר זמין בסוגי דלתות סגירה רכה (B).



6. ציר מסוג זמין בסוגי פתיחה/סגירה רכים (C) של דלתות.



7. העבירו את הדלת למצב של פתיחה חלקית.



8. משכו את הדלת כלפי מעלה לשחרור מהתפס הימני והשמאלי להסרה.

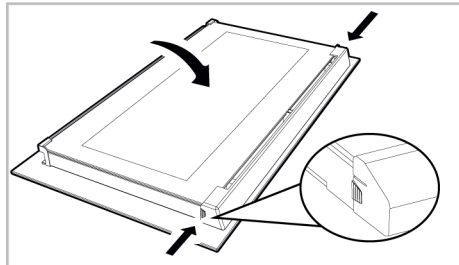


לחיבור הדלת מחדש, השתמשו בתהליך ההסרה מהסוף להתחלה. בזמן התקנת הדלת, הקפידו לסגור את התפסים שבציר הדלת.

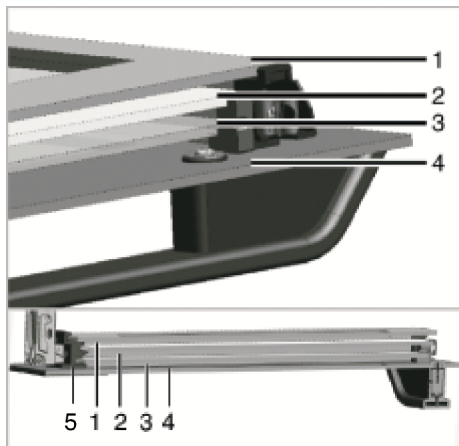
7.8 הסרת הזכוכית הפנימית של דלת התנור

ניתן להסיר את הזכוכית הפנימית של הדלת הקדמית של המוצר לניקוי.

1. פותחים את דלת התנור.



2. משוך את רכיב הפלסטיק, המחובר בחלק העליון של הדלת הקדמית, לעבר עצמך על ידי דחיפה בזמנית על נקודות הלחץ משני צידי הרכיב והסר אותו.



1 זכוכית פנימית

ביותר

3 זכוכית פנימית

שלישית

5 חריץ זכוכית

פלסטיק -
נמוך יותר

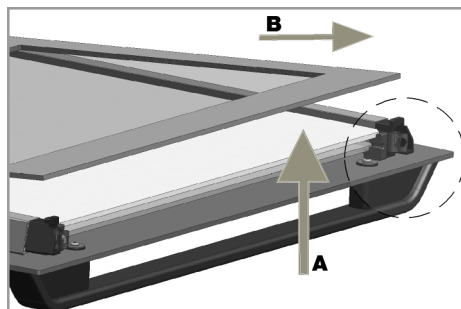
2 זכוכית פנימית

שניה

4 זכוכית

חיצונית

3. כפי שמוצג באיור, הרם בעדינות את הזכוכית ולאחר מכן, הסר אותה על "A" הפנימית לכיוון "B" ידי משיכה לכיוון



4. חזור על אותו תהליך להסרת הכוס השני והשלישי.



השלב הראשון של ארגון מחדש של הדלת הוא החלפת הכוסות השניות והשלישיות (2, 3). כפי שמוצג באיור, מקם את הקצה המשופע של הזכוכית כדי לפגוש את הקצה המשופע של חריץ הפלסטיק סדר ההצמדה של הכוסות הפנימיות השני והשלישי אינו חשוב, מכיון שהן ניתנות להחלפה תוך כדי חיבור הזכוכית הפנימית ביותר (1), שימו לב למקם את הצד המודפס של הזכוכית על הזכוכית הפנימית השנייה. חיוני למקם את הפינות התחתונות של כל הכוסות הפנימיות כדי לעמוד בחריצי הפלסטיק התחתונים (5). דחוף את רכיב "הפלסטיק לכיוון המסגרת עד שנשמע קול "קליק".

לאחר הניקוי, יש להרכיב את כל הכוסות מחדש.

7.9 ניקיון מנורת התנור

במקרה שדלת הזכוכית של מנורת התנור באזור הבישול מתלכלכת; נקו באמצעות סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג וייבשו עם מטלית יבשה. במקרה של תקלה במנורת התנור, ניתן להחליפה בהתאם להוראות הבאות.

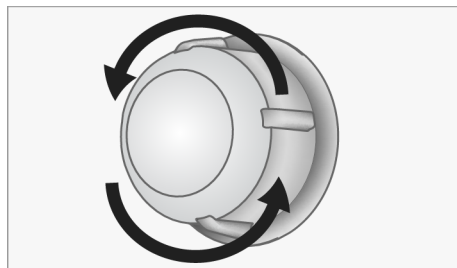
החלפת מנורת התנור

אזהרות כלליות

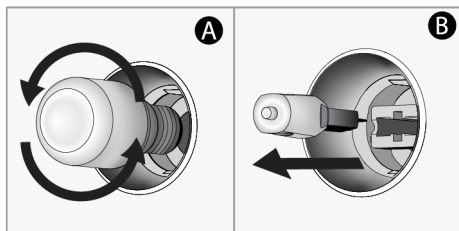
- כדי למנוע את הסיכון של התחשמלות לפני החלפת מנורת התנור, נתק את המוצר והמתן עד שהתנור יתקרר. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!
- תנור זה מופעל על ידי מנורת ליבון בעוצמה של פחות מ-40 וט, בגובה של פחות מ-60 מ"מ, בקוטר של פחות מ-30 מ"מ, או מנורת הלוגן עם בהספק של פחות מ-60 מ"מ. מנורות G9 שקעי מתאימות לעבודה בטמפרטורות מעל 300 מעלות צלזיוס. ניתן להשיג מנורות תנור משירותים מורשים או מטכנאים מורשים. מוצר זה מכיל מנורה בדרגת האנרגיה G.
- מיקום מנורת התנור עשוי להיות שונה מהמוצג באיור.
- המנורה המשמשת במוצר זה אינה מתאימה לשימוש לתאורת הבית. מטרת מנורה זו היא לעזור למשתמשים לראות את המזון.
- המנורות המשמשות במוצר זה חייבות לעמוד בתנאים פיזיקליים קיצוניים כגון טמפרטורות מעל 50 מעלות צלזיוס.

אם בתנור יש מנורה עגולה

- נתקו את התנור מהחשמל.
- הסר את כיסוי הזכוכית על-ידי סיבובו נגד כיוון השעון



- המוצגת באיור (A) אם מנורת התנור היא מסוג שלמטה, סובבו את הנורה כפי שמוצג באיור והחליפו אותה בנורה חדשה. אם מדובר בדגם משוך אותו החוצה כמוצג באיור והחלף (B), אותו בחדש.

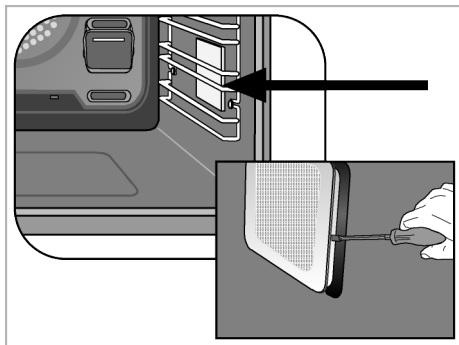


4. החזירו את כיסוי הזכוכית.

אם בתנור יש מנורה מרובעת

1. נתקו את התנור מהחשמל.

2. הסירו את מדפי המתכת בהתאם לתיאור.



8 פתרון בעיות

אם הבעיה נשארת לאחר ביצוע הפעולות שבסעיף זה, צור קשר עם הספק או עם נציג שירות מורשה. לעולם אל תנסה לתקן את המכשיר בעצמך.

אדים יוצאים בזמן שהתנור עובד.

- זה נורמלי לראות אדים בזמן הפעולה. <<< זו לא שגיאה.

טיפות מים מופיעות תוך כדי הבישול

- הקיטור הנוצר במהלך הבישול מתעבה כאשר הוא בא במגע עם משטחים קרים מחוץ למוצר ועלול ליצור טיפות מים. <<< זו לא שגיאה.

קולות מתכת נשמעים בזמן שהמוצר מתחמם ומתקרר.

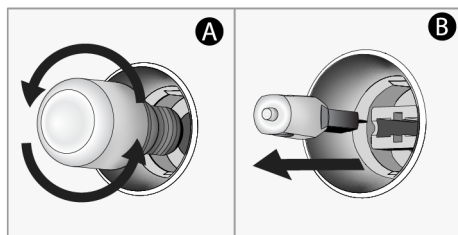
- חלקי מתכת עלולים להתרחב ולהשמיע קולות כאשר הם מתחממים. <<< זו לא שגיאה.

המוצר אינו פועל.

- ייתכן שהנתיך תקול או שרוף. <<< בדוק את הנתיכים בקופסת הנתיכים. החלף אותם במידת הצורך, או הפעל אותם מחדש.

3. הרימו את כיסוי ההגנה מהזכוכית בעזרת מברג. הסר את הבורג תחילה, אם יש בורג על המנורה המרובעת במוצר שלך.

4. המוצגת באיור (A) אם מנורת התנור היא מסוג שלמטה, סובבו את הנורה כפי שמוצג באיור והחליפו אותה בנורה חדשה. אם מדובר בדגם משוך אותו החוצה כמוצג באיור והחלף (B) אותו בחדש.



5. החזירו את כיסוי הזכוכית ומדפי המתכת.

- ייתכן שהמכשיר לא יהיה מחובר לשקע (המקורקע). <<< בדקו האם המכשיר מחובר לשקע.
- המקשים בלוח (אם יש טיימר במכשיר שלך) הבקרה לא פועלים. <<< אם למוצר שלך יש נעילת מקשים, ייתכן שהנעילת המקשים מופעלת, השבת את נעילת המקשים.

אור התנור אינו דולק.

- יתכן שמנורת התנור תקולה. <<< החלפת מנורה של התנור.
- אין חשמל. <<< ודא שאספקת המתח הראשית פועלת ובדוק את הנתיכים שבקופסת הנתיכים. החלף את הנתיכים במידת הצורך, או הפעל אותם מחדש.

תנור אינו מתחמם.

- ייתכן שהתנור אינו מוגדר לפונקציית בישול ו/או טמפרטורה ספציפיים. <<< כוונו את התנור לפונקציית בישול ו/או טמפרטורה ספציפיים.

ההתקנה של המכשירים האחרים והמשך להשתמש במכשיר אחד בלבד עם מצב התקנה מופעל.

מונחים אחרים מהשפה שצייתי מופיעים "HomeWhiz" באפליקציית

- במקרים בהם כוח האינטרנט נמוך, מונחים בשפות שונות עשויים להופיע באפליקציית מלבד השפות שהגדרת באפליקציה. homewhiz << זו לא שגיאה.

- דלת התנור עשויה להיות פתוחה. << וודא שדלת התנור סגורה. אם דלת התנור נשארת פתוחה יותר מ-5 דקות, הגדרת הזמן שנעשתה לבישול מבטלת והתנורי חימום אינם פועלים.
- עבור הדגמים עם טיימר, השעה לא נקבעה. << קבע את השעה.
- אין חשמל. << ודא שאספקת המתח הראשית פועלת ובדוק את הנתיכים שבקופסת הנתיכים. החלף את הנתיכים במידת הצורך, או הפעל אותם מחדש.

תצוגת הטיימר מהבהבת או (לדגמים עם טיימר) שסמל הטיימר נותר פתוח

- הייתה הפסקת חשמל בעבר. << הגדר את השעה / כבה את כפתורי תפקוד המוצר ושוב העבר אותו למצב הרצוי.

לאחר תחילת הבישול סמל ► מהבהב בצג ויש אזהרה קולית

- דלת התנור עשויה להיות פתוחה. << יש לוודא שדלת התנור סגורה לחלוטין. צור קשר עם השירות המורשה אם התקלה נמשכת.

הפקודה שתוצה לשלוח מאפליקציית "אינה עוברת". (אם תנאי הגישה "HomeWhiz" מרחוק מתקיימים)

- הקישור שלך עלול להפריע לזמן מה. << יש לוודא שהתנור מחובר לרשת האלחוטית ולכבות את האפליקציה ולהדליק אותה.

אינה מציגה את מצב "HomeWhiz" אפליקציית התנור כהלכה

- הקישור שלך עלול להפריע לזמן מה. << יש לוודא שהתנור מחובר לרשת האלחוטית ולכבות את האפליקציה ולהדליק אותה.

לאחר הצגת המוצר שלך לאפליקציית "אינה עוברת" "אירעה", "HomeWhiz" שגיאה בעת שיוך המוצר שלך לבית או לחדר שציית. המכשיר הזה שייך לבית אחר. " או אם "HomeWhiz" שכחתם באיזה חשבון

- מחק את הזיווג על ידי ביצוע ההוראות בסעיף "HomeWhiz" "מחיקת צימוד של תנור מחובר וחזור על צימוד המוצר מההתחלה.

מרבובת זוהו" מופיעה Bluetooth אזהרת "רשתות "HomeWhiz" בעת התקנת המוצר באפליקציית

- במקרה שיותר ממכשיר ביתי אחד בביתך מוגדר Bluetooth, למצב הגדרה בו-זמנית ומשדר אות אתה עלול להיתקל באזהרה "זוהו רשתות מרבובת" במהלך ההתקנה Bluetooth. >> "HomeWhiz" לאפליקציית כבה את מצבי

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.

**NOTIFICA
RE**

Pericole care pot provoca defectarea produsului sau compromiterea mediului acestuia.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Cuprins

1 Instrucțiuni de siguranță	38
1.1 Utilizarea destinată	38
1.2 Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie	39
1.3 Siguranță electrică	39
1.4 Siguranța transportului	41
1.5 Siguranța instalării	41
1.6 Siguranța utilizării.....	41
1.7 Avertismente privind temperatura	42
1.8 Utilizarea accesoriilor.....	42
1.9 Siguranța gătitului	43
1.10 Siguranța legată de întreținere și curățare	44
1.11 Auto-curățarea la temperatură înaltă (piroliză).....	44
2 Instrucțiuni privind protecția mediului	45
2.1 Directiva deșeurilor	45
2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor ...	45
2.2 Informațiile de pe ambalaj	45
2.3 Recomandări pentru economisirea energiei.....	45
3 Produsul dumneavoastră	46
3.1 Prezentarea produsului.....	46
3.2 Panoul de control al aparatului, introducere și utilizare.....	46
3.2.1 Panoul de control.....	47
3.2.2 Prezentarea panoului de control al produsului.....	48
3.3 Funcțiile de operare a cuptorului..	49
3.4 Accesoriile produsului.....	50
3.5 Utilizarea accesoriilor produsului.	51
3.6 Specificații tehnice	54
4 Prima utilizare	55
4.1 Prima setare a temporizatorului...	55
4.2 Curățarea inițială	55
5 Utilizarea cuptorului	56
5.1 Informații generale pentru utilizarea cuptorului.....	56
5.2 Funcționarea unității de control a cuptorului	56
5.3 Setări	59

6 Informații generale privind coacerea.....	63
6.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor.....	63
6.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor	64
6.1.2 Carne, pește și pui	67
6.1.3 Grătar	68
6.1.4 Alimente de test	68
7 Întreținerea și curățarea	70
7.1 Informații generale privind curățarea	70
7.2 Accesorii de curățare	71
7.3 Curățarea panoului de control	71
7.4 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere)	72
7.5 Curățarea ușoară cu abur (Easy Steam Cleaning)	72
7.6 Auto-curățarea la temperatură ridicată.....	73
7.7 Curățarea ușii cuptorului	74
7.8 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului.....	75
7.9 Curățarea lămpii cuptorului.....	76
8 Depanare.....	77

RO



1 Instrucțiuni de siguranță

RO

- 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, agățarea 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. Curățarea și întreținerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supravegheați.
- Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacitate 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 cațäre 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 încing. 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. Instalația de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/naționale.

- 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 fierbinți. În caz contrar, izolația cablului se poate topi și poate provoca incendii generate de scurtcircuit.
 - Utilizați exclusiv cablul original. Nu folosiți cabluri secționare 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. Deconectați produsul sau dezactivați siguranța, de la panoul de siguranțe.
- Dacă produsul dvs. are un cablu de alimentare și un ștecher:

- Nu conectați 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 atingeți priza cu mâinile ude! Nu deconectați niciodată prin tragerea cablului, trageți întotdeauna afară ținând de ștecher.
- Asigurați-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 utilizați ușa și/sau mânerul pentru a transporta sau deplasa produsul.
- Nu așezați alte obiecte pe aparat și transportați în poziție verticală.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă. Fixați temeinic produsul cu

bandă adezivă, pentru a preveni deteriorarea părților detașabile sau mobile, sau a produsului.

- Verificați aspectul general al produsului, pentru eventuale daune care s-ar fi putut produce în timpul transportului.

1.5 Siguranța instalării

- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Dacă produsul este deteriorat, nu îl instalați.
- Nu instalați produsul în apropierea surselor de căldură (calorifere, sobe etc.).
- Păstrați deschise împrejurimile tuturor conductelor de ventilație.
- Pentru a preveni supraîncălzirea, produsul nu trebuie instalat în spatele ușilor decorative.

1.6 Siguranța utilizării

- După fiecare utilizare asigurați-vă că produsul este oprit.
- Dacă nu folosiți produsul o perioadă îndelungată, deconectați-l sau opriți siguranța de la panoul de siguranțe.
- Nu folosiți produsul dacă acesta este defect sau deteriorat. Dacă există,

decuplați conexiunile electrice/ racordurile de alimentare cu gaz ale produsului și contactați serviciul autorizat.

- Nu folosiți aparatul dacă geamul ușii frontale este demontat sau spart.
- Nu urcați pe aparat pentru a ajunge la ceva, sau din orice alt motiv.
- Nu utilizați niciodată produsul atunci când judecata sau coordonarea dvs. este afectată de consumul de alcool și/sau droguri.
- Obiectele inflamabile ținute în zona de gătit se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în zona de gătit.
- Nu folosiți mânerul cuptorului pentru uscarea prosoapelor. Atunci când folosiți produsul, nu agățați pe mâner prosoape, mănuși sau materiale textile similare.
- Balamalele ușii produsului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și se pot bloca. Atunci când deschideți/închideți ușa, nu prindeți de partea cu balamalele.



1.7 Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Părțile accesibile ale produsului se vor încinge în timpul utilizării.

Procedați cu grijă pentru a evita atingerea produsului și a elementelor de încălzire. Copiii sub 8 ani nu trebuie să se apropie de aparat în absența unui adult.

- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece marginile se încing în timpul funcționării.
- Deoarece se poate degaja abur, păstrați distanța, atunci când deschideți ușa cuptorului. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor.
- În timpul funcționării, aparatul poate deveni fierbinte. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea părților fierbinți, 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**”.

- Accesoriiile pot deteriora geamul uşii la închiderea uşii aparatului. Împingeţi întotdeauna accesoriiile până la capătul zonei de coacere.

1.9 Siguranţa gătitului

- Aveţi grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperatură ridicată şi poate provoca incendii prin aprindere atunci când intră în contact cu suprafeţe fierbinţi.
- Resturile alimentare, uleiul etc. din zona de gătit se pot aprinde. Înainte de a găti, îndepărtaţi orice astfel de murdărie grosieră.
- Pericol de intoxicaţie alimentară: Nu lăsaţi mâncarea la cuptor mai mult de o oră înainte şi după gătire. În caz contrar, pot apărea toxiiinfecţii alimentare sau îmbolnăvirea.
- Nu încălziţi în cuptor conserve închise şi borcane de sticlă. Presiunea ce se poate acumula în cutie/borcan poate cauza spargerea acestuia.
- Aşezaţi hârtia de copt într-un vas de gătit sau pe accesoriul cuptorului (tavă, grătar de sârmă etc.) cu mâncarea şi introduceţi în cuptorul preîncălzit. Îndepărtaţi orice porţiuni în plus de hârtie de copt de la nivelul accesoriului sau vasului, pentru a evita riscul atingerii elementelor de încălzire ale cuptorului. Nu folosiţi niciodată hârtie de copt la o temperatură a cuptorului mai mare decât temperatura maximă de utilizare specificată pe hârtia de copt pe care o utilizaţi. Nu aşezaţi niciodată hârtie de copt pe fundul cuptorului.
- Nu aşezaţi tăvi de copt, farfurii sau folie de aluminiu direct pe baza cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora baza cuptorului.
- Închideţi uşa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Suprafeţele fierbinţi pot provoca arsuri!
- Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Puneţi pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. De asemenea, nu aşezaţi mâncarea prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un conţinut 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 înălbitori 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.



1.11 Auto-curățarea la temperatură înaltă (piroliză)

- În timpul auto-curățării, suprafețele devin mai calde decât în cazul utilizării standard. Nu lăsați la îndemâna copiilor.
- Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri! Nu atingeți produsul în timpul auto-curățării și nu lăsați la îndemâna copiilor. Așteptați cel puțin 30 de minute înainte de a îndepărta resturile.
- În timpul auto-curățării, se degajă fum din cauza arderii resturilor alimentare. Aerișiți bine bucătăria în timpul procesului de curățare.
- Înainte de a începe curățarea, curățați suprafețele exterioare ale cuptorului și resturile alimentare din interiorul cuptorului cu o cârpă cu soluție de detergent. Îndepărtați toate accesoriile și ustensilele de gătit din cuptor. Dacă produsul dumneavoastră are un accesoriu rezistent la piroliză (rezistent la auto-curățare la temperaturi ridicate), nu trebuie să îndepărtați aceste accesorii din cuptor.

- Dacă deasupra cuptorului există o plită, nu o porniți în timpul pirolizei.

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-ați 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 deșeurile, duceți-l 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.

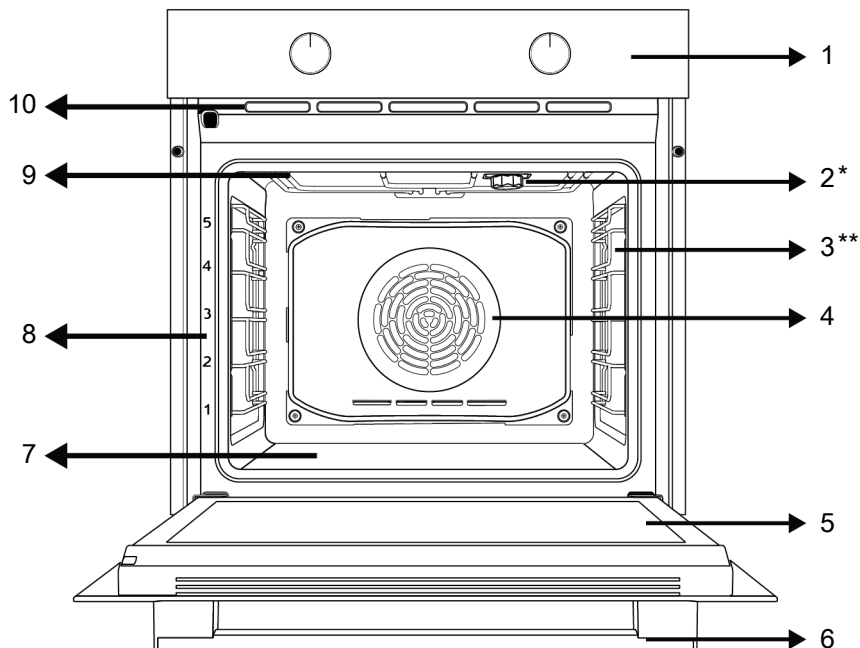
Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

- 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 „Încălzire ventilator eco”. Dacă ușa nu este deschisă, temperatura interioară este optimizată pentru economisirea energiei în funcția de operare „Încălzire ventilator eco”, iar această temperatură poate diferi de cea afișată pe afișaj.

3 Produsul dumneavoastră

3.1 Prezentarea produsului

RO



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.

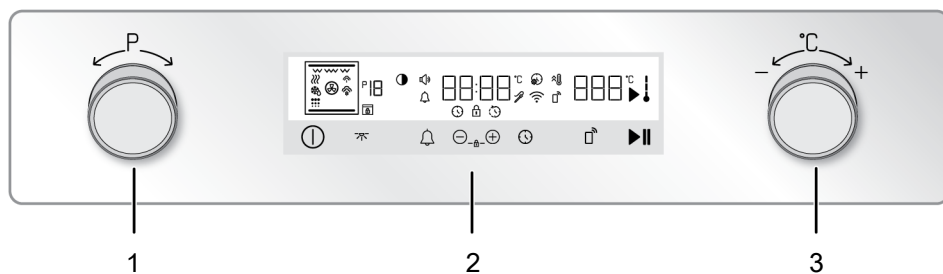
** Variază în funcție de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu grilaje din sârmă. În imagine este prezentat ca exemplu un cuptor cu grilaj din sârmă.

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

RO



1 Buton de selectare funcție

2 Unitatea de control

3 Buton selectare temperatură

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 selectare funcție

Puteți selecta funcțiile de operare a cuptorului cu butonul de selectare a funcției. Pentru a selecta, atingeți pentru început tasta ① și porniți cuptorul. Apoi, rotiți butonul de selecție a funcției spre dreapta/stânga.

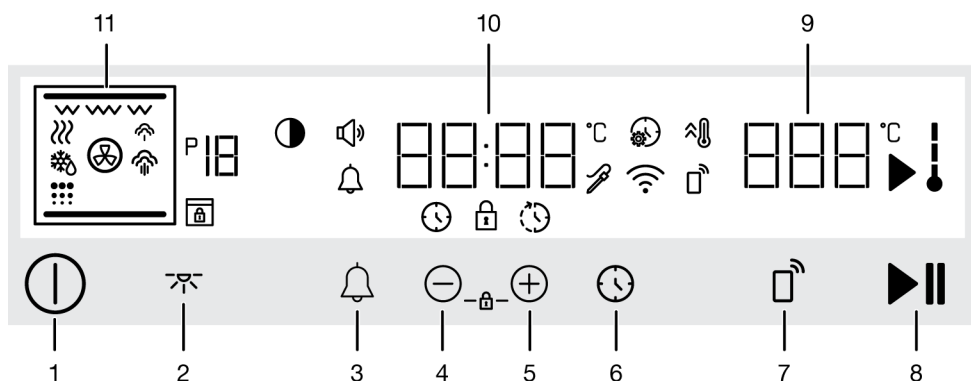
Buton de temperatură

Puteți selecta temperatura la care doriți să gătiți cu butonul de temperatură al cuptorului. Pentru a selecta, atingeți pentru început tasta ① și porniți cuptorul. Apoi, răsuciți butonul de temperatură spre dreapta/stânga.

Indicatorul temperaturii interne a cuptorului

Puteți identifica temperatura interiorului cuptorului din simbolul temperaturii interioare, de pe afișaj. Când începe coacerea, simbolul apare pe afișaj, iar când temperatura din interior a cuptorului atinge nivelul setat, fiecare nivel al simbolului este iluminat.

Unitatea de control



Taste :

- 1 : Tastă pornit/oprit
- 2 : Tastă indicator luminos
- 3 : Tastă alarmă
- 4 : Tastă reducere și progres
- 5 : Tastă creștere și progres
- 6 : Tastă oră și setări
- 7 : Tastă telecomandă
- 8 : Tastă pornire/oprire coacere

Zone de indicare :

- 9 : Zona indicatorului de temperatură
- 10 : Zona indicatorului Temporizator/durată
- 11 : Afișaj funcție

Simboluri afișaj :

- ⌚ : Simbol timp de coacere

⌚ : Simbol de încheiere timp de coacere *

🔔 : Simbol alarmă

▶ : Simbol coacere

⬇ : Simbol temperatură în cuptor

🔥 : Simbol încălzire rapidă (Amplificare)

⌚ : Simbol setări

🔒 : Simbolul de blocare a tastelor

🔊 : Simbol nivel de volum

🌙 : Simbol luminozitate

PID : Număr funcție

❄ : Simbol decongelare

🔥 : Tastă menținere la cald

-  : Simbol telecomandă
-  : Simbol Wifi
-  : Simbol nivel scăzut de abur *
-  : Simbol nivel ridicat de abur *
-  : Simbol autocurățare *
-  : Simbol de blocare ușă *
-  : Simbol sondă de carne *

* Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

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 maximă și minimă care pot fi setate pentru aceste funcții. Ordinea modurilor de operare prezentată aici poate varia, în funcție de aranjamentul produsului dumneavoastră.

RO

Simbol funcție	Descrierea funcției	Domeniu de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
	Funcționare cu ventilator	-	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.
	Încălzire superioară și inferioară	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. Gatirea se face cu o singură tavă.
	Încălzire inferioară	40-220	Doar încălzirea de la partea de jos este activă. Este potrivită pentru alimentele care necesită rumenire în partea de jos.
	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	40-280	Aerul fierbinte, încălzit de elementele de încălzire superior și inferior este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Încălzire ventilator	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.
	Încălzire ventilator eco	160-220	Pentru a economisi energie, puteți utiliza această funcție în loc să folosiți „Încălzire ventilator” în intervalul 160-220°C. Dar, timpul de gătire va fi puțin mai lung. Când este selectată această funcție, „ECO” apare pe afișaj timp de 2 secunde. După 2 secunde, este afișată valoarea sugerată a temperaturii.
	Funcție Pizza	40-280	Elementul de încălzire inferior și încălzirea cu ventilator funcționează. Adecvată pentru coacerea pizza.
	Funcție „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.
	Grătar inferior	40-280	Grătarul mic din plafonul cuptorului funcționează. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mică.
	Grătar integral	40-280	Funcționează grătarul mare din plafonul cuptorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.

	Grătar integral asistat de ventilator	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.
	Menținere la cald	40-100	Utilizată pentru menținerea mâncării la o anumită temperatură, pentru servire, o perioadă mai lungă.
	Piroliză - mod economic	-	Este folosită pentru auto-curățarea cuptorului la temperatură înaltă. Se recomandă utilizarea atunci când cuptorul este ușor murdar. Citiți specificațiile din secțiunea de întreținere și curățare pentru această funcție.
	Piroliză	-	Este folosită pentru auto-curățarea cuptorului la temperatură înaltă. Citiți specificațiile din secțiunea de întreținere și curățare pentru această funcție.
	Curățare ușoară cu abur	-	Această funcție permite înmuierea și curățarea ușoară a murdăriei din interiorul cuptorului (fără remanentă îndelungată). Consultați secțiunea de curățare, pentru curățarea ușoară cu abur.

3.4 Accesoriiile produsului

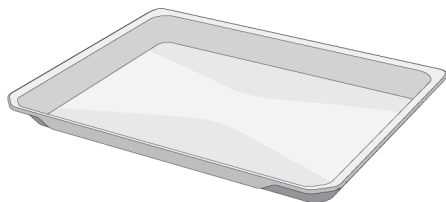
Produsul dumneavoastră este prevăzut cu diverse accesorii. În această secțiune, sunt disponibile descrierea accesoriilor și descrierea modului corect de utilizare. Accesoriiile furnizate diferă în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibile toate accesoriiile descrise în manualul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

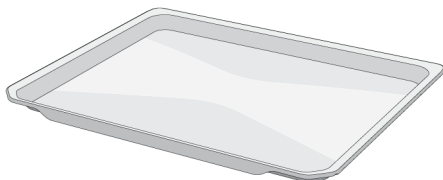
Tavă standard

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



Tavă produse de patiserie

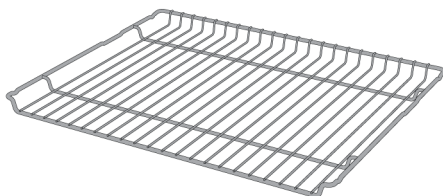
Se folosește pentru produse de patiserie, cum ar fi fursecurile și biscuiții.



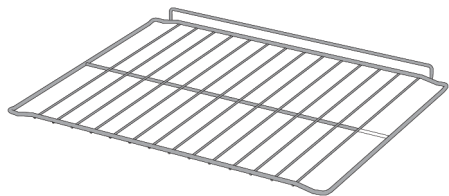
Grătar din sârmă

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 :

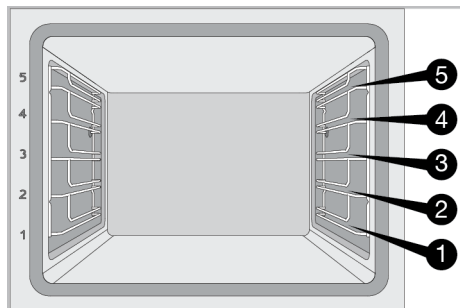


3.5 Utilizarea accesoriilor produsului

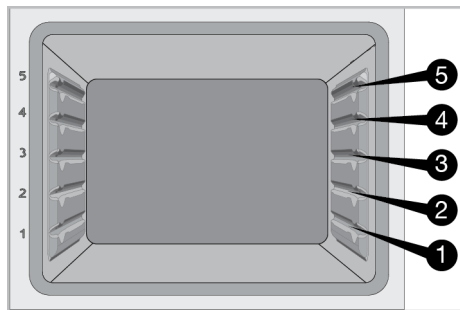
Rafturile de coacere

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 :

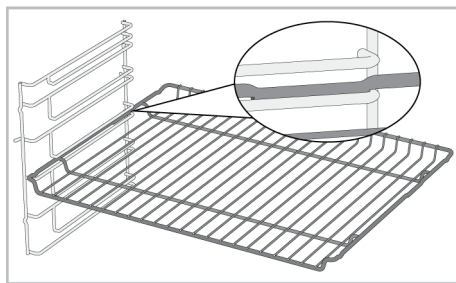


Amplasarea grătarelor de sârmă pe rafturile de coacere

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

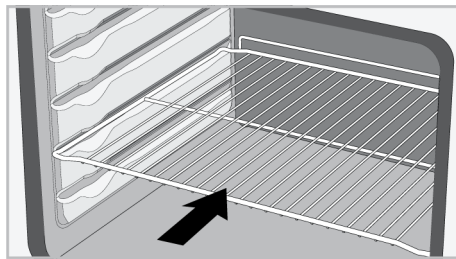
RO

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.

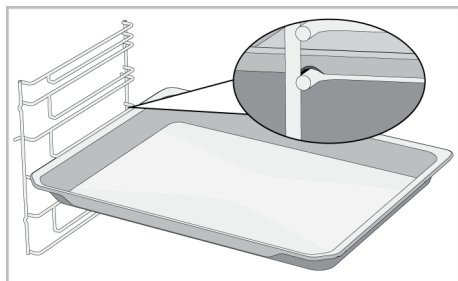


Așezarea tăvii pe rafturile de coacere

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

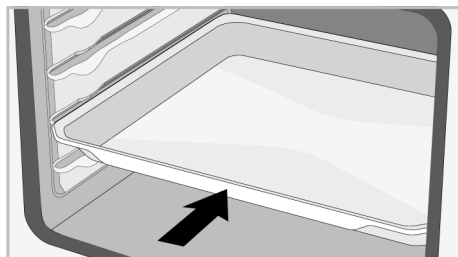
Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturile laterale de sârmă. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie

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 :

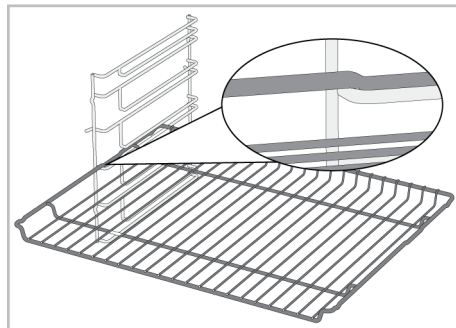
Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturi. Tava are o singură direcție, atunci când o așezați pe raft. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față.



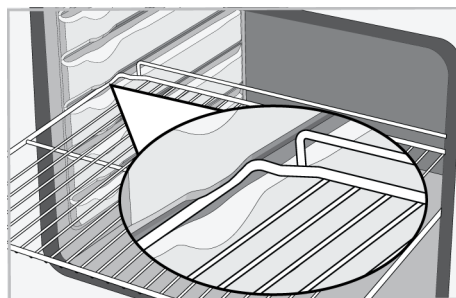
Funcția de oprire a grătarului din sârmă

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 treceți peste opritor, pentru îndepărtare completă.

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

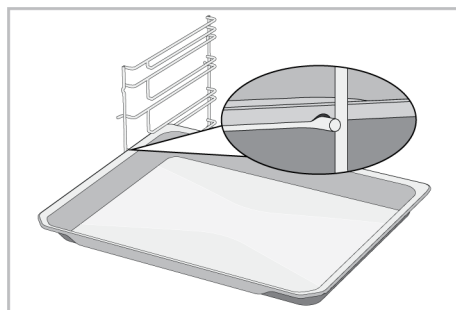


În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



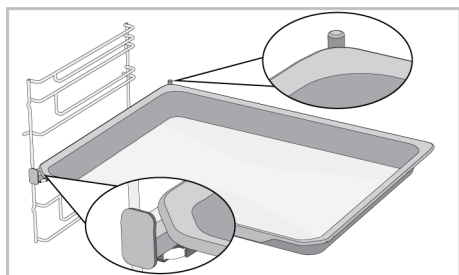
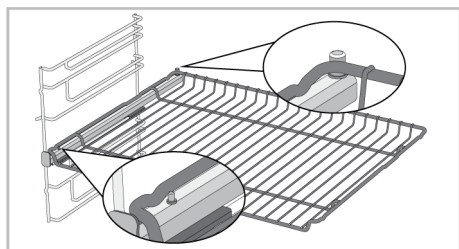
Funcția de oprire a tăvii - În cazul modelelor cu rafturi din sârmă

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 treceți 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 fața 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 mm2
Consum total de energie(kW)	3,3
Tip cuptor	Cuptor multifuncțional

Noțiuni 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 Încălzire superioară și inferioară sau (dacă există) Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator, 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-Încălzire ventilator eco , 2-Încălzire ventilator , 3-Grătar inferior asistat de ventilator , 4-Încălzire superioară și inferioară.

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

 Imaginile din acest manual sunt schematică 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 mediu 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.

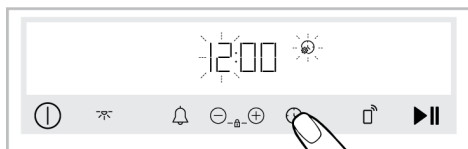
4.1 Prima setare a temporizatorului



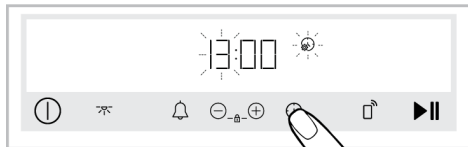
Înainte de a utiliza cuptorul, întotdeauna setați ora exactă. Dacă nu o setați, în cazul unor modele de cuptoare nu poate fi realizată coacerea.

1. Când cuptorul este pornit pentru prima dată, pe afișaj este afișată ora exactă setată pe cuptor.
2. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora este afișată pe ecran), atingeți tasta ⌚ timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.
3. Apăsăți tasta ⌚/+ până când simbolul ⌚ apare pe ecran.
4. Apăsăți tasta ⌚ pentru activarea câmpului oră.

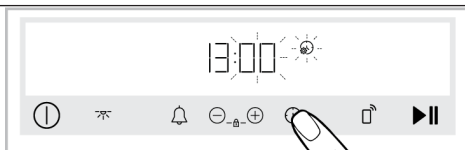
⇒ Câmpul orei și simbolul ⌚ clipesc pe ecran.



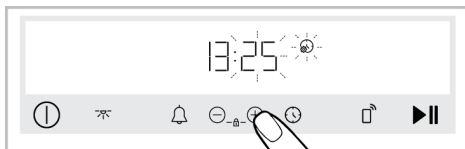
5. Setati ora apăsând tastele +/- și apăsați din nou tasta ⌚ pentru activarea câmpului minute.



⇒ Câmpul aferent minutelor și simbolul ⌚ clipesc pe ecran.



6. Apăsăți tastele +/- pentru a seta minutele. Apăsăți tasta ⌚ pentru a confirma setarea.



⇒ Ora exactă este setată și simbolul ⌚ se aprinde constant.



Dacă la început nu s-a efectuat setarea orei, ora exactă începe de la 12:00. Puteți modifica setarea orei exacte mai târziu după cum este descris în secțiunea „Setări”.



În cazul unei întreruperi de durată a curentului, setarea orei exacte este anulată. Trebuie setată din nou.

4.2 Curățarea inițială

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor, furnizate împreună cu produsul.
3. Puneți în funcțiune produsul timp de 30 de minute, apoi opriți-l. Astfel, resturile și petele care pot fi rămase în cuptor în timpul coacerii sunt arse și curățate.
4. Atunci când folosiți produsul, selectați cea mai ridicată temperatură și funcția de operare pentru utilizarea tuturor elementelor de încălzire din aparatul dumneavoastră. A se vedea „Funcții de operare ale cuptorului [► 49]”. Puteți afla modul de utilizare a cuptorului, în secțiunea următoare.
5. Așteptați răcirea cuptorului.

6. Ștergeți suprafețele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și uscați cu o cârpă.

Înainte de utilizarea accesoriilor:

Curățați accesoriile pe care le scoateți din cuptor cu soluție 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 curățat, 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 la 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.

Dacă există tasta  pe panoul de control: Atunci când lumina cuptorului este aprinsă sau stinsă automat, puteți aprinde și stinge lumina în orice moment, apăsând tasta .

5.2 Funcționarea unității de control a cuptorului

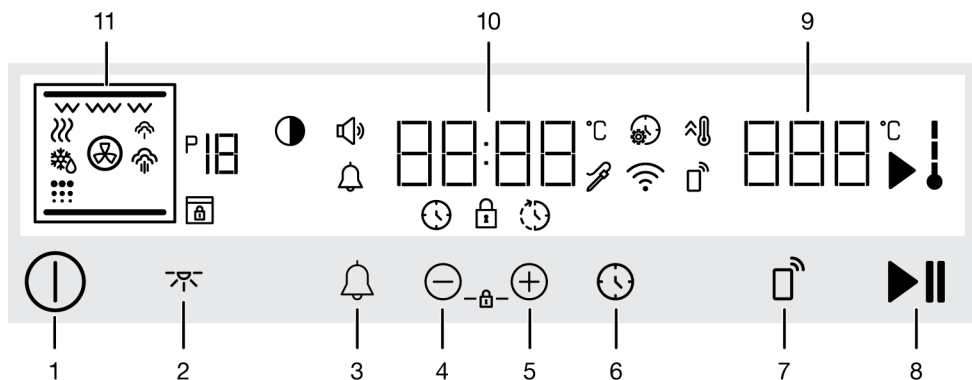
Avertismente generale pentru unitatea de control a cuptorului

- 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.
- În timp ce realizați ajustări, simbolurile relevante se aprind pe ecran. Este necesar să salvați setările făcute, fie prin atingerea tastei relevante din descriere sau așteptând pentru puțin timp.
- Dacă timpul de coacere este configurat la începerea coacerii, timpul rămas este afișat pe ecran.
- Dacă setarea pentru preîncălzire rapidă este activată pe unitatea de control simbolul  apare pe ecran la începerea coacerii și cuptorul atinge temperatura

configurată pentru coacere rapidă.
Pentru setările de preîncălzire rapidă,
consultați secțiunea „Setări”.

Unitatea de control

RO



Taste :

- 1 : Tastă pornit/oprit
- 2 : Tastă indicator luminos
- 3 : Tastă alarmă
- 4 : Tastă reducere și progres
- 5 : Tastă creștere și progres
- 6 : Tastă oră și setări
- 7 : Tastă telecomandă
- 8 : Tastă pornire/oprire coacere

Zone de indicare :

- 9 : Zona indicatorului de temperatură
- 10 : Zona indicatorului Temporizator/durată
- 11 : Afișaj funcție

Simboluri afișaj :

- : Simbol timp de coacere
- : Simbol de încheiere timp de coacere *
- : Simbol alarmă
- : Simbol coacere
- : Simbol temperatură în cuptor
- : Simbol încălzire rapidă (Amplificare)
- : Simbol setări
- : Simbolul de blocare a tastelor
- : Simbol nivel de volum
- : Simbol luminozitate
- : Număr funcție
- : Simbol decongelare
- : Tastă menținere la cald
- : Simbol telecomandă

- : Simbol Wifi
- : Simbol nivel scăzut de abur *
- : Simbol nivel ridicat de abur *
- : Simbol autocurățare *
- : Simbol de blocare ușă *
- : Simbol sondă de carne *

* Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

Pornirea cuptorului

1. Porniți cuptorul atingând tasta .
⇒ După pornirea cuptorului, pe ecran este indicată prima funcție de operare. Când ecranul este în această stare, funcția de operare, temperatura, și timpul de coacere pot fi reglate.

Dacă pe acest afișaj nu sunt realizate setări, cuptorul se va opri în aproximativ 3 minute, iar ora va apărea pe ecran.

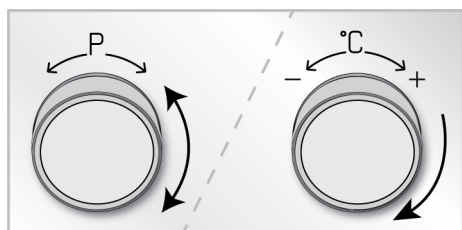
Oprirea cuptorului

- Oprți cuptorul atingând tasta . Ora curentă apare pe ecran.

Coacerea manuală cu selectarea temperaturii și a funcției de operare a cuptorului

Puteți coace realizând controlul manual (prin comanda dumneavoastră) fără setarea timpului de coacere, selectând temperatura și funcția de operare specifice alimentelor dumneavoastră.

1. Porniți cuptorul atingând tasta ①.
2. Selectați funcția de operare cu care doriți să realizați coacerea, cu butonul de selectare a funcției.
3. Pe ecran apare temperatura predefinită pentru funcția de operare selectată. Dacă doriți să schimbați această temperatură, configurați temperatura dorită pentru gătire, cu ajutorul butonului de temperatură/putere.



i Dacă schimbați funcția de operare după modificarea temperaturii presetate pentru funcția de operare, pe afișaj apare ultima temperatură setată. Cu toate acestea, dacă temperatura selectată nu se încadrează în intervalul de temperatură al funcției de operare selectate, este afișată cea mai ridicată temperatură pentru acea funcție de operare.

4. După configurarea funcției de operare și a temperaturii atingeți tasta ►|| pentru a începe coacerii.

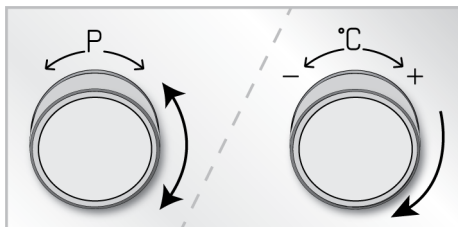


⇒ Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectată și pe ecran va apare timpul parcurs. Pe afișaj sunt afișate simbolurile ► și ↓. În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată, fiecare etapă a simbolului ↓ se va aprinde. Cuptorul nu se oprește automat, deoarece coacerea manuală se face fără setarea timpului de coacere. Trebuie să controlați coacerea și să o dezactivați manual. Atunci când coacerea este completă atingeți tasta ►|| pentru oprirea coacerii sau atingeți tasta ⓘ pentru a opri complet cuptorul.

Coacerea prin setarea timpului de coacere;

Puteți opri automat cuptorul la sfârșitul timpului de coacere, selectând funcția de temperatura și funcția de operare specifice alimentelor dumneavoastră, și setând timpul de coacere pe unitatea de control.

1. Porniți cuptorul atingând tasta ⓘ.
2. Selectați funcția de operare cu care doriți să realizați coacerea, cu butonul de selectare a funcției.
3. Pe ecran apare temperatura predefinită pentru funcția de operare selectată. Dacă doriți să schimbați această temperatură, configurați temperatura dorită pentru gătire, cu ajutorul butonului de temperatură/putere.

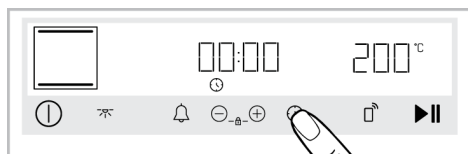




Dacă schimbați funcția de operare după modificarea temperaturii presetate pentru funcția de operare, pe afișaj apare ultima temperatură setată. Cu toate acestea, dacă temperatura selectată nu se încadrează în intervalul de temperatură al funcției de operare selectate, este afișată cea mai ridicată temperatură pentru acea funcție de operare.

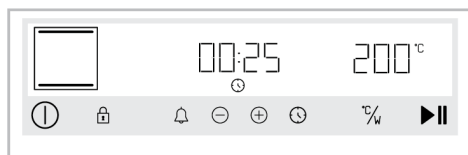
4. Apăsați o dată tasta pentru timpul de coacere.

⇒ Simbolul apare pe afișaj.



Pentru setarea rapidă a timpului de coacere, puteți atinge direct tasta pentru a seta timpul de coacere la 30 de minute după setarea funcției și temperaturii de funcționare apoi utilizați tastele / pentru schimbarea timpului.

5. Reglați timpul de coacere cu tastele / .



Timpul de coacere crește cu 1 minut în primele 15 minute, și cu câte 5 minute după 15 minute.

6. După setarea funcției, temperaturii și timpului de coacere, atingeți tasta pentru a începe coacerea.

⇒ Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate. Pe ecran începe numărătoarea inversă a timpului setat pentru coacere. Pe afișaj

sunt afișate simbolurile și . În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată, fiecare etapă a simbolului se va aprinde. După ce timpul de coacere setat s-a încheiat, pe afișaj apare „End”, cronometrul emite o avertizare sonoră și procesul de coacere se încheie.

7. Alarma sonoră este activă două minute. Dacă atingeți tasta în timpul alarmei sonore iar pe afișajul este afișat textul „End”, cuptorul va continua să funcționeze pe termen nedefinit. Cuptorul este oprit dacă este atinsă tasta . Alarma sonoră se va opri dacă este atinsă orice tastă cu excepția acesteia.

5.3 Setări



Numărătoarea inversă 3-2-1 este afișată pe afișaj în meniurile sau setările care vor fi activate prin apăsarea prelungită. După finalizarea numărătorii inverse, meniul sau setarea relevantă se activează.

Activarea blocării tastelor

Prin folosirea caracteristicii de blocare a tastelor, puteți proteja interferența cu unitatea de control.

1. Apăsați simultan tastele / până când simbolul apare pe ecran.



⇒ Simbolul apare pe afișaj, iar blocarea tastelor este activată. La apăsarea oricărei taste după ce blocarea tastelor este setată, se va auzi o alarmă sonoră iar simbolul clipește.



În timp ce este activată blocarea tastelor, nu pot fi utilizate tastele de pe unitatea de control. În cazul întreruperii alimentării, blocarea tastelor nu este anulată.

Dezactivarea blocării tastelor

1. Apăsați simultan tastele $\oplus/\ominus$ până când simbolul  dispăre de pe ecran.
» Simbolul  dispăre de pe afișaj, iar blocarea tastelor este dezactivată.

Setarea alarmei

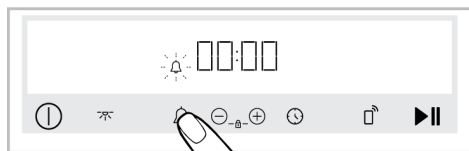
Puteți utiliza, de asemenea, unitatea de comandă a produsului pentru orice avertisment sau reamintire, în afară de coacere.

Ceasul cu alarmă nu are niciun efect asupra funcțiilor de operare a cuptorului. Se utilizează în scopuri de avertizare. De exemplu, puteți utiliza ceasul cu alarmă atunci când doriți să întoarceți mâncarea în cuptor, la o anumită oră. Imediat ce timpul setat a expirat, cronometrul emite o alarmă sonoră.

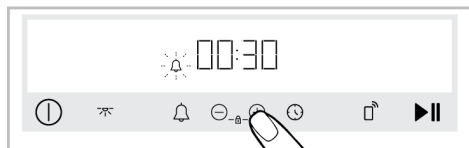


Timpul maxim al alarmei este de 23 ore 59 minute.

1. Apăsați tasta pentru setarea intervalului alarmei.
⇒ Simbolul  începe să clipească pe afișaj.



2. Reglați timpul de alarmă cu tastele $\oplus/\ominus$. Apăsați încă o dată tasta pentru a confirma setarea.



⇒ Simbolul  rămâne aprins continuu și intervalul de alarmă începe numărătoarea inversă pe ecran. Dacă ora alarmei și timpul de coacere sunt setate simultan, se va afișa cea cu durata cea mai scurtă.

3. După expirarea timpului de alarmă, simbolul  începe să clipească și emite un semnal sonor.

Dezactivarea alarmei

1. La finalul perioadei de alarmă, semnalul sonor sună timp de două minute. Apăsați orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.
⇒ Alarma sonoră este dezactivată.

Dacă doriți să anulați alarma;

1. Apăsați tasta, pentru resetarea intervalului alarmei. Apăsați tasta $\ominus$ până când simbolul "00:00" apare pe ecran.
2. Puteți, de asemenea, să anulați alarma prin apăsarea lungă a tastei .

Setarea volumului

Puteți seta volumul unității de control. Cuptorul trebuie oprit, pentru realizarea acestei setări.

1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora este afișată pe ecran), atingeți tasta  timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.
2. Atingeți tastele $\oplus/\ominus$ până când  apare pe ecran.
3. Activați setarea de volum apăsând încă o dată tasta . (**b-1**, **b-2**)
4. Setări tonul dorit cu tastele $\oplus/\ominus$.
⇒ Setarea nivelului de volum selectat este confirmată imediat. Apăsați tasta  pentru a reveni la meniul de setări.

Setarea luminozității afișajului

Puteți seta luminozitatea ecranului unității de comandă Cuptorul trebuie oprit, pentru realizarea acestei setări.

1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora este afișată pe ecran), atingeți tasta ⌚ timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.
 2. Atingeți tastele $\oplus/\ominus$ până când ☀ apare pe ecran.
 3. Activați setarea de luminozitate apăsând încă o dată tasta ⌚.
 4. Setati nivelul de luminozitate dorit cu tastele $\oplus/\ominus$. (**d-1, d-2, d-3**)
- ⇒ Setarea de luminozitate selectată este confirmată imediat. Apăsați tasta ⌚ pentru a reveni la meniul de setări.

Setarea funcției de preîncălzire (booster) rapidă

Puteți opera automat coacerea în cuptorul dumneavoastră, cu funcția de preîncălzire rapidă. În acest scop, trebuie să activați setarea de preîncălzire rapidă. Cuptorul trebuie oprit, pentru realizarea acestei setări.

1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora este afișată pe ecran), atingeți tasta ⌚ timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.
 2. Apăsați tasta $\oplus/\ominus$ până când simbolul ⚡ apare pe ecran.
 3. Activați setarea de preîncălzire rapidă (booster) apăsând încă o dată tasta ⌚.
 4. Cu tastele $\oplus/\ominus$ schimbați pe afișaj setarea „OFF” la „ON”.
- ⇒ Setarea de preîncălzire rapidă selectată este confirmată imediat. Apăsați tasta pentru a reveni la meniul de setări.

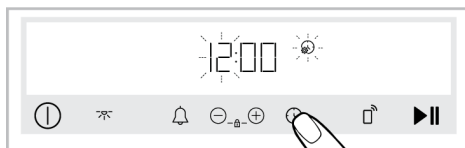


Puteți dezactiva setarea de preîncălzire rapidă cu aceeași procedură. Schimbând setarea la „OFF” puteți anula setarea pentru preîncălzire rapidă.

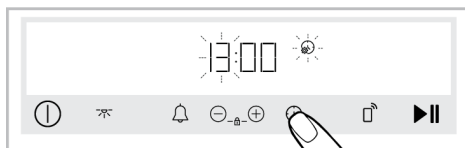
Modificarea orei exacte

Pentru a schimba ora setată anterior,

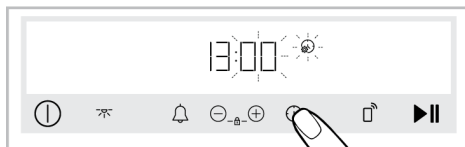
1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora este afișată pe ecran), atingeți tasta ⌚ timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.
 2. Apăsați tasta $\oplus/\ominus$ până când simbolul ⚡ apare pe ecran.
 3. Apăsați tasta ⌚ pentru activarea câmpului oră.
- ⇒ Câmpul orei și simbolul ⚡ clipesc pe ecran.



4. Setati ora apăsând tastele $\oplus/\ominus$ și apăsați din nou tasta ⌚ pentru activarea câmpului minute.



⇒ Câmpul aferent minutelor și simbolul ⚡ clipesc pe ecran.



5. Apăsați tastele $\oplus/\ominus$ pentru a seta minutele. Apăsați tasta ⌚ pentru a confirma setarea.
- ⇒ Reglarea orei este confirmată imediat. Apăsați tasta ⌚ pentru a reveni la meniul de setări.

Conectarea cuptorului la rețeaua wireless și introducerea acestuia în aplicația „HomeWhiz”

Puteți conecta cuptorul la rețeaua wireless și îl puteți controla prin intermediul aplicației „HomeWhiz” cu un dispozitiv inteligent. În acest scop, instalați mai întâi aplicația „HomeWhiz” pe dispozitivul dumneavoastră inteligent. Aplicația

„HomeWhiz” este disponibilă pentru sistemele mobile de operare iOS și Android.



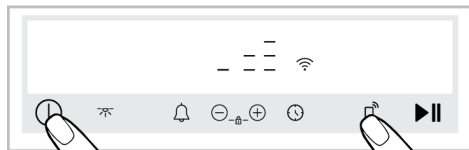
După descărcarea aplicației „HomeWhiz” urmați instrucțiunile din aplicație pentru a crea locației (home).



Puteți finaliza procedura de conectare a cuptorului la o rețea wireless și de activare a comenzii la distanță a cuptorului, urmând instrucțiunile furnizate în aplicație.

1. Pentru a comuta cuptorul în modul de configurare, atingeți simultan tastele ① și ② timp de aproximativ 3 secunde când cuptorul este oprit (ora este afișată pe afișaj).

⇒ Atunci când cuptorul trece la modul de configurare, pe ecran se afișează o animație cu linii care clipesc.



2. Deschideți aplicația „HomeWhiz” pe care ați instalat-o pe dispozitivul dumneavoastră inteligent. După crearea destinației (home), selectați cuptorul dintre aparatele de bucătărie și introduceți numărul lotului produsului dumneavoastră în aplicație, urmând pașii descriși în aplicație.



Numărul de lot al aparatului dumneavoastră este numărul care începe cu „77 ...” amplasat în partea de jos a copertii manualului.

3. Finalizați introducerea cuptorului în aplicație urmând instrucțiunile furnizate în aplicație.

Activarea comenzii de la distanță a cuptorului

După introducerea cuptorului în aplicația „HomeWhiz”, pentru a permite controlul de la distanță:

1. Atingeți o dată tasta ③ în timp ce simbolul ④ este afișat pe ecran.

⇒ Pe afișaj, simbolul ③ va fi afișat împreună cu simbolul ④.



Dacă simbolul ④ nu este afișat, apăsați tasta ③ până când simbolul ④ va fi afișat pe ecran. Dacă nu ați conectat aparatul la aplicația HomeWhiz, simbolul ④ clipește o dată și este emis un semnal de eroare.



Dacă simbolul ④ este afișat pe ecran, dar se emite un semnal de eroare la apăsarea tastei ③ și dacă simbolul ③ nu este afișat pe afișaj, ④ verificați conexiunea la internet a aparatului dumneavoastră. Dacă conexiunea la internet este bună, însă problema persistă, repetați pașii pentru instalare.

Eliminarea asocierii unui cuptor conectat la „HomeWhiz”

După adăugarea produsului dumneavoastră în aplicația „HomeWhiz”, contul de utilizator pe care l-ați utilizat pentru „HomeWhiz” corespunde informațiilor produsului dumneavoastră. Pentru a șterge o asociere din cauza pierderii accesului la contul pe care îl utilizați în aplicație sau din alte motive, trebuie luate următoarele măsuri.

1. Cu produsul oprit (ceasul va apărea pe afișaj), atingeți tastele ③ și ⑤ timp de aproximativ 5 secunde.

⇒ Pe afișaj apare o numărătoare inversă de la 5.

2. După finalizarea numărătorii inverse, pe ecran va apărea o animație de ștergere a asocierii.

3. După finalizarea procesului de ștergere a asocierii fără nicio problemă, se va auzi un sunet și cuptorul va reporni.



Dacă la ștergerea unei asocieri apare o problemă și procesul nu poate fi finalizat, se va auzi un sunet de eroare.

4. Puteți re-asocia produsul cu contul dvs. „HomeWhiz” după finalizarea procesului de ștergere a asocierii.

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

	Etapele de dezvoltare, fabricație și vânzare ale acestui produs se desfășoară conform regulilor de siguranță specificate în toată legislația relevantă a Uniunii Europene.
Banda de frecvență	: 2.4 Ghz
Puterea max. de transmisie	: max. 100 mW
Declarația CE de conformitate Prin prezenta, Arçelik A.Ş. Declară că acest produs este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE. O Declarație de Conformitate detaliată pentru Directiva europeană pentru echipamente Radio poate fi accesată online la support.grundig.com în cadrul documentației suplimentare pe pagina produsului pentru produsul dumneavoastră.	

Perioada de asistență pentru actualizarea software-ului legată de securitatea cibernetică definită a produsului este perioada de garanție a produsului. După

această perioadă, actualizările de software legate de securitatea cibernetică nu sunt garantate.

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, feței și/sau ochilor. Atunci când deschideți ușa cuptorului, păstrați distanța.
- 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 accesorii 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

RO

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjitură la tavă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	180	30 ... 40
Prăjitură în formă	Formă de copt pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	180	30 ... 40
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	150	25 ... 35
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	150	30 ... 40
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	150	35 ... 45
Prăjitură	Tavă produse de patiserie *	Încălzire superioară și inferioară	3	170	25 ... 35
Prăjitură	Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	3	170	20 ... 30
Produse de patiserie	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	2	180	35 ... 45
Chiflă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	200	20 ... 30
Chiflă	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	180	20 ... 30
Pâine întreagă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	200	30 ... 40
Pâine întreagă	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	200	30 ... 40
Lasagna	Vas de sticlă/ metalic dreptunghiular pe grătar de sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2 sau 3	200	30 ... 40
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 65

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	3	170	50 ... 65
Pizza	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	280	5 ... 9
Pizza	Tavă standard *	Funcție Pizza	2	280	5 ... 10

Sugestii pentru coacerea cu două tăvi

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2-4	150	25 ... 35
Prăjitură	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2-4	170	25 ... 35
Produse de patiserie	1-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	1-4	180	40 ... 50
Chiflă	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	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.

Tabel de coacere cu funcție de operare "Încălzire ventilator eco"

- Nu modificați setarea temperaturii după începerea gătitului în funcția de operare "Încălzire ventilator eco".
- Nu deschideți ușa cuptorului atunci când coaceți în funcția de operare "Încălzire ventilator eco". 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 "Încălzire ventilator eco".

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 bucăților 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 frigerei 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 gătire 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 *	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	3	15 min. 250/max, după 180 ... 190	60 ... 80
Pulpă de miel (1,5-2 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	3	170	85 ... 110
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	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.	Încălzire ventilator	2	200 ... 220	60 ... 80
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Funcție „3D”	2	15 min. 250/max, după 190	60 ... 80
Curcan (5,5 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	1	25 min. 250/max, după 180 ... 190	150 ... 210
Curcan (5,5 kg)	Tavă standard *	Funcție „3D”	1	25 min. 250/max, după 180 ... 190	150 ... 210
Pește	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	3	200	20 ... 30
Pește	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Funcție „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 suculente (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!**

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.

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

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.

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 *	Încălzire superioară și inferioară	3	140	20 ... 30
Fursecuri (dulci)	Tavă standard *	Încălzire ventilator	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :3 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :2	140	15... 25
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	150	25 ... 35
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	150	30 ... 40
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	150	35 ... 45
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 65
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	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 *	Încălzire ventilator	2-4	150	25 ... 35
Fursecuri (dulci)	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	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 cu ușurință 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: înălbitori, 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 curățat, praf de curățat, cremă de degresare, perie abrazivă, sârmă, bureți, lavete de curățare murdare și cu 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 burete 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 suprafețe 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 burete, și uscați cu o cârpă uscată.
- Dacă aparatul dumneavoastră are o funcție de curățare ușoară cu abur, puteți realiza curățarea ușoară cu abur în cazul

murdăriei ușoare, nepersistente. (Vezi "Curățarea ușoară cu abur (Easy Steam Cleaning) ► 72".)

- 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 zgărie. 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 suprafeței 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 curățați.
- 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 curățați suprafețe de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă din microfibră specifică pentru suprafețe 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 cuțite cu lama zimțată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.

- Puteți îndepărta 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 suc de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe suprafață cu un burete și așteptați până când acesta va acționa corespunzător. Apoi, curățați 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

- Curățați 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 mașina de spălat vase, cu excepția cazului în care se specifică altfel în manualul de utilizare.

7.3 Curățarea panoului de control

- Atunci când curățați panourile și butoanele, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și uscați cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și garniturile de dedesubt pentru a curăța panoul. Panoul de control și butoanele pot fi deteriorate.
- În timp ce curățați panourile din inox cu butoane de control, nu utilizați agent de curățare a inoxidului în jurul butoanelor. Indicatoarele din jurul butoanelor se pot șterge.
- Curățați panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și uscați cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră

este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, setați blocarea tastelor înainte de curățarea panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

7.4 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere)

Urmați instrucțiunile de curățare descrise în secțiunea „Informații generale despre curățare” în funcție de tipurile suprafețelor din interiorul cuptorului.

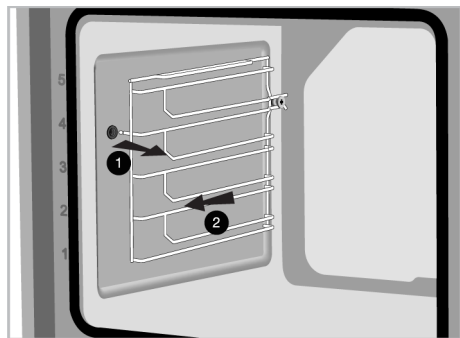
Curățarea pereților laterali ai cuptorului

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. Dacă există un perete catalitic, consultați secțiunea “Pereți catalitici” pentru informații.

Dacă aparatul dumneavoastră este un model cu rafturi din sârmă, scoateți rafturile înainte de a curăța pereții laterali. Apoi, realizați curățarea așa cum este descris în secțiunea „Informații generale despre Informații curățare generală funcție de tipul suprafeței peretelui lateral.

Pentru a scoate rafturile laterale de sârmă:

1. Scoateți partea din față a raftului de sârmă, trăgându-l către peretele lateral din partea opusă.
2. Trageți raftul de sârmă spre dumneavoastră, pentru a-l îndepărta complet.

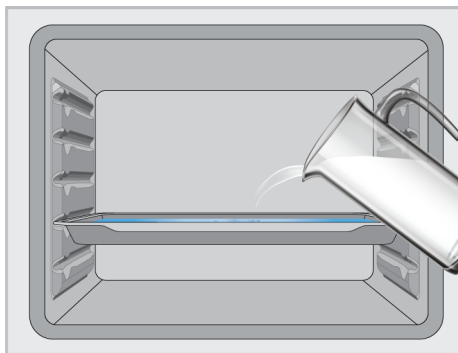


3. Pentru reasamblarea rafturilor, procedurile aplicate la îndepărtarea acestora trebuie repetate în ordinea inversă a etapelor.

7.5 Curățarea ușoară cu abur (Easy Steam Cleaning)

Aceasta permite curățarea murdăriei (care nu stă de mult timp) cu ușurință care este înmuiată de abur în interiorul cuptorului și de stropii de apă din condensul suprafețelor interioare.

1. Îndepărtați toate accesoriile din interiorul cuptorului.
2. Turnați 500 ml de apă în tavă și așezați-o pe al doilea raft al cuptorului.



3. Selectați funcția de curățare ușoară cu abur. Timpul de curățare apare pe afișaj, această durată nu poate fi modificată.

Deschideți ușa și ștergeți suprafața interioară a cuptorului cu o cârpă sau cu un burete umed.

În cazul murdăriei dificile curățați produsul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată.



În funcția de curățare ușoară cu abur, este de așteptat ca apa adăugată să se evaporeze și să formeze condens în interiorul cuptorului și pe ușa acestuia pentru înmuierea murdăriei ușoare ce s-a format în cuptor. Condensul format pe ușa cuptorului poate picura prin împrejur când ușa cuptorului este deschisă. De îndată ce deschideți ușa cuptorului, ștergeți imediat condensul.

(Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.) () După condensul din interiorul cuptorului, pot apărea bălți sau umezeală în canalul bazinului de sub cuptor. După utilizare, curățați acest canal cu o cârpă umedă, apoi uscați-l.



7.6 Auto-curățarea la temperatură ridicată

Cuptorul este echipat cu o caracteristică pirolitică. Cuptorul se încălzește până la o temperatură de aproximativ 420-480°C și arde până când murdăria existentă se transformă în cenușă. Este posibil să se producă un fum puternic. Asigurați o ventilație bună. Curățarea la temperatură ridicată trebuie efectuată aproximativ după fiecare 10 utilizări ale cuptorului.

Avertizări generale



Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!

Nu atingeți produsul în timpul auto-curățării și nu lăsați la îndemâna copiilor. Așteptați cel puțin 30 de minute înainte de a îndepărta resturile.

- Înainte de a utiliza funcția de piroliză, îndepărtați toate accesoriile, raftul telescopic și rafturile laterale (dacă există). Dacă acestea nu sunt îndepărtate, accesoriile și rafturile laterale din sârmă vor fi deteriorate.
- Dacă produsul dumneavoastră are un accesoriu rezistent la piroliză (rezistent la auto-curățare la temperaturi ridicate), nu trebuie să îndepărtați aceste accesorii din cuptor. Dacă accesoriile dumneavoastră sunt rezistente la curățarea pirolitică, sau nu, este specificat în secțiunea despre accesorii. Dacă nu este specificat, accesoriile dumneavoastră nu sunt rezistente la temperaturi ridicate. Pentru a evita distrugerea, acestea trebuie să fie îndepărtate din cuptor înainte de auto-curățare.
- Nu curățați garnitura ușii. Garnitura din fibră de sticlă este foarte delicată și se deteriorează ușor. Dacă garnitura ușii este deteriorată, înlocuiți-o cu una nouă de la un service autorizat.

Pentru a porni funcția de piroliză:

1. Îndepărtați toate accesoriile din interiorul cuptorului. În cazul modelelor cu rafturi de sârmă, nu uitați să scoateți raftul de sârmă.
2. Înainte de a începe curățarea, curățați suprafețele exterioare ale cuptorului și resturile alimentare din interiorul cuptorului cu o cârpă cu soluție de detergent.
3. Selectați funcția "Piroliză" sau "Piroliză - mod economic" în funcție de cât de murdar este cuptorul. În cazul în care cuptorul nu este foarte murdar, va

recomandăm să utilizați funcția "Piroliză - mod economic". Această funcție durează mai puțin decât funcția "Piroliză". Dacă cuptorul este foarte murdar, este posibil ca funcția "Piroliză - mod economic" să nu fie suficientă. În acest caz, selectați funcția "Piroliză".

4. Începeți curățarea atingând tasta ►||.

⇒ Curățarea începe și durata de autocurățare apare pe afișaj. Această durată nu poate fi schimbată.

5. Când cuptorul atinge o anumită temperatură după începerea procesului de piroliză, simbolul  blocat apare pe afișajul de cronometru și ușa cuptorului nu poate fi deschisă. Nu forțați mânerul pentru a debloca ușa până când procesul de curățare nu este terminat, iar simbolul de blocare dispare de pe ecran.

6. Când procesul de curățare s-a încheiat, pe afișaj apare „End”. Opriți cuptorul atingând tasta .

7. După ce simbolul  dispare de pe afișaj, îndepărtați depunerile cu un amestec de apă și oțet.

7.7 Curățarea ușii cuptorului

Puteți îndepărta ușa cuptorului și geamurile ușii, pentru a le curăța. Modul îndepărtării ușilor și geamurilor este explicat în secțiunile „**Îndepărtarea ușii cuptorului**” și „**Îndepărtarea geamului interior al ușii**”. După scoaterea geamurilor interioare ale ușii, curățați-le cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată. Pentru îndepărtarea reziduurilor de calcar ce se pot forma pe sticla cuptorului, ștergeți sticla cu oțet și lămpați.



Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitor, pentru a curăța ușa și geamul cuptorului.

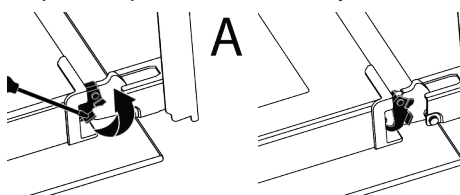
Îndepărtarea ușii cuptorului

1. Deschideți ușa cuptorului.

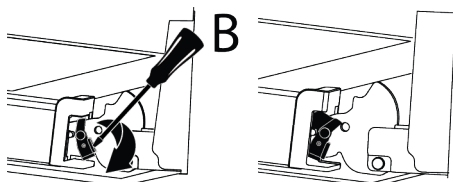
2. Deschideți clemele din soclul balamalei ușii din față, la dreapta și la stânga, împingându-le în jos, așa cum se arată în figură.

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.

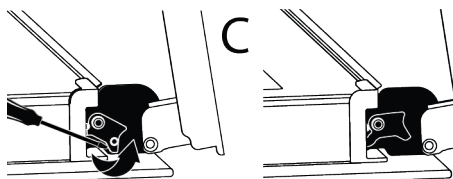
4. Balamaua de tip (A) este disponibilă pentru tipurile normale de uși.



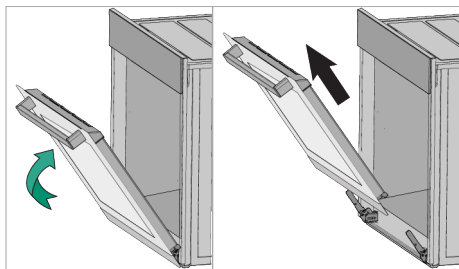
5. Balamaua de tip (B) este disponibilă pentru tipurile de uși cu amortizare.



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



7. Poziționați ușa cuptorului în poziție semi-deschisă.



8. Trageți ușa detașată în sus, pentru a o elibera din balamalele din partea dreaptă și stângă și îndepărtați-o.

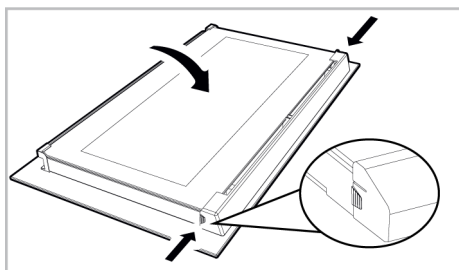


Pentru reatașarea ușii, procedurile aplicate la îndepărtarea acesteia trebuie aplicate în ordinea inversă a etapelor. Atunci când instalați ușa, asigurați-vă că închideți clemele de pe locul balamalei.

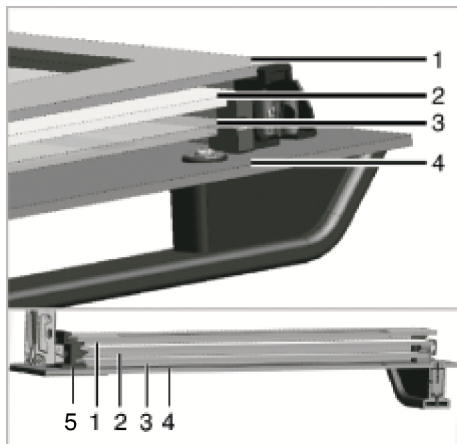
7.8 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

Geamul interior al ușii din față a aparatului poate fi îndepărtat pentru curățare.

1. Deschideți ușa cuptorului.



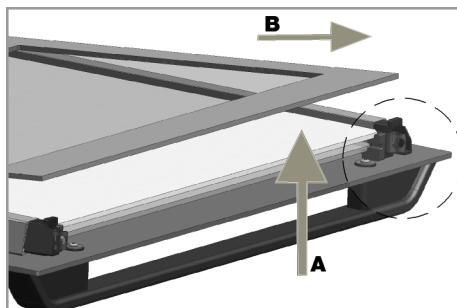
2. Trageți către dumneavoastră componenta de plastic, atașată pe secțiunea superioară a ușii din față, apăsând simultan pe punctele de presiune de pe ambele părți ale componentei și îndepărtați-o.



- 1 Geamul de la extrema interioară
2 Al doilea geam
3 Al treilea geam
5 Fantă de plastic a geamului inferior

- 2 Al doilea geam
4 Geam exterior

3. Așa cum se arată în figură, ridicați cu grijă geamul de la partea interioară în direcția „A” apoi scoateți trăgând în direcția „B”.



4. Repetați același proces pentru îndepărtarea celui de-al doilea și al treilea geam.



Primul pas al reasamblării ușii este înlocuirea celui de-al doilea și al treilea geam (2, 3). Așa cum se arată în figură, așezați marginea teșită a geamului pe marginea teșită a fantei de plastic. Ordinea atașării celui de-al doilea și al treilea geam interior nu este importantă, deoarece acestea sunt interschimbabile. În timp ce atașați geamul de la interior (1), orientați partea imprimită a geamului către al doilea geam dinspre interior. Este crucială așezarea colțurilor inferioare ale tuturor geamurilor interioare în fantele de plastic de la partea inferioară (5). Apăsăți componenta de plastic în direcția cadrului, până când se aude un „clic”.



După curățare, toate geamurile trebuie reasamblate.

7.9 Curățarea lămpii cuptorului

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

Înlocuirea lămpii cuptorului

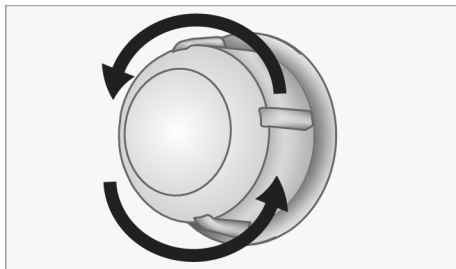
Avertizări generale

- Pentru a evita riscul de electrocutare înainte de înlocuirea lămpii cuptorului, deconectați produsul și așteptați răcirea cuptorului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!

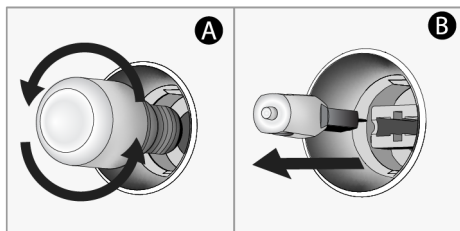
- Acest cuptor este alimentat de o lampă incandescentă cu mai puțin de 40 W, mai puțin de 60 mm înălțime, mai puțin de 30 mm diametru, sau o lampă cu halogen cu fițe G9 și putere mai mică de 60 W. Lămpile sunt potrivite pentru funcționare la temperaturi peste 300°C. Lămpile de cuptor sunt disponibile la unitățile autorizate de service sau la tehnicieni 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 locuinței. Scopul acestei 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,

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



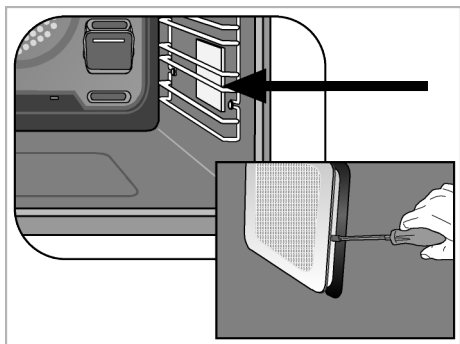
- Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în imagine și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți-o afară așa cum se arată în imagine și înlocuiți cu una nouă.



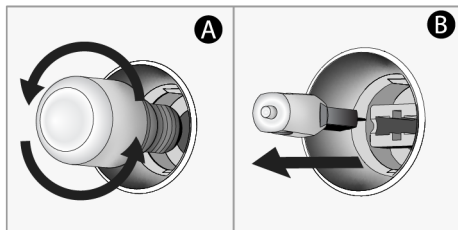
4. Repoziționați capacul de sticlă.

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

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



3. Ridicați capacul de sticlă de protecție al lămpii cu o șurubelniță. Scoateți mai întâi șurubul, dacă există un șurub pe lampa pătrată din produsul dvs.
4. Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în imagine și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți-o afară așa cum se arată în imagine și înlocuiți cu una nouă.



5. Repoziționați capacul de sticlă și rafturile de sârmă.

8 Depanare

Dacă problema persistă după ce ați urmat instrucțiunile din această secțiune, contactați comerciantul dumneavoastră sau un centru de service autorizat. Nu încercați niciodată să vă reparați singur produsul.

În timp ce cuptorul este în funcțiune se emană abur.

- Este normal să vedeți vaporii în timpul funcționării. >>> Aceasta nu este o eroare.

În timpul coacerii apar stropi de apă

- Aburul generat în timpul procesului de coacere produce condens în momentul atingerii suprafețelor 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 zgomete metalice.

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

Produsul nu funcționează.

- Siguranța poate fi defectă sau arsă. >>> Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați-le dacă este necesar sau reactivați-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 funcționează. >>> Dacă produsul dumneavoastră este

prevăzută cu funcție de blocare a tastelor, este posibil ca această funcție să fie activată, dezactivați blocarea tastelor.

Lumina cuptorului nu este pornită.

- Este posibil ca lampa cuptorului să fie defectă. >>> Înlocuiți lampa cuptorului.
- Fără curent electric >>> Asigurați-vă că rețeaua electrică este funcțională și verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați siguranțele dacă este necesar sau reactivați-le.

Cuptorul nu încălzește.

- Este posibil ca acesta să nu fie setat la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere. >>> Setati cuptorul la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere.
- Este posibil ca ușa cuptorului să fie deschisă. >>> Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă. Dacă ușa cuptorului rămâne deschisă mai mult de 5 minute, setările timpului de gătit vor fi anulate iar încălzitoarele nu vor funcționa.
- Pentru modele cu cronometru, ora nu este setată. >>> Setati ora.
- Fără curent electric >>> Asigurați-vă că rețeaua electrică este funcțională și verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați siguranțele dacă este necesar sau reactivați-le.

(Pentru modelele cu cronometru)

Cronometrul afișat clipește sau simbolul cronometrului este lăsat deschis.

- A avut loc o pană de curent. >>> Setati timpul / Opriti butoanele funcțiilor și comutați-le din nou în poziția dorită.

După ce prepararea a început simbolul ► clipește pe ecran și se va auzi o alarmă sonoră.

- Este posibil ca ușa cuptorului să fie deschisă. >>> Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă în totalitate. Dacă defecțiunea persistă contactați unitatea de service autorizată.

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 cont „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 modulul 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 aplicație. >>> Aceasta nu este o eroare.

Reteaua de service ARCTIC

RO

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

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 Tipografiei , 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

