



Cuptor încorporabil

Manual de utilizare

Forno incorporado

Manual do utilizador



BBIM13400XMPSEW

385443151_3/ RO/ PT/ R.AC/ 04.04.24 15:27
7757787687

Bun venit!

Stimate client,

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

Înțelegi conținutul de toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare. Astfel, vei proteja și pe dumneavoastră și aparatul împotriva pericolelor care pot apărea.

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

Simbolurile și descrierea acestora în manualul de utilizare:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.



Informații importante și sfaturi utile de utilizare.



Citiți manualul de utilizare!



Avertizare suprafață fierbinte.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Cuprins

1 Instrucțiuni de siguranță	4
1.1 Utilizarea destinată.....	4
1.2 Siguran a copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie.....	5
1.3 Siguran ă electrică.....	6
1.4 Siguran a transportului.....	7
1.5 Siguran a instalării.....	8
1.6 Siguran a utilizării.....	9
1.7 Avertismente privind temperatura	9
1.8 Utilizarea accesoriilor.....	10
1.9 Siguran a gătitului	10
1.10 Siguran a legată de între inere și cură are	12
1.11 Auto-cură area la temperatură înaltă (piroliză)	12
2 Instrucțiuni privind protecția mediului	13
2.1 Directiva deșeurilor.....	13
2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor...	13
2.2 Informa iile de pe ambalaj.....	13
2.3 Recomandări pentru economisirea energiei	13
3 Produsul dumneavoastră.....	14
3.1 Prezentarea produsului	14
3.2 Panoul de control al aparatului, introducere și utilizare.....	14
3.2.1 Panoul de control	15
3.2.2 Prezentarea panoului de control al produsului	15
3.3 Func iile de operare a cuptorului ..	16
3.4 Accesoriiile produsului.....	17
3.5 Utilizarea accesoriilor produsului ..	18
3.6 Specifica ii tehnice.....	21
4 Prima utilizare	22
4.1 Prima setare a temporizatorului ..	22
4.2 Curățarea inițială	22
5 Utilizarea cuptorului	23
5.1 Informa ii generale pentru utilizarea cuptorului.....	23
5.2 Func ionarea unită ii de control a cuptorului	23

5.3 Setări	29
6 Informații generale privind coacerea.....	34
6.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor.....	34
6.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor.....	35
6.1.2 Carne, pește și pui.....	38
6.1.3 Grătar.....	39
6.1.4 Alimente de test	40
7 Întreținerea și curățarea	41
7.1 Informa ii generale privind cură area	41
7.2 Accesorii de curățare	43
7.3 Cură area panoului de control	43
7.4 Cură area interiorului cuptorului (zona de coacere).....	43
7.5 Auto-cură area la temperatură ridicată	44
7.6 Cură area ușii cuptorului.....	46
7.7 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului.....	47
7.8 Cură area lămpii cuptorului	48
8 Depanare.....	49



1 Instrucțiuni de siguranță

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



1.1 Utilizarea destinată

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

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



- Acest produs poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani și mai mari, precum și de persoane subdezvoltate din punct de vedere al abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau fără experiență și cunoștințe, cu condiția supravegherii sau instruirii privind riscurile și utilizarea în condiții de siguranță a produsului.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supravegheați.
- Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacități fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care beneficiază de supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animalele de companie. Nu lăsați copii sau animalele de companie să se joace, să se cațere sau să pătrundă în interiorul aparatului.
- Nu așezați pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului se încălzesc. Nu lăsați copiii să stea în apropierea aparatului.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.
- Atunci când ușa este deschisă, nu puneți obiecte grele pe aceasta și nu lăsați copiii să se așeze. Puteți provoca răsturnarea cuptorului sau deteriorarea balamalelor ușii.
- Înainte de a elimina produsele uzate și inutile:
 1. Deconectați fișa de alimentare și scoateți-o din priză.
 2. Întrerupeți cablul de alimentare și deconectați-l cu fișa de la produs.
 3. Luați măsuri de precauție pentru a împiedica copiii să intre în interiorul produsului.
 4. Nu permiteți copiilor să se joace cu produsul atunci când acesta se află în modul inactiv.

1.3 Siguranță electrică

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalația de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/nationale.
- Priza sau conexiunea electrică a aparatului trebuie să fie într-un loc ușor accesibil. Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism (siguranță, comutator, întrerupător cu cheie etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.
- Scoateți produsul din priză sau deconectați siguranța înainte de efectuarea depanării, între întreruperi și curățări.
- Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
- (În cazul în care produsul nu are un cablu de alimentare) utilizați numai cablul de conectare descris în secțiunea "Specificații tehnice".
- Nu blocați cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și nu trebuie să intre în contact cu nicio sursă de căldură.
- Asigurați-vă că nu este ciupit sau strivit cablul de alimentare în timp ce împingeți produsul la locul său, după proceduri de instalare sau curățare.
- Suprafața din spate a cuptorului devine fierbinte în timpul utilizării. Cablurile de alimentare nu trebuie să atingă suprafața posterioară a produsului. În caz contrar, ar putea fi deteriorat.
- Nu blocați cablurile electrice în ușa cuptorului și nu le treceți peste suprafețe care fierbinți. În caz contrar, izolarea cablului se poate topi și poate provoca incendii generate de scurtcircuit.
- Utilizați exclusiv cablul original. Nu utilizați cabluri tăiate sau deteriorate.

- Nu folosiți un prelungitor sau o priză multifuncțională pentru a utiliza produsul.
- Contactați centrul de service autorizat sau importatorul pentru a utiliza adaptorul aprobat în cazurile în care este necesară utilizarea unui adaptor convertor (pentru tipul de fișă).
- Contactați importatorul sau centrul de service autorizat în cazul în care lungimea liniei de alimentare este necorespunzătoare.
- Sursele de alimentare portabile sau prizele multiple se pot supraîncălzi și pot lua foc. Păstrați fișele multiple și sursele de alimentare portabile departe de produs.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, o unitate autorizată de service sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.
- **AVERTISMENT:** Înainte de a înlocui becul cuptorului, asigurați-vă că deconectați produsul de la sursa de alimentare, pentru a evita riscul de electrocutare.

Deconectați produsul sau dezactivați siguranța, de la panoul de siguranțe.

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

- Nu introduceți niciodată ștecherul produsului într-o priză ruptă, slăbită sau scoasă din priză. Asigurați-vă că ștecherul este introdus complet în priză. În caz contrar, conexiunile se pot supraîncălzi și pot cauza un incendiu.
- Evitați introducerea dispozitivului în prize care sunt unse, necurăte sau potențial expuse la apă (cum ar fi cele din apropierea unui blat de lucru, de unde poate intra apă). În caz contrar, există riscul de scurtcircuit și electrocutare.
- Nu atingeți priza cu mâinile ude!
- Scoateți ștecherul din priză înând cont mai degrabă de corpul ștecherului decât cablul în sine.



1.4 Siguranța transportului

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.

- Aparatul este voluminos și greu, este necesară transportarea de către două persoane.
- Nu utilizați ușa și/sau mânerul pentru a transporta sau deplasa produsul.
- Nu așezați obiecte pe aparat. Transportați aparatul în poziție verticală.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă. Prindeți bine părțile mobile ale produsului pentru a preveni deteriorarea.
- Înainte de a instala produsul, verificați dacă acesta a fost deteriorat după transport. În caz de deteriorare, contactați importatorul sau centrul de service autorizat.
- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Nu instalați produsul dacă este deteriorat.
- Evitați utilizarea oricăror materiale termoizolante pentru a acoperi interiorul mobilierului unde produsul va fi instalat.
- Lumina directă a soarelui și sursele de căldură, cum ar fi încălzitoarele electrice sau cu gaz, nu trebuie să existe în zona în care este instalat produsul.
- Păstrați deschise împrejurimile tuturor conductelor de ventilație.
- Pentru a evita supraîncălzirea, instalarea produsului nu trebuie să se facă în spatele unor capace decorative.
- În cazul în care în spatele zonei de instalare destinată produsului se află un furtun/tub de gaz sau o conductă de apă din plastic, este obligatoriu să se garanteze că nu există niciun contact între produs și aceste conducte de utilitate. În caz contrar, furtunul/tubul poate fi strivit.
- În cazul în care în spatele locului unde va fi instalat produsul există o priză, trebuie



1.5 Siguranța instalării

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

să vă asigurați că produsul nu intră în contact cu priza și nici cu ștecherul conectat la priză.

1.6 Siguranța utilizării

- După fiecare utilizare asigurați-vă că aparatul este oprit.
- Dacă nu veți utiliza produsul pentru o perioadă lungă de timp, scoateți-l din priză sau opriți alimentarea de la cutia de siguranță.
- Nu utilizați produsul dacă acesta se defectează sau se deteriorează în timpul utilizării. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate. Contactați importatorul sau centrul de service autorizat.
- Nu folosiți aparatul dacă geamul ușii frontale este demontat sau spart. În caz contrar, există riscul de rănire și de deteriorare a mediului.
- Nu călcați pe aparat sub nicio formă.
- Nu utilizați niciodată produsul atunci când judecata sau coordonarea dvs. este afectată de consumul de alcool și/sau droguri.

- Obiectele inflamabile nu trebuie păstrate în interiorul și în jurul zonei de gătit. În caz contrar, acestea pot provoca incendii.
- Nu folosiți mânerul cuptorului pentru uscarea prosoapelor. Atunci când folosiți produsul, nu atingeți pe mâner prosoape, mănuși sau materiale textile similare.
- Balamalele ușii produsului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și se pot bloca. Atunci când deschideți/închideți ușa, nu prindeți de partea cu balamalele.

1.7 Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Atunci când produsul este utilizat, produsul și părțile sale accesibile vor fi fierbinți. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea produsului și a elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuti departe de produs, cu excepția cazului în care sunt supravegheați în mod constant.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului,

deoarece suprafețele vor fi fierbinți în timpul funcționării acestuia.

- Păstrați distanță atunci când deschideți ușa cuptorului în timpul sau la sfârșitul gătitului. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor.
- În timpul funcționării, produsul este fierbinte. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea părților fierbinți, elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- Purtați întotdeauna mănuși de cuptor rezistente la căldură atunci când manipulați produsul.

1.8 Utilizarea accesoriilor

- Este important ca grătarul și tava să fie amplasate corect pe rafturile de sârmă. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea „**Utilizarea accesoriilor**”.
- Închideți ușa cuptorului după ce ați împins complet accesoriile în spațiul de gătit, în caz contrar acestea pot lovi geamul ușii și îl pot deteriora.

1.9 Siguranța gătitului

- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperatură ridicată și poate provoca incendii prin aprindere atunci când intră în contact cu suprafețe fierbinți.
 - Reziduurile alimentare din zona de gătit, cum ar fi uleiul, se pot aprinde. Curățați aceste reziduuri înainte de a găti.
 - Pericol de intoxicație alimentară: Nu lăsați mâncarea la cuptor mai mult de o oră înainte și după gătit. În caz contrar, pot apărea toxinfecții alimentare sau îmbolnăvirea.
 - Nu încălziți în cuptor conserve închise și borcane de sticlă. Presiunea ce se poate acumula în cutie/borcan poate cauza spargerea acestuia.
 - Nu așezați tăvi de copt, farfurii sau folie de aluminiu direct pe baza cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora baza cuptorului.
- ineți cont de următoarele precauții atunci când folosiți hârtie pergament grasă sau materiale similare:

- Așeza i hârtia de copt într-un vas de gătit sau pe accesoriul cuptorului (tavă, grătar de sârmă etc.) cu mâncarea și introduce i în cuptorul preîncălzit.
- Pentru a preveni riscul de a atinge elementele de încălzire ale cuptorului și de a împiedica fluxul de aer cald, îndepărta i orice păr i de hârtie antigrăsime în exces care atârână de accesorii sau recipiente. Nu folosi i hârtia de copt la temperaturi mai mari decât temperatura maximă de utilizare specificată de producător pentru cuptor. Nu așeza i niciodată hârtie de copt pe fundul cuptorului.
- Nu o așeza i deasupra accesoriilor în timpul preîncălzirii.
- Apăsa i întotdeauna cu o farfurie sau un obiect similar pentru a împiedica materialul să se deplaseze din cauza circula ie aerului din interiorul cuptorului.
- Acoperi i numai suprafa a necesară din interiorul tăvii.
- După fiecare utilizare, tava trebuie cură ată, iar hârtia de copt sau alte materiale similare utilizate în tavă trebuie înlocuite. În caz contrar, lichidele care se scurg pe tavă pot produce fum sau chiar lua foc.
- Atunci când se deschide capacul produsului, se generează un flux de aer. Hârtia de copt poate intra în contact cu elementele de încălzire și se poate aprinde.
- Atunci când se utilizează un grătar pentru prăjire, pe grătarul inferior trebuie așezată o tavă. În caz contrar, uleiul alimentar și alte componente care se scurg pe fundul cuptorului pot crea fum gros și pot lua foc.
- Închide i ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Suprafe ele fierbin i pot provoca arsuri!
- Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Pune i pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. Nu așeza i alimentele prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un con inut mare de grăsime se pot aprinde.



1.10 Siguranța legată de întreținere și curățare

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există risc de electrocutare!
- Nu utilizați dispozitive de curățare cu abur pentru a curăța aparatul, deoarece acest lucru poate provoca șocuri electrice.
- Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălțător pentru a curăța geamul ușii din fața a cuptorului. Aceste materiale pot provoca zgârierea și spargerea suprafețelor din sticlă.



1.11 Auto-curățarea la temperatură înaltă (piroliză)

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

2.1 Directiva deșeurilor

2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor

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



Acest produs a fost fabricat cu componente și materiale de înaltă calitate și care pot fi refolosite și sunt potrivite pentru reciclare. Prin urmare nu eliminați deșeu de produs

împreună cu deșeurile menajere normale și alte deșeurile la sfârșitul duratei de viață a produsului. Preda-i-l la un punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Vă puteți interesa la administrația locală despre punctele de colectare. Eliminarea aparatului în mod corespunzător ajută la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și sănătății umane.

Respectarea Directivei RoHS:

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

2.2 Informațiile de pe ambalaj

Materialele de ambalare a produsului sunt fabricate din materiale reciclabile în conformitate cu Reglementările naționale privind mediul. Nu eliminați deșeurile rezultate din ambalaje împreună cu deșeurile

menajere sau alte tipuri de deșeurile, duceți-le la punctele de colectare desemnate de autoritățile locale.

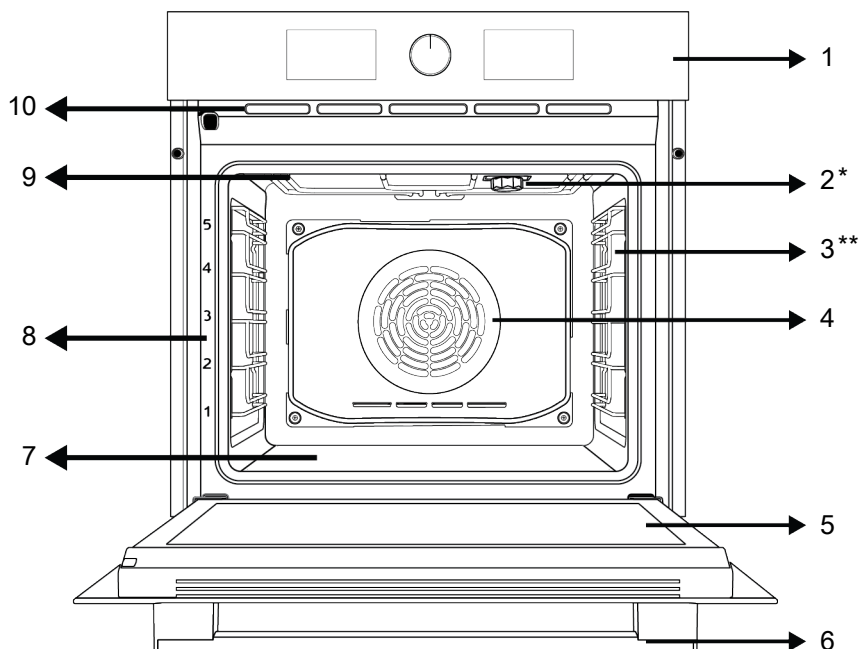
2.3 Recomandări pentru economisirea energiei

În conformitate cu UE 66/2014, informațiile despre eficiența energetică pot fi găsite pe chitanța produsului furnizată cu acesta.

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

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

3.1 Prezentarea produsului



1 Panoul de control

3 Rafturi de sârmă

5 Ușă

7 Element de încălzire inferior (sub tava de oțel)

9 Încălzitor superior

2 Lampă

4 Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel)

6 Mâner

8 Poziții de raft

10 Orificii de ventilare

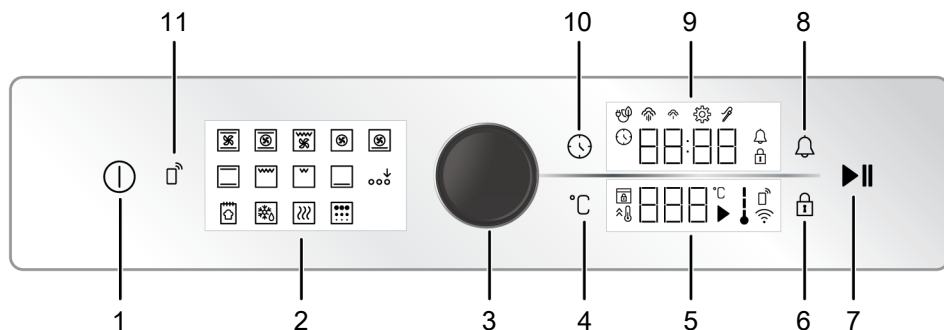
* Variază în funcție de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu lampă, sau ca tipul și amplasarea lămpii să difere față de ilustrație.

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

3.2 Panoul de control al aparatului, introducere și utilizare

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

3.2.1 Panoul de control



- | | | | |
|----|--|----|--------------------------|
| 1 | Tastă pornit/oprit | 2 | Afișaj funcție |
| 3 | Butonul pentru comanda cuptorului | 4 | Tastă setare temperatură |
| 5 | Zona indicatorului de temperatură | 6 | Tastă de blocare taste |
| 7 | Tastă pornire/oprire coacere | 8 | Tastă alarmă |
| 9 | Zona indicatorului Temporizator/durată | 10 | Tastă oră și setări |
| 11 | Tastă telecomandă | | |

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

3.2.2 Prezentarea panoului de control al produsului

Butonul pentru comanda cuptorului

Cu butonul de control al cuptorului puteți verifica setările indicatorului cronometrului/ceasului și zonelor indicatorului de temperatură. Puteți trece prin aceste setări răsucind acest buton de control al cuptorului la dreapta și la stânga și le puteți aplica apăsând butonul.

Indicatorul temperaturii interne a cuptorului

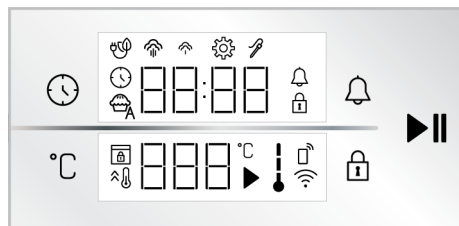
Puteți identifica temperatura interiorului cuptorului din simbolul temperaturii interioare, de pe afișaj. Când începe coacerea, simbolul apare pe afișaj, iar când

temperatura din interior a cuptorului atinge nivelul setat, fiecare nivel al simbolului este iluminat.

Afișaj funcție

Funcțiile de operare ale cuptorului sunt localizate pe afișajul de funcții de pe cuptor. Fiecare funcție este activată prin atingerea sa. Toate funcțiile afișate pe ecran sunt schematice, este posibil ca acestea să nu existe la produsul dumneavoastră. Funcțiile produsului dumneavoastră sunt descrise în secțiunea intitulată „Funcțiile de operare ale cuptorului”.

Zone de indicare:



Taste:

🕒 : Tastă oră și setări

°C : Tastă setare temperatură

 : Tastă de blocare taste

 : Tastă alarmă

 : Tastă pornire/oprire coacere

Zona indicatorului Temporizator/durată :

 : Simbol timp de coacere/ora zilei

 : Simbol alarmă

 : Simbol setări

 : Simbolul de blocare a tastelor

 : Simbol coacere cu ventilator eco

 : Simbol nivel scăzut de abur *

 : Simbol nivel ridicat de abur *

 : Simbol sondă de carne *

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

Zona indicatorului de temperatură :

 : Simbol coacere

°C : Simbol temperatură

 : Simbol temperatură în cuptor

 : Simbol încălzire rapidă (Amplificare)

 : Simbol de blocare ușă *

 : Simbol telecomandă *

 : Simbol Wifi *

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

3.3 Funcțiile de operare a cuptorului

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

Simbol funcție	Descrierea funcției	Domeniu de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
	Funcționare cu ventilator	-	Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (pe peretele din spate). Alimentele congelate cu granule se dezgheață lent la temperatura camerei, mâncarea gătită este răcită. Timpul necesar pentru a decongela o întreagă bucată de carne este mai mare decât pentru alimentele cu bucată.
	Încălzire superioară și inferioară	40-280	Alimentele sunt încălzite de sus și de jos în același timp. Potrivit pentru prăjituri, produse de patiserie sau prăjituri și tocane în forme de copt. Gătirea se face cu o singură tavă.
	Încălzire inferioară	40-220	Doar încălzirea de la partea de jos este activă. Este potrivită pentru alimentele care necesită rumenire în partea de jos.
	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	40-280	Aerul fierbinte, încălzit de elementele de încălzire superior și inferior este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Încălzire ventilator	40-280	Aerul fierbinte, încălzit de elementul de încălzire al ventilatorului este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Este potrivită pentru coacerea cu mai multe tăvi, pe rafturi de nivel diferit.
	Încălzire ventilator eco	160-220	Pentru a economisi energie, puteți utiliza această funcție în loc să folosiți „Încălzire ventilator” în intervalul 160-220°C. Dar, timpul de gătire va fi puțin mai lung. Utilizarea acestei funcții este explicată în secțiunea intitulată „Funcționarea unității de control a cuptorului”.

	Funcție Pizza	40-280	Elementul de încălzire inferior și încălzirea cu ventilator funcționează. Adecvată pentru coacerea pizza.
	Funcție „3D”	40-280	Încălzitorul superior, încălzitorul inferior și încălzirea asistată de ventilator sunt pornite. Fiecare parte a alimentului de gătit este coaptă în mod egal și rapid. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Grătar inferior	40-280	Grătarul mic din plafonul cuptorului funcționează. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mică.
	Grătar integral	40-280	Funcționează grătarul mare din plafonul cuptorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	Grătar integral asistat de ventilator	40-280	Aerul cald încălzit de grătarul mare este distribuit rapid în cuptor cu ajutorul ventilatorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	Menținere la cald	40-100	Utilizată pentru menținerea mâncării la o anumită temperatură, pentru servire, o perioadă mai lungă.
	Funcția pentru pâine	-	Se folosește pentru coacerea pâinii. Temperatura și ora setate automat nu pot fi modificate.
	Activarea funcției extra	-	Este folosit pentru a activa funcții de operare care nu apar la început pe afișajul funcțiilor.
	Piroliză	-	Este folosită pentru auto-curățarea cuptorului la temperatură înaltă. Citiți specificațiile din secțiunea de întreținere și curățare pentru această funcție.

3.4 Accesoriiile produsului

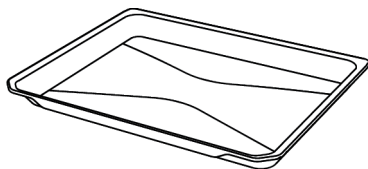
Produsul dumneavoastră este prevăzut cu diverse accesorii. În această secțiune, sunt disponibile descrierile accesoriilor și descrierea modului corect de utilizare. Accesoriile furnizate diferă în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibile toate accesoriile descrise în manualul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



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

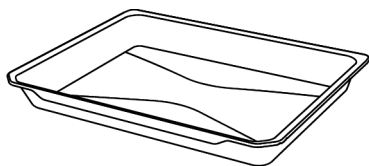
Tavă standard

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



Tavă adâncă

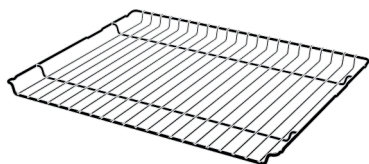
Se folosește pentru produse de patiserie, prepararea alimentelor voluminoase, alimente suculente, sau pentru colectarea uleiurilor scurse de pe grătar.



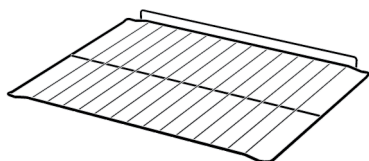
Grătar din sârmă

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

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

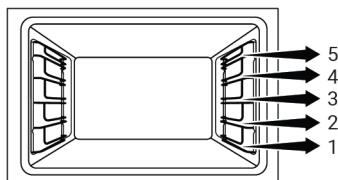


3.5 Utilizarea accesoriilor produsului

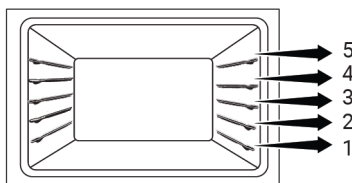
Rafturile de coacere

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

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :



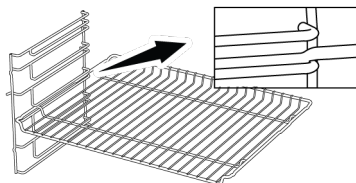
În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



Amplasarea grătarelor de sârmă pe rafturile de coacere

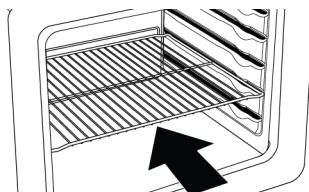
În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

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



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

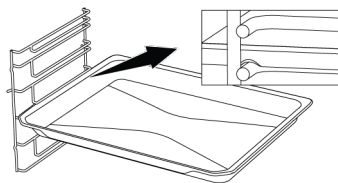
Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Grătarul de sârmă are o singură direcție, atunci când îl așezați pe raft. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față.



Așezarea tăvii pe rafturile de coacere

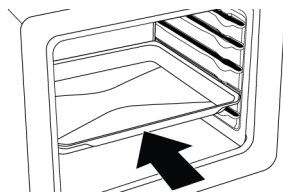
În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

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



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

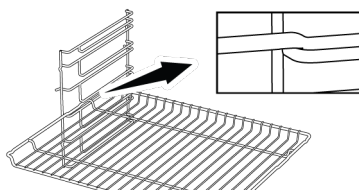
Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturi. Tava are o singură direcție, atunci când o așezați pe raft. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față.



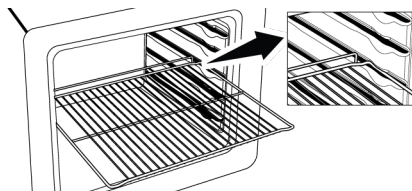
Funcția de oprire a grătarului din sârmă

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

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

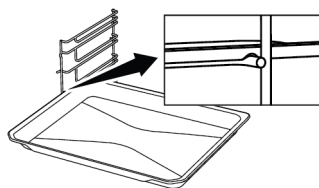


În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



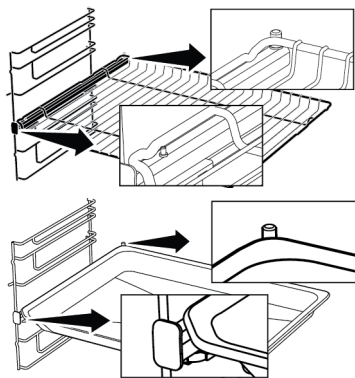
Funcția de oprire a tăvii - În cazul modelelor cu rafturi din sârmă

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



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

Datorită șinelor telescopice, tăvile sau grătarul din sârmă pot fi ușor instalate și îndepărtate. Atunci când folosiți tăvi și grătare din sârmă cu șina telescopică, trebuie să aveți grijă ca știfturile din față și spatele șinelor telescopice, să se sprijine de marginile grătarului și ale tăvii (așa cum este prezentat în imagine).



3.6 Specificații tehnice

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

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

Clasa de eficiență energetică este determinată în conformitate cu prioritizarea următoare, în funcție de existența sau nu a funcțiilor relevante pe acest produs. 1-Încălzire ventilator eco, 2-Încălzire ventilator, 3-Grătar inferior asistat de ventilator, 4-Încălzire superioară și inferioară.



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



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



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

4 Prima utilizare

Înainte de a începe să utiliza i produsul, este recomandat să efectua i următoarele opera iuni, enumerate în sec iunile următoare.

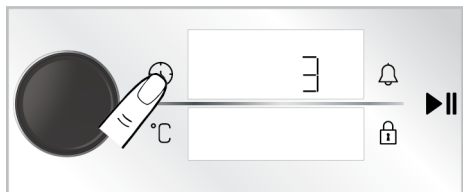
4.1 Prima setare a temporizatorului



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

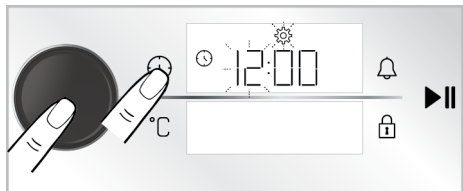
1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora exactă este afișată pe ecran), atinge i tasta timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.

⇒ Pe afișaj apare o numărătoare inversă 3- 2- 1. Când numărătoarea inversă se termină, meniul de setări este activat.



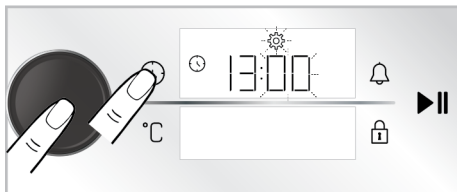
2. Activa i câmpul cronometrului apăsând butonul de control al cuptorului o dată sau apăsând tasta o dată.

⇒ Câmpul orei și simbolul clipește pe ecranul cronometru/durată.



3. Setă i ora răsucind butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga și activa i câmpul minutelor apăsând butonul de control al cuptorului o dată sau apăsând tasta o dată.

⇒ Câmpul aferent minutelor și simbolul clipește ecranul cronometru/durată.



4. Configura i minutele răsucind butonul de comandă al cuptorului la stânga/dreapta. Confirmați setarea apăsând butonul de control al cuptorului o dată sau apăsând tasta o dată.

⇒ Ora exactă este setată și simbolul se aprinde constant.



Dacă prima setare a cronometrului nu este efectuată, ora începe de la ora setată în fabrică. Pute i modifica setarea orei exacte mai târziu după cum este descris în sec iunea „Setări”.



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

4.2 Curățarea inițială

1. Îndepărta i toate materialele de ambalare.
2. Scoate i toate accesoriile din cuptor, furnizate împreună cu produsul.
3. Puneți în funcțiune produsul timp de 30 de minute, apoi opri i-l. Astfel, resturile și petele care pot fi rămase în cuptor în timpul coacerii sunt arse și cură ate.
4. Atunci când folosi i produsul, selecta i cea mai ridicată temperatură și func ia de operare pentru utilizarea tuturor elementelor de încălzire din aparatul dumneavoastră. A se vedea „Funcții de

operare ale cuptorului [► 16]". Puteți afla modul de utilizare a cuptorului, în secțiunea următoare.

5. Așteptați răcirea cuptorului.
6. Ștergeți suprafețele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și uscați cu o cârpă.

Înainte de utilizarea accesoriilor:

Curățați accesoriile pe care le scoateți din cuptor cu soluție de apă și detergent și cu un burete moale.

5 Utilizarea cuptorului

5.1 Informații generale pentru utilizarea cuptorului

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

Aparatul este prevăzut cu un ventilator de răcire. Ventilatorul de răcire este activat automat, atunci când este necesar și răcește atât partea din față a produsului, cât și mobilierul. Acesta este dezactivat automat, la terminarea procesului de răcire. Aerul cald iese pe la partea de sus a ușii cuptorului. Nu acoperiți aceste deschideri de ventilație cu nimic. În caz contrar, cuptorul se poate supraîncălzi. Ventilatorul de răcire continuă să

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

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

funcționeze în timpul funcționării cuptorului sau după oprirea cuptorului (aproximativ 20-30 minute). Dacă gătiți programând cronometrul cuptorului, la sfârșitul timpului de coacere, ventilatorul de răcire se dezactivează odată cu toate funcțiile. Durata de funcționare a ventilatorului de răcire nu poate fi determinată de utilizator. Acesta se activează și se oprește automat. Aceasta nu este o eroare.

Lumina cuptorului

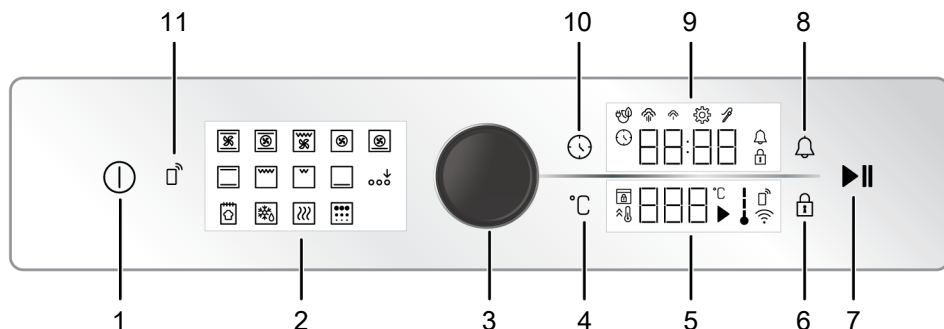
Becul cuptorului se aprinde, atunci când cuptorul începe coacerea. La unele modele, becul este aprins în timpul coacerii, în timp ce la unele modele se stinge după un anumit timp.

5.2 Funcționarea unității de control a cuptorului

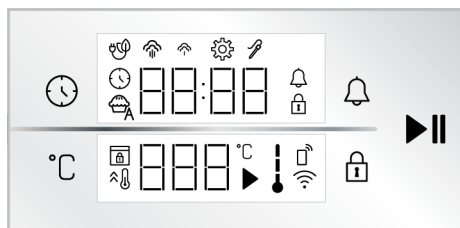
Avertismente generale pentru unitatea de control a cuptorului

- Timpul maxim care poate fi setat pentru procesul de coacere este de 5:59 ore. Pentru funcția de menținere la cald, acest timp este de 23:59 ore. În cazul unei căderi de curent, pre-setarea și durata de coacere sunt anulate.
- În timp ce realizați ajustări, simbolurile relevante se aprind pe ecran. Este necesar să salvați setările făcute, fie prin atingerea tastei relevante din descriere sau așteptând pentru puțin timp.

- Dacă timpul de coacere este configurat la începerea coacerii, timpul rămas este afișat pe ecran.
- Dacă setarea pentru preîncălzire rapidă este activată pe unitatea de control, simbolul  apare pe ecran la începerea coacerii și cuptorul atinge temperatura configurată pentru coacere rapidă. Pentru setările de preîncălzire rapidă, consultați secțiunea „Setări”.



- | | | | |
|----|--|----|--------------------------|
| 1 | Tastă pornit/oprit | 2 | Afișaj func ie |
| 3 | Butonul pentru comanda cuptorului | 4 | Tastă setare temperatură |
| 5 | Zona indicatorului de temperatură | 6 | Tastă de blocare taste |
| 7 | Tastă pornire/oprire coacere | 8 | Tastă alarmă |
| 9 | Zona indicatorului TempORIZATOR/durată | 10 | Tastă oră și setări |
| 11 | Tastă telecomandă | | |



Taste :

- : Tastă oră și setări
- : Tastă setare temperatură
- : Tastă de blocare taste
- : Tastă alarmă

: Tastă pornire/oprire coacere

Zona indicatorului TempORIZATOR/durată :

- : Simbol timp de coacere/ora zilei
- : Simbol alarmă
- : Simbol setări
- : Simbolul de blocare a tastelor
- : Simbol coacere cu ventilator eco
- : Simbol nivel scăzut de abur *
- : Simbol nivel ridicat de abur *
- : Simbol sondă de carne *

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

Zona indicatorului de temperatură :

- : Simbol coacere
- : Simbol temperatură
- : Simbol temperatură în cuptor
- : Simbol încălzire rapidă (Amplificare)
- : Simbol de blocare ușă *
- : Simbol telecomandă *
- : Simbol Wifi *

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

Pornirea cuptorului

1. Porni i cuptorul atingând tasta ①.

⇒ După pornirea cuptorului, pe ecran este indicată prima func ie de operare. Când ecranul este în această stare, func ia de operare, temperatura, și timpul de coacere pot fi reglate.

Dacă pe acest afișaj nu sunt realizate setări, cuptorul se va opri în aproximativ 5 minute, iar ora va apărea pe ecran.

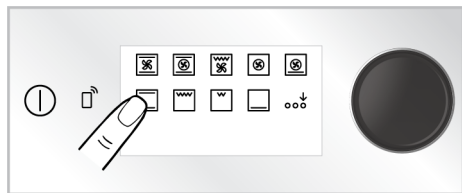
Oprirea cuptorului

Opri i cuptorul atingând tasta ①. Ora curentă apare pe ecran.

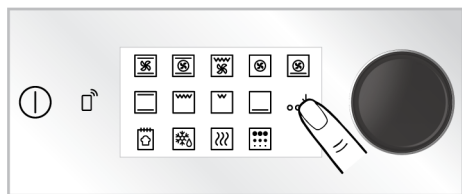
Coacerea manuală cu selectarea temperaturii și a funcției de operare a cuptorului

Pute i coace realizând controlul manual (prin comanda dumneavoastră) fără setarea timpului de coacere, selectând temperatura și func ia de operare specifice alimentelor dumneavoastră. De exemplu, setările precum func ia "Încălzire superioară și inferioară" și 180°C sunt afișate în imagini.

1. Porni i cuptorul atingând tasta ①.
2. Pe ecranul cu func ii, atinge i func ia de operare pe care doriți să o activați.

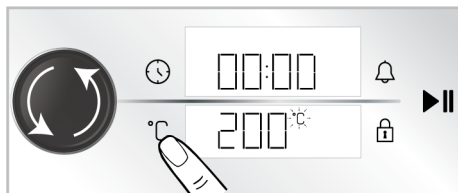


3. Dacă func ia pe care dori i să o activați nu este printre primele func ii de operare care apar pe ecranul cu func ii, pute i activa rândul inferior de func iile de operare atingând "Activarea funcției extra"



4. Pe ecran apare temperatura predefinită pentru func ia de operare selectată. Pentru a modifica această temperatură, împingeți butonul de comandă o dată sau atinge i tasta °C și răsuțiți butonul de comandă al cuptorului spre dreapta/stânga.

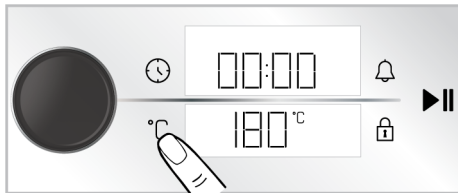
⇒ Simbolul °C clipește pe afișajul pentru temperatură.



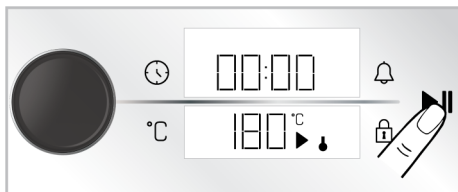
i Dacă schimba i func ia de operare după modificarea temperaturii presetate pentru func ia de operare, pe afișaj apare ultima temperatură setată. Cu toate acestea, dacă temperatura selectată nu se încadrează în intervalul de temperatură al func iei de operare selectate, este afișată cea mai ridicată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

5. Atinge i tasta °C pentru a confirma temperatura setată.

⇒ Simbolul °C se aprinde continuu pe afișajul pentru temperatură.



6. După configurarea func iei de operare și a temperaturii atinge i tasta ►► pentru a începe coacerii.



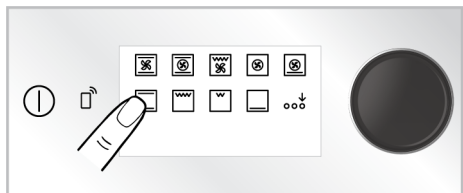
⇒ Cuptorul începe să func ioneze imediat la func ia și temperatura selectate. Pe afișajul temperaturii sunt afișate simbolurile ↓ și ►. Timpul de coacere începe fie numărat în sus pe afișaj. În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată, fiecare etapă a simbolului ↓ se

va aprinde. Cuptorul nu se oprește automat, deoarece coacerea manuală se face fără setarea timpului de coacere. Trebuie să controlezi manual coacerea și să o dezactivezi manual. Atunci când coacerea este completă atingeți tasta ►|| pentru oprirea coacerii sau atingeți tasta ① pentru a opri complet cuptorul.

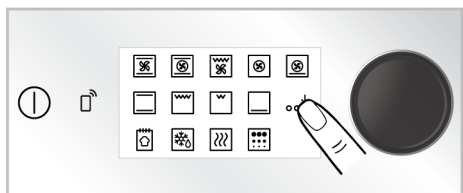
Coacerea prin setarea timpului de coacere;

Puteți opri automat cuptorul la sfârșitul timpului de coacere, selectând funcția de temperatură și funcția de operare specifice alimentelor dumneavoastră, și setând timpul de coacere pe cronometru. De exemplu, setările precum funcția "Încălzire superioară și inferioară", 180 °C și 45 minute sunt afișate în imagini.

1. Porniți cuptorul atingând tasta ①.
2. Pe ecranul cu funcții, atingeți funcția de operare pe care doriți să o activați.



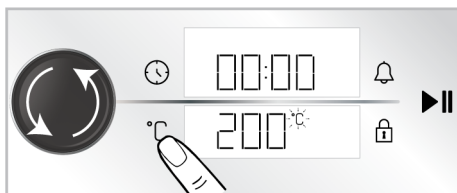
3. Dacă funcția pe care doriți să o activați nu este printre primele funcții de operare care apar pe ecranul cu funcții, puteți activa rândul inferior de funcții de operare atingând "Activarea funcției extra"



4. Pe ecran apare temperatura predefinită pentru funcția de operare selectată. Pentru a modifica această temperatură, împingeți butonul de comandă o dată

sau atingeți tasta °C și răsuciți butonul de comandă al cuptorului spre dreapta/stânga.

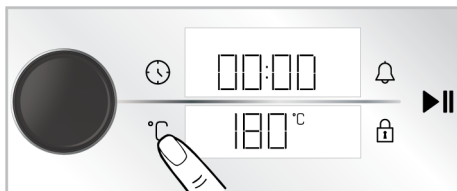
- ⇒ Simbolul °C clipește pe afișajul pentru temperatură.



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

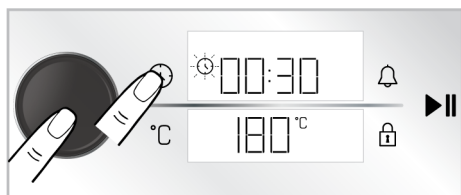
5. Atingeți tasta °C pentru a confirma temperatura setată.

- ⇒ Simbolul °C se aprinde continuu pe afișajul pentru temperatură.



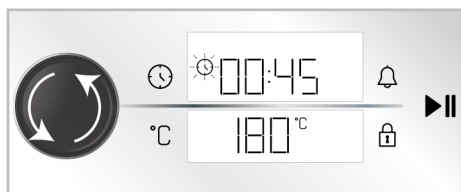
6. Apăsăți butonul de comandă al cuptorului o dată sau atingeți tasta ⌚ o dată pentru timpul de coacere.

- ⇒ Valoarea setată pentru 30 de minute apare pe afișajul cronometrului/durată și simbolul ⌚ clipește.



- i** Pentru a regla rapid timpul de coacere, pute i activa timpul de coacere la 30 de minute apăsând butonul de control al cuptorului sau atingând tasta ⌚ după ce func ia de func ionare și temperatura sunt setate și pute i modifica timpul răsucind butonul de control al cuptorului spre dreapta/stânga.

7. Configura i timpul de coacere răsucind butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga. Apăsa i tasta ⌚ pentru a confirma setarea.



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

8. După setarea func iei, temperaturii și timpului de coacere, atinge i tasta ▶▶ pentru a începe coacerea.



- ⇒ Cuptorul începe să func ioneze imediat la func ia de func ionare și temperatura selectată și pe ecran va apare timpul parcurs. Pe afișajul temperaturii sunt afișate

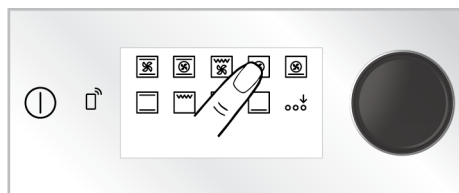
simbolurile ↓ și ▶. În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului atinge valoarea setată, fiecare etapă a simbolului ↓ se va aprinde. După ce timpul de coacere reglat s-a încheiat, pe ecranul de temperatură apare „End”, cronometrul emite o avertizare sonoră și procesul de coacere se încheie.

9. Avertismentul sonor se va auzi timp de un minut. Dacă atinge i tasta ▶▶ în timpul alarmei sonore iar pe afișajul temperaturii este afișat textul „End”, cuptorul va continua să func ioneze pe termen nedefinit. Cuptorul este oprit dacă este atinsă tasta ⌚. Alarma sonoră se va opri dacă este atinsă orice tastă cu excep ia acesteia.

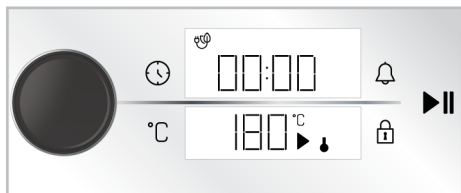
Încălzire ventilator eco

Pentru a economisi energie, pute i utiliza această func ie în locul utilizării “Încălzire ventilator” în intervalul de 160-220°C. Însă timpul de coacere va fi ceva mai lung.

1. Porni i cuptorul atingând tasta ⌚.
2. Atinge i și men ine i apăsată func ia de operare “Încălzire ventilator” de pe afișajul func iei timp de 3 secunde.



- ⇒ Pe afișaj apare o numărătoare inversă 3- 2- 1. Când numărătoarea inversă se termină, simbolul ♫ apare pe cronometru/ durată, iar funcția “Încălzire ventilator eco” este activată.



3. Puteți schimba temperatura configurată și timpul configurat de coacere așa cum este descris în secțiunile anterioare. Apoi puteți începe coacerea.

⇒ În modul "Încălzire ventilator eco", lampa se aprinde mai scurt decât în cazul celeilalte funcții de coacere datorită economisirii de energie în timpul coacerii.

Funcția pentru pâine

Cuptorul dumneavoastră este prevăzut cu un mod "Funcția pentru pâine" special pentru pâine. Configurațiile pentru temperatură și timp de funcționare sunt fixe.

Ingrediente

- 500 g făină
- 15 g zahăr
- 10 g drojdie uscată
- 10 g ulei de floarea soarelui
- 8 g sare
- 300 ml apă (35°C)

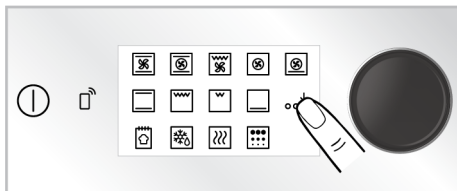
Pentru partea superioară a aluatului

- 2 linguri de ulei de floarea soarelui

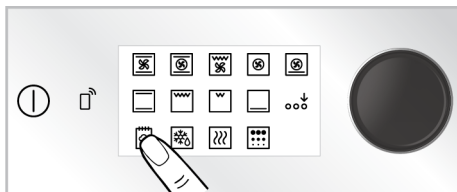
Pregătire

1. Cerneți făină într-un bol adânc. Adăugați zahăr și amestecați pentru omogenizare
2. Faceți un cuib în mijlocul făinii și adăugați drojdie, sare și ulei de floarea soarelui. Apa caldă se toarnă încetă începând cu părțile laterale ale bolului.
3. Frământați aluatul manual, sau cu o mașină de frământat timp de 10-15 minute.

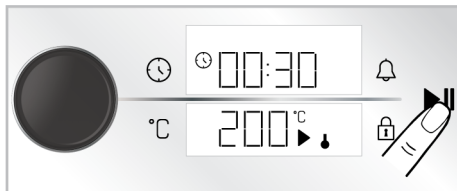
4. Întoarceți aluatul frământat de câteva ori cu mâna și puneți-l într-un bol. Turnați o linguriță de ulei de floarea soarelui peste aluat și acoperiți cu folie din plastic astfel încât să atingă aluatul.
5. După ce acoperiți aluatul cu folie din plastic, acoperiți-l cu o cârpă groasă și lăsați-l să crească la temperatura camerei.
6. După ce a dospit 60 de minute, puneți aluatul pe blat și lăsați-l de 4-5 ori și îndepărtați aerul din interior. Turnați o linguriță de ulei de floarea soarelui peste aluat și acoperiți cu folie din plastic astfel încât să atingă aluatul. Lăsați aluatul să crească încă 30 de minute la temperatura camerei.
7. Așezați tava pe raftul 3 al cuptorului.
8. Porniți cuptorul atingând tasta ①.
9. Activați rândul inferior al funcțiilor de operare, atingând funcția "Activarea funcției extra" de pe ecranul cu funcții.



10. Atingeți "Funcția pentru pâine" de pe ecranul cu funcții.



11. Începeți coacerea atingând tasta ►||.



12. La finalul timpului de gătire, avertismentul sonor se va auzi timp de un minut. Dacă se atinge tasta ①, cuptorul se va opri. Alarma sonoră se va opri dacă este atinsă orice tastă cu excepția acesteia.

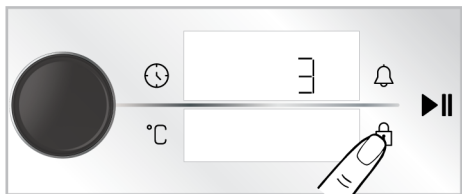
5.3 Setări

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

Activarea blocării tastelor

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

1. Atinge i tasta  până când simbolul  apare pe afișajul cronometru/ceas.



⇒ Pe afișaj apare o numărătoare inversă 3- 2- 1. Când numărătoarea inversă se termină, simbolul  apare pe afișajul cronometru/durată, iar tasta blocare este activată. După setarea blocării tastei, dacă se atinge orice tastă sau se apasă butonul de control al cuptorului, cronometrul emite un semnal sonor și  simbolul clipește.



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

Dezactivarea blocării tastelor

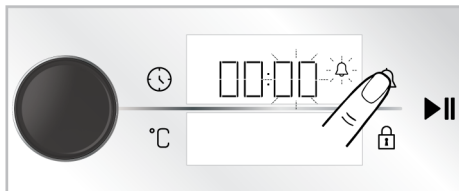
1. Atinge i tasta  până când simbolul  apare pe afișajul cronometru/ceas.
⇒ Pe afișaj apare o numărătoare inversă 3- 2- 1. Când numărătoarea inversă se termină, simbolul  dispăre de pe afișajul cronometru/durată, iar tasta blocare este dezactivată.

Setarea alarmei

Puteți utiliza, de asemenea, unitatea de comandă a produsului pentru orice avertisment sau reamintire, în afară de coacere. Ceasul cu alarmă nu are niciun efect asupra funcțiilor de operare a cuptorului. Se utilizează în scopuri de avertizare. De exemplu, puteți utiliza ceasul cu alarmă atunci când doriți să întoarceți mâncarea în cuptor, la o anumită oră. Imediat ce timpul setat a expirat, cronometrul emite o alarmă sonoră.

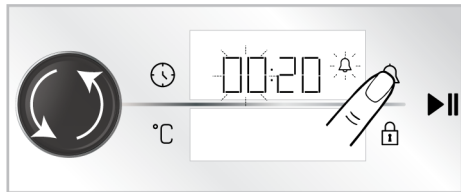
i Timpul maxim al alarmei este de 23 ore 59 minute.

1. Apăsă i o dată tasta  pentru a seta intervalul alarmei.
⇒ Câmpul aferent minutelor și simbolul  încep să clipească pe ecranul cronometru/durată.



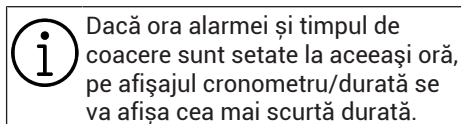
2. Mai întâi setați minutele răsucind butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga și activați câmpul cronometruului atingând tasta  o dată.

3. Reglați durata răsucind butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga. Apăsă i încă o dată tasta  pentru a confirma setarea.



⇒ Pe afișajul cronometru/durată, simbolul  rămâne aprins continuu și intervalul de alarmă începe numărătoarea inversă pe ecran.

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



Dacă ora alarmei și timpul de coacere sunt setate la aceeași oră, pe afișajul cronometru/durată se va afișa cea mai scurtă durată.

Dezactivarea alarmei

1. La finalul perioadei de alarmă, avertismentul sonor sună timp de un minut. Apăsă i orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.

⇒ Alarma sonoră este dezactivată.

Dacă doriți să anulați alarma;

1. Apăsă i o dată tasta  pentru a reseta intervalul alarmei.

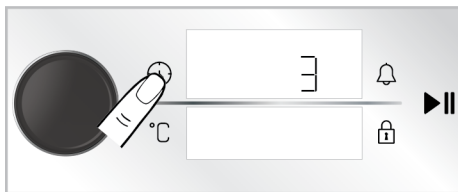
⇒ Simbolul  începe să clipească pe ecranul cronometru/ceas.
2. Răsuciți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga până când ora alarmei ajunge la „00:00”.

Setarea volumului

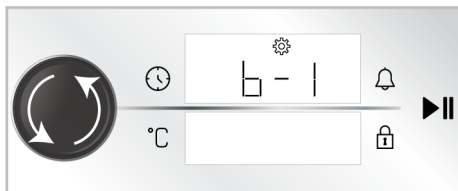
Pute i seta volumul unită ii de control. Cuptorul trebuie oprit, pentru realizarea acestei setări.

1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora exactă este afișată pe ecran), atinge i tasta  timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.

⇒ Pe afișaj apare o numărătoare inversă 3- 2- 1. Când numărătoarea inversă se termină, meniul de setări este activat.

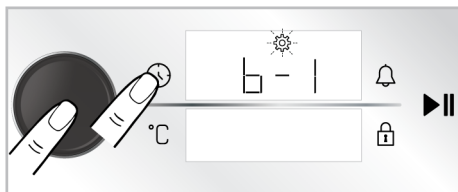


2. Răsuciți butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga până când „b-1” sau „b-2” este afișat pe ecranul cronometru/durată.



3. Activa i configurarea tonului prin re-atingerea tastei  sau prin apăsarea butonului de comandă al cuptorului.

⇒ Simbolul  clipește pe ecranul cronometru/ceas.



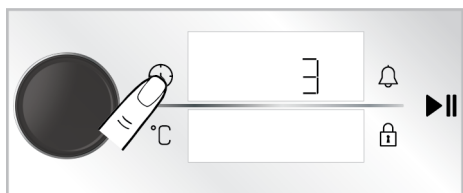
4. Configura i tonul dorit răsucind butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga.
5. Confirmați configurarea tonului prin re-atingerea tastei  sau prin apăsarea o dată a butonului de comandă al cuptorului.

Setarea luminozității afișajului

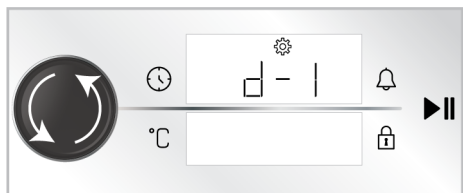
Puteți seta luminozitatea ecranului unității de comandă Cuptorul trebuie oprit, pentru realizarea acestei setări.

1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora exactă este afișată pe ecran), atingeți tasta  timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.

⇒ Pe afișaj apare o numărătoare inversă 3- 2- 1. Când numărătoarea inversă se termină, meniul de setări este activat.

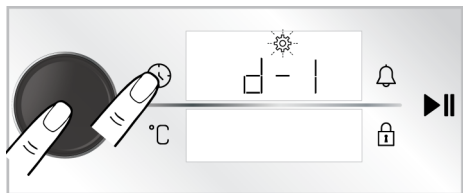


2. Răsuciți butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga până când "d-1", "d-2" sau "d-3" este afișat pe ecranul cronometru/durată.



3. Activați configurarea luminozității prin re-atingerea tastei  sau prin apăsarea butonului de comandă al cuptorului.

⇒ Simbolul  clipește pe ecranul cronometru/ceas.



4. Configurați luminozitatea dorită răsucind butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga.

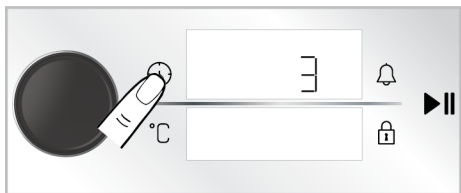
5. Confirmați configurarea luminozității prin re-atingerea tastei  sau prin apăsarea o dată a butonului de comandă al cuptorului.

Setarea funcției de preîncălzire (booster) rapidă

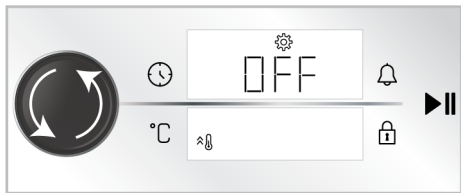
Puteți opera automat coacerea în cuptorul dumneavoastră, cu funcția de preîncălzire rapidă. În acest scop, trebuie să activați setarea de preîncălzire rapidă. Cuptorul trebuie oprit, pentru realizarea acestei setări.

1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora exactă este afișată pe ecran), atingeți tasta  timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.

⇒ Pe afișaj apare o numărătoare inversă 3- 2- 1. Când numărătoarea inversă se termină, meniul de setări este activat.

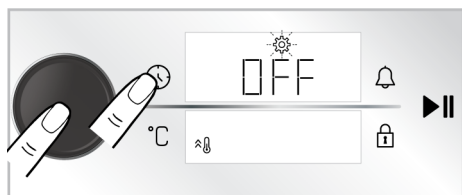


2. Răsuciți butonul de comandă al cuptorului la dreapta/stânga până când simbolul  și "OFF (OPRIT)" este afișat pe afișaj.

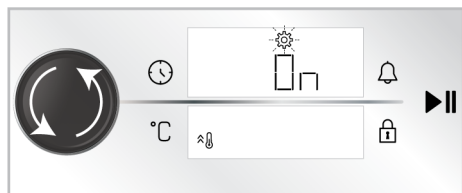


3. Activați configurarea preîncălzirii rapide (booster) prin re-atingerea tastei  sau prin apăsarea o dată a butonului de comandă al cuptorului.

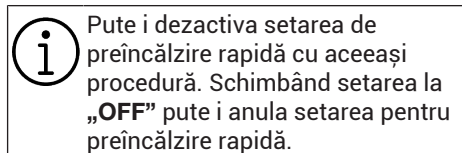
⇒ Simbolul  clipește pe ecranul cronometru/ceas.



4. Răsuciți setarea „OFF” de pe afișaj la „ON” răsucind butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga.



5. Confirmați configurarea preîncălzirii (booster) prin re-atingerea tastei ⌚ sau prin apăsarea o dată a butonului de comandă al cuptorului.

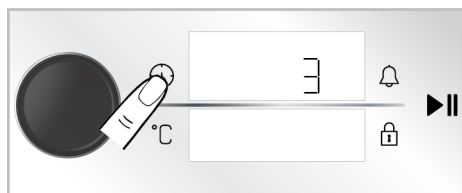


Modificarea orei exacte

Pentru a schimba ora setată anterior,

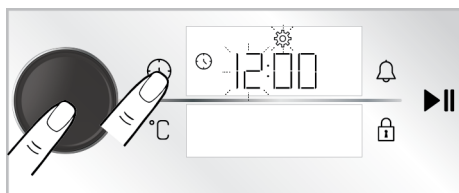
1. Când cuptorul este oprit (în timp ce ora exactă este afișată pe ecran), atinge i tasta ⌚ timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa meniul de setări.

⇒ Pe afișaj apare o numărătoare inversă 3- 2- 1. Când numărătoarea inversă se termină, meniul de setări este activat.



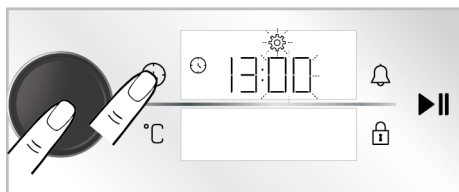
2. Activa i câmpul cronometrului apăsând butonul de control al cuptorului o dată sau apăsând ⌚ tasta o dată.

⇒ Câmpul orei și simbolul ⚙ clipesc pe ecranul cronometru/durată.



3. Setă i ora răsucind butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga și activa i câmpul minuterelor apăsând butonul de control al cuptorului o dată sau apăsând ⌚ tasta o dată.

⇒ Câmpul aferent minuterelor și simbolul ⚙ clipesc ecranul cronometru/durată.



4. Configura i minutele răsucind butonul de comandă al cuptorului la stânga/ dreapta. Confirmați setarea apăsând butonul de control al cuptorului o dată sau apăsând ⌚ tasta o dată.

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

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

Pute i conecta cuptorul la rețeaua wireless și îl pute i controla prin intermediul aplicației „HomeWhiz” cu un dispozitiv inteligent. În acest scop, instala i mai întâi aplicația „HomeWhiz” pe dispozitivul dumneavoastră inteligent. Aplicația „HomeWhiz” este disponibilă pentru sistemele mobile de operare IOS și Android.

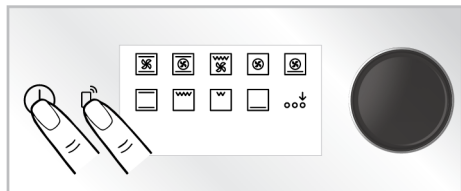


După descărcarea aplicației „HomeWhiz” urmați instrucțiunile din aplicație pentru a crea locația (home).

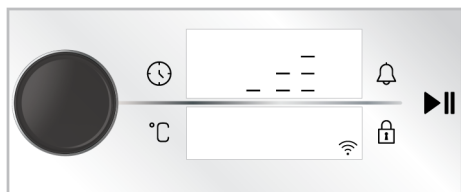


Puteți finaliza procedura de conectare a cuptorului la o rețea wireless și de activare a comenzii la distanță a cuptorului, urmând instrucțiunile furnizate în aplicație.

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



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



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



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

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

Activarea comenzii de la distanță a cuptorului

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

1. Atingeți o dată tasta ③ în timp ce simbolul ④ este afișat pe ecran.
⇒ Pe afișaj, simbolul ③ va fi afișat împreună cu simbolul ④.



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



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

Ștergerea asocierii unui cuptor conectat la HomeWhiz

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

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

⇒ Pe afișaj apare o numărătoare inversă de la 5.

2. După finalizarea numărătorii inverse, pe ecran va apărea o animație de ștergere a asocierii.
3. După finalizarea procesului de ștergere a asocierii fără nicio problemă, se va auzi un sunet și cuptorul va reporni.



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

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

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

	Etapile de dezvoltare, fabricație și vânzare ale acestui produs se desfășoară conform regulilor de siguranță specificate în toată legislația relevantă a Uniunii Europene.
Banda de frecvență	: 2.4 Ghz
Puterea max. de transmisie	: max. 100 mW

Declarația CE de conformitate

Prin prezenta, Arçelik A.Ş. Declară că acest produs este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE. O Declarație de Conformitate detaliată pentru Directiva europeană pentru echipamente Radio poate fi accesată online la support.beko.com în cadrul documentației suplimentare pe pagina produsului pentru produsul dumneavoastră.

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

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

6 Informații generale privind coacerea

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

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

6.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor

- Dacă deschideți ușa cuptorului în timpul sau după încheierea coacerii, se poate degaja abur fierbinte. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor. Atunci când deschideți ușa cuptorului, păstrați distanță.
- Aburul intens generat în timpul coacerii poate forma picături de condens pe interiorul și exteriorul cuptorului și pe

părțile superioare ale mobilierului, datorită diferenței de temperatură. Acesta este un eveniment fizic normal.

- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.
- Îndepărtați întotdeauna accesoriile neutilizate din cuptor, înainte de începerea coacerii. Accesoriile rămase în cuptor pot împiedica prepararea alimentelor la valorile corecte.
- Pentru alimentele preparate conform rețetei proprii, puteți consulta ca referință rețetele similare indicate în tabelele de moduri de coacere.
- Folosirea accesoriilor furnizate vă asigură cele mai bune performanțe de coacere. Respectați întotdeauna

avertismentele și informațiile furnizate de producător pentru vasele pe care urmează să le folosiți.

- Tăiați hârtia de copt pe care o veți folosi la gătit, la dimensiunile potrivite vasului de coacere. Dacă hârtia de copt iese din vas, există riscul de ardere și aceasta poate afecta calitatea coacerii. Folosiți hârtia de copt în intervalul de temperatură specificat.
- Pentru o performanță bună de coacere, așezați mâncarea pe raftul corect recomandat. Nu schimbați poziția pe raft în timpul coacerii.

6.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor

Informații generale

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

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

Sfaturi pentru coacerea prăjiturilor

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

Ponturi pentru produsele de patiserie

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

Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

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

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 70
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	3	170	50 ... 65
Pizza	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	280	5 ... 9
Pizza	Tavă standard *	Funcție Pizza	2	280	5 ... 10

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Sugestii pentru coacerea cu două tăvi

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

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

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

- Nu modifica i setarea temperaturii după începerea gătitului în func i a de operare "Încălzire ventilator eco".
- Nu deschide i ușa cuptorului atunci când coace i în func i a de operare "Încălzire ventilator eco". Dacă ușa nu este

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

- Nu faceți preîncălzire în timpul funcționării "Încălzire ventilator eco".

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

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

6.1.2 Carne, pește și pui

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

- Condimentarea cu suc de lămâie și piper înainte de coacerea puiului, curcanului întreg și bucă ilor mari de carne, crește performan a de coacere.
- Sunt necesare între 15 și 30 de minute în plus, pentru a găti carnea cu os, decât pentru frigerea cărnii tăiată file.

- Lua i în calcul aproximativ 4 până la 5 minute de timp de coacere per centimetru din grosimea cărnii.
- După expirarea timpului de coacere, lăsa i carnea în cuptor timp de aproximativ 10 minute. Sucul cărnii este mai bine distribuit în timpul frigerii și nu se scurge, atunci când carnea este tăiată.
- Peștele trebuie așezat pe un raft mijlociu sau inferior, într-un vas rezistent termorezistent.
- Găti i preparatele recomandate în vase de gătire pe o singură tavă.

Tabel de gătit pentru carne, pește și pasăre

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Friptură (bucată întreagă) / Carne de fript (1 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	3	15 min. 250/max, după 180 ... 190	60 ... 80
Pulpă de miel (1,5-2 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	3	170	85 ... 110
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	2	15 min. 250/max, după 190	60 ... 80
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Încălzire ventilator	2	200 ... 220	60 ... 80
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Funcție „3D”	2	15 min. 250/max, după 190	60 ... 80
Curcan (5,5 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	1	25 min. 250/max, după 180 ... 190	150 ... 210

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Curcan (5,5 kg)	Tavă standard *	Funcție „3D”	1	25 min. 250/max, după 180 ... 190	150 ... 210
Pește	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	3	200	20 ... 30
Pește	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Funcție „3D”	3	200	20 ... 30

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

6.1.3 Grătar

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

Avertizări generale

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

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

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

Tabel de preparare la grătar

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Pește	Grătar din sârmă	4 - 5	250	20 ... 25
Bucăți de pui	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25 ... 35
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	4	250	20 ... 30
Cotlet de miel	Grătar din sârmă	4 - 5	250	20 ... 25

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Friptură - (Cuburi de carne)	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25 ... 30
Cotlet de vițel	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25 ... 30
Legume gratinate	Grătar din sârmă	4 - 5	220	20 ... 30
Pâine toast	Grătar din sârmă	4	250	1 ... 3
Se recomandă preîncălzirea timp de 5 minute, pentru toate alimentele coapte/fripte pe grătar.				
Întoarceți mâncarea pe grătar, după scurgerea a 1/2 din timpul total de preparare.				

6.1.4 Alimente de test

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

Tabel de gătit pentru alimentele de încercare

Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Fursecuri (dulci)	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	140	20 ... 30
Fursecuri (dulci)	Tavă standard *	Încălzire ventilator	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :3 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :2	140	15... 25
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	150	25 ... 35
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	150	30 ... 40

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	TimP de coacere (min.) (aprox.)
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	150	35 ... 45
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 70
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	3	170	50 ... 65

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Sugestii pentru coacerea cu două tăvi

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

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

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

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

Grătar

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

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

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

7 Întreținerea și curățarea

7.1 Informații generale privind curățarea

Avertizări generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!

- Nu puneți detergent direct pe suprafețele fierbinți. Acest fapt poate cauza pete permanente.
- Produsul trebuie curățat și uscat bine după fiecare utilizare. În acest mod, resturile alimentare sunt curățate ușor și este prevenită arderea

acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. În acest mod este prelungită durata de utilizare a aparatului iar frecvența problemelor este redusă.

- Nu folosiți aparate de curățare cu aburi, pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare deteriorează suprafața. Agenții de curățare inadecvați sunt: înălbitori, produse de curățare care conțin amoniac, acid sau clorură, produse de curățare cu abur, agenți de detartrare, agenți de îndepărtare a petelor și ruginii, produse de curățare abrazive (cremă de curățare, praf de curățare, cremă de degresare, perie abrazivă, sârmă, bureți, lavete de curățare murdare și cu reziduuri de detergent).
- Nu sunt necesare materiale speciale pentru curățarea după fiecare utilizare. Curățarea aparatului cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată.
- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățarea imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.
- Nu spălați niciodată componentă a aparatului dvs. în mașina de spălat vase, cu excepția cazului în care se specifică altfel în manualul de utilizare.

Inox - suprafețe inoxidabile

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și de inox sau de el inoxidabil și a mânerelor.
- Suprafețele inoxidabile sau din inox își pot schimba culoarea în timp. Acest fenomen este normal. După fiecare utilizare, curățarea cu un detergent potrivit pentru suprafețe din el inoxidabil sau inox.
- Curățarea cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie), având grijă să ștergeți într-o singură direcție.

- Îndepărtați petele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețe de sticlă și inox imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.
- Agenții de curățare pulverizate/aplicate pe suprafață trebuie curățate imediat. Agenții de curățare abrazivi lăsați pe suprafață fac ca suprafața să se decoloreze.

Suprafețe emailate

- Cuptorul trebuie să se răcească, înainte de curățarea zonei de coacere. Curățarea suprafețelor fierbinți va crea atât pericol de incendiu, cât și deteriorarea suprafeței emailate.
- După utilizare, curățarea suprafețelor emailate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată.
- Pentru pete dificile se poate utiliza un agent de curățare pentru cuptor și grătar, recomandat pe site-ul web al mărcii produsului, dar și bureți de sârmă care nu zgârie. Nu folosiți un produs extern de curățare al cuptorului.

Suprafețe catalitice

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

Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățarea suprafețelor de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățarea aparatului cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă din microfibră specifică pentru suprafețe din sticlă și uscați-l cu o cârpă din microfibră.

- Dacă rămân urme de detergent după cură are, șterge i cu apă rece și usca i cu o cârpă curată și uscată din microfibră. Detergentul rezidual rămas poate deteriora ulterior suprafa a sticlei.
- În nicio situa ie, resturile uscate de pe suprafa a sticlei nu trebuie cură ate cu cu ite cu lama zim ată, burete de sârmă sau instrumente ascu ite similare.
- Pute i îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafa a sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comer , cu un agent de detartrare cum ar fi o etul sau suc de lămâie.
- Dacă suprafa a este foarte murdară, aplica i agentul de cură are pe suprafa ă cu un burete și aștepta i până când acesta va ac iona corespunzător. Apoi, cură a i suprafa a de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafa a sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

Piese de plastic și suprafețe vopsite

- Cură a i păr ile de plastic și suprafe ele pictate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și usca i cu o cârpă uscată.
- Nu utiliza i instrumente metalice ascu ite și agen i de cură are abrazivi. Acestea pot deteriora suprafe ele.
- Asigura i-vă că îmbinările componentelor produsului nu sunt lăsate îmbibate cu detergent. În caz contrar, pe aceste îmbinări vor apărea urme de coroziune.

7.2 Accesorii de curățare

Nu pune i accesoriile produsului într-o mașina de spălat vase, cu excep ia cazului în care se specifică altfel în manualul de utilizare.

7.3 Curățarea panoului de control

- Atunci când cură a i panourile și butoanele, șterge i panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și usca i cu o cârpă uscată. Nu îndepărta i butoanele și

garniturile de dedesubt pentru a cură a panoul. Panoul de control și butoanele pot fi deteriorate.

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

7.4 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere)

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

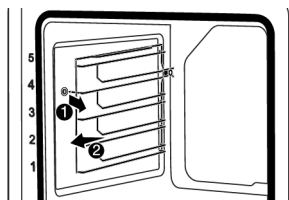
Curățarea pereților laterali ai cuptorului

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

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

Pentru a scoate rafturile laterale de sârmă:

1. Scoate i partea din fa ă a raftului de sârmă, trăgându-l către peretele lateral din partea opusă.
2. Trage i raftul de sârmă spre dumneavoastră, pentru a-l îndepărta complet.



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

7.5 Auto-curățarea la temperatură ridicată

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

Avertizări generale



Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!

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

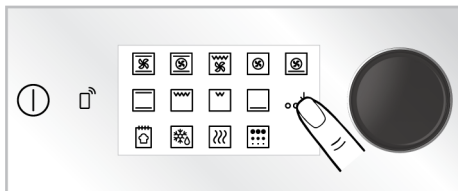
- Înainte de a utiliza funcția de piroliză, îndepărtați toate accesoriile, raftul telescopic și rafturile laterale (dacă există). Dacă acestea nu sunt îndepărtate, accesoriile și rafturile laterale din sârmă vor fi deteriorate.
- Dacă produsul dumneavoastră are un accesoriu rezistent la piroliză (rezistent la auto-curățare la temperaturi ridicate), nu trebuie să îndepărtați aceste accesorii din cuptor. Dacă accesoriile dumneavoastră sunt rezistente la curățarea pirolitică, sau nu, este specificat în secțiunea despre accesorii. Dacă nu este specificat, accesoriile dumneavoastră nu sunt rezistente la temperaturi ridicate. Pentru a evita

distrugerea, acestea trebuie să fie îndepărtate din cuptor înainte de auto-curățare.

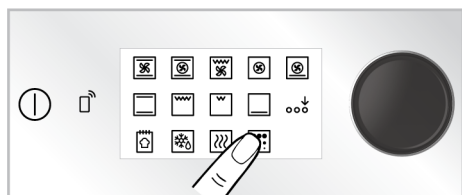
- Nu curățați garnitura ușii. Garnitura din fibră de sticlă este foarte delicată și se deteriorează ușor. Dacă garnitura ușii este deteriorată, înlocuiți-o cu una nouă de la un service autorizat.

Pentru a porni funcția de piroliză:

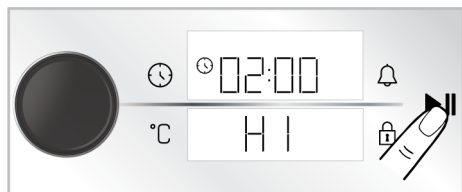
1. Îndepărtați toate accesoriile din interiorul cuptorului. În cazul modelelor cu rafturi de sârmă, nu uitați să scoateți raftul de sârmă.
2. Înainte de a începe curățarea, curățați suprafețele exterioare ale cuptorului și resturile alimentare din interiorul cuptorului cu o cârpă cu soluție de detergent.
3. Selectați funcția "Piroliză" sau "Piroliză - mod economic" în funcție de cât de murdar este cuptorul. În cazul în care cuptorul nu este foarte murdar, vă recomandăm să utilizați funcția "Piroliză - mod economic". Această funcție durează mai puțin decât funcția "Piroliză". Dacă cuptorul este foarte murdar, este posibil ca funcția "Piroliză - mod economic" să nu fie suficientă. În acest caz, selectați funcția "Piroliză".
4. Porniți cuptorul atingând tasta ①.
5. Activați rândul inferior al funcțiilor de operare, atingând funcția "Activarea funcției extra" de pe ecranul cu funcții.



6. Atingeți "Piroliză" de pe rândul inferior al ecranului cu funcții.



7. Nivelul de piroliză „HI” și timpul „02:00” apar pe ecran.



8. Începeți curățarea atingând tasta ►||

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

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

10. Când procesul de curățare s-a încheiat, pe afișaj apare „End”. Opriți cuptorul atingând tasta ①.

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

Piroliză - mod economic

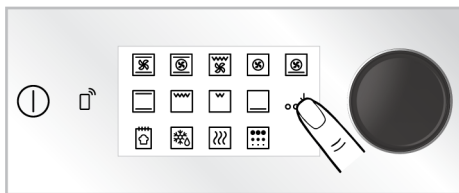
În cazul în care cuptorul nu este foarte murdar, vă recomandăm să utilizați funcția "Piroliză - mod economic". Această funcție durează mai puțin decât funcția "Piroliză". Dacă cuptorul este foarte murdar, este posibil ca funcția "Piroliză - mod economic" să nu fie suficientă. În acest caz, selectați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

1. Îndepărtați toate accesoriile din interiorul cuptorului. În cazul modelelor cu rafturi de sârmă, nu uitați să scoateți raftul de sârmă.

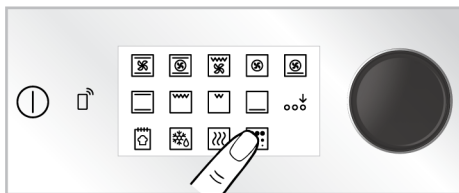
2. Înainte de a începe curățarea, curățați suprafețele exterioare ale cuptorului și resturile alimentare din interiorul cuptorului cu o cârpă cu soluție de detergent.

3. Porniți cuptorul atingând tasta ①.

4. Activați rândul inferior al funcțiilor de operare, atingând funcția "Activarea funcției extra" de pe ecranul cu funcții.



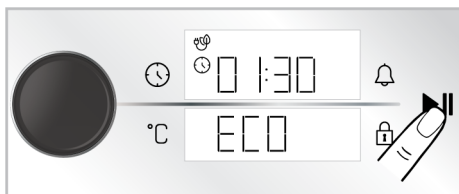
5. Atingeți "Piroliză" de pe rândul inferior al ecranului cu funcții.



6. Atingeți "Piroliză" de pe ecranul cu funcții.

7. Începeți curățarea atingând tasta ►||

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



8. Când cuptorul atinge o anumită temperatură după începerea procesului de piroliză, simbolul  blocat apare pe

afișajul de cronometru și ușa cuptorului nu poate fi deschisă. Nu forțați mânerul pentru a debloca ușa până când procesul de curățare nu este terminat, iar simbolul de blocare dispare de pe ecran.

9. Când procesul de curățare se încheie, pe afișaj apare „End”. Opriți cuptorul atingând tasta ①.
10. După ce simbolul ① dispare de pe afișaj, îndepărtați depunerile cu un amestec de apă și oțet.

7.6 Curățarea ușii cuptorului

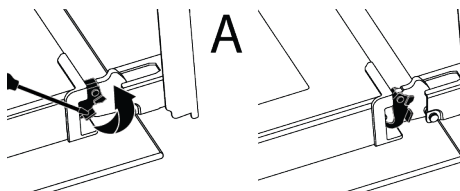
Puteți îndepărta ușa cuptorului și geamurile ușii, pentru a le curăța. Modul îndepărtării ușii și geamurilor este explicat în secțiunile „Îndepărtarea ușii cuptorului” și „Îndepărtarea geamului interior al ușii”. După scoaterea geamurilor interioare ale ușii, curățați-le cu un detergent de vase, apă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



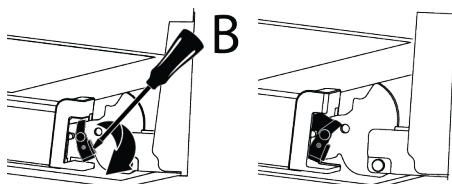
Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitor, pentru a curăța ușa și geamul cuptorului.

Îndepărtarea ușii cuptorului

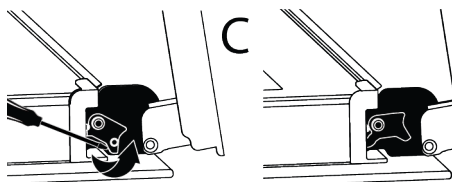
1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Deschideți clemele din soclul balamalei ușii din față, la dreapta și la stânga, împingându-le în jos, așa cum se arată în figură.
3. Tipurile de balamale pot varia ca tipuri (A), (B), (C) în conformitate cu modelul produsului. Următoarele imagini prezintă cum se deschide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



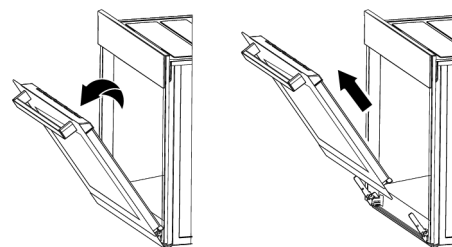
5. Balamaua de tip (B) este disponibilă pentru tipurile de uși cu amortizare.



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



7. Poziționați ușa cuptorului în poziție semi-deschisă.



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

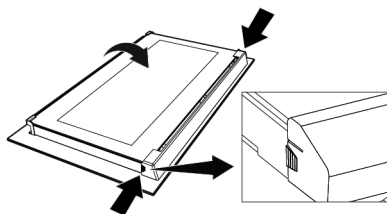


Pentru reatașarea ușii, procedurile aplicate la îndepărtarea acesteia trebuie aplicate în ordinea inversă a etapelor. Atunci când instalați ușa, asigurați-vă că închideți clemele de pe locul balamalei.

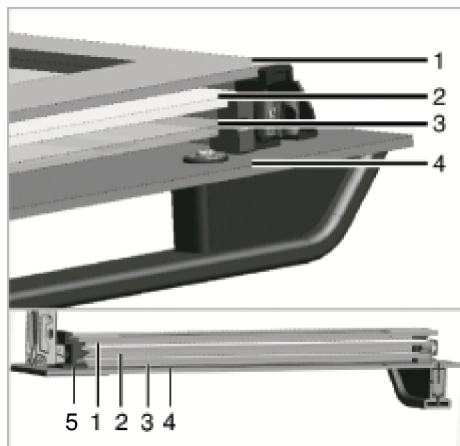
7.7 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

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

1. Deschideți ușa cuptorului.



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



1 Geamul de la extrema interioară

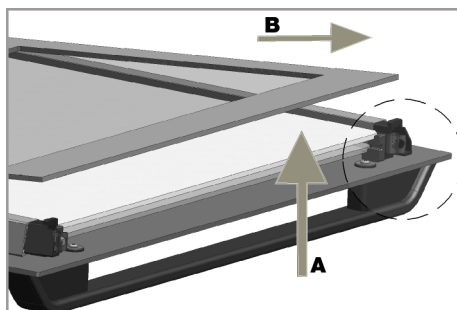
3 Al treilea geam

5 Fantă de plastic a geamului-interior

2 Al doilea geam

4 Geam exterior

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



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



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



După curățare, toate geamurile trebuie reasamblate.

7.8 Curățarea lămpii cuptorului

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

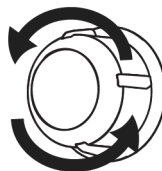
Înlocuirea lămpii cuptorului

Avertizări generale

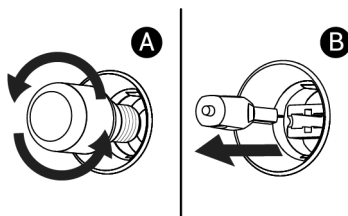
- Pentru a evita riscul de electrocutare înainte de înlocuirea lămpii cuptorului, deconectați produsul și așteptați răcirea cuptorului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Acest cuptor este alimentat de o lampă incandescentă cu mai puțin de 40 W, mai puțin de 60 mm înălțime, mai puțin de 30 mm diametru, sau o lampă cu halogen cu fi e G9 și putere mai mică de 60 W. Lămpile sunt potrivite pentru funcționare la temperaturi peste 300°C. Lămpile de cuptor sunt disponibile la unitățile autorizate de service sau la tehnicieni cu licență. Acest produs conține o lampă de clasă energetică G.
- Poziția lămpii poate să difere de cea indicată în imagine.
- Lampa folosită pentru acest aparat nu este adecvată pentru iluminatul încăperilor locuinței. Scopul acestor lămpi este să permită utilizatorului să supravegheze alimentele din interiorul cuptorului.
- Lămpile utilizate în acest aparat trebuie să reziste la condiții fizice extreme, cum ar fi temperaturi peste 50°C.

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

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

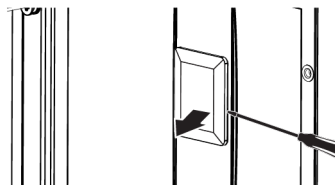


3. Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în imagine și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți-o afară așa cum se arată în imagine și înlocuiți cu una nouă.

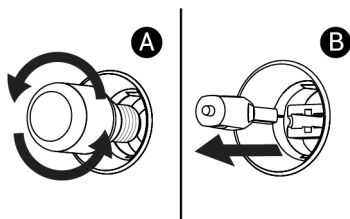


4. Repoziționați capacul de sticlă.
În cazul în care cuptorul este prevăzut cu o lampă de formă pătrată,

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



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



5. Repozitionați capacul de sticlă și rafturile de sârmă.

8 Depanare

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

În timp ce cuptorul este în funcțiune se emană abur.

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

În timpul coacerii apar stropi de apă

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

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

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

Produsul nu funcționează.

- Siguranța poate fi defectă sau arsă. >>> Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați-le dacă este necesar sau reactivați-le.
- Aparatul nu poate fi conectat la priză (împământată). >>> Verificați dacă aparatul este conectat la priză.
- (Dacă aparatul are cronometru) Tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, este posibil ca această funcție să fie activată, dezactivați blocarea tastelor.

Lumina cuptorului nu este pornită.

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

Cuptorul nu încălzește.

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

(Pentru modelele cu cronometru)

Cronometrul afișat clipește sau simbolul cronometrului este lăsat deschis.

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

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

- Este posibil ca ușa cuptorului să fie deschisă. >>> Asigura i-vă că ușa cuptorului este închisă în totalitate. Dacă defec iunea persistă contacta i unitatea de service autorizată.

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

- Este posibil ca conexiunea să fie întreriptă pentru un timp. >>> Asigura i-vă că cuptorul este conectat la re eaua wireless și opri i și porni i aplica ia.

Aplicația „HomeWhiz” nu arată corect starea cuptorului.

- Este posibil ca conexiunea să fie întreriptă pentru un timp. >>> Asigura i-vă că cuptorul este conectat la re eaua wireless și opri i și porni i aplica ia.

După introducerea produsului în aplicația „HomeWhiz”, în aplicație apare eroarea: „A survenit o eroare în timpul asocierii dispozitivului dvs.cu locuința dvs. și cu

camera pe care ați specificat-o. Acest dispozitiv aparține altei locuințe.” sau dacă ați uitat în care cont „HomeWhiz”

- Șterge i asocierea urmând instruc iunile din sec iunea Ștergerea asocierii unui cuptor conectat la aplica ia „„HomeWhiz”” și repeta i asocierea produsului de la început.

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

- În cazul în care mai multe aparate electrocasnice din locuința dvs. sunt setate în modul de configurare în același timp și transmit semnal bluetooth, este posibil să primiți avertismentul „Mai multe re ele Bluetooth detectate” în timpul instalării în aplica ia „HomeWhiz”. >>> Închideți modurile de instalare ale celorlalte aparate și continua i să utiliza i un singur aparat cu modul de instalare activat.

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

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

Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti

Str. 13 Decembrie nr. 210 , Gaesti , Jud. Dambovit

Programul de functionare al Centrului de apeluri

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Centrul de apeluri Arctic si Beko

*9010, numar apelabil din orice retea

Centrul de apeluri Grundig

*9020, numar apelabil din orice retea

Alte numere Centrul de apeluri

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

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

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

Bem-vindo!

Caro Cliente,

Obrigado por escolher o Beko produto. Queremos que o seu produto, fabricado com alta qualidade e tecnologia, para lhe oferecer a melhor eficiência. Portanto, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto.

Ter em atenção toda a informação e as advertências especificadas no manual do utilizador. Desta forma, irá proteger-se a si mesmo e ao seu produto contra os perigos que podem ocorrer.

Guardar o manual do utilizador. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual. As condições de garantia, métodos de utilização e resolução de problemas do seu produto são fornecidas neste manual do utilizador.

Os símbolos e as respetivas descrições no manual do utilizador.



Risco que pode resultar em morte ou lesões.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



Advertência de superfície quente.

OBSERVAÇÃO

Risco que pode resultar em danos no material no produto e para o meio ambiente.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Índice

1 Instruções de segurança	56	5.3 Definições	80
1.1 Uso previsto	56	6 Informação geral acerca da cozedura.....	86
1.2 Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação.....	57	6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar no forno	86
1.3 Segurança elétrica.....	58	6.1.1 Bolos e alimentos de forno	86
1.4 Segurança no transporte.....	59	6.1.2 Carne, peixe e aves	90
1.5 Segurança da instalação.....	60	6.1.3 Grelhador	91
1.6 Segurança durante a utilização ...	61	6.1.4 Testar os alimentos	92
1.7 Advertências da temperatura	61	7 Manutenção e limpeza.....	94
1.8 Uso de acessórios	62	7.1 Informações gerais de limpeza ...	94
1.9 Segurança na cozedura.....	62	7.2 Limpar os acessórios.....	95
1.10 Segurança da manutenção e limpeza	64	7.3 Limpar o painel de controlo	95
1.11 Limpeza automática a alta temperatura (Pirólise)	64	7.4 Limpar o interior do forno (zona de cozedura)	96
2 Instruções ambientais.....	65	7.5 Limpeza automática a alta temperatura	96
2.1 Diretiva de resíduos.....	65	7.6 Limpar a porta do forno	98
2.1.1 Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:	65	7.7 Remover o vidro interior da porta do forno.....	99
2.2 Informação da embalagem	65	7.8 Limpar a lâmpada do forno.....	100
2.3 Recomendações de eficiência energética	65	8 Solução de problemas	101
3 O seu produto	66		
3.1 Apresentação do produto.....	66		
3.2 Introdução e uso do painel de controle do produto	66		
3.2.1 Painel de controlo	67		
3.2.2 Apresentação do painel de controle do forno.....	67		
3.3 Funções de funcionamento do forno	68		
3.4 Acessórios do produto	69		
3.5 Uso de acessórios do produto	70		
3.6 Especificações técnicas.....	72		
4 Primeira utilização	73		
4.1 Primeira definição da hora	73		
4.2 Limpeza inicial	73		
5 Usar o Forno.....	74		
5.1 Informação geral sobre como usar o forno.....	74		
5.2 Operação da unidade de controlo do forno	74		



1 Instruções de segurança

PT

- Esta secção inclui as instruções de segurança necessárias para prevenir risco de lesões e danos materiais.
- Se o produto for transferido para uma outra pessoa para uso pessoal ou para fins de utilização em segunda-mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos e partes relevantes devem igualmente ser entregues.
- A nossa empresa não será considerada responsável por danos que possam ocorrer caso estas instruções não sejam seguidas.
- O incumprimento destas instruções anula qualquer garantia.
- A instalação e as reparações devem ser sempre realizadas pelo fabricante, por serviço de assistência autorizado ou por uma pessoa especificada pelo importador.
- Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais.
- Não reparar ou substituir qualquer componente do produto exceto se especificamente mencionado no manual do utilizador.
- Não fazer modificações técnicas no produto.



1.1 Uso previsto

- Este produto é destinado ao uso doméstico. Não é adequado para utilização comercial.
- Não usar o produto em jardins, varandas ou outros ambientes exteriores. Este produto é destinado ao uso doméstico e nas cozinhas comunitárias de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- **ADVERTÊNCIA:** Este produto deve ser usado apenas para fins de cozedura. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.
- O forno pode ser usado para descongelar, cozer, fritar e grelhar alimentos.
- Este produto, não deve ser usado para aquecimento de pratos, pendurar toalhas ou vestuário na pega para secar os mesmos.



1.2 Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação

- Este produto pode ser usado por crianças com 8 anos de idade ou mais e por pessoas com debilidade físicas, sensoriais e mentais, ou com falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas ou instruídas sobre um uso seguro e sobre os riscos do produto.
- As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que sejam supervisionadas.
- Este produto não deve ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais limitadas (incluindo crianças) exceto se forem supervisionadas ou receberem as instruções necessárias.
- As crianças devem ser supervisionadas de modo a assegurar que não brincam com o produto.
- Os produtos elétricos são perigosos para as crianças e para os animais domésticos. As crianças e os animais de estimação não podem brincar, trepar ou entrar dentro do produto.
- Não colocar sobre o aparelho objetos que as crianças possam alcançar.
- **ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização, as superfícies acessíveis do produto estão quentes. Manter as crianças afastadas do produto.
- Manter todo o material de embalagem afastado do alcance das crianças. Existe o perigo de lesões e de sufocarem.
- Quando a porta estiver aberta, não colocar qualquer objeto pesado sobre a porta ou permitir que as crianças se sentem nela. Pode provocar a queda do forno ou danificar as dobradiças da porta.
- Antes de eliminar produtos usados e sem utilidade:
 1. Desligar a ficha de alimentação e remover o mesmo da tomada.
 2. Cortar o cabo de alimentação e desligar o mesmo com a ficha do produto.
 3. Tomar precauções para impedir que as crianças entrem dentro do produto.

4. Não permitir que as crianças brinquem com o produto quando estiver em modo inativo.



1.3 Segurança elétrica

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um eletricista qualificado. Não usar o produto sem ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.
- A ficha ou a ligação elétrica do aparelho deve estar em local de fácil acesso. Se isto não for possível, tem de existir um mecanismo (fusível, interruptor, etc.) na instalação elétrica ao qual o produto é ligado, em conformidade com as regulamentações elétricas e todos os pólos têm de estar separados da rede.
- Desligar o produto da tomada ou desligar o fusível antes de reparar, manter ou limpar.
- Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
- (Se o seu produto não tiver um cabo elétrico) usar apenas o cabo de ligação descrito na secção "Especificações técnicas".
- Não prender o cabo de alimentação por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.
- Assegurar que os cabos de alimentação não estão presos enquanto estiver a colocar o produto no respetivo local depois de o montar ou limpar.
- A superfície inferior da placa fica também quente quando está a ser utilizada. Os cabos de alimentação não podem tocar a superfície traseira do produto. Caso contrário, podem ficar danificados.
- Não prender os cabos elétricos à porta do forno e não os passar sobre superfícies quentes. Caso contrário, o cabo de isolamento pode derreter e

provocar um incêndio em consequência de um curto-circuito da placa.

- Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados.
- Não usar um cabo de extensão, uma extensão múltipla um para utilizar o seu produto.
- Entrar em contacto com o centro de assistência ou importador autorizado para usar o adaptador aprovado nos casos em que for necessário o uso de um adaptador conversor (para o tipo de ficha).
- Entrar em contacto com o centro de assistência ou importador autorizado se o comprimento do cabo de alimentação for inadequado.
- As fontes de energia portáteis ou fichas múltiplas podem sobreaquecer e incendiar-se. Manter fichas múltiplas e fontes de energia portáteis afastadas do produto.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um fabricante, um serviço autorizado ou uma pessoa a ser especificada pela empresa de importação de modo a evitar possíveis perigos.

- **ADVERTÊNCIA:** Antes de substituir a lâmpada do forno, assegurar que o produto é desligado da alimentação elétrica para evitar o risco de choque elétrico. Desligar o produto ou desligar o fusível na caixa do mesmo.

Se o seu aparelho tiver um cabo de alimentação e ficha:

- Nunca colocar a ficha do produto numa tomada partida, solta ou fora da tomada. Assegurar que a ficha está totalmente inserida na tomada. Caso contrário, as ligações podem sobreaquecer e ocasionar um incêndio.
- Evitar inserir o dispositivo em tomadas gordurosas, sujas ou potencialmente expostas à água (como as que estão junto a uma bancada onde pode ser atingida por água). Caso contrário, existe risco de curto-circuito e eletrocussão.
- Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas!
- Retirar a ficha da tomada usando o corpo da ficha em vez do cabo da mesma.



1.4 Segurança no transporte

- Desligar o produto da corrente elétrica antes de o transportar.

- O produto é pesado, tem de ser transportado pelo menos com duas pessoas.
- Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou deslocar o produto. Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.
- Não colocar itens sobre o aparelho. Transportar o aparelho verticalmente.
- Quando precisar de transportar o seu produto, envolver o mesmo com material de embalagem de bolhas ou com cartão grosso e passar com fita cola com firmeza. Prender firmemente as partes móveis do produto para evitar danos.
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos de transporte. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada se estiver danificado.
- Usar sempre luvas de proteção durante o transporte e a instalação. Caso contrário, existe o perigo de lesões ocasionados por arestas vivas!
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Não instalar o mesmo se o produto estiver danificado.
- Evitar usar qualquer material isolante térmico para cobrir o interior dos móveis que serão instalados.
- A luz direta do sol e fontes de calor, como aquecedores elétricos ou a gás, não devem estar presentes na zona onde o produto está instalado.
- Manter o espaço aberto junto de todas as condutas de ventilação do produto.
- Para evitar o sobreaquecimento, a instalação do produto não deve ser realizada por trás de tampas decorativas.
- Nos casos em que a mangueira/tubo do gás ou de um tubo de água em plástico está localizado por trás da zona de instalação designada para o produto, é imperativo garantir que não há qualquer contacto entre o produto e



1.5 Segurança da instalação

- Antes de iniciar a instalação, desligar a linha elétrica à qual o produto será conectado, desligando o fusível.

estas linhas de serviço. Caso contrário, a mangueira/tubo pode ficar esmagada.

- Caso haja uma tomada atrás do local onde o produto será instalado, deve assegurar que o produto não entra em contacto com a tomada nem com a ficha inserida na tomada.



1.6 Segurança durante a utilização

- Assegurar que o aparelho é desligado após cada utilização.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar a alimentação da caixa do fusível.
- Não usar o produto se partir ou for danificado enquanto usar o mesmo. Desligar o produto da eletricidade. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada.
- Não usar o produto com o vidro da porta da frente retirado ou partido. Caso contrário, existe o perigo de lesões e danos ambientais.
- Não pisar o aparelho em circunstância alguma.

- Nunca usar o produto quando a sua avaliação ou coordenação estiver afetada devido ao consumo de álcool e/ou drogas.

- Os objetos inflamáveis não devem ser mantidos dentro e em volta da zona de cozedura. Caso contrário, pode originar um incêndio.
- A pega do forno não é um secador de toalhas. Quando usar o produto, não pendurar toalhas, luvas ou têxteis na pega.
- As dobradiças da porta do produto movem-se quando abrir ou fechar a porta e podem obstruir-se. Quando abrir/fechar a porta, não segurar na parte com as dobradiças.



1.7 Advertências da temperatura

- **ADVERTÊNCIA:** Quando o produto estiver em uso, o produto e as respetivas partes acessíveis ficarão quentes. Deve ser tido cuidado para evitar tocar o produto e os elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do

produto, exceto se constantemente supervisionadas.

- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que os superfícies irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.
- Manter a sua distância quando estiver a operar a porta do forno durante ou no fim da cozedura. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos.
- Durante o funcionamento o produto está quente. Deve ser tido cuidado para evitar tocar nas partes quentes do forno e nos elementos de aquecimento.
- Usar sempre luvas de forno resistentes ao calor quando manusear o produto.



1.8 Uso de acessórios

- É importante que a grelha e o tabuleiro sejam corretamente colocados nas prateleiras de arame de aço. Para informação detalhada, consultar a secção **“Utilização dos acessórios”**.
- Fechar a porta do forno depois de pressionar totalmente os acessórios para dentro do espaço de cozedura, caso

contrário podem bater no vidro da porta e danificar o mesmo.



1.9 Segurança na cozedura

- Ter cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus alimentos. O álcool evapora em altas temperaturas e pode causar incêndio, pois pode pegar fogo ao entrar em contato com superfícies quentes.
- Os resíduos de alimentos na zona de cozedura, como o óleo, podem inflamar-se. Limpar estes resíduos antes de cozinhar.
- Risco de envenenamento alimentar: Não manter os alimentos no forno durante mais de uma hora após a cozedura. Caso contrário, pode provocar envenenamento por alimentos ou doenças.
- Não aquecer recipientes ou frascos de vidro fechados no forno. A pressão que irá formar-se no recipiente/frasco pode fazer com o mesmo expluda.
- Não colocar os tabuleiros de cozedura, pratos ou folha de alumínio diretamente na base

do forno. O calor acumulado pode danificar a base do forno.

Ter em atenção as seguintes precauções quando usar papel de pergaminho untado ou materiais similares:

- Colocar papel vegetal num recipiente de cozinha ou no acessório do forno (tabuleiro, grelha, etc.) com alimentos e colocar o mesmo no forno pré-aquecido.
- Para evitar o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno e obstruir o fluxo de ar quente, remover quaisquer partes de excesso de papel vegetal que ficam suspensas dos acessórios ou dos recipientes. Não usar papel vegetal no forno a temperaturas superiores à temperatura máxima de utilização especificada pelo fabricante. Nunca colocar o papel vegetal na base do forno.
- Não colocar o mesmo por cima dos acessórios durante o pré-aquecimento.
- Premir sempre para baixo com um prato ou um objeto similar para impedir que o material comece a circular devido à circulação do ar dentro do forno.
- Tape somente a superfície necessária dentro do forno.
- Após cada utilização, o tabuleiro deve ser limpo e qualquer papel vegetal ou materiais similares usados no tabuleiro devem ser substituídos. Caso contrário, os líquidos que caem para dentro do tabuleiro podem provocar fumo ou mesmo o surgimento de chamas.
- O fluxo de ar é gerado quando o produto é aberto. O papel vegetal pode entrar em contacto com os elementos de aquecimento e inflamar-se.
- Quando usar uma prateleira de grelhar para fritar, deve ser colocado um tabuleiro na prateleira inferior. Caso contrário, o óleo dos alimentos e outros componentes que caem na parte inferior do forno podem criar um fumo intenso e provocar o surgimento de chamas.
- Fechar a porta do forno enquanto estiver a grelhar. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Alimentos não adequados para grelhar e que podem provocar um risco de incêndio. Grelhar apenas alimentos que sejam adequados para fogo

intenso do grelhador. Não colocar os alimentos demasiado afastados na parte de trás do grelhador. Esta é a zona mais quente e os alimentos muito gordos podem incendiar-se.



1.10 Segurança da manutenção e limpeza

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Existe risco de choque elétrico!
- Não usar equipamentos de limpeza a vapor para limpar o produto dado isso poder originar um choque elétrico.
- Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lã de aço ou lixívia para limpar o vidro da porta frontal do forno.. Estes materiais podem provocar riscos e a quebra das superfícies de vidro.



1.11 Limpeza automática a alta temperatura (Pirólise)

PT

- Durante a limpeza automática, as superfícies ficam mais quentes do que quando na utilização normal. As crianças não devem aproximar-se do forno.
- As superfícies quentes podem provocar queimaduras! Não tocar no produto durante a limpeza automática e manter as crianças afastadas do produto. Aguardar pelo menos 30 minutos antes de remover os resíduos.
- Durante a limpeza automática, será libertado fumo devido a estar a queimar os resíduos dos alimentos. Deve ventilar bem a sua cozinha durante o processo de limpeza.
- Antes de começar a limpeza, deve limpar as superfícies exteriores do forno e os resíduos dos alimentos dentro do forno com um pano embebido em detergente. Remover todos os acessórios e os utensílios de cozinha de dentro do forno. Retirar todos os acessórios do forno. Se o seu produto tiver um acessório à prova de pirólise (resistente a limpeza

automática a alta temperatura) não necessita de remover estes acessórios do forno.

- Se existir uma placa sobre o seu forno, não operar a placa durante a pirólise.

2 Instruções ambientais

2.1 Diretiva de resíduos

2.1.1 Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:

Este produto está em conformidade com a Diretiva UE REEE (2012/19/UE). Este produto possui um símbolo de classificação para resíduos de equipamento elétrico e eletrónico (REEE).



Este produto foi produzido com peças de elevada qualidade e materiais que podem ser reutilizados e são adequados para reciclagem. Portanto, não eliminar o

produto usado com o lixo doméstico normal e com outros resíduos no final da vida útil. Colocar o mesmo num ponto de recolha para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. Pode perguntar à sua administração local sobre estes pontos de recolha. A eliminação do aparelho ajuda adequadamente a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde humana.

Conformidade com a Diretiva RoHS:

O produto que comprou cumpre com a Diretiva RSP UE (2011/65/UE). Não contém materiais nocivos e proibidos especificados na Diretiva.

2.2 Informação da embalagem

Os materiais de embalagem do produto são fabricados com materiais recicláveis de acordo com os nossos Regulamentos Ambientais Nacionais. Não eliminar os resíduos de embalagens com o lixo doméstico ou com outros resíduos,

eliminar os mesmos nos pontos de recolha de embalagens especificadas pelas autoridades locais.

2.3 Recomendações de eficiência energética

De acordo com a informação EU 66/2014 sobre eficiência energética podem ser encontradas no recibo do produto fornecido com o mesmo.

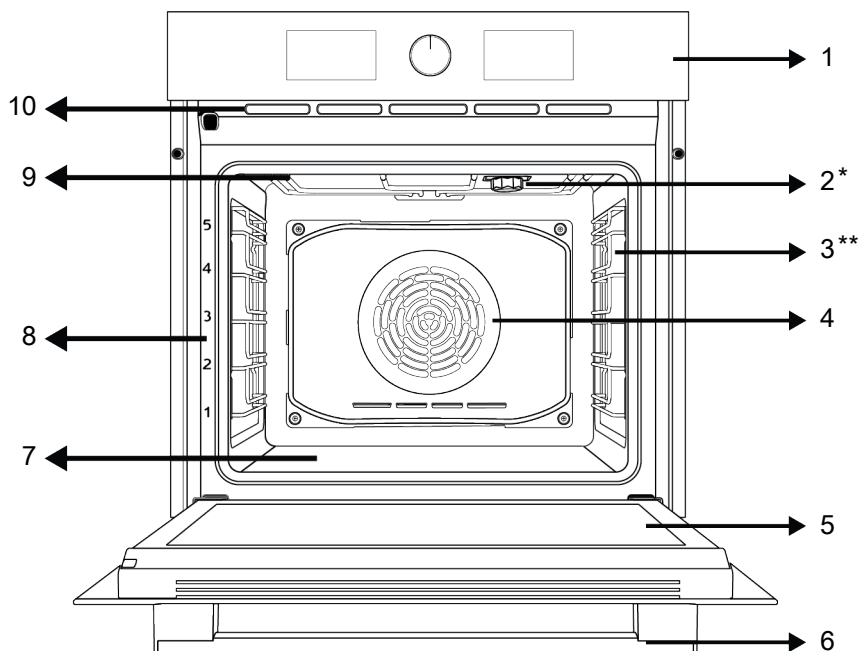
As sugestões seguintes irão ajudá-lo a usar o seu produto de uma forma ecológica e com eficiência energética.

- Descongelar alimentos congelados antes de os cozinhar.
- No forno, usar recipientes escuros ou esmaltados que transmitam melhor o calor.
- Se especificado na receita ou no manual do utilizador, deve sempre pré-aquecer. Não abrir frequentemente a porta do forno enquanto estiver a cozinhar.
- Desligar o produto 5 ou 10 minutos antes do tempo de fim de cozedura para uma cozedura prolongada. Agora pode economizar até 20% de eletricidade ao utilizar o calor residual.
- Tentar cozinhar mais do que um prato ao mesmo tempo no forno. Pode cozinhar ao mesmo tempo colocando dois tabuleiros na grelha de arame. Adicionalmente, se cozinhar as suas refeições uma a seguir à outra, isso irá poupar energia porque o forno não perderá o calor.
- Não abrir a porta do forno quando estiver a cozinhar na função funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico". Se a porta não for aberta, a temperatura interior é otimizada para poupar energia na função de

funcionamento Aquecimento ventilado ecológico e esta temperatura pode ser diferente da temperatura mostrada no visor.

3 O seu produto

3.1 Apresentação do produto



1 Painel de controlo

3 Prateleiras de arame de aço

5 Porta

7 Queimador inferior (por baixo da placa em aço)

9 Aquecedor superior

2 Lâmpada

4 Motor do ventilador (por trás da placa de aço)

6 Pega

8 Posicionamento da prateleira

10 Orifícios de ventilação

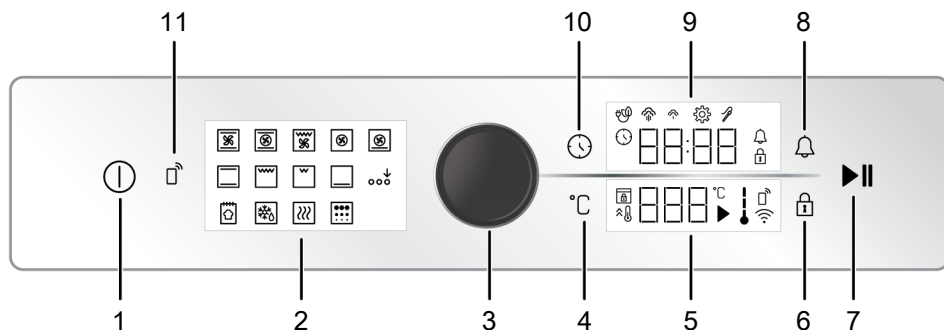
* Varia dependendo do modelo. Varia dependendo do modelo do. O seu produto pode não ter uma lâmpada ou o tipo e localização da lâmpada podem diferir da figura.

** Varia dependendo do modelo. Varia dependendo do modelo do. O seu produto pode não estar equipado com uma prateleira em arame de aço. Na imagem, um produto com uma prateleira em arame de aço é mostrada como exemplo.

3.2 Introdução e uso do painel de controle do produto

Nesta seção, você pode encontrar a visão geral e os usos básicos do painel de controle do produto. Pode haver diferenças nas imagens e algumas características dependendo do tipo de produto.

3.2.1 Painel de controlo



- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 Tecla Ligar/Desligar | 2 Visor da função |
| 3 Botão de controlo do forno | 4 Tecla de definição da temperatura |
| 5 Zona do indicador da temperatura | 6 Tecla de bloqueio de teclas |
| 7 Tecla começar/parar de cozinhar | 8 Tecla de alarme |
| 9 Campo indicador do temporizador/duração | 10 Tecla do tempo e das definições |
| 11 Tecla controlo remoto | |

Se houver botões (s) controlando seu produto, em alguns modelos esses/esses botões podem ser para que eles saiam quando empurrados (botões enterrados). Para que as configurações sejam feitas com esses botões, primeiro empurre o botão relevante e puxe o botão. Depois de fazer seu ajuste, empurre -o novamente e substitua o botão.

3.2.2 Apresentação do painel de controle do forno

Botão de controle do forno

Você pode verificar as configurações nas áreas do indicador do timer/relógio e do indicador de temperatura com o botão de controle do forno. Você pode transitar por essas configurações girando o botão de controle do forno para a direita e para a esquerda e aplicá-las pressionando o botão.

Indicador de temperatura interna do forno

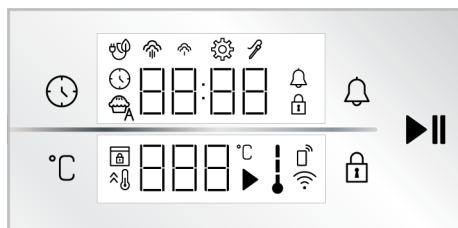
Você pode entender a temperatura interna do forno pelo símbolo de temperatura interna no visor. Quando a cozedura começa, o símbolo é visualizado no visor e

quando a temperatura interior do forno atinge a temperatura definida, cada nível do símbolo acende.

Exibição de função

As funções de funcionamento do seu forno encontram-se no visor de funções do seu forno. Cada função é ativada ao tocá-la. Todas as funções localizadas no visor são esquemáticas, podem não estar presentes no seu aparelho. As funções do seu produto estão descritas na seção "Funções de operação do forno".

Áreas de indicadores:



Teclas :

- 🕒 : Tecla do tempo e das definições
 °C : Tecla de definição da temperatura

-  : Tecla de bloqueio de teclas
-  : Tecla de alarme
-  : Tecla começar/parar de cozinhar
- Campo indicador do temporizador/duração :**
-  : Símbolo de tempo de cozedura/hora do dia
-  : Símbolo de alarme
-  : Símbolo das definições
-  : Símbolo de bloqueio de teclas
-  : Símbolo de cozedura com ventilador eco
-  : Símbolo de baixo nível de vapor *
-  : Símbolo de elevado nível de vapor *
-  : Símbolo de sonda da carne *
- * Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

Zona do indicador da temperatura :

-  : Símbolo de cozedura

-  : Símbolo da temperatura
-  : Símbolo da temperatura dentro do forno
-  : Símbolo de aquecimento rápido (acelerador).
-  : Símbolo de bloqueio da porta *
-  : Símbolo controlo remoto *
-  : Símbolo Wi-Fi *
- * Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

3.3 Funções de funcionamento do forno

Na tabela de funções são apresentadas as funções de funcionamento que pode utilizar no seu forno e as temperaturas máxima e mínima que podem ser definidas para essas funções. A ordem dos modos de operação mostrados aqui pode ser diferente da disposição em seu produto.

simbolo de função	Descrição da função	Faixa de temperatura (°C)	Descrição e uso
	Funcionamento com ventilador	-	O forno não é aquecido. Somente o ventilador (na parede traseira) funciona. Alimentos congelados com grânulos são descongelados lentamente à temperatura ambiente, alimentos cozidos são resfriados. O tempo necessário para descongelar uma peça inteira de carne é maior do que para alimentos com grãos.
	Aquecimento superior e inferior	40-280	A comida é aquecida por cima e por baixo ao mesmo tempo. Adequado para bolos, pastéis ou bolos e guisados em formas de cozedura. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Aquecimento inferior	40-220	Apenas o aquecimento inferior está ligado. É adequado para alimentos que precisam dourar no fundo.
	Aquecimento ventilado inferior/superior	40-280	O ar quente aquecido pelas resistências superior e inferior é distribuído igual e rapidamente por todo o forno com o ventilador. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Aquecimento ventilado	40-280	O ar quente aquecido pelo termoventilador é distribuído igualmente e rapidamente por todo o forno com o ventilador. É adequado para cozimento em várias bandejas em diferentes níveis de prateleira.
	Aquecimento ventilado ecológico	160-220	Para economizar energia, você pode usar esta função em vez de usar "Aquecimento ventilado" na faixa de 160-220°C. Mas; o tempo de cozimento será um pouco maior. O uso desta função é explicado na seção intitulada "Operação da unidade de controle do forno".
	Função pizz	40-280	O aquecedor inferior e o aquecimento do ventilador funcionam. É adequado para cozinhar pizza.

	Função "3D"	40-280	As funções de aquecimento superior, aquecimento inferior e aquecimento do ventilador funcionam. Cada lado do produto a ser cozido é cozido igualmente e rapidamente. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Grelhador inferior	40-280	A pequena grelha no teto do forno funciona. É adequado para grelhar quantidades menores.
	Grelhador completo	40-280	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Grelhador completo ventilado	40-280	O ar quente aquecido pela grelha grande é distribuído rapidamente no forno com o ventilador. É adequado para grelhar em grandes quantidades.
	Manter quente	40-100	Serve para manter os alimentos a uma temperatura pronta a servir durante muito tempo.
	Função pão	-	É usado para assar pão. A temperatura e o tempo definidos de entrada não podem ser alterados.
	Ativação da função extra	-	É usado para ativar as funções de operação que não aparecem no início do visor de funções.
	Pirólise	-	É utilizado para a autolimpeza do forno a alta temperatura. Veja as especificações na seção de manutenção e limpeza para esta função.

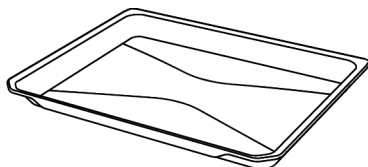
3.4 Acessórios do produto

Existem vários acessórios em seu produto. Nesta seção, a descrição dos acessórios e as descrições do uso correto estão disponíveis. Dependendo do modelo do produto, o acessório fornecido varia. Todos os acessórios descritos no manual do usuário podem não estar disponíveis em seu produto.

 As bandejas dentro do seu aparelho podem ficar deformadas com o efeito do calor. Isso não afeta a funcionalidade. A deformação desaparece quando a bandeja é resfriada.

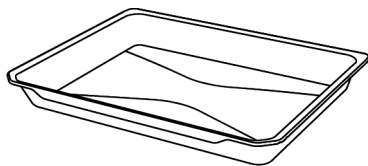
Tabuleiro normal

É utilizado para pastelaria, alimentos congelados e fritar pedaços grandes.



Tabuleiro fundo

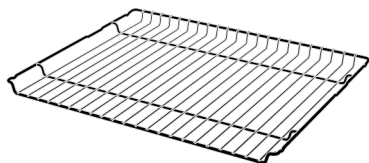
É utilizado para pastelaria, fritar pedaços grandes, alimentos suculentos ou para recolher os óleos que escorrem ao grelhar.



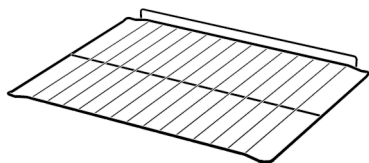
Grelha de arame de aço

Serve para fritar ou colocar os alimentos a serem assados, fritos e refogados na prateleira desejada.

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :



Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

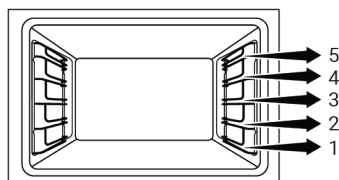


3.5 Uso de acessórios do produto

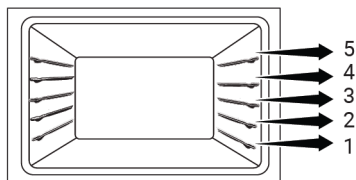
Prateleiras de cozinha

Existem 5 níveis de posição de prateleira na área de cozedura. Você também pode ver a ordem das prateleiras nos números na estrutura frontal do forno.

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :



Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

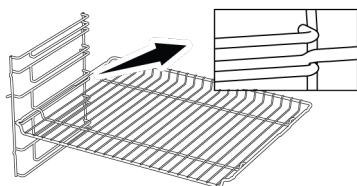


Colocar a grelha de arame nas prateleiras de cozedura

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

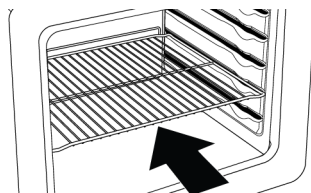
É crucial colocar a grade de arame nas prateleiras de arame corretamente. Ao colocar a grade de arame na prateleira

desejada, a seção aberta deve estar na frente. Para um melhor cozimento, a grelha deve ser fixada no ponto de parada da grade. Não deve ultrapassar o ponto de parada para entrar em contato com a parede traseira do forno.



Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

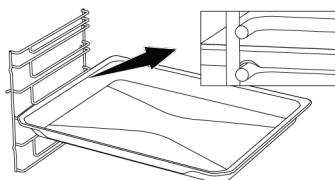
É crucial colocar a grade de arame nas prateleiras laterais corretamente. A grade de arame tem uma direção ao colocá-la na prateleira. Ao colocar a grade de arame na prateleira desejada, a seção aberta deve estar na frente.



Colocar o tabuleiro nas prateleiras de cozedura

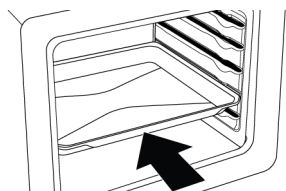
Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

Também é crucial colocar as bandejas nas prateleiras laterais de arame adequadamente. Ao colocar a bandeja na prateleira desejada, seu lado destinado à fixação deve estar voltado para a frente. Para um melhor cozimento, a bandeja deve ser fixada no encaixe de parada da grade. Não deve passar sobre o soquete de parada para entrar em contato com a parede traseira do forno.



Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

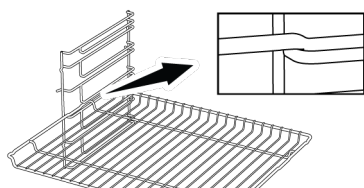
Também é crucial colocar as bandejas nas prateleiras laterais corretamente. A bandeja tem uma direção ao colocá-la na prateleira. Ao colocar a bandeja na prateleira desejada, seu lado destinado à fixação deve estar voltado para a frente.



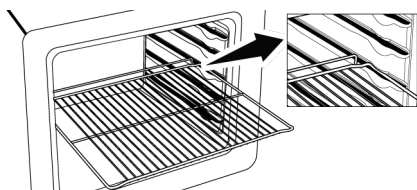
Função de parada da grelha de arame

Existe uma função de paragem para evitar que a grelha caia da grelha. Com esta função, você pode retirar sua comida com facilidade e segurança. Ao remover a grade de arame, você pode puxá-la para frente até atingir o ponto de parada. Você deve passar por cima deste ponto para removê-lo completamente.

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :



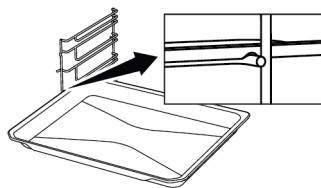
Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :



Função de parada da bandeja - Nos modelos com prateleiras de arame de aço

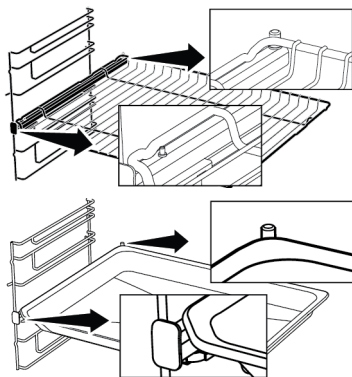
Há também uma função de parada para evitar que a bandeja caia da prateleira de arame. Ao remover a bandeja, solte-a do soquete de parada traseiro e puxe-a em

sua direção até atingir a parte frontal. Você deve passar por cima deste soquete de parada para removê-lo completamente.



Posicionamento adequado da grade de arame e da bandeja nos trilhos telescópicos-Nos modelos com prateleiras de arame de aço e guias telescópicas

Graças aos trilhos telescópicos, as bandejas ou a grade de arame podem ser facilmente instaladas e removidas. Ao usar bandejas e grades de arame com o trilho telescópico, deve-se tomar cuidado para que os pinos na frente e atrás dos trilhos telescópicos fiquem apoiados nas bordas da grade e da bandeja (mostrado na figura).



3.6 Especificações técnicas

Especificações gerais	
As dimensões exteriores do produto (altura/largura/profundidade) (mm)	595 /594 /567
Dimensões da instalação do forno (altura/largura/profundidade) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Tensão/Frequência	220-240 V ~; 50 Hz
Tipo do cabo e secção usada/adequada para usar no produto	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Consumo total de energia (kW)	3,3
Tipo de forno	Forno multifunções

Essenciais: : Informação na etiqueta energética dos fornos elétricos do tipo doméstico é atribuída de acordo com a norma EN 60350-1/IEC 60350- 1. Os valores são determinados em Aquecimento superior e inferior ou (se presente) as funções Aquecimento ventilado inferior/superior com a carga padrão.

A classe de eficiência energética é determinada em conformidade com as seguintes prioridades dependendo se existem ou não no produto as funções relevantes. 1-Aquecimento ventilado ecológico , 2-Aquecimento ventilado , 3-Grelhador inferior ventilado , 4-Aquecimento superior e inferior.

As especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.

As imagens neste manual são esquemáticas e podem não coincidir exactamente com o seu produto.

Os valores indicados nas etiquetas do produto ou na documentação que acompanha o mesmo são obtidos em condições laboratoriais em conformidade com as normas relevantes. Dependendo das condições operacionais e ambientais do produto, estes valores podem variar.

4 Primeira utilização

Antes de começar a utilizar o seu produto, é recomendado fazer o seguinte que está indicado nas secções seguintes respetivamente.

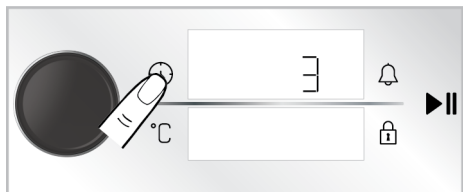
4.1 Primeira definição da hora



Definir sempre a hora do dia antes de usar o seu forno. Se não definir a mesma, não consegue cozinhar em alguns modelos de forno.

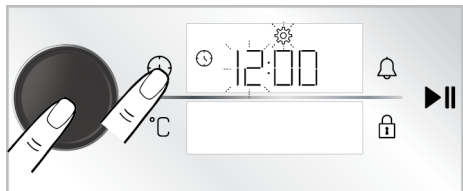
1. Com o produto desligado (enquanto a hora do dia aparece no visor), tocar nas teclas e durante aproximadamente 3 segundos.

⇒ Aparece no visor uma contagem decrescente a partir 3-2-1. Quando a contagem decrescente terminar, o menu de definições é ativado.



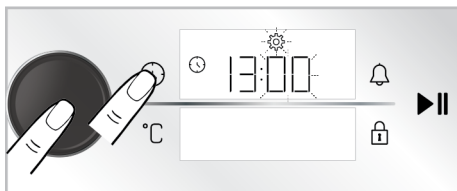
2. Ativar o campo do temporizador, premindo o botão de controlo do forno uma vez ou tocando uma vez a tecla .

⇒ O campo das Temporizador e o símbolo ficam a piscar no visor.



3. Definir a hora do dia rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda e ativar o campo do minuto premindo o botão de controlo do forno uma vez ou tocando a tecla uma vez.

⇒ O campo dos minutos e o símbolo ficam a piscar no visor do temporizador/duração



4. Definir o minuto rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda. Aprovar a definição premindo botão de controlo do forno uma vez ou tocando a tecla uma vez.

⇒ A hora do dia é definida e o símbolo acende continuamente.



A primeira definição do temporizador não é realizada, a hora do dia começa a partir da hora definida no processo de produção. Pode modificar a definição da hora do dia mais tarde conforme descrito na secção “Definições”.



Na eventualidade de uma longa interrupção de energia, as definições da hora do dia são canceladas. Deve ser definida de novo.

4.2 Limpeza inicial

1. Remover todos os materiais de embalagem.
2. Remover todos os acessórios do forno fornecida com o produto.
3. Ligar o produto durante 30 minutos e depois desligar o mesmo. Desta forma, os resíduos e as camadas que podem ter sido ficado no forno durante a produção são queimadas e limpas.

4. Quando operar com o produto, selecionar a temperatura mais elevada e a função de funcionamento de modo a que todos os aquecedores estejam a funcionar no seu produto. Consultar "Funções de funcionamento do forno ► 68]". Pode obter informações de como operar com o forno na secção seguinte.
5. Aguardar que o forno arrefeça.
6. Limpar as superfícies do produto com um pano ou esponja humedecidos e secar com um pano.

Antes de usar os acessórios:

Limpar os acessórios que retirou do forno com água com detergente e uma esponja de limpeza macia.

OBSERVAÇÃO: Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Não usar detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza ou objetos afiados durante a limpeza.

OBSERVAÇÃO: Durante a primeira utilização, pode surgir um odor e fumo durante várias horas. Isto é normal e só necessita de uma boa ventilação para o remover. Evitar inalar diretamente o fumo e os odores que se formam.

5 Usar o Forno

5.1 Informação geral sobre como usar o forno

Ventilador de arrefecimento (Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.)

O seu produto está equipado com um ventilador de arrefecimento. O ventilador de arrefecimento é ativado automaticamente sempre que necessário e arrefece tanto a frente do produto como os móveis. É automaticamente desativado quando o processo de arrefecimento é terminado. O ar quente sai através da porta do forno. Não deve cobrir estas aberturas de ventilação com nada. Caso contrário, o forno pode sobreaquecer. O ventilador de arrefecimento continua a

funcionar para operar durante o funcionamento do forno ou depois o forno é desligado (aproximadamente 20-30 minutos). Se cozinhar através da programação do temporizador do forno, no fim do tempo de cozedura, o ventilador de arrefecimento desliga-se com todas as funções. O tempo de funcionamento do ventilador de arrefecimento não pode ser determinado pelo utilizador. Liga-se e desliga-se automaticamente. Isto não é um erro.

Iluminação do forno

A iluminação do forno acende-se quando o forno começa a cozedura. Nalguns modelos, a lâmpada está acesa durante a cozedura, enquanto noutros modelos após um determinado tempo apaga-se.

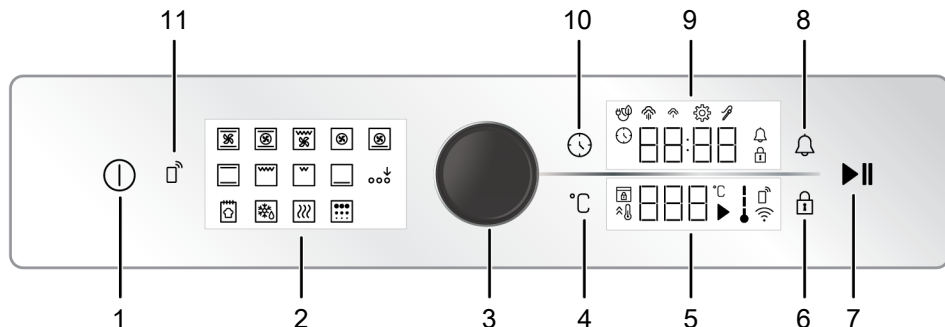
5.2 Operação da unidade de controlo do forno

Advertências gerais para a unidade de controlo do forno

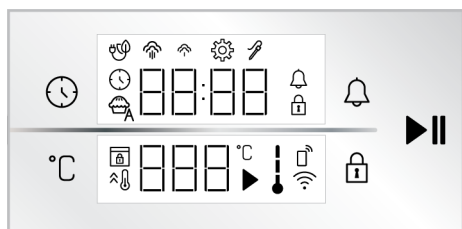
- O tempo máximo que pode ser definido para o processo de cozedura é 05:59 horas e, na função manter quente, este tempo é 23 horas e 59 minutos. No caso de uma interrupção de energia, a cozedura pré-definida e a duração de cozedura são cancelados.
- Enquanto estiver a fazer os ajustes, os símbolos relevantes ficam a piscar no visor. É necessário guardar as definições feitas, seja por tocar a tecla relevante na descrição ou aguardando um instante.
- Se o tempo de cozedura for definido quando a cozedura começa, o tempo restante é exibido no visor.

- Se a definição de pré-aquecimento rápido for ativada na sua unidade de controlo o símbolo  aparece no visor quando começar a cozinhar e o forno

atinge rapidamente a temperatura que definiu para a cozedura. Para um pré-aquecimento rápido, consultar a secção “Definições”.



- 1 Tecla Ligar/Desligar
- 2 Visor da função
- 3 Botão de controlo do forno
- 4 Tecla de definição da temperatura
- 5 Zona do indicador da temperatura
- 6 Tecla de bloqueio de teclas
- 7 Tecla começar/parar de cozinhar
- 8 Tecla de alarme
- 9 Campo indicador do temporizador/duração
- 10 Tecla do tempo e das definições
- 11 Tecla controlo remoto



 : Símbolo de elevado nível de vapor *

 : Símbolo de sonda da carne *

* Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

Zona do indicador da temperatura :

 : Símbolo de cozedura

°C : Símbolo da temperatura

 : Símbolo da temperatura dentro do forno

 : Símbolo de aquecimento rápido (acelerador).

 : Símbolo de bloqueio da porta *

 : Símbolo controlo remoto *

 : Símbolo Wi-Fi *

* Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

Teclas :

 : Tecla do tempo e das definições

°C : Tecla de definição da temperatura

 : Tecla de bloqueio de teclas

 : Tecla de alarme

 : Tecla começar/parar de cozinhar

Campo indicador do temporizador/duração :

 : Símbolo de tempo de cozedura/hora do dia

 : Símbolo de alarme

 : Símbolo das definições

 : Símbolo de bloqueio de teclas

 : Símbolo de cozedura com ventilador eco

 : Símbolo de baixo nível de vapor *

Ligar o forno

1. Ligar o forno tocando na tecla .

⇒ Depois do forno estar ligado, a primeira função de funcionamento é exibida no visor. A função de

funcionamento, temperatura e tempo de cozedura pode ser ajustada quando o visor estiver neste estado.



Se não forem feitas definições neste visor, o forno irá desligar-se após cerca de 5 minutos e a hora do dia irá aparecer no visor.

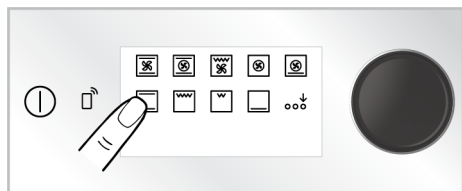
Desligar o forno

Desligar o forno tocando na tecla ①. A hora do dia aparece no visor.

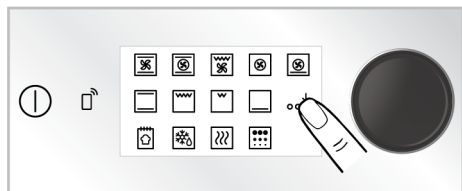
A cozedura manual selecionando a função de temperatura e de funcionamento do forno.

Pode cozinhar fazendo o controlo manual (sob o seu controlo) sem definir o tempo de cozedura selecionando a temperatura e a função de funcionamento específica para os seus alimentos. Como um exemplo, a função "Aquecimento superior e inferior" e as definições 180 °C são mostradas nas imagens.

1. Ligar o forno tocando na tecla ①.
2. Tocar na função de funcionamento que pretende ativar no visor de função.

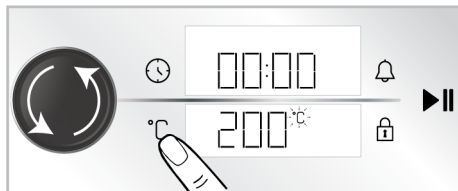


3. Se a função que pretende ativar não estiver entre as funções de funcionamento que aparecem primeiro no visor de função, pode ativar as funções de funcionamento na linha inferior tocando em "Ativação da função extra"



4. A temperatura predefinida para a função de funcionamento que selecionou aparece no visor. Para alterar esta temperatura, tocar a tecla °C e rodar o botão de controlo do forno para a direita/esquerda.

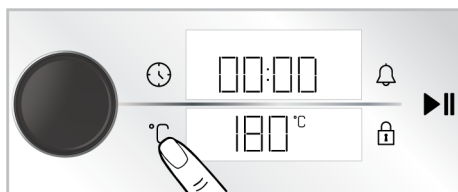
⇒ O símbolo °C aparece a piscar no visor da temperatura.



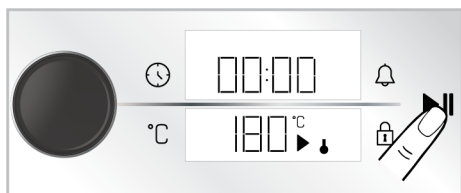
Se alterar a função de funcionamento depois de alterar a temperatura predefinida para a função de funcionamento, a temperatura que definiu por último aparece no visor. No entanto, se a temperatura definida não estiver dentro do intervalo de temperatura da função de funcionamento selecionada, aparece a temperatura mais alta dessa função de funcionamento.

5. Confirmar a temperatura definida tocando na tecla °C.

⇒ O símbolo °C aparece no visor da temperatura.



6. Depois de definir a função de funcionamento e a temperatura tocar na tecla ►|| para começar a cozinhar.

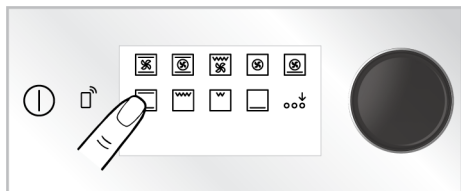


⇒ O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura selecionadas. No visor, são exibidos os símbolos ↓ e ►. O tempo de cozedura começa a contar no visor. Quando a temperatura interior do forno atingir a temperatura definida, cada fase do símbolo ↓ da temperatura irá acender. O forno não se desliga automaticamente uma vez que a cozedura manual é feita sem definição do tempo de cozedura. Tem de controlar a cozedura e desligar o mesmo. Quando a sua cozedura estiver concluída tocar a tecla ► para terminar a cozedura ou tocar a tecla ① para desligar totalmente o forno.

Cozinhar definindo o tempo de cozedura;

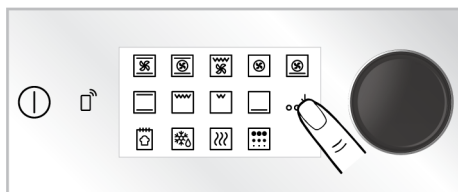
O forno pode desligar-se automaticamente no fim do tempo selecionando a temperatura e a função específica do funcionamento para os seus alimentos e definir o tempo de cozedura no temporizador. Como um exemplo, a função "Aquecimento superior e inferior" e as definições 180 °C 45 são mostradas nas imagens.

1. Ligar o forno tocando na tecla ①.
2. Tocar na função de funcionamento que pretende ativar no visor de função.



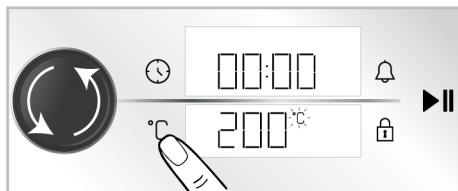
3. Se a função que pretende ativar não estiver entre as funções de funcionamento que aparecem primeiro no visor de função, pode ativar as

funções de funcionamento na linha inferior tocando em "Ativação da função extra"



4. A temperatura predefinida para a função de funcionamento que selecionou aparece no visor. Para alterar esta temperatura, tocar a tecla °C e rodar o botão de controlo do forno para a direita/esquerda.

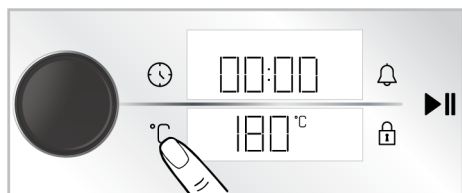
⇒ O símbolo °C aparece a piscar no visor da temperatura.



i Se alterar a função de funcionamento depois de alterar a temperatura predefinida para a função de funcionamento, a temperatura que definiu por último aparece no visor. No entanto, se a temperatura definida não estiver dentro do intervalo de temperatura da função de funcionamento selecionada, aparece a temperatura mais alta dessa função de funcionamento.

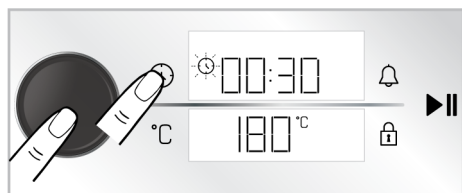
5. Confirmar a temperatura definida tocando na tecla °C.

⇒ O símbolo °C aparece no visor da temperatura.



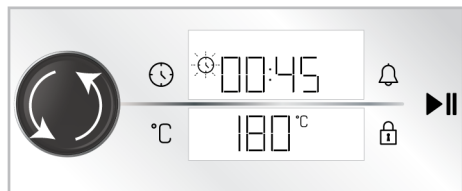
6. Premir o botão de controlo do forno ou tocar na tecla uma vez para a definição do tempo de cozedura.

⇒ O valor definido de 30 minutos aparece no visor do temporizador/ duração e o símbolo fica a piscar.



- Para ajustar rapidamente o tempo de cozedura, pode ativar o tempo de cozedura como 30 minutos empurrando o botão de controlo do forno ou tocando a tecla depois da função de funcionamento e da temperatura serem definidas e pode alterar o tempo rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda.

7. Ajustar o tempo de cozedura rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda. Confirmar a definição tocando na tecla .



- O tempo de cozedura aumenta em 1 minuto nos primeiros 15 minutos e 5 minutos após 15 minutos.

8. Depois de definir a função de funcionamento, a temperatura e o tempo de cozedura, tocar na tecla para começar a cozinhar.



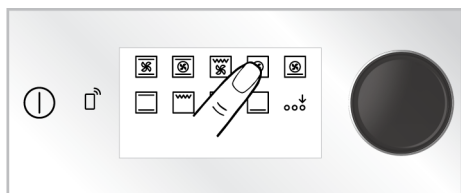
⇒ O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura seleccionadas e a contagem decrescente do tempo de cozedura irá aparecer no visor. No visor, são exibidos os símbolos e . Quando a temperatura interior do forno atingir a temperatura definida, cada fase do símbolo da temperatura irá acender. Quando o tempo de cozedura ajustado é completado, "Fim" aparece no visor da temperatura, o temporizador dá um aviso sonoro e a cozedura para.

9. O aviso sonoro toca durante um minuto. Se tocar a tecla enquanto estiver a ser dado o aviso sonoro e o texto "Fim" é mostrado no visor, o forno continua a funcionar indefinidamente. O forno é desligado se a tecla for tocada. Se for tocada qualquer tecla exceto estas, o sinal sonoro para.

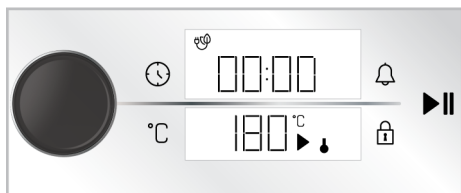
Aquecimento ventilado ecológico

De modo a economizar energia, pode usar esta função em vez de usar "Aquecimento ventilado" no intervalo de 160-220 °C. Mas, o tempo de cozedura será ligeiramente mais longo.

1. Desligar o forno tocando na tecla .
2. Tocar e manter premida função de funcionamento "Aquecimento ventilado" no visor da função durante 3 segundos.



- ⇒ Aparece no visor uma contagem decrescente a partir 3-2-1. Quando a contagem decrescente termina, o símbolo  aparece no visor temporizador/duração e a função "Aquecimento ventilado ecológico" é ativada.



3. Pode alterar a temperatura definida e o tempo de cozedura definido conforme descrito nas secções anteriores. Depois, pode começar a cozinhar.
- ⇒ No modo "Aquecimento ventilado ecológico", a lâmpada acende menos tempo que em outras funções de funcionamento devido à poupança de energia enquanto está a cozinhar.

Função pão

O seu forno tem uma "Função pão" especialmente definida para cozer pão. As definições da temperatura e do tempo da função são fixas.

Ingredientes

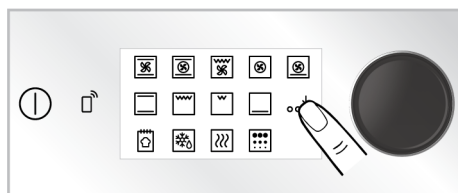
- 500 g de farinha
- 15 g de açúcar
- 10 g de fermento instantâneo
- 10 g de óleo de girassol
- 8 g de sal
- 300 ml de água (35° °C)

Para a parte de cima da massa

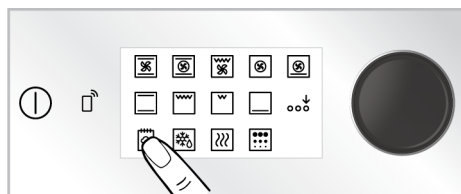
- 2 colheres de chá de óleo de girassol

Preparação

1. Peneirar a farinha para um tigela funda. Adicionar o açúcar à farinha e misturar homogeneamente.
2. Abrir o meio da farinha e adicionar o fermento, o sal e o óleo de girassol. Acrescentar gradualmente água morna, começando a partir dos lados do recipiente.
3. Sovar a massa com a mão ou com uma batedeira durante cerca de 10- 15 minutos.
4. Voltar a massa, que foi sovada, algumas vezes com a mão e colocar a mesma num recipiente. Colocar 1 colher de chá de óleo de girassol na massa e tapar a mesma com película aderente de modo a que fique a tocar na massa.
5. Depois de tapar a massa com película aderente, tapar a mesma com um pano grosso e deixar que a massa levede à temperatura ambiente.
6. Colocar a massa, que fermentou durante 60 minutos, na bancada e dobre-a 4- 5 vezes para remover o ar do interior da mesma. Colocar 1 colher de chá de óleo de girassol na massa e tapar a mesma com película aderente de modo a que fique a tocar na massa. Deixar a massa crescer durante mais 30 minutos à temperatura ambiente.
7. Colocar o tabuleiro na prateleira 3 do seu forno.
8. Desligar o forno tocando na tecla ①.
9. Ativar as funções na linha inferior tocando "Ativação da função extra" no visor da função.



10. Tocar em “Função pão” no visor da função.



11. Iniciar a limpeza tocando a tecla ►||.



12. No fim do tempo de cozedura, é emitido um aviso sonoro durante um minuto. Se a tecla ⓘ for tocada, o forno irá desligar-se. Se for tocada qualquer tecla exceto estas, o sinal sonoro para.

5.3 Definições

i A contagem decrescente 3-2-1 é exibida no visor nos menus ou as definições que devem ser ativadas premindo demoradamente. Depois da contagem decrescente ter terminado, o menu ou definição relevante são ativados.

Ativar o bloqueio de tecla

Ao usar a função bloqueio da tecla, pode proteger a interferência da unidade de controlo.

1. Tocar a tecla ⓘ até que o símbolo ⓘ apareça no visor temporizador/duração.



- ⇒ Aparece no visor uma contagem decrescente a partir 3-2-1. Quando a contagem decrescente termina, o símbolo ⓘ aparece no visor tempo/relógio e o bloqueio de tecla é ativado. Depois de o bloqueio da tecla ser definido, ou se for premido botão de controlo do forno, o temporizador emite um sinal sonoro e o símbolo ⓘ pisca.



i Enquanto o bloqueio de teclas é ativado, as teclas da unidade de controlo não podem ser usadas. O bloqueio da tecla não será cancelado no caso de interrupção de energia.

Desativar o bloqueio de tecla

1. Tocar a tecla ⓘ até que o símbolo ⓘ apareça no visor temporizador/duração.
- ⇒ Aparece no visor uma contagem decrescente a partir 3-2-1. Quando a contagem decrescente termina, o símbolo ⓘ aparece no visor tempo/relógio e o bloqueio de tecla é ativado.

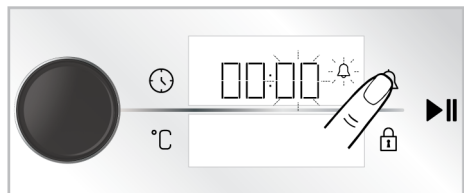
Ajustar o alarme

Pode igualmente usar a unidade de controlo do produto para qualquer advertência ou lembrete além de cozinhar. O relógio de alarme não afeta as funções de funcionamento do forno. É usado para fins de advertência. Por exemplo, pode usar o relógio de alarme quando pretender

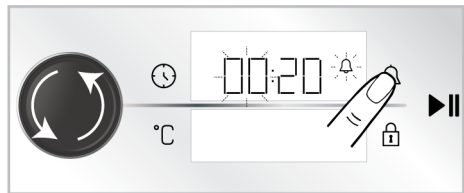
voltar os alimentos que estão no forno num determinado momento. Assim que o tempo que definiu tiver terminado, o temporizador emite um aviso sonoro.

i O tempo máximo de alarme pode ser 23 horas e 59 minutos.

1. Tocar a tecla  uma vez para definir o período do alarme.
 - ⇒ O campo dos minutos e o símbolo  ficam a piscar no visor do temporizador/duração.



2. Definir em primeiro lugar os minutos rodando o botão para a direita/esquerda e ativar o campo do temporizador tocando a tecla  uma vez.
3. Definir o tempo rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda. Tocar a tecla  novamente para confirmar a definição.



- ⇒ O símbolo  acende-se continuamente e a hora do alarme começa a contagem decrescente no visor.
4. Depois da hora do alarme ser completada, o símbolo  começa a piscar e é emitido um aviso sonoro.

i Se a hora do alarme e o tempo de cozedura forem definidos ao mesmo tempo, o tempo mais curto é exibido no visor do temporizador/duração.

Desligar o alarme

1. No fim do período do alarme, é emitido um aviso sonoro durante um minuto. Tocar qualquer tecla botão para parar o aviso sonoro.

⇒ O aviso sonoro é parado.

Se pretender cancelar o alarme:

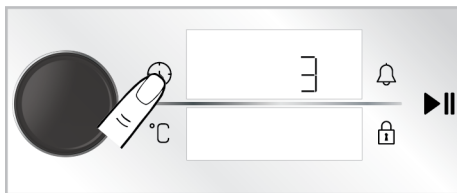
1. Tocar a tecla  duas vezes para reiniciar o período do alarme.
 - ⇒ O símbolo  começa a piscar no visor do tempo/relógio.
2. Rodar o botão de controlo do forno para a direita/esquerda até a hora do alarme atingir "00:00".

Definir o volume

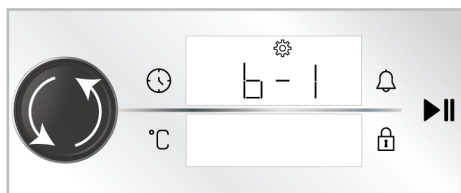
Pode definir o volume da unidade de controlo. O seu forno deve ser desligado para realizar esta definição.

1. Com o produto desligado (enquanto a hora do dia aparece no visor), tocar nas teclas  e durante aproximadamente 3 segundos.

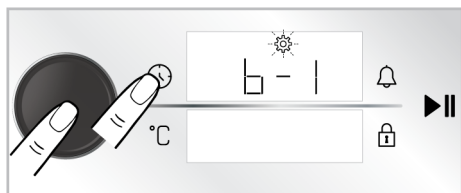
⇒ Aparece no visor uma contagem decrescente a partir 3-2-1. Quando a contagem decrescente terminar, o menu de definições é ativado.



2. Rodar o botão de controlo do forno para a direita/esquerda até que "b-1" ou "b-2" apareça no visor do temporizador/duração.



3. Ativar a definição do toque tocando a tecla novamente ou premindo o botão de controle do forno uma vez.
- ⇒ O símbolo fica a piscar no visor.



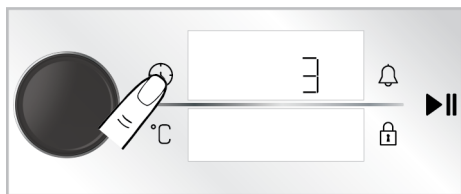
4. Ajustar o toque pretendido rodando o botão de controle do forno para a direita/esquerda.
5. Confirmar o toque definido tocando a tecla novamente ou premindo o botão de controle do forno uma vez.

Definir o brilho do visor.

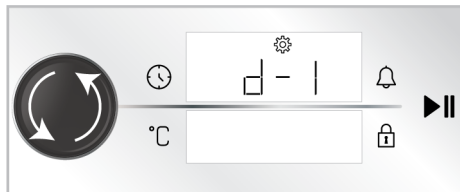
Pode definir o brilho do visor da unidade de controle. O seu forno deve ser desligado para realizar esta definição.

1. Com o produto desligado (enquanto a hora do dia aparece no visor), tocar nas teclas e durante aproximadamente 3 segundos.

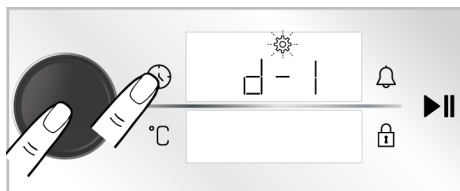
- ⇒ Aparece no visor uma contagem decrescente a partir 3-2-1. Quando a contagem decrescente terminar, o menu de definições é ativado.



2. Rodar o botão de controle do forno para a direita/esquerda até que “d-1”, “d-2” ou “d-3” apareçam no visor de temporizador/duração.



3. Ativar a definição do brilho tocando a tecla ou premindo o botão de controle do forno uma vez.
- ⇒ O símbolo fica a piscar no visor.



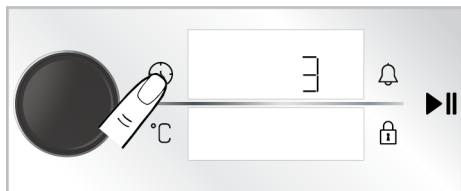
4. Definir o brilho pretendido rodando o botão de controle do forno para a direita/esquerda.
5. Confirmar o brilho tocando a tecla novamente ou premindo o botão de controle do forno uma vez.

Definir a função do pré-aquecimento rápido (Intensificador)

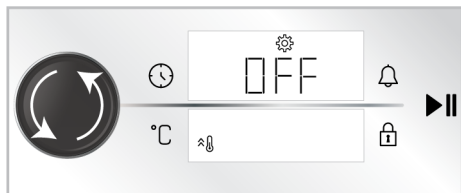
Pode operar a cozedura no seu produto automaticamente com função de pré-aquecimento rápido. Para este fim deve ativar a definição de pré-aquecimento rápido. O seu forno deve ser desligado para realizar esta definição.

1. Com o produto desligado (enquanto a hora do dia aparece no visor), tocar nas teclas e durante aproximadamente 3 segundos.

- ⇒ Aparece no visor uma contagem decrescente a partir 3-2-1. Quando a contagem decrescente terminar, o menu de definições é ativado.

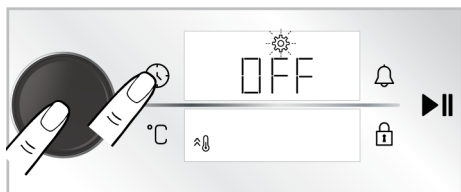


2. Rodar o botão de controlo do forno para a direita/esquerda até que o símbolo ⚙️ e “**DESLIGAR**” apareça no visor.

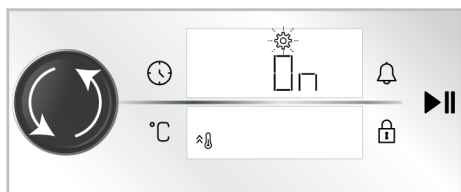


3. Ativar a definição do pré-aquecimento rápido (Intensificador) tocando a tecla ⌚ ou premindo o botão de controlo do forno uma vez

⇒ O símbolo ⚙️ fica a piscar no visor.



4. Ativar a definição “**DESLIGAR**” no visor para “**LIGAR**” rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda.



5. Confirmar a definição do pré-aquecimento rápido (Intensificador) tocando a tecla ⌚ novamente ou premindo o botão de controlo do forno uma vez.



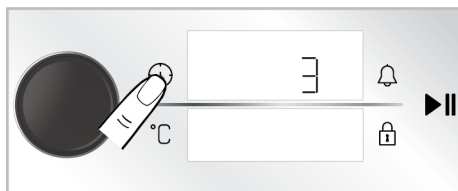
Pode desativar a definição de pré-aquecimento com o mesmo procedimento. Colocando a definição em “**DESLIGAR**” pode cancelar a definição de pré-aquecimento rápido.

Alterar a hora do dia :

para alterar a hora do dia que definiu anteriormente,

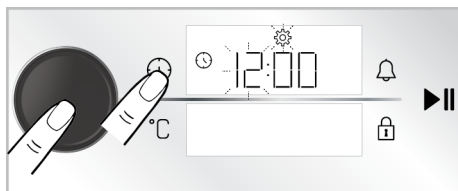
1. Com o produto desligado (enquanto a hora do dia aparece no visor), tocar nas teclas ⌚ e durante aproximadamente 3 segundos.

⇒ Aparece no visor uma contagem decrescente a partir 3-2-1. Quando a contagem decrescente terminar, o menu de definições é ativado.



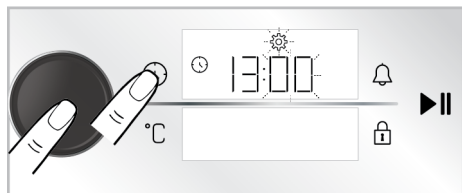
2. Ativar o campo do temporizador, premindo o botão de controlo do forno uma vez ou tocando uma vez a tecla ⌚.

⇒ O campo do temporizador e o símbolo ⚙️ ficam a piscar no visor do temporizador/duração.



3. Definir a hora do dia rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda e ativar o campo do minuto premindo o botão de controlo do forno uma vez ou tocando a tecla ⌚ uma vez.

⇒ O campo dos minutos e o símbolo ⚙️ ficam a piscar no visor do temporizador/duração



4. Definir o minuto rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda. Aprovar a definição premindo botão de controlo do forno uma vez ou tocando a tecla ☀ uma vez.

⇒ A hora do dia é definida e o símbolo ☀ acende continuamente.

Ligar o forno a uma rede sem fios e abrir a mesma para a aplicação aplicação “HomeWhiz”

Pode ligar o seu forno a uma rede sem fios e controlar o mesmo através da aplicação aplicação “HomeWhiz” com um dispositivo inteligente. Para este fim, deve instalar primeiro a aplicação aplicação “HomeWhiz” no seu dispositivo inteligente. A aplicação aplicação “HomeWhiz” está disponível nos sistemas operativos móveis IOS e Android.

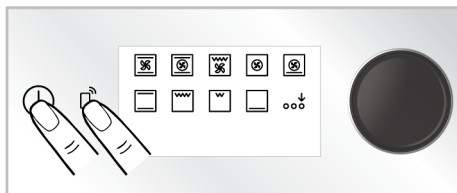


Depois de transferir a aplicação aplicação “HomeWhiz”, deve seguir as instruções na aplicação para criar a sua casa.

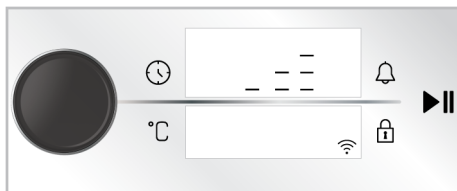


Pode completar o procedimento para ligar o seu forno a uma rede sem fios e para ativar o controlo remoto do forno seguindo as instruções fornecidas na aplicação.

1. Para mudar o forno para o modo configuração, tocar as teclas ① e ② simultaneamente durante cerca de 3 segundos quando o seu forno é desligado (hora do dia é mostrada no visor).



⇒ Quando o forno muda para o modo de configuração, é exibida no visor uma animação na qual estão algumas linhas a piscar.



2. Abrir a aplicação aplicação “HomeWhiz” que instalou no seu dispositivo inteligente. Depois de criar a sua casa, selecionar o forno nos aparelhos da cozinha e inserir o número de stock do seu produto na aplicação e seguir os passos descritos na aplicação.



O número de stock do seu produto é o número que começa com “77...” localizado por baixo da capa frontal do manual.

3. Completar a apresentação do seu forno na aplicação seguindo as instruções fornecidas na aplicação.

Ativar o controlo remoto do forno.

Depois de apresentar o seu forno à aplicação aplicação “HomeWhiz”, para permitir que o controlo remoto:

1. Tocar uma vez a tecla ③ enquanto o símbolo ④ é exibido no visor.
- ⇒ No visor, deverá ser exibido o símbolo ③ em conjunto com o símbolo ④.

 Se o símbolo não for exibido , tocar a tecla  até que o símbolo  seja exibido no visor. Se não tiver apresentado o seu aparelho à aplicação, aplicação "HomeWhiz" o símbolo  pisca uma vez e é ouvido um sinal de erro.

 Se o símbolo  for exibido no ecrã, mas se for ouvido um sinal de erro quando a tecla  for premida e se o símbolo  não for exibido no visor ou se o símbolo  estiver a piscar, verificar a ligação da Internet do seu produto. Se a ligação à Internet estiver OK e o problema persistir, repetir os passos para a instalação.

Anular o emparelhamento de um forno ligado à HomeWhiz

Depois de adicionar o seu produto à aplicação aplicação "HomeWhiz", a conta de utilizador que usou para aplicação "HomeWhiz" emparelha a informação do seu produto. De modo a apagar um emparelhamento devido à perda de acesso

à conta que usa na aplicação ou por outros motivos, devem ser tomadas as seguintes ações.

1. Com o produto desligado (enquanto a hora do dia aparece no visor), tocar nas teclas  e  durante aproximadamente 5 segundos.

⇒ Aparece no visor uma contagem regressiva a partir de 5.

2. Depois de concluída a contagem decrescente, aparecerá no visor uma animação de apagamento do emparelhamento.
3. Depois de concluído o processo de apagamento do emparelhamento sem qualquer problema, será ouvido um sinal sonoro e o seu forno será reiniciado.

 Se houver um problema ao apagar um emparelhamento e o processo não puder ser concluído, será ouvido um som de erro.

4. Pode voltar a emparelhar o produto para a sua conta aplicação "HomeWhiz" depois do processo de apagar o emparelhamento estar concluído.

Conformidade com as normas e informações de teste / declaração de conformidade da UE

	As fases de desenvolvimento, fabrico e vendas deste produto são conduzidas em conformidade com as regras de segurança especificadas em todas as legislação da União Europeia.
Banda de frequência	: 2.4 Ghz
Potência máx. de transmissão	: máx. 100 mW
Declaração de conformidade da CE Arçelik A.Ş. declara que este produto cumpre com as a diretiva 2014/53/UE. Uma Declaração de Conformidade RED detalhada pode ser encontrada online em support.beko.com entre os documentos adicionais na página do produto para o seu produto.	

O período de suporte definido de atualização de software relacionado à segurança cibernética do produto é o período de garantia do produto. Após esse

período, as atualizações de software relacionadas à segurança cibernética não são garantidas.

6 Informação geral acerca da cozedura

Pode encontrar nest secção dicas sobre a preparação e a cozedura dos seus alimentos.

Adicionalmente, esta secção descreve alguns alimentos testados pelos produtores e as definições mais apropriadas para estes alimentos. As definições apropriadas do forno e os acessórios para estes alimentos são igualmente indicados.

6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar no forno

- Enquanto abrir a porta do forno durante ou após a cozedura, pode sair vapor quente. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos. Quando abrir a porta do forno, deve manter-se afastado.
- O vapor intenso gerado durante a cozedura pode formar gotas de água condensada no interior e no exterior do forno e nas peças na parte superior dos móveis devido à diferença de temperatura. Este é uma ocorrência física e normal.
- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.
- Remover sempre do forno os acessórios não utilizados antes de começar a cozinhar. Os acessórios que se irão manter no forno podem impedir que os alimentos sejam cozinhados nos valores corretos.
- Para os alimentos que irá cozinhar de acordo com a sua própria receita, pode basear-se em alimentos semelhantes indicados nas tabelas de cozedura.
- Utilizando os acessórios fornecidos assegura que obtém o melhor desempenho de cozedura. Deve respeitar sempre as advertências e a informação fornecida pelo fabricante para os recipientes de cozinha externos que irá utilizar.

- Cortar o papel vegetal que vai usar na cozedura nos tamanhos adequados para o recipiente em que irá cozinhar. Os papéis vegetais que estiverem do lado de fora do recipiente podem criar um risco de queimaduras e afetar a qualidade da cozedura. Usar o papel vegetal que irá utilizar no intervalo de temperatura especificado.
- Para um bom desempenho da cozedura, colocar os alimentos na prateleira correta recomendada. Não alterar a posição da prateleira durante a cozedura.

6.1.1 Bolos e alimentos de forno

Informação Geral

- Recomendamos a utilização dos acessórios do produto para um bom desempenho de cozedura. Se for utilizar recipientes de cozinha externos, deve preferir loiça escura, resistente ao calor e anti-aderente.
- Se for recomendado o pré-aquecimento na tabela de cozedura, assegurar que coloca os seus alimentos no forno após o pré-aquecimento.
- Se vai cozinhar usando recipientes de cozinha na grelha, deve colocar os mesmos no meio da grelha e não junto da parede traseira.
- Todos os materiais usados para fazer bolos devem estar limpos e à temperatura ambiente.
- O estado da cozedura dos produtos pode variar dependendo da quantidade de alimentos e do tamanho dos recipientes.
- Formas em metal, cerâmica e vidro aumentam o tempo de cozedura e as superfícies inferiores dos alimentos de pastelaria não ficam tostados uniformemente.
- Se estiver a usar papel vegetal, pode ser observada um ligeiro acastanhado na superfície inferior dos alimentos. Nesta

situação, poderá ter de aumentar o período da cozedura em aproximadamente 10 minutos.

- Os valores especificados na tabela de cozedura são determinados em resultado dos testes realizados nos nossos laboratórios. Os valores adequados para si podem ser diferentes destes valores.
- Colocar os seus alimentos na prateleira apropriada recomendada na tabela de cozedura. Considerar a prateleira inferior do forno como a prateleira 1.

Dicas para fazer bolos

- Se o bolo for demasiado seco, aumentar a temperatura em 10 °C e encurtar o tempo de cozedura.
- Se o bolo for húmido, usar uma pequena quantidade de líquido e diminuir a temperatura em 10 °C.
- Se a parte superior do bolo estiver queimada, colocar o mesmo na prateleira mais inferior, baixar a temperatura e aumentar o tempo de cozedura. Se a parte superior do bolo estiver queimada, coloque-a numa prateleira inferior, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozimento.

- Se a parte interior do bolo estiver bem cozida, mas o exterior está pegajoso, usar menos líquido, diminuir a temperatura e aumentar o tempo de cozedura.

Dicas para pastelaria

- Se a massa de pastelaria for demasiado seca, aumentar a temperatura em 10 °C e encurtar o tempo de cozedura. Humidificar as folhas de massa com um molho que consiste numa mistura de leite, óleo, ovo e iogurte.
- Se os produtos de pastelaria ficarem cozidos lentamente, assegurar que a espessura dos mesmos preparados por si não excedem o tabuleiro.
- Se os produtos de pastelaria ficarem dourados à superfície para a base não estiver cozida, assegurar que a quantidade de molho que vai usar para os mesmos não é demasiada na base. Para que fiquem ainda mais dourados, deve tentar espalhar uniformemente o molho entre as folhas de massa e os produtos de pastelaria.
- Cozer os seus produtos de pastelaria na posição e na temperatura apropriadas conforme a tabela de cozedura. Se a base continuar a não estar suficientemente dourada, colocar a mesma na prateleira inferior para a cozedura seguinte.

Tabela de cozedura para bolos e alimentos de forno

Sugestões para cozedura com um único tabuleiro

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Bolo no tabuleiro	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	180	30 ... 45
Bolo na forma	Forma para bolo na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	2	180	30 ... 40
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	160	25 ... 35
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	3	150	25 ... 35

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	150	30 ... 40
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	2	150	35 - 45
Biscoito	Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento superior e inferior	3	170	25 ... 40
Biscoito	Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	3	170	20 ... 30
Massa	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	2	200	30 ... 40
Massa	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/superior	2	180	35 - 45
Pão	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	2	200	20 ... 35
Pão	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	3	180	20 ... 30
Pão integral	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	200	30 ... 45
Pão integral	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	3	200	30 ... 40
Lasanha	Recipiente retangular em metal/vidro na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2 ou 3	200	30 ... 45
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	180	50 - 70
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	3	170	50 - 65
Pizza	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	280	5 - 9
Pizza	Tabuleiro normal *	Função pizz	2	280	5 - 10

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

**Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

Sugestões para cozinhar com dois tabuleiros

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bolos pequenos	2-Tabuleiro normal * 4-Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	2 - 4	150	25 ... 35
Biscoito	2-Tabuleiro normal * 4-Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	2 - 4	170	25 ... 35
Massa	1-Tabuleiro normal * 4-Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	1 - 4	180	40 - 50
Pão	2-Tabuleiro normal * 4-Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	2 - 4	180	20 ... 30

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

**Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

Tabela de cozedura com função de funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico"

- Não alterar a definição de temperatura depois de iniciar a cozedura na função de funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico".
- Não abrir a porta do forno quando cozinhar na função de funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico"

operating function. Se a porta não for aberta, a temperatura interior é otimizada para poupar energia e esta temperatura pode ser diferente da temperatura mostrada no visor.

- Não pré-aquecer na função de funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico".

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	3	160	25 ... 35
Biscoito	Tabuleiro normal *	3	180	25 ... 35
Massa	Tabuleiro normal *	3	200	45 ... 55
Pão	Tabuleiro normal *	3	200	35 ... 45

* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

6.1.2 Carne, peixe e aves

Os pontos chave do grelhador

- Temperar os mesmos com sumo de limão e pimenta antes de cozinhar frango, peru e peças grandes inteiras de carne irá permitir um melhor desempenho da cozedura.
- Leva 15 a 30 minutos mais a cozinhar carne com osso do que fritar em filetes.
- Tem de calcular cerca de 4 ou 5 minutos do tempo de cozedura por centímetro de espessura da carne.
- Depois de o tempo de cozedura ter terminado, deixar a carne no forno durante cerca de 10 minutos. O suco da carne é melhor distribuído para a carne frita e não é libertado quando a carne é cortada.
- O peixe deve ser colocado numa prateleira num nível médio ou baixo num prato resistente ao calor.
- Cozinhar os pratos recomendados na tabela de cozedura com um único tabuleiro.

Tabela de cozedura para carne, peixe e aves

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Bife (inteiro) / Assar (1 kg)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/superior	3	15 mins. 250/ max, depois 180 ... 190	60 ... 80
Pernil de borrego (1,5-2 kg)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/superior	3	170	85 - 110
Frango frito (1,8-2 kg)	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Aquecimento ventilado inferior/superior	2	15 mins. 250/ max, depois 190	60 ... 80
Frango frito (1,8-2 kg)	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Aquecimento ventilado	2	200 - 220	60 ... 80
Frango frito (1,8-2 kg)	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Função "3D"	2	15 mins. 250/ max, depois 190	60 ... 80
Peru (5,5 kg)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/superior	1	25 mins. 250/ max, depois 180 ... 190	150 ... 210

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Peru (5,5 kg)	Tabuleiro normal *	Função "3D"	1	25 mins. 250/ max, depois 180 ... 190	150 ... 210
Peixe	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Aquecimento ventilado inferior/superior	3	200	20 ... 30
Peixe	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Função "3D"	3	200	20 ... 30

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

**Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

6.1.3 Grelhador

Carne vermelha, peixe e carne de aves ficará rapidamente dourada quando grelhada, fica com uma crosta maravilhosa e não fica seca. Carnes em filetes, carnes no espeto, salsichas bem como vegetais suculentos (tomates, cebolas, etc.) são particularmente adequados para grelhar.

Advertências gerais

- Alimentos não adequados para grelhar e que podem provocar um risco de incêndio. Grelhar apenas alimentos que sejam adequados para fogo intenso do grelhador. Do mesmo modo, não colocar os alimentos demasiado afastados na parte de trás do grelhador. Esta é a zona mais quente e os alimentos muito gordos podem incendiar-se.
- **Fechar a porta do forno enquanto estiver a grelhar. Nunca grelhar com a porta do forno aberta. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!**

Os pontos chave do grelhador

- Preparar os alimentos para grelhar com espessura e peso semelhantes tanto quanto possível.
- Colocar as peças a serem grelhadas na grelha ou no tabuleiro de arame do grelhador distribuindo as mesmas sem exceder as dimensões no aquecedor.
- Dependendo da espessura das peças a serem grelhadas, os tempos de cozedura dados na tabela podem variar.
- Deslizar a grelha ou o tabuleiro do grelhador para o nível pretendido no forno. Se estiver a cozinhar numa grelha, deslizar o tabuleiro do forno para a prateleira mais em baixo para recolher as gorduras. O tabuleiro do forno que vai deslizar deve estar dimensionado para cobrir toda a área do grelhador. Este tabuleiro pode não estar incluído com o produto. Colocar um pouco de água no tabuleiro do forno para uma limpeza mais fácil.

Mesa do grelhador

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Peixe	Grelha de arame de aço	4 - 5	250	20 ... 25
Pedaços de galinha	Grelha de arame de aço	4 - 5	250	25 ... 35
Almôndega (vitela) - 12 quantidade	Grelha de arame de aço	4	250	20 ... 30
Costeletas de borrego	Grelha de arame de aço	4 - 5	250	20 ... 25
Bife - (cubos de carne)	Grelha de arame de aço	4 - 5	250	25 ... 30
Costeletas de vitela	Grelha de arame de aço	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinado de vegetais	Grelha de arame de aço	4 - 5	220	20 ... 30
Pão torrado	Grelha de arame de aço	4	250	1 ... 3

É recomendado pré-aquecer durante 5 minutos para todos os alimentos grelhados.

Rodar as peças dos alimentos após 1/2 do tempo total para o grelhado.

6.1.4 Testar os alimentos

- Os alimentos nesta tabela de cozedura são preparados de acordo com a norma EN 60350-1 para facilitar o teste do produto para fins de controlo.

Tabela de cozedura para alimentos de teste

Sugestões para cozedura com um único tabuleiro

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Biscoito amanteigado (biscoito doce)	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	140	20 ... 30
Biscoito amanteigado (biscoito doce)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	Nos modelos com prateleiras de arame de aço :3 Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :2	140	15 ... 25
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	160	25 ... 35
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	3	150	25 ... 35
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	150	30 ... 40

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	2	150	35 - 45
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	180	50 - 70
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	3	170	50 - 65

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

**Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

Sugestões para cozinhar com dois tabuleiros

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bolos pequenos	2-Tabuleiro normal * 4-Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	2 - 4	150	25 ... 35
Biscoito amanteigado (biscoito doce)	2-Tabuleiro normal * 4-Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	2 - 4	140	15 ... 25

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

**Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

Grelhador

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Almôndega (vitela) - 12 quantidade	Grelha de arame de aço	4	250	20 ... 30
Pão torrado	Grelha de arame de aço	4	250	1 ... 3

É recomendado pré-aquecer durante 5 minutos para todos os alimentos grelhados.

Rodar as peças dos alimentos após 1/2 do tempo total para o grelhado.

7 Manutenção e limpeza

7.1 Informações gerais de limpeza

Advertências gerais

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode originar manchas permanentes.
- O produto deve ser completamente limpo e seco após cada utilização. Portanto, os resíduos de alimentos são facilmente limpos e é evitado que estes resíduos se queimem quando o produto for usado novamente mais tarde. Portanto, a vida útil do aparelho estende-se e diminuem os problemas frequentemente enfrentados.
- Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Os agentes de limpeza inadequados são: lixívia, produtos de limpeza que contenham amoníaco, ácido ou cloreto, produtos de limpeza a vapor, agentes de desincrustação, tira-nódoas e ferrugem, produtos de limpeza abrasivos (produtos de limpeza em creme, pó de limpeza, creme de limpeza, esfregão abrasivo e de raspagem, palha de aço, esponjas, panos de limpeza com sujidade e resíduos de detergente).
- Não é necessário material de limpeza especial na limpeza feita após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.

- Não lave nenhum componente do seu aparelho na máquina de lavar louça, salvo indicação em contrário no manual do usuário.

Inox - Superfícies em aço inoxidável

- Não usar soluções de limpeza ácidas ou que contenham cloro para limpar as superfícies de aço-inox e as pegas.
- A superfície de aço inoxidável-inox pode mudar de cor com o tempo. Isto é normal. Após cada utilização, limpar com um detergente adequado para as superfícies em inox ou aço inoxidável.
- Limpar com um pano macio embebido e detergente líquido adequado para superfícies em inox, tendo o cuidado de limpar num único sentido.
- Remover de imediato as manchas de calcário, óleo, amidos e proteínas nas superfícies de vidro e de inox. As manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.
- Os pulverizadores de limpeza/aplicados na superfície deve ser limpa imediatamente. As soluções de limpeza abrasivas sobre a superfície fazem com que a superfície fique branca.

Superfícies esmaltadas

- O forno tem de arrefecer antes da limpeza na zona de cozedura. A limpeza das superfícies quentes irá criar tanto um risco de incêndio como danos nas superfícies esmaltadas.
- Após cada utilização, limpar as superfícies esmaltadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar as mesmas com um pano seco.
- Para manchas difíceis, pode-se usar o produto de limpeza de forno e grelhas recomendado no sítio web da marca do seu produto e uma esponja de limpeza que não risque. Não usar um produto de limpeza de fornos exterior..

Superfícies catalíticas

- As paredes laterais na zona de cozedura podem apenas ser revestidas com paredes de esmalte ou catalíticas. Varia de acordo com o modelo.
- As paredes catalíticas têm uma cor mate clara e uma superfície porosa. As paredes catalíticas do forno não devem ser limpas.
- As superfícies absorvem o óleo graças à sua estrutura porosa e começam a brilhar quando a superfície está saturada com óleo, neste caso é recomendado substituir as mesmas.

Superfícies de vidro

- Quando da limpeza das superfícies de vidro, não usar raspadores de metal rijos e materiais de limpeza abrasivos. Podem danificar a superfície de vidro.
- Limpar o aparelho usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano de microfibra específico para superfícies de vidro e secar o mesmo com um pano seco de microfibra.
- Se após a limpeza ainda existir detergente residual, deve limpar o mesmo com água fria e secar com um pano de microfibra limpo e seco. Os resíduos do detergente residual podem danificar a superfície de vidro da próxima vez que for utilizada.
- Em circunstância alguma os resíduos secos na superfície de vidro devem ser limpos com facas de serrilha, palha de aço ou utensílios semelhantes para raspar.
- Pode remover as manchas de calcário (manchas amarelas) na superfície de vidro com soluções descalcificadoras existentes no mercado, com uma solução descalcificante como vinagre ou sumo de limão.
- Se a superfície estiver muito suja, aplicar a solução de limpeza sobre a mancha com uma esponja e aguardar o tempo necessário para que a mesma atue devidamente. Nunca limpar a superfície de vidro com um pano húmido.

- As descolorações e as manchas na superfície de vidro são normais e não podem ser consideradas defeitos.

Peças em plástico e superfícies pintadas

- Limpar as peças de plástico e as superfícies pintadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco.
- Não usar raspadores de metal rijo ou soluções de limpeza abrasivas. Pode danificar as superfícies.
- Assegurar que as juntas dos componentes do produto não são deixadas húmidas e com detergente. Caso contrário, pode ocorrer corrosão nestas juntas.

7.2 Limpar os acessórios

Não colocar os acessórios do produto na máquina de lavar loiça exceto se contrariamente indicado no manual do utilizador.

7.3 Limpar o painel de controlo

- Quando limpar os painéis com o botão de controlo, deve limpar o painel e os botões com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Não remover os botões e os vedantes que se encontram por baixo para limpar o painel. O painel de controlo e os botões podem ficar danificados.
- Enquanto estiver a limpar os painéis de inox com o botão de controlo, não usar soluções de limpeza para inox em volta dos botões. Os indicadores em volta do botão podem ser apagados.
- Limpar os painéis tácteis de controlo com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio de teclas, deve definir o mesmo antes de iniciar a limpeza do painel de controlo. Caso contrário, pode ocorrer uma deteção incorreta nas teclas.

7.4 Limpar o interior do forno (zona de cozedura)

Seguir os passos de limpeza descritos na secção "Informação geral de limpeza" de acordo com os tipos de superfície no seu forno.

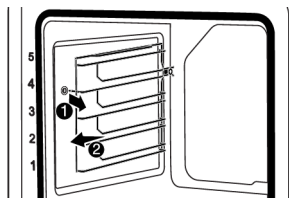
Limpar as paredes laterais do forno.

As paredes laterais na zona de cozedura podem apenas ser revestidas com paredes de esmalte ou catalíticas. Varia de acordo com o modelo. Se existir uma parede catalítica, consultar a secção "Superfícies catalíticas" para informação.

Se o seu produto for um modelo de prateleira de arame de aço, remover as mesmas antes da limpeza das paredes laterais. Depois completar a limpeza conforme descrito na secção "Informação geral de limpeza" de acordo com os tipos de superfície da parede lateral.

Para remover as prateleiras laterais em arame de aço:

1. Remover a parte frontal da prateleira em arame de aço puxando a mesma na parede lateral na direção oposta.
2. Puxar a prateleira de arame de aço em direção a si para a remover totalmente.



3. Para voltar a colocar as prateleiras, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu as mesmas a partir do fim para o princípio, respetivamente.

7.5 Limpeza automática a alta temperatura

O forno está equipado com a função pirólítica. O forno aquece até uma temperatura de aproximadamente 420-480 °C e queima até que a sujidade existente se transforme em cinzas. Pode ser gerado

um fumo forte. Disponibilizar boa ventilação. Deve ser feita uma limpeza a alta temperatura depois de aproximadamente cada 10 utilizações do forno.

Advertências gerais



As superfícies quentes podem provocar queimaduras!

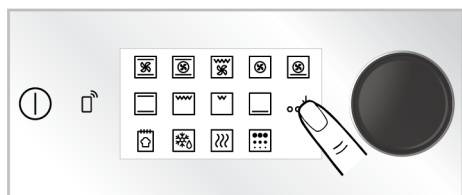
Não tocar no produto durante a limpeza automática e manter as crianças afastadas do produto. Aguardar pelo menos 30 minutos antes de remover os resíduos.

- Antes de usar a função pirólise, remover todos os acessórios, a prateleira telescópica e as prateleiras laterais (se existirem). Se não forem removidos, os acessórios e as prateleiras laterais ficarão danificados.
- Se o seu produto tiver um acessório à prova de pirólise (resistente a limpeza automática a alta temperatura) não necessita de remover estes acessórios do forno. Sempre que os seus acessórios forem à prova de pirólise ou não é especificado na secção acessórios. Se não for especificado, os seus acessórios não são resistentes às temperaturas elevadas. Têm de ser removidos do forno antes da limpeza para evitar danos.
- Não limpar o vedante da porta. O vedante de fibra de vidro é muito delicado e facilmente danificado. Se o vedante da porta ficar danificado, deve substituir o mesmo por outro novo adquirido num serviço autorizado.

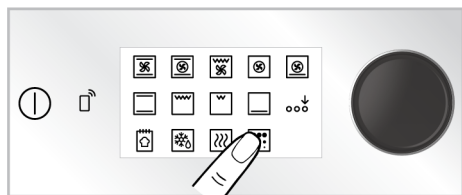
Para iniciar a função pirólise:

1. Retirar todos os acessórios do forno. Nos modelos com prateleiras de arame de aço, não esquecer de remover as prateleiras.
2. Antes de começar a limpeza, deve limpar as superfícies exteriores do forno e os resíduos dos alimentos dentro do forno com um pano embebido em detergente.

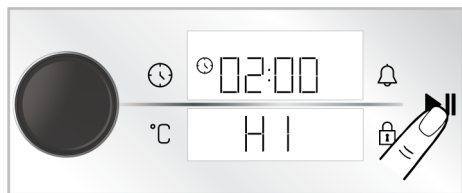
3. Selecionar a função "Pirólise" ou "Pirólise - modo económico" conforme a sujidade do seu forno. Se o seu forno não estiver muito sujo, recomendamos usar a função "Pirólise - modo económico". Esta função leva menos tempo que a função "Pirólisevariable". Se o forno estiver muito sujo, a função "Pirólise - modo económico" pode não ser suficiente. Neste caso, limar o mesmo com a função "Pirólise".
4. Desligar o forno tocando na tecla ①.
5. Ativar as funções na linha inferior tocando "Ativação da função extra" no visor da função.



6. Tocar em "Pirólise" na linha inferior do visor da função.



7. O nível pirolítico "HI" e o tempo "02:00" aparecem no visor.



8. Iniciar a limpeza tocando a tecla ►||.
 - ⇒ A limpeza começa e o tempo de auto-limpeza aparece no visor. Este tempo não pode ser alterado.
9. Quando o forno atinge uma determinada temperatura após o início do processo de pirólise, o símbolo do

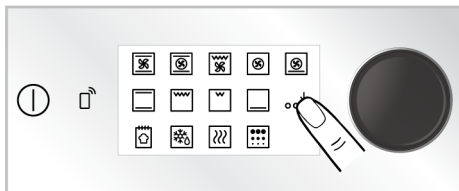
cadeado aparece no visor do temporizador e a porta do forno não pode ser aberta. Não forçar a maçaneta para desbloquear a porta até que o processo de limpeza seja concluído e o símbolo de cadeado desapareça do visor.

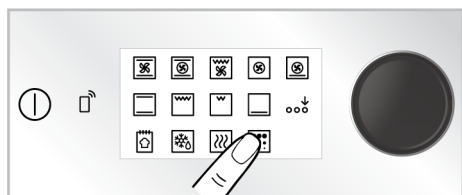
10. Quando o processo de limpeza estiver concluído, "Fim" aparece no visor. Desligar o forno tocando na tecla ①.
11. Depois de o símbolo desaparecer do visor, remover os resíduos de sujidade com água com vinagre.

Pirólise - modo económico

Se o seu forno não estiver muito sujo, recomendamos usar a função "Pirólise - modo económico". Esta função leva menos tempo que a função "Pirólisevariable". Se o forno estiver muito sujo, a função "Pirólise - modo económico" pode não ser suficiente. Neste caso, limar o mesmo com a função "Pirólise".

1. Retirar todos os acessórios do forno. Nos modelos com prateleiras de arame de aço, não esquecer de remover as prateleiras.
2. Antes de começar a limpeza, deve limpar as superfícies exteriores do forno e os resíduos dos alimentos dentro do forno com um pano embebido em detergente.
3. Desligar o forno tocando na tecla ①.
4. Ativar as funções na linha inferior tocando "Ativação da função extra" no visor da função.
5. Tocar em "Pirólise" na linha inferior do visor da função.

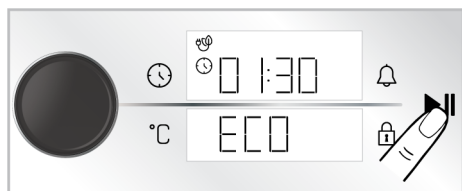




6. Tocar em "Pirólise" no visor da função.

7. Iniciar a limpeza tocando a tecla ►►.

⇒ A limpeza começa e o tempo de auto-limpeza aparece no visor. Este tempo não pode ser alterado.



8. Quando o forno atinge uma determinada temperatura após o início do processo de pirólise, o símbolo do cadeado  aparece no visor do temporizador e a porta do forno não pode ser aberta. Não forçar a maçaneta para desbloquear a porta até que o processo de limpeza seja concluído e o símbolo de cadeado desapareça do visor.

9. Quando o processo de limpeza estiver concluído, "Fim" aparece no visor. Desligar o forno tocando na tecla ⏻.

10. Depois de o símbolo  desaparecer do visor, remover os resíduos de sujidade com água com vinagre.

7.6 Limpar a porta do forno

Pode remover a porta do forno e os vidros da porta para os limpar. Como remover as portas e janelas é explicado nas secções "Remover a porta do forno" e "Remover os vidros interiores da porta". Depois de remover os vidros interiores, limpar os mesmos usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano

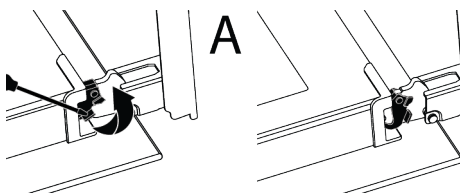
seco. Para os resíduos de calcário que se possam formar no vidro da porta, limpar o vidro com vinagre e enxaguar.



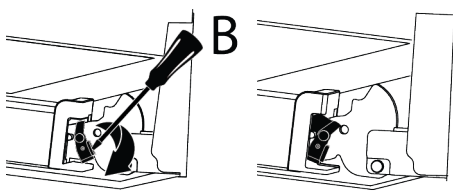
Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lâ de aço ou lixívia para limpar a porta do forno e o vidro.

Remover a porta do forno

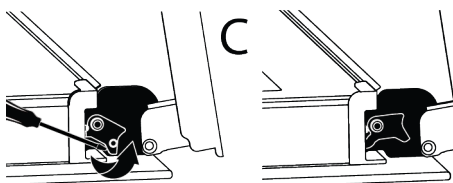
1. Abrir a porta do forno.
2. Abrir os cliques na cavidade da dobradiça da porta frontal no lado direito e esquerdo premindo para baixo conforme mostrado na imagem.
3. Os tipos de dobradiças variam para os tipos (A), (B), (C) conforme o modelo do produto. As imagens seguintes mostram como abrir cada tipo de dobradiça.
4. Dobradiça tipo (A) está disponível nos tipos de porta normal.



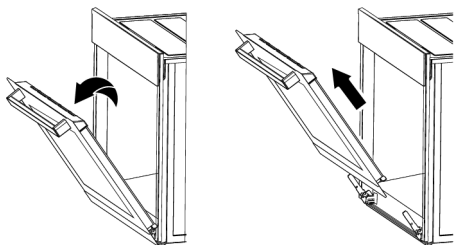
5. Dobradiça tipo (B) está disponível nos tipos de porta de abertura suave.



6. Dobradiça tipo (C) está disponível nos tipos de porta de abertura/fecho suave.



7. Colocar a porta do forno numa posição de meio aberta.



8. Puxar a +porta removida para cima para a libertar das dobradiças da direita e da esquerda e remover a mesma.

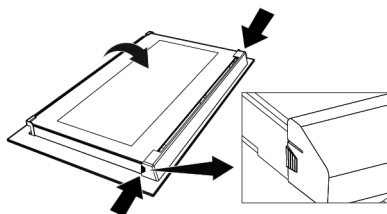


Para voltar a colocar a porta, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu a mesma a partir do fim para o princípio, respetivamente. Quando instalar a porta, assegurar que fecha os cliques na cavidade da dobradiça.

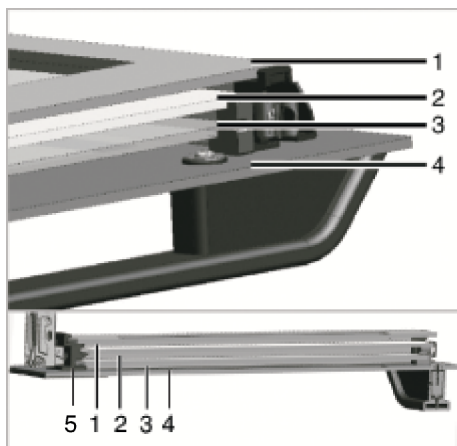
7.7 Remover o vidro interior da porta do forno

O vidro interior da porta frontal do produto pode ser removido para limpeza.

1. Abrir a porta do forno.



2. Puxar em direção a si, o componente de plástico, encaixado na secção superior da porta frontal, premindo simultaneamente nos pontos de pressão de ambos os lados do componente e remova o mesmo.



1 Vidro interior

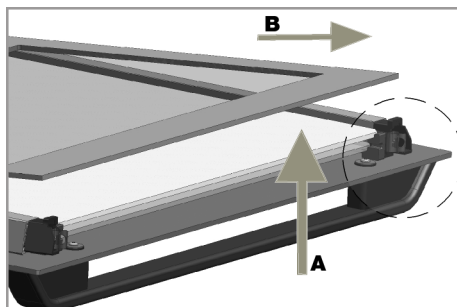
2 Segundo vidro interior

3 Terceiro vidro interior

4 Vidro exterior

5 Entrada mais inferior de vidro plástico

3. Conforme mostrado na figura, levantar suavemente o vidro interior em direção a 'A' e depois remover o mesmo puxando em direção a 'B'.



4. Repetir o mesmo processo removendo o segundo e terceiro vidro.



O primeiro passo de remontagem da porta é voltar a colocar o segundo e terceiro vidro (2,3). Conforme mostrado na figura, colocar o rebordo cinzelado do vidro de encontro ao rebordo cinzelado da entrada em plástico.

A ordem de encaixe do segundo e terceiro vidro não é importante, uma vez que são intercambiáveis.

Enquanto estiver a encaixar o vidro interior (1), deve prestar atenção para colocar o lado impresso do vidro no segundo vidro interior. É importante colocar os cantos inferiores de todos os vidros interiores de encontro às entradas em plástico (5). Empurrar o componente em plástico em direção à estrutura até ser ouvido o som de um “clique”.



Depois de limpar, todos os vidros devem estar novamente montados.

7.8 Limpar a lâmpada do forno

Na eventualidade de uma porta de vidro da lâmpada do forno na área de cozedura ficar suja; limpar com detergente de lavar a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar com um pano seco. No caso de a lâmpada não funcionar, pode substituir a mesma seguindo os passos na secção seguinte.

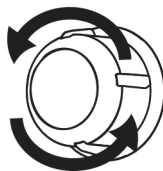
Limpar a lâmpada do forno

Advertências gerais

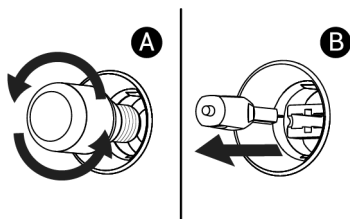
- Para evitar o risco de choque elétrico antes de substituir a lâmpada do forno, desligar o produto e deixar que o forno arrefeça. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- O forno é alimentado por uma lâmpada incandescente com menos de 40 W, menos de 60 mm na altura, menos de 30 mm no diâmetro ou por uma lâmpada de halógeno com tomadas G9 com menos de 60 W de potência. As lâmpadas são adequadas para funcionar e temperaturas superiores a 300°C. As lâmpadas do forno encontram-se disponíveis numa Assistência Autorizada ou através de técnicos credenciados. Este produto contém uma lâmpada de classe energética G.
- A posição da lâmpada pode diferir da que é mostrada na imagem.
- A lâmpada usada neste produto não é adequada para usar na iluminação doméstica. A finalidade desta lâmpada é ajudar o utilizador a ver os produtos alimentares.
- As lâmpadas usadas neste produto devem suportar condições físicas extremas tal como temperaturas superiores a 50 °C.

Se o seu forno tiver uma lâmpada redonda.

1. Desligar o produto da eletricidade.
2. Remover a tampa de vidro rodando a mesma no sentido anti-horário.



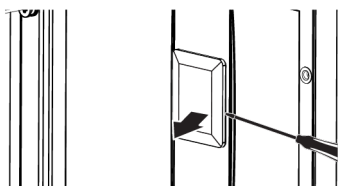
3. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



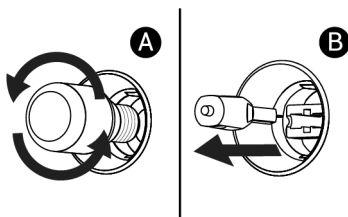
4. Voltar a colocar a tampa de vidro.

Se o seu forno tiver uma lâmpada quadrada.

1. Desligar o produto da eletricidade.
2. Remover as prateleiras de arame de aço de acordo com a descrição.



3. Levantar o vidro de proteção da lâmpada com uma chave de fendas. Remova o parafuso primeiro, se houver um parafuso na lâmpada quadrada do seu produto.
4. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



5. Voltar a colocar a tampa de vidro e as prateleiras de arame de aço.

8 Solução de problemas

Se o problema persistir após seguir as instruções desta seção, entre em contato com seu fornecedor ou um Serviço Autorizado. Nunca tente consertar seu produto por conta própria.

O vapor é emanado enquanto o forno está funcionando.

- É normal ver vapor durante a operação. >>> Isso não é um erro.

Gotas de água aparecem durante o cozimento

- O vapor gerado durante o cozimento condensa ao entrar em contato com as superfícies frias externas ao produto, podendo formar gotas de água. >>> Isso não é um erro.

Sons de metal são ouvidos enquanto o produto está aquecendo e esfriando.

- Peças de metal podem expandir e emitir sons quando aquecidas. >>> Isso não é um erro.

O produto não funciona.

- O fusível pode estar com defeito ou queimado. >>> Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque-os se necessário ou reative-os.
- O aparelho pode não estar conectado à tomada (aterrada). >>> Verifique se o eletrodoméstico está conectado à tomada.
- (Se houver timer no seu eletrodoméstico) As teclas do painel de controle não funcionam. >>> Se o seu produto tiver um bloqueio de teclas, o bloqueio de teclas pode estar ativado, desative o bloqueio de teclas.

A luz do forno não está acesa.

- A lâmpada do forno pode estar com defeito. >>> Substitua a lâmpada do forno.

- Sem eletricidade. >>> Certifique-se de que a rede elétrica esteja funcionando e verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque os fusíveis se necessário ou reative-os.

O forno não está aquecendo.

- O forno pode não estar configurado para uma função de cozedura e/ou temperatura específica. >>> Defina o forno para uma função de cozimento e/ou temperatura específica.
- Para os modelos com timer, a hora não é definida. >>> Defina a hora.
- Sem eletricidade. >>> Certifique-se de que a rede elétrica esteja funcionando e verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque os fusíveis se necessário ou reative-os.
- A porta do forno pode estar aberta. >>> Certifique-se de que a porta do forno está fechada. Se a porta do forno permanecer aberta por mais de 5 minutos, o ajuste de tempo feito para o cozimento é cancelado e os aquecedores não funcionam.

(Para modelos com temporizador) O visor do temporizador pisca ou o símbolo do temporizador permanece aberto.

- Houve uma queda de energia antes. >>> Defina a hora / Desligue os botões de função do produto e coloque-o novamente na posição desejada.

Após o início da cozedura, o símbolo ► pisca no visor e ouve-se um aviso sonoro.

- A porta do forno pode estar aberta. >>> Certifique-se de que a porta do forno está completamente fechada. Contacte o serviço autorizado se a avaria persistir.

O comando que você gostaria de enviar do aplicativo aplicação “HomeWhiz” não passa. (se as condições de acesso remoto forem atendidas)

- Seu link pode ser interrompido por um tempo. >>> Certifique-se de que o forno está conectado à rede sem fio e desligue e ligue o aplicativo.

aplicação “HomeWhiz” aplicativo não mostra direito o status do forno.

- Seu link pode ser interrompido por um tempo. >>> Verifique se o forno está conectado à rede sem fio e desligue e ligue o aplicativo.

Depois de apresentar seu produto ao aplicativo aplicação “HomeWhiz”, se houver um erro dizendo “Ocorreu um erro ao associar seu produto à sua casa ou ao cômodo que você especificou. Este dispositivo pertence a outra casa.” ou se você esqueceu em qual aplicação “HomeWhiz” conta

- Delete the pairing by following the instructions in the section “Deleting the pairing of a aplicação “HomeWhiz” connected oven” and repeat the product pairing from the beginning.

O aviso “Múltiplas redes bluetooth detectadas” é exibido durante a instalação do produto no aplicação “HomeWhiz” aplicativa.

- Caso mais de um eletrodoméstico em sua casa esteja configurado para o modo de configuração ao mesmo tempo e transmitindo sinal bluetooth, você pode encontrar o aviso “Várias redes bluetooth detectadas” durante a instalação no app. >>> Desligue os modos de instalação dos outros aparelhos e continue usando apenas um aparelho com o modo de instalação ativado.

Termos diferentes do idioma que eu especifiquei aparecem na aplicação “HomeWhiz” aplicativa.

- Nos casos em que a potência da internet é baixa, podem aparecer termos em idiomas diferentes no aplicativo homewhiz além dos idiomas que você definiu no aplicativo. >>> Isso não é um erro.

