BI-PECNICA

KORISNIČKI PRIRUČNIK

GEZM 47001 BP

HR IT

AUS GUTEM GRUND

GRUNDIG

www.grundig.com

285.4600.61/R.AF/14.07.2016/4-4

Molimo prvo pročitajte ovaj korisnički priručnik!

Poštovani kupci,
hvala Vam što ste odabrali proizvod tvrtke Grundig. Nadamo se da ćete postići najbolje rezultate s proizvodom koji je proizveden visokokvalitetnom i najmodernijom tehnologijom. Zato vas molimo da pažljivo pročitate cijeli korisnički priručnik i druge prateće dokumente prije uporabe proizvoda te da ih sačuvate za buduću uporabu. Ako proizvod dajete nekom drugom, priložite i korisnički priručnik. Poštujte sva upozorenja i informacije u korisničkom priručniku.
Imajte na umu da ovaj korisnički priručnik vrijedi i za nekoliko drugih modela. Razlike između modela navedene su u priručniku.

Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom priručniku koriste se sljedeći simboli:

važne informacije ili korisni savjeti o uporabi.

upozorenje na opasne situacije vezane za život i imovinu.

upozorenje na strujni udar.

upozorenje na rizik od požara.

upozorenje na vruće površine.

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

CE

SADRŽAJ

1 Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš 4

Opća sigurnost 4
Električna sigurnost 4
Sigurnost proizvoda 5
Predviđena uporaba 8
Sigurnost za djecu 8
Stara oprema 9
Odlaganje materijala pakiranja 9

2 Opće informacije 10

Pregled 10
Sadržaj paketa 11
Tehničke specifikacije 13

3 Instalacija 14

Prije instalacije 14
Montaža i spajanje 15
Budući prijevoz 17

4 Pripreme 18

Savjeti za uštedu energije 18
Prva uporaba 18
Točno vrijeme 18
Prvo čišćenje proizvoda 19
Prvo zagrijavanje 19

5 Kako raditi s pećnicom 21

Opće informacije o pečenju, odmrzavanju i pečenju na roštilju 21
Kako koristiti električnu pećnicu 22
Načini rada 26
Kako upravljati kontrolnom jedinicom 27
Uporaba zaključavanja tipki 31
Uporaba sata kao alarma 31
Tablica vremena kuhanja 32
Funkcije gotovih jela 35
Izbornik postavki 37
Kako raditi s roštiljem 38
Tablica vremena kuhanja za pečenje na grillu 39

6 Održavanje 40

Opće informacije 40
Čišćenje kontrolne ploče 40
Čišćenje pećnice 40
Skidanje vrata pećnice 42
Skidanje stakla unutrašnjih vrata 42
Zamjena lampice pećnice 44

7 Otklanjanje kvarova 45

1 Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš

Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute koje će vam pomoći da se zaštitite od rizika od osobnih ozljeda ili oštećenja imovine. Nepoštivanjem ovih uputa poništavaju se sva jamstva.

Opća sigurnost

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim mogućnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako imaju nečiji nadzor ili su upućene u sigurnu uporabu ovog proizvoda i razumiju opasnosti koje on nosi. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju bez nadzora čistiti i održavati uređaj.
- Ako se proizvod predaje nekome u svrhu osobne upotrebe ili kao rabljeni uređaj, trebaju se također predati korisnički priručnik, oznake proizvoda i drugi odgovarajući dokumenti i dijelovi.
- Instalacije i popravke moraju uvijek obavljati ovlašteni serviseri. Proizvođač nije odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe, a to može dovesti i do poništavanja jamstva. Prije instalacije pažljivo pročitajte upute.
- Ne radite s proizvodom ako je pokvaren ili ima bilo kakva vidljiva oštećenja.
- Provjerite jesu li funkcijske tipke uređaja isključene nakon svake uporabe.

Električna sigurnost

- Uređaj se ne smije koristiti ako na njemu postoji kvar, osim ako ga nije popravio ovlašteni serviser. Postoji opasnost od strujnog udara!
- Proizvod spojite samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom kako je navedeno u tablici "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvede

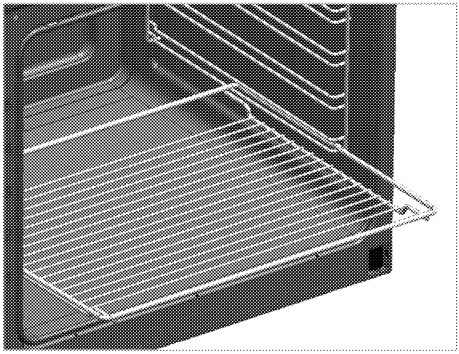
kvalificirani električar dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakve poteškoće nastale zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.
- Proizvod nikad ne perite tako da ga pršćete ili zalijevate vodom! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Utikač nikad ne dodirujte mokrim rukama! Ne isključujte uređaj povlačenjem kabela, kabel uvijek izvucite držeći ga rukom.
- Proizvod mora biti isključen iz struje tijekom instalacije, održavanja, čišćenja i servisiranja.
- Ako je kabel napajanja uređaja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba da bi se izbjegla opasnost.
- Uređaj se mora instalirati tako da se u potpunosti može odvojiti od mreže napajanja. Razdvajanje mora biti omogućeno mrežnim utikačem ili prekidačem ugrađenim u fiksnu električnu instalaciju u skladu s građevinskim propisima.
- Stražnja površina pećnice postaje vruća kad se koristi. Pazite da spoj s strujom ne dodiruje stražnju površinu; inače se spojevi mogu oštetiti.
- Nemojte priklještiti kabel između vrata pećnice i okvira i nemojte ga provoditi preko vrućih površina. Inače će se izolacija kabela otopiti i uzrokovati požar zbog kratkog spoja.
- Sve radove na električnoj opremi i sustavima smiju obavljati samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i otpojite ga s napajanja. Da biste to uradili, isključite osigurač u kući.
- Provjerite je li nazivna struja osigurača kompatibilna s proizvodom.

Sigurnost proizvoda

- Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postanu vrući tijekom uporabe. Trebate

izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina se trebaju držati podalje, osim ako imaju stalni nadzor.

- Nikada ne koristite proizvod kad su vam smanjeni prosudba ili koordinacija zbog uporabe alkohola i/ili droga/lijekova.
- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.
- Pazite da blizu proizvoda ne budu zapaljivi materijali jer njegove stranice mogu postati vruće tijekom uporabe.
- Tijekom uporabe uređaj postaje vruć. Trebate izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata u pećnici.
- Držite otvore za ventilaciju bez zapreka.
- Ne grijte zatvorene konzerve i staklenke u pećnici. Tlak koji se stvori u konzervi/staklenci može prouzročiti njeno pucanje.
- Ne stavljajte lim za pečenje, posude ili aluminijsku foliju izravno na dno pećnice. Nakupljanje topline može oštetiti dno pećnice.
- Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre strugače metala za čišćenje stakla vrata pećnice jer mogu izgrebati površinu, što može rezultirati razbijanjem stakla.
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.
- Pravilno stavljanje žičanog roštilja i lima za pečenje na žičane police Važno je pravilno staviti žičanu policu i/ili lim za pečenje na policu. Provucite žičanu policu ili lim za pečenje između 2 police i pazite da je u ravnoteži prije nego stavite hranu na nju (molimo pogledajte sljedeću sliku).



- Ne koristite uređaj ako je staklo prednjih vrata skinuto ili puknuto.
- Ručka pećnice nije sušač za ručnike. Ne vješajte ručnik, rukavice ili slične tekstilne proizvode kad je funkcija grilla na otvorenim vratima.
- Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate posuđe u vruću pećnicu i vadite ga iz nje.
- Papir za pečenje stavite u posudu za pečenje ili na dodatak za pećnicu (lim, rešetku i sl.) zajedno s hranom i zatim sve stavite u prethodno zagrijanu pećnicu. Uklonite višak papira za pečenje koji prelazi preko rubova dodatka za pećnicu ili posude kako biste spriječili rizik od kontakta s grijaćim elementima pećnice. Papir za pečenje nikada nemojte upotrebljavati pri radnoj temperaturi višoj od one koja je za njega naznačena. Papir za pečenje ne stavljajte izravno na dno pećnice.
- Pazite da je uređaj isključen prije zamjene žarulje da biste izbjegli opasnost od električnog udara.
- Prije ciklusa čišćenja, uklonite prljavštinu s vanjskih površina i unutrašnjosti pećnice mokrom krpom. Izvadite sve dodatke iz pećnice.
- Vruće površine mogu uzrokovati opekline! Ne dirajte uređaj tijekom procesa samočišćenja i držite djecu podalje od njega. Čekajte najmanje 30 minuta prije uklanjanja ostataka.
- Tijekom pirolitičkog čišćenja površine mogu postati toplije nego u standardnoj uporabi. Držite djecu podalje.
- Koristite tester za temperaturu preporučen za ovu pećnicu.

Za pouzdanost proizvoda protiv požara;

- provjerite pristaje li utikač u utičnicu kako ne bi izazivao iskrenje.
- Ne koristite oštećeni ili izrezani ili produžni kabel, osim originalnog kabela.
- Pazite da na utičnici u koju se uključuje uređaj nema tekućina ili vlage.

Predviđena uporaba

- Ovaj proizvod je napravljen za uporabu u kućanstvu. Komercijalna uporaba nije dopuštena.
- Ovaj uređaj je samo u svrhu kuhanja. Ne smije se koristiti u druge svrhe, npr. Grijanje sobe.
- Uređaj se ne smije koristiti za grijanje tanjura pod roštiljem, vješanje ručnika i krpa itd. na ručke, za sušenje i grijanje.
- Proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakvu štetu do koje je došlo zbog nepravilne uporabe ili rukovanja.
- Uređaj se može koristiti za odmrzavanje, pečenje i pečenje na grillu.

Sigurnost za djecu

- Dostupni dijelovi mogu postati vrući tijekom uporabe. Malu djecu treba držati podalje.
- Materijali pakiranja će biti opasni za djecu. Držite materijale pakiranja podalje od djece. Molimo odložite sve dijelove pakiranja prema standardima o zaštiti okoliša.
- Električni aparati su opasni za djecu. Držite djecu podalje od uređaja dok radi i ne dopuštajte im da se igraju s uređajem.
- Nemojte držati bilo kakve predmete do kojih djeca mogu doći iznad uređaja.
- Kad su vrata otvorena, nemojte stavljati bilo kakve teške predmete na njih i ne dozvoljavajte djeci da sjede na njima. Pećnica se može prevrnuti ili se šarke vrata mogu oštetiti.

Stara oprema

Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:

Ovaj proizvod usklađen je s EU Direktivom WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi klasifikacijsku oznaku za električni i elektronski otpad (WEEE).
Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnesite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme. Obratite se lokalnim vlastima da biste saznali više informacija o sabirnim centrima.

Usklađenost s Direktivom o zabrani uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi (RoHS):

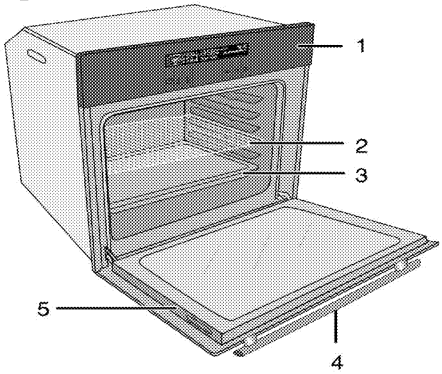
Proizvod koji ste kupili usklađen je s EU Direktivom RoHs (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

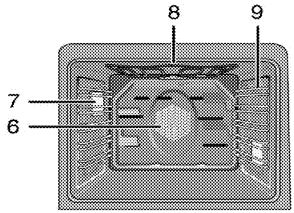
Odlaganje materijala pakiranja

- Električni aparati su opasni za djecu. Držite materijale pakiranja na sigurnom mjestu izvan domašaja djece. Materijali pakiranja proizvoda su proizvedeni od recikliranih materijala. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu s uputama o odlaganju recikliranog otpada. Ne odlažite ih s uobičajenim otpadom iz kućanstva.

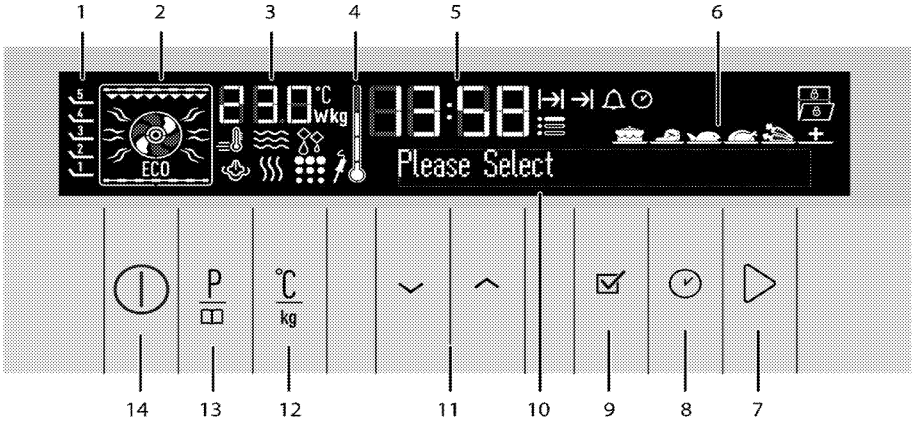
2 Opće informacije

Pregled





1 Kontrolna ploča
2 Žičana polica
3 Lim za pečenje
4 Ručka
5 Prednja vrata
6 Motor s ventilatorom (iza čelične ploče)
7 Svjetlo
8 Gornji grijaći element
9 Položaji police

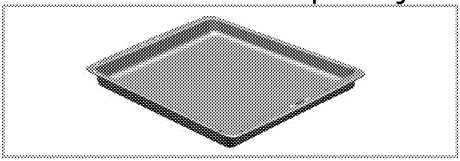


1 Položaji police
2 Prikaz funkcije
3 Polje oznake temperature/mase
4 Znak unutarnje temperature pećnice
5 Polje oznake točnog vremena
6 Prikaz odabira odgovarajuće hrane
7 Tipka za početak/kraj kuhanja
8 Tipka vremena i postavki
9 Tipka OK
10 Prikaz teksta
11 Tipke gore/dolje (korak izbornika)
12 Tipka za podešavanje temperature/mase/pojačivača
13 Tipka za odabir programa
14 Tipka za uključivanje/isključivanje

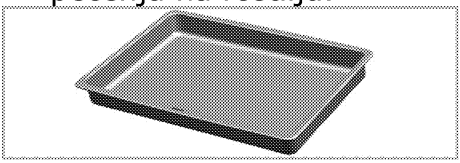
Sadržaj paketa

Dodaci dostavljeni s uređajem mogu biti različiti, ovisno o modelu proizvoda. Svi dodaci opisani u korisničkom priručniku možda ne postoje za vaš proizvod.

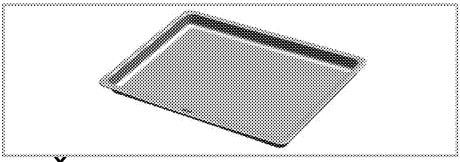
1. **Korisnički priručnik**
2. **Lim za pečenje**
   Koristi se za peciva, smrznutu hranu i velike komade mesa za pečenje.



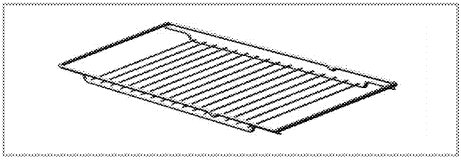
3. **Duboki lim za pečenje**
   Koristi se za peciva, veliko pečenje, jela sa sokovima i za sakupljanje masnoće kod pečenja na roštilju.



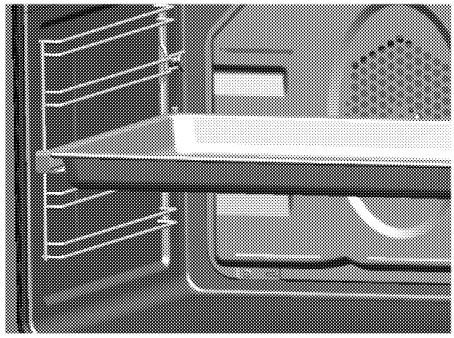
4. **Lim za tortu**
   Koristi se za peciva kao što su keksi i biskviti.

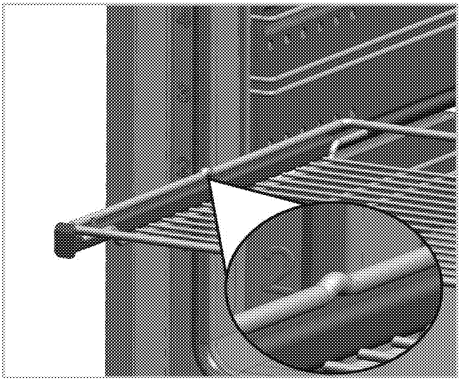


5. **Žičana polica**
   Koristi se za pečenje i za stavljanje hrane koja će se peći ili kuhati u posudama za složenac na željenu policu.

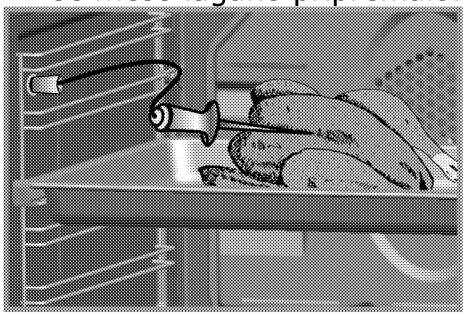


6. **Pravilno stavljanje žičane police i lima za pečenje na teleskopske police.**
   Teleskopske police vam omogućavaju da lako instalirate i uklonite limove za pečenje i žičanu policu. Kod uporabe lima za pečenje i žičane police s teleskopskim policama, pazite da zatici na stražnjem dijelu teleskopske police stoje uz rubove žičane police i lima za pečenje.





7. **Tester za meso**
   Kod pripreme mesa, koristi se tako da se tanki i dugi kraj zabode u meso a drugi kraj zakači na utoru na bočnoj stjenki kućišta da bi se meso lagano pripremalo.



Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	3,1kW
Osigurač	min. 16 A
Vrsta / presjek kabela	min.H05VV-FG3 x 1,5 mm^2
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimenzije za instalaciju (visina/širina/duljina)	**590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna pećnica	**Multifunkcijska pećnica**
Unutarnja lampica	15/25 W
Potrošnja energije za roštilj	2.2 kW

Osnove: Informacije o energetskoj oznaci električnih pećica se daju u skladu s normom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Te se vrijednosti određuju pod standardnim opterećenjem s grijanjem donjim-gornjim grijačem uz pomoć ventilatora (ukoliko postoji).
Klasa energetske učinkovitosti se određuje u skladu sa sljedećom prioritetizacijom ovisno o tome da li odgovarajuće funkcije postoje na proizvodu ili ne. 1-Kuhanje s eko-ventilatorom, 2- Turbo sporo kuhanje, 3-Turbo kuhanje, 4-Grijanje od dolje/od gore uz pomoć ventilatora, 5-Grijanje od gore i od dolje.

** Pogledajte. *Instalacija, stranica 14.*

Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti da bi se poboljšala kvaliteta proizvoda.

Slike u ovom priručniku su shematske i možda ne odgovaraju u potpunosti vašem proizvodu.

Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili u njegovoj popratnoj dokumentaciji su dobivene u laboratorijskim uvjetima u skladu s odgovarajućim standardima. Ovisno o uvjetima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

3 Instalacija

Proizvod mora ugraditi kvalificirana osoba u skladu s važećim zakonima. Inače će jamstvo biti poništeno. Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe i to može poništiti jamstvo.

Priprema lokacije i instalacija struje za proizvod su odgovornost kupca.

OPASNOST:
Za instalaciju, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim zakonima o plinu i/ili električnoj energiji.

OPASNOST:
Prije instalacije, vizualno provjerite ima li proizvod nekih oštećenja.
Ako ima, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi su rizik za vašu sigurnost.

Prije instalacije

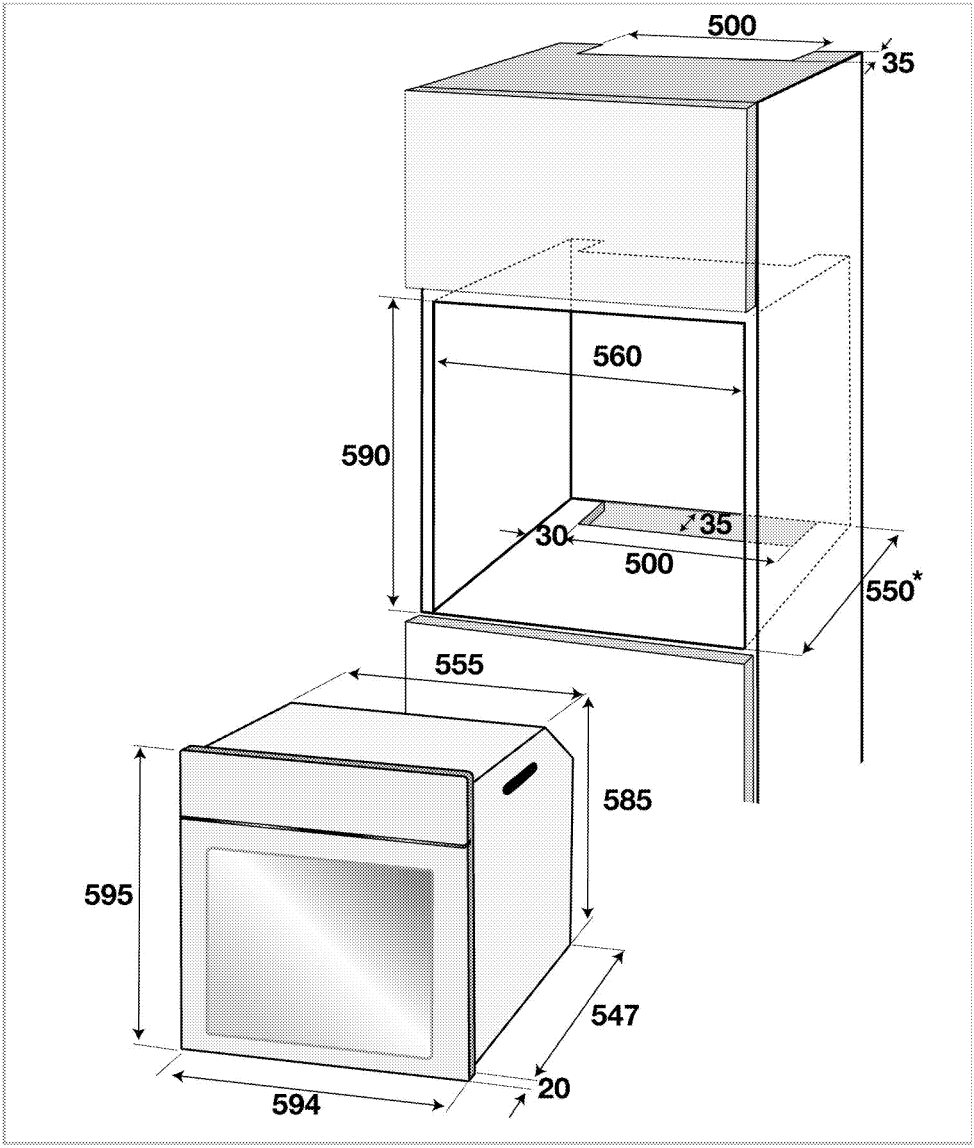
Uređaj je namijenjen montaži u komercijalno dostupnim kuhinjskim ormarima. Između jedinice i zidova kuhinje se mora ostaviti sigurnosna razdaljina. Pogledajte sliku (vrijednosti u mm).

- Površine, sintetički laminati i ljepila koja se koriste moraju biti otporni na toplinu (100 °C minimum).
- Kuhinjski ormari moraju biti ravni i fiksirani.
- Ako je ispod pećnice ladica, između pećnice i ladice se mora ugraditi polica.
- Uređaj moraju nositi najmanje dvije osobe.

Ne stavljajte uređaj pored hladnjaka ili ledenica. Toplina koju emitira proizvod će povećati potrošnju energije aparata za hlađenje.

Ne koristite vrata i/ili ručku da biste pomicali proizvod.

Ako proizvod ima žičane ručke, gurnite ručke nazad na bočne stjenke nakon što pomaknete proizvod.



* min.

Montaža i spajanje

- Proizvod se smije montirati i spajati samo u skladu sa zakonom propisanim pravilima instalacije.

Elektroinstalacije

Spojite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod zaštićenu osiguračem odgovarajućeg kapaciteta kako je navedeno u tablici "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok

koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakvu štetu nastalu zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.

OPASNOST:
Proizvod smije spojiti na napajanje samo ovlaštena osoba. Razdoblje jamstva proizvoda počinje tek nakon pravilne instalacije.
Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe.

OPASNOST:
Kabel napajanja ne smije biti stegnut, presavijen ili stisnut ili u dodiru s vrućim dijelovima uređaja.
Oštećeni kabel napajanja mora zamijeniti kvalificirani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!

- Spoj mora biti u skladu s nacionalnim zakonima.
- Podaci napajanja moraju odgovarati podacima navedenim na tipskoj pločici jedinice. Otvorite prednja vrata da biste vidjeli tipsku pločicu.
- Kabel napajanja na vašem proizvodu mora biti u skladu s tablicom "Tehničke specifikacije".

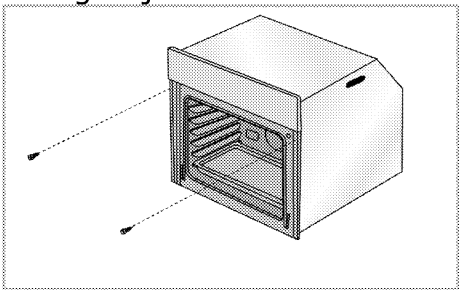
OPASNOST:
Prije početka bilo kakvog rada na električnim instalacijama, molimo ne otpajajte proizvod s napajanja.
Postoji opasnost od strujnog udara!

Utikač na kabelu napajanja mora biti lako dostupan nakon instalacije (ne provodite iznad plamenika).

Uključite žicu napajanja u utičnicu.

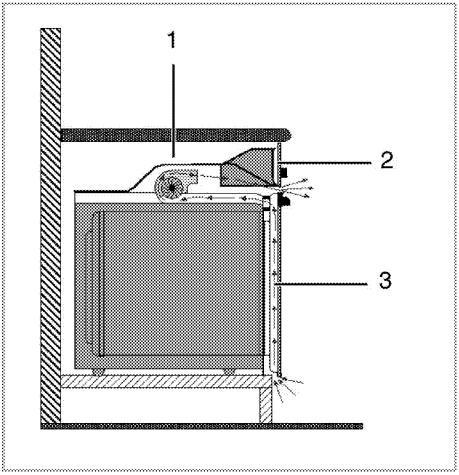
Instaliranje proizvoda

1. Povucite pećnicu u kuhinjski element, poravnajte i pritegnite je, pazeći da kabel napajanja nije oštećen i/ili zaglavljen.



Pričvrstite pećnicu s 2 vijka kako je prikazano.

Za proizvode s ventilatorom



1 ventilator
2 Kontrolna ploča
3 Vrata

Ugrađeni ventilator za hlađenje hladi i element u koji je ugrađen i prednji kraj opreme.

ventilator za hlađenje nastavlja raditi 20-30 minuta čak i nakon isključivanja pećnice.
Ako ste kuhali programiranjem programatora pećnice, ventilator za hlađenje će se također isključiti na kraju vremena kuhanja skupa sa svim funkcijama.

Zadnja provjera

1. Uključite kabel napajanja i uključite osigurač uređaja.
2. Provjerite funkcije.

Budući prijevoz

- Sačuvajte originalni karton proizvoda i prevozite proizvod u njemu. Slijedite upute na kartonu. Ako nemate originalni karton, spakirajte proizvod u najlon sa zračnim mjehurićima i čvrsto ga zalijepite trakom.
- Da biste spriječili da žičana polica i lim za pečenje unutar pećnice oštete vrata pećnice, stavite komad kartona na unutrašnju stranu vrata pećnice uz položaj pladnjeva. Zalijepite trakom vrata pećnice na bočne stjenke.
- Ne koristite vrata i/ili ručku da biste pomicali proizvod.

Ne stavljajte bilo kakve predmete na proizvod i pomičite ih u uspravnom položaju.

Provjerite opći izgled vašeg proizvoda i pogledajte ima li oštećenja do kojih je došlo tijekom transporta.

4 Pripreme

Savjeti za uštedu energije

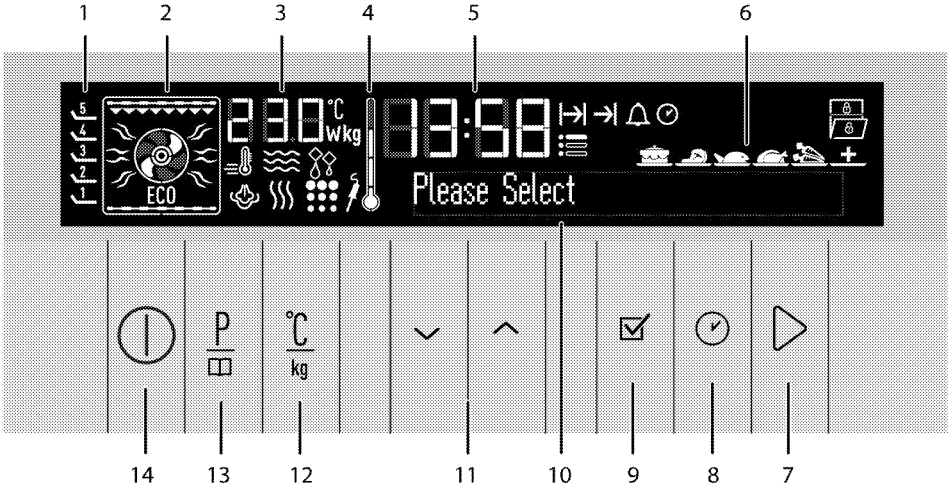
Sljedeći savjeti će vam pomoći u uporabi Vašeg uređaja na ekološki način i u uštedi energije:

- Koristite poklopce tamnih boja i poklopce premazane emajlom, jer će prijenos topline biti bolji.
- Dok kuhate jela, izvršite zagrijavanje ako se to savjetuje u korisničkom priručniku ili opisu kuhanja.
- Ne otvarajte često vrata tijekom kuhanja.
- Pokušajte kuhati više od jednog jela istodobno, kad god je to moguće. Možete kuhati tako da stavite dvije posude na žičanu policu.
- Kuhajte više od jednog jela jedno nakon drugog. Pećnica će već biti topla.
- Možete uštedjeti energiju tako da isključite pećnicu nekoliko minuta prije kraja vremena kuhanja. Ne otvarajte vrata pećnice.
- Otopite smrznutu hranu prije kuhanja.

Prva uporaba

Točno vrijeme

Prije uporabe uređaja, mora se postaviti timer. Ako vrijeme nije postavljeno, pećnica neće raditi.



1 Položaji police
2 Prikaz funkcije
3 Polje oznake temperature/mase
4 Znak unutarnje temperature pećnice
5 Polje oznake točnog vremena

6 Prikaz odabira odgovarajuće hrane
7 Tipka za početak/kraj kuhanja
8 Tipka vremena i postavki
9 Tipka OK
10 Prikaz teksta
11 Tipke gore/dolje (korak izbornika)
12 Tipka za podešavanje temperature/mase/pojačivača
13 Tipka za odabir programa
14 Tipka za uključivanje/isključivanje

Postavke jezika

Jezik se može postaviti samo kad je pećnica isključena.

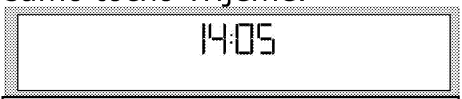
1. Uključite kabel napajanja i uključite osigurač uređaja.
2. Kad prvi put uključite pećnicu, na prikazu teksta će se pojaviti „Jezik: Engleski".
3. Dodirnite tipke ∧/∨ kako biste odabrali željeni jezik.
4. Dodirnite ☑ kako biste potvrdili postavku.

» Prikaz se vraća u pasivan način.

Postavite vrijeme

1. Nakon odabira jezika, na prikazu teksta se pojavljuje „Postavka vremena" i treperi znak ☰. Postavite sat s pomoću tipki ∧ /∨.
2. Dodirnite ☑ kako biste potvrdili sat.
3. Na prikazu trepere polje za minute i znak ☰. Dodirnite tipke ∧ /∨ kako biste postavili minute. Dodirnite ☑ kako biste potvrdili minute.

» Prikaz se vraća u pasivan način. Na prikazu se pojavljuje samo točno vrijeme.



U slučaju nestanka struje ili ako se proizvod isključi iz struje pa ponovno uključi, ponovno se prikazuje izbornik za postavke vremena. Međutim, postavljeno vrijeme ostaje očuvano tijekom nestanka struje koji traje kraće od 20 minuta. U takvim slučajevima možete nastaviti tako da potvrdite vrijednost vremena.

Prvo čišćenje proizvoda

Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu.
Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

Prvo zagrijavanje

Zagrijavajte uređaj otprilike 30 minuta i zatim ga isključite.

Tako će biti sagoreni i uklonjeni svi ostaci ili slojevi preostali nakon proizvodnje.

UPOZORENJE
Vruće površine mogu uzrokovati opekline!
Proizvod može biti vruć kad se koristi. Nikada nemojte dodirivati plamenike, unutrašnje dijelove pećnice, itd. Držite djecu podalje.
Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate i vadite posuđe iz/u tople pećnice.

Električna pećnica

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite položaj "statički".
1. Odaberite najveću snagu grilla; pogledajte *Kako koristiti električnu pećnicu, stranica 22*.
2. Neka pećnica radi oko 30 minuta.
3. Da biste isključili svoju pećnicu, pogledajte *Kako koristiti električnu pećnicu, stranica 22*

Pećnica s roštiljem

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite najveću snagu grilla; pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 38*.
4. Neka pećnica radi oko 30 minuta.
5. Da biste isključili svoj roštilj, pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 38*

Dim i neugodni miris mogu nastajati tijekom nekoliko sati tijekom prvog rada. To je normalno. Pazite da je u sobi dobra ventilacija da biste uklonili dim i miris. Izbjegnite izravnu inhalaciju dima i mirisa kojeg emitira.

5 Kako raditi s pećnicom

Opće informacije o pečenju, odmrzavanju i pečenju na roštilju

UPOZORENJE
Vruće površine mogu uzrokovati opekline!
Proizvod može biti vruć kad se koristi. Nikada nemojte dodirivati plamenike, unutrašnje dijelove pećnice, itd. Držite djecu podalje.
Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate i vadite posuđe iz/u tople pećnice.

OPASNOST:
Pazite kad otvarate vrata pećnice jer može izaći para.
Para koja izlazi može opeći vaše ruke, lice i/ili oči.

Savjeti za pečenje

- Koristite odgovarajuće metalne tanjure ili aluminijske posude s premazom protiv lijepljenja ili silikonske kalupe otporne na toplinu.
- dobro iskoristite prostor na polici.
- Stavite modlu za pečenje na sred police.
- Odaberite odgovarajući položaj police prije uključivanja pećnice ili grilla. Ne mijenjajte položaj police kad je pećnica uključena.
- Držite vrata pećnice zatvorena.

Savjeti za pečenje

- Obrada cijelog pileta, purice i velikih komada mesa s marinadom kao što je sok od limuna i crnog papra prije kuhanja će poboljšati performanse kuhanja.
- Pečenje mesa s kostima traje oko 15 do 30 minuta dulje u usporedbi s pečenjem iste veličine mesa bez kostiju.
- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno oko 4 do 5 minuta pečenja.
- Pustite meso da odstoji u pećnici otprilike 10 minuta nakon vremena kuhanja. Sok se bolje prerasporedi preko pečenja i ne izlazi kad se meso reže.
- Ribu se treba staviti na sredinu ili donju policu u posudu koja je otporna na toplinu.

Savjeti za pečenje na roštilju

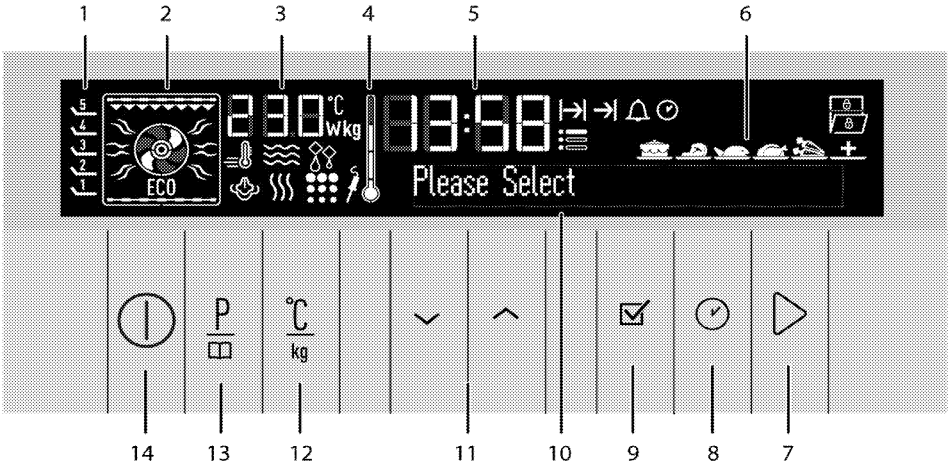
Kad se meso, riba i perad peče na roštilju, brzo potamne, imaju finu koricu i ne osuše se. Ravni komadi, ražnjići i kobasice su posebno primjereni za pečenje na roštilju, kao i povrće s većim sadržajem vode, kao što su rajčica i luk.

- Raširite komade za pečenje na žičanu policu ili na lim za pečenje sa žičanom policom na takav način da pokriveni prostor ne prelazi veličinu grijača.
- Povucite žičanu policu ili lim za pečenje s grilom na željeni položaj u pećnici. Ako pečete na grillu ili na žičanoj polici, stavite lim za pečenje na donju policu da biste sakupili masnoću. Dodajte malo vode u posudu za sakupljanje vode zbog lakšeg čišćenja.

Hrana koja nije podesna za pečenje na grillu predstavlja opasnost od požara. Koristite za roštilj samo hranu koja je podesna za intenzivnu toplinu roštilja.
Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. To je najtopliji dio i hrana se može zapaliti.

Kako koristiti električnu pećnicu

Prije uporabe uređaja, mora se postaviti timer. Ako vrijeme nije postavljeno, pećnica neće raditi.



1 Položaji police
2 Prikaz funkcije
3 Polje oznake temperature/mase
4 Znak unutarnje temperature pećnice
5 Polje oznake točnog vremena
6 Prikaz odabira odgovarajuće hrane
7 Tipka za početak/kraj kuhanja
8 Tipka vremena i postavki
9 Tipka OK
10 Prikaz teksta
11 Tipke gore/dolje (korak izbornika)
12 Tipka za podešavanje temperature/mase/pojačivača
13 Tipka za odabir programa
14 Tipka za uključivanje/isključivanje

Prikaz znakova:

- Znak brzog grijanja (Pojačivač)
- Znak vremena kuhanja
- Znak vremena kraja kuhanja
- Znak za alarm
- Znak točnog vremena
- Znak postavki
- Znak odmrzavanja
- Znak zaključavanja tipki
- Znak otvaranje vrata
- Znak testera za meso (*)
- Znak pirolize *
- Znak pare *
- * Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.

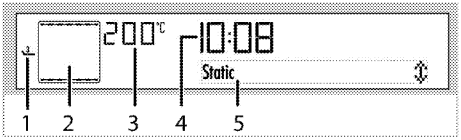
Nakon što se pećnica uključi i postavi se točno vrijeme, prikaz se vraća u pasivan način. Na prikazu se pojavljuje samo točno vrijeme.

Kad je prikaz u tom statusu, rade samo tipke ⏻ i 🕐. Možete poduzeti sve radnje u izborniku Postavke. Pogledajte *Izbornik postavki, stranica 37*.

Ako na tom zaslonu kratko dodirnete tipku ⏻, u tekstnom će se polju pojaviti upozorenje „Držite pritisnutim 1 sekundu“. Dodirnite tipku ⏻ dulje od 1 sekunde kako biste uključili pećnicu.

Odaberite temperaturu i način rada

1. Dodirnite tipku ⏻ kako biste uključili pećnicu.
2. Kad se pećnica uključi pojavljuje se početni radni zaslon.



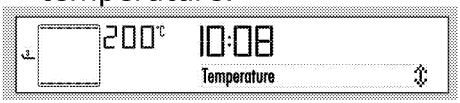
1 Položaji police
2 Prikaz funkcije
3 Polje oznake temperature/mase
4 Polje oznake točnog vremena
5 Prikaz teksta

Taj zaslon sadrži preporučenu temperaturu prema pokazivaču temperature/težine, a na prikazu funkcija pojavljuju se aktivni grijači i predloženi položaj lima za pečenje.

3. Dodirnite tipke ∧ ili ∨ kako biste odabrali željeni način rada (funkciju).

Kad odaberete funkciju, mogu se postaviti "Temperatura", "Vrijeme kuhanja", "Vrijeme kraja kuhanja" i "Pojačivač" (brzo grijanje).

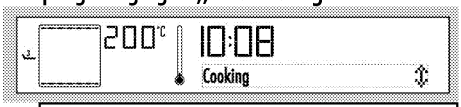
4. Ako želite promijeniti temperaturu, jednom dodirnite tipku °C/kg kako biste pristupili prikazu temperature.



5. Dodirujte ∧ ili ∨ dok se na polju oznake temperature/težine ne pojavi željena temperatura. Kad se na prikazu pojavi željena vrijednost, dodirnite

tipku ☑ kako biste postavili temperaturu.

6. Ako su vrijednosti funkcije kuhanja i temperature odgovarajuće, dodirnite tipku ▷ kako biste započeli s kuhanjem. Kuhanje započinje, a na prikazu se pojavljuje „Kuhanje".



Ako se vrata pećnice otvaraju tijekom kuhanja, na zaslonu se pojavljuju upozorenje „Otvaranje vrata" i znak .

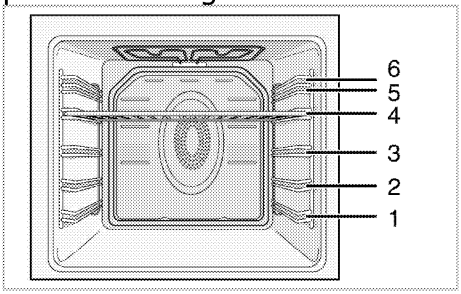
Ako na tom zaslonu kratko dodirnete tipku ▷, u tekstnom će se polju pojaviti upozorenje „Držite pritisnutim 1 sekundu".
Dodirnite tipku ▷ dulje od 1 sekunde kako biste započeli kuhanje.

Isključivanje električne pećnice

Dodirnite tipku ⏻ da biste isključili pećnicu.

Važno je pravilno staviti žičani grill na držač za žice. Žičana polica se mora staviti između držača žice kako je prikazano na slici.

Nemojte pustiti da žičani grill stoji uz stražnju stjenku pećnice. Pomaknite žičanu policu na prednji dio police i postavite pomoću vrata da biste dobili najbolje performanse grilla.



Tablica funkcija

Tablica funkcija označava koje se funkcije mogu koristiti u pećnici i njihove maksimalne i minimalne temperature.

Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.

Zbog sigurnosnih razloga, maksimalno vrijeme koje se može postaviti za „Vrijeme kuhanja" je ograničeno na 6 sati osim funkcija „Održavanje toplim" i „Kuhanje na niskoj temperaturi".

Tijekom podešavanja, povezani znakovi na satu će bljeskati.

U slučaju nestanka struje program će se opozvati. Morate reprogramirati pećnicu.

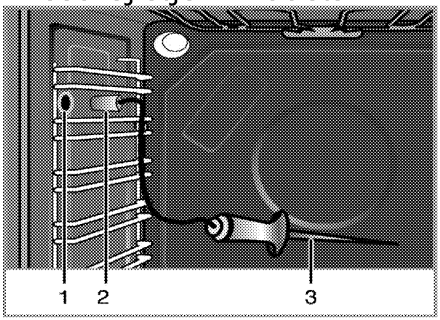
Točno vrijeme ne može se postaviti dok pećnica radi na bilo kojoj funkciji ili ako je na funkciji izvršeno poluautomatsko ili automatsko programiranje.

Čak i ako je pećnica isključena, lampa pećnice zasvijetli kad se vrata pećnice otvore.

Funkcija	Preporučena temperatura (°C)	Raspon temperatura (°C)
Statično	200	40 - 280
Statično + ventilator	175	40 - 280
Grijanje ventilatorom	180	40 – 280
Multi (3D)	205	40 – 280
Grijanje ventilatorom+dolje	210	40 – 280
Puni grill+ventilator	200	40 - 280
Puni roštilj	280	40 - 280
Donji roštilj	280	40 - 280
Eko-ventilator	180	160 - 220
Grijanje odozdo	180	40 - 220
Održavanje toplim	60	40 - 100
Kuhanje na niskoj temperaturi	100	50 - 150
Odmrzavanje	-	-
* Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.		

Uporaba testera

1. Nakon postavljanja pećnice na određenu funkciju i temperaturu, vršak za tester za meso **(2)** u utor **(1)** na bočnoj stjenki kućišta.



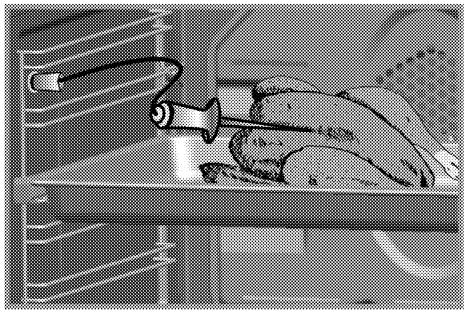
1 Utor za tester za meso
2 Vršak za tester za meso
3 Kraj senzora testera za meso

Pećnica se treba postaviti na određenu funkciju i temperaturu da bi tester za meso radio.

Sonda za meso aktivna je tijekom izvođenja funkcija gdje se stalno prikazuje simbol sonde za meso.

Ako spojite tester za meso dok pećnica radi u načinu rada koji ne podržava tester za meso, na zaslonu se pojavljuje „Uklonite tester za meso". Taj će se tekst prikazivati sve dok ne uklonite tester za meso.

2. Zabijte kraj testera za meso sa senzorom u meso.



» Vaša pećnica automatski detektira tester za meso kad ga spojite, a u polju oznake temperature pojavljuje se **75**. Senzor testera za meso automatski otkriva da je temperatura unutar mesa dosegla postavljenu temperaturu i zatim isključuje pećnicu.

Ako se **75** ne pojavi u polju za oznaku temperature, provjerite je li vršak čvrsto smješten u utor.

- Preporučena temperatura testera za meso je 75 °C. S pomoću tipki ∧/∨ postavljate željenu temperaturu između 40 i 99 °C.
- Ako skinete tester za meso prije kraja kuhanja, pećnica nastavlja raditi u funkciji i pri preporučenoj temperaturi koje ste prethodno postavili.
- Očistite tester za meso mokrom krpom i osušite suhom krpom svaki put kad ga koristite.

Ako koristite tester za meso a da ne ubodete kraj sa senzorom u meso, kraj senzora otkriva temperaturu u pećnici i isključuje pećnicu kad se postigne postavljena temperatura. Međutim, ako se tester za meso izloži temperaturama od 250°C ili višim, njegov će senzor biti oštećen do nepopravljivosti.

Prilikom kuhanja s termometrom za meso, stvarna temperatura namirnice u koju je termometar umetnut i temperatura koju ste odabrali naizmjence će se prikazivati na zaslonu u intervalima od 3 sekunde. Tijekom promjene prikaza temperature, simbol termometra za meso bit će prikazan zajedno s temperaturom namirnice u koju je termometar umetnut. Simbol termometra za meso neće biti prikazan na zaslonu dok se prikazuje temperatura koju ste odabrali.

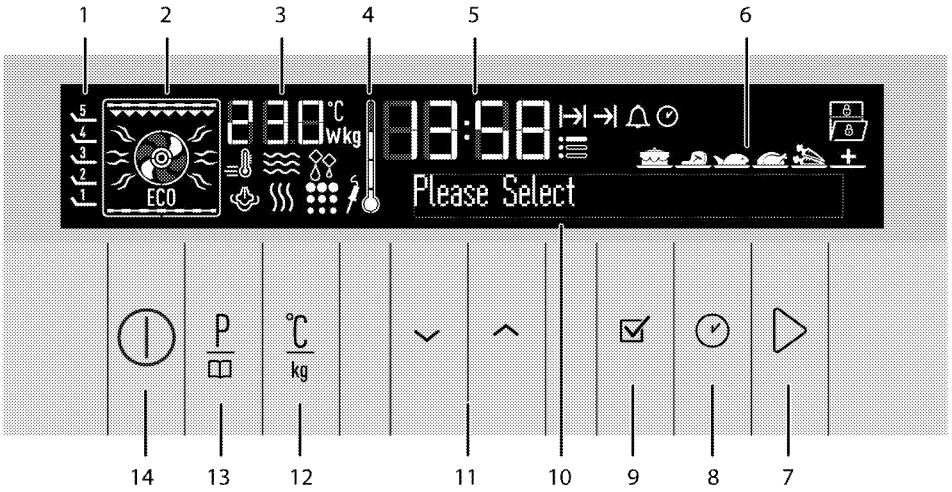
Razina kuhanja	**Temperatura sredine mesa (°C)**
Vrlo slabo pečeno	55 - 59
Slabo pečeno	60 - 62
Srednje slabo pečeno	63 - 70
Srednje pečeno	71 - 76
Dobro pečeno	77 - 81
Vrlo dobro pečeno	≥82

* Za sigurnost hrane preporučuje se da sredina (najhladnija točka) mesa (crveno i bijelo meso) dostigne najmanje 72 °C.

Načini rada

Ovdje prikazani redoslijed načina rada se može razlikovati od uređenja Vaše jedinice.

Kako upravljati kontrolnom jedinicom



1 Položaji police
2 Prikaz funkcije
3 Polje oznake temperature/mase
4 Znak unutarnje temperature pećnice
5 Polje oznake točnog vremena
6 Prikaz odabira odgovarajuće hrane
7 Tipka za početak/kraj kuhanja
8 Tipka vremena i postavki
9 Tipka OK
10 Prikaz teksta
11 Tipke gore/dolje (korak izbornika)
12 Tipka za podešavanje temperature/mase/pojačivača
13 Tipka za odabir programa
14 Tipka za uključivanje/isključivanje

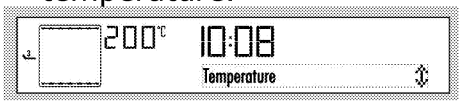
Uključi poluautomatski rad

U ovom načinu rada, možete prilagoditi vrijeme kada će pećnica raditi (vrijeme kuhanja).

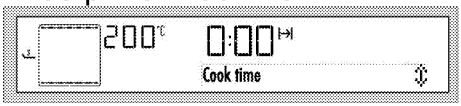
1. Dodirnite tipku ⏻ kako biste uključili pećnicu.

> Ako na tom zaslonu kratko dodirnete tipku ⏻, u tekstnom će se polju pojaviti upozorenje „Držite pritisnutim 1 sekundu". Dodirnite tipku ⏻ dulje od 1 sekunde kako biste uključili pećnicu.

2. Dodirnite tipke ∧ ili ∨ kako biste odabrali željeni način rada (funkciju).
3. Ako želite promijeniti temperaturu, jednom dodirnite tipku °C/kg kako biste pristupili prikazu temperature.



4. Dodirujte ∧ ili ∨ dok se na polju oznake temperature/težine ne pojavi željena temperatura. Kad se na prikazu pojavi željena vrijednost, dodirnite ☑ kako biste postavili temperaturu.
5. Za vrijeme kuhanja, jednom pritisnite tipku ⏲ kako biste na prikazu teksta došli do funkcije „Vrijeme kuhanja“. Istovremeno treperi znak |→|.
6. Dodirnite tipke ∧/∨ kako biste postavili željeno vrijeme kuhanja i dodirnite tipku ☑ kako biste potvrdili postavku. Kad postavite vrijeme kuhanja, stalno će se prikazivati znak |→|.



7. Stavite jelo u pećnicu i zatvorite vrata.
8. Ako su vrijednosti funkcije kuhanja, temperature i vremena odgovarajuće, dodirnite tipku ▷ kako biste započeli s kuhanjem. Kuhanje započinje, a na prikazu se pojavljuje „Kuhanje“.

Ako na tom zaslonu kratko dodirnete tipku ▷, u tekstnom će se polju pojaviti upozorenje „Držite pritisnutim 1 sekundu“. Dodirnite tipku ▷ dulje od 1 sekunde kako biste započeli kuhanje.

» Pećnica će se zagrijati do postavljene temperature i održavat će tu temperaturu do vremena kraja kuhanja koje ste odabrali. Lampa pećnice radi tijekom kuhanja.

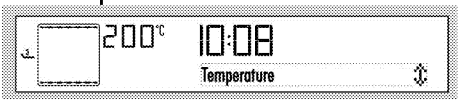
Svi dijelovi znaka za unutarnju temperaturu pećnice (4) uključuju se kad pećnica dosegne postavljenu temperaturu.

9. Nakon dovršetka kuhanja, "Dobar tek... Pritisnite ▷ za nastavak” se pojavljuje na zaslonu i čuje se signal alarma.
10. Da biste zaustavili zvuk alarma, samo pritisnite bilo koju tipku. Pećnica će nastaviti raditi u odabranom načinu rada ako pritisnete tipku ▷. Alarm prestaje.
11. Ako ne pritisnete tipku ▷, pećnica se automatski isključuje i prikazuje se točno vrijeme.

Uključite potpuno automatski rad

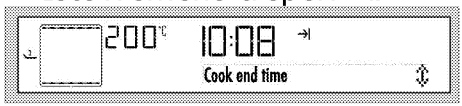
U ovom načinu rada možete podesiti vrijeme kuhanja i vrijeme kraja kuhanja.

1. Dodirnite tipku ⏻ kako biste uključili pećnicu.
2. Dodirnite tipke ∧ ili ∨ kako biste odabrali željeni način rada (funkciju).
3. Ako želite promijeniti temperaturu, jednom dodirnite tipku °C/kg kako biste pristupili prikazu temperature.



4. Dodirujte ∧ ili ∨ dok se na polju oznake temperature/težine ne pojavi željena temperatura. Kad se na prikazu pojavi željena vrijednost, dodirnite ☑ kako biste postavili temperaturu.
5. Za vrijeme kuhanja, jednom pritisnite tipku ⏲ kako biste na prikazu teksta došli do funkcije „Vrijeme kuhanja". Istovremeno treperi znak |→|.
6. Dodirnite tipke ∧/∨ kako biste postavili željeno vrijeme kuhanja i dodirnite tipku ☑ kako biste potvrdili postavku. Kad postavite vrijeme kuhanja, stalno će se prikazivati znak |→|.

7. Za kraj vremena kuhanja, dodirujte tipku ⏲ u kratkim razmacima dok se „Kraj vremena kuhanja" ne pojavi na prikazu teksta. Istovremeno treperi →|.



8. Dodirnite tipke ∧/∨ kako biste postavili željeni kraj vremena kuhanja i dodirnite tipku ☑ kako biste potvrdili postavku. Kad postavite kraj vremena kuhanja, stalno će se prikazivati znak →|.
9. Stavite jelo u pećnicu i zatvorite vrata.
10. Ako su vrijednosti funkcije kuhanja, temperature, vremena i kraja vremena kuhanja odgovarajuće, dodirnite tipku ▷ kako biste započeli s kuhanjem. "Čekanje" se pojavljuje na prikazu.

» Programator vremena pećnice automatski računa vrijeme početka kuhanja oduzimajući vrijeme od kraja kuhanja koje ste postavili.

11. Odabrani način rada se uključuje kad nastupi vrijeme početka kuhanja, na zaslonu se pojavi "Kuhanje" i kad se pećnica zagrije do postavljene temperature. On

održava temperaturu do kraja vremena kuhanja. Lampa pećnice radi tijekom kuhanja.

> Svi dijelovi znaka za unutarnju temperaturu pećnice (4) uključuju se kad pećnica dosegne postavljenu temperaturu.

12. Nakon dovršetka kuhanja, "Dobar tek... Pritisnite ▷ za nastavak" se pojavljuje na zaslonu i čuje se signal alarma.
13. Da biste zaustavili zvuk alarma, samo pritisnite bilo koju tipku. Pećnica će nastaviti raditi u odabranom načinu rada ako pritisnete tipku ▷. Alarm prestaje.
14. Ako ne pritisnete tipku ▷, pećnica se automatski isključuje i prikazuje se točno vrijeme.

> Ako želite otkazati poluautomatsko ili automatsko programiranje kad ste ih već postavili, morate resetirati vrijeme kuhanja. Ako želite, pećnicu možete isključiti i tako da dodirnete tipku ⏻.

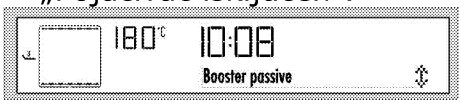
Postavljanje pojačivača (brzo zagrijavanje)

Koristite funkciju pojačivača (brzo zagrijavanje) da bi pećnica brže dosegnula željenu temperaturu.

> Pojačivač se ne može odabrati na funkcijama kuhanja odmrzavanje, sporo kuhanje, održavanje toplim i niskom temperaturom. Postavke pojačivača opozvane su u slučaju nestanka struje.

Odaberite željenu funkciju kuhanja i zatim:

1. Dvaput dodirnite tipku °C/kg. Na zaslonu se prikazuje „Pojačivač isključen".

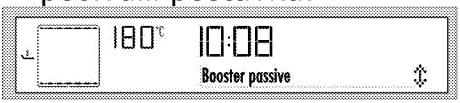


2. Jednom dodirnite tipku ^. Na prikazu se pojavljuje upozorenje „Pojačivač uključen" i znak ≡🌡. Dodirnite ☑ kako biste potvrdili postavku.

3. Ako su vrijednosti funkcije kuhanja i temperature odgovarajuće, dodirnite tipku ▷ kako biste započeli s kuhanjem. Kuhanje započinje, a na prikazu se pojavljuje „Kuhanje".

» Znak ≡🌡 nestaje čim pećnica dosegne željenu temperaturu, a pećnica nastavlja raditi u funkciji u kojoj je bila prije funkcije pojačivača.

4. Za poništavanje funkcije pojačivača dodirujte tipku ℃/kg u kratkim razmacima dok se na prikazu ne pojavi „Pojačivač uključen“.
5. Jednom dodirnite tipku ﹀. Na prikazu se pojavljuje „Pojačivač isključen” i više se ne prikazuje znak ≡. Dodirnite ☑ kako biste potvrdili postavku.



Uporaba zaključavanja tipki

Možete spriječiti neovlaštenu uporabu pećnice uključivanjem mogućnosti zaključavanja tipki.

Zaključavanje tipki se može koristiti bez obzira na to da li pećnica radi ili ne radi. Pećnica se može isključiti pritiskom na tipku ⏻, čak i kad je uključeno zaključavanje tipki dok pećnica radi.

Uključivanje zaključavanja tipki

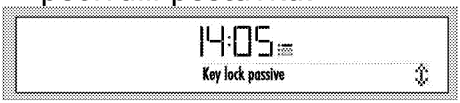
1. Dodirujte tipku ⏲ u kratkim razmacima dok se na zaslonu ne pojavi „Zaključavanje tipki isključeno“. Na prikazu treperi znak ≡.
2. Jednom dodirnite tipku ﹀ kako biste uključili zaključavanje tipki. Nakon uključivanja zaključavanja tipki na zaslonu se pojavljuje „Zaključavanje tipki uključeno”. Tada će se pojaviti znak 🔒.
3. Dodirnite ☑ kako biste potvrdili postavku.

» Nakon uključivanja zaključavanja tipki, na zaslonu se pojavljuju upozorenje „Zaključavanje tipki uključeno“ i znak 🔒 kad pritisnete bilo koju tipku (osim tipki ﹀/﹀).

Tipke pećnice ne rade kad je uključena funkcija zaključavanja tipki. Zaključavanje tipki neće biti opozvano u slučaju nestanka struje.

Isključivanje zaključavanja tipki

1. Dvaput dodirnite tipku ﹀ kako biste isključili zaključavanje tipki. Na zaslonu se prikazuje "Zaključavanje tipki isključeno".
2. Dodirnite ☑ kako biste potvrdili postavku.



» Zaključavanje tipki je isključeno i na zaslonu se više ne prikazuje znak 🔒.

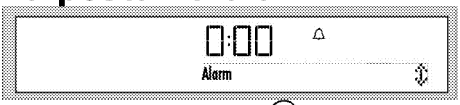
Uporaba sata kao alarma

Možete koristiti sat na uređaju za bilo kakvo upozorenje ili

podsjetnik, osim vremena kuhanja.
Sat s alarmom ne utječe na rad pećnice. On se koristi samo kao upozorenje. Na primjer, to je korisno kad želite okrenuti hranu u pećnici u određeno vrijeme. Sat s alarmom će se oglasiti signalom kad istekne vrijeme koje ste postavili.

Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

Za postaviti alarm:



1. Dodirnite tipku ⏲ u kratkim razmacima dok se na zaslonu ne pojavi znak 🔔.
2. Dodirnite tipke ∧/∨ kako biste postavili željeno vrijeme i dodirnite tipku ☑ kako biste potvrdili postavku. Znak 🔔 svijetli i nakon postavljanja vremena alarma.
3. Kad vrijeme za alarm bude gotovo, zatreperit će 🔔 i oglasit će se zvuk alarma.
4. Pritisnite bilo koju tipku da biste zaustavili alarm.

Za opoziv alarma:

1. Dodirnite tipku ⏲ u kratkim razmacima dok se na zaslonu ne pojavi znak 🔔.
2. Držite tipku ∨ dok se na prikazu ne pojavi **„00:00"** i dodirnite tipku ☑ kako biste potvrdili postavku.

» Alarm je otkazan i više se ne prikazuje znak 🔔.

Tablica vremena kuhanja

Vrijeme u ovom prikazu služi kao vodič. Vrijeme može varirati zbog temperature hrane, debljine, vrste i vašeg načina kuhanja.

Pečenje peciva i mesa

1. polica pećnice je **donja** polica.

Jelo	Broj limova		Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (cca. u min)
Kolači u limu za pečenje*	Jedan lim		3	175	25 ... 35
Torte u kalupu*	Jedan lim		2	180	50 ... 60
Torta na papiru za pečenje*	Jedan lim		3	165	20 ... 30
	2 lima		1 - 3	165	35 ... 45
	3 lima		1 - 3 - 5	165	40 ... 55
Spužvasta torta*	Jedan lim		3	200	8 ... 12
	2 lima		1 - 5	200	15 ... 20

	3 lima		1 - 3 - 5	175	20 ... 30
Keksi*	Jedan lim		3	175	25 ... 30
	2 lima		1 - 3	165	35 ... 45
	3 lima		1 - 3 - 5	165	35 ... 45
Peciva od tijesta*	Jedan lim		2	200	30 ... 40
	2 lima		1 - 5	200	45 ... 55
	3 lima		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Bogata peciva*	Jedan lim		2	200	25 ... 35
	2 lima		1 - 3	200	35 ... 45
	3 lima		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Kvasac*	Jedan lim		2	200	35 ... 45
Lazanje*	Jedan lim		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jedan lim		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedan lim		3	200	10 ... 15
Biftek (cijeli) / Pečenje	Jedan lim		3	25 min. 250/max zatim 180 ... 190	100 ... 120
Janjeći but (složenac)	Jedan lim		3	25 min. 250/max zatim 190	70 ... 90
	Jedan lim		3	25 min. 250/max zatim 190	60 ... 80
Pečeno pile	Jedan lim		2	15 min. 250/max zatim 180 ... 190	60 ... 70
	Jedan lim		2	15 min. 250/max zatim 180 ... 190	55 ... 65
Purica (5.5 kg)	Jedan lim		1	25 min. 250/max zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedan lim		1	25 min. 250/max zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan lim		3	200	20 ... 30
	Jedan lim		3	200	20 ... 30
Kad kuhate s 2 lima za pečenje istodobno, stavite duboki lim za pečenje na gornju policu a plitki lim na donju policu. * Predlaže se da obavljate zagrijavanje za svu hranu.					

Sporo kuhanje/Eko grijanje s ventilatorom

Ne mijenjajte temperaturu kuhanja nakon početka kuhanja u režimu za Sporo kuhanje/Eko grijanje s ventilatorom.

Ne otvarajte vrata tijekom kuhanja u načinu rada "Sporo kuhanje/Eko grijanje s ventilatorom".

Jelo	Broj razine za kuhanje		Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (cca. u min)
Složenac od mesa	Jedna razina		3	160	100 ... 120
Složenac od piletine	Jedna razina		3	160	70 ... 100
Bijeli grah	Jedna razina		3	160	130 ... 150
Složenac od patlidžana	Jedna razina		3	160	130 ... 150
Odrezak - cijeli	Jedna razina		3	160	110 ... 130
Odrezak - rezani	Jedna razina		3	160	100 ... 120
Torta na papiru za pečenje	Jedna razina		3	185	35 ... 40
Keks	Jedna razina		3	185	30 ... 35
Peciva od tijesta	Jedna razina		3	200	40 ... 45
Bogata peciva	Jedna razina		3	200	40 ... 45

- Zagrijavajte 6-7 minuta.
- Bijelo/crveno meso se mora okretati u tavi prije kuhanja dok se ne isprži.
- Bijeli grah se mora prokuhati 30 minuta prije kuhanja jela. Možete direktno koristiti grah iz konzerve.
- Pokrivanje posude za kuhanje će povećati učinak kuhanja.

Savjeti za pečenje torti

- Ako su peciva previše suha, povećajte temperaturu za oko 10°C i smanjite vrijeme kuhanja.
- Ako je torta mokra, koristite manje tekućine i smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je torta previše tamna na vrhu, stavite je na donju policu, smanjite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.
- Ako je kuhana dobro unutra ali je ljepljiva s vanjske strane, smanjite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.

Savjeti za pečenje tijesta

- Ako su peciva previše suha, povećajte temperaturu za

oko 10°C i smanjite vrijeme kuhanja. Namočite slojeve tijesta pomoću umaka koji se sastoji od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.

- Ako predugo traje da se pecivo ispeče, posebno pazite da debljina peciva koje ste pripremili ne prelazi dubinu lima za pečenje.
- ako gornja strana peciva postane smeđa, ali donji dio nije kuhan, pazite da količina umaka kojeg ste koristili za peciva nije prevelika na dnu peciva. Pokušajte ravnomjerno rasporediti umak između slojeva tijesta za jednako tamnjenje.

Skuhajte tijesto u skladu s režimom i temperaturom navedenom u tablici kuhanja. Ako donji dio još nije dovoljno potamnio, sljedeći put ga stavite na za jednu razinu nižu policu.

Savjeti za kuhanje povrća

- Ako u jelu s povrćem nestane soka i jelo postane previše suho, kuhajte ga u tavi s poklopcem umjesto u limu za pečenje. Zatvorene posude sačuvaju sok jela.
- Ako se jelo s povrćem ne skuha, skuhajte prvo povrće ili ga pripremite kao hranu iz limenke i stavite u pećnicu.

Funkcije gotovih jela

Odabir funkcija gotovih jela

Izbornik gotovih jela sadrži programe jela koje su posebno za vas pripremili profesionalni kuhari i koji su spremljeni u memoriju kontrolne jedinice. U ovom izborniku su temperatura, položaj police, masa i funkcije kuhanja postavljeni automatski. Možete promijeniti masu i vrijeme kuhanja prema vašem jelu i vašem ukusu.

Za odabir funkcija gotovih jela:

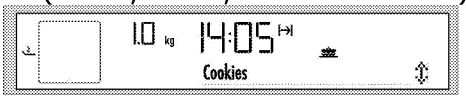
1. Dodirnite tipku ⏻ kako biste uključili pećnicu.

Kad se pećnica uključi pojavljuje se početni radni zaslon.

Ako na tom zaslonu kratko dodirnete tipku ⏻, u tekstnom će se polju pojaviti upozorenje „Držite pritisnutim 1 sekundu". Dodirnite tipku ⏻ dulje od 1 sekunde kako biste uključili/isključili pećnicu.

2. Dodirnite tipku P kako biste odabrali prikaz funkcije gotovih jela. U ovom se koraku na zaslonu prikazuje tekst "Torte&kruh&voćni kolač" i znak .

3. Dodirnite tipke ∧/∨ kako biste odabrali glavni izbornik funkcije odgovarajućih gotovih jela (Torte&kruh&voćni kolač, meso, riba, meso perad, lagana jela, posebna jela ±).
4. Dodirnite tipku ☑ kako biste potvrdili izbor koji ste odabrali.
5. Dodirnite tipke ∧/∨ kako biste odabrali željeno jelo (keksi, torta, mala torta itd.).



6. Stavite jelo u pećnicu.
7. Pritisnite tipku ▷ kako biste započeli s kuhanjem. "Kuhanje" se pojavljuje na prikazu.

Ako na tom zaslonu kratko dodirnete tipku ▷, u tekstnom će se polju pojaviti upozorenje „Držite pritisnutim 1 sekundu“. Dodirnite tipku ▷ dulje od 1 sekunde kako biste započeli kuhanje.

8. Nakon dovršetka kuhanja, na prikazu se pojavljuje "Dobar tek..." i čuje se zvučni alarm.

Da biste zaustavili zvuk alarma, samo pritisnite bilo koju tipku.

"Nazad" se pojavljuje na zaslonu tijekom navigacije u izborniku jela da bi se omogućio povratak na gornji izbornik. Dodirnite tipku P kako biste prebacili na prikaz početne funkcije.

Prije početka kuhanja u izborniku gotovih jela možete postaviti težinu ovisno o vrsti hrane koju ste odabrali. Da biste to uradili:

1. Nakon što odaberete željeno jelo, dodirnite tipku ℃/kg. Pojavljuje se „Težina“ i na zaslonu treperi znak kg.

2. Dodirnite tipke ∧/∨ kako biste postavili težinu i potvrdite dodirom na tipku ☑.

Pećnica će automatski promijeniti temperaturu i vrijeme kuhanja na temelju promjene težine.

Težinu možete promijeniti samo za jela za koja je težina naznačena.

3. Pritisnite tipku ▷ kako biste započeli s kuhanjem.

Izbornik gotovih jela:

Može se razlikovati ovisno o modelu

Torte&kruh&voćni kolači	Meso	Riba	Meso perad	Posebna jela	Posebno
Keksi	Mesna štruca (janjetina)	File ribe	Piletina baguette	Složenac	Fermentiranje
Torta na papiru za pečenje	Mesne okruglice	Pečeni inćuni	Piletina, filet	Quiche	Domaći jogurt
Torta od sira	Pečena govedina	Koljak mol		Makaroni sa sirom	Sušene jabuke
Brownie		Losos, filet		Lazanje	Pečeni kesteni
Spužvasta torta				Musaka	
Štrudla od jabuka					
Pita od jabuka					
Rolice s cimetom					

Izbornik postavki

Postavka osvjetljenja

Osvjetljenje se može postaviti samo kad je pećnica isključena.

1. Dodirujte tipku ⏲ u kratkim razmacima dok se na zaslonu ne pojavi „Osvjetljenje“. Na prikazu treperi znak ☰.

2. Postoji 5 razina osvjetljenja, a to su 1, 2, 3, 4 i 4. Dodirnite tipke ∧/∨ kako biste odabrali željenu razinu.
3. Dodirnite ☑ kako biste potvrdili postavku.

Razina osvjetljenja se smanjuje da bi se uštedjela energija kad je pećnica isključena. Ponovno se braća na podešenu razinu kad se pećnica uključuje.

» Prikaz se vraća u pasivan način. Na prikazu se pojavljuje samo točno vrijeme.

Postavka razine zvuka

Razina zvuka se može postaviti samo kad je pećnica isključena.

1. Dodirujte tipku ⏲ u kratkim razmacima dok se na zaslonu ne pojavi „Razina zvuka“. Na prikazu treperi znak ☰.

2. Postoje 2 razine zvuka, a to su 1 i 2. Dodirnite tipke ∧

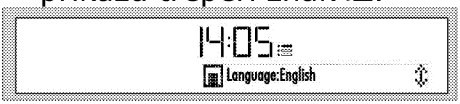
/ kako biste odabrali željenu razinu.
3. Dodirnite ☑ kako biste potvrdili postavku.

» Prikaz se vraća u pasivan način. Na prikazu se pojavljuje samo točno vrijeme.

Postavke jezika

Jezik se može postaviti samo kad je pećnica isključena.

1. Dodirujte tipku ⏲ u kratkim razmacima dok se na zaslonu ne pojavi „Jezik". Na prikazu treperi znak ☰.



2. Dodirnite tipke / kako biste odabrali željeni jezik.
3. Dodirnite ☑ kako biste potvrdili postavku.

» Prikaz se vraća u pasivan način. Na prikazu se pojavljuje samo točno vrijeme.

Postavka točnog vremena

Točno se vrijeme može postaviti samo kad je pećnica isključena. Ako želite promijeniti vrijeme koje je postavljeno tijekom početnog postavljanja:

1. Dodirujte tipku ⏲ u kratkim razmacima dok se na zaslonu ne pojavi „Točno vrijeme". Na prikazu trepere polje za sate i znak ☰. Dodirnite tipke / kako biste postavili sat.

2. Dodirnite ☑ kako biste potvrdili sate.
3. Na prikazu trepere polje za minute i znak ☰. Dodirnite tipke / kako biste postavili minute. Dodirnite ☑ kako biste potvrdili minute.

» Prikaz se vraća u pasivan način. Na prikazu se pojavljuje samo točno vrijeme.

Kako raditi s roštiljem

UPOZORENJE
Zatvorite vrata pećnice tijekom pečenja na roštilju. Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

Switching on the grill

1. Touch ⏻ key to switch on the oven.
2. Touch / to select the desired grill function.

After the function is selected, "Temperature", "Cook time", "Cook end time" and "Booster" (rapid heating) can be set.

3. If you want to change the temperature, touch °C/kg once to reach the temperature display.
4. Touch / until the desired temperature appears in the Temperature/Weight Indicator field. Touch ☑ to set the temperature when the desired value appears on the display.

5. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch ▷ key to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.

Switching off the grill

1. Touch ⏻ key to switch off the oven.

Hrana koja nije podesna za pečenje na grillu predstavlja opasnost od požara. Koristite za roštilj samo hranu koja je podesna za intenzivnu toplinu roštilja.
Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. To je najtopliji dio i hrana se može zapaliti.

Tablica vremena kuhanja za pečenje na grillu

Grill s električnom funkcijom

Hrana	Razina stavljanja	Vrijeme pečenja na grillu (približno)
Riba	4...5	20...25 min. #
Narezana piletina	4...5	25...35 min.
Komadi janjetine	4...5	20...25 min.
Pečena govedina	4...5	25...30 min. #
Komadi teletine	4...5	25...30 min. #
Tost kruh	4	1...2 min.
# **ovisno o debljini**		

6 Održavanje

Opće informacije

Vijek trajanja proizvoda će se produljiti, a česti problemi će se smanjiti, ako se proizvod redovito čisti.

OPASNOST:
Isključite uređaj iz struje prije početka održavanja i čišćenja.
Postoji opasnost od strujnog udara!

OPASNOST:
Pustite da se uređaj ohladi prije čišćenja.
Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

- Temeljito očistite proizvod nakon svake uporabe. Na taj ćete način uvijek moći lakše ukloniti ostatke od kuhanja, pa neće zagorjeti kad sljedeći put budete koristili uređaj.
- Za uređaja jedinice nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu i obrišite je suhom krpom.
- Uvijek pazite da dobro obrišete višak tekućine nakon čišćenja prolivene hrane.
- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili klorid za čišćenje površine od nehrđajućeg čelika i inoksa i ručku. Za čišćenje tih dijelova koristite meku krpu s tekućim deterdžentom (neabrazivnom), pazeći da brišete u jednom smjeru.

Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu.
Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.

Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.

Čišćenje kontrolne ploče

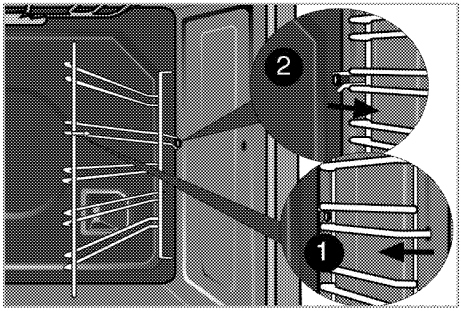
Očistite kontrolnu ploči i kontrolne tipke mokrom krpom i osušite ih.

Ne skidajte kontrolne tipke da biste očistili kontrolnu ploču.
Kontrolna ploča se može oštetiti!

Čišćenje pećnice

Za čišćenje bočnog zida

1. Uklonite prednji dio bočne police povlačenjem u suprotnom smjeru od stjenke.
2. Uklonite bočnu policu do kraja povlačenjem prema sebi.



Pirolitičko samočišćenje

OPASNOST:
Vruće površine mogu uzrokovati opekline!
Ne dirajte uređaj tijekom koraka samočišćenja i držite djecu podalje od njega. Čekajte najmanje 30 minuta prije uklanjanja ostataka.

Pećnica je opremljena pirolitičkim samočišćenjem. Pećnica se zagrijava na otprilike 480 °C i postojeća prljavština se sagorijeva do pepela. Može nastati jaki dim. Osigurajte dobru ventilaciju. Piroliza se treba koristiti nakon cca svake 10. uporabe pećnice.

1. Uklonite sve dodatke iz pećnice. Kod modela s bočnom policom, ne zaboravite izvaditi bočne police.
2. Prije ciklusa čišćenja, uklonite prljavštinu s vanjskih površina i unutrašnjosti pećnice mokrom krpom.

Ne čistite brtve vrata. Brtva staklokeramike je jako osjetljiva i lako se oštećuje.
U slučaju oštećenja na brtvi vrata pećnice, zamijenite je novom iz ovlaštenog servisa.

3. "Piroliza" Odaberite pirolitičku funkciju (samočišćenje).
eco Savjetuje se da se koristi funkcija ekonomičnog čišćenja ako pećnica nije jako prljava. Ako se ova funkcija koristi za jko zaprljano, neće se dovoljno očistiti. Za takve slučajeve, funkcija pirolize se treba primijeniti nakon eco kraja ciklusa ekonomičnog čišćenja. Samočišćenje se pojavljuje na prikazu. Trajanje toga se ne može podešavati.
Kraj ciklusa samočišćenja se može prilagođavati.

Zdravlje nekih ptica je jako osjetljivo na pare koje nastaju tijekom ciklusa samočišćenja. Uvijek prebacite price u drugu zatvorenu i ventiliranu sobu. Neka vam se kuhinja dobro prozračuje tijekom ciklusa samočišćenja.

4. Vrata pećnice se ne mogu otvoriti znak za zaključano ase pojavljuje na prikazu vremena tijekom samočišćenja. Ostaju zaključana neko vrijeme

nakon dovršetka pirolize. Nemojte na silu vući zaključana vrata za dršku dok znak za zaključano ne nestane.

5. Nakon ciklusa čišćenja, uklonite nakupine prašine vodom i octom.

Očistite vrata pećnice

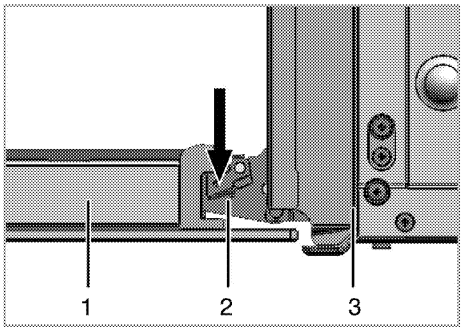
Za čišćenje vrata pećnice, koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu za čišćenje proizvoda i obrišite ga suhom krpom.

Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili metalne strugače za čišćenje vrata pećnice. Oni mogu izgrebati površinu i uništiti staklo.

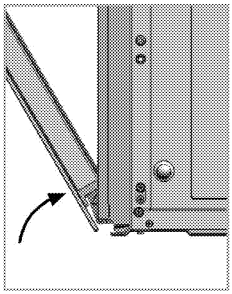
Prednje staklo vrata je prekriveno materijalom koji se lako čisti. Ne koristite jaka abrazivna sredstva, tvrde metalne strugače, jastučiće za ribanje ili bjelila za čišćenje unutarnjeg stakla prednjih vrata jer mogu izgrebati površinu. To može uništiti premaz.

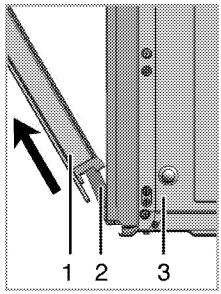
Skidanje vrata pećnice

1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite spojnice na kućištu šarki (2) na lijevoj i desnoj strani prednjih vrata pritiskanjem prema dolje kako je prikazano na slici.



1 Prednja vrata
2 Šarka
3 Pećnica





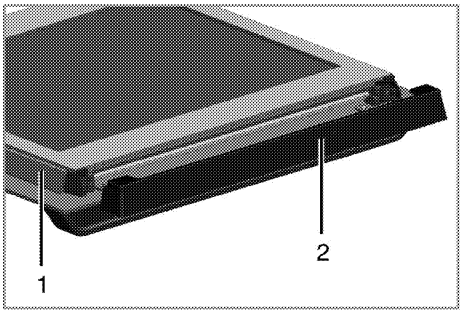
3. Pomaknite prednja vrata do pola.
4. Uklonite prednja vrata povlačenjem prema gore da biste ih otpustili s desne i lijeve šarke.

Za montažu vrata se trebaju obrnutim redoslijedom izvršiti koraci izvršeni kod skidanja vrata. Nemojte zaboraviti zatvoriti spojke na kućištu šarki kad vraćate vrata.

Skidanje stakla unutrašnjih vrata

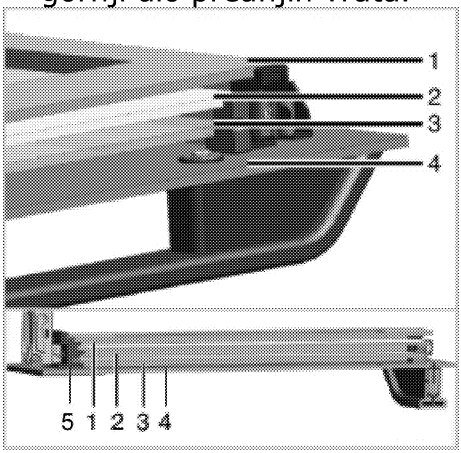
Staklena ploča vrata pećnice se može ukloniti za čišćenje.

1. Otvorite vrata pećnice.



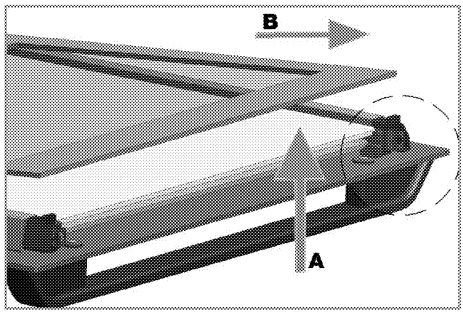
1 Okvir
2 Plastični dio

2. Povucite prema sebi i skinite plastični dio montiran na gornji dio prednjih vrata.

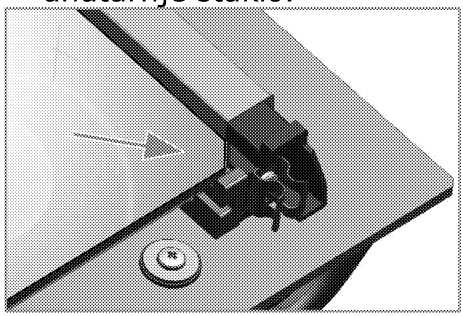


1 Krajnje unutrašnje staklo
2 Drugo unutarnje staklo
3 Treće unutarnje staklo
4 Vanjsko staklo
5 Plastični utor za staklo-donji

3. Kako je prikazano na slici, podignite krajnje unutarnje staklo malo u smjeru **A** i povucite ga u smjeru **B**.



4. Ponovite isti postupak da biste uklonili drugo i treće unutarnje staklo.



Prvi korak za regrupaciju vrata je ponovna montaža drugog i trećeg unutarnjeg stakla (2,3). Kako je prikazano na slici, stavite žljebasti kut staklene ploče tako da nalegne na žljebasti kut plastičnog utora. Važan je redoslijed postavljanja za drugu i treću unutarnju staklenu ploču. Staklenu ploču s aluminijskim obrubom treba postaviti kao drugu.
Kod montaže zadnjeg unutarnjeg stakla (1), pazite da je ispisana strana stakla okrenuta prema drugom staklu. Važno je postaviti donje kutove svih stakala u donje plastične utore (5).

Gurajte plastični dio prema okviru dok ne čujete "klik".

Nakon čišćenja, sva stakla se moraju ponovno montirati.

Zamjena lampice pećnice

OPASNOST:
Prije zamjene lampice pećnice, pazite da je proizvod isključen s napajanja i ohlađen da bi se izbjegla opasnost od električnog udara.
Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

Lampica pećnice je posebna žarulja koja može izdržati i do 300°C. Za detalje, pogledajte *Tehničke specifikacije, stranica 13*. Lampice za pećnicu se mogu nabaviti od ovlaštenih servisera.

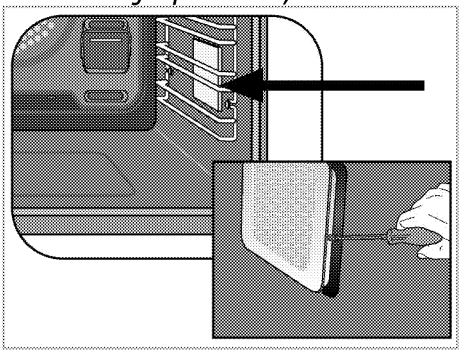
Položaj lampice se može razlikovati od slike.

Svjetiljka ovog uređaja nije prikladna za rasvjetu prostorija u kućanstvu. Ova svjetiljka služi kao pomoć korisniku da vidi hranu.

Svjetiljke ovog uređaja moraju podnijeti ekstremne uvjete poput temperatura viših od 50 °C.

Ako je vaša pećnica opremljena kvadratnom lampom:

1. Isključite uređaj s napajanja.
2. Uklonite žičane držače polica kako je opisano. Pogledajte *Čišćenje pećnice, stranica 40*.



3. Uklonite pokrov zaštitnog stakla odvijačem.
4. Izvucite lampu pećnice i zamijenite je novom.
5. Montirajte stakleni pokrov i zatim žičane držače polica.

7 Otklanjanje kvarova

Pećnica emitira paru kad radi.

- Normalno je da tijekom rada izlazi para. >>> *To nije kvar.*

Uređaj emitira metalne zvukove dok grije i dok se hladi.

- Kad se metalni dijelovi zagriju, mogu se širiti i uzrokovati buku. >>> *To nije kvar.*

Uređaj ne radi.

- Možda je glavni osigurač pokvaren ili je izbacio. >>> *Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*
- Uređaj nije uključen u (uzemljenu) utičnicu. >>> *Provjerite spoj utikača.*
- Tipke na kontrolnoj ploči ne rade. >>> *„Možda je uključeno zaključavanje tipki. Molimo, isključite ga.“ (Pogledajte.)*

Lampica pećnice ne radi.

- Svjetlo pećnice je u kvaru. >>> *Zamijenite lampicu pećnice.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite ima li napajanja. Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*

Pećnica ne grije.

- Funkcija i/ili temperatura nisu postavljeni. >>> *Postavite funkciju i temperaturu pomoću tipke za funkciju i/ili temperaturu.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite ima li napajanja. Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*

Konzultirajte se s ovlaštenim serviserom ili dobavljačem gdje ste kupili uređaj ako ne možete riješiti problem iako ste primijenili sve upute u ovom dijelu. Nikada ne pokušavajte samo popraviti pokvareni proizvod.

FORNO INCASSATO

MANUALE UTENTE

IT

www.grundig.com

Leggere questo manuale utente come prima cosa!

Gentile cliente,
Grazie per aver scelto un apparecchio Grundig. Vi auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio, realizzato con tecnologia di alta qualità e di avanguardia. Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutta la documentazione allegata con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se l'apparecchio viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente.
Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli. Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:

Informazioni importanti o consigli utili sull'uso.

Avvertenza per situazioni pericolose per la vita e la proprietà.

Avvertenza per shock elettrico.

Avvertenza per rischio di incendio.

Avvertenza per superfici calde.

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

CE

INDICE

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente 4

Sicurezza generale....4
Sicurezza elettrica....4
Sicurezza del prodotto....5
Uso previsto....8
Sicurezza dei bambini....8
Smaltimento di vecchi prodotti....9
Smaltimento del materiale di imballaggio....9

2 Informazioni generali 10

Panoramica....10
Contenuto della confezione....11
Specifiche tecniche....12

3 Installazione 13

Prima della installazione....13
Installazione e collegamento....14
Smaltimento di vecchi prodotti....16

4 Preparazioni 17

Consigli per il risparmio energetico....17
Uso iniziale....17
Ora del giorno....17
Prima pulizia del prodotto.18
Riscaldamento iniziale....18

5 Come utilizzare il forno 20

Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill....20
Come utilizzare il forno elettrico.21
Modalità di funzionamento.26
Come utilizzare l'unità di controllo del forno....28
Uso del blocco tasti....32
Uso dell'orologio come sveglia....32
Tabella tempi di cottura....33
Funzione Pasti pronti....36
Menu Impostazioni....37
Come utilizzare il grill....39
Tabella tempi di cottura per la cottura con grill....39

6 Manutenzione e cura 40

Informazioni generali....40
Pulizia del pannello di controllo..40
Pulizia del forno....40
Rimozione dello sportello del forno....42
Rimozione del vetro interno dello sportello....43
Sostituzione della lampadina del forno....44

7 Ricerca e risoluzione dei problemi 45

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente

Questa sezione contiene istruzioni per la sicurezza che aiutano a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alla proprietà. La mancata osservanza di queste istruzioni priva la garanzia di validità.

Sicurezza generale

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, purché ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti.
  I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Se il prodotto viene ceduto a qualcun altro per l'uso personale o per scopi d'uso di seconda mano, fornire anche il manuale utente, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti.
- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.
- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

Sicurezza elettrica

- In caso di guasti all'apparecchio, non utilizzarlo a meno che non venga riparato da un agente autorizzato per l'assistenza. C'è il rischio di shock elettrico!
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa messa a terra/linea con tensione e protezione secondo quanto specificato in "Specifiche

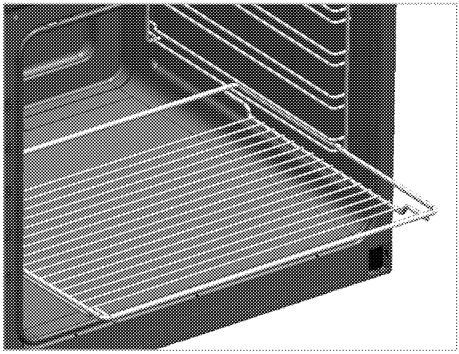
tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso dell'apparecchio senza messa a terra conforme ai regolamenti locali.

- Non lavare mai l'apparecchio spargendo o versando acqua su di esso! C'è il rischio di shock elettrico!
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate! Non scollegare mai tirando dal cavo, tirare sempre dalla presa.
- L'apparecchio deve essere scollegato durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente per l'assistenza o da persona similmente qualificata, per evitare rischi.
- L'apparecchio deve essere installato in modo che possa essere completamente scollegato dalla rete. La separazione deve essere garantita da una presa di rete o da un interruttore integrato nell'installazione elettrica fissa, secondo i regolamenti di costruzione.
- La superficie posteriore del forno diventa calda durante l'uso. Assicurarsi che il collegamento elettrico non sia in contatto con la superficie posteriore; altrimenti, i collegamenti possono danneggiarsi.
- Non intrappolare il cavo di rete tra lo sportello del forno e la struttura e non farlo passare su superfici calde. Altrimenti, l'isolamento del cavo si può fondere e provocare un incendio come risultato del corto circuito.
- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi elettrici possono essere eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato.
- In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete. Per farlo, disattivare il fusibile domestico.
- Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.

Sicurezza del prodotto

- Questo apparecchio e le parti accessibili diventano caldi

durante l'uso. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non ricevano continua supervisione.
- Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.
- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati possono diventare caldi durante l'uso.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa caldo. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano all'interno del forno.
- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.
- Non riscaldare lattine chiuse e barattoli di vetro nel forno. La pressione che si può crea in contenitore/barattolo può farli esplodere.
- Non mettere vassoi per la cottura al forno o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. L'accumulo di calore può danneggiare il fondo del forno.
- Non usare agenti pulenti abrasive o raschietti duri in metallo per pulire il vetro dello sportello del forno poiché potrebbero graffiare la superficie rovinando il vetro.
- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.
- Inserimento corretto della griglia e delle teglie
  E' importante inserire la griglia e/o la teglia nelle rastrelliere laterali in maniera corretta. Far scivolare la griglia e/o la teglia sulle rastrelliere laterali verificandone la stabilità prima di posizionare le pietanze al di sopra (vedi immagine esplicativa di seguito riportata)



- Non usare il prodotto con il vetro dello sportello anteriore rimosso o lesionato.
- La maniglia del forno non serve per asciugare gli strofinacci. Non appendervi strofinacci, guanti o altri oggetti in tessuto quando la funzione grill è in corso con lo sportello aperto.
- Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.
- Mettere la carta da forno nella pentola o nell'accessorio da forno (vassoio, grill, ecc.) assieme agli alimenti e poi inserire tutto nel forno pre-riscaldato. Togliere le parti in eccesso della carta da forno che fuoriescono dall'accessorio o dalla pentola per evitare il rischio che tocchino gli elementi di riscaldamento del forno. Non utilizzare mai la carta da forno a una temperatura operativa superiore al valore indicato per la carta da forno. Non mettere la carta da forno direttamente sulla base del forno.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di shock elettrico.
- Prima del ciclo di pulizia, rimuovere lo sporco dalle superfici esterne e dall'interno del forno con un panno umido. Rimuovere tutti gli accessori dall'interno del forno.
- Le superfici calde provocano ustioni! Non toccare l'apparecchio durante la fase di autopulizia e tenere i bambini lontani. Aspettare almeno 30 minuti prima di rimuovere i residui.
- Durante la pulizia pirolitica, le superfici possono diventare più calde rispetto all'utilizzo standard. Tenere i bambini a distanza.
- Usare solo la sonda per temperatura consigliata per questo forno.

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

- Assicurarsi che la spina si adatti bene alla presa e che non provochi scintille.

- Non utilizzare cavi danneggiati, tagliati o prolunghe: utilizzare solo il cavo originale.
- Assicurarsi che non vi sia liquido o umidità sulla presa quando viene collegata all'apparecchio.

Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per uso domestico. L'uso commerciale non è ammesso.
- Questo apparecchio serve solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, per esempio riscaldare l'ambiente
- Questo prodotto non deve essere usato per riscaldare piatti sotto al grill, asciugare asciugamani, panni per piatti, ecc. appesi sulle maniglie, né per riscaldare.
- Il produttore non sarà responsabile per danni provocati da uso o gestione non corretti.
- Il forno può essere usato per scongelare, cuocere al forno, arrostire e cuocere con il grill gli alimenti.

Sicurezza dei bambini

- Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontani dai materiali di imballaggio. Smaltire tutte le parti dell'imballaggio secondo gli standard ambientali.
- Gli apparecchi elettrici sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio mentre è in uso e non lasciarli giocare con lo stesso.
- Non mettere sopra all'apparecchio alcun oggetto che possa essere raggiunto dai bambini.
- Quando lo sportello è aperto, non caricare sopra oggetti pesanti e non lasciare che i bambini vi si siedano sopra. Lo sportello potrebbe capovolgersi o i cardini dello stesso potrebbero danneggiarsi.

Smaltimento di vecchi prodotti

Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

Conformità alla Direttiva RoHS:

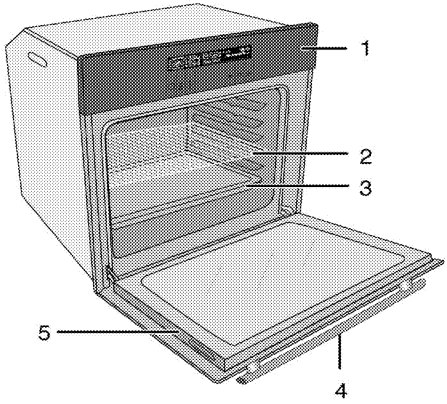
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

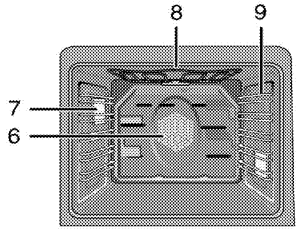
Smaltimento del materiale di imballaggio

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

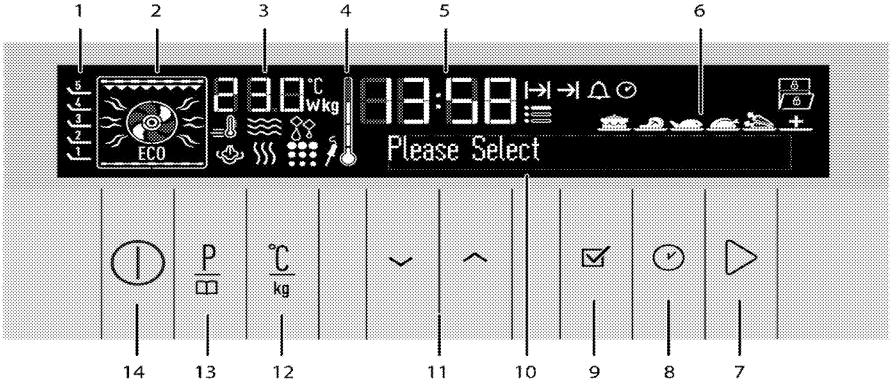
2 Informazioni generali

Panoramica





1 Pannello di controllo
2 Ripiano metallico
3 Vassoio
4 Maniglia
5 Sportello anteriore
6 Motore ventola (dietro alla piastra di acciaio)
7 Lampadina
8 Elemento di riscaldamento superiore
9 Posizioni ripiani

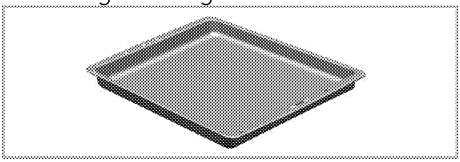


1 Posizioni ripiani
2 Display funzioni
3 Campo indicatore temperatura/peso
4 Simbolo temperatura interna forno
5 Campo indicatore ora corrente
6 Display di selezione menu alimenti pronti
7 Tasto avvio/arresto cottura
8 Tasto ora e impostazioni
9 Tasto OK
10 Display testo
11 Tasti Up/down (su/giù) (fase menu)
12 Tasto impostazione temperatura/peso/booster
13 Tasto di scelta del programma
14 Tasto ON/OFF

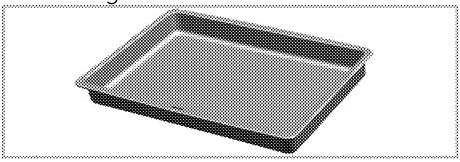
Contenuto della confezione

Gli accessori in dotazione possono variare a seconda del modello del prodotto. Non tutti gli accessori descritti nel manuale utente potrebbero esistere con il prodotto acquistato.

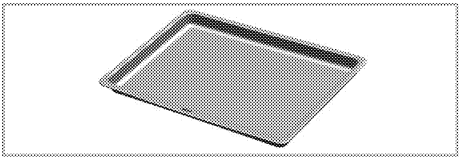
1. Manuale utente
2. Vassoio forno
   Usato per dolci, alimenti congelati e grandi arrosti.



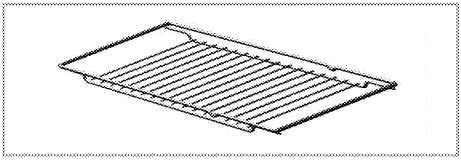
3. Vassoio profondo
   Usato per dolci, arrosti grandi, piatti sugosi e per la raccolta del grasso durante la cottura con grill.



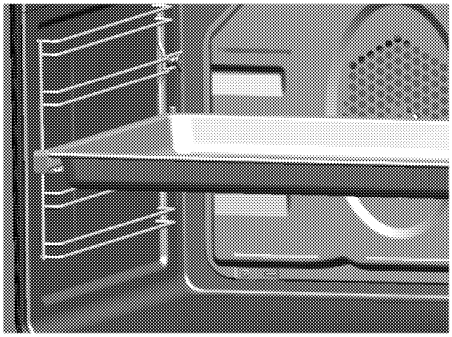
4. Vassoio per dolci
   Usato per dolci come pasticcini e biscotti.

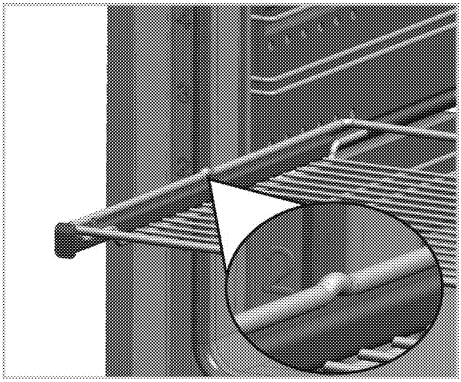


5. Ripiano metallico
   Usato per cottura arrosto e per posizionare gli alimenti da cuocere al forno, da arrostire o piatti da cuocere in casseruola sulla rastrelliera desiderata.

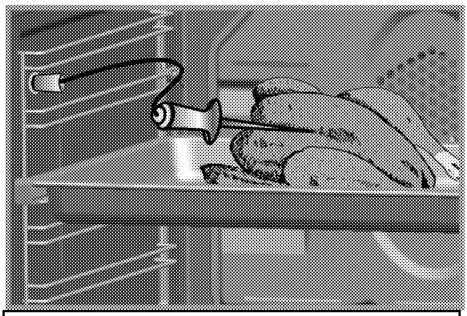


6. Posizionare in modo corretto ripiano metallico e vassoio sulle rastrelliere telescopiche
   Le rastrelliere telescopiche consentono di installare e rimuovere facilmente i vassoi e il ripiano metallico.
   Quando si usa il vassoio e il ripiano metallico con le rastrelliere telescopiche, assicurarsi che i perni della sezione posteriore della rastrelliera telescopica siano contro i bordi di grill metallico e vassoio.





7. **Sonda carne**
   Quando si cucinano i piatti a base di carne, si usa infilando la sua estremità sottile e lunga nella carne e collegando l'altra estremità nell'apertura della parete laterale della struttura per cuocere il piatto delicatamente.



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

Specifiche tecniche

Tensione/frequenza	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo energetico totale	3,1kW
Fusibile	min. 16 A
Tipo/sezione cavo	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensioni installazione (altezza/larghezza/profondità)	**590 o 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Forno principale	Forno multifunzione
Lampadina interna	15/25 W
Consumo energetico grill	2.2 kW

Informazioni fondamentali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettriche sono fornite ai sensi dello standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. Questi valori sono determinati in condizioni di carico standard con funzioni di riscaldatore inferiore-superiore o di riscaldamento con ventola (se presente).
La classe di efficienza energetica è stabilita secondo i criteri di priorità che seguono a seconda della presenza o meno nel prodotto delle relative funzioni. 1-Cottura con eco-ventola, 2- Cottura turbo lenta, 3- Cottura turbo, 4- Riscaldamento inferiore/superiore con ventola, 5-Riscaldamento superiore e inferiore.

** Vedere *Installazione, pagina 13*.

Le specifiche tecniche potrebbero essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.

Le figure in questo manuale sono schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.

I valori dichiarati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna si ottengono in condizioni di laboratorio secondo gli standard relativi. A seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali del prodotto, questi valori potrebbero variare.

3 Installazione

Il prodotto deve essere installato da una persona qualificata secondo i regolamenti in vigore. Altrimenti la garanzia non sarà valida. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia.

La preparazione della posizione e l'installazione elettrica del per il prodotto è responsabilità del cliente.

PERICOLO:
Il prodotto deve essere installato secondo i regolamenti locali per il gas e/o elettrici.

PERICOLO:
Prima dell'installazione, controllare visivamente se il prodotto presenta difetti. Se è così, non installarlo.
Prodotti danneggiati provocano rischi per la sicurezza.

Prima della installazione

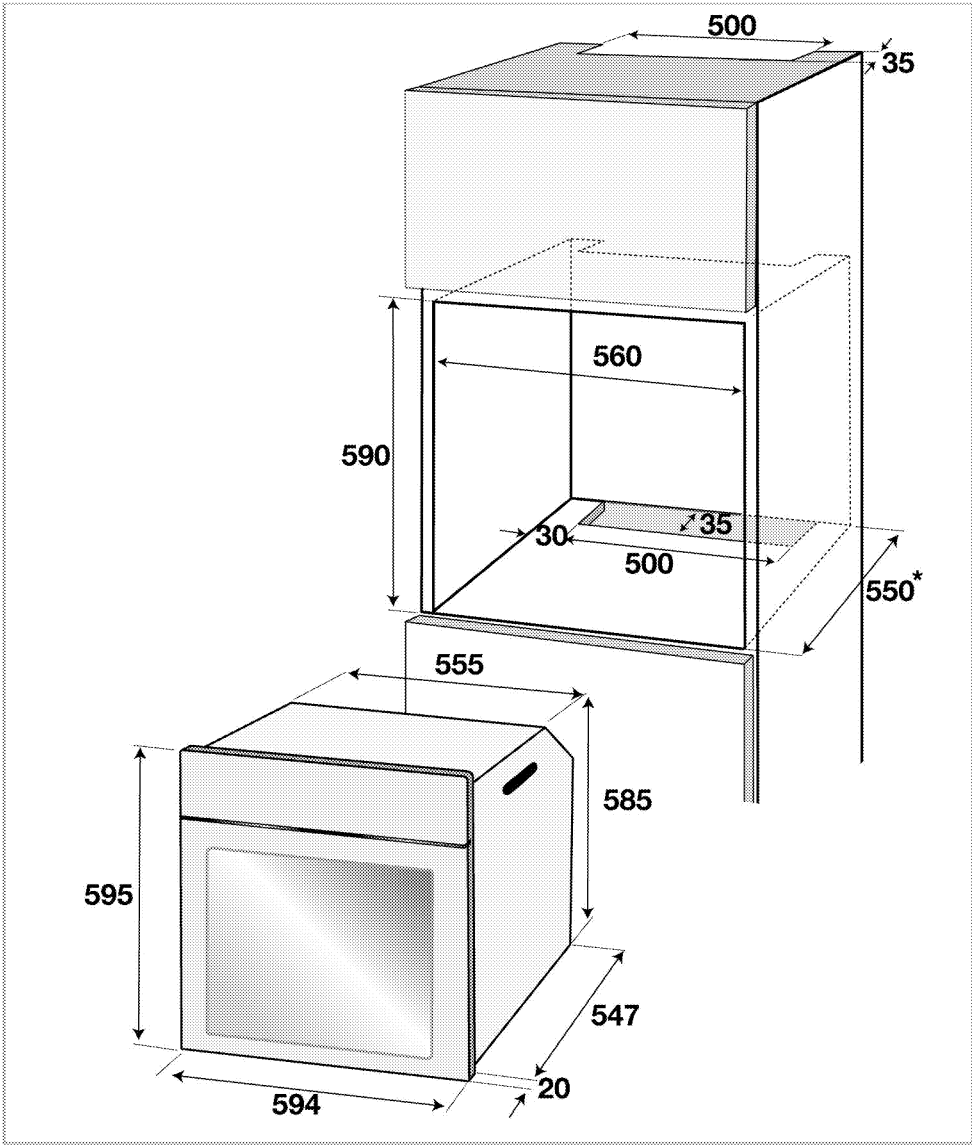
L'apparecchio è destinato ad essere installato in alloggiamenti da cucina disponibili in commercio. Bisogna porre un dispositivo di sicurezza tra l'apparecchio e le pareti e i mobili della cucina. Vedere la figura (valori in mm).

- Superfici, laminati sintetici e adesivi usati devono essere resistenti al calore (100 °C minimo).
- Gli alloggiamenti da cucina devono essere a livello uniforme e fissi.
- Se c'è un cassetto sotto al forno, bisogna installare un ripiano tra il forno e il cassetto.
- Trasportare l'apparecchio con almeno due persone.

Non installare l'apparecchio vicino ad un frigorifero o congelatore. Il calore emesso dall'apparecchio porta ad un accresciuto consumo energetico da parte delle unità di raffreddamento.

Non usare sportello e/o maniglia per portare o spostare il prodotto.

Se il prodotto ha maniglie metalliche, spingere le maniglie all'indietro nelle pareti laterali dopo aver spostato il prodotto.



* min.

Installazione e collegamento

- L'unità può essere installata e collegata solo secondo le norme legali sulla installazione.

Collegamento elettrico

Collegare il prodotto ad una presa messa a terra/linea protetta da un fusibile della capacità adatta, dichiarata nella tabella "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o

senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di danni derivanti dall'uso del prodotto senza una installazione di messa a terra conforme ai regolamenti locali.

PERICOLO:
L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata. Il periodo di garanzia dell'apparecchio comincia solo dopo la corretta installazione.
Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate.

PERICOLO:
Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o bloccato né deve venire in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è rischio di shock elettrico, cortocircuito o incendio!

- Il collegamento deve essere conforme ai regolamenti nazionali.
- I dati sull'alimentazione di rete devono corrispondere ai dati specificati sull'etichetta con il tipo dell'unità. Aprire lo sportello anteriore per vedere l'etichetta con il tipo.
- Il cavo di alimentazione dell'unità deve essere conforme ai valori della tabella "Specifiche tecniche".

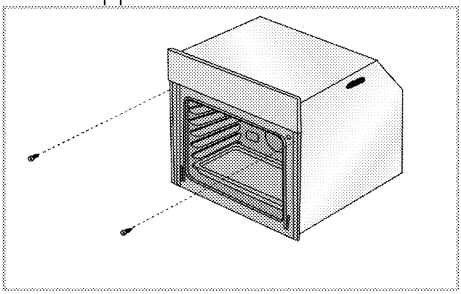
PERICOLO:
Prima di cominciare un lavoro sull'installazione elettrica, scollegare il prodotto dall'alimentazione di rete.
C'è il rischio di shock elettrico!

Il cavo di alimentazione deve essere facilmente raggiungibile dopo l'installazione (non farlo correre sopra al piano cottura).

Inserire il cavo di alimentazione nella presa.

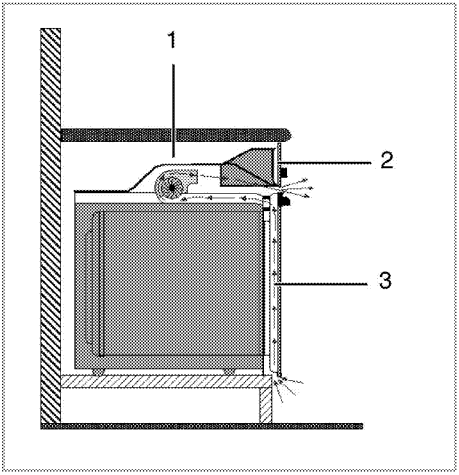
Installazione dell'unità

1. Far scorrere il forno nell'alloggiamento, allineare ed assicurare mentre allo stesso tempo ci si accerta che il cavo di alimentazione non è rotto e/o intrappolato.



Assicurare il forno con 2 viti come illustrato.

Per prodotti dotati di ventola di raffreddamento



1 Ventola di raffreddamento
2 Pannello di controllo
3 Sportello

La ventola di raffreddamento integrata raffredda sia l'alloggiamento incassato che la parte anteriore dell'unità.

La ventola di raffreddamento continua a funzionare per 20-30 minuti ancora dopo che il forno è stato spento.
Se si è cucinato programmando il timer del forno, anche la ventola per il raffreddamento si disattiva alla fine del tempo di cottura, con tutte le altre funzioni.

Controllo finale

1. Inserire il cavo di alimentazione e accendere il fusibile dell'unità.
2. Controllare le funzioni.

Smaltimento di vecchi prodotti

- Conservare il cartone originale del prodotto e trasportare il prodotto in esso. Seguire le istruzioni sul cartone. Se non si ha il cartone originale, imballare il prodotto nella carta con le bolle o in un cartone spesso e assicurarlo con nastro adesivo.
- Per evitare che il grill metallico e il vassoio all'interno del forno danneggino lo sportello del forno, mettere una striscia di cartone sull'interno dello sportello in modo che si allinei con la posizione dei vassoi. Attaccare con del nastro adesivo lo sportello del forno alle pareti laterali.
- Non usare sportello o maniglia per sollevare o spostare il prodotto.

Non mettere oggetti sull'apparecchio e spostarlo in posizione verticale.

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

4 Preparazioni

Consigli per il risparmio energetico

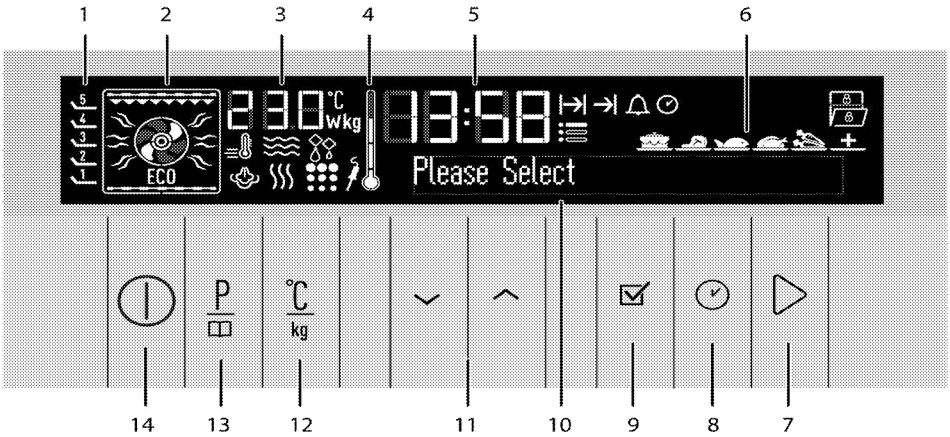
Le informazioni che seguono aiutano ad usare l'apparecchio in modo ecologico e a risparmiare energia:

- Usare coperchi di colori scuri e smaltati, poiché la trasmissione del calore è migliore.
- Quando si cucinano gli alimenti, eseguire un'operazione di preriscaldamento se è consigliato nel manuale utente o nelle istruzioni della cottura.
- Non aprire lo sportello del forno di frequente durante la cottura.
- Cercare di cucinare più di un piatto alla volta nel forno laddove possibile. Si può cucinare mettendo due contenitori per la cottura sul grill metallico.
- Cucinare più di un piatto uno dopo l'altro. Il forno è già caldo.
- Si può risparmiare energia spegnendo il forno alcuni minuti prima della fine del tempo di cottura. Non aprire lo sportello del forno.
- Scongelare gli alimenti congelati prima di cuocerli.

Uso iniziale

Ora del giorno

Prima dell'uso del forno, è necessario impostare l'ora. Se l'orario non è impostato, il forno non funziona.



1 Posizioni ripiani
2 Display funzioni
3 Campo indicatore temperatura/peso
4 Simbolo temperatura interna forno
5 Campo indicatore ora corrente
6 Display di selezione menu alimenti pronti
7 Tasto avvio/arresto cottura
8 Tasto ora e impostazioni
9 Tasto OK
10 Display testo

11 Tasti Up/down (su/giù) (fase menu)
12 Tasto impostazione temperatura/peso/booster
13 Tasto di scelta del programma
14 Tasto ON/OFF

Impostazione lingua

La lingua può essere impostata solo quando il forno è spento.

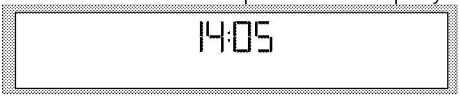
1. Inserire il cavo di alimentazione e accendere il fusibile dell'unità.
2. Quando si accende il forno per la prima volta, "Language: English" compare sul display.
3. Toccare i pulsanti ∧/∨ per selezionare la lingua desiderata.
4. Toccare ☑ per confermare l'impostazione.

» Torna al display di stand-by.

Impostare l'ora.

1. Dopo aver selezionato la lingua, "Impostazione ora" compare sul display di testo e il simbolo ☰ lampeggia. Impostare l'ora con i pulsanti ∧/∨.
2. Toccare ☑ per confermare l'ora.
3. Il campo minuti e il simbolo ☰ lampeggiano sul display. Toccare i pulsanti ∧/∨ per impostare i minuti. Toccare ☑ per confermare i minuti.

» Torna al display di stand-by. Solo l'ora corrente compare sul display.



In caso di assenza di elettricità o quando l'apparecchio è scollegato e ricollegato, il menu di impostazione dell'ora è visualizzato di nuovo. L'ora impostata, comunque, si conserva in caso di assenza di elettricità inferiore a 20 minuti. In questi casi, si può continuare confermando il valore dell'orario.

Prima pulizia del prodotto

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

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umidi e asciugare con un panno.

Riscaldamento iniziale

Riscaldare il prodotto per circa 30 minuti e poi spegnerlo. Così i residui del prodotto o gli strati si bruciano e si rimuovono.

ATTENZIONE
Le superfici calde provocano ustioni!
Il prodotto può diventare caldo durante l'uso. Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, riscaldatori, ecc. Tenere lontani i bambini. Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.

Forno elettrico

1. Estrarre tutti i vassoi per la cottura a forno e il grill metallico dal forno.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Selezionare la posizione Static.
1. Selezionare la potenza più alta del grill; vedere *Come utilizzare il forno elettrico, pagina 21*.
2. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
3. Spegnere il forno; vedere *Come utilizzare il forno elettrico, pagina 21*

Forno con grill

1. Estrarre tutti i vassoi per la cottura a forno e il grill metallico dal forno.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Selezionare la potenza più alta del grill; vedere *Come utilizzare il grill , pagina 39*.
4. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
5. Spegnere il grill; vedere *Come utilizzare il grill , pagina 39*

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

5 Come utilizzare il forno

Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill

ATTENZIONE
Le superfici calde provocano ustioni!
Il prodotto può diventare caldo durante l'uso. Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, riscaldatori, ecc. Tenere lontani i bambini. Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.

PERICOLO:
Prestare attenzione quando si apre lo sportello del forno perché potrebbe fuoriuscire vapore.
Il vapore in uscita può ustionare mani, volto e/o occhi.

Suggerimenti per la cottura al forno

- Usare piatti in metallo con adeguato rivestimento antiaderente o contenitori in alluminio o stampi in silicone resistenti al calore.
- Usare al meglio lo spazio della rastrelliera.
- Mettere lo stampo da forno al centro della rastrelliera.
- Selezionare la posizione corretta per la rastrelliera prima di accendere forno o grill. Non cambiare la posizione della rastrelliera quando il forno è caldo.
- Tenere lo sportello del forno chiuso.

Suggerimenti per l'arrosto

- Trattare pollo e tacchino interi, pezzi grandi di carne con condimenti come succo di limone e pepe nero prima della cottura migliora la prestazione di cottura.
- Ci vogliono circa 15-30 minuti in più per arrostire la carne con osso rispetto alla cottura arrosto di carne della stessa dimensione ma senza osso.
- Ogni centimetro di spessore della carne richiede circa 4-5 minuti di cottura.
- Lasciare la carne nel forno per circa 10 minuti dopo il periodo di cottura. Il succo si distribuisce meglio per tutto l'arrosto e non fuoriesce quando si taglia la carne.
- Il pesce deve essere posto sulla rastrelliera centrale o inferiore in un piatto resistente al calore.

Suggerimenti per la cottura con grill

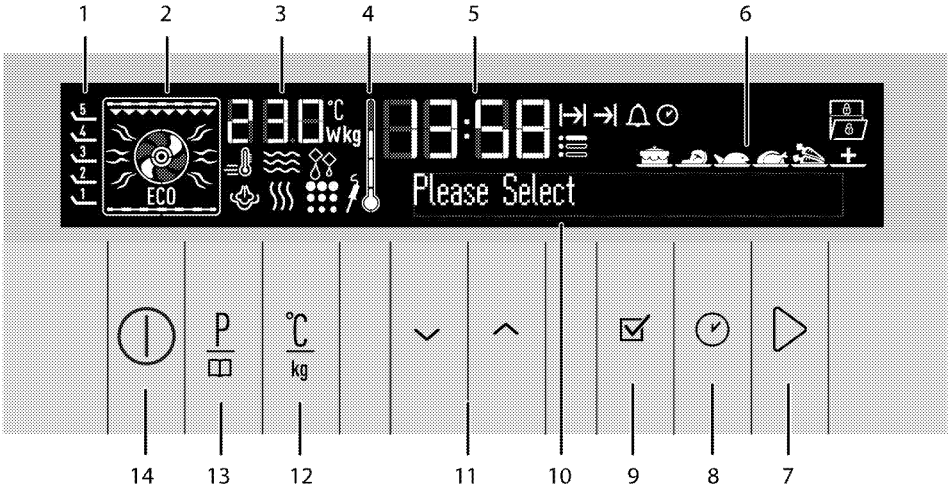
Quando carne, pesce e pollame sono cotti con grill, subito si rosolano, hanno una piacevole crosta e non restano secchi. Parti sottili, spiedini di carne e salsicce sono particolarmente adatti per la cottura con grill, così come verdure con alto contenuto di acqua, come pomodori e cipolle.

- Distribuire i pezzi da cuocere con grill sul grill metallico o nel vassoio per cottura al forno con il grill metallico posto in modo tale che lo spazio coperto non superi la dimensione del riscaldatore.
- Far scorrere il grill metallico o il vassoio per la cottura al forno al livello desiderato nel forno. Se si cuoce al grill sul grill metallico, far scorrere il vassoio per la cottura al forno sulla rastrelliera inferiore per raccogliere i grassi. Aggiungere dell'acqua nel vassoio per la cottura al forno per una pulizia facile.

Gli alimenti che non sono adatti alla cottura al grill rappresentano un rischio di incendio. Usare solo alimenti per cottura con grill adatti al calore intenso del grill.
Non mettere il cibo troppo lontano sul retro del grill. Questa è l'area più calda e gli alimenti grassi potrebbero prendere fuoco.

Come utilizzare il forno elettrico

Prima dell'uso del forno, è necessario impostare l'ora. Se l'orario non è impostato, il forno non funziona.



1 Posizioni ripiani
2 Display funzioni
3 Campo indicatore temperatura/peso
4 Simbolo temperatura interna forno
5 Campo indicatore ora corrente
6 Display di selezione menu alimenti pronti
7 Tasto avvio/arresto cottura
8 Tasto ora e impostazioni
9 Tasto OK
10 Display testo
11 Tasti Up/down (su/giù) (fase menu)

12 Tasto impostazione temperatura/peso/booster
13 Tasto di scelta del programma
14 Tasto ON/OFF

Simbolo display:

Simbolo riscaldamento rapido (booster)
Simbolo tempo di cottura
Simbolo tempo di fine cottura
Simbolo allarme
Simbolo ora corrente
Simbolo impostazioni
Simbolo sbrinamento
Simbolo blocco tasti
Simbolo sportello aperto
Simbolo sonda carne *
Simbolo piro *
Simbolo vapore *

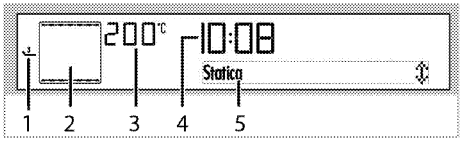
* Varia a seconda del modello dell'apparecchio.

Il forno torna al display di stand-by dopo l'accensione e l'impostazione dell'ora corrente. Solo l'ora corrente compare sul display. Solo i pulsanti ⏻ e 🕐 sono attivi quando il display è in questo stato. Si possono eseguire tutte le azioni del menu Impostazioni. Vedere *Menu Impostazioni, pagina 37*.

Se si tocca il pulsante ⏻ brevemente in questa schermata, compare l'avvertenza "Tenere premuto per 1 secondo" nel campo di testo. Toccare il pulsante ⏻ per più di 1 secondo per accendere il forno.

Selezionare temperatura e modalità di funzionamento

1. Toccare il pulsante ⏻ per accendere il forno.
2. La schermata iniziale di funzionamento compare quando il forno si accende.



1 Posizioni ripiani
2 Display funzioni
3 Campo indicatore temperatura/peso
4 Campo indicatore ora corrente
5 Display testo

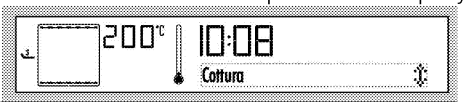
Questa schermata contiene la temperatura consigliata nell'indicatore temperatura/peso e i riscaldatori attivi e la posizione consigliata per il vassoio nel display con le funzioni.

3. Toccare i pulsanti ∧ o ∨ per selezionare la modalità di funzionamento desiderata.

Dopo che la funzione è selezionata, è possibile impostare "Temperatura", "Tempo di cottura", "Tempo di fine cottura" e "Booster" (riscaldamento rapido).

4. Se si desidera cambiare la temperatura, toccare °C/kg una volta per raggiungere il display della temperatura.

5. Toccare ∧/∨ finché la temperatura desiderata compare nel campo indicatore temperatura/peso. Toccare ☑ per impostare la temperatura quando il valore desiderato compare sul display.
6. Se la funzione cottura e i valori della temperatura sono adatti, toccare il pulsante ▷ per avviare la cottura. La cottura si avvia e "In cottura" compare sul display.



Se lo sportello del forno è aperto durante la cottura, l'avvertenza "Sportello aperto" e il relativo simbolo compaiono sul display.

Se si tocca il pulsante ▷ brevemente in questa schermata, compare l'avvertenza "Tenere premuto per 1 secondo" nel campo di testo. Toccare il pulsante ▷ per più di 1 secondo per avviare la cottura.

Spegnimento del forno elettrico

Toccare il pulsante ⏻ per spegnere il forno.

È importante posizionare il grill metallico in modo corretto sulla rastrelliera metallica. Il grill metallico deve essere inserito tra le rastrelliere metalliche, come illustrato in figura.

Non lasciare che il grill metallico poggi sulla parete posteriore del forno. Far scorrere il grill metallico verso la sezione anteriore della rastrelliera e posizionarlo con l'aiuto dello sportello per ottenere una buona prestazione del grill.

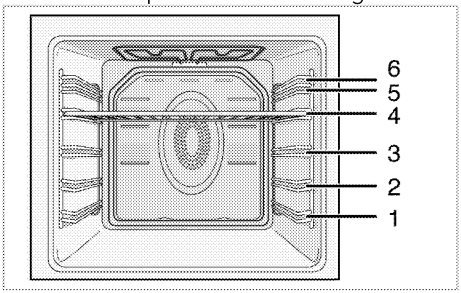


Tabella funzioni

La tabella delle funzioni indica le funzioni che possono essere usate nel forno e le rispettive temperature massime e minime.

Le funzioni variano a seconda del modello dell'apparecchio.

Per motivi di sicurezza, il tempo massimo che può essere impostato come "Tempo di cottura" è limitato a 6 ore per tutte le posizioni tranne che per le funzioni "Mantenere in caldo" e "Cottura a bassa temperatura".

Mentre si eseguono le regolazioni, sul display lampeggiano le relative icone.

Il programma sarà annullato se manca la corrente. Bisogna riprogrammare il forno.

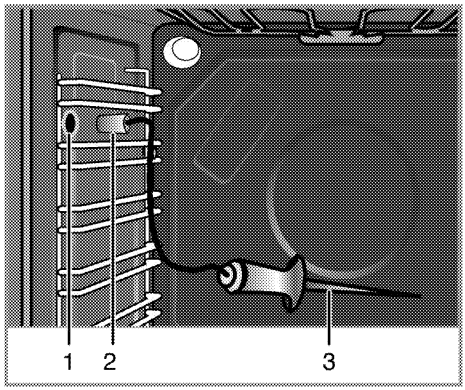
L'ora corrente non può essere impostata mentre il forno è in uso con qualsiasi funzione o se viene eseguita sul forno la programmazione semi-automatica o completamente automatica.

Anche se il forno è spento, la lampadina del forno si accende quando viene aperto lo sportello del forno.

Funzione	Temperatura consigliata (°C)	Intervallo di temperatura (°C)
Statica	200	40-280
Statica + ventola	175	40-280
Riscaldamento ventola	180	40 – 280
Multi (3D)	205	40 – 280
Riscald. ventola + inferiore	210	40 – 280
Grill completo +ventola	200	40-280
Grill completo	280	40-280
Grill inferiore	280	40-280
Ventola Eco	180	160-220
Riscaldamento inferiore	180	40-220
Mantenere in caldo	60	40-100
Cottura a bassa temp.	100	50-150
Sbrinamento	-	-
* Le funzioni variano a seconda del modello dell'apparecchio.		

Uso della sonda per la carne

1. Dopo aver impostato il forno a una certa funzione e temperatura, mettere la presa di collegamento della sonda per la carne **(2)** nell'apertura **(1)** sulla parete laterale della struttura.



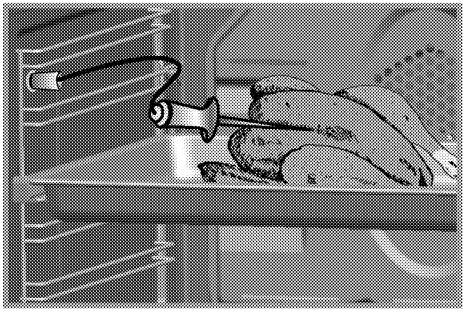
1 Apertura per la sonda
2 Presa di collegamento della sonda
3 Estremità sensore della sonda

Il forno deve essere impostato a una certa funzione e temperatura per consentire alla sonda di funzionare.

La sonda per la carne è attiva durante lo svolgimento delle funzioni in cui il simbolo della sonda è visualizzato in modo continuo.

Se si collega la sonda per la carne quando il forno funziona in modalità senza sonda, sul display compare "Rimuovere la sonda per la carne". Questo testo non scompare finché non si rimuove la sonda.

2. Infilare l'estremità con il sensore della sonda nella carne.



» Il forno rileva la sonda automaticamente quando viene collegata e **75** compare nel campo della temperatura. Il sensore della sonda rileva automaticamente che la temperatura interna alla carne ha raggiunto la temperatura impostata e poi spegne il forno.

Se **75** non compare nel campo della temperatura, assicurarsi che la presa di collegamento è stata posizionata in modo sicura nell'apposita apertura.

- La temperatura consigliata per la sonda è 75 °C. Con i pulsanti ∧/∨ si imposta la temperatura desiderata tra 40 e 99 °C.
- Se si rimuove la sonda per la carne prima del completamento della cottura, il forno continua a funzionare con la funzione e la temperatura consigliata precedentemente impostate.
- Pulire la sonda con un panno umido e asciugare con un panno asciutto dopo ogni uso.

Se si usa la sonda per la carne senza infilare l'estremità del sensore nella carne, l'estremità del sensore rileva la temperatura interna al forno e spegne il forno quando viene raggiunta la temperatura impostata. Se, però, la sonda è sottoposta a temperature pari o superiori a 250 °C, il sensore sarà danneggiato irreparabilmente.

Quando si cucina con la sonda per la carne, la temperatura reale degli alimenti per cui la sonda è collegata e la temperatura selezionata saranno visualizzate sul display in modo alternato a intervalli di 3 secondi. Durante questa alternanza anche il simbolo della sonda per la carne viene mostrato sul display assieme alla temperatura degli alimenti a cui è collegata la sonda. Il simbolo della sonda per la carne non viene mostrato sul display mentre viene visualizzata la temperatura selezionata.

Livello di cottura	Temperatura parte interna carne (°C)
Molto al sangue	55-59
Al sangue	60-62
Mediamente al sangue	63-70
Cottura media	71-76
Ben cotta	77-81
Molto ben cotta	↗82

* Per la sicurezza degli alimenti, si consiglia che la parte interna (la più fredda) della carne (carni rosse e bianche) raggiunga almeno 72°C .

Modalità di funzionamento

L'ordine delle modalità di funzionamento qui mostrato può essere diverso da quello della propria unità.

Statica

Gli alimenti sono riscaldati contemporaneamente da sopra e da sotto. Si adatta a torte, dolci o torte e alimenti in casseruola negli stampi da forno. Cucinare con un vassoio.

Static+fan (statica+ventola)

L'aria calda emessa dai riscaldatori inferiore e superiore viene distribuita uniformemente nel forno in modo molto veloce grazie alla ventola. Cucinare con un vassoio.

Risc. ventola

L'aria calda emessa dal riscaldatore posteriore viene distribuita uniformemente nel forno in modo molto veloce grazie alla ventola. Si possono cuocere gli alimenti su diversi livelli della rastrelliera e il preriscaldamento non è necessario nella maggior parte dei casi. Adatto per cucinare con vassoi multipli.

Risc. ventola

Quando lo sportello del forno è aperto, il motore della ventola non funziona per conservare l'aria calda all'interno.

Multi (3-D) cooking (cottura Multi (3-D))

Riscaldamento superiore, riscaldamento inferiore e riscaldamento assistito da ventola sono attivi. Gli alimenti sono cotti in modo uniforme e rapidamente. Cucinare con un vassoio.

Risc.ventola+inf.

Il riscaldamento inferiore e il riscaldamento assistito da ventola (nella parete posteriore) sono attivi. Adatto per cuocere la pizza.

Full Grill+Fan (grill completo+ventola)

L'aria calda emessa dal grill completo viene distribuita uniformemente nel forno in modo molto veloce grazie alla ventola. Si possono cuocere con grill grosse quantità di carne.

- Mettere porzioni grandi o medie nella posizione corretta sulla rastrelliera sotto il riscaldatore del grill.
- Impostare la temperatura al livello massimo.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

Full grill (grill completo)

Il grill grande sul soffitto del forno è attivo. Si possono cuocere con grill grosse quantità di carne.

- Mettere porzioni grandi o medie nella posizione corretta sulla rastrelliera sotto il riscaldatore del grill.
- Impostare la temperatura al livello massimo.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

Low Grill (grill inferiore)

Il grill piccolo sul soffitto del forno è attivo. Adatti alla cottura con grill e piatti al gratin.

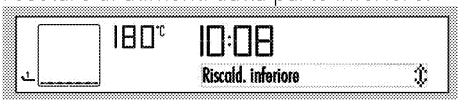
- Mettere porzioni piccole o medie nella posizione corretta della rastrelliera sotto il riscaldatore del grill.
- Impostare la temperatura al livello massimo.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

Cottura lenta/Riscaldamento ventola Eco

I tempi di cottura relativi a questa funzione sono indicati nella tabella "**Cottura lenta/Riscaldamento ventola Eco**" (riscaldamento eco- ventola).

Riscaldamento inferiore

Solo il riscaldamento inferiore è in funzione. Si adatta a pizza e al successivo rosolare di alimenti dalla parte inferiore.



Keep warm (mantenere in caldo)

Si usa per tenere gli alimenti ad una temperatura adatta a servirli per un periodo di tempo lungo.

Low temperature cooking (cottura a bassa temperatura)

Si usa per cuocere a bassa temperatura con tempi più lunghi (10-15 ore).

Sbrinamento

Si adatta a scongelare alimenti granulosi congelati lentamente a temperatura ambiente e a raffreddare alimenti cotti.

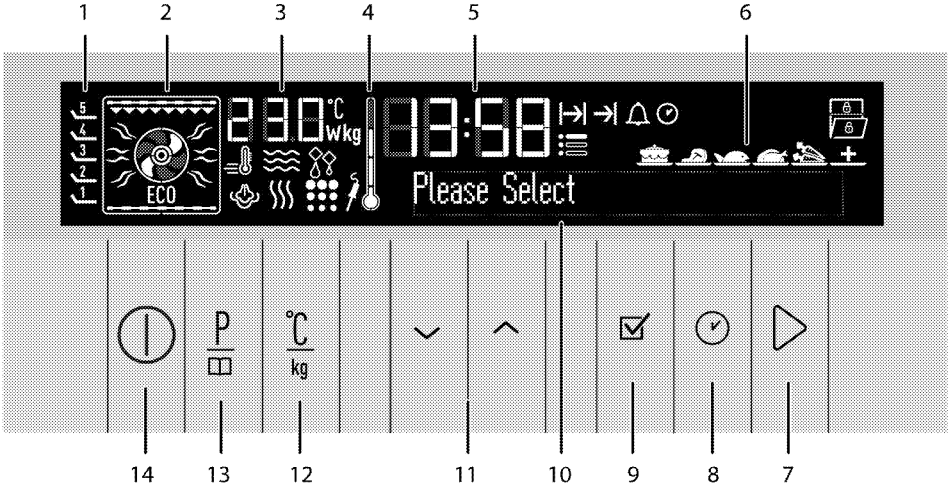
Pyrolysis - economy mode (pirolisi - modalità economica)

Usata per consentire l'autopulizia del forno ad alta temperatura. Si consiglia per forni poco sporchi. Leggere la descrizione nella sezione pulizia per usare questa funzione, vedere *pagina 41*.

Pyrolysis (pirolisi)
Usata per consentire l'autopulizia del forno ad alta temperatura. Leggere la descrizione nella sezione pulizia per usare questa funzione, vedere *pagina 41*.

Pyrolysis (pirolisi)

Come utilizzare l'unità di controllo del forno



1 Posizioni ripiani
2 Display funzioni
3 Campo indicatore temperatura/peso
4 Simbolo temperatura interna forno
5 Campo indicatore ora corrente
6 Display di selezione menu alimenti pronti
7 Tasto avvio/arresto cottura
8 Tasto ora e impostazioni
9 Tasto OK
10 Display testo
11 Tasti Up/down (su/giù) (fase menu)
12 Tasto impostazione temperatura/peso/booster
13 Tasto di scelta del programma
14 Tasto ON/OFF

Attivare il funzionamento semi-automatico

In questa modalità di funzionamento, è possibile regolare il periodo di tempo durante il quale il forno funzionerà (tempo di cottura).

1. Toccare il pulsante ⏻ per accendere il forno.

Se si tocca il pulsante ⏻ brevemente in questa schermata, compare l'avvertenza "Tenere premuto per 1 secondo" nel campo di testo. Toccare il pulsante ⏻ per più di 1 secondo per accendere il forno.

2. Toccare i pulsanti ∧ o ∨ per selezionare la modalità di funzionamento desiderata.
3. Se si desidera cambiare la temperatura, toccare °C/kg una volta per raggiungere il display della temperatura.

4. Toccare ∧/∨ finché la temperatura desiderata compare nel campo indicatore temperatura/peso. Toccare ☑ per impostare la temperatura quando il valore desiderato compare sul display.
5. Per il tempo di cottura, premere il pulsante ⏲ una volta per scorrere fino al "Tempo di cottura" sul display. Il simbolo ↦| lampeggia contemporaneamente.
6. Toccare i pulsanti ∧/∨ per impostare il tempo di cottura desiderato e confermare l'impostazione toccando il pulsante ☑. Quando il tempo di cottura è impostato, ↦| viene visualizzato in modo continuo.

7. Mettere il piatto nel forno e chiudere lo sportello.
8. Se funzione cottura, temperatura e valori di tempo sono adatti, toccare il pulsante ▷ per avviare la cottura. La cottura si avvia e "In cottura" compare sul display.

> Se si tocca il pulsante ▷ brevemente in questa schermata, compare l'avvertenza "Tenere premuto per 1 secondo" nel campo di testo. Toccare il pulsante ▷ per più di 1 secondo per avviare la cottura.

» Il forno si riscalda fino alla temperatura preimpostata e conserva questa temperatura fino alla fine del tempo di cottura selezionato. La lampadina del forno si accende durante il processo di cottura.

> Tutti i segmenti del simbolo della temperatura del forno interno (4) si accendono quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

9. Quando la cottura è completa, "Buon appetito... Premere ▷ per continuare" compare sul display e si sente un allarme.
10. Per interrompere il segnale, basta toccare un tasto qualsiasi. Il forno continua a funzionare secondo la modalità selezionata se si tocca il pulsante ▷. L'allarme si arresta.
11. Il forno si spegne automaticamente e l'ora corrente viene visualizzata se non si tocca il pulsante ▷.

Passare al funzionamento completamente automatico

In questa modalità di funzionamento è possibile regolare il tempo di cottura e la fine del tempo di cottura.

1. Toccare il pulsante ⏻ per accendere il forno.
2. Toccare i pulsanti ∧ o ∨ per selezionare la modalità di funzionamento desiderata.
3. Se si desidera cambiare la temperatura, toccare °C/kg una volta per raggiungere il display della temperatura.

4. Toccare ∧/∨ finché la temperatura desiderata compare nel campo indicatore temperatura/peso. Toccare ☑ per impostare la temperatura quando il valore desiderato compare sul display.
5. Per il tempo di cottura, premere il pulsante 🕐 una volta per scorrere fino al "Tempo di cottura" sul display. Il simbolo ↦| lampeggia contemporaneamente.
6. Toccare i pulsanti ∧/∨ per impostare il tempo di cottura desiderato e confermare l'impostazione toccando il pulsante ☑. Quando il tempo di cottura è impostato, ↦| viene visualizzato in modo continuo.

7. Per la fine del tempo di cottura, toccare 🕐 con brevi intervalli finché sul display compare "Fine tempo di cottura". |→ lampeggia contemporaneamente.

8. Toccare i pulsanti ∧/∨ per impostare la fine del tempo di cottura desiderato e confermare l'impostazione toccando il pulsante ☑. Quando la fine del tempo di cottura è impostato, |→ viene visualizzato in modo continuo.
9. Mettere il piatto nel forno e chiudere lo sportello.
10. Se funzione cottura, temperatura, tempo e tempo di fine sono adatti, toccare il pulsante ▷ per avviare la cottura. "In attesa" compare sul display.

» Il timer del forno calcola automaticamente l'orario di avvio per la cottura deducendo il tempo di cottura dalla fine del tempo di cottura impostato.

11. La modalità di funzionamento selezionata è attivata quando si raggiunge l'orario di avvio della cottura, "In cottura" compare sul display e il forno è riscaldato fino alla temperatura impostata. Questa temperatura viene conservata fino alla fine del tempo di cottura. La lampadina del forno si accende durante il processo di cottura.

Tutti i segmenti del simbolo della temperatura del forno interno (4) si accendono quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

12. Quando la cottura è completa, "Buon appetito... Premere ▷ per continuare" compare sul display e si sente un allarme.
13. Per interrompere il segnale, basta toccare un tasto qualsiasi. Il forno continua a funzionare secondo la modalità selezionata se si tocca il pulsante ▷. L'allarme si arresta.
14. Il forno si spegne automaticamente e l'ora corrente viene visualizzata se non si tocca il pulsante ▷.

Se si desidera annullare la programmazione semi-automatica o automatica dopo averle impostate, è necessario reimpostare il tempo di cottura. Il forno può essere spento anche toccando il pulsante ⏻ se lo si desidera.

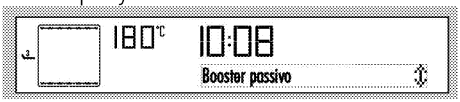
Impostazione del Booster (riscaldamento rapido)

Usare la funzione Booster (preriscaldamento rapido) per portare il forno alla temperatura desidera più facilmente.

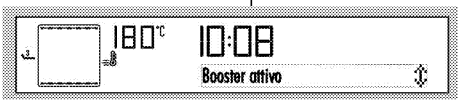
La funzione booster non può essere selezionata durante sbrinamento, cottura lenta, mantenere in caldo e cottura a bassa temperatura. Le impostazioni di Booster saranno annullate se manca la corrente.

Selezionare la funzione di cottura desiderata e poi:

1. Toccare il pulsante °C/kg due volte. "Booster passivo" compare sul display.



2. Toccare il pulsante ∧ una volta. L'avvertenza "Booster attivo" e il relativo simbolo compaiono sul display. Toccare ☑ per confermare l'impostazione.

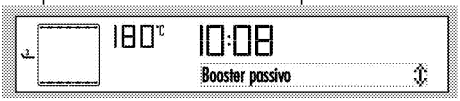


3. Se la funzione cottura e i valori della temperatura sono adatti, toccare il pulsante ▷ per avviare la cottura. La cottura si avvia e "In cottura" compare sul display.

» Il simbolo scompare appena il forno raggiunge la temperatura desiderata e il forno riprende il funzionamento secondo la funzione impostata prima di quella Booster.

4. Per annullare la funzione Booster, toccare il pulsante °C/kg con brevi intervalli finché "Booster attivo" compare sul display.

5. Toccare il pulsante ∨ una volta. Compare l'avvertenza "Booster passivo" e il simbolo scompare sul display. Toccare ☑ per confermare l'impostazione.



Uso del blocco tasti

Si può impedire l'uso del forno attivando la funzione di blocco tasti.

Il blocco tasti può essere usato con il forno in funzione o non in funzione. Il forno può ancora essere spento premendo il pulsante ⏻ anche quando il blocco tasti è attivato mentre il forno è in funzione.

Attivazione del blocco tasti

1. Toccare ⏲ con brevi intervalli finché sul display compare "Blocco tasti passivo". Il simbolo lampeggia sul display.
2. Toccare il pulsante ∧ una volta per attivare il blocco tasti. Dopo aver attivato il blocco tasti, "Blocco tasti attivo" compare sul display. Poi compare il simbolo .
3. Toccare ☑ per confermare l'impostazione.

» Dopo aver attivato il blocco tasti, l'avvertenza "Blocco tasti attivo" e il simbolo compaiono sul display quando si preme qualsiasi pulsante (tranne i pulsanti ∧/∨).

Il tasti del forno non funzionando quando la funzione di blocco tasti è attivata. Il blocco tasti sarà annullato se manca la corrente.

Disattivazione del blocco tasti

1. Toccare il pulsante ∨ due volte per disattivare il blocco tasti. "Blocco tasti passivo" compare sul display.
2. Toccare ☑ per confermare l'impostazione.

» Il blocco tasti si disattiva e il simbolo scompare dal display.

Uso dell'orologio come sveglia

Si può usare l'orologio dell'apparecchio per qualsiasi avvertenza o promemoria, tranne che per il programma di cottura. La sveglia non ha influenza sulle funzioni del forno. Si usa solo come avvertenza. Per esempio è utile quando si desidera girare gli alimenti nel forno ad un certo punto. La sveglia emette un segnale una volta che il tempo impostato è finito.

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

Per impostare l'allarme:

1. Toccare ⏲ con brevi intervalli finché sul display compare il simbolo 🔔.

2. Toccare i pulsanti ∧/∨ per impostare l'orario desiderato e confermare l'impostazione toccando il pulsante ☑. Il simbolo 🔔 resta acceso dopo l'impostazione dell'orario dell'allarme.
3. Quando giunge l'orario impostato, il simbolo 🔔 comincia a lampeggiare e si sente un segnale sonoro.
4. Premere un tasto qualsiasi per interrompere l'allarme.

Per annullare l'allarme:

1. Toccare ⏲ con brevi intervalli finché sul display compare il simbolo 🔔.
2. Toccare il pulsante ∨ finché **"00:00"** compare sul display e confermare l'impostazione toccando il pulsante ☑.

» La sveglia è annullata e il simbolo 🔔 scompare.

Tabella tempi di cottura

I tempi in questo diagramma devono essere considerati una guida. I tempi possono variare a causa di temperatura degli alimenti, spessore, tipo e preferenze personali di cottura.

Cottura al forno e arrosto

La prima rastrelliera del forno è quella di **fondo**.

Piatto	Numero di vassoi		Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Dolci su vassoio*	Un vassoio		3	175	25 ... 35
Dolci nello stampo*	Un vassoio		2	180	50 ... 60
Dolci in carta*	Un vassoio		3	165	20 ... 30
	2 vassoi		1 - 3	165	35 ... 45
	3 vassoi		1 - 3 - 5	165	40 ... 55
Pan di Spagna*	Un vassoio		3	200	8 ... 12
	2 vassoi		1 - 5	200	15 ... 20
	3 vassoi		1 - 3 - 5	175	20 ... 30
Dolcetti*	Un vassoio		3	175	25 ... 30
	2 vassoi		1 - 3	165	35 ... 45
	3 vassoi		1 - 3 - 5	165	35 ... 45
Pasta lievitata*	Un vassoio		2	200	30 ... 40
	2 vassoi		1 - 5	200	45 ... 55
	3 vassoi		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Pasta frolla*	Un vassoio		2	200	25 ... 35
	2 vassoi		1 - 3	200	35 ... 45
	3 vassoi		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Lievitati*	Un vassoio		2	200	35 ... 45

Lasagna*	Un vassoio		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Un vassoio		2	200 ... 220	15 ... 20
	Un vassoio		3	200	10 ... 15
Bistecca (intera) / Arrosto	Un vassoio		3	25 min. 250/max poi 180 ... 190	100 ... 120
Cosciotto di agnello (in casseruola)	Un vassoio		3	25 min. 250/max poi 190	70 ... 90
	Un vassoio		3	25 min. 250/max poi 190	60 ... 80
Pollo arrosto	Un vassoio		2	15 min. 250/max poi 180 ... 190	60 ... 70
	Un vassoio		2	15 min. 250/max poi 180 ... 190	55 ... 65
Tacchino (5.5 kg)	Un vassoio		1	25 min. 250/max poi 180 ... 190	150 ... 210
	Un vassoio		1	25 min. 250/max poi 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Un vassoio		3	200	20 ... 30
	Un vassoio		3	200	20 ... 30

Quando si cucina con 2 vassoi allo stesso tempo, mettere quello profondo sulla rastrelliera superiore e l'altro sulla rastrelliera inferiore.
* Si consiglia il preriscaldamento per tutti gli alimenti.

Cottura lenta/Riscaldamento ventola Eco

Non cambiare la temperatura di cottura dopo l'avvio della cottura in modalità Cottura lenta/Riscaldamento ventola Eco.

Non aprire lo sportello durante la cottura in modalità Cottura lenta/Riscaldamento ventola Eco.

Piatto	Numero livello di cottura		Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Carne - in casseruola	Un livello		3	160	100 ... 120
Pollo – In casseruola	Un livello		3	160	70 ... 100
Fagiolo bianco	Un livello		3	160	130 ... 150
Melanzane – In casseruola	Un livello		3	160	130 ... 150
Bistecca - Intera	Un livello		3	160	110 ... 130

Bistecca – A fette	Un livello		3	160	100 ... 120
Dolci in carta	Un livello		3	185	35 ... 40
Biscotti	Un livello		3	185	30 ... 35
Pasta lievitata	Un livello		3	200	40 ... 45
Pasta frolla	Un livello		3	200	40 ... 45

- Eseguire un pre-riscaldamento per 6-7 minuti.
- La carne bianca/rossa deve essere battuta nella padella prima della cottura fino ad assottigliarsi.
- I fagioli bianchi devono bollire per 30 minuti prima della cottura. Si possono direttamente usare fagioli in scatola.
- Coprire la padella di cottura migliora la prestazione di cottura.

Suggerimenti per la cottura al forno dei dolci

- Se il dolce è troppo asciutto, aumentare la temperatura di circa 10 e diminuire il tempo di cottura.
- Se il dolce è umido, usare meno liquido o abbassare la temperatura di 10°C.
- Se il dolce è troppo scuro sopra, metterlo su una rastrelliera inferiore, abbassare la temperatura e aumentare il tempo di cottura.
- Se è cotto bene all'interno ma appiccicoso all'esterno, usare meno liquido, abbassare la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

Consigli per la cottura al forno della pasta

- Se la pasta è troppo asciutta, aumentare la temperatura di circa 10 e diminuire il tempo di cottura. Ammorbidire gli strati di pasta con una crema fatta di latte, olio, uova e yogurt.
- Se la pasta impiega troppo tempo a cuocersi al forno, prestare attenzione al fatto che lo spessore della pasta preparata non superi la profondità del vassoio.
- Se il lato superiore della pasta diventa marrone ma la parte inferiore non è cotta, assicurarsi che la quantità di crema usata per la pasta non sia troppa sul fondo della stessa. Cercare di distribuire la crema in modo uniforme tra gli strati e sugli stessi per una cottura uniforme.

Cuocere la pasta secondo la modalità e la temperatura date nella tabella di cottura. Se la parte inferiore non è ancora abbastanza cotta, usare un ripiano più basso la volta seguente.

Consigli per la cottura delle verdure

- Se il piatto di verdure si asciuga e diventa troppo secco, cuocerle in una padella con un coperchio invece che nel vassoio. I

recipienti chiusi conservano i succhi del piatto.
- Se un piatto di verdure non si cuoce, bollire le verdure prima o prepararle prima come gli alimenti in scatola e metterle nel forno.

Funzione Pasti pronti

Selezione della funzione pasti pronti

Il menu Pasti pronti contiene programmi per i pasti che sono preparati da cuochi professionali e conservati nella memoria dell'unità di controllo.
In questo menu, temperatura, posizione della rastrelliera, peso e cottura sono impostati automaticamente.
Si può cambiare il peso e il tempo di cottura secondo il pasto e il gusto personale.
Per selezionare la funzione Pasti pronti:

1. Toccare il pulsante ⏻ per accendere il forno.

La schermata iniziale di funzionamento compare quando il forno si accende.

> Se si tocca il pulsante ⏻ brevemente in questa schermata, compare l'avvertenza "Tenere premuto per 1 secondo" nel campo di testo. Toccare il pulsante ⏻ per più di 1 secondo per accendere/spegnere il forno.

2. Toccare il pulsante P per selezionare il display della funzione Pasti pronti. In questa fase, "Dolci&pane&torte" e il simbolo compare sul display.

3. Toccare i pulsanti ∧/∨ per selezionare il menu principale della funzione Pasti pronti (Dolci&pane&torte, Carne, Pesce, Pollame, Pasti leggeri, Speciali ±).
4. Toccare il pulsante ☑ per confermare il menu del pasto principale selezionato.
5. Toccare i pulsanti ∧/∨ per selezionare il pasto desiderato (biscotti, dolci, dolcetti, ecc.).

6. Mettere il piatto nel forno.
7. Toccare il pulsante ▷ per avviare la cottura. "In cottura" compare sul display.

> Se si tocca il pulsante ▷ brevemente in questa schermata, compare l'avvertenza "Tenere premuto per 1 secondo" nel campo di testo. Toccare il pulsante ▷ per più di 1 secondo per avviare la cottura.

8. Quando il processo di cottura è completato, "Buon appetito..." compare sul display e si sente il segnale dell'allarme.

Per interrompere il segnale, basta premere un tasto qualsiasi.

"Indietro" compare sul display quando si naviga nel menu del pasto e consente di tornare al menu superiore. Toccare $\frac{P}{\square\square}$ per passare al display della funzione iniziale.

Prima di cominciare a cucinare secondo il menu dei pasti pronti, è possibile impostare il peso a seconda del tipo di pasto selezionato. Per farlo:

1. Toccare il pulsante $\frac{°C}{kg}$ dopo aver selezionato il pasto desiderato. Compare "Peso" e il simbolo **kg** lampeggia sul display.

2. Toccare i pulsanti ∧/∨ per impostare il peso e confermare l'impostazione toccando il pulsante ☑.

Il forno cambia la temperatura e il tempo di cottura automaticamente sulla base del cambio di peso.

Si può cambiare il peso solo per i pasti per cui è indicato il peso.

3. Toccare il pulsante ▷ per avviare la cottura.

Menu Pasti pronti:

Può variare a seconda dei modelli

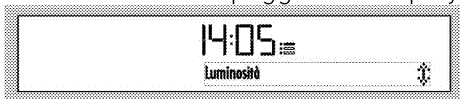
Dolci&pane&torte	Carne	Pesce	Pollame	Pasti speciali	Specialità
Dolcetti	Polpette (agnello)	Filetto di pesce	Baguette al pollo	In casseruola	Fermentazione
Dolci in carta	Polpette Dalyan	Alici al forno	Pollo, filetto	Quiche	Yogurt fatto in casa
Cheese cake	Arrosto di manzo	Eglefino (Merlans)		Pasta al formaggio	Mela essiccata
Brownie		Filetto di salmone		Lasagna	Castagne fritte
Pan di Spagna				Moussaka	
Strudel di mele					
Torta di mele					
Rollè cannella					

Menu Impostazioni

Impostazione luminosità

La luminosità può essere impostata solo quando il forno è spento.

1. Toccare il pulsante ⏲ con brevi intervalli finché sul display compare "Luminosità". Il simbolo ☰ lampeggia sul display.



2. Ci sono 5 livelli di luminosità, cioè 1, 2, 3, 4 e 4. Toccare i pulsanti ∧/∨ per selezionare il livello desiderato.
3. Toccare ☑ per confermare l'impostazione.

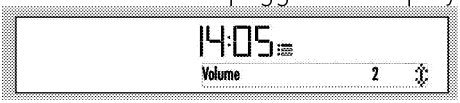
> Il livello di luminosità diminuisce per risparmiare energia quando il forno è spento. Si ripristina al livello impostato di nuovo quando il forno è acceso.

» Torna al display di stand-by. Solo l'ora corrente compare sul display.

Impostazione livello vocale

Il livello vocale può essere impostato solo quando il forno è spento.

1. Toccare il pulsante ⏲ con brevi intervalli finché sul display compare "Livello vocale". Il simbolo ☰ lampeggia sul display.



2. Ci sono 2 livelli vocali, cioè 1 e 2. Toccare i pulsanti ∧/∨ per selezionare il livello desiderato.
3. Toccare ☑ per confermare l'impostazione.

» Torna al display di stand-by. Solo l'ora corrente compare sul display.

Impostazione lingua

La lingua può essere impostata solo quando il forno è spento.

1. Toccare il pulsante ⏲ con brevi intervalli finché sul display compare "Lingua". Il simbolo ☰ lampeggia sul display.

2. Toccare i pulsanti ∧/∨ per selezionare la lingua desiderata.
3. Toccare ☑ per confermare l'impostazione.

» Torna al display di stand-by. Solo l'ora corrente compare sul display.

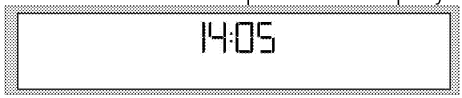
Impostazione ora corrente

L'ora corrente può essere impostata solo quando il forno è spento. Se si desidera cambiare l'ora impostata durante la configurazione iniziale:

1. Toccare il pulsante ⏲ con brevi intervalli finché sul display compare "Ora del giorno". Il campo ora e il simbolo ☰ lampeggiano sul display. Toccare i pulsanti ∧/∨ per impostare l'ora.

2. Toccare ☑ per confermare l'ora.
3. Il campo minuti e il simbolo ☰ lampeggiano sul display. Toccare i pulsanti ∧/∨ per impostare i minuti. Toccare ☑ per confermare i minuti.

» Torna al display di stand-by. Solo l'ora corrente compare sul display.



Come utilizzare il grill

ATTENZIONE
Chiudere lo sportello del forno durante la cottura con grill.
Le superfici calde possono provocare ustioni!

Switching on the grill

1. Touch ⏻ key to switch on the oven.
2. Touch ∧/∨ to select the desired grill function.

After the function is selected, "Temperature", "Cook time", "Cook end time" and "Booster" (rapid heating) can be set.

3. If you want to change the temperature, touch °C/kg once to reach the temperature display.
4. Touch ∧/∨ until the desired temperature appears in the Temperature/Weight Indicator field. Touch ☑ to set the temperature when the desired value appears on the display.
5. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch ▷ key to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.

Switching off the grill

1. Touch ⏻ key to switch off the oven.

Gli alimenti che non sono adatti alla cottura al grill rappresentano un rischio di incendio. Usare solo alimenti per cottura con grill adatti al calore intenso del grill.
Non mettere il cibo troppo lontano sul retro del grill. Questa è l'area più calda e gli alimenti grassi potrebbero prendere fuoco.

Tabella tempi di cottura per la cottura con grill

Cottura con grill elettrico

Alimenti	Livello di inserimento	Tempo cottura grill (circa)
Pesce	4...5	20...25 min. #
Fettine di pollo	4...5	25...35 min.
Costolette di agnello	4...5	20...25 min.
Arrosto di manzo	4...5	25...30 min. #
Costolette di vitello	4...5	25...30 min. #
Tostare il pane	4	1...2 min.
# a seconda dello spessore		

6 Manutenzione e cura

Informazioni generali

La vita di servizio dell'apparecchio si allunga e problemi frequenti diminuiscono se l'apparecchio è pulito ad intervalli regolari.

PERICOLO:
Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di avviare i lavori di manutenzione e pulizia.
C'è il rischio di shock elettrico!

PERICOLO:
Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di pulirla.
Le superfici calde possono provocare ustioni!

- Pulire completamente l'apparecchio dopo ogni uso. In questo modo sarà possibile rimuovere i residui di cottura con maggiore facilità, evitando così che questi residui brucino all'uso successivo dell'apparecchio.
- Non sono necessari agenti di pulizia speciali per la pulizia dell'apparecchio. Usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.
- Assicurare sempre che il liquido in eccesso sia completamente asciugato dopo la pulizia e che tutti gli schizzi siano immediatamente asciugati.
- Non usare agenti di pulizia che contengono acido o cloro per pulire le superfici e la maniglia in acciaio inox. Usare un panno morbido con un detergente liquido (non abrasivo) per pulire queste parti, prestando attenzione a pulire in un'unica direzione.

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

Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.

Pulizia del pannello di controllo

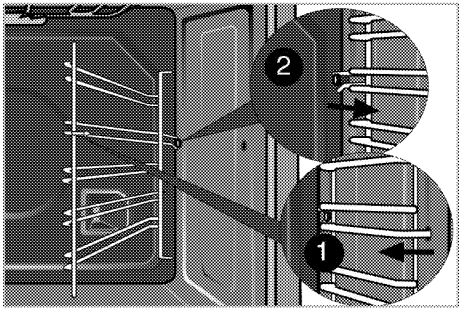
Pulire pannello di controllo e le manopole con un panno umido e asciugare.

Non rimuovere tasti/manopole per pulire il pannello di controllo.
Il pannello di controllo può danneggiarsi!

Pulizia del forno

Per pulire la parete laterale

1. Rimuovere la sezione anteriore della rastrelliera laterale tirando nella direzione opposta alla parete laterale.
2. Rimuovere completamente la rastrelliera laterale tirando verso di sé.



Autopulizia pirolitica

PERICOLO:
Le superfici calde provocano ustioni!
Non toccare l'apparecchio durante la fase di autopulizia e tenere i bambini lontani.
Aspettare almeno 30 minuti prima di rimuovere i residui.

Il forno è dotato di autopulizia pirolitica. Il forno si riscalda fino a circa 480 °C e lo sporco esistente viene bruciato fino a diventare cenere. Potrebbe svilupparsi una notevole quantità di fumo. Garantire una buona ventilazione. La pirolisi deve essere utilizzata circa ogni 10 usi del forno.

1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno. Nei modelli con rastrelliera laterale; non dimenticare di estrarre le rastrelliere laterali.
2. Prima del ciclo di pulizia, rimuovere lo sporco dalle superfici esterne e dall'interno del forno con un panno umido.

Non pulire la guarnizione dello sportello.
La guarnizione in fibra di vetro è molto sensibile e può facilmente danneggiarsi.
In caso di danni alla guarnizione dello sportello del forno, sostituirla con una nuova presso l'assistenza autorizzata.

3. "Pyrolysis" (pirolisi)
   Selezionare la funzione pirolitica (autopulizia).

eco Si consiglia di usare la funzione di pulizia economica se il forno non è troppo sporco.
Se si usa questa funzione in caso di sporco pesante, non ci sarà una pulizia sufficiente. In tali casi, la funzione pirolitica eco deve essere applicata dopo il completamento del ciclo di pulizia economica .
Il tempo della autopulizia compare sul display. Questa durata non può essere regolata.
La fine del ciclo di autopulizia può essere regolata.

La salute di alcuni uccelli è molto sensibile ai fumi prodotti dal ciclo di autopulizia. Spostare sempre gli uccelli in un'altra stanza chiusa e ben ventilata. Mantenere una buona ventilazione in cucina durante il ciclo di autopulizia.

4. Non è possibile aprire lo sportello del forno e il simbolo

del blocco compare sul display con l'ora corrente durante l'autopulizia. Resta bloccato per un po' dopo che finisce la funzione di pirolisi. Non forzare il blocco dello sportello con la maniglia finché scompare il simbolo del blocco.

5. Dopo ogni ciclo di pulizia, rimuovere i depositi di sporco con acqua e aceto.

Pulire lo sportello del forno

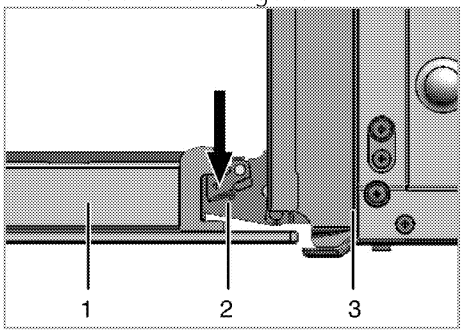
Per pulire lo sportello del forno, usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.

Non usare detergenti molto abrasivi o raschietti in metallo tagliente per la pulizia dello sportello del forno. Essi potrebbero graffiare la superficie e distruggere il vetro.

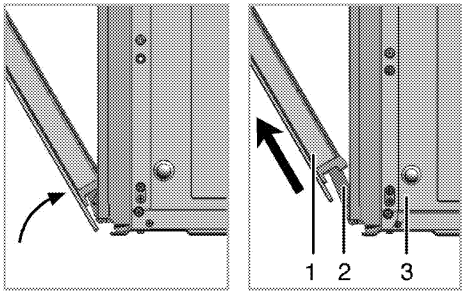
Il vetro interno dello sportello interiore è rivestito con materiale facile da pulire. Non usare agenti pulenti abrasivi, raschietti duri in metallo, tamponi abrasivi o candeggina per pulire il coperchio di vetro poiché potrebbero graffiare la superficie. Questo potrebbe distruggere il materiale di rivestimento.

Rimozione dello sportello del forno.

1. Aprire lo sportello anteriore (1).
2. Aprire i morsetti dell'alloggiamento della cerniera (2) sul lato destro e su quello sinistro dello sportello anteriore premendoli verso il basso come illustrato nella figura.



1 Sportello anteriore
2 Cardine
3 Forno



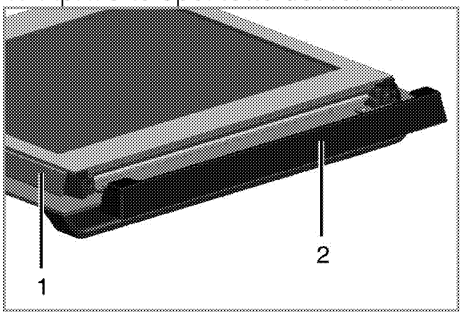
3. Spostare lo sportello anteriore a metà.
4. Rimuovere lo sportello anteriore tirandolo verso l'alto per farlo uscire dai cardini destro e sinistro.

I punti eseguiti durante il processo di rimozione devono essere eseguiti al contrario per installare lo sportello. Non dimenticare di chiudere i morsetti dell'alloggiamento del cardine quando si reinstalla lo sportello.

Rimozione del vetro interno dello sportello

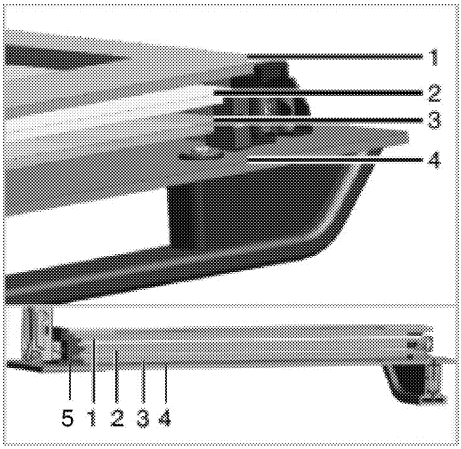
Il pannello interno in vetro dello sportello del forno può essere rimosso per la pulizia.

1. Aprire lo sportello del forno.



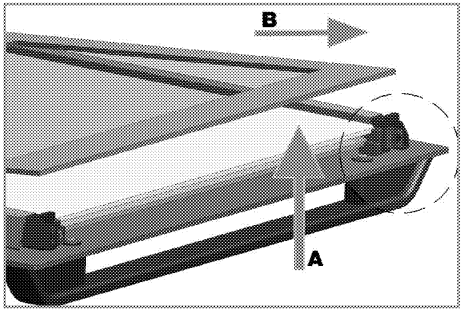
1 Struttura
2 Parte in plastica

2. Tirare verso di sé e rimuovere la parte in plastica installata sulla sezione superiore dello sportello anteriore.

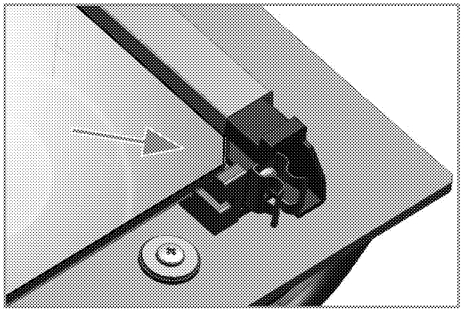


1 Pannello più interno in vetro
2 Secondo pannello interno in vetro
3 Terzo pennello interno in vetro
4 Pannello esterno in vetro
5 Apertura in plastica pannello in vetro - Inferiore

3. Come illustrato in figura, sollevare leggermente il pannello più interno in vetro in direzione A e tirare in direzione B.



4. Ripetere questa stessa procedura per rimuovere il secondo e il terzo pannello interno in vetro.



Il primo punto per rimontare lo sportello è reinstallare il secondo e il terzo pannello interno in vetro (2, 3).

Come illustrato in figura, mettere l'angolo smussato del pannello in vetro in modo che poggi sull'angolo smussato dell'apertura in plastica. L'ordine di installazione del secondo e del terzo pannello di vetro che sono all'interno è importante. Il pannello di vetro con

la rifinitura in alluminio deve essere installato come secondo.
Quando si installa il pannello più interno in vetro (1), assicurarsi che il lato stampato del pannello sia rivolto verso il secondo pannello in vetro.
La cosa importante è posizionare gli angoli inferiori di tutti i pannelli interni in vetro nelle aperture in plastica inferiori (5).
Spingere la parte in plastica verso la struttura fino a sentire un "clic".

Tutti i pannelli in vetro devono essere reinstallati dopo la pulizia.

Sostituzione della lampadina del forno

PERICOLO:
Prima di sostituire la lampadina del forno, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete e sia freddo per evitare il rischio di shock elettrico.
Le superfici calde possono provocare ustioni!

La lampadina del forno è una lampadina elettrica speciale che può resistere fino a 300 °C. Vedere *Specifiche tecniche, pagina 12* per dettagli. Le lampadine del forno possono essere acquistate presso l'agente autorizzato per l'assistenza.

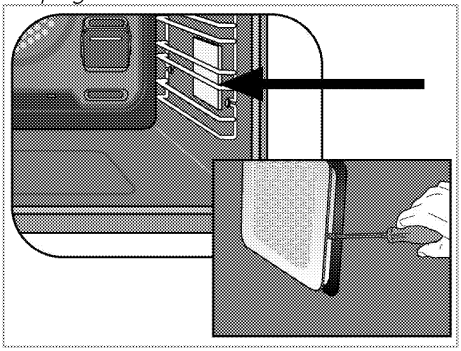
La posizione della lampadine può variare dalla figura.

Le lampadine utilizzate in questo apparecchio non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo previsto di questa lampadina è aiutare l'utente a controllare gli alimenti.

Le lampadine utilizzate in questo apparecchio devono sopportare condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50 °C.

Se il forno è dotato di una lampadina quadrata:

1. Scollegare il prodotto dalla rete.
2. Rimuovere le rastrelliere metalliche come descritto. Vedere *Pulizia del forno, pagina 40*.



3. Rimuovere la copertura protettiva in vetro con un cacciavite.
4. Svitare la lampadina del forno e sostituirla con una nuova.
5. Estrarre la lampadina del forno e sostituirla con una nuova.
6. Installare la copertura in vetro e poi le rastrelliere metalliche.

7 Ricerca e risoluzione dei problemi

Il forno emette vapore durante l'uso.

- Si tratta del normale vapore che si produce durante il funzionamento. →→→ *Non è guasto.*

L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.

- Quando le parti di metallo si riscaldano, possono espandersi e provocare rumori. →→→ *Non è guasto.*

L'apparecchio non funziona.

- Il fusibile di rete è difettoso o si è bloccato. →→→ *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*
- L'apparecchio non è collegato alla presa (di messa a terra). →→→ *Controllare il collegamento della spina.*
- Pulsanti/manopole/tasti del pannello di controllo non funzionano. →→→ *Potrebbe essere attivato il blocco tasti. Disattivarlo. (Vedere)*

La luce del forno non funziona.

- La lampadina del forno è difettosa. →→→ *Sostituire la lampadina del forno.*
- L'alimentazione è tagliata. →→→ *Controllare se c'è alimentazione. Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*

Il forno non riscalda.

- Funzione e/o temperatura non sono impostate. →→→ *Impostare funzione e temperatura con manopola/tasto funzione e/o temperatura.*
- L'alimentazione è tagliata. →→→ *Controllare se c'è alimentazione. Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*

Consultare l'agente autorizzato per l'assistenza o il rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio se non si riesce a risolvere il problema nonostante siano state implementate le soluzioni di questa sezione. Non cercare mai di riparare da soli un apparecchio difettoso.

Notes

Notes

Beko Deutschland GmbH
Thomas-Edison-Platz 3
63263 Neu Isenburg

AUS GUTEM GRUND
GRUNDIG

www.grundig.com