



## **Forno incorporado**

Manual do utilizador

## **Вградена фурна**

Ръководство за употреба



**BBIS12300XCSE**

**PT / BG**

385.4409.61/R.AC/25.11.2022/3-2

7754886710



PAPEL RECICLADO E  
RECICLÁVEL

## Caro Cliente,

### Deve ler este manual antes de utilizar o produto.

Beko Agradecemos a escolha deste produto. Queremos que o seu produto, fabricado com alta qualidade e tecnologia, para lhe oferecer a melhor eficiência. Para o fazer, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto e manter a mesma como uma referência. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual. Seguir as instruções, tendo em conta toda a informação e as advertências mencionadas no manual do utilizador.

Deve prestar atenção a toda a informação e todas as advertências 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.

O manual do utilizador inclui os seguintes símbolos:



Risco que pode resultar em morte ou lesões.

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



Riscos que podem resultar em queimaduras devido ao contacto com superfícies quentes.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## **1 Instruções de segurança 4**

|                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| Finalidade do uso .....                                                | 4  |
| Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação..... | 5  |
| Segurança elétrica .....                                               | 5  |
| Segurança no transporte .....                                          | 7  |
| Segurança da instalação .....                                          | 8  |
| Segurança durante a utilização.....                                    | 8  |
| Advertências da temperatura.....                                       | 8  |
| Uso de acessórios.....                                                 | 9  |
| Segurança na cozedura .....                                            | 9  |
| Sistema de vapor.....                                                  | 10 |
| Segurança da manutenção e limpeza.....                                 | 11 |

## **2 Instruções ambientais 12**

|                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------|----|
| Regulamentação de resíduos .....                                 | 12 |
| Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos ..... | 12 |
| Eliminação do material da embalagem ...                          | 12 |
| Recomendações para poupança de energia .....                     | 12 |

## **3 O seu produto 13**

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| Apresentação do produto .....                        | 13 |
| Apresentação e utilização do painel de controlo..... | 14 |
| Controlo do forno .....                              | 14 |
| Funções de funcionamento do forno .....              | 15 |
| Acessórios do produto .....                          | 17 |
| Utilização dos acessórios do produto.....            | 18 |
| Especificações técnicas.....                         | 20 |

## **4 Primeira utilização 21**

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Primeira definição de tempo ..... | 21 |
| Primeira limpeza .....            | 21 |

## **5 Funcionar com o forno 23**

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| Informação geral acerca da utilização do forno..... | 23 |
| Operar a unidade de controlo do forno.....          | 23 |
| Cozedura com vapor.....                             | 26 |
| Definições.....                                     | 27 |

## **6 Informação geral acerca da cozedura 29**

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| Advertências gerais acerca de cozinhar no forno..... | 29 |
| Bolos e alimentos de forno .....                     | 29 |
| Carne, peixe e aves.....                             | 32 |
| Grelhador.....                                       | 33 |
| Cozimento a vapor .....                              | 34 |
| Testar os alimentos .....                            | 35 |

## **7 Manutenção e cuidados 37**

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| Informações gerais de limpeza.....                 | 37 |
| Limpar os acessórios .....                         | 38 |
| Limpar o painel de controlo .....                  | 38 |
| Limpar o interior do forno (zona de cozedura)..... | 38 |
| Limpeza fácil a vapor.....                         | 39 |
| Limpar a porta do forno.....                       | 40 |
| Remover o vidro interior da porta do forno.....    | 42 |
| Limpar a lâmpada do forno .....                    | 42 |

## **8 Resolução de problemas 44**

## **1 Instruções de segurança**

- Esta secção contém instruções de segurança que irão ajudar a impedir lesões pessoais ou danos no material.
  - Se o produto for transferido para outra pessoa ou usado em segunda-mão, o manual de funcionamento, as etiquetas do produto e outros documentos e acessórios devem ser entregues com o produto.
  - A nossa empresa não pode ser responsabilizada por qualquer dano que possa ocorrer em resultado de falha no cumprimento destas instruções.
  - O incumprimento destas instruções deverá anular 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 tentar reparar ou substituir qualquer componente do produto exceto se especificamente mencionado no manual de funcionamento.
  - ⚠ Não realizar modificações técnicas no produto.
- ⚠ Finalidade do uso**
- Este produto é concebido para utilização doméstica. Não é adequado para utilização comercial.
  - Não usar o produto em jardins, varandas ou outros ambientes exteriores. O aparelho foi projetado para uso em áreas de cozinhas domésticas e de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
  - **ADVERTÊNCIA:** Este produto deve ser usado apenas com a finalidade de cozinhar. 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, aquecimento de pratos, pendurar toalhas ou vestuário na pega para secar os mesmos.

## **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.
  - (Se o seu produto tiver um plugue) Para a segurança das crianças, desligar a ficha de alimentação e tornar o produto inoperável antes de o depositar para eliminação.

## **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 electricista qualificado. Não usar o produto sem ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.

- A ficha ou ligação elétrica do produto deve estar em local facilmente acessível (onde não serão afetadas por chamas do fogão). 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.
- O produto não pode estar ligado à tomada durante a instalação, reparação e transporte.
- 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 de alimentação) Usar apenas o cabo de ligação especificado na

secção “Especificações Técnicas”.

- Não prender o cabo 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.
- Enquanto o forno estiver em funcionamento, a superfície traseira do mesmo também fica quente. Os cabos de alimentação não podem tocar a superfície traseira
- Não prender os cabos elétricos à porta do forno e não os passar sobre superfícies quentes. Pode provocar um curto-circuito no forno e incendiarem-se em resultado da fusão do cabo.
- Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados ou cabos de extensão.
- 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 desligar o produto da alimentação elétrica para evitar o risco de choque elétrico. Desligar o produto ou desligar o fusível na caixa do mesmo.

(Se o seu produto tiver um plugue)

- Não ligar o produto a uma tomada que esteja solta, que tenha saído da respetiva caixa, que esteja partida, com gordura, com risco de contacto com a água (por exemplo, a água pode verter da bancada).
- Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas! Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas. Para desligar não segurar pelo cabo, segurar sempre na ficha.
- Assegurar que a ficha do produto está firmemente ligada na tomada para evitar a formação de arco.



### **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 outros itens no produto e transportar o mesmo na posição vertical. O produto não pode ser transportado quando tem água no seu interior. Pode ser transportado depois da descarga da água estar concluída.
- 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. Fixar o produto com firmeza com fita cola para impedir que as partes amovíveis ou as partes de movimento e que o próprio produto fiquem danificados.
- Verificar a aparência em geral do produto relativamente a quaisquer danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

## **Segurança da instalação**

- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Se o produto estiver danificado, não instalar o mesmo.
- Não instalar o produto perto de fontes de calor (radiadores, fogões, etc.).
- Manter as condutas de ventilação abertas em volta do produto.
- Para evitar o sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de portas decorativas.

## **Segurança durante a utilização**

- Assegurar que o produto é desligado depois de cada utilização.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar o fusível da caixa do mesmo.
- Não operar com um produto defeituoso ou danificado. Se aplicável, desligar as ligações de eletricidade/gás do produto e chamar a assistência autorizada.

- Não usar o produto com o vidro da porta da frente retirado ou partido.
- Não subir para cima do produto para alcançar alguma coisa ou por qualquer outra razão.
- Não usar o produto em situações que podem afetar a sua avaliação, tal como o consumo de drogas e/ou álcool.
- Os objetos inflamáveis guardados na zona de cozedura podem provocar um incêndio. Nunca guardar objetos inflamáveis na zona de cozedura.
- A pega do forno não é um secador de toalhas. Quando usar o produto, não pendurar toalhas, luvas ou têxteis similares.
- As dobradiças da porta do produto movem-se e apertam quando abrir e fechar a porta. Quando abrir/fechar a porta, não segurar na parte com as dobradiças.

## **Advertências da temperatura**

- **ADVERTÊNCIA:** Enquanto o produto estiver em funcionamento, as partes expostas ficarão quentes.

Não tocar no produto ou nos elementos de aquecimento.

As crianças com idade inferior a 8 anos não podem ficar perto do produto sem a supervisão de um adulto.

- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que os rebordos irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.
- Dado poder haver saída de vapor, deve manter-se afastado enquanto estiver a abrir a porta. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos.
- O produto pode ficar quente durante a utilização. Não tocar nos compartimentos quentes, as peças interiores do forno, os elementos de aquecimento, etc.
- Ao colocar os alimentos no forno quente, ao remover os alimentos, etc., usar sempre luvas de forno resistentes ao calor.



### **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".

- Os acessórios podem danificar o vidro da porta quando fechar a porta do produto. Empurrar sempre os acessórios para o fim da zona de cozedura.



### **Segurança na cozedura**

- Ter cuidado quando usar álcool nos seus alimentos. O álcool evapora-se a temperaturas elevadas e pode provocar um incêndio quando exposto a superfícies quentes, provocando um incêndio.
- Os desperdícios de alimentos, óleo, etc. na zona de cozedura podem provocar um incêndio. Antes de cozinhar, remover a referida sujidade grosseira.
- 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 latas fechadas e frascos de vidro. A formação de pressão pode provocar a explosão do frasco.

- 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. Remover quaisquer pedaços em excesso do papel vegetal que estejam a sair do acessório ou do recipiente para evitar o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno. Nunca usar papel vegetal num forno com temperatura superior à temperatura máxima de utilização especificada no papel vegetal que estiver a usar. Nunca colocar o papel vegetal na base do forno.
- 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.
- 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. 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.



### **Sistema de vapor**

- Na cozedura a vapor, abrir a porta pode provocar a saída do vapor, criando um risco de queimaduras. Deve ser tido cuidado quando abrir a porta.
- Não usar água destilada ou filtrada. Usar apenas águas prontas. Não usar soluções com partículas sólidas, alcoólicas ou inflamáveis em vez de água.
- Se a humidade se mantiver no forno depois da cozedura a vapor, isso pode provocar corrosão. Deixar o forno secar após a cozedura. Não guardar produtos alimentares molhados no forno durante um longo período de tempo.
- Não usar acessórios que podem corroer-se com o vapor enquanto estiver a cozinhar.

- Quando remover os alimentos depois da cozedura assistida por vapor, pode cair líquido quente dos acessórios, deve ser tido cuidado.
- Quando cozinhar a vapor, é recomendado adicionar tanta água quando a quantidade indicada na tabela de cozedura.
- Deve manter o painel de controlo limpo e seco. Uma superfície molhada e suja pode provocar problemas no funcionamento das funções.
- Não usar soluções de limpeza que contenham ácidos ou cloretos para limpar a base do forno. Não limpar raspando o calcário que pode ficar na base do forno. Caso contrário, a base do produto ficará danificada.



### **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 um risco de choque elétrico!
- Não limpar o produto com equipamentos de limpeza a vapor dado isso poder provocar 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/(se existir) o vidro da porta superior.. Estes materiais podem provocar riscos e a quebra das superfícies de vidro.
- Para remover o calcário que se possa formar no recipiente da água, adicionar 350 cc de vinagre branco à temperatura ambiente (a acidez do vinagre não deve exceder os 6%) no recipiente da água na base do forno após cada 2 ou 3 operações e depois aguardar 30 minutos. Após 30 minutos, limpar esta zona com um pano macio humedecido e secar com um pano seco.
- Dependendo da frequência das operações de limpeza com vapor e da dureza da água usada, podem aparecer manchas de calcário na base do forno.
- Recomenda-se limpar o interior do forno com água vinagre e um pano para as manchas de cal que possam surgir no chassis após a cozedura com vapor.

## 2 Instruções ambientais

### Regulamentação de resíduos Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos



Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU). Este produto porta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE).

Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade, que podem ser reutilizados e reciclados. No fim da sua vida útil, não elimine o resíduo com o lixo doméstico normal ou outro lixo. Leve-o a um centro de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha. A eliminação adequada de aparelhos usados ajuda a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana.

#### Cumprimento com a Directiva RoHS:

O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

### Eliminação do material da embalagem

- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do alcance das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma adequada e separe-os de acordo com as instruções de lixo reciclado. Não os elimine com o lixo doméstico normal.

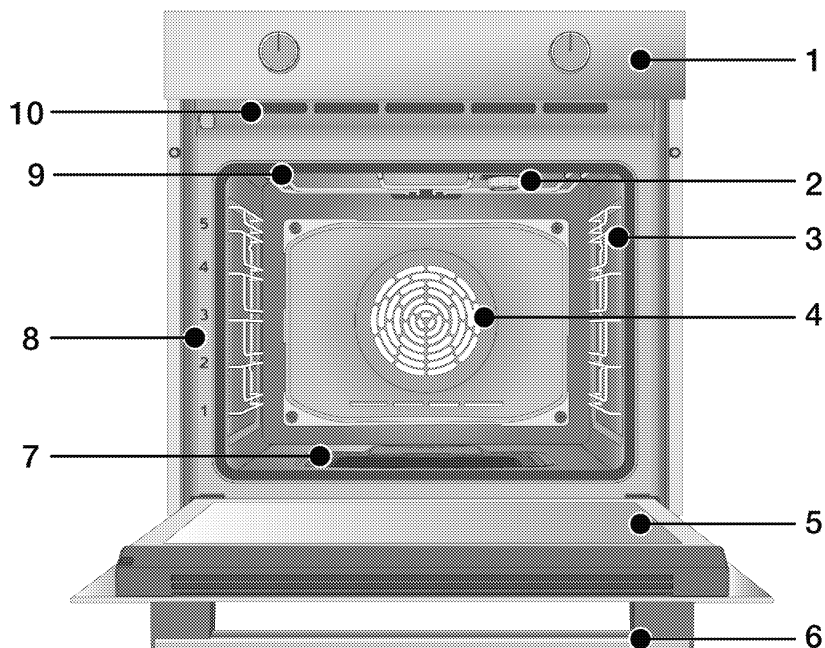
### Recomendações para poupança de energia

As informações sobre eficiência energética de acordo com a UE 66/2014 podem ser encontradas na ficha do produto fornecida com o produto. As sugestões seguintes irão ajudá-lo a usar o seu produto de uma forma ecológica e com eficiência energética.

- Descongelar os alimentos congelados antes de cozinhar.
- No forno, usar recipientes escuros ou esmaltados que transmitam melhor o calor.
- 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.
- Se especificado na receita ou no manual do utilizador, deve sempre pré-aquecer. Não abrir frequentemente a porta do forno enquanto cozinhar.
- 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 ecrã.
- Tentar cozinhar mais do que um prato ao mesmo tempo no forno. Pode cozinhar ao mesmo tempo colocando dois recipientes para cozinhar na prateleira de arame de aço. Adicionalmente, se cozinhar as suas refeições uma a seguir à outra, isso irá poupar energia porque o forno não perderá o calor.

### 3 O seu produto

#### Apresentação do produto



- 1 Painel de controlo
- 2 Lâmpada\*
- 3 Prateleiras de arame de aço\*\*
- 4 Motor do ventilador (por trás da placa de aço)
- 5 Porta
- 6 Pega
- 7 Cavidade de água para cozinhar a vapor
- 8 Posicionamento da prateleira

- 9 Aquecedor superior
- 10 Orifícios de ventilação

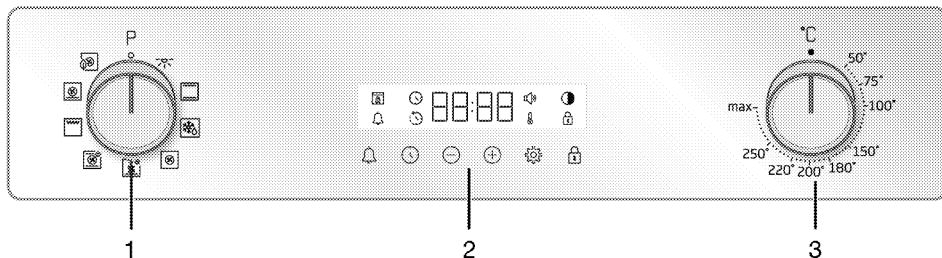
\* Depende do modelo O seu produto pode não ter uma lâmpada ou o tipo e localização da lâmpada podem diferir da figura.

\*\* Depende do modelo O seu produto pode não ter prateleiras de arame Na figura as prateleiras de arame são mostradas como exemplos.

## Apresentação e utilização do painel de controlo

Nesta secção, pode encontrar uma visão geral e as utilizações básicas do painel de controlo do produto. Podem existir diferenças nas imagens e algumas funções dependem do tipo de produto.

### Controlo do forno



- 1 Botão de seleção de função
- 2 Temporizador
- 3 Botão da temperatura

Se houver botão(ões) a controlarem o seu produto, este(s) botão(ões) podem ser acedidos, nalguns modelos, no painel que sai quando premido. Para que sejam feitas as definições com estes botões, em primeiro lugar empurrar o botão correspondente e puxar o botão. Depois de fazer o seu ajuste, premir novamente e voltar a colocar o botão.

### Botão de seleção de função

Pode selecionar as funções de funcionamento do forno com o botão de seleção da função. Rodar para a esquerda/direita a partir da posição (superior) de fechado para selecionar.

### Botão da temperatura

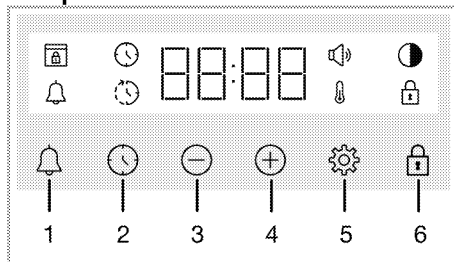
Pode selecionar a temperatura que pretende para cozinhar com o botão de controlo do forno. Rodar no sentido horário a partir da posição (superior) de fechado para selecionar.

### Indicador da temperatura

Pode perceber qual é a temperatura interior do forno a partir do símbolo da temperatura no visor. O símbolo da temperatura aparece no visor com a cozedura começa e desaparece quando esta atinge a temperatura definida. Quando a temperatura no interior do forno desce

abaixo da temperatura definida, volta a aparecer o símbolo da temperatura.

### Temporizador



- 1 Tecla de alarme
- 2 Tecla de definição do tempo
- 3 Tecla para diminuir
- 4 Tecla para aumentar
- 5 Tecla de definições
- 6 Tecla de bloqueio de teclas

### Símbolos do visor

- : Símbolo do tempo de cozedura
- : Símbolo de tempo de fim de cozedura\*
- : Símbolo de alarme
- : Símbolo do brilho
- : Símbolo de bloqueio de teclas
- : Símbolo da temperatura
- : Símbolo do volume
- : Símbolo de bloqueio da porta\*

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

## Funções de funcionamento do forno

Na tabela de funções: são indicadas as funções de funcionamento que pode utilizar no seu forno e as temperaturas mais elevadas e mais baixas que podem ser definidas para estas funções. A sequência dos modos de funcionamento mostrada aqui pode ser diferente dos indicados para o seu produto.

| Simbolo da função                                                                  | Descrição da função             | Intervalo de temperatura (°C) | Descrição e utilização                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Lâmpada do forno                | -                             | Nenhum dos aquecedores estão a funcionar no forno Apenas a lâmpada do forno acende.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|    | Funcionamento com ventilador    | -                             | O forno não está aquecido. Apenas o ventilador (na parede traseira) está a funcionar. Os alimentos congelados ficam com grânulos se descongelados lentamente à temperatura ambiente, os alimentos cozinhados estão frios. O tempo necessário para descongelar uma peça de carne é superior ao tempo necessário para descongelar alimentos com grãos. |
|    | Aquecimento superior e inferior | *                             | Os alimentos são aquecidos por cima e por baixo ao mesmo tempo. Adequada para bolos e estufados em formas de cozedura ou para bolos e produtos de pastelaria. A cozedura é feita com um único tabuleiro.                                                                                                                                             |
|   | Aquecimento ventilado inferior  | *                             | O ar quente aquecido pelo aquecedor inferior é distribuído uniforme e rapidamente em todo o forno com o ventilador. A cozedura é feita com um único tabuleiro.<br>Esta função deve também ser usada para a limpeza fácil a vapor.                                                                                                                    |
|  | Aquecimento ventilado           | *                             | O ar quente aquecido pelo aquecedor ventilador é distribuído uniforme e rapidamente em todo o forno com o ventilador. É adequada para cozedura dos seus alimentos em vários tabuleiros em níveis de prateleira diferentes.                                                                                                                           |
|  | Aquecimento ventilado ecológico | *                             | De modo a poupar 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 demorado.                                                                                                                                                                         |
|  | Função pizza                    | *                             | O aquecedor inferior e o aquecimento do ventilador estão a funcionar. É adequada para cozer pizza.                                                                                                                                                                                                                                                   |

| Simbolo da função                                                                | Descrição da função | Intervalo de temperatura (°C) | Descrição e utilização                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Função "3D"         | *                             | O aquecedor superior e inferior e o aquecimento do ventilador estão a funcionar. Todas as partes do produto cozinham de forma uniforme e rapidamente. A cozedura é feita com um único tabuleiro.<br>Esta função também deve ser usada para cozedura com vapor. |
|  | Grelhador completo  | *                             | O grelhador grande no teto do forno funciona. É adequado para grelhar grandes quantidades.                                                                                                                                                                     |

\* O seu produto funciona num intervalo de temperatura especificado no botão da temperatura.

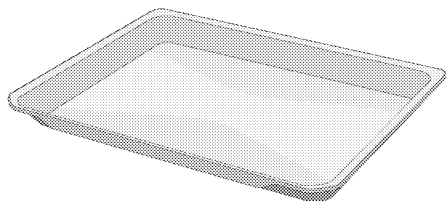
## Acessórios do produto

Existem vários acessórios no seu produto. Nesta secção são disponibilizadas a descrição dos acessórios e as descrições do uso correto. Dependendo do modelo do produto, os acessórios fornecidos variam. Todos os acessórios descritos no manual do utilizador podem não ser disponibilizados com o produto.

---

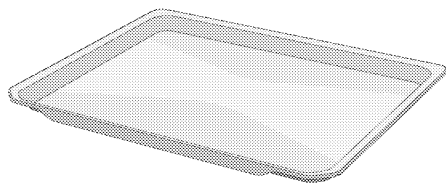
**OBSERVAÇÃO :** Os tabuleiros no seu produto podem ficar deformados devido ao efeito da temperatura. Isto não tem qualquer efeito no funcionamento. A deformação desaparece quando os tabuleiros arrefecem.

---



### Tabuleiro normal

São usados para produtos de pastelaria, alimentos congelados e para fritar peças grandes.

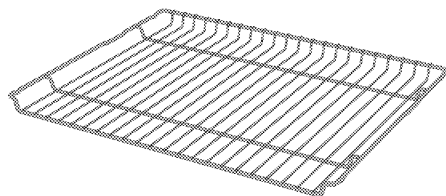


### Tabuleiro para produtos de pastelaria

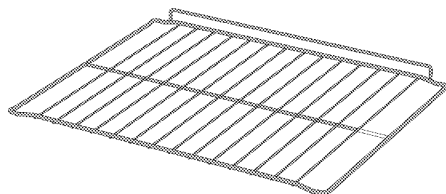
São usados para produtos de pastelaria como bolinhos e biscoitos.

---

### Modelos com prateleiras de arame:



### Modelos sem prateleiras de arame:



### Grelha de arame

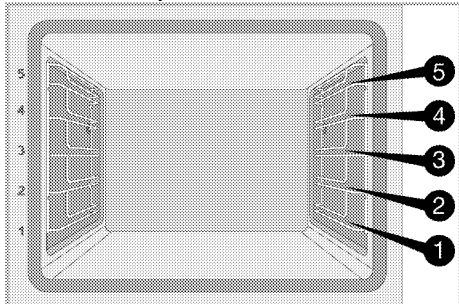
Usado para fritar e/ou colocar os alimentos a serem assados, fritos e estufados na prateleira pretendida.

## Utilização dos acessórios do produto

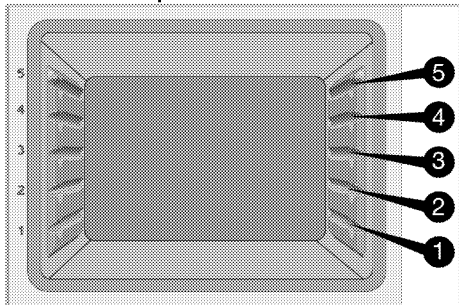
### Prateleiras para cozinhar

Há 5 níveis de posicionamento da prateleira na zona de cozedura. Pode igualmente ver a sequência das prateleiras nos números na estrutura frontal do forno.

#### Modelos com prateleiras de arame



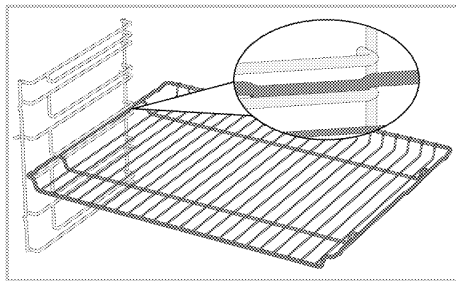
#### Modelos sem prateleiras de arame



### Colocar a grelha de arame de aço nas prateleiras de cozedura

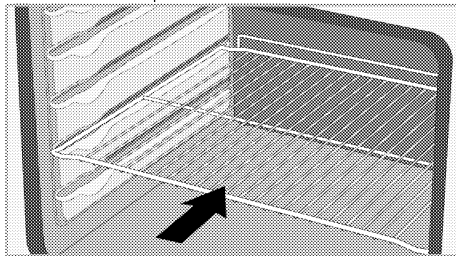
#### Modelos com prateleiras de arame:

É importante colocar corretamente a grelha de arame nas prateleiras laterais de arame de aço.. Enquanto estiver a colocar a grelha de arame de aço na prateleira pretendida, a secção aberta deve estar na parte frontal. Para uma melhor cozedura, a grelha de arame de aço deve ser fixada com o batente na prateleira de arame. Não deve ultrapassar o batente para contactar com a parede traseira do forno.



#### Modelos sem prateleiras de arame:

É importante colocar corretamente a grelha de arame nas prateleiras laterais. A grelha de arame de aço tem um sentido quando a mesma é colocada na prateleira. Enquanto estiver a colocar a grelha de arame de aço na prateleira pretendida, a secção aberta deve estar na parte frontal.



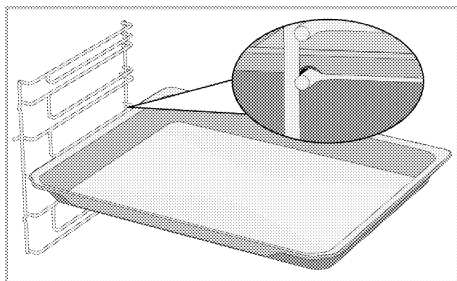
### Colocar o tabuleiro nas prateleiras de cozedura

#### Modelos com prateleiras de arame:

É também importante colocar corretamente os tabuleiros nas prateleiras laterais de arame de aço.

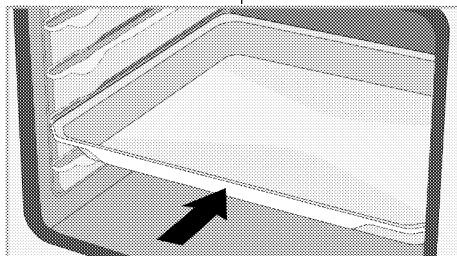
Enquanto estiver a colocar o tabuleiro na prateleira pretendida, a parte lateral destinada a suportar o mesmo deve estar na parte frontal.

Para uma melhor cozedura, o tabuleiro deve ser fixada com o batente na prateleira de arame. Não deve ultrapassar o batente para contactar com a parede traseira do forno.



### **Modelos sem prateleiras de arame:**

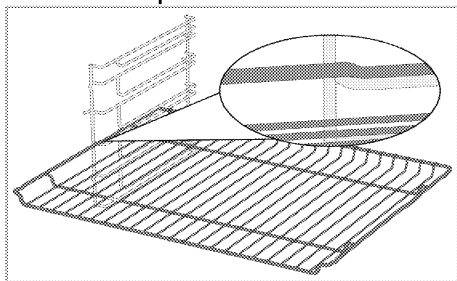
É também importante colocar corretamente os tabuleiros nas prateleiras laterais. O tabuleiro tem um sentido quando o mesmo é colocado na prateleira. Enquanto estiver a colocar o tabuleiro na prateleira pretendida, a parte lateral destinada a suportar o mesmo deve estar na parte frontal.



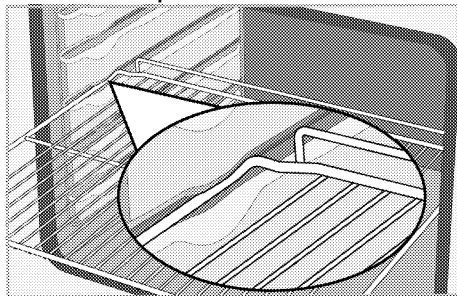
### **Função de batente da grelha de arame de aço**

Existe uma função de batente para impedir que a grelha de arame de aço caia da prateleira lateral. Com esta função, pode facilmente e com segurança retirar os seus produtos alimentares. Enquanto está a retirar a grelha de arame de aço, pode puxar a mesma para a frente até que a mesma chegue ao batente. Tem de passar pelo batente para a remover totalmente.

### **Modelos com prateleiras de arame**

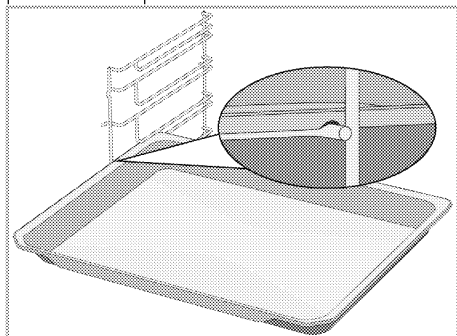


### **Modelos sem prateleiras de arame**



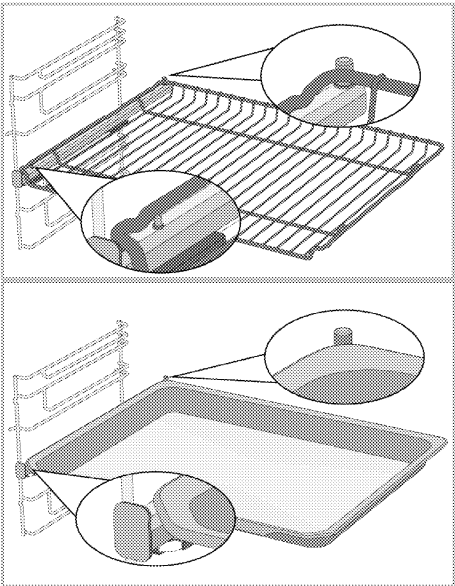
### **Função de batente da grelha de arame de aço - Modelos com prateleiras de arame**

Existe uma função de batente para impedir que o tabuleiro caia da prateleira de arame de aço. Enquanto está a remover o tabuleiro, deve libertar o mesmo do bloqueio traseiro e puxar o mesmo em direção a si até que o tabuleiro alcance o batente. Tem de passar pelo batente para a remover totalmente.



**Colocação correta da grelha de arame de aço e do tabuleiro nas guias telescópicas-Modelos com prateleiras de arame e guias telescópicas**

Graças às guias telescópicas, os tabuleiros ou a grelha de arame de aço podem facilmente ser instalados e removidos. Quando estiver a usar os tabuleiros e as grelhas de arame de aço com guia telescópica, deve ser tido cuidado em relação aos pinos, na parte frontal e traseira das guias telescópicas, devem assentar contra os rebordos da grelha e do tabuleiro (mostrado na figura).



**Especificações técnicas**

**Especificações gerais**

|                                                                   |                                       |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Dimensões externas do produto (altura/largura/profundidade)       | 595 mm/594 mm/567 mm                  |
| Dimensões da instalação do forno (altura/largura/profundidade)    | 590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm      |
| Tensão / Frequência                                               | 220-240 V~; 50 Hz                     |
| Tipo do cabo e secção cruzada usada/adequada para usar no produto | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Consumo total de energia                                          | 3,3 kW                                |
| Tipo de forno                                                     | Forno multifunções                    |

# Essenciais: : Informação sobre a categoria energética dos fornos elétricos é atribuída de acordo com a norma EN 60350-1 / IEC 60350-1 Esses valores são determinados sob a carga padrão com as funções do aquecedor inferior-superior ou aquecimento auxiliado por ventilador (se existir).  
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.

- i** As especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.
- i** As imagens neste manual são esquemáticas e podem não coincidir exactamente com o seu produto.
- i** 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.

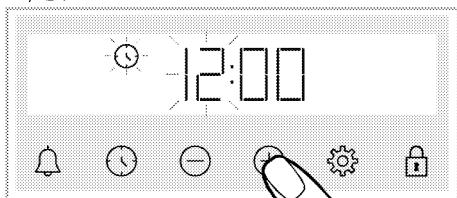
## 4 Primeira utilização

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

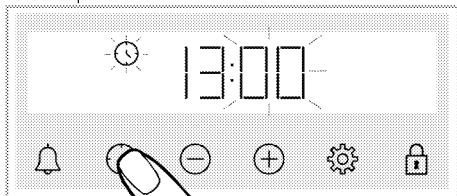
### Primeira definição de tempo

**i** Defina sempre a hora do dia antes de utilizar o forno. Se não o definir, não pode cozinhar em alguns modelos de forno.

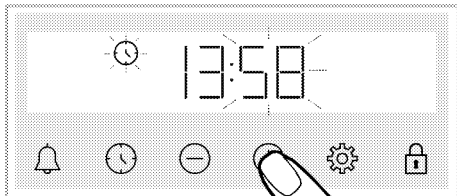
1. Quando depois do forno ser ativado pela primeira vez, o campo da hora **"12:00"** e o símbolo ⌚ irá piscar no visor.
2. Para definir a hora do dia tocando em  $\oplus$  /  $\ominus$ .



3. Tocar ⌚ ou na tecla ⚙ para ativar o campo dos minutos..



4. Definir o minuto do dia tocando em  $\oplus$  /  $\ominus$ .



5. Confirmar a definição tocando em ⌚ ou na tecla ⚙.

» A hora do dia é definida e o símbolo ⌚ desaparece no ecrã.

**i** Se a primeira definição do tempo, **"12:00"** e os símbolos ⌚ continuarem a piscar e o seu forno não irá começar a funcionar.. Para que o seu forno funcione, tem de confirmar a hora do dia definindo a hora do dia tocando a tecla ⌚ quando este estiver em **"12:00"**. Pode modificar a definição da hora do dia mais tarde, conforme descrito na secção "Definições".

**i** As definições da hora atual são canceladas no caso de interrupção no fornecimento de energia. É necessário ser reajustada.

### Primeira limpeza

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, seleccionar 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". 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** A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza. Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

**OBSERVAÇÃO** Poderá ocorrer maus odores e fumaça por um par de horas durante o funcionamento inicial. Isto é perfeitamente natural. Assegure que o cómodo esteja bem ventilado para extrair o fumo e o cheiro. Evite inalar directamente o fumo e os odores emitidos.

## 5 Funcionar com o forno

### Informação geral acerca da utilização do forno

#### Ventilador de arrefecimento (Podem não existir 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

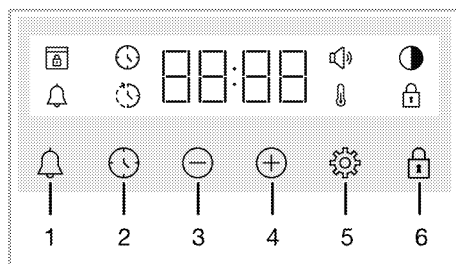
A lâmpada do forno acende-se quando o forno começa a cozedura. Nalguns modelos, a lâmpada está acesa durante a cozedura, enquanto noutros modelos após um determinado tempo apaga-se.

Se pretender que a lâmpada do forno fique acesa continuamente, deve seleccionar a função de funcionamento "Lâmpada do forno" com o botão de seleção da função.

### Operar a unidade de controlo do forno

#### Advertências gerais para a unidade de controlo do forno

- i** O tempo máximo que pode ser definido para o final da cozedura é de 5 horas e 59 minutos.  
O programa será cancelado em caso de falha eléctrica. Terá que reprogramar o forno.
- i** Enquanto estiver a fazer os ajustes, os símbolos relevantes ficam a piscar no visor. Deve aguardar alguns instantes para que a definição seja guardada.
- i** Se tiver sido feita qualquer definição de cozedura, a hora do dia não pode ser ajustada.
- i** Se o tempo de cozedura for definido quando a cozedura começa, o tempo restante é exibido no ecrã.
- i** Nos casos em que o tempo de cozedura é definido; pode cancelar automaticamente tocando na tecla  durante um tempo demorado.



- 1 Tecla de alarme
- 2 Tecla de definição do tempo
- 3 Tecla para diminuir
- 4 Tecla para aumentar
- 5 Tecla de definições
- 6 Tecla de bloqueio de teclas

## Símbolos do visor

-  : Símbolo do tempo de cozedura
-  : Símbolo de tempo de fim de cozedura\*
-  : Símbolo de alarme
-  : Símbolo do brilho
-  : Símbolo de bloqueio de teclas
-  : Símbolo da temperatura
-  : Símbolo do volume
-  : Símbolo de bloqueio da porta\*

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

## Ligar o forno

Quando selecionar uma função de funcionamento que pretende para cozinhar usando o botão de seleção da função e definir uma determinada temperatura usando o botão da temperatura, o forno começa a funcionar.

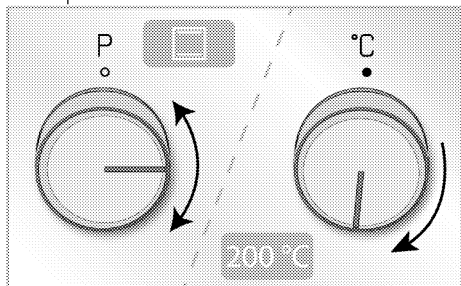
## Desligar o forno

Pode desligar o forno rodando o botão de seleção de função e o botão da temperatura para a posição desligar (para cima).

## A cozedura manual para selecionar 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.

Exemplo:



1. Selecionar a função de funcionamento que pretende usando o botão de seleção da função.
  2. Definir a temperatura que pretende para cozinhar com o botão da temperatura..
- » O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura

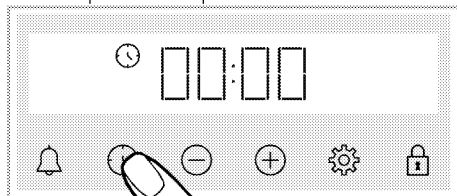
selecionadas e no ecrã irá aparecer .

Quando a temperatura no interior do forno atingir a temperatura definida, o símbolo  desaparece. 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, desligar o forno rodando o botão de seleção de função e o botão da temperatura para a posição desligar (para cima).

## Cozinha definindo o tempo de cozedura;

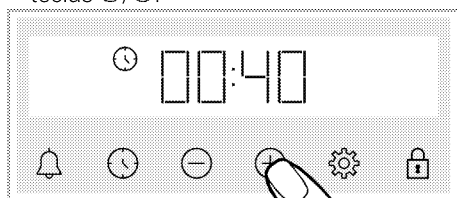
O forno pode desligar-se automaticamente no fim do tempo selecionando a temperatura e a função específica do funcionamento para os seus produtos alimentares e definir o tempo de cozedura no temporizador.

1. Selecionar a função de funcionamento para a cozedura.
2. Tocar  até que o símbolo  apareça no visor para o tempo de cozedura.



- i** Depois da definição da função de funcionamento e da temperatura, pode definir o tempo de cozedura para 30 minutos tocando na tecla  diretamente para uma definição rápida do tempo de cozedura e para alterar o tempo com as teclas / .

3. Definir o tempo de cozedura com as teclas / .



**i** O tempo de cozedura aumenta em 1 minuto nos primeiros 15 minutos, após 15 minutos aumenta em 5 minutos.

4. Colocar os seus alimentos no forno e definir a temperatura com o botão da temperatura.

» O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura selecionadas. O tempo de cozedura começa a contagem decrescente e  aparece no visor. Quando a temperatura no interior do forno atingir a temperatura definida, o símbolo  desaparece..

5. Depois do tempo de cozedura estar concluído, no ecrã aparece "End" o símbolo  fica a piscar e o temporizador apita.

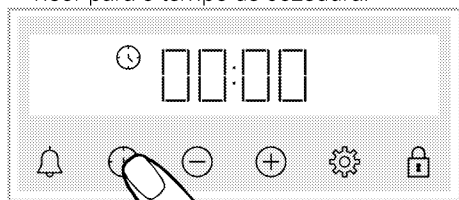
6. O aviso toca durante dois minutos. Premir qualquer botão para parar o aviso. O aviso para e a hora do dia aparece no ecrã.

**Para definir o tempo de fim de cozedura para uma hora posterior. (Variam dependendo do modelo do produto. Podem não estar disponíveis no seu produto.)**

Ao seleccionar a temperatura e a função específica de funcionamento para a sua refeição, pode definir o tempo de cozedura e o fim do tempo de cozedura para uma hora mais tarde, permitindo que o forno se ligue e desligue automaticamente.

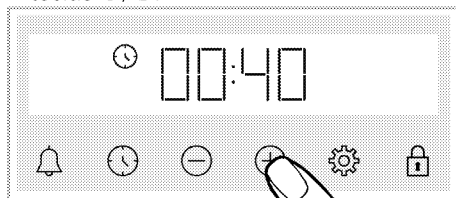
1. Seleccionar a função de funcionamento para a cozedura.

2. Tocar  até que o símbolo  apareça no visor para o tempo de cozedura.



**i** Depois da definição da função de funcionamento e da temperatura, pode definir o tempo de cozedura para 30 minutos tocando na tecla  diretamente para uma definição rápida do tempo de cozedura e para alterar o tempo com as teclas .

3. Definir o tempo de cozedura com as teclas .



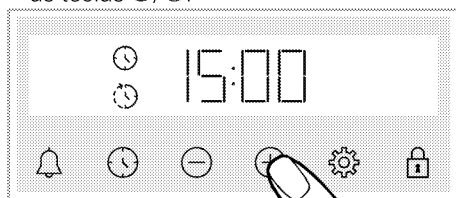
**i** O tempo de cozedura aumenta em 1 minuto nos primeiros 15 minutos, após 15 minutos aumenta em 5 minutos.

» Depois de o tempo da cozedura ter sido definido, o símbolo  é constantemente exibido no ecrã.

4. Tocar  até que o símbolo  apareça no visor para o fim do tempo de cozedura.



5. Definir o fim do tempo de cozedura com as teclas .



» Depois do tempo fim de cozedura ser definido, o símbolo  e o símbolo  com o símbolo do período de tempo irá aparecer constantemente no visor. Assim que a cozedura começa, o símbolo  desaparece.

6. Colocar os seus alimentos no forno e definir a temperatura com o botão da temperatura.

» **O tempo do forno calcula automaticamente o tempo de início da cozedura subtraindo o tempo de cozedura do tempo de fim de cozedura que foi definido por si.**

Quando o tempo de cozedura inicial é atingido, o modo de funcionamento selecionado é ativado e o forno é aquecido à temperatura definida. O tempo de cozedura começa a contagem decrescente e  aparece no visor. Quando a temperatura no interior do forno atingir a temperatura definida, o símbolo  desaparece..

7. Depois do tempo de cozedura estar concluído, no ecrã aparece **"End"** o símbolo  fica a piscar e o temporizador apita.

8. O aviso toca durante dois minutos. Premir qualquer botão para parar o aviso. O aviso para e a hora do dia aparece no ecrã.

**i** Se for premida alguma tecla no fim do aviso sonoro, o forno começará novamente a funcionar. Para impedir que o forno comece a funcionar novamente no final do aviso, colocar o botão da temperatura e da função na posição **"0"** (Desligado) e o forno é desligado.

## Cozedura com vapor

O seu forno tem uma função de cozedura a vapor. Durante a cozedura, este vapor garantirá melhores resultados de cozedura. O vapor garante que a superfície dos produtos de pastelaria fique mais brilhante, a crosta fique mais crocante e o tamanho seja maior. Além disso, o vapor reduz a perda de humidade na carne, assegurando que fica mais succulentas e mais deliciosas.

**i** A cozedura com vapor apenas pode ser feita em funções de cozedura com vapor indicadas no manual do utilizador.

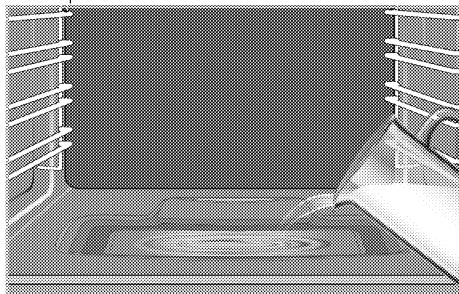
**i** A condensação formada na porta do forno após a cozedura com vapor pode pingar quando a porta do forno for aberta. Assim que abrir a porta do forno, limpar a condensação.

**i** Afastar-se ao abrir a porta do forno, pois o vapor e o calor podem escapar durante e após a cozedura com vapor. A saída de vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos.

**i** Se a água permanecer dentro do forno após cada cozedura com vapor, secar a água restante com um pano seco depois de o forno arrefecer. Caso contrário, a água residual pode levar à calcificação.

## Para cozedura com vapor:

1. Consultar a tabela de cozedura com vapor para determinar a função, a temperatura, o tempo e a quantidade de água a ser adicionada. Para refeições não indicadas na tabela, pode determinar esses valores.
2. Dependendo da sua refeição, despejar a quantidade de água a ser usada no recipiente na base do forno.



**i** Não utilize água destilada ou filtrada. Utilize apenas água engarrafada. Não adicione soluções inflamáveis, com álcool ou partículas sólidas no depósito de água.

3. Definir o botão de função para o modo de funcionamento com vapor pretendido.
4. Definir o botão da temperatura para a temperatura pretendida.

» O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura selecionadas e no visor irá aparecer . Quando a temperatura no interior do forno atingir a temperatura definida, o símbolo  desaparece..

5. Colocar a refeição na prateleira recomendada.

**!** Tenha cuidado ao abrir a porta do forno, visto que pode sair vapor. O vapor exalado pode esquentar as suas mãos, rosto e/ou olhos.

» O processo de cozimento começa.

6. No final da cozimento, rodar os botões de função e temperatura para a posição desligado, para desligar o forno.

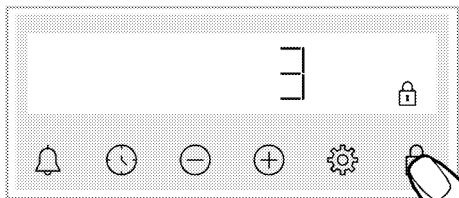
**i** Após cada ciclo de cozimento assistido por vapor, verifique se existe água na base do forno. Caso exista, use um pano seco para limpar a água quando o forno tiver arrefecido. Caso contrário, a água remanescente na base do forno poderá levar à formação de calcário.

## Definições

### Ativar bloqueio de tecla

Pode impedir que a unidade de controle seja interferida através da ativação da função de bloqueio de tecla.

1. Tocar  até que o símbolo  apareça no visor.



» O símbolo  aparece e a contagem decrescente 3-2-1 começa no visor.

Quando a contagem decrescente terminar, o bloqueio de tecla é ativado. Quando for tocada qualquer tecla quando o bloqueio de tecla está definido, o temporizador emite um sinal sonoro e o símbolo  fica a piscar.

**i** Se para de tocar a tecla  antes da contagem decrescente terminar, o bloqueio de tecla não será ativado.

**i** As teclas do temporizador não podem ser usadas quando o bloqueio de tecla está ligado. O bloqueio de tecla não será cancelado em caso de interrupção no fornecimento de energia.

### Desativar o bloqueio de tecla

1. Tocar  até que o símbolo  desapareça no visor.

» O símbolo  desaparece e o bloqueio de tecla é desativado no visor.

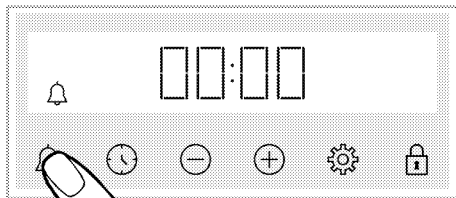
### Ajustar o alarme

Pode igualmente ajustar o temporizador do produto para qualquer advertência ou lembrete além de cozinhar.

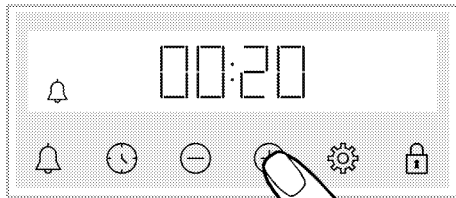
O relógio de alarme não afeta as funções de funcionamento do forno. Usado para fins de advertência. Por exemplo, pode usar o relógio de alarme quando pretender voltar os alimentos que estão no forno num determinado momento. Assim que o tempo que definiu tiver terminado, o relógio emite um aviso sonoro.

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

1. Tocar  até que o símbolo  apareça no visor.



2.  Definir a hora do alarme com as teclas .



» Depois de definir a hora do alarme, o símbolo  mantém-se aceso e a hora do alarme começa a contagem decrescente no visor. Se a hora do alarme e o tempo de

cozedura forem definidos ao mesmo tempo, o tempo mais curto é exibido no visor.

3. Depois da hora do alarme ser completada, o símbolo 🔔 começa a piscar e é emitido um aviso sonoro.

### Desligar o alarme

1. No fim do período do alarme, é emitido um aviso sonoro durante dois minutos.

Premir qualquer tecla para parar o aviso sonoro.

» O aviso sonoro para e a hora do dia aparece no visor.

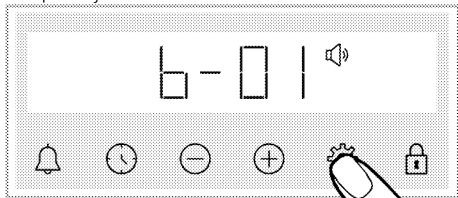
### Se pretender cancelar o alarme:

1. Tocar 🔔 até que o símbolo 🔔 apareça no visor para repor a hora do alarme. Tocar a tecla ⊖ até que mostre "00:00",

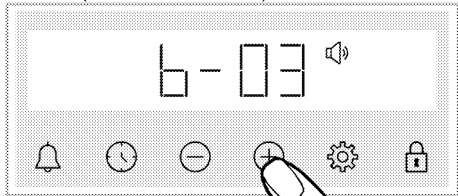
2. 🔔 pode também cancelar o alarme premindo demoradamente a tecla.

### Alterar o nível de volume.

1. Tocar a tecla 🔊 até que o símbolo 🔊 apareça no visor.



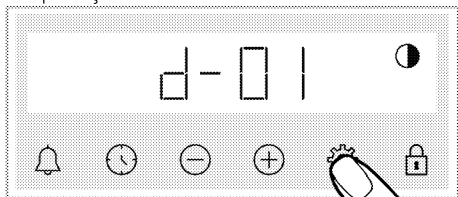
2. Definir o nível pretendido com as teclas ⊕/⊖. (b-01-b-02-b-03)



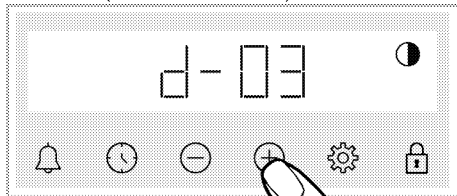
3. Tocar a tecla 🔊 para confirmação ou a definição é ativada brevemente até que tocar numa tecla.

### Definir o brilho do visor.

1. Tocar a tecla 🔦 até que o símbolo 🔦 apareça no visor.



2. Definir o brilho pretendido com as teclas ⊕/⊖. (d-01-d-02-d-03)



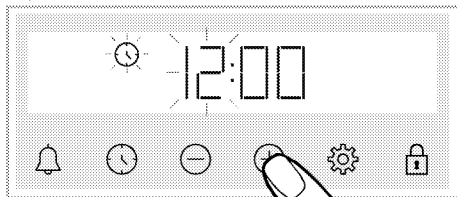
» Tocar a tecla 🔦 para confirmação ou a definição é ativada brevemente até que tocar numa tecla.

### Alterar a hora do dia :

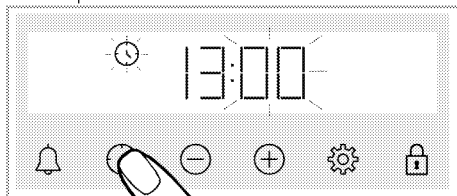
No seu forno, para alterar a hora do dia que definiu anteriormente,

1. Tocar 🔧 até que o símbolo 🕒 apareça no visor.

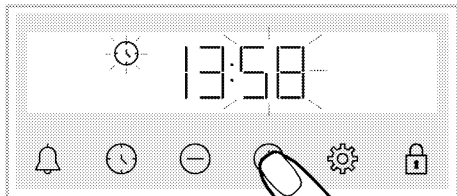
2. Para definir a hora do dia tocando em ⊕/⊖.



3. Tocar 🕒 ou na tecla 🔧 para ativar o campo dos minutos..



4. Definir o minuto do dia tocando em ⊕/⊖.



5. Confirmar a definição tocando em 🕒 ou na tecla 🔧.

» A hora do dia é definida e o símbolo 🕒 desaparece no ecrã.

## 6 Informação geral acerca da cozedura

Esta secção descreve dicas sobre a preparação e a cozedura dos seus alimentos.

Adicionalmente, pode também encontrar 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.

### Advertências gerais acerca de cozinhar no forno

- Enquanto abrir a porta do forno durante ou após a cozedura, pode sair vapor quente que provoca queimaduras. 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 fabricantes 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.

### 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 de metal, cerâmica e vidro aumentam o tempo de cozimento e a superfície inferior dos alimentos pastéis não douram uniformemente.
- Se usar papel de cozinha durante o cozimento, pode ocorrer um pouco de escurecimento na superfície inferior dos alimentos. Nesse caso, pode ser necessário estender o tempo de cozimento em cerca de 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 estiver bem cozido mas o exterior está pegajoso, usar uma pequena quantidade de líquido, reduzir a temperatura e aumentar o tempo de cozedura.

Dicas para cozer produtos de pastelaria

- Se a massa 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 cozinhar em bandeja única

| Alimentos          | Acessório a ser usado                                                       | Função de funcionamento         | Posicionamento da prateleira                                                             | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (min) (aprox.) |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------|
| Bolos no tabuleiro | Tabuleiro normal*                                                           | Aquecimento superior e inferior | 3                                                                                        | 180              | 30 ... 40                        |
| Volos na forma     | Forma para bolo na grelha de arame**                                        | Aquecimento ventilado           | 2                                                                                        | 180              | 30 ... 40                        |
|                    | Tabuleiro normal*                                                           | Aquecimento superior e inferior | 3                                                                                        | 160              | 25 ... 35                        |
|                    | Tabuleiro normal*                                                           | Aquecimento ventilado           | <b>Modelos com prateleiras de arame: 3</b><br><b>Modelos sem prateleiras de arame: 2</b> | 150              | 25 ... 35                        |
| Bolos pequenos     | Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame** | Aquecimento superior e inferior | 2                                                                                        | 160              | 30 ... 40                        |
|                    | Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame** | Aquecimento ventilado           | 2                                                                                        | 160              | 30 ... 40                        |
| Pão-de-ló          | Tabuleiro para produtos de pastelaria*                                      | Aquecimento superior e inferior | 3                                                                                        | 170              | 25 ... 35                        |

| Alimentos            | Acessório a ser usado                                                | Função de funcionamento         | Posicionamento da prateleira | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (min) (aprox.) |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------|------------------|----------------------------------|
|                      | Tabuleiro para produtos de pastelaria*                               | Aquecimento ventilado           | 3                            | 170              | 20 ... 30                        |
| Pastelaria com massa | Tabuleiro normal*                                                    | Aquecimento superior e inferior | 2                            | 200              | 35 ... 45                        |
|                      | Tabuleiro normal*                                                    | Aquecimento ventilado           | 2                            | 180              | 35 ... 45                        |
| Pastelaria rica      | Tabuleiro normal*                                                    | Aquecimento superior e inferior | 2                            | 200              | 20 ... 30                        |
|                      | Tabuleiro normal*                                                    | Aquecimento ventilado           | 3                            | 180              | 20 ... 30                        |
| Pão integral         | Tabuleiro normal*                                                    | Aquecimento superior e inferior | 3                            | 200              | 30 ... 40                        |
|                      | Tabuleiro normal*                                                    | Aquecimento ventilado           | 3                            | 200              | 30 ... 40                        |
| Lasanha              | Forma retangular em metal / vidro na grelha de arame**               | Aquecimento superior e inferior | 2 ou 3                       | 200              | 30 ... 40                        |
| Tarte de maçã        | Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame** | Aquecimento superior e inferior | 2                            | 180              | 50 ... 70                        |
|                      | Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame** | Aquecimento ventilado           | 2                            | 170              | 50 ... 70                        |
| Pizza                | Tabuleiro normal*                                                    | Aquecimento superior e inferior | 2                            | 200 ... 220      | 10 ... 20                        |
|                      | Tabuleiro normal*                                                    | Função pizza                    | 3                            | 250              | 8 ... 15                         |

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 duas bandejas

| Alimentos      | Acessório a ser usado                                               | Função de funcionamento | Posicionamento da prateleira | Temperatura (°C)                                                               | Tempo de cozedura (min) (aprox.)            |
|----------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Bolos pequenos | 2 _ Tabuleiro normal*                                               | Aquecimento ventilado   | 2 _ 4                        | Modelos com prateleiras de arame: 150<br>Modelos sem prateleiras de arame: 140 | Modelos com prateleiras de arame: 25 ... 40 |
|                | 4 _ Tabuleiro para produtos de pastelaria*                          |                         |                              |                                                                                | Modelos sem prateleiras de arame: 30 ... 45 |
| Biscoito       | 2 _ Tabuleiro normal*<br>4 _ Tabuleiro para produtos de pastelaria* | Aquecimento ventilado   | 2 _ 4                        | 170                                                                            | 25 ... 35                                   |

| Alimentos            | Acessório a ser usado                                               | Função de funcionamento | Posicionamento da prateleira | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (min) (aprox.) |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------|------------------|----------------------------------|
| Pastelaria com massa | 1 _ Tabuleiro normal*<br>4 _ Tabuleiro para produtos de pastelaria* | Aquecimento ventilado   | 1 _ 4                        | 180              | 35 ... 45                        |
| Pastelaria rica      | 2 _ Tabuleiro normal*<br>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 para Aquecimento ventilado ecológico - função de funcionamento

- Não alterar a temperatura de cozedura depois de a cozedura começar em Aquecimento ventilado ecológico - função de funcionamento.
- Não abrir a porta do durante a cozedura em Aquecimento ventilado ecológico - função de funcionamento. Se a porta não for aberta, a temperatura interior é otimizada para poupar energia e pode ser diferente do visor.
- Não pré-aqueça no modo Aquecimento ventilado ecológico.

### Sugestões para cozinhar em bandeja única

| Alimentos            | Acessório a ser usado | Posicionamento da prateleira | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (min) (aprox.) |
|----------------------|-----------------------|------------------------------|------------------|----------------------------------|
| Bolos pequenos       | Tabuleiro normal*     | 3                            | 160              | 25 ... 35                        |
| Biscoito             | Tabuleiro normal*     | 3                            | 180              | 25 ... 35                        |
| Pastelaria com massa | Tabuleiro normal*     | 3                            | 200              | 45 ... 55                        |
| Pastelaria rica      | Tabuleiro normal*     | 3                            | 200              | 35 ... 45                        |

\* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

### Carne, peixe e aves

#### Os pontos principais sobre assar

- Temperar os mesmos com sumo de limão e pimenta antes de cozinhar frango, peru e peças grandes 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 numa prato resistente.
- Cozinhe os alimentos recomendados na mesa de cozimento em uma única bandeja.

**Tabela de cozedura para carne, peixe e aves**

| Alimentos                        | Acessório a ser usado                                             | Função de funcionamento         | Posicionamento da prateleira | Temperatura (°C)                              | Tempo de cozedura (mín) (aprox.) |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------|
| Bife (inteiro) / Assar (1 kg)    | Tabuleiro normal*                                                 | Aquecimento superior e inferior | 3                            | 15 mins.<br>250/max,<br>depois 180 ...<br>190 | 60 ... 80                        |
| Pernil de borrego (1.5 - 2.0 kg) | Tabuleiro normal*                                                 | Aquecimento superior e inferior | 3                            | 15 mins.<br>250/max,<br>depois 170            | 110 ... 120                      |
| Frango assado (1.8-2 kg)         | Grelha de arame*<br>Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior | Aquecimento superior e inferior | 2                            | 15 mins.<br>250/max,<br>depois 190            | 60 ... 80                        |
|                                  | Grelha de arame*<br>Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior | Aquecimento ventilado           | 2                            | 200 ... 220                                   | 60 ... 80                        |
|                                  | Grelha de arame*<br>Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior | Função "3D"                     | 2                            | 15 mins.<br>250/max,<br>depois 190            | 60 ... 80                        |
| Peru (5.5 kg)                    | Tabuleiro normal*                                                 | Aquecimento superior e inferior | 1                            | 25 mins.<br>250/max,<br>depois 180 ...<br>190 | 150 ... 210                      |
|                                  | Tabuleiro normal*                                                 | Função "3D"                     | 1                            | 25 mins.<br>250/max,<br>depois 180 ...<br>190 | 150 ... 210                      |
| Peixe                            | Grelha de arame*<br>Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior | Aquecimento superior e inferior | 3                            | 200                                           | 20 ... 30                        |
|                                  | Grelha de arame*<br>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.

### Grelhador

Carne vermelha, peixe e carne de aves ficarão 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 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.

### Tabela do grelhador

| Alimentos                      | Acessório a ser usado | Posicionamento da prateleira | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (min) (aprox.) |
|--------------------------------|-----------------------|------------------------------|------------------|----------------------------------|
| Peixe                          | Grelha de arame       | 4 - 5                        | 250              | 20 ... 25                        |
| Pedaços de galinha             | Grelha de arame       | 4 - 5                        | 250              | 25 ... 35                        |
| Almôndega (novilho) - 12 peças | Grelha de arame       | 4                            | 250              | 20 ... 30                        |
| Costeletas de borrego          | Grelha de arame       | 4 - 5                        | 250              | 20 ... 25                        |
| Bife - (fatiado)               | Grelha de arame       | 4 - 5                        | 250              | 25 ... 30                        |
| Costeletas de vitela           | Grelha de arame       | 4 - 5                        | 250              | 25 ... 30                        |
| Gratinado de vegetais          | Grelha de arame       | 4 - 5                        | 220              | 20 ... 30                        |
| Pão torrado                    | Grelha de arame       | 4                            | 250              | 1 ... 4                          |

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.

### Cozimento a vapor

#### Informação Geral

- cozedura assistida por vapor só pode ser efectuada com as funções de cozedura assistida por vapor especificadas no manual. Para as funções de cozedura assistida a vapor, consulte o capítulo "**Funções de funcionamento do forno**".
- Se o pré-aquecimento for sugerido na mesa de cozimento, certifique-se de colocar os alimentos no forno após o pré-

aquecimento. Os tempos especificados no momento da rega indicam o tempo decorrido após o pré-aquecimento.

- A mesa de cozimento contém recomendações de cozimento testadas pelo fabricante. Você pode determinar a quantidade de água, temperatura, função de cozimento assistido por vapor e tempo de cozimento não listados na tabela.
- Faça sua cozinha com vapor em uma única bandeja

### Tabela de cozedura para cozinhar a vapor

#### Sugestões para cozinhar em bandeja única - Função "3D"

| Alimentos    | Acessório a ser usado | Posicionamento da prateleira | Temperatura (°C) | Quantidade de água a ser usada (ml) | Tempo de irrigação (min.) | Tempo de cozedura (min) (aprox.) | Peso aproximado (em g) |
|--------------|-----------------------|------------------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|----------------------------------|------------------------|
| Pão integral | Tabuleiro normal*     | 2                            | 200              | 200                                 | antes do pré-aquecimento  | 30 ... 35                        | 820                    |

| Alimentos                      | Acessório a ser usado | Posicionamento da prateleira | Temperatura (°C)             | Quantidade de água a ser usada (ml) | Tempo de irrigação (min.) | Tempo de cozedura (mín) (aprox.) | Peso aprox. (em g) |
|--------------------------------|-----------------------|------------------------------|------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|----------------------------------|--------------------|
| Frango inteiro com legumes)    | Tabuleiro normal*     | 2                            | 25 mins. 250/max, depois 190 | 250                                 | antes do pré-aquecimento  | 60 ... 70                        | 2000               |
| Costeleta                      | Tabuleiro normal*     | 3                            | 180                          | 250                                 | antes do pré-aquecimento  | 65 ... 75                        | 1000               |
| Pernil de cordeiro com legumes | Tabuleiro normal*     | 3                            | 170                          | 350                                 | antes do pré-aquecimento  | 90 ... 110                       | 2000               |
| Donut de fermento caseiro      | Tabuleiro normal*     | 3                            | 180                          | 200                                 | antes do pré-aquecimento  | 25 ... 35                        | 1200               |
| Cheesecake                     | Tabuleiro normal*     | 3                            | 120                          | 200                                 | antes do pré-aquecimento  | 45 ... 55                        | 1450               |

\* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

### 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 cozinhar em bandeja única

| 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                        |
|                                      | Tabuleiro normal*                                                           | Aquecimento ventilado           | Modelos com prateleiras de arame: 3<br>Modelos sem prateleiras de arame: 2 | 140              | 15 ... 25                        |
| Bolos pequenos                       | Tabuleiro normal*                                                           | Aquecimento superior e inferior | 3                                                                          | 160              | 25 ... 35                        |
|                                      | Tabuleiro normal*                                                           | Aquecimento ventilado           | Modelos com prateleiras de arame: 3<br>Modelos sem prateleiras de arame: 2 | 150              | 25 ... 35                        |
| Pão-de-ló                            | Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame** | Aquecimento superior e inferior | 2                                                                          | 160              | 30 ... 40                        |

| Alimentos | Acessório a ser usado | Função de funcionamento | Posicionamento da prateleira | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (mín) (aprox.) |
|-----------|-----------------------|-------------------------|------------------------------|------------------|----------------------------------|
|-----------|-----------------------|-------------------------|------------------------------|------------------|----------------------------------|

|               |                                                                             |                                 |   |     |           |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---|-----|-----------|
| Tarte de maçã | Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame** | Aquecimento ventilado           | 2 | 160 | 30 ... 40 |
|               | Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame**        | Aquecimento superior e inferior | 2 | 180 | 50 ... 70 |
|               | Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame**        | Aquecimento ventilado           | 2 | 170 | 50 ... 70 |

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 duas bandejas

| Alimentos | Acessório a ser usado | Função de funcionamento | Posicionamento da prateleira | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (mín) (aprox.) |
|-----------|-----------------------|-------------------------|------------------------------|------------------|----------------------------------|
|-----------|-----------------------|-------------------------|------------------------------|------------------|----------------------------------|

|                                      |                                                                 |                       |       |                                                                                |                                                                                            |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Biscoito amanteigado (biscoito doce) | 2-Tabuleiro normal*<br>4-Tabuleiro para produtos de pastelaria* | Aquecimento ventilado | 2 - 4 | 140                                                                            | 15 ... 25                                                                                  |
| Bolos pequenos                       | 2-Tabuleiro normal*<br>4-Tabuleiro para produtos de pastelaria* | Aquecimento ventilado | 2 - 4 | Modelos com prateleiras de arame: 150<br>Modelos sem prateleiras de arame: 140 | Modelos com prateleiras de arame: 25 ... 40<br>Modelos sem prateleiras de arame: 30 ... 45 |

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.) |
|-----------|-----------------------|------------------------------|------------------|----------------------------------|
|-----------|-----------------------|------------------------------|------------------|----------------------------------|

|                                |                 |   |     |           |
|--------------------------------|-----------------|---|-----|-----------|
| Pão torrado                    | Grelha de arame | 4 | 250 | 1 ... 4   |
| Almôndega (novilho) - 12 peças | Grelha de arame | 4 | 250 | 20 ... 30 |

Rodar os alimentos após 1/2 do tempo total para o grelhado.

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

## 7 Manutenção e cuidados

### 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 causar manchas permanentes.
- O aparelho deve ser cuidadosamente limpo e seco após cada funcionamento. Portanto, os resíduos de alimentos devem ser facilmente limpos e deve ser 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 danificar a superfície. Não usar detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza, desincrustantes ou objetos afiados durante a limpeza.
- Não há necessidade de um agente de limpeza especial para a limpeza após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar com um pano de microfibras.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.
- Não lavar qualquer componente do seu aparelho na máquina de lavar loiça.

#### Superfícies em inox e aço inoxidável

- Não usar soluções de limpeza ácidos ou que contenham cloro para limpar as superfícies de aço ou inox e as pegas.
- A superfície em inox ou aço inoxidável pode com o tempo mudar de cor. 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, leite e proteínas das superfícies de inox-aço inoxidável e vidro. As manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.

#### 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.
- Se o seu produto tiver a função de limpeza fácil a vapor, pode fazer esse tipo de limpeza para sujidade ligeira e não permanente. (Consultar a secção "Limpeza fácil a vapor")
- Para manchas persistentes, 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 externo.
- O forno tem de arrefecer para limpeza na zona de cozedura. A limpeza das superfícies quentes irá criar tanto um risco de incêndio como danos nas superfícies esmaltadas.

#### 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

microfibras específico para superfícies de vidro e secar o mesmo com um pano seco de microfibras.

- Se após a limpeza ainda existir detergente residual, deve limpar o mesmo com água fria e secar com um pano de microfibras 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 um 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 aparelho não são deixadas molhadas com detergente. Caso contrário, pode ocorrer corrosão nestas juntas.

### **Limpar os acessórios**

Exceto se especificado em contrário no manual do utilizador, não lavar os acessórios do produto na máquina de lavar loiça.

### **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 de controlo. 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 dos botões pode ficar apagados.
- Limpar os painéis táteis 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.

### **Limpar o interior do forno (zona de cozedura)**

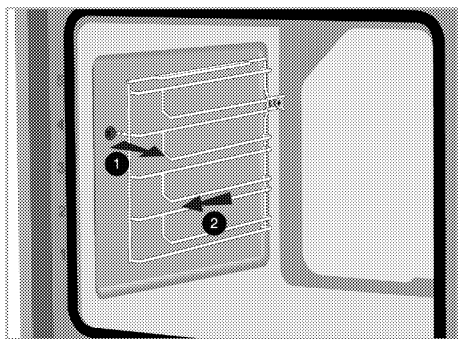
Seguir os passos de limpeza descritos na secção "Informação de limpeza geral" de acordo com os tipos de superfície no seu forno.

#### **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 das "Paredes 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 de limpeza geral" 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.



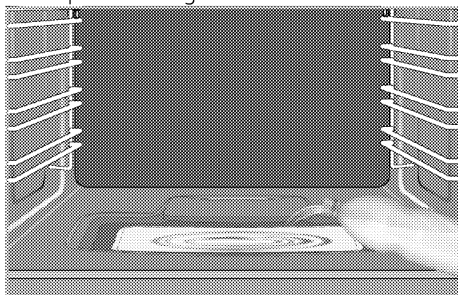
3. Para voltar a colocar as prateleiras, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu as mesmas a partir do fim para o princípio, respetivamente.

### **Limpar o recipiente da água na base do forno**

Dependendo da frequência das operações de limpeza com vapor e da dureza da água usada, podem aparecer manchas de calcário no recipiente da água na base do forno.

**Para remover o calcário que se possa formar no recipiente da água após as operações de limpeza a vapor, após cada 2 ou 3 operações:**

1. Adicionar 350 cc de vinagre branco à temperatura ambiente (a acidez do vinagre não deve exceder os 6%) no recipiente da água na base do forno.



2. Aguardar pelo menos 30 minutos para permitir que o vinagre dissolva os resíduos de calcário à temperatura ambiente.
3. Limpar o recipiente da água com um pano macio humedecido e secar com um pano seco.

**i** Não utilizar soluções de limpeza que contêm ácidos ou lixívia para limpar o recipiente da água na base do forno. O calcário que se pode formar no recipiente da água na base do forno não deve ser limpo raspando. Caso contrário, a base do produto ficará danificada.

### **Para aumentar a eficiência da limpeza das calcificações que podem ocorrer na poça de água na base do forno, a cada 10 utilizações além das etapas de descalcificação acima:**

Selecionar uma função de operação na qual o aquecedor inferior esteja ativo e deixar o forno funcionar durante 2-3 minutos a 100 °C. Depois disso, desligar o forno e espremer o produto de limpeza do interior do forno e da grelha, que é recomendado no sítio web da marca do seu produto, na poça de água no fundo do forno e deixar repousar 5 minutos. Após 5 minutos, limpar a poça de água na base do forno com um pano de microfibras húmido e secar.

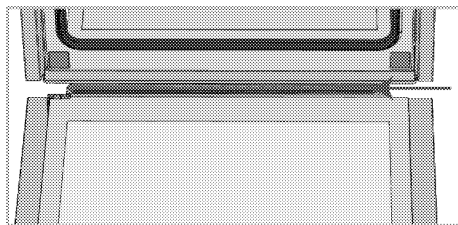
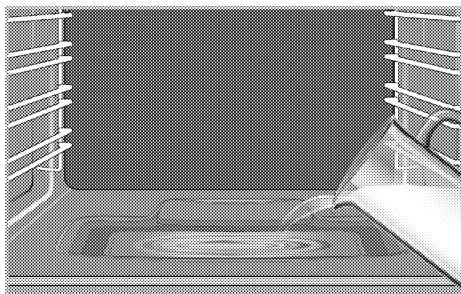
### **Limpeza fácil a vapor**

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

Assegura uma limpeza fácil porque a sujidade (se não tiver esperado demasiado tempo) é amaciada com o vapor que se forma no interior do forno e as gotas de água da condensação nas superfícies interiores do forno.

1. Retirar todos os acessórios do forno.
2. Encher o espaço na base do forno com 200 ml de água.

**i** Não utilize água destilada ou filtrada. Utilize apenas água engarrafada. Não adicione soluções inflamáveis, com álcool ou partículas sólidas no depósito de água.



## Limpar a porta do forno

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

**i** O vidro interior da porta do forno está revestido com um material fácil de limpar. Não usar soluções de limpeza abrasivas agressivas, raspadores metálicos, materiais de lã de aço ou lixívia.

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. Limpar o vidro com vinagre e depois enxaguar o mesmo para remover resíduos de calcário que possam permanecer no forno.

## 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.

O tipo de dobradiça (A), (B), (C) varia de acordo com o modelo do produto. As figuras abaixo mostram como abrir todos os tipos de dobradiça.

(A) tipo de dobradiça está disponível em tipos de portas normais.

(B) tipo de dobradiça está disponível em tipos de porta de fechamento suave.

3. Colocar o forno no modo de limpeza fácil a vapor e deixar funcionar a 100 °C durante 20 minutos.

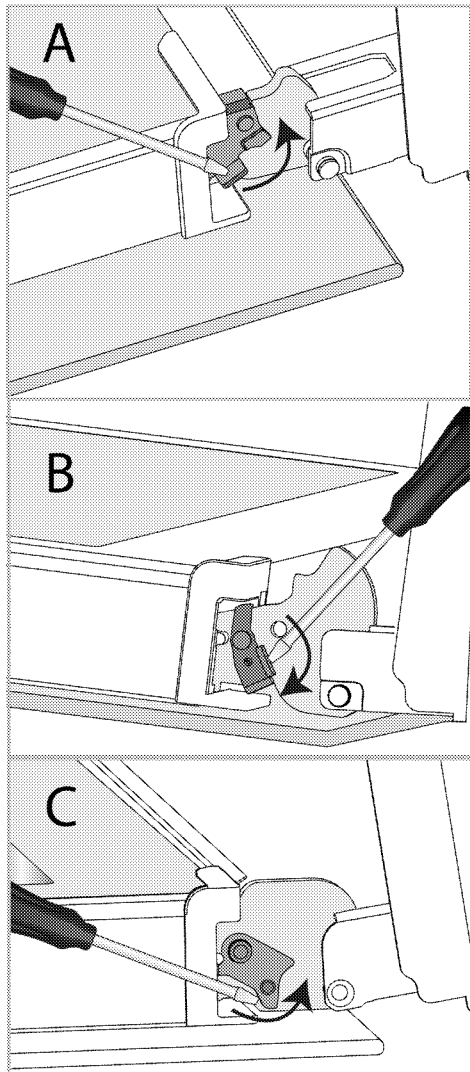
Abrir imediatamente a porta e limpar as superfícies interiores do forno com uma esponja ou pano humedecido. Quando abrir a porta, libertar-se-á vapor. Isso pode provocar um risco de queimaduras. Deve ser tido cuidado quando abrir a porta do forno.

Usar água morna com um líquido de lavagem, uma pano macio ou esponja para limpar a sujidade persistente e depois limpar com um pano seco.

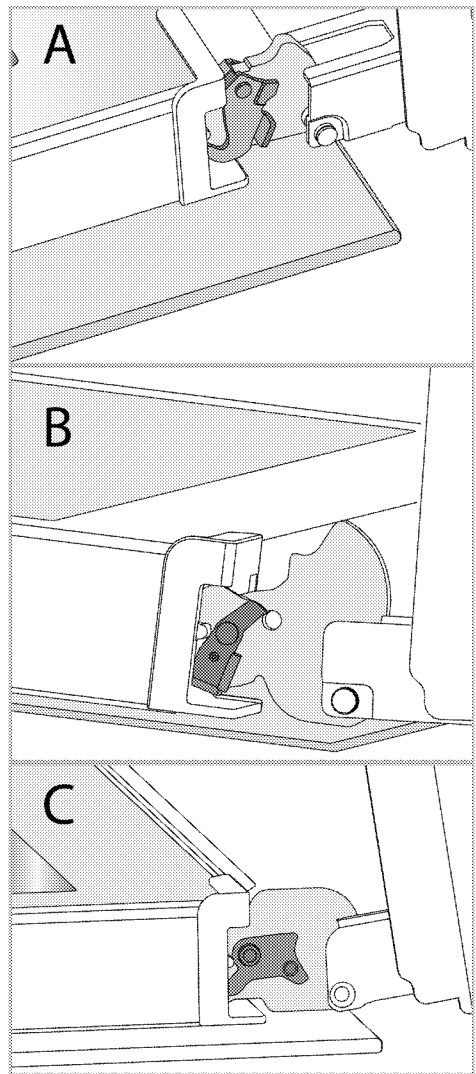
**i** Durante o modo de limpeza fácil a vapor, a água que está na piscina na base do forno para amolecer resíduos / sujeira levemente formados dentro da cavidade do forno irá evaporar e condensar na cavidade do forno e no vidro interno da porta do forno, portanto a água pode pingar quando a porta do forno é aberta. Limpe a condensação assim que a porta do forno for aberta.

Variam dependendo do modelo do produto. Podem não estar disponíveis no seu produto. Depois da condensação no forno, pode haver água ou humidade no tubo da conduta por baixo do forno. Após o uso, limpe este canal da piscina com um pano úmido e seque-o.

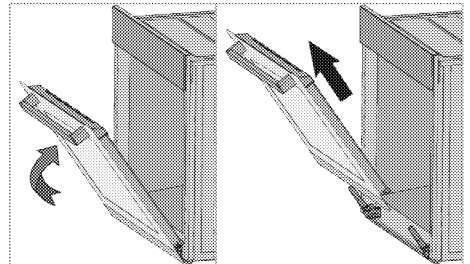
(C) tipo de dobradiça está disponível em tipos de porta de abertura / fechamento suave.



Bloqueio da dobradiça - posição fechada



Bloqueio da dobradiça - posição aberta  
3. Colocar a porta do forno numa posição de meio aberta.



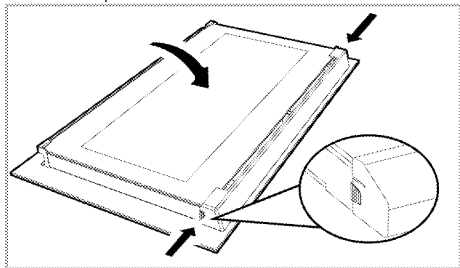
4. Puxar a +porta removida para cima para a libertar das dobradiças da direita e da esquerda e remover a mesma.

**i** 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.

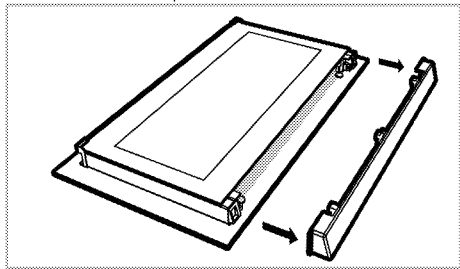
## Remover o vidro interior da porta do forno

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

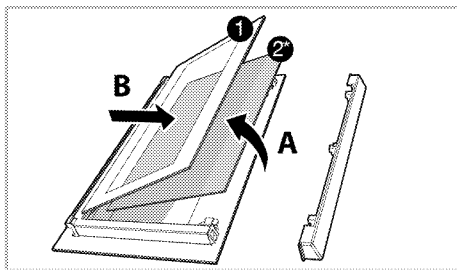
1. Abrir a porta do forno



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.



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



1 Painel de vidro mais interior

2\* Painel de vidro interior (Podem não existir no seu produto.)

4. Se o seu produto tiver um vidro interior (2), repita o mesmo processo para o remover (2).

5. O primeiro passo de remontagem da porta é voltar a colocar o vidro interior (2). Colocar o rebordo cinzelado do vidro de encontro ao rebordo cinzelado da entrada em plástico. (Se o seu produto tiver um vidro interior) O vidro interior (2) tem de ser encaixado à entrada em plástico o mais perto possível do vidro mais interior (1).

6. Enquanto estiver a voltar a montar o vidro mais interior (1), deve prestar atenção para colocar o lado impresso do vidro no vidro interior. É importante colocar os cantos inferiores dos vidros mais interiores (1) para se ajustarem às entradas inferiores em plástico.

7. Empurrar o componente em plástico em direção à estrutura até ser ouvido o som de um "clique".

## 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

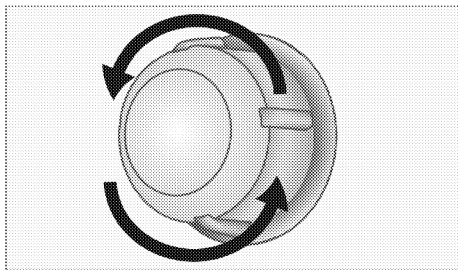
- Para evitar o risco de choque elétrico antes de substituir a lâmpada do forno, desligar o conector elétrico e deixar que o

forno arrefeça. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!

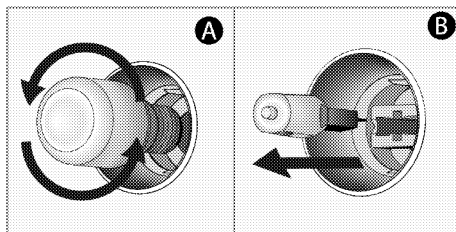
- Neste forno, utiliza-se uma lâmpada incandescente com potência inferior a 40 W, altura inferior a 60 mm, diâmetro inferior a 30 mm ou uma lâmpada halógena com casquilho tipo G9, potência inferior a 60 W. As lâmpadas são adequadas para operação em temperaturas acima de 300 ° C. As lâmpadas do forno podem ser obtidas nos Agentes de Serviço Autorizados ou em um técnico licenciado.
- 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.



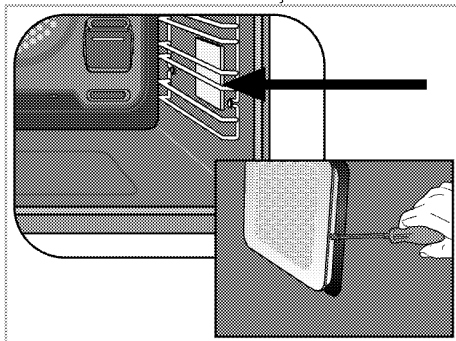
3. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



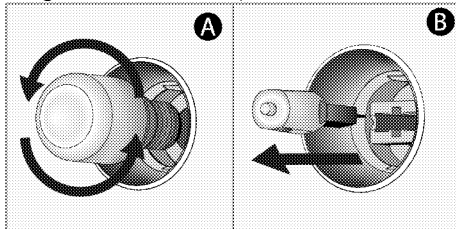
4. Voltar a colocar a tampa de vidro.

### **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.
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 Resolução de problemas

Consultar o Agente de Assistência Autorizada ou um técnico portador de licença ou o comerciante onde o produto foi adquirido se não conseguir solucionar o problema ainda que tenha implementado as instruções nesta secção. Nunca tentar reparar de forma autónoma um produto avariado.

### O forno produz vapor quando está a ser utilizado.

- É normal que haja libertação de vapor durante o funcionamento. >>> *Isto não é uma avaria.*

### Durante a cozedura ocorre a formação de gotas de água.

- O vapor que surge durante a cozedura pode condensar e formar gotas de água quando a mesma toca nas superfícies frias do produto. >>> *Isto não é uma avaria.*

### O produto emite ruídos metálicos enquanto está a aquecer e a arrefecer.

- Quando as partes metálicas estiverem quentes, podem expandir-se e provocar ruídos. >>> *Isto não é uma avaria.*

### O produto não funciona.

- O fusível elétrico está defeituoso ou queimado. >>> *Verificar os fusíveis na caixa dos mesmos . Se necessário, substituir ou repor os mesmos.*
- O produto não está ligado na tomada (terra). >>> *Verificar a ligação da ficha.*
- Os botões/teclas no painel de controlo não funcionam. >>> *Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio das teclas, o mesmo pode estar ativado. Deve desativar o mesmo.*

### A lâmpada do forno não funciona.

- A lâmpada do forno está defeituosa. >>> *Substituir a lâmpada do forno.*
- Interrupção da alimentação. >>> *Verificar se há corrente. Verificar os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substituir ou repor os mesmos.*

### Forno não aquece.

- Pode não estar definido para uma determinada função de cozedura e/ou temperatura. >>> *Colocar o forno a uma determinada função de cozedura e/ou temperatura.*
- Nos modelos equipados com um temporizador, o temporizador não está regulado. >>> *Ajustar a hora.*
- Interrupção da alimentação. >>> *Verificar se há corrente. Verificar os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substituir ou repor os mesmos.*

### (Nos modelos com temporizador) O visor do relógio fica a piscar ou o símbolo do relógio está aceso.

- Ocorreu uma interrupção de energia anteriormente. >>> *Ajustar a hora/ Desligar o produto e voltar a ligar novamente.*



# **Вградена фурна**

## **Ръководство за употреба**



**BG**



РЕЦИКЛИРАНА И  
РЕЦИКЛЕРУЕМА ХАРТИЯ

## Уважаеми клиенти,

### Моля, прочетете това ръководство, преди да използвате продукта.

Веко Благодарим Ви, че избрахте този продукт. Искаме вашият продукт, произведен с високо качество и технологии, да ви предложи най-добрата ефективност. За целта внимателно прочетете това ръководство и всяка друга предоставена документация преди да използвате продукта и го запазете за бъдеща употреба. Ако дадете продукта на някой друг, дайте и ръководството с него. Следвайте инструкциите, като вземете предвид цялата информация и предупреждения, посочени в ръководството за потребителя.

Вземете под внимание цялата информация и предупреждения в ръководството за потребителя. По този начин ще защитите себе си и продукта си от опасностите, които могат да възникнат.

Съхранявайте ръководството за употреба. Ако дадете продукта на някой друг, дайте и ръководството с него.

Ръководството за употреба съдържа следните символи:



Опасност, която може да доведе до смърт или нараняване.

**БЕЛЕЖКА** Опасност, която може да доведе до материални щети върху продукта или околната среда.



Опасност, която може да доведе до изгаряния поради контакт с горещи повърхности.



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Прочетете ръководството за употреба.



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

## **1 Инструкции за безопасност 4**

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| Цел на употреба.....                                     | 4  |
| Безопасност за деца, уязвими хора и домашни любимци..... | 5  |
| Електрическа безопасност.....                            | 6  |
| Безопасност при транспортиране.....                      | 7  |
| Безопасност при монтаж.....                              | 8  |
| Безопасност при употреба.....                            | 8  |
| Предупреждения за температура.....                       | 9  |
| Използване на аксесоари.....                             | 9  |
| Безопасност при готвене.....                             | 10 |
| Парна система.....                                       | 11 |
| Безопасност при поддръжка и почистване.....              | 11 |

## **2 Инструкции за околната среда 13**

|                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| Регулиране на отпадъците.....                                          | 13 |
| Съвместимост с WEEE Директива за изхвърляне на отпадъчни продукти..... | 13 |
| Изхвърляне на опаковъчните материали.....                              | 13 |
| Препоръки за пестене на енергия.....                                   | 13 |

## **3 Вашият продукт 14**

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| Въведение на продукта.....                                    | 14 |
| Представяне и използване на контролния панел на продукта..... | 15 |
| Управление на фурната.....                                    | 15 |
| Работни функции на фурната.....                               | 16 |
| Продуктови аксесоари.....                                     | 18 |
| Използване на продуктовете аксесоари.....                     | 19 |
| Технически спецификации.....                                  | 21 |

## **4 Първоначална употреба 22**

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Първоначална настройка.....  | 22 |
| Първоначално почистване..... | 22 |

## **5 Как да работите с фурната 24**

|                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------|----|
| Обща информация за използването на фурната.....             | 24 |
| Работа на контролната единица за управление на фурната..... | 24 |
| Готвене на пара.....                                        | 27 |
| Настройки.....                                              | 28 |

## **6 Обща информация за готвене 31**

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| Общи предупреждения за готвене във фурната..... | 31 |
| Сладкиши и храна на фурна.....                  | 31 |
| Месо, риба и домашни птици.....                 | 34 |
| Грил.....                                       | 35 |
| Готвене с пара.....                             | 36 |
| Тестови храни.....                              | 37 |

## **7 Поддържане и грижа 39**

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| Обща информация за почистване.....                           | 39 |
| Почистване на аксесоарите.....                               | 40 |
| Почистване на контролния панел.....                          | 40 |
| Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене)..... | 40 |
| Лесно почистване с пара.....                                 | 42 |
| Почистване на вратата на фурната.....                        | 42 |
| Изваждане на вътрешното стъкло на вратата на фурната.....    | 44 |
| Почистване на лампата във фурната.....                       | 45 |

## **8 Отстраняване на проблеми 47**

## **1 Инструкции за безопасност**

- Този раздел съдържа инструкции за безопасност, които ще ви помогнат да предотвратите всякакви рискове от телесни наранявания или материални щети.
  - Ако продуктът се прехвърли на друго лице или се използва втора употреба, ръководството за експлоатация, етикетите на продукта, други подходящи документи и аксесоари трябва да бъдат доставени заедно с продукта.
  - Нашата компания не носи отговорност за щети, които могат да възникнат в резултат на неспазване на тези инструкции.
  - Неспазването на настоящите инструкции води до недействителност на гаранцията.
  - **⚠** Винаги инсталационните и ремонтни дейности да се извършват от производителя, упълномощения сервиз или от лице, посочено от вносителя.
  - **⚠** Използвайте само оригинални резервни части и аксесоари.
  - **⚠** Не се опитвайте да поправяте или заменяте компоненти на продукта, освен ако това не е ясно посочено в ръководството за експлоатация.
  - **⚠** Не извършвайте технически модификации на продукта.
- ⚠ Цел на употреба**
- Този уред е предназначен за домашна употреба. Не е подходящ за използване с търговска цел.
  - Не използвайте продукта в градини, балкони или друга външна среда. Уредът е предназначен за използване в кухненски и домакински кухни в магазини, офиси и друга работна среда.
  - **ВНИМАНИЕ:** Този продукт трябва да се използва само за готвене. Не трябва да се използва за различни цели, като загряване на стаята.
  - Фурната може да се използва за размразяване, печене, пържене и

приготвяне на храна на скара.

- Този продукт; не трябва да се използва за отопление, отопление на плочи, сушене на дрехи или висящи кърпи.



### **Безопасност за деца, уязвими хора и домашни любимци**

- Този продукт може да се използва от деца на възраст над 8 години и хора, които са със слабо развити физически, сензорни или умствени умения или им липсват опит и знания, стига да бъдат наблюдавани или обучени за безопасната употреба и опасностите на продукта.
- Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се извършват от деца, освен ако не са под наблюдението на възрастен.
- Този продукт не трябва да се използва от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности (включително деца), освен ако не са под

надзор или не са получили необходимите инструкции.

- Децата трябва да се наблюдават за да се уверите, че те не си играят с уреда.
- Електрическите продукти са опасни за деца и домашни любимци. Децата и домашните любимци не трябва да играят с продукта, да се катерят или да влизат в него.
- Не поставяйте предмети върху продукта, които могат да бъдат достигнати от деца.
- **ВНИМАНИЕ:** По време на употреба достъпните повърхности на продукта са горещи. Пазете децата далеч от продукта..
- Дръжте опаковъчния материал далеч от достъпа на деца. Има опасност от нараняване и задушаване.
- Когато вратата е отворена, не поставяйте тежки предмети върху нея и не позволявайте на децата да седят върху нея. Така можете да обърнете фурната или да повредите пантите на вратите.
- (Ако вашият продукт има шепсел) За безопасността

на децата изключете шепсела на храненето и направите продукта неработоспособен преди изхвърлянето на продукта.



## **Електрическа**

### **безопасност**

- Включете продукта в заземен контакт, защитен от предпазител, който съответства на текущите оценки, посочени на типа етикет. Инсталацията за заземяване трябва да бъде направена от квалифициран електротехник. Не използвайте продукта без заземяване в съответствие с местните / национални разпоредби.
- Щепселът или електрическата връзка на продукта трябва да бъдат на лесно достъпно място (където няма да бъде засегнат от пламъкът на печката). Ако това не е възможно, трябва да има механизъм (предпазител, превключвател и т.н.) на електрическата инсталация, към която е свързан продуктът, в съответствие с електрическите

разпоредби и да отделя всички полюси от мрежата.

- Продуктът не трябва да е включен в контакта по време на монтаж, ремонт и транспортиране.
- Включете продукта в контакт, който отговаря на стойностите на напрежението и честотата, посочени на етикета.
- (Ако продуктът ви няма хранителен кабел) Използвайте само свързващия кабел, посочен в раздел "Технически спецификации".
- Не притискайте хранителния кабел под и зад продукта. Не поставяйте тежки предмети върху хранителния кабел. Хранителният кабел не трябва да бъде огънат, притиснат и да не влиза в контакт с който и да е източник на топлина.
- Докато фурната работи, задната ѝ повърхност също се нагрява. Хранителните кабели не трябва да докосват задната повърхност, връзките могат да бъдат повредени.

- Не притискайте електрическите кабели във вратата на фурната и не ги прекарвайте върху горещи повърхности. Може да предизвикате късо съединение на фурната и да се запалите в резултат на топенето на кабела.
- Използвайте само оригинален кабел. Не използвайте нарязани, повредени кабели или удължителни кабели.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производител, оторизиран сервиз или лице, което да бъде посочено от фирмата вносител, за да се предотвратят възможни опасности.
- **ВНИМАНИЕ:** Преди да смените лампата на фурната, не забравяйте да изключите продукта от захранването, за да избегнете риск от токов удар. Изключете продукта от мрежата или изключете предпазителя от кутията с предпазители.

(Ако вашият продукт има шепсел)

- Не включвайте продукта в контакт, който е разхлабен, излязъл е от гнездото си или е счупен, мръсен, мазен, с риск от контакт с вода (например вода, която може да изтече от плота).
- Никога не пипайте шепсела с мокри ръце! За да изключите, не дръжте кабела, винаги дръжте шепсела.
- Уверете се, че шепселът на продукта е здраво включен в контакта, за да избегнете поява на искри.



### **Безопасност при транспортиране**

- Изключете продукта от електрическата мрежа, преди да транспортирате продукта.
- Продуктът е тежък, носете продукта с най-малко двама души.
- Не използвайте вратата и / или дръжката за транспортиране или преместване на продукта.
- Не поставяйте други елементи върху продукта и носете продукта изправен.

Продуктът не трябва да се транспортира, когато в него има вода. Може да се транспортира след приключване на източване на водата.

- Когато трябва да транспортирате продукта, го увийте с опаковъчен материал аерофолио или дебел картон и го залепете плътно. Закрепете продукта плътно с тиксо, за да предотвратите повреда на отстраняемите или подвижните части на продукта.
- Проверете цялостния външен вид на продукта за евентуални повреди, които може да са възникнали по време на транспортиране.

### **Безопасност при монтаж**

- Преди да монтирате продукта, проверете дали няма повреди. Ако продуктът е повреден, не го монтирайте.
- Не монтирайте продукта в близост до източници на топлина (радиатори, печки и др.).
- Дръжте всички вентилационни канали около продукта отворени.

- За да предотвратите прегряване, продуктът не трябва да се монтира зад декоративни врати.

### **Безопасност при употреба**

- Уверете се, че продуктът е изключен след всяка употреба.
- Ако не използвате продукта дълго време, изключете го от контакта или изключете предпазителя от кутията с предпазители.
- Не използвайте дефектен или повреден продукт. Ако има такъв, изключете електрическите и газовите връзки на продукта и се обадете на оторизирания сервиз.
- Не използвайте продукта с отстранено или счупено стъкло на предната врата.
- Не се качвайте върху продукта, за да достигнете до нещо или по друга причина.
- Не използвайте продукта в ситуации, които могат да повлияят на преценката ви, като прием на наркотици и / или употреба на алкохол.
- Запалими предмети, съхранявани в зоната за

готвене, могат да се запалят. Никога не съхранявайте запалими предмети в зоната за готвене.

- Дръжката на фурната не е сушилен за кърпи. Когато използвате продукта, не окачвайте кърпи, ръкавици или подобен текстил.
- Пантите на вратата на продукта се движат и затягат при отваряне и затваряне на вратата. Когато отваряте / затваряте вратата, не докосвайте частта с пантите.



### **Предупреждения за температура**

- **ВНИМАНИЕ:** Докато продуктът работи, откритите части ще бъдат горещи. Не докосвайте продукта и нагревателните елементи. Деца под 8-годишна възраст не трябва да се приближават до продукта без да са придружавани от възрастен.
- Не поставяйте запалими / експлозивни материали в близост до продукта, тъй

като краищата ще са горещи, докато работи.

- Тъй като може да излиза пара, стойте далеч, докато отваряте вратата на фурната. Парата може да изгори ръката, лицето и / или очите ви.
- Продуктът може да е горещ по време на употреба. Не докосвайте горещите отделения, вътрешните части на фурната, нагревателните елементи и т.н.
- Когато поставяте храна в горешата фурна, изваждате храната и т.н., винаги използвайте термоустойчиви ръкавици.



### **Използване на аксесоари**

- Важно е решетката и тавата да бъдат поставени правилно в улеите на фурната. За подробна информация вижте раздела "Употреба на аксесоари".
- Аксесоарите могат да повредят стъклото на вратата при затваряне на вратата на продукта. Винаги поставяйте аксесоарите плътно до края на зоната за готвене.

## **Безопасност при готвене**

- Внимавайте, когато използвате алкохол в храната си. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да се запали при излагане на горещи повърхности, причинявайки пожар.
- Хранителните отпадъци, маслото и т.н. в зоната за готвене могат да се запалят. Преди готвене отстранете такива груби замърсявания.
- Опасност от отравяне с храна: Не съхранявайте храната във фурната повече от час преди и след готвене. В противен случай може да причини хранително отравяне или заболявания.
- Не загревайте затворени калаени кутии и стъклени буркани. Натрупаното налягане може да доведе до спукване на буркана.
- Поставайте хартия устойчива на мазнина в съдове за готвене или върху аксесоари на фурната (тава, телена скара и т.н.) с храна и я поставете в предварително загреватата фурна. Премахнете излишните парчета хартия, висящи от аксесоара или съда, за да избегнете риск от докосване на нагревателните елементи на фурната. Никога не използвайте хартия при температура на фурната, по-висока от максималната температура на използване, посочена на хартията, която използвате. Никога не поставяйте хартия върху основата на фурната.
- Не поставяйте тави, чинии или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Натрупаната топлина може да повреди основата на фурната.
- Затворете вратата на фурната по време на използване на скарата. Горешите повърхности причиняват изгаряния!
- Храната, която не е подходяща за печене на скара, представлява опасност от пожар. Печете само храна, която е подходяща за тежък огън на скара. Освен това, не поставяйте храната

твърде далеч в задната част на скарата. Това е най-горешата зона и тлъстите храни могат да се запалят.



### **Парна система**

- При готвене с пара, отварянето на вратата може да доведе до изпускане на пара, което създава риск от изгаряне. Внимавайте при отваряне на вратата.
- Не използвайте дестилирана или филтрирана вода. Използвайте само готови води. Не използвайте запалими, алкохолни или твърди разтвори на твърди частици вместо вода.
- Ако влагата остане във фурната след готвене с помощта на пара, това може да причини корозия. Оставете фурната да изсъхне след готвене. Не съхранявайте мокри храни във фурната дълго време.
- Не използвайте аксесоари, които могат да корозират от пара по време на готвене.
- Внимавайте когато изваждате храната след

готвене на пара, от аксесоарите може да изтича гореша течност.

- Когато готвите с пара, се препоръчва да добавите толкова вода, колкото е количеството в тавата за готвене.



### **Безопасност при поддръжка и почистване**

- Изчакайте продукта да изстине, преди да го почистите. Горешите повърхности причиняват изгаряния!
- Не мийте уреда чрез пръскане или обливане с вода върху него! Има опасност от токов удар!
- Не почиствайте продукта с парни почистващи препарати, тъй като това може да причини токов удар.
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални скрепери, телени гъбички или избелващи материали за почистване на стъклото на входната врата на фурната / (ако има) стъклото на горната врата на фурната. Тези материали могат да причинят надраскване и

счупване на стъклените повърхности.

- Винаги поддържайте контролния панел чист и сух. Влажната и мръсна повърхност може да причини проблеми при работата с функциите.
- Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселини или хлориди, за да почистите основата на фурната. Не почиствайте варовика, който може да остане върху основата на фурната, чрез изстъргване. В противен случай основата на продукта ще се повреди.
- За да премахнете варовика, който може да възникне във водния басейн на основата на фурната след операции за лесно готвене с пара с помощта на пара, добавете 350 куб. см бял оцет

(киселинността на оцета не трябва да надвишава 6%) към водния басейн на основата на фурната при стайна температура след всеки 2 или 3 операции и след това изчакайте 30 минути. След 30 минути почистете това място с мека мокра кърпа и подсушете със суха кърпа.

- В зависимост от честотата на парата, подпомагаща готвенето - лесни операции за почистване с пара и твърдостта на използваната вода, върху основата на фурната могат да се появят петна от варовик.
- Препоръчва се вътрешността на фурната да се почиства с оцетна вода и кърпа за петна от вар, които могат да се появят на шасито след готвене с пара.

## 2 Инструкции за околната среда

### Регулиране на отпадъците Съвместимост с WEEE Директива за изхвърляне на отпадъчни продукти



Продуктът отговаря на изискванията на директивата на ЕС за изхвърляне на отпадъчни продукти (2012/19/EU). Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE).

Продуктът е произведен от висококачествени части и материали, които могат да се използват повторно и са подходящи за рециклиране. Не изхвърляйте уреда заедно с обикновените битови и други отпадъци в края на оперативния му живот. Занесете го в събирателния център за рециклиране на електронно и електрическо оборудване. Обърнете се към местните власти за повече подробности относно тези събирателни центрове.

Подходящото изхвърляне на използвания уред помага за предотвратяване на потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

### Съвместимост с директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества:

Закупеният от вас продукт отговаря на изискванията на директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества на ЕС (2011/65/EU). Той не съдържа никой от вредните и забранени материали, описани в Директивата.

### Изхвърляне на опаковъчните материали

- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте опаковъчните материали на безопасно място, извън достъпа на деца. Опаковъчните материали на продукта са изработени

от преработваеми материали. Изхвърлете ги по подходящ начин и сортирайте в съответствие с указанията за рециклиране на отпадъци. Не ги изхвърляйте с нормалните битови отпадъци.

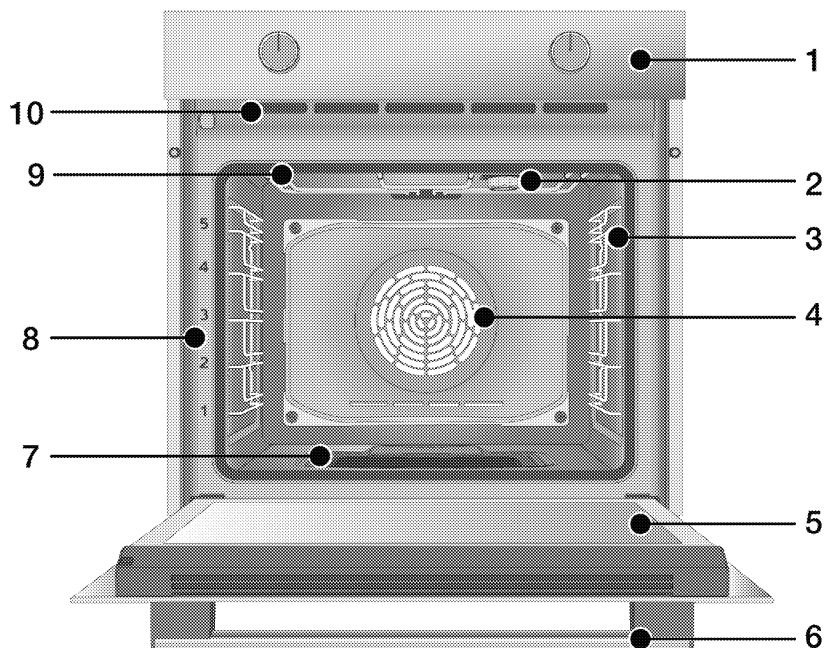
### Препоръки за пестене на енергия

Информация за енергийната ефективност съгласно ЕС 66/2014 може да бъде намерена на фиша на продукта, предоставен с продукта. Следните предложения ще ви помогнат да използвате продукта си по екологичен и енергийно ефективен начин:

- Размразявайте замразена храна преди готвене.
- Във фурната използвайте тъмни или емайлирани съдове, които предават по-добре топлината.
- Изключете продукта 5 до 10 минути преди края на времето за готвене за продължително готвене. Сега можете да спестите до 20% електроенергия, като използвате топлината.
- Ако е посочено в рецептата или ръководството за употреба, винаги предварително загрявайте фурната. Не отваряйте често вратата на фурната по време на готвене.
- Не отваряйте вратата на фурната при готвене във "Нагревател с еко вентилатор" функция на работа. Ако вратата не се отвори, вътрешната температура е оптимизирана, за да спести енергия в "Нагревател с еко вентилатор" работната функция и тази температура може да се различава от показаната на екрана.
- Опитайте се да готвите повече от едно ястие наведнъж във фурната. Можете да готвите едновременно, като поставите два съда за готвене върху решетката. Освен това, ако готвите ястия едно след друго, това ще спести енергия, тъй като фурната няма да загуби топлината си.

### 3 Вашият продукт

#### Въведение на продукта



- 1 Панел за управление
- 2 Лампа\*
- 3 Телени стелажи\*\*
- 4 Двигател на вентилатора (зад стоманена плоча)
- 5 Врата
- 6 Дръжка
- 7 Водна яма за готвене с помошта на пара
- 8 Положение на рафта
- 9 Горен нагревател

- 10 Вентилационни отвори

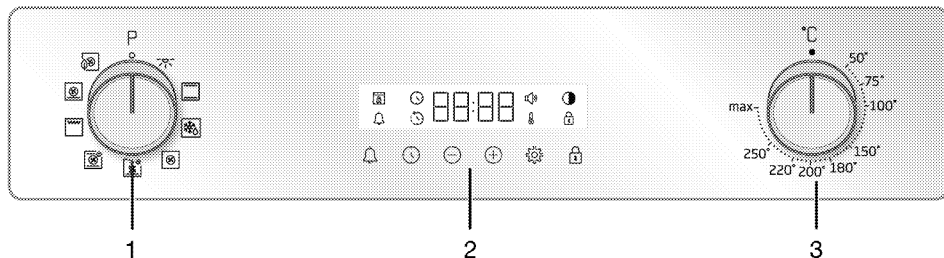
\* В зависимост от модела Вашият продукт може да няма лампа или видът и местоположението на лампата може да се различават от илюстрацията.

\*\* В зависимост от модела Вашият продукт може да е без телени рафтове. На илюстрацията, телените рафтове са показани като примери.

## Представяне и използване на контролния панел на продукта

В този раздел можете да намерите обш преглед и основни приложения на контролния панел на продукта. Възможно е да има разлики в изображенията и някои функции в зависимост от вида на продукта.

### Управление на фурната



- 1 Бутон за избор на функция
- 2 Таймер
- 3 Бутон за температурата

Ако има бутони, които контролират вашия продукт, тези бутони може да се поставят обратно на панела, които излизат при натискане на някои модели. За да направите настройките с тези бутони, първо натиснете съответния бутон и издърпайте бутона. След като направите настройката, натиснете отново и сменете бутона.

### Бутон за избор на функция

Можете да изберете функциите за работа на фурната с бутона за избор на функция. Завъртете наляво / надясно от затворена (горна) позиция, за да изберете.

### Бутон за температурата

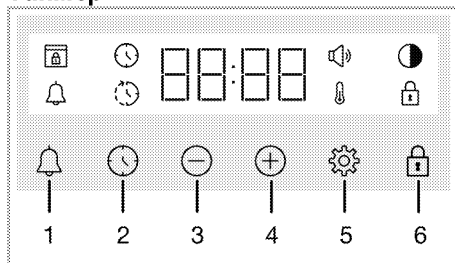
Можете да изберете температурата, на която искате да готвите с бутона за управление на фурната. Завъртете по посока на часовниковата стрелка от затворена (горна) позиция, за да изберете.

### Температурен индикатор

Можете да разберете вътрешната температура на фурната от символ за температура на дисплея. Символът за температура се появява на дисплея при започване на готвенето, а символът за температура изчезва, когато достигне зададената температура. Когато

температурата във фурната падне под зададената температура, символът за температура отново се включва.

### Таймер



- 1 Бутон за аларма
- 2 Бутон за настройване на времето
- 3 Бутон за намаляне
- 4 Бутон за увеличаване
- 5 Бутон за настройки
- 6 Бутон за заключване

### Символи на дисплея

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
|  | : Символ на времето за готвене       |
|  | : Символ за крайно време за готвене* |
|  | : символ Аларма                      |
|  | : Символ за яркост                   |
|  | : Символ за заключване               |
|  | : Символ за температура              |
|  | : Символ на силата на звука          |
|  | : Символ за заключване на вратата*   |

\* варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен с вашия продукт.

## Работни функции на фурната

На функционалната таблица са показани работните функции, които можете да използвате във вашата фурна, и най-високите и най-ниските температури, които могат да бъдат зададени за тези функции. Редът на показаните тук режими на работа може да се различава от подредбата на вашия продукт.

| Функционален символ                                                                                                                                                  | Описание на функцията                     | Температурен диапазон (°C) | Описание и употреба                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                      | Лампа на фурната:                         | -                          | Във фурната не работи нагревател. Светва само лампата във фурната.                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                      | Работа с вентилатор                       | -                          | Фурната не се нагрява. Работи само вентилаторът (на задната стена). Замразената храна с гранули бавно се размразява при стайна температура, сварената храна се охлажда. Времето, необходимо за размразяване на цяло парче месо, е по-дълго от това за размразяване на зърнени храни. |
|                                                                                      | Горен и долен нагревател                  | *                          | Храната се загрева отгоре и отдолу по едно и също време. Подходящ за торти и яхнии във форми за печене или торти и сладкиши. Готвенето става с една тава.                                                                                                                            |
| <br> | Долен нагревател подпомаган от вентилатор | *                          | Горещият въздух, нагряван от долния нагревател, се разпределя равномерно и бързо в цялата фурна с помощта на вентилатора. Готвенето става с една тава. Тази функция трябва да се използва и за лесно почистване с пара.                                                              |
|                                                                                    | Нагревател с вентилатор                   | *                          | Горещият въздух, нагряван от вентилаторния нагревател, се разпределя равномерно и бързо в цялата фурна с помощта на вентилатора. Подходящ е за готвене на храна в много тави на различни нива.                                                                                       |
|                                                                                    | Нагревател с еко вентилатор               | *                          | За да спестите енергия, можете да използвате тази функция, вместо да използвате „Нагревател с вентилатор“ в диапазона 160-220 ° C. Но; времето за готвене ще бъде малко по-дълго.                                                                                                    |
|                                                                                    | Функция за пица                           | *                          | Долният нагревател и вентилаторния нагревател работят. Подходящ е за готвене на пица.                                                                                                                                                                                                |

| Функционален символ                                                              | Описание на функцията | Температурен диапазон (°C) | Описание и употреба                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | "3D" функция          | *                          | Горният нагревател, долният нагревател и вентилаторния нагревател работят. Всички части на продукта се готвят еднакво равномерно и бързо. Готвенето става с една тава. Този функция трябва да се използва и за готвене с пара. |
|  | Пълен грил            | *                          | Големият грил в горната част на фурната работи. Подходящ е за печене на по-големи количества.                                                                                                                                  |

\* Вашият продукт работи в температурния диапазон, посочен на бутона за температура.

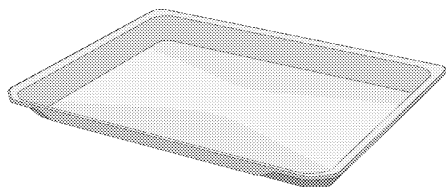
## Продуктови аксесоари

Във вашия продукт има различни аксесоари. В този раздел са достъпни описанието на аксесоарите и описанията за правилното използване. В зависимост от модела на продукта, предлаганият аксесоар се различава. Всички аксесоари, описани в ръководството за потребителя, може да не са налични във вашия продукт.

---

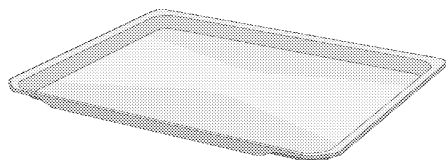
**БЕЛЕЖКА :** Тавите във вашия продукт може да се деформират от ефекта на температурата. Това не оказва влияние върху работата на уреда. Деформацията изчезва, когато тавата изстине.

---



### Стандартна тава

Използва се за сладкиши, замразени храни и пържене на големи парчета.

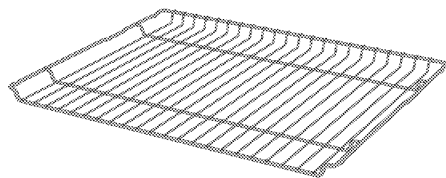


### Тавичка за сладкиши

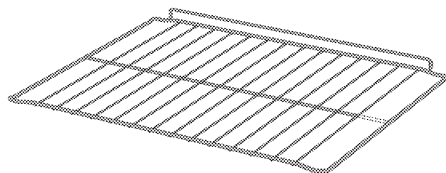
Използва се за сладкиши като курабийки и бисквити.

---

### Модели с телени рафтове:



### Модели без телени рафтове:



### Телен грил

Използва се за пържене или поставяне на храната, която ще се пече, пържи и задушавана на желанния рафт.

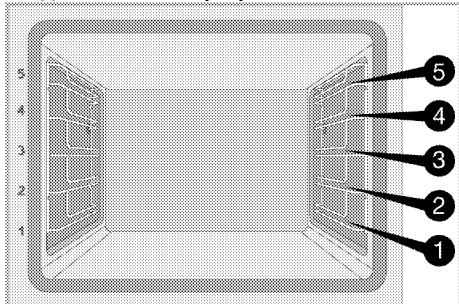
---

## Използване на продуктите аксесоари

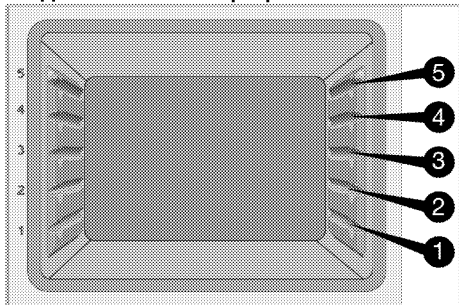
### Рафтове за готвене

Има 5 нива на положение на рафта в зоната за готвене. Можете също да видите реда на рафтовете в номерата на предната рамка на фурната.

#### Модели с телени рафтове



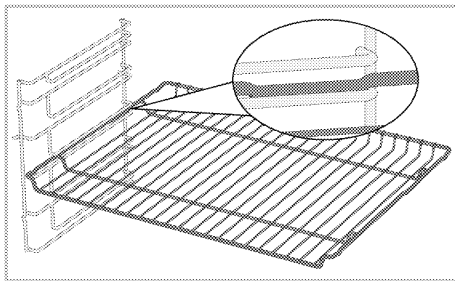
#### Модели без телени рафтове



### Поставяне на решетката за грил върху рафтовете за готвене

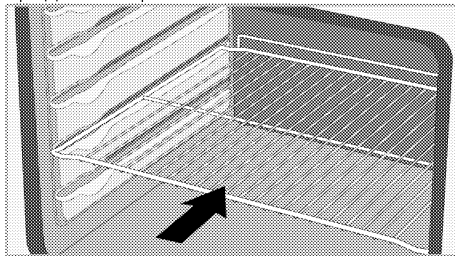
#### Модели с телени рафтове:

Важно е да поставите телената решетка върху рафтовете правилно. Докато поставяте телената решетка на желания рафт, отворената част трябва да бъде от предната страна. За по-добро готвене телената скара трябва да бъде закрепена със запушалката на теления рафт. Не трябва да минава над запушалката, за да контактува със задната стена на фурната.



#### Модели без телени рафтове:

Важно е да поставите телената решетка върху рафтовете правилно. Телената решетка има една посока, когато я поставяте на рафта. Докато поставяте телената решетка на желания рафт, отворената част трябва да бъде от предната страна.



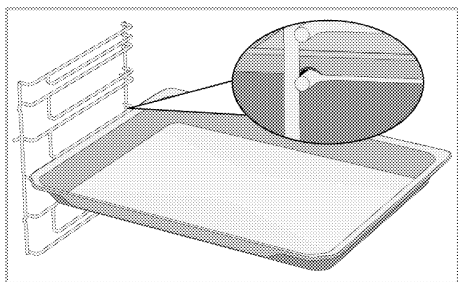
### Поставяне на тавата върху рафтовете за готвене

#### Модели с телени рафтове:

Важно е също така правилно да поставите тавите върху страничните рафтове.

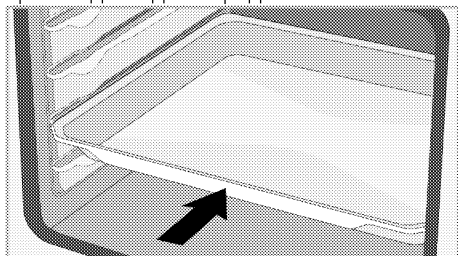
Докато поставяте телената решетка на желания рафт, страната ѝ, предназначена за захващане, трябва да бъде отпред.

За по-добро готвене тавата трябва да бъде закрепена със запушалката на теления рафт. Не трябва да минава над запушалката, за да контактува със задната стена на фурната.



### Моделите без телени рафтове:

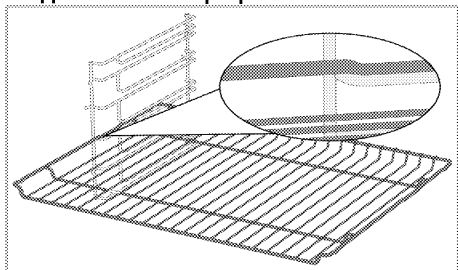
Важно е също така правилно да поставите тавите върху страничните рафтове. Тавата има една посока, когато я поставяте на рафта. Докато поставяте телената решетка на желания рафт, страната ѝ, предназначена за захващане, трябва да бъде отпред.



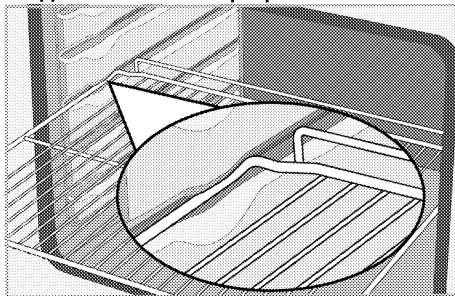
### Функция за стопиране на решетката за грил

Има функция на стопиране, за да се предотврати излизането на решетката на грила от рафта. С тази функция можете лесно и безопасно да извадите храната си. Докато изваждате решетката на грила, можете да я издърпате напред, докато стигне до запушалката. Трябва да преминете през запушалката, за да я премахнете напълно.

### Моделите с телени рафтове

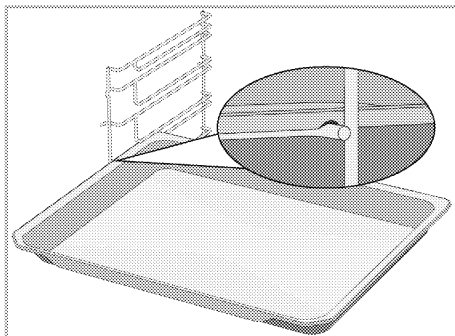


### Моделите без телени рафтове



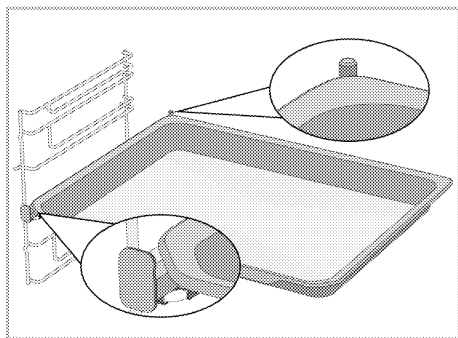
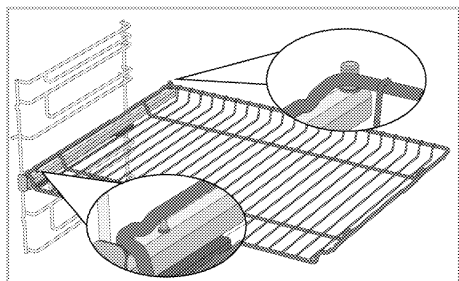
### Функция за стопиране на решетката за грил - Моделите с телени рафтове

Има функция на стопиране, за да се предотврати излизането на тавата от рафта. Докато изваждате тавата, освободете я от задната ключалка и я издърпайте към себе си, докато стигне до запушалката. Трябва да преминете през запушалката, за да я премахнете напълно.



### Правилно поставяне на телената скара и тавата върху телескопичните релси - Моделите с телени рафтове и телескопични релси

Благодарение на телескопични релси, тави или телената решетка могат лесно да се поставят и отстраняват. Когато използвате тави и телени решетки с телескопичната релса, трябва да се внимава шифтовете отпред и отзад на телескопичните релси да се опират в краищата на решетката и тавата (показано на схемата).



## Технически спецификации

### Общи спецификации

|                                                                                   |                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Външни размери на продукта (височина / ширина / дълбочина)                        | 595 мм/594 мм/567 мм                  |
| Размери за монтаж на фурна (височина / ширина / дълбочина)                        | 590 или 600 мм/560 мм/мин. 550 мм     |
| Напрежение / Честота                                                              | 220-240 V~; 50 Hz                     |
| Тип на кабела и напречно сечение, използвани / подходящи за използване в продукта | мин. H05VV-FG 3 x 1,5 мм <sup>2</sup> |
| Общо потребление на енергия                                                       | 3,3 kW                                |
| Тип фурна                                                                         | Многофункционална фурна               |

# Основи: Информацията на енергийния етикет на електрическите фурни е дадена в съответствие със стандарта EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тези стойности се определят при стандартно натоварване с нагревател отдолу нагоре или с подгриване на вентилатора (ако има) такива функции.  
Класът на енергийна ефективност се определя в съответствие със следното приоритизиране в зависимост от това дали съответните функции съществуват при продукта или не: 1-Нагревател с еко вентилатор, 2-Нагревател с вентилатор 3- Нисък грил подпомаган от вентилатор, 4-Горен и долен нагревател.

- i** Техническите спецификации могат да бъдат променяни без предварително уведомление, за да се подобри качеството на продукта.
- i** Фигурите в това ръководство са схематични и може да не съответстват точно на Вашия продукт..
- i** Стойностите, посочени на етикетите на продукта или в придружавашата го документация, се получават в лабораторни условия в съответствие със съответните стандарти. В зависимост от експлоатационните и екологичните условия на продукта, тези стойности могат да варират.

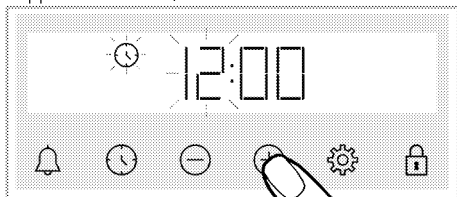
## 4 Първоначална употреба

Преди да започнете да използвате продукта, се препоръчва да направите следното в следващите раздели.

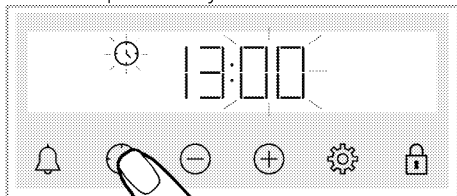
### Първоначална настройка

**i** Винаги задавайте времето на деня, преди да използвате вашата фурна. Ако не го настроите, не можете да готвите в някои модели фурна.

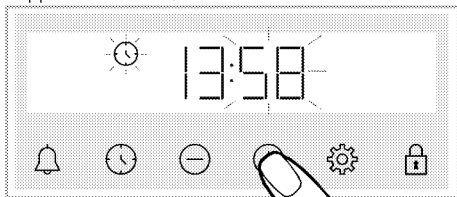
1. Когато фурната се включва за първи път, полето "12:00" и ⌚ символът ще мигат на дисплея.
2. Задайте времето на деня, като докоснете ╕/⦿.



3. Докоснете ⌚ или ⚙️ бутон, за да активирате минутното поле.



4. Задайте минутите на деня, като докоснете ╕/⦿.



5. Потвърдете настройката, като докоснете ⌚ или ⚙️ бутон.  
» Времето на деня е зададено и ⌚ символът изчезва на екрана.

**i** Ако първият път не е зададен, "12:00" и ⌚ символите продължават да мигат и фурната ви няма да стартира. За да работи фурната ви, трябва да потвърдите часа на деня, като зададете часа на деня или докоснете ⌚ бутон, когато е на "12:00". Можете да промените настройката на деня по-късно, както е описано в секцията „Настройки“.

**i** Настройките на текущото време се отменят в случай на прекъсване на захранването. Трябва да се настрои отново.

### Първоначално почистване

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Извадете всички принадлежности от фурната, предоставени в продукта.
3. Включете продукта за 30 минути и след това го изключете. По този начин остатъците и слоевете, които може да са останали във фурната по време на производството, се изгарят и почистват.
4. Когато работите с продукта, изберете най-високата температура и работната функция, с която работят всички нагреватели във вашия продукт. Вижте "Работни функции на фурната". Можете да научите как да работите с фурната в следния раздел.
5. Изчакайте фурната да се охлади.
6. Избършете повърхностите на продукта с мокра кърпа или гъба и подсушете с кърпа.

### Преди да използвате аксесоарите;

Почистете аксесоарите, които изваждате от фурната, с вода и препарат и мека гъба за почистване.

**БЕЛЕЖКА** Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали. Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети при почистването.

**БЕЛЕЖКА** По време на първата употреба за няколко часа могат да възникнат дим и миризма. Това е съвсем нормално. Стаята трябва да е с добра вентилация за да се премахне пушека и миризмата. Избягвайте директно вдишване на излизания пушек и миризма.

## 5 Как да работите с фурната

### Обща информация за използването на фурната Вентилатор (Възможно е да не съществува с вашия продукт.)

Вашият продукт има охлаждащ вентилатор. Охлаждащият вентилатор се активира автоматично, когато е необходимо, и охлажда както предната част на продукта, така и мебелите. Той се деактивира автоматично, когато процесът на охлаждане приключи. Над вратата на фурната излиза гореш въздух. Не покривайте тези вентилационни отвори. В противен случай фурната може да прегрее. Охлаждащият вентилатор продължава да работи по време на работа на фурната или след изключване на фурната (приблизително 20-30 минути). Ако готвите чрез програмиране на таймера на фурната, в края на времето за готвене вентилаторът за охлаждане се изключва с всички функции. Времето на работа на вентилатора за охлаждане не може да бъде определено от потребителя. Той се включва и изключва автоматично. Това не е грешка.

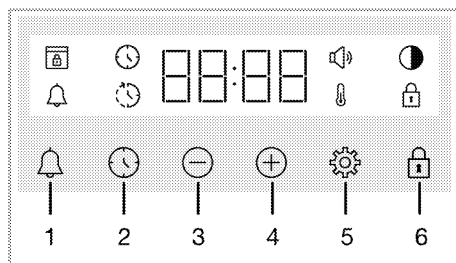
### Осветление на фурната

Лампата на фурната се включва, когато фурната започне да готви. При някои модели лампата се включва по време на готвене, докато при някои модели тя се изключва след определено време. Ако искате лампата на фурната да свети непрекъснато, изберете работната функция "Лампа на фурната:" с копчето за избор на функция.

### Работа на контролната единица за управление на фурната

#### Общи предупреждения за устройството за управление на фурната

- i** Максималното време на готвене, което може да настроите за край на готвенето е 5 часа и 59 минути. Програмата бива отказана в случай на прекъсване на ел.захранването. Трябва да препрограмирате фурната.
- i** Докато правите някакви настройки, на дисплея мигат съответните символи. Моля, изчакайте кратко време, за да бъдат запазени настройките.
- i** Ако е направена настройка за готвене, времето на деня не може да се регулира.
- i** Ако времето за готвене е зададено при започване на готвене, оставащото време се показва на екрана.
- i** В случаите, когато е зададено време за готвене или крайно време за готвене; можете да отмените автоматично, като докоснете  бутона за дълго време.



- 1 Бутон за аларма
- 2 Бутон за настройване на времето
- 3 Бутон за намаляне
- 4 Бутон за увеличаване
- 5 Бутон за настройки
- 6 Бутон за заключване

## Символи на дисплея

|                                                                                 |                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | : Символ на времето за готвене       |
|  | : Символ за крайно време за готвене* |
|  | : символ Аларма                      |
|  | : Символ за яркост                   |
|  | : Символ за заключване               |
|  | : Символ за температура              |
|  | : Символ на силата на звука          |
|  | : Символ за заключване на вратата*   |

\* варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен с вашия продукт.

## Включете фурната

Когато изберете работна функция, на която искате да готвите с помощта на копчето за избор на функция и зададете определена температура с помощта на копчето за температура, фурната започва да работи.

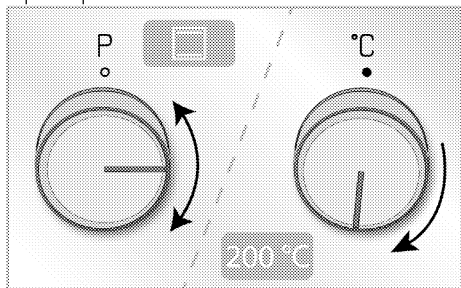
## Изключете фурната.

Можете да изключите фурната, като завъртите копчето за избор на функция и копчето за температура в изключено (нагоре) положение.

## Ръчно готвене за избор на температура и функция на работа на фурната

Можете да готвите, като направите ръчен контрол (по ваш контрол), без да задавате времето за готвене, като изберете температурата и работната функция, специфични за вашата храна.

Пример:



1. Изберете операционната функция, с която искате да готвите, чрез копчето за избор на функция.

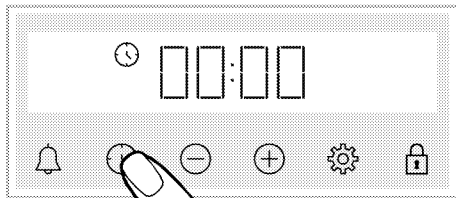
2. Задайте температурата, която искате да готвите, като използвате копчето за температура.

» Вашата фурна ще започне да работи веднага при избраната функция и температура и  ще се появи на екрана. Когато температурата във фурната достигне зададената температура,  символът изчезва. Фурната не се изключва автоматично, тъй като ръчното готвене се извършва без да се задава времето за готвене. Трябва сами да контролирате готвенето и да я изключите. Когато готвенето завърши, изключете фурната, като завъртите копчето за избор на функция и копчето за температура в изключено (нагоре) положение.

## Готвене чрез задаване на времето за готвене;

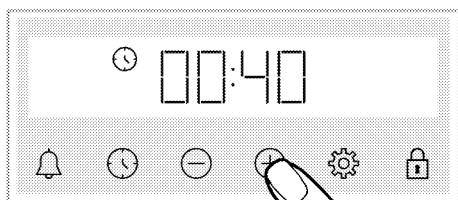
Можете да накарате фурната да се изключи автоматично в края на времето, като изберете температурата и работната функция, специфични за вашата храна и зададете времето за готвене на таймера.

1. Изберете работната функция за готвене.
2. Докоснете  докато  символът се появи на дисплея за времето за готвене.



**i** След като настроите функцията и температурата на работа, можете да зададете времето за готвене за 30 минути, като докоснете  директно бутона за бърза настройка на времето за готвене и промените времето с / бутони.

3. Задайте времето за готвене, като докоснете / бутони.



- i** Времето за готвене се увеличава с 1 минута през първите 15 минути, след 15 минути се увеличава с 5 минути.

4. Поставете храната си във фурната и задайте температурата с копчето за температура.

» Вашата фурна ще започне да работи веднага при избраната функция и температура. Зададеното време за готвене започва да отброява ⌚ и се появява на дисплея. Когато температурата във фурната достигне зададената температура, ⌚ символът изчезва.

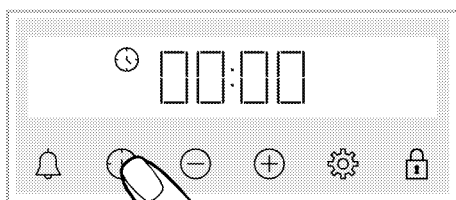
5. След приключване на зададеното време за готвене на екрана, "End" се появява, ⌚ символът мига и таймерът издава сигнал

6. Предупреждението звучи две минути. Натиснете произволен клавиш, за да спрете предупреждението. Предупреждението спира и времето на деня се появява на екрана.

**За да зададете времето за край на готвене на по-късно време; (варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен с вашия продукт.)**

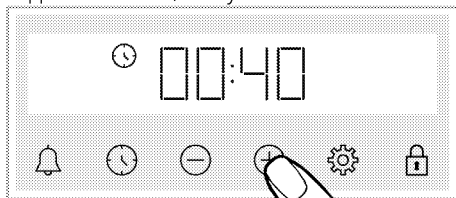
Избирайки температурата и работната функция, специфични за вашето хранене, можете да настроите времето за готвене и времето за готвене на по-късно време, което позволява на фурната да се стартира и изключи автоматично.

1. Изберете работната функция за готвене.
2. Докоснете ⌚ докато ⌚ символът се появи на дисплея за времето за готвене.



- i** След като настроите функцията и температурата на работа, можете да зададете времето за готвене за 30 минути, като докоснете ⊕ директно бутона за бърза настройка на времето за готвене и промените времето с ⊕/⊖ бутони.

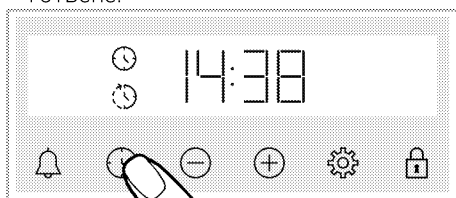
3. Задайте времето за готвене, като докоснете ⊕/⊖ бутони.



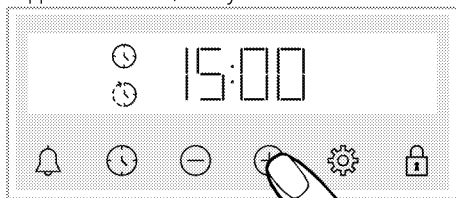
- i** Времето за готвене се увеличава с 1 минута през първите 15 минути, след 15 минути се увеличава с 5 минути.

» След като е зададено времето за готвене, ⌚ символът постоянно се показва на екрана.

4. Докоснете ⌚ докато ⌚ символът се появи на дисплея за времето за готвене.



5. Задайте времето за готвене, като докоснете ⊕/⊖ бутони.



» След като зададете времето за край на готвене,  символът и  символът със символа за период от време ще се появяват постоянно на дисплея. Щом започне готвенето,  символът изчезва.

6. Поставете храната си във фурната и задайте температурата с копчето за температура.

» **Времето на фурната изчислява времето за започване на готвене, като се извади времето за готвене от крайния час на готвене, който сте задали.** Когато настъпи времето за стартиране на готвенето, избраната функция се активира и фурната се загрева до зададената температура. Зададеното време за готвене започва да отброява  и се появява на дисплея. Когато температурата във фурната достигне зададената температура,  символът изчезва.

7. След приключване на зададеното време за готвене на екрана, **"End"** се появява,  символът мига и таймерът издава сигнал

8. Предупреждението звучи две минути. Натиснете произволен клавиш, за да спрете предупреждението. Предупреждението спира и времето на деня се появява на екрана.

 Ако някой бутон е натиснат в края на звуковото предупреждение, фурната ще започне да работи отново. За да предотвратите повторното функциониране на фурната в края на предупреждението, поставете копчето за температура и функционалното копче на **"0"** положение и изключете фурната.

## Готвене на пара

Вашата фурна има функция за готвене с пара. По време на готвенето тази пара ще гарантира по-добри резултати. Парата гарантира, че повърхността на сладкишите е по-ярка, кората е по-хрупкава и размерът е по-голям. Освен това, подпомагането с пара намалява

загубата на влага в месото, като гарантира, че то е по-сочно и по-вкусно.

 Готвенето с пара може да се извършва само с функциите за готвене с пара, посочени в ръководството за потребителя.

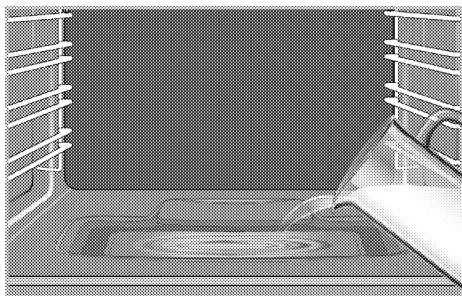
 Кондензът, образуван на вратата на фурната след готвене на пара, може да започне да капе наоколо, когато вратата на фурната се отвори. Веднага щом отворите вратичката на фурната, избършете конденза.

 Стойте далеч, когато отваряте вратичката на фурната, тъй като по време на и след готвене с пара може да излиза пара и топлина. Излизането на пара може да изгори ръцете, лицето и / или очите ви.

 Ако водата остане във фурната след всяко готвене с пара, изсушете останалата вода със суха кърпа, след като фурната се охлади. В противен случай остатъчната вода може да доведе до калциране.

## За готвене с пара:

1. Обърнете се към таблицата за готвене с пара, за да определите функцията, температурата, времето и количеството вода, която трябва да се добави. За ястия, които не са посочени в таблицата, можете сами да определите тези стойности.
2. В зависимост от Вашето ястие, изсипете количеството вода, което трябва да използвате, в основата на фурната.



**i** Не използвайте дестилирана или филтрирана вода. Използвайте само бутилирана вода. Не добавяйте разтвори, които са запалими, съдържат спирт или твърди частици, във водния резервоар.

3. Завъртете копчето за функция в желания режим на работа с пара.
4. Завъртете копчето за температура на желаната температура.

» Вашата фурна ще започне да работи веднага при избраната функция и температура и  ще се появи на дисплея. Когато температурата във фурната достигне зададената температура,  символът изчезва.

5. Поставете ястието на препоръчания рафт.



Внимавайте при отваряне на вратата, възможно е бълване на гореша пара.

Излизашата пара може да опари ръцете, лицето и/или очите ви.

» Процесът на готвене започва.

6. В края на процеса на готвене завъртете бутоните за функция и температура в изключено положение, за да изключите фурната.



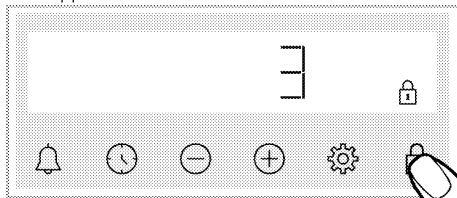
След всеки цикъл на готвене с използване на пара проверявайте дали има вода в основата на фурната. Ако е така, използвайте суха кърпа, за да избършете водата, след като фурната се охлади. В противен случай останалата в основата на фурната вода може да доведе до образуване на варовик.

## Настройки

### Активиране на заключването на бутоните

Можете да предотвратите намесата на устройството за управление чрез активиране на функцията за заключване на бутоните.

1. Докоснете  докато  символ се появи на дисплея.



» Символът  се появява и на дисплея започва отброяването 3-2-1. Когато отброяването приключи, заключването на бутоните се активира. При докосване на който и да е бутон при заключване на бутоните, таймерът издава звуков сигнал и  символ мига.



Ако спрете да докосвате Ако спрете да докоснете бутона , преди отброяването да приключи, заключването на бутоните няма да се активира. Бутон преди отброяването да приключи, заключването на бутона няма да се активира.

- i** Бутоните на таймера не могат да се използват, когато заключването на бутоните е активирано. Заключването на бутоните няма да бъде отменено в случай на прекъсване на захранването.

### Деактивиране на ключалката

1. Докоснете  докато  символ изчезне от дисплея.

» Символът  изчезва и заключването на бутона е забранено на дисплея.

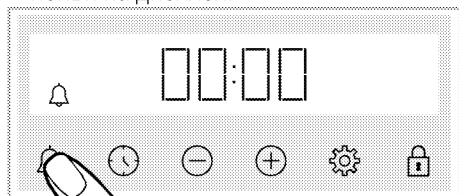
### Настройка на алармата

Можете също така да използвате таймера на продукта за всяко предупреждение или напомняне, различно от готвене.

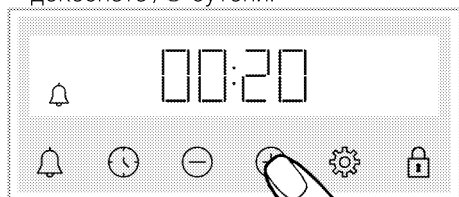
Будилникът не оказва влияние върху функциите на фурната. Използва се за предупредителни цели. Например, можете да използвате будилника, когато искате да завъртите храната във фурната в определено време. Веднага след като времето, което сте задали, изтече, часовникът ви издава звуково предупреждение.

- i** Максималното време за алармата може да е 23 часа и 59 минути.

1. Докоснете  докато  символ се появи на дисплея.



2.  Задайте времето за аларма, като докоснете  бутони.



» След като настроите времето на алармата,  символ остава светещ и

аларменото време започва отброяването на дисплея. Ако времето за аларма и времето за готвене са настроени едновременно, на дисплея се показва по-краткото време.

3. След като приключи времето на алармата,  символ започва да мига и ви дава звуково предупреждение.

### Изключете алармата

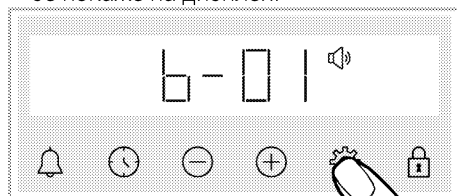
1. В края на алармения период предупредителният звук е в продължение на две минути. Натиснете произволен бутон, за да спрете предупредителният звук.
- » Предупредителният звук спира и времето на деня се появява на екрана.

### Ако искате да отмените алармата;

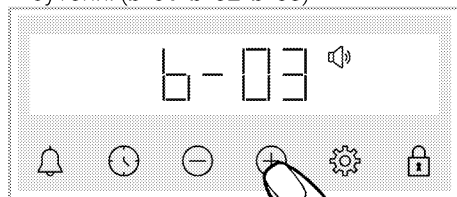
1. Докоснете  докато  символ се появи на дисплея за да нулирате аларменото време. Докоснете  бутон, докато не се покаже "00:00".
2.  можете също да анулирате алармата с дълго натискане на бутона.

### Промяна на нивото на силата на звука

1. Докоснете  бутон докато  символ се покаже на дисплея.



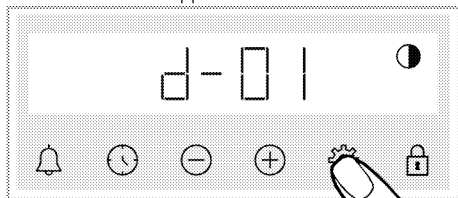
2. Задайте желаното ниво чрез / бутони. (b-01-b-02-b-03)



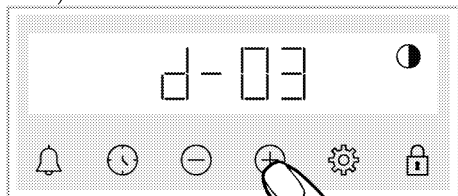
3. Докоснете  бутон за потвърждение или настройката се активира скоро, без да докосвате бутон.

## Настройка на яркостта на дисплея

1. Докоснете  бутон докато  символ се покаже на дисплея.



2. Задайте желаната яркост, като докоснете  $\oplus/\ominus$  бутони. (d-01-d-02-d-03)



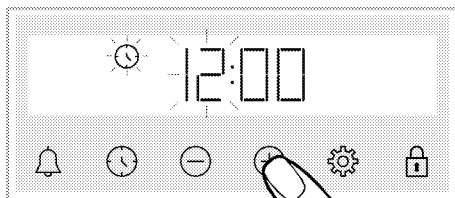
» Докоснете  бутон за потвърждение или настройката се активира скоро, без да докосвате бутон.

## Промяна на времето на деня

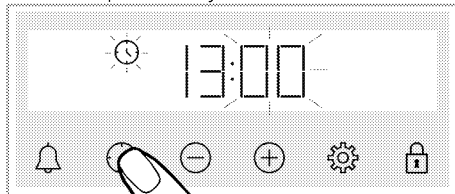
На вашата фурна; за да промените времето на деня, което предварително сте задали,

1. Докоснете  докато  символ се появи на дисплея.

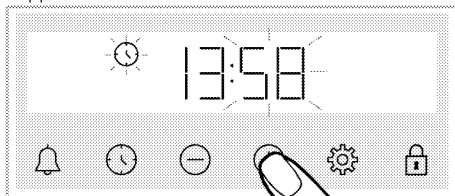
2. Задайте времето на деня, като докоснете  $\oplus/\ominus$ .



3. Докоснете  или  бутон, за да активирате минутното поле.



4. Задайте минутите на деня, като докоснете  $\oplus/\ominus$ .



5. Потвърдете настройката, като докоснете  или  бутон.

» Времето на деня е зададено и  символът изчезва на екрана.

## 6 Обща информация за готвене

Този раздел описва съвети за приготвяне и готвене на храната. Освен това можете да намерите някои от тестваните храни като производители и най-подходящите условия за тези храни. Подходящите настройки на фурната и аксесоарите за тези храни също са посочени.

### Общи предупреждения за готвене във фурната

- Докато отваряте вратата на фурната по време или след готвене, може да се появи гореща пара. Парата може да изгори ръката, лицето и / или очите ви. Когато отваряте вратата на фурната, стойте настрана.
- Интензивната пара, генерирана по време на готвене, може да образува кондензирани водни капки по вътрешната и външната страна на фурната и върху горните части на мебелите поради температурната разлика. Това е нормално физическо явление.
- Стойностите на температурата и времето за готвене, дадени за храни, могат да варират в зависимост от рецептата и количеството. Поради тази причина тези стойности са дадени като диапазони.
- Винаги изваждайте неизползваните аксесоари от фурната, преди да започнете да готвите. Аксесоарите, които ще останат във фурната, могат да попречат на храната да се готви в правилните стойности.
- За храни, които ще готвите според вашата собствена рецепта, можете да ползвате напътствия от подобни храни, дадени в таблиците за готвене.
- Използването на предоставените аксесоари гарантира най-доброто качество на готвене. Винаги спазвайте предупрежденията и информацията, предоставени от производителя за външните съдове за готвене, които ще използвате.
- Нарезете хартията, предпазваща от мазнината, която ще използвате при готвенето, в подходящи размери, в

съда, в който ще готвите.

Масленоустойчивите хартии, които излизат от съда, могат да създадат риск от изгаряне и да повлияят на качеството на готвенето. Използвайте устойчива на мазнини хартия, която ще използвате в посочения температурен диапазон.

- За добро изпълнение на готвенето поставете храната си на препоръчания правилен рафт. Не променяйте позицията на рафта по време на готвене.

### Сладкиши и храна на фурна

#### Обща информация

- Препоръчваме да използвате аксесоарите на продукта за добро представяне в готвенето. Ако ще използвате външни съдове за готвене, предпочитайте тъмни, не залепващи и топлоустойчиви съдове.
- Ако в таблицата за готвене се препоръчва предварително нагриване, не забравяйте да поставите храната си във фурната след предварително загриване.
- Ако ще готвите, като използвате съдове за готвене върху решетката за грил, поставете я в средата на решетката за грил, а не близо до задната стена.
- Всички материали, използвани при приготвянето на сладкиши, трябва да са свежи и на стайна температура.
- Състоянието на готвене на продуктите може да варира в зависимост от количеството храна и размера на съдовете за готвене.
- Металните, керамичните и стъклени форми удължават времето за готвене и долната повърхност на сладкарските храни не се зачервява равномерно.
- Ако използвате готварска хартия по време на готвене, може да се наблюдава малко потъмняване на долната повърхност на храната. В този случай може да се наложи да удължите времето си за готвене с около 10 минути.

- Стойностите, посочени в таблиците за готвене, се определят в резултат на тестовите, проведени в нашите лаборатории. Подходящите за вас стойности може да се различават от тези стойности.
- Поставете храната си на подходящия рафт, препоръчан в таблицата за готвене. Вземете в предвид долния рафт на фурната като рафт 1.

### Съвети за печене на торти

- Ако тортата е прекалено суха, увеличете температурата с 10 ° C и съкратете времето за печене.
- Ако тортата е влажна, използвайте малко количество течност или намалете температурата с 10 ° C.
- Ако горната част на тортата е изгоряла, сложете я на долния рафт, намалете температурата и увеличете времето за печене.
- Ако е изпечена добре отвътре, но отвън е сурова, използвайте по-малко количество течност, намалете температурата и увеличете времето за готвене.

### Съвети за готвене на сладкиши

- Ако сладкиша е прекалено сух, увеличете температурата с 10 ° C и съкратете времето за печене. Намокрете листовите тесто със сос, състоящ се от мляко, олио, яйца и кисело мляко.
- Ако сладкишът се приготвя бавно, уверете се, че дебелината на приготвения сладкиш не прелива от тавата.
- Ако сладкишът е покафенял на повърхността, но дъното не е опечено, уверете се, че количеството сос, което ще използвате за сладкиша, не е твърде много на дъното на сладкиша. За равномерно покафеняване опитайте да разпределите соса равномерно между листата на тестото и сладкиша.
- Изпечете сладкиша в положение и температура, отговарящи на таблицата за готвене. Ако дъното все още не е покафеняло достатъчно, поставете го на долния рафт за следващото готвене.

## Готварска таблица за сладкиши и храна на фурна

### Предложения за готвене с една тава

| Храна           | Аксесоар, който ще се използва                                    | Работна функция          | Положение на рафта                                                       | Температура (°C) | Време за готвене (мин.) (Приблизително) |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------|
| Торти в тава    | Стандартна тава*                                                  | Горен и долен нагревател | 3                                                                        | 180              | 30 ... 40                               |
| Торти във форма | Форма за торта на телена скара**                                  | Нагревател с вентилатор  | 2                                                                        | 180              | 30 ... 40                               |
|                 | Стандартна тава*                                                  | Горен и долен нагревател | 3                                                                        | 160              | 25 ... 35                               |
| Малки торти     | Стандартна тава*                                                  | Нагревател с вентилатор  | <b>Модели с телени рафтове: 3</b><br><b>Модели без телени рафтове: 2</b> |                  | 25 ... 35                               |
| Пандишпан       | Кръгла форма за торта, диаметър 26 см със скоба на телена скара** | Горен и долен нагревател | 2                                                                        | 160              | 30 ... 40                               |
|                 | Кръгла форма за торта, диаметър 26 см със скоба на телена скара** | Нагревател с вентилатор  | 2                                                                        | 160              | 30 ... 40                               |

| Храна             | Акcesoар, който ще се използва                                  | Работна функция          | Положение на рафта | Температура (°C) | Време за готвене (мин.) (Приблизително) |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------|------------------|-----------------------------------------|
| Курабийка         | Тавичка за сладкиши*                                            | Горен и долен нагревател | 3                  | 170              | 25 ... 35                               |
|                   | Тавичка за сладкиши*                                            | Нагревател с вентилатор  | 3                  | 170              | 20 ... 30                               |
| Тесто за сладкиши | Стандартна тава*                                                | Горен и долен нагревател | 2                  | 200              | 35 ... 45                               |
|                   | Стандартна тава*                                                | Нагревател с вентилатор  | 2                  | 180              | 35 ... 45                               |
| Богат сладкиш     | Стандартна тава*                                                | Горен и долен нагревател | 2                  | 200              | 20 ... 30                               |
|                   | Стандартна тава*                                                | Нагревател с вентилатор  | 3                  | 180              | 20 ... 30                               |
| Пълнозърнест хляб | Стандартна тава*                                                | Горен и долен нагревател | 3                  | 200              | 30 ... 40                               |
|                   | Стандартна тава*                                                | Нагревател с вентилатор  | 3                  | 200              | 30 ... 40                               |
| Лазаня            | Стъклена / метална правоъгълна форма върху телена скара**       | Горен и долен нагревател | 2 или 3            | 200              | 30 ... 40                               |
| Ябълков пай       | Кръгла черна метална форма, диаметър 20 см върху телена скара** | Горен и долен нагревател | 2                  | 180              | 50 ... 70                               |
|                   | Кръгла черна метална форма, диаметър 20 см върху телена скара** | Нагревател с вентилатор  | 2                  | 170              | 50 ... 70                               |
| Пица              | Стандартна тава*                                                | Горен и долен нагревател | 2                  | 200 ... 220      | 10 ... 20                               |
|                   | Стандартна тава*                                                | Функция за пица          | 3                  | 250              | 8 ... 15                                |

Предварителното загряване се препоръчва за всяка храна.

\* Тези аксесоари може да не са включени към вашия продукт.

\*\* Тези аксесоари не са включени към вашия продукт. Те са аксесоари достъпни в търговската мрежа.

## Предложения за готвене с две тапи

| Храна             | Акcesoар, който ще се използва                   | Работна функция         | Положение на рафта | Температура (°C)                                               | Време за готвене (мин.) (Приблизително)                                    |
|-------------------|--------------------------------------------------|-------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Малки торти       | 2 _ Стандартна тава*<br>4 _ Тавичка за сладкиши* | Нагревател с вентилатор | 2 _ 4              | Модели с телени рафтове: 150<br>Модели без телени рафтове: 140 | Модели с телени рафтове: 25 ... 40<br>Модели без телени рафтове: 30 ... 45 |
| Курабийка         | 2 _ Стандартна тава*<br>4 _ Тавичка за сладкиши* | Нагревател с вентилатор | 2 _ 4              | 170                                                            | 25 ... 35                                                                  |
| Тесто за сладкиши | 1 _ Стандартна тава*<br>4 _ Тавичка за сладкиши* | Нагревател с вентилатор | 1 _ 4              | 180                                                            | 35 ... 45                                                                  |
| Богат сладкиш     | 2 _ Стандартна тава*<br>4 _ Тавичка за сладкиши* | Нагревател с вентилатор | 2 _ 4              | 180                                                            | 20 ... 30                                                                  |

Предварителното загряване се препоръчва за всяка храна.

\* Тези акcesoари може да не са включени към вашия продукт.

\*\* Тези акcesoари не са включени към вашия продукт. Те са акcesoари достъпни в търговската мрежа.

## Готварска таблица за Нагревател с еко вентилатор - работна функция

- Не променяйте температурата на готвене, след като готвенето започне в Нагревател с еко вентилатор - оперативна функция.
- Не отваряйте вратата по време на готвене в Нагревател с еко вентилатор - оперативна функция. Ако вратата не е отворена, вътрешната температура се оптимизира, за да спести енергия и може да се различава от дисплея.
- Не загрявайте предварително в режим Нагревател с еко вентилатор.

## Предложения за готвене с една тава

| Храна             | Акcesoар, който ще се използва | Положение на рафта | Температура (°C) | Време за готвене (мин.) (Приблизително) |
|-------------------|--------------------------------|--------------------|------------------|-----------------------------------------|
| Малки торти       | Стандартна тава*               | 3                  | 160              | 25 ... 35                               |
| Курабийка         | Стандартна тава*               | 3                  | 180              | 25 ... 35                               |
| Тесто за сладкиши | Стандартна тава*               | 3                  | 200              | 45 ... 55                               |
| Богат сладкиш     | Стандартна тава*               | 3                  | 200              | 35 ... 45                               |

\* Тези акcesoари може да не са включени към вашия продукт.

## Месо, риба и домашни птици

### Ключовите моменти при печенето

- Подправяйки го с лимонов сок и черен пипер, преди да готвите цялото пилешко, пуешко и големи парчета месо, ще увеличите ефективността на готвене.
- Отнема 15 до 30 минути повече, за да пригответе месо с кост, отколкото пържено филе.
- Трябва да изчислите около 4 до 5 минути време за готвене на сантиметър от дебелината на месото.
- След като изтече времето за готвене, оставете месото във фурната за около 10 минути. Сосът от месото се разпределя по-добре към пърженото месо и не излиза, когато месото се нарязва.

- Рибата трябва да бъде поставена на рафт със средно или ниско ниво в устойчива на топлина тава.
- Гответе храните, препоръчани в масата за готвене, с една тава.

## Готварска таблица за месо, риба и птици

| Храна                          | Акcesoар, който ще се използва                   | Работна функция          | Положение на рафта | Температура (°C)                      | Време за готвене (мин.) (Приблизително) |
|--------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------|--------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------|
| Пържола (цяла) / Печена (1 кг) | Стандартна тава*                                 | Горен и долен нагревател | 3                  | 15 минути 250/max, тогава 180 ... 190 | 60 ... 80                               |
| Агнешки бут (1.5 - 2.0 кг)     | Стандартна тава*                                 | Горен и долен нагревател | 3                  | 15 минути 250/max, тогава 170         | 110 ... 120                             |
| Печено пиле (1.8-2 кг)         | Телен грил*<br>Поставете една тава на нисък рафт | Горен и долен нагревател | 2                  | 15 минути 250/max, тогава 190         | 60 ... 80                               |
|                                | Телен грил*<br>Поставете една тава на нисък рафт | Нагревател с вентилатор  | 2                  | 200 ... 220                           | 60 ... 80                               |
|                                | Телен грил*<br>Поставете една тава на нисък рафт | "3D" функция             | 2                  | 15 минути 250/max, тогава 190         | 60 ... 80                               |
| Пуйка (5.5 кг)                 | Стандартна тава*                                 | Горен и долен нагревател | 1                  | 25 минути 250/max, тогава 180 ... 190 | 150 ... 210                             |
|                                | Стандартна тава*                                 | "3D" функция             | 1                  | 25 минути 250/max, тогава 180 ... 190 | 150 ... 210                             |
| Риба                           | Телен грил*<br>Поставете една тава на нисък рафт | Горен и долен нагревател | 3                  | 200                                   | 20 ... 30                               |
|                                | Телен грил*<br>Поставете една тава на нисък рафт | "3D" функция             | 3                  | 200                                   | 20 ... 30                               |

Предварителното загряване се препоръчва за всяка храна.

\* Тези акcesoари може да не са включени към вашия продукт.

\*\* Тези акcesoари не са включени към вашия продукт. Те са акcesoари достъпни в търговската мрежа.

### Грил

При приготвяне на скара червеното месо, рибата и птичето месо бързо се опичат до златисто, получават хубава коричка и не изсъхват. Филетирано месо, шишчета, колбаси, както и сочни зеленчуци (домати, лук и др.) са особено подходящи за скара.

### Общи предупреждения

- Храната, която не е подходяща за печене на скара, представлява опасност от пожар. Печете само храна, която е подходяща за тежък огън на

скара. Освен това, не поставяйте храната твърде далеч в задната част на скарата. Това е най-горещата зона и тлъстите храни могат да се запалят.

- Затворете вратата на фурната по време на използване на скарата. Никога недейте да печете на грил с отворена врата на фурната. Горещите повърхности причиняват изгаряния!**

### Основните моменти при готвене на грил

- Пригответе храни с подобна дебелина и тегло колкото е възможно за грила.

- Поставете парчетата, които ще приготвяте на грил върху тавата с решетката за грил като ги разпределите, без да надвишавате размерите на нагревателя.
- В зависимост от дебелината на парчетата за печене, времето за готвене, дадено в таблицата, може да варира.
- Плъзнете решетката за грил или тавата с решетката за грил до желаното ниво във фурната. Ако готвите на решетката на грил, плъзнете тавата на фурната към долния рафт, за да съберете мазнината. Тавата на фурната, която ще поставите, трябва да бъде оразмерена така, че да покрие цялата зона на грила. Тази тава може да не е включена към вашия продукт. Сложете малко вода в тавата на фурната за лесно почистване.

## Таблица за скара

| Храна                          | Акcesoар, който ще се използва | Положение на рафта | Температура (°C) | Време за готвене (мин.) (Приблизително) |
|--------------------------------|--------------------------------|--------------------|------------------|-----------------------------------------|
| Риба                           | Телен грил                     | 4 - 5              | 250              | 20 ... 25                               |
| Пилешки парчета                | Телен грил                     | 4 - 5              | 250              | 25 ... 35                               |
| Кюфте (говеждо месо) - 12 броя | Телен грил                     | 4                  | 250              | 20 ... 30                               |
| Агнешки котлет                 | Телен грил                     | 4 - 5              | 250              | 20 ... 25                               |
| Пържола - (нарязан)            | Телен грил                     | 4 - 5              | 250              | 25 ... 30                               |
| Телешки котлети                | Телен грил                     | 4 - 5              | 250              | 25 ... 30                               |
| Зеленчуков огретен             | Телен грил                     | 4 - 5              | 220              | 20 ... 30                               |
| Препечен хляб                  | Телен грил                     | 4                  | 250              | 1 ... 4                                 |

Препоръчва се предварително загряване в продължение на 5 минути за цялата храна на скара. Обърнете парчета храна след 1/2 от общото време за печене.

## Готвене с пара

### Обща информация

- Готвенето с пара може да се извършва само с функциите за готвене с пара, посочени в ръководството. За функциите за готвене с помощта на пара вижте раздела **"Работни функции на фурната"**.
- Ако в масата за готвене се препоръчва предварително загряване, не забравяйте да поставите храната си във фурната след предварително загряване. Посочените времена на поливане показват времето, изминало след предварително загряване.
- Таблицата за готвене съдържа препоръки за готвене, тествани от производителя. Можете да определите количеството вода, температурата, функцията за готвене с помощта на пара и времето за готвене, което не е посочено в таблицата.
- Правете готвенето си с пара с една тава.

## Готварска таблица за готвене с пара

### Предложения за готвене с една тава - "3D" функция

| Храна                    | Акcesoар, който ще се използва | Положение на рафта | Температура (°C)              | Количество на използваната вода (мл) | Време за поливане (мин.)      | Време за готвене (мин.) (Приблизително) | Прибл. тегло (в гр) |
|--------------------------|--------------------------------|--------------------|-------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------|---------------------|
| Пълнозърнест хляб        | Стандарт на тава*              | 2                  | 200                           | 200                                  | преди предварително загряване | 30 ... 35                               | 820                 |
| Цяло пиле със зеленчуци) | Стандарт на тава*              | 2                  | 25 минути 250/max, тогава 190 | 250                                  | преди предварително загряване | 60 ... 70                               | 2000                |

| Храна                          | Акcesoар, който ще се използва | Положение на рафта | Температура (°C) | Количество на използваната вода (мл) | Време за поливане (мин.)      | Време за готвене (мин.) (Приблизително) | Прибл. тегло (в гр) |
|--------------------------------|--------------------------------|--------------------|------------------|--------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------|---------------------|
| Ребрена пържола                | Стандарт на тава*              | 3                  | 180              | 250                                  | преди предварително загряване | 65 ... 75                               | 1000                |
| Агнешко джоланче със зеленчуци | Стандарт на тава*              | 3                  | 170              | 350                                  | преди предварително загряване | 90 ... 110                              | 2000                |
| Поничка с мая                  | Стандарт на тава*              | 3                  | 180              | 200                                  | преди предварително загряване | 25 ... 35                               | 1200                |
| Чийзкейк                       | Стандарт на тава*              | 3                  | 120              | 200                                  | преди предварително загряване | 45 ... 55                               | 1450                |

\* Тези аксесоари може да не са включени към вашия продукт.

### Тестови храни

- Храните в тази таблица за готвене се приготвят съгласно стандарта EN

### Таблица за готвене на тестови храни

#### Предложения за готвене с една тава

| Храна                                       | Акcesoар, който ще се използва                                    | Работна функция          | Положение на рафта                                         | Температура (°C) | Време за готвене (мин.) (Приблизително) |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------|
| Сладкиш от маслено тесто (сладка бисквитка) | Стандартна тава*                                                  | Горен и долен нагревател | 3                                                          | 140              | 20 ... 30                               |
|                                             | Стандартна тава*                                                  | Нагревател с вентилатор  | Модели с телени рафтове: 3<br>Модели без телени рафтове: 2 | 140              | 15 ... 25                               |
| Малки торти                                 | Стандартна тава*                                                  | Горен и долен нагревател | 3                                                          | 160              | 25 ... 35                               |
|                                             | Стандартна тава*                                                  | Нагревател с вентилатор  | Модели с телени рафтове: 3<br>Модели без телени рафтове: 2 | 150              | 25 ... 35                               |
| Пандишпан                                   | Кръгла форма за торта, диаметър 26 см със скоба на телена скара** | Горен и долен нагревател | 2                                                          | 160              | 30 ... 40                               |
|                                             | Кръгла форма за торта, диаметър 26 см със скоба на телена скара** | Нагревател с вентилатор  | 2                                                          | 160              | 30 ... 40                               |

| Храна       | Акcesoар, който ще се използва                                  | Работна функция          | Положение на рафта | Температура (°C) | Време за готвене (мин.) (Приблизително) |
|-------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------|------------------|-----------------------------------------|
| Ябълков пай | Кръгла черна метална форма, диаметър 20 см върху телена скара** | Горен и долен нагревател | 2                  | 180              | 50 ... 70                               |
|             | Кръгла черна метална форма, диаметър 20 см върху телена скара** | Нагревател с вентилатор  | 2                  | 170              | 50 ... 70                               |

Предварителното загряване се препоръчва за всяка храна.

\* Тези акcesoари може да не са включени към вашия продукт.

\*\* Тези акcesoари не са включени към вашия продукт. Те са акcesoари достъпни в търговската мрежа.

### Предложения за готвене с две тави

| Храна                                       | Акcesoар, който ще се използва | Работна функция         | Положение на рафта | Температура (°C)              | Време за готвене (мин.) (Приблизително) |
|---------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------|--------------------|-------------------------------|-----------------------------------------|
| Сладкиш от маслено тесто (сладка бисквитка) | 2-Стандартна тава*             | Нагревател с вентилатор | 2 - 4              | 140                           | 15 ... 25                               |
|                                             | 4-Тавичка за сладкиши*         |                         |                    |                               |                                         |
| Малки торти                                 | 2-Стандартна тава*             | Нагревател с вентилатор | 2 - 4              | Модел с телени рафтове: 150   | Модел с телени рафтове: 25 ... 40       |
|                                             | 4-Тавичка за сладкиши*         |                         |                    | Модел без телени рафтове: 140 | Модел без телени рафтове: 30 ... 45     |

Предварителното загряване се препоръчва за всяка храна.

\* Тези акcesoари може да не са включени към вашия продукт.

\*\* Тези акcesoари не са включени към вашия продукт. Те са акcesoари достъпни в търговската мрежа.

### Грил

| Храна                          | Акcesoар, който ще се използва | Положение на рафта | Температура (°C) | Време за готвене (мин.) (Приблизително) |
|--------------------------------|--------------------------------|--------------------|------------------|-----------------------------------------|
| Препечен хляб                  | Телен грил                     | 4                  | 250              | 1 ... 4                                 |
| Кюфте (говеждо месо) - 12 броя | Телен грил                     | 4                  | 250              | 20 ... 30                               |

Обърнете храната след 1/2 от общото време за печене.

Препоръчва се предварително загряване в продължение на 5 минути за цялата храна на скара.

## 7 Поддържане и грижа

### Обща информация за почистване

#### Общи предупреждения

- Изчакайте продукта да изстине, преди да го почистите. Горешите повърхности причиняват изгаряния!
- Не нанасяйте препаратите директно върху горешите повърхности. Това може да причини трайни петна.
- Уредът трябва да се почиства старателно и да се изсушава след всяка операция. По този начин остатъците от храна ще се почистват лесно и тези остатъци ще се предпазят от изгаряне, когато уредът се използва отново по-късно. По този начин експлоатационният живот на уреда се удължава и често срещаните проблеми намаляват.
- Не използвайте препарати за почистване с пара.
- Някои почистващи препарати могат да повредят повърхността. Не използвайте абразивни почистващи препарати, почистващи прахове, почистващи кремове, обезмаслители или остри предмети по време на почистване.
- Не е необходимо специално почистващо средство за почистване след всяка употреба. Почистете уреда със сапун, топла вода и мека кърпа или гъба и подсушете със суха кърпа от микрофибър.
- Не забравяйте напълно да изтриете останалата течност след почистване и незабавно да почистите всяка пръскаша храна по време на готвене.
- Не мийте никакви компоненти от вашия уред в съдомиялна машина.

#### Инокс и неръждаеми повърхности

- Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселина или хлор, за почистване на неръждаеми или инокс повърхности и дръжки.
- Неръждаемата или инокс повърхност може да промени цвета си във времето. Това е нормално. След всяка операция почиствайте с препарат,

подходящ за неръждаемата или инокс повърхността.

- Почиствайте с мека сапунена кърпа и течен (не надраскваш) препарат, подходящ за иноксови повърхности, като се стараете да чистите в една посока.
- Отстранете петна от варовик, олио, нишесте, мляко и протеини върху неръждаемите-иноксови и стъклени повърхности незабавно, без да чакате. Петната могат да ръждясват след дълги периоди от време.

#### Емайлирани повърхности

- След всяка употреба почиствайте емайловите повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушавайте със суха кърпа.
- Ако вашият продукт има лесна функция за почистване с пара, можете да направите лесно почистване с пара за леки непостоянни замърсявания. (Вижте раздела "Лесно почистване с пара")
- За трайни петна може да се използва почистващ препарат за фурна и скара, препоръчан на уебсайта на вашата марка на продукта, и подложка за почистване, която не се надрасква. Не използвайте външен почистващ препарат за фурна.
- Фурната трябва да се охлади за почистване в зоната за готвене. Почистването на горешите повърхности ще създаде както опасност от пожар, така и щети по повърхността на емайла.

#### Каталитични повърхности

- Страничните стени в зоната за готвене могат да бъдат покрити само с емайлирани или каталитични стени. Това зависи от модела.
- Каталитичните стени имат лека матова и пореста повърхност. Каталитичните стени на фурната не трябва да се почистват.
- Каталитичните повърхности абсорбират масло благодарение на порестата му структура и започват да

блестят, когато повърхността е наситена с масло, в този случай се препоръчва да се заменят частите.

### **Стъклени повърхности**

- Когато почиствате стъклени повърхности, не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи материали. Те могат да повредят стъклената повърхност.
- Почистете уреда с помощта на препарат за миене на съдове, топла вода и микрофибърна кърпа, специфична за стъклени повърхности, и го подсушете със суха микрофибърна кърпа.
- Ако след почистване има остатъчен препарат, избършете го със студена вода и подсушете с чиста и суха кърпа от микрофибър. Остатъците от почистващия препарат могат да повредят стъклената повърхност следващия път.
- В никакъв случай изсърхналите остатъци върху стъклената повърхност не трябва да се почистват с назъбени ножове, телена вата или подобни инструменти за надраскване.
- Можете да премахнете калциевите петна (жълти петна) върху стъклената повърхност с наличния в търговската мрежа обезмасляващ агент, с отстраняване на котлен камък, като оцет или лимонов сок.
- Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващото средство върху петното с гъба и изчакайте дълго време, за да подейства правилно. След това почистете стъклената повърхност с мокра кърпа.
- Обезцветяването и петната по стъклената повърхност са нормални и не са дефекти.

### **Пластмасови части и боядисани повърхности**

- Почистете пластмасовите части и боядисаните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа.
- Не използвайте твърди метални скрепери и абразивни почистващи

препарати. Може да повреди повърхностите.

- Уверете се, че фугите на компонентите на уреда не са останали влажни и с препарат. В противен случай върху тези фуги може да възникне корозия.

### **Почистване на аксесоарите**

Освен ако не е посочено друго в ръководството за употреба, не мийте аксесоарите на продукта в съдомиялната машина.

### **Почистване на контролния панел**

- Когато почиствате панелите с управление на копчето, избършете панела и копчетата с влажна мека кърпа и подсушете със суха кърпа. Не отстранявайте копчетата и уплътненията отдолу, за да почистите контролния панел. Контролният панел и копчетата може да са повредени.
- Докато почиствате панелите от инокс с контрол на копчетата, не използвайте препарати за почистване на инокс около копчетата. Индикаторите около копчетата могат да бъдат изтрити.
- Почистете сензорните контролни панели с влажна мека кърпа и изсушете със суха кърпа. Ако вашият продукт има функция за заключване, задайте настройките на заключване, преди да извършите почистването на контролния панел. В противен случай може да възникне неправилно използване на копчетата.

### **Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене)**

Следвайте стъпките за почистване, описани в раздела "Обща информация за почистване", според типовете повърхности във вашата фурна.

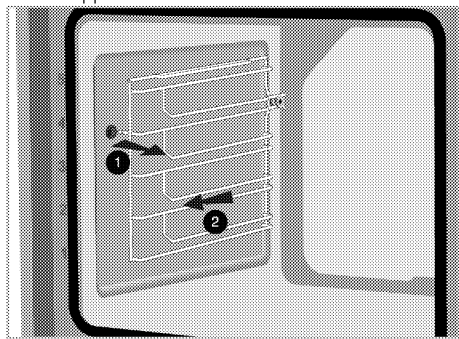
### **Почистване на страничните стени на фурната**

Страничните стени в зоната за готвене могат да бъдат покрити само с емайлирани или каталитични стени. Това зависи от модела. Ако има каталитична стена, вижте раздела "Каталитични стени" за информация.

Ако вашият продукт е модел с телени скари, отстранете телените скари, преди да почистите страничните стени. След това завършете почистването, както е описано в раздела "Обща информация за почистване" в зависимост от типа на повърхността на страничната стена.

### **За да премахнете страничните телени рафтове:**

1. Извадете предната част на теления рафт, като го издърпате върху страничната стена в обратна посока.
2. Издърпайте теления рафт, за да го извадите напълно.



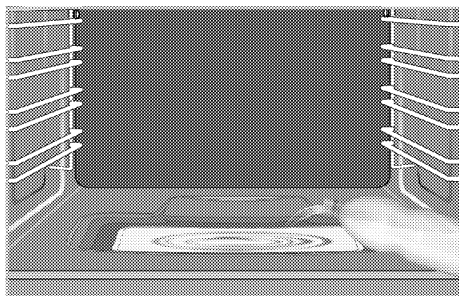
3. За да поставите отново рафтовете, процедурите, прилагани при отстраняването им, трябва да се повторят съответно в обратен ред от края до началото.

### **Почистване на водния басейн в основата на фурната**

В зависимост от честотата на парата, подпомагаша готвенето - лесни операции за почистване с пара и твърдостта на използваната вода, във водния басейн на основата на фурната могат да се появят петна от варовик.

**За да премахнете варовика, който може да се появи във водния басейн на основата на фурната след готвене с помощта на пара - лесно почистване с пара, на всеки 2 или 3 операции**

1. Добавете 350 куб. см бял оцет (киселинността на оцета не трябва да надвишава 6%) към басейна с вода в основата на фурната.



2. Изчакайте поне 30 минути, за да може оцетът да разтвори остатъците от варовик при стайна температура.
3. Почиствайте басейна с мека мокра кърпа и подсушете със суха кърпа.

**i** Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселини или хлориди, за почистване на водния басейн в основата на фурната. Не почиствайте варовика, която може да се образува във водния басейн на основата на фурната чрез изстъргване. В противен случай основата на продукта ще се повреди.

**За да се повиши ефективността на почистване на варовици, които могат да се появят във водния басейн в основата на фурната, след всеки 10 употреби в допълнение към стъпките по отстраняване на котления камък по-горе:**

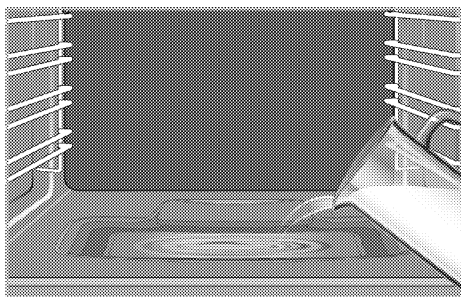
Изберете работна функция, при която долният нагревател е активен и пуснете фурната за 2-3 минути при 100 ° C. След това изключете фурната и почистете вътрешността на фурната с почистващ препарат за грил, препоръчано на уебсайта на вашата марка на продукта, във водния басейн в основата на фурната и оставете да престои 5 минути. След 5 минути избършете басейна с вода в основата на фурната с влажна кърпа от микрофибър и подсушете.

## Лесно почистване с пара варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен с вашия продукт.

Гарантира лесно почистване, тъй като мръсотията (като не е чакала твърде дълго) се омекотява с парата, която се образува вътре във фурната, а водата пада кондензираше върху вътрешните повърхности на фурната.

1. Извадете всички аксесоари от фурната.
2. Напълнете 200 мл вода в басейна в основата на фурната.

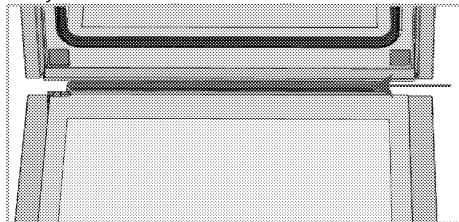
**i** Не използвайте дестилирана или филтрирана вода. Използвайте само бутилирана вода. Не добавяйте разтвори, които са запалими, съдържат спирт или твърди частици, във водния резервоар.



3. Настройте фурната в режим на лесно почистване с пара и стартирайте при 100 ° C в продължение на 20 минути. Отворете веднага вратата и избършете вътрешната повърхност на фурната с влажна гъба или кърпа. При отваряне на вратата ще излезе пара. Това може да създаде риск от изгаряне. Внимавайте при отваряне на вратата на фурната. Използвайте топла вода с миеша течност, мека кърпа или гъба, за да почистите упоритите замърсявания и я избършете със суха кърпа.

**i** По време на режима за лесно почистване с пара, водата, която е в басейна в основата на фурната, за да омекоти леко образуваните остатъци / мръсотия в кухнята на фурната, ще се изпари и кондензира в кухнята на фурната и вътрешното стъкло на вратата на фурната, поради което може да капе вода когато вратата на фурната се отвори. Избършете конденза веднага щом се отвори вратата на фурната.

варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен с вашия продукт. След кондензация във фурната може да има вода или влага в канала на басейна под фурната. След употреба почистете този канал на басейна с влажна кърпа и след това го изсушете.



## Почистване на вратата на фурната

**i** Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални скрепери, телени гъбички или избелващи материали за почистване на стъклото на врата на фурната.

**i** Вътрешното стъкло на вратата на фурната е покрито с лесен за почистване материал. Не използвайте абразивни почистващи препарати, твърди метални скрепери, телени вълни или избелващи материали, като белина.

Можете да премахнете вратата и стъклата на вашата фурна, за да ги

почистите. Как да премахнете вратите и стъклата е обяснено в раздели "Премахване на вратата на фурната" и "Премахване на вътрешните стъкла на вратата". След като премахнете вътрешните стъкла на вратата, почистете ги с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги изсушете със суха кърпа. При остатъци от вар, които могат да се появят върху стъклото на фурната, избършете стъклото с оцет и след това го изплакнете.

### **Премахване на вратата на фурната**

1. Отворете вратата на фурната.
2. Отворете шипките в гнездото на пантата на входната врата отдясно и отляво, като натиснете надолу, както е показано на схемата.

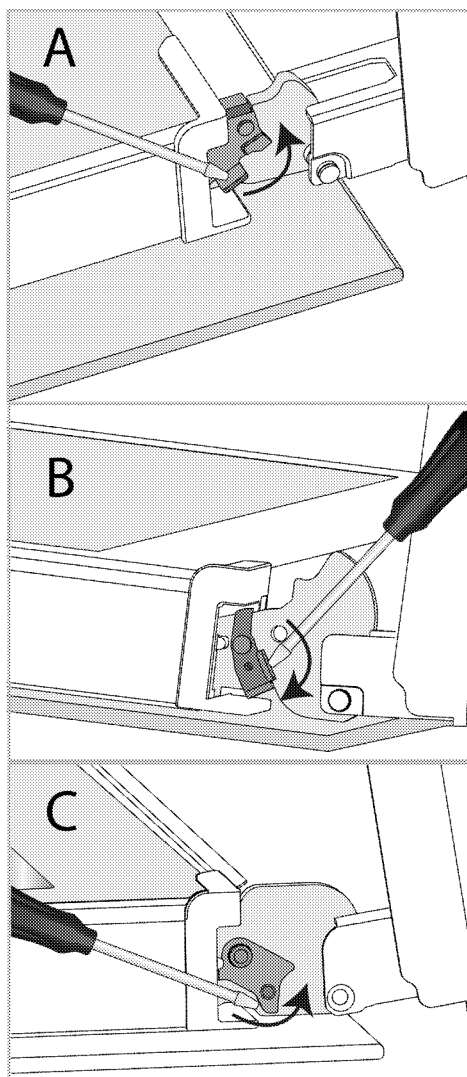
Типът панта (А), (В), (С) варира в зависимост от модела на продукта.

Фигурите по-долу показват как да отворите всички видове панти.

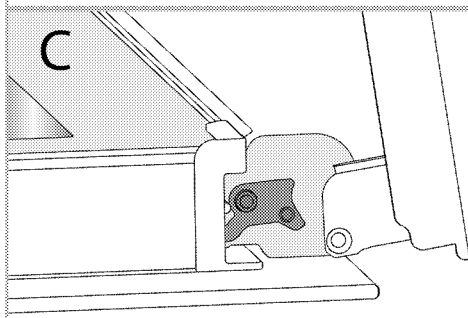
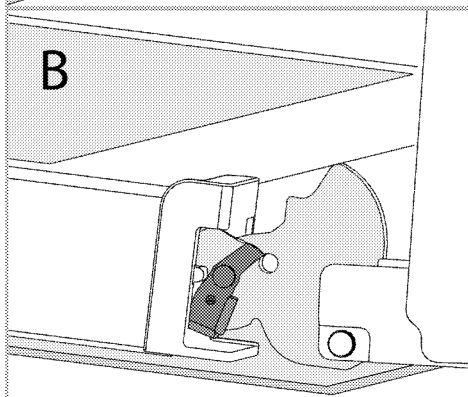
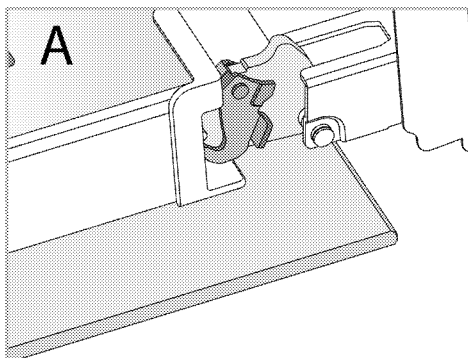
(А) тип панта се предлага при нормални типове врати.

(В) тип панта се предлага при типове меко затварящи се врати.

Панта тип (С) се предлага при типове меки отварящи / затварящи врати.

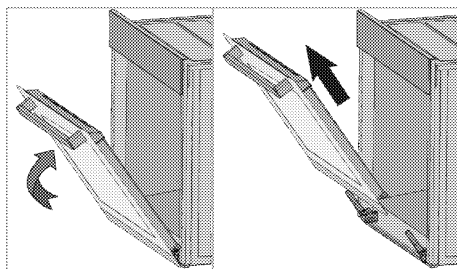


Заклучване на панти - затворено положение



Заклучване на панти - отворено положение

3. Поставете вратата на фурната до полуотворена позиция.



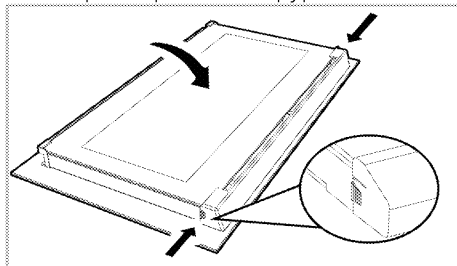
4. Издърпайте отстранената врата нагоре, за да я освободите от дясната и лявата панта и я извадете.

**i** За да поставите отново вратата, процедурите, прилагани при отстраняването ѝ, трябва да се повторят съответно в обратен ред от края до началото. Когато монтирате вратата, не забравяйте да затворите скобите на гнездото на шарнира.

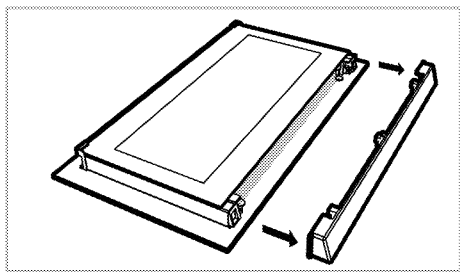
### Изваждане на вътрешното стъкло на вратата на фурната

Вътрешното стъкло на вратата на продукта може да бъде отстранено за почистване.

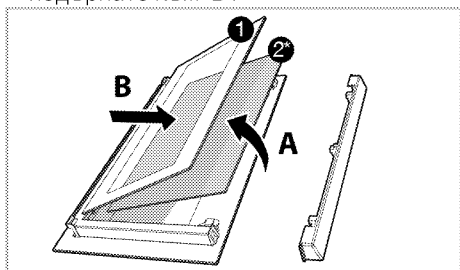
1. Отворете вратата на фурната.



2. Издърпайте пластмасовия компонент, прикрепен към горната част на вратата, към себе си, като едновременно натискате точките за налягане от двете страни на компонента и го извадете.



3. Както е показано на схемата, леко повдигнете най-вътрешното стъкло (1) към 'A' и след това го извадете, като издърпате към 'B'.



- 1 Най-вътрешният стъклен панел
- 2\* Вътрешен стъклен панел (Възможно е да не съществува с вашия продукт.)
4. Ако вашият продукт има вътрешно стъкло (2), повторете същия процес, за да го извадите (2).
5. Първата стъпка от прегрупирането на вратата е подмяната на вътрешното стъкло (2). Поставете скосения ръб на стъклото, за да срещнете скосения ръб на пластмасовия слот. (Ако вашият продукт има вътрешно стъкло). Вътрешното стъкло (2) трябва да бъде прикрепено към пластмасовия слот, най-близо до най-вътрешното стъкло (1).
6. Докато сглобявате най-вътрешното стъкло (1), обърнете внимание да поставите отпечатаната страна на стъклото върху вътрешно стъкло. Важно е да поставите долните ъгли на вътрешното стъкло (1), за да отговарят на долните пластмасови прорези.
7. Натиснете пластмасовия компонент към рамката, докато се чуе звук „шракване“.

## Почистване на лампата във фурната

В случай, че стъклената врата на лампата на фурната в зоната за готвене се замърси; почистете с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и изсушете със суха кърпа. В случай на повреда на лампата във фурната, можете да замените лампата във фурната, като следвате следващите съвети.

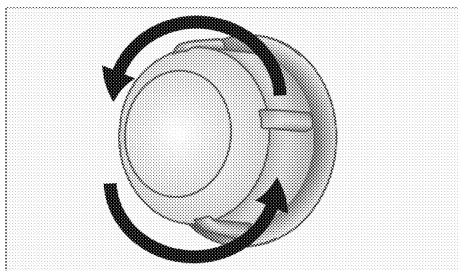
## Подмяна на лампата във фурната

### ⚠ Общи предупреждения

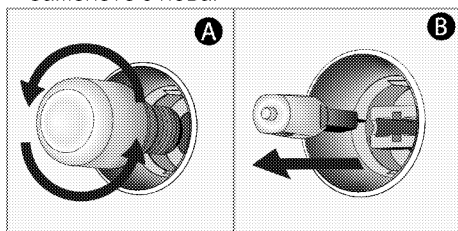
- За да избегнете риск от токов удар, преди да смените лампата във фурната, изключете електрическия конектор и изчакайте фурната да се охлади. Горешите повърхности причиняват изгаряния!
- В тази фурна се използва лампа с нажежаема жичка с мощност по - малка от 40 W, височина по -малка от 60 mm, диаметър по -малък от 30 mm или халогенна лампа с цокъл тип G9, мощност по -малка от 60 W Лампите са подходящи за работа при температури над 300 ° C. Лампите за фурни могат да бъдат получени от оторизиран сервизен агент или техник с лиценз.
- Положението на лампата може да се различава от показаното на схемата.
- Използваната в този продукт лампа не е подходяща за осветление на домашни помещения. Целта на тази лампа е да помогне на потребителя да вижда хранителните продукти.
- Лампите, използвани в този продукт, трябва да издържат на екстремни физически условия, като температури над 50 ° C.

### Ако фурната ви има кръгла лампа,

1. Изключете уреда от електрическата мрежа.
2. Извадете стъкления капак, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка.



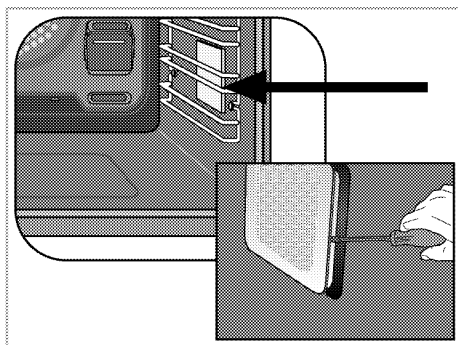
3. Ако лампата на вашата фурна е тип (А), показана на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата и я заменете с нова. Ако модела е тип (В), извадете я, както е показано на схемата и я заменете с нова.



4. Поставете отново стъкления капак.

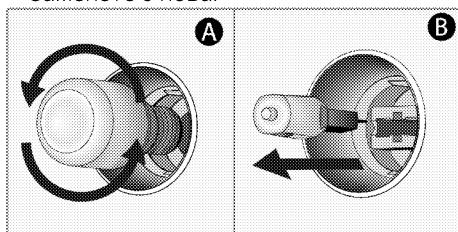
**Ако фурната ви има квадратна лампа,**

1. Изключете уреда от електрическата мрежа.
2. Извадете решетките според описанието.



3. Повдигнете защитния стъклен капак на лампата с отвертка.

4. Ако лампата на вашата фурна е тип (А), показана на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата и я заменете с нова. Ако модела е тип (В), извадете я, както е показано на схемата и я заменете с нова.



5. Поставете отново стъкления капак и решетките.



