

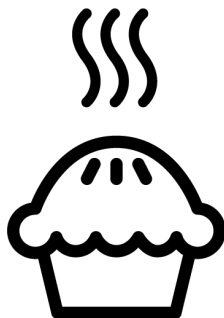


Forno incorporado

Manual do utilizador

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja obsługi



BBIM13400XCS

385440827_3/ PT/ PL/ R.AJ/ 15/06/23 10:36
7757787642

Bem-vindo!

Caro Cliente,

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

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

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

Os símbolos e as respetivas descrições no manual do utilizador.



Risco que pode resultar em morte ou lesões.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



Advertência de superfície quente.

**OBSERVA
ÇÃO**

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Índice

1	Instruções de segurança	4
1.1	Uso previsto	4
1.2	Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação	5
1.3	Segurança elétrica.....	5
1.4	Segurança no transporte	7
1.5	Segurança da instalação	7
1.6	Segurança durante a utilização....	8
1.7	Advertências da temperatura	8
1.8	Uso de acessórios.....	9
1.9	Segurança na cozedura	9
1.10	Segurança da manutenção e limpeza.....	10
2	Instruções ambientais.....	11
2.1	Diretiva de resíduos.....	11
2.1.1	Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:.....	11
2.2	Informação da embalagem	11
2.3	Recomendações de eficiência energética	11
3	O seu produto	12
3.1	Apresentação do produto	12
3.2	Introdução e uso do painel de controle do produto.....	12
3.2.1	Control Panel.....	13
3.2.2	Apresentação do painel de controle do forno	13
3.3	Funções de funcionamento do forno.....	14
3.4	Acessórios do produto.....	15
3.5	Uso de acessórios do produto	16
3.6	Especificações técnicas	19
4	Primeira utilização.....	20
4.1	Primeira definição da hora	20
4.2	Limpeza inicial.....	20
5	Usar o Forno.....	21
5.1	Informação geral sobre como usar o forno	21
5.2	Operação da unidade de controlo do forno.....	21
5.3	Definições.....	27

6	Informação geral acerca da cozedura.....	31
6.1	Advertências gerais acerca de cozinhar no forno.....	31
6.1.1	Bolos e alimentos de forno	31
6.1.2	Carne, peixe e aves	35
6.1.3	Grelhador	36
6.1.4	Testar os alimentos	37
7	Manutenção e limpeza.....	39
7.1	Informações gerais de limpeza	39
7.2	Limpar os acessórios	40
7.3	Limpar o painel de controlo	40
7.4	Limpar o interior do forno (zona de cozedura)	41
7.5	Limpeza fácil a vapor	41
7.6	Limpar a porta do forno	42
7.7	Remover o vidro interior da porta do forno	43
7.8	Limpar a lâmpada do forno.....	43
8	Solução de problemas.....	45



1 Instruções de segurança

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



1.1 Uso previsto

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

1.2 Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação



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



1.3 Segurança elétrica

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um

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

- A ficha ou ligação elétrica do produto deve estar em local facilmente acessível (onde não serão afetadas por chamas da placa). Se isto não for possível, tem de existir um mecanismo (fusível, interruptor, etc.) na instalação elétrica ao qual o produto é ligado, em conformidade com as regulamentações elétricas e todos os pólos têm de estar separados da rede.
- O produto não pode estar ligado à tomada durante a instalação, reparação e transporte.
- Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
- Se o seu produto não tiver um cabo de alimentação, usar apenas o cabo de ligação descrito na secção “Especificações técnicas”.
- Não prender o cabo de alimentação por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.
- A superfície inferior da placa fica também quente quando está a ser utilizada. Os cabos de alimentação não podem tocar a superfície traseira
- Não prender os cabos elétricos à porta do forno e não os passar sobre superfícies quentes. Caso contrário, o cabo de isolamento pode derreter e provocar um incêndio em consequência de um curto-circuito da placa.
- Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados ou cabos de extensão.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um fabricante, um serviço autorizado ou uma pessoa a ser especificada pela empresa de importação de modo a evitar possíveis perigos.
- **ADVERTÊNCIA:** Antes de substituir a lâmpada do forno, assegurar que o produto é desligado da alimentação

elétrica para evitar o risco de choque elétrico. Desligar o produto ou desligar o fusível na caixa do mesmo.

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

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

1.4 Segurança no transporte

- Desligar o produto da corrente elétrica antes de o transportar.
- O produto é pesado, tem de ser transportado pelo menos com duas pessoas.
- Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou deslocar o produto. Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.

- Não colocar outros itens no produto e transportar o mesmo na posição vertical.
- Quando precisar de transportar o seu produto, envolver o mesmo com material de embalagem de bolhas ou com cartão grosso e passar com fita cola com firmeza. Fixar o produto com firmeza com fita adesiva para impedir que as partes amovíveis ou as partes de movimento do produto e que o próprio produto fiquem danificados.
- Verificar a aparência em geral do produto relativamente a quaisquer danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

1.5 Segurança da instalação

- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Se o produto estiver danificado, não instalar o mesmo.
- Não instalar o produto perto de fontes de calor (radiadores, fogões, etc.).
- Manter o espaço aberto junto de todas as condutas de ventilação do produto.

- Para evitar o sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de portas decorativas.

1.6 Segurança durante a utilização

- Assegurar que o produto é desligado após cada utilização.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar o fusível da caixa do mesmo.
- Não operar com um produto defeituoso ou danificado. Se aplicável, desligar as ligações de eletricidade/gás do produto e chamar a assistência autorizada.
- Não usar o produto com o vidro da porta da frente retirado ou partido.
- Não subir para cima do produto para alcançar alguma coisa ou por qualquer outra razão.
- Nunca usar o produto quando a sua avaliação ou coordenação estiver afetada devido ao consumo de álcool e/ou drogas.
- Os objetos inflamáveis guardados na zona de cozedura podem provocar um

incêndio. Nunca guardar objetos inflamáveis na zona de cozedura.

- A pega do forno não é um secador de toalhas. Quando usar o produto, não pendurar toalhas, luvas ou têxteis na pega.
- As dobradiças da porta do produto movem-se quando abrir ou fechar a porta e podem obstruir-se. Quando abrir/fechar a porta, não segurar na parte com as dobradiças.

1.7 Advertências da temperatura

- **ADVERTÊNCIA:** As partes acessíveis do produto estarão quentes durante a utilização. Deve ser tido cuidado para evitar tocar o produto e os elementos de aquecimento. As crianças com idade inferior a 8 anos não podem ficar perto do produto sem a supervisão de um adulto.
- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que os rebordos irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.

- Dado poder haver saída de vapor, deve manter-se afastado enquanto estiver a abrir a porta. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos.
- Durante o funcionamento, o produto pode ficar quente. Deve ser tido cuidado para evitar tocar nas partes quentes do forno e nos elementos de aquecimento.
- Usar sempre luvas resistentes ao calor quando estiver a colocar ou a remover os alimentos do forno quente, etc.

1.8 Uso de acessórios

- É importante que a grelha e o tabuleiro sejam corretamente colocados nas prateleiras de arame de aço. Para informação detalhada, consultar a secção **“Utilização dos acessórios”**.
- Os acessórios podem danificar o vidro da porta quando fechar a porta do produto. Empurrar sempre os acessórios para o fim da zona de cozedura.

1.9 Segurança na cozedura

- causar incêndio, pois pode pegar fogo ao entrar em contato com superfícies quentes.
- Os desperdícios de alimentos, óleo, etc. na zona de cozedura podem provocar um incêndio. Antes de cozinhar, remover a referida sujidade grosseira.
- Risco de envenenamento alimentar: Não manter os alimentos no forno durante mais de uma hora após a cozedura. Caso contrário, pode provocar envenenamento por alimentos ou doenças.
- Não aquecer recipientes ou frascos de vidro fechados no forno. A pressão que irá formar-se no recipiente/frasco pode fazer com o mesmo expluda.
- Colocar papel vegetal num recipiente de cozinha ou no acessório do forno (tabuleiro, grelha, etc.) com alimentos e colocar o mesmo no forno pré-aquecido. Remover quaisquer pedaços em excesso do papel vegetal que estejam a sair do acessório ou do recipiente para evitar o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno. Nunca usar papel vegetal num forno com temperatura superior à temperatura máxima de

utilização especificada no papel vegetal que estiver a usar. Nunca colocar o papel vegetal na base do forno.

- Não colocar os tabuleiros de cozedura, pratos ou folha de alumínio diretamente na base do forno. O calor acumulado pode danificar a base do forno.
- Fechar a porta do forno enquanto estiver a grelhar. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Alimentos não adequados para grelhar e que podem provocar um risco de incêndio. Grelhar apenas alimentos que sejam adequados para fogo intenso do grelhador. Do mesmo modo, não colocar os alimentos demasiado afastados na parte de trás do grelhador. Esta é a zona mais quente e os alimentos muito gordos podem incendiar-se.



1.10 Segurança da manutenção e limpeza

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Existe risco de choque elétrico!
- Não usar equipamentos de limpeza a vapor para limpar o produto dado isso poder originar um choque elétrico.
- Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lã de aço ou lixívia para limpar o vidro da porta frontal do forno/ (se existir) o vidro da porta superior.. Estes materiais podem provocar riscos e a quebra das superfícies de vidro.
- Deve manter o painel de controlo limpo e seco. Uma superfície molhada e suja pode provocar problemas no funcionamento das funções.

2.1 Diretiva de resíduos

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

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



Este produto foi produzido com peças de elevada qualidade e materiais que podem ser reutilizados e são adequados para reciclagem. Portanto, não eliminar o produto usado com o lixo doméstico normal e com outros resíduos no final da vida útil. Colocar o mesmo num ponto de recolha para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos. Pode perguntar à sua administração local sobre estes pontos de recolha. A eliminação do aparelho ajuda adequadamente a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde humana.

Conformidade com a Diretiva RoHS:

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

2.2 Informação da embalagem

Os materiais de embalagem do produto são fabricados com materiais recicláveis de acordo com os nossos Regulamentos Ambientais Nacionais. Não eliminar os resíduos de embalagens com o lixo doméstico ou com outros resíduos, eliminar os mesmos nos pontos de recolha de embalagens especificadas pelas autoridades locais.

2.3 Recomendações de eficiência energética

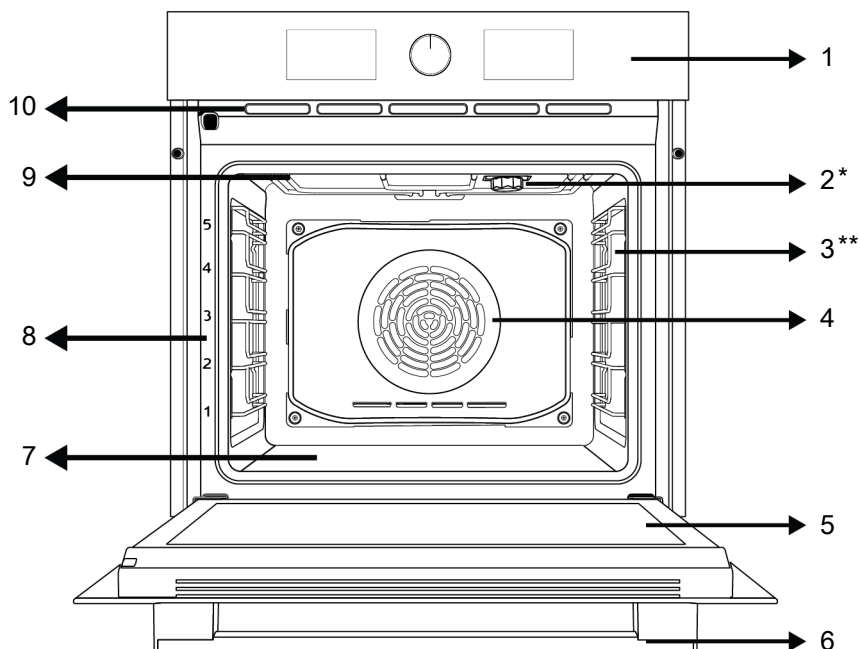
De acordo com a informação EU 66/2014 sobre eficiência energética podem ser encontradas no recibo do produto fornecido com o mesmo.

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

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

3 O seu produto

3.1 Apresentação do produto



1 Painel de controlo

3 Prateleiras de arame de aço

5 Porta

7 Queimador inferior (por baixo da placa em aço)

9 Aquecedor superior

2 Lâmpada

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

6 Pega

8 Posicionamento da prateleira

10 Orifícios de ventilação

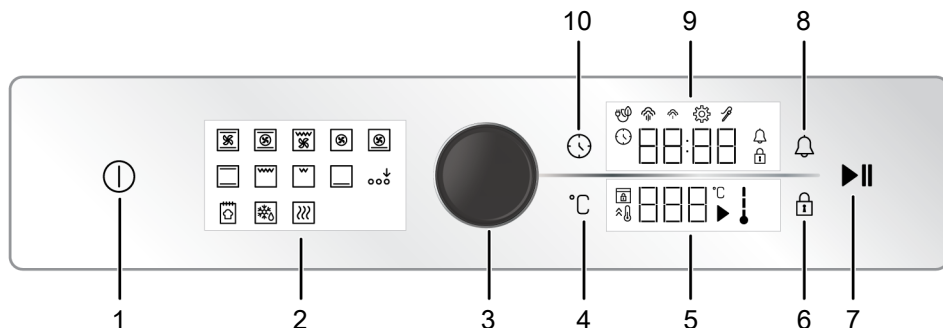
* Varia dependendo do modelo. Varia dependendo do modelo do. O seu produto pode não ter uma lâmpada ou o tipo e localização da lâmpada podem diferir da figura.

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

3.2 Introdução e uso do painel de controle do produto

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

3.2.1 Control Panel



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

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

3.2.2 Apresentação do painel de controle do forno

Botão de controle do forno

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

Indicador de temperatura interna do forno

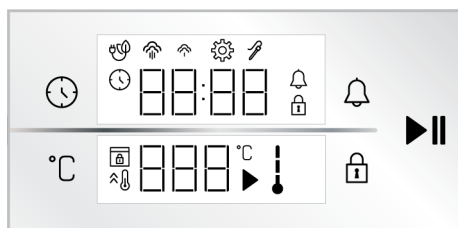
Você pode entender a temperatura interna do forno pelo símbolo de temperatura interna no visor. Quando a cozedura começa, o símbolo é visualizado no visor e

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

Exibição de função

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

Áreas de indicadores:



Teclas :

- : Tecla do tempo e das definições
- : Tecla de definição da temperatura
- : Tecla de bloqueio de teclas

 : Tecla de alarme

 : Tecla começar/parar de cozinhar

Campo indicador do temporizador/duração :

 : Símbolo de tempo de cozedura/hora do dia

 : Símbolo de alarme

 : Símbolo das definições

 : Símbolo de bloqueio de teclas

 : Símbolo de cozedura com ventilador eco

 : Símbolo de baixo nível de vapor *

 : Símbolo de elevado nível de vapor *

 : Símbolo de sonda da carne *

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

Zona do indicador da temperatura :

 : Símbolo de cozedura

°C : Símbolo da temperatura

 : Símbolo da temperatura dentro do forno

 : Símbolo de aquecimento rápido (acelerador).

 : Símbolo de bloqueio da porta *

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

3.3 Funções de funcionamento do forno

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

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

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

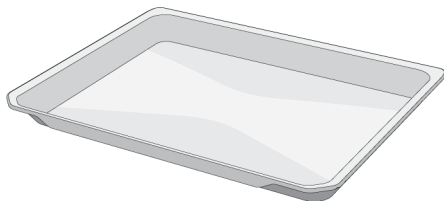
3.4 Acessórios do produto

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

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

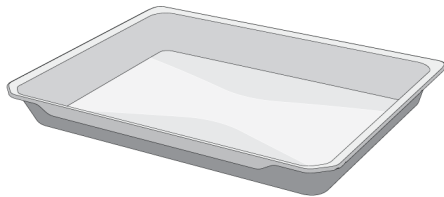
Tabuleiro normal

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



Tabuleiro fundo

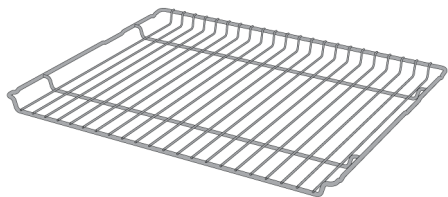
É utilizado para pastelaria, fritar pedaços grandes, alimentos suculentos ou para recolher os óleos que escorrem ao grelhar.



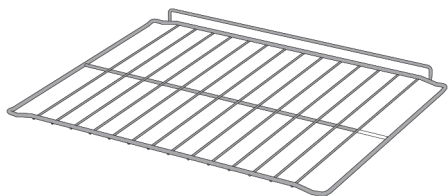
Grelha de arame de aço

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

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :



Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

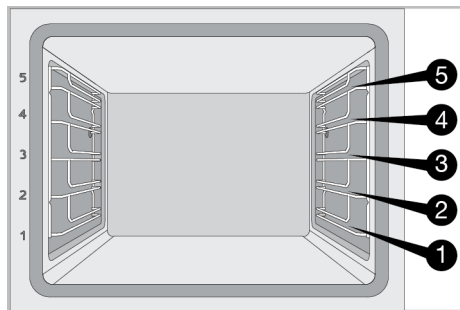


3.5 Uso de acessórios do produto

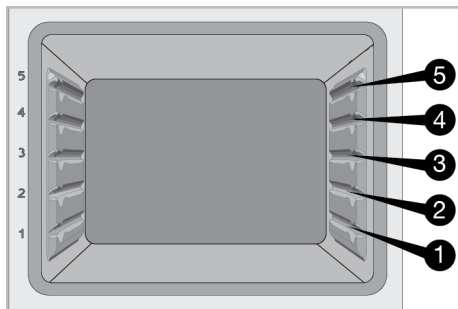
Prateleiras de cozinha

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

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :



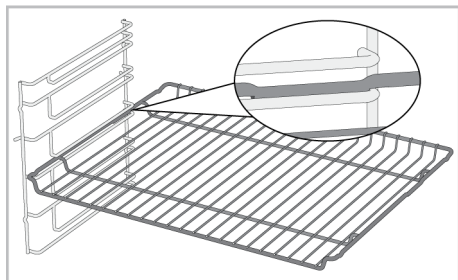
Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :



Colocar a grelha de arame nas prateleiras de cozedura

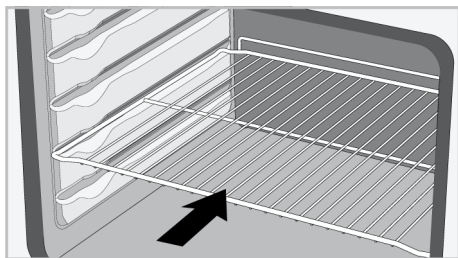
Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

É crucial colocar a grade de arame nas prateleiras de arame corretamente. Ao colocar a grade de arame na prateleira desejada, a seção aberta deve estar na frente. Para um melhor cozimento, a grelha deve ser fixada no ponto de parada da grade. Não deve ultrapassar o ponto de parada para entrar em contato com a parede traseira do forno.



Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

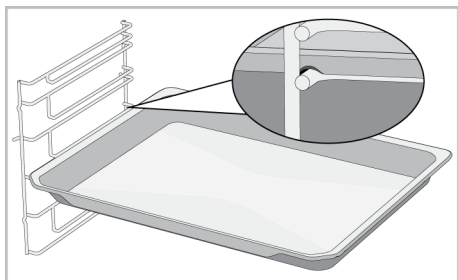
É crucial colocar a grade de arame nas prateleiras laterais corretamente. A grade de arame tem uma direção ao colocá-la na prateleira. Ao colocar a grade de arame na prateleira desejada, a seção aberta deve estar na frente.



Colocar o tabuleiro nas prateleiras de cozedura

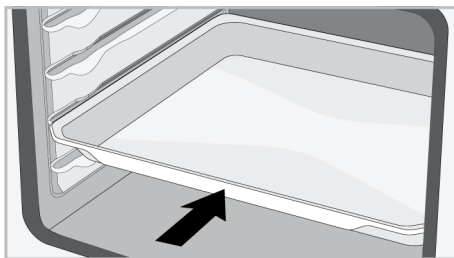
Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

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



Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

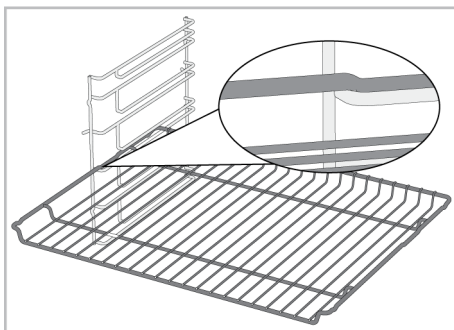
Também é crucial colocar as bandejas nas prateleiras laterais corretamente. A bandeja tem uma direção ao colocá-la na prateleira. Ao colocar a bandeja na prateleira desejada, seu lado destinado à fixação deve estar voltado para a frente.



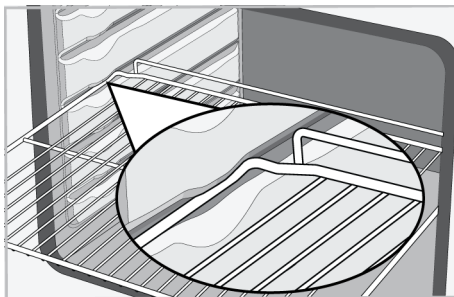
Função de parada da grelha de arame

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

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

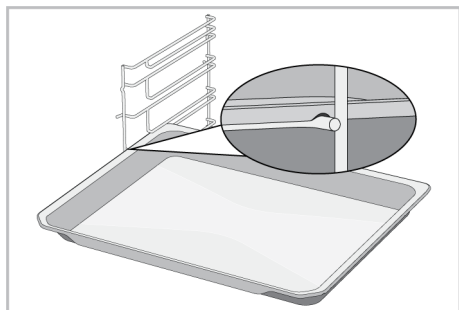
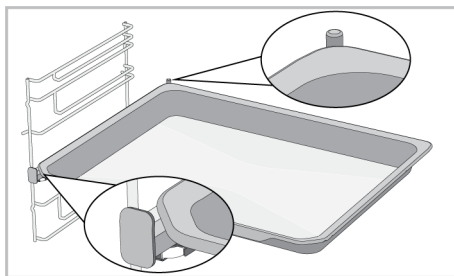


Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :



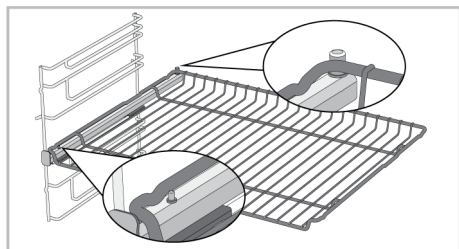
Função de parada da bandeja - Nos modelos com prateleiras de arame de aço

Há também uma função de parada para evitar que a bandeja caia da prateleira de arame. Ao remover a bandeja, solte-a do soquete de parada traseiro e puxe-a em sua direção até atingir a parte frontal. Você deve passar por cima deste soquete de parada para removê-lo completamente.



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

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



3.6 Especificações técnicas

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

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

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



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



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



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

4 Primeira utilização

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

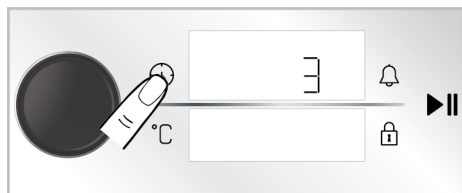
4.1 Primeira definição da hora



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

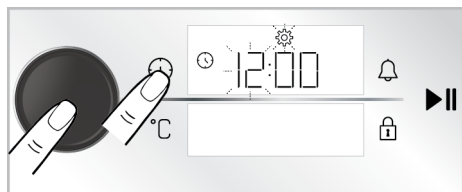
1. Com o produto desligado (enquanto a hora do dia aparece no visor), tocar nas teclas e durante aproximadamente 3 segundos.

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



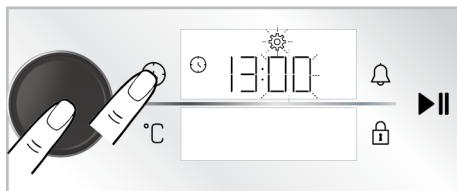
2. Ativar o campo do temporizador, premindo o botão de controlo do forno uma vez ou tocando uma vez a tecla .

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



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

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



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

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



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



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

4.2 Limpeza inicial

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

4. Quando operar com o produto, selecionar a temperatura mais elevada e a função de funcionamento de modo a que todos os aquecedores estejam a funcionar no seu produto. Consultar "Funções de funcionamento do forno [p. 14]". Pode obter informações de como operar com o forno na secção seguinte.
5. Aguardar que o forno arrefeça.
6. Limpar as superfícies do produto com um pano ou esponja humedecidos e secar com um pano.

Antes de usar os acessórios:

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

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

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

5 Usar o Forno

5.1 Informação geral sobre como usar o forno

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

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

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

Iluminação do forno

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

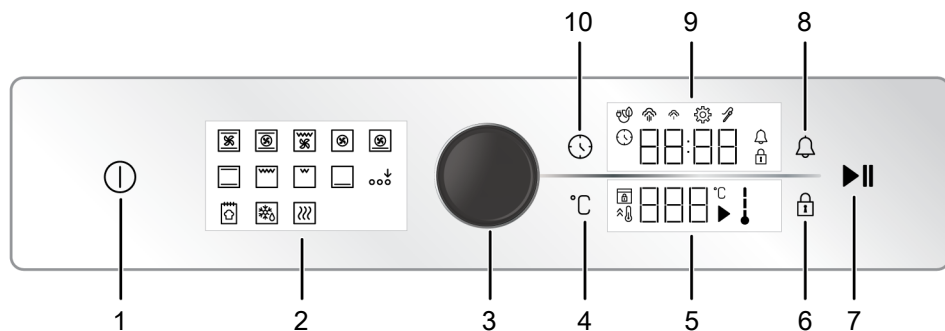
5.2 Operação da unidade de controlo do forno

Advertências gerais para a unidade de controlo do forno

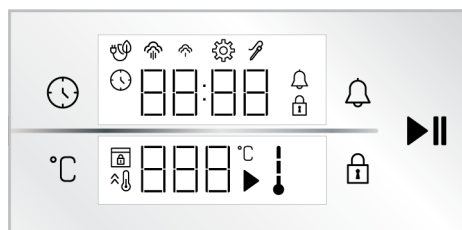
- O tempo máximo que pode ser definido para o processo de cozedura é 05:59 horas e. na função manter quente, este tempo é 23 horas e 59 minutos. No caso de uma interrupção de energia, a cozedura pré-definida e a duração de cozedura são cancelados.
- Enquanto estiver a fazer os ajustes, os símbolos relevantes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

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

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



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



Teclas :

-  : Tecla do tempo e das definições
-  : Tecla de definição da temperatura
-  : Tecla de bloqueio de teclas
-  : Tecla de alarme
-  : Tecla começar/parar de cozinhar

Campo indicador do temporizador/duração :

-  : Símbolo de tempo de cozedura/hora do dia
-  : Símbolo de alarme
-  : Símbolo das definições
-  : Símbolo de bloqueio de teclas
-  : Símbolo de cozedura com ventilador eco
-  : Símbolo de baixo nível de vapor *

 : Símbolo de elevado nível de vapor *

 : Símbolo de sonda da carne *

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

Zona do indicador da temperatura :

-  : Símbolo de cozedura
-  : Símbolo da temperatura
-  : Símbolo da temperatura dentro do forno
-  : Símbolo de aquecimento rápido (acelerador).
-  : Símbolo de bloqueio da porta *

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

Ligar o forno

1. Ligar o forno tocando na tecla ① .
⇒ Depois do forno estar ligado, a primeira função de funcionamento é exibida no visor. A função de funcionamento, temperatura e tempo de cozedura pode ser ajustada quando o visor estiver neste estado.



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

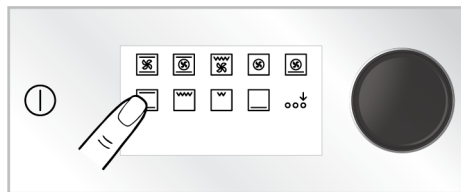
Desligar o forno

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

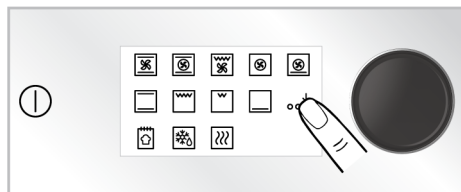
A cozedura manual selecionando a função de temperatura e de funcionamento do forno.

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

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



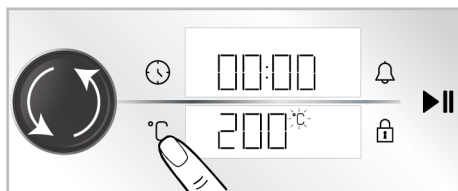
3. Se a função que pretende ativar não estiver entre as funções de funcionamento que aparecem primeiro no visor de função, pode ativar as funções de funcionamento na linha inferior tocando em "Ativação da função extra"



4. A temperatura predefinida para a função de funcionamento que selecionou aparece no visor. Para

alterar esta temperatura, tocar a tecla °C e rodar o botão de controlo do forno para a direita/esquerda.

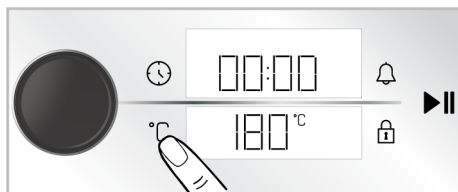
⇒ O símbolo °C aparece a piscar no visor da temperatura.



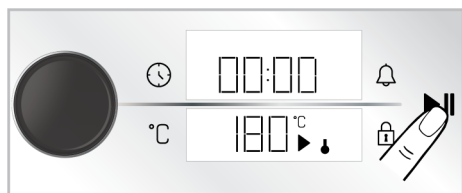
Se alterar a função de funcionamento depois de alterar a temperatura predefinida para a função de funcionamento, a temperatura que definiu por último aparece no visor. No entanto, se a temperatura definida não estiver dentro do intervalo de temperatura da função de funcionamento selecionada, aparece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

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

⇒ O símbolo °C aparece no visor da temperatura.



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

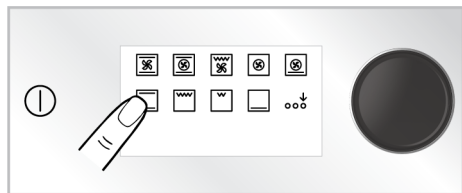


⇒ O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura selecionadas. No visor, são exibidos os símbolos ↓ e ►. O tempo de cozedura começa a contar no visor. Quando a temperatura interior do forno atingir a temperatura definida, cada fase do símbolo ↓ da temperatura irá acender. O forno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

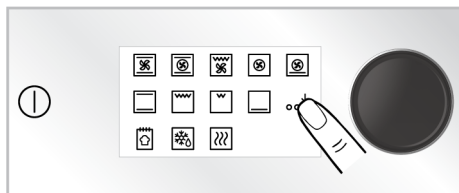
Cozinhar definindo o tempo de cozedura;

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

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

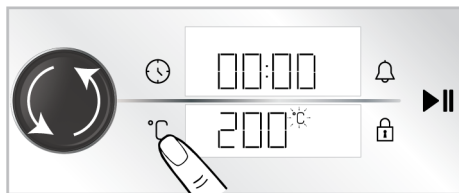


3. Se a função que pretende ativar não estiver entre as funções de funcionamento que aparecem primeiro no visor de função, pode ativar as funções de funcionamento na linha inferior tocando em "Ativação da função extra"



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

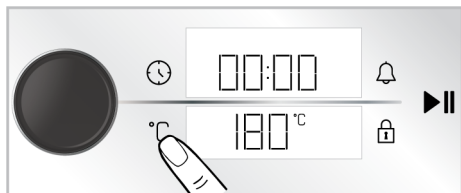
⇒ O símbolo °C aparece a piscar no visor da temperatura.



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

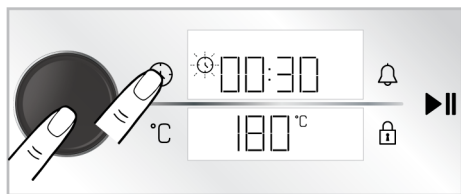
5. Confirmar a temperatura definida tocando na tecla °C.

⇒ O símbolo °C aparece no visor da temperatura.



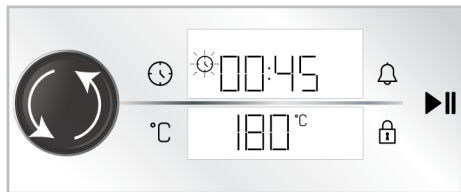
6. Premir o botão de controlo do forno ou tocar na tecla uma vez para a definição do tempo de cozedura.

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



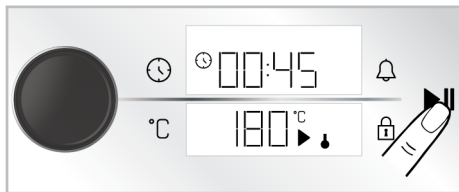
Para ajustar rapidamente o tempo de cozedura, pode ativar o tempo de cozedura como 30 minutos empurrando o botão de controlo do forno ou tocando a tecla depois da função de funcionamento e da temperatura serem definidas e pode alterar o tempo rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda.

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



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

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



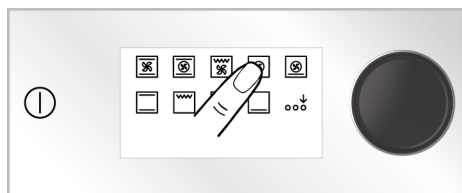
⇒ O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura selecionadas e a contagem decrescente do tempo de cozedura irá aparecer no visor. No visor, são exibidos os símbolos e . Quando a temperatura interior do forno atingir a temperatura definida, cada fase do símbolo da temperatura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

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

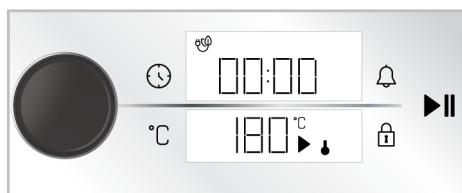
Aquecimento ventilado ecológico

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

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



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



3. Pode alterar a temperatura definida e o tempo de cozedura definido conforme descrito nas secções anteriores. Depois, pode começar a cozinhar.

- ⇒ No modo “Aquecimento ventilado ecológico”, a lâmpada acende menos tempo que em outras funções de funcionamento devido à poupança de energia enquanto está a cozinhar.

Função pão

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

Ingredientes

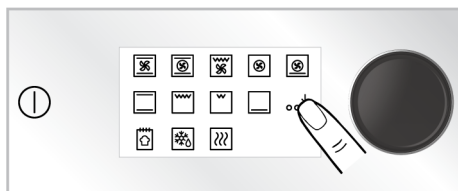
- 500 g de farinha
- 15 g de açúcar
- 10 g de fermento instantâneo
- 10 g de óleo de girassol
- 8 g de sal
- 300 ml de água (35° °C)

Para a parte de cima da massa

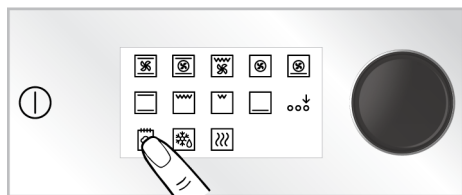
- 2 colheres de chá de óleo de girassol

Preparação

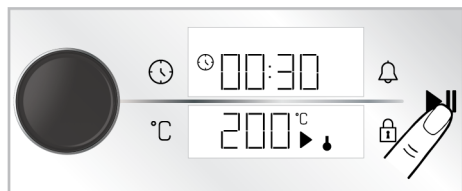
1. Peneirar a farinha para um tigela funda. Adicionar o açúcar à farinha e misturar homogeneamente.
2. Abrir o meio da farinha e adicionar o fermento, o sal e o óleo de girassol. Acrescentar gradualmente água morna, começando a partir dos lados do recipiente.
3. Sovar a massa com a mão ou com uma batedeira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



10. Tocar em "Função pão" no visor da função.



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



12. No fim do tempo de cozedura, é emitido um aviso sonoro durante um minuto. Se a tecla ① for tocada, o forno irá desligar-se. Se for tocada qualquer tecla exceto estas, o sinal sonoro para.

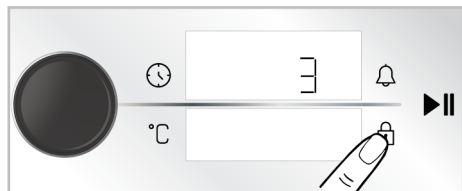
5.3 Definições

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

Ativar o bloqueio de tecla

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

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



- ⇒ Aparece no visor uma contagem decrescente a partir 3-2-1. Quando a contagem decrescente termina, o

símbolo aparece no visor tempo/relógio e o bloqueio de tecla é ativado. Depois de o bloqueio da tecla ser definido, ou se for premido botão de controlo do forno, o temporizador emite um sinal sonoro e o símbolo pisca.



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

Desativar o bloqueio de tecla

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

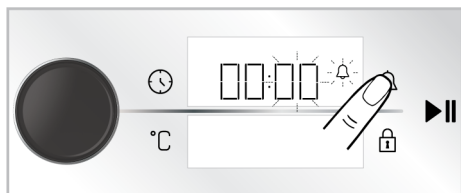
Ajustar o alarme

Pode igualmente usar a unidade de controlo do produto para qualquer advertência ou lembrete além de cozinhar. O relógio de alarme não afeta as funções de funcionamento do forno. É usado para fins de advertência. Por exemplo, pode usar o relógio de alarme quando pretender voltar os alimentos que estão no forno num determinado momento. Assim que o tempo que definiu tiver terminado, o temporizador emite um aviso sonoro.

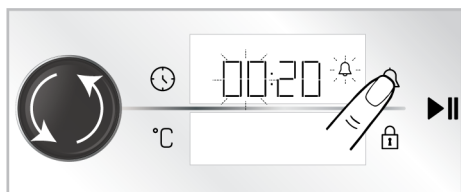
i O tempo máximo de alarme pode ser 23 horas e 59 minutos.

1. Tocar a tecla uma vez para definir o período do alarme.

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

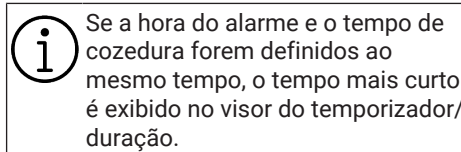


2. Definir em primeiro lugar os minutos rodando o botão para a direita/esquerda e ativar o campo do temporizador tocando a tecla  uma vez.
3. Definir o tempo rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda. Tocar a tecla  novamente para confirmar a definição.



- ⇒ O símbolo  acende-se continuamente e a hora do alarme começa a contagem decrescente no visor.

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



Desligar o alarme

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

⇒ O aviso sonoro é parado.

Se pretender cancelar o alarme:

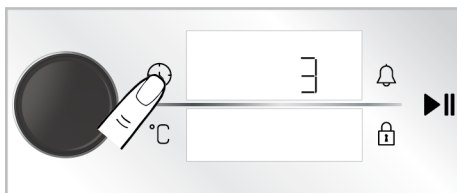
1. Tocar a tecla  duas vezes para reiniciar o período do alarme.
⇒ O símbolo  começa a piscar no visor do tempo/relógio.
2. Rodar o botão de controlo do forno para a direita/esquerda até a hora do alarme atingir "00:00".

Definir o volume

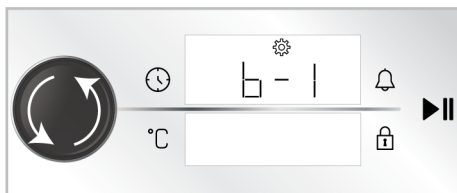
Pode definir o volume da unidade de controlo. O seu forno deve ser desligado para realizar esta definição.

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

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

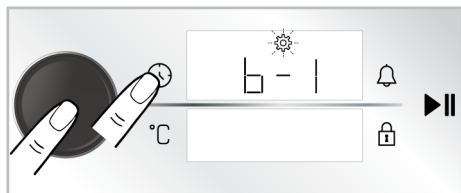


2. Rodar o botão de controlo do forno para a direita/esquerda até que "b-1" ou "b-2" apareça no visor do temporizador/duração.



3. Ativar a definição do toque tocando a tecla  novamente ou premindo o botão de controlo do forno uma vez.

- ⇒ O símbolo  fica a piscar no visor.

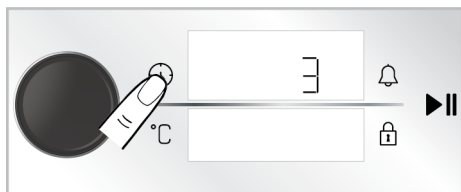


4. Ajustar o toque pretendido rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda.
5. Confirmar o toque definido tocando a tecla novamente ou premindo o botão de controlo do forno uma vez.

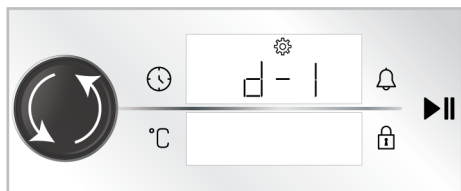
Definir o brilho do visor.

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

1. Com o produto desligado (enquanto a hora do dia aparece no visor), tocar nas teclas e durante aproximadamente 3 segundos.
 - ⇒ Aparece no visor uma contagem decrescente a partir 3-2-1. Quando a contagem decrescente terminar, o menu de definições é ativado.

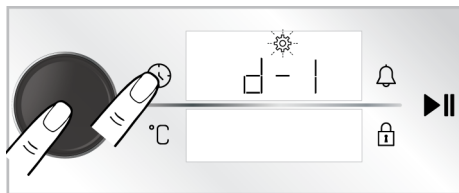


2. Rodar o botão de controlo do forno para a direita/esquerda até que “d-1”, “d-2” ou “d-3” apareçam no visor de temporizador/duração.



3. Ativar a definição do brilho tocando a tecla ou premindo o botão de controlo do forno uma vez.

⇒ O símbolo fica a piscar no visor.



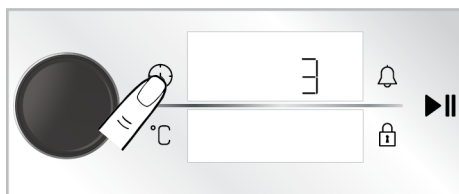
4. Definir o brilho pretendido rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda.
5. Confirmar o brilho tocando a tecla novamente ou premindo o botão de controlo do forno uma vez.

Definir a função do pré-aquecimento rápido (Intensificador)

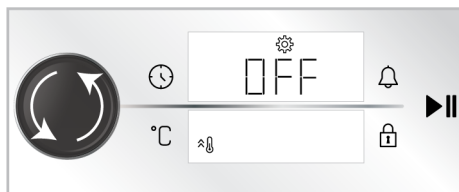
Pode operar a cozedura no seu produto automaticamente com função de pré-aquecimento rápido. Para este fim deve ativar a definição de pré-aquecimento rápido. O seu forno deve ser desligado para realizar esta definição.

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

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

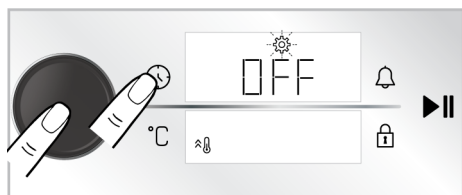


2. Rodar o botão de controlo do forno para a direita/esquerda até que o símbolo e “DES-LIGAR” apareça no visor.

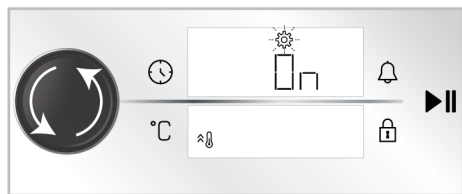


3. Ativar a definição do pré-aquecimento rápido (Intensificador) tocando a tecla ☹ ou premindo o botão de controle do forno uma vez

⇒ O símbolo ⚙ fica a piscar no visor.



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



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



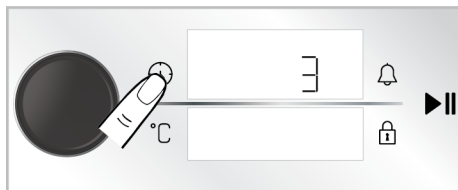
Pode desativar a definição de pré-aquecimento com o mesmo procedimento. Colocando a definição em “**DESLIGAR**” pode cancelar a definição de pré-aquecimento rápido.

Alterar a hora do dia :

para alterar a hora do dia que definiu anteriormente,

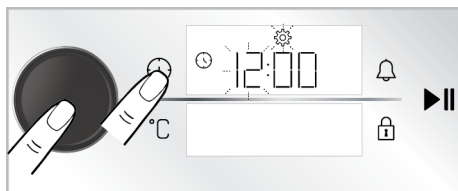
1. Com o produto desligado (enquanto a hora do dia aparece no visor), tocar nas teclas ☹ e durante aproximadamente 3 segundos.

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



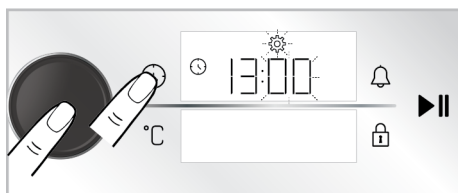
2. Ativar o campo do temporizador, premindo o botão de controle do forno uma vez ou tocando uma vez a tecla ☹.

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



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

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



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

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

6 Informação geral acerca da cozedura

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

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

6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar no forno

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

6.1.1 Bolos e alimentos de forno

Informação Geral

- Recomendamos a utilização dos acessórios do produto para um bom desempenho de cozedura. Se for utilizar recipientes de cozinha externos, deve preferir loiça escura, resistente ao calor e anti-aderente.
- Se for recomendado o pré-aquecimento na tabela de cozedura, assegurar que coloca os seus alimentos no forno após o pré-aquecimento.
- Se vai cozinhar usando recipientes de cozinha na grelha, deve colocar os mesmos no meio da grelha e não junto da parede traseira.
- Todos os materiais usados para fazer bolos devem estar limpos e à temperatura ambiente.
- O estado da cozedura dos produtos pode variar dependendo da quantidade de alimentos e do tamanho dos recipientes.
- Formas em metal, cerâmica e vidro aumentam o tempo de cozedura e as superfícies inferiores dos alimentos de pastelaria não ficam tostados uniformemente.
- Se estiver a usar papel vegetal, pode ser observada um ligeiro acastanhado na superfície inferior dos alimentos. Nesta situação, poderá ter de aumentar o período da cozedura em aproximadamente 10 minutos.

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

Dicas para fazer bolos

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

Dicas para pastelaria

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

Tabela de cozedura para bolos e alimentos de forno

Sugestões para cozedura com um único tabuleiro

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

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

Sugestões para cozinhar com dois tabuleiros

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

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

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

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

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

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

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

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

* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

6.1.2 Carne, peixe e aves

Os pontos chave do grelhador

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

Tabela de cozedura para carne, peixe e aves

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

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

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

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

6.1.3 Grelhador

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

Advertências gerais

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

Os pontos chave do grelhador

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

Mesa do grelhador

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

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

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

6.1.4 Testar os alimentos

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

Tabela de cozedura para alimentos de teste

Sugestões para cozedura com um único tabuleiro

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

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

Sugestões para cozinhar com dois tabuleiros

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

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

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

Grelhador

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

É recomendado pré-aquecer durante 5 minutos para todos os alimentos grelhados.
Rodar as peças dos alimentos após 1/2 do tempo total para o grelhado.

7.1 Informações gerais de limpeza

Advertências gerais

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

Inox - Superfícies em aço inoxidável

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

Superfícies esmaltadas

- Após cada utilização, limpar as superfícies esmaltadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar as mesmas com um pano seco.
- Se o seu produto tiver a função de limpeza fácil a vapor, pode fazer esse tipo de limpeza para sujidade ligeira e não permanente. (Consultar “Limpeza fácil a vapor [► 41]”).
- Para manchas difíceis, pode-se usar o produto de limpeza de forno e grelhas recomendado no sítio web da marca do seu produto e uma esponja de limpeza que não risque. Não usar um produto de limpeza de fornos exterior..
- O forno tem de arrefecer antes da limpeza na zona de cozedura. A limpeza das superfícies quentes irá criar tanto um risco de incêndio como danos nas superfícies esmaltadas.

Superfícies catalíticas

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

Superfícies de vidro

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

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

Peças em plástico e superfícies pintadas

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

7.2 Limpar os acessórios

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

7.3 Limpar o painel de controlo

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

7.4 Limpar o interior do forno (zona de cozedura)

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

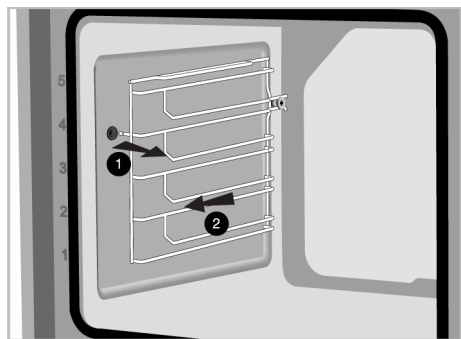
Limpar as paredes laterais do forno.

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

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

Para remover as prateleiras laterais em arame de aço:

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

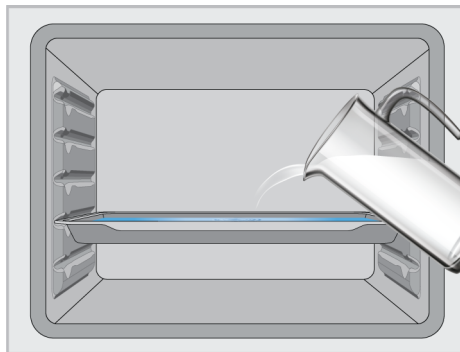


3. Para voltar a colocar as prateleiras, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu as mesmas a partir do fim para o princípio, respetivamente.

7.5 Limpeza fácil a vapor

Isto permite limpar facilmente a sujidade (não permanecendo por muito tempo) que é amolecida pelo vapor dentro do forno e pelas gotas de água condensadas nas superfícies internas do forno.

1. Retirar todos os acessórios do forno.
2. Adicionar 500 ml de água no tabuleiro do forno e colocar o tabuleiro na segunda prateleira do forno.



3. Colocar o forno no modo de funcionamento "Aquecimento inferior" e deixar funcionar a 100 °C durante 20 minutos.

Abrir a porta e limpar as superfícies interiores do forno com uma esponja ou pano humedecido.

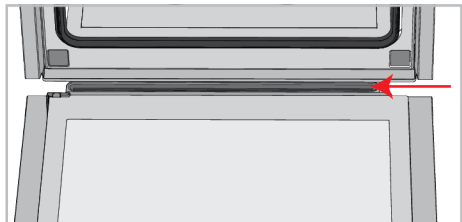
Para sujidade difícil, limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.



Na função de limpeza a vapor fácil, espera-se que a água adicionada evapore e condense no interior do forno e na porta do forno para amaciar a sujidade leve formada em seu forno. A condensação formada na porta do forno pode pingar quando a porta do forno for aberta. Assim que abrir a porta do forno, limpar a condensação.

(Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.) Após a condensação dentro do

forno, pode ocorrer poça ou humidade na conduta por baixo do forno. Após a utilização, limpar este tubo da conduta com um pano humedecido e secar.



7.6 Limpar a porta do forno

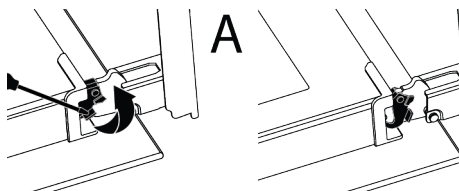
Pode remover a porta do forno e os vidros da porta para os limpar. Como remover as portas e janelas é explicado nas secções “**Remover a porta do forno**” e “**Remover os vidros interiores da porta**”. Depois de remover os vidros interiores, limpar os mesmos usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco. Para os resíduos de calcário que se possam formar no vidro da porta, limpar o vidro com vinagre e enxaguar.



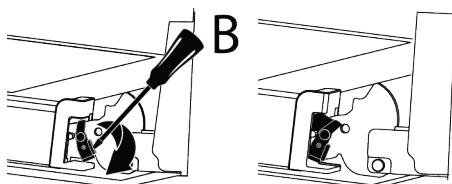
Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lã de aço ou lixívia para limpar a porta do forno e o vidro.

Remover a porta do forno

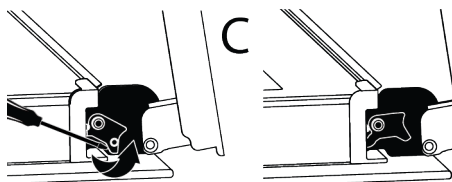
1. Abrir a porta do forno.
2. Abrir os cliques na cavidade da dobradiça da porta frontal no lado direito e esquerdo premindo para baixo conforme mostrado na imagem.
3. Os tipos de dobradiças variam para os tipos (A), (B), (C) conforme o modelo do produto. As imagens seguintes mostram como abrir cada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



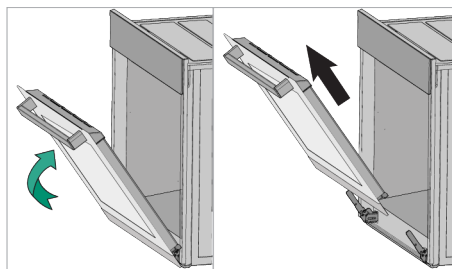
5. Dobradiça tipo (B) está disponível nos tipos de porta de abertura suave.



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



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



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

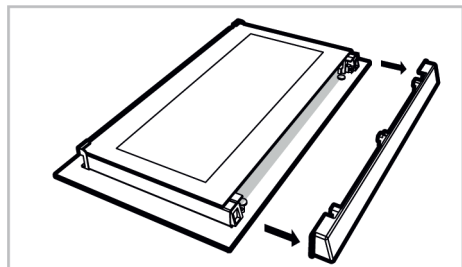
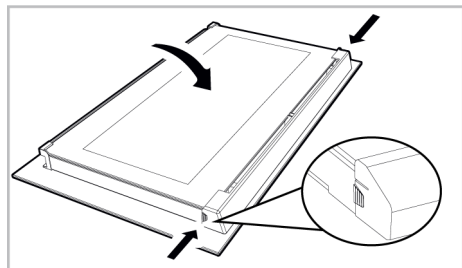


Para voltar a colocar a porta, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu a mesma a partir do fim para o princípio, respetivamente. Quando instalar a porta, assegurar que fecha os cliques na cavidade da dobradiça.

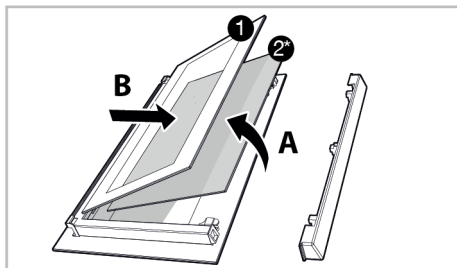
7.7 Remover o vidro interior da porta do forno

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

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



3. Conforme mostrado na figura, levantar suavemente o vidro interior (1) em direção a 'A' e depois remover o mesmo puxando em direção a 'B'.



- 1 Vidro interior 2* Vidro interior (pode não estar disponíveis no seu produto)

4. Se o seu produto tiver um vidro interior (2), repita o mesmo processo para o remover (2).
5. O primeiro passo de remontagem da porta é voltar a colocar o vidro interior (2). Colocar o rebordo cinzelado do vidro de encontro ao rebordo cinzelado da entrada em plástico. (Se o seu produto tiver um vidro interior) O vidro interior (2) tem de ser encaixado à entrada em plástico o mais perto possível do vidro mais interior (1).
6. Enquanto estiver a voltar a montar o vidro mais interior (1), deve prestar atenção para colocar o lado impresso do vidro no vidro interior. É importante colocar os cantos inferiores dos vidros mais interiores (1) para se ajustarem às entradas inferiores em plástico.
7. Empurrar o componente em plástico em direção à estrutura até ser ouvido o som de um "clique".

7.8 Limpar a lâmpada do forno

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

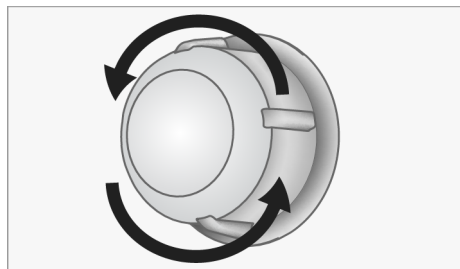
Limpar a lâmpada do forno

Advertências gerais

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

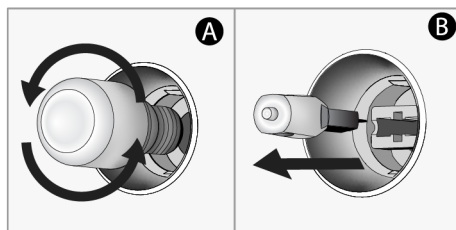
Se o seu forno tiver uma lâmpada redonda.

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



3. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado

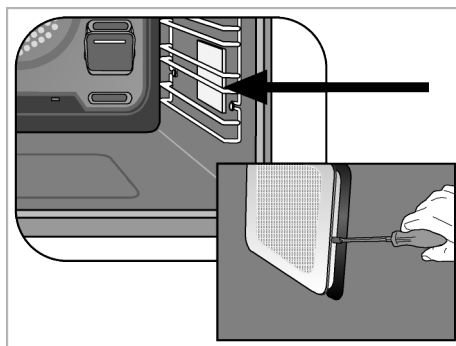
na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



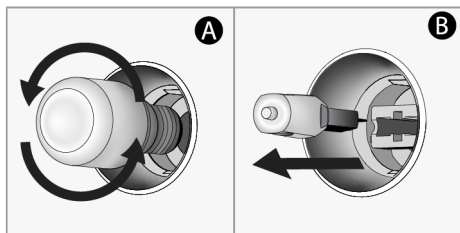
4. Voltar a colocar a tampa de vidro.

Se o seu forno tiver uma lâmpada quadrada.

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



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



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

8 Solução de problemas

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

O vapor é emanado enquanto o forno está funcionando.

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

Gotas de água aparecem durante o cozimento

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

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

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

O produto não funciona.

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

A luz do forno não está acesa.

- A lâmpada do forno pode estar com defeito. >>> Substitua a lâmpada do forno.
- Sem eletricidade. >>> Certifique-se de que a rede elétrica esteja funcionando e verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque os fusíveis se necessário ou reative-os.

O forno não está aquecendo.

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

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

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

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

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

Witamy!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybór urządzenia Beko. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. W tym celu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem.

Pamiętaj o wszystkich informacjach i ostrzeżeniach zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swoje urządzenie przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Niniejsza instrukcja zawiera warunki gwarancji, sposób użytkowania i rozwiązywanie problemów.

Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

UWAGA

Zagrożenie, które może doprowadzić do szkody materialną produktu lub jego środowiska.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa

Spis treści

1 Instrukcje bezpieczeństwa	50
1.1 Przeznaczenie	50
1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	51
1.3 Bezpieczeństwo elektryczne	51
1.4 Zabezpieczenie podczas transportu	53
1.5 Bezpieczeństwo montażu.....	53
1.6 Bezpieczeństwo użytkowania	53
1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....	54
1.8 Używanie akcesoriów.....	55
1.9 Bezpieczeństwo pieczenia	55
1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	56
2 Instrukcje dotyczące środowiska	56
2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów	56
2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów.....	56
2.2 Opakowanie urządzenia.....	57
2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii.....	57
3 Produkt	58
3.1 Opis produktu	58
3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia.....	58
3.2.1 Panel sterowania	59
3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika	59
3.3 Funkcje obsługi piekarnika	60
3.4 Akcesoria	61
3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia.....	62
3.6 Specyfikacje techniczne	65
4 Pierwsze użycie	66
4.1 Pierwsze ustawienie godziny	66
4.2 Czyszczenie wstępne.....	66
5 Korzystanie z piekarnika.....	67
5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika	67
5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika.....	67
5.3 Ustawienia	73

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia	76
6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku	77
6.1.1 Ciasta i wypieki.....	77
6.1.2 Mięso, ryby i drób	80
6.1.3 Grill	81
6.1.4 Test żywności.....	82
7 Czyszczenie i konserwacja	83
7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	83
7.2 Czyszczenie akcesoriów	85
7.3 Czyszczenie panelu sterowania....	85
7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia).....	85
7.5 Łatwe czyszczenie parą	85
7.6 Czyszczenie drzwiczek piekarnika	86
7.7 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika	87
7.8 Czyszczenie lampki piekarnika	88
8 Rozwiązywanie problemów.....	89

PL



1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany komuś innemu do użytku osobistego lub do użytku z drugiej ręki, należy również przekazać instrukcję obsługi, etykiety oraz inne istotne dokumenty i części.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą wystąpić w przypadku nieprzestrzegania tych instrukcji.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie udzielonej gwarancji.
- Prace montażowe i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wyznaczonej przez firmę importera.
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Nie należy naprawić lub wymienić żadnych elementów urządzenia, chyba że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi.
- Nie dokonuj modyfikacji technicznych urządzenia.



1.1 Przeznaczenie

- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać tego urządzenia w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz w kuchniach pracowniczych sklepów, biur i innych środowisk pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie to powinno być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.
- Piekarnik może być używany do rozmrażania, pieczenia, smażenia i grillowania potraw.
- Urządzenia tego nie należy używać do ogrzewania, podgrzewania płyt, suszenia przez wieszanie ręczników lub ubrań na uchwycie.

1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych



- Niniejszy urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
- Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.
- Gdy drzwi są otwarte, nie kładź na nich żadnych ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na nie siadać. Piekarnik może się przewrócić lub może dojść do uszkodzenia zawiasów drzwi.
- Ze względu na bezpieczeństwo dzieci, przed wyrzuceniem urządzenia należy odciąć wtyczkę zasilania i uniemożliwić działanie urządzenia.



1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

- Urządzenie podłączyć do uzziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zle-

cić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.

- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (tam, gdzie płomień płyty nie będzie miał na nie wpływu). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której urządzenie jest podłączone, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Urządzenia nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel zasilający, używaj wyłącznie kabla zasilającego opisanego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować kabla zasilającego pod i za urządzeniem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym. Kabel zasilający nie powi-

nien być skręcony, zgnieciony i nie powinien stykać się z żadnym źródłem ciepła.

- Tylina powierzchnia piekarnika nagrzewa się podczas pracy. Przewody zasilające nie mogą dotykać tylnej powierzchni, gdyż mogą zostać uszkodzone.
- Nie zakleszczaj przewodów elektrycznych w drzwiach piekarnika i nie przekładaj ich nad gorącymi powierzchniami. W przeciwnym razie izolacja kabla może się stopić i spowodować pożar w wyniku zwarcia.
- Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub kabli pośrednich.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importera w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki piekarnika należy odłączyć produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Odłącz urządzenie lub wyłącz bezpiecznik.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilania i wtyczkę:

- Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka, które jest luźne, wyszło z puszki, jest zepsute, brudne, oleiste, istnieje ryzyko kontaktu z wodą (na przykład woda, która może ściekać z blatu).
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nigdy nie odłączaj urządzenia, ciągnąc za przewód, zawsze wyciągaj wtyczkę, przytrzymując ją.
- Należy upewnić się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do gniazdka, aby uniknąć wyładowania łukowego.



1.4 Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Urządzenie jest ciężkie, dlatego powinny go przenosić co najmniej dwie osoby.
- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie należy kłaść na urządzeniu innych przedmiotów ani przenosić go w pozycji pionowej.
- Jeśli urządzenie ma być transportowane, należy owinąć je folią bąbelkową lub grubym kartonem i szczelnie zakleić taśmą. Urządzenie należy szczelnie zabezpieczyć za po-

mocą taśmy, aby zapobiec uszkodzeniu wyjmowanych lub ruchomych części urządzenia oraz samego urządzenia.

- Należy sprawdzić ogólny wygląd urządzenia pod kątem ewentualnych uszkodzeń, które mogły powstać podczas transportu.



1.5 Bezpieczeństwo montażu

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, nie należy go montować.
- Nie montuj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne urządzenia powinny być otwarte.
- Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenia nie należy montować za dekoracyjnymi drzwiami.



1.6 Bezpieczeństwo użytkowania

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.
- Jeśli nie będziesz używać urządzenia przez dłuższy czas, odłącz go lub wyłącz bezpiecznik ze skrzynki bezpieczników.

- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- Nie używaj urządzenia, jeśli szyba przednich drzwi jest usunięta lub pęknięta.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dosięgnąć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nigdy nie używaj urządzenia, gdy Twoja zdolność oceny sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i / lub narkotyków.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.
- Uchwyt piekarnika nie jest przeznaczony do ręczników. Podczas korzystania z urządzenia nie wieszaj na uchwycie ręczników, rękawiczek ani podobnych materiałów tekstylnych.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi i mogą się

zaciąć. Podczas otwierania/zamykania drzwiczek nie wolno trzymać za zawiasy.



1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania dostępne części urządzenia będą gorące. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
- Ponieważ para może się wydostawać podczas pieczenia, należy uważać podczas otwierania drzwiczek piekarnika. Para może poparzyć dłoń, twarz i / lub oczy.
- Podczas pracy urządzenie może się nagrzewać. Należy uważać, aby nie dotykać gorących części, wnętrza piekarnika i elementów grzejnych.
- Podczas wkładania jedzenia do gorącego piekarnika lub wyjmowania jedzenia z gorą-

cego piekarnika, itp. należy zawsze używać rękawic odpornych na wysoką temperaturę.



1.8 Używanie akcesoriów

- Ważne jest, aby ruszt druciany i taca zostały prawidłowo umieszczone na półkach drucianych. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „**Użytkowanie akcesoriów**”.
- Akcesoria mogą uszkodzić szybę drzwiczek podczas zamykania. Należy przesunąć akcesoria na koniec obszaru pieczenia.



1.9 Bezpieczeństwo pieczenia

- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.
- Odpady spożywcze, olej itp. znajdujące się w strefie pieczenia mogą się zapalić. Przed pieczeniem usunąć zanieczyszczenia.
- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie zostawiaj jedzenia w piekarniku dłużej niż 1 godzinę przed lub po piecze-

niu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.

- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzyłoby się w puszcze/słoiku może spowodować jego pęknięcie.
- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika. Usunąć zbędne kawałki papieru tłuszczoodpornego wystające z akcesorium lub pojemnika, aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nigdy nie używaj papieru tłuszczoodpornego w temperaturze piekarnika wyższej niż maksymalna temperatura podana na opakowaniu papieru. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.
- Nie umieszczaj blach do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno piekarnika.

- Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy również umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.



1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia szyby przednich drzwi piekarnika/(jeśli są) szyby górnych drzwi piekarnika. Środki te mogą powodować porysowanie i rozbicie szklanych powierzchni.
- Panel sterowania powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy w działaniu funkcji.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/UE). Urządzenie posiada symbol klasyfikacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).



urządzenie zostało wyprodukowane z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Dlatego nie należy wyrzucać zużytego produktu wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną. Właściwa utylizacja urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

2.2 Opakowanie urządzenia

Opakowanie produktu jest wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie wyrzucaj odpadów opakowaniowych razem z odpadami domowymi ani innymi odpadami, oddaj je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

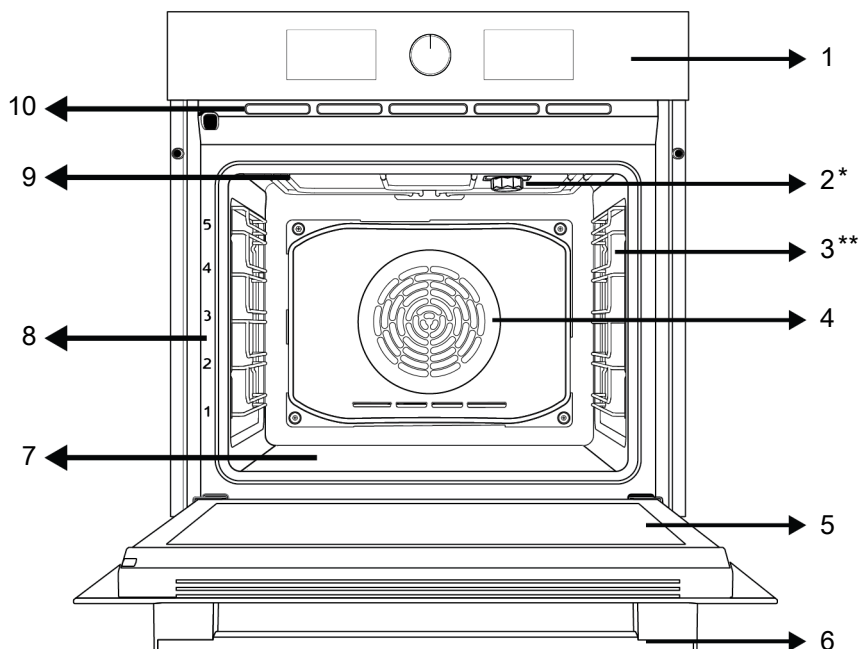
Zgodnie z EU 66/2014 informacje o efektywności energetycznej można znaleźć na paragonie produktu dołączonym do produktu.

Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- W piekarniku używaj ciemnych lub emaliowanych pojemników, które lepiej przenoszą ciepło.
- Jeśli tak podano w przepisie lub instrukcji obsługi, zawsze należy wstępnie rozgrzać piekarnik. Nie otwieraj zbyt często drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- W przypadku dłuższego pieczenia wyłącz urządzenie na 5 do 10 minut przed końcem pieczenia. Dzięki wykorzystaniu ciepła resztkowego można zaoszczędzić do 20% energii elektrycznej.
- Staraj się piec więcej niż jedno danie na raz w piekarniku. Możesz gotować w tym samym czasie, umieszczając dwa garnki a drucianym ruszcie. Jeśli pieczesz jedni danie po drugim, oszczędzasz energię, ponieważ piekarnik nie straci ciepła.
- Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia z funkcją "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO". Jeśli drzwiczki nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii w funkcji roboczej "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO" a temperatura ta może różnić się od pokazanej na wyświetlaczu.

3 Produkt

3.1 Opis produktu



1 Panel sterowania

3 Półka drucziana

5 Drzwi

7 Dolna nagrzewnica (pod płytą stalową)

9 Górna grzałka

2 Oświetlenie

4 Silnik wentylatora (za stalową płytą)

6 Uchwyt

8 Umieszczenie półek

10 Otwory wentylacyjne

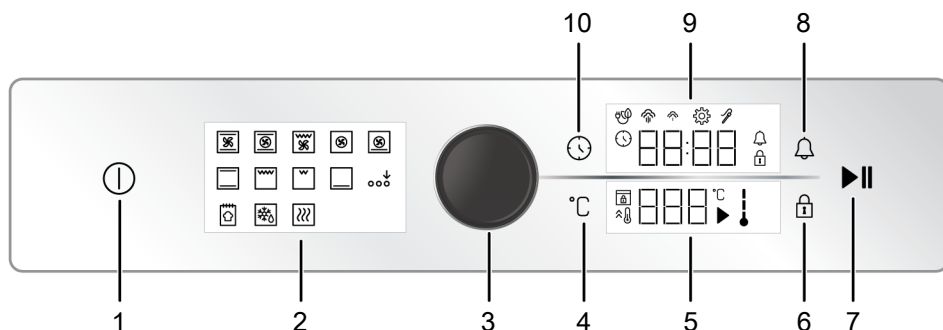
* Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w lampę lub rodzaj i lokalizacja lampy może różnić się od pokazanej na ilustracji.

** Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w druczany stojak. Na zdjęciu przykładowe urządzenie z drucianą podstawką.

3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia

W tej części znajduje się przegląd i podstawowe informacje o korzystaniu z panelu sterowania urządzenia. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

3.2.1 Panel sterowania



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 Przycisk włączania/wyłączania | 2 Wyświetlanie funkcji |
| 3 Pokrętko sterowania piekarnika | 4 Przycisk regulacji temperatury |
| 5 Obszar wskaźnika temperatury | 6 Symbol blokady przycisków |
| 7 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia | 8 Przycisk alarmu |
| 9 Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania | 10 Przycisk czasu i ustawień |

Jeśli urządzenie jest wyposażone w pokrętkę sterującą, w niektórych modelach pokrętkę tę mogą wysuwać się po naciśnięciu (pokrętki zakopane). Aby dokonać ustawień za pomocą tych pokręteł, najpierw wciśnij odpowiednie pokrętkę i wyciągnij je. Po dokonaniu regulacji wciśnij je ponownie z powrotem.

3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika

Pokrętko sterowania piekarnika

Za pomocą pokrętki sterowania piekarnika można sprawdzić ustawienia w obszarach wskaźnika zegara/czasu oraz wskaźnika temperatury. Można przejść przez te ustawienia, obracając pokrętkę w prawo i w lewo, a następnie zastosować je, naciskając pokrętkę.

Wskaźnik temperatury wewnętrznej piekarnika

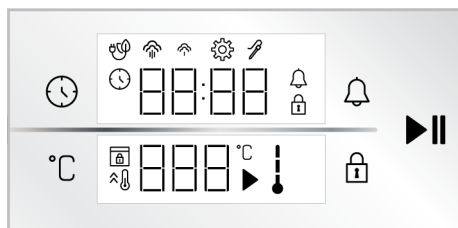
Temperaturę wewnątrz piekarnika można odczytać z symbolu temperatury wewnętrznej na wyświetlaczu. Gdy rozpoczyna się pieczenie, symbol ten jest widoczny na wy-

świetlaczu, a gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną wartość, zapala się każdy poziom symbolu.

Wyświetlanie funkcji

Funkcje robocze piekarnika znajdują się na wyświetlaczu funkcji piekarnika. Każda funkcja jest aktywowana przez jej dotknięcie. Wszystkie funkcje znajdujące się na wyświetlaczu są schematyczne, mogą nie występować w Twoim urządzeniu. Funkcje urządzenia zostały opisane w rozdziale „Funkcje obsługi piekarnika”.

Obszary wskaźników:



Przyciski :

- : Przycisk czasu i ustawień
- : Przycisk regulacji temperatury
- : Symbol blokady przycisków

 : Przycisk alarmu

 : Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia

Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania :

 : Symbol czasu pieczenia/godziny dnia

 : Symbol alarmu

 : Symbol ustawień

 : Symbol włączonej blokady

 : Symbol pieczenia z wentylatorem ekologicznym

 : Symbol niskiego poziomu pary *

 : Symbol wysokiego poziomu pary *

 : Symbol sondy temperatury *

* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Obszar wskaźnika temperatury :

 : Symbol pieczenia

 : Symbol temperatury

 : Symbol temperatury w piekarniku

 : Symbol szybkiego nagrzewania (booster)

 : Symbol blokady drzwi *

* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

3.3 Funkcje obsługi piekarnika

W tabeli funkcji pokazane są funkcje obsługi, z których można korzystać w piekarniku, oraz najwyższa i najniższa temperatura, jaką można ustawić dla tych funkcji. Przedstawiona tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od kolejności w urządzeniu.

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Pieczenie z wentylatorem	-	Piekarnik nie nagrzewa się. Działa tylko wentylator (na tylnej ścianie). Zamrożone jedzenie w postaci granulek jest powoli rozmrażane w temperaturze pokojowej, upieczone jedzenie jest schładzane. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku produktów zbożowych.
	Górne i dolne ogrzewanie	40-280	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast, ciastek lub ciast i gulaszu w formach do pieczenia. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Dolne ogrzewanie	40-220	Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw, które wymagają przyrumienienia na spodzie.
	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez górne i dolne grzałki, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Ogrzewanie wentylatorem	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia na wielu tacach na różnych poziomach półek.
	Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO	160-220	Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast „Ogrzewanie wentylatorem” w zakresie 160–220°C. Czas gotowania będzie jednak nieco dłuższy. Sposób korzystania z tej funkcji opisano w rozdziale „Obsługa modułu sterującego piekarnika”.
	Funkcja pizzy	40-280	Dolna grzałka i ogrzewanie wentylatorem działają. Nadaje się do przyrządzania pizzy.
	Funkcja 3D	40-280	Włączone są funkcje grzania górnego, grzania dolnego i grzania wentylatorem. Każda strona gotowanego produktu jest gotowana równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej blasze.

	Mały grill	40-280	Mały grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania mniejszych kawałków.
	Duży grill	40-280	Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Wentylator wspomagany dużym grillem	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem nagrzewane przez duży grill jest szybko rozprowadzane po komorze. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Utrzymanie ciepła	40-100	Służy do utrzymywania żywności w temperaturze gotowej do podania przez dłuższy czas.
	Funkcja chleba	-	Służy do pieczenia chleba. Ustawiona temperatura i czas nie mogą być zmienione.
	Włączanie dodatkowych programów	-	Służy do aktywowania funkcji obsługi, które nie pokazują się przy uruchomieniu na wyświetlaczu funkcji.

3.4 Akcesoria

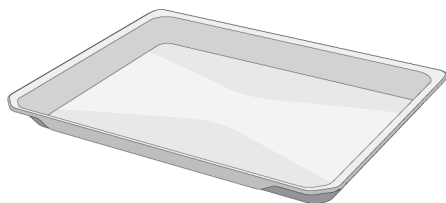
Produkt zawiera różne akcesoria. W tym rozdziale znajduje się opis akcesoriów i ich prawidłowego użytkowania. Dostarczone akcesoria różnią się w zależności od modelu. Nie wszystkie opisane akcesoria znajdują się w Twoim urządzeniu.



Blachy wewnątrz urządzenia mogą ulec deformacji pod wpływem ciepła. Nie ma to żadnego wpływu na funkcjonalność. Deformacja znika po schłodzeniu blachy.

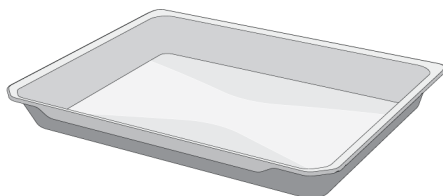
Standardowa taca

Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



Głęboka taca

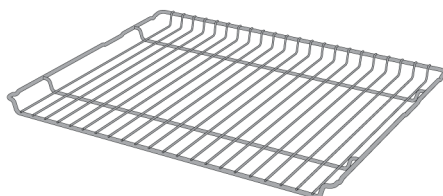
Służy do wypieków, smażenia dużych kawałków, soczystych potraw lub do zbierania wypływającego tłuszczu podczas grillowania.



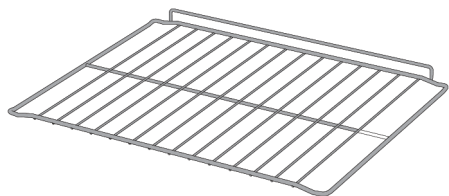
Ruszt do grilla

Służy do smażenia lub układania potraw, które mają być upieczone, smażone i duszone na wybranej półce.

W modelach z półkami drucianymi :



W modelach bez półek drucianych :

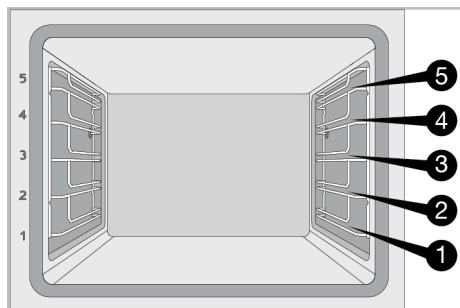


3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia

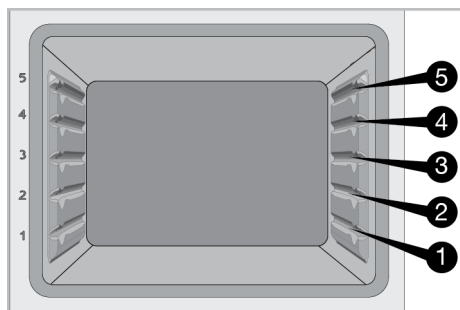
Półki do pieczenia

Jest 5 poziomów umieszczenia półek w piekarniku. Kolejność półek można jest oznaczona numerami na przedniej obudowie piekarnika.

W modelach z półkami drucianymi :



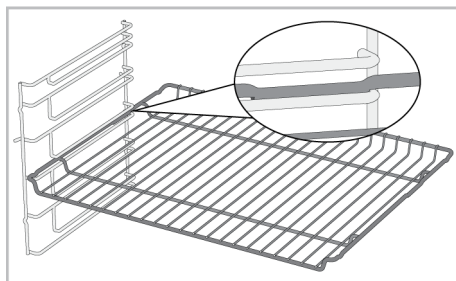
W modelach bez półek drucianych :



Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

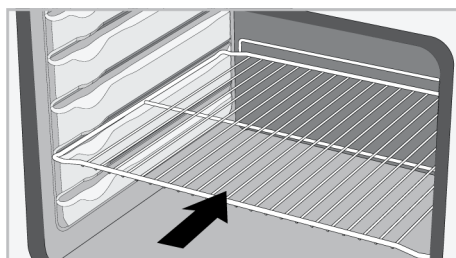
W modelach z półkami drucianymi :

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu. Aby uzyskać lepsze pieczenie, grill druciany musi być zamocowany w punkcie zatrzymania drucianej półki. Nie może przechodzić przez punkt zatrzymania, aby stykać się z tylną ścianą piekarnika.



W modelach bez półek drucianych :

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Ruszt do grilla jest umieszczany w jednym kierunku. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu.

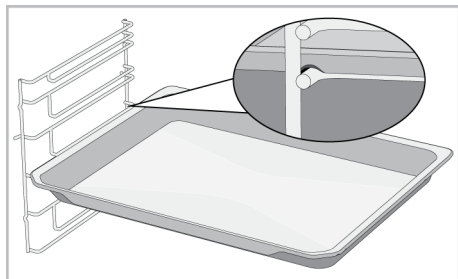


Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

W modelach z półkami drucianymi :

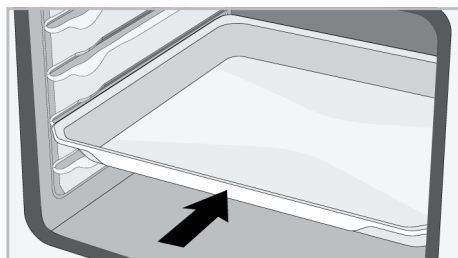
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu. Aby uży-

skać lepsze pieczenie, tackę należy przymocować do gniazda zatrzymującego na ruszcie. Nie może przechodzić przez gniazdo zatrzymujące, aby stykać się z tylną ścianą piekarnika.



W modelach bez półek drucianych :

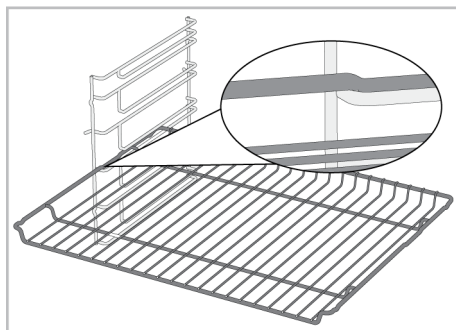
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Tacka jest umieszczana w jednym kierunku. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.



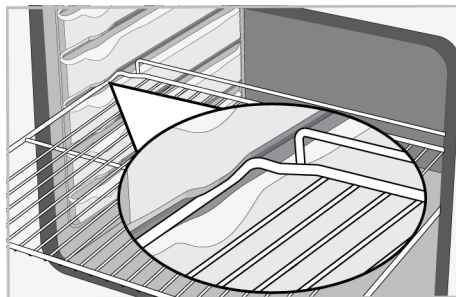
Funkcja zatrzymania grilla drucianego

Dostępna jest funkcja zatrzymania, która zapobiega wysuwaniu się rusztu drucianego z półki rusztu. Dzięki tej funkcji można łatwo i bezpiecznie wyjąć jedzenie. Podczas zdejmowania drucianej kratki można ją pociągnąć do przodu, aż do oporu. Musisz ominąć ten punkt, aby całkowicie ją wyjąć.

W modelach z półkami drucianymi :

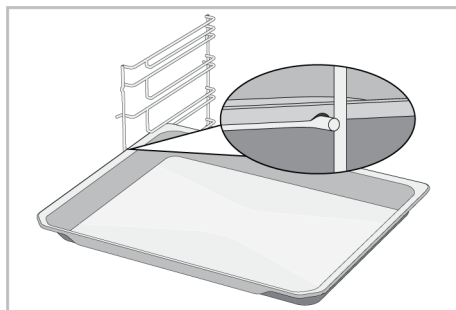


W modelach bez półek drucianych :



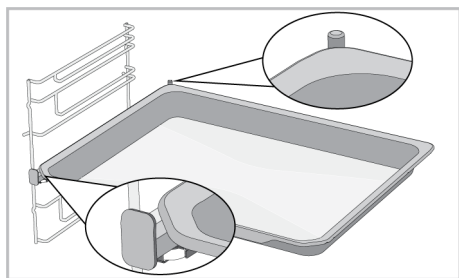
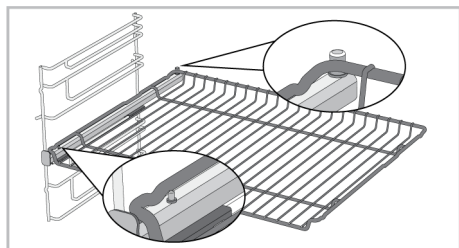
Funkcja zatrzymywania tacki - W modelach z półkami drucianymi

Dostępna jest również funkcja zatrzymania, która zapobiega wysuwaniu się tacki z drucianej półki. Podczas wyjmowania tacki zwolnij ją z tylnego gniazda blokującego i pociągnij do siebie, aż dotknie przedniej strony. Musisz ominąć to gniazdo zatrzymujące, aby całkowicie ją wyjąć.



Prawidłowe umieszczenie rusztu drucianego i tacy na szynach teleskopowych-W modelach z półkami drucianymi i prowadnicami teleskopowymi

Dzięki prowadnicom teleskopowym można łatwo zamontować ruszt do grilla i tacki. Używając blach i rusztów drucianych z szyną teleskopową, należy uważać, aby kołki z przodu i z tyłu szyn teleskopowych opierały się o krawędzie rusztu i blachy (pokazane na rysunku).



3.6 Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	595 /594 /567
Wymiary montażowe piekarnika (wysokość / szerokość / głębokość)(mm)	590-600 /560 /min. 550
Napięcie/Częstotliwość	220-240 V ~; 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Całkowite zużycie energii (kW)	3,3
Rodzaj piekarnika	Wielofunkcyjny piekarnik

Podstawy: Informacje na etykiecie energetycznej domowych piekarników elektrycznych są podane zgodnie z normą EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości są określone dla Górne i dolne ogrzewanie funkcji lub (jeśli są dostępne) Dolne/ górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem przy standardowym obciążeniu.

Klasa efektywności energetycznej jest określana zgodnie z następującym priorytetem w zależności od tego, czy w produkcie istnieją odpowiednie funkcje, czy nie. 1-Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO , 2-Ogrzewanie wentylatorem , 3-Wentylator wspomagany małym grillem , 4-Górne i dolne ogrzewanie.



W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.



Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.



Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

4 Pierwsze użycie

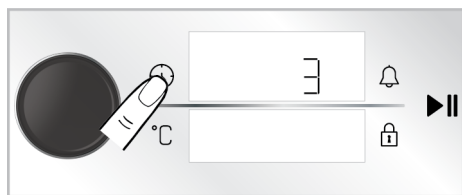
Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zaleca się wykonanie poniższych czynności, odpowiednio w poniższych sekcjach.

4.1 Pierwsze ustawienie godziny

i Zawsze ustawiaj porę dnia przed użyciem piekarnika. Jeśli jej nie ustawisz, w niektórych modelach piekarników nie można piec.

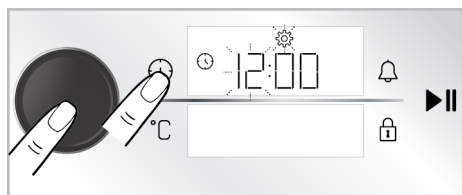
1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku  przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.



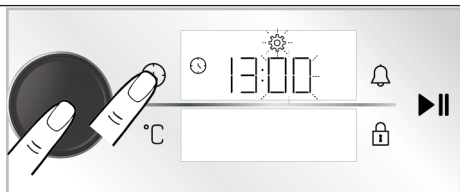
2. W celu uaktywnienia pola timera naciśnij raz pokrętkę piekarnika lub dotknij raz przycisk .

⇒ Pole timera i symbol  migają na wyświetlaczu timera/czasu.



3. Ustaw godzinę, obracając pokrętkę regulacji na piekarniku w prawo/lewo, a następnie aktywuj pole minut, naciskając raz pokrętkę regulacji na piekarniku lub dotykając raz przycisku .

⇒ Pole timera i symbol  migają na wyświetlaczu timera/czasu.



4. Ustaw minuty, obracając pokrętkę regulacji na piekarniku w prawo/lewo. Zatwierdzić ustawienie, naciskając raz pokrętkę regulacji na piekarniku lub dotykając raz przycisk .

⇒ Godzina zostanie ustawiona, a symbol  będzie świecił światłem ciągłym.

i Jeśli pierwsze ustawienie zegara nie zostanie wykonane, godzina rozpoczyna się od godziny ustawionej w procesie produkcyjnym. Możesz później zmienić ustawienie godziny, w sposób opisany w sekcji „Ustawienia”.

i W przypadku dłuższej przerwy w zasilaniu ustawienie pory dnia jest anulowane. Powinien zostać ponownie ustawiony.

4.2 Czyszczenie wstępne

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika dostarczone wraz z urządzeniem.
3. Włącz urządzenie na 30 minut, a następnie wyłącz. W ten sposób pozostałości i warstwy, które mogły pozostać w piecu podczas produkcji, są spalane i czyszczone.
4. Podczas korzystania z urządzenia wybierz najwyższą temperaturę i funkcję roboczą, na którą działają wszystkie grzałki. Patrz „Funkcje obsługi piekarnika [p> 60]”. W dalszej części dowiesz się, jak obsługiwać piekarnik.

5. Poczekać, aż piekarnik ostygnie.
6. Wytrzeć powierzchnię produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzeć szmatką.

Przed użyciem akcesoriów:

Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

UWAGA: Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów ani ostrych przedmiotów.

UWAGA: Przy pierwszym użyciu przez kilka godzin może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i do ich usunięcia wystarczy dobra wentylacja. Unikaj bezpośredniego wdychania dymu i zapachów, które się tworzą.

5 Korzystanie z piekarnika

5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika

Wentylator chłodzący (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)

Urządzenie posiada wentylator chłodzący. Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w razie potrzeby i chłodzi zarówno przód urządzenia, jak i meble. Wyłącza się automatycznie po zakończeniu procesu chłodzenia. Gorące powietrze wydobywa się przez drzwi piekarnika. Nie zakrywać otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik może się przegrzać. Wentyla-

tor chłodzący nadal działa podczas pracy piekarnika lub po jego wyłączeniu (około 20-30 minut). Jeśli pieczesz z użyciem timera, pod koniec czasu pieczenia wentylator chłodzący wyłączy się wraz z wszystkimi funkcjami. Użytkownik nie może ustawić czasu pracy wentylatora chłodzącego. Włącza się i wyłącza automatycznie. To nie jest błąd.

Oświetlenie piekarnika

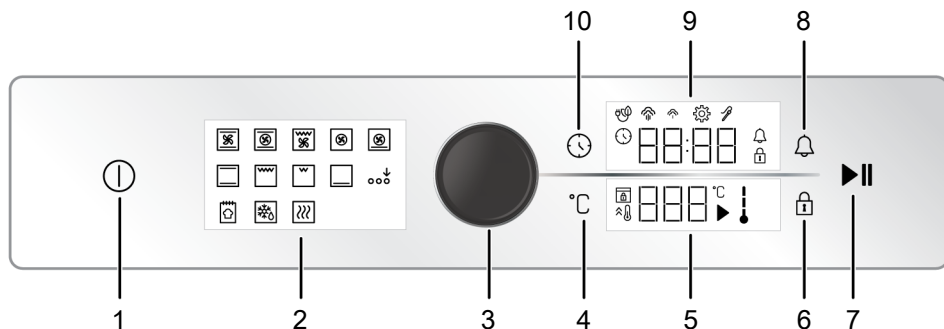
Oświetlenie piekarnika włącza się, gdy piekarnik zaczyna piec. W niektórych modelach oświetlenie jest włączone podczas pieczenia, w niektórych wyłącza się po pewnym czasie.

5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika

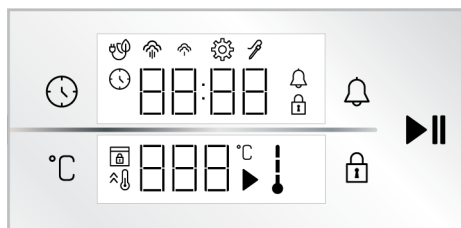
Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

- Maksymalny czas, jaki można ustawić dla procesu pieczenia to 5:59 godzin. Dla funkcji utrzymywania ciepła czas ten wynosi 23:59. W przypadku przerwy w dostawie prądu, zaprogramowane gotowanie i czas gotowania są anulowane.
- Podczas ustawiania programu odpowiednie symbole na wyświetlaczu migają. Konieczne jest zapisanie dokonanych ustawień poprzez dotknięcie odpowiedniego klawisza w opisie lub krótkie odczekanie.

- Jeśli czas pieczenia jest ustawiony na początku, po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.
- Jeśli na panelu sterowania aktywne jest ustawienie szybkiego nagrzewania, po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się symbol , a piekarnik szybko osiągnie ustawioną dla pieczenia temperaturę. Informacje o ustawieniu szybkiego nagrzewania wstępnego znajdują się w rozdziale „Ustawienia”.



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 Przycisk włączania/wyłączania | 2 Wyświetlanie funkcji |
| 3 Pokrętko sterowania piekarnika | 4 Przycisk regulacji temperatury |
| 5 Obszar wskaźnika temperatury | 6 Symbol blokady przycisków |
| 7 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia | 8 Przycisk alarmu |
| 9 Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania | 10 Przycisk czasu i ustawień |



Przyciski :

- : Przycisk czasu i ustawień
- : Przycisk regulacji temperatury
- : Symbol blokady przycisków
- : Przycisk alarmu
- : Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia

Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania :

- : Symbol czasu pieczenia/godziny dnia
- : Symbol alarmu
- : Symbol ustawień
- : Symbol włączonej blokady
- : Symbol pieczenia z wentylatorem ekologicznym
- : Symbol niskiego poziomu pary *
- : Symbol wysokiego poziomu pary *
- : Symbol sondy temperatury *

* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Obszar wskaźnika temperatury :

- : Symbol pieczenia
- : Symbol temperatury
- : Symbol temperatury w piekarniku
- : Symbol szybkiego nagrzewania (booster)
- : Symbol blokady drzwi *

* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Włączanie piekarnika

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
 - ⇒ Po włączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawi się pierwsza funkcja. Gdy wyświetlacz znajduje się w tym stanie, można regulować funkcję działania, temperaturę, czas pieczenia i alarm.

Jeśli na tym wyświetlaczu nie zostanie dokonane żadne ustawienie, piekarnik wyłączy się po około 5 minutach, a na wyświetlaczu pojawi się godzina.

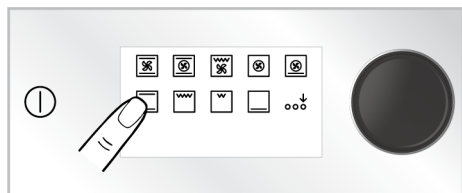
Wyłączenie piekarnika;

Wyłącz piekarnik, dotykając przycisku ①. Na wyświetlaczu pokazywana jest godzina.

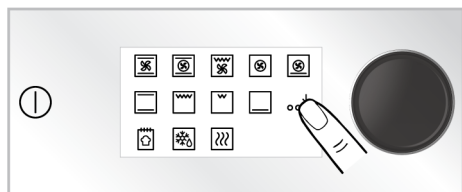
Aby ustawić pieczenie ręcznie, ustaw temperaturę i funkcję pracy piekarnika.

Można piec ręcznie (pod własną kontrolą) bez ustawiania czasu pieczenia, wybierając temperaturę i funkcję pracy odpowiednią dla danej potrawy. Na przykład na ilustracjach pokazano funkcję „Górne i dolne ogrzewanie” i ustawienia 180 °C.

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
2. Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij funkcji, której chcesz użyć.

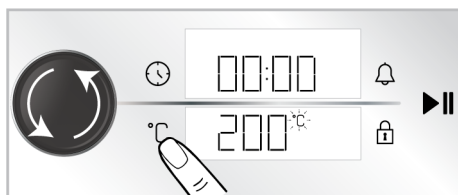


3. Jeśli funkcja, którą chcesz włączyć, nie znajduje się wśród funkcji obsługi, które pojawiają się jako pierwsze na wyświetlaczu funkcji, możesz włączyć funkcje w dolnym wierszu, naciskając "Włączanie dodatkowych programów"



4. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranej funkcji. Aby zmienić tę temperaturę, naciśnij raz pokrętko sterowania piekarnika lub dotknij przycisku °C i obróć pokrętko sterowania piekarnika w prawo/lewo.

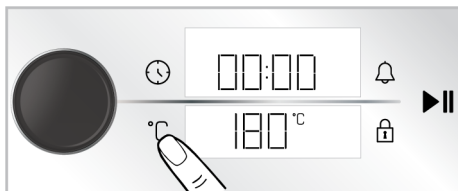
⇒ Na wyświetlaczu temperatury miga symbol °C.



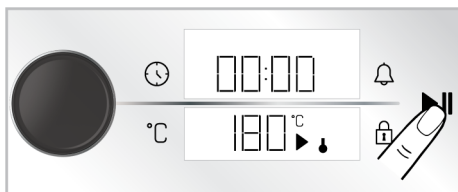
- i** W przypadku zmiany funkcji działania po zmianie ustawionej temperatury funkcji działania, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak wybrana temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranej funkcji działania, wyświetlana jest najwyższa temperatura dla tej funkcji.

5. Potwierdź ustawienie temperatury, naciskając przycisku °C.

⇒ Na wyświetlaczu temperatury symbol °C świeci się w sposób ciągły.



6. Po ustawieniu funkcji i temperatury, dotknij przycisku ►►, aby rozpocząć pieczenie.



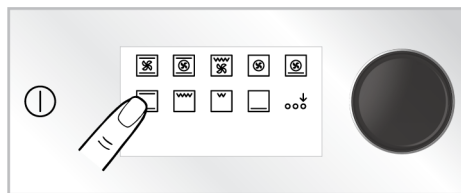
⇒ Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Na wyświetlaczu temperatury wyświetlane są symbole ↓ i ►. Czas pieczenia zaczyna się odliczać na wyświetlaczu. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę, zaświeci się każdy etap symbolu ↓. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie, ponieważ pieczenie w trybie ręcznym

odbywa się bez ustawiania czasu pieczenia. Pieczenie trzeba kontrolować i wyłączać samodzielnie. Po zakończeniu pieczenia dotknij przycisku ► aby zakończyć pieczenie lub dotknij przycisku ①, aby całkowicie wyłączyć piekarnik.

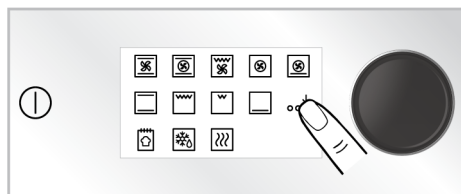
Pieczenie z ustawieniem czasu pieczenia;

Piekarnik może wyłączyć się automatycznie po upływie czasu, wybierając temperaturę i funkcję pracy odpowiednią dla danej potrawy oraz ustawiając czas pieczenia na minutniku. Na rysunkach przedstawiono jako przykład funkcję „Górne i dolne ogrzewanie”, ustawienia czasu pieczenia 180°C i 45 minut.

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
2. Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij funkcji, której chcesz użyć.

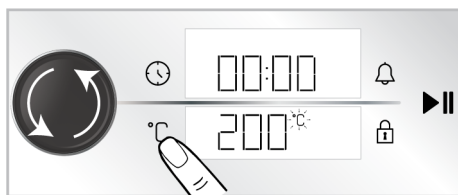


3. Jeśli funkcja, którą chcesz włączyć, nie znajduje się wśród funkcji obsługi, które pojawiają się jako pierwsze na wyświetlaczu funkcji, możesz włączyć funkcje w dolnym wierszu, naciskając "Włączanie dodatkowych programów"



4. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranej funkcji. Aby zmienić tę temperaturę, naciśnij raz pokrętko sterowania piekarnika lub dotknij przycisku °C i obróć pokrętko sterowania piekarnika w prawo/lewo.

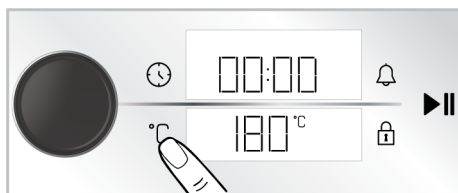
⇒ Na wyświetlaczu temperatury miga symbol °C.



W przypadku zmiany funkcji działania po zmianie ustawionej temperatury funkcji działania, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak wybrana temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranej funkcji działania, wyświetlana jest najwyższa temperatura dla tej funkcji.

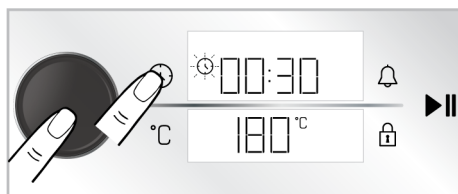
5. Potwierdź ustawienie temperatury, naciskając przycisku °C.

⇒ Na wyświetlaczu temperatury symbol °C świeci się w sposób ciągły.



6. Naciśnij raz pokrętko sterowania piekarnika lub dotknij raz przycisku ⌚, aby ustawić czas pieczenia.

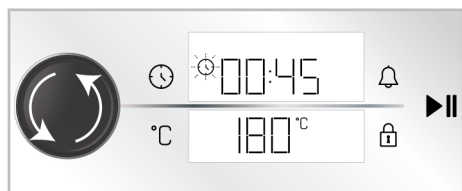
⇒ Na wyświetlaczu zegara/czasu trwania pojawi się ustawiona wartość 30 minut, a symbol ⌚ zacznie migać.





Aby szybko ustawić czas pieczenia, można ustawić czas pieczenia na 30 minut, naciskając pokrętkę sterowania piekarnikiem lub dotykając przycisku  po ustawieniu funkcji i temperatury. Czas można zmienić, obracając pokrętkę wyboru piekarnika w prawo/lewo.

7. Ustaw czas pieczenia, obracając pokrętkę sterowania piekarnikiem w prawo/w lewo. Potwierdź ustawienie, naciskając .



Czas pieczenia wydłuża się o 1 minutę w ciągu pierwszych 15 minut i o 5 minut po 15 minutach.

8. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu pieczenia dotknij przycisku  aby rozpocząć pieczenie.



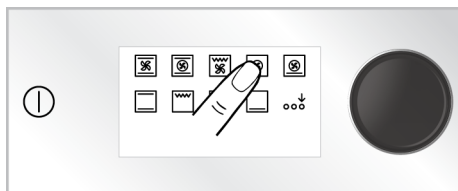
- ⇒ Piekarnik natychmiast rozpoczyna pracę z wybraną funkcją i temperaturą, a na wyświetlaczu pojawia się odliczanie czasu pieczenia. Na wyświetlaczu temperatury wyświetlane są symbole  i . Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę, zaświeci się każdy etap symbolu . Po zakończeniu ustawionego czasu pieczenia na wyświetlaczu temperatury pojawia się „Koniec”, zegar wyda ostrzeżenie dźwiękowe i pieczenie zakończy się.

9. Ostrzeżenie rozlega się przez minutę. Jeśli dotkniesz przycisku , gdy słysać ostrzeżenie dźwiękowe, a na ekranie wyświetlany jest komunikat „Koniec”, piekarnik kontynuuje pracę przez czas nieokreślony. Piekarnik wyłącza się po naciśnięciu . W przypadku dotknięcia dowolnego klawisza z wyjątkiem tych, dźwiękowy sygnał ostrzegawczy zostanie wyłączony.

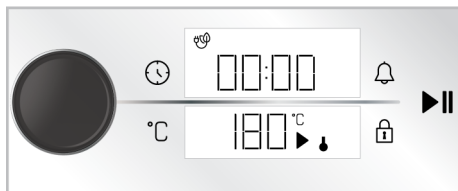
Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO

Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast „Ogrzewanie wentylatorem” w zakresie 160-220°C. Czas gotowania będzie jednak nieco dłuższy.

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku .
2. Naciśnij i przytrzymaj „Ogrzewanie wentylatorem” na wyświetlaczu funkcji przez 3 sekundy.



- ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu timera/czasu pojawi się symbol  i zostanie włączona funkcja „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO”.



3. Możesz zmienić ustawioną temperaturę i ustawić czas pieczenia zgodnie z opisem w poprzednich rozdziałach. Następnie możesz rozpocząć pieczenie.

⇒ W trybie „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO” lampka świeci krócej niż trwa druga funkcja pieczenia ze względu na oszczędność energii podczas pieczenia..

Funkcja chleba

Twój piekarnik ma „Funkcja chleba” przeznaczone do pieczenia chleba. Nie można zmienić ustawień temperatury i czasu funkcji.

Składniki

- 500g mąki
- 15g cukru
- 10g drożdży instant
- 10 g oleju słonecznikowego
- 8g soli
- 300ml wody (35°C)

Na górę ciasta

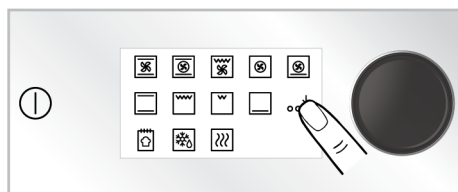
- 2 łyżeczki oleju słonecznikowego

Przygotowanie

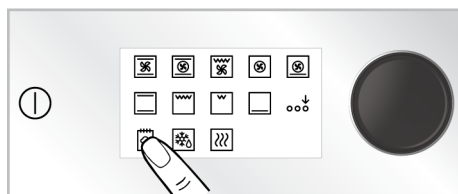
1. Mąkę przesiej do głębokiej pojemnika. Do mąki dodaj cukier i równomiernie wymieszaj.
2. Zrób dołek w środku mąki, dodaj drożdże, sól i olej słonecznikowy. Stopniowo dodaj ciepłą wodę, zaczynając od boków pojemnika.
3. Zagnieć ciasto ręcznie lub w urządzeniu do wyrabiania ciasta przez około 10-15 minut.
4. Wyrobite ciasto kilkakrotnie odwróć rękami i włóż do pojemnika. Na ciasto rozprowadź 1 łyżeczkę oleju słonecznikowego i przykryj folią kuchenną tak, aby dotykała ciasta.
5. Ciasto przykryj folią kuchenną, przykryj grubą szmatką i pozostaw do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej.

6. Weź ciasto, które wyrastało przez 60 minut, wyłóż na blat i złóż 4-5 razy i usuń powietrze z wnętrza. Na ciasto rozprowadź 1 łyżeczkę oleju słonecznikowego i przykryj folią kuchenną tak, aby dotykała ciasta. Pozostaw ciasto do wyrośnięcia na kolejne 30 minut w temperaturze pokojowej.

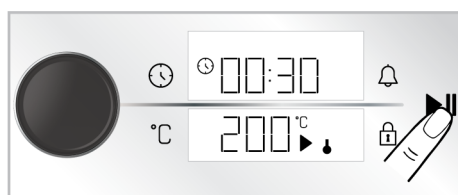
7. Umieść blachę na 3 półce piekarnika.
8. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
9. Włącz funkcje pracy dolnych grzałek, naciskając „Włączanie dodatkowych programów” na wyświetlaczu funkcji.



10. Naciśnij 'Funkcja chleba' na wyświetlaczu funkcji.



11. Aby rozpocząć pieczenie, naciśnij przycisk ►||.



12. Po zakończeniu czasu pieczenia przez jedną minutę rozlegnie się dźwięk ostrzegawczy. Po naciśnięciu ①, piekarnik wyłączy się. W przypadku dotknięcia dowolnego klawisza z wyjątkiem tych, dźwiękowy sygnał ostrzegawczy zostanie wyłączony.

5.3 Ustawienia

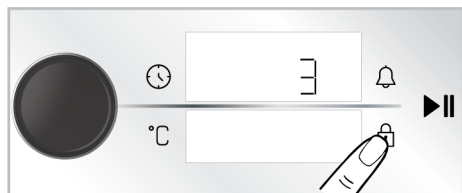


Odliczanie 3-2-1 jest wyświetlane na wyświetlaczu w menu lub ustawieniach, które należy aktywować przez dłuższe naciśnięcie przycisku. Po zakończeniu odliczania włącza się odpowiednie menu lub ustawienie.

Włączenie blokady przycisków

Korzystając z funkcji blokady klawiszy, możesz zabezpieczyć ingerencję jednostki sterującej.

1. Dotknij przycisku , aż na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się symbol .



- ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się symbol  i włączy się blokada przycisków. Po ustawieniu blokady przycisków w przypadku dotknięcia dowolnego przycisku lub naciśnięcia pokrętła piekarnika zegar wyemituje sygnał dźwiękowy i zacznie migać symbol .



Gdy blokada klawiszy jest aktywna, nie można używać klawiszy jednostki sterującej. Blokada przycisków nie wyłączy się w przypadku awarii zasilania.

Wyłączenie blokady przycisków

1. Dotknij przycisku , aż na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się symbol .
- ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu timera / czasu trwania zniknie symbol  i włączy się blokada przycisków.

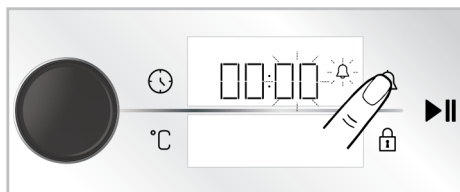
Ustawienie alarmu

Jednostki sterującej produktu można również używać do wysyłania ostrzeżeń lub przypomnień innych niż wypieki. Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Służy do ostrzegania. Na przykład można użyć alarmu, gdy piekarnik ma zostać wyłączony o określonej godzinie. Gdy tylko upłynie ustalony czas, timer wyemituje ostrzeżenie dźwiękowe.

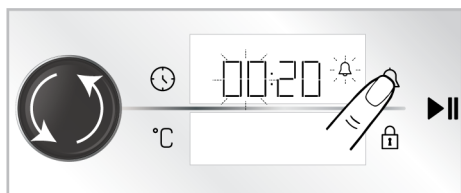


Maksymalny czas alarmu może wynosić 23 godziny i 59 minut.

1. Naciśnij , aby ustawić czas alarmu.
 - ⇒ Pole minut i symbol  zaczną migać na wyświetlaczu timera/czasu trwania.



2. Najpierw ustaw minuty, obracając pokrętło sterowania piekarnika w prawo/w lewo, i włącz pole minutnika, dotykając raz przycisku .
3. Ustaw czas pieczenia, obracając pokrętło sterowania piekarnika w prawo/w lewo. Naciśnij , aby ponownie potwierdzić ustawienie.



⇒ Na wyświetlaczu timera/czasu trwania symbol świeci się w sposób ciągły, a na wyświetlaczu rozpoczyna się odliczanie czasu alarmu.

4. Po upływie czasu alarmu symbol zaczyna migać i pojawi się ostrzeżenie dźwiękowe.

Jeśli czas alarmu i czas pieczenia są ustawione w tym samym czasie, na wyświetlaczu timera/czasu trwania wyświetlany jest krótszy czas.

Wyłączanie alarmu

1. Pod koniec czasu alarmu dźwięk ostrzegawczy rozlega się przez jedną minutę. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.

⇒ Dźwięk ostrzegawczy wyłączy się.

Czy chcesz anulować alarm?

1. Dotknij raz przycisku , aby zresetować czas alarmu.

⇒ Symbol zacznie migać na wyświetlaczu timera / czasu trwania.

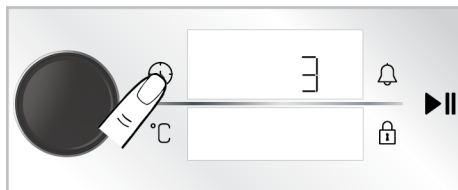
2. Obróć pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo, aż czas alarmu osiągnie „00:00”.

Ustawienie głośności

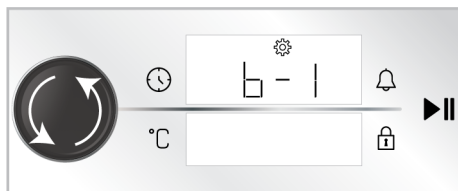
Możesz ustawić głośność swojej jednostki sterującej. Aby wykonać to ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.

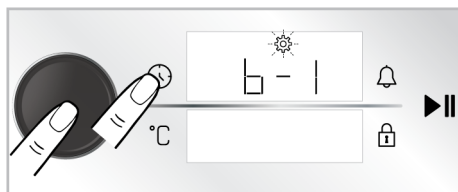


2. Obracaj pokrętkę piekarnika w prawo/w lewo, aż na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się „b-1” lub „b-2”.



3. Aktywuj ustawienie głośności, dotykając przycisku lub naciskając raz na pokrętkę sterowania piekarnika.

⇒ Symbol miga na wyświetlaczu timera / czasu trwania.



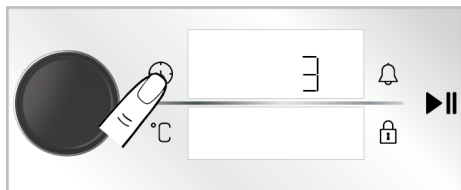
4. Ustaw żądaną głośność, obracając pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo.
5. Potwierdzić ustawioną głośność, dotykając ponownie przycisku lub naciskając raz pokrętkę sterowania piekarnika.

Ustawienia jasności wyświetlacza

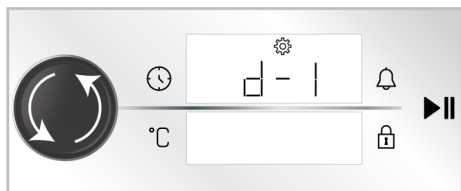
Możesz zmienić poziom jasności urządzenia. Aby wykonać to ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku  przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.

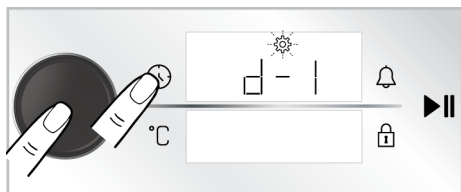


2. Obracaj pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo, aż na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się „d-1”, „d-2” lub „d-3”.



3. Aktywuj ustawienie jasności, dotykając ponownie przycisku  lub naciskając raz na pokrętkę sterowania piekarnika.

⇒ Symbol  miga na wyświetlaczu timera / czasu trwania.



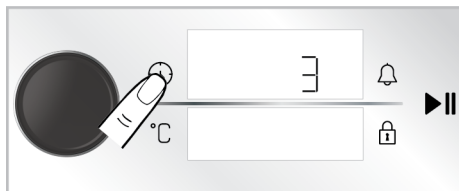
4. Ustaw żądaną jasność, obracając pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo.
5. Potwierdź jasność, dotykając ponownie przycisku  lub naciskając raz pokrętkę sterowania piekarnikiem.

Ustawianie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster)

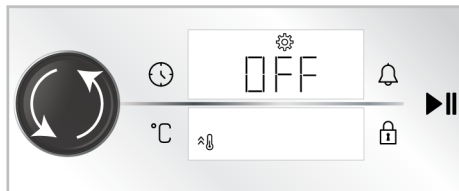
Pieczenie w urządzeniu można przeprowadzać automatycznie za pomocą funkcji szybkiego nagrzewania. W tym celu należy aktywować ustawienie szybkiego nagrzewania. Aby wykonać to ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku  przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.

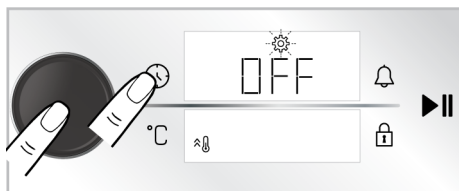


2. Obróć pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/ w lewo, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol  i „Wyłącz”.

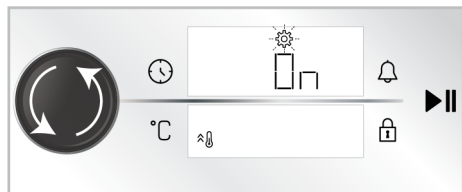


3. Aktywuj ustawienie szybkiego nagrzewania (Booster), dotykając przycisku  lub naciskając raz na pokrętkę sterowania piekarnika.

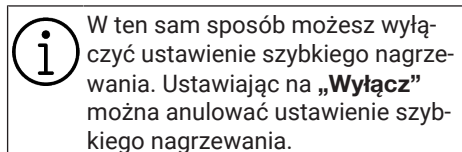
⇒ Symbol  miga na wyświetlaczu timera / czasu trwania.



4. Zmień na wyświetlaczu ustawienie „WYŁ.” na „WŁ.”, obracając pokrętkę sterowania piekarnikiem w prawo/w lewo.



5. Potwierdź ustawienie szybkiego nagrzewania (Booster), dotykając ponownie przycisku lub naciskając raz pokrętkę sterowania piekarnikiem.

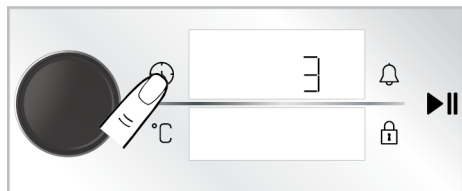


Zmiana godziny

Aby zmienić godzinę, którą wcześniej ustawiono

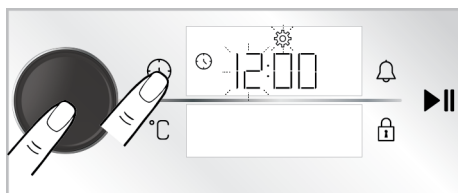
1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.



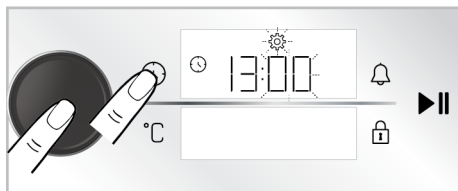
2. W celu uaktywnienia pola timera naciśnij raz pokrętkę piekarnika lub dotknij raz przycisk .

⇒ Pole timera i symbol migają na wyświetlaczu timera/czasu.



3. Ustaw godzinę, obracając pokrętkę regulacji na piekarniku w prawo/lewo, a następnie aktywuj pole minut, naciskając raz pokrętkę regulacji na piekarniku lub dotykając raz przycisku .

⇒ Pole timera i symbol migają na wyświetlaczu timera/czasu.



4. Ustaw minuty, obracając pokrętkę regulacji na piekarniku w prawo/lewo. Zatwierdzić ustawienie, naciskając raz pokrętkę regulacji na piekarniku lub dotykając raz przycisk .

⇒ Godzina zostanie ustawiona, a symbol będzie świecił światłem ciągłym.

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

Ponadto w tej sekcji opisano niektóre produkty spożywcze przetestowane, jako producenci, i najbardziej odpowiednie ustawie-

nia dla tych produktów spożywczych.

Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku

- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia może pojawić się gorąca para. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.
- Ze względu na różnicę temperatur intensywna para wodna wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć krople wody skroplonej na wewnętrznej i zewnętrznej stronie piekarnika oraz na górnych częściach mebli. Jest to normalne zjawisko.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyciągnąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Akcesoria, które pozostaną w piekarniku, mogą utrudnić prawidłowe pieczenie.
- W przypadku potraw, które będą pieczone według własnego przepisu, można odwoływać się do podobnych dań podanych w tabelach.
- Korzystanie z dostarczonych akcesoriów zapewni najlepszą wydajność gotowania. Należy przestrzegać ostrzeżeń i informacji dostarczonych przez producenta dla zewnętrznych naczyń kuchennych, które będą używane.
- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, który wystaje z foremki, może stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.
- Aby uzyskać dobre wyniki pieczenia, należy umieścić potrawę na zalecanej, właściwej półce. Nie należy zmieniać położenia półki podczas pieczenia.

6.1.1 Ciasta i wypieki

Informacje ogólne

- Zalecamy korzystanie z akcesoriów dołączonych do urządzenia w celu uzyskania dobrej wydajności pieczenia. Jeśli zamierzasz używać własnych foremek, wybierz ciemne, nieprzyswierające i odporne na ciepło naczynia.
- Jeśli w tabeli gotowania zalecane jest wstępne podgrzewanie, należy pamiętać o włożeniu potrawy do piekarnika po wstępnym podgrzaniu.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść ją na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie składniki użyte do wyrobu ciasta powinny być świeże i w temperaturze pokojowej.
- Pieczenie może się różnić w zależności od ilości potraw i wielkości naczyń.
- Formy metalowe, ceramiczne i szklane wydłużają czas pieczenia, a dolne powierzchnie wyrobów cukierniczych nie przyrumieniają się równomiernie.
- Jeśli używasz papieru do pieczenia, na dolnej powierzchni potrawy można zaobserwować lekkie zrumienienie. W takiej sytuacji może być konieczne wydłużenie czasu pieczenia o około 10 minut.
- Wartości określone w tabelach są ustalane w wyniku testów przeprowadzonych w naszych laboratoriach. Odpowiednie dla Ciebie wartości mogą się różnić od podanych.
- Umieść jedzenie na zalecanej półce. Dolna półka piekarnika to półka numer 1.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10°C i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj niewielkiej ilości płynu lub zmniejsz temperaturę o 10°C.
- Jeśli górna część ciasta jest spalona, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i zwiększ czas pieczenia.

- Jeśli wewnątrz ciasta jest dobrze upieczone, ale na zewnątrz jest lepkie, użyj mniej płynu, zmniejsz temperaturę i zwiększ czas pieczenia.

Wskazówki dotyczące ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas pieczenia. Wysmaruj arkusz papieru do pieczenia w „sosie” składającym się z mleka, oleju, jajek i mieszanki jogurtowej.
- Jeśli ciasto powoli się piecze, upewnij się, że grubość przygotowanego ciasta nie przepelnia foremki.

- Jeśli ciasto jest zrumienione na powierzchni, ale spód nie jest upieczony, upewnij się, że ilość „sosu”, którą użyłeś, nie jest zbyt duża na dnie ciasta. Aby ciasto równomiernie się zarumieniło, spróbuj równomiernie rozprowadzić „sos” między arkuszami papieru a ciastem.
- Ciasto piec w temperaturze i pozycji podanej w tabeli. Jeśli spód nadal nie jest wystarczająco zrumieniony, umieść ciasto na dolnej półce do dalszego pieczenia.

Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasto na blasze	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	180	30 ... 40
Ciasto w formie	Forma do ciasta na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	180	30 ... 40
Ciasteczka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
Ciasteczka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	150	25 ... 35
Ciasta biskoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	150	30 ... 40
Ciasta biskoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	150	35 ... 45
Ciastko	Taca do ciasta *	Górne i dolne ogrzewanie	3	170	25 ... 35
Ciastko	Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	20 ... 30
Ciasto	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	180	35 ... 45
Bułka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	20 ... 30
Bułka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	180	20 ... 30
Chleb w całości	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	200	30 ... 40

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Chleb w całości	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	200	30 ... 40
Lazania	Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla **	Górne i dolne ogrzewanie	2 lub 3	200	30 ... 40
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 65
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	280	5 ... 9
Pizza	Standardowa taca *	Funkcja pizzy	2	280	5 ... 10

Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	150	25 ... 35
Ciastko	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	170	25 ... 35
Ciasto	1-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	1 - 4	180	40 ... 50
Bułka	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	180	20 ... 30

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

**Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

Tabela pieczenia wraz z funkcjami "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO"

- Nie należy zmieniać ustawienia temperatury po rozpoczęciu pieczenia w funkcji „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO”.
- Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia w funkcji "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO". Jeśli drzwiczki

nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii, a temperatura ta może różnić się od pokazanej na wyświetlaczu.

- W funkcji „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO” nie należy przeprowadzać wstępnego nagrzewania.

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	Standardowa taca *	3	160	25 ... 35
Ciastko	Standardowa taca *	3	180	25 ... 35
Ciasto	Standardowa taca *	3	200	45 ... 55
Bułka	Standardowa taca *	3	200	35 ... 45

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

6.1.2 Mięso, ryby i drób

Przyciski grillowania

- Doprawienie sokiem z cytryny i pieprzem przed pieczenia całego kurczaka, indyka i dużych kawałków mięsa zwiększy wydajność gotowania.
- Pieczenie mięsa bez kości zajmuje 15–30 minut.
- Należy obliczyć około 4 do 5 minut czasu pieczenia na centymetr grubości mięsa.

- Po upływie czasu pieczenia trzymaj mięso w piekarniku przez około 10 minut. Sok z mięsa lepiej rozprowadza się na smażonym mięsie i nie wypływa po rozkrojeniu.
- Rybę należy umieścić na średniej lub niskiej półce na talerzu żaroodpornym.
- Piecz zalecane potrawy według tabeli pieczenia na jednej blasze.

Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	15 min. 250/max, po 180 ... 190	60 ... 80
Podudzie jagnięce (1,5-2 kg)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	170	85 ... 110
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	15 min. 250/max, po 190	60 ... 80
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Ogrzewanie wentylatorem	2	200 ... 220	60 ... 80
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Funkcja 3D	2	15 min. 250/max, po 190	60 ... 80
Indyk (5,5 kg)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Indyk (5,5 kg)	Standardowa taca *	Funkcja 3D	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	200	20 ... 30
Ryby	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Funkcja 3D	3	200	20 ... 30

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

**Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

6.1.3 Grill

Czerwone mięso, ryby i mięso drobiowe podczas grillowania szybko brązowieją, mają piękną skórę i nie wysychają. Mięso filetowe, szaszłyki, kielbaski, a także soczyste warzywa (pomidory, cebula itp.) są szczególnie polecane do grillowania.

Ostrzeżenia ogólne

- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy również umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.
- **Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Nigdy nie grilluj przy otwartych drzwiach piekarnika. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!**

Tabela grillowania

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ryby	Ruszt do grilla	4 - 5	250	20 ... 25
Kawałki kurczaka	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 35
Klopsik (cielęcina) - 12 ilość	Ruszt do grilla	4	250	20 ... 30
Kotlet jagnięcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250	20 ... 25
Stek - (mięso w kostkach)	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 30
Kotlet cielęcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 30

Przyciski grillowania

- Przygotuj produkty o podobnej grubości i wadze.
- Umieść elementy do grillowania na ruszcie lub ruszcie grillowym, rozpraszając je bez przekraczania wymiarów rusztu.
- W zależności od grubości grillowanych kawałków czasy pieczenia może się różnić.
- Wsuń ruszt lub tackę dożądanego poziomu. Jeśli pieczesz na ruszcie, umieść tacę na dolnej półce, aby zebrać tłuszcz. Taca piekarnika, która zostanie nasunięta, powinna być tak dobrana, aby obejmowała całą powierzchnię grilla. Taca ta może nie być dostarczona z urządzeniem. Wlej trochę wody na tacę, aby ułatwić czyszczenie.

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Zapiekane warzywa	Ruszt do grilla	4 - 5	220	20 ... 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250	1 ... 3

Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

6.1.4 Test żywności

- Potrawy zostały przygotowywane zgodnie z normą EN 60350-1, aby ułatwić testowanie produktu dla organów kontrolnych.

Tabela pieczenia posiłków testowych

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Kruche ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	140	20 ... 30
Kruche ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	W modelach z półkami drucianymi :3 W modelach bez półek drucianych :2	140	15 ... 25
Ciasteczka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
Ciasteczka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	150	25 ... 35
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	150	30 ... 40
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	150	35 ... 45
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 65
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	50 ... 65

Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	150	25 ... 35
Kruche ciasteczka (herbatnik)	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	140	15 ... 25

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

**Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

Grill

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Klopsik (cielęcina) - 12 ilość	Ruszt do grilla	4	250	20 ... 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250	1 ... 3

Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.
Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

7 Czyszczenie i konserwacja

7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Ostrzeżenia ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdym użyciu urządzenie powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu podczas późniejszego użycia urządzenia. W ten sposób wydłuży się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.
- Do czyszczenia nie należy używać środków do czyszczenia parą wodną.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do

- czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).
- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnej części urządzenia w zmywarce.

Inox - powierzchnie nierdzewne

- Do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlor.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. Jest to normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, uważając, aby wycierać w jednym kierunku.
- Plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka na powierzchniach szklanych i inox usuwać natychmiast, nie czekając. Plamy mogą rdzewieć pod wpływem długiego czasu.
- Środki czyszczące rozpylone lub nałożone na powierzchnię należy natychmiast usunąć. Pozostawione na powierzchni ściernie środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.

Powierzchnie emaliowane

- Po każdym użyciu umyj emaliowane powierzchnie płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i wysusz suchą szmatką.
- Jeśli produkt posiada funkcję łatwego czyszczenia parą, można jej użyć do czyszczenia lekkich zabrudzeń. (Patrz „Łatwe czyszczenie parą [► 85]”).
- W przypadku uporczywych plam można użyć środka do czyszczenia piekarników i grilla zalecanego na stronie internetowej marki produktu oraz nierysującej czyszcika drucianego. Nie używaj zewnętrznego środka do czyszczenia piekarników.
- Piekarnik musi ostygnąć przed czyszczeniem strefy pieczenia. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkadza powierzchnię emalii.

Powierzchnie katalityczne

- Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu.
- Katalityczne ściany mają lekką matową i porowatą powierzchnię. Katalityczne ściany piekarnika nie powinny być czyszczone.
- Powierzchnie katalityczne pochłaniają olej dzięki porowatej strukturze i zaczynają świecić, gdy powierzchnia jest nasyczona olejem, w takim przypadku zaleca się wymianę części.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnie.
- Upewnij się, że połączenia elementów wyrobu nie są zawilgocone i pokryte detergentem. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

7.2 Czyszczenie akcesoriów

Nie wkładaj akcesoriów urządzenia do zmywarki, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

7.3 Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia paneli z pokrętkami należy przetrzeć panel i pokrętła wilgotną, miękką ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie należy zdejmować pokręteł i uszczelkę znajdujących się pod spodem w celu wyczyszczenia panelu. Panel sterujący i pokrętła mogą ulec uszkodzeniu.
- Podczas czyszczenia paneli inox z pokrętkami nie należy używać środków czyszczących inox wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł mogą zostać wymazane.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

Postępuj zgodnie ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w zależności od rodzaju powierzchni w piekarniku.

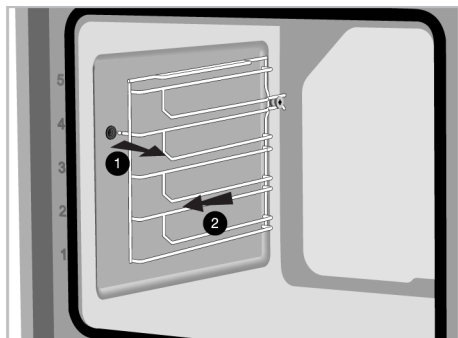
Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu. Jeśli istnieje ściana katalityczna, należy zapoznać się z informacjami zawartymi w rozdziale „Powierzchnie katalityczne”.

Jeśli twoje urządzenie to model z drucianą półką, zdejmij druciane półki przed czyszczeniem ścian bocznych. Następnie dokończ czyszczenie zgodnie z opisem w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w zależności od rodzaju powierzchni ścianek bocznych.

Aby wyjąć boczne półki druciane:

1. Zdejmij przód półki drucianej, ciągnąc ją na bocznej ścianie w przeciwnym kierunku.
2. Pociągnij drucianą półkę do siebie, aby ją całkowicie wyjąć.

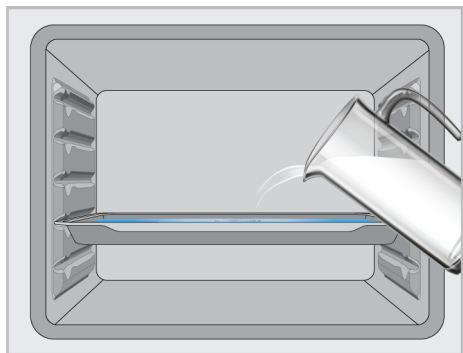


3. Aby ponownie przymocować półki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku.

7.5 Łatwe czyszczenie parą

Pozwala to z łatwością usunąć brud (nie pozostający na długo), który jest zmiękczaony przez parę wewnątrz piekarnika oraz przez kropelki wody skondensowane na wewnętrznych powierzchniach piekarnika.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Dodaj 500 ml wody do blachy i umieść ją na drugiej półce piekarnika.



3. Ustaw piekarnik w trybie pracy „Dolne ogrzewanie” i temperaturę 100°C na 20 minut.

Otwórz drzwi i wytrzyj wnętrze piekarnika wilgotną gąbką lub ściereczką.

W przypadku uporczywych zabrudzeń urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.



W funkcji łatwego czyszczenia parą oczekuje się, że dodana woda odparuje i skropi się po wewnętrznej stronie piekarnika i na drzwiach piekarnika, aby zmiękczyć lekkie zabrudzenia powstałe w piekarniku. Skropliny powstające na drzwiach piekarnika mogą skapywać po otwarciu drzwiczek piekarnika. Po otwarciu drzwiczek piekarnika, wytrzyj skropliny.

(Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.) Po kondensacji wewnątrz piekarnika w kanale basenu pod piekarnikiem może pojawić się kałuża lub wilgoć. Po użyciu wytrzyj kanał basenu wilgotną szmatką i wysusz.



7.6 Czyszczenie drzwiczek piekarnika

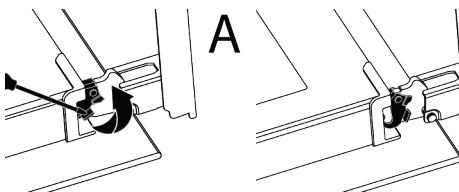
Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i okna, opisano w rozdziałach „Zdejmowanie drzwi piekarnika” i „Zdejmowanie wewnętrznych szyb drzwi”. Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie wysusz suchą szmatką. W przypadku osadów wapiennych, które mogą tworzyć się na szkłe piekarnika, przetrzyj szkło octem i splucz.



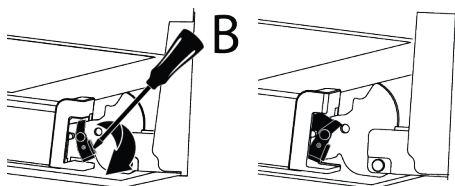
Nie używaj szorstkich środków ściernych, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia drzwi piekarnika i szyb.

Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

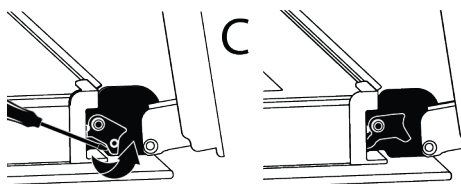
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. Otwórz zaczepy w gnieździe zawiasu z przodu drzwi po prawej i lewej stronie, naciskając w dół, jak pokazano na rysunku.
3. Rodzaje zawiasów różnią się jako (A), (B), (C) w zależności od modelu produktu. Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć każdy rodzaj zawiasu.
4. Zawias typu (A) jest dostępny w normalnych typach drzwi.



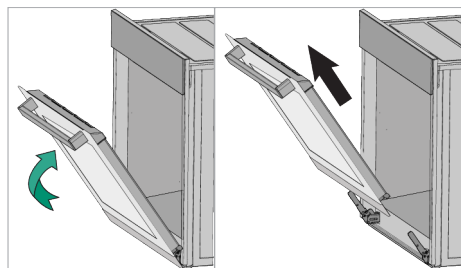
5. Zawias typu (B) jest dostępny w wersjach z cichym domykaniem drzwi.



6. Zawias typu (C) jest dostępny w wersjach z miękkim otwieraniem/zamykaniem drzwi.



7. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



8. Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

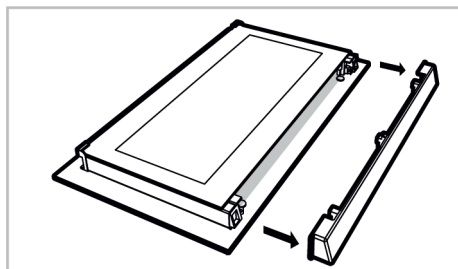
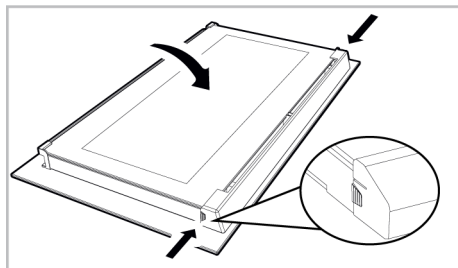
i Aby ponownie przymocować drzwiczki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku. Podczas montowania drzwi pamiętaj o zamknięciu zatrzasków w gnieździe zawiasu.

7.7 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

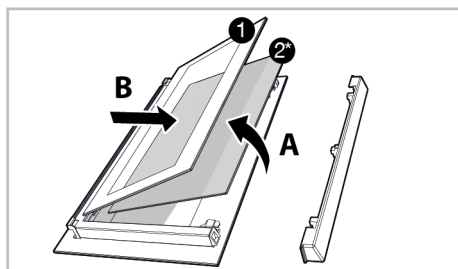
Wewnętrzną szybę przednich drzwi produktu można zdjąć w celu wyczyszczenia.

1. Otwórz drzwiczki piekarnika.

2. Pociągnij do siebie plastikowy element przymocowany w górnej części przednich drzwiczek, jednocześnie naciskając punkty dociskowe po obu stronach elementu i wyjmij go.



3. Jak pokazano na rysunku, delikatnie unieś wewnętrzną szybę (1) w kierunku „A” a następnie wyjmij ją, pociągając w kierunku „B”.



- 1 Szyba wewnętrzna 2* Szyba wewnętrzna (może nie być dostępna dla Twojego urządzenia)

4. Jeśli urządzenie ma szybę wewnętrzną (2), powtórz ten sam proces, aby ją wyjąć (2).
5. Pierwszym krokiem wyjęcia drzwi jest ponowne zamontowanie szyby wewnętrznej (2). Umieść ściętą krawędź

szkła tak, aby zetknęła się ze ściętą krawędzią plastikowej szczeliny. (Jeśli urządzenie ma szybę wewnętrzną). Szyba wewnętrzna (2) musi być przymocowana do prowadnicy jak najbliższej wewnętrznej szyby (1).

6. Podczas ponownego montażu szyby wewnętrznej (1), zwróć uwagę, aby umieścić szybę z naklejką w stronę drugiej szyby wewnętrznej. Istotne jest umieszczenie dolnych rogów szyby wewnętrznej (1), tak aby stykały się z dolnymi prowadnicami.
7. Popchnij w kierunku ramy, aż usłyszysz „kliknięcie”.

7.8 Czyszczenie lampki piekarnika

W przypadku zabrudzenia osłony lampki w strefie pieczenia należy umyć ją za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką. W przypadku awarii lampki można wymienić ją, postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami.

Wymiana lampki piekarnika

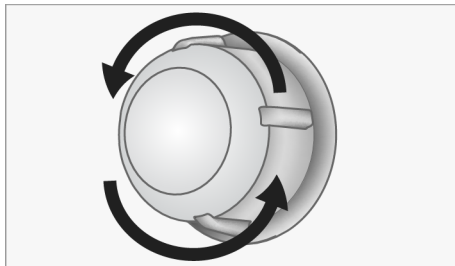
Ostrzeżenia ogólne

- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą lampki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Ten piekarnik jest zasilany lampką żarową o mocy mniejszej niż 40 W, o wysokości mniejszej niż 60 mm i średnicy mniejszej niż 30 mm lub lampką halogenową z gniazdami G9 o mocy mniejszej niż 60 W. Lampki są przystosowane do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampki do piekarnika są dostępne w autoryzowanych serwisach lub u licencjonowanych techników. Ten produkt zawiera lampkę klasy energetycznej G.
- Położenie lampki może różnić się od pokazanego na rysunku.
- Lampka ta nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych. Lampka ma pomóc zobaczyć potrawy.

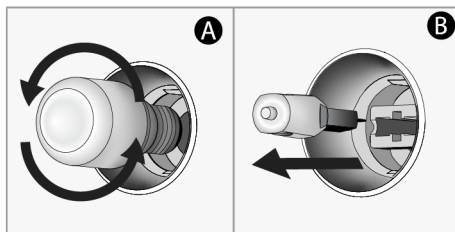
- Lampki zastosowane w tym urządzeniu są odporne na ciężkie warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50°C.

Jeśli piekarnik ma okrągłą lampkę,

1. odłącz urządzenie od zasilania.
2. Zdejmij szklaną pokrywę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



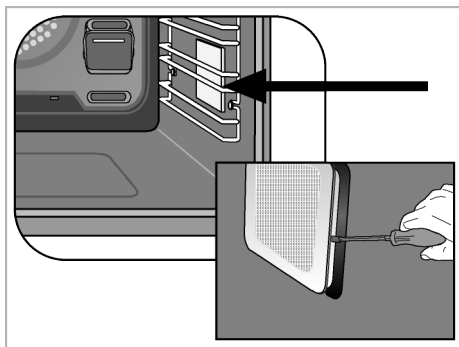
3. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



4. Zamontuj szklaną pokrywę.

Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,

1. odłącz urządzenie od zasilania.
2. Druciane półki należy wyjąć zgodnie z opisem.



3. Podnieś szklaną osłonę żarówki za pomocą śrubokręta. Najpierw wykręć śrubę, jeśli kwadratowa lampa w twoim produkcie jest wkręcona.

8 Rozwiązywanie problemów

Jeśli problem nie zniknie po wykonaniu instrukcji podanych w tym rozdziale, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawić urządzenia.

Podczas pracy piekarnika wydobywa się para.

- To normalne, że para ucieka podczas pracy. >>> To nie jest błąd.

Podczas pieczenia pojawiają się kropelki wody

- Para wytwarzana podczas pieczenia skrapla się w kontakcie z zimnymi powierzchniami na zewnątrz urządzenia i może tworzyć kropelki wody. >>> To nie jest błąd.

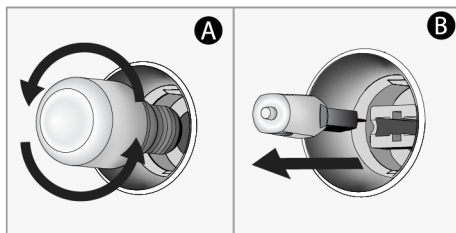
Podczas podgrzewania i chłodzenia urządzenia słychać metalowe dźwięki.

- Części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki po podgrzaniu. >>> To nie jest błąd.

Urządzenie nie działa.

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.

4. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

- Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka (z uziemieniem). >>> Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.
- (Jeśli w urządzeniu jest timer) Przyciski na panelu sterowania nie działają. >>> Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę klawiszy, może ona być włączona, wyłącz blokadę klawiszy.

Oświetlenie piekarnika nie jest włączone.

- Lampka piekarnika może być uszkodzona. >>> Wymień lampkę piekarnika.
- Brak prądu. >>> Upewnij się, że sieć jest sprawna i sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień bezpieczniki lub ponownie je włącz.

Piekarnik nie nagrzewa się.

- Piekarnik może nie być ustawiony na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę. >>> Ustaw piekarnik na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę.
- W modelach z timerem czas nie jest ustawiony. >>> Ustaw czas.
- Brak prądu. >>> Upewnij się, że sieć jest sprawna i sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień bezpieczniki lub ponownie je włącz.
- Drzwiczki piekarnika mogą być otwarte. >>> Upewnij się, że drzwiczki piekarnika są zamknięte. Jeśli drzwiczki piekarnika

pozostają otwarte na dłużej niż 5 minut, ustawienia czasu zostaną anulowane, a grzałki nie będą działać.

(Dla modeli z timerem) Wyświetlacz timera miga lub symbol timera pozostaje otwarty.

- Wystąpiła wcześniej awaria zasilania.
>>> Ustaw czas / Wyłącz pokrętła funkcji urządzenia i ponownie ustaw je w żądanym położeniu.

Po rozpoczęciu pieczenia na ekranie miga symbol ► i słychać ostrzeżenie dźwiękowe.

- Drzwiczki piekarnika mogą być otwarte.
>>> Upewnij się, że drzwiczki są dokładnie zamknięte. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, jeśli usterka nadal występuje.

