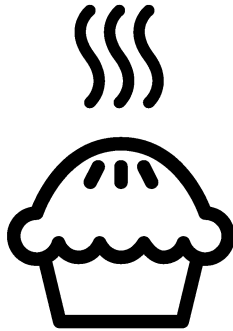




Beépített sütő
Használati útmutató
Forno incorporado
Manual do utilizador



BCS18500X

HU / PT

285.4501.21/R.AF/17.07.2020/2-2
7758787603

A termék használatbavétele előtt kérjük, olvassa el alaposan a használati útmutatót!

Kedves Vásárlónk!

Köszönjük, hogy Beko terméket vásárolt. Bízunk benne, hogy nagyszerű eredményeket érhet el a csúcsmínőségű és modern technológiával készült termék segítségével. Ezért kérjük, a készülék használatba vétele előtt olvassa végig a használati útmutatót és minden hozzákapcsolódó dokumentumot. Ezeket ne dobja ki, mert a jövőben még szüksége lehet rájuk. Ha a terméket továbbadja, kérjük, a jelen használati útmutatót is adja át a termék új tulajdonosának. Figyeljen oda a használati útmutatóban lévő figyelmeztetésekre és információkra.

Ne feledje, hogy a használati útmutatóban több modell leírása is szerepelhet. Az egyes modellek közti különbségekre külön felhívjuk a figyelmet.

Jelmagyarázat

A használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:



Fontos információ vagy hasznos tipp a használatra vonatkozóan.



Figyelmeztetés a személyi sérülést vagy vagyoni kárt okozó veszélyes helyzetre.



Áramütés veszélye.



Tűz kialakulásának veszélye.



Forró felület.



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

Made in TURKEY

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések 4

Általános biztonsági utasítások.....	4
Elektromos biztonság	5
Termékbiztonság.....	6
Rendeltetés.....	8
Biztonsági előírások gyermekekre nézve	8
A régi termék leselejtezése	8
A csomagolóanyag kidobása	9

2 Általános tájékoztató 10

Áttekintés.....	10
A csomag tartalma	12
Műszaki adatok	13

3 Beszerelés 14

Üzembe helyezés előtt.....	14
Üzembe helyezés és csatlakoztatás..	16
A régi termék leselejtezése	18

4 Elkészítés 20

Energiatakarékossági tippek.....	20
Első használat	20

Időbeállítás	20
A készülék első tisztítása	21
Első bekapcsolás.....	21

5 A sütő működtetése 23

Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről	23
Az elektromos sütő használata	24
Működési módok.....	26
A sütő vezérlő egységének működtetése	30
Sütési időtáblázat.....	33
Főzési útmutató funkciók.....	34
Beállítások menü.....	38
A grillsütő működtetése.....	39
Sütési idő táblázat grillezéshez	39

6 Karbantartás és tisztítás 40

Általános tájékoztató	40
A vezérlőpult tisztítása.....	40
A sütő tisztítása	40
A sütő ajtajának eltávolítása.....	42
Az ajtó belső üvegének eltávolítása...	43
A sütő lámpájának cseréje.....	44

7 Hibaelhárítás 45

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések

A fejezetben található biztonsági utasítások segítenek a sérülések elkerülésében. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása a garancia elvesztését eredményezheti.

Általános biztonsági utasítások

- A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 év alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan emberek, amennyiben megfelelő felügyeletet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kapnak és megértik a termékkel kapcsolatos veszélyeket. Ne hagyja, hogy a gyermekek a termékkel játszanak. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik el.
- A készüléket nem használhatja csökkent fizikai, érzékelési, illetve mentális képességű vagy hiányos

tapasztalatokkal és ismeretekkel rendelkező személy (a gyermekeket beleértve) kivéve megfelelő utasítások vagy felügyelet mellett.

Gyermekek felügyelet mellett sem játszhatnak a készülékkel.

- Ha a terméket átadja más személy részére személyes használatra, vagy eladásra kerül, győződjön meg róla, hogy átadja a kézikönyvet, termék címkéket és más, a termékhez tartozó dokumentumokat.
- Az üzembe helyezést és a javítást minden esetben Képzett Szerelőnek kell elvégeznie. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát. Az üzembe helyezés előtt alaposan olvassa át a használati útmutatót.
- Ne működtesse a berendezést, ha az

meghibásodott, vagy látható sérülés van rajta.

- Biztosítsa, hogy a termék funkciógombjai minden használat után ki legyenek kapcsolva.

Elektromos biztonság

- A termék meghibásodása esetén fel kell függeszteni annak használatát, és hivatalos szervizvel kell megjavíttatni. Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket mindig a "Műszaki specifikációkban" meghatározott feszültségű és védelmű földelt konnektorhoz/vezetékhez csatlakoztassa. A készüléket képzett villanszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Vállalatunk nem vállal felelősséget az olyan jellegű károkért, melyek abból erednek, hogy a terméket nem a helyi előírások szerint földelte.
- Soha ne tisztítsa úgy a terméket, hogy vizet önt rá! Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket beszerelés, karbantartás, tisztítás és javítás során ki kell húzni.
- Amennyiben a termék tápkábele megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szervizközpontja vagy hasonlóan képzett személyek cserélhetik ki.
- A készüléket úgy kell beszerelni, hogy az teljesen leválasztható legyen a rendszerről. A leválaszthatóságot hálózati csatlakozódugóval, vagy az elektromos berendezésbe épített kapcsolóval kell biztosítani, a szerelési szabályozásoknak megfelelően.
- Használat közben a sütő hátsó felülete felforrósodik. Biztosítsa, hogy a elektromos csatlakozások ne érjenek hozzá a hátsó felülethez, ellenkező esetben ezek megsérülhetnek.
- A tápkábelt soha ne csíptesse a sütő ajtaja és annak háza közé, illetve soha ne vezesse el forró felületek felett. Ellenkező esetben a kábel szigetelése elolvadhat,

ez pedig rövidzárlatot és tüzet okozhat.

- Az elektromos berendezéseken csak szakképzett és engedéllyel rendelkező személy dolgozhat.
- Meghibásodás esetén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból. Ennek elvégzéséhez kapcsolja le a biztosítékot.
- Győződjön meg róla, hogy a biztosíték teljesítménye megfelel-e a terméknek.

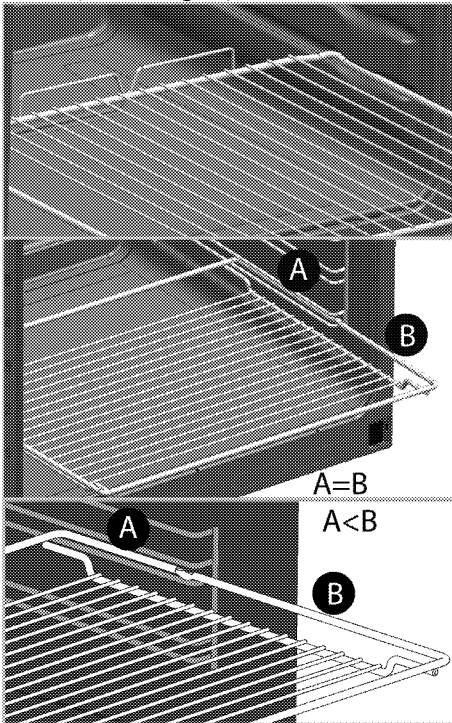
Termékbiztonság

- **FIGYELEM:** A készülék és annak alkatrészei használat közben felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő melegítő részeit. Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol a terméktől, vagy folyamatosan felügyeljen rájuk annak közelében.
- Ne használja a terméket, ha alkohol és/vagy drogok befolyása alatt áll.
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és tüzet okozhat, forró

felületekkel érintkezve ugyanis meggyullad.

- Soha ne helyezzen gyúlékony anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben a termék oldala is felmelegedhet.
- Használat során a készülék felforrósodik. Ne érintse meg a sütő melegítő részeit.
- Tartson minden szellőzőnyílást szabadon.
- A sütőben soha ne melegítsen lezárt konzervet vagy befőttesüveget. A tartályban/üvegben keletkező nyomás azok szétrobbanását okozhatja.
- Ne helyezzen közvetlenül a sütő aljára sütőtálcákat, edényeket vagy alufóliát. A felgyülemelő hő károsíthatja a sütő alját.
- A sütőajtó üvegének tisztításához ne használjon durva súrolószereket vagy fém dörzsit, mivel ezek az üveg karcolódását okozhatják.
- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.
- **(Modellenként eltérő.)**
A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a tartóra

Nagyon fontos, hogy a sütőrácstól és/vagy tálcát megfelelően helyezze fel a tartóra. A sütőrácstól vagy tálcát csúsztassa be a 2 sín közé és győződjön meg róla, hogy egyensúlyban van-e mielőtt felhelyezi rá az ételmiszert (Kérjük, tekintse meg a következő ábrát)./Paragraph



- Soha ne használja a sütőt, ha az elülső üvegajtó nincs a helyén, vagy törött.
- Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle,

minden esetben használjon hőálló kesztyűt.

- Helyezze a sütőpapírt a kondér aljára vagy a sütő edényre (tepsi, rostély stb.) az étellel együtt, majd tegye előmelegített sütőbe. Távolítsa el a sütőpapír kilógó, felesleges részeit úgy, hogy a papír ne érintkezzen a sütő forró részeivel. Soha ne használja a sütőpapírt a sütőpapír dobozán jelzett hőmérsékletet meghaladó sütési hőmérsékleten. Ne tegye a sütőpapírt közvetlenül a sütő aljára.

- **FIGYELEM:** Mielőtt kicseréli az izzót, győződjön meg róla, hogy a készüléket áramtalanította a tápkábel kihúzásával vagy a megszakítót kikapcsolta a lehetséges áramütés elkerülése érdekében.
- A készüléket nem szabad dekoratív ajtó mögé telepíteni a túlmelegedés elkerülése érdekében.

A termék kigyulladásának elkerülése érdekében:

- Ügyeljen arra, hogy a dugó megfelelően illeszkedjen a konnektorba, hogy ne képződhessenek szikrák.

- Ne használjon sérült, elvágott vagy hosszabbító kábeleket. Mindig csak az eredeti kábelt használja.
- Ügyeljen arra, hogy a termék dugóját és a konnektort ne érte folyadék vagy nedvesség.

Rendeltetés

- Ez a termék kizárólag otthoni használatra készült. Kereskedelmi használata nem engedélyezett.
- **VIGYÁZAT:** A készülék csak főzéshez használható. Egyéb célokra, pl. a szoba fűtése, nem használható.
- A termék nem használható a tányérok melegítésére a grill alatt, nem akasztható törülörngy, konyharuha stb. a fogantyúra szárítás céljából, és nem használható fűtésre.
- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból vagy kezelésből eredő károkért.
- A sütő élelmiszerek felolvasztására, sütésére és grillezésére alkalmas.

Biztonsági előírások gyermekekre nézve

- **FIGYELEM:** A hozzáférhető részek használat közben

felforrósodhatnak. A kisgyermeket tartsa távol a berendezéstől!

- A csomagolóanyag a gyermekekre nézve veszélyes lehet. Tartsa távol a gyermekektől a csomagolóanyagot. Kérjük, a csomagolás valamennyi részét a környezetvédelmi szabványoknak megfelelően selejtezze le.
- A villannyal működő termékek veszélyesek a gyermekekre. Tartsa gyermekeit távol a terméktől, amikor az üzemel, és ne hagyja, hogy játszanak azzal.
- Ne helyezzen olyan tárgyakat a készülék fölé, amelyeket a gyerekek esetleg meg akarnak érinteni.
- Ha az ajtó nyitva van, ne tegyen rá nehéz tárgyat és ne engedje ráülni a gyermeket. Felborulhat vagy elromolhat a zsanér.

A régi termék leselejtezése

A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése:



A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos

és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE).

A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételten felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál.

Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

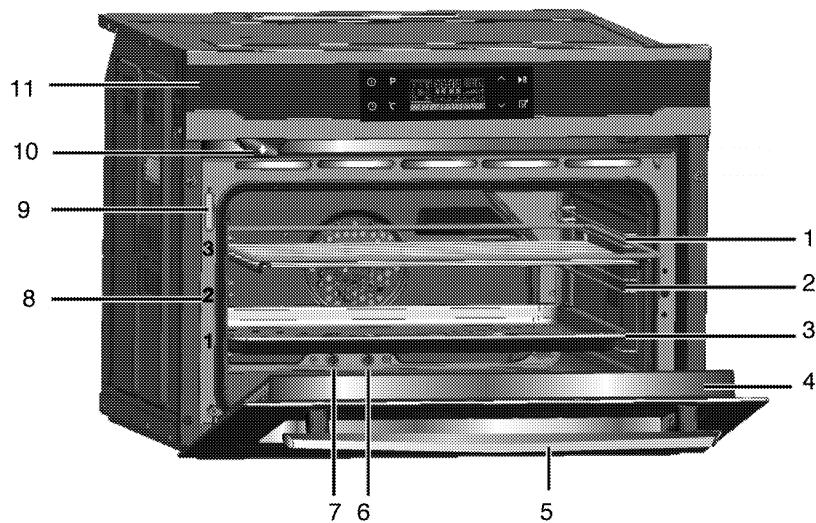
Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

A csomagolóanyag kidobása

- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

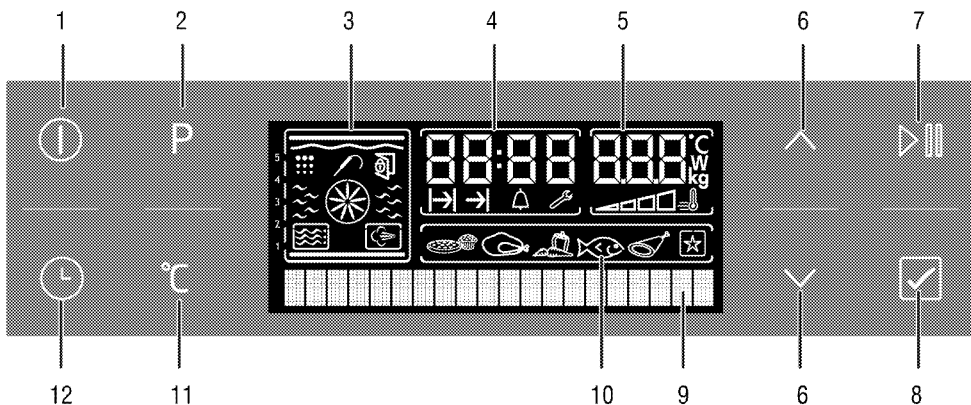
2 Általános tájékoztató

Áttekintés



- 1 Sütőrács
- 2 Polcok
- 3 Tálca
- 4 Elülső ajtó
- 5 Fogó
- 6 Gőzelvezető vezeték

- 7 Vízelvezető lyukak
- 8 Polc elhelyezése
- 9 Vízsint jelző
- 10 Víztartály
- 11 Vezérlőpanel



- 1 Be- / Kikapcsoló gomb
- 2 Programválasztó gomb
- 3 Funkció kijelző
- 4 Aktuális idő kijelző mező
- 5 Hőmérséklet/Súly kijelző mező
- 6 Hőmérséklet-idő növelése/csökkentése-navigálás gombok
- 7 Sütés elindítása/leállítása gomb
- 8 Félkész élelmiszer menü választógomb
- 9 Szöveges kijelző
- 10 Félkész étel kiválasztó kijelző
- 11 Hőmérséklet/súly/növelő beállító gomb
- 12 Idő és beállítások gomb

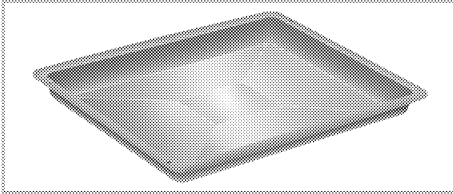
A csomag tartalma

i A tartozékok a modell függvényében változhatnak. Az Ön készülékében nem található meg valamennyi, jelen kézikönyvben bemutatott tartozék.

1. Használati útmutató

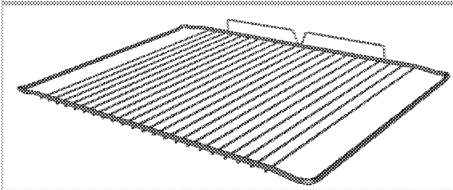
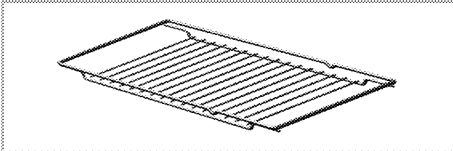
2. Hagyományos tálca

Süteményekhez, fagyasztott ételekhez és sültékhez használható.



3. Grillrács

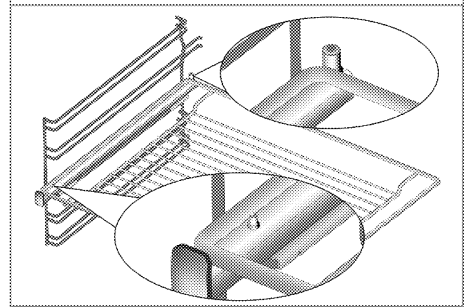
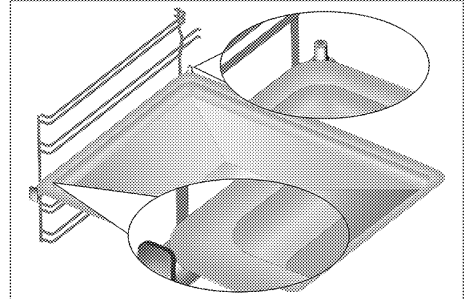
Sütéshez, illetve a sütésre vagy főzésre kerülő ételek kívánt szintre történő helyezéséhez használható.



4. A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a teleszkópos tartóra (Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

A teleszkópos tartók a tálcák és a sütőrács könnyű behelyezését és kivételét teszik lehetővé.

Amikor a tálcát és a sütőrácsot a teleszkópos tartóval használja, győződjön meg róla, hogy a teleszkópos tartók hátsó részén található tűk a sütőrács és a tálca pereménél legyenek.



Műszaki adatok

Feszültség/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Teljes energiafogyasztás	2.9 kW
Vezeték típus / keresztmetszet	percH05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Külső méretek (magasság/szélesség/mélység)	455 mm/594 mm/567 mm
Üzembe helyezési méretek (magasság/szélesség/mélység)	**450 vagy 460 mm/560 mm/perc 550 mm
Fő sütő	Többfunkciós sütő
Belső lámpa	15/25 Szélesség
Grill áramfogyasztás	2.2 kW

Alapvető tudnivalók: Az elektromos sütők energiacímkéjén közölt információkat az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabvány alapján adtuk meg. Ezeket az értékeket standard terhelés mellett alsó és felső melegítés vagy ventilátoros melegítés (ha van) mellett adtuk meg.

Az energiahatékonysági besorolást a következő prioritással határoztuk meg attól függően, hogy az adott termék rendelkezik-e az adott funkcióval. 1-Főzés gazdaságos ventilátorral, 2- Turbó lassú sütés, 3- Turbó sütés, 4- Ventilátoros alsó/felső melegítés, 5-Alsó és felső melegítés.

** Lásd . *Beszereles, oldal 14.*

i A gép műszaki adatai minőség fejlesztése érdekében előzetes értesítés nélkül megváltozhatnak.


i A jelen használati utasításban található értékek csak példaadatok, így elképzelhető, hogy nem egyeznek száz százalékban az ön gépénél megadott értékekkel.


i A gép címkéin vagy a dokumentumokon feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között kerültek meghatározásra, a vonatkozó szabványok szem előtt tartása mellett. A működési körülményektől függően az értékek eltérőek lehetnek.


3 Beszerelés

A termék kizárólag képzett szakember, a hatályban lévő törvényeknek megfelelően helyezheti üzembe.

Ellenkező esetben a garancia érvényét vesztheti. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát.



 A hely biztosítása, valamint az elektromos csatlakozások kialakítása az ügyfél kötelessége.

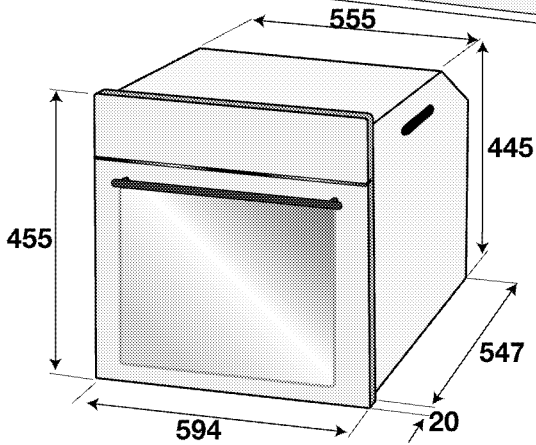
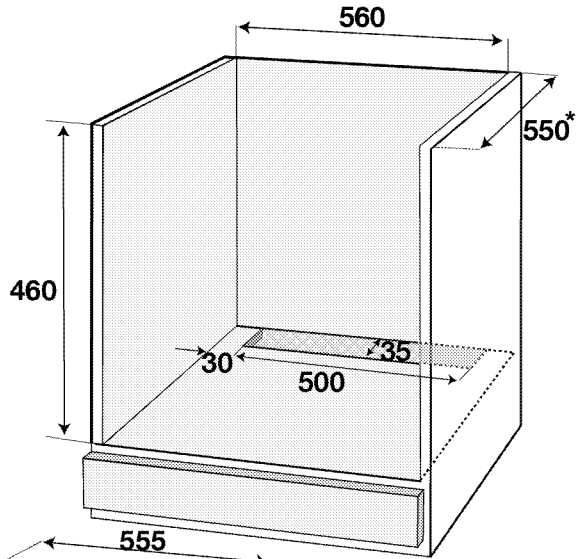
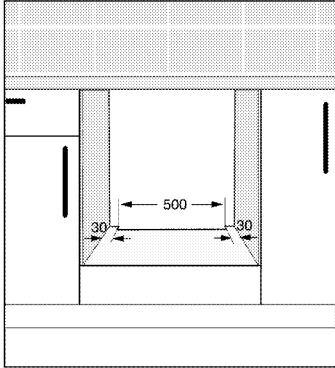
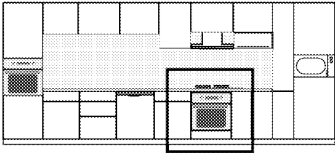
 Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és/vagy elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.

 A beszerelés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a termék sértetlenségét. Ha a termék sérült, ne szerelje azt be. A sérült termékek balesetveszélyesek lehetnek.

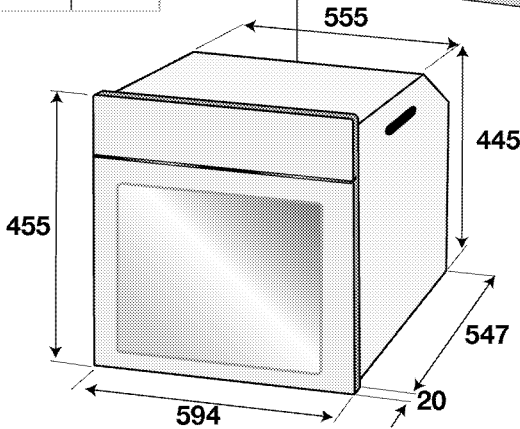
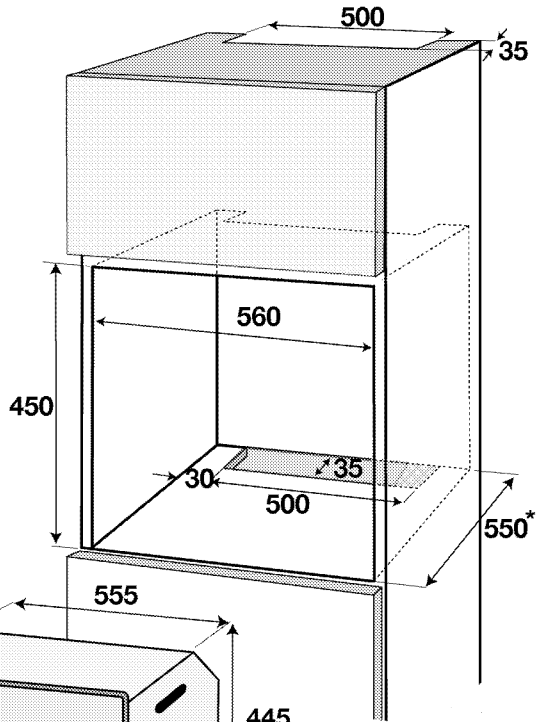
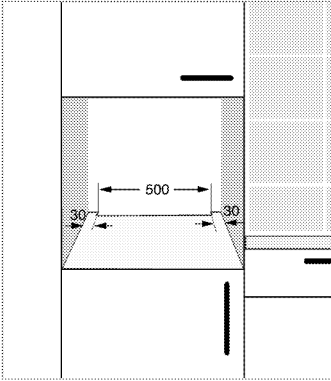
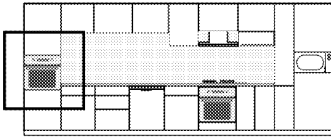
Üzembe helyezés előtt

A készülék kereskedelmi forgalomban lévő konyhabútorokba beépíthető. A készüléket a konyha falától és az egyéb felszereléstől biztonságos távolságban kell elhelyezni. Lásd az ábrát (értékek mm-ben)

- A felületeknek, szintetikus lemezeknek és ragasztóanyagoknak hőállóknak kell lenniük (100 °C minimum).
- A konyhabútor szintje legyen beállítva és rögzítve.
- Ha fiók van a sütő alatt, polcot kell behelyezni a sütő és a fiók közé.
- Legalább két ember vigye a készüléket.
- Mozgatáshoz fogja meg a sütő mindkét oldalán található kezelőnyílást.
- A készülék beszerelése előtt távolítsa el a belsejéből minden anyagot és dokumentumot.
- A konyhabútoroknak meg kell felelnie az alábbi ábrán megadott méreteknél. A konyhabútor hátsó részén ki kell vágni egy az alábbi ábrán megadott méretű nyílást, hogy biztosítsuk a megfelelő szellőzést.
-  Ne helyezze a készüléket hűtőszekrény vagy mélyhűtő mellé. A készülék által leadott hő a hűtőkészülékek esetében fokozott energiafelhasználást eredményez.
-  A termék emelésére és/vagy szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja.



* perc



* perc

Üzembe helyezés és csatlakoztatás

- Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.

Elektromos csatlakoztatás

A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírtak szerint egy megfelelő kapacitású kismegszakítóval védett,

földelt kimenethez csatlakoztassa. A terméket akár transzformátorral akár anélkül használja, a földelés szerelési munkálatait bízta képzett villanyszerelőre. Cégünk nem vállal felelősséget a helyi szabályozásoknak megfelelő földelés hiányából származó károkért.

! A terméket csak szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózathoz. A termék garanciális ideje a helyes beszerelés után kezdődik csak el.

A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek egy képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre.

! A vezetékét nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel.

A sárült vezetékét csak szakképzett szerelő cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!

- A csatlakozásnak meg kell felelnie az ország előírásainak.
- A hálózati adatoknak és a terméken található típustáblázat adatainak meg kell egyezniük. A típustáblázat megtekintéséhez nyissa ki az első ajtót.
- A vezetéknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.

! Mielőtt bármilyen elektromos beszerelési munkát végezne, csatlakoztassa le a terméket a fő áramforrásról. Ezzel áramütésnek teszi ki magát!

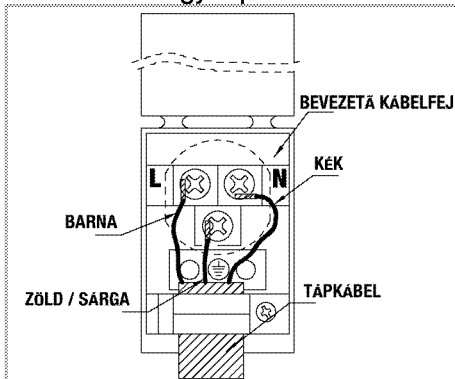
A tápkábel csatlakoztatása

i A vezetékezés során vegye tekintetbe az országos és a helyi elektromos szabályozásokat, továbbá a sütőhöz használja a megfelelő konnektort, valamint vezetékét/csatlakozót. Amennyiben a termék teljesítmény-határai meghaladják a csatlakozó vagy a konnektor, illetve a vezeték áramtovábbítási képességét, akkor a termékhez rögzített elektromos beszerelésre van szükség, tehát közvetlenül, csatlakozó és konnektor/vezeték közbeiktatása nélkül.



1. Amennyiben az áramforrás összes pólusának leválasztása nem lehetséges, egy leválasztó egységet kell csatlakoztatni, melynek 3 mm-re kell lennie a biztosítéktól, biztonsági kapcsolóktól és érintkezőktől, továbbá az IEE irányelveknek megfelelően a leválasztó egységnek a termék mellett (nem felette) kell elhelyezkednie. Ezen utasítás figyelmen kívül hagyása működési problémákat és a termék garanciavesztését okozhatja.

További biztonsági intézkedésként a maradó áram megszakítása ajánlott.

A termékhez egy tápkábel is tartozik:

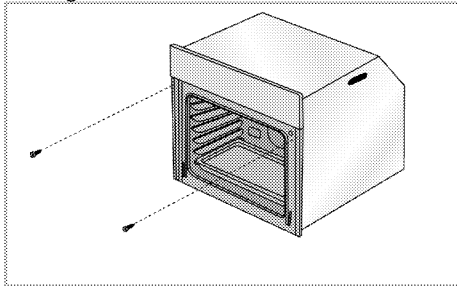


2. **Egyfázisos csatlakoztatás esetén, a** vezetékeket a következő módon kell csatlakoztatni:

- Barna/fekeete kábel = L (fázis)
 - Kék/szürke kábel = N (0 fázis)
 - Zöld/sárga kábel = (E)  (Földelés)
- » vagy
- Szürke/fekeete kábel = L (fázis)
 - Kék/Barna kábel = N (0 fázis)
 - Zöld/sárga kábel = (E)  (Földelés)

A termékek beszerelése

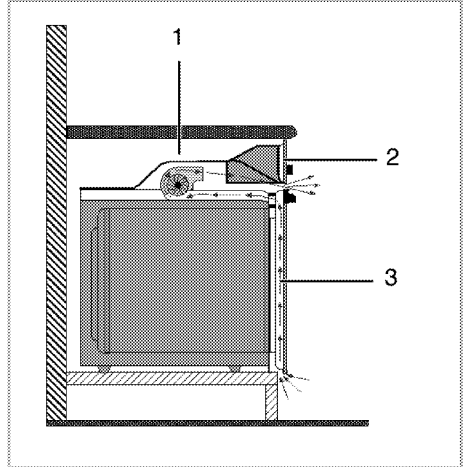
1. Illeszse és rögzítse a sütőt a szekrénybe, miközben megbizonyosodik arról, hogy a vezeték nem tört el és/vagy hajlott meg.



Az ábrának megfelelően rögzítse a sütőt 2 csavarral.

Beszerelés után ellenőrizze, hogy a csavarok jól meg vannak-e húzva, és a sütő nem mozog-e. A sütő felborulhat használat közben, ha nem az utasítások szerint van beszerelve, és ha a csavarok nincsenek eléggé meghúzva.

Hűtőventilátorral felszerelt termékekhez (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)



- 1 Hűtő ventilátor
- 2 Vezérlőpanel
- 3 Ajtó

A beépített hűtőventilátor az egész beépített szekrényt és a termék elülső részét hűti.

- i** A sütő lekapcsolását követően a hűtőventilátor még körülbelül 20-30 percig működik. Ha a sütő időzítőjét használva süttött, akkor a sütési idő lejártakor a hűtőventilátor is leáll az összes többi funkcióval együtt.

Utolsó ellenőrzés

1. Üzemeltesse a terméket..
2. Ellenőrizze a funkciókat.

A régi termék leselejtezése

- Órizza meg a termék eredeti csomagolását, és abban szállítsa a terméket. Járjon el a csomagoláson feltüntetett utasítások szerint. Ha a termék eredeti csomagolása már nincs meg, akkor csomagolja a terméket buborékfóliába vagy vastag

kartondobozba, majd zárja azt le szigszalaggal.

- Annak megelőzésére, hogy a sütő grill és a tálcája ne okozzon kárt a sütő ajtajában, helyezzen egy 1-1,5 cm méretű kartonpapírt a sütő belső ajtajára, ami a tálcákkal egy szintben van. A sütő ajtaját ragassza az oldalsó falaihoz.
- A termék emelésére és szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja.

i Ne helyezzen semmilyen tárgyat a termékre, és állítsa függőleges helyzetbe.

Ne mozgassa el a terméket, ha víz van benne. A terméket a víz elvezetése után mozgassa csak el.

i Szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a terméken nem keletkeztek-e sérülések a szállítás során.

4 Elkészítés

Energiatakarékossági tippek

A következő információk segítenek Önnek készüléke környezetkímélő, energiatakarékos módon való használatában:

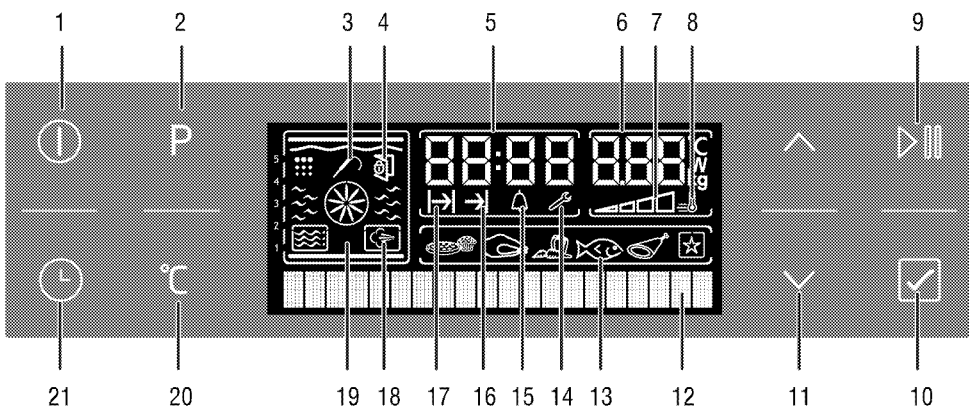
- Használjon sötét színű zománcos tepsit, mert az jobban vezeti a meleget,
- Ha ezt ajánlja a felhasználói kézikönyv vagy a szakácskönyv, sütés előtt melegítse elő a tányérokat.
- Sütés közben ne nyitogassa a sütő ajtaját.
- Amikor csak lehetséges próbáljon meg minél több ételt egyszerre

megsütni a sütőben. A sütést úgy is elvégezheti, hogy egyszerre két edényt helyez a grillrácsra.

- Süssön több ételt egymás után. Így a következő étel behelyezésekor a sütő már meleg lesz.
- Azzal is energiát takaríthat meg, ha a sütési idő letelte előtt néhány perccel kikapcsolja a sütőt. Ne nyissa ki a sütő ajtaját.
- Sütés előtt olvassa ki a mirelit ételt.

Első használat

Időbeállítás



- 1 Be- / Kikapcsoló gomb
- 2 Programválasztó gomb
- 3 Húspróba szimbólum (*)
- 4 Ajtózár szimbólum (*)
- 5 Aktuális idő kijelző mező
- 6 Hőmérséklet/Súly kijelző mező
- 7 Sütő belső hőmérséklete szimbólum
- 8 Booster szimbólum (gyors előmelegítés)
- 9 Sütés elindítása/leállítása gomb
- 10 Félkész élelmiszer menü választógomb
- 11 Hőmérséklet-idő növelése/csökkentése-navigálás gombok
- 12 Szöveges kijelző
- 13 Félkész étel kiválasztó kijelző
- 14 Beállítások szimbólum
- 15 Riasztási szimbólum
- 16 A sütési idő vége szimbólum
- 17 Sütési idő szimbólum
- 18 Gőzsütés szimbólum (*)
- 19 Funkció kijelző
- 20 Hőmérséklet-súly és Gyorsmelegítés beállító gomb

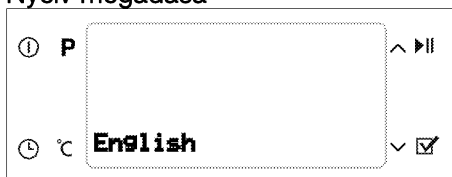
21 Idő és beállítások gomb

* (Modellenként eltérő.)

Dugja be a vezetékét a kapcsolja be termék biztosítékát.


Az idő beállítása előtt be kell állítania a nyelvet.

Nyelv megadása

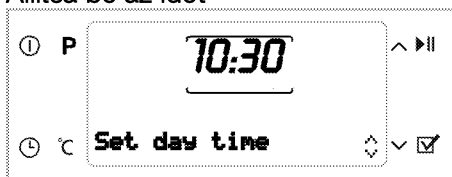




Első bekapcsoláskor a szöveges kijelzőn (12) "English" (angol) jelenik meg.


Nyomja meg a  vagy  gombot (11) a kívánt nyelv kiválasztásához. (10) A nyelvválasztás véglegesítéséhez nyomja meg: .

 A nyelvbeállító képernyő az első indítás során jelenik meg. A nyelv módosításához használja a Beállítások menüt. *Beállítások menü, oldal 38.*

Állítsa be az időt



A nyelv kiválasztása után a szöveges kijelzőn "Time setting" (Idő beállítása) jelenik meg (12). Finoman nyomja meg a  vagy  gombot (11) az idő beállításához.

 A sütő használata előtt be kell állítani az időt. Ha nem állítja be az időt, a Beállítások szimbólum (14) égve marad. Amint az időt beállítja, ez eltűnik.

A készülék első tisztítása


 Egyes tisztítószeresek károsíthatják a felületet.

Ne használjon durva tisztítószereseket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

1. Távolítson el minden csomagolóanyagot.
2. Törölje le a készüléket egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd szárass ruhával.

Első bekapcsolás

Kapcsolja be a készüléket körülbelül 30 percre, majd kapcsolja ki. Ennek következtében a felületről leég minden gyártási reziduum és réteg.

 A forró felületek égési sérülést okozhatnak!

A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol!




Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.

Elektromos sütő

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. Válassza ki a Statikus pozíciót.
 1. Állítsa a grillt a legmagasabb fokozatra; lásd *Az elektromos sütő használata, oldal 24.*
 2. Járassa a sütőt kb. 30 percig.
 3. Kapcsolja ki a sütőt; lásd *Az elektromos sütő használata, oldal 24*


A gőzölő rendszer tisztításához:

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
2. Csukja be a sütő ajtaját.

- Válassza ki a "Steam + Fan heating" funkciót.
- Öntsön 350 köbcenti vizet a Tartályba (2). A "Steam + Fan heating" funkció használatával kapcsolatban lásd *Működési módok, oldal 26*.
- Járassa a sütőt körülbelül egy órán keresztül. Nyomja meg a  gombot, amikor a "Press  to spray steam" (Nyomja meg a  gombot a gőzöléshez) üzenet jelenik meg a kijelzőn.
- Kapcsolja ki a sütőt; lásd *Az elektromos sütő használata, oldal 24*

Grillsütő

- Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
- Csukja be a sütő ajtaját.
- Állítsa a grillt a legmagasabb fokozatra; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 39*.
- Járassa a sütőt kb. 15 percig.
- Kapcsolja ki a grillt; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 39*

 Amikor első alkalommal működteti, néhány órán át füst és szag képződhet. Ez teljesen normális. A füst és szag eltávolításához győződjön meg arról, hogy a helyiség megfelelően szellőzik. Kerülje a kilépő füst és szag közvetlen belégzését.

5 A sütő működtetése

Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről



A forró felületek égési sérülést okozhatnak!

A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol! Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.



A sütőajtót óvatosan nyissa ki, mivel gőz távozhat.

A kiáramló gőz megégetheti kezét, arcát és/vagy szemét.

Tippek sütéshez

- Megfelelő teflon bevonatú fém-, alumínium edényt vagy hőálló szilikon sütőformát használjon.
- Használja ki megfelelően a rács felületét.
- Helyezze a sütőformát a rács közepére.
- Válassza ki a megfelelő sín pozíciót a sütő vagy grill bekapcsolása előtt. Amíg a sütő forró, ne változtassa meg a rács pozícióját.
- Tartsa csukva a sütőajtót.

Tippek roston sütéshez

- Ha az egész csirkét/pulykát vagy nagydarab húsokat sütés előtt bekeni (pl. citromlével és feketeborssal), akkor a javul a sütési teljesítmény.

- A csontozott hús sütéséhez képest az azonos méretű, csontos hús sütése körülbelül 15-30 perccel tovább tart.
- A hús vastagságának minden centiméterére körülbelül 3-5 perc sütési idő számolandó.
- Hagyja a húst a sütőben 10 perccel a sütési idő lejártá után. A citromlét egyenletesen oszlassa el, így nem folyik ki, amikor elvágja a húst.
- A halat hőálló tálnban, a középső, vagy alsó rácsra helyezze.

Tippek grillezéshez

Ha halat, szárnyast vagy egyéb húst grillez, gyorsan megpirul, ropogóssá válik és nem szárad ki. A hússzeletek, saslikok és kolbászok, továbbá a nagy víztartalmú zöldségek, mint pl. a paradicsom és a hagyma kifejezetten jól grillezhetők.

- Helyezze el a grillezni kívánt ételeket a grillrácsra vagy a grillrácsos sütőtepsiben úgy, hogy az ételek által elfoglalt hely ne haladjon meg a melegítő méretét.
- Csúsztassa a grillrácsot vagy a tepsit a sütőbe a kívánt szintre. Ha a grillezéshez grillrácsot használ, csúsztassa a sütőtepsit az alsó sínre a kicsöpögő zsír felfogására. A könnyebb tisztíthatóság érdekében öntsön vizet a sütőtespibe.

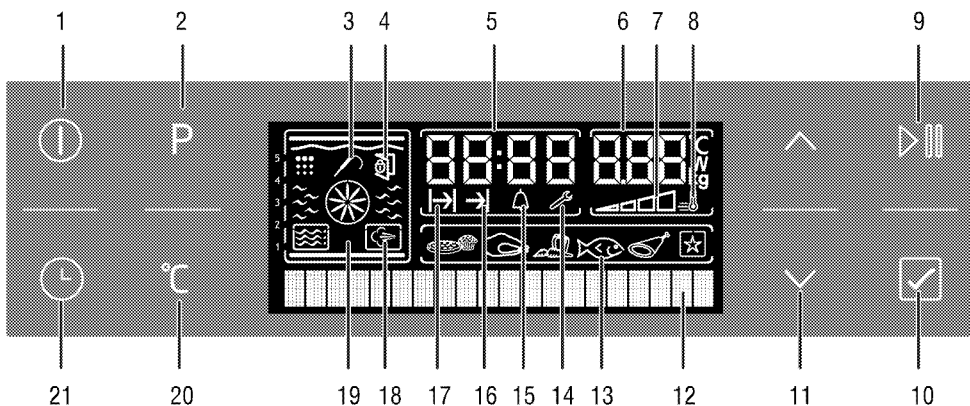


A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt.

Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

Az elektromos sütő használata

Vezérlőpanel





- 1 Be- / Kikapcsoló gomb
- 2 Programválasztó gomb
- 3 Húspróba szimbólum (*)
- 4 Ajtózár szimbólum (*)
- 5 Aktuális idő kijelző mező
- 6 Hőmérséklet/Súly kijelző mező
- 7 Sütő belső hőmérséklete szimbólum
- 8 Booster szimbólum (gyors előmelegítés)
- 9 Sütés elindítása/leállítása gomb
- 10 Félkész élelmiszer menü választógomb
- 11 Hőmérséklet-idő növelése/csökkentése-navigálás gombok
- 12 Szöveges kijelző
- 13 Félkész étel kiválasztó kijelző
- 14 Beállítások szimbólum
- 15 Riasztási szimbólum
- 16 A sütési idő vége szimbólum
- 17 Sütési idő szimbólum
- 18 Gőzsütés szimbólum (*)
- 19 Funkció kijelző
- 20 Hőmérséklet-súly és Gyorsmelegítés beállító gomb

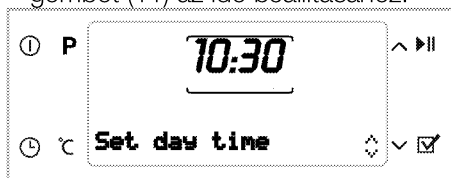
- 21 Idő és beállítások gomb


* (Modellenként eltérő.)

Az aktuális idő beállítása

Az időt bármikor újra beállíthatja.

1. Az idő beállításához kikapcsolt állapotban nyomja le háromszor az Idő és Beállítások gombot (21), míg a "Set day time" üzenet jelenik meg a szöveges kijelzőn (12).
2. Finoman nyomja meg a  vagy  gombot (11) az idő beállításához.



 20 percnél kevesebb ideig tartó áramszünet esetén az időbeállítás nem veszik el. Ha bármelyik sütőfunkció aktív, az idő nem változtatható meg.

Válassza ki a hőmérsékletet és a működési módot

1. A sütő bekapcsolásához nyomja meg a bekapcsoló gombot (1). A sütő bekapcsolását követően a funkció

kijelzőn (19) az alsó és felső melegítés ikon, a szöveges kijelzőn (12) pedig a "Static" felirat jelenik meg. Az ajánlott hőmérséklet a Hőmérséklet/Súly kijelzőn jelenik meg (6). Az aktív melegítő és a javasolt tepsihelyzet a funkció kijelzőn (19) jelenik meg.



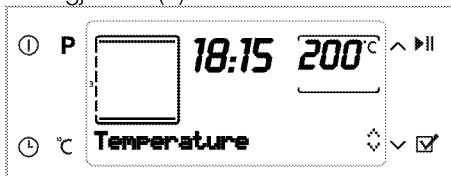
i Ha semmit sem állít be a funkció kijelzőn, a sütő 20 másodpercen belül automatikusan kikapcsol (19).

2. Nyomja meg a **^** vagy **v** (11) gombot a kívánt üzemmód kiválasztásához.

A funkció kiválasztása után beállítható a "Temperature" (hőmérséklet), "Cook time" (sütési idő), "Cook end time" (sütési idő vége) és a "Booster" (gyorsmelegítés).

3.2. A hőmérséklet kijelző eléréséhez nyomja meg egyszer a Hőmérséklet-Súly és Gyorsmelegítés beállító gombot (20).

4. Nyomja meg **^** vagy **v** gombot (11), míg a hőmérséklet/súly kijelző mezőben a kívánt hőmérséklet megjelenik (6).



5. A kiválasztott funkcióval való sütéshez nyomja meg a Sütés elindítása/leállítása gombot (9). A kijelzőn a "Cooking" (Sütés) felirat jelenik meg.



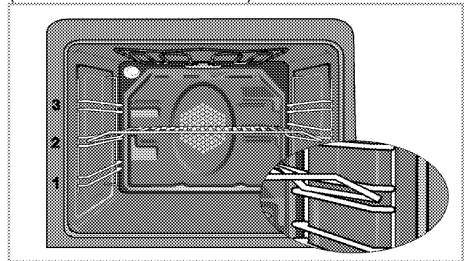
i Ha az ajtó sütés közben nyitva van, a kijelzőn megjelenik a "Door open" (Nyitott ajtó) figyelmeztetés.

Az elektromos sütő kikapcsolása

A sütő kikapcsolásához nyomja meg a Ki/bekapcsoló gombot (1).

Sín pozíciók (grillrácson modellek esetében)

Fontos, hogy megfelelően helyezze a grillrácst a sínekbe. A grillrácst az illusztrált módon helyezze a sínek közé. A grillrácst ne feszüljön a sütő hátsó falának. A megfelelő grillezési teljesítmény érdekében próbálja a grillrácst a sín elülső részére csúsztatni. (Modellenként eltérő.)



Funkciótáblázat

A sütővel használható funkciókat és a maximum és minimum hőmérsékletüket a funkció táblázatban találja. A javasolt hőmérséklet jelenik meg, amikor a funkciót kiválasztják.

i A funkciók az egyes modellek esetében eltérnek.

i Biztonsági okokból a "Cook time" (Sütési idő) minden funkció esetén legfeljebb 6 óra lehet, kivéve a "Warm Keeping" (Melegen tartás) és "Low Temperature Cooking" (Alacsony hőfokú sütés) funkciókat.

i Miközben a beállításokat végzi, a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn.

i Áramkimaradás esetén a program törődik. Újra kell programoznia a sütőt.

i Ha a sütőn bármelyik funkció aktív, vagy ha fél-automata vagy teljesen automata programozást választott, az aktuális idő nem állítható be.

i Ha a sütő beállítása során 20 másodpercig egy gombot sem nyom meg, a sütő kikapcsol.

i A sütőlámpa akkor is ég, ha a sütő ki van kapcsolva, de az ajtaja nyitva van.

8 Ajtózár szimbólum (*)

9 Grill melegítő

10 Felső melegítő

i A funkciók az egyes modellek esetében eltérnek!

Funkció	Hőmérsékleti intervallum (°C)
Állandó	40-280
Állandó + ventilátor	40-280
Ventilátoros melegítés	40-250
Multi (3D)	40-250
Pizza	40-250
Teljes grill + Ventilátor (ventilátoros melegítésű nagy grill)	40-280
Teljes grill	40-280
Grill	40-280
Lassú sütés/Gazdaságos ventilátoros melegítés	160-220
Alsó melegítés	40-220
Melegen tartó	40-100
Alacsony hőfokú sütés	50-150
Felolvasztás	-
Gőz + légkeveréses melegítés	150-280
Steam cleaning	-

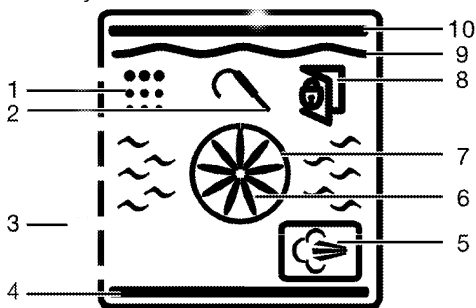
* A funkciók az egyes modellek esetében eltérnek.

Működési módok

Az itt látható működési módok sorrendje eltérhet az Ön készülékén látható elrendezéstől.

Állandó

Az ételt alulról és felülről egyszerre melegíti. Alkalmas pl. torták, édes tészták, vagy sütemények és raguk sütőformában való sütéséhez. Sütés egy tálcával.



- 1 Tisztítási állapot (*)
- 2 Húspróba szimbólum (*)
- 3 Polc elhelyezése
- 4 Alsó melegítő
- 5 Gőzsütés szimbólum (*)
- 6 Turbó légkeverés
- 7 Hőfokozó

Allandó+légkeverés

Az alsó és felső melegítő által felforrósodott levegő a ventilátor segítségével gyorsan és egyenletesen eloszlik az egész sütőben. Sütés egy tálcával.



Pizza

Alsó melegítés, valamint légkeveréses sütés (a hátsó falban) be van kapcsolva. Pizzasütéshez alkalmas.



Légkeveréses sütés

A hátsó melegítő által felforrósodott levegő a ventilátor segítségével gyorsan eloszlik az egész sütőben. Alkalmas arra, hogy az ételt különböző magasságban süsse meg, legtöbbször nincs szükség előmelegítésre. Több tálcával való sütésre alkalmas.



- i** Ha a sütőajtó nyitva van, leáll a ventilátor, hogy bent maradjon a meleg levegő.

Többfunkciós (3-D) sütés

A felső és alsó melegítés és a légkeverés működésben van. Az étel minden oldalról egyenletesen és gyorsan megsül. Sütés egy tálcával.



Teljes grill + légkeverés

A teljes grill által felforrósodott levegő a ventilátor segítségével gyorsan eloszlik az egész sütőben. Alkalmas nagyobb darab húсок grillezésére.



- Grillezéshez tegyen nagyobb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságba a grill melegítő alá.
- Állítsa maximumra a hőmérsékletet.
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

Teljes grill

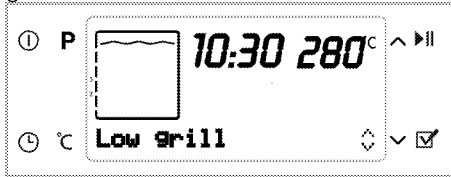
A sütő tetején található nagy grill működésben van. Alkalmas nagyobb darab húсок grillezésére.



- Grillezéshez tegyen nagyobb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságba a grill melegítő alá.
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

Grill

A sütő tetején található kis grill működésben van. Grillezéshez és gratin készítésre alkalmas.



- Grillezéshez tegyen kisebb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságban a grill melegítő alá.
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

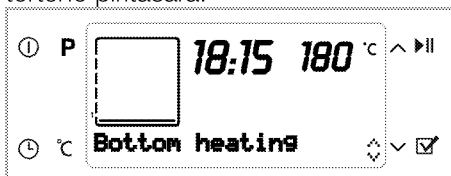
Gazdaságos ventilátoros melegítés

Energiatakarékossági céllal használhatja ezt a funkciót a 160-220°C hőmérsékleten folytatott légkeveréses sütés helyett. Azonban a sütési idő kissé megnövekszik. A funkcióhoz kapcsolódó sütési időket a "Gazdaságos ventilátoros melegítés" táblázatban találja.



Alsó melegítés

Csak az alsó melegítés aktív. Alkalmas pizza készítéséhez és az ételek alulról történő pirítására.



Melegen tartás

Az ételek hosszú ideig tartó melegen tartására alkalmas.



Alacsony hőfokú sütés

Az ételt alulról és felülről egyszerre melegíti. Alkalmas sült/pirított húsok (borjú, bány, szárnyas, stb.) nyitott edényben történő lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütéséhez. Ez a funkció biztosítja, hogy a hús szaftos legyen és a belseje puha maradjon. Csak olyan húsfélékkel használja, amelyek a higiéniai szempontok alapján alkalmasak erre. Süsse elő/pirítsa le a hús teljes felületét egy forró serpenyőben a főzőlapon vagy grillen. Az „alacsony hőmérsékletű sütés” funkcióval hosszú ideig sütheti az elősütött/előpirított húst. Süssön csak egy tálcával.



Felolvasztás

A sütő nem meleg. Csak a ventilátor (a hátsó falban) működik.

Fagyasztott ételek lassú, szobahőmérsékleten történő kiolvasztásához és a megsült étel lehűtéséhez használható.



Felolvasztás




Turbó gőz

A 150-280 °C közötti légkeveréses sütésnél arra is lehetősége van, hogy az ételeket azután gőzölje, hogy a sütő elérte a beállított hőmérsékletet. Azonban a sütési idő kissé megnövekszik. Ezzel az opcióval az automatikus menükön kívül saját ízlésének megfelelő ételeket készíthet.





1. Nyomja meg a gombot (1).
2. Tegye be az edényt a sütőbe.
3. Nyomja meg a  vagy  gombot (11) a "Steam + Fan heating" (Gőz + Légkeverés) funkció kiválasztásához. Ezután, a sütés elindításához nyomja meg a Főzés indítása/leállítása gombot (9). Ha a rendszerben nincs víz, a képemzőn a "Fill with 350 ml water" (Töltse fel 350 ml vízzel) felirat jelenik meg. A feltöltéshez használja a mellékelt víztartályt, amíg hangjelzést nem hall. Lásd: Víz adagolása. Ha elegendő vizet töltött be, a "Door open" (Ajtó nyitva) felirat jelenik meg.

 A gőzrendszerben kizárólag csapvizet használjon.

Turbó gőz

Csukja be az ajtót, ekkor a "Cooking" (Sütés) felirat jelenik meg.

A "Press  to spray steam" (Gőzöléshez nyomja meg a gombot) felirat jelzi, ha a a sütő elérte a beállított hőmérsékletet. A Félkész étel menü választógomb (10) megnyomásával a sütő 5 percre gőz funkcióra vált. A sütési idő alatt tetszőleges időben háromszor alkalmazhat gőzölést.

 A sütés végétével a rendszerben maradt vizet le kell engedni. Lásd: *Főzési útmutató funkciók, oldal 34, Víz leeresztése.*

Gőztisztítás

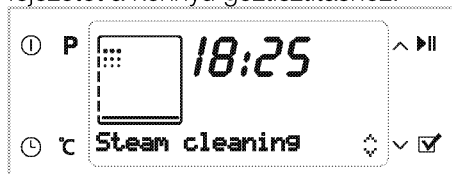
Ez az üzemmód a sütés után használható a rászáradt szennyeződések meglágyításához. Lásd Gőztisztítás, .



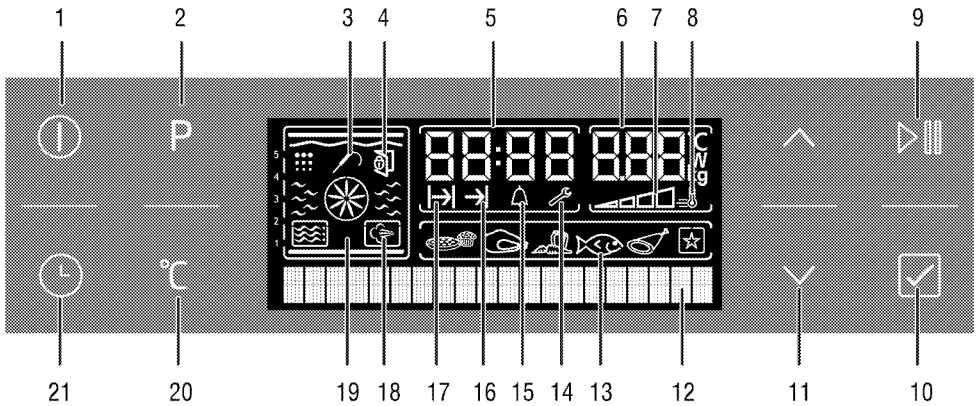
Könnyű gőztisztítás

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a sütőben lévő kosz (nem túl sok idő után) fellazuljon és könnyebben tisztítható legyen. Kérjük olvassa el a "Tisztítás - könnyű gőztisztítás" fejezetet a könnyű gőztisztításhoz.



A sütő vezérlő egységének működtetése







- 1 Be- / Kikapcsoló gomb
- 2 Programválasztó gomb
- 3 Húspróba szimbólum (*)
- 4 Ajtózár szimbólum (*)
- 5 Aktuális idő kijelző mező
- 6 Hőmérséklet/Súly kijelző mező
- 7 Sütő belső hőmérséklete szimbólum
- 8 Booster szimbólum (gyors előmelegítés)
- 9 Sütés elindítása/leállítása gomb
- 10 Félkész élelmiszer menü választógomb
- 11 Hőmérséklet-idő növelése/csökkentése-navigálás gombok
- 12 Szöveges kijelző
- 13 Félkész étel kiválasztó kijelző
- 14 Beállítások szimbólum
- 15 Riasztási szimbólum
- 16 A sütési idő vége szimbólum
- 17 Sütési idő szimbólum
- 18 Gőzsütés szimbólum (*)
- 19 Funkció kijelző
- 20 Hőmérséklet-súly és Gyorsmelegítés beállító gomb
- 21 Idő és beállítások gomb

* (Modellenként eltérő.)

Fél-automata üzemmód engedélyezése



Ebben a működési módban beállíthatja, hogy mennyi ideig működjön a sütő (sütési idő).

1. A sütő bekapcsolásához nyomja meg a bekapcsoló gombot (1).
2. Finoman nyomja meg a  vagy  (11) a funkció kiválasztásához.
3. A sütési időhöz nyomja meg az Idő és Beállítások (21) gombot egyszer, míg a szöveges kijelzőn (12) a "Cook time" (Sütési idő) felirat megjelenik. Ezzel egyidőben felvillan a sütési időt szimbólum (17).
4. Finoman nyomja meg a  vagy  gombot (11) a sütési idő beállításához. A sütési idő beállítását követően a sütési idő szimbólum felvillan.




5. Tegye az edényt a sütőbe és csukja be az ajtót.



6.A sütési hőmérséklet beállításához nyomja meg a Hőmérséklet – Tömeg és Gyorsmelegítés Beállítása (20) gombot egyszer, hogy a "Temperature" felirat jelenjen meg a Kijelzőn.

7.A hőmérséklet beállításához használja a  vagy  gombot (11).

8.A sütés elindításához nyomja meg a Főzés indítása/leállítása gombot (9). A kijelzőn a "Cooking" (Sütés) felirat jelenik meg.

» A sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre, és a beállított sütési idő végéig fenntartja ezt a hőmérsékletet. A sütés időtartama alatt a sütőlámpa világít.

 Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, a belső sütőhőmérséklet ábra (7) valamennyi része világítani kezd.

9.A sütés befejezése után a "Good appetite...Press  to continue" (Jó étvágyat.. Folytatáshoz nyomja meg a  gombot), felirat jelenik meg a kijelzőn és egy hangjelzést fog hallani.

10.A figyelmeztető hang megszakításához nyomja meg valamelyik gombot. Ha megnyomja a sütés elindítása/leállítása gombot (9), a sütő a választott funkcióval működik tovább. A jelzés leáll.

11.Ha nem nyomja meg a sütés elindítása/leállítása gombot (9), a sütő automatikusan kikapcsol és az aktuális idő jelenik meg.



Váltson teljesen automata üzemmódra

Ebben az üzemmódban beállíthatja a sütési időt és a sütési idő végét.

1.A sütő bekapcsolásához nyomja meg a bekapcsoló gombot (1).



2.Finomán nyomja meg a  vagy  (11) a funkció kiválasztásához.

3.A sütési időhöz nyomja meg az Idő és Beállítások (21) gombot egyszer, míg a szöveges kijelzőn (12) a "Cook time" (Sütési idő) felirat megjelenik. Ezzel egyidőben felvillan a sütési időt szimbólum (17).

4.Finomán nyomja meg a  vagy  gombot (11) a sütési idő beállításához. » A sütési idő beállítását követően a sütési idő szimbólum (17) felvillan.

5.A sütési időhöz nyomja meg az Idő és Beállítások (21) gombot többször egymás után, míg a szöveges kijelzőn (12) a "Cook end time" (Sütési idő vége) felirat megjelenik. Ezzel egyidejűleg a sütési idő vége szimbólum (16) felvillan.



6.Nyomja meg a  vagy  gombot (11) a sütési idő végének beállításához. » Miután beállította a a sütési idő végét, a kijelzőn megjelenik a sütési idő vége szimbólum (16).

7.Tegye az edényt a sütőbe és csukja be az ajtót.

8.A sütési hőmérséklet beállításához nyomja meg a Hőmérséklet – Tömeg és Gyorsmelegítés Beállítása (20) gombot egyszer, hogy a "Temperature" felirat jelenjen meg a Kijelzőn. A hőmérséklet beállításához használja a  vagy  gombot (11).

9.A sütés elindításához nyomja meg a Főzés indítása/leállítása gombot (9). A kijelzőn a "Waiting" (Várakozás) felirat jelenik meg.

» Az időzítő automatikusan kiszámolja a sütési idő kezdetét úgy, hogy a megadott vég-időpontból a sütési időt levonja.

10. A kiválasztott működési mód aktiválódik, amikor elérkezik a sütés kezdőideje, a kijelzőn a "Cooking" felirat jelenik meg és a sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre. A sütési idő végéig fenntartja ezt a hőmérsékletet. A sütés időtartama alatt a sütőlámpa világít.

i Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, a belső sütőhőmérséklet ábra (7) valamennyi része világítani kezd.

11. A sütés befejezése után a "Good appetite... Press ► to continue" (Jó étvágyat.. Folytatáshoz nyomja meg a ► gombot), felirat jelenik meg a kijelzőn és egy hangjelzést fog hallani.

12. A figyelmeztető hang megszakításához nyomja meg valamelyik gombot. Ha megnyomja a sütés elindítása/leállítása gombot (9), a sütő a választott funkcióval működik tovább. A jelzés leáll.

13. Ha nem nyomja meg a sütés elindítása/leállítása gombot (9), a sütő automatikusan kikapcsol és az aktuális idő jelenik meg.


i Ha törölni szeretné félautomata vagy automata programot a beállítás után, ismét be kell állítania a sütési időt. Ha szükséges, a sütőt a Bekapcsolás/Kikapcsolás gomb (1) megnyomásával is kikapcsolhatja.

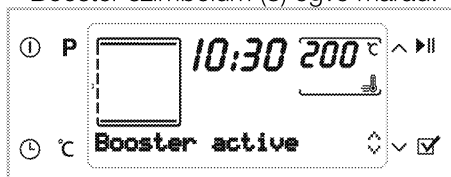
Booster beállítása

A Booster (gyors előmelegítés) funkcióval a sütő gyorsabban eléri a kívánt hőfokot.

i Nem választható a Booster funkció olvasztás, lassú sütés, melegentartó és alacsony hőfokú sütés esetén. Áramkimaradás esetén a Booster beállításai törlődnek.

Válassza ki a kívánt sütési időt, majd:

1. Nyomja meg a Hőmérséklet-Súly és Gyors felmelegítés beállító gombot (20) többször egymás után, míg a "Booster passive" felirat megjelenik a kijelzőn.
2. Nyomja meg a  gombot (11) a "Booster active" kijelzéséhez. A Booster szimbólum (8) égve marad.



» A Booster szimbólum (8) eltűnik, amit a sütő a kívánt hőfokot eléri, és a sütő visszatér a Booster funkció előtti működésre.

3. A Booster funkció lekapcsolásához nyomja meg a Hőmérséklet-Súly és Gyors felmelegítés beállító gombot (20) többször egymás után, míg a "Booster active" felirat megjelenik a kijelzőn.

4. Nyomja meg a  gombot (11) a "Booster passive" kijelzéséhez.



» Miután ezen művelet után visszatér a funkcióválasztó képernyőre, megjelenik a Booster szimbólum (8).

Sütési időtáblázat

i A táblázatban feltüntetett időzítések útmutatóként szolgálnak. Az idő beállítása függhet az étel hőmérsékletétől, vastagságától, típusától és az Ön főzési szokásaitól.

Sütés és roston sütés

i Az első sín a sütő **alsó** sínje.

Étel	Tepsik száma	Működési mód	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Tálcában készült sütemények*	Egy tálca		2	175	25 ... 30
Sütőformában készült sütemények*	Egy tálca		1	180	40 ... 50
Sütőpapírral sült sütemények*	Egy tálca		2	175	25 ... 30
	2 tálca		1 - 3	175	30 ... 40
Piskóta*	Egy tálca		2	180	5 ... 10
	2 tálca		1 - 3	175	20 ... 30
Aprósütemény*	Egy tálca		2	175	25 ... 30
	2 tálca		1 - 3	175	35 ... 45
Süteménytészta*	Egy tálca		2	180	30 ... 40
Gazdag tészta*	Egy tálca		2	180	25 ... 35
	2 tálca		1 - 3	175	35 ... 45
Kelt tészta*	Egy tálca		2	180	35 ... 45
Lasagna*	Egy tálca		2	180	30 ... 40
Pizza*	Egy tálca		2	200	15 ... 20
	Egy tálca		2	200	10 ... 15
Marha steak (egész) / Rostélyos	Egy tálca		2	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	100 ... 120
Báránycomb (ragu)	Egy tálca		2	25 perc 250/max, majd 190	70 ... 90
	Egy tálca		2	25 perc 250/max, majd 190	60 ... 80
Sült csirke	Egy tálca		1	15 perc 250/max, majd 180 ... 190	55 ... 65
	Egy tálca		1	15 perc 250/max, majd 180 ... 190	55 ... 65
Pulyka (Szeletelt)	Egy tálca		1	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	150 ... 210
	Egy tálca		1	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	140 ... 190
Hal	Egy tálca		2	200	20 ... 30
	Egy tálca		2	200	20 ... 25

Ha egyszerre két tepsiben süt, a mély tepsit a felső, míg a lapos tepsit pedig az alsó polcra helyezze.

* Minden élelmiszer esetén javasolt az előmelegítés.

(**) Ha a sütéshez a sütő előmelegítésére van szükség, azt a sütés megkezdése előtt tegye meg,

amíg a sütő hőmérsékletjelző ábrája **(8)** a legutolsó szintre emelkedik.

Gazdaságos ventilátoros melegítés

i A Gazdaságos ventilátoros melegítés mód bekapcsolása után ne módosítsa a hőmérsékletet.

i A Gazdaságos ventilátoros melegítés módban soha ne nyissa ki az ajtót.

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Aprósütemény	Egy tálca	Hagyományos tálca*	1	185	25 ... 35 35 ... 40
Aprósütemény	Egy tálca	Hagyományos tálca*	1	185	30 ... 35
Süteménytészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*	1	200	40 ... 45
Gazdag tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*	1	200	40 ... 45

* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem képezik a termékcsomag részét.

Tippek sütemény sütéshez

- Túl száraz sütemény esetén 10 -kal növelje a hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt.
- Nedves sütemény esetén kevesebb folyadékot használjon és csökkentse a hőmérsékletet 10 -kal.
- Amennyiben a sütemény teteje túl sötét, helyezze a tálcat egy alacsonyabb szintre, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.
- Amennyiben a sütemény kívül megfelelően megsült, de belül nem teljesen, kevesebb folyadékot használjon, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

Tippek tészta sütéshez

- Túl száraz tészta esetén 10 -kal növelje a hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt. Kenje be a tészta rétegeit tejből, olajból, tojásból és joghurtból álló keverékkel.
- Amennyiben a tészta elkészítése túl sokáig tart, figyeljen oda, hogy a tészta vastagsága ne legyen nagyobb, mint a tálca mélysége.
- Amennyiben a tészta felső oldala megpirul, de a belső része nem fő meg rendesen, győződjön meg róla, hogy megfelelő mennyiségű szószt használt-e a tészta elkészítéséhez. Egyenletesen oszlassa el a keveréket

a tésztarétegek között és a tészta tetején, hogy egyenletesen piruljon.

i A tésztát a sütési táblázatban megjelölt mód és hőmérséklet szerint süsse. Ha az alsó rész még mindig nem pirult meg rendesen, legközelebb helyezze egy szinttel lejjebb.

Tippek zöldségsütéshez

- Amennyiben a zöldségtál kezd kiszáradni és megbarnulni, a tálca helyett inkább fedeles serpenyőt használjon a sütéshez. A lezárt edények jobban megőrzik a leveket.
- Amennyiben a zöldségek nem főnek meg rendesen, a sütést megelőzően főzze meg őket vagy a konzerves termékekhez hasonlóan készítse el őket, majd utána tegye be őket a sütőbe.

Főzési útmutató funkciók

A félkész étel funkciók kiválasztása

A Félkész étel menü olyan programokat tartalmaz, melyeket professzionális szakácsok készítettek az Ön számára és a vezérlőegység memóriájában mentettek el.

Ebben a menüben a hőmérséklet, a sín, a tömeg és a sütési funkciók automatikusan be vannak állítva.

A tömeget és a sütési időt a saját ízlésének és az adott ételnek megfelelően módosíthatja.

A főzési útmutató funkciók kiválasztása:

1. A sütő bekapcsolásához nyomja meg a bekapcsoló gombot (1).
2. A Félkész étel funkció kijelző kiválasztásához nyomja meg a Programválasztó gombot (2). Ebben a lépésben a "Cakes&Breads&Tarts" felirat jelenik meg a kijelzőn és a Félkész éték kiválasztása kijelző (13) kijelölésre kerül.



3. A kívánt félkész élelmiszer funkció kiválasztásához használja a **^** vagy **v** (11) gombokat (Cakes&Breads&Tarts (Torta, kenyér, pite), Meat poultry (Hús szárnyas), Meat (Hús), Fish (Hal), Special meals (Speciális élelmiszerek)).
4. A kívánt Főétel menü megerősítéséhez nyomja meg a Félkész étel menü választógombot (10).
5. A kívánt élelmiszer kiválasztásához használja a **^** vagy **v** gombokat (11) (Cookies (Sütemény), Cake (Torta), Small cake (Aprósütemény), stb.).



6. Tegye be az ételt a sütőbe.
7. A sütés elindításához nyomja meg a Főzés indítása/leállítása gombot (9). A kijelzőn a "Cooking" (Sütés) felirat jelenik meg.

i Amennyiben a sütés indítása/leállítása (9) gombot nem nyomja meg 20 másodpercen belül, a sütő lekapcsol.

8. A sütés befejezése után a "Good appetite..." (Jó étvágyat), felirat jelenik meg a kijelzőn és egy hangjelzést fog hallani.

i A figyelmeztető hang megszakításához nyomja meg valamelyik gombot.

i Amennyiben az étel menüben navigálva lehetősége van visszalépni egy felsőbb menübe, a "Back" (Vissza) felirat jelenik meg a kijelzőn. A felső menübe történő visszalépéshez a Félkész étel menü választógombot (10).

A Félkész étel menüben történő sütés megkezdése előtt a kiválaszthatja az adott étel tömegét: Ehhez:

1. Nyomja meg a Hőmérséklet - Súly és Gyorsmelegítés beállító gombot (20), amíg a tömegjelző mező villogni nem kezd.



2. A tömeg beállításához használja a **^** vagy **v** gombot (11).

A Félkész étel menüben történő sütés megkezdése előtt a kiválaszthatja az adott étel tömegét: Ehhez:

1. Nyomja meg a Hőmérséklet - Súly és Gyorsmelegítés beállító gombot (20), amíg a tömegjelző mező villogni nem kezd.
2. A tömeg beállításához használja a **^** vagy **v** gombot (11).

Félkész élelmiszer menü:

A különféle modellek esetén eltérő lehet

Torták, kenyerek, piték	Hús szárnyas	Speciális élelmiszerek	Hal	Hús	Speciális
Aprósütemény	Csirkés baguette	Ragu	Halfilé	Marhasült	Fermentálás
Sütőpapírban sült sütemények	Csirke, filé	Francia lepény	Sült szardella	Dalya húsgombóc	Joghurt
Sajttorta		Sajtos makaróni	Foltos tőkehal		Szárított alma
Brownie		Lasagna	Lazacfilé		Sült gesztenye
Piskóta		Moussaka			
Almás rétes					
Almás pite					

A gőzzel elkészíthető félkész étel funkciók kiválasztása:

1. A sütő bekapcsolásához nyomja meg a bekapcsoló gombot (1).
2. Rövid időközönként nyomja meg a Programválasztó gombot (2), míg a gőzsütő szimbóluma (18) meg nem jelenik a kijelzőn. Ebben a lépésben a "Cakes&Breads&Tarts" felirat jelenik meg a kijelzőn.
3. A kívánt félkész élelmiszer funkció kiválasztásához használja a  vagy  (11) gombokat (Cakes&Breads&Tarts (Torta, kenyér, pite), Meat poultry (Hús szárnyas), Meat (Hús), Fish (Hal), Special meals (Speciális élelmiszerek)).
4. A kívánt Főétel menü megerősítéséhez nyomja meg a Félkész étel menü választógombot (10).
5. A kívánt élelmiszer kiválasztásához használja a  vagy  gombokat (11) (Cookies (Sütemény), Cake (Torta), Small cake (Aprósütemény), stb.).
6. Tegye be az ételt a sütőbe.
7. A sütés elindításához nyomja meg a Főzés indítása/leállítása gombot (9).

8. Ekkor a "Fill with 350 ml water" (Töltsön bele 350 ml vizet) üzenet jelenik meg a kijelzőn.



Sérülésveszély!

A gőzrendszerben kizárólag csapvizet használjon.



Ne töltsön forró vizet a víztartályba.

9. Nyissa ki az ajtót, majd a vízbeömlő nyíláson keresztül öntse be a vizet. A víz betöltése közben a "Door open" (Ajtó nyitva) üzenet jelenik meg a kijelzőn, és eközben egy hangjelzést fog hallani.
10. Az ajtó becsukása után a sütő megkezdja a sütést és a "Cooking" (Sütés) felirat jelenik meg a kijelzőn.
11. A sütés befejezése után a "Good appetite" (Jó étvágyat), "Please take the meal" (Kérjük, vegye ki az ételt) felirat jelenik meg a kijelzőn és egy hangjelzést fog hallani. » A figyelmeztető hang megszakitásához nyomja meg valamelyik gombot.

12. Amikor a sütés befejeződik, nyissa ki a sütő ajtaját és vegye ki az ételt. Csukja be az ajtót és indítsa el az **Automata Gőz funkciót**.

» Ebben a lépésben a **“Disposing water”** (Vízleeresztés) és az ehhez szükséges idő jelenik meg a kijelzőn.
» Az egészsége megőrzése érdekében rendkívül fontos, hogy a bennmaradt vizet ne használja fel, mivel a víz minősége a sütés közben rendkívüli mértékben lecsökken. A vízleeresztés megglaztja a sütőben található szennyeződésekkel, melyet így sokkal könnyebb eltávolítani.

» A víz leeresztése után egy törőruha segítségével törölje ki a sütő belsejét.

A víztartály használata:

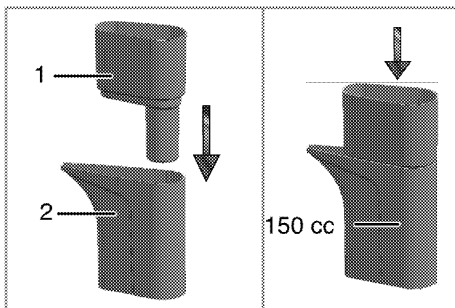
A víztartály 2 részből tevődik össze. A felső rész a vízben lévő vízkő eltávolítására szolgál.

A víztartály alsó és felső részét a képen látható módon szerelje össze.

Soha ne töltsön be egyszerre több, mint 150 ml vizet, mert ekkor a készülék nem tudja megtisztítani azt.

Távolítsa el a felső részt és az alsó rész segítségével öntse a vizet a sütőbe.

i Minden 4. használat után vízkőmentesítse a víztartályt az alábbiak szerint eljárva. Oldjon fel 2 teáskanálnyi sót egy pohárban, majd öntse a pohár tartalmát a víztartályba. Ezután öblítse ki az alsó víztartályt.

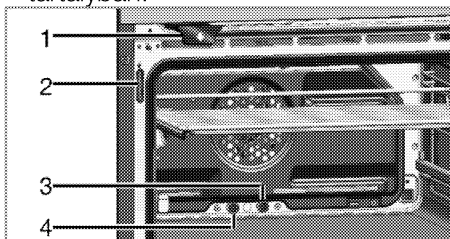


1 Felső rész

2 Alsó rész

Víz betöltése:

1. Húzza ki a tartályt (1).
2. Öntsön vizet a tartályba úgy, hogy hallhatóvá váljon a figyelmeztető hang. A vízszintjelző (2) segítségével ellenőrizze, hogy mennyi víz van a tartályban.



1 Víztartály

2 Vízszintjelző

3 Gőzelvezető vezeték

4 Leeresztő vezeték a felesleges vízhez

i A rendszer 10 percig várja, hogy vizet töltsön be. Ha nem tölt be vizet 10 percen belül, akkor a sütő kikapcsol.

i A tartály megtisztításához vegye azt ki a sütőből, és öblítse el tiszta vízzel.

i A víz betöltése közben a vízszintjelző segítségével ellenőrizze, hogy mennyi víz van a tartályban. Ha a vízszint meghaladja a tartály max. jelzését, akkor a felesleges víz a sütőbe kerül. A sütőbe kerülő felesleges víz hatással lehet a gőzsütős automata sütési programokra, és páralecsapódást okozhat a sütő ajtaján. Ennek elkerülése érdekében, mielőtt megkezdene a sütést, szabaduljon meg a sütőbe került felesleges víztől.

i Ha sütőt a sütési folyamat befejezte előtt kikapcsoljam és 2 percen belül nem választ ki sütési funkciót, a kijelzőn a "Please take the meal. Water will evaporize." (Vegye ki az ételt. Gőzölés indul.) üzenet jelenik meg, miután a sütőt a Be/Kikapcsolás gombbal (1) kikapcsolta. A víz kiürítése 1 perc után automatikus megkezdődik.

! A gőzölögtetés közben tartsa a sütő ajtaját csukva.

Gőzzel elkészíthető félkész ételek:

A különféle modellek esetén eltérő lehet

Torták, kenyerek, piték	Hús szárnyas	Speciális élelmiszerek	Hal	Hús
Pizza, vékonytésztás	Chicken < 1600 g	Friss zöldség	Pisztrágragu	Báránysült
Pizza, vastagtésztás	Chicken > 1600 g	Fagyasztott zöldség, gratin		Báránycomb
Süteménytészta	Pulyka, comb	Burgonya héjában		Párolt borjúhús
Vol au vent	Kacsa, egész			Tandoori csirke
Gyümölcstorta				
Omlós süteménytészta				
Gazdag tészta				
Bagel				
Cipő (élesztett)				
Szendvics kenyér				
Baguette				
Zsemle, fagyasztott				



Beállítások menü

Fényerő beállítása

A fényerőt csak a sütő kikapcsolt állapota mellett lehet beállítani.

1. Nyomja meg ismételten az idő és beállítások gombot (21), amíg a



kijelzőn meg nem jelenik a "Brightness" (Fényerő) felirat.

2. Négyféle fényerősség szint közül lehet választani: 1, 2, 3 és 4. A  /  (11) gombok segítségével válassza ki a kívánt szintet.

i Ha a sütő kikapcsolt állapotban van, akkor az energiatakarékosság érdekében a sütő leveszi a fényerőszintet. A fényerőszintet automatikusan visszaállítja a sütő, amikor bekapcsolja azt.



Kontraszt beállítása

A kontrasztot csak a sütő kikapcsolt állapota mellett lehet beállítani.

1. Nyomja meg ismételten az idő és beállítások gombot (21), amíg a kijelzőn meg nem jelenik a "Contrast" (Kontraszt) felirat.
2. Négyféle kontraszt szint közül lehet választani: 1, 2, 3 és 4. A  /  (11) gombok segítségével válassza ki a kívánt szintet.

Hangerő beállítása



A hangerőt csak a sütő kikapcsolt állapota mellett lehet beállítani.

1. Nyomja meg ismételten az idő és beállítások gombot (21), amíg a kijelzőn meg nem jelenik a "Volume" (Hangerő) felirat.
2. Három hangerősség közül lehet választani: 0, 1 és 2. A  /  (11) gombok segítségével válassza ki a kívánt szintet.

Nyelv beállítása

A nyelvet csak a sütő kikapcsolt állapota mellett lehet beállítani.

1. Nyomogassa addig az idő és beállítások gombot (21), amíg a kijelzőn meg nem jelenik a legutóbb kiválasztott nyelv.

2. A  vagy  (11) gombok segítségével válassza ki a kívánt nyelvet.

3. A Félkész étel menü választógomb (10) megnyomásával erősítse meg.

A grillsütő működtetése



Grillezés közben csukja be a sütőajtót.

A forró felület égési sérülést okozhat!

1. A sütő bekapcsolásához nyomja meg a bekapcsoló gombot (1).
2. A  vagy  (11) megérintésével válassza ki a kívánt grillfunkciót.
3. A sütési hőmérséklet beállításához nyomja meg a Hőmérséklet – Tömeg és Gyorsmelegítés Beállítása (20) gombot egyszer, hogy a "Temperature" felirat jelenjen meg a Kijelzőn. A hőmérséklet beállításához használja a  vagy  gombot (11).
4. A sütő kikapcsolásához nyomja meg a Ki/bekapcsoló gombot (1).



A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt.

Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

Sütési idő táblázat grillezéshez

Élelmiszer	A sín helyzete	Javasolt hőmérséklet (°C)**	Sütési idő (kb.)
Hal	2...3	250	20...25 min. #
Szeletelt csirke	2...3	250	25...35 min.
Bárányborda	2...3	250	20...25 min.
Marhasült	2...3	250	25...30 min. #
Borjúborda	2...3	250	25...30 min. #
Toast kenyér	3	250	1...2 min.

vastagságtól függ
**Ha a termék grillezési hőmérséklete nem állítható be, akkor a grill az ajánlott hőmérsékleten fog működni.

6 Karbantartás és tisztítás

Általános tájékoztató

A termék rendszeres tisztításával megnő a termék élettartama és csökkennek a gyakran előforduló problémák.



Karbantartás és tisztítás előtt válassza le a készüléket a tápellátásról.

Ezzel áramütésnek teszi ki magát!



Hagyja hogy a készülék kihűljön mielőtt hozzákezd a tisztításához. A forró felület égési sérülést okozhat!

- Minden használat során alaposan tisztítsa meg a terméket. Ilyen módon könnyebben eltávolíthatók a főzési szennyeződések, ezáltal elkerülheti, hogy következő használatkor ráéggjenek a felületre.
- A termék tisztításához nincs szükség speciális eszközökre. A termék tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.
- A tisztítás után minden esetben törölje le a felesleges folyadékot, és a nagymennyiségben kiömlött folyadékot pedig azonnal törölje le.
- A rozsdamentes acél vagy inox felületek, továbbá a fogantyú tisztításához soha ne használjon savat vagy klórt tartalmazó tisztítószeret. Ezen részek tisztításához egy mosószerbe áztatott puha ruhát használjon, és figyeljen, hogy mindig egy irányba törölje a felületet.



Egyes tisztítószeret károsíthatják a felületet.

Ne használjon durva tisztítószeret, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.



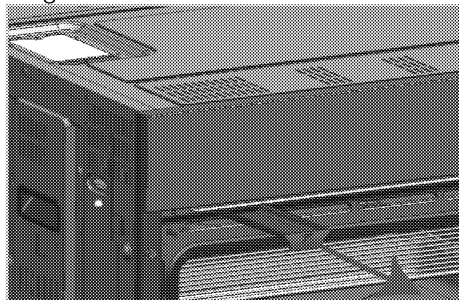
A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.

A tartály tisztítása

A tartály a kihúzásakor egy adott helyen megáll.

Ha tovább húzza maga felé, egy második helyen szintén megáll.

Ha teljesen ki akarja húzni, húzza tovább maga felé.



Az eltávolítás után a tartály folyó víz alatt tisztíthatja.



A tartály tisztításához soha ne használjon vegyszeres tisztítószeret. Csak vizet használjon.

A vezérlőpult tisztítása

A vezérlőpult és a gombok tisztításához használjon nedves rongyot, majd a tisztítást követően töröljön szárazra minden felületet.



Amennyiben terméke rendelkezik gombokkal, a vezérlőpanel tisztításához ne távolítsa el a vezérlőgombokat.

A vezérlőpanel megsérülhet!

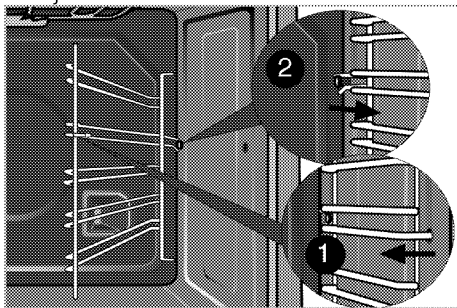
A sütő tisztítása

Az oldalfalak

tisztítása (Modellenként eltérő.)

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

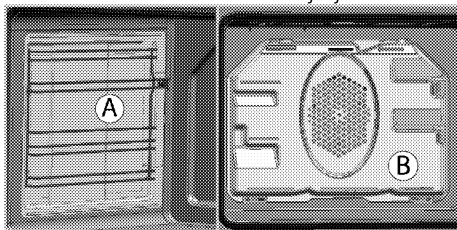
1. Az oldalsó keret elülső részének eltávolításához húzza azt el az oldalfaltól.
2. Húzza meg maga felé, és vegye ki teljesen az oldalsó keretet.



Katalitikus falak

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

A sütő belső falfelülete (A) és/vagy a hátsó fala (B) katalitikus anyaggal van bevonva. A katalitikus fal enyhén matt színű és porózus felületű. A sütő katalitikus falát nem szabad tisztítani. A katalitikus felületek a lyukacsos kialakításának köszönhetően elnyelik a rájuk rakódó zsírt, ha pedig fényessé válnak, az azt jelzi, hogy már nem tudnak több zsírt elnyelni. Ebben az esetben az alkatrész cseréje javasolt.

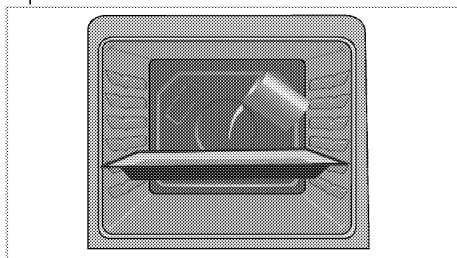


Gőztisztítás könnyen

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

Könnyű tisztítást biztosít, mivel a sütő belsejében képződő gőz fellazítja a szennyeződést (amely nem túl régi) és a vízcseppek lecsapódnak a sütő belső felületein.

1. Minden tartozékot távolítson el a sütőből.
2. Öntsön 500 ml vizet a sütő tálcára és helyezze be a tálcát a sütő második polcára.



3. Válassza ki a könnyű gőztisztítás funkciót. A képernyőn meg fog jelenni a tisztítás időtartama és nem lehet megváltoztatni. Ennek a tisztító funkciónak a befejezési ideje beállítható.
4. Nyissa ki az ajtót és egy nedves szivaccsal vagy ruhával törölje ki a sütő belső felületeit.
5. A makacs szennyeződés eltávolításához használjon mosószeres vizet, puha ruhát vagy szivacsot, majd törölje szárazra a sütőt.

i A könnyű gőztisztítás használata során a sütőtérben lévő ételmaradványok/szennyeződések fellazítására szolgáló víz elpárolog a tálcából, és a sütőtérben, valamint a sütőajtó belső üvegén csapódik ki, ezért a sütőajtó kinyitásakor víz csepeghet ki. Az ajtó kinyitását követően azonnal törölje le a kicsapódott vízcseppeket.

Gőztisztítás

Megkönnyíti a tisztítást, mert fellazítja a lerakódásokat (ha azok nem túl régiek) úgy, hogy egy ideig gőzt enged, majd a gőzpára kicsapódik a sütő falain.



1. A sütő bekapcsolásához nyomja meg a bekapcsoló gombot (1).
2. Ügyeljen rá, hogy ne legyen étel a sütőben.
3. A / gombok (11) segítségével válassza ki a "Steam cleaning" (Gőztisztítás) üzemmódot.
4. A tisztítás megkezdéséhez nyomja meg a Főzés indítása/leállítása gombot (9).

Ha a rendszerben nincs víz, a kijelzőn a "Fill with 150 ml water" (Töltse fel 150 ml vízzel) felirat jelenik meg.

5. Töltse fel 150 ml vízzel, a sütőhöz mellékelt víztartály használatával.



Sérülésveszély!

A gőzrendszerben kizárólag csapvizet használjon.

6. Ha az ajtó becsukásakor a sütő belsejében mért hőmérséklet nem éri el a 100°C-ot, akkor a tisztítás azonnal kezdetét veszi. Ha a sütő hőmérséklete ennél magasabb, amikor a vizet betölti és az ajtót becsukja, akkor a "Cooling" (Lehűlés) üzenet jelenik meg a kijelzőn.

Ha a sütő hőmérséklete 100°C alá esik, akkor a tisztítás automatikusan kezdetét veszi.



7. Amikor a tisztítás kezdetét veszi, akkor megjelenik a "Cleaning" (Tisztítás) üzenet a kijelzőn.

» A sütő addig engedi a gőzt, amíg a víz teljesen ki nem fog a rendszerből.



A gőzölés kb. 35 percet vesz igénybe teljesen feltöltött víztartály mellett. Kevesebb mennyiségű víz esetén a gőzölés rövidebb ideig tart.

8. Amikor a víz kifogy, a "Wipe the surfaces" (Törölje ki a sütőt) üzenet jelenik meg a kijelzőn.
9. Nyissa ki az ajtót, és törölje ki a sütő belsejét egy nedves szivaccsal vagy konyharuhával.

Ha a tisztítás befejeződött (ami általában a víz elfogyásakor következik be), akkor gondoskodjon róla, hogy a maradék víz le legyen eresztve. Lásd: Főzési útmutató funkciók, *oldal 37*, Víz leeresztése.

A sütőajtó tisztítása

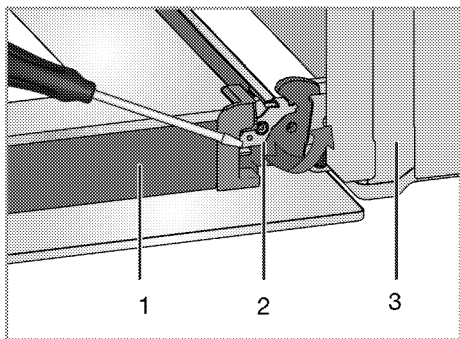
Az sütőajtó oldalfal tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.



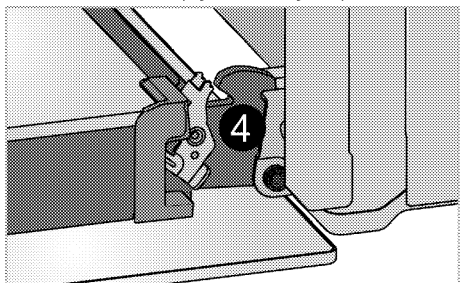
A sütőajtó tisztításához ne használjon erős súrolószereket vagy éles kaparókat. Ezek megsérthetik a felületet, és az üveg tönkremehet.

A sütő ajtajának eltávolítása

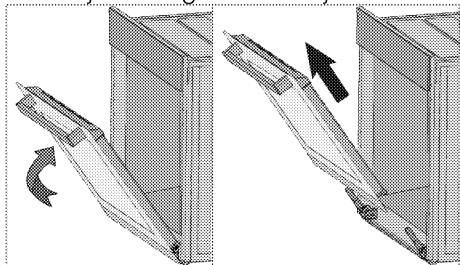
1. Nyissa ki az ajtót (1).
2. Nyomja le és nyissa ki az előlő ajtó jobb és bal oldalán található zsanérokat (2), az ábrán látható módon.



- 1 Ajtó
- 2 Csuklós zár(zárt helyzet)
- 3 Sütő
- 4 Csuklós zár(nyitott helyzet)



3. Csukja be félig az előlő ajtót.



4. Távolítsa el az előlő ajtót felfelé húzva, míg kienged a jobb és bal oldali zsanérokbaól.

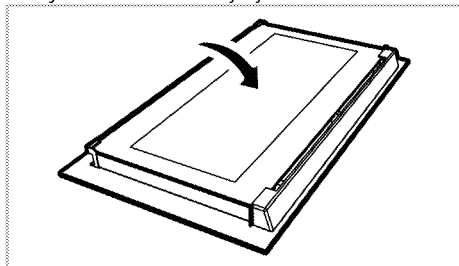
i Az ajtó visszaszereléséhez fordított sorrendben végezze el a fenti műveleteket. Ügyeljen rá, hogy visszacsukja a zsanérról található kapcsokat az ajtó visszahelyezése után.

Az ajtó belső üvegeinek eltávolítása

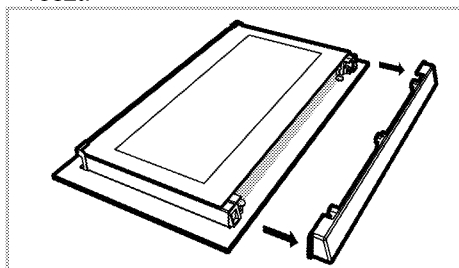
(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

Az ajtó belső üvegepanelje a tisztítás érdekében eltávolítható.

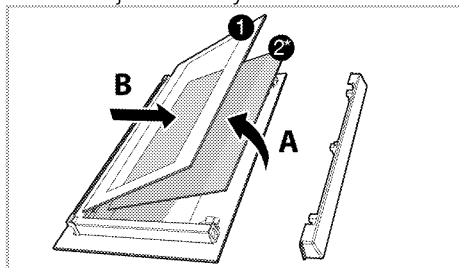
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.



2. Húzza meg és távolítsa el az előlő ajtó felső részére szerelt műanyag részt.



3. Az ábrán látható módon finoman emelje fel a legbelső üvegepanelt (1) az A-val jelzett helyen, majd húzza azt ki a B-vel jelzett irányba.



- 1 Legbelső üvegepanel
- 2* Belső üvegepanel (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)
4. Amennyiben az ön terméke fel van szerelve belső üvegepanellel (2);

Ismételje meg a műveletet a belső üvegpanel (2) eltávolításához.

5. Az ajtó átcsoportosításához vezetőd első lépés a belső üvegpanel (2) visszahelyezése. Hogy az a műanyag nyílás levágtott sarkán nyugodjon (lásd az ábrát). (Amennyiben az ön terméke fel van szerelve belső üvegpanellel). A belső üvegpanelt (2) a legbelső üvegpanel (1) melletti műanyag nyílásra kell szerelni.
6. A legbelső üvegpanel (1) visszahelyezésekor ügyeljen rá, hogy a panel nyomtatott fele a legbelső üvegpanel felé nézzen. Fontos, hogy a belső legbelső üvegpanel (1) alsó sarka a műanyag nyílásba kerüljön.
7. Nyomja a műanyag részt a váz felé úgy, hogy kattánót hangot halljon.

A sütő lámpájának cseréje

! A sütő lámpájának cseréje előtt, az áramütés elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a termék ki van-e húzva a konnektorból és a megfelelően lehűlt-e. A forró felület égési sérülést okozhat!

i Ebben a sütőben 40 W -nál kisebb teljesítményű, 60 mm -nél kisebb magasságú, 30 mm -nél kisebb átmérőjű izzólámpát vagy G9 -es típusú halogénlámpát használnak, teljesítménye kisebb, mint 60 W. A lámpák alkalmasak 300 ° C feletti hőmérsékleten való működésre. A sütő lámpái beszerezhetők a hivatalos szervizképviselőktől vagy az engedéllyel rendelkező technikustól.

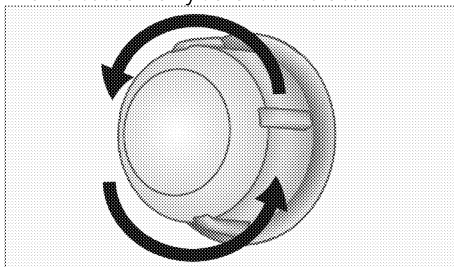
i A lámpa helyzete eltérhet az ábrán látható pozíciótól.

i A készülékben használt lámpa nem alkalmas a házban történő megvilágításra. A lámpa célja, hogy látható legyen az étel.

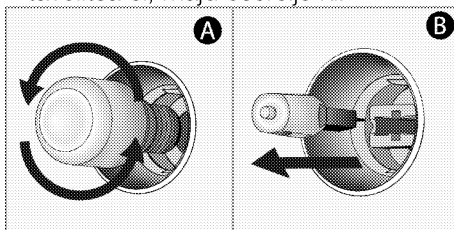
i A készülékben használt lámpáknak extrém környezeti hatásoknak kell ellenállniuk, mint pl. az 50 °C hőmérséklet.

Amennyiben a sütője kör alakú lámpával rendelkezik:

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból.
2. Az üveg burkolat eltávolításához forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a burkolatot.



3. Ha az ön sütője az alábbi ábrán látható (A) típusú lámpával van felszerelve akkor az ábrán látható módon forgatással távolítsa el és cserélje ki. Ha (B) típusú akkor az ábrán látható módon húzza ki és távolítsa el, majd cserélje ki.



4. Tegye vissza az üveg burkolatot.

7 Hibaelhárítás

A sütő gőzt bocsát ki magából használat közben.

- Normális jelenség, hogy működtetés közben gőz képződjön. >>> *Ez nem hiba.*

A termék fémes hangokat bocsát ki felmelegedés vagy lehűlés közben.

- Ha a fém alkatrészek felhevülnek, kitágulhatnak, és ez zajt eredményezhet. >>> *Ez nem hiba.*

A termék nem működik.

- A főbiztosító kiégett vagy lekapcsolódott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*
- A készülék nincs bedugva a (földelt) konnektorba. >>> *Ellenőrizze a dugasz csatlakozását.*

A sütővilágítás nem működik.

- A sütőlámpa meghibásodott. >>> *Cserélje ki a sütőlámpát.*
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

A sütő nem melegít.

- Nincs beállítva funkció és/vagy hőmérséklet. >>> *Állítson be funkciót és hőmérsékleti értéket a Funkció és/vagy Hőmérsékletbeállító gombbal.*
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

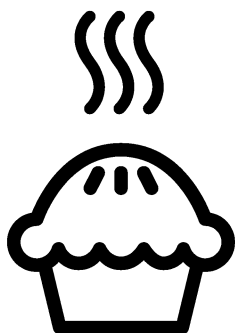


Amennyiben az ebben a fejezetben leírt utasításokat betartva sem tudja megszüntetni a hibajelenséget, vegye fel a kapcsolatot a Hivatalos Szervizzel vagy a kereskedővel, akitől a terméket vásárolta. Soha ne kísérelje meg maga megjavítani a hibás készüléket.



Forno incorporado

Manual do utilizador



PT

Em primeiro lugar, por favor, leia este manual!

Caro Cliente,

Obrigado por preferir um produto Beko. Esperamos que consiga obter os melhores resultados do seu produto, o qual foi fabricado com alta qualidade e tecnologia de ponta. Entretanto, leia totalmente este manual do utilizador e todos os outros documentos que o acompanham antes de utilizar o produto e guarde-o para qualquer consulta posterior. Se transferir o produto para outra pessoa, entregue também o manual do utilizador. Atente a todos os avisos e informações deste manual do utilizador.

Lembre-se que este manual poderá também ser aplicável para vários outros modelos. As diferenças entre os modelos estarão identificadas no manual.

Explicação dos símbolos

Ao longo deste manual do utilizador são utilizados os seguintes símbolos:



Informações importantes ou conselhos úteis acerca do uso.



Aviso para situações perigosas em relação à vida e à propriedade.



Aviso sobre choques eléctricos.



Aviso para risco de incêndio.



Aviso para superfícies quentes.



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

1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente **4**

Segurança geral	4
Segurança eléctrica	5
Segurança do produto	6
Utilização pretendida	8
Segurança para crianças	8
Eliminação do produto velho	9
Eliminação do material da embalagem	9

2 Informação geral **10**

Visão geral	10
Conteúdo da embalagem	12
Especificações técnicas	13

3 Instalação **14**

Instalação prévia	14
Instalação e ligação	16
Eliminação do produto velho	18

4 Preparações **20**

Conselhos para poupar energia	20
Uso inicial	20
Ajuste da hora	20

Primeira limpeza da unidade	21
Aquecimento inicial	21

5 Funcionar com o forno **23**

Informações gerais sobre cozer, assar e grelhar no forno	23
Como usar o forno eléctrico	24
Modos de funcionamento	27
Operar a unidade de controlo do forno	31
Tabela de tempos de cozedura	34
Funções do guia de cozedura	36
Menu de definições	40
Operar o grelhador	41
Tabelas de tempos de cozedura para grelhar	41

6 Manutenção e cuidados **42**

Informações gerais	42
Limpar o painel de controlo	42
Limpar o forno	43
Remover a porta do forno	45
Remover o vidro interno da porta	45
Substituir a lâmpada do forno	46

7 Resolução de problemas **48**

1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente

Esta secção contém importantes instruções sobre segurança que lhe ajudarão a evitar perigos de ferimentos pessoais ou danos à propriedade. O desrespeito a estas instruções poderá invalidar a garantia.

Segurança geral

- Este equipamento pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que lhes sejam dadas supervisão e instrução sobre o uso do equipamento de forma segura e entendam os perigos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o equipamento. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, ou

sem experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou receberem instruções.

As crianças devem ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.

- Se o produto for passado a outra pessoa para utilização pessoal ou em segunda mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos relevantes devem ser também entregues.
- Os procedimentos de instalação e reparação devem ser sempre realizados por agentes da assistência autorizada. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas que podem invalidar a garantia. Antes da instalação, leia cuidadosamente as instruções.
- Não ligue o produto se houver algum defeito ou dano visível.

- Certifique-se de desligar os botões de funcionamento do produto após cada utilização.

Segurança eléctrica

- Se o produto tiver uma falha, ele não deverá ser operado a não ser que seja reparado pelo Agente de Assistência Autorizado. Há risco de choque eléctrico!
- Apenas ligue o produto a uma tomada/linha com terra com a voltagem e a orotecção como especificado nas "Especificações técnicas". A instalação à terra deve ser realizada por um electricista qualificado, ao usar o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não deverá ser responsabilizada por quaisquer problemas que surjam devido ao produto não ter sido ligado à terra de acordo com os regulamentos locais.
- Nunca lave o produto derramando ou vertendo água sobre ele! Há risco de choque eléctrico!
- O produto não deverá estar com a ficha ligada à tomada durante os procedimentos de instalação, de manutenção, de limpeza e de reparação.
- Se o cabo de ligação à alimentação para o produto estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar um perigo.
- O equipamento deverá ser instalado de modo a que possa ser totalmente desligado da rede. A separação deverá ser fornecida por uma ficha de corrente ou por um interruptor integrado na instalação eléctrica fixa, de acordo com os regulamentos de construção.
- A superfície traseira do forno fica muito quente quando em utilização. Certifique-se de que a ligação do eléctrica não contacte a superfície traseira; caso contrário, as ligações podem ficar danificadas.
- Não comprima o cabo de alimentação entre a porta do forno e a estrutura e não o passe por cima de superfícies quentes. Caso contrário, o isolamento do cabo pode derreter e

provocar incêndio, como resultado de um curto-circuito.

- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos eléctricos deve ser executada por pessoas qualificadas e autorizadas.
- Em caso de algum dano, desligue o produto e corte a alimentação eléctrica. Para fazer isso, desligue o fusível doméstico.
- Certifique-se de que a potência do fusível seja compatível com o produto.

Segurança do produto

- **AVISO:** O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ser afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.
- Nunca utilize o produto quando o seu raciocínio ou coordenação estiverem debilitados pelo uso de álcool e/ou medicamentos.
- Tenha cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora-se a

altas temperaturas e pode provocar incêndio, já que se incendeia quando entra em contacto com superfícies quentes.

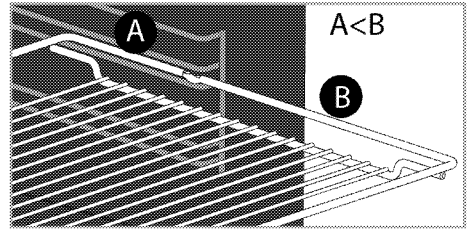
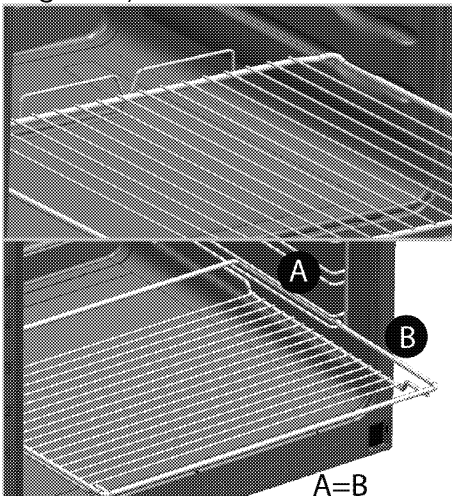
- Não coloque materiais inflamáveis junto do produto, pois os seus lados podem ficar quentes durante a utilização.
- Durante a utilização o aparelho aquece. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- Mantenha todas as ranhuras de ventilação desobstruídas.
- Não aqueça latas fechadas e jarras de vidro no forno. A pressão que se pode acumular na lata/jarra pode fazer com que expluda.
- Não coloque tabuleiros para cozer no forno, pratos ou folhas de alumínio directamente no fundo do forno. A acumulação do calor poderá danificar o fundo do forno.
- Não use limpadores abrasivos ásperos ou raspadores de metal duros para limpar a porta de vidro do forno, já que podem riscar a superfície, o que pode

resultar em rachadura do vidro.

- Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.
- **(Varia dependendo do modelo do produto.)**

Colocar correctamente a prateleira de arame e o tabuleiro nos suportes de arame

É importante colocar a prateleira e/ou tabuleiro correctamente no suporte. Deslize a prateleira de arame ou o tabuleiro entre os 2 frisos e certifique-se que está estável antes de colocar algum alimento sobre a mesma (consulte a figura seguinte).



- Não utilize o produto se o vidro da porta da frente estiver removido ou quebrado.
- Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.
- Coloque o papel vegetal no recipiente ou no acessório do forno (tabuleiro, grelha de arame, etc.) juntamente com os alimentos e depois introduza tudo no forno pré-aquecido. Remova as partes em excesso do papel vegetal que estejam a extravasar do acessório ou do recipiente, para evitar o risco de que toquem os elementos de aquecimento do forno. Nunca use o papel vegetal numa temperatura de funcionamento superior à que é indicada para o papel. Não coloque o papel vegetal diretamente na base do tabuleiro.

- **AVISO:** Verifique se o cabo de alimentação do aparelho está desligado ou o quadro de distribuição está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.

Para que a chama funcione correctamente:

- Certifique-se que a ficha está bem encaixada na tomada e que não provoque faísca.
- Não utiliza um cabo danificado, cortado ou com extensão, mas apenas o cabo original.
- Verifique se não há líquidos ou humidade na tomada em que o produto é ligado.

Utilização pretendida

- Este produto foi concebido para utilização doméstica. O uso comercial não é admissível.
- **CUIDADO:** Este equipamento destina-se apenas a cozedura. Não deve ser usado para outros

fins, como por exemplo, aquecimento do cómodo."

- Este produto não deverá ser usado para aquecer pratos por baixo do grelhador, secar toalhas e panos de prato, etc., pendurando-os nos manípulos e para fins de aquecimento.
- O fabricante não será responsável por qualquer dano cusado por uso ou manuseamento incorrectos.
- O forno pode ser usado para descongelar, assar e grelhar alimentos.

Segurança para crianças

- **AVISO:** As partes acessíveis podem tornar-se quentes durante a utilização. As crianças deverão ser mantidas afastadas.
- Os materiais da embalagem serão perigosos para as crianças. Mantenha os materiais de embalagem afastados das crianças. Por favor, elimine todas as partes da embalagem de acordo com as normas ambientais.
- Os produtos eléctricos são perigosos para as crianças. Mantenha as crianças afastadas do produto

quando em funcionamento e não as deixe brincar com o mesmo.

- Não coloque quaisquer itens por cima do equipamento que as crianças possam alcançar.
- Quando a porta estiver aberta, não coloque qualquer objecto pesado sobre ela e não permita que as crianças se sentem sobre ela. Pode virar ou pode danificar as dobradiças.

Eliminação do produto velho

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.

Cumprimento com a Directiva RoHS:

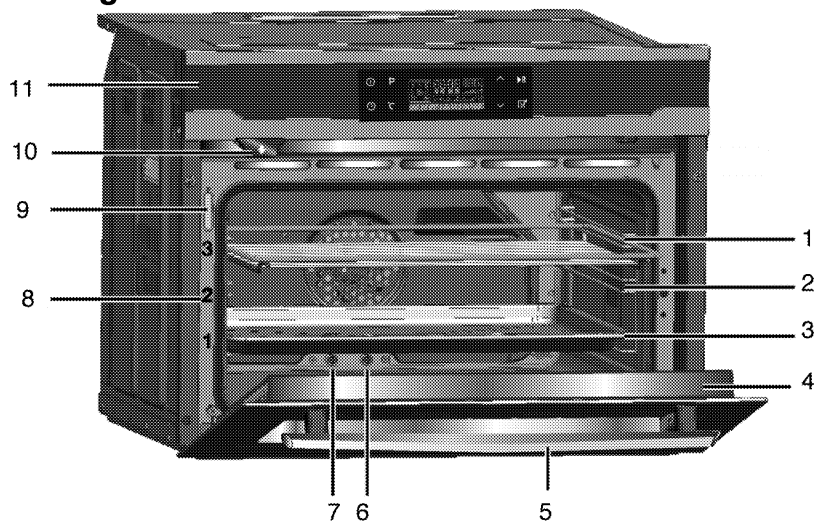
O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

Eliminação do material da embalagem

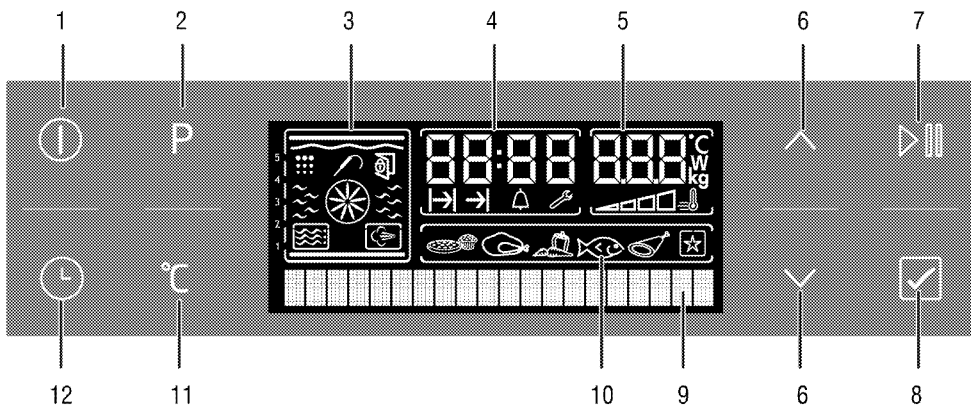
- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do alcance das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma adequada e separe-os de acordo com as instruções de lixo reciclado.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

2 Informação geral

Visão geral



- | | |
|--------------------------|---|
| 1 Prateleira de arame | 7 Orifícios de saída da água em excesso |
| 2 Prateleiras | 8 Posições da prateleira |
| 3 Tabuleiro | 9 Indicador do nível de água |
| 4 Porta frontal | 10 Jarro |
| 5 Pega | 11 Painel de controlo |
| 6 Tubo de saída do vapor | |



- 1 Tecla ON/OFF
- 2 Tecla de selecção do programa
- 3 Visor da função
- 4 Campo indicador da hora actual
- 5 Campo indicador da temperatura/peso
- 6 Tecla de aumento/diminuição da temperatura-tempo-navegação
- 7 Tecla start/stop (Iniciar/parar) cozedura
- 8 Tecla de selecção do menu dos alimentos de preparo fácil
- 9 Visor do texto
- 10 Visor de selecção dos alimentos de preparo fácil
- 11 Tecla de definição da temperatura/peso/booster
- 12 Tecla da hora e definições

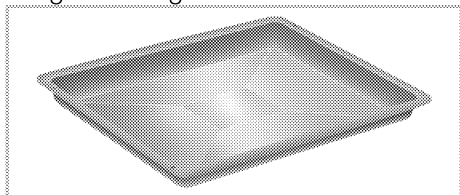
Conteúdo da embalagem

i Os acessórios fornecidos podem variar dependendo do modelo do produto. Nem todos os acessórios descritos no manual do utilizador poderão fazer parte do seu produto.

1. Manual do utilizador

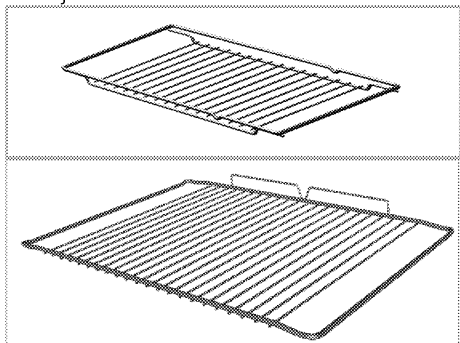
2. Tabuleiro padrão

Usado para pastelaria, alimentos congelados e grandes assados.



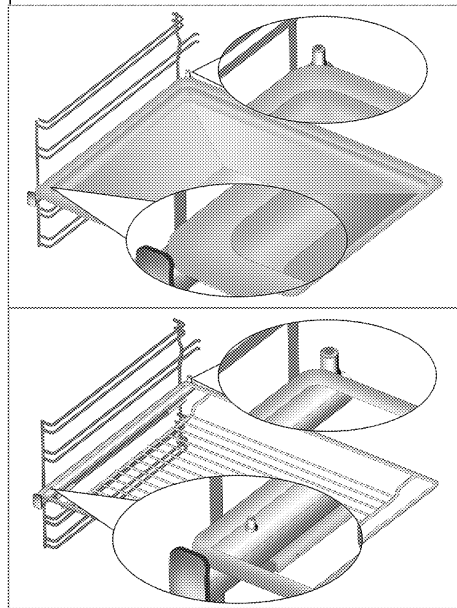
3. Grelha de arame

Usada para assar e para colocar o alimento a ser estufado, assado ou cozinhado em caçarolas, na prateleira desejada.



4. Colocar correctamente a prateleira de arame e o tabuleiro nas prateleiras telescópicas (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

As prateleiras telescópicas permitem-lhe instalar e remover facilmente os tabuleiros e a prateleira de arame. Ao usar o tabuleiro e a prateleira de arame com prateleiras telescópicas, certifique-se de que os pinos na parte traseira da prateleira telescópica oponha-se às extremidades da prateleira e do tabuleiro.



Especificações técnicas

Voltagem/frequência	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo total de energia	2.9 kW
Tipo de cabo / secção	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Dimensões externas (altura / largura / profundidade)	455 mm/594 mm/567 mm
Dimensões da instalação (altura/largura/profundidade)	**450 ou 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Forno principal	Forno multifunções
Lâmpada interior	15/25 W
Consumo de energia do grelhador	2.2 kW

Coisas essenciais: A informação no rótulo de energia dos fornos eléctricos é dada 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 do aquecimento assistido por ventoinha (caso exista). A classe de eficiência energética é determinada de acordo com a seguinte polarização dependendo da existência ou não de funções relevantes no produto. 1-Cozinhar com ventoinha-eco, 2- Cozinhar a turbo lento, 3- Cozinhar a turbo, 4- Aquecimento inferior/superior assistido por ventoinha, 5- Aquecimento superior e inferior.


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


i As figuras neste manual são esquemáticas e poderão não corresponder exactamente ao seu produto.


i Os valores apresentados nos rótulos do produto ou na documentação que o acompanha são obtidos em condições de laboratório de acordo com as normas relevantes. Dependendo das condições ambientais e operacionais do produto, estes valores poderão variar.

3 Instalação

O produto deve ser instalado por pessoal qualificado, conforme os regulamentos vigentes. Caso contrário, a garantia ficará sem efeito. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas e pode invalidar a garantia.

 A preparação do local e a instalação eléctrica para o produto é da responsabilidade do cliente.

 O produto deverá ser instalado de acordo com todas as normas locais sobre equipamentos a gás e/ou eléctricos.

 Antes da instalação, verifique visualmente se o produto possui algum defeito. Se tal for o caso, não permita a sua instalação. Os produtos danificados provocam riscos para a sua segurança.


Instalação prévia


O aparelho está concebido para instalação em armários de cozinha disponíveis comercialmente. Deve ser deixada uma distância de segurança entre o equipamento e as paredes e móveis. Ver figura (valores em mm).

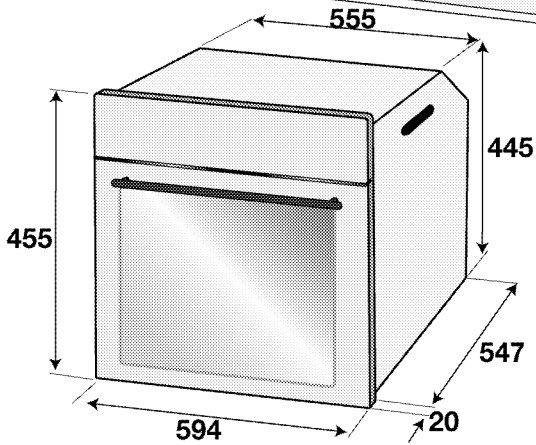
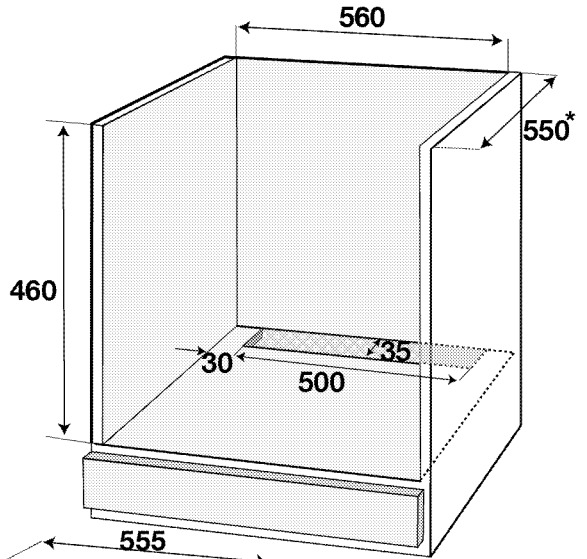
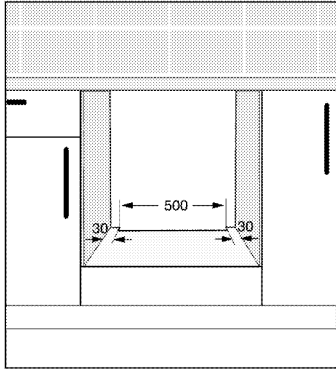
- As superfícies, os laminados sintéticos e os adesivos utilizados devem ser

resistentes ao calor (100 °C no mínimo).

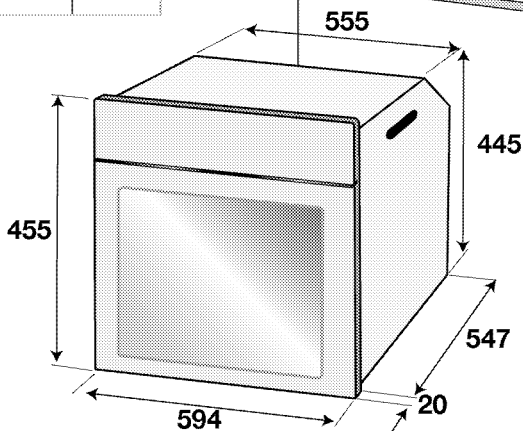
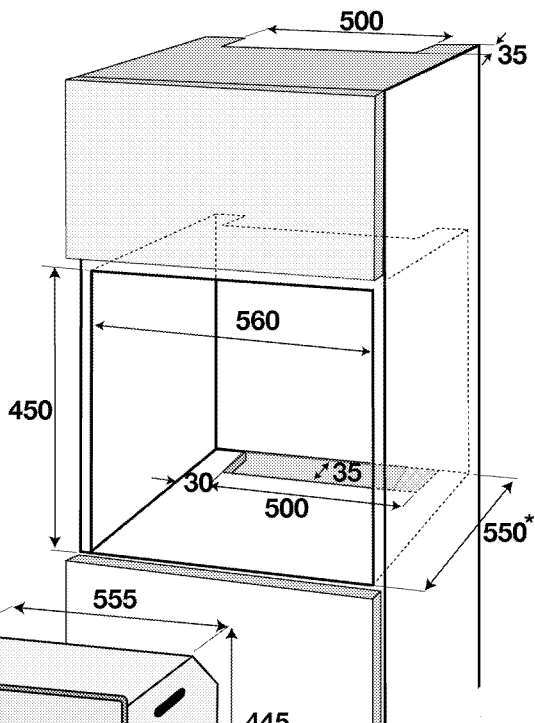
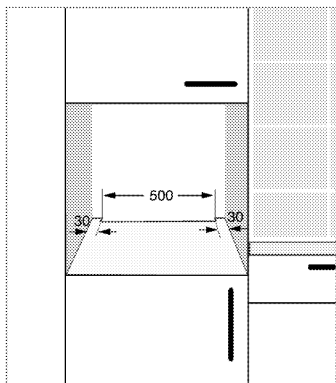
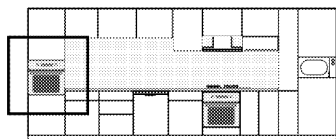
- Os armários da cozinha devem estar nivelados e fixados.
- Se houver uma gaveta por debaixo do forno, deverá ser instalada uma prateleira entre o forno e a gaveta.
- O equipamento deve ser transportado, pelo menos, por duas pessoas.
- Para mover o forno, segure-o a partir dos orifícios para manuseamento existentes de ambos os lados.
- Antes de instalar o produto, remova todos materiais e documentos do seu interior.
- O móvel da cozinha deverá estar em conformidade com as dimensões dadas na imagem abaixo. Na parte traseira do móvel da cozinha, deverá ser cortada uma abertura com as dimensões dadas na imagem abaixo para assegurar uma ventilação suficiente.

 Não instale o produto junto a frigoríficos ou congeladores. O calor emitido pelo produto levará a um aumento no consumo de energia dos aparelhos de refrigeração.

 Não utilize a porta e/ou o manípulo para levantar ou mover o produto.



* min.



* min.

Instalação e ligação

- O produto pode apenas ser instalado e ligado de acordo com as regras de instalação estatutárias.

Ligação eléctrica

Ligue o produto a uma tomada/linha de terra, protegida por um fusível miniatura com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela de «Especificações técnicas». A instalação

de terra deve ser realizada por um electricista qualificado, quer use o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.

! O produto deve ser ligado à instalação eléctrica apenas por uma pessoa qualificada e autorizada. O período de garantia do produto inicia-se apenas após a instalação correcta. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas.

! O cabo eléctrico não deve ser prensado, obstruído ou comprimido ou ficar em contacto com as partes quentes do produto. Um cabo danificado deve ser substituído por um electricista qualificado. Caso contrário, há risco de choque eléctrico, curto-circuito ou incêndio!

- A ligação deve cumprir com os regulamentos nacionais.
- Os dados de fornecimento eléctrico devem corresponder aos dados especificados na placa de características do produto. Abra a porta frontal para verificar a placa de características.
- O cabo de alimentação do seu produto deve cumprir com os valores da tabela "Technical specifications" (Especificações técnicas).

! Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação eléctrica, desligue o produto da corrente eléctrica. Há risco de choque eléctrico!

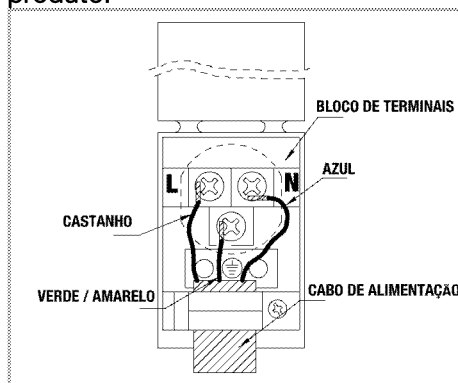
Ligar o cabo de alimentação

i Aquando da realização da instalação eléctrica, deve aplicar os regulamentos nacionais/locais e deve utilizar a tomada/linha adequada e ficha para o forno. No caso de os limites de potência do produto estarem fora da capacidade de corrente da ficha e tomada/linha, o produto deve ser ligado através de instalação eléctrica fixa directamente sem utilizar uma ficha e tomada/linha.



1. Se não for possível desligar todos os polos na alimentação eléctrica, deverá ser ligada uma unidade de interrupção de energia com, pelo menos, 3 mm de espaço (fusíveis, interruptores de segurança, interruptores) e todos os pólos desta interrupção de energia deverão estar adjacentes (não acima) ao produto de acordo com as directivas IEE. O não cumprimento destas instruções, poderá resultar em problemas de funcionamento e na invalidação da garantia do produto.

É recomendada uma protecção adicional através de um interruptor de circuito de corrente residual.

Se for fornecido um cabo com o produto:

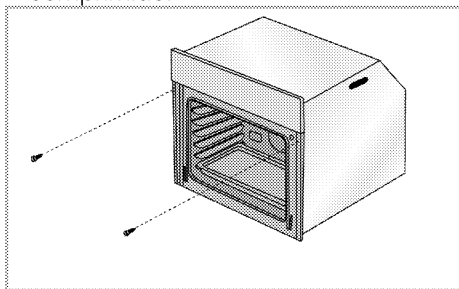


2. **Para ligação monofásica**, ligue os fios como indicado a seguir:

- Fio castanho/preto = L (Fase)
 - Fio azul/cinza = N (Neutro)
 - Fio verde/amarelo = (E)  (Terra)
- » ou
- Fio cinza/preto = L (Fase)
 - Fio azul/castanho = N (Neutro)
 - Fio verde/amarelo = (E)  (Terra)

Instalar o produto

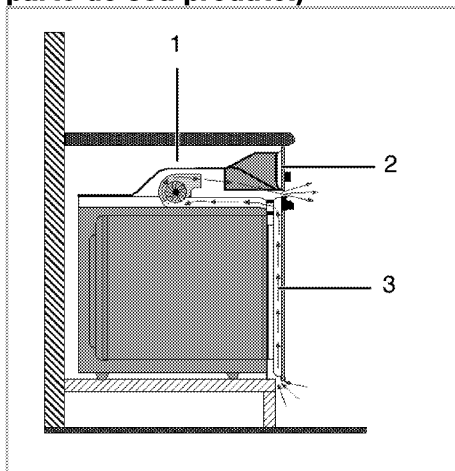
1. Deslize o forno para dentro do armário, alinhe-o e prenda-o certificando-se, ao mesmo tempo, que o cabo de alimentação não está danificado e/ou comprimido.



Prenda o forno com 2 parafusos como ilustrado.

Após a instalação, assegure-se de que os parafusos estão suficientemente apertados e de que o forno não se move. O forno poderá inclinar-se durante a utilização caso não seja instalado segundo as instruções e caso os parafusos não estejam suficientemente apertados.

Para produtos com ventoinha de arrefecimento (Poderá não fazer parte do seu produto.)



- 1 Ventoinha de arrefecimento
- 2 Painel de controlo
- 3 Porta

A ventoinha de arrefecimento incorporada arrefece tanto o compartimento embutido como a frente do produto.

i A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar cerca de 20-30 minutos depois do forno ter sido desligado.

Se tiver cozinhado através da programação do temporizador do forno, a ventoinha de arrefecimento será também desligada do final do tempo de cozedura, juntamente com todas as funções.

Verificação final

1. Operar o produto..
2. Verifique as funções.

Eliminação do produto velho

- Guarde a caixa original do produto e transporte nela o produto. Siga as instruções expressas na caixa. Se não

tiver a caixa original, embrulhe o produto em plástico de bolha ou cartão grosso e passe fita adesiva para o prender firmemente.

- Para impedir que a grelha de arame e o tabuleiro dentro do forno danifiquem a porta do forno, coloque uma tira de cartão por dentro da porta do forno, nos locais que coincidem com a posição dos tabuleiros. Passe fita adesiva sobre a porta do forno até às partes laterais.
- Não utilize a porta ou o manípulo para levantar ou mover o produto.

i Não pouse qualquer objecto sobre o produto e desloque-o na posição vertical.

Não mova o produto quando houver água dentro dele. Pode mover o produto após descarregar a água.

i Verifique a aparência geral do seu produto para verificar se existem alguns danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

4 Preparações

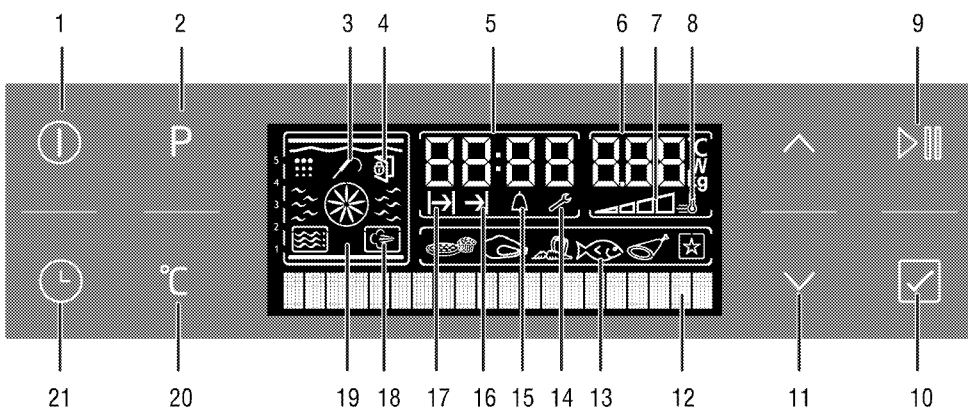
Conselhos para poupar energia

As informações seguintes ajudá-lo(a)-ão a utilizar o seu equipamento de uma forma ecológica e a poupar energia:

- Utilize utensílios revestidos a esmalte ou de cor escura no forno, visto que a transmissão de calor será melhor.
- Ao cozinhar as suas refeições, realize uma operação de pré-aquecimento se for aconselhável no manual do utilizador ou na descrição da cozedura.
- Durante a cozedura, não abra frequentemente a porta do forno.

- Sempre que possível, tente cozinhar mais do que um prato no forno, ao mesmo tempo. Pode cozinhar colocando dois tachos de cozedura na grelha de arame.
- Cozinhe mais algum prato após o outro. O forno ainda estará quente.
- Pode poupar energia desligando o seu forno eléctrico alguns minutos antes do fim do tempo de cozedura. Não abra a porta do forno.
- Descongele os pratos congelados antes de os cozinhar.

Uso inicial Ajuste da hora



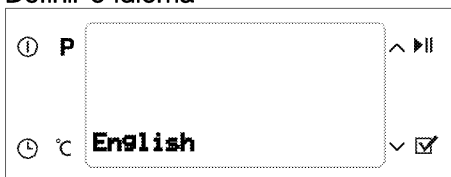
- 1 Tecla ON/OFF
- 2 Tecla de selecção do programa
- 3 Símbolo da sonda da carne (*)
- 4 Símbolo do bloqueio da porta (*)
- 5 Campo indicador da hora actual
- 6 Campo indicador da temperatura/peso
- 7 Símbolo da temperatura interna do forno
- 8 Símbolo de Booster (pré-aquecimento rápido)
- 9 Tecla start/stop (Iniciar/parar) cozedura
- 10 Tecla de selecção do menu dos alimentos de preparo fácil
- 11 Tecla de aumento/diminuição da temperatura-tempo-navegação
- 12 Visor do texto
- 13 Visor de selecção dos alimentos de preparo fácil
- 14 Símbolo da definição
- 15 Símbolo do alarme

- 16 Símbolo do tempo de fim de cozedura
- 17 Símbolo do tempo de cozedura
- 18 Símbolo de cozedura a vapor (*)
- 19 Visor da função
- 20 Tecla de definição da temperatura-peso e aquecimento rápido
- 21 Tecla da hora e definições
- * (Varia dependendo do modelo do produto.)

Introduza a ficha do cabo de alimentação na tomada e ligue o fusível do produto.

Terá que definir o idioma antes de ajustar a hora.

Definir o idioma



Ao ligar o forno pela primeira vez, "English" (Inglês) aparece no visor do texto (12). Prima ligeiramente ou (11) para seleccionar o idioma

pretendido. (10) Prima ligeiramente para confirmar a selecção do idioma.

O ecrã de definição do idioma apenas aparecerá durante o arranque inicial. Utilize o menu Definições (Settings) para alterar o idioma. *Menu de definições, página 40.*

Definir ao tempo



Após seleccionar o idioma, "Time setting" (Definição do tempo) aparece no visor de texto (12). Prima

ligeiramente ou (11) para introduzir a hora actual.

A hora deve ser ajustada antes da utilização do forno. Se a hora não for ajustada, o símbolo de Definições (14) permanecerá aceso. Ele desaparecerá quando a hora estiver ajustada.

Primeira limpeza da unidade

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.

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Limpe as superfícies da unidade com um pano húmido ou esponja e seque com um pano.

Aquecimento inicial

Aqueça o produto por cerca de 30 minutos e depois desligue-o. Desse modo, qualquer resíduo da produção será queimado e removido.

As superfícies quentes causam queimaduras!

O produto pode aquecer quando em utilização. Nunca toque nos queimadores quentes, nas secções internas do forno, nos aquecedores, etc. Mantenha as crianças afastadas.



Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.

Forno eléctrico

1. Retire todos os tabuleiros e a grelha de arame do forno.
2. Feche a porta do forno.
3. Selecciona a posição Estática.

1. Seleccione a potência mais alta da grelha; consulte *Como usar o forno eléctrico, página 24*.
2. Funcione o forno por cerca de 30 minutos.
3. Desligue o seu forno; consulte *Como usar o forno eléctrico, página 24*


Para limpar o sistema de vapor:

1. Retire todos os tabuleiros e a grelha de arame do forno.
2. Feche a porta do forno.
3. Seleccione a função "Steam + Fan heating" (Vapor + Aquecimento por ventoinha) .
4. Adicione 350 cc de água no recipiente (2). Consulte, *Modos de funcionamento, página 27*- uso da função "Steam + Fan heating".
5. Funcione o forno por cerca de uma hora. Toque na tecla  sempre que "Pressionar  para vaporizar" apareça no visor.

6. Desligue o seu forno; consulte, *Como usar o forno eléctrico, página 24*

Forno com grelhador

1. Retire todos os tabuleiros e a grelha de arame do forno.
2. Feche a porta do forno.
3. Seleccione a potência mais alta da grelha; consulte *Operar o grelhador, página 41*.
4. Funcione o forno por cerca de 15 minutos.
5. Desligue o seu grelhador; consulte *Operar o grelhador, página 41*

 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

Informações gerais sobre cozer, assar e grelhar no forno



As superfícies quentes causam queimaduras!

O produto pode aquecer quando em utilização. Nunca toque nos queimadores quentes, nas secções internas do forno, nos aquecedores, etc. Mantenha as crianças afastadas.

Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.



Tenha cuidado ao abrir a porta do forno, visto que pode sair vapor.

O vapor exalado pode escaldar as suas mãos, rosto e/ou olhos.

Dicas para cozer no forno

- Use placas de metal apropriadas com revestimento não aderente, vasilhas de alumínio ou formas de silicone resistentes ao calor.
- Use da melhor maneira possível o espaço na prateleira.
- Coloque a forma de assar no forno no centro da prateleira.
- Seleccione a posição correcta da prateleira antes de ligar o forno ou o grelhador. Não altere a posição da prateleira quando o forno estiver quente.
- Mantenha a porta do forno fechada.

Conselhos para assar

- Temperar o frango inteiro, o peru e grandes peças de carne com molhos tais como sumo de limão e pimenta preta antes da cozedura, melhorará os resultados da mesma.

- Demora mais 15 a 30 minutos para assar a carne com osso se comparada com a carne do mesmo tamanho sem ossos.
- Cada centímetro da espessura da carne exige aproximadamente 4-5 minutos do tempo de cozedura.
- Deixe a carne repousar no forno por cerca de 10 minutos após terminar o tempo de cozedura. O suco é melhor distribuído por todo o assado e não escorre quando a carne é cortada.
- O peixe deve ser colocado na prateleira média ou inferior, numa placa resistente ao calor.

Conselhos para grelhar

Ao grelhar carne, peixe e aves, eles ficam rapidamente com uma cor acastanhada, levemente tostados e não ficam secos. Postas, espetadas de carne e salsichas, bem como os legumes com um elevado teor de água, tais como os tomates e as cebolas, são particularmente apropriados para serem grelhados.

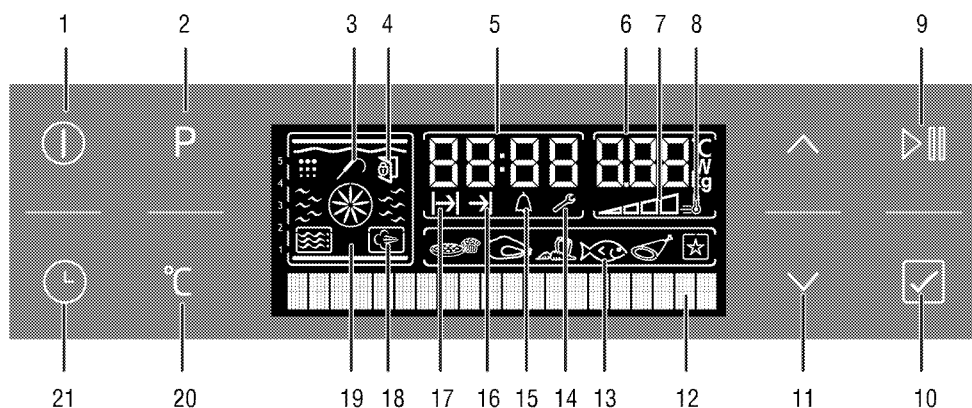
- Distribua as peças a serem grelhadas na grelha de arame ou no tabuleiro de pastelaria com a grelha de arame, de tal forma que o espaço coberto não exceda o tamanho do aquecedor.
- Deslize a grelha de arame ou o tabuleiro de pastelaria para o nível pretendido no forno. Se estiver a grelhar na grelha de arame, deslize o tabuleiro de pastelaria até a prateleira inferior para recolher a gordura. Adicione alguma água no tabuleiro para uma limpeza mais fácil.



Os alimentos que não são apropriados para grelhar provocam o risco de incêndio. Grelhe apenas alimentos que sejam apropriados para o calor intenso do grelhador. Não coloque os alimentos muito longe no fundo da grelha. Esta área é muito quente e os alimentos com gordura podem incendiar-se.

Como usar o forno eléctrico

Painel de controlo



- 1 Tecla ON/OFF
 - 2 Tecla de selecção do programa
 - 3 Símbolo da sonda da carne (*)
 - 4 Símbolo do bloqueio da porta (*)
 - 5 Campo indicador da hora actual
 - 6 Campo indicador da temperatura/peso
 - 7 Símbolo da temperatura interna do forno
 - 8 Símbolo de Booster (pré-aquecimento rápido)
 - 9 Tecla start/stop (Iniciar/parar) cozedura
 - 10 Tecla de selecção do menu dos alimentos de preparo fácil
 - 11 Tecla de aumento/diminuição da temperatura-tempo-navegação
 - 12 Visor do texto
 - 13 Visor de selecção dos alimentos de preparo fácil
 - 14 Símbolo da definição
 - 15 Símbolo do alarme
 - 16 Símbolo do tempo de fim de cozedura
 - 17 Símbolo do tempo de cozedura
 - 18 Símbolo de cozedura a vapor (*)
 - 19 Visor da função
 - 20 Tecla de definição da temperatura-peso e aquecimento rápido
 - 21 Tecla da hora e definições
- * (Varia dependendo do modelo do produto.)

Ajuste a hora actual

Pode definir novamente o tempo sempre que quiser.

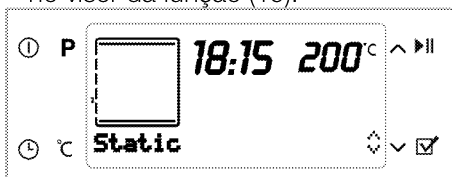
1. Para definir a hora actual, prima a tecla Tempo e Definições (21) por três vezes até que "Set day time" (Definir hora) apareça no visor do texto (12) quando o forno está desligado.
2. Prima ligeiramente \wedge ou \vee (11) para definir a hora actual.



i Durante falhas eléctricas que não durem mais que 20 minutos, o tempo definido permanecerá armazenado. A hora actual não pode ser alterada quando alguma das funções do forno estiver em uso.

Seleccionar a temperatura e o modo de funcionamento

1. Prima a tecla On/Off (1) para ligar o forno. Quando o forno é ligado, os ícones de aquecimento superior e inferior aparecem no visor da função (19) e "Static" (Estático) aparece no visor do texto (12). A temperatura recomendada aparece no campo indicador da temperatura/peso (6). Os aquecedores activos e a posição sugerida para o tabuleiro aparecem no visor da função (19).

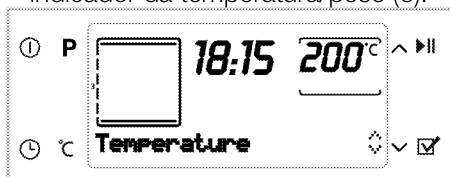


i O forno desligar-se-á automaticamente em menos de 20 segundos se nenhuma definição foi feita no visor da função.

2. Prima \wedge ou \vee (11) para seleccionar o modo de funcionamento pretendido. Após a função ter sido seleccionada, "Temperature" (Temperatura), "Cook time" (Tempo de cozedura), "Cook end time" (Tempo de fim da cozedura) e "Booster" (aquecimento rápido) podem ser definidos.

- 3.2. Prima a tecla de definição do aquecimento rápido e Temperatura-Peso (20) até alcançar o visor da temperatura.

4. Prima \wedge ou \vee (11) até que a temperatura apareça no campo indicador da temperatura/peso (6).



5. Prima a tecla Start/Stop (Iniciar/Parar) cozedura (9) para iniciar o forno com a função seleccionada. "Cooking" (Cozedura) aparece no visor.



i Se a porta do forno for aberta durante a cozedura, o aviso "Door open" (Abertura da porta) aparece no visor.

Desligar o forno eléctrico

Prima a tecla On/Off (1) para desligar o forno.

É importante colocar a grelha de arame correctamente na prateleira de arame. A grelha de arame deve ser inserida entre as prateleiras de arame, conforme ilustrado na figura.

Não deixe a grelha de arame encostada contra a parede traseira do forno. Deslize

a sua grelha de arame até a secção frontal da prateleira e ajuste-a com a ajuda da porta, para obter um bom desempenho no grelhado. (Varia dependendo do modelo do produto.)

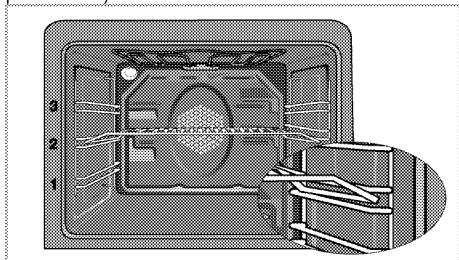


Tabela de função

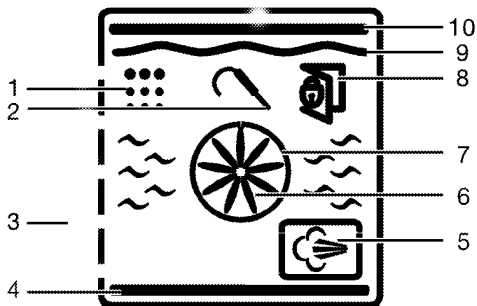
A tabela de função indica as funções que podem ser usadas no forno e as suas respectivas temperaturas mínimas e máximas. A temperatura recomendada é exibida quando a função é selecionada.

- i** As funções podem variar dependendo do modelo do produto.
- i** Por razões de segurança, o tempo máximo que pode ser definido para o "Cook time" (Tempo de cozedura), está limitado a 6 horas em todas as posições além das funções "Warm Keeping" (Manutenção do calor) e "Low Temperature Cooking" (Cozedura a baixa temperatura).
- i** Ao fazer qualquer ajuste, os símbolos relacionados piscarão no visor.
- i** O programa será cancelado em caso de falha eléctrica. Terá que reprogramar o forno.

i A hora actual pode ser ajustada quando o forno estiver a funcionar em qualquer função ou se tiver sido feita a programação semi-automática ou totalmente automática no forno.

i Se nenhum botão for premido dentro de 20 segundos ao realizar definições no forno, o mesmo desligará por contra própria.

i Mesmo que o forno seja desligado, a lâmpada do forno acenderá quando a porta do forno for aberta.



- 1 Posição de limpeza (*)
- 2 Símbolo da sonda da carne (*)
- 3 Posições da prateleira
- 4 Aquecedor inferior
- 5 Símbolo de cozedura a vapor (*)
- 6 Ventoinha boost (rápida)
- 7 Aquecedor boost (rápido)
- 8 Símbolo do bloqueio da porta (*)
- 9 Aquecedor do grelhador
- 10 Aquecedor superior

i As funções podem variar dependendo do modelo do produto!

Função	Escala de temperatura (°C)
Estática	40-280
Estática + ventoinha	40-280
Aquecimento por ventoinha	40-250
Multi (3D)	40-250
Pizza	40-250
Grelhador completo+Ventoinha (grelha larga com ventoinha assistida)	40-280
Grelhador completo	40-280
Grelhador	40-280
'Slow cooking' (Cozedura lenta)/'Eco Fan Heating' (Aquecimento por ventoinha Eco)	160-220
Aquecimento inferior	40-220
Manutenção do calor	40-100
Cozedura a baixa temperatura	50-150
Descongelação	-
Vapor + Aquecimento por ventoinha	150-280
Steam cleaning	-

* As funções podem variar dependendo do modelo do produto.

Modos de funcionamento

A ordem dos modos de funcionamento mostrada aqui pode diferir da organização no seu produto.

'Static' (Estática)

O alimento é aquecido simultaneamente a partir de cima e de baixo. É apropriado para bolos, pasteleria ou bolos e estufados em formas de assar. 'Cook with one tray' (Cozinhar com um tabuleiro).



'Static+fan' (Estática + ventoinha)

O ar quente provocado pelos aquecedores traseiro e superior é uniformemente distribuído por todo o forno muito rapidamente através da ventoinha. 'Cook with one tray' (Cozinhar com um tabuleiro).



'Fan assisted cooking' (Cozedura assistida por ventoinha)

O ar quente provocado pelo aquecedor traseiro é uniformemente distribuído por todo o forno muito rapidamente, através da ventoinha. É apropriado para cozinhar os seus alimentos em diferentes níveis da prateleira e, em muitos casos, não é necessário pré-aquecer. Apropriado para cozinhar com vários tabuleiros.



i Quando a porta do forno é aberta, o motor da ventoinha não funcionará, para manter o ar quente no interior.

'Multi (3-D) cooking' (Cozedura multi (3D))

O aquecimento superior, inferior e o aquecimento assistido pela ventoinha estão em funcionamento. O alimento é cozido uniforme e rapidamente por inteiro. 'Cook with one tray' (Cozinhar com um tabuleiro).

'Multi (3-D) cooking' (Cozedura multi (3D))



Pizza

O aquecimento inferior e o aquecimento assistido pela ventoinha (na parede posterior) estão em funcionamento. Apropriado para assar pizza.



'Full grill+Fan' (Grelhador completo + ventoinha)

O ar quente provocado pelo grelhador completo é distribuído por todo o forno muito rapidamente, através da ventoinha. É apropriado para grelhar grandes quantidades de alimento.



- Coloque porções grandes ou de médio tamanho na posição correcta da prateleira sob o aquecedor do grelhador para grelharem.
- Volte os alimentos a meio do tempo de grelhar.

'Full Grill' (Grelhador completo)

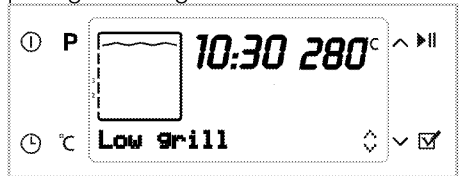
A grelha larga no tecto do forno está em funcionamento. É apropriado para grelhar grandes quantidades de alimento.



- Coloque porções grandes ou de médio tamanho na posição correcta da prateleira sob o aquecedor do grelhador para grelharem.
- Volte os alimentos a meio do tempo de grelhar.

'Grill' (Grelhador)

A pequena grelha no tecto do forno está em funcionamento. Apropriado para grelhar e gratinar alimentos.



- Coloque porções pequenas ou de médio tamanho na posição correcta da prateleira sob o aquecedor do grelhador para grelharem.
- Volte os alimentos a meio do tempo de grelhar.

'Eco Fan Heating' (Aquecimento por ventoinha Eco)

Para poupar energia, pode usar esta função em vez das operações de cozedura que realizaria usando o aquecimento por ventoinha numa escala de temperatura de 160-220°C. Porém, o tempo de cozedura aumentará um pouco mais.

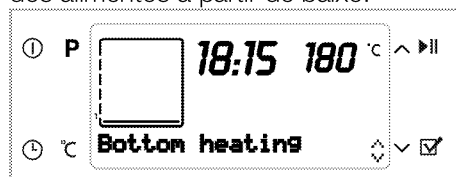
Os tempos de cozedura relacionados com esta função estão indicados na tabela "'Eco Fan Heating' (Aquecimento por ventoinha Eco)".

(Aquecimento por ventoinha Eco)".



Aquecimento inferior

Apenas o aquecimento inferior está em funcionamento. É apropriado para pizza e o conseqüente alouramento dos alimentos a partir de baixo.



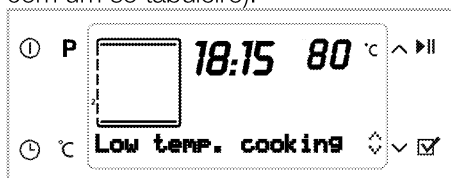
'Keep warm' (Manutenção do calor)

Usada para manter os alimentos numa temperatura onde estejam prontos para serem servidos, durante um longo período de tempo.



'Low temperature cooking' (Cozedura a baixa temperatura)

O alimento é aquecido simultaneamente a partir de cima e de baixo. É apropriado para cozedura lenta de pedaços de carne (vitela, borrego, aves, etc.) assados/alourados num recipiente aberto a baixa temperatura. Esta função garante que a carne está suculenta e tenra no interior. Utilize tipos de carne higienicamente apropriados. Na placa, grelhador, etc., cozinhe/aloure previamente toda a superfície da carne numa panela quente. Pode cozinhar a carne previamente assada/alourada com a função "cozedura a baixa temperatura" durante bastante tempo. 'Cook with one tray only' (Cozinhar com um só tabuleiro).



'Defrost' (Descongelação)

O forno não está aquecido. Apenas a ventoinha (na parede posterior) está a funcionar.

Apropriado para derreter alimentos granulares lentamente em temperatura ambiente e para arrefecer o alimento cozinhado.



'Steam Turbo' (Vapor turbo)

Além das operações de cozedura que realiza usando o aquecimento por ventoinha entre 150-280°C, terá também a opção de aplicar o vapor aos pratos após o forno atingir a temperatura definida. Porém, o tempo de cozedura aumentará um pouco mais.

Esta opção permite-lhe cozinhar pratos de acordo com a sua preferência, além dos menus automáticos.



1. Prima a tecla (1).
2. Coloque o alimento no forno.
3. Prima **▲** ou **▼** (11) para

seleccionar a função "Steam + Fan heating" (Aquecimento por ventoinha + vapor).

Depois, prima a tecla Start/Stop (Iniciar/Parar) cozedura (9) para iniciar a cozedura. Se não houver água no seu sistema, "Fill with 350 ml water" (Encher com 350 ml de água) aparece no visor. Encha com água usando o recipiente para água fornecido com o seu forno, até ouvir o aviso sonoro. Consulte: Adicionar água. "Door open" (Abertura da porta) será exibido quando atingir a quantidade suficiente de água.

i Não use outros líquidos além de água potável no sistema de vapor.

'Steam Turbo' (Vapor turbo)

Feche a porta e então "Cooking" (Cozedura) será exibido. "Press **☑** to spray steam" (Prima... para espalhar o vapor) aparece quando a temperatura definida é alcançada. Prima a tecla de selecção do menu de alimentos de preparo fácil (10) para emitir o vapor dentro do forno por 5 minutos. Durante o tempo de cozedura pode aplicar o vapor por 3 vezes sempre que quiser.

i A água restante no sistema deve ser drenada no final da cozedura. Consulte. *Funções do guia de cozedura, página 36, Draining water* (Drenar água).

Limpeza a vapor

Este modo serve para amaciar a sujidade dentro do forno após concluir a cozedura. Ver Limpeza a vapor, .



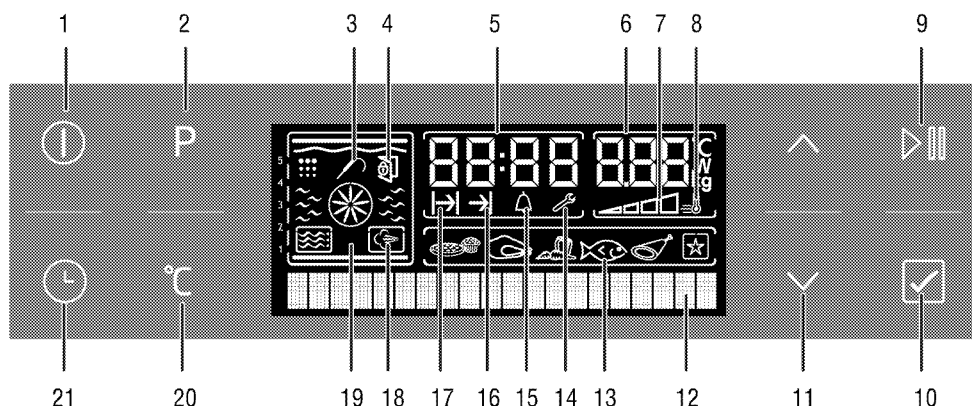
'Easy Steam Cleaning' (Limpeza a vapor fácil)

(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

Esta função permite que a sujidade (recente ou incrustada) no forno se torne mole e de fácil limpeza. Consulte a secção «Limpeza - easy steam cleaning» para limpeza a vapor fácil.





'Easy Steam Cleaning' (Limpeza a vapor fácil)
 (Esta funcionalidade é opcional.
 Poderá não fazer parte do seu produto.)

Operar a unidade de controlo do forno





- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Tecla ON/OFF 2 Tecla de selecção do programa 3 Símbolo da sonda da carne (*) 4 Símbolo do bloqueio da porta (*) 5 Campo indicador da hora actual 6 Campo indicador da temperatura/peso 7 Símbolo da temperatura interna do forno 8 Símbolo de Booster (pré-aquecimento rápido) 9 Tecla start/stop (Iniciar/parar) cozedura 10 Tecla de selecção do menu dos alimentos de preparo fácil 11 Tecla de aumento/diminuição da temperatura-tempo-navegação 12 Visor do texto | <ul style="list-style-type: none"> 13 Visor de selecção dos alimentos de preparo fácil 14 Símbolo da definição 15 Símbolo do alarme 16 Símbolo do tempo de fim de cozedura 17 Símbolo do tempo de cozedura 18 Símbolo de cozedura a vapor (*) 19 Visor da função 20 Tecla de definição da temperatura-peso e aquecimento rápido 21 Tecla da hora e definições <p>* (Varia dependendo do modelo do produto.)</p> <p>Activar o funcionamento semi-automático.
 Neste modo de funcionamento, pode ajustar o período de tempo durante o</p> |
|---|---|


qual o forno funcionará (tempo de cozedura).


1. Prima o botão On/Off (1) para ligar o forno.
2. Prima  ou  (11) para seleccionar a função pretendida.
3. Para o tempo de cozedura, prima uma vez o botão Tempo e Definições (21) para destacar "Cook time" (Tempo de cozedura) no visor de texto (12). O símbolo do tempo de cozedura (17) pisca ao mesmo tempo.
4. Prima ligeiramente  ou  (11) para definir o tempo de cozedura. O símbolo do tempo de cozedura (17) é exibido após definir o tempo de cozedura.



5. Coloque o seu alimento no forno e feche a porta.
6. Para a temperatura de cozedura, prima uma vez a tecla (20) Temperatura - Peso e Aquecimento Rápido para destacar "Temperature" (Temperatura) no visor de texto.
7. Prima  ou  (11) para definir a temperatura.
8. Prima a tecla Start/Stop (Iniciar/Parar) cozedura (9) para iniciar a cozedura. "Cooking" (Cozedura) aparece no visor.





» O forno será aquecido até à temperatura predefinida e mantará esta temperatura até ao fim do tempo de cozedura que seleccionou. A lâmpada do forno fica acesa durante o processo de cozedura.

 Todos os segmentos do símbolo da temperatura interior do forno (7) acenderão quando o forno atingir a temperatura definida.

9. Quando a cozedura estiver concluída, a mensagem "Good appetite... Press  to continue" (Bom apetite... prima para continuar) aparece no visor e ouve-se o sinal de alarme.
10. Para interromper o sinal de alarme, basta premir qualquer tecla. Se premir a tecla Start/Stop (Iniciar/Parar) cozedura (9), o forno continua a funcionar com o modo seleccionado. O alarme pára.
11. Se não premir a tecla Start/Stop (Iniciar/Parar) cozedura (9), o forno desliga automaticamente e a hora actual é exibida.

Ligar em funcionamento totalmente automático

Neste modo de funcionamento pode ajustar o tempo de cozedura e o tempo de fim da cozedura.

1. Prima a tecla On/Off (1) para ligar o forno.
2. Prima  ou  (11) para seleccionar a função pretendida.
3. Para o tempo de cozedura, prima uma vez a tecla Tempo e Definições (21) para destacar "Cook time" (Tempo de cozedura) no visor de texto (12). O símbolo do tempo de cozedura (17) pisca ao mesmo tempo.
4. Prima ligeiramente  ou  (11) para definir o tempo de cozedura.
» O símbolo do tempo de cozedura (17) é exibido após definir o tempo de cozedura.
5. Para o tempo de fim de cozedura, prima uma vez a tecla Tempo e Definições (21) em curtos intervalos

até aparecer "Cook end time" (Tempo de fim de cozedura) no visor de texto (12). O símbolo do tempo de fim de cozedura (16) pisca ao mesmo tempo.



6. Prima **^** ou **v** (11) para definir o tempo de fim da cozedura.
» Após definir o tempo de fim da cozedura, o símbolo de tempo de fim da cozedura (16) aparece no visor.
7. Coloque o seu alimento no forno e feche a porta.
8. Para a temperatura de cozedura, prima uma vez a tecla (20) Temperatura - Peso e Aquecimento Rápido para destacar "Temperature" (Temperatura) no visor de texto. Prima **^** ou **v** (11) para definir a temperatura.
9. Prima a tecla Start/Stop (Iniciar/Parar) cozedura (9) para iniciar a cozedura. "Waiting" (A aguardar) aparece no visor.
» O temporizador do forno calcula automaticamente o tempo de arranque da cozedura, deduzindo o tempo da cozedura do tempo de fim da cozedura que definiu.
10. O modo de funcionamento seleccionado é activado quando começa o tempo de início da cozedura, "Cooking" (Cozedura) aparece no visor e o forno aquece até a temperatura definida. Manterá esta temperatura até o fim do tempo da cozedura. A lâmpada do forno fica acesa durante o processo de cozedura.

i Todos os segmentos do símbolo da temperatura interior do forno (7) acenderão quando o forno atingir a temperatura definida.

11. Quando a cozedura estiver concluída, a mensagem "Good appetite... Press **▶|||** to continue" (Bom apetite... prima para continuar) aparece no visor e ouve-se o sinal de alarme.
12. Para interromper o sinal de alarme, basta premir qualquer tecla. Se premir a tecla Start/Stop (Iniciar/Parar) cozedura (9), o forno continua a funcionar com o modo seleccionado. O alarme pára.
13. Se não premir a tecla Start/Stop (Iniciar/Parar) cozedura (9), o forno desliga automaticamente e a hora actual é exibida.

i Se quiser cancelar a programação automática ou semi-automática após tê-las definido, terá que reajustar o tempo de cozedura. Também pode desligar o forno premindo a tecla On/Off (1) se necessário.

Definir o booster

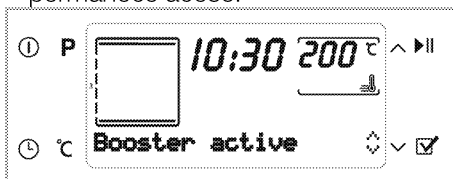
Use a função booster (pré-aquecimento rápido) para fazer com que o forno atinja a temperatura pretendida mais rapidamente.

i O booster não pode ser seleccionado nas funções de descongelação, cozedura lenta, manutenção do calor e cozedura a baixa temperatura. As definições booster serão canceladas em caso de falha eléctrica.

Selecione a função de cozedura pretendida e depois:

1. Prima a tecla de definição Temperatura - Peso e Aquecimento rápido (20) em curtos intervalos até que "Booster passive" (Booster passivo) apareça no visor.

2. Prima \wedge (11) para visualizar "1"Booster active" (Booster activo). O símbolo Booster (8) permanece aceso.



» O símbolo do booster (8) desaparece logo que o forno atinge a temperatura desejada e o forno recomeça a funcionar na função em que estava antes da função booster.

3. Para cancelar a função booster, prima a tecla de definição Temperatura - Peso e Aquecimento rápido (20) em curtos intervalos até que "Booster active" (Booster activo) apareça no visor.

4. Prima \wedge (11) para visualizar "1"Booster passive" (Booster passivo).



» Ao regressar ao visor de selecção da função após este processo, o símbolo Booster (8) desaparece.

Tabela de tempos de cozedura

i Os tempos neste capítulo servem como guia. Os tempos podem variar devido a temperatura do alimento, espessura, tipo e a sua preferência de cozedura.

Cozer no forno e assar

i A 1ª prateleira do forno é a **prateleira** do fundo .

Prato	Número do tabuleiro	Modo de funcionamento	Posição da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (aprox. em min.)
Bolos no tabuleiro*	Um tabuleiro		2	175	25 ... 30
Bolos na forma*	Um tabuleiro		1	180	40 ... 50
Bolos em papel vegetal*	Um tabuleiro		2	175	25 ... 30
	2 tabuleiros		1 - 3	175	30 ... 40
Bolo fofo*	Um tabuleiro		2	180	5 ... 10
	2 tabuleiros		1 - 3	175	20 ... 30
Bolinhos*	Um tabuleiro		2	175	25 ... 30
	2 tabuleiros		1 - 3	175	35 ... 45
Massa de pão*	Um tabuleiro		2	180	30 ... 40
Pastelaria fina*	Um tabuleiro		2	180	25 ... 35
	2 tabuleiros		1 - 3	175	35 ... 45
Massa com fermento*	Um tabuleiro		2	180	35 ... 45
Lasanha*	Um tabuleiro		2	180	30 ... 40
Pizza*	Um tabuleiro		2	200	15 ... 20

Prato	Número do tabuleiro	Modo de funcionamento	Posição da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (aprox. em min.)
	Um tabuleiro		2	200	10 ... 15
Bife (inteiro) /Rosbife	Um tabuleiro		2	25 min. 250/max, depois 180 ... 190	100 ... 120
Perna de borrego (guisada)	Um tabuleiro		2	25 min. 250/max, depois 190	70 ... 90
	Um tabuleiro		2	25 min. 250/max, depois 190	60 ... 80
Frango assado	Um tabuleiro		1	15 min. 250/max, depois 180 ... 190	55 ... 65
	Um tabuleiro		1	15 min. 250/max, depois 180 ... 190	55 ... 65
Perú (Fatiado)	Um tabuleiro		1	25 min. 250/max, depois 180 ... 190	150 ... 210
	Um tabuleiro		1	25 min. 250/max, depois 180 ... 190	140 ... 190
Peixe	Um tabuleiro		2	200	20 ... 30
	Um tabuleiro		2	200	20 ... 25

Quando cozinhar com dois tabuleiros ao mesmo tempo, coloque o tabuleiro mais fundo na prateleira superior e o outro tabuleiro na prateleira inferior.

* Sugere-se que efectue o pré-aquecimento para todos os alimentos.

(**) Num fogão que requer pré-aquecimento, pré-aqueça no início da cozedura até que o símbolo de

temperatura(8) do forno atinja o último nível.

'Eco Fan Heating' (Aquecimento por ventoinha Eco)

Não altere a temperatura da cozedura após a cozedura iniciar no modo 'Eco Fan Heating' (Aquecimento por ventoinha Eco).

Não abra a porta durante a cozedura no modo 'Eco Fan Heating' (Aquecimento por ventoinha Eco).

Prato	Número do tabuleiro	Acessório a utilizar	Posição da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (aprox. em min.)
Bolos pequenos	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*	1	185	25 ... 35 35 ... 40
Bolinhos	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*	1	185	30 ... 35
Massa de pão	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*	1	200	40 ... 45
Pastelaria fina	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*	1	200	40 ... 45

* Estes acessórios poderão não ser fornecidos com o produto.

Conselhos para cozer bolos

- Se o bolo for demasiado seco, aumente a temperatura em cerca de 10 e reduza o tempo de cozedura.

- Se o bolo for húmido, use menos líquido ou diminua a temperatura em 10°C.
- Se o bolo estiver escuro em cima, coloque-a na prateleira inferior, baixe

a temperatura e aumente o tempo de cozedura.

- Se bem cozido no interior, mas mole no exterior, use menos líquido, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozedura.

Conselhos para cozer massa de pastelaria

- Se o pastel for demasiado seco, aumente a temperatura em cerca 10 e reduza o tempo de cozedura. Humedeça as camadas da massa com um molho composto de leite, óleo, ovo e iogurte.
- Se o pastel demorar muito a assar, preste atenção se a espessura do pastel que preparou não excede a profundidade do tabuleiro.
- Se a parte superior do pastel estiver castanha, mas a parte inferior não estiver cozida, verifique se a quantidade de molho que usou para o pastel não está muito concentrada no fundo do mesmo. Tente espalhar o molho de forma igual entre as camadas da massa e no topo do pastel para um acastanhado uniforme.

i Cozinhe o pastel de acordo com o modo e temperatura dados na tabela de cozedura. Se a parte do fundo continuar a não ficar acastanhada o suficiente, coloque-a numa prateleira mais baixa da próxima vez.

Conselhos para cozinhar legumes

- Se os pratos de legumes liberarem demasiado sumo e ficarem muito secos, cozinhe-os num tacho com tampa, ao invés de tabuleiro. Os tachos fechados preservarão o sumo do prato.
- Se um prato de legumes não ficar cozido, coza antecipadamente os legumes ou prepare-os como

alimentos enlatados e coloque-os no forno.

Funções do guia de cozedura

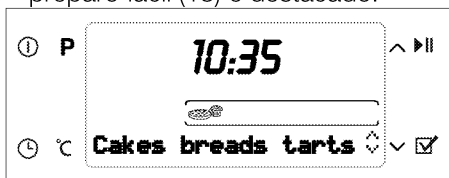
Seleccionar as funções dos alimentos de preparo fácil

O menu dos alimentos de preparo fácil contém programas de refeições que são preparados especialmente por cozinheiros profissionais e guardados na memória da unidade de controlo. Neste menu, a temperatura, posição da prateleira, peso e funções da cozedura são definidos automaticamente. Pode alterar o peso e o tempo de cozedura de acordo com a comida e os seus gostos.

Para seleccionar as funções do Guia de cozedura:

1. Prima a tecla On/Off (1) para ligar o forno.
2. Prima o botão de selecção do programa (2) para seleccionar o visor da função dos alimentos de preparo fácil. Neste passo,

“Cakes&Breads&Tarts” (Bolos, pães e tartes) aparece no visor e o visor de selecção de alimentos de preparo fácil (13) é destacado.



3. Prima **^** ou **v** (11) para seleccionar o menu principal da função de alimentos de preparo fácil (Bolos, pães e tartes; aves; carne; peixe; alimentos especiais; Especial).
4. Prima a tecla de selecção do menu de alimentos de preparo fácil (10) para confirmar o menu de alimentos principal pretendido.

5. Prima \wedge ou \vee (11) para seleccionar o alimento pretendido (Biscoitos, bolos, pequenos bolos, etc).



6. Coloque o seu alimento no forno.
7. Prima a tecla Start/Stop (Iniciar/Parar) cozedura (9) para iniciar a cozedura. "Cooking" (Cozedura) aparece no visor.

i Se a tecla Start/Stop (Iniciar/Parar) cozedura (9) não for premida dentro de 20 segundos, o forno desligará por conta própria.

8. Após a cozedura estar concluída, "Good appetite..." (Bom apetite) aparece no visor e ouve-se o sinal de alarme.

i Para interromper o sinal de alarme, basta premir qualquer tecla.

i "Back" (Atrás) que aparece no visor enquanto navega pelo menu dos alimentos permite-lhe voltar ao menu superior. Prima o botão de selecção do menu de alimentos de preparo fácil (10) para voltar ao menu superior.

Antes de começar a cozinhar no menu dos alimentos de preparo fácil, pode definir o peso dependendo do tipo de alimento que seleccionou. Para fazer isso:

1. Prima o botão de definição do aquecimento rápido e Temperatura-Peso (20) até que o campo indicador do peso comece a piscar.



2. Prima \wedge ou \vee (11) para definir o peso.

Antes de começar a cozinhar no menu dos alimentos de preparo fácil, pode definir o peso dependendo do tipo de alimento que seleccionou. Para fazer isso:

1. Prima o botão de definição do aquecimento rápido e Temperatura-Peso (20) até que o campo indicador do peso comece a piscar.

2. Prima a tecla (11) para definir o peso.

Menu dos alimentos de preparo fácil:

Podem variar dependendo dos modelos

Bolos, pães e tartes	Aves	Alimentos especiais	Peixe	Carne	Especial
Bolinhos	Baguete de frango	Guisado	Filete de peixe	Rosbife	Massas levedadas
Bolos em papel vegetal	Frango, filete	Quiche	Anchova assada	Almôndega	logurte
Cheese cake		Macarrão com queijo	Pescada		Maçã desidratada

Bolos, pães e tartes	Aves	Alimentos especiais	Peixe	Carne	Especial
Brownie		Lasanha	Filete de salmão		Peito de peru frito
Bolo fofo		Moussaka			
Torta de maçã (strudel)					
Tarte de maçã					

Para seleccionar as funções de alimentos de preparo fácil a vapor:

1. Prima a tecla On/Off (1) para ligar o forno.
2. Prima a tecla de selecção do programa (2) em curtos intervalos até que o símbolo de cozedura a vapor (18) apareça no visor. Neste passo, "Cakes&Breads&Tarts" (Bolos, pães e tartes) aparece no visor.
3. Prima **^** ou **v** (11) para seleccionar o menu principal da função de alimentos de preparo fácil (Bolos, pães e tartes; aves; carne; peixe; alimentos especiais; Especial).
4. Prima a tecla de selecção do menu de alimentos de preparo fácil (10) para confirmar o menu de alimentos principal pretendido.
5. Prima **^** ou **v** (11) para seleccionar o alimento pretendido (Biscoitos, bolos, pequenos bolos, etc).
6. Coloque o seu alimento no forno.
7. Prima a tecla Start/Stop (Iniciar/Parar) cozedura (9) para iniciar a cozedura.
8. "Fill with 350 ml water" (Encha com 350 ml de água) aparece no visor.



Risco para a saúde!

Não use outros líquidos além de água potável no sistema de vapor.



Não coloque água quente no recipiente de água.

9. Abra a porta do forno e adicione água através da entrada de água. O aviso "Door open" (Abertura da porta) aparece no visor junto com o aviso sonoro ao encher com água.
10. O forno começa a cozer e "Cooking" (Cozedura) aparece no visor logo que a porta é fechada.
11. Após a cozedura estar concluída, "Good appetite" (Bom apetite), "Please take the meal" (Retire o alimento) aparece no visor e ouve-se o sinal de alarme.
 - » Para interromper o sinal de alarme, basta premir qualquer tecla.
12. Abra a porta do forno e retire o alimento assim que a cozedura estiver concluída.

Feche a porta do forno para iniciar a função de **Vaporização automática de água**.

 - » Neste passo, "Disposing water" (Eliminar água) e o tempo necessário aparece no visor.
 - » É importante para a sua saúde não usar a água remanescente, já que a qualidade da água que sobra irá se deteriorar. A água eliminada amolece a sujidade do forno e permite que seja removida mais facilmente após a cozedura.

» Limpe o interior do forno com um pano após eliminar a água.

Usar o recipiente de água:

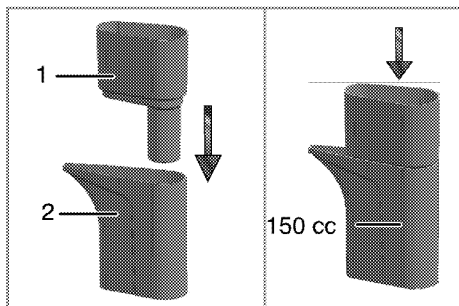
O recipiente de água consiste de 2 peças. A peça superior remove o calcário da água.

Monte a parte inferior e a superior do recipiente conforme ilustrado.

Não encha com mais de 150 ml, caso contrário a água não é purificada.

Remova a parte superior e verta a água dentro do forno com a parte inferior.

i Remova o calcário do recipiente de água, aplicando uma vez o seguinte procedimento a cada 4 utilizações. Dissolva 2 colheres de chá de sal num copo e verta no recipiente de água. Depois, lave o recipiente inferior.

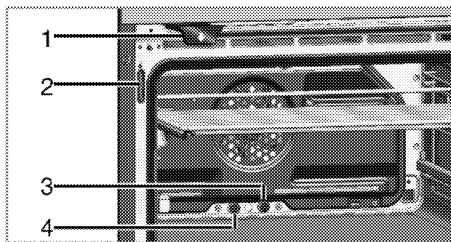


1 Parte superior

2 Parte inferior

Adicionar água:

1. Empurre o jarro como ilustrado na figura (1).
2. Verta água no recipiente até ouvir um sinal. Observe a quantidade de água a partir do indicador do nível da água (2).



1 Jarro

2 Indicador de água

3 Tubo de saída do vapor

4 Tudo de drenagem da água em excesso

i O sistema aguarda no mínimo 10 minutos para que adicione água. Se não adicionar água dentro de 10 minutos, o forno desliga-se.

i Para limpar o jarro, remova-o do forno e lave apenas com água.

i O nível de água no reservatório deve ser verificado através do indicador de água enquanto adiciona água. Se o nível de água exceder o nível de reservatório cheio, a água em excesso correrá para dentro do forno. A água em excesso que corre para dentro do forno pode afectar a cozedura nos programas de cozedura automática a vapor e provoca condensação na porta. Para evitar isso, retire a água em excesso que corre para dentro do forno antes de iniciar a cozedura.

i Se o forno for desligado antes da cozedura estar concluída e não for seleccionada qualquer função de cozedura dentro de 2 minutos, a mensagem "Please take the meal. Water will evaporize." (Retire o alimento, a água evaporará) aparecerá no visor do texto assim que o forno for ligado com a tecla On/Off (1). A eliminação da água começa automaticamente após cerca de 1 minuto.



Mantenha a porta fechada durante a vaporização da água.

Menu dos alimentos de preparo fácil a vapor:



Podem variar dependendo dos modelos

Bolos, pães e tartes	Aves	Alimentos especiais	Peixe	Carne
Pizza, fresca e de base fina	Frango < 1600 gr	Vegetais frescos	Ensopado de truta	Borrego assado
Pizza, fresca e de base grossa	Frango > 1600 gr	Vegetais congelados, gratinados		Perna de borrego
Massa de pão	Peru, coxa	Batatas a murro		Vitela assada
Profiteroles	Pato, inteiro			Tandoori
Bolo de fruta				
Bolo de arroz				
Pastelaria fina				
Bagel				
Pão de forma (levedado)				
Pão de sandes				
Baguete				
Panines, congelados				

Menu de definições

Definição do brilho

O brilho só pode ser definido quando o forno estiver desligado.



1. Prima a tecla da Hora e Definições (21) em curtos intervalos até que "Brightness" (Brilho) apareça no visor.
2. Há 4 níveis de brilho, nomeadamente 1, 2, 3 e 4. Prima  ou  (11) para seleccionar o nível pretendido.



O Nível do brilho diminui para poupar energia quando o forno está desligado. Ele regressa ao nível definido novamente assim que o forno é ligado.



Definição do contraste

O contraste só pode ser definido quando o forno estiver desligado.

1. Prima a tecla da Hora e Definições (21) em curtos intervalos até que "Contrast" (Contraste) apareça no visor.
2. Há 4 níveis de contraste, nomeadamente 1, 2, 3 e 4. Prima  ou  (11) para seleccionar o nível pretendido.



Definição do volume

O volume só pode ser definido quando o forno estiver desligado.

1. Prima a tecla da Hora e Definições (21) em curtos intervalos até que "Volume" apareça no visor.
2. Há 3 níveis de volume, nomeadamente 0 (mudo), 1 e 2. Prima  ou  (11) para seleccionar o nível pretendido.

Definição do idioma





O idioma só pode ser definido quando o forno estiver desligado.

1. Prima a tecla da Hora e Definições (21) em curtos intervalos até que o último idioma seleccionado apareça no visor.
2. Prima  ou  (11) para seleccionar o idioma pretendido.
3. Confirme com a tecla de selecção do menu dos alimentos de preparo fácil (10).

Operar o grelhador



Feche a porta do forno ao grelhar. As superfícies quentes podem causar queimaduras!

1. Prima a tecla On/Off (1) para ligar o forno.
2. Prima  ou  (11) para seleccionar a função de grelhador pretendida.
3. Para a temperatura de cozedura, prima uma vez a tecla (20) Temperatura - Peso e Aquecimento Rápido para destacar "Temperature" (Temperatura) no visor de texto. Prima  ou  (11) para definir a temperatura.
4. Prima a tecla On/Off (1) para desligar o forno.



Os alimentos que não são apropriados para grelhar provocam o risco de incêndio. Grelhe apenas alimentos que sejam apropriados para o calor intenso do grelhador. Não coloque os alimentos muito longe no fundo da grelha. Esta área é muito quente e os alimentos com gordura podem incendiar-se.

Tabelas de tempos de cozedura para grelhar

Grelhar com grelhador eléctrico

Alimento	Posição da prateleira	Temperatura recomendada (°C)**	Tempo de grelhar (aprox.)
Peixe	2...3	250	20...25 min. #
Franco fatiado	2...3	250	25...35 min.
Costeletas de borrego	2...3	250	20...25 min.
Rosbife	2...3	250	25...30 min. #
Costeletas de vitela	2...3	250	25...30 min. #
Torrada	3	250	1...2 min.

dependendo da espessura
 **Se a temperatura da grade do seu produto não puder ser ajustada, a grade funcionará na temperatura recomendada.

6 Manutenção e cuidados

Informações gerais

A vida útil do produto será estendida e os problemas frequentes diminuirão se o produto for limpo em intervalos regulares.

! Desligue o produto da corrente eléctrica antes de iniciar as tarefas de limpeza e manutenção. Há risco de choque eléctrico!

! Deixe que o produto arrefeça antes de o limpar. As superfícies quentes podem causar queimaduras!

- Limpe totalmente o produto a cada utilização. Desta forma, será possível remover mais facilmente os resíduos da cozedura, evitando assim que estes se queimem da próxima vez que o equipamento for utilizado.
- Não é necessário qualquer agente especial de limpeza para limpar o produto. Para limpar o produto, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.
- Após a limpeza, verifique sempre se qualquer excesso de líquido foi completamente limpo e remova imediatamente qualquer derrame.
- Não use agentes de limpeza que contêm ácido ou cloro para limpar as superfícies de inox e a pega de aço inoxidável. Use um pano macio com líquido detergente (não abrasivo) para limpar estas partes e procure passar o pano apenas numa direcção.

i 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.

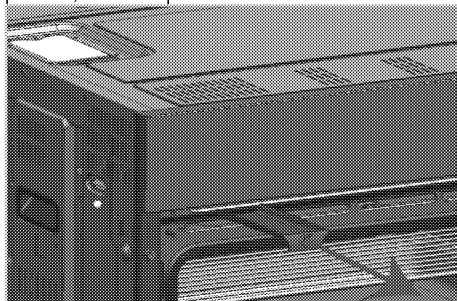
i Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.

Limpar o recipiente

O recipiente detém-se num certo ponto ao puxá-lo para si.

Se continuar a puxar, ele chega num segundo ponto de paragem e detém-se novamente.

Se continuar a puxar a partir deste ponto, ele sai para fora do seu sítio.



Pode limpar o recipiente sob a água da torneira após removê-lo.

i Não use materiais químicos para limpar o recipiente. Use apenas água.

Limpar o painel de controlo

Limpe o painel e os botões de controlo com um pano húmido e seque-os.

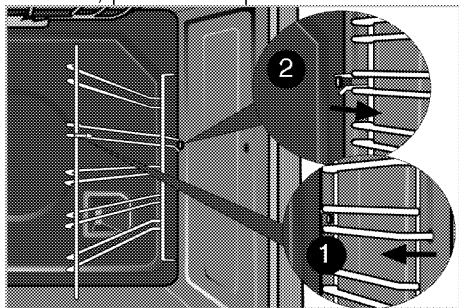
i Se o seu produto estiver equipado com botões/teclas, não remova as teclas de controlo para limpar o painel de controlo. O painel de controlo pode ficar danificado!

Limpar o forno

Para limpar a parede lateral (Varia dependendo do modelo do produto.)

(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

1. Retire a parte frontal da prateleira lateral, puxando-a na direcção contrária à da parede lateral.
2. Retire completamente a prateleira lateral, puxando-a para si.

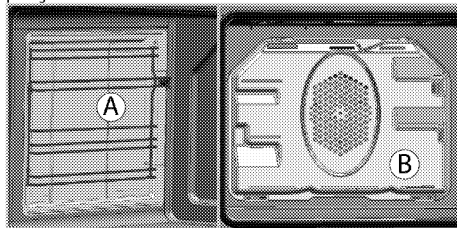


Paredes catalíticas

(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

As paredes laterais interiores (A) e/ou a parede traseira (B) do seu produto poderão estar revestidas de esmalte catalítico. As paredes catalíticas apresentam uma cor mate clara e uma superfície porosa. As paredes catalíticas do forno não devem ser limpas. Graças à sua estrutura perfurada, as superfícies catalíticas absorvem a gordura e, quando a superfície atinge o ponto de saturação, começa a brilhar. Nesse

caso, recomenda-se a substituição das peças.

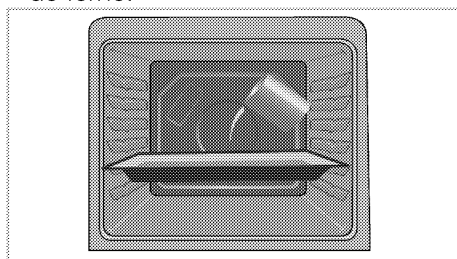


Limpeza a vapor fácil

(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

Assegura a limpeza fácil porque a sujidade (recente ou incrustada) é amaciada com o vapor que se forma dentro do forno e a água que cai pela condensação nas superfícies internas do forno.

1. Remova todos os acessórios de dentro do forno.
2. Verta 500 ml de água para o tabuleiro do forno e coloque-o na 2ª prateleira do forno.



3. Selecione a função de limpeza fácil a vapor. A duração da limpeza irá aparecer no ecrã e não pode ser alterada. Pode definir a hora final para esta função de limpeza.
4. Abra a porta e limpe a superfície interna do forno com uma esponja ou pano húmido.
5. Para limpar a sujidade persistente, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.

i Durante o modo de limpeza fácil a vapor, a água que se encontra no tabuleiro para amolecer ligeiramente os resíduos/sujidade existentes na cavidade do forno evapora e condensa na cavidade e no vidro interior da porta do forno. Consequentemente, é possível que escorra água ao abrir a porta do forno. Limpe os vestígios de condensação assim que a porta do forno for aberta.

Limpeza a vapor

Assegura uma limpeza fácil já que a sujidade (não tendo esperado por muito tempo) é amaciada com a condensação de gotas de água dentro do forno, após exalar vapor por um certo tempo.



1. Prima a tecla On/Off (1) para ligar o forno.
2. Certifique-se que removeu o alimento.
3. Prima a tecla **^** ou **v** (11) para seleccionar o modo "Steam cleaning" (Limpeza a vapor).
4. Prima a tecla Start/Stop (Iniciar/Parar) cozedura (9) para iniciar a limpeza.

Se não houver água no sistema, "Fill with 150 ml water" (Encha com 150 ml de água) aparece no visor.

5. Encha com 150ml de água, usando o recipiente de água fornecido com o seu forno.

i Risco para a saúde!
Não use outros líquidos além de água potável no sistema de vapor.

6. Se a temperatura dentro do forno for inferior a 100°C quando a porta é fechada, a limpeza começa sem demora. Se a temperatura interna não estiver abaixo dos 100°C após ter enchido de água e fechado a porta, aparece a mensagem "Cooling" (A arrefecer) no ecrã.

» Quando a temperatura interna tiver descido abaixo dos 100°C, a limpeza começará automaticamente.



7. Ao iniciar a limpeza, é exibida a mensagem "Cleaning" (A limpar).
» O vapor é exalado dentro do forno até esgotar a água do sistema.

i A vaporização demora cerca de 35 minutos com o recipiente completamente cheio. Este tempo pode ser encurtado com menos água.

8. Quando esgotar a água, é exibida a mensagem "Wipe the surfaces" (Limpe as superfícies).
9. Abra a porta e limpe as superfícies internas do forno com uma esponja ou pano húmido.

Terminada a limpeza (geralmente com o esgotamento da água), a água restante deve ser sempre drenada. Consulte as funções do Guia de cozedura na *página 39*, Drenar a água.

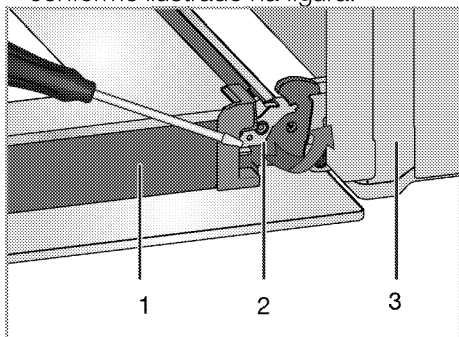
Limpar a porta do forno

Para limpar a porta do forno, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.

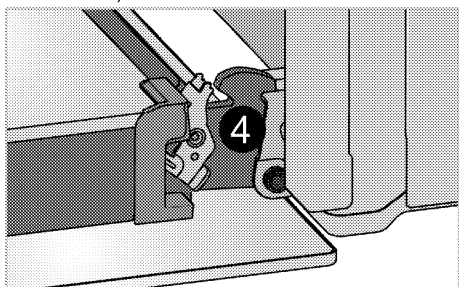
i Não use limpadores ásperos abrasivos ou raspadores metálicos pontiagudos para limpar a porta do forno. Eles podem riscar a superfície e destruir o vidro.

Remover a porta do forno

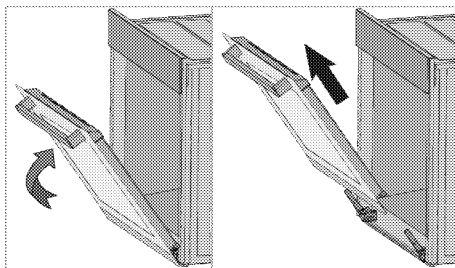
1. Abra a porta frontal (1).
2. Abra os grampos do compartimento da dobradiça (2) dos lados esquerdo e direito da porta frontal, pressionando-os para baixo, conforme ilustrado na figura.



- 1 Porta
- 2 Bloqueio da dobradiça (posição fechada)
- 3 Forno
- 4 Bloqueio da dobradiça (posição aberta)



3. Desloque a porta frontal até ao meio.



4. Remova a porta frontal puxando-a para cima para a soltar das dobradiças esquerda e direita.

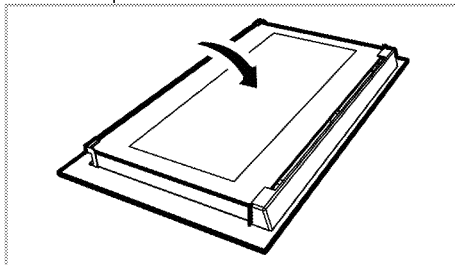
i Os passos executados durante o processo de remoção devem ser realizados em ordem inversa para instalar a porta. Não se esqueça de fechar os grampos no compartimento da dobradiça ao reinstalar a porta.

Remover o vidro interno da porta

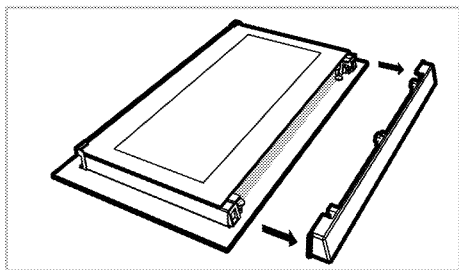
(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

O painel de vidro interno da porta do forno pode ser removido para limpeza.

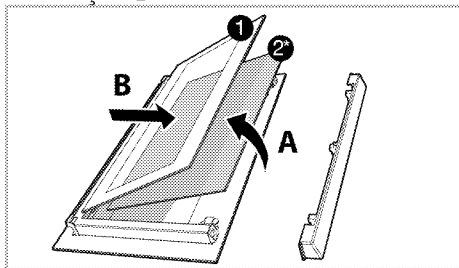
1. Abra a porta do forno.



2. Empurre para si e remova parte plástica instalada na secção superior da porta frontal..



3. Como ilustrado na figura, levante ligeiramente o painel de vidro (1) mais interno na direcção **A** e empurre-o na direcção **B**.



- 1 Painel de vidro mais interno
 - 2* Painel de vidro interno (Poderá não fazer parte do seu produto.)
4. Se o seu produto estiver equipado com um painel de vidro interior(2) ; Repita o mesmo procedimento para remover o painel de vidro interno (2).
5. O primeiro passo para a recolocação da porta é reinstalar o painel de vidro interno (2). Coloque o canto chanfrado do painel de vidro para que ele se encaixe no canto chanfrado da ranhura plástica. (Se o seu produto estiver equipado com um painel de vidro interior). O painel de vidro interno (2) deve ser instalado na ranhura plástica próxima ao painel de vidro mais interno (1).
6. Ao instalar o painel de vidro mais interno (1), certifique-se que a parte pintada do painel fica voltado para o painel de vidro interno. É importante assentar o canto inferior do painel de

vidro mais interno (1) dentro da ranhura de plástico inferior.

7. Empurre a parte de plástico contra a estrutura até ouvir o ruído de um “clique”.

Substituir a lâmpada do forno

! Antes de substituir a lâmpada do forno, certifique-se que o produto está desligado da tomada e arrefecido, de forma a evitar o risco de um choque eléctrico. As superfícies quentes podem causar queimaduras!

i 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.

i A posição da lâmpada pode variar daquela da figura.

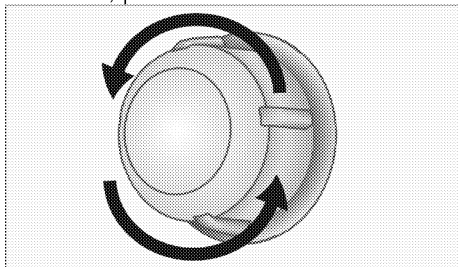
i A lâmpada usada neste aparelho não é adequada para iluminação doméstica. O objetivo definido para esta lâmpada é o de ajudar o utilizador a ver os alimentos.

i As lâmpadas usadas neste aparelho têm de suportar condições físicas extremas como sejam temperaturas acima de 50°C.

Se o seu forno estiver equipado com uma lâmpada redonda:

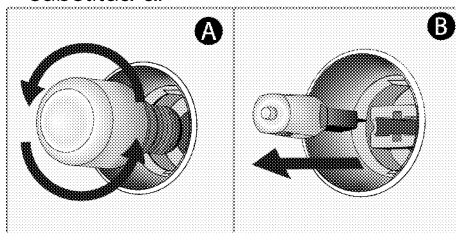
1. Desligue o produto da corrente.

2. Rode a tampa de vidro no sentido horário, para a remover.



3. Se a sua lâmpada do forno for do tipo (A), apresentado na figura abaixo, retire-a, rodando conforme demonstrado, e substitua-a. Se esta

for do tipo (B), puxe e retire-a, conforme apresentado na figura, e substitua-a.



4. Instale a tampa de vidro.

7 Resolução de problemas

O forno emite vapor quando em utilização.

- É normal que se liberte vapor durante o funcionamento. >>> *Isso não é uma avaria.*

O produto provoca um ruído metálico ao aquecer e arrefecer.

- Quando as partes metálicas são aquecidas, podem se expandir e causar ruído. >>> *Isso não é uma avaria.*

O produto não funciona.

- O fusível principal está queimado ou com defeito. >>> *Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recoloque-os.*
- O produto não está ligado na tomada (de terra). >>> *Verifique a ligação da ficha.*

A luz do forno não funciona.

- A lâmpada do forno está fundida. >>> *Substitua a lâmpada do forno.*
- A alimentação está cortada. >>> *Verifique se há energia. Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recoloque os fusíveis.*

O forno não aquece.

- Pode não estar definido para uma função de cozedura e/ou temperatura específicas. >>> *Defina o forno para uma função e/ou temperatura específicas.*
- A alimentação está cortada. >>> *Verifique se há energia. Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recoloque os fusíveis.*



Consulte o agente da assistência técnica autorizada ou o revendedor onde adquiriu o produto se não puder resolver os problemas, embora tenha seguido as instruções desta secção. Nunca tente reparar um produto defeituoso por conta própria.

