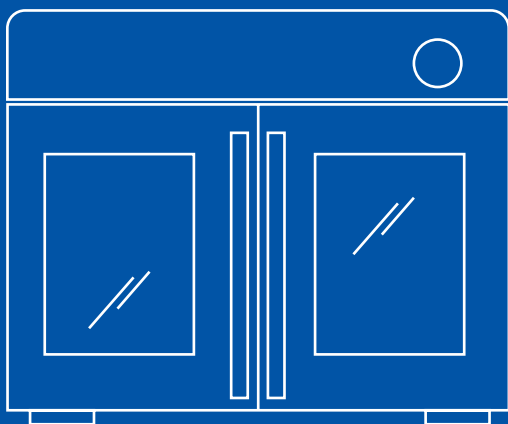


FORNO ELETTRICO DUE CAVITÀ CHN-FF30TGB - 30 LITRI

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE



Grazie per aver acquistato il forno elettrico CHN-FF30TGB
Leggere attentamente le istruzioni d'uso e conservare il presente manuale per future consultazioni.

IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

Quando si utilizza questo prodotto, è necessario osservare le seguenti misure di sicurezza:

1. Assicurarsi che l'apparecchio venga collegato ad una presa di corrente con alimentazione adeguata, verificare la potenza e la tensione richiesti dal dispositivo nell'etichetta dati. Non condividere la stessa presa di corrente con altri elettrodomestici ad alta potenza. Evitare di utilizzare prolunghe e collegamenti multipli, ciò può provocare un corto circuito o pericoli causati da sovraccarichi di energia. Assicurarsi che il prodotto sia collegato ad una presa dotata di messa a terra.
2. È necessaria un'attenta supervisione se l'apparecchio viene utilizzato in presenza di bambini. Tenere il prodotto e il suo cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni. Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali, o privi di esperienza e conoscenza se sotto supervisione oppure se hanno ricevuto istruzioni per l'uso in sicurezza dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli correlati. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano sotto supervisione.
3. Tenere lontano dalla portata di animali durante l'uso.
4. Questo apparecchio non deve essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o un controllo remoto separato.
5. Questo apparecchio è stato concepito per il solo uso DOMESTICO interno. Non utilizzare l'apparecchio per un uso diverso da quello previsto dal presente manuale. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e pertanto pericoloso.
6. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, evitare il contatto del prodotto con acqua o altri liquidi. Non posizionare il prodotto dove può cadere o bagnarsi con acqua o altro liquido. Mai immergere il cavo elettrico, la spina o il coperchio con i comandi di controllo in acqua o altro liquido. Non utilizzare il prodotto in ambienti umidi.
7. Non toccare, inserire o staccare la spina quando le mani sono

- bagnate, altrimenti potrebbe esserci un rischio di scossa elettrica.
8. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina risultano danneggiati. Controllare regolarmente il buono stato del cavo e della spina elettrica. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
 9. Spegner e l'apparecchio e scollegare il cavo dalla rete elettrica, quando l'apparecchio non è in uso e prima di procedere con qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.
 10. Per estrarre la spina dalla presa di alimentazione non tirare mai il cavo, ma utilizzare la spina.
 11. Evitare che il cavo penda dal tavolo o dal piano di utilizzo, o entri in contatto con superfici calde. Non lasciare che la spina o il cavo di alimentazione tocchino il forno quando è caldo. Nel caso succeda, staccare la spina e verificare l'integrità del cavo. Posizionare l'apparecchio su di un piano di lavoro non inclinato, sicuro e stabile, non posizionarlo vicino al bordo del piano di lavoro. Non rimuovere i piedini del forno. Assicurarsi sempre che sia il forno che i cavi sciolti non siano alla portata dei bambini.
 12. Non coprire le parti interne del forno con carta di alluminio. Questo potrebbe causare il surriscaldamento del forno. Assicurarsi che la carta di alluminio o la carta da forno non tocchino l'elemento riscaldante per evitare incendi.
 13. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'utilizzo.
 14. Non posizionare nessun oggetto sopra il forno, non coprire il forno con materiale infiammabile durante il funzionamento, in quanto potrebbe causare incendi.
 15. È necessario prestare estrema attenzione quando si estrae dal forno o si sposta un contenitore contenente olio caldo o altri liquidi caldi al suo interno.
 16. Usare estrema cautela quando si rimuovono gli accessori dall'interno del forno.
 17. Indossare sempre guanti protettivi e isolanti quando si inseriscono o rimuovono oggetti dal forno caldo.
 18. Non usare alcun accessorio diverso da quelli raccomandati dal fabbricante. Utensili o accessori non adatti potrebbero incendiarsi, causare corto circuito o danni alle persone.
 19. Non smontare il prodotto, tentare di riparare o cambiare la spina elettrica in alcun modo. Rivolgersi sempre al centro di assistenza autorizzato per ricevere assistenza tecnica.

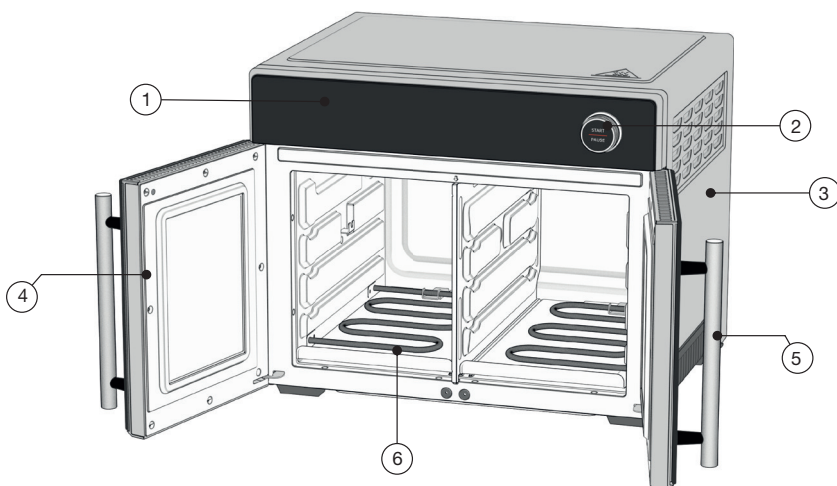


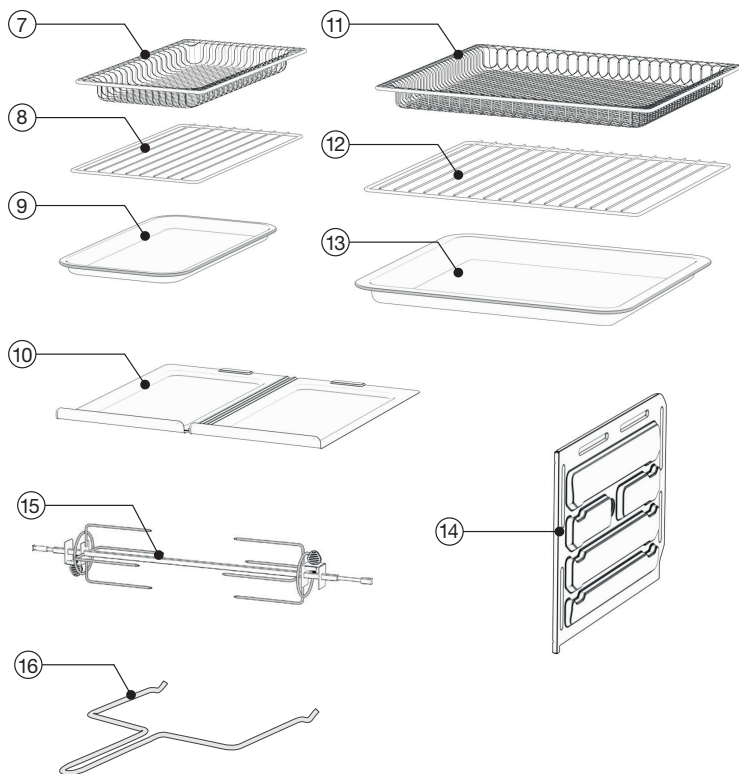
20. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata durante l'utilizzo.
21. Quando il prodotto non è in uso, non conservare nulla all'interno del forno, ad eccezione degli accessori forniti in dotazione e/o consigliati dal produttore.
22. Non posizionare nessuno dei seguenti materiali nel forno: cartone, plastica, carta.
23. È opportuno esercitare estrema cautela quando si utilizzano contenitori la cui composizione sia diversa dal metallo o vetro.
24. Non posizionare il dispositivo sopra o vicino ad un bruciatore elettrico o a gas, un forno elettrico o a microonde, una fonte di calore.
25. Gli alimenti troppo ingombranti o gli utensili metallici non devono essere inseriti nell'apparecchio, potrebbero causare un incendio o il rischio di scosse elettriche.
26. Non pulire l'apparecchio con spugne metalliche o detergenti abrasivi aggressivi, per la pulizia seguire le istruzioni presenti al paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE". Lasciare raffreddare prima di inserire o disinserire parti del dispositivo e prima delle operazioni di pulizia.
27. Durante il funzionamento del forno, mantenere almeno 10 centimetri di spazio su tutti i lati del forno per consentire una corretta circolazione dell'aria.
28. Non ostruire le prese d'aria. Il prodotto deve essere pulito regolarmente per evitare che le prese d'aria vengano ostruite da corpi estranei e polvere.
29. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio. Non spostare il forno quando in uso.
30. Non utilizzare il prodotto vicino a materiali infiammabili (tessuti, tende...).
31. Durante la cottura di pietanze con ingredienti a base alcolica, a causa delle alte temperature, l'alcool può trasformarsi in vapore e incendiarsi se viene a contatto con una parte rovente del forno.
32. Durante la cottura, lo sportello del forno deve rimanere chiuso. Prestare attenzione quando si apre lo sportello del forno durante la cottura poiché possono fuoriuscire aria calda e vapore.
33. Il cibo deve essere posizionato in un contenitore idoneo e non può essere cotto direttamente nella cavità del forno. Verificare che il materiale del contenitore sia adatto alle alte temperature.
34. Pulire regolarmente il forno seguendo le istruzioni presenti al

paragrafo “PULIZIA E MANUTENZIONE”. La mancata pulizia potrebbe portare al deterioramento della superficie e influenzare la durata del prodotto e potrebbe causare pericoli.

35. Quando si riscalda cibo liquido, assicurarsi che il livello del liquido non superi l'80% del contenitore. In caso contrario, potrebbe verificarsi un improvviso schizzo di liquido a causa dell'ebollizione.
36. Quando si cuoce cibo che rilascerà grasso o liquidi, avvolgere il cibo nella carta stagnola e metterlo sulla teglia per evitare che il grasso o i liquidi del cibo schizzino sulle resistenze riscaldanti e causino un incendio.
37. Se si osserva del fumo, spegnere, staccare la spina di alimentazione dell'apparecchio e mantenere la porta del forno ben chiusa. Non utilizzare acqua per spegnere il fuoco, per evitare che la porta in vetro si rompa.

Descrizione del prodotto

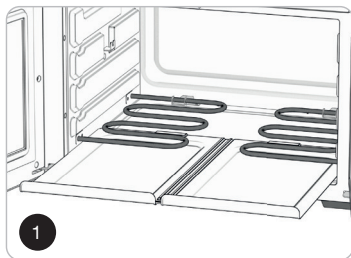




- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1. Pannello di controllo | 2. Manopola di controllo |
| 3. Scocca esterna | 4. Sportello |
| 5. Maniglia | 6. Elementi riscaldanti |
| 7. Cestello per frittura ad aria | 8. Griglia |
| 9. Teglia | 10. Vassoio raccoglibriciole |
| 11. Cestello XL per frittura ad aria | 12. Griglia XL |
| 13. Teglia XL | 14. Divisore |
| 15. Set girarrosto | 16. Utensile per posizionamento girarrosto |

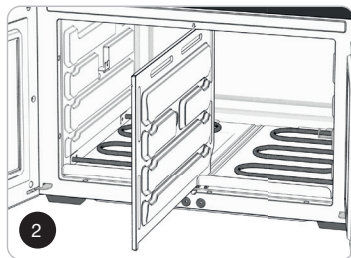
Utilizzo del vassoio raccoglibriciole

- Far scorrere il vassoio raccoglibriciole nella parte interna inferiore dell'apparecchio (sotto gli elementi riscaldanti; vedere Figura 1).
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza il vassoio raccoglibriciole in posizione.
- Se il vassoio raccoglibriciole si riempie per più della metà, mettere in pausa il processo di cottura e pulire il vassoio prima di continuare.
- Per rimuoverlo, utilizzare guanti da forno ed estrarre il vassoio raccoglibriciole dall'apparecchio.



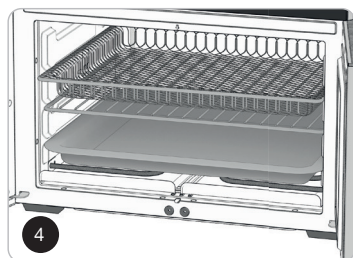
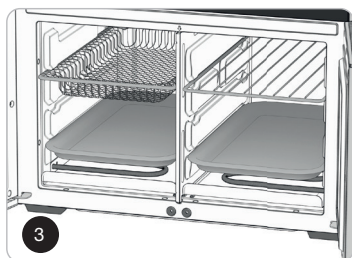
Utilizzo del divisore

- Per inserire il divisore nell'unità, farlo scorrere lungo la guida interna (vedere Figura 2) assicurandosi che la parte con la rientranza sia orientata verso l'alto, quindi spingerlo completamente all'interno.
- Affinché l'unità funzioni in modalità di cottura Dual-Zone, è necessario inserire il divisore. Per tornare alla modalità Single-Zone, rimuovere il divisore.
- Per estrarlo, indossare guanti da forno ed estrarre il divisore dall'unità.



Utilizzo della griglia, della teglia e del cestello per la frittura ad aria

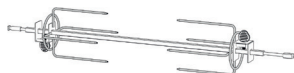
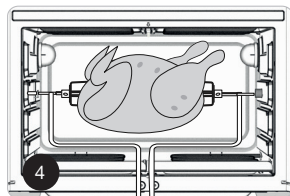
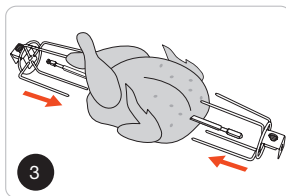
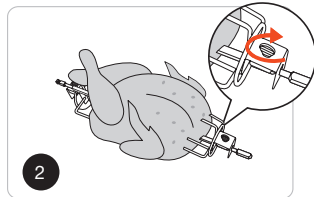
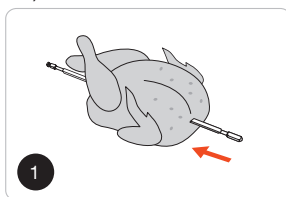
- Il divisore deve essere posizionato quando si utilizzano il cestello per la frittura ad aria (piccolo), la griglia (piccola) e la teglia (piccola) (vedere Figura 3).
- Il divisore non deve essere posizionato quando si utilizzano il cestello per la frittura ad aria, la griglia e la teglia di dimensioni XL (vedere Figura 4).
- Scegliere il ripiano appropriato per la modalità di cottura desiderata. Le guide presenti all'interno del forno possono aiutare a individuare la posizione ottimale del ripiano (consultare la sezione POSIZIONAMENTO DEGLI ACCESSORI DI COTTURA).
- Quando si cucinano alimenti che possono gocciolare, è possibile posizionare la teglia sotto il cestello o sotto la griglia per evitare che i liquidi colino sugli elementi riscaldanti inferiori.



Utilizzo del set girarrosto

*Cottura in modalità Single-Zone

- Quantità di cibo consigliata: fino a 2,3 kg
- Posizione consigliata: slot per girarrosto
- Posizionare il pollo intero (o altro alimento) nello spiedo del girarrosto.
- Posizionare le forchette del girarrosto su entrambi i lati dello spiedo e inserirle nel pollo per fissarlo. Stringere i fermi sulle forche per fissarle. (Figura 1-3)
- Utilizzare l'utensile per posizionare il girarrosto e inserire il pollo all'interno del forno, fissando entrambe le estremità dello spiedo nelle fessure del girarrosto. (Figura 4).

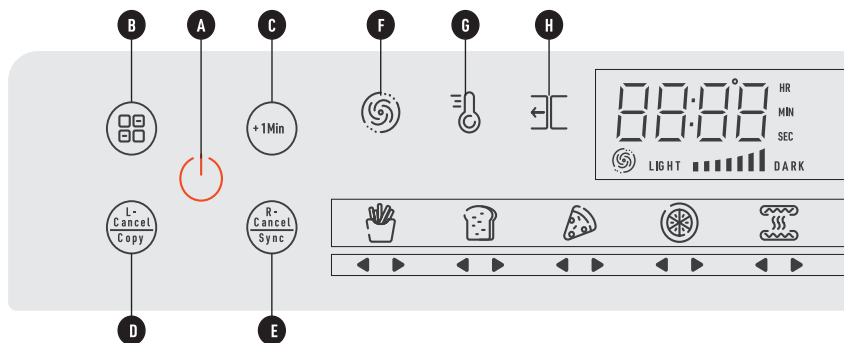


Spiedo con forchette per girarrosto



Utensile per posizionamento girarrosto

PANNELLO DI CONTROLLO

**A) Accensione**

- Premere per accendere/spegnere il forno.
- Funzione Mute  : tenere premuto per 5 secondi per disattivare i suoni; Quando l'audio dell'apparecchio è disattivato, tenere premuto per 5 secondi per riattivare l'audio dell'apparecchio.

B) Multi-cook

La tecnologia avanzata di cottura con funzioni multi-fase ti consente di programmare il tuo forno per iniziare la cottura con un'impostazione, quindi passare automaticamente all'impostazione successiva per una cottura perfetta di qualsiasi pietanza. (*Questa funzione può essere utilizzata solo in Single-Zone)

C) +1 minuto

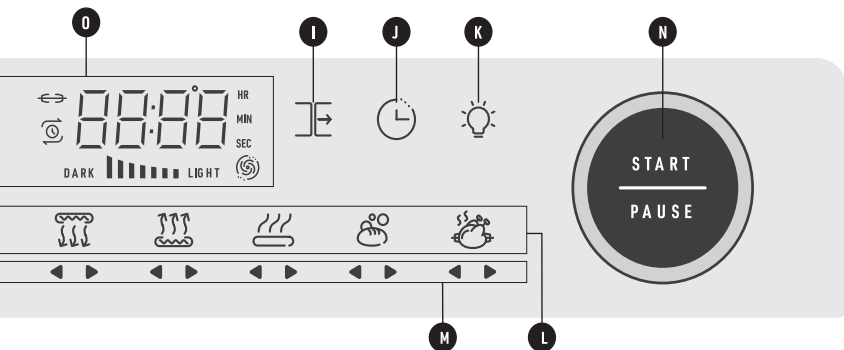
Funzione di aggiunta rapida di tempo durante il ciclo di cottura o entro due minuti dalla fine del ciclo per continuare la cottura.
Ogni pressione aumenta di un minuto.

D) L-Cancel

Premere per annullare un processo di cottura attivo per la parte Sinistra o Single-Zone.

Copy

Tenere premuto per 3 secondi per copiare automaticamente le impostazioni dalla parte sinistra o parte destra sull'altro lato per cuocere una quantità maggiore



dello stesso cibo o per cuocere cibi diversi utilizzando la stessa funzione, temperatura e tempo.

E) R-Cancel

Premere per annullare un processo di cottura attivo per la parte Destra o Single-Zone

SYNC (Sincronizzazione)

Tenere premuto per 3 secondi per sincronizzare automaticamente i tempi di cottura per garantire che entrambe le zone terminino contemporaneamente, anche se ci sono tempi di cottura diversi.

F) Convezione

Premere per accendere/spegnere la ventola. La ventola viene impostata automaticamente durante la cottura con Frittura ad aria e Disidratazione.

G) Temperatura

- Premere una volta per regolare la temperatura. Ruotare la manopola di controllo in senso orario per aumentare e in senso antiorario per diminuire.
- La temperatura verrà regolata con incrementi di $\pm 5^{\circ}\text{F}$ ($\pm 5^{\circ}\text{C}$).
- Tenere premuto per cambiare l'unità di temperatura tra Fahrenheit e Celsius.

H) Sinistra: controlla la parte sinistra in modalità Dual-Zone.

I) Destra: controlla la parte destra in modalità Dual-Zone.

J) Tempo

Premere una volta per regolare il tempo. Ruotare la manopola di controllo in senso orario per aumentare l'impostazione e in senso antiorario per diminuire l'impostazione.

Tabella regolazione tempo

Sotto i 30 minuti	+/- 1 minuto
30 minuti - 2 ore	+/- 5 minuti
2 ore - 12 ore	+/- 10 minuti
12 ore - 72 ore	+/- 30 minuti

K) Luce

Premere per accendere/spegnere la luce interna

L) Display

Mostra le impostazioni

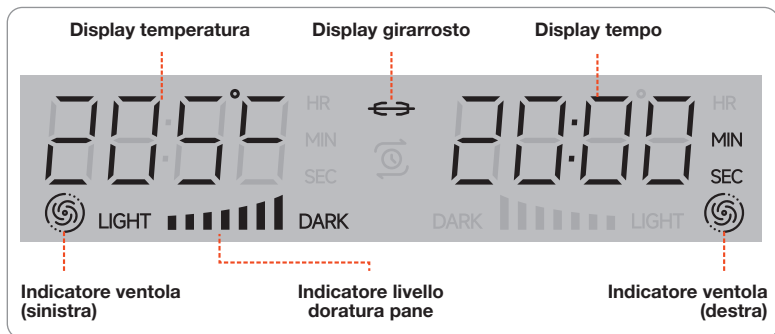
M) Modalità Dual-Zone

Indicatori della parte sinistra e della parte destra

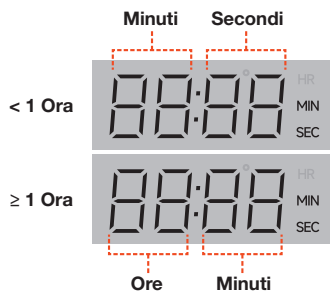
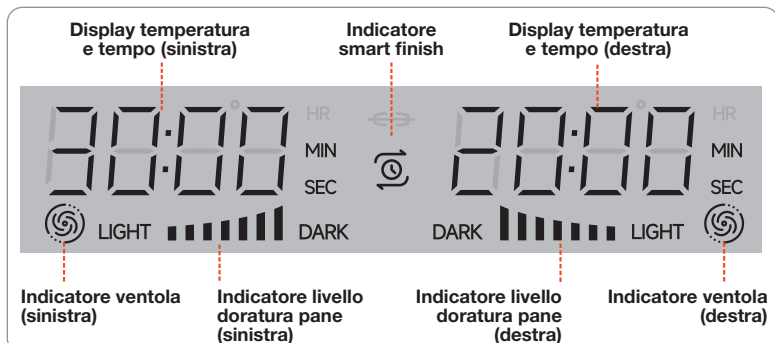
N) Manopola di controllo

- Ruotare la manopola per modificare le funzioni di cottura. La funzione corrente lampeggerà sul display.
- Dopo aver premuto il pulsante Temperatura/Tempo, ruotare la manopola per modificare la temperatura/tempo. Girare in senso orario per aumentare e in senso antiorario per diminuire.
- **AVVIO/PAUSA:** premere per avviare o mettere in pausa il processo di cottura.

Modalità Single-Zone



Modalità Dual-Zone



Tempo di cottura residuo	Visualizzazione display
< 1 Ora	Minuti: Secondi
≥ 1 Ora	Ore: Minuti

Nota: quando si impostano i tempi di cottura, il display del forno utilizzerà il formato Ore: Minuti

PRIMO UTILIZZO

IMPOSTARE IL FORNO

1. Rimuovere ed eliminare qualsiasi materiale di imballaggio, etichette promozionali e nastro adesivo dall'unità.
2. Rimuovere tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente questo manuale. Si prega di prestare particolare attenzione alle istruzioni operative, alle avvertenze e alle importanti misure di sicurezza per evitare lesioni o danni materiali.
3. Lavare tutti gli accessori in acqua calda e sapone, quindi risciacquarli e asciugarli accuratamente. Le griglie e i cestelli sono le UNICHE parti lavabili in lavastoviglie. Non pulire MAI l'unità principale in lavastoviglie.

PROVA

Un test di prova aiuterà a prendere confidenza con il forno, ad accertarsi che funzioni correttamente e a ripulirlo da possibili residui.

1. Assicurarsi che non ci siano alimenti o imballaggi nel forno e collegarlo alla presa di corrente.
2. Premere l'icona per arrostitore, quindi premere START/PAUSE per iniziare il riscaldamento.
3. L'icona si illuminerà e il display mostrerà il conto alla rovescia del tempo.
4. Al termine, il forno smetterà di riscaldare ed emetterà un segnale acustico diverse volte.

CUCINARE CON IL FORNO MULTI-ZONE

La superficie esterna del forno, compresi gli sportelli, diventa calda durante e dopo l'uso. La temperatura può essere superiore a 212°F (100°C). NON toccare le superfici calde. Per evitare ustioni o lesioni personali, utilizzare SEMPRE presine protettive o guanti da forno isolanti e utilizzare le maniglie disponibili.

NOTA: assicurarsi sempre che il vassoio raccoglibriciole sia correttamente posizionato sul fondo del forno durante la cottura

FUNZIONI DI COTTURA

Le funzioni di cottura sono programmate con un tempo e una temperatura ideali per la cottura di determinati alimenti.

Per ulteriori informazioni su ciascuna cottura, consultare la tabella di riferimento rapido delle funzioni di cottura.

POSIZIONAMENTO DEGLI ACCESSORI DI COTTURA

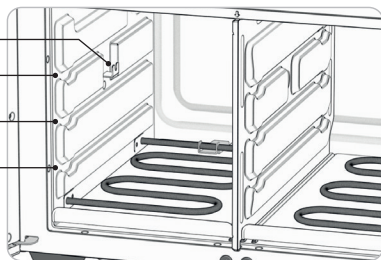
Ciascuna funzione di cottura corrisponde a uno specifico alloggio del forno e dell'accessorio specifico. Consultare la tabella qui sotto per determinare l'accessorio e il livello di ripiano consigliati per ciascuna funzione di cottura. Per ottenere i migliori risultati, utilizzare solo gli accessori consigliati per ciascuna funzione ed estrarre gli altri dal forno.

Alloggio per girattosto

1°

2°

3°



POSIZIONE SUGGERITA

	Friggitrice aria	Toast	Pizza	Disidratazione	Arrostire	Griglia	Cottura al forno	Riscaldante	Fermenta- zione	Girarrosto
1°	✓			✓						Alloggio per girarrosto
2°			✓	✓		✓				
3°		✓			✓		✓	✓	✓	

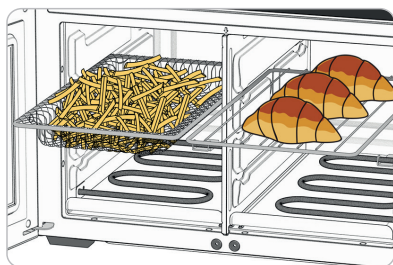
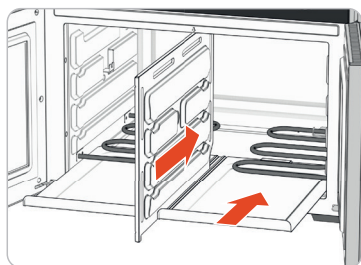
TABELLA DI RIFERIMENTO RAPIDO PER LE FUNZIONI DI COTTURA

Funzione	Uso	Accessorio suggerito	Range
 Friggitrice ad aria	• Cuoci utilizzando calore intenso e flusso d'aria massimizzato • Adatto a cibi come patatine fritte e ali di pollo	Cestello friggitrice ad aria	• 210-450°F / 100-230°C • 1 min-1 ora
 Toast	• Per tostare o dorare il pane • Fino a 9 fette (Single zone) o 3 fette (Dual-zone)	Griglia	• 7 livelli di doratura pane • Tempo e temperatura sono automatici
 Pizza	• Ottimo per avere formaggio fuso e cuocere i condimenti, rendendo croccante la crosta. • Include preriscaldamento automatico • Fino a 13 pollici (Single zone) o 6 fette (Dual-zone)	Griglia	• 210-450°F / 100-230°C • 1 min-1 ora
 Disidratazione	• Per asciugare uniformemente gli alimenti senza cuocerli • Per ottenere chips di frutta secca o verdura	Griglia	• 95-205°F / 35-95°C • 1min-72 ore
 Arrosto	• Per cucinare diverse varietà di carne e pollame • Il cibo sarà tenero e succoso all'interno e ben arrostito all'esterno	Teglia	• 210-450°F / 100-230°C • 1 min-1 ora
 Griglia	• Cuocere panini aperti, tagli sottili di carne (come pancetta), pollame, pesce, salsicce e verdure • Dorare la superficie di sfornati, gratin e dessert	Teglia	• 210-410°F / 100-210°C • 1 min-1 ora
 Cottura al forno	• Per cuocere il cibo in modo uniforme • Per cuocere torte, muffin e pasticcini	Griglia	• 210-360°F / 100-180°C • 1 min-1 ora
 Riscaldamento	• Per riscaldare le pietanze senza cuocerle troppo	Griglia	• 210-450°F / 100-230°C • 1 min-1 ora
 Fermentazione	• Mantiene con precisione le basse temperature • Per cuocere pane, pizza e pasta • Per preparare yogurt	Teglia	• 90-110°F / 30-45°C • 1 min-9 ore
 Girarrosto	• Per cuocere pietanze arrosto, come un pollo intero • Fino a 2,3 kg NOTA: richiede anche la teglia in posizione bassa per raccogliere sgocciolamenti.	Set girarrosto	• 210-410°F / 100-210°C • 1 min-1 ora

NOTA: La modalità Dual-zone cambia solo nel peso consigliato (dimezzato)

GUIDA RAPIDA

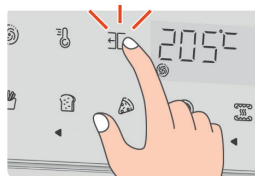
COTTURA DUAL-ZONE

**STEP 1**

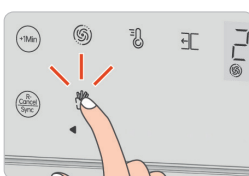
Inserire il vassoio raccoglibriciole sotto gli elementi riscaldanti e inserire il divisore al centro del forno.

STEP 2

Scegliere il vassoio, la teglia e la griglia adeguati e posizionarli nella fessura consigliata.

STEP 3

Selezionare  per scegliere la zona sinistra

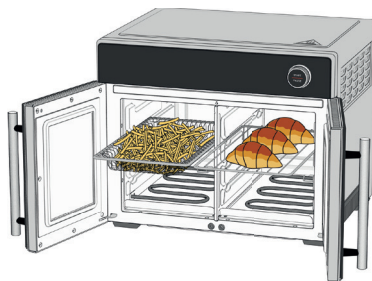


Impostare il programma desiderato (esempio )

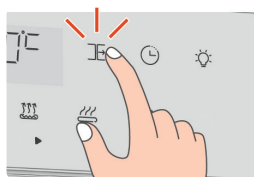


Premere l'icona  della temperatura o del tempo  e impostarli ruotando la manopola

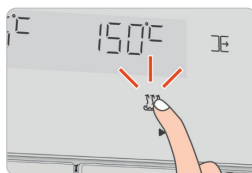
*Se viene utilizzata solo la zona sinistra, lo step 4 non è necessario



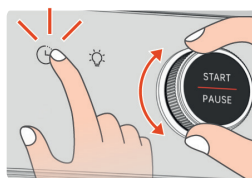
STEP 4



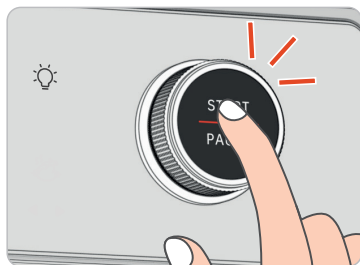
Selezionare **E** per scegliere la zona destra



Impostare il programma desiderato (esempio **150°C**)

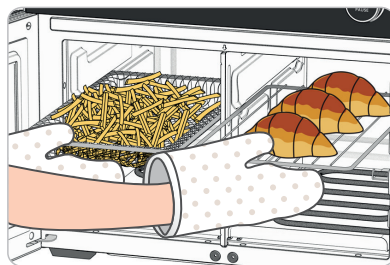


Premere l'icona **START/PAUSE** della temperatura o del tempo e impostarli ruotando la manopola



STEP 5

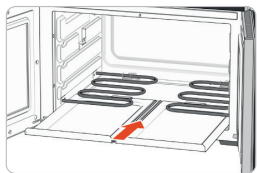
Premere il pulsante START/PAUSE per iniziare a cucinare



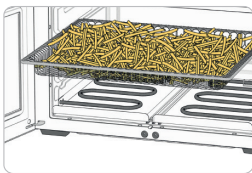
STEP 6

Rimuovere il cibo al termine della cottura. Utilizzare lo strumento adeguato (ad esempio guanti da forno) per evitare scottature

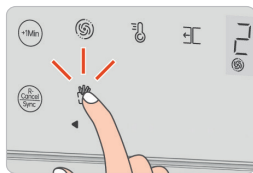
COTTURA SINGLE-ZONE

**STEP 1**

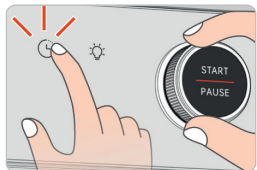
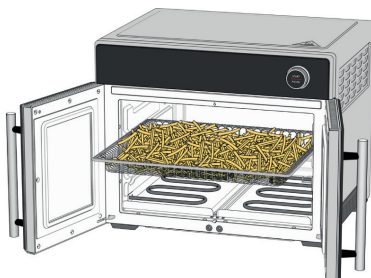
Inserire il raccoglibriciolo nel forno

**STEP 2**

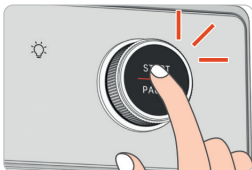
Scegliere il vassoio o la griglia adatti e posizionarli con il cibo all'interno del forno

**STEP 3**

Impostare il programma desiderato (esempio )

**STEP 4**

Premere l'icona  della temperatura o del tempo  e impostarli ruotando la manopola

**STEP 5**

Premere il pulsante START/PAUSE per iniziare a cucinare

**STEP 6**

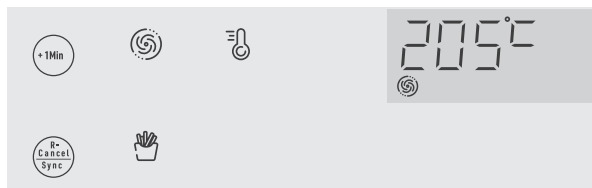
Rimuovere il cibo al termine della cottura. Utilizzare lo strumento adeguato (ad esempio guanti da forno) per evitare scottature

FUNZIONI SPECIALI DI UTILIZZO

MULTI COOK Modalità Single-Zone

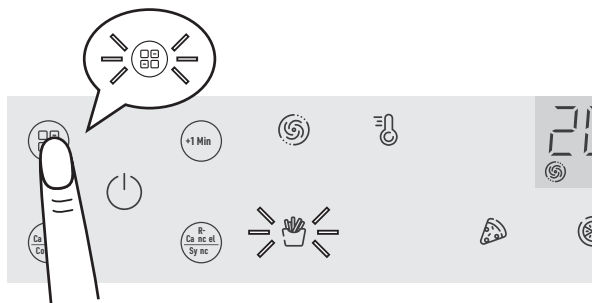
È possibile impostare fino a NOVE menu simultaneamente, il che consente di soddisfare a pieno le esigenze di diverse funzioni, temperature e tempi per la cottura di cibi specifici.

- 1) Per prima cosa, scegliere un programma come ad esempio “Frittura ad aria”



- 2) Premere l'icona Multicook (☐☐) per confermare la scelta. Quando l'icona del programma scelto lampeggia, è possibile passare allo step successivo e scegliere un altro programma.

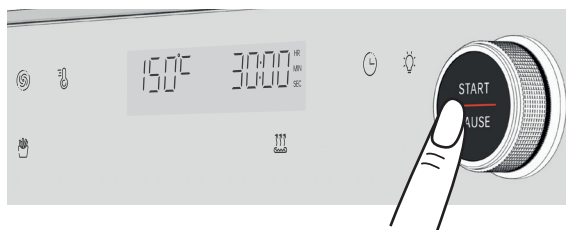
NOTA: la funzione Toast 🍞 non supporta la funzione Multicook.



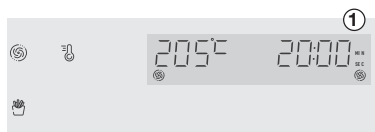
- 3) Dopo aver premuto il programma di questo step (come Cottura al forno 🍲) premere l'icona Multicook (☐☐) per confermare la scelta. Quando l'icona del programma scelto lampeggia, è possibile passare allo step successivo e scegliere un altro programma.



4) Una volta impostati i programmi, premere la manopola START/PAUSE per avviare il forno



4.1) Verrà visualizzato sul display il primo programma scelto, con tempo e temperatura.

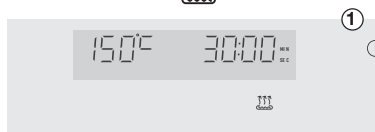


(Temperatura e Tempo del primo programma "Frittura ad aria")

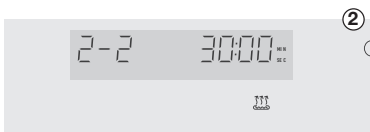


(Step e tempo totale)

4.2) Terminato il primo programma, sul display viene visualizzato il secondo programma scelto



(Temperatura e Tempo di "Cottura al forno")



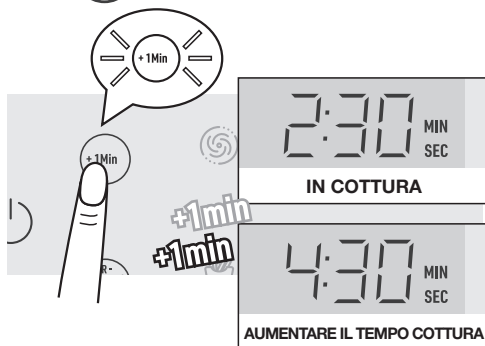
(Step e tempo totale)

5) È possibile scegliere un altro programma seguendo le istruzioni eseguite per i programmi precedentemente scelti.

FUNZIONI SPECIALI IN COTTURA

+1 Minuto in modalità Single-Zone

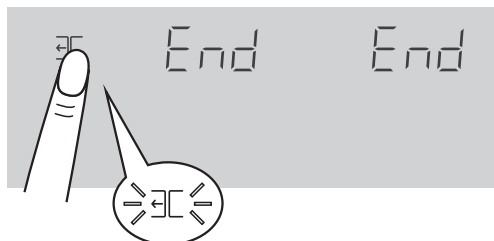
È possibile aggiungere del tempo ai programmi, utilizzando durante la cottura l'icona , aumentando il tempo fino a 10 minuti.



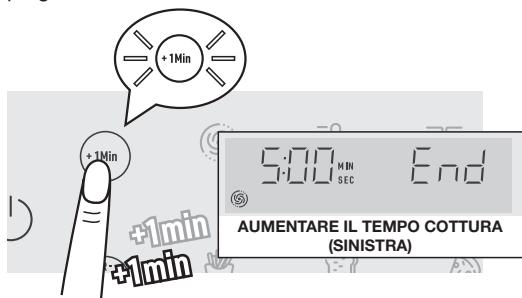
È possibile inoltre prolungare il tempo di cottura entro due minuti dalla fine del programma, fino ad un massimo di 30 minuti

+1 Minuto in modalità Dual-Zone

È necessario selezionare la parte  sinistra o  destra per eseguire questa funzione.



È possibile inoltre prolungare il tempo di cottura entro due minuti dalla fine del programma, fino ad un massimo di 30 minuti.



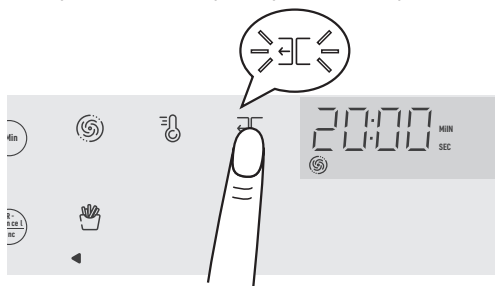
NOTA: Questa funzione non è disponibile in modalità Multi-cooking.

COPY

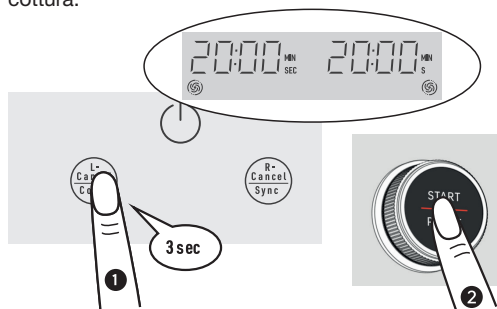
Cottura Dual-Zone

Per cuocere una quantità maggiore dello stesso cibo o cuocere cibi diversi utilizzando la stessa funzione, stessa temperatura e stesso tempo.

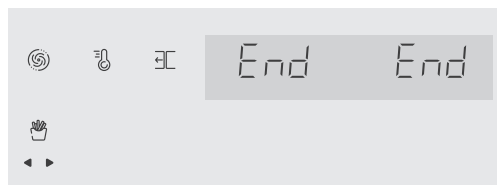
- 1) Premere  sinistra, una volta selezionata la parte, l'icona inizia a lampeggiare. Selezionare la funzione di cottura desiderata. Utilizzare l'icona temperatura e la manopola di controllo per impostare la temperatura, e utilizzare l'icona tempo e la manopola di controllo per impostare il tempo.



- 2) Tenere premuta l'icona  COPY per 3 secondi per copiare le impostazioni della parte sinistra in quella destra. Quindi premere START/PAUSE per iniziare la cottura.



- 3) Quando entrambe le cotture termineranno contemporaneamente, il display visualizzerà END.

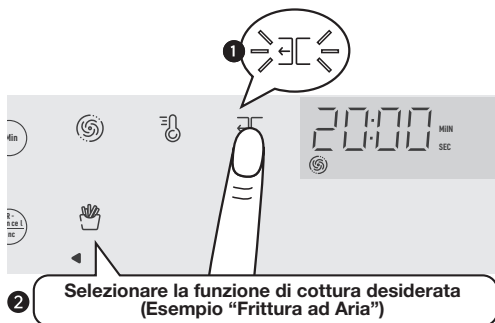


SYNC

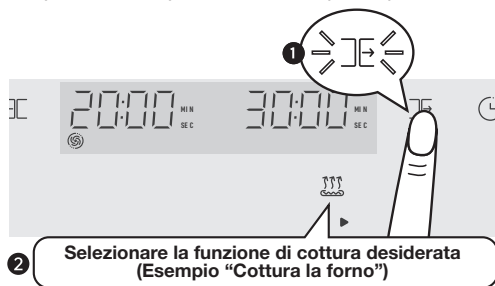
Cottura Dual-Zone

- 1) Per terminare la cottura nello stesso momento in cui gli alimenti hanno tempi di cottura, temperatura o anche funzioni diverse.

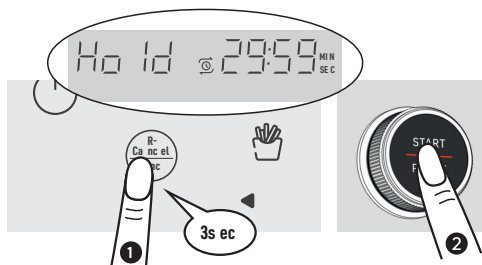
Toccare la funzione  sinistra, una volta selezionata inizia a lampeggiare. Selezionare la funzione di cottura desiderata. Utilizzare l'icona della temperatura e la manopola di controllo per impostare la temperatura, quindi utilizzare l'icona tempo e la manopola di controllo per impostare il tempo di cottura.



2) Toccare la funzione  destra, una volta selezionata inizia a lampeggiare. Selezionare la funzione di cottura desiderata. Utilizzare l'icona della temperatura e la manopola di controllo per impostare la temperatura, quindi utilizzare l'icona tempo e la manopola di controllo per impostare il tempo di cottura.

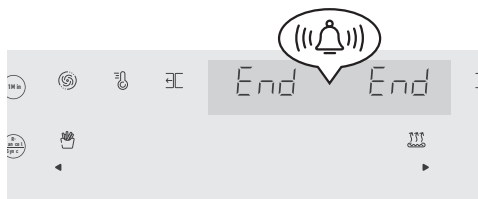


3) Tenere premuta l'icona  SYNC per 3 secondi. Premere quindi la manopola AVVIO/PAUSA per iniziare la cottura dalla parte con il tempo più lungo. L'altra parte visualizzerà Hold. Il forno emetterà un segnale acustico e attiverà la seconda parte quando in entrambe le parti rimane lo stesso tempo.



NOTA: Si consiglia di mescolare il cibo durante la cottura. Per mantenere il tempo sincronizzato, premere la manopola AVVIO/PAUSA per mettere in pausa entrambe le parti.

4) Una volta completata la cottura, il forno emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzato “End”.



NOTA: se si decide di anticipare la fine del tempo in una delle parti prima che scada il tempo preimpostato, è possibile fermare il funzionamento di una parte. Selezionare la parte, premere la manopola START/PAUSE per mettere in pausa

PULIZIA E MANUTENZIONE

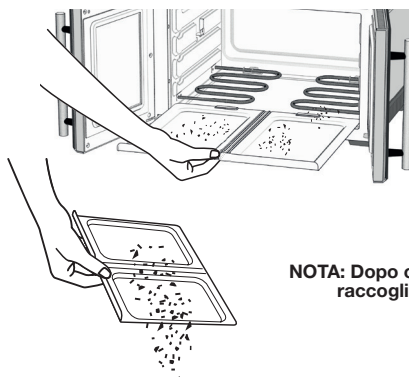
Pulire gli accessori del forno (comprese teglie, ecc.) e l'interno del forno dopo ogni utilizzo.

Nota:

- Non utilizzare detergenti abrasivi, pagliette metalliche o utensili metallici su nessuna parte del forno, compresi vassoi e altri accessori. Questi potrebbero graffiare o danneggiare le loro superfici.

- Questo forno non contiene parti riparabili dall'utente. Qualsiasi riparazione deve essere eseguita dall'assistenza autorizzata.

1. Prima di pulire, spegnere e scollegare il forno, lasciarlo raffreddare completamente. Aprire gli sportelli per un raffreddamento più rapido.
2. Svuotare il vassoio raccogli briciole estraendolo dal forno.



NOTA: Dopo ciascun utilizzo, estrarre il vassoio raccoglibriciole e scartare le briciole

3. Applicare un detergente liquido non abrasivo o una soluzione spray delicata su un panno o una spugna morbidi e umidi (non sulla superficie del forno) e pulire tutte le parti del forno. Non utilizzare un panno asciutto sullo schermo del display, altrimenti potrebbe graffiarsi.
4. Per pulire gli sportelli, utilizzare un detergente per vetri o un detergente delicato e una spugna morbida e umida o una spugnetta abrasiva morbida.
5. Lasciare asciugare completamente tutte le superfici prima di collegare o accendere il forno.
6. Mantenere pulita la cavità del forno. Dopo ogni utilizzo l'interno del forno deve essere pulito con acqua tiepida. Se rimangono residui di cibo o liquidi versati, pulirli prima con un panno umido, quindi asciugarli. Se l'interno del forno è molto sporco, pulirlo con un panno di cotone morbido imbevuto di detergente

delicato e asciugarla con un panno morbido.

7. Dopo ogni utilizzo, le griglie e le teglie devono essere pulite per evitare fumi d'olio, incendi o corrosione e ruggine causati dall'accumulo di macchie di grasso o residui di cibo.

8. Quando si puliscono gli accessori, immergere un panno morbido o una spugna con un detergente delicato, quindi risciacquare e asciugare con acqua pulita. Assicurarsi che il prodotto, la spina e tutti gli accessori siano asciutti prima dell'uso.

9. Quando si pulisce la superficie del prodotto, gli sportelli e la cavità del forno, pulire con un panno morbido leggermente umido, quindi asciugarli. Per evitare danni alle parti interne del prodotto, non lasciare che l'acqua penetri all'interno.

10. Non utilizzare oggetti ruvidi (come spazzole metalliche), detergenti tossici o corrosivi per la pulizia.

11. Il sale è una sostanza aggressiva, che una volta accumulatasi nella cavità del forno formerà ruggine. Alcune salse acide, come il succo di pomodoro, la senape e i cibi in salamoia, contengono cloro e sostanze chimiche acide. Questi componenti danneggiano la superficie dell'acciaio inossidabile.

Pertanto, si consiglia di pulire il forno dopo ogni utilizzo.

12. Non bagnare il pannello di controllo. Se il pannello di controllo è bagnato, asciugarlo con un panno morbido. Prima di pulire il pannello di controllo, scollegare la spina di alimentazione per evitare impostazioni errate o operazioni accidentali. Non utilizzare mai detergenti, abrasivi o spray per pulire il pannello di controllo.

Pulizia degli accessori

1. Applicare un detergente liquido non abrasivo o una soluzione spray delicata su una spugna morbida e umida o su una spugnetta abrasiva morbida (non sulla superficie dell'accessorio). Pulire gli accessori e immergerli in acqua calda e sapone, se necessario.

2. Per grassi ostinati:

In una piccola ciotola, mescolare 2 cucchiaini /30 ml di bicarbonato di sodio con 1 cucchiaio /15 ml di acqua per formare una pasta. Utilizzare una spugna per stendere la pasta sulle teglie e strofinare. Lasciare riposare per 15 minuti prima di risciacquarli.

Lavare con acqua e sapone.

Nota: dopo ogni utilizzo, estrarre il vassoio raccoglibriciole e svuotarlo.

Asciugare accuratamente tutte le parti prima di rimetterle nel forno.

Stoccaggio

01. Pulire e asciugare il forno e tutti gli accessori.

02. Inserire il vassoio raccoglibriciole nel forno. Inserire la griglia in posizione centrale e assicurarsi che gli sportelli del forno siano chiusi.

03. Riporre il forno in posizione verticale. Non riporre nulla sopra.

Problema	Possibile soluzione
Il forno non si accende.	Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia collegato saldamente alla presa.
	Inserire il cavo di alimentazione in una presa diversa.
	Ripristinare l'interruttore automatico, se necessario.
	Premere il pulsante di accensione.
Il cibo non è completamente cotto.	Aumentare la temperatura o il tempo di cottura
Il cibo è troppo cotto o bruciato.	Diminuire la temperatura o il tempo di cottura.
	Assicurarsi che gli alimenti non siano troppo grandi e non tocchino gli elementi riscaldanti.
Il cibo viene cotto in modo non uniforme.	Assicurarsi che gli alimenti non siano troppo ravvicinati in un vassoio, una griglia o un altro contenitore.
	Preriscaldare manualmente il forno prima della cottura.
Dal forno esce fumo bianco o vapore.	Durante la cottura il forno potrebbe produrre del fumo bianco o del vapore. Questo è normale.
	Durante il primo utilizzo, la polvere derivante dal processo di imballaggio può causare fumo bianco. Questo è normale per i tostapane e molti altri elettrodomestici da cucina. Per eliminare l'eventuale polvere, vedere Prova di funzionamento.
	L'olio in eccesso o gli alimenti grassi possono produrre fumo bianco. Assicurarsi che l'interno del forno sia pulito correttamente e privo di grasso.
Dal forno esce fumo scuro.	Premere immediatamente la manopola "AVVIO/PAUSA" e scollegare il forno. Il cibo sta bruciando. Attendere che il fumo si dissolva prima di aprire lo sportello.

Problema	Possibile soluzione
Un termometro mostra che la temperatura del forno è diversa dall'impostazione del forno.	I termometri comunemente usati possono avere una bassa sensibilità e impiegare più di 10 minuti per misurare la temperatura corretta. Ciò non influirà sulla cottura
Il display della parte sinistra mostra il codice di errore "E1".	C'è un circuito aperto nel monitor della temperatura della parte Sinistra.
	Contatta l'assistenza clienti.
Il display della parte sinistra mostra il codice di errore "E2".	C'è un cortocircuito nel monitor della temperatura della parte Sinistra.
	Contatta l'assistenza clienti.
Il display della parte destra mostra il codice di errore "E1".	C'è un circuito aperto nel monitor della temperatura della parte destra.
	Contatta l'assistenza clienti
Il display della parte destra mostra il codice errore "E2".	C'è un cortocircuito nel monitor della temperatura della parte destra.
	Contatta l'assistenza clienti.
Perché è scattato un interruttore durante l'utilizzo dell'unità?	L'unità utilizza 1800 watt di potenza, quindi deve essere collegata a una presa su un interruttore automatico da 15 A. È anche importante che l'unità sia l'unico apparecchio collegato a una presa quando è in uso. Per evitare di far scattare un interruttore, assicurati che l'unità sia l'unico apparecchio collegato a una presa su un interruttore da 15 A.
Perché l'acqua gocciola sul ripiano da sotto lo sportello?	È normale. La condensa creata dagli alimenti con un elevato contenuto di umidità (come il pane congelato) potrebbe scorrere lungo l'interno dello sportello e gocciolare sul ripiano.
Perché esce vapore dallo sportello del forno?	È normale. Gli alimenti con un elevato contenuto di umidità possono rilasciare vapore attorno allo sportello.
Perché gli elementi riscaldanti sembrano accendersi e spegnersi?	È normale. Il forno è progettato per controllare con precisione la temperatura per ogni funzione regolando i livelli di potenza degli elementi riscaldanti.

ETICHETTA DATI



Questo prodotto è conforme a tutte le direttive europee applicabili



Leggere attentamente le istruzioni per l'uso.



Per contatto con alimenti



INFORMAZIONI AGLI UTENTI ai sensi del Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014 “Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)”

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura integra dei componenti essenziali giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno, oppure 1 a zero per le apparecchiature aventi lato maggiore inferiore a 25 CM. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa aVI riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs n. Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014.

Thank you for purchasing the double cavity electric oven CHN-FF30TGB.
Read the instructions for use carefully and keep this manual for future reference.

IMPORTANT SAFETY RULES

When using this product, the following safety measures must be observed:

1. Make sure that the appliance is connected to a socket with adequate power, check the power and voltage required by the device on the data label. Do not share the same power outlet with other high-powered appliances. Avoid using extension cords and multiple connections, this may cause a short circuit or dangers caused by energy overloads. Make sure the product is connected to a grounded outlet.
2. Careful supervision is required if the appliance is used in the presence of children. Keep the product and its power cord out of reach of children under 8 years of age. This product can be used by children aged 8 and over and by people with reduced physical, mental or sensory capabilities, or lack of experience and knowledge if under supervision or if they have received instructions for the safe use of the appliance and have understood the related dangers. Make sure that children do not play with the appliance. Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children unless they are at least 8 years old and under supervision.
3. Keep out of reach of animals during use.
4. This appliance must not be operated by means of an external timer or separate remote control.
5. This appliance was designed for internal DOMESTIC use only. Do not use the appliance for purposes other than those foreseen in this manual. Any other use is to be considered improper and therefore dangerous.
6. To protect against the risk of electric shock, avoid contact of the product with water or other liquids. Do not place the product where it can fall or get wet with water or other liquid. Never immerse the electric cable, the plug or the cover with the control controls in water or other liquid. Do not use the product in humid environments.
7. Do not touch, insert or unplug the plug when your hands are wet, otherwise there may be a risk of electric shock.
8. Do not use the appliance if the cord or plug is damaged.

Regularly check the good condition of the cable and the plug. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its technical assistance service or in any case by a similarly qualified person, in order to prevent any risk.

9. Turn off the appliance and disconnect the cable from the mains when the appliance is not in use and before proceeding with any cleaning and maintenance operations.
10. To remove the plug from the power socket, never pull the cable, but use the plug.
11. Prevent the cord from hanging from the table or surface, or from coming into contact with hot surfaces. Do not let the plug or power cord touch the oven when it is hot. If this happens, unplug the plug and check the integrity of the cable. Place the appliance on a non-inclined, safe and stable work surface, do not place it near the edge of the work surface. Do not remove the oven feet. Always make sure that both the oven and loose cables are out of reach of children.
12. Do not cover the internal parts of the oven with aluminum foil. This could cause the oven to overheat. Make sure that aluminum foil or baking paper does not touch the heating element to avoid fires.
13. Never leave the appliance unattended while in use.
14. Do not place any object on top of the oven, do not cover the oven with flammable material during operation, as it could cause fire.
15. Extreme caution must be exercised when removing or moving a container containing hot oil or other hot liquids from the oven.
16. Use extreme caution when removing accessories from inside the oven.
17. Always wear protective, insulating gloves when inserting or removing items from the hot oven.
18. Do not use any accessories other than those recommended by the manufacturer. Unsuitable tools or accessories could catch fire, cause a short circuit or damage to people.
19. Do not disassemble the product, attempt to repair or change the electrical plug in any way. Always contact the authorized service center for technical assistance.

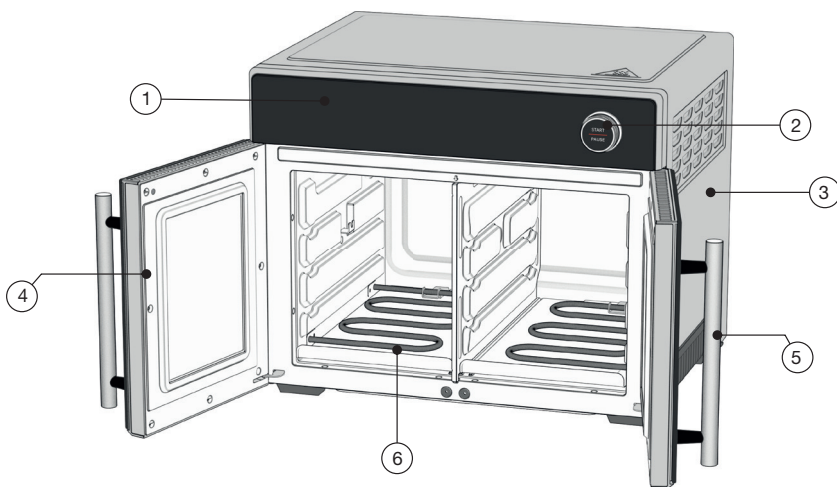


20. The temperature of accessible surfaces may be high during use.
21. When the product is not in use, do not store anything inside the oven, except for the accessories supplied and/or recommended by the manufacturer.

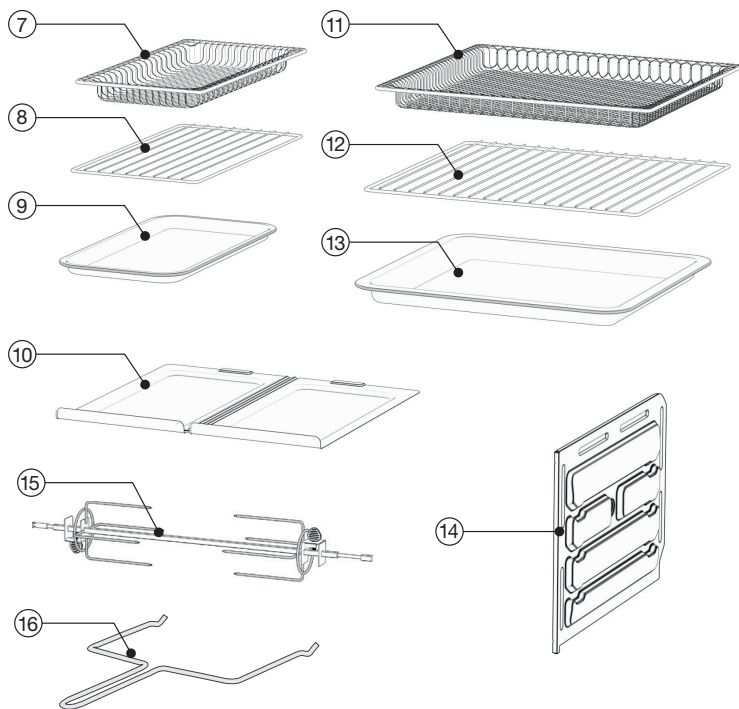
22. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper.
23. Extreme caution should be exercised when using containers whose composition is other than metal or glass.
24. Do not place the device on or near an electric or gas burner, an electric or microwave oven, or a heat source.
25. Food that is too bulky or metal utensils must not be placed in the appliance, they could cause a fire or risk of electric shock.
26. Do not clean the appliance with metal sponges or aggressive abrasive detergents, for cleaning follow the instructions in the "CLEANING AND MAINTENANCE" paragraph. Leave to cool before inserting or removing parts of the device and before cleaning.
27. When the oven is operating, maintain at least 10 centimeters of space on all sides of the oven to allow correct air circulation.
28. Do not block the air vents. The product must be cleaned regularly to prevent the air vents from being blocked by foreign bodies and dust. Do not use the product near flammable materials (fabrics, curtains...).
29. Do not touch the hot surfaces of the appliance. Do not move the oven when it is in use.
30. Do not use the product near flammable materials (fabrics, curtains...).
31. When cooking dishes with alcohol-based ingredients, due to the high temperatures, the alcohol can turn into vapor and ignite if it comes into contact with a hot part of the oven.
32. During cooking, the oven door must remain closed. Use caution when opening the oven door during cooking as hot air and steam may escape.
33. Food must be placed in a suitable container and cannot be cooked directly in the oven cavity. Check that the container material is suitable for high temperatures.
34. Clean the oven regularly following the instructions in the "CLEANING AND MAINTENANCE" paragraph. Failure to clean could lead to deterioration of the surface and reduce the life of the product and could cause hazards.
35. When heating liquid food, make sure the liquid level does not exceed 80% of the container. Otherwise, a sudden splash of liquid may occur due to boiling.
36. When cooking food that will release grease or liquid, wrap the food in foil and place on the baking tray to prevent grease or liquid from the food from splashing onto the heating elements and causing a fire.

37. If you observe smoke, switch off, unplug the appliance and keep the oven door tightly closed. Do not use water to put out the fire, to prevent the glass door from breaking.

Product description

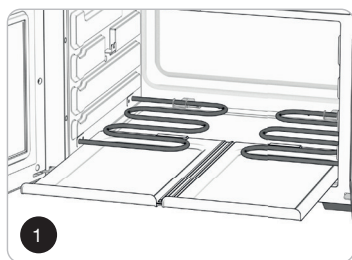


- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| 01. Control panel | 02. Control knob |
| 03. External body | 04. Desk |
| 05. Handle | 06. Heating elements |
| 07. Air frying basket | 08. Grill |
| 09. Baking tray | 10. Crumb tray |
| 11. XL basket for air frying | 12. XL grid |
| 13. XL tray | 14. Divider |
| 15. Rotisserie set | 16. Rotisserie positioning tool |



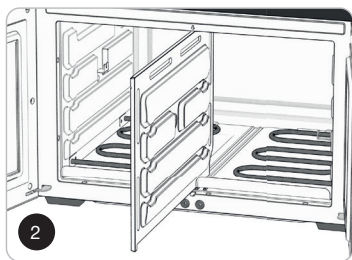
Using the crumb tray

- Slide the crumb tray into the bottom inside of the appliance (under the heating elements; see Figure 1).
- Never use the appliance without the crumb tray in place.
- If the crumb tray becomes more than half full, pause the cooking process and clean the tray before continuing.
- To remove it, use oven gloves and remove the crumb tray from the appliance.



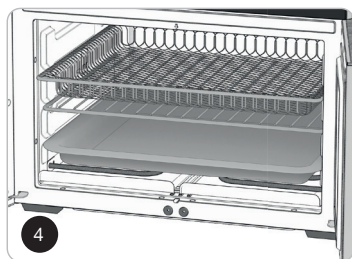
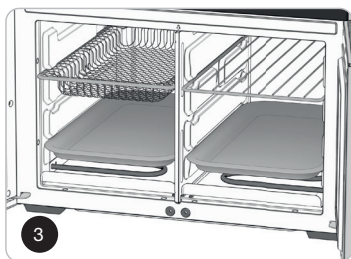
Using the divider

- To insert the divider into the unit, slide it along the internal guide (see Figure 2) making sure the indented part is oriented up, then push it all the way in.
- For the unit to operate in Dual-Zone cooking mode, the divider must be inserted. To return to Single-Zone mode, remove the divider.
- To remove, put on oven gloves and pull the divider out of the unit.



Using the grill, baking tray and air frying basket

- The divider must be placed when using the air frying basket (small), rack (small) and baking tray (small) (see Figure 3).
- The divider should not be placed when using the air frying XL basket, XL rack, and XL-sized baking pan (see Figure 4).
- Choose the appropriate shelf for the desired cooking mode. The guides inside the oven can help you locate the optimal position of the shelf (see the POSITIONING OF COOKING ACCESSORIES section).
- When cooking foods that may drip, you can place the baking tray under the basket or under the grill to prevent liquids from dripping onto the lower heating elements.



Using the rotisserie set

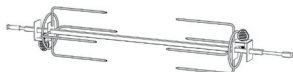
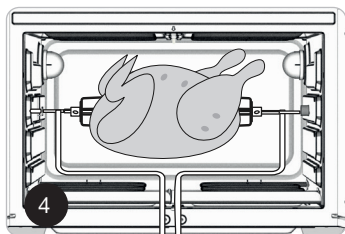
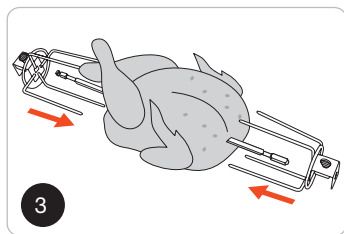
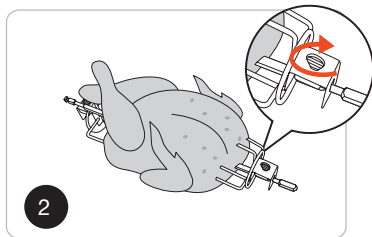
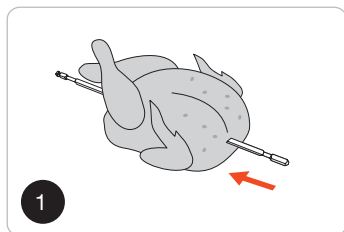
*Cooking in Single-Zone mode

Recommended food quantity: up to 2.3 kg

Recommended location: Rotisserie slot

Place the whole chicken (or other food) on the rotisserie spit. Place the rotisserie forks on both sides of the skewer and insert them into the chicken to secure it. Tighten the latches on the forks to secure them. (Figure 1-3)

Use the tool to position the rotisserie and insert the chicken into the oven, securing both ends of the spit into the slots in the rotisserie. (Figure 4).

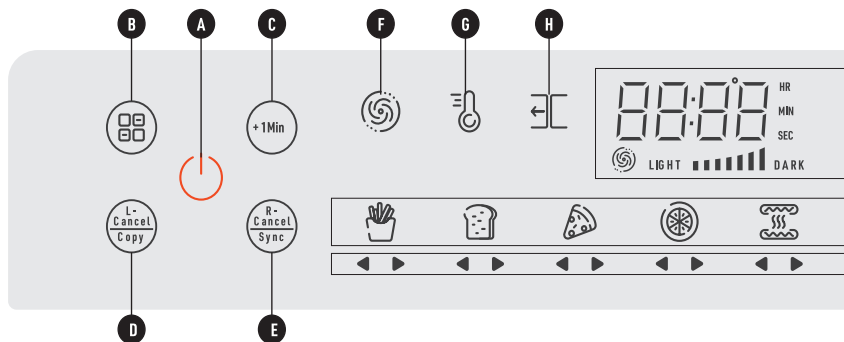


Rotisserie Set



Tool for rotisserie positioning

CONTROL PANEL

**A) ON/OFF**

- Press to turn the oven on/off.
- Mute function : press and hold for 5 seconds to mute sounds; When the device is muted, press and hold for 5 seconds to unmute the device.

B) Multi-cook

Advanced cooking technology with multi-stage functions allows you to program your oven to start cooking with one setting, then automatically move to the next setting for perfect cooking of any dish. (*This function can only be used in Single-Zone)

C) +1 minute

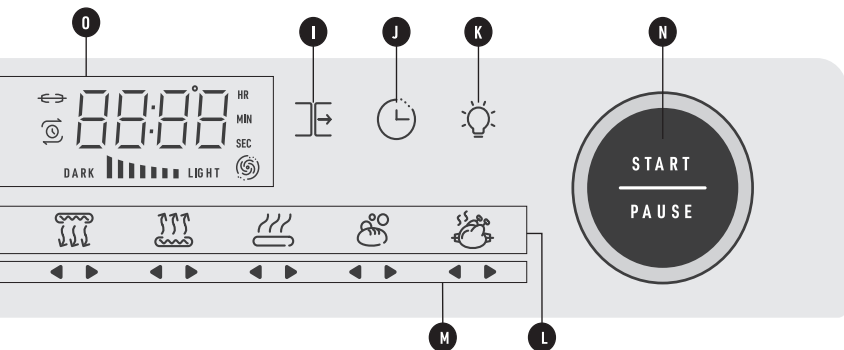
Quickly add time function during the cooking cycle or within two minutes of the end of the cycle to continue cooking.
Each press increases by one minute.

D) L-Cancel:

Press to cancel an active cooking process for the Left or Single-Zone side.

Copy

Press and hold for 3 seconds to automatically copy the settings from the left or right side to the other side to cook a larger amount of the same food or to cook different foods using the same function, temperature and time.



E) R-Cancel:

Press to cancel an active cooking process for the Right or Single-Zone side
SYNC (Synchronization)

Press and hold for 3 seconds to automatically synchronize cooking times to ensure both zones finish at the same time, even if there are different cooking times.

F) Convection

Press to turn the fan on/off. The fan is set automatically when cooking with Air Frying and Dehydrating.

G) Temperature

- Press once to adjust the temperature. Rotate the control knob clockwise to increase and counterclockwise to decrease.
- The temperature will be adjusted in increments of $\pm 5^{\circ}\text{F}$ ($\pm 5^{\circ}\text{C}$).
- Press and hold to change the temperature unit between Fahrenheit and Celsius.

H) Left: Controls the left side in Dual-Zone mode.

I) Right: Controls the right side in Dual-Zone mode.

J) Time

Press once to adjust the time. Rotate the control knob clockwise to increase the setting and counterclockwise to decrease the setting.

Time Increment Chart

Below 30 minutes	+/- 1 minute increments
30 minutes - 2 hours	+/- 5 minutes increments
2 hours - 12 hours	+/- 10 minutes increments
12 hours - 72 hours	+/- 30 minutes increments

K) Light

press to turn the internal light on/off

L) Display

shows the settings

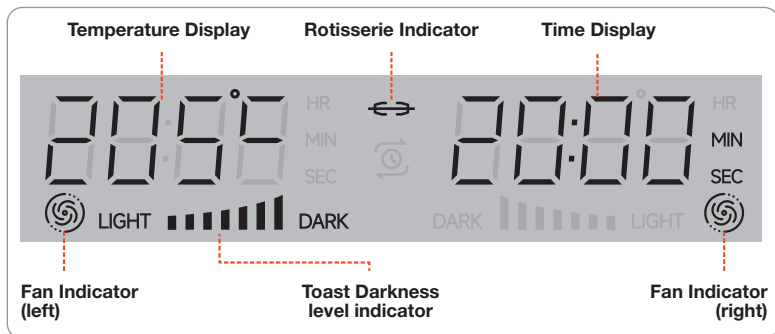
M) Dual-Zone Mode

Left side and right side indicators

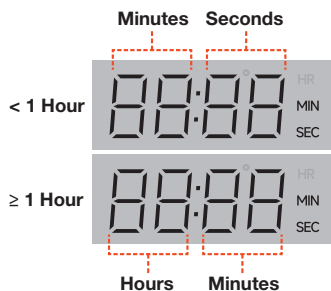
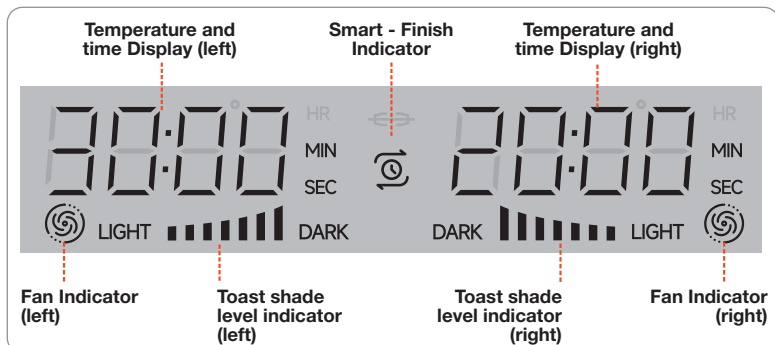
N) Control knob

- Turn the knob to change the cooking functions. The current function will flash on the display.
- After pressing the Temperature/Time button, rotate the knob to change the temperature/time. Turn clockwise to increase and counterclockwise to decrease.
- **START/PAUSE**
press to start or pause the cooking process.

Single-Zone Mode



Dual-Zone Mode



Cook time remaining	Display format
< 1 Hours	Minutes: Seconds
≥ 1 Hours	Hours: Minutes

Note: When you're setting cook times, the oven display will use the Hours: Minutes format

FIRST USE

SET THE OVEN

1. Remove and discard any packing materials, promotional labels, and tape from the unit.
2. Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to the operating instructions, warnings and important safety measures to avoid injury or property damage.
3. Wash all accessories in warm, soapy water, then rinse and dry them thoroughly. The racks and baskets are the **ONLY** dishwasher safe parts. **NEVER** clean the main unit in the dishwasher.

TEST

A trial test will help you become familiar with the oven, make sure it is working properly and clean it of possible residues.

1. Make sure there is no food or packaging in the oven and connect it to the power socket.
2. Press the roasting icon, then press START/PAUSE to start heating.
3. The **ICON** will light up and the display will show the time countdown.
4. When finished, the oven will stop heating and beep several times.

COOKING WITH THE MULTI-ZONE OVEN

The external surface of the oven, including the doors, becomes hot during and after use. The temperature may be above 212°F (100°C). **DO NOT** touch hot surfaces. To avoid burns or personal injury, **ALWAYS** use protective pot holders or insulating oven gloves and use available handles.

NOTE: Always make sure the crumb tray is correctly positioned on the bottom of the oven during cooking

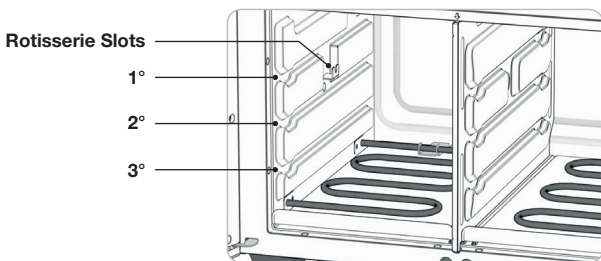
COOKING FUNCTIONS

The cooking functions are programmed with an ideal time and temperature for cooking certain foods.

For more information on each cooking, see the cooking functions quick reference table.

POSITIONING OF COOKING ACCESSORIES

Each cooking function corresponds to a specific location of the oven and specific accessory. Refer to the table below to determine the recommended accessory and shelf level for each cooking function. For best results, only use the accessories recommended for each function and remove the others from the oven.



POSIZIONE SUGGERITA

	Air fry	Toast	Pizza	Dehydrate	Roast	Broil	Bake	Reheat	Ferment	Rotisserie
1st	✓			✓						Rotisserie Slots
2nd			✓	✓		✓				
3rd		✓			✓		✓	✓	✓	

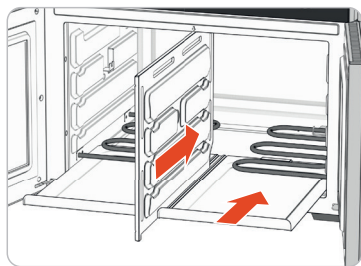
QUICK REFERENCE TABLE FOR COOKING FUNCTIONS

Function	Use	Suggested Accessory	Range
 Air fry	• Cooks using intense heat and maximized airflow • Cook food such as french fries and chicken wings	Air Fry Basket	• 210-450°F / 100-230°C • 1 min-1 hr
 Toast	• Toast or brown bread • Up to 9 slices (Single-zone) or 3 slices (Dual- Zone)	Wire Rack	• Toast Shade Level 1-7 • Time and temperature are automatic
 Pizza	• Melt and brown cheese and toppings while crisping crust • Includes automatic preheat • Up to 13 inches (Single-zone) or 6 slices (Dual-Zone)	Wire Rack	• 210-450°F / 100-230°C • 1 min-1 hr
 Dehydrate	• Evenly dry out food without cooking • Dry fruit or vegetable chips	Wire Rack	• 95-205°F / 35-95°C • 1min-72 hr
 Roast	• Cook a variety of meats and poultry • Food will be tender and juicy on the inside and well roasted on the outside	Baking Pan	• 210-450°F / 100-230°C • 1 min-1 hr
 Broil	• Cook open-faced sandwiches, thin cuts of meat (such as bacon), poultry, fish, sausages, and vegetables • Brown the tops of casseroles, gratins, and desserts	Baking Pan	• 210-410°F / 100-130°C • 1 min-1 hr
 Bake	• Cook food evenly throughout • Bake cakes, muffins, pastries	Wire Rack	• 210-360°F / 100-210°C • 1 min-1 hr
 Reheat	• Heat leftovers without over cooking	Wire Rack	• 210-450°F / 100-230°C • 1 min-1 hr
 Ferment	• Precisely hold low temperatures • Proof bread, rolls, pizza, and dough • Make yogurt	Baking Pan	• 90-110°F / 30-45°C • 1 min-9 hr
 Rotisserie	• Cook rotating roasts, such as a whole chicken • Up to 5lbs Rotisserie NOTE: Also requires baking pan at low assembly position to collect drippings.	Rotisserie assembly	• 210-410°F / 100-210°C • 1 min-1 hr

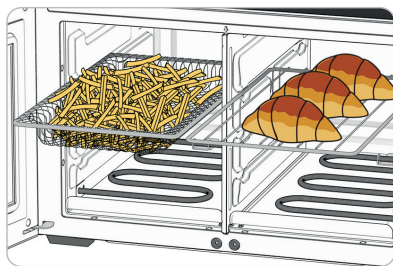
NOTE: The Dual-Zone mode only changes in the recommended weight (halved), the same as the Single-Zone.

FAST GUIDE

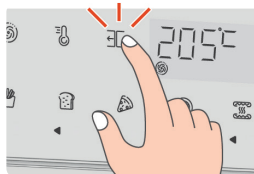
DUAL-ZONE COOKING

**STEP 1**

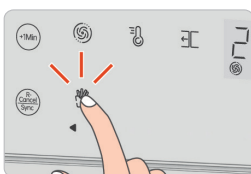
Insert Crumb tray into cavity (below lower heater), then insert Divider into cavity (middle of the cavity)

**STEP 2**

Choose proper tray or rack, placing food inside cavity slot inside cavity slot.

STEP 3

Select  to choose Left cavity

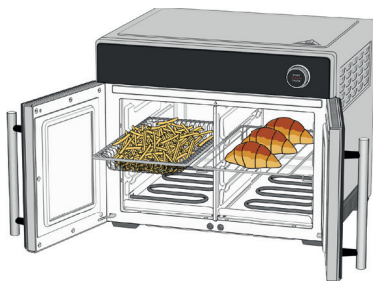


Choose the menu needed
(Example )

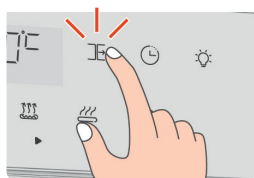


Choose Temp.  or Time  then rotate the knob to set the proper temp. and time.

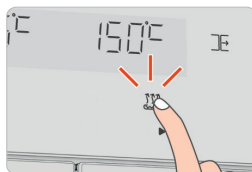
*If only the left cavity is used, step 4 is not required. If only the right cavity is used, step 3 is not required.



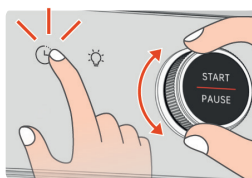
STEP 4



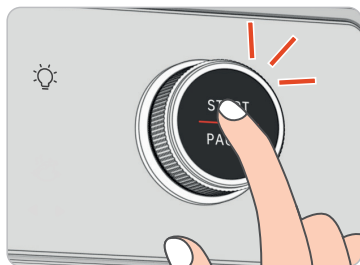
Select **R** to choose
Right cavity



Choose the menu
needed
(Example **F**)

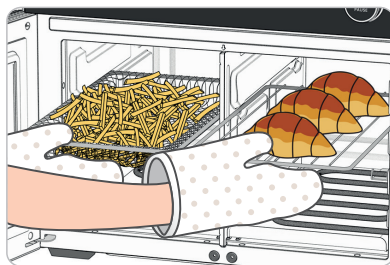


Choose Temp. **C** or
Time **C** then rotate the
knob to set the proper
temp. and time.



STEP 5

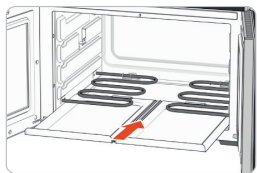
Press the button START/PAUSE
to start cooking.



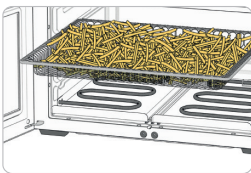
STEP 6

Remove food after cooking completed.
Use the proper tool (for example oven
mitts) to prevent burns.

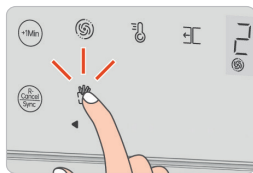
Single-Zone

**STEP 1**

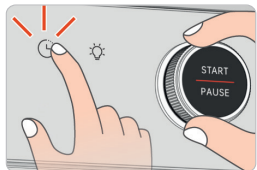
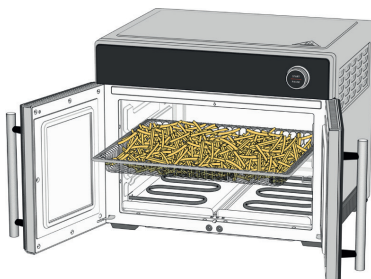
Insert Crumb tray into cavity.
(below lower heater)

**STEP 2**

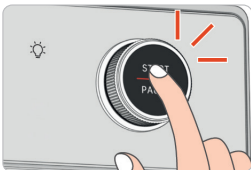
Choose proper tray or rack, placing food inside cavity slot.

**STEP 3**

Choose the menu needed
(Example )

**STEP 4**

Choose Temp.  or Time  then rotate the knob to set the proper temp. and time.

**STEP 5**

Press the button START/PAUSE to start cooking.

**STEP 6**

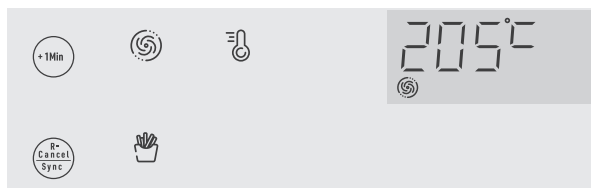
Remove food after cooking completed.
Use the proper tool (for example oven mitts) to prevent burns.

SPECIAL USE FUNCTIONS

MULTI COOK Single-Zone mode

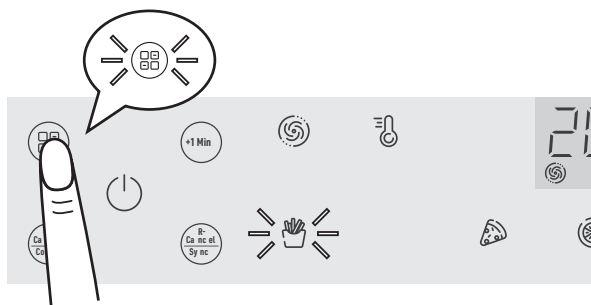
Up to NINE menus can be set simultaneously, which allows you to fully satisfy the needs of different functions, temperatures and times for cooking specific foods.

- 1) First, choose a program such as “Air Frying”



- 2) Press the Multicook  icon to confirm your choice. When the icon of the chosen program flashes, you can move to the next step and choose another program.

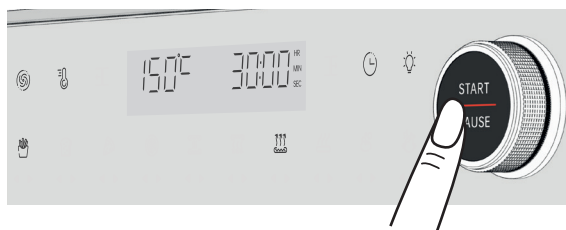
NOTE: Toast function  does not support Muticook function.



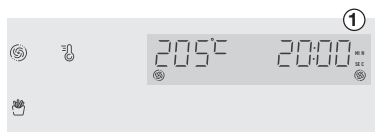
- 3) After pressing the program for this step (such as Bake ), press the Multicook  icon to confirm your choice. When the icon of the chosen program flashes, you can move to the next step and choose another program.



4) Once the programs have been set, press the START/PAUSE knob to start the oven.



4.1) The first program chosen will be shown on the display, with time and temperature.

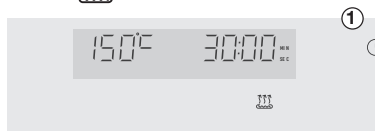


(Temperature and time of the “Air fry”)

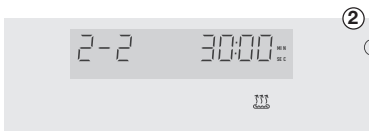


(Step and total time)

4.2) Once the first program is finished, the second chosen program appears on the display



(Temperature and time of the “Bake”)



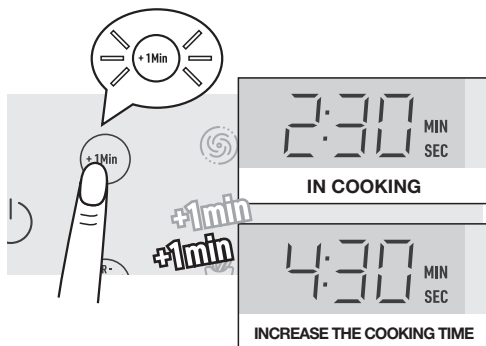
(Step and total time)

5) It is possible to choose another program by following the instructions performed for the previously chosen programs.

SPECIAL COOKING FUNCTIONS

+1 Minute in Single-Zone mode

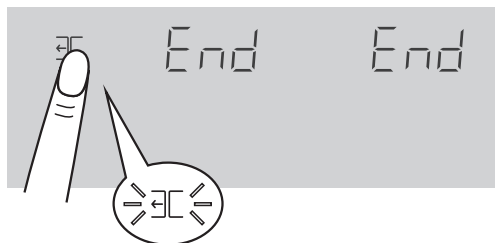
It is possible to add time to the programs by using the icon during cooking increasing the time up to 10 minutes.

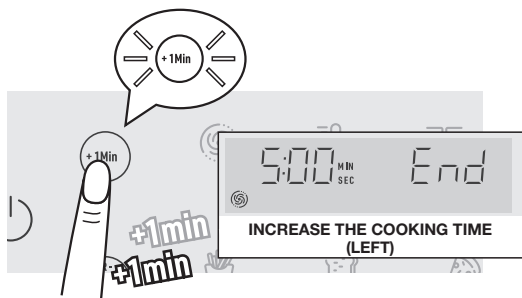
It is also possible to extend the cooking time within two minutes of the end of the program, up to a maximum of 30 minutes.

+1 Minute in Dual-Zone mode

You need to select the  left or  right part to perform this function.



It is also possible to extend the cooking time within two minutes of the end of the program, up to a maximum of 30 minutes.



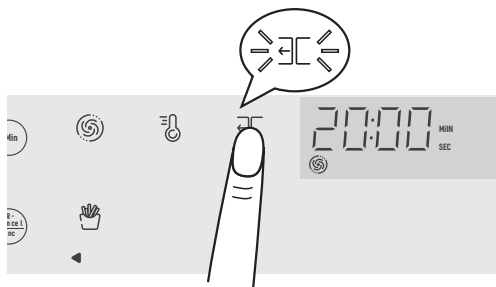
NOTE: This function is not available in Multi-cooking mode.

COPY

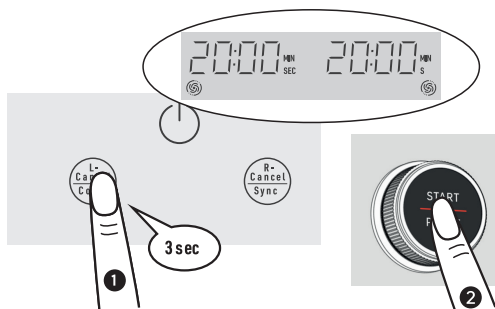
Dual-Zone cooking

To cook a larger quantity of the same food or cook different foods using the same function, same temperature and same time.

- 1) Press left  once the part is selected, the icon starts flashing. Select the desired cooking function. Use the temperature icon and control knob to set the temperature, and use the time icon and control knob to set the time.



- 2) Press and hold the COPY  icon for 3 seconds to copy the settings from the left side to the right side. Then press START/PAUSE to start cooking.



3) When both cooking cycles end at the same time, the display will show END.

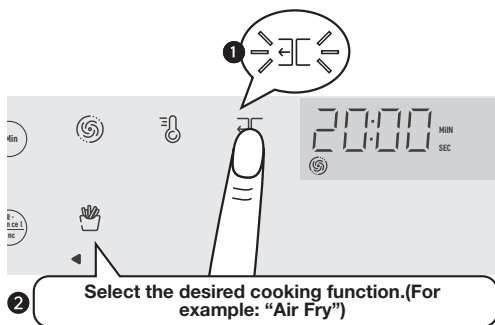


SYNC

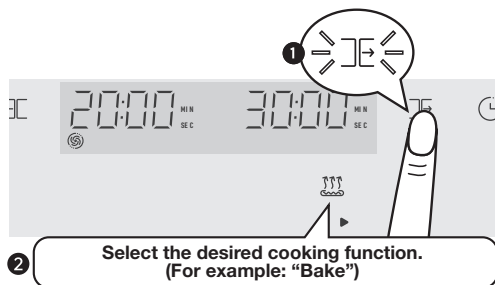
Dual-Zone cooking

1) To end cooking at the same time as the foods have different cooking times, temperatures or even functions.

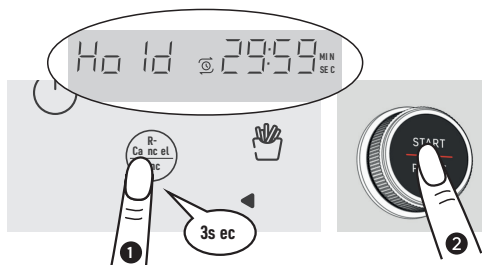
Touch the left  function, once selected it starts to flash. Select the desired cooking function. Use the temperature icon and control knob to set the temperature, then use the time icon and control knob to set the cooking time.



2) Touch the right  function, once selected it starts to flash. Select the desired cooking function. Use the temperature icon and control knob to set the temperature, then use the time icon and control knob to set the cooking time.

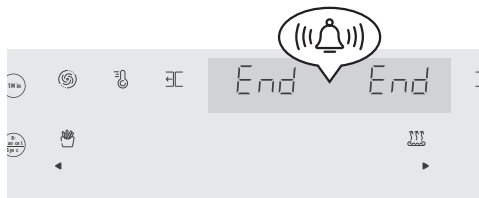


3) Press and hold the  SYNC icon for 3 seconds. Then press the START/PAUSE knob to start cooking on the side with the longest time. The other side will display Hold. The oven will beep and activate the second part when the same time remains in both parts.



NOTE: It is recommended to stir the food while cooking. To keep the time in sync, press the START/PAUSE knob to pause both parts.

4) Once cooking is complete, the oven will beep and “End” will appear on the display.



NOTE: If you decide to advance the end of time in one of the parts before the preset time expires, you can stop the operation of a part. Select the part, press the START/PAUSE knob to pause.

CLEANING AND MAINTENANCE

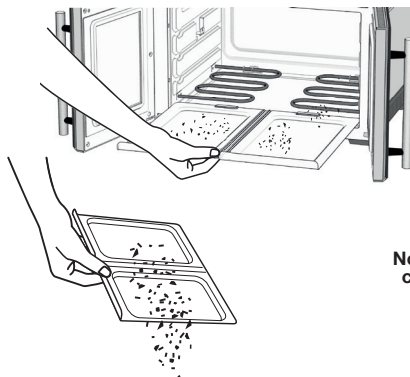
Clean the oven accessories (including baking trays, etc.) and the inside of the oven after each use.

Note:

- Do not use abrasive cleaners, steel wool or metal utensils on any part of the oven, including trays and other accessories. These could scratch or damage their surfaces.
- This oven contains no user-serviceable parts. Any repairs must be carried out by authorized assistance.

1. Before cleaning, turn off and unplug the oven, allowing it to cool completely. Open doors for faster cooling.

2. Empty the crumb tray by removing it from the oven.



Note: After each use, slide out the crumb tray and discard crumbs.

3. Apply a non-abrasive liquid cleaner or mild spray solution to a soft, damp cloth or sponge (not to the oven surface) and clean all parts of the oven. Do not use a dry cloth on the display screen, otherwise it may be scratched.
4. To clean the doors, use glass cleaner or a mild detergent and a soft, damp sponge or soft scouring pad.
5. Allow all surfaces to dry completely before plugging in or turning on the oven.
6. Keep the oven cavity clean. After each use, the inside of the oven must be cleaned with warm water. If any food residue or spilled liquid remains, wipe it first with a damp cloth, then dry it. If the inside of the oven is very dirty, clean it with a soft cotton cloth soaked in a mild detergent and dry it with a soft cloth.
7. After each use, grills and baking trays should be cleaned to avoid oil fumes, fires or corrosion and rust caused by the accumulation of grease stains or food residue.
8. When cleaning accessories, soak a soft cloth or sponge with a mild detergent, then rinse and dry with clean water. Make sure the product, plug and all accessories are dry before use.
9. When cleaning the surface of the product, doors and oven cavity, wipe with a soft, slightly damp cloth, then dry them. To avoid damage to the internal parts of the product, do not let water penetrate inside.
10. Do not use rough objects (such as wire brushes), toxic or corrosive detergents for cleaning.

11. Salt is an aggressive substance, which once accumulated in the oven cavity will form rust. Some acidic sauces, such as tomato juice, mustard, and pickled foods, contain chlorine and acidic chemicals. These components damage the stainless steel surface.
12. Therefore, it is recommended to clean the oven after each use. Do not get the control panel wet. If the control panel is wet, dry it with a soft cloth. Before cleaning the control panel, unplug the power plug to avoid incorrect settings or accidental operation. Never use detergents, abrasives or sprays to clean the control panel.

Cleaning of accessories

1. Apply a non-abrasive liquid cleaner or mild spray solution to a soft, damp sponge or soft scouring pad (not to the surface of the accessory). Clean the accessories and soak them in warm, soapy water if necessary.
 2. For stubborn fats:
In a small bowl, mix 2 tablespoons/30 ml of baking soda with 1 tablespoon/15 ml of water to form a paste.
Use a sponge to spread the dough onto the baking sheets and scrub. Let it sit for 15 minutes before rinsing.
Wash with soap and water.
Note: after each use, remove the crumb tray and empty it.
- Dry all parts thoroughly before placing them back in the oven.

Storage

1. Clean and dry the oven and all accessories.
2. Insert the crumb tray into the oven. Insert the rack in the central position and make sure the oven doors are closed.
3. Place the oven in an upright position. Do not store anything on top.

Problem	Possible solution
The oven doesn't turn on.	Make sure the power cord is securely plugged into the outlet.
	Plug the power cord into a different outlet.
	Reset the circuit breaker, if necessary.
	Press the power button.
The food is not fully cooked.	Increase the temperature or cooking time

Problem	Possible solution
The food is overcooked or burnt.	Decrease the temperature or cooking time.
	Make sure the food is not too large and does not touch the heating elements.
Food is cooked unevenly.	Make sure foods are not too close together in a tray, rack or other container.
	Manually preheat the oven before cooking.
White smoke or steam comes out of the oven.	The oven may produce white smoke or steam during cooking. This is normal.
	During first use, dust from the packaging process may cause white smoke. This is normal for toasters and many other kitchen appliances. To remove any dust, see Test Operation.
	Excess oil or fatty foods can produce white smoke. Make sure the inside of the oven is cleaned properly and free of grease.
Dark smoke comes out of the oven.	Immediately press the "START/PAUSE" knob and unplug the oven. The food is burning. Wait for the smoke to clear before opening the door.
A thermometer shows that the oven temperature is different from the oven setting.	Commonly used thermometers may have low sensitivity and take more than 10 minutes to measure the correct temperature. This will not affect cooking.
The left side display shows the error code "E1".	There is an open circuit in the left side temperature monitor.
	Contact customer support.
The left side display shows the error code "E2".	There is a short circuit in the left side temperature monitor.
	Contact customer support.
The right side display shows the error code "E1".	There is an open circuit in the right side temperature monitor.
	Contact customer support.
The right side display shows the error code "E2".	There is a short circuit in the right side temperature monitor.
	Contact customer support.

Why did a circuit breaker trip while using the unit?	The unit uses 1800 watts of power, so it must be plugged into an outlet on a 15 amp circuit breaker. It is also important that the unit be the only appliance plugged into an outlet when in use. To avoid tripping a breaker, make sure the unit is the only appliance plugged into an outlet on a 15 amp breaker.
Why is water dripping onto the shelf from under the door?	It's normal. Condensation created by foods with a high moisture content (such as frozen bread) may run down the inside of the door and drip onto the shelf.
Why does steam come out of the oven door?	It's normal. Food with a high moisture content may release steam around the door.
Why do the heating elements seem to turn on and off?	It's normal. The oven is designed to precisely control the temperature for each function by adjusting the power levels of the heating elements.

RATING LABEL



This product complies with all the applicable Eu Directives.



Read carefully the instruction manual



For contact with food



INFORMATION TO USERS according to Legislative Decree No. 49 of March 14, 2014 “ 2012/19/UE Implementation of the Directive on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)“

The crossed-out dustbin symbol indicates that the product at the end of its life must be collected separately from other waste. The user should, therefore, take the equipment with the essential components at the end of its useful life to the separate collection center of electronic and electrical waste, or return it to the retailer when purchasing new equipment of equivalent type, in ratio of one to one, or one to zero for devices with larger side less than 25 CM. The separate collection for the decommissioned equipment for recycling, treatment and environmentally compatible disposal contributes to avoid possible negative effects on the environment and human health and promotes recycling of the materials. Improper disposal of the product by the user entails the application of administrative sanctions according to Legislative Decree No. 49 of 14 March 2014.



MADE IN CHINA

A causa della continua evoluzione tecnologica dei prodotti, i dati contenuti nel presente manuale possono subire lievi variazioni senza obbligo di preavviso da parte del Produttore.

Per informazioni contattare:

EUROCOM DLE S.p.A.

Via Egadi, 7 – 20144 Milano (Mi)

Email: info@hyundai-electronics.it

Sito Web: www.hyundai-electronics.it

Importato da Innoliving Spa, Via Merloni 2B, 60131 Ancona (AN),
per conto di EUROCOM D.L.E. S.p.A. Via Egadi 7, 20144 Milano (MI)
Distribuito da EUROCOM D.L.E. S.p.A. Via Egadi 7, 20144 Milano (MI)
su licenza di HYUNDAI Corporation Holdings, Korea
Consegna disponibile solo in Italia, San Marino e Città del Vaticano.