

GRUNDIG

Horno empotrado

Manual del usuario

Cuptor încorporabil

Manual de utilizare



GEBM19400DXMPH

385443547_3/ ES/ RO/ R.AC/ 06.11.25 17:38
775787693

¡Bienvenido!

Estimado cliente,

Gracias por elegir el producto Grundig . Queremos que el aparato, fabricado con alta calidad y tecnología, le ofrezca la mejor eficiencia. Para ello, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación proporcionada antes de utilizar el producto.

Preste atención a todas las informaciones y advertencias del manual de usuario. De esta manera, se protegerá a sí mismo y a el aparato contra los peligros que puedan ocurrir.

Guarde el manual de instrucciones. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. En este manual se indican las condiciones de garantía, el uso y los métodos de resolución de problemas de su producto.

Los símbolos y sus descripciones utilizados el manual del usuario:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de usuario.



Superficie caliente.

AVISO

Peligro que puede provocar daños materiales al aparato o a su entorno.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Tabla de contenidos

1 Instrucciones de Seguridad.....	4	5.3 Ajustes.....	26
1.1 Uso Previsto.....	4	6 Información general sobre la cocina	31
1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas	4	6.1 Advertencias generales sobre la cocción en el horno	31
1.3 Seguridad Eléctrica	5	6.1.1 Pasteles y alimentos para el horno	31
1.4 Seguridad en Transporte	7	6.1.2 Carne, pescado y aves de corral	34
1.5 Seguridad en la instalación.....	8	6.1.3 Parrilla.....	36
1.6 Seguridad de uso.....	8	6.1.4 Alimentos de prueba.....	36
1.7 Avisos de temperatura.....	9	7 Mantenimiento y limpieza	38
1.8 Uso de accesorios.....	9	7.1 Información General de Limpieza.	38
1.9 Seguridad en la cocción.....	10	7.2 Limpieza de los accesorios	40
1.10 Mantenimiento y limpieza Seguridad.....	11	7.3 Limpieza del panel de control.....	40
1.11 Autolimpieza a alta temperatura (pirólisis)	11	7.4 Limpiar el interior del horno (área de cocción).....	40
2 Instrucciones medioambientales....	12	7.5 Fácil limpieza con vapor.....	40
2.1 Directiva de Residuos.....	12	7.6 Autolimpieza a alta temperatura ..	41
2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho	12	7.7 Limpieza de la puerta del horno ...	43
2.2 Información de Embalaje.....	12	7.8 Retirar el cristal interior de la puerta del horno.....	44
2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía	12	7.9 Limpieza de la lámpara del horno	45
3 Su aparato	14	8 Solución de problemas.....	46
3.1 Información de Producto	14		
3.2 Panel de control del producto Introducción y uso	14		
3.2.1 Panel de control.....	15		
3.2.2 Introducción del panel de control del horno	16		
3.3 Funciones de funcionamiento del horno	17		
3.4 Accesorios del Producto.....	18		
3.5 Uso de los accesorios del producto	19		
3.6 Especificaciones Técnicas	21		
4 Primer uso	22		
4.1 Primer ajuste del temporizador	22		
4.2 Limpieza inicial.....	22		
5 Uso del horno.....	23		
5.1 Información general sobre el uso del horno	23		
5.2 Funcionamiento de la unidad de control del horno	23		

1 Instrucciones de Seguridad

- Esta sección incluye las instrucciones de seguridad necesarias para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales.
- En caso de entregar el producto a otra persona para su uso personal o vender de segunda mano, también se debe entregar el manual de usuario, las etiquetas del producto y otros documentos y piezas relevantes.
- Nuestra empresa no asumirá ninguna responsabilidad por los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
- El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
- Los trabajos de instalación y reparación deben ser realizados siempre por el fabricante, el servicio técnico autorizado o una persona que la empresa importadora designe.
- Utilice únicamente repuestos y accesorios originales.
- No repare ni sustituya ningún componente del producto a menos que esté expresamente indicado en el manual del usuario.
- No realice modificaciones técnicas en el producto.

1.1 Uso Previsto

- Este producto está diseñado para ser utilizado en casa. No es adecuado para uso comercial.
- No utilice el producto en jardines, balcones u otros lugares al aire libre. Este producto está pensado para ser utilizado en los hogares y en las cocinas del personal de tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
- **ADVERTENCIA** Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.
- El horno puede usarse para descongelar, hornear, freír y asar alimentos.
- Este producto no se debe utilizar para el calentamiento de platos, ni para secar colgando toallas o ropa en el asa.

1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas

- Este producto puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales poco desarrolladas o que

- carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisadas o capacitadas sobre el uso seguro y los peligros del producto.
- Los niños no deben jugar con el producto. La limpieza y el mantenimiento del producto no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
- Este producto no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos niños), a menos que estén bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el producto.
- Los productos eléctricos son peligrosos para los niños y las mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar con el producto, subirse a él ni entrar en él.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el producto.
- **ADVERTENCIA** Durante el uso, las superficies accesibles del producto están calientes. Mantenga el producto alejado de los niños.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe peligro de lesiones y asfixia.
- Cuando la puerta esté abierta, no coloque objetos pesados sobre ella ni permita que los niños se sienten sobre ella. Esto puede provocar que el horno se vuelque o dañe las bisagras de la puerta.
- Antes de desechar productos desgastados e inútiles:
 1. Desconecte el enchufe de alimentación y retírelo de la toma de corriente.
 2. Corte el cable de alimentación y desconéctelo junto con el enchufe del producto.
 3. Tome precauciones para evitar que los niños entren en el producto.
 4. No permita que los niños jueguen con el producto cuando esté en modo inactivo.

1.3 Seguridad Eléctrica

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida con los valores de corriente indicados en la etiqueta de tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato

sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.

- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato deberán estar en un lugar fácilmente accesible. Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor, llave de contacto, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el producto, que cumpla con la normativa eléctrica y que separe todos los polos de la red.
- Antes de proceder a la reparación, mantenimiento y limpieza, desenchufe el producto o desconecte el fusible.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
- (En caso de no disponer de cable de alimentación) utilice únicamente el cable de conexión descrito en el apartado "Especificaciones técnicas".
- No atasque el cable eléctrico debajo y detrás del producto. No ponga un objeto pesado sobre el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no se atasque mientras coloca el aparato en su lugar después del montaje o la limpieza.
- La superficie trasera del horno se calienta cuando está en uso. El cable de alimentación no debe entrar en contacto con la superficie posterior del producto. De lo contrario, podría dañarse.
- No atasques los cables eléctricos en la puerta del horno y no los pases sobre superficies calientes. De lo contrario, el aislamiento de los cables puede fundirse y provocar un incendio como resultado de un cortocircuito.
- Utilice sólo el cable original. No utilice cables cortados o dañados.
- No utilice un cable de extensión o un enchufe múltiple para hacer funcionar su producto.
- En los casos en que sea necesario el uso de un adaptador convertidor (para tipo de enchufe), póngase en contacto con el centro de servicio autorizado o con el importador para utilizar el adaptador homologado.

- Si la longitud de la línea de alimentación es inadecuada, póngase en contacto con el importador o con el centro de servicio autorizado.
- Las fuentes de alimentación portátiles o los enchufes múltiples pueden sobrecalentarse e incendiarse. Mantenga alejados del producto enchufes múltiples y fuentes de alimentación portátiles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por un servicio técnico autorizado o por una persona que indique la empresa importadora, para evitar posibles peligros.
- **ADVERTENCIA** Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica. Desenchufe el aparato o apague el fusible de la caja de fusibles.

Si su producto tiene un cable de alimentación y un enchufe:

- Nunca enchufe el producto en una toma rota, suelta o desconectada. Asegúrese de que el enchufe esté totalmente introducido en la toma. En caso contrario, las conexiones podrían sobrecalentarse y provocar un incendio.

- Evite insertar el aparato en enchufes con grasa, sucios o potencialmente expuestos al agua (como los que están cerca de una encimera por la que pueda filtrarse agua). En caso contrario, existe riesgo de cortocircuito y electrocución.
- No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas.
- Extraiga el enchufe de la toma utilizando el cuerpo del enchufe y no tire de su cable.



1.4 Seguridad en Transporte

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de transportarlo.
- El aparato es pesado, cargue el aparato con al menos dos personas.
- No utilice la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.
- No ponga objetos sobre el aparato. Transporte el aparato en posición vertical.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Fije bien las piezas móviles del producto para evitar daños.

- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado durante el transporte. Si está dañado póngase en contacto con el importador o el servicio técnico autorizado.

1.5 Seguridad en la instalación

- Antes de iniciar la instalación, desconecte la tensión de la línea eléctrica a la que se conectará el producto cerrando el fusible.
- Durante el transporte y la instalación siempre utilice guantes protectores. En caso contrario, ¡existe riesgo de lesiones por bordes afilados!
- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. No lo haga instalar si el producto está dañado.
- Evite utilizar materiales aislantes del calor para recubrir el interior de los muebles que se vayan a instalar.
- La luz solar directa y las fuentes de calor, tales como calefacciones eléctricas o de gas, no deben estar presentes en la zona donde se instale el producto.
- Mantenga abiertos los alrededores de todos los conductos de ventilación del producto.

- Con el fin de evitar el sobrecalentamiento, la instalación del producto no se debe realizar detrás de cubiertas decorativas.
- En caso de que detrás de la zona de instalación designada para el producto haya una manguera/tubería de gas o una tubería de agua de plástico, es imprescindible garantizar que no haya contacto entre el producto y estas tuberías de suministro. De lo contrario, la manguera/tubo podría aplastarse.
- Si existe una toma de corriente detrás del lugar donde se va a instalar el producto, es necesario asegurarse de que el producto no entre en contacto con la toma ni con el enchufe conectado a la toma.

1.6 Seguridad de uso

- Asegúrese de apagar el aparato después de cada uso.
- En caso de que no vaya a utilizar el producto durante un periodo prolongado, desenchúfelo o desconecte la alimentación de la caja de fusibles.
- No utilice el producto si se rompe o estropea durante su uso. Desconecte el aparato de la electricidad. Póngase en

contacto con el importador o el centro de servicio autorizado.

- No utilice el producto si el cristal de la puerta delantera está desmontado o agrietado. En caso contrario, corre el riesgo de sufrir lesiones y daños al medio ambiente.
- No pise el aparato bajo ningún concepto.
- No utilice nunca el producto cuando su juicio o coordinación se vea afectada por el uso de alcohol y/o drogas.
- Los objetos inflamables no se deben guardar en la zona de cocción ni alrededor de ella. De lo contrario, pueden provocar un incendio.
- La manija del horno no es un secador de toallas. Cuando utilice el producto, no cuelgue toallas, guantes o tejidos similares en el mango.
- Las bisagras de la puerta del producto se mueven al abrir y cerrar la puerta y pueden atascarse. Al abrir/cerrar la puerta, no sujete la pieza con las bisagras.

1.7 Avisos de temperatura

- **ADVERTENCIA** Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Se de-

be tener cuidado para evitar tocar el producto y los elementos de calentamiento. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del producto a menos que estén supervisados constantemente.

- No ponga materiales inflamables / explosivos cerca del producto, ya que las superficies estarán calientes mientras esté funcionando.
- Mantenga la distancia al abrir la puerta del horno durante o al final de la cocción. El vapor puede quemarle las manos, la cara y/o los ojos.
- Durante el funcionamiento, el producto está caliente. Se debe tener cuidado para evitar tocar las partes calientes, el interior del horno y los elementos de calentamiento.
- Para manipular el producto siempre utilice guantes de horno resistentes al calor.

1.8 Uso de accesorios

- Es importante utilizar adecuadamente los accesorios suministrados con el producto. Para obtener información detallada, consulte el apartado "Uso de accesorios del producto".
- Después de introducir completamente los accesorios en el espacio de cocción, cierre la

puerta del horno, ya que de lo contrario podrían golpear el cristal de la puerta y dañarlo.

1.9 Seguridad en la cocción

- Tenga cuidado cuando utilice bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede provocar un incendio ya que puede inflamarse al entrar en contacto con superficies calientes.
 - Los restos de alimentos presentes en la zona de cocción, como el aceite, pueden inflamarse. Limpie estos residuos antes de cocinar.
 - Peligro de intoxicación alimentaria: No deje la comida en el horno durante más de una hora antes o después de la cocción. De lo contrario, puede causar intoxicación alimentaria o enfermedades.
 - No caliente en el horno latas cerradas ni tarros de cristal. La presión que se acumularía en la lata/jarra podría hacerla estallar.
 - Cuando el horno esté en uso, NUNCA coloque bandejas para hornear, platos ni papel de aluminio directamente sobre la base. La acumulación de calor podría dañar la base e incluso el gabinete o el piso de la cocina.
- Tenga en cuenta las siguientes precauciones cuando utilice papel de pergamino graso o materiales similares:
- Coloque el papel antigrasa en una batería de cocina o en el accesorio de horno (bandeja, parrilla, etc.) con la comida y colóquela en el horno precalentado.
 - Con el fin de evitar el riesgo de contacto con las resistencias del horno y de obstrucción del flujo de aire caliente, quite las partes sobrantes de papel sulfurizado que cuelguen de los accesorios o recipientes. No utilice papel sulfurizado a temperaturas de horno superiores a la temperatura máxima de uso especificada por el fabricante. No colocar nunca papel antigrasa en la base del horno.
 - No lo ponga encima de los accesorios durante el precalentamiento.
 - Para evitar que el material salga volando debido a la circulación de aire en el interior del horno, presione siempre con un plato u objeto similar.
 - Cubra únicamente la superficie necesaria dentro de la bandeja.

- La bandeja debe limpiarse después de cada uso y debe sustituirse el papel sulfurizado o materiales similares utilizados en la bandeja. En caso contrario, los líquidos que goteen sobre la bandeja pueden provocar humo o incluso provocar llamas.
- Al abrir la tapa del producto se genera un flujo de aire. El papel sulfurizado puede entrar en contacto con los elementos calefactores e inflamarse.
- Al usar la parrilla de alambre, se debe colocar una bandeja en la rejilla inferior. En caso contrario, la grasa de los alimentos y otros componentes que gotean sobre el fondo del horno pueden crear humo denso y provocar llamas.
- Cierre la puerta del horno durante el asado. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Los alimentos no aptos para asar a la parrilla conllevan un riesgo de incendio. Asa sólo la comida que es adecuada para el fuego pesado de la parrilla. No coloque la comida demasiado lejos en la parte posterior de la parrilla. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.



1.10 Mantenimiento y limpieza Seguridad

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. ¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto, ya que puede provocar una descarga eléctrica.
- Para limpiar el cristal de la puerta delantera del horno, no utilice limpiadores abrasivos fuertes, rascadores metálicos, lana de alambre ni lejía. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.



1.11 Autolimpieza a alta temperatura (pirólisis)

- Durante la autolimpieza, las superficies se calientan más que en el uso estándar. Mantenga a los niños alejados.
- ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras! No toque el aparato durante la autolimpieza y mantenga a los niños alejados del aparato. Espere al menos 30 minutos antes de quitar el residuo.

- Durante la autolimpieza, el humo se liberará debido a la quema de residuos de alimentos. Ventile bien la cocina durante el proceso de limpieza.
- Antes de comenzar la limpieza, limpie las superficies exteriores del horno y los residuos de comida dentro del horno con un paño jabonoso. Retire todos los accesorios y utensilios de cocina del horno. Si el aparato tiene un accesorio a prueba de pirotecnia (resistente a la autolimpieza a altas temperaturas), no es necesario que retire estos accesorios del horno.
- Si hay una placa de cocción sobre su horno, no accione la placa de cocción durante la prolysis.

2 Instrucciones medioambientales

2.1 Directiva de Residuos

2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho

Este producto cumple con la Directiva WEEE de UE (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de clasificación de residuo de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).



El presente producto ha sido fabricado con piezas y materiales de alta calidad que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclaje. Por lo que, al final de su vida útil, no elimine el producto con los residuos domésticos normales y otros residuos. Llévelo a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Puede consultar a la administración local sobre estos puntos de recogida. Desechar el aparato correctamente ayuda a evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Cumplimiento de Directiva RoHS:

El producto que ha adquirido cumple con la Directiva RoHS de UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos y prohibidos especificados en la Directiva.

2.2 Información de Embalaje

El embalaje del producto está fabricado con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa medioambiental nacional. No elimine los residuos del embalaje con los residuos domésticos o de otro tipo, llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.

2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía

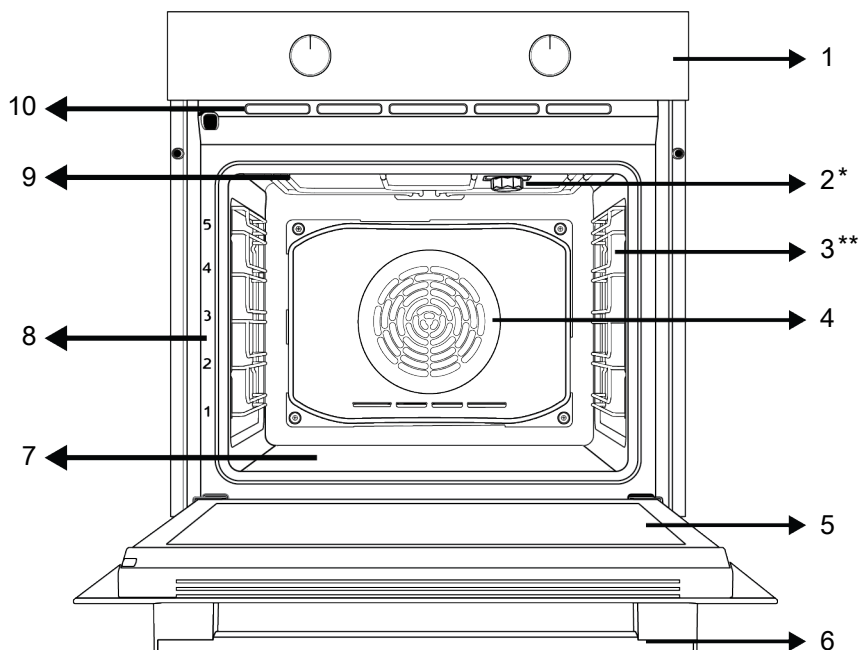
De acuerdo con la UE 66/2014, la información sobre la eficiencia energética se puede encontrar en el recibo del producto suministrado con el mismo.

Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

- Descongele los alimentos congelados antes de hornearlos.
- En el horno, utilice recipientes oscuros o esmaltados que transmitan mejor el calor.
- Si se especifica en la receta o en el manual del usuario, precaliente siempre. No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.

- Apague el producto de 5 a 10 minutos antes de la hora de finalización del horneado en horneados prolongados. Puede ahorrar hasta un 20% de electricidad utilizando el calor residual.
- Intente cocinar más de un plato a la vez en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos cocinas en la rejilla. Además, si cocina sus comidas una tras otra, ahorrará energía porque el horno no perderá su calor.
- No abra la puerta del horno durante la cocción en la función operativa "Calefacción «eco» por ventilador". Si no se abre la puerta, la temperatura interna se optimiza para ahorrar energía en la función operativa "Calefacción «eco» por ventilador", y esta temperatura puede diferir de la que se muestra en la pantalla.

3.1 Información de Producto



1 Panel de control

3 Estantes de rejilla

5 Puerta

7 Calentador inferior (bajo la placa de acero)

9 Calefacción superior

2 Cordero

4 Motor del ventilador (detrás de la placa de acero)

6 Mango

8 Posiciones de estante

10 Los agujeros de ventilación

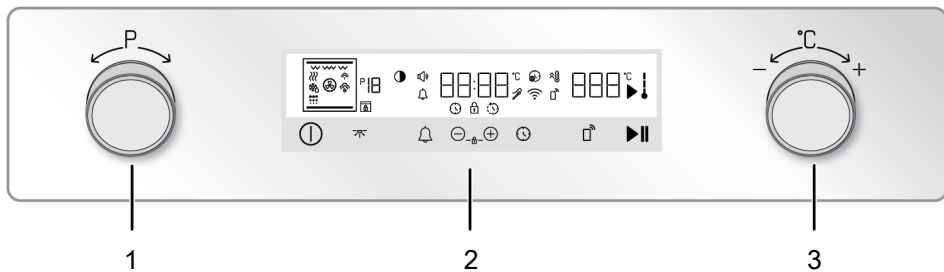
* Varía según el modelo. Es posible que su producto no esté equipado con una lámpara, o que el tipo y la ubicación de la lámpara difieran de la ilustración.

** Varía según el modelo. Es posible que su producto no esté equipado con una rejilla. En la imagen, se muestra como ejemplo un producto con rejilla.

3.2 Panel de control del producto Introducción y uso

En este apartado encontrará la vista general y los usos básicos del panel de mandos del aparato. En función del tipo o modelo de aparato, puede haber diferencias en las imágenes y algunas características.

3.2.1 Panel de control



1 Perilla de selección de funciones

2 Unidad de control

3 Botón de selección de temperatura

Si hay pomo(s) que controla(n) su producto, en algunos modelos este(s) pomo(s) puede(n) estar de forma que salga(n) cuando se empuja(n) (pomos enterrados). Para los ajustes que se hagan con estas perillas, primero se empuja la perilla correspondiente hacia adentro y se saca la perilla. Después de realizar el ajuste, vuelva a introducirlo y coloque el mando.

3.2.2 Introducción del panel de control del horno

Perilla de selección de funciones

Puede seleccionar las funciones de funcionamiento del horno con el botón de selección de funciones. Para seleccionar, primero toque la tecla ① y encienda el horno. Luego, gire la perilla de selección de funciones a la derecha/izquierda.

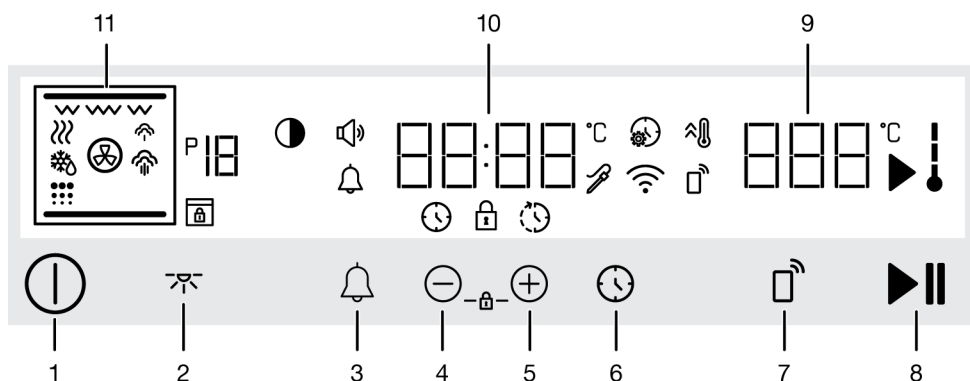
Perilla de temperatura

Puede seleccionar la temperatura que desea cocinar con el botón de temperatura. Para seleccionar, primero toque la tecla ⑩ y encienda el horno. A continuación, gire el mando de la temperatura hacia la derecha/izquierda.

Indicador de la temperatura interior del horno

Puede entender la temperatura interior del horno a partir del símbolo de temperatura interior en la pantalla. Cuando se inicia la cocción, el símbolo se ve en la pantalla y cuando la temperatura interior del horno alcanza la temperatura ajustada, cada nivel del símbolo se ilumina.

Unidad de control



Teclas :

- 1 : Tecla de encendido/apagado
- 2 : Llave de lámpara
- 3 : Tecla de alarma
- 4 : Tecla de disminución y avance
- 5 : Tecla de aumento y avance
- 6 : Tecla de tiempo y ajustes
- 7 : Retirar la llave de control
- 8 : Tecla de inicio/parada de cocción








Áreas indicadoras :

- 9 : Zona del indicador de temperatura
- 10 : Área del indicador de tiempo/duración
- 11 : Pantalla de la función

Símbolos de la pantalla :

- 🕒 : Símbolo de tiempo de cocción










- 🕒 : Símbolo de fin de cocción *
- 🔔 : Símbolo de la alarma
- ▶ : Símbolo de cocción
- ⬇️ : Símbolo de temperatura en el horno
- 🔥 : Símbolo de calentamiento rápido (booster)
- 👤 : Símbolo de configuración
- 🔒 : Símbolo de bloqueo de teclas
- 🔊 : Símbolo de nivel de volumen
- 🌙 : Símbolo de luminosidad
- P | 8 : Número de función
- ❄️ : Símbolo de descongelación
- 🔥 : Símbolo de mantener caliente







-  : Retire el símbolo de control
-  : Símbolo Wifi
-  : Símbolo de vapor de bajo nivel *
-  : Símbolo de vapor de alto nivel *
-  : Símbolo de autolimpieza *
-  : Símbolo de bloqueo de la puerta *
-  : Símbolo de la sonda de carne *

* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

3.3 Funciones de funcionamiento del horno

En la tabla de funciones, se muestran las funciones operativas que se pueden utilizar en el horno y las temperaturas más altas y más bajas que se pueden ajustar para estas funciones. El orden de los modos de funcionamiento mostrados aquí puede diferir de la disposición de el aparato.

Símbolo de la función	Descripción de la función	Rango de temperatura (°C)	Descripción y uso
	Operando con el ventilador	-	El horno no se calienta. Sólo funciona el ventilador (en la pared trasera). Los alimentos congelados con gránulos se descongelan lentamente a temperatura ambiente, los alimentos cocinados se enfrían. El tiempo necesario para descongelar una pieza entera de carne es más largo que para los alimentos con granos.
	Calentamiento superior e inferior	40-280	La comida se calienta por arriba y por abajo al mismo tiempo. Indicado para tartas, pasteles o tartas y guisos en moldes para horno. La cocción se realiza con una sola bandeja.
	Calentamiento inferior	40-220	Solo está encendida la calefacción inferior. Es adecuado para alimentos que necesitan dorar en la parte inferior.
	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	40-280	El aire caliente calentado por los calentadores superior e inferior se distribuye igual y rápidamente por el horno con el ventilador. La cocina se hace con una sola bandeja.
	Calentamiento por ventilador	40-280	El aire caliente calentado por el ventilador calefactor se distribuye igual y rápidamente por todo el horno con el ventilador. Es adecuado para cocinar en varias bandejas a diferentes niveles de estantes.
	Calefacción «eco» por ventilador	160-220	Para ahorrar energía, puede usar esta función en lugar de usar "Calentamiento por ventilador" en el rango de 160-220 °C. Pero; el tiempo de cocción será un poco más largo. Cuando se selecciona esta función, "ECO" se ve en la pantalla durante 2 segundos. Después de 2 segundos, se muestra el valor de temperatura sugerido.
	Función para pizzas	40-280	El calentador inferior y la calefacción del ventilador funcionan. Es adecuado para cocinar pizza.
	Función "3D"	40-280	Se activan las funciones de calefacción superior, calefacción inferior y calefacción por ventilador. Cada lado del producto a cocinar se cocina por igual y rápidamente. La cocción se realiza con una sola bandeja.
	Parrilla baja	40-280	La pequeña parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar a la parrilla cantidades más pequeñas.

	Parrilla completa	40-280	La gran parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar en grandes cantidades.
	Parrilla completa asistida por ventilador	40-280	El aire caliente calentado por la parrilla grande se distribuye rápidamente en el horno con el ventilador. Es adecuado para asar en grandes cantidades.
	Mantener caliente	40-100	Se utiliza para mantener la comida a una temperatura lista para su uso durante mucho tiempo.
	Pirólisis - modo económico	-	Se utiliza para la autolimpieza del horno a alta temperatura. Se recomienda utilizarlo cuando el horno esté ligeramente sucio. Consulte las especificaciones en la sección de mantenimiento y limpieza para esta función.
	Pirólisis	-	Se utiliza para la autolimpieza del horno a alta temperatura. Consulte las especificaciones en la sección de mantenimiento y limpieza para esta función.
	Fácil limpieza con vapor	-	Esta función permite ablandar la suciedad del interior del horno (que no ha permanecido durante mucho tiempo) y limpiarla fácilmente. Vea la sección de limpieza para una fácil limpieza con vapor.

3.4 Accesorios del Producto

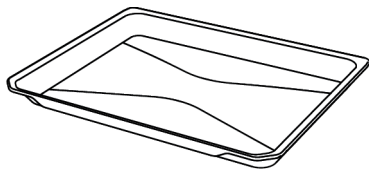
Hay varios accesorios en el aparato. En este apartado encontrará la descripción de los accesorios y la descripción del uso correcto. Dependiendo del modelo del aparato, el accesorio suministrado varía. Es posible que todos los accesorios descritos en manual del usuario no estén disponibles en el aparato.



Las bandejas del interior de su aparato pueden deformarse con el efecto del calor. Esto no afecta a la funcionalidad. La deformación desaparece cuando la bandeja se enfría.

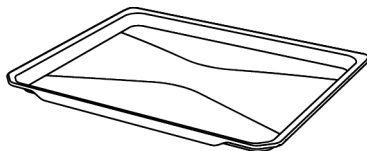
Bandeja estándar

Se utiliza para pasteles, alimentos congelados y para freír trozos grandes.



Bandeja de repostería

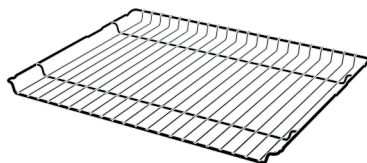
Se utiliza para pasteles como galletas y bizcochos.



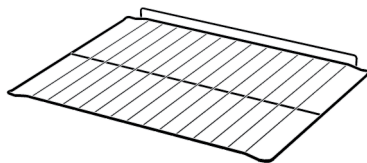
Parrilla

Se utiliza para freír o colocar los alimentos que se van a hornear, freír y guisar en el estante deseado.

En los modelos con estantes de alambre :



En los modelos sin estantes de alambre :

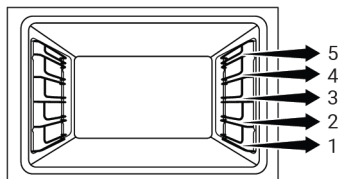


3.5 Uso de los accesorios del producto

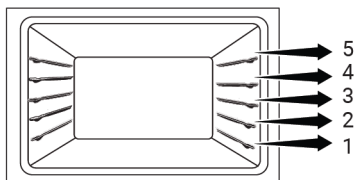
Estantes de cocina

Hay 5 niveles de posición de los estantes en el área de cocción. También puede ver el orden de los estantes en los números del marco frontal del horno.

En los modelos con estantes de alambre :



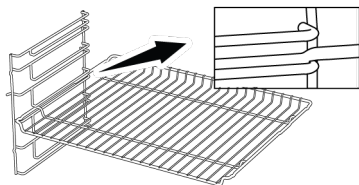
En los modelos sin estantes de alambre :



Colocando la parrilla en los estantes de cocción

En los modelos con estantes de alambre :

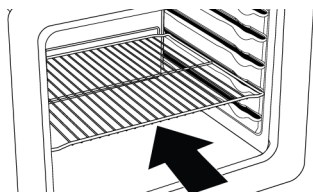
Es crucial colocar correctamente la parrilla en los laterales de los estantes de rejilla. Mientras se coloca la parrilla en el estante deseado, la sección abierta debe estar en el frente. Para una mejor cocción, la parrilla de alambre debe estar asegurada en el punto de parada del estante de alambre. No debe pasar por encima del punto de parada para entrar en contacto con la pared posterior del horno.



En los modelos sin estantes de alambre :

Es crucial colocar correctamente la parrilla en los laterales de los estantes de rejilla. La parrilla tiene una dirección cuando se colo-

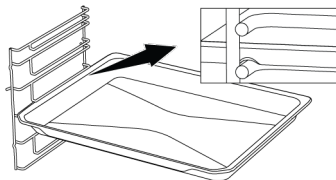
ca en el estante. Mientras se coloca la parrilla en el estante deseado, la sección abierta debe estar en el frente.



Colocando la bandeja en los estantes de la cocina

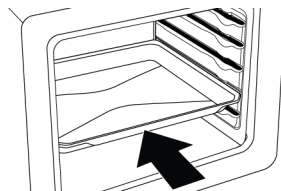
En los modelos con estantes de alambre :

También es crucial colocar correctamente las bandejas en los estantes laterales de alambre. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente. Para una mejor cocción, la bandeja debe estar fijada en el zócalo de parada de la parrilla de alambre. No debe pasar por encima del punto de parada para entrar en contacto con la pared trasera del horno.



En los modelos sin estantes de alambre :

También es crucial colocar las bandejas en los estantes laterales de forma adecuada. La bandeja tiene una dirección al colocarla en la estantería. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente.

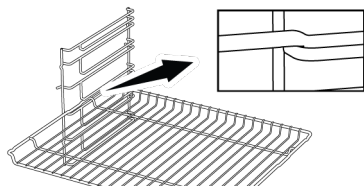


Función de parada del grill de alambre

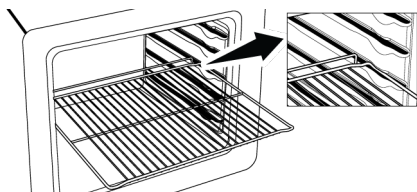
Hay una función de parada para evitar que la parrilla de alambre se salga de la bandeja de alambre. Con esta función, puede sacar los alimentos de forma fácil y segura.

Mientras retira la rejilla de alambre, puede tirar de ella hacia delante hasta que llegue al punto de parada. Debes pasar por encima de este punto para eliminarlo por completo.

En los modelos con estantes de alambre :

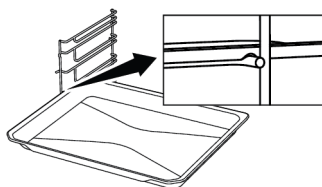


En los modelos sin estantes de alambre :



Función tope de bandejas - En los modelos con estantes de alambre

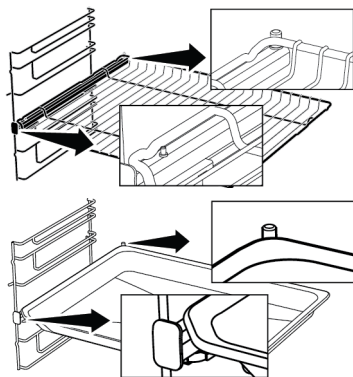
También hay una función de parada para evitar que la bandeja se salga de la bandeja de alambre. Mientras retira la bandeja, suéltela de la toma trasera de parada y tire de ella hacia usted hasta que llegue a la parte delantera. Debe pasar por encima de este punto de parada para eliminarlo por completo.



Colocación correcta de la parrilla y la bandeja en las guías telescópicas-En modelos con estantes de alambre y modelos telescópicos

Gracias a las guías telescópicas, podrá colocar o sacar las bandejas o la parrilla fácilmente. Cuando utilice bandejas y parrillas de alambre con el riel telescópico, debe tener cuidado de que los pasadores de la parte delantera y trasera de los rieles telescó-

picos, descansen contra los bordes de la parrilla y la bandeja (como se muestra en la figura).






3.6 Especificaciones Técnicas

Características técnicas generales	
Dimensiones externas del producto (altura/anchura/profundidad) (mm)	595 /594 /567
Dimensiones de la instalación del horno (altura / anchura / profundidad) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Tensión/Frecuencia	220-240 V ~; 50 Hz
Tipo y sección del cable utilizado/apto para el producto	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consumo total de energía (kW)	3,3
Tipo de horno	Horno multifuncional

Lo básico: La información en la etiqueta de energía de los hornos eléctricos se da de acuerdo con la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Estos valores se determinan bajo carga estándar con funciones de calentamiento de abajo hacia arriba o de calentamiento asistido por ventilador (si lo hay).

La clase de eficiencia energética se determina de acuerdo con el siguiente orden de prioridad, dependiendo de si las funciones pertinentes existen o no en el aparato: 1-Calefacción «eco» por ventilador , 2-Calentamiento por ventilador , 3-Parrilla baja asistida por ventilador , 4-Calentamiento superior e inferior.





-  Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.
-  Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.
-  Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

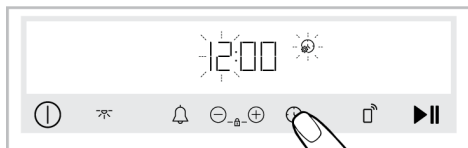
4 Primer uso


Antes de empezar a utilizar el producto, se recomienda hacer lo que se indica en los siguientes apartados respectivamente.

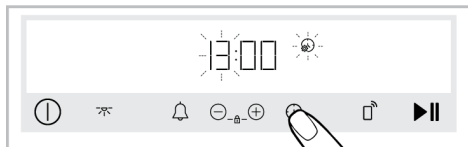
4.1 Primer ajuste del temporizador


i Ajuste siempre la hora del día antes de utilizar su horno. Si no lo programa, no podrá cocinar en algunos modelos de horno.

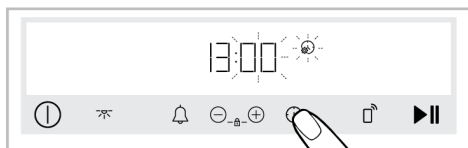
1. Cuando el horno se pone en marcha por primera vez, se muestra en la pantalla la hora del día ajustada en el horno.
2. Con el horno apagado (cuando se muestra la hora del día en la pantalla), toque  la tecla durante unos 3 segundos para activar el menú de ajustes.
3. Toque las teclas \oplus/\ominus hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.
4. Toque la tecla para activar  el campo del temporizador.
 - ⇒ El campo del temporizador y  el símbolo parpadean en la pantalla.




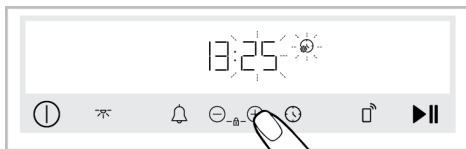
5. Ajuste la hora del día tocando las teclas \oplus/\ominus y active el campo de los minutos tocando de nuevo  la tecla.




⇒ El campo de minutos y el símbolo  parpadean en la pantalla.



6. Toque las teclas \oplus/\ominus para ajustar los minutos. Confirme el ajuste tocando la tecla .



⇒ La hora del día está ajustada y el símbolo  se ilumina continuamente.

i Si no se realiza el primer ajuste del temporizador, la hora del día comienza a partir de las 12:00. Más adelante podrá cambiar el ajuste de la hora del día como se describe en la sección "**Ajustes**".

i En caso de un corte de energía prolongado, el ajuste de la hora del día se cancela. Se debe volver a poner en marcha.

4.2 Limpieza inicial

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire todos los accesorios del horno suministrados con el producto.
3. Haga funcionar el producto durante 30 minutos y luego, apáguelo. De esta manera, los residuos y capas que puedan haber permanecido en el horno durante la producción se queman y se limpian.
4. Al utilizar el aparato, seleccione la temperatura más alta y la función de todos los calentadores del aparato. Véase "Funciones del horno". Puede aprender a manejar el horno en la siguiente sección.
5. Espere a que el horno se enfríe.
6. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

Antes de utilizar los accesorios:

Limpie los accesorios que retire del horno con agua detergente y una esponja de limpieza suave.

NOTICE: Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían provocar daño en la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza ni objetos punzantes durante la limpieza.

5 Uso del horno

5.1 Información general sobre el uso del horno

Ventilador de refrigeración (Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.)

El aparato tiene un ventilador de refrigeración. El ventilador de enfriamiento se activa automáticamente cuando es necesario y enfría tanto la parte delantera del aparato como los muebles. Se desactiva automáticamente cuando termina el proceso de enfriamiento. El aire caliente sale por la puerta del horno. No cubra estas aberturas de ventilación. De lo contrario, el horno puede sobrecalentarse. El ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante el funcionamiento del horno o después de que el horno se apaga (aproximadamente 20-30 minutos). Si cocina programando el temporizador del horno, al final del tiempo de cocción, el ventilador de refrigeración se apaga con todas las funciones. El tiempo de funcionamiento del ventilador de enfriamiento no puede ser determinado por el usuario. Se enciende y apaga automáticamente. Esto no es ningún error.



La luz del horno

La iluminación del horno se enciende cuando el horno comienza a hornear. En algunos modelos, la iluminación está encendida durante la cocción, mientras que en otros se apaga después de un tiempo determinado.

En algunas funciones de horneado la lámpara nunca se enciende para ahorrar energía.


NOTICE: Durante el primer uso, puede salir humo y olor durante varias horas. Esto es normal y sólo se necesita una buena ventilación para eliminarlo. Evite inhalar directamente el humo y los olores que se forman.

Si se abre la puerta del producto mientras el horno está en funcionamiento o en posición cerrada, la iluminación del horno se enciende automáticamente.

Si hay tecla  en el panel de control: En el caso de que la lámpara del horno se encienda o apague automáticamente, puede encender y apagar la lámpara en cualquier momento tocando la tecla .

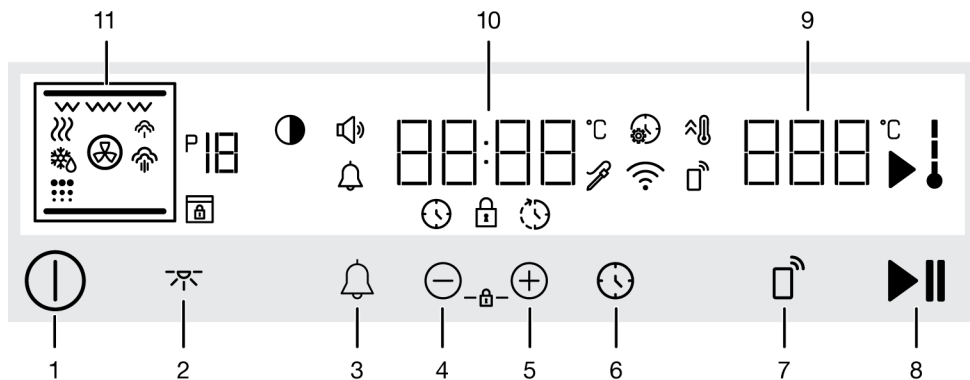
5.2 Funcionamiento de la unidad de control del horno

Advertencias generales para la unidad de control del horno

- El tiempo máximo que se puede ajustar para el proceso de horneado es de 5:59 horas. En la función de mantener caliente, este tiempo es de 23:59 horas. En caso de un corte de energía, se cancelan los tiempos de cocción y de horneado preestablecidos.
- Mientras se hace cualquier ajuste, los símbolos relevantes parpadean en la pantalla. Es necesario guardar los ajustes realizados, ya sea tocando la tecla correspondiente en la descripción o esperando un poco de tiempo.
- Si el tiempo de cocción está ajustado cuando se inicia la cocción, el tiempo restante se muestra en la pantalla.
- Si el ajuste de precalentamiento rápido está activo en la unidad de control, el símbolo  aparece en la pantalla cuando se empieza a hornear y el horno alcanza la temperatura que se ha ajustado para

hornear rápidamente. Para el ajuste de precalentamiento rápido, consulte la sección "Ajustes".

Unidad de control



Teclas :

- 1 : Tecla de encendido/apagado
- 2 : Llave de lampara
- 3 : Tecla de alarma
- 4 : Tecla de disminución y avance
- 5 : Tecla de aumento y avance
- 6 : Tecla de tiempo y ajustes
- 7 : Retirar la llave de control
- 8 : Tecla de inicio/parada de cocción

Áreas indicadoras :

- 9 : Zona del indicador de temperatura
- 10 : Área del indicador de tiempo/duración
- 11 : Pantalla de la función

Símbolos de la pantalla :

- : Símbolo de tiempo de cocción
- : Símbolo de fin de cocción *
- : Símbolo de la alarma
- : Símbolo de cocción
- : Símbolo de temperatura en el horno
- : Símbolo de calentamiento rápido (booster)
- : Símbolo de configuración
- : Símbolo de bloqueo de teclas
- : Símbolo de nivel de volumen
- : Símbolo de luminosidad
- : Número de función
- : Símbolo de descongelación
- : Símbolo de mantener caliente
- : Retire el símbolo de control

- : Símbolo Wifi
- : Símbolo de vapor de bajo nivel *
- : Símbolo de vapor de alto nivel *
- : Símbolo de autolimpieza *
- : Símbolo de bloqueo de la puerta *
- : Símbolo de la sonda de carne *

* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

Encender el horno

1. Encienda el horno tocando la tecla .
 - ⇒ Después de encender el horno, la primera función de funcionamiento se muestra en la pantalla. La función de funcionamiento, la temperatura y el tiempo de cocción pueden ajustarse cuando la pantalla está en este estado.


Si no se realiza ningún ajuste en esta pantalla, el horno se apaga en aproximadamente 3 minutos y se muestra la hora del día en la pantalla.

Apagar el horno


Apague el horno tocando la tecla . La hora del día se muestra en la pantalla.


Horneado manual seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento del horno

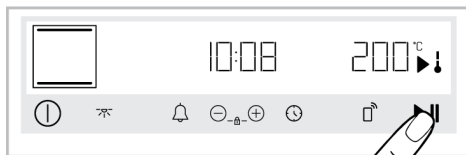
Puede cocinar haciendo un control manual (en su propio control) sin ajustar el tiempo de cocción seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específicas para su comida.





1. Encienda el horno tocando la tecla .
2. Seleccione la función de funcionamiento que desea cocinar con el mando de selección de funciones.
3. La temperatura predefinida para la función operativa seleccionada aparece en la pantalla. Ajuste la temperatura de cocción que desee con el mando de temperatura/potencia si desea modificar esta temperatura.



 Si cambia la función de funcionamiento después de haber modificado la temperatura preajustada de la función de funcionamiento, en la pantalla se mostrará la última temperatura ajustada. Sin embargo, si la temperatura seleccionada no está dentro del rango de temperatura de la función operativa seleccionada, se muestra la temperatura más alta para esa función operativa.


4. Después de ajustar la función de funcionamiento y la temperatura, toque la tecla  para iniciar el horneado.

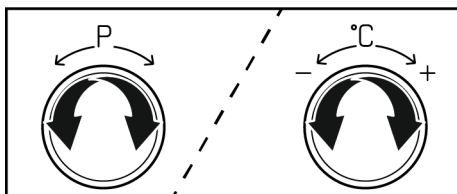


- ⇒ Su horno comienza a funcionar inmediatamente a la función y temperatura seleccionadas y el tiempo transcurrido aparece en la pantalla. En la pantalla aparecen los símbolos  y . A medida que la temperatura interior del horno alcance la temperatura ajustada, se iluminará cada etapa del símbolo. El horno no se apaga automáticamente, ya que la cocción manual se realiza sin ajustar el tiempo de cocción. Tiene que controlar la cocción y apagarla usted mismo. Cuando el horneado se haya completado, toque la tecla  para finalizar el horneado o toque la tecla  para apagar el horno completamente.

Hornear ajustando el tiempo de cocción;

Puede hacer que el horno se apague automáticamente al final del tiempo seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específicas para sus alimentos y ajustando el tiempo de cocción en la unidad de control.

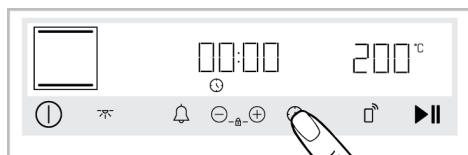
1. Encienda el horno tocando la tecla .
2. Seleccione la función de funcionamiento que desea cocinar con el mando de selección de funciones.
3. La temperatura predefinida para la función operativa seleccionada aparece en la pantalla. Ajuste la temperatura de cocción que desee con el mando de temperatura/potencia si desea modificar esta temperatura.



i Si cambia la función de funcionamiento después de haber modificado la temperatura preajustada de la función de funcionamiento, en la pantalla se mostrará la última temperatura ajustada. Sin embargo, si la temperatura seleccionada no está dentro del rango de temperatura de la función operativa seleccionada, se muestra la temperatura más alta para esa función operativa.

4. Toque la tecla una vez para el tiempo de cocción.

⇒ En la pantalla aparece el símbolo



i Para ajustar rápidamente el tiempo de cocción, puede tocar la tecla para ajustar el tiempo de cocción a 30 minutos después de ajustar la función de cocción y la temperatura y luego usar las teclas / para cambiar el tiempo.

5. Ajuste el tiempo de cocción con las teclas / .



i El tiempo de horneado aumenta en 1 minuto en los primeros 15 minutos y en 5 minutos después de 15 minutos.

6. Una vez ajustado el bloqueo de teclas, si se toca cualquier tecla o se pulsa el mando de control del horno, aparecen en la pantalla "Bloqueado" y el símbolo y se escucha una señal acústica.

⇒ Su horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y la temperatura seleccionadas. El tiempo de horneado ajustado en la pantalla es una cuenta atrás. En la pantalla aparecen los símbolos ► y ↓. A medida que la temperatura interior del horno alcance la temperatura ajustada, se iluminará cada etapa del símbolo. Cuando se completa el tiempo de cocción, aparece el texto "Fin" en la pantalla, el temporizador emite una advertencia audible y el horneado se detiene.


7. La advertencia suena durante dos minutos. Si toca la tecla mientras se emite el aviso acústico y se muestra el texto "Fin" en la pantalla, el horno continúa funcionando indefinidamente. El horno se apaga si se toca la tecla. Si se toca cualquier tecla que no sea ésta, el aviso sonoro se detiene.

5.3 Ajustes


i La cuenta atrás de 3-2-1 se muestra en la pantalla en los menús o ajustes que deben activarse pulsando durante un periodo prolongado. Cuando finaliza la cuenta atrás, se activa el menú o ajuste correspondiente.


Activar el bloqueo de teclas

Utilizando la función de bloqueo de teclas, puede proteger la interferencia de la unidad de control.


1. Toque las teclas ⊕/⊖ simultáneamente hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.



⇒ Aparece el símbolo  en la pantalla y se activa el bloqueo de teclas. Cuando se toca cualquier tecla después del bloqueo de la tecla, se oye una señal sonora y el símbolo parpadea.

 Mientras el bloqueo de teclas está activado, no se pueden utilizar las teclas del mando. El bloqueo de teclas no se cancelará en caso de un corte eléctrico.

Desactivar el bloqueo de teclas


1. Toque las teclas \oplus/\ominus simultáneamente hasta que desaparezca el símbolo de  de la pantalla.

" El símbolo desaparece de la pantalla y el bloqueo de teclas se desactiva.


Ajustar la alarma

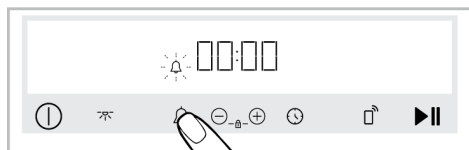
También puede utilizar la unidad de control del producto para cualquier aviso o recordatorio que no sea el de la cocción.

El despertador no tiene ningún efecto sobre el funcionamiento del horno. Se utiliza para fines de advertencia. Por ejemplo, puede utilizar el reloj despertador cuando quiera girar los alimentos en el horno a una hora determinada. Tan pronto como la hora establecida haya expirado, el temporizador le da una advertencia sonora.

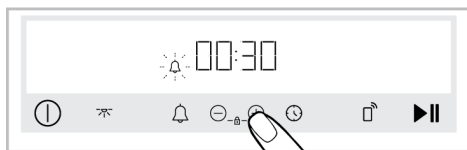
 El tiempo máximo de alarma puede ser de 23 horas y 59 minutos.


1. Toque la tecla para ajustar el período de alarma.


⇒ El símbolo  comienza a parpadear en la pantalla.



2. Ajuste la hora de la alarma con las teclas / . Toque la tecla de nuevo para confirmar el ajuste.



⇒ El símbolo  se ilumina de forma continua y la hora de la alarma empieza a contar en la pantalla. Si la hora de alarma y el tiempo de cocción se ajustan al mismo tiempo, el tiempo más corto se muestra en la pantalla.

3. Después de que la hora de alarma haya terminado, el símbolo  comienza a parpadear y le da una advertencia sonora.

Apagar la alarma

1. Al final del periodo de alarma, la advertencia suena durante dos minutos. Toque cualquier tecla para detener la advertencia sonora.

⇒ La advertencia sonora se ha detenido.

Si desea cancelar la alarma;

1. Toque la tecla para reajustar el período de alarma. Toque la tecla hasta que aparezca el símbolo "00:00" en la pantalla.



2. También puede cancelar la alarma pulsando la tecla durante un tiempo prolongado.

Ajuste del volumen

Puede ajustar el volumen de su unidad de control. Su horno debe estar apagado para realizar este ajuste.



1. Con el horno apagado (cuando se muestra la hora del día en la pantalla), toque la tecla durante unos 3 segundos para activar el menú de ajustes.

2. Toque las teclas / hasta que aparezca el símbolo "b" en la pantalla.

3. Active el ajuste de volumen tocando la tecla  de nuevo. **(b-1, b-2)**
4. Ajuste el tono deseado con las teclas / .
 - ⇒ El ajuste de volumen seleccionado se confirma inmediatamente. Toque la tecla  para volver al menú de ajustes.







Ajuste del brillo de la pantalla

Puede cambiar el brillo de la pantalla de la unidad de control. Su horno debe estar apagado para realizar este ajuste.

1. Con el horno apagado (cuando se muestra la hora del día en la pantalla), toque la tecla durante unos 3 segundos para activar el menú de ajustes.
2. Toque las teclas / hasta que aparezca el símbolo "b" en la pantalla.
3. Active el ajuste de brillo tocando la tecla  de nuevo.
4. Ajuste el brillo deseado con las teclas / . **(d-1, d-2, d-3)**
 - ⇒ El ajuste de brillo seleccionado se confirma inmediatamente. Toque la tecla  para volver al menú de ajustes.

Atenuar la pantalla de espera

Puede configurar la atenuación cuando la unidad de control está en la posición apagada (en la pantalla de espera) en un nivel bajo. La atenuación predeterminada está en su nivel normal durante la producción. Para ponerlo a nivel bajo;




1. Con el horno apagado (cuando se muestra la hora del día en la pantalla), toque la tecla  durante unos 3 segundos para activar el menú de configuración.
2. Toque las teclas / hasta que aparezca "ECO" en la pantalla.
3. Active la configuración de volumen tocando la tecla  nuevamente.
4. Con las teclas / gire el ajuste "OFF" a "ON" en la pantalla.
 - ⇒ El ajuste seleccionado se confirma inmediatamente. Toque la tecla para regresar al menú de configuración.



Puede desactivar la configuración de atenuación de bajo nivel con el mismo procedimiento. Al girar la configuración "OFF", puede cancelar la configuración de atenuación de bajo nivel.

Ajustar la función de precalentamiento rápido (Booster)

Puede hacer funcionar el horneado de su producto automáticamente con la función de precalentamiento rápido. Para ello, debe activar el ajuste de precalentamiento rápido. Su horno debe estar apagado para realizar este ajuste.




1. Con el horno apagado (cuando se muestra la hora del día en la pantalla), toque la tecla durante unos 3 segundos para activar el menú de ajustes.
2. Toque las teclas / hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.
3. Active el ajuste de precalentamiento rápido (booster) tocando de nuevo la tecla.
4. Con las teclas / cambie el ajuste "OFF" a "ON" en la pantalla.
 - ⇒ El ajuste de precalentamiento rápido seleccionado se confirma inmediatamente. Toque la tecla para volver al menú de ajustes.



Puede desactivar el ajuste de precalentamiento rápido con el mismo procedimiento. Girando el ajuste "OFF" puede cancelar el ajuste de precalentamiento rápido automático.

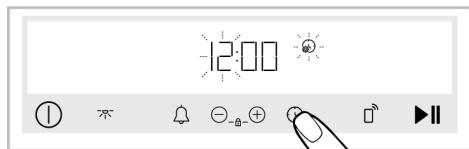
Cambiar la hora del día

Para cambiar la hora del día que ha ajustado previamente,

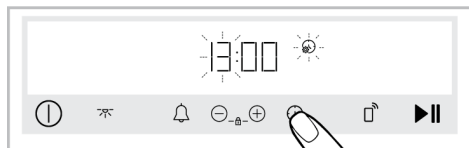
1. Con el horno apagado (cuando se muestra la hora del día en la pantalla), toque la tecla durante unos 3 segundos para activar el menú de ajustes.
2. Toque las teclas / hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.

3. Toque la tecla para activar el campo del temporizador.

⇒ El campo del temporizador y el símbolo parpadean en la pantalla.



4. Ajuste la hora del día tocando las teclas / y active el campo de los minutos tocando de nuevo la tecla.



⇒ El campo de minutos y el símbolo parpadean en la pantalla.



5. Toque las teclas (+)/(-) para ajustar los minutos. Confirme el ajuste tocando la tecla (⌚).

⇒ La hora ajustada se confirma inmediatamente. Toque la tecla (⌚) para volver al menú de ajustes.

Conectar el horno a la red inalámbrica e introducirlo en la aplicación HomeWhiz

Puede conectar su horno a la red inalámbrica y controlarlo a través de la aplicación con un dispositivo inteligente. Para ello, instale primero la aplicación en su dispositivo inteligente. La aplicación está disponible en los sistemas operativos móviles iOS y Android.

i Tras descargar la aplicación HomeWhiz, siga las instrucciones de la aplicación para crear su hogar.

i Puede completar el procedimiento para conectar su horno a una red inalámbrica y activar el control remoto del horno siguiendo las instrucciones proporcionadas en la aplicación.

1. Para cambiar el horno al modo de configuración, toque las teclas y simultáneamente durante unos 3 segundos cuando el horno esté apagado (la hora del día se muestra en la pantalla).

⇒ Cuando el horno pasa al modo de configuración, se muestra una animación en la pantalla en la que algunas líneas parpadean.



2. Abra la aplicación que ha instalado en su dispositivo inteligente. Después de configurar la función operativa y la temperatura, toque la tecla para empezar a hornear.

i El número de stock de su producto es el número que empieza por "77..." situado en la parte inferior de la portada del manual.


3. Complete la introducción de su horno en la aplicación siguiendo las instrucciones proporcionadas en la aplicación.


Activación del control remoto del horno

Después de introducir su horno en la aplicación HomeWhiz, para permitir el control remoto:

1. Toque la tecla una vez mientras se muestra el símbolo en la pantalla.

⇒ En la pantalla, se mostrará el símbolo con el símbolo juntos.

 Si no aparece el símbolo, toque la tecla hasta que aparezca el símbolo en la pantalla. Si no ha introducido su aparato en la aplicación HomeWhiz, el símbolo parpadea una vez y se oye una señal de error.

 Si el símbolo aparece en la pantalla, pero se oye una señal de error al pulsar la tecla y si el símbolo no aparece en la pantalla o el símbolo parpadea, compruebe la conexión a Internet de su producto. Si la conexión a Internet es correcta y el problema persiste, repita los pasos para la instalación.

Eliminar el emparejamiento de un horno conectado a "HomeWhiz"


Después de añadir su producto a la aplicación HomeWhiz, la cuenta de usuario que utilizó para HomeWhiz empareja la información de su producto. Para eliminar un par debido a la pérdida de acceso a la cuenta que utiliza en la aplicación o por otras razones, se deben realizar las siguientes acciones.

1. Con el producto apagado (mientras la hora del día aparece en la pantalla), toque las teclas y durante aproximadamente 5 segundos.

⇒ Aparece una cuenta atrás de 5 en la pantalla.


2. Una vez finalizada la cuenta atrás, aparecerá en la pantalla una animación de borrado de pares.

3. Después de que el proceso de borrado de pares se complete sin ningún problema, se escuchará un sonido de advertencia y su horno se reiniciará.

 Si se encuentra un problema en el proceso de borrado de un par y no se puede completar el proceso, se escuchará un sonido de error.

4. Puede volver a emparejar el producto con su cuenta de después de que se haya completado el proceso de borrado de emparejado.

Cumplimiento de las normas e información de pruebas / Declaración de conformidad de la UE

	Las etapas de desarrollo, fabricación y venta de este producto se realizan de acuerdo con las normas de seguridad especificadas en toda la legislación pertinente de la Unión Europea.
Banda de frecuencia	: 2.4 Ghz
Max. Potencia de transmisión	: max. 100 mW
Declaración de conformidad CE	
Arçelik A.Ş. declara que este producto cumple con la Directiva 2014/53/UE. Una detallada Declaración de Conformidad RED está disponible en línea en el sitio web support.grundig.com dentro de los documentos adicionales en la página del producto para su producto..	

El período de soporte de actualización de software relacionado con la ciberseguridad definido del producto es el período de garantía del producto. Después de este período, no se garantizan las actualizaciones de software relacionadas con la seguridad cibernética.

Este producto recopila y transmite datos de uso cuando se conecta a internet (p. ej., ajustes de temperatura, duración del uso, códigos de error). De acuerdo con la Ley de Protección de Datos de la UE (Reglamento UE 2023/2854), usted tiene derecho a acceder y gestionar estos datos. Para obtener

más información sobre qué datos se recopilan, cómo se utilizan y cómo acceder a ellos, visite: www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 Información general sobre la cocina

En este apartado encontrará consejos para preparar y cocinar sus alimentos.

Además, en esta sección se describen algunos de los alimentos probados como productores y los ajustes más adecuados para estos alimentos. También se indican los ajustes y accesorios de horno apropiados para estos alimentos.

6.1 Advertencias generales sobre la cocción en el horno

- Al abrir la puerta del horno durante o después de la cocción, puede salir vapor caliente. El vapor puede quemarle las manos, la cara y/o los ojos. Al abrir la puerta del horno, no se acerque.
- El intenso vapor generado durante la cocción puede formar gotas de agua condensada en el interior y exterior del horno y en las partes superiores del mueble debido a la diferencia de temperatura. Esto es algo normal y físico.
- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.
- Retire siempre del horno los accesorios no utilizados antes de comenzar a cocinar. Los accesorios que permanecen en el horno pueden impedir que su comida se cocine a los valores correctos.
- Para los alimentos que cocinará según su propia receta, puede hacer referencia a los alimentos similares que se dan en las tablas de cocina.
- El uso de los accesorios suministrados asegura que se obtenga el mejor rendimiento de la cocina. Tenga en cuenta siempre las advertencias e informaciones del fabricante para los utensilios de cocina externos que vaya a utilizar.

- Corte el papel antigrasa que va a utilizar en su cocina en tamaños adecuados al recipiente en el que va a cocinar. Los papeles sulfurados que se desbordan del recipiente pueden crear un riesgo de quemaduras y afectar a la calidad del horneado. Utilice el papel antigrasa que usará en el rango de temperatura especificado.
- Para una buena cocción, coloque los alimentos en el estante correcto recomendado. No cambie la posición del estante durante la cocción.

6.1.1 Pasteles y alimentos para el horno

Información general

- Recomendamos utilizar los accesorios del aparato para un buen funcionamiento de la cocina. Si va a utilizar un utensilio de cocina externo, prefiera utensilios oscuros, antiadherentes y resistentes al calor.
- Si se recomienda el precalentamiento en la mesa de cocción, asegúrese de poner los alimentos en el horno después del precalentamiento.
- Si va a cocinar utilizando utensilios de cocina en la parrilla de alambre, colóquelos en el centro de la parrilla de alambre, no cerca de la pared trasera.
- Todos los ingredientes utilizados en la elaboración de pasteles deben estar frescos y a temperatura ambiente.
- El estado de cocción de los alimentos puede variar en función de la cantidad de alimentos y del tamaño de la olla.
- Los moldes de metal, cerámica y vidrio prolongan el tiempo de cocción y las superficies inferiores de los alimentos de pastelería no se doran uniformemente.

- Si utiliza papel de horno, puede observar se un pequeño dorado en la superficie inferior del alimento. En esta situación, es posible que tenga que prolongar el periodo de cocción unos 10 minutos.
- Los valores especificados en las tablas de cocción se determinan como resultado de las pruebas realizadas en nuestros laboratorios. Los valores adecuados para usted pueden diferir de estos valores.
- Coloque su comida en el estante apropiado recomendado en la mesa de cocción. Consulte el estante inferior del horno como estante 1.
- Si el interior del pastel está bien cocido, pero el exterior está pegajoso, utilice menos líquido, disminuya la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

Consejos para la pastelería

Consejos para hornear pasteles

- Si el pastel está demasiado seco, aumente la temperatura en 10°C y acorte el tiempo de cocción.
- Si el pastel está húmedo, utilice una pequeña cantidad de líquido o reduzca la temperatura en 10°C.
- Si la parte superior de la tarta está quemada, colóquela en el estante inferior, baje la temperatura y aumente el tiempo de horneado.
- Si la masa está demasiado seca, aumente la temperatura en 10 °C y acorte el tiempo de cocción. Humedezca las hojas de masa con una salsa compuesta de leche, aceite, huevo y mezcla de yogur.
- Si la masa se está cocinando lentamente, asegúrese de que el grosor de la que ha preparado no desborde la bandeja.
- Si la masa está dorada en la superficie pero el fondo no está cocido, asegúrese de que la cantidad de salsa que va a utilizar para la masa no es demasiado en el fondo de la masa. Para un dorado uniforme, intente repartir la salsa de manera uniforme entre las hojas de masa y la masa.
- Hornee su pastelería en la posición y la temperatura adecuadas según la tabla de cocción. Si la parte inferior aún no está lo suficientemente dorada, colóquela en un estante inferior para la próxima cocción.

Tabla de cocción para alimentos de pastelería y horno

Sugerencias para hornear con una sola bandeja

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Pastel en la bandeja	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	3	180	30 ... 45
Pastel en el molde	Molde para pasteles en la parrilla de alambre **	Calentamiento por ventilador	2	180	30 ... 40
Pequeños pasteles	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	3	160	25 ... 35
Pequeños pasteles	Bandeja estándar *	Calentamiento por ventilador	3	150	25 ... 35
Bizcocho	Molde redondo de 26 cm de diámetro con pinza sobre parrilla de alambre **	Calentamiento superior e inferior	2	150	30 ... 40
Bizcocho	Molde redondo de 26 cm de diámetro con pinza sobre parrilla de alambre **	Calentamiento por ventilador	2	150	35 ... 45

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la es-tantería	Temperatura (°C)	Tiempo de coc-ción (min) (aprox.)
Galletas	Bandeja de repos-tería *	Calentamiento su-perior e inferior	3	170	25 ... 40
Galletas	Bandeja de repos-tería *	Calentamiento por ventilador	3	170	20 ... 30
Pastas	Bandeja estándar *	Calentamiento su-perior e inferior	2	200	30 ... 40
Pastas	Bandeja estándar *	Calentamiento in-ferior/superior asistido por ven-tilador	2	180	35 ... 45
Bollo	Bandeja estándar *	Calentamiento su-perior e inferior	2	200	20 ... 35
Bollo	Bandeja estándar *	Calentamiento por ventilador	3	180	20 ... 30
Pan integral	Bandeja estándar *	Calentamiento su-perior e inferior	3	200	30 ... 45
Pan integral	Bandeja estándar *	Calentamiento por ventilador	3	200	30 ... 40
Lasaña	Recipiente rectan-gular de vidrio/metal en la parrilla **	Calentamiento su-perior e inferior	2 o 3	200	30 ... 45
Tarta de manzana	Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro en la parrilla de alambre **	Calentamiento su-perior e inferior	2	180	50 ... 70
Tarta de manzana	Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro en la parrilla de alambre **	Calentamiento por ventilador	3	170	50 ... 65
Pizza	Bandeja estándar *	Calentamiento su-perior e inferior	2	250	10 ... 20
Pizza	Bandeja estándar *	Función para piz-zas	2	280	5 ... 10

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

*Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

**Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

Sugerencias para cocinar con dos bandejas

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Pequeños pasteles	2-Bandeja estándar * 4-Bandeja de repostería *	Calentamiento por ventilador	2 - 4	150	25 ... 35
Galletas	2-Bandeja estándar * 4-Bandeja de repostería *	Calentamiento por ventilador	2 - 4	170	25 ... 35
Pastas	1-Bandeja estándar * 4-Bandeja de repostería *	Calentamiento por ventilador	1 - 4	180	40 ... 50
Bollo	2-Bandeja estándar * 4-Bandeja de repostería *	Calentamiento por ventilador	2 - 4	180	20 ... 30

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

*Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

**Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

Tabla de cocción con función operativa "Calefacción «eco» por ventilador"

- No modifique el ajuste de la temperatura después de iniciar la cocción en la función "Calefacción «eco» por ventilador".
- No abra la puerta del horno durante la cocción en la función "Calefacción «eco» por ventilador". Si la puerta no se abre, la

temperatura interna se optimiza para ahorrar energía, y esta temperatura puede diferir de la que se muestra en la pantalla.

- No precaliente en la función "Calefacción «eco» por ventilador".

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Pequeños pasteles	Bandeja estándar *	3	160	25 ... 35
Galletas	Bandeja estándar *	3	180	25 ... 35
Pastas	Bandeja estándar *	3	200	45 ... 55
Bollo	Bandeja estándar *	3	200	35 ... 45

*Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

**Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

6.1.2 Carne, pescado y aves de corral

Los puntos clave de la parrilla

- Sazonar con zumo de limón y pimienta antes de cocinar el pollo entero, el pavo y las piezas grandes de carne aumentará el rendimiento de la cocción.

- Se tarda de 15 a 30 minutos más en cocinar la carne deshuesada que el filete frito.
- Debe calcular entre 4 y 5 minutos de cocción por cada centímetro de grosor de la carne.

- Una vez finalizado el tiempo de cocción, mantenga la carne en el horno durante aproximadamente 10 minutos. El jugo de la carne se distribuye mejor a la carne frita y no sale cuando se corta la carne.
- El pescado debe colocarse en el estante de nivel medio o bajo en un plato resistente al calor.
- Cocinar los platos recomendados en la mesa de cocción con una sola bandeja.

Tabla de cocción para carne, pescado y aves

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Bistec (entero) / Asado (1 kg)	Bandeja estándar *	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	15 mins. 250/ max, después 180 ... 190	60 ... 80
Jarrete de corde-ro (1,5-2 kg)	Bandeja estándar *	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	170	85 ... 110
Pollo frito (1,8-2 kg)	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	15 mins. 250/ max, después 190	60 ... 80
Pollo frito (1,8-2 kg)	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	Calentamiento por ventilador	2	200 ... 220	60 ... 80
Pollo frito (1,8-2 kg)	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	Función "3D"	2	15 mins. 250/ max, después 190	60 ... 80
Pavo (5,5 kg)	Bandeja estándar *	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	1	25 mins. 250/ max, después 180 ... 190	150 ... 210
Pavo (5,5 kg)	Bandeja estándar *	Función "3D"	1	25 mins. 250/ max, después 180 ... 190	150 ... 210
Pescados	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	200	20 ... 30
Pescados	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	Función "3D"	3	200	20 ... 30

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

*Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

**Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

6.1.3 Parrilla

La carne roja, el pescado y la carne de ave se doran rápidamente cuando se asan, mantienen una bonita corteza y no se secan. Los filetes de carne, las brochetas de carne, las salchichas, así como las verduras jugosas (tomates, cebollas, etc.) son especialmente adecuados para la parrilla.

Advertencias generales

- Los alimentos no aptos para asar a la parrilla conllevan un riesgo de incendio. Asa sólo la comida que es adecuada para el fuego pesado de la parrilla. Además, no coloque la comida demasiado lejos en la parte posterior de la parrilla. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.
- **Cierre la puerta del horno durante el asado. No asar nunca con la puerta del horno abierta. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!**

Los puntos clave de la parrilla

- Prepare alimentos de similar grosor y peso tanto como sea posible para la parrilla.
- Colocar las piezas a asar en la parrilla o en la bandeja de la parrilla distribuyéndolas sin exceder las dimensiones del calentador.
- Dependiendo del grosor de las piezas a asar, los tiempos de cocción indicados en la tabla pueden variar.
- Deslice la parrilla o la bandeja de la parrilla hasta el nivel deseado en el horno. Si está cocinando en la parrilla, deslice la bandeja del horno hasta el estante inferior para recoger los aceites. La bandeja del horno que va a deslizar debe tener un tamaño que cubra toda el área de la parrilla. Es posible que esta bandeja no se suministre con el producto. Ponga un poco de agua en la bandeja del horno para facilitar la limpieza.

Tabla de la parrilla

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Pescados	Parrilla	4 - 5	250	20 ... 25
Trozos de pollo	Parrilla	4 - 5	250	25 ... 35
Albóndigas (ternera) - 12 cantidad	Parrilla	4	250	20 ... 30
Chuletas de cordero	Parrilla	4 - 5	250	20 ... 25
Bistec - (cubos de carne)	Parrilla	4 - 5	250	25 ... 30
Chuleta de ternera	Parrilla	4 - 5	250	25 ... 30
Gratén de verduras	Parrilla	4 - 5	220	20 ... 30
Tostar pan	Parrilla	4	250	1 ... 4

Omitir el precalentamiento después de 5 minutos en la parrilla.

Dé la vuelta a las piezas de comida después de la mitad del tiempo total de asado.

6.1.4 Alimentos de prueba

- Los alimentos de esta tabla de cocción se preparan de acuerdo con la norma EN 60350-1 para facilitar las pruebas del aparato a los institutos de control.

Mesa de cocción para comidas de prueba

Sugerencias para hornear con una sola bandeja

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Shortbread (galleta dulce)	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	3	140	20 ... 30
Shortbread (galleta dulce)	Bandeja estándar *	Calentamiento por ventilador	En los modelos con estantes de alambre :3 En los modelos sin estantes de alambre :2	140	15 .. 25
Pequeños pasteles	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	3	160	25 ... 35
Pequeños pasteles	Bandeja estándar *	Calentamiento por ventilador	3	150	25 ... 35
Bizcocho	Molde redondo de 26 cm de diámetro con pinza sobre parrilla de alambre **	Calentamiento superior e inferior	2	150	30 ... 40
Bizcocho	Molde redondo de 26 cm de diámetro con pinza sobre parrilla de alambre **	Calentamiento por ventilador	2	150	35 ... 45
Tarta de manzana	Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro en la parrilla de alambre **	Calentamiento superior e inferior	2	180	50 ... 70
Tarta de manzana	Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro en la parrilla de alambre **	Calentamiento por ventilador	3	170	50 ... 65

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

*Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

**Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

Sugerencias para cocinar con dos bandejas

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Pequeños pasteles	2-Bandeja estándar * 4-Bandeja de repostería *	Calentamiento por ventilador	2 - 4	150	25 ... 35
Shortbread (galleta dulce)	2-Bandeja estándar * 4-Bandeja de repostería *	Calentamiento por ventilador	2 - 4	140	15 ... 25

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

*Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

**Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

Parrilla

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Albóndigas (ternera) - 12 cantidad	Parrilla	4	250	20 ... 30
Tostar pan	Parrilla	4	250	1 ... 3

Se recomienda precalentar durante 5 minutos toda la comida a la parrilla.
Dé la vuelta a las piezas de comida después de la mitad del tiempo total de asado.

Yogur

Preparación del yogur;

1. Retire los accesorios y las rejillas laterales (si las hubiera) de la zona de cocción.
2. Coloque el recipiente para el yogur en la parte inferior de la zona de cocción.
3. Después de preparar el yogur, déjelo reposar en el refrigerador durante al menos 12 horas.
4. Mantenga la puerta del horno entreabierta durante todo el tiempo.

Comida	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Yogur	Calentamiento por ventilador	Parte inferior del área de cocción	50 - 60	240 ... 360

7 Mantenimiento y limpieza

7.1 Información General de Limpieza

Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No aplique los detergentes directamente sobre las superficies calientes. Esto puede causar manchas permanentes.
- El producto debe limpiarse y secarse a fondo después de cada operación. Así, los restos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemem cuando se vuelva a utilizar el producto más adelante. De este modo, se prolonga la vida útil del aparato y se reducen los problemas más frecuentes.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar.
- Algunos detergentes o productos de limpieza dañan la superficie. Los productos de limpieza inadecuados son: lejía, productos de limpieza que contengan amoníaco, ácido o cloruro, productos de limpieza a vapor, desincrustantes, quitamanchas y óxido, productos de limpieza abrasivos (limpiadores en crema, polvo para fregar, crema para fregar, estropajo abrasivo y rascador, alambre, esponjas, paños de limpieza que contengan restos de suciedad y detergente).
- Se necesita ningún material de limpieza especial en la limpieza realizada después de cada uso. Limpie el aparato con detergente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo con un paño seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su electrodoméstico en un lavavajillas a menos que se indique lo contrario en el manual del usuario.

Inox - superficies inoxidables

- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies y asas de acero inoxidable.
- La superficie de acero inoxidable puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente adecuado para la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabonoso y un detergente líquido (que no raye) adecuado para superficies inoxidables, teniendo cuidado de limpiar en una sola dirección.
- Elimine las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de vidrio e inox inmediatamente sin esperar. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.
- Los limpiadores rociados/aplicados a la superficie deben limpiarse inmediatamente. Los limpiadores abrasivos que se dejan en la superficie hacen que ésta se vuelva blanca.

Superficies esmaltadas

- El horno debe enfriarse antes de limpiar la zona de cocción. La limpieza en superficies calientes puede crear un riesgo de incendio y dañar la superficie del esmalte.
- Después de cada uso, limpie las superficies esmaltadas con detergente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- Si su producto cuenta con una función de limpieza a vapor fácil, puede realizar una limpieza a vapor fácil para suciedad ligera no permanente. (Consulte "Limpieza a vapor fácil").
- Para manchas difíciles, puede usar un limpiador para hornos y parrillas recomendado en el sitio web de la marca de su producto. No utilice un limpiador externo para hornos. Si la superficie está muy sucia, humidézcala ligeramente y límpiela suavemente con un cepillo de cerdas suaves o un cepillo de alambre. Evite aplicar presión excesiva.

Superficies catalíticas

- Las paredes laterales del área de cocción sólo pueden ser cubiertas con esmalte o paredes catalíticas. Varía según el modelo.
- Las paredes catalíticas tienen una superficie mate y porosa. Las paredes catalíticas del horno no deben ser limpiadas.
- Las superficies catalíticas absorben el aceite gracias a su estructura porosa y comienzan a brillar cuando la superficie está saturada de aceite, en este caso se recomienda reemplazar las piezas.

Las superficies de vidrio

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato usando detergente para platos, agua tibia y un paño de microfibra específico para superficies de vidrio y séquelo con un paño de microfibra seco.
- Si hay restos de detergente después de la limpieza, límpielo con agua fría y séquelo con un paño de microfibra limpio y seco. Los restos de detergente pueden dañar la superficie del cristal la próxima vez.
- En ningún caso se deben limpiar los residuos secos de la superficie de cristal con cuchillos de sierra, lana metálica o utensilios similares para rascar.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- Si la superficie está muy sucia, aplique el producto de limpieza sobre la mancha con una esponja y espere mucho tiempo para que actúe correctamente. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.
- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

Las piezas de plástico y las superficies pintadas

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- No utilice raspadores de metal duro ni limpiadores abrasivos. Pueden dañar las superficies.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del producto no queden húmedas y con detergente. De lo contrario, puede producirse corrosión en estas juntas.

7.2 Limpieza de los accesorios

No introduzca los accesorios del producto en el lavavajillas, salvo que se indique lo contrario en el manual de instrucciones.

7.3 Limpieza del panel de control

- Al limpiar los paneles con mando, limpie el panel y los mandos con un paño suave y húmedo y séquelos con un paño seco. No retire los pomos y las juntas de la parte inferior para limpiar el panel. El panel de control y los mandos pueden estar dañados.
- Durante la limpieza de los paneles inox con mando, no utilice productos de limpieza inox alrededor del mando. Los indicadores que rodean el mando se pueden borrar.
- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

7.4 Limpiar el interior del horno (área de cocción)

Siga los pasos de limpieza descritos en la sección "Información general de limpieza" según los tipos de superficie de su horno.

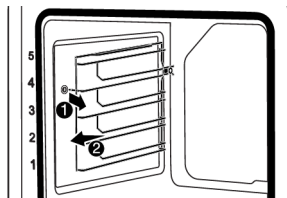
Limpieza de las paredes laterales del horno

Las paredes laterales del área de cocción sólo pueden ser cubiertas con esmalte o paredes catalíticas. Varía según el modelo. Si hay una pared catalítica, consulte la sección "Superficies catalíticas" para obtener información.

Si su producto es un modelo con estantes de alambre, retire los estantes de alambre antes de limpiar las paredes laterales. A continuación, complete la limpieza como se describe en la sección "Información general sobre la limpieza" según el tipo de superficie de la pared lateral.

Para quitar los estantes de rejilla laterales:

1. Retire la parte delantera del estante de rejilla tirando de él en la pared lateral en la dirección opuesta.
2. Tire del estante de rejilla hacia usted para retirarlo completamente.



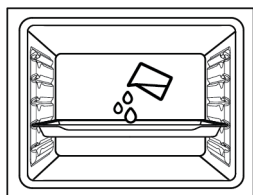
3. Para volver a colocar los estantes, los procedimientos aplicados al retirarlos deben repetirse desde el final hasta el principio, respectivamente.

7.5 Fácil limpieza con vapor

Esto permite limpiar fácilmente la suciedad (que no permanece durante mucho tiempo) que es ablandada por el vapor dentro del horno y por las gotas de agua condensadas en las superficies internas del horno.

1. Retire todos los accesorios del interior del horno.
2. Añada 500 ml de agua en la bandeja y colóquela en el segundo estante del horno.

- i** No utilice agua destilada o filtrada. Utilice sólo aguas preparadas. No utilice soluciones inflamables, alcohólicas o de partículas sólidas en lugar de agua.



3. Seleccione la función de limpieza a vapor fácil. El tiempo de limpieza aparece en la pantalla y esta duración no se puede modificar.

Abra la puerta y limpie el interior del horno con una esponja o paño húmedo.

Para la suciedad persistente, limpie el producto con detergente para platos, agua tibia y un paño o esponja suave y séquelo con un paño seco.

- i** En la función de limpieza a vapor fácil, se espera que el agua añadida se evapore y condense en el interior del horno y en la puerta del horno para ablandar la ligera suciedad que se forma en su horno. La condensación que se forma en la puerta del horno puede gotear alrededor cuando se abre la puerta del horno. En cuanto abra la puerta del horno, limpie la condensación.

Después de la condensación en el interior del horno, puede producirse un charco o humedad en el canal de la piscina bajo el horno. Limpie este canal de la piscina con un paño húmedo después de su uso y séquelo.



7.6 Autolimpieza a alta temperatura

El horno está equipado con una función de pirólisis. El horno se calienta hasta una temperatura de aproximadamente 420-480 °C y arde hasta que la suciedad existente se convierte en cenizas. Puede generarse un fuerte humo. Proporcione una buena ventilación. La limpieza a alta temperatura debe realizarse después de aproximadamente cada 10 usos del horno.

Advertencias generales



¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

No toque el aparato durante la autolimpieza y mantenga a los niños alejados del aparato. Espere al menos 30 minutos antes de quitar el residuo.

- Antes de utilizar la función de pirólisis, retire todos los accesorios, el estante telescópico y los estantes laterales (si los hay). Si no se retira, los accesorios y los estantes laterales de alambre se dañarán.
- Si el aparato tiene un accesorio a prueba de pirotecnia (resistente a la autolimpieza a altas temperaturas), no es necesario que retire estos accesorios del horno. En la sección de accesorios se especifica si sus accesorios son a prueba de fuego o no. Si no se especifica, los accesorios no son resistentes a las altas temperaturas. Debe retirarse del horno antes de limpiarlo para evitar daños.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de fibra de vidrio es muy delicada y se daña fácilmente. Si la junta de la puerta está dañada, sustitúyala por una nueva de un servicio técnico autorizado.

Para iniciar la función de pirólisis:

1. Retire todos los accesorios del interior del horno. En los modelos con estantes de alambre, recuerde retirar el estante de alambre.

2. Antes de comenzar la limpieza, limpie las superficies exteriores del horno y los residuos de comida dentro del horno con un paño jabonoso.

3. Seleccione la función "pirólisis" (Pirólisis).


⇒ El mensaje "P2:00" parpadea en la pantalla. Si su electrodoméstico está equipado con la función de pirólisis Eco, el mensaje "Pro" se muestra en la pantalla durante 2 segundos primero, y luego el mensaje P2:00 comienza a parpadear.



Si los mensajes "Pro" y luego "ECO" no aparecen en la pantalla, su aparato no está equipado con la función de pirólisis Eco.


4. Gire el mando de la temperatura hasta la temperatura más alta "max" (máxima).

5. Cuando se inicia la función de pirólisis, se enciende "P2:00" y comienza la cuenta atrás. El tiempo de pirólisis (2 horas) se muestra en la pantalla. Este tiempo es inalterable.

6. Cuando el horno alcanza una determinada temperatura después del inicio del proceso de pirólisis, el símbolo  aparece en la pantalla del temporizador y la puerta del horno no puede abrirse. No fuerce la manilla para desbloquear la puerta hasta que el proceso de limpieza haya finalizado y el símbolo de bloqueo desaparezca de la pantalla.

7. Cuando finalice la autolimpieza, en la pantalla se podrá ver el mensaje "End".

8. Después de que aparezca "End" en la pantalla, gire los mandos de función y temperatura a la posición 0 (apagado) para finalizar el proceso.

9. Cuando el símbolo  desaparezca en la pantalla, elimine los depósitos restantes con agua con vinagre.

10. Toque cualquier tecla para detener la advertencia sonora.



Una vez finalizada la función de pirólisis, el bloqueo de la puerta estará activo hasta que el horno se enfríe a la temperatura adecuada. Si desea cocinar en este momento, aparecerá "H" en la pantalla y no será posible cocinar.

Función de autolimpieza con alta temperatura - Pirólisis ecológica (Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.)

✓ Si su horno no está muy sucio, le recomendamos que utilice la función "Pirólisis - modo económico". La función "Pirólisis - modo económico" tarda menos tiempo que la función Pirólisis. En caso de que esté muy sucio, la función "Pirólisis - modo económico" podría no bastar. En este caso, límpialo con la función "Pirólisis".

1. Retire todos los accesorios del interior del horno. En los modelos con estantes de alambre, recuerde retirar el estante de alambre.

2. Antes de comenzar la limpieza, limpie las superficies exteriores del horno y los residuos de comida dentro del horno con un paño jabonoso.



3. Seleccione la función "pirólisis" (Pirólisis).

⇒ El mensaje "P2:00" y "Pro" se muestra en la pantalla durante aproximadamente 2 segundos y luego el mensaje P2:00 comienza a parpadear.

4. Pulse las teclas  o .

⇒ El mensaje "ECO" se muestra en la pantalla durante aproximadamente 2 segundos y luego el mensaje P1:30 comienza a parpadear.

5. Gire el mando de la temperatura hasta la temperatura más alta "max" (máxima).

6. Cuando se inicia la función de pirólisis, P1:30 se enciende y comienza la cuenta atrás. El tiempo de pirólisis (1,5 horas) se muestra en la pantalla. Este tiempo es inalterable.
7. Cuando el horno alcanza una determinada temperatura después del inicio del proceso de pirólisis, el símbolo  aparece en la pantalla del temporizador y la puerta del horno no puede abrirse. No fuerce la manilla para desbloquear la puerta hasta que el proceso de limpieza haya finalizado y el símbolo de bloqueo desaparezca de la pantalla.
8. Cuando finalice la autolimpieza, en la pantalla se podrá ver el mensaje "End".
9. Después de que aparezca "End" en la pantalla, gire los mandos de función y temperatura a la posición 0 (apagado) para finalizar el proceso.
10. Cuando el símbolo  desaparezca en la pantalla, elimine los depósitos restantes con agua con vinagre.
11. Toque cualquier tecla para detener la advertencia sonora.







Una vez finalizada la función de pirólisis, el bloqueo de la puerta estará activo hasta que el horno se enfríe a la temperatura adecuada. Si desea cocinar en este momento, aparecerá "H" en la pantalla y no será posible cocinar.

Para iniciar la función de pirólisis:

1. Retire todos los accesorios del interior del horno. En los modelos con estantes de alambre, recuerde retirar el estante de alambre.
2. Antes de comenzar la limpieza, limpie las superficies exteriores del horno y los residuos de comida dentro del horno con un paño jabonoso.
3. Seleccione entre las opciones "Pirólisis" o "Pirólisis - modo económico" en función del nivel de suciedad del horno. Si su horno no está muy sucio, le recomen-

damos que utilice la función "Pirólisis - modo económico". Esta función requiere menos tiempo que la función "Pirólisis". En caso de que esté muy sucio, la función "Pirólisis - modo económico" podría no bastar. En este caso, límpialo con la función "Pirólisis".

4. Inicie la limpieza tocando la tecla .
 - ⇒ La limpieza se inicia y el tiempo de autolimpieza aparece en la pantalla. Este tiempo es inalterable.
5. Cuando el horno alcanza una determinada temperatura después de iniciarse el proceso de pirólisis, aparece el símbolo  de bloqueo en la pantalla del temporizador y la puerta del horno no puede abrirse. No fuerce la manilla para desbloquear la puerta hasta que el proceso de limpieza haya finalizado y el símbolo de bloqueo desaparezca de la pantalla.
6. Cuando finalice la autolimpieza, en la pantalla se podrá ver el mensaje "FIN". Apague el horno tocando la tecla .
7. Cuando el símbolo  desaparezca en la pantalla, elimine los depósitos restantes con agua con vinagre.

7.7 Limpieza de la puerta del horno

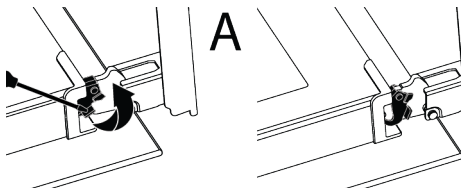
Puede quitar la puerta del horno y los vidrios de la puerta para limpiarlos. La forma de retirar las puertas y ventanas se explica en las secciones "Retirar la puerta del horno" y "Retirar los cristales interiores de la puerta". Después de quitar los cristales interiores de la puerta, límpielos con un detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelos con un paño seco. Para los residuos de cal que puedan formarse en el cristal del horno, limpie el cristal con vinagre y aclare.



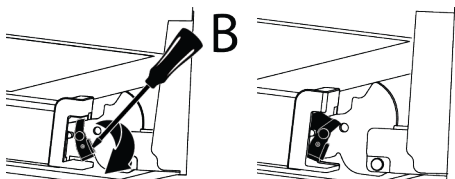
No utilice limpiadores abrasivos duros, raspadores de metal, lana de alambre o materiales blanqueadores para limpiar la puerta del horno y el vidrio.

Quitar la puerta del horno

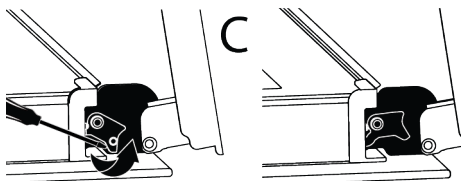
1. Abra la puerta del horno.
2. Abra los clips en el zócalo de la bisagra de la puerta delantera a la derecha y a la izquierda empujándolos hacia abajo como se muestra en la figura.
3. Los tipos de bisagras varían como (A), (B), (C) según el modelo del producto. Las siguientes figuras muestran cómo abrir cada tipo de bisagra.
4. El tipo de bisagra (A) está disponible en los tipos de puerta normales.



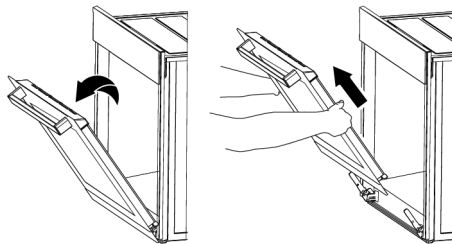
5. (La bisagra tipo B está disponible en los tipos de puerta de cierre suave.



6. (C) la bisagra tipo está disponible en los tipos de puerta de apertura/cierre suave.



7. Lleve la puerta del horno a una posición semiabierto.



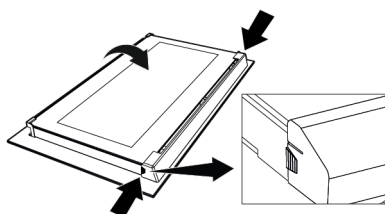
8. Tire de la puerta retirada hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda y retírela.

i Para volver a colocar la puerta, los procedimientos aplicados al retirarla deben repetirse desde el final hasta el principio, respectivamente. Al instalar la puerta, asegúrese de cerrar las abrazaderas en el zócalo de la bisagra.

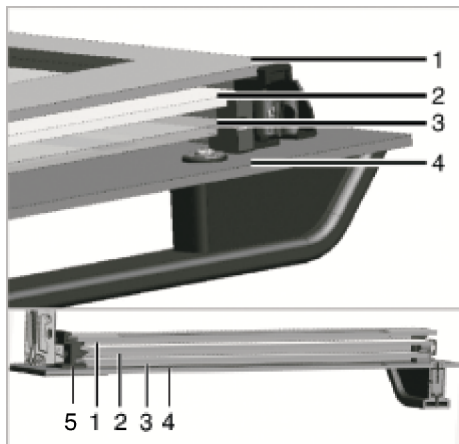
7.8 Retirar el cristal interior de la puerta del horno

El vidrio interior de la puerta frontal del producto puede ser retirado para su limpieza.

1. Abra la puerta del horno.

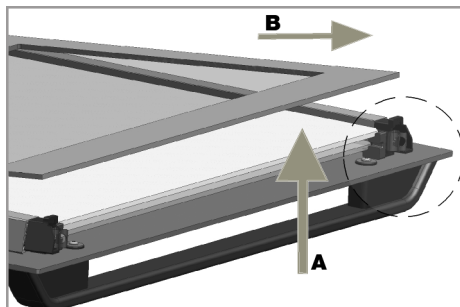


2. Tire del componente de plástico, fijado en la parte superior de la puerta delantera, hacia usted empujando simultáneamente los puntos de presión de ambos lados del componente y retírelo.



- | | |
|--|----------------------------|
| 1 Vidrio interior | 2 El segundo vaso interior |
| 3 Tercer vidrio interior | 4 Vidrio exterior |
| 5 Ranura de vidrio plástico - Más bajo | |

3. Como se muestra en la ilustración, levante suavemente el cristal más interno hacia 'A' y luego, retírelo tirando hacia 'B'.



4. Repita el mismo proceso para quitar el segundo y el tercer vaso.



El primer paso de reagrupar la puerta es reemplazar el segundo y tercer vidrio (2, 3). Como se muestra en la figura, coloque el borde biselado del vaso para que se encuentre con el borde biselado de la ranura de plástico.

El orden de colocación del segundo y tercer vaso interior no es importante, ya que son intercambiables.

Al colocar el vaso más interno (1), preste atención a colocar la cara impresa del vaso en el segundo vaso interior. Es crucial colocar las esquinas inferiores de todos los vidrios interiores para que se encuentren con las ranuras de plástico inferiores (5). Empuje el componente de plástico hacia el marco hasta que se oiga un "clic".



Después de la limpieza, todos los vasos deben volver a ser montados.

7.9 Limpieza de la lámpara del horno

En caso de que se ensucie la puerta de cristal de la bombilla del horno en el área de cocción, límpiela con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquela con un paño seco. En caso de fallo de la bombilla del horno, puede reemplazar la bombilla del horno siguiendo las secciones que siguen.

Reemplazar la bombilla del horno

Advertencias generales

- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica antes de cambiar la lámpara del horno, desconecte el producto y espere a que el horno se enfríe. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

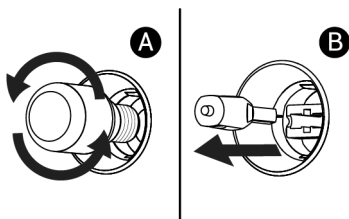
- Este horno se alimenta de una lámpara incandescente de menos de 40 W, de menos de 60 mm de altura, de menos de 30 mm de diámetro, o de una lámpara halógena con casquillos G9 de menos de 60 W de potencia. Las lámparas son adecuadas para el funcionamiento a temperaturas superiores a 300 °C. Las lámparas para hornos se pueden adquirir en los Servicios Autorizados o en los técnicos autorizados. Este producto contiene una lámpara de clase energética G.
- La posición de la bombilla puede diferir de la que se muestra en la ilustración.
- La bombilla utilizada en este aparato no es adecuada para su uso en la iluminación de las habitaciones del hogar. El propósito de esta bombilla es ayudar al usuario a ver la comida.
- Las lámparas utilizadas en este producto deben soportar condiciones físicas extremas, como temperaturas superiores a 50 °C.

Si su horno tiene una bombilla redonda,

1. Desconecte el aparato de la electricidad.
2. Retire la tapa de cristal girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.

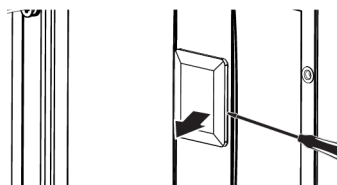


3. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si se trata de un modelo de tipo (B), extráigalo como se muestra en la figura y sustitúyalo por uno nuevo.

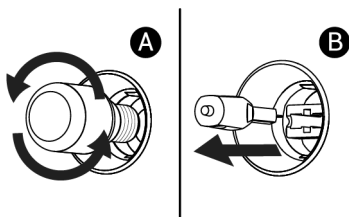


4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.
- Si el horno tiene una bombilla cuadrada,**

1. Desconecte el aparato de la electricidad.
2. Retire los estantes de rejilla de acuerdo con la descripción.



3. Levante la cubierta de vidrio protector de la bombilla con un destornillador. Quite el tornillo primero, si hay un tornillo en la lámpara cuadrada de su producto.
4. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si se trata de un modelo de tipo (B), extráigalo como se muestra en la figura y sustitúyalo por uno nuevo.



5. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio y los estantes de rejilla.

8 Solución de problemas

En caso de que el problema persista después de seguir las instrucciones de esta sección, póngase en contacto con su pro-

veedor o con un Servicio Técnico Autorizado. Nunca intente reparar su producto usted mismo.

El vapor se emite durante el funcionamiento del horno.

- Es normal ver vapores durante el funcionamiento. >>> Esto no es un error.

Aparecen gotas de agua durante la cocción

- El vapor generado durante la cocción se condensa al entrar en contacto con superficies frías del exterior del producto y puede formar gotas de agua. >>> Esto no es un error.

Los sonidos metálicos se escuchan mientras el producto se calienta y se enfría.

- Las partes metálicas pueden expandirse y emitir sonidos cuando se calientan. >>> Esto no es un error.

El producto no funciona.

- Es posible que el fusible esté defectuoso o fundido. >>> Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cámbielos o reactívelos.
- Es posible que el aparato no esté enchufado a la toma de corriente (con toma de tierra). >>> Compruebe si el aparato está conectado a la toma de corriente.
- (Si hay temporizador en su aparato) Las teclas del panel de control no funcionan. >>> Si su producto tiene una cerradura de llave, el bloqueo de llave puede estar activado, desactive el bloqueo de llave.

La luz del horno no está encendida.

- La lámpara del horno puede estar defectuosa. >>> Reemplace la lámpara del horno.
- No hay electricidad. >>> Asegúrese de que la red eléctrica está operativa y compruebe los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cambie los fusibles o reactívelos.

El horno no está calentando.

- El horno no puede ajustarse a una función y/o temperatura de cocción específica. >>> Ajuste el horno a una función y/o temperatura de cocción específica.
- La puerta del horno puede estar abierta. >>> Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada. Si la puerta del horno permanece abierta durante más de 5 minu-

tos, el ajuste de tiempo realizado para la cocción se cancela y las resistencias no funcionan.

- En los modelos con temporizador, el tiempo no se ajusta. >>> Ajustar la hora.
- No hay electricidad. >>> Asegúrese de que la red eléctrica está operativa y compruebe los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cambie los fusibles o reactívelos.

(Para los modelos con temporizador) La pantalla del temporizador parpadea o el símbolo del temporizador queda abierto.

- Se ha producido un corte de luz. >>> Ajuste la hora / Apague los mandos de función del producto y vuelva a colocarlos en la posición deseada.

Después de iniciar la cocción el símbolo ► parpadea en la pantalla y hay un aviso sonoro.

- La puerta del horno puede estar abierta. >>> Asegúrese de que la puerta del horno está completamente cerrada. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado si la avería continúa.

La orden que desea enviar desde la aplicación "HomeWhiz" no se ejecuta. (si se cumplen las condiciones de acceso remoto)

- Es posible que su conexión se interrumpa durante un tiempo. >>> Asegúrese de que el horno está conectado a la red inalámbrica y apague y encienda la aplicación.

"HomeWhiz" La aplicación no muestra el estado del horno correctamente.

- Es posible que su conexión se interrumpa durante un tiempo. >>> Asegúrese de que el horno está conectado a la red inalámbrica y apague y encienda la aplicación.

Después de introducir su producto en la aplicación "HomeWhiz", si hay un error que dice "Se ha producido un error al asociar su producto a su casa o a la habitación que

ha especificado. Este aparato pertenece a otra casa" o si ha olvidado en qué cuenta de "HomeWhiz"

- Borre el emparejamiento siguiendo las instrucciones del apartado "Borrar el emparejamiento de un horno conectado a "HomeWhiz" y repita el emparejamiento del producto desde el principio.

Múltiples redes bluetooth detectadas se muestra mientras se instala el producto en la app "HomeWhiz" .

- En caso de que más de un electrodoméstico en su casa esté configurado en el modo de configuración al mismo tiempo

y emita señal de bluetooth, puede encontrar la advertencia "Múltiples redes de bluetooth detectadas" mientras la instalación a la aplicación "HomeWhiz" . >>> Desconecte los modos de instalación de los demás aparatos y continúe utilizando sólo un aparato con el modo de instalación activado.

En la aplicación "HomeWhiz" aparecen términos distintos al idioma especificado.

- En los casos en los que la potencia de Internet es baja, pueden aparecer en la aplicación homewhiz términos en idiomas diferentes a los que usted definió en la aplicación. >>> Esto no es un error.

Información Adicional para el Manual del Usuario:	Información técnica sobre el funcionamiento de los Modos de Baja Potencia conforme al Reglamento 2023/826 de la UE	
Modo	CONSUMO DE ENERGÍA (VATIOS)	PERÍODO (MINUTOS)*
Apagado	-	-
En espera	-	-
Modo de Espera con información o visualización de estado	0,8	20
Espera en Red	2,0	20

*:El periodo después del cual el equipo pasa automáticamente al modo de espera, al modo apagado o al modo de espera en red, en minutos y redondeado al minuto más cercano.

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.

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

E

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Cuprins

1 Instrucțiuni de siguranță	52
1.1 Utilizarea destinată	52
1.2 Siguranța copilului, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie	53
1.3 Siguranță electrică	54
1.4 Siguranța transportului	55
1.5 Siguranța instalării	56
1.6 Siguranța utilizării.....	57
1.7 Avertismente privind temperatura	57
1.8 Utilizarea accesoriilor.....	58
1.9 Siguranța gătitului	58
1.10 Siguranța legată de întreținere și curățare	59
1.11 Auto-curățarea la temperatură înaltă (piroliză).....	60
2 Instrucțiuni privind protecția mediului.....	60
2.1 Directiva deșeurilor	60
2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor ...	60
2.2 Informațiile de pe ambalaj	61
2.3 Recomandări pentru economisirea energiei.....	61
3 Produsul dumneavoastră	62
3.1 Prezentarea produsului.....	62
3.2 Panoul de control al aparatului, introducere și utilizare.....	62
3.2.1 Panoul de control.....	63
3.2.2 Prezentarea panoului de control al produsului.....	64
3.3 Funcțiile de operare a cuptorului..	65
3.4 Accesoriile produsului.....	66
3.5 Utilizarea accesoriilor produsului.	66
3.6 Specificații tehnice	69
4 Prima utilizare	70
4.1 Prima setare a temporizatorului...	70
4.2 Curățarea inițială	70
5 Utilizarea cuptorului.....	71
5.1 Informații generale pentru utilizarea cuptorului.....	71
5.2 Funcționarea unității de control a cuptorului	71
5.3 Setări	74

6 Informații generale despre gătit 78

6.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor	79
6.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor	79
6.1.2 Carne, pește și pui	82
6.1.3 Grătar	83
6.1.4 Alimente de test	84

7 Întreținerea și curățarea..... 86

7.1 Informații generale privind curățarea	86
7.2 Accesorii de curățare	87
7.3 Curățarea panoului de control	87
7.4 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere)	88
7.5 Curățarea ușoară cu abur (Easy Steam Cleaning)	88
7.6 Auto-curățarea la temperatură ridicată.....	89
7.7 Curățarea ușii cuptorului	91
7.8 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului.....	92
7.9 Curățarea lămpii cuptorului.....	93

8 Depanare

RO

1 Instrucțiuni de siguranță

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

1.1 Utilizarea destinată

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


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



- Acest produs poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane care sunt subdezvoltate în abilități fizice, senzoriale sau mentale sau care au lipsă de experiență și cunoștințe, atâta timp cât sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în siguranță și pericolele produsului.
- Copiii nu ar trebui să se joace cu produsul. Curățarea și întreținerea utilizatorului nu trebuie efectuate de copii decât dacă există cineva care le supraveghează.
- Acest produs nu trebuie utilizat de persoanele cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care sunt ținute sub supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu produsul.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animale de companie. Copiii și animalele de companie nu trebuie să se joace, să urce sau să intre în produs.
- Nu puneți obiecte pe care copiii le pot atinge pe produs.
- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului sunt fierbinți. Păstrați copiii departe de produs.
- Nu lăsați materialele de ambalare la îndemâna copiilor. Există un pericol de rănire și sufocare.
- Când ușa este deschisă, nu puneți obiecte grele pe ea și nu permiteți copiilor să stea pe ea. Puteți provoca răsturnarea cuptorului sau deteriorarea balamalelor ușii.
- Înainte de a arunca produsele uzate și inutile:
 1. Deconectați ștecherul de alimentare și scoateți-l din priză.
 2. Tăiați cablul de alimentare și deconectați-l cu ștecherul de la produs.
 3. Luați măsuri de precauție pentru a împiedica copiii să intre în produs.
 4. Nu permiteți copiilor să se joace cu produsul atunci când acesta este în modul inactiv.

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.
- Priza sau conexiunea electrică a aparatului trebuie să fie într-un loc ușor accesibil. 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.
- Scoateți produsul din priză sau deconectați siguranța înainte de efectuarea depanării, întreținerii și curățării.
- Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
- (În cazul în care produsul nu are un cablu de alimentare) utilizați numai cablul de conectare descris în secțiunea "Specificații 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.
- Asigurați-vă că nu este ciupit sau strivit cablul de alimentare în timp ce împingeți produsul la locul său, după proceduri de instalare sau curățare.
- Suprafața din spate a cuptorului devine fierbinte în timpul utilizării. Cablurile de alimentare nu trebuie să atingă suprafața posterioară a produsului. În caz contrar, ar putea fi deteriorat.
- 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 utilizați cabluri tăiate sau deteriorate.

- Nu folosiți un prelungitor sau o priză multifuncțională pentru a utiliza produsul.
 - Contactați centrul de service autorizat sau importatorul pentru a utiliza adaptorul aprobat în cazurile în care este necesară utilizarea unui adaptor convertor (pentru tipul de fișă).
 - Contactați importatorul sau centrul de service autorizat în cazul în care lungimea liniei de alimentare este necorespunzătoare.
 - Sursele de alimentare portabile sau prizele multiple se pot supraîncălzi și pot lua foc. Păstrați fișele multiple și sursele de alimentare portabile departe de produs.
 - 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 introduceți niciodată ștecherul produsului într-o priză ruptă, slăbită sau scoasă din priză. Asigurați-vă că ștecherul este introdus complet în priză. În caz contrar, conexiunile se pot supraîncălzi și pot cauza un incendiu.
 - Evitați introducerea dispozitivului în prize care sunt unse, necurățate sau potențial expuse la apă (cum ar fi cele din apropierea unui blat de lucru, de unde poate intra apă). În caz contrar, există riscul de scurtcircuit și electrocutare.
 - Nu atingeți priza cu mâinile ude!
 - Scoateți ștecherul din priză ținând cont mai degrabă de corpul ștecherului decât cablul în sine.
-  **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 obiecte pe aparat. Transportați aparatul 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. Prindeți bine părțile mobile ale produsului pentru a preveni deteriorarea.
- Înainte de a instala produsul, verificați dacă acesta a fost deteriorat după transport. În caz de deteriorare, contactați importatorul sau centrul de service autorizat.
- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Nu instalați produsul dacă este deteriorat.
- Evitați utilizarea oricăror materiale termoizolante pentru a acoperi interiorul mobilierului unde produsul va fi instalat.
- Lumina directă a soarelui și sursele de căldură, cum ar fi încălzitoarele electrice sau cu gaz, nu trebuie să existe în zona în care este instalat produsul.
- Păstrați deschise împrejurimile tuturor conductelor de ventilație.
- Pentru a evita supraîncălzirea, instalarea produsului nu trebuie să se facă în spatele unor capace decorative.
- În cazul în care în spatele zonei de instalare destinată produsului se află un furtun/tub de gaz sau o conductă de apă din plastic, este obligatoriu să se garanteze că nu există niciun contact între produs și aceste conducte de utilități. În caz contrar, furtunul/tubul poate fi strivit.
- În cazul în care în spatele locului unde va fi instalat produsul există o priză, trebuie să vă asigurați că produsul nu intră în contact cu priza și nici cu ștecherul conectat la priză.

1.5 Siguranța instalării

- Înainte de a începe instalarea, deconectați linia de alimentare la care va fi conectat produsul prin dezactivarea siguranței.
- Purtați întotdeauna mănuși de protecție, în timpul transportului și instalării. În caz contrar, există riscul de rănire din cauza marginilor ascuțite!

1.6 Siguranța utilizării

- După fiecare utilizare asigurați-vă că aparatul este oprit.
- Dacă nu veți utiliza produsul pentru o perioadă lungă de timp, scoateți-l din priză sau opriți alimentarea de la cutia de siguranțe.
- Nu utilizați produsul dacă acesta se defectează sau se deteriorează în timpul utilizării. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate. Contactați importatorul sau centrul de service autorizat.
- Nu folosiți aparatul dacă geamul ușii frontale este demontat sau spart. În caz contrar, există riscul de rănire și de deteriorare a mediului.
- Nu călcați pe aparat sub nicio formă.
- Nu utilizați niciodată produsul atunci când judecata sau coordonarea dvs. este afectată de consumul de alcool și/sau droguri.
- Obiectele inflamabile nu trebuie păstrate în interiorul și în jurul zonei de gătit. În caz contrar, acestea pot provoca incendii.
- 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:** Atunci când produsul este utilizat, produsul și părțile sale accesibile vor fi fierbinți. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea produsului și a elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuti departe de produs, cu excepția cazului în care sunt supravegheați în mod constant.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece suprafețele vor fi fierbinți în timpul funcționării acestuia.
- Păstrați distanța atunci când deschideți ușa cuptorului în timpul sau la sfârșitul gătitului. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor.

- În timpul funcționării, produsul este fierbinte. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea părților fierbinți, elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- Purtați întotdeauna mănuși de cuptor rezistente la căldură atunci când manipulați produsul.

1.8 Utilizarea accesoriilor

- Este important să utilizați în mod corespunzător accesoriile furnizate împreună cu produsul. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea „**Utilizarea accesoriilor produsului**”.
- Închideți ușa cuptorului după ce ați împins complet accesoriile în spațiul de gătit, în caz contrar acestea pot lovi geamul ușii și îl pot deteriora.

1.9 Siguranța gătitului

- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperatură ridicată și poate provoca incendii prin aprindere atunci când intră în contact cu suprafețe fierbinți.

- Reziduurile alimentare din zona de gătit, cum ar fi uleiul, se pot aprinde. Curățați aceste reziduuri înainte de a găti.
- Pericol de intoxicație alimentară: Nu lăsați mâncarea la cuptor mai mult de o oră înainte și după gătire. În caz contrar, pot apărea toxinfecții alimentare sau îmbolnăvirea.
- Nu încălziți în cuptor conserve închise și borcane de sticlă. Presiunea ce se poate acumula în cutie/borcan poate cauza spargerea acestuia.
- Când cuptorul este în funcțiune, NU așezați NICIODATĂ tavă de copt, vase sau folie de aluminiu direct pe fundul cuptorului. Acumularea de căldură ar putea deteriora fundul cuptorului și ar putea chiar deteriora dulapul cuptorului sau podeaua bucătăriei.

Țineți cont de următoarele precauții atunci când folosiți hârtie pergament grasă sau materiale similare:

- Așezați hârtia de copt într-un vas de gătit sau pe accesoriul cuptorului (tavă, grătar de sârmă etc.) cu mâncarea și introduceți în cuptorul preîncălzit.

- Pentru a preveni riscul de a atinge elementele de încălzire ale cuptorului și de a împiedica fluxul de aer cald, îndepărtați orice părți de hârtie antigrăsime în exces care atârnă de accesorii sau recipiente. Nu folosiți hârtia de copt la temperaturi mai mari decât temperatura maximă de utilizare specificată de producător pentru cuptor. Nu așezați niciodată hârtie de copt pe fundul cuptorului.
 - Nu o așezați deasupra accesoriilor în timpul preîncălzirii.
 - Apăsați întotdeauna cu o farfurie sau un obiect similar pentru a împiedica materialul să se deplaseze din cauza circulației aerului din interiorul cuptorului.
 - Acoperiți numai suprafața necesară din interiorul tăvii.
 - După fiecare utilizare, tava trebuie curățată, iar hârtia de copt sau alte materiale similare utilizate în tavă trebuie înlocuite. În caz contrar, lichidele care se scurg pe tavă pot produce fum sau chiar lua foc.
 - Atunci când se deschide capacul produsului, se generează un flux de aer.
- Hârtia de copt poate intra în contact cu elementele de încălzire și se poate aprinde.
- Când folosiți un grătar de sârmă, o tavă trebuie așezată pe raftul inferior. În caz contrar, uleiul alimentar și alte componente care se scurg pe fundul cuptorului pot crea fum gros și pot lua foc.
 - Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
 - Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Puneți pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. Nu așezați alimentele prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un conținut mare de grăsime se pot aprinde.



1.10 Siguranța legată de întreținere și curățare

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

- Nu utilizați dispozitive de curățare cu abur pentru a curăța aparatul, deoarece acest lucru poate provoca șocuri electrice.
- Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitor pentru a curăța geamul ușii din față a cuptorului. Aceste materiale pot provoca zgârierea și spargerea suprafețelor din sticlă.

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. Aerisiți 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 rezultat din ambalaje împreună cu deșeurile menajere sau alte tipuri de deșeuri, duceți-l la punctele de colectare desemnate de autoritățile locale.

2.3 Recomandări pentru economisirea energiei

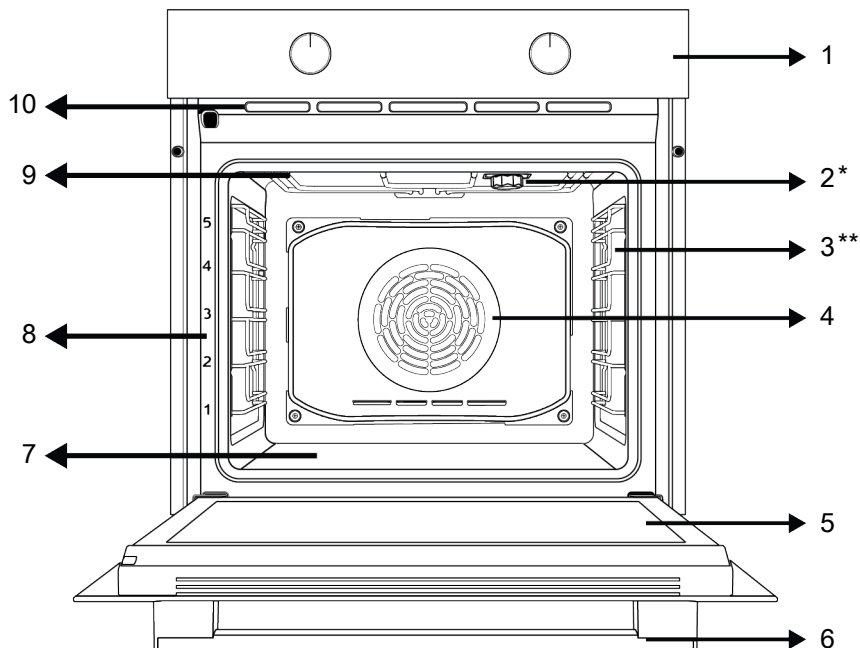
În conformitate cu UE 66/2014, informațiile despre eficiența energetică pot fi găsite pe chitanța produsului furnizată cu acesta. Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

- 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.

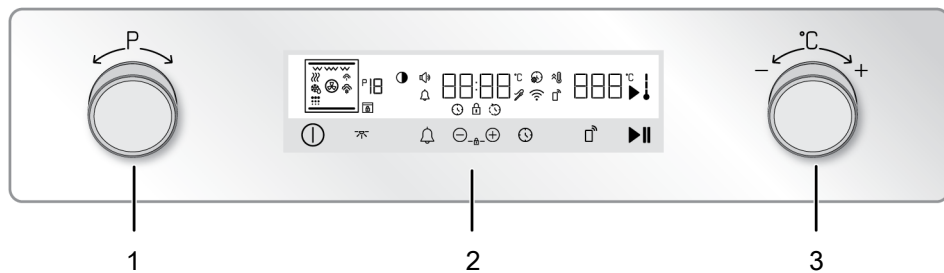
** Variază în funcție de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu grilaje din sârmă. În imagine este prezentat ca exemplu un cuptor cu grilaj din sârmă.

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.

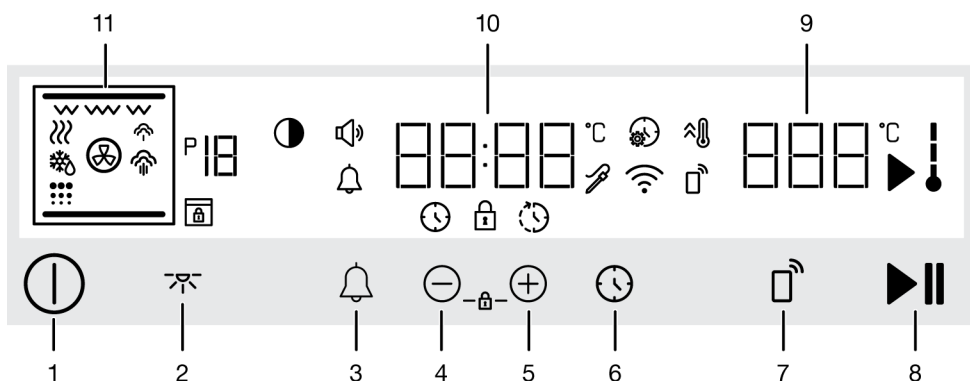
Buton de temperatură

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
- P | 8 : 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 perețele din spate). Alimentele congelate cu granule se dezgheață lent la temperatura camerei, mâncarea gătită este răcită. Timpul necesar pentru a decongela o întregă 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 potrivită 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

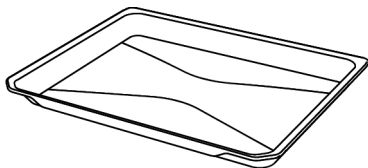
Produsul dumneavoastră este prevăzut cu diverse accesorii. În această secțiune, sunt disponibile descrierea accesoriilor și descrierea modului corect de utilizare. Accesoriiile furnizate diferă în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibile toate accesoriiile descrise în manualul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

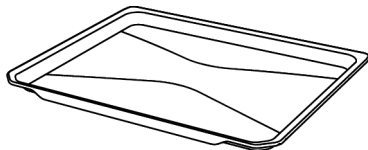
Tavă standard

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



Tavă produse de patiserie

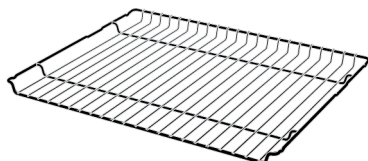
Se folosește pentru produse de patiserie, cum ar fi fursecurile și biscuiții.



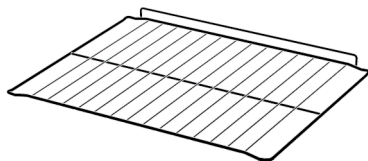
Grătar din sârmă

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 :

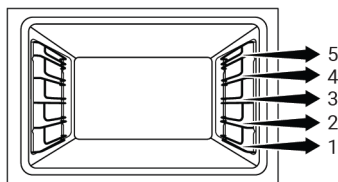


3.5 Utilizarea accesoriilor produsului

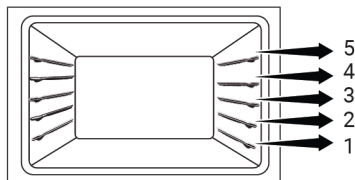
Rafturile de coacere

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 :



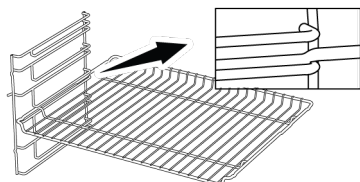
În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



Amplasarea grătarelor de sârmă pe rafturile de coacere

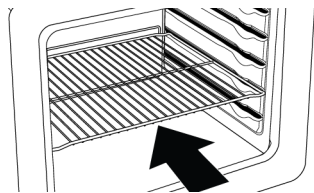
În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

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 :

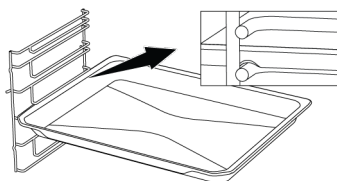
Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Grătarul de sârmă are o singură direcție, atunci când îl așezați pe raft. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față.



Așezarea tăvii pe rafturile de coacere

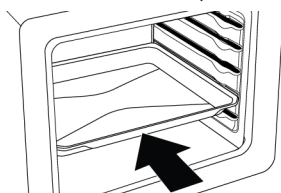
În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

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 :

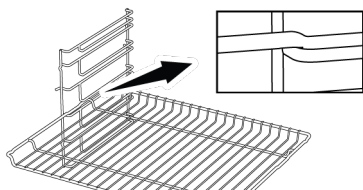
Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturi. Tava are o singură direcție, atunci când o așezați pe raft. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față.



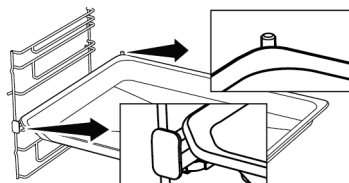
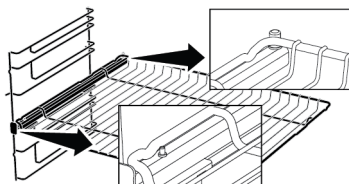
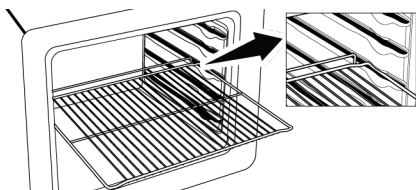
Funcția de oprire a grătarului din sârmă

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 :

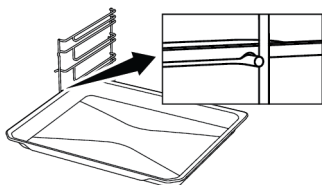


În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



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 față și spatele șinelor telescopice, să se sprijine de marginile grătarului și ale tăvii (așa cum este prezentat în imagine).




3.6 Specificații tehnice

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

RO

Noțiuni de bază: Informațiile privind eticheta energetică a cuptoarelor electrice sunt furnizate în conformitate cu standardul EN 60350-1/IEC 60350-1. Aceste valori sunt determinate în condiții de încărcare standard, cu funcții (dacă există) de element de încălzire inferior-superior sau încălzire asistată de ventilator.

Clasa de eficiență energetică este determinată în conformitate cu prioritizarea următoare, în funcție de existența sau nu a funcțiilor relevante ale produsului: 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 schematic și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.
-  Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

4 Prima utilizare

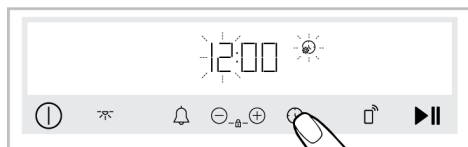
Înainte de a începe să utilizați produsul, este recomandat să efectuați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

4.1 Prima setare a temporizatorului

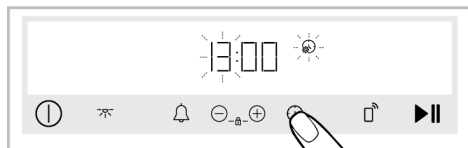


Înainte de a utiliza cuptorul, întotdeauna setați ora exactă. Dacă nu o setați, în cazul unor modele de cuptoare nu poate fi realizată coacerea.

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 clipește pe ecran.

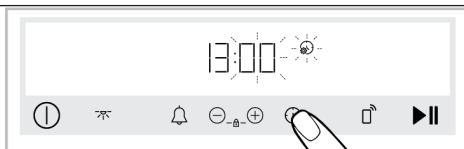


5. Setati ora apăsând tastele și apăsați din nou tasta pentru activarea câmpului minute.

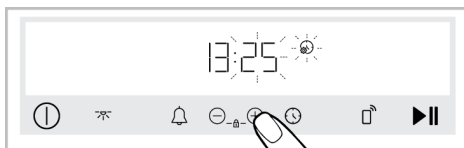


⇒ Câmpul aferent minutelor și simbolul clipește pe ecran.

RO



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”. 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. Evitați acoperirea acestor orificii de ventilație. 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

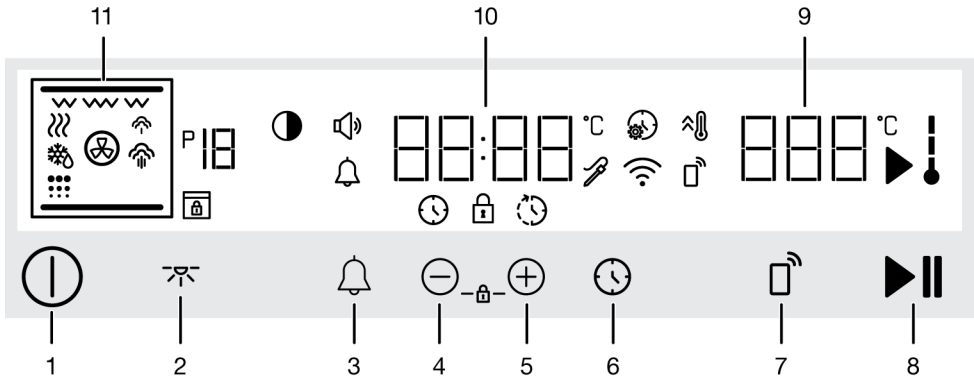
Avertismente generale pentru unitatea de control a cuptorului

- 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/durață
- 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


Opriți cuptorul atingând tasta . Ora curentă apare pe ecran.


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

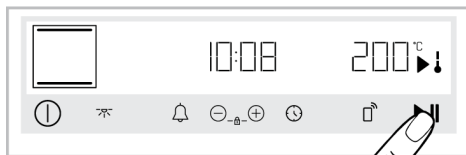
Puteți coace realizând controlul manual (prin comanda dumneavoastră) fără setarea timpului de coacere, selectând temperatura și funcția de operare specifice alimentelor dumneavoastră.






1. Porniți cuptorul atingând tasta .
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. După configurarea funcției de operare și a temperaturii atingeți tasta  pentru a începe coacerii.

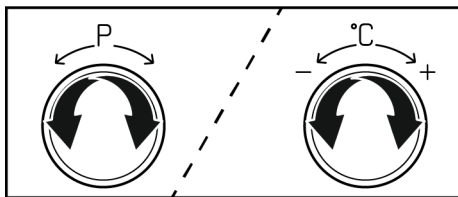


⇒ Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectată și pe ecran va apare timpul parcurs. Pe afișaj sunt afișate simbolurile  și . În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată, fiecare etapă a simbolului  se va aprinde. Cuptorul nu se oprește 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.

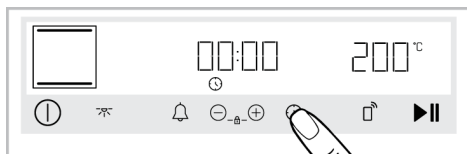
1. Porniți cuptorul atingând tasta .
2. Selectați funcția de operare cu care doriți să realizați coacerea, cu butonul de selectare a funcției.
3. Pe ecran apare temperatura predefinită pentru funcția de operare selectată. Dacă doriți să schimbați această temperatură, configurați temperatura dorită pentru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








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.

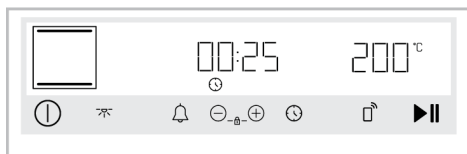
4. Apăsați o dată tasta  pentru timpul de coacere.

⇒ Simbolul  apare pe afișaj.






i 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  / .





i 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 afișaj 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



i 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.

i 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.

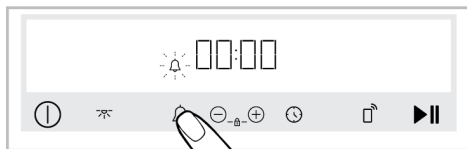
Setarea alarmei

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.


i 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 ⊕/⊖ până când 🌙 apare pe ecran.
3. Activați setarea de luminozitate apăsând încă o dată tasta ⌚.
4. Setări nivelul de luminozitate dorit cu tastele ⊕/⊖. **(d-1, d-2, d-3)**
 - ⇒ Setarea de luminozitate selectată este confirmată imediat. Apăsați tasta ⌚ pentru a reveni la meniul de setări.

Setarea ecranului de stand-by dim

Puteți seta intensitatea când unitatea de comandă este oprită (în afișajul de așteptare) la un nivel scăzut. Dim-ul implicit este la nivelul său normal în timpul producției. Pentru a-l transforma la nivel scăzut;

1. Cu cuptorul oprit (atunci când ora este afișată pe afișaj), atingeți tasta ⌚ timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.
2. Atingeți tastele ⊕/⊖ până când "ECO" apare pe afișaj.
3. Activați setarea volumului atingând din nou tasta ⌚.
4. Cu tastele ⊕/⊖, rotiți setarea "OFF" la "ON" pe afișaj.
 - ⇒ Setarea selectată este confirmată imediat. Atingeți tasta pentru a reveni la meniul de setări


 Puteți dezactiva setarea de grad scăzut de intensitate cu aceeași procedură. Rotind setarea "OFF", puteți anula setarea de grad scăzut.

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.

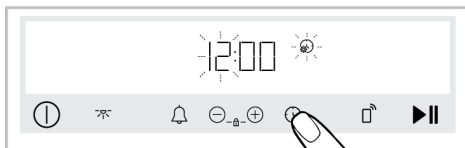
1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora este afișată pe ecran), atingeți tasta ⌚ timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.
2. Apăsați tasta ⊕/⊖ până când simbolul 🌙 apare pe ecran.
3. Activați setarea de preîncălzire rapidă (booster) apăsând încă o dată tasta ⌚.
4. Cu tastele ⊕/⊖ 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.

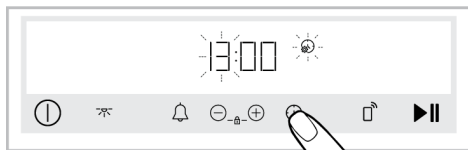
Modificarea orei exacte


Pentru a schimba ora setată anterior,

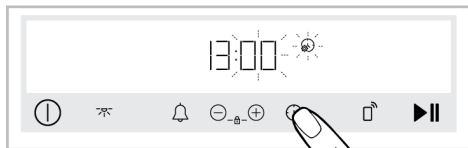
1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora este afișată pe ecran), atingeți tasta ⌚ timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.
2. Apăsați tasta ⊕/⊖ până când simbolul 🕒 apare pe ecran.
3. Apăsați tasta ⌚ pentru activarea câmpului oră.
 - ⇒ Câmpul orei și simbolul 🕒 clipesc pe ecran.







4. Setări ora apăsând tastele ⊕/⊖ și apăsați din nou tasta ⌚ pentru activarea câmpului minute.



⇒ Câmpul aferent minutelor și simbolul  clipeșc pe ecran.





5. Apăsați tastele  /  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  și  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 clipeșc.





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  în timp ce simbolul  este afișat pe ecran.

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



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



Dacă simbolul  este afișat pe ecran, dar se emite un semnal de eroare la apăsarea tastei  și dacă simbolul  nu este afișat pe afișaj,  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  și  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.

Acest produs colectează și transmite date de utilizare atunci când este conectat la internet (de exemplu, setări de temperatură,

durată de utilizare, coduri de eroare). În conformitate cu Legea UE privind datele (Regulamentul UE 2023/2854), aveți dreptul de a accesa și de a gestiona aceste date. Pentru detalii despre ce date sunt colectate, cum sunt utilizate și cum să le accesați, vă rugăm să vizitați:

www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 Informații generale despre gătit

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 accesoriile produsului, pentru o performanță bună a coacerii. Dacă veți folosi un vas de bucătărie extern, alegeți vasele de culoare închisă, care nu lipesc și rezistă la temperatură înaltă.
- Dacă se recomandă preîncălzirea în tabelul programelor de coacere, asigurați-vă că puneți mâncarea la cuptor după preîncălzire.
- Dacă veți găti folosind vase pe grătarul de sârmă, așezați vasul în mijlocul grătarului, nu lângă peretele din spate.
- Toate ingredientele utilizate la prepararea produselor de patiserie trebuie să fie proaspete și la temperatura camerei.
- Timpul de preparare a alimentelor poate varia, în funcție de cantitatea de alimente și mărimea vaselor de gătit.
- Formele din metal, ceramică și sticlă prelungesc timpul de coacere, iar suprafețele inferioare ale alimentelor de patiserie nu se rumenesc uniform.
- Dacă folosiți hârtie de copt, pe suprafața inferioară a alimentului poate fi sesizată o rumenire ușoară. În această situație, puteți extinde perioada de coacere cu aproximativ 10 minute.
- Valorile specificate în tabelele de coacere sunt determinate ca urmare a testelor efectuate în laboratoarele noastre. Valorile potrivite pentru dumneavoastră pot diferi de aceste valori.
- Așezați vasul pe raftul corespunzător recomandat în tabelul programelor de coacere. Luați ca referință raftul de jos al cuptorului, ca fiind raftul 1.

Sfaturi pentru coacerea prăjiturilor

- Dacă prăjitura este prea uscată, creșteți temperatura cu aproximativ 10°C și reduceți timpul de coacere.
- Dacă prăjitura este umedă, folosiți o cantitate mică de lichid, sau reduceți temperatura cu 10°C.

- Dacă partea de sus a prăjiturii este arsă, puneți pe raftul inferior, reduceți temperatura și creșteți timpul de coacere.
- Dacă prăjitura este coaptă în interior, dar exteriorul este lipicios, folosiți mai puțin lichid, reduceți temperatura și creșteți timpul de coacere.
- 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.

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.

Tabel de gătit pentru produse de patiserie și mâncare la cuptor

Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

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 ... 45
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 ... 40
Prăjitură	Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	3	170	20 ... 30
Produse de patiserie	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	200	30 ... 40
Produse de patiserie	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	2	180	35 ... 45

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Chiflă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	200	20 ... 35
Chiflă	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	180	20 ... 30
Pâine întregă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	200	30 ... 45
Pâine întregă	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 ... 45
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 70
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	2	250	10 ... 20
Pizza	Tavă standard *	Funcție Pizza	2	280	5 ... 10

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.

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
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.

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

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 întregă) / 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

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
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, cărnații 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!**

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

Tabel de preparare la grătar

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

Sari peste preîncălzire după 5 minute la grătar.
Întoarceți mâncarea pe grătar, după scurgerea a 1/2 din timpul total de preparare.

6.1.4 Alimente de test

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

Tabel de gătit pentru alimentele de încercare

Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

Aliment	Accesoriu 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

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
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 ... 70
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	3	170	50 ... 65

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.

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.

Grătar

Aliment	Accesorii 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.

Iaurt

Prepararea iaurtului;

1. Scoateți accesorii și rafturile laterale de sârmă (dacă există) din zona de gătit.
2. Așezați vasele pentru iaurt pe partea de jos a zonei de gătit.
3. După prepararea iaurtului, lăsați-l să se odihnească în frigider timp de cel puțin 12 ore.
4. Țineți ușa cuptorului pe jumătate deschisă pe tot parcursul procesului.

Aliment	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
laurt	Încălzire ventilator	Partea inferioară a zonei de gătit	50 - 60	240 ... 360

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 utilizați produse de curățare cu abur 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 aparatului dvs. în mașina de spălat vase, cu excepția cazului în care se specifică altfel în manualul de utilizare.

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 decoleze.

Suprafețe emailate

- 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.
- După utilizare, curățați suprafețele emailate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată.
- Dacă produsul dumneavoastră are o funcție de curățare ușoară cu abur, puteți face o curățare ușoară cu abur pentru murdăria ușoară, nepermanentă. (Consultați „Curățare ușoară cu abur“.)

- Pentru petele dificile, se poate utiliza o soluție de curățare pentru cuptor și grătar recomandată pe site-ul web al mărcii produsului dumneavoastră. Nu utilizați o soluție de curățare externă pentru cuptor. Dacă suprafața este foarte murdară, umeziți-o ușor și curățați ușor cu o perie cu peri moi sau cu o sârmă de frecat. Evitați aplicarea unei presiuni excesive.

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 sucul 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.

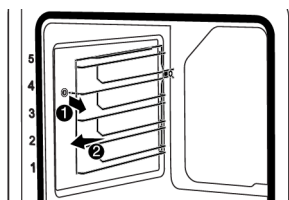
Curățarea pereților laterali ai cuptorului

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.

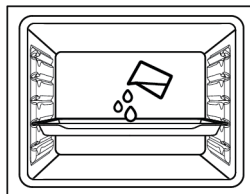
7.5 Curățarea ușoară cu abur (Easy Steam Cleaning)

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.



Nu folosiți apă distilată sau filtrată. Utilizați doar apă gata pregătită. Nu folosiți soluții inflamabile, cu conținut de alcool sau cu particule solide, în loc de apă.



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.

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” (Piroliză).

⇒ **P2:00** clipește intermitent pe afișaj. Dacă aparatul dumneavoastră este echipat cu funcția de piroliză Eco, mesajul „Pro” este afișat mai întâi pe afișaj timp de 2 secunde, apoi mesajul **P2:00** începe să clipească.



Dacă mesajele „Pro” și apoi „ECO” nu sunt afișate pe afișaj, aparatul dumneavoastră nu este echipat cu funcția de piroliză Eco.

4. Răsuciți butonul pentru temperatură la cea mai înaltă „max” (maxim) temperatură.
5. Când funcția piroliză începe, **P2:00** se aprinde continuu și începe numărătoarea inversă. Timpul pentru piroliză (2 ore) apare pe ecran. Această durată nu poate fi schimbată.
6. Când cuptorul atinge o anumită temperatură după începerea procesului de piroliză, simbolul de  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.

7. Când procesul de curățare s-a încheiat, pe afișaj apare „End”.
8. După ce apare pe afișaj „End”, răsuțiți butonul de funcție și temperatură în poziția 0 (oprit) pentru a încheia procesul.
9. După ce simbolul  dispăre de pe afișaj, îndepărtați depunerile cu un amestec de apă și oțet.
10. Apăsăți orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.







După finalizarea funcției de piroliză, blocarea ușii va fi activă până când cuptorul se răcește la o temperatură adecvată. Dacă doriți să gătiți ceva în acest timp, pe ecran se va afișa „H”, iar gătitul nu va fi posibil.

Funcție de autocurățare cu temperatură ridicată – piroliză Eco (Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.)

- ✓ În cazul în care cuptorul nu este foarte murdar, vă recomandăm să utilizați funcția "Piroliză - mod economic". Funcția "Piroliză - mod economic" 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".
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” (Piroliză).




⇒ Mesajul „P2:00” și „Pro” este afișat pe afișaj timp de aproximativ 2 secunde și apoi mesajul P2:00 începe să clipească.

4. Atingeți tasta  sau .
- ⇒ Mesajul “ECO” este afișat pe afișaj timp de aproximativ 2 secunde și apoi mesajul P1:30 începe să clipească.
5. Răsuciți butonul pentru temperatură la cea mai înaltă „max” (maxim) temperatură.
6. Când funcția piroliză începe, P1:30 se aprinde și începe numărătoarea inversă. Timpul pentru piroliză (1,5 ore) apare pe ecran. Această durată nu poate fi schimbată.
7. Când cuptorul atinge o anumită temperatură după începerea procesului de piroliză, simbolul de  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 dispăre de pe ecran.
8. Când procesul de curățare s-a încheiat, pe afișaj apare „End”.
9. După ce apare pe afișaj „End”, răsuțiți butonul de funcție și temperatură în poziția 0 (oprit) pentru a încheia procesul.
10. După ce simbolul  dispăre de pe afișaj, îndepărtați depunerile cu un amestec de apă și oțet.
11. Apăsăți orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.



După finalizarea funcției de piroliză, blocarea ușii va fi activă până când cuptorul se răcește la o temperatură adecvată. Dacă doriți să gătiți ceva în acest timp, pe ecran se va afișa „H”, iar gătitul nu va fi posibil.

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, vă 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”. Opriti 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

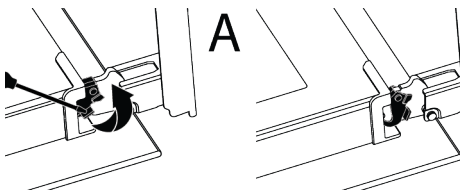
secțiunile „Îndepărtarea ușii cuptorului” și „Îndepărtarea geamului interior al ușii”. După scoaterea geamurilor interioare ale ușii, curățați-le cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată. Pentru îndepărtarea reziduurilor de calcar ce se pot forma pe sticla cuptorului, ștergeți sticla cu oțet și limpeziți.



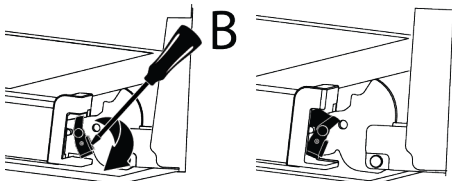
Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitor, pentru a curăța ușa și geamul cuptorului.

Îndepărtarea ușii cuptorului

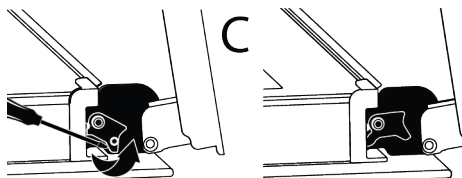
1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Deschideți clemele din soclul balamalei ușii din față, la dreapta și la stânga, împingându-le în jos, așa cum se arată în figură.
3. Tipurile de balamale pot varia ca tipuri (A), (B), (C) în conformitate cu modelul produsului. Următoarele imagini prezintă cum se deschide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



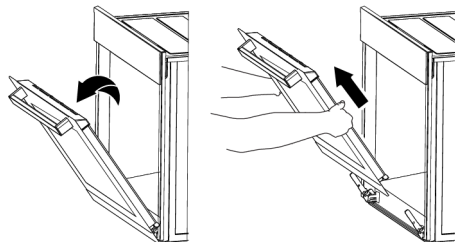
5. Balamaua de tip (B) este disponibilă pentru tipurile de uși cu amortizare.



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



7. Poziționați ușa cuptorului în poziție semi-deschisă.



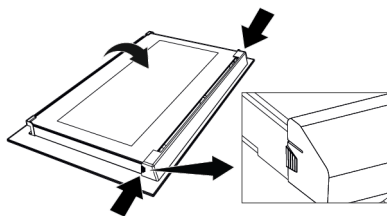
8. Trageți ușa detașată în sus, pentru a o elibera din balamalele din partea dreaptă și stângă și îndepărtați-o.

i 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 locașul balamalei.

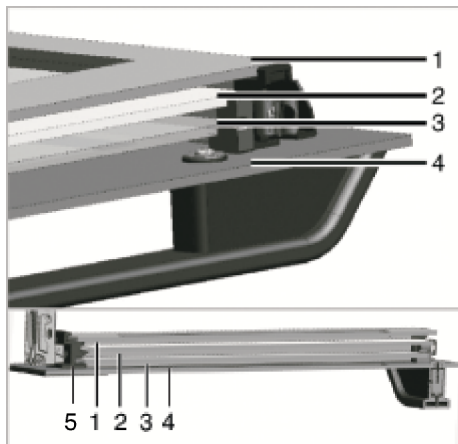
7.8 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

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

1. Deschideți ușa cuptorului.

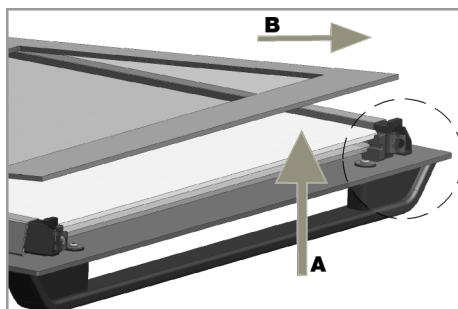


2. Trageți către dumneavoastră componenta de plastic, atașată pe secțiunea superioară a ușii din față, apăsând simultan pe punctele de presiune de pe ambele părți ale componentei și îndepărtați-o.



- | | |
|--|------------------|
| 1 Geamul de la extrema interioară | 2 Al doilea geam |
| 3 Al treilea geam | 4 Geam exterior |
| 5 Fantă de plastic a geamului inferior | |

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 imprimată 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 „clitic”.



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!

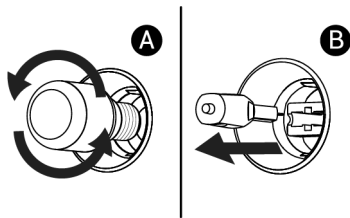
- Acest cuptor este alimentat de o lampă incandescentă cu mai puțin de 40 W, mai puțin de 60 mm înălțime, mai puțin de 30 mm diametru, sau o lampă cu halogen cu fițe G9 și putere mai mică de 60 W. Lămpile sunt potrivite pentru funcționare la temperaturi peste 300°C. Lămpile de cuptor sunt disponibile la unitățile autorizate de service sau la tehnicienii cu licență. Acest produs conține o lampă de clasă energetică G.
- Poziția lămpii poate să difere de cea indicată în imagine.
- Lampa folosită pentru acest aparat nu este adecvată pentru iluminatul încăperilor 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,

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



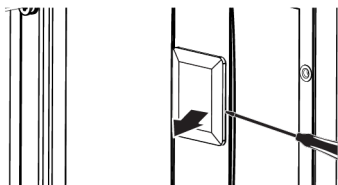
3. Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în imagine și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți-o afară așa cum se arată în imagine și înlocuiți cu una nouă.



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.



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 vapori în timpul funcționării. >>> Aceasta nu este o eroare.

În timpul coacerii apar stropi de apă

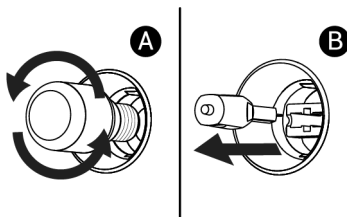
- Aburul generat în timpul procesului de coacere produce condens în momentul atingerii suprafețelor reci din afara produsului și se pot forma stropi de apă. >>> Aceasta nu este o eroare.

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

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

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.

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 priză (împământată). >>> Verificați dacă aparatul este conectat la priză.
- (Dacă aparatul are cronometru) Tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut 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 gătire 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 / Opriți 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 modurile 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.

Informații suplimentare pentru manualul de utilizare:	Informații tehnice privind modurile de funcționare cu consum redus de energie în conformitate cu Regulamentul UE 2023/826	
Mod	CONSUM DE ENERGIE (WATT)	PERIOADĂ(MINUTE)*
Oprit	-	-

Standby	-	-
Mod standby cu afișare de informații sau stare	0,8	20
Standby în rețea	2,0	20

*:Perioada după care echipamentul ajunge automat în modul de așteptare, în modul oprit sau în modul de așteptare în rețea, exprimată în minute și rotunjită la cel mai apropiat minut.

Rețeaua de service Beko România

Sediul Central Service: Str. 13 Decembrie nr. 210, Găești, Jud. Dâmbovița

RO

Call Center

***9020**, număr apelabil din orice rețea

Programul de funcționare Call Center

Luni – Vineri: 08:30 - 20:00

Sâmbătă: 08:30 - 17:00

E-mail: service.ro@beko.com

Nr. Crt.	Județ	Reprezentanță	Adresa
1	ALBA	ALBA IULIA	B-dul Transilvaniei , bl 3EFG, spațiu comercial, nr 27
2	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunării, nr. 220, bl. BM2F, parter, spațiu comercial
3	ARAD	ARAD	Piața Arenei nr. 6, bl. E, sc. A, parter
4	BACĂU	BACĂU	Str. Energiei, nr. 39, sc. B, parter
5	MARAMUREȘ	BAIA MARE	B-dul Traian, nr. 12, Spațiu Comercial nr 1
6	BISTRIȚA	BISTRIȚA	Str. Constantin Roman Vivu, bl 1, sc D, parter
7	BOTOȘANI	BOTOȘANI	Calea Națională, Nr. 101, sc. B, parter, (spațiu comercial)
8	BRAȘOV	BRAȘOV	Str. Jepilor, nr. 2, bl. A8
9	BUCUREȘTI	BUCUREȘTI Decebal	Bulevardul Decebal, nr.18, bloc S4, sector 3
10	BUZĂU	BUZĂU	Str. Ion Băieșu, bl C2, parter
11	CLUJ	CLUJ-NAPOCA	Str Constantin Brâncuși, nr. 2
12	CONSTANȚA	CONSTANȚA	Șos. Mangaliei , nr. 93 , bl. 5 , parter
13	DOLJ	CRAIOVA	B-dul Decebal, nr. 53, bl. 38, sc. 1
14	HUNEDOARA	DEVA	B-dul 22 Decembrie, nr. 33, bl. 10
15	DÂMBOVIȚA	GĂEȘTI	Str. 1 Decembrie, nr. 24, bl. 64, sc. A, parter
16	GALAȚI	GALAȚI	Str. Constructorilor, Nr.7
17	IAȘI	IAȘI	Str. Sf. Lazăr, nr. 6, bl. Penes Curcanul, parter
18	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pieții, nr. 7, sc. D, S.C. nr 3
19	BIHOR	ORADEA	B-dul Dacia, nr. 54, bl.U4, spațiu comercial II
20	NEAMȚ	PIATRA NEAMȚ	Str. Iulian Antonescu, nr. 6, bl. T6, ap 16
21	ARGEȘ	PITEȘTI	B-dul Frații Golești, nr. 59, bl. 59c, sc. B, parter
22	PRAHOVA	PLOIEȘTI	Str. Gheorghe Doja, nr.15, bl. 35C, parter
23	CARAȘ-SEVERIN	REȘIȚA	Str. G.A. Petculescu, nr. 1, sc. 2, parter
24	VÂLCEA	RM. VÂLCEA	B-dul Tudor Vladimirescu, nr.32, bl. 5, parter
25	SATU MARE	SATU MARE	Str. Piața Soarelui, bl. UU18
26	SIBIU	SIBIU	Str. Fabricii, nr. 2, ap. spațiu comercial
27	OLT	SLATINA	B-dul Nicolae Titulescu, nr. 21
28	IALOMIȚA	SLOBOZIA	Aleea Tipografilei, nr. 1, bl. D1, sc. C , parter
29	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Mărășești, nr. 39A, bl.A12, sc. A, parter
30	DÂMBOVIȚA	TÂRGOVIȘTE	B-dul I.C. Bratianu, nr. 34, bl. D1C
31	GORJ	TÂRGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918, bl. 67
32	MUREȘ	TÂRGU MUREȘ	Str. Campului, nr. 15
33	TIMIȘ	TIMIȘOARA	Str. St. O. Iosif, nr. 2, parter, SAD 2
34	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag, nr 7, bl.3, sc. B, parter, ap. FN
35	MEHEDINȚI	TURNU SEVERIN	Str. Independenței, nr.39, Bloc KA2
36	VASLUI	VASLUI	Str. Republicii, bl. 367, sc. E, parter, spațiu comercial nr.4
37	SĂLAJ	ZALĂU	Str. Gheorghe Doja, nr. 91 , bl. D113

