SL

PT

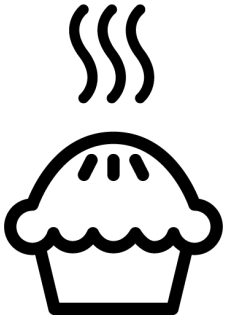
beko

Vgrajena pečica

Navodila za uporabo

Forno incorporado

Manual do utilizador



BBISA13300XMPEC

385445818_7/ SL/ PT/ R.AB/ 11.12.25 10:09
7768288443

CE EAC

PAPEL RECICLADO E RECICLÁVEL

RECIKLIRANI PAPIR in PAPIR ZA RECIKLIRANJE

Dobrodošli!

Spoštovani kupec,

Hvala, ker ste izbrali izdelek Beko. Upamo, da vam bo ta aparat, izdelan z visoko kakovostjo in moderno tehnologijo, nudil najboljšo učinkovitost. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite ta priročnik in vso drugo priloženo dokumentacijo.

Upoštevajte vse informacije in opozorila, ki jih vsebuje uporabniški priročnik. Na ta način boste zaščitili sebe in izdelek pred morebitnimi nevarnostmi.

Shranite uporabniški priročnik. Če izdelek izročite nekomu drugemu, priložite tudi navodila. Ta priročnik vsebuje garancijske pogoje, informacije o uporabi in načine odpravljanja težav za vaš izdelek.

Simboli in njihovi opisi v uporabniškem priročniku:

Nevarnost, ki lahko privede do poškodb ali celo smrti.

Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.

Preberite uporabniški priročnik.

Opozorilo za vročo površino.

OPOMBA Nevarnost, ki lahko privede do stvarne škode na izdelku ali okoljske škode.

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

Kazalo vsebine

1 Varnostna navodila 4

1.1 Predvidena uporaba 4
1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in hišnih ljubljenčkov 4
1.3 Električna varnost 5
1.4 Varnost pri transportu 7
1.5 Varnost pri namestitvi 7
1.6 Varnost pri uporabi 8
1.7 Opozorila glede temperature 8
1.8 Uporaba dodatkov 9
1.9 Varnost pri peki 9
1.10 Parni sistem 10
1.11 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju 11
1.12 Samodejno čiščenje pri visoki temperaturi (piroliza) 11

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja 12

2.1 Direktiva o odpadkih 12
2.1.1 Skladnost z direktivo OEEO in odlaganje odpadnega izdelka ... 12
2.2 Informacije o embalaži 12
2.3 Priporočila za varčevanje z energijo 12

3 Vaš izdelek 13

3.1 Predstavitev izdelka 13
3.2 Predstavitev upravljalne plošče in njena uporaba 13
3.2.1 Upravljalna plošča 14
3.2.2 Predstavitev upravljalne plošče pečice 14
3.3 Funkcije delovanja pečice 14
3.4 Dodatki za izdelek 16
3.5 Uporaba dodatkov k napravi 17
3.6 Tehnični podatki 20

4 Prva uporaba 21

4.1 Nastavitev pri prvi uporabi 21
4.2 Prvo čiščenje 21

5 Uporaba pečice 22

5.1 Splošne informacije glede uporabe pečice 22
5.2 Uporaba upravljalne enote pečice 22
5.3 Peka s pomočjo pare 24
5.4 Nastavitve 25

6 Splošne informacije o kuhanju 28

6.1 Splošna opozorila glede peke v pečici 28
6.1.1 Pekovski izdelki in pečene jedi .. 29
6.1.2 Meso, ribe in perutnina 31
6.1.3 Žar 32
6.1.4 Peka s pomočjo pare 33
6.1.5 Funkcija plitvega cvrtja ali cvrtja brez olja 34
6.1.6 Jedi za preizkus 35

7 Vzdrževanje in čiščenje 37

7.1 Splošne informacije o čiščenju 37
7.2 Čiščenje dodatkov 38
7.3 Čiščenje upravljalne plošče 39
7.4 Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko) 39
7.5 Enostavno čiščenje s paro 40
7.6 Samčiščenje pri visoki temperaturi 40
7.7 Čiščenje vratc pečice 42
7.8 Demontaža notranjega stekla vratc pečice 43
7.9 Čiščenje luči v pečici 44

8 Odpravljanje težav 45

1 Varnostna navodila

- V tem razdelku so navedena varnostna navodila, ki jih je treba upoštevati, da se prepreči nevarnost telesnih poškodb ali materialne škode.
- Če izdelek izročite drugi osebi za osebno uporabo ali kot rabljen izdelek, morate priložiti tudi uporabniški priročnik, nalepke izdelka ter druge ustrezne dokumente in dele.
- Naše podjetje ne odgovarja za škodo, ki lahko nastane zaradi neupoštevanja teh navodil.
- Neupoštevanje teh navodil razveljavi morebitno garancijo.
- Namestitev in popravila mora vedno izvesti proizvajalec, pooblaščeni serviser ali oseba, ki jo določi uvoznik.
- Uporabljajte samo originalne rezervne dele in dodatke.
- Ne izvajajte popravil ali zamenjave nobenega dela aparata, razen če je to izrecno navedeno v uporabniškem priročniku.
- Ne izvajajte tehničnih sprememb izdelka.

1.1 Predvidena uporaba

- Ta izdelek je namenjen za uporabo v gospodinjstvu. Ni primeren za komercialno uporabo.
- Izdelka ne uporabljajte v vrtovih, na balkonih ali drugih okoljih na prostem. Ta izdelek je namenjen uporabi v gospodinjstvu in v kuhinjah za osebje, pisarnah in drugih delovnih okoljih.
- Ta naprava je namenjena za uporabo do največ 2500 metrov nadmorske višine.
- **OPOZORILO:** Ta naprava se sme uporabljati le za kuhanje. Uporaba v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov, ni dovoljena.
- Pečica se lahko uporablja za odmrzovanje, peko, cvrtje in pečenje na žaru.
- Tega izdelka ne smete uporabljati za segrevanje plošč, sušenje z obešanjem brisač ali oblačil na ročaj.

1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in hišnih ljubljenčkov

- Ta izdelek lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, in ljudje, ki so premalo razviti v fizičnih, senzoričnih ali duševnih spretnostih ali ki nimajo izkušenj in znanja, če so nadzorovani ali usposobljeni za varno uporabo in nevarnosti izdelka.

- Otroci se ne smejo igrati z izdelkom. Otroci ne smejo izvajati čiščenja in vzdrževanja, razen če jih nekdo nadzoruje.
- Tega izdelka ne smejo uporabljati osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi (vključno z otroki), razen če so pod nadzorom ali prejmejo potrebna navodila.
- Otroke je treba nadzorovati, da se ne igrajo z izdelkom.
- Električni izdelki so nevarni za otroke in hišne ljubljenčke. Otroci in hišni ljubljenčki se ne smejo igrati z izdelkom, plezati nanj ali vstopati vanj.
- Na izdelek ne postavljajte predmetov, ki bi jih otroci lahko dosegli.
- **OPOZORILO:** Med uporabo so dostopne površine izdelka vroče. Otroke držite stran od izdelka.
- Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadušitve.
- Ko so vrata odprta, nanje ne postavljajte težkih predmetov in otrokom ne dovolite, da na njih sedijo. Pečica se lahko prevrne ali poškoduje tečaje vrat.
- Pred odstranjevanjem obrabljenih in neuporabnih izdelkov:

1. Odklopite vtič in ga izvlecite iz vtičnice.
2. Odklopite napajalni kabel in ga odklopite z vtičem iz izdelka.
3. Sprejmite previdnostne ukrepe, da preprečite otrokom vstop v izdelek.
4. Otrokom ne dovolite, da se igrajo z izdelkom, ko je v stanju nedejavnosti.

⚠ 1.3 Električna varnost

- Napravo priključite v ozemljeno vtičnico, zaščiteno z varovalko z vrednostjo, ki je navedena na tipski nalepki. Ozemljitev naj izvede kvalificirani električar. Naprave ne uporabljajte brez ozemljitve v skladu z lokalnimi/nacionalnimi predpisi.
- Vtič ali električni priključek naprave mora biti na lahko dostopnem mestu. Če to ni mogoče, mora biti v električno inštalacijo vgrajen odklopnik (varovalka, stikalo, stikalo na ključ ipd.) za izklop naprave v skladu s predpisi za električno napeljavo. Odklopnik mora prekiniti vse pole od omrežja.
- Pred popravilom, vzdrževanjem in čiščenjem izključite izdelek iz električnega omrežja ali izklopite varovalko.

- Vtič priklopite v vtičnico, ki ima enako napetost in frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.
- (Če vaš izdelek nima kabla), uporabite samo povezovalni kabel, opisan v razdelku »Tehnični podatki«.
- Električni kabel ne sme biti stisnjen pod aparatom ali med aparatom in steno. Na kabel ne postavljajte težkih predmetov. Kabla ne prepogibajte, stiskajte in naj ne bo v stiku z vročimi površinami.
- Poskrbite, da napajalni kabel ne stisnete, ko postavljate aparat na mesto postavitve po sestavi ali čiščenju.
- Hrbtna površina naprave se med uporabo segreje. Napajalni kabli se ne smejo dotikati zadnje površine izdelka. V nasprotnem primeru se lahko poškoduje.
- Kabel se ne sme zagozditi med vratci pečice in ne sme biti napeljan prek vročih površin. Če tega ne upoštevate, se lahko izolacija kablov stopi, kar lahko povzroči požar zaradi kratkega stika.
- Uporabljajte samo originalen kabel. Ne uporabljajte prerezanih ali poškodovanih kablov.
- Za delovanje izdelka ne uporabljajte podaljševalnega kabla ali vtičnice.
- Za uporabo odobrenega adapterja se obrnite na pooblaščeni servisni center ali uvoznika v primerih, ko je potrebna uporaba pretvornega adapterja (za tip vtiča).
- Če dolžina napajalnega voda ni zadostna, se obrnite na uvoznika ali pooblaščeni servisni center.
- Prenosni viri energije ali več vtičev se lahko pregrejejo in vžgejo. Več vtičev in prenosnih virov napajanja hranite stran od izdelka.
- Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščeni servis ali oseba, ki jo določi uvoznik, da se preprečijo morebitne nevarnosti.
- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice v pečic odklopite napravo od električnega napajanja, da preprečite nevarnost električnega udara. Odklopite napravo ali izključite varovalko.

Če ima izdelek napajalni kabel in vtič:

- Nikoli ne vstavljajte vtiča izdelka v zlomljen, zrahljan ali iz vtičnice izključen vtič. Prepričajte se, da je vtič

popolnoma vstavljen v vtičnico. V nasprotnem primeru se lahko priključki pregrejejo in povzročijo požar.
- Naprave ne vstavljajte v vtiče, ki so mastni, nečisti ali potencialno izpostavljeni vodi (na primer v bližini delovnega pulta, iz katerega lahko izteka voda). V nasprotnem primeru obstaja nevarnost kratkega stika in električnega udara.
- Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami!
- Vtič izvlecite iz vtičnice s telesom vtiča in ne s kablom.

1.4 Varnost pri transportu

- Pred transportiranjem aparata ga odklopite od električnega omrežja.
- Izdelek je težak, zato naj ga prenašata najmanj dve osebi.
- Za prenašanje ali premikanje aparata ne uporabljajte vrat in/ali ročaja.
- Na napravo ne odlagajte predmetov. Napravo prenašajte navpično.
- Aparata ne prenašajte, če je v njem še voda. Pred prevozom se prepričajte, da v izdelku ni vode.
- Pred prenašanjem aparata ga ovijte s penasto folijo ali debelejšo lepenko ter ga ovijte z lepilnim trakom. Gibljive dele izdelka trdno pritrdite, da se ne poškodujejo.
- Pred namestitvijo izdelka preverite, ali je izdelek po prevozu poškodovan. Če je poškodovan, se obrnite na uvoznika ali pooblaščeni servisni center.

1.5 Varnost pri namestitvi

- Pred začetkom namestitve izklopite napajanje v električnem omrežju, na katerega bo izdelek priključen, tako da izklopite varovalko.
- Med prenašanjem in nameščanjem vedno nosite zaščitne rokavice. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost poškodb zaradi ostrih robov!
- Pred namestitvijo aparata preverite, ali je nepoškodovan. Če je izdelek poškodovan, ga ni dovoljeno namestiti.
- Za prekrivanje notranjosti nameščenega pohištva ne uporabljajte toplotnoizolacijskih materialov.
- Na območju, kjer je izdelek nameščen, ne sme biti neposredne sončne svetlobe in virov toplote, kot so električni ali plinski grelniki.

- Okolica vseh rež za prezračevanje naj bo vedno prosta.
- Da bi se izognili pregrevanju, izdelka ne smete namestiti za okrasnimi pokrovi.
- Če se za območjem namestitve izdelka nahaja plinska cev ali plastična vodovodna cev, je treba zagotoviti, da ne pride do stika med izdelkom in temi komunalnimi vodi. V nasprotnem primeru lahko pride do zmečkanja cevi.
- Če je za mestom, kjer bo izdelek nameščen, vtičnica, je treba zagotoviti, da izdelek ne pride v stik z vtičnico in vtičem, ki je vtaknjen v vtičnico.

1.6 Varnost pri uporabi

- Poskrbite, da izdelek po vsaki uporabi izključite.
- Če izdelka dalj časa ne boste uporabljali, ga izključite iz električnega omrežja ali izklopite napajanje iz omarice z varovalkami.
- Če se izdelek pokvari ali poškoduje med uporabo, ga ne uporabljajte. Odklopite aparat iz električnega napajanja. Obrnite se na uvoznika ali pooblaščeni servisni center.
- Če so steklena vratca odstranjena ali zlomljena, naprave ne uporabljajte. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost poškodb in okoljske škode.
- Ne stopajte na napravo iz kakršnegakoli razloga.
- Nikoli ne uporabljajte izdelka, če zaradi alkohola ali mamil niste prisebni ali imate oslabljeno koordinacijo gibanja.
- V prostoru za kuhanje in njegovi okolici ne smete imeti vnetljivih predmetov. V nasprotnem primeru lahko pride do požara.
- Ročaj pečice ni sušilnik za brisače. Pri uporabi naprave na ročaj ne obešajte brisač, rokavic in podobnih tekstilnih na ročaj izdelkov.
- Tečaji naprave se med odpiranjem in zapiranjem vratc premikajo in se lahko zataknejo. Pri odpiranju in zapiranju vratc ne segajte v področje tečajev.

1.7 Opozorila glede temperature

- **OPOZORILO:** Ko izdelek uporabljate, so izdelek in njegovi dostopni deli vroči. Pazite, da se ne dotikate aparata in grelnikov. Otroci,

mlajši od 8 let, naj se ne približujejo izdelku, razen če so pod stalnim nadzorom.
- V bližini izdelka ne postavljajte vnetljivih/eksplozivnih materialov, saj bodo površine med delovanjem vroče.
- Ko med peko ali ob koncu pečenja odpirate vrata pečice, ohranite razdaljo. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči.
- Med delovanjem je izdelek vroč. Pazite, da se ne dotikate vročih delov, notranjosti pečice in grelnikov.
- Pri ravnanju z izdelkom vedno nosite rokavice, odporne na vročino.

1.8 Uporaba dodatkov

- Pomembno je, da ustrezno uporabljate dodatke, ki so priloženi izdelku. Za podrobne informacije glejte razdelek **Uporaba dodatkov za izdelke**.
- Vrata pečice zaprite šele, ko pribor popolnoma potisnete v prostor za peko, sicer lahko udarijo ob steklo vrat in ga poškodujejo.

1.9 Varnost pri peki

- Bodite previdni pri uporabi alkoholnih pijač v jedeh. Alkohol pri visoki temperaturi izhlapeva in lahko v stiku z vročimi površinami zagori.
- Ostanki hrane na kuhalnem mestu, na primer olje, se lahko vnamejo. Pred peko očistite te ostanke.
- Nevarnost zastrupitve s hrano Ne hranite jedi v pečici več kot 1 uro pred in po peki. V nasprotnem lahko pride do zastrupitve s hrano ali bolezni.
- V pečici ne grejte zaprtih konzerv ali steklenih kozarcev. Tlak, ki se ustvari v zaprti posodi, lahko povzroči eksplozijo.
- Ko je pečica v uporabi, pekača, posode ali aluminijaste folije NIKOLI ne postavljajte neposredno na dno pečice. Kopičenje toplote lahko poškoduje dno pečice in celo povzroči poškodbo ohišja pečice ali kuhinjskih tal.

Pri uporabi mastnega papirja za peko ali podobnih materialov upoštevajte naslednje previdnostne ukrepe:
- Položite papir za peko v posodo ali v dodatek k pečici (pekač, žična rešetka itd.) z naloženimi jedmi v pečico.

- Da preprečite nevarnost dotika grelnih elementov pečice in oviranja pretoka vročega zraka, odstranite vse odvečne dele papirja za peko, ki visijo z dodatkov ali posod. Ne uporabljajte papirja za peko pri temperaturah pečice, ki so višje od najvišje temperature uporabe, ki jo je določil proizvajalec. Papirja za peko nikoli ne polagajte na dno pečice.
- Ne polagajte ga na dodatke med predgretjem.
- Vedno pritisnite navzdol s krožnikom ali podobnim predmetom, da preprečite letenje materiala zaradi kroženja zraka v pečici.
- V pekaču pokrijte samo potrebno površino.
- Po vsaki uporabi je treba pekač očistiti in zamenjati morebitni papir za peko ali podobne materiale, uporabljene v pekaču. V nasprotnem primeru lahko tekočina, ki kaplja na pekač, povzroči kajenje ali celo plamen.
- Ko odprete pokrov izdelka, se ustvari zračni tok. Papir za peko lahko pride v stik z grelnimi elementi in se vname.
- Pri uporabi žične rešetke za peko na žaru postavite pladenj na spodnjo rešetko. V nasprotnem primeru lahko jedilno olje in druge sestavine, ki kapljajo na dno pečice, ustvarijo močan dim in povzročijo plamen.
- Med peko na žaru morajo biti vratca pečice zaprta. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Jedi, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko temperaturo žara primerne. Hrane ne postavljajte predaleč v zadnji del žara. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.

⚠ 1.10 Parni sistem

- Pri peki s pomočjo pare bo pri odpiranju vratc pečice uhajala para, ki lahko povzroči opekline. Pri odpiranju vratc bodite zelo previdni.
- Če po peki s pomočjo pare vlaga ostane v pečici, lahko povzroči korozijo. Po peki se naj pečica posuši. V pečici ne shranjujte mokre hrane za dalj časa.

- Pri odvzemanju hrane iz pečice po peki s pomočjo pare, lahko iz pripomočkov teče vroča tekočina, bodite previdni.
- Pri peki s pomočjo pare dodajte toliko vode, kot to predpisuje tabela za peko.
- Ne uporabljajte destilirane ali filtrirane vode. Uporabljajte samo za ta namen pripravljeno vodo. Namesto vode ne uporabljajte vnetljivih tekočin ali tekočin, ki vsebujejo alkohol ali trdne delce.
- Med peko ne uporabljajte pripomočkov, ki bi zaradi pare lahko začeli rjaveti.
- Pri vstavljanju posode za vodo, pazite, da vode ne polijete po pečici in drugih delih.

1.11 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Naprave ne čistite z razprševanjem ali polivanjem vode nanj. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Za čiščenje ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko to privede do električnega udara.
- Za čiščenje stekla sprednjih vrat pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, žične volne ali belilnih sredstev. Ti materiali lahko na steklu pustijo praske in razpoke.
- Pri vsaki peki s pomočjo pare je treba preostalo vodo v posodi izpustiti in očistiti posodo za vodo. Če preostalo vodo v komori uporabite pri naslednji peki, lahko to privede do higienskih težav.

1.12 Samodejno čiščenje pri visoki temperaturi (piroliza)

- Med samodejnim čiščenjem so površine pečice bolj vroče kot običajno. Otroci naj se ne zadržujejo ob aparatu.
- Vroče površine lahko povzročijo opekline! Med postopkom samodejnega čiščenja se ne dotikajte aparata in otroci naj se ne zadržujejo ob aparatu. Pred odstranjevanjem ostankov počakajte najmanj 30 minut.
- Med samodejnim čiščenjem nastaja dim zaradi zgorevanja ostankov hrane. Med čiščenjem naj bo kuhinja dobro prezračena.

- Pred pričetkom čiščenja očistite zunanje površine pečice in ostanke hrane v pečici s krpo, namočeno z milnico. Iz pečice odstranite ves pribor in vse dodatke. Če uporabljate pribor in dodatke, odporne na pirolizo (odporne na visoko temperaturo pri samodejnem čiščenju), jih lahko pustite v pečici.
- Če je vaša pečica opremljena s kuhalnikom, med pirolizo kuhalnika ne uporabljajte.

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

2.1 Direktiva o odpadkih

2.1.1 Skladnost z direktivo OEEO in odlaganje odpadnega izdelka

Ta izdelek je skladen z direktivo EU OEEO (2012/19/EU). Ta izdelek ima klasifikacijski simbol za odpadno električno in elektronsko opremo (OEEO).

Ta izdelek je izdelan iz visokokakovostnih delov in materialov, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Izdelka zato ob koncu njegove življenjske dobe ne odložite med običajne gospodinjske in druge odpadke. Oddajte ga na zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh zbirnih mestih se lahko obrnete na lokalno upravo. S pravilnim odlaganjem aparata pomagate preprečiti negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Skladnost z direktivo RoHS:

Izdelek, ki ste ga kupili, je skladen z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih snovi, ki so navedene v direktivi.

2.2 Informacije o embalaži

Embalažni materiali izdelka so izdelani iz snovi, ki jih je mogoče reciklirati v skladu z našimi nacionalnimi okoljskimi predpisi. Odpadne embalaže ne odložite med gospodinjske ali druge odpadke, ampak jo oddajte na zbirna mesta za embalažne materiale, ki jih določijo lokalne oblasti.

2.3 Priporočila za varčevanje z energijo

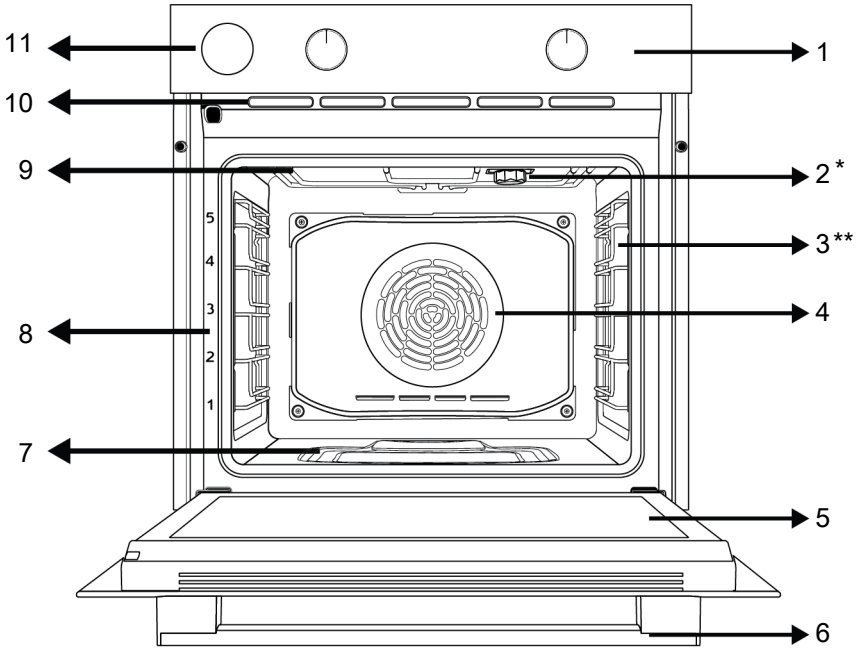
V skladu z uredbo EU 66/2014 lahko najdete informacije o energijski učinkovitosti na priloženem računu za izdelek.

Naslednji predlogi vam bodo v pomoč pri uporabi izdelka na ekološki in energijsko učinkovit način.

- Zamrznjeno hrano pred peko odmrznite.
- V pečici uporabljajte temno ali emajlirano posodo, ki bolje prevaja toploto.
- Če recept ali uporabniški priročnik svetujeta predgrevanje, to vedno upoštevajte. Med peko ne odpirajte vrat pečice prepogosto.
- 5 do 10 minut pred koncem peke izključite aparat. Lahko prihranite do 20 % električne energije, če uporabite preostalo toploto.
- Poskušajte pripravljati več jedi hkrati v pečici. Lahko pečete tako, da na rešetko postavite dva pekača. Lahko tudi pečete dve jedi drugo za drugo, s tem boste prihranili energijo, ker bo pečica še vroča.
- Pri peki v načinu Grelec ventilatorja Eko ne odpirajte vrat pečice. Če vratc ne odpirate, je temperatura v notranjosti optimizirana za varčevanje z energijo v načinu delovanja Grelec ventilatorja Eko in ta temperatura se lahko razlikuje od temperature, prikazane na zaslonu.

3 Vaš izdelek

3.1 Predstavitev izdelka



1 Upravljalna plošča
2 Lučka
3 Žične police
4 Motor ventilatorja (za jekleno ploščo)
5 Vratca
6 Ročaj
7 Vodna kad za pripravo jedi s paro
8 Položaji polic
9 Zgornji grelnik
10 Luknjice ventilatorja
11 Posoda za vodo

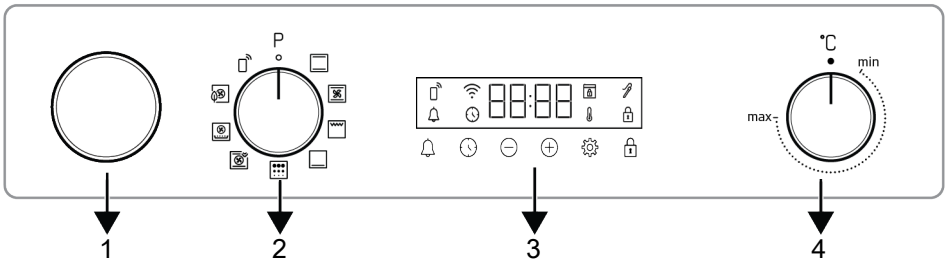
* Odvisno od modela naprave. Vaš aparat morda nima lučke, ali pa se tip in mesto lučke razlikujeta od slike.

** Odvisno od modela naprave. Vaš izdelek morda ni opremljen z žičnimi policami. Na sliki je za primer prikazan model z žičnimi policami.

3.2 Predstavitev upravljalne plošče in njena uporaba

Ta razdelek vsebuje opis upravljalne plošče in osnovne načine njene uporabe. V odvisnosti od tipa naprave se nekatere slike lahko razlikujejo od dejanskega izdelka.

3.2.1 Upravljalna plošča



1 Posoda za vodo
2 Gumb za izbiro funkcije
3 Časovnik
4 Gumb za izbiro temperature

Za upravljanje izdelka se uporabljajo gumbi, ki so lahko tudi skriti in je nanje treba pritisniti, da izskočijo. Pri teh modelih najprej pritisnite na ustrezni gumb, da boste lahko upravljali pečico. Ko izvedete nastavitve, znova pritisnite na gumb, da se umakne.

3.2.2 Predstavitev upravljalne plošče pečice

Gumb za izbiro funkcije

Funkcije delovanja pečice lahko izbirate z gumbom za izbiro funkcij. Za izbiro zavrtite levo/desno iz zaprtega (zgornjega) položaja.

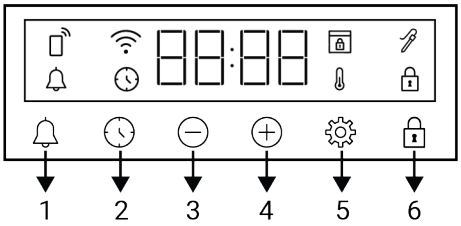
Gumb za izbiro temperature

Z gumbom za temperaturo lahko izberete temperaturo, ki jo želite kuhati. Obrnite v desno od zaprtega (zgornjega) položaja, da izberete.

Indikator notranje temperature pečice

Notranjo temperaturo pečice lahko vidite na prikazovalniku časovnika. Pečica se segreva, dokler ne doseže nastavljene temperature in to temperaturo vzdržuje, skrajno desno pa utripa 3-vrstična animacija segrevanja. Ko temperatura pečice doseže nastavljeno vrednost, se ta animacija ustavi in poleg nastavljene vrednosti temperature se neprestano prikazuje simbol “C”. Na zaslonu se bo prikazoval , dokler pečica ne doseže nastavljene temperature.

Časovnik



1 Tipka za alarm
2 Tipka za nastavitev časa
3 Tipka za zmanjševanje
4 Tipka za povečevanje
5 Tipka za nastavitve
6 Tipka za zaklepanje

Simbol na zaslonu

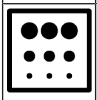
: Simbol za časa peke
: Simbol za alarm
: Simbol za sondo za meso *
: Simbol za zaklepanje
: Simbol za temperaturo
: Simbol za zaklepanje vrat *
: Simbol Wifi
: Simbol za odstranitev upravljalnika

* Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

3.3 Funkcije delovanja pečice

V tabeli funkcij pečice najdete načine uporabe, ki jih lahko uporabite pri vaši pečici, ter najvišje in najnižje temperature,

ki jih lahko proizvede vaša pečica. Vsi tukaj prikazani načini delovanja morda ne veljajo za vaš aparat.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturno območje (°C)	Opis in uporaba
	Zgornji in spodnji grelec	40-280	Hrana se hkrati segreva od spodaj in od zgoraj. Primerno za torte, peciva ali peciva in obare v pekačih. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Spodnji grelec	40-220	Vključen je samo spodnji grelec. Primerno za hrano, ki se jo zapeče spodaj. To funkcijo uporabljajte tudi za enostavno čiščenje s paro.
	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	40-280	Vroč zrak, ki ga segrevata zgornji in spodnji grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Grelec ventilatorja / Airfry	40-280	Vroč zrak, ki ga segreva grelec ventilatorja, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko z več pekači na policah na različnih višinah. Ta funkcija vam s hitro porazdelitvijo zraka omogoča izvajanje plitvega cvrtja ali cvrtja brez olja. Za podrobne informacije glejte razdelek »Airfry«.
	Grelec ventilatorja Eko	160-220	Da bi prihranili energijo, lahko uporabite to funkcijo namesto uporabe “Grelec ventilatorja” v območju 160–220 °C. Ampak; čas kuhanja bo nekoliko daljši.
	Funkcija »3D«	40-280	Delujejo zgornji grelec, spodnji grelec in grelec ventilatorja. Hrana se z vseh strani segreva hitro in enakomerno. Peka se izvaja v samo enem pekaču. Tudi ta funkcija se mora uporabljati pri pripravi jedi s pomočjo pare.
	Poln žar	40-280	Deluje večji žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.
	Piroliza	-	Uporablja se za samodejno čiščenje pečice pri visoki temperaturi. Specifikacije za to funkcijo najdete v razdelku za vzdrževanje in čiščenje.
	Funkcija Wifi	-	V pečici ne deluje noben grelec. Uporablja se za daljinsko povezavo s pečico.

Funkcije, ki jih je mogoče izbrati prek aplikacije "HomeWhiz" so naslednje. Te funkcije se lahko razlikujejo glede na model. Vse morda niso na voljo v vašem izdelku.

Opis funkcije	Opis in uporaba
Zgornji in spodnji grelec	Hrana se hkrati segreva od spodaj in od zgoraj. Primerno za torte, peciva ali peciva in obare v pekačih. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	Vroč zrak, ki ga segrevata zgornji in spodnji grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
Grelec ventilatorja	Vroč zrak, ki ga segreva grelec ventilatorja, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko z več pekači na policah na različnih višinah.
Funkcija »3D«	Delujejo zgornji grelec, spodnji grelec in grelec ventilatorja. Hrana se z vseh strani segreva hitro in enakomerno. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
Funkcija za pico	Delujeta spodnji grelec in grelec ventilatorja. Primerno za peko pice.
Delni žar	Deluje manjši žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru manjših količin hrane.
Poln žar	Deluje večji žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.
Poln žar s podporo ventilatorja	Vroč zrak, ki ga segreva večji žar grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.
Spodnji grelec	Vključen je samo spodnji grelec. Primerno za hrano, ki se jo zapeče spodaj.
Delovanje z ventilatorjem	Pečica ni segreta. Deluje samo ventilator (na zadnji steni pečice). Zmrznjena hrana v zrncih se pri sobni temperaturi počasi odtaja, pečena hrana se ohladi. Čas, potreben za odmrzovanje večjega kosa mesa, je daljši od časa odmrzovanja hrane v zrnih.
Ohranjanje toplote	Uporablja se za ohranjanje temperature hrane, pripravljene za postrežbo.
Grelec ventilatorja Eko	Da bi prihranili energijo, lahko uporabite to funkcijo namesto uporabe Grelec ventilatorja v območju 160–220 °C. Ampak; čas kuhanja bo nekoliko daljši.
Piroliza - varčni način	Uporablja se za samodejno čiščenje pečice pri visoki temperaturi. Priporoča se, ko je pečica malce umazana. Specifikacije za to funkcijo najdete v razdelku za vzdrževanje in čiščenje.
Piroliza	Slúži na dlhodobé udržiavanie teploty jedla pripraveného na podávanie.
Funkcija za peko kruha	Uporablja se za peko kruha. Nastavljene temperature in časa ni treba spreminjati.

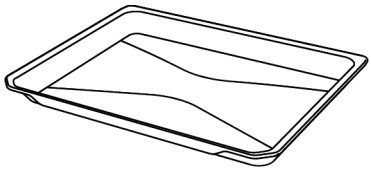
3.4 Dodatki za izdelek

Vaša naprava ima lahko različne dodatke. V tem razdelku bodo opisani dodatki in njihova pravilna uporaba. Obseg dodatkov je odvisen od modela naprave. Vsi dodatki, opisani v uporabniškem priročniku, morda za vaš izdelek niso na voljo.

Zaradi toplote se pekači znotraj aparata lahko deformirajo. Vendar pa to ne vpliva na njihovo uporabo. Ko se pekač ohladi, se znova vrne v osnovno obliko.

Standardni pekač

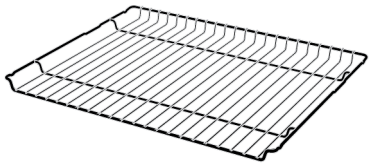
Uporablja se za pecivo, zmrznjeno hrano in cvrtje večjih kosov.



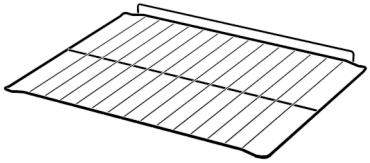
Žična rešetka

Uporablja se za peko ali postavljanje posode za peko ali kuhanje na želeno višino rešetke.

Na modelih z žičnimi policami :

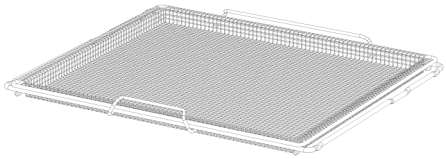


Na modelih brez žičnih polic :



Žar za cvrtje (Airfry)

Uporablja se za plitvo cvrtje hrane ali cvrtje hrane brez olja.

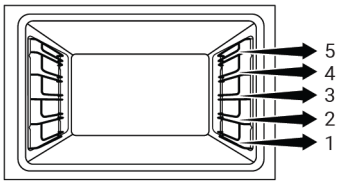


3.5 Uporaba dodatkov k napravi

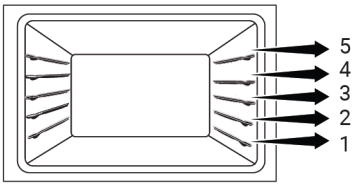
Police za pekače

V pečici lahko postavite police na 5 različnih višin. Oznake polic lahko vidite tudi po številkah na sprednjem okviru pečice.

Na modelih z žičnimi policami :



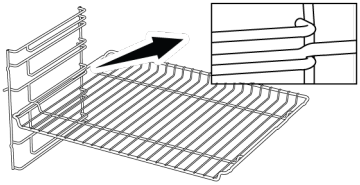
Na modelih brez žičnih polic :



Postavitev žične rešetke na police

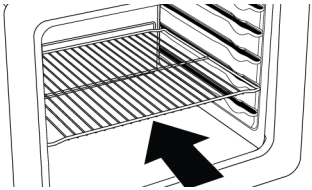
Na modelih z žičnimi policami :

Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Ko postavljate rešetko na želeno polico, mora biti odprti del spredaj. Rešetka mora biti pritrjena na zaustavljalno točko na žični polici. Ne sme se premakniti čez zaustavljalo in priti v stik s hrbtno steno pečice.



Na modelih brez žičnih polic :

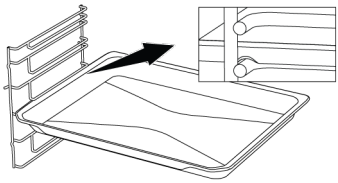
Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Pri vstavljanju rešetke pazite na njeno orientacijo. Ko postavljate rešetko na želeno polico, mora biti odprti del spredaj.



Postavitev pekača na police

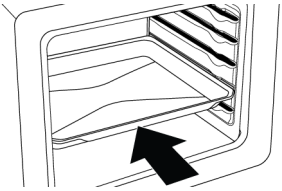
Na modelih z žičnimi policami :

Pomembno je, da pekač pravilno položite v pečico. Ko postavljate pekač na želeno polico, mora biti del z ročajem spredaj. Pekač mora biti pritrjen z zaustavljalom na žično polico. Ne sme se premakniti čez zaustavljalo in priti v stik s hrbtno steno pečice.



Na modelih brez žičnih polic :

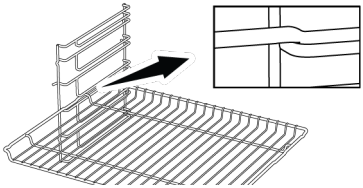
Pomembno je, da pekač pravilno položite na stransko polico. Pri vstavljanju pekača pazite na njegovo orientacijo. Ko postavljate pekač na želeno polico, mora biti del z ročajem spredaj.



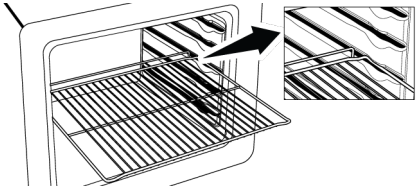
Delovanje zaustavljala žične rešetke

Predvidena je funkcija zaustavljala, ki preprečuje, da bi žična rešetka zdrsnila z žične police. S to funkcijo je odvzemanje jedi iz pečice lažje in varnejše. Ko odstranjujete žično rešetko, jo potegnite naprej, dokler ne doseže zaustavljala. Da ga v celoti odstranite, jo povlecite čez zaustavljalo.

Na modelih z žičnimi policami :

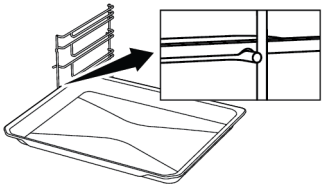


Na modelih brez žičnih polic :



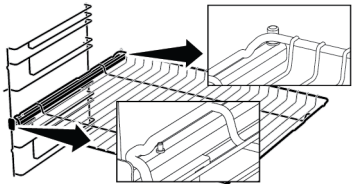
Funkcija zaustavitve pekača - Na modelih z žičnimi policami

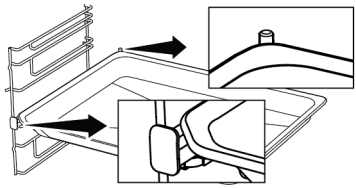
Predvidena je funkcija zaustavljala, ki preprečuje, da bi pekač zdrsnil z žične police. Ko odstranjujete pekač, ga sprostite z zadnjega zaustavljala in povlecite proti sebi, dokler ne doseže zaustavljala. Da ga v celoti odstranite, ga povlecite čez zaustavljalo.



Pravilna postavitev žične rešetke in pekača na teleskopska vodila -Na modelih z žičnimi policami in teleskopskimi vodili

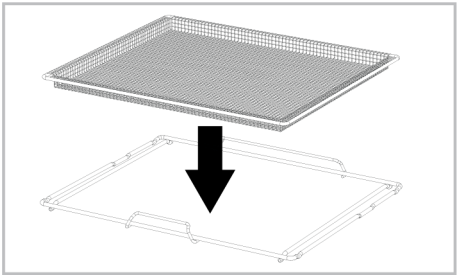
S teleskopskimi vodili lahko preprosto namestite in odstranite pekače ali žične rešetke. Ko uporabljate pekače ali žične rešetke s teleskopskimi vodili, pazite, da zatiči na sprednjem in zadnjem delu teleskopskih vodil ležijo ob robovih rešetke ali pekača (glejte sliko).



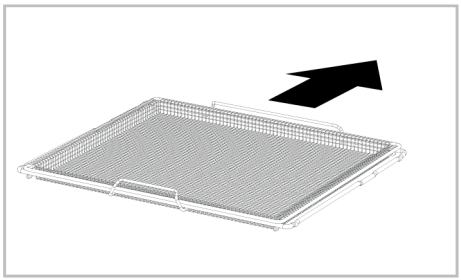


Uporaba žara za cvrtje (Airfry)

Žar za cvrtje je sestavljen iz dveh delov. To sta žična košara in žični okvir, v katerega se namesti košara. Žična košara je nameščena na žični okvir s prepletanjem. Ko namestite zadnji del, postavite žično košaro v ročaje žičnega okvirja tako, da nekoliko raztegnete sprednji del. Žično košaro odstranite tako, da raztegnete sprednji ročaj žičnega okvirja.



Postavite žar za cvrtje v pečico tako, da je njegov kratki ročaj obrnjen naprej.



3.6 Tehnični podatki

Splošni podatki	
Zunanje mere izdelka (višina/širina/globina) (mm)	595 /594 /567
Vgradne mere pećice (višina x širina x globina) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Napetost/frekvenca	220-240 V ~; 50 Hz
Vrste in preseki uporabljenih kablov, primernih za uporabo z aparatom	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Skupna poraba energije (kW)	3,3
Vrsta pečice	Večfunkcijska pečica

Osnove: Podatki o energijski nalepki za električne pečice za uporabo v gospodinjstvu so v skladu s standardom EN 60350- 1 / IEC 60350- 1. Vrednosti so določene v funkcijah Zgornji in spodnji grelec ali (če obstaja) Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja pri običajni obremenitvi.

Energijski razred učinkovitosti je določen glede na to, ali je določena funkcija vgrajena v izdelek ali: 1-Grelec ventilatorja Eko , 2-Grelec ventilatorja , 3-Delni žar s podporo ventilatorja , 4-Zgornji in spodnji grelec.

Tehnični podatki izdelka se lahko spremenijo brez poprejšnjega obvestila zaradi izboljšanja kakovosti izdelka.

Slike v tem priročniku so shematske in se morda ne ujemajo popolnoma z izdelkom.

Vrednosti, navedene na nalepkah na izdelku ali v priloženi dokumentaciji, so pridobljene v laboratorijskih pogojih v skladu z zadevnimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje lahko te vrednosti odstopajo.

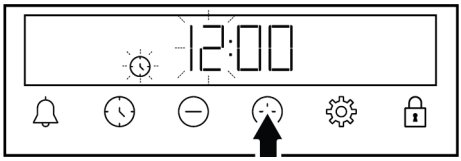
4 Prva uporaba

Pred prvo uporabo tega izdelka priporočamo, da izvedete postopke, opisane v naslednjih razdelkih.

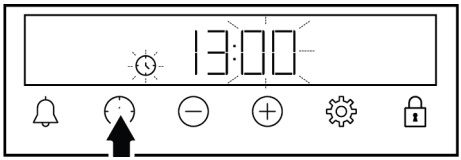
4.1 Nastavitev pri prvi uporabi

Pred uporabo pečice nastavite čas. Če ga ne nastavite, nekaterih modelov pečic ne bo mogoče uporabljati.

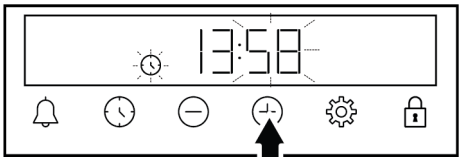
1. Po prvem vklopu pečice bosta na zaslonu utripala prikaz časa **»12:00«** in simbol ⏲.
2. Nastavite čas s tipkama ⊕/⊖.



3. Da aktivirate polje za minute, se dotaknite ⏲ ali ⚙.



4. Pritisnite tipki ⊕/⊖, da nastavite minute.



⇨ Zdaj je čas nastavljen in simbol ⏲ na zaslonu izgine.

Če časa ne nastavite, bosta prikaz časa **»12:00«** in simbol ⏲ utripala in pečice ne bo mogoče uporabljati. Če želite pričeti uporabljati pečico, nastavite čas ali se dotaknite tipke ⏲, ko je prikazani čas **»12:00«**. Čas lahko nastavite tudi kasneje, kot je opisano v razdelku **»Nastavitve«**.

Če pride do izpada elektrike, se nastavljeni čas ponastavi. Nastaviti ga bo treba znova.

4.2 Prvo čiščenje

1. Odstranite vso embalažo.
2. Iz pečice odstranite vse priložene dodatke.
3. Aparat naj deluje 30 minut, nato ga izključite. Pri tem vsi ostanki in sloji, ki so v pečici ostali po proizvodnji zgorijo in se pečica očisti.
4. Ko vključite aparat, nastavite najvišjo možno temperaturo in način delovanja, pri katerem so vključeni vsi grelci vašega aparata. Glejte razdelek Funkcije delovanja pečice. V naslednjem razdelku boste izvedeli, kako lahko upravljate pečico.
5. Počakajte, da se pečica ohladi.
6. Obrišite površine aparata z vlažno krpo ali gobico in jih nato obrišite s suho krpo.

Pred uporabo dodatkov:

Očistite dodatke, ki ste jih vzeli iz pečice, z raztopino vode in čistila ter mehko gobico.

OPOMBA: Nekateri detergenti ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Med čiščenjem ne uporabljajte abrazivnih detergentov, čistilnih praškov, čistilnih past ali ostrih predmetov.

OPOMBA: Med prvo uporabo lahko nekaj ur iz pečice uhaja dim in neprijeten vonj. To je normalno in za odstranjevanja potrebujete le dobro prezračevanje. Ne vdihavajte dima in vonja iz pečice.

5 Uporaba pečice

5.1 Splošne informacije glede uporabe pečice

Ventilator za hlajenje (Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.)

Vaš aparat je opremljen z ventilatorjem za hlajenje. Ventilator za hlajenje se vključi samodejno in po potrebi ter hladi sprednji del aparata in pohištvo. Po izvedenem hlajenju se ventilator samodejno izključi. Vroč zrak izstopa nad vratci pečice. Ne pokrivajte teh prezračevalnih odprtin. V nasprotnem se pečica lahko pregreje. Ventilator za hlajenje deluje med uporabo pečice in po tem, ko pečico izključite (približno 20–30 minut po izklopu). Če uporabljate programsko uro pečice, se ventilator za hlajenje izključi ob koncu peke z ostalimi funkcijami. Uporabnik ne more nastavljati časa delovanja ventilatorja za hlajenje. Ta se izključi samodejno. To ni napaka.

Lučka v pečici

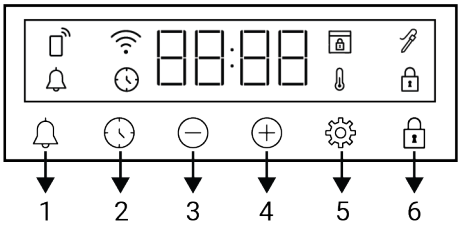
Lučka v pečici se vključi, ko vključite grelce. Pri nekaterih modelih lučka med peko ves čas sveti, pri drugih pa po določenem času ugasne.

5.2 Uporaba upravljalne enote pečice

Splošna opozorila za upravljalno ploščo pečice

- Najdaljši čas, ki ga lahko nastavite za peko, je 5 ur in 59 minut. Če pride do izpada elektrike, se program prekliče. Treba bo znova nastaviti program.
- Med prilagajanjem nastavitev ustrezni simboli na zaslonu utripajo. Počakajte trenutek, da se nastavitev shrani.
- Če ste izvedli katero od nastavitev peke, ure ni mogoče prilagoditi.
- Če je ob začetku peke nastavljen čas peke, bo na zaslonu prikazan preostali čas.
- Če je nastavljen čas peke ali končni čas peke, lahko samodejno prekličete nastavitev z daljšim pritiskom tipke ⏲.

Časovnik



1 Tipka za alarm
2 Tipka za nastavitev časa
3 Tipka za zmanjševanje
4 Tipka za povečevanje
5 Tipka za nastavitve
6 Tipka za zaklepanje

Simbol na zaslonu

⏲ : Simbol za časa peke
🔔 : Simbol za alarm
: Simbol za sondo za meso *
🔒 : Simbol za zaklepanje
🌡 : Simbol za temperaturo
: Simbol za zaklepanje vrat *
: Simbol Wifi
: Simbol za odstranitev upravljalnika

* Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

Vklop pečice

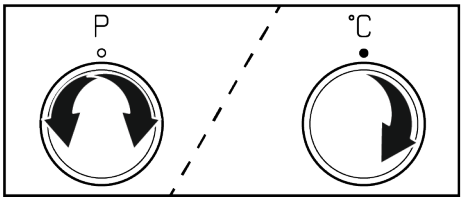
Ko z gumbom za izbiro funkcije izberete želeno funkcijo peke in z gumbom za temperaturo nastavite določeno temperaturo, začne pečica delovati.

Izklop pečice

Gumb za izbiro funkcije in gumb za temperaturo zavrtite v položaj za izklop (navzgor).

Ročna peka z izbiro temperature in funkcije delovanja pečice

Pečico lahko upravljate ročno, tako da izberete temperaturo in način delovanja (funkcijo), ki bosta primerna za vašo peko in pri tem ne uporabite programske ure.

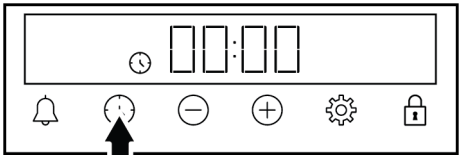


1. Z gumbom za izbiro funkcije izberite želeni način delovanja.
2. Z gumbom za temperaturo nastavite želeno temperaturo peke.
   ⇨ Vaša pečica bo takoj začela delovati pri izbrani funkciji in na zaslonu se prikažeta temperatura in . Na zaslonu se prikažeta nastavljena temperatura in animacija s 3 črticami. Nato se prikazuje čas, ki je pretekel od začetka peke. Ko temperatura v notranjosti pečice doseže nastavljeno vrednost, simbol izgine in oglasi se zvočno opozorilo. Animacija s 3 črticami na zaslonu se ustavi in poleg vrednosti temperature je fiksno prikazan simbol C. Pečica se ne izključi samodejno, saj pri ročni nastavitvi ne vnesete časa peke. Po končani peki jo morate izključiti sami. Ko je peka končana, izklopite pečico tako, da obrnete gumb za izbiro funkcije in gumb za temperaturo v položaj za izklop (navzgor).

Peka z nastavitvijo časa peke:

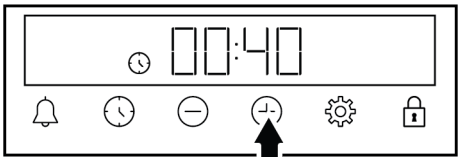
Izberite temperaturo, način delovanja in na programski uri nastavite čas peke, pečica se bo po iztečenem času peke samodejno izključila.

1. Izberite funkcijo delovanja za peko.
2. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol za čas peke.



Za hitro nastavitev časa peke najprej nastavite funkcijo delovanja in temperaturo, nato se dotaknite tipke ⊕ in nastavite čas na 30 minut. Potem s tipkama ⊕/⊖ natančneje nastavite čas.

3. S tipkama ⊕/⊖ nastavite čas peke.



V prvih 15 minutah čas peke narašča v korakih po 1 minuto, po 15 minutah pa po 5 minut.

4. Vstavite hrano v pečico in z gumbom za nastavitev temperature nastavite želeno temperaturo.
   ⇨ Takoj ko nastavite način delovanja in temperaturo, se pečica prične segrevati. Nastavljeni čas peke se začne odštevati in na zaslonu se prikaže . Prikažejo se odštevanje časa peke in nastavljena vrednost temperature ter animacija s 3 črticami. Ko temperatura v notranjosti pečice doseže nastavljeno vrednost, simbol izgine in oglasi se zvočno opozorilo. Animacija s 3 črticami na zaslonu se ustavi in poleg vrednosti temperature je fiksno prikazan simbol C.
5. Ko se nastavljeni čas peke izteče, se na zaslonu prikaže sporočilo **»End«** (Konec), utripa simbol in časovnik predvaja zvočno opozorilo.
6. Opozorilni zvok se oddaja dve minuti. Z dotikom katere koli tipke ustavite zvočno opozorilo. Opozorilni zvok se utiša in na zaslonu se prikaže trenutni čas.

Če ob koncu zvočnega opozorila pritisnete katero koli tipko, pečica znova začne delovati. Da preprečite ponovno delovanje pečice ob koncu opozorila, izklopite pečico tako, da obrnete gumb za temperaturo in gumb za funkcijo v položaj **»0«** (izklop).

5.3 Peka s pomočjo pare

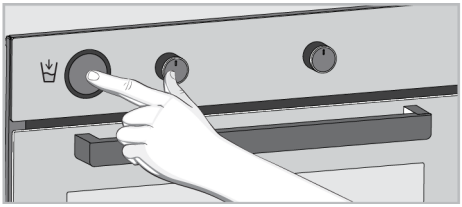
Vaša pečica ima funkcijo peke s pomočjo pare. S pomočjo pare boste dosegli boljše rezultate peke. Peka s pomočjo pare zagotavlja, da bodo površine pekovskih izdelkov svetlejše, skorja bolj hrustljava in volumen bo večji. Para hkrati zmanjšuje izgubo vlage iz jedi, npr. pri mesu, ki je pri peki s pomočjo pare bolj sočno in okusnejše.

Splošna opozorila

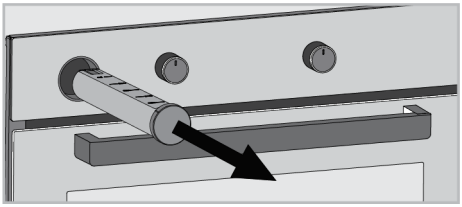
- Peka s pomočjo pare je mogoče samo v funkcijah peke s pomočjo pare, ki so navedene v priročniku.
- Prostornina posode za vodo je 250 ml. V posodo za vodo ne dolijte več kot 250 ml.
- Ko se vrata pečice odprejo, lahko kondenz, ki nastane na vratih pečice med peko s pomočjo pare, kaplja naokoli. Takoj ko odprete vrata pečice, obrišite kondenz.
- Držite se stran, ko odpirate vrata pečice, saj lahko med in po peki s pomočjo pare uhajata para in toplota. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči.
- Če voda ostane v pečici po vsaki peki s paro, preostalo vodo posušite s suho krpo, ko se pečica V nasprotnem primeru lahko zaradi ostanka vode pride do nastanka vodnega kamna.
- Če ima vaš izdelek sondo za meso, se pred kuhanjem s paro prepričajte, da je pokrov sonde za meso zaprt. V nasprotnem primeru lahko pride do uhajanja pare iz vtičnice sonde za meso.

Za peko s pomočjo pare:

1. Preglejte tabelo za peko s pomočjo pare in nastavite način delovanja, temperaturo in čas glede na jed, ki jo želite pripraviti, nato pa pričnite s peko. Za jedi, ki niso v tabeli, lahko nastavite količino vode, temperaturo, način delovanja in čas.
2. Pekač položite na priporočeno polico v pečici.
3. Ko nastopi čas za dolivanje vode, v skladu s tabelo peke, pritisnite posodo za vodo na upravljalni plošči.

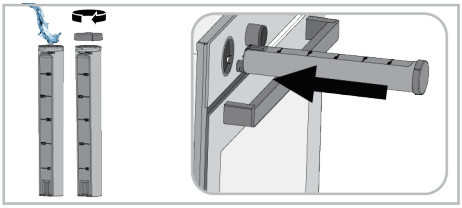


4. Odstranite posodo za vodo iz ležišča.



5. Odprite pokrov posode za vodo in jo napolnite z vodo v količini, navedeni v tabeli za peko.

Ne uporabljajte destilirane ali filtrirane vode. Uporabljajte samo za ta namen pripravljeno vodo. Namesto vode ne uporabljajte vnetljivih tekočin ali tekočin, ki vsebujejo alkohol ali trdne delce.



6. Zaprite pokrov in vstavite posodo za vodo v svoje ležišče. Posodo za vodo potisnite do konca navznoter.

⇨ Voda v posodi za vodo začne počasi teči na dno pečice, kar vaši hrani zagotovi pomoč s paro.

7. Ko je peka končana, izklopite pečico tako, da gumbe za funkcijo in temperaturo nastavite v položaj off.

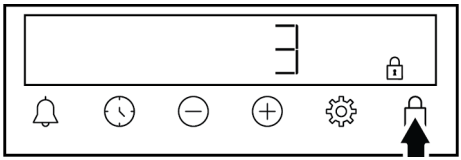
Če voda ostane v pečici po vsaki peki s paro, preostalo vodo posušite s suho krpo, ko se pečica V nasprotnem lahko preostala voda povzroči nabiranje vodnega kamna.

5.4 Nastavitve

Vklop zaklepanja tipk

Z uporabo funkcije zaklepanja tipk lahko časovnik zaščitite pred motnjami.

1. Dotaknite se tipke 🔒, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol 🔒.



⇨ Na zaslonu se prikaže simbol 🔒 in začne se odštevanje 3-2-1. Zaklepanje tipk se aktivira, ko se odštevanje konča. Ko se po nastavitvi zaklepanja tipk dotaknete katere koli tipke, časovnik sproži zvočni signal in utripa simbol 🔒.

Če tipko 🔒 spustite pred koncem odštevanja, se zaklepanje tipk ne aktivira.

Časovnih tipk ni mogoče uporabiti, ko je ključavnica vklopljena. Zaklepanje tipk ne bo preklicano v primeru izpada električne energije.

Izklop zaklepanja tipk

1. Dotaknite se tipke 🔒, dokler simbol 🔒 ne izgine z zaslona.

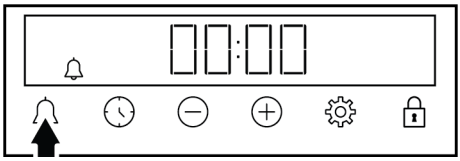
⇨ Simbol 🔒 izgine z zaslona in zaklepanje tipk je onemogočeno.

Nastavitev alarma

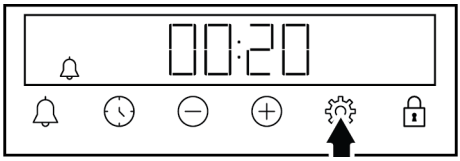
Časovnik izdelka lahko uporabite tudi za vsa opozorila ali opomnike, razen za peko. Budilka ne vpliva na delovanje pečice. Uporablja se za namene opozarjanja. Budilko lahko na primer uporabite, ko želite hrano v pečici obrniti ob določenem času. Takoj, ko poteče čas, ki ste ga nastavili, vam časovnik pošlje zvočno opozorilo.

Najdaljši čas alarma je lahko 23 ur in 59 minut.

1. Dotaknite se tipke 🔔, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol 🔔.



2. Nastavite čas alarma s tipkama ⊕/⊖.



⇨ Po nastavitvi časa alarma ostane simbol 🔔 prižgan in čas alarma se začne odštevati na zaslonu. Če sta čas alarma in čas peke nastavljena hkrati, se na prikazovalniku prikaže krajši čas.

3. Po končanem času alarma začne simbol 🔔 utripati in vam prikaže zvočno opozorilo.

Izklop alarma

1. Na koncu alarmnega obdobja se za dve minuti oglasi opozorilo. Dotaknite se katere koli tipke, da ustavite zvočno opozorilo.

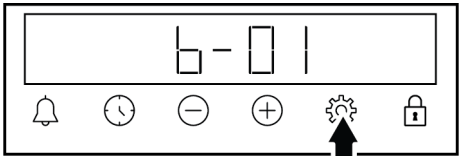
⇨ Opozorilo se ustavi in na zaslonu se prikaže čas dneva.

Če želite preklicati alarm;

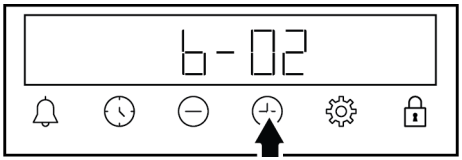
1. Dotaknite se tipke 🔔, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol 🔔, da ponastavite čas alarma. Dotaknite se tipke ⊖, dokler**"00:00"**se na zaslonu prikaže simbol.
2. Alarm lahko prekličete tudi tako, da dolgo časa držite tipko 🔔.

Nastavitev glasnosti

1. Na zaslonu**b-01**-**b-02**Tapnite tipko ⚙, dokler se ne prikaže ena od vrednosti.



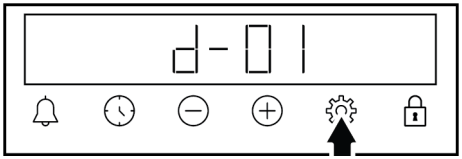
2. Nastavite želeno raven s tipkama ⊕/⊖. **(b-01-b-02)**



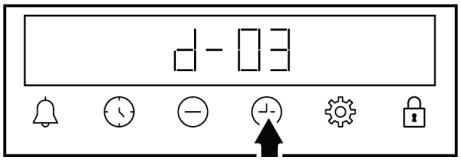
⇨ Dotaknite se tipke ⚙ za potrditev ali počakajte, ne da bi se dotaknili katere koli tipke. Nastavitev glasnosti se čez nekaj časa aktivira.

Nastavitev svetlosti zaslona

1. Na zaslonu**d-01-d-02-d-03**Tapnite tipko ⚙, dokler se ne prikaže ena od vrednosti.



2. Nastavite želeno svetlost s tipkama ⊕/⊖.**(d-01-d-02-d-03)**

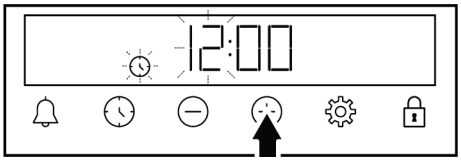


⇨ Dotaknite se tipke ⚙ za potrditev ali počakajte, ne da bi se dotaknili katere koli tipke. Nastavitev svetlosti se čez nekaj časa aktivira.

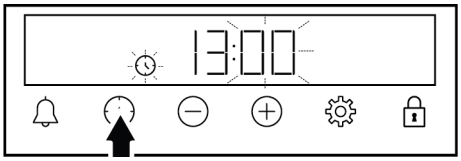
Sprememba časa v dnevu

Na pečici spremenite čas dneva, ki ste ga predhodno nastavili:

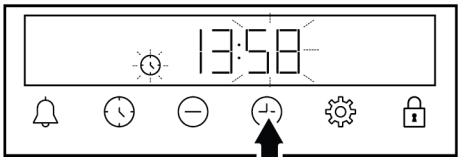
1. Dotaknite se tipke ⚙, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol 🕓.
2. Nastavite čas tako, da se dotaknete tipk ⊕/⊖.



3. Dotaknite se tipke 🕓ali ⚙, da aktivirate polje za minute.



4. Dotaknite se tipk ⊕/⊖, da nastavite minuto.



5. Nastavitev potrdite z dotikom tipke 🕓.

⇨ Nastavljen je čas dneva in simbol izgine na zaslonu.

Priključitev pečice na brezžično omrežje in uvedba v aplikacijo "HomeWhiz"

Pečico lahko upravljate prek aplikacije "HomeWhiz" iz pametne naprave tako, da jo povežete z brezžičnim omrežjem. Če želite to narediti, najprej namestite aplikacijo

"HomeWhiz" na svojo pametno napravo. Aplikacija "HomeWhiz" je na voljo v mobilnih operacijskih sistemih iOS in Android.

Po prenosu aplikacije "HomeWhiz" morate ustvariti svoj dom tako, da sledite korakom za prijavo.

Pečico lahko povežete z brezžičnim omrežjem in omogočite daljinsko upravljanje tako, da sledite korakom v aplikaciji.

1. Če želite pečico postaviti v način nastavitve, obrnite gumb za izbiro funkcije v položaj "P" off, medtem ko je pečica v položaju off.
2. Tapnite tipko "⚙", dokler se na zaslonu ne prikaže "C00".
   - ⇨ C00 Wi-Fi je izklopljen
   - ⇨ C01 Wi-Fi je vklopljen
3. Hkrati se dotaknite tipk ⊕/⊖ za 3 sekunde.
   - ⇨ Ko pečica preide v način nastavitve, se na zaslonu prikaže animacija z utripajočimi črtami.
4. Odprite aplikacijo "HomeWhiz", ki ste jo namestili na pametno napravo. Ko ustvarite svoj dom, izberite pečico pod kuhinjskimi izdelki, vnesite številko zaloge izdelka v aplikacijo in sledite korakom v aplikaciji.

Številka zaloge izdelka je številka, ki se začne z "77..." na dnu sprednjega pokrova priročnika.

5. Dokončajte uvajanje pečice v aplikacijo tako, da sledite korakom uporabe.
   - ⇨ Ko je predstavitev končana, se na zaslonu prikažeta "C01" in "📶".

Omogočanje daljinskega upravljanja pečice

✓ Po registraciji pečice v aplikacijo "HomeWhiz" jo lahko upravljate na daljavo:

1. Če želite pečico postaviti v način nastavitve, zavrtite gumb za izbiro funkcije v položaj "Funkcija Wifi", medtem ko je pečica izklopljena.
2. Gumb za temperaturo obrnite v smeri urinega kazalca v položaj, ki ni "0".
   - ⇨ Na zaslonu se prikaže simbol "📶".

Če se na zaslonu prikaže simbol 📶, vendar se sliši ton napake, ko se dotaknete tipke , se simbol 📶 ne prikaže na zaslonu ali simbol 📶 utripa, preverite internetno povezavo, s katero ste povezali izdelek. Če je internetna povezava uspešna in se težava nadaljuje, ponovite korake nastavitve.

"HomeWhiz" Brisanje preslikave uveljavljene peči

✓ Ko dodate izdelek v aplikacijo"HomeWhiz", se bodo vaši podatki o izdelku ujemali z uporabniškim računom, ki ste ga uporabili za "HomeWhiz". Če izgubite dostop do računa, ki ste ga uporabili v aplikaciji, ali želite izbrisati ujemanje iz drugih razlogov, sledite tem korakom:

1. Če želite pečico postaviti v način nastavitve, obrnite gumb za izbiro funkcije v položaj "P" off, medtem ko je pečica v položaju off.
2. Hkrati 5 sekund tapnite tipke ⚙/⊖.
3. Na zaslonu se prikaže animacija z utripajočimi črtami.
4. Ko je postopek brisanja seznanitve uspešno zaključen, se oglasi opozorilni pisk in pečica se ponovno zažene. Simbol "📶" bo izginil z zaslona.

Če med postopkom brisanja ujemanja pride do težave in postopka ni mogoče dokončati, se bo zaslišal zvok napake.

5. Ko je postopek ujemanja izbrisa končan, lahko izdelek znova promovirate v svoj račun "HomeWhiz".

Skladnost s standardi in informacije o testiranju / Izjava o skladnosti za EU

CE	Razvoj, proizvodnja in prodaja tega izdelka se izvaja v skladu z varnostnimi predpisi, določenimi v celotni relevantni zakonodaji Evropske Unije.
Frekvenčni pas	: 2,4 GHz
Maks. oddajna moč	:max. 100 mW
Izjava o skladnosti CE	
Arçelik A.Ş. s tem izjavlja, da je ta izdelek skladen z Direktivo 2014/53/EU. Za vašo napravo najdete podrobno izjavo DRO o skladnosti na spletnem mestu **support.beko.com** med dodatnimi dokumenti na strani vašega izdelka.	

Določeno obdobje podpore za posodobitev programske opreme, povezano s kibernetsko varnostjo za izdelek, je garancijska doba izdelka. Po tem obdobju posodobitve programske opreme, povezane s kibernetsko varnostjo, niso zagotovljene.

Ta izdelek zbira in prenaša podatke o uporabi, ko je povezan z internetom (npr. nastavitve temperature, trajanje uporabe, kode napak). V skladu z Zakonom o podatkih EU (Uredba EU 2023/2854) imate pravico do dostopa in upravljanja s temi podatki. Za podrobnosti o tem, kateri podatki se zbirajo, kako se uporabljajo in kako do njih dostopati, obiščite:
www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 Splošne informacije o kuhanju

V tem razdelku najdete nasvete za pripravo in peko jedi.
Obenem ta razdelek opisuje jedi, ki jih je preizkusil proizvajalec, in najprimernejše nastavitve zanje. Predstavljene so tudi primerne nastavitve pečice za te jedi.

6.1 Splošna opozorila glede peke v pečici

- Ko odprete vratca pečice med ali po peki, iz nje uhaja vroča para. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči. Ko odpirate vratca pečice, se držite stran.
- Intenzivna para, ki se ustvarja med peko, lahko v notranjosti in izven pečice ter na delih pohištva nad pečico kondenzira zaradi temperaturne razlike. To je običajen fizikalni pojav.
- Temperatura in čas peke sta odvisna od vrste jedi, recepta in količine hrane. Zato so te vrednosti navedene zgolj kot priporočena območja.
- Pred pričetkom peke iz pečice vedno odstranite dodatke, ki jih ne potrebujete. Če v pečici pustite dodatke, jed morda ne bo pripravljena pravilno.
- Za jedi, ki jih boste pripravili po lastnih receptih, lahko upoštevate vrednosti v tabeli za podobne jedi.
- Z uporabo priloženih dodatkov si boste znatno olajšali pripravo jedi. Vedno upoštevajte opozorila in informacije, ki jih podaja proizvajalec posode.
- Papir za peko odrežite na primerno velikost glede na velikost posode, v kateri ga boste uporabili. Papir za peko, ki visi čez rob posode, se lahko vname in poslabša kakovost pripravljenih jedi. Papir za peko uporabljajte samo v zanj določenem temperaturnem območju.
- Za pravilno pripravo jedi položite posodo na priporočeno višino police. Med peko ne spreminjajte višine police.

6.1.1 Pekovski izdelki in pečene jedi

Splošne informacije

- Za najboljše rezultate peke priporočamo uporabo aparatu priloženih dodatkov. Če boste uporabljali drugo posodo, izberite temno posodo, odporno na sprijemanje in na visoko temperaturo.
- Če je za pripravo jedi v tabeli predvideno predgrevanje, vstavite jed v pečico, ko je ta segreta.
- Če boste uporabili posodo na žični rešetki, položite posodo na sredino rešetke in ne preblizu zadnje stene.
- Za pripravo pekovskih izdelkov naj bodo vse sestavine sveže in pri sobni temperaturi.
- Postopek peke je odvisen od količine hrane in velikosti posode.
- Kovinski, keramični in stekleni pekači podaljšajo čas peke in spodnja površina peciva se ne zapeče enakomerno.
- Če uporabljate papir za peko, bo spodnja stran peciva morda obarvana rjavo. V tem primeru boste morda morali podaljšati čas peke za približno 10 minut.
- Vrednosti, navedene v tabeli peke, so določene na podlagi preizkusov, izvedenih v našem laboratoriju. Vrednosti, primerne za vas, lahko odstopajo od teh vrednosti.
- Postavite vašo jed na polico, ki jo priporoča tabela za peko. Spodnja polica v pečici je označena kot polica 1.

Nasveti za peko tort

- Če je torta presuha, povišajte temperaturo za 10 °C in skrajšajte čas peke.
- Če je torta premokra, uporabite manjšo količino tekočine ali znižajte temperaturo za 10 °C.
- Če je zgornja površina torte zažgana, znižajte temperaturo in podaljšajte čas peke.
- Če je notranjost torte dobro pečena, zunanjost pa še lepljiva, uporabite manj tekočine za testo, znižajte temperaturo in podaljšajte čas peke.

Nasveti za pecivo

- Če je pecivo presuho, povišajte temperaturo za 10 °C in skrajšajte čas peke. Testo navlažite s prelivom iz mleka, olja, jajc in jogurta.
- Če se pekovski izdelki pečejo počasi, pazite, da pripravljeno testo ne prekipi iz pekača.
- Če je zgornja površina jedi zapečena, spodnja pa še ni pečena, ste morda na dno posode nanesli preveč namaza. Za enakomerno porjavelost pekovskih izdelkov nanesite namaz na testo enakomerno.
- Pekovske izdelke pecite v položaju in pri temperaturi, navedeni v tabeli za peko. Če spodnja površina peciva še ni dovolj zapečena, naslednjič pred koncem peke postavite pekač za nekaj časa na spodnjo polico.

Tabela za pripravo peciva in drugih jedi v pečici

Priporočila za peko v samo enem pekaču

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pecivo na pekaču	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	180	30 … 45
Pecivo v modelu	Model za torto za na žično polico **	Grelec ventilatorja	2	180	30 … 40
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 … 35
drobno pecivo	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	Na modelih z žičnimi policami : 3 Na modelih brez žičnih polic : 2	150	25 … 35

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	150	30 … 40
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Grelec ventilatorja	2	155	30 … 40
Piškoti	Pekač za pecivo *	Zgornji in spodnji grelec	3	170	25 … 40
Piškoti	Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	3	170	20 … 30
Keksi	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	200	30 … 40
Keksi	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	180	35 … 45
Keksi	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	2	180	30 … 40
Kruhek	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	200	20 … 35
Kruhek	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	180	20 … 30
Cel kruh	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	200	30 … 45
Cel kruh	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	3	200	30 … 40
Lazanja	Steklena/kovinska pravokotna posoda na žični polici **	Zgornji in spodnji grelec	2 ali 3	200	30 … 45
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 … 70
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Grelec ventilatorja	3	170	50 … 65
Pica	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	250	10 … 20

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

**Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

Predlogi za peko z dvema pekačema

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
drobno pecivo	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	Na modelih z žičnimi policami :150 Na modelih brez žičnih polic :140	Na modelih z žičnimi policami : 25 … 40 Na modelih brez žičnih polic : 30 … 45
Piškoti	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	170	25 … 35
Keksi	1-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	1 - 4	180	35 … 45
Kruhek	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	180	20 … 30

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

**Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

Tabela z nasveti za peko z načinom delovanja "Grelec ventilatorja Eko"

- Pri uporabi funkcije "Grelec ventilatorja Eko" po začetku peke ne spreminjajte nastavitve temperature.
- Pri peki v načinu "Grelec ventilatorja Eko" ne odpirajte vrat pečice. Če vratc ne odpirate, je temperatura v notranjosti optimizirana za varčevanje z energijo in ta temperatura se lahko razlikuje od temperature, prikazane na zaslonu.
- V načinu "Grelec ventilatorja Eko" ne predgrevajte pečice.

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
drobno pecivo	Standardni pekač *	3	160	25 … 35
Piškoti	Standardni pekač *	3	180	25 … 35
Keksi	Standardni pekač *	3	200	45 … 55
Kruhek	Standardni pekač *	3	200	35 … 45

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

**Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

6.1.2 Meso, ribe in perutnina

Pomembno glede peke na žaru

- Če piščanca, purana ali večje kose mesa pred peko začinite z limoninim sokom in poprom, bo rezultat peke boljši.
- Kosi mesa s kostmi se pečejo 15 do 30 minut dlje kot kosi mesa v obliki filejev.
- Računajte s približno 4 do 5 minutami peke na centimeter debeline mesa.

- Ko čas peke poteče, hranite meso v pečici za približno 10 minut. Meso je enakomerneje sočno in pri rezanju sok ne izteka iz mesa.
- Ribe položite na sredinsko ali spodnjo polico na pladenj, odporen na toploto.
- Peka priporočenih jedi v tabeli peke z enim samim pekačem.

Tabela za pripravo mesa, rib in perutnine

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pečenka (1 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	15 minut 250/ maks., po 180 … 190	60 … 80
jagnječja krača (1,5-2 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	170	85 … 110
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	15 minut 250/ maks, po 190	60 … 80
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Grelec ventilatorja	2	200 … 220	60 … 80
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Funkcija »3D«	2	15 minut 250/ maks, po 190	60 … 80
Puran (5,5 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	1	25 minut 250/ maks., po 180 … 190	150 … 210
Puran (5,5 kg)	Standardni pekač *	Funkcija »3D«	1	25 minut 250/ maks., po 180 … 190	150 … 210
Ribe	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	200	20 … 30
Ribe	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	Funkcija »3D«	3	200	20 … 30

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

**Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

6.1.3 Žar

Pri peki na žaru se rdeče meso, ribe in perutnina hitro spečejo, imajo hrustljavo skorjo in se ne izsušijo. Posebej primerne za peko so jedi, ki vsebujejo meso v obliki filejev, nabodala, klobase in sočna zelenjava (paradižnik, čebula itd.).

Splošna opozorila

- Jedi, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko temperaturo žara primerne. Hrane prav tako ne postavljajte preblizu grelca za žar. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.
- **Med peko na žaru morajo biti vratca pečice zaprta. Nikoli ne pecite na žaru z odprtimi vratci pečice Vroče površine lahko povzročijo opekline!**

Pomembno glede peke na žaru

- Pripravite kose jedi s podobno debelino in težo.

- Kose jedi, ki jih želite peči na žaru, položite na žično rešetko ali pladenj z žično rešetko ter jih porazdelite tako, da bodo v območju velikosti grelca za žar.
- Čas peke na žaru je odvisen od debeline kosov hrane.
- Položite rešetko ali pladenj z rešetko na želeno višino police. Če pečete na rešetki, na najnižjo polico položite pekač za zbiranje maščob. Pekač naj pokriva celotno območje grelca za žar. Ta pekač vaši napravi morda ni priložen. Za lažje čiščenje v pekač nalijte nekaj vode.

Tabela peke na žaru

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Ribe	Žična rešetka	4 - 5	250	20 … 25
piščančji kosi	Žična rešetka	4 - 5	250	25 … 35
mesne kroglice (teletina) - 12 količina	Žična rešetka	4	250	20 … 30
jagnječje zarebrnice	Žična rešetka	4 - 5	250	20 … 25
Zrezek - (mesne kocke)	Žična rešetka	4 - 5	250	25 … 30
Telečje zarebrnice	Žična rešetka	4 - 5	250	25 … 30
Gratinirana zelenjava	Žična rešetka	4 - 5	220	20 … 30
Toast	Žična rešetka	4	250	1 … 3
Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.				
Po 1/2 skupnega časa peke na žaru obrnite kose hrane.				

6.1.4 Peka s pomočjo pare

Splošne informacije

- Peka s pomočjo pare je mogoče samo v funkcijah peke s pomočjo pare, ki so navedene v priročniku. Za peko s pomočjo pare glejte razdelek Funkcije delovanja pečice.
- Peka s pomočjo pare je mogoče samo v funkcijah peke s pomočjo pare, ki so navedene v priročniku. Za peko s pomočjo pare glejte razdelek Funkcije delovanja pečice.
- Tabela z nasveti za peko vsebuje priporočila, ki jih je preizkusil proizvajalec. Za jedi, ki niso v tabeli, lahko nastavite količino vode, temperaturo, funkcijo peke s pomočjo pare in čas.
- Peko s pomočjo pare izvajajte s samo enim pekačem.

Priporočila za peko v samo enem pekaču - Funkcija »3D«

Hrana	**Uporabljen pribor**	**Položaj police**	**Temperatura (°C)**	**Količina vode, ki jo je treba uporabiti (ml)**	**Čas dovajanja vode** (minut)**	**Čas peke (minut, pribl.)**	**Približna teža hrane (g)**
Cel kruh	Standardni pekač *	2	200	200	po predgrevanju	30 … 40	820
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo polico.	2	25 minut 250/maks, po 190	250	25	60 … 70	2000
Rebra (samostojen kos)	Standardni pekač *	3	180	250	15	40 … 55	1000
Jagnječja krača z zelenjavo	Standardni pekač *	3	170	250+250***	po predgrevanju	90 … 110	2000
Kvašeno pecivo	Standardni pekač *	3	180	100	po predgrevanju	25 … 35	1200
Skutna torta	Standardni pekač *	3	120	150	pred predgrevanjem	50 … 60	1450
Piščančja bedrca	Standardni pekač *	3	200	150	po predgrevanju	25 … 35	800
Pečen krompir	Standardni pekač *	3	190	150	25	45 … 55	500
Kruh za hamburgerje	Standardni pekač *	3	180	150	po predgrevanju	20 … 30	800
Losos z zelenjavo	Standardni pekač *	3	180	100	po predgrevanju	25 … 35	500

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

** Prikazuje čas, ki je potekel po pregrevanju.

*** Po pol časa priprave dodajte še 250 ml vode.

6.1.5 Funkcija plitvega cvrtja ali cvrtja brez olja

Funkcija »Airfry« vam omogoča izvajanje plitvega cvrtja ali cvrtja brez olja z vročim zrakom v pečici.

Splošna opozorila

- Glejte tabelo s priporočili za peko za funkcijo »Airfry«.
- Uporabite žar za cvrtje (Airfry), ki je priložen izdelku za to funkcijo.
- Za dober rezultat cvrtja hrano postavite na žar za cvrtje tako, da se ne prekrivajo.
- **Na spodnjo polico postavite pekač za zbiranje olja med cvrtjem. V vstavljeni pekač položite papir za peko, ki je odporen proti vročini, ali podoben material, ki se priporoča za uporabo v pečici.**
- **Če na spodnji polici ne uporabljate pekača, lahko olje ali druge snovi, ki kapljajo iz hrane, povzročijo močan dim in celo plamen.**
- S funkcijo "Funkcija »3D«" lahko pospešite čas predgretja. Ko je predgretje končano, preklopite na funkcijo "Airfry".

Miza za cvrtje - “Airfry”

Hrana	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)	Priporočena količina
Domači krompir *	Airfry	3	220	20 … 40	200-1000
Zamrznjen krompir **	Airfry	3	220	15 … 35	200-1400
Piščančja bedrca / Krilo	Airfry	3	220	20 … 40	500-1500
Piščančje prsi	Airfry	3	220	30 … 40	200-700
Cel piščanec	Airfry	3	15 minut 250/ max po 190	60 … 80	1800-2000
Zamrznjena kepica **	Airfry	3	220	15 … 25	400-1000
mesne kroglice	Airfry	3	220	20 … 30	20-25 količina
Cela riba	Airfry	3	220	15 … 25	2-5 količina
Zamrznjene hrustljave ribe ** (Ribji prsti)	Airfry	3	220	15 … 25	500-1500
Zamrznjeno pecivo **	Airfry	3	220	25 … 35	200-800 (10-40 količina)
Zamrznjena pica **	Airfry	3	220	10 … 20	2-4 količina
Klobasa	Airfry	3	220	15 … 25	10-20 količina
Mešana zelenjava	Airfry	3	220	20 … 25	400-1000
Muffin	Airfry	3	220	25 … 35	20-25 količina
Polnjena paprika	Airfry	3	220	25 … 35	20-25 količina

* Krompir držite v vodi 30 minut, posušite in dodajte ¼ do 1 žlice olja.

** Predgrejte.

6.1.6 Jedi za preizkus

- Jedi iz te tabele za peko so bile pripravljene v skladu s standardom EN 60350-1, ki določa pogoje preizkušanja aparatov v testnih laboratorijih.

Tabela za pripravo preizkusnih jedi

Priporočila za peko v samo enem pekaču

Hrana	**Uporabljen pribor**	**Način delovanja**	**Položaj police**	**Temperatura (°C)**	**Čas peke (minut, pribl.)**
Piškoti shortbread	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	140	20 … 30
Piškoti shortbread	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	Na modelih z žičnimi policami :3 Na modelih brez žičnih polic :2	140	15 .. 25
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 … 35

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
drobno pecivo	Standardni pekač *	Grelec ventilatorja	Na modelih z žičnimi policami : 3 Na modelih brez žičnih polic : 2	150	25 … 35
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	150	30 … 40
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Grelec ventilatorja	2	155	30 … 40
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 … 70
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Grelec ventilatorja	3	170	50 … 65

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

**Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

Predlogi za peko z dvema pekačema

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
drobno pecivo	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	Na modelih z žičnimi policami :150 Na modelih brez žičnih polic :140	Na modelih z žičnimi policami : 25 … 40 Na modelih brez žičnih polic : 30 … 45
Piškoti shortbread	2-Standardni pekač * 4-Pekač za pecivo *	Grelec ventilatorja	2 - 4	140	15 … 25

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

**Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

Žar

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
mesne kroglice (teletina) - 12 količina	Žična rešetka	4	250	20 … 30
Toast	Žična rešetka	4	250	1 … 3
Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja. Po 1/2 skupnega časa peke na žaru obrnite kose hrane.				

Jogurt

Priprava jogurta;

1. Odstranite dodatke in stranske rešetke (če obstajajo) iz kuhalne površine.
2. Posodo za jogurt postavite na dno kuhalne površine.
3. Po pripravi jogurta ga pustite počivati v hladilniku vsaj 12 ur.
4. Vrata pečice naj bodo ves čas napol odprta.

Hrana	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Jogurt	Grelec ventilatorja	Dno kuhališča	50 - 60	240 … 360

7 Vzdrževanje in čiščenje

7.1 Splošne informacije o čiščenju

Splošna opozorila

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Ne nanašajte čistil neposredno na vroče površine. To lahko povzroči trajne madeže.
- Napravo je treba po vsaki uporabi temeljito očistiti in posušiti. Čiščenje sveže umazanije je lažje in s tem se prepreči, da bi se ostanki hrane zažgali pri naslednji uporabi. S tem se življenjska doba aparata podaljša in zmanjša se pogostost običajnih težav.
- Za čiščenje ne uporabljajte sredstev za čiščenje s paro.
- Nekateri detergenti ali čistilna sredstva poškodujejo površino. neprimerna čistila so: belilo, čistila z vsebnostjo amoniaka, kislin ali kloridov, čistila za čiščenje s paro, sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, čistila za odstranjevanje madežev in rje, abrazivna čistila (abrazivne kreme, praški, ostre in hrapave gobice, žične gobice, krpe za čiščenje, ki vsebujejo umazanijo in ostanke detergenta).
- Če aparat očistite po vsaki uporabi, ne potrebujete posebnih čistil. Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa ga obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju temeljito obrišite preostalo tekočino z aparata in tudi takoj očistite madeže od hrane, ki nastajajo med kuhanjem.
- Nobenega sestavnega dela vaše naprave ne pomivajte v pomivalnem stroju, razen če ni drugače navedeno v uporabniškem priročniku.

Površine iz nerjavečega jekla

- Za čiščenje površin in ročajev iz nerjavečega jekla ne uporabljajte kislin ali čistil, ki vsebujejo klor.
- Površine iz nerjavečega jekla lahko sčasoma spremenijo barvo. To je običajno. Po vsaki uporabi očistite z uporabo čistila, primernega za površine iz nerjavečega jekla.
- Očistite z mehko krpo, namočeno v milnico z blagim neabrazivnim čistilom, primernim za površine iz nerjavečega jekla, in brišite samo v eni smeri.

- Čim prej odstranite vodni kamen, olje, škrob, mleko in madeže od beljakovin s steklenih površin in površin iz nerjavečega jekla. Madeži lahko čez dalj časa povzročijo rjavenje.
- Čistila, ki jih popršite ali nanesete na površino, je treba čim prej pobrisati. Ostanki abrazivnih čistil na površini lahko pobelijo površino.

Emajlirane površine

- Pred čiščenjem se mora pečica celoti ohladiti. Čiščenje vročih površin predstavlja nevarnost požara in nastanek poškodb na emajliranih površinah.
- Po vsaki uporabi očistite emajlirane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.
- Če ima vaš izdelek funkcijo enostavnega čiščenja s paro, lahko z njo enostavno odstranite manjšo, začasno umazanijo. (Glejte »Enostavno čiščenje s paro«.)
- Za trdovratne madeže lahko uporabite čistilo za pečico in žar, ki je priporočeno na spletni strani vaše blagovne znamke. Ne uporabljajte zunanjega čistila za pečico. Če je površina močno umazana, jo rahlo navlažite in nežno očistite z mehko krtačo ali drgnilno žico. Izogibajte se prekomernemu pritisku.

Elektroforetično lakirane površine

- Stranske stene pečice so lahko zaščitene z emajlom ali elektroforetičnim lakom. To je odvisno od modela.
- Površine, zaščitene z elektroforetičnim lakom, imajo rahlo motno in porozno površino. Teh površin ni treba čistiti.
- Zahvaljujoč svoji porozni strukturi lahko površine, zaščitene z elektroforetičnim lakom, vpijajo olja in se pričnejo svetiti, ko so nasičene. V tem primeru je treba te dele zamenjati.

Steklene površine

- Pri čiščenju steklenih površin ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. Ta lahko poškodujejo steklene površine.
- Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in krpo iz mikrovlaken, primerno za steklene površine, nato pa ga obrišite s suho krpo iz mikrovlaken.
- Ostanke čistila obrišite s krpo, namočeno v čisto, hladno vodo, nato pa jih obrišite s suho krpo iz mikrovlaken. Ostanki čistila lahko poškodujejo steklene površine.
- Za čiščenje sprijete umazanije nikoli ne uporabljajte nožev, jeklene volne ali podobnih strgal.
- Madeže kalcija (vodnega kamna) na steklenih površinah lahko odstranite z običajnimi sredstvi za odstranjevanje vodnega kamna, kot sta na primer kis in limonin sok.
- Če je površina močno umazana, nanesite čistilo na gobico in jo za nekaj časa položite na madež. Nato očistite stekleno površino z mokro krpo.
- Razbarvanje in madeži na steklenih površinah so običajni in ne pomenijo okvare.

Plastični deli in barvane površine

- Po uporabi očistite plastične dele in barvane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. S tem lahko poškodujete površine.
- Preverite, da spoji komponent aparata niso vlažni in da v njih ni čistila. V nasprotnem lahko v teh spojih pride do korozije.

7.2 Čiščenje dodatkov

Dodatkov k aparatu ne čistite v stroju za pomivanje posode, razen če je v uporabniškem priročniku navedeno drugače.

Čiščenje žara za cvrtje (Airfry)

Košaro žara za cvrtje lahko pomijete v pomivalnem stroju. Za košaro priporočamo intenzivno pomivanje v spodnji košari pomivalnega stroja. Žični okvir, v katerega je vstavljena košara, ni primeren za

pomivanje v pomivalnem stroju. Žični okvir očistite z detergentom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobo ter ga posušite s suho krpo.
Po uporabi Airfry lahko uporabite funkcijo enostavnega čiščenja s paro, če je na voljo, da enostavno očistite morebitne oljne madeže v notranjosti.

7.3 Čiščenje upravljalne plošče

- Pri čiščenju upravljalne plošče in gumbov obrišite ploščo in gumbe z mehko, vlažno krpo in nato še s suho krpo. Pri čiščenju upravljalne plošče ne odstranjujte gumbov in tesnil. S tem lahko poškodujete upravljalno ploščo in gumbe.
- Pri čiščenju plošč iz nerjavečega jekla z gumbi ne uporabljajte čistila za nerjaveče jeklo v področju ob gumbih. Oznake okrog gumbov se lahko izbrišejo.
- Upravljalno ploščo očistite z mehko, vlažno krpo, nato pa jo posušite s suho krpo. Če ima vaš aparat funkcijo varovala tipk, jo aktivirajte pred čiščenjem upravljalne plošče. V nasprotnem primeru lahko pride do sproženja katere od tipk.

7.4 Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko)

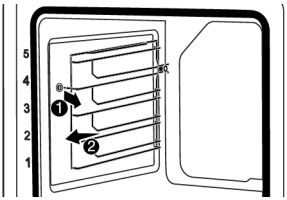
Upoštevajte korake čiščenja, opisane v razdelku »Splošne informacije o čiščenju« glede na vrste površin, ki so v vaši pečici.

Čiščenje stranskih sten pečice

Stranske stene pečice so lahko zaščitene z emajlom ali elektroforetičnim lakom. To je odvisno od modela. Pri modelih z elektroforetično lakiranimi površinami si oglejte razdelek Elektroforetično zaščitene stene.
Če ima vaš model žične police, jih pred čiščenjem sten odstranite. Nato dokončajte čiščenje, kot je opisano v razdelku »Splošne informacije o čiščenju« glede na vrste površin, ki so v vaši pečici.

Odstranjevanje stranskih žičnih polic

1. Odstranite sprednji nosilec polic, tako da ga potegnete stran od stene pečice.
2. Odstranite nosilce žičnih polic, tako da jih povlečete k sebi.



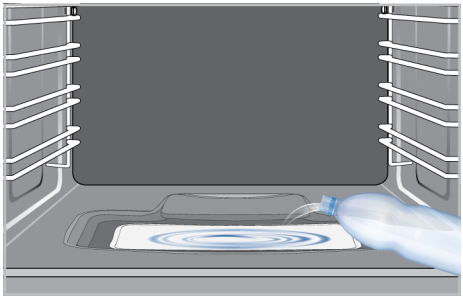
3. Da znova namestite nosilce polic, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu.

Čiščenje posode za vodo na dnu pečice

V posodi za vodo na dnu pečice se lahko pojavijo madeži zaradi vodnega kamna, odvisno od pogostosti peke s pomočjo pare in parnega čiščenja ter trdote uporabljene vode.

Če želite odstraniti vodni kamen, ki se lahko pojavi v posodi za vodo na dnu pečice po postopku peke s pomočjo pare ali parnega čiščenja, po vsakih 2 ali 3 takšnih postopkih:

1. vlijte 350 ml belega kisa (kislost kisa ne sme presegati 6 %) v posodo za vodo na dnu pečice.



2. Počakajte vsaj 30 minut, da kis razgradi ostanke vodnega kamna pri sobni temperaturi.
3. Očistite posodo za vodo z mehko vlažno krpo in suho krpo.

Za čiščenje posode za vodo na dnu pečice ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo kisline ali kloride. Vodnega kamna, ki se lahko pojavi v posodi za vodo na dnu pečice, ne čistite s strganjem. Lahko poškodujete dno izdelka.

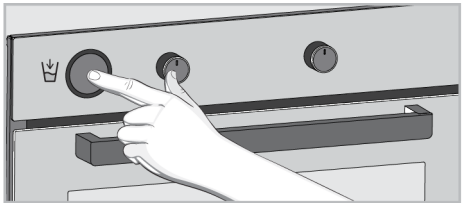
Da bi povečali učinkovitost odstranjevanja kamna v koritu za vodo, poleg omenjenih ukrepov za odstranjevanje vodnega kamna po vsakih 10 uporabah izvedite naslednje: Izberite način delovanja, pri katerem deluje spodnji grelnik in pustite pečico delovati pri 100 °C za 2-3 minute. Nato izključite pečico in nanesite sprej za čiščenje pečice in žara, ki je priporočen na spletnem mestu blagovne znamke vašega aparata, v korito za vodo na dnu pečice ter ga pustite učinkovati 5 minut. Po 5 minutah obrišite korito za vodo na dnu pečice z vlažno krpo iz mikrovlaken in ga osušite.

7.5 Enostavno čiščenje s paro

S tem načinom čiščenja lahko odstranjujete svežo umazanijo, ki jo zmehča para v pečici in kondenzorane vodne kapljice na stenah pečice.

1. Iz pečice odstranite ves pribor.
2. Pritisnite gumb za posodo z vodo na upravljalni plošči in odstranite posodo iz ležišča. Napolnite posodo z 200 ml vode.

Ne uporabljajte destilirane ali filtrirane vode. Uporabljajte samo za ta namen pripravljeno vodo. Namesto vode ne uporabljajte vnetljivih tekočin ali tekočin, ki vsebujejo alkohol ali trdne delce.

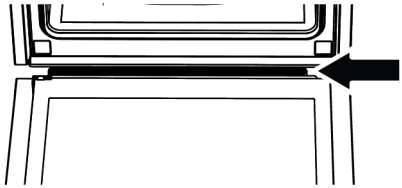


3. Vstavite posodo z vodo v ležišče in jo potisnite. Voda prične polniti vodno korito na dnu pečice.
4. Nastavite pečico na enostavno čiščenje s paro in naj 20 minut deluje pri 100 °C.

Nemudoma odprite vratca in obrišite notranje površine pečice z mokro krpo ali gobico. Pri odpiranju vratc bo iz pečice uhajala para. Ta lahko povzroči opekline. Pri odpiranju vratc bodite zelo previdni. Za trdovratno umazanijo očistite aparat z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa ga obrišite s suho krpo.

Pri funkciji enostavnega čiščenja s paro dodana voda izpareva in se kondenzira na notranjih stenah in vratcih pečice ter tako zmehča umazanijo. Ko se vrata pečice odprejo, lahko kondenz, ki nastane na vratih pečice, kaplja. Takoj ko odprete vrata pečice, obrišite kondenz.

Po kondenzaciji v pečici se lahko v kanalu korita pod pečico pojavi lužica ali vlaga. Po uporabi očistite kanal korita z vlažno krpo in ga nato posušite.



7.6 Samčiščenje pri visoki temperaturi

Pečica je opremljena s funkcijo pirolize. pečica se segreje na temperaturo približno 420-480 °C in zažge preostalo umazanijo v pepel. Lahko se pojavi močan dim. Poskrbite za dobro prezračevanje. Čiščenje pri visoki temperaturi izvajajte približno po vsakih 10 uporabah pečice.

Splošna opozorila

Vroče površine lahko povzročijo opekline!
Med postopkom samodejnega čiščenja se ne dotikajte aparata in otroci naj se ne zadržujejo ob aparatu. Pred odstranjevanjem ostankov počakajte najmanj 30 minut.

- Pred uporabo funkcije pirolize odstranite vse dodatke, teleskopsko polico in stranske police (če so vgrajene). Če jih ne odstranite, se lahko poškodujejo.
- Če uporabljate pribor in dodatke, odporne na pirolizo (odporne na visoko temperaturo pri samodejnem čiščenju), jih lahko pustite v pečici. V poglavju o dodatkih je določeno, ali je vaša dodatna oprema piroodporna ali ne. Če ni določeno drugače, dodatki niso odporni na visoke temperature. Pred čiščenjem jih je treba odstraniti iz pečice, da se izognete škodi.
- Ne čistite tesnila vrat. Tesnilo vrat iz steklenih vlaken je zelo občutljivo in se zlahka poškoduje. Če se tesnilo vrat poškoduje, naj ga pooblaščeni servis zamenja z novim.
- Preden izberete funkcijo samočiščenja pri visoki temperaturi, izpraznite posodo z vodo. Ker bo med čiščenjem temperatura v pečici zelo visoka, bi lahko prisotnost vode v pečici povzročila sikanje pare in poškodbe notranjih površin pečice.

Da zaženete funkcijo pirolize:

1. Iz pečice odstranite ves pribor. Pri modelih z žičnimi policami odstranite žične police.
2. Pred pričetkom čiščenja očistite zunanje površine pečice in ostanke hrane v pečici s krpo, namočeno z milnico.
3. Izberite funkcijo pirolize (Piroliza).
   ⇨ Na zaslonu utripa "**P2:00".** Če je vaš aparat opremljen so funkcijo Eko pirolize, bo najprej za 2 sekundi prikazano sporočilo **"Pro"** in nato bo utripalo sporočilo **P2:00**.

Če se sporočili **"Pro"** in nato **"ECO"** ne prikažeta na zaslonu, vaš aparat ni opremljen s funkcijo Eko pirolize.

4. Gumb za temperaturo nastavite na najvišjo temperaturo "**max**".
5. Ko se zažene funkcija pirolize, sporočilo **P2:00** sveti stalno in začne se odštevanje. Na zaslonu se prikaže čas pirolize (2 uri). Časa ni mogoče spreminjati.
6. Ko pečica pri postopku pirolize doseže določeno temperaturo, se na časovniku prikaže simbol in vrat pečice ni več mogoče odpreti. Dokler se izvaja čiščenje in so vratca zaklenjena, jih ne odpirajte na silo. Lahko jih odprete šele, ki na zaslonu ni več prikazan simbol ključavnice.
7. Ko je čiščenje končano, se na zaslonu prikaže **"End"** .
8. Ko se na zaslonu prikaže sporočilo **"End"**, izključite funkcijo in prestavite gumb za nastavitev temperature v položaj 0 (izključeno), da se postopek zaključi.
9. Ko na zaslonu simbol izgine, odstranite ostanke z mešanico vode in kisa.
10. Z dotikom katere koli tipke ustavite zvočno opozorilo.

Ko je funkcija pirolize končana, bodo vrata pečice ostala zaklenjena, dokler se pečica ne ohladi na primerno temperaturo. Če želite med tem postopkom peči, se prikaže **"H"** in uporaba pečice ni dovoljena.

Funkcija samočiščenja pri visoki temperaturi cleaning function with high temperature – Eko piroliza (Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.)

- ✓ Če pečica ni zelo umazana, priporočamo uporabo funkcije funkcije Piroliza - varčni način. Funkcija Piroliza - varčni način porabi manj časa kot funkcija Piroliza. Če je pečica zelo umazana, funkcija Piroliza - varčni način morda ne bo zadostovala. V tem primeru jo očistite s funkcijo Piroliza.

1. Iz pečice odstranite ves pribor. Pri modelih z žičnimi policami odstranite žične police.
2. Pred pričetkom čiščenja očistite zunanje površine pečice in ostanke hrane v pečici s krpo, namočeno z milnico.
3. Izberite funkcijo pirolize (Piroliza).
   - ⇨ Na zaslonu sta za pribl. 2 sekundi prikazani sporočili **“P2:00”** in **“Pro”** in nato prične utripati sporočilo **P2:00**.
4. Dotaknite se tipke ⊕ ali ⊖.
   - ⇨ Na zaslonu je za pribl. 2 sekundi prikazano sporočilo **“ECO”** in nato prične utripati sporočilo **P0:59**.
5. Gumb za temperaturo nastavite na najvišjo temperaturo **"max"**.
6. Ko se zažene funkcija pirolize, sporočilo **P0:59** zasveti in začne se odštevanje. Na zaslonu se prikaže čas pirolize (59 minut). Časa ni mogoče spreminjati.
7. Ko pečica pri postopku pirolize doseže določeno temperaturo, se na časovniku prikaže simbol 🔒 in vrat pečice ni več mogoče odpreti. Dokler se izvaja čiščenje in so vratca zaklenjena, jih ne odpirajte na silo. Lahko jih odprete šele, ki na zaslonu ni več prikazan simbol ključavnice.
8. Ko je čiščenje končano, se na zaslonu prikaže **"End"** .
9. Ko se na zaslonu prikaže sporočilo **"End"**, izključite funkcijo in prestavite gumb za nastavitev temperature v položaj 0 (izključeno), da se postopek zaključi.
10. Ko na zaslonu simbol 🔒 izgine, odstranite ostanke z mešanico vode in kisa.
11. Z dotikom katere koli tipke ustavite zvočno opozorilo.

ⓘ Ko je funkcija pirolize končana, bodo vrata pečice ostala zaklenjena, dokler se pečica ne ohladi na primerno temperaturo. Če želite med tem postopkom peči, se prikaže **"H"** in uporaba pečice ni dovoljena.

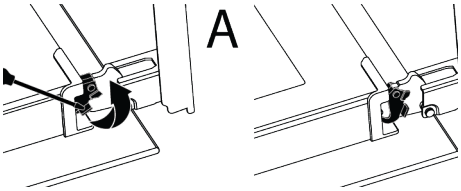
7.7 Čiščenje vratc pečice

Za čiščenje lahko vrata pečice in stekla vratc tudi demontirate. Demontaža vratc pečice je opisana v razdelkih »**Demontaža vratc pečice**« in »**Demontaža notranjega stekla vratc**«. Ko odstranite notranja stekla vratc, jih očistite s čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo. Da odstranite vodni kamen s stekla vratc, uporabite kis in splaknite z vodo.

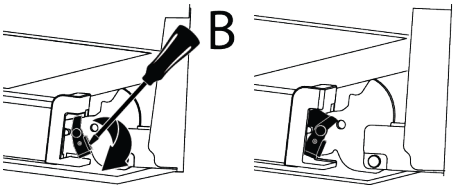
ⓘ Za čiščenje vratc in stekla pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil.

Demontaža vratc pečice

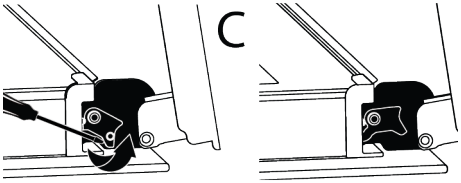
1. Odprite vrata pečice.
2. Odprite sponke na sprednjem podnožju tečaja vratc na levi in desni strani, tako da jih jih potisnete navzdol, kot je prikazano na sliki.
3. Uporabljajo se različni tipi tečajev (A), (B) ali (C), odvisno od modela. Naslednje slike prikazujejo načine odpiranja različnih tipov tečajev.
4. Tečaj tipa (A) se uporablja pri običajnih vratih.



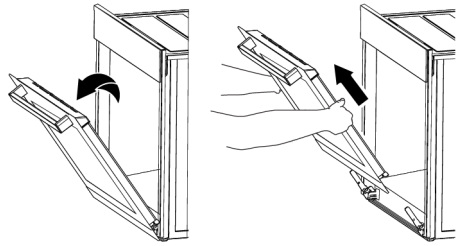
5. Tečaj tipa (B) se uporablja pri vratih z mehkim zapiranjem.



6. Tečaj tipa (C) se uporablja pri vratih z mehkim odpiranjem in zapiranjem.



7. Odprite vratca v polodprti položaj.



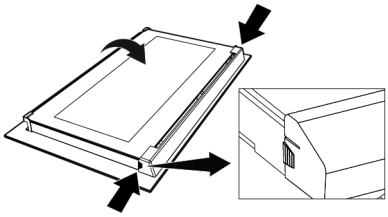
8. Vratca povlecite navzgor, da jih sprostite od levega in desnega tečaja, ter jih odstranite.

Da znova namestite vratca, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu. Pri montaži vratc ne pozabite zapreti sponk na podnožjih tečajev.

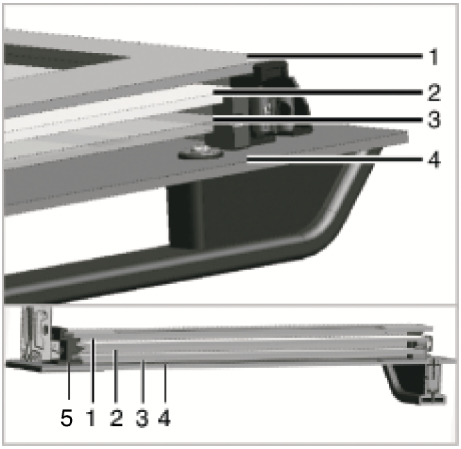
7.8 Demontaža notranjega stekla vratc pečice

Za čiščenje lahko demontirate notranje steklo vratc aparata.

1. Odprite vrata pečice.

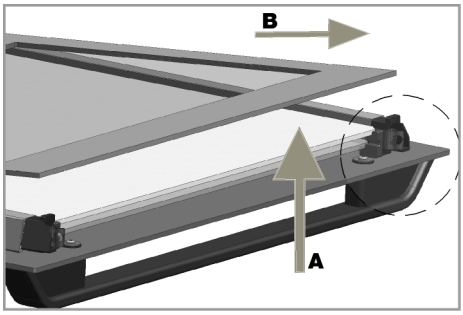


2. Povlecite plastični del, pritrjen na zgornji del vratc, proti sebi, tako da pritisnete na pritisne točke na obeh straneh dela, in ga nato odstranite.

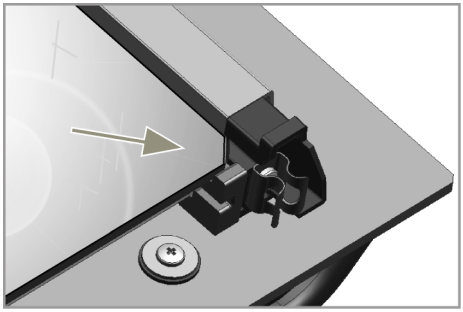


1 Prva notranja steklena plošča
2 Druga notranja steklena plošča
3 Tretja notranja steklena plošča
4 Zunanja steklena plošča
5 Plastični utor za steklo spodaj

3. Kot je prikazano na sliki, nežno privzdignite prvo notranje steklo proti **A** in ga nato izvlecite v smeri **B**.



4. Ponovite isti postopek za demontažo drugega in tretjega stekla.



Prvi korak demontaže je menjava drugega in tretjega stekla (2, 3). Kot je prikazano na sliki, postavite poševni rob stekla na poševni rob plastičnega utora.
Mesto vgradnje drugega in tretjega stekla ni pomembno, saj sta stekli izmenljivi.
Ko pritrjujete prvo notranje steklo (1), pazite na smer tiskane strani na drugem notranjem steklu. Pomembno je, da so vsi spodnji vogali vseh notranjih stekel v spodnjih plastičnih utorih (5). Potisnite plastični del proti okvirju, da se zasliši »**klik**«.

Po čiščenju je treba vsa stekla znova vgraditi.

7.9 Čiščenje luči v pečici

Če se stekelce luči v pečici umaže, ga očistite s čistilom za posodo, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato ga obrišite s suho krpo. Če je treba zamenjati žarnico, sledite korakom v naslednjem razdelku.

Zamenjava žarnice v pečici

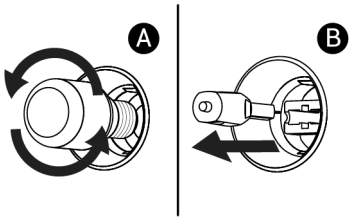
Splošna opozorila

- Da preprečite električni udar pri menjavi žarnice, odklopite pečico od električnega omrežja in počakajte, da se ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- V to pečico je vgrajena običajna žarnica z močjo manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm in premerom manj kot 30 mm, ali halogenska žarnica s podnožjem G9 z močjo manj kot 60 W. Žarnice so primerne za delovno temperaturo nad 300 °C. Žarnice za pečice lahko dobite pri pooblaščenih servisnih delavnicah kvalificiranih električarjih. Ta izdelek vsebuje žarnico energijskega razreda G.
- Položaj žarnice se pri vašem aparatu lahko razlikuje od slike.
- Žarnica za pečico ni primerna za uporabo v stanovanjskih prostorih. Namen te žarnice je osvetljevati prostor v pečici.
- Žarnica za pečico mora zdržati ekstremne pogoje, kot je na primer temperatura nad 50 °C.

Če ima vaša pečica okroglo lučko

1. Odklopite aparat iz električnega napajanja.
2. Odstranite zaščitno steklo, tako da ga zavrtite v nasprotni smeri urnega kazalca.

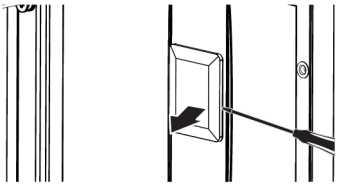
3. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša žarnica tipa B, jo izvlecite, kot je prikazano na sliki, in jo zamenjajte z novo.



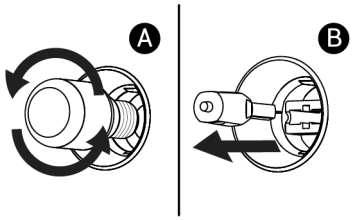
4. Znova namestite stekleni pokrov.

Če ima vaša pečica kvadratno lučko

1. Odklopite aparat iz električnega napajanja.
2. Odstranite žične rešetke v skladu z opisom.



3. Z izvijačem privzdignite zaščitno stekelce. Najprej odstranite vijak, če je na kvadratni svetilki v vašem izdelku vijak.
4. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša žarnica tipa B, jo izvlecite, kot je prikazano na sliki, in jo zamenjajte z novo.



5. Znova namestite zaščitno stekelce in žične rešetke.

8 Odpravljanje težav

Če težava kljub upoštevanju navodil v tem razdelku ni odpravljena, se obrnite na prodajalca ali pooblaščeni servis. Izdelka nikoli ne poskušajte popravljati sami.

Med delovanjem iz pečice uhaja para.

- Pojav pare med delovanjem je normalen pojav. >>> To ni napaka.

Med peko se pojavljajo kapljice vode

- Para, ki se ustvarja med peko, ob stiku s hladnimi površinami na zunanji strani aparata kondenzira in nastajajo kapljice vode. >>> To ni napaka.

Ko se aparat segreva ali ohlaja, se slišijo kovinski zvoki.

- Kovinski deli se zaradi temperature raztezajo in krčijo ter povzročajo zvoke. >>> To ni napaka.

Aparat ne deluje.

- Varovalka je morda okvarjena ali pregorela. >>> Preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.
- Aparat ni priključen na (ozemljeno) električno vtičnico. >>> Preverite, ali je aparat priključen na električno vtičnico.
- (Če je aparat opremljen s časovnikom) Tipke na upravljalni plošči ne delujejo. >>> Če je vaš aparat opremljen z zaklepanjem, je morda to omogočeno. Onemogočite zaklepanje.

Lučka pečice ne sveti.

- Lučka pečice je morda okvarjena. >>> Zamenjajte žarnico v pečici.
- Ni elektrike. >>> Preverite, ali električno omrežje deluje, in preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi zamenjajte ali ponastavite varovalke.

Pečica ne greje.

- Morda način delovanja pečice in/ali temperatura ni nastavljena. >>> Nastavite ustrezen način delovanja in/ali temperaturo.
- Ni elektrike. >>> Preverite, ali električno omrežje deluje, in preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi zamenjajte ali ponastavite varovalke.

Ukaz, ki ga želite poslati iz aplikacije "HomeWhiz", ne prispe do cilja. (če so pogoji dostopa izpolnjeni)

- Vaša povezava je bila za nekaj časa morda prekinjena. >>> Preverite, ali je pečica povezana z brezžičnim omrežjem ter zaprite in odprite aplikacijo.

Aplikacija "HomeWhiz" ne prikazuje pravilnega statusa pečice.

- Vaša povezava je bila za nekaj časa morda prekinjena. >>> Preverite, ali je pečica povezana z brezžičnim omrežjem ter zaprite in odprite aplikacijo.

Po opredelitvi vašega izdelka v aplikaciji "HomeWhiz" se prikaže napaka "Prišlo je do napake pri povezovanju izdelka z vašim domačim omrežjem, ki ste ga izbrali. Naprava pripada drugemu domačemu omrežju." ali če ste pozabili, kateri račun "HomeWhiz"

- Izbrišite seznanjanje, tako da sledite navodilom v poglavju "Brisanje seznanjanja pečice, povezane z aplikacijo "HomeWhiz" in ponovite prvo povezavo od začetka.

Med nameščanjem aparata v aplikaciji "HomeWhiz" se prikaže opozorilo »Zaznanih je bilo več omrežij Bluetooth«.

- Če je več aparatov v vašem domu hkrati v načinu povezovanja in oddajanja signala Bluetooth lahko pri nameščanju aplikacije "HomeWhiz" pride do opozorila »Zaznanih je bilo več omrežij Bluetooth«. >>> Zaprite način seznanjanja drugih aparatov in nadaljujte z namestitvijo samo enega aparata.

V aplikaciji "HomeWhiz" se prikažejo besedila v drugih jezikih.

- Če je povezava z internetom slaba, se lahko v aplikaciji Homewizz prikažejo besedila v drugih jezikih. >>> To ni napaka.

Kode napak/vzroki in možne rešitve

Kode napak	Razlogi za napake	Možne rešitve
Er 5	Komunikacijska napaka sonde za meso	Za ponovno kuhanje s sondo za meso se obrnite na pooblaščeni servis. Odstranite sondo za meso in nastavite gumb za izbiro funkcije na izklop (0), da boste lahko normalno pekli brez sonde za meso v pečici. Nato lahko nadaljujete s kuhanjem brez sonde za meso.
Er 1 - Er 7	Komunikacijske napake	Za odpravo napake se posvetujte s pooblaščenim servisom.
Er 8 - Er 27	Napake senzorjev	Za odpravo napake se posvetujte s pooblaščenim servisom.
Er 28 - Er 31	Napake sonde za meso	Za odpravo napake se posvetujte s pooblaščenim servisom.
Er 32 - Er 41	Napake pri segrevanju pečice	Za odpravo napake se posvetujte s pooblaščenim servisom.
Er 42 - Er 58	Napake komponent pečice	Za odpravo napake se posvetujte s pooblaščenim servisom.
Er 59 - Er 64	Napake pokrova pečice	Za odpravo napake se posvetujte s pooblaščenim servisom.
Er 65 - Er 71	Napake v zvezi s paro (v pečicah s funkcijo pare)	Za odpravo napake se posvetujte s pooblaščenim servisom.
Er 72 - Er 80	Napake, povezane s strojno opremo	Za odpravo napake se posvetujte s pooblaščenim servisom.
Er 81 - Er 85	Varnostne napake pečice	Za odpravo napake se posvetujte s pooblaščenim servisom.

Kode napak	Razlogi za napake	Možne rešitve
Er 86 - Er 88	Napake internetne povezave (v pečicah s funkcijo Homewhiz)	Za odpravo napake se posvetujte s pooblaščenim servisom.
Er 89 - Er 92	Napake mikrovalovne pečice (v pečicah z mikrovalovno funkcijo)	Za odpravo napake se posvetujte s pooblaščenim servisom.
Er 93 - Er 99	Napake kartice in časovnika	Za odpravo napake se posvetujte s pooblaščenim servisom.

Dodatne informacije za uporabniški priročnik:	Tehnične informacije o načinih delovanja nizke porabe v skladu z Uredbo EU 2023/826	
Način	PORABA ENERGIJE (VAT)	OBDOBJE (MINUT)*
Izklop	-	-
Stanje pripravljenosti	-	-
Način pripravljenosti s prikazom informacij ali stanja	0,8	20
Omrežno stanje pripravljenosti	2,0	20

*: Čas, po katerem oprema samodejno preide v stanje pripravljenosti, izklopljeno stanje ali omrežno stanje pripravljenosti, v minutah in zaokrožen na najbližjo minuto.

Bem-vindo!

Caro Cliente,

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

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

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

Os símbolos e as respetivas descrições no manual do utilizador.

Risco que pode resultar em morte ou lesões.

Informações importantes ou dicas úteis de utilização.

Ler o manual do utilizador.

Advertência de superfície quente.

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

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

Índice

1 Instruções de segurança 50
1.1 Uso previsto 50
1.2 Segurança das crianças, das pessoas vulneráveis e dos animais de companhia 51
1.3 Segurança elétrica 52
1.4 Segurança no transporte 54
1.5 Segurança da instalação 54
1.6 Segurança durante a utilização 55
1.7 Advertências da temperatura 56
1.8 Uso de acessórios 56
1.9 Segurança na cozedura 56
1.10 Sistema de vapor 58
1.11 Segurança da manutenção e limpeza 58
1.12 Limpeza automática a alta temperatura (Pirólise) 59

2 Instruções ambientais 60
2.1 Diretiva de resíduos 60
2.1.1 Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos: 60
2.2 Informação da embalagem 60
2.3 Recomendações de eficiência energética 60

3 O seu produto 61
3.1 Apresentação do produto 61
3.2 Introdução e uso do painel de controle do produto 61
3.2.1 Painel de controlo 62
3.2.2 Apresentação do painel de controle do forno 62
3.3 Funções de funcionamento do forno 63
3.4 Acessórios do produto 64
3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia 65
3.6 Especificações técnicas 68

4 Primeira utilização 69
4.1 Primeira definição da hora 69
4.2 Limpeza inicial 69

5 Usar o Forno 70
5.1 Informação geral sobre como usar o forno 70
5.2 Operação da unidade de controlo do forno 70
5.3 Cozedura com vapor 72
5.4 Definições 73

6 Informações Gerais Sobre Culinária 77
6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar no forno 77
6.1.1 Bolos e alimentos de forno 78
6.1.2 Carne, peixe e aves 82
6.1.3 Grelhador 83
6.1.4 Cozedura com vapor 84
6.1.5 Função de fritura rasa ou sem óleo 85
6.1.6 Testar os alimentos 86

7 Manutenção e limpeza 89
7.1 Informações gerais de limpeza 89
7.2 Limpar os acessórios 90
7.3 Limpar o painel de controlo 91
7.4 Limpar o interior do forno (zona de cozedura) 91
7.5 Limpeza fácil a vapor 92
7.6 Limpeza automática a alta temperatura 93
7.7 Limpar a porta do forno 94
7.8 Remover o vidro interior da porta do forno 95
7.9 Limpar a lâmpada do forno 96

8 Solução de problemas 98

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 fabricantes, 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.
- Este aparelho é destinado a ser usado até uma altura máxima de 2500 metros acima do nível do mar.
- **ADVERTÊNCIA:** Este produto deve ser usado apenas para fins de cozedura. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.
- O forno pode ser usado para descongelar, cozer, fritar e grelhar alimentos.

- Este produto, não deve ser usado para aquecimento de pratos, pendurar toalhas ou vestuário na pega para secar os mesmos.

1.2 Segurança das crianças, das pessoas vulneráveis e dos animais de companhia

- Este produto pode ser utilizado por crianças com 8 ou mais anos de idade e por pessoas subdesenvolvidas em termos de capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou treinadas sobre a utilização segura e os perigos do produto.
- As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que haja alguém que as supervisione.
- Este produto não deve ser utilizado por pessoas com capacidade física, sensorial ou mental limitada (incluindo crianças), a menos que sejam mantidas sob supervisão ou recebam as instruções necessárias.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o produto.
- Os produtos elétricos são perigosos para crianças e animais de estimação. Crianças e animais de estimação não devem brincar, subir ou entrar no produto.
- Não coloque objetos que as crianças possam alcançar no produto.
- **ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização, as superfícies acessíveis do produto estão quentes. Mantenha as crianças afastadas do produto.
- Manter os materiais de embalagem fora do alcance das crianças. Existe o risco de ferimentos e asfixia.
- Quando a porta estiver aberta, não coloque objectos pesados sobre ela nem permita que as crianças se sentem sobre ela. Pode fazer com que o forno tombe ou danifique as dobradiças da porta.
- Antes de descartar produtos desgastados e inúteis:

1. Desligue a ficha de alimentação e retire-a da tomada.

2. Corte o cabo de alimentação e desligue-o com a ficha do produto.
3. Tome precauções para evitar que as crianças entrem no produto.
4. Não permita que as crianças brinquem com o produto quando este estiver em modo inactivo.

⚠ 1.3 Segurança elétrica

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

- Não prender os cabos elétricos à porta do forno e não os passar sobre superfícies quentes. Caso contrário, o cabo de isolamento pode derreter e provocar um incêndio em consequência de um curto-circuito da placa.
- Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados.
- Não usar um cabo de extensão, uma extensão múltipla um para utilizar o seu produto.
- Entrar em contacto com o centro de assistência ou importador autorizado para usar o adaptador aprovado nos casos em que for necessário o uso de um adaptador conversor (para o tipo de ficha).
- Entrar em contacto com o centro de assistência ou importador autorizado se o comprimento do cabo de alimentação for inadequado.
- As fontes de energia portáteis ou fichas múltiplas podem sobreaquecer e incendiar-se. Manter fichas múltiplas e fontes de energia portáteis afastadas do produto.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um fabricante, um serviço autorizado ou uma pessoa a ser especificada pela empresa de importação de modo a evitar possíveis perigos.
- **ADVERTÊNCIA:** Antes de substituir a lâmpada do forno, assegurar que o produto é desligado da alimentação elétrica para evitar o risco de choque elétrico. Desligar o produto ou desligar o fusível na caixa do mesmo.

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

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

- Retirar a ficha da tomada usando o corpo da ficha em vez do cabo da mesma.

1.4 Segurança no transporte

- Desligar o produto da corrente elétrica antes de o transportar.
- O produto é pesado, tem de ser transportado pelo menos com duas pessoas.
- Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou deslocar o produto.Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.
- Não colocar itens sobre o aparelho. Transportar o aparelho verticalmente.
- O produto não pode ser transportado quando tem água no seu interior. Assegurar que não há água no produto antes do transporte.
- Quando precisar de transportar o seu produto, envolver o mesmo com material de embalagem de bolhas ou com cartão grosso e passar com fita cola com firmeza. Prender firmemente as partes móveis do produto para evitar danos.
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos de transporte. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada se estiver danificado.

1.5 Segurança da instalação

- Antes de iniciar a instalação, desligar a linha elétrica à qual o produto será conectado, desligando o fusível.
- Usar sempre luvas de proteção durante o transporte e a instalação. Caso contrário, existe o perigo de lesões ocasionados por arestas vivas!
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Não instalar o mesmo se o produto estiver danificado.
- Evitar usar qualquer material isolante térmico para cobrir o interior dos móveis que serão instalados.
- A luz direta do sol e fontes de calor, como aquecedores elétricos ou a gás, não devem estar presentes na zona onde o produto está instalado.
- Manter o espaço aberto junto de todas as condutas de ventilação do produto.

- Para evitar o sobreaquecimento, a instalação do produto não deve ser realizada por trás de tampas decorativas.
- Nos casos em que a mangueira/tubo do gás ou de um tubo de água em plástico está localizado por trás da zona de instalação designada para o produto, é imperativo garantir que não há qualquer contacto entre o produto e estas linhas de serviço. Caso contrário, a mangueira/tubo pode ficar esmagada.
- Caso haja uma tomada atrás do local onde o produto será instalado, deve assegurar que o produto não entra em contacto com a tomada nem com a ficha inserida na tomada.

1.6 Segurança durante a utilização

- Assegurar que o aparelho é desligado após cada utilização.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar a alimentação da caixa do fusível.
- Não usar o produto se partir ou for danificado enquanto usar o mesmo. Desligar o produto da eletricidade. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada.
- Não usar o produto com o vidro da porta da frente retirado ou partido. Caso contrário, existe o perigo de lesões e danos ambientais.
- Não pisar o aparelho em circunstância alguma.
- Nunca usar o produto quando a sua avaliação ou coordenação estiver afetada devido ao consumo de álcool e/ou drogas.
- Os objetos inflamáveis não devem ser mantidos dentro e em volta da zona de cozedura. Caso contrário, pode originar um incêndio.
- A pega do forno não é um secador de toalhas. Quando usar o produto, não pendurar toalhas, luvas ou têxteis na pega.
- As dobradiças da porta do produto movem-se quando abrir ou fechar a porta e podem obstruir-se. Quando abrir/fechar a porta, não segurar na parte com as dobradiças.

1.7 Advertências da temperatura

- **ADVERTÊNCIA:** Quando o produto estiver em uso, o produto e as respetivas partes acessíveis ficarão quentes. Deve ser tido cuidado para evitar tocar o produto e os elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do produto, exceto se constantemente supervisionadas.
- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que os superfícies irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.
- Manter a sua distância quando estiver a operar a porta do forno durante ou no fim da cozedura. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos.
- Durante o funcionamento o produto está quente. Deve ser tido cuidado para evitar tocar nas partes quentes do forno e nos elementos de aquecimento.
- Usar sempre luvas de forno resistentes ao calor quando manusear o produto.

1.8 Uso de acessórios

- É importante utilizar adequadamente os acessórios fornecidos com o produto. Para informação detalhada, consultar a secção **"Utilização de Acessórios para produtos".**
- Fechar a porta do forno depois de pressionar totalmente os acessórios para dentro do espaço de cozedura, caso contrário podem bater no vidro da porta e danificar o mesmo.

1.9 Segurança na cozedura

- Ter cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus alimentos. O álcool evapora em altas temperaturas e pode causar incêndio, pois pode pegar fogo ao entrar em contato com superfícies quentes.
- Os resíduos de alimentos na zona de cozedura, como o óleo, podem inflamar-se. Limpar estes resíduos antes de cozinhar.
- Risco de envenenamento alimentar: Não manter os alimentos no forno durante mais de uma hora após a cozedura. Caso contrário, pode provocar envenenamento por alimentos ou doenças.

- Não aquecer recipientes ou frascos de vidro fechados no forno. A pressão que irá formar-se no recipiente/frasco pode fazer com o mesmo expluda.
- Quando o forno estiver a ser utilizado, NUNCA coloque tabuleiros, pratos ou papel de alumínio diretamente no fundo do forno. A acumulação de calor pode danificar o fundo do forno e até mesmo causar danos na caixa do forno ou no chão da cozinha.

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

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

forno podem criar um fumo intenso e provocar o surgimento de chamas.
- Fechar a porta do forno enquanto estiver a grelhar. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Alimentos não adequados para grelhar e que podem provocar um risco de incêndio. Grelhar apenas alimentos que sejam adequados para fogo intenso do grelhador. Não colocar os alimentos demasiado afastados na parte de trás do grelhador. Esta é a zona mais quente e e os alimentos muito gordos podem incendiar-se.

1.10 Sistema de vapor

- Na cozedura a vapor, abrir a porta pode provocar a saída do vapor, criando um risco de queimaduras. Deve ser tido cuidado quando abrir a porta.
- Se a humidade se mantiver no forno depois da cozedura a vapor, isso pode provocar corrosão. Deixar o forno secar após a cozedura. Não guardar produtos alimentares molhados no forno durante um longo período de tempo.
- Quando remover os alimentos depois da cozedura assistida por vapor, pode cair líquido quente dos acessórios, deve ser tido cuidado.
- Quando cozinhar a vapor, é recomendado adicionar tanta água quando a quantidade indicada na tabela de cozedura.
- Não usar água destilada ou filtrada. Usar apenas águas prontas. Não usar soluções com partículas sólidas, alcoólicas ou inflamáveis em vez de água.
- Não usar acessórios que podem corroer-se com o vapor enquanto estiver a cozinhar.
- Deve ser tido cuidado para não salpicar água na superfície do forno ou nas superfícies não pretendidas quando remover ou colocar o depósito de água.

1.11 Segurança da manutenção e limpeza

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Existe risco de choque elétrico!

- Não usar equipamentos de limpeza a vapor para limpar o produto dado isso poder originar um choque elétrico.
- Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lã de aço ou lixívia para limpar o vidro da porta frontal do forno.. Estes materiais podem provocar riscos e a quebra das superfícies de vidro.
- Depois de cada cozinhado auxiliada por vapor, a água restante no depósito de água devem ser esvaziados e o depósito de água deve ser limpo. O uso de água deixada na câmara na próxima cozedura cria problemas em termos de higiene.

1.12 Limpeza automática a alta temperatura (Pirólise)

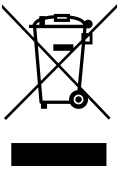
- Durante a limpeza automática, as superfícies ficam mais quentes do que quando na utilização normal. As crianças não devem aproximar-se do fogão.
- As superfícies quentes podem provocar queimaduras! Não tocar no produto durante a limpeza automática e manter as crianças afastadas do produto. Aguardar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

2 Instruções ambientais

2.1 Diretiva de resíduos

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

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



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

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

2.2 Informação da embalagem

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

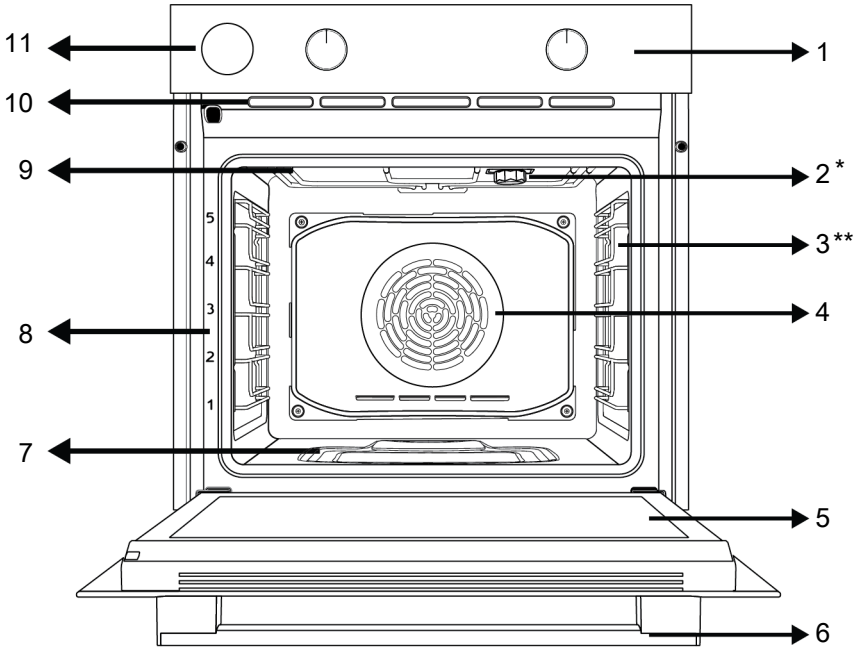
2.3 Recomendações de eficiência energética

De acordo com a informação EU 66/2014 sobre eficiência energética podem ser encontradas no recibo do produto fornecido com o mesmo.
As sugestões seguintes irão ajudá-lo a usar o seu produto de uma forma ecológica e com eficiência energética.

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

3 O seu produto

3.1 Apresentação do produto



1 Painel de controlo
2 Lâmpada
3 Prateleiras de arame de aço
4 Motor do ventilador (por trás da placa de aço)
5 Porta
6 Pega
7 Parte inferior do forno para água para cozinhar a vapor
8 Posicionamento da prateleira
9 Aquecedor superior
10 Orifícios de ventilação
11 Depósito de água

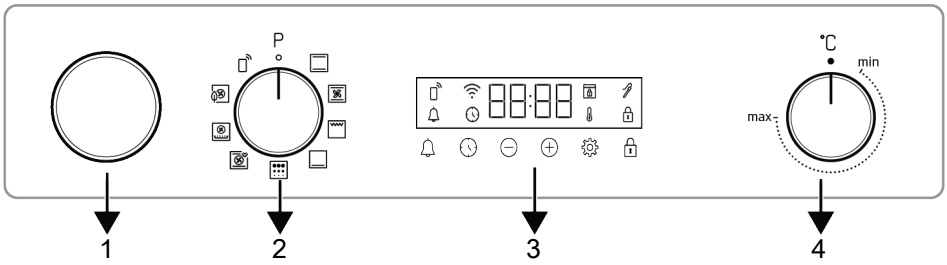
* Varia dependendo do modelo.Varia dependendo do modelo do. O seu produto pode não ter uma lâmpada ou o tipo e localização da lâmpada podem diferir da figura.

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

3.2 Introdução e uso do painel de controle do produto

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

3.2.1 Painel de controlo



1 Depósito de água
2 Botão de seleção de função
3 Temporizador
4 Botão de seleção da temperatura

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 seleção de função

Você pode selecionar as funções de operação do forno com o botão de seleção de função. Vire à esquerda/direita da posição fechada (superior) para selecionar.

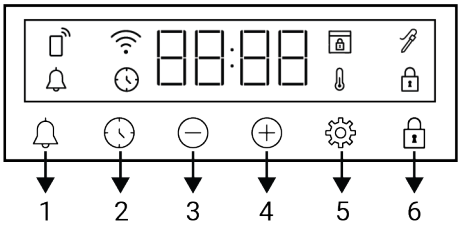
Botão de seleção da temperatura

Você pode selecionar a temperatura que deseja cozinhar com o botão de temperatura. Gire no sentido horário a partir da posição fechada (superior) para selecionar.

Indicador de temperatura interna do forno

Pode ver a temperatura interior do forno no visor do temporizador. O forno aquece até atingir a temperatura definida e mantém essa temperatura e a animação de aquecimento de 3 linhas pisca à direita. Quando a temperatura do forno atinge o valor definido, esta animação pára e o símbolo “C” aparece constantemente ao lado do valor da temperatura definida. Um aparecerá no visor até que o forno atinja a temperatura definida.

Temporizador



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

Símbolos do visor

: Símbolo de tempo de cozedura
: Símbolo de alarme
: Símbolo de sonda da carne *
: Símbolo de bloqueio de teclas
: Símbolo da temperatura
: Símbolo de bloqueio da porta *
: Símbolo Wi-Fi
: Símbolo controlo remoto

* 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
	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. Esta função também deve ser usada para facilitar a limpeza a vapor.
	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 / Airfry	40-280	O ar quente aquecido pelo aquecedor ventilador é distribuído uniforme e rapidamente em todo o forno com o ventilador. É adequado para cozedura dos seus alimentos em vários tabuleiros em níveis de prateleira diferentes. Graças ao ar distribuído rapidamente por esta função, pode fazer uma fritura rasa ou sem óleo. Para informação detalhada, consultar a secção “Airfry”.
	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.
	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. Esta função também deve ser utilizada para cozinhar com vapor.
	Grelhador completo	40-280	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Pirólise	-	É utilizado para a autolimpeza do forno a alta temperatura. Veja as especificações na seção de manutenção e limpeza para esta função.
	Função Wi-Fi	-	Nenhum aquecedor funciona no forno. É utilizado para ligar o forno remotamente.

As funções que podem ser selecionadas através da aplicação aplicação “HomeWhiz” são as seguintes. Estas funções podem variar dependendo do modelo. Nem todas podem estar disponíveis no seu produto.

Descrição da função	Descrição e uso
Aquecimento superior e inferior	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 ventilado inferior/superior	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	O ar quente aquecido pelo aquecedor ventilador é distribuído uniforme e rapidamente em todo o forno com o ventilador. É adequado para cozedura dos seus alimentos em vários tabuleiros em níveis de prateleira diferentes.
Função "3D"	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.
Função pizz	O aquecedor inferior e o aquecimento do ventilador funcionam. É adequado para cozinhar pizza.
Grelhador inferior	A pequena grelha no teto do forno funciona. É adequado para grelhar quantidades menores.
Grelhador completo	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
Grelhador completo ventilado	O ar quente aquecido pela grelha grande é distribuído rapidamente no forno com o ventilador. É adequado para grelhar em grandes quantidades.
Aquecimento inferior	Apenas o aquecimento inferior está ligado. É adequado para alimentos que precisam dourar no fundo.
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.
Manter quente	Serve para manter os alimentos a uma temperatura pronta a servir durante muito tempo.
Aquecimento ventilado ecológico	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.
Pirólise - modo económico	É utilizado para a autolimpeza do forno a alta temperatura. Recomenda-se usar quando o forno estiver ligeiramente sujo. Veja as especificações na seção de manutenção e limpeza para esta função.
Pirólise	É utilizado para a autolimpeza do forno a alta temperatura. Veja as especificações na seção de manutenção e limpeza para esta função.
Função pão	É usado para assar pão. A temperatura e o tempo definidos de entrada não podem ser alterados.

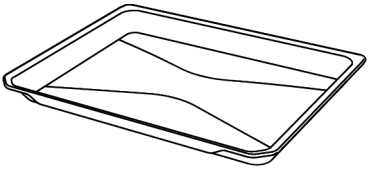
3.4 Acessórios do produto

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

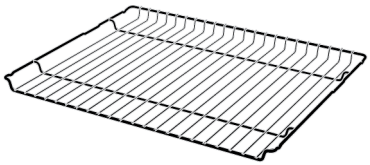
É utilizado para pastelaria, alimentos congelados e fritar pedaços grandes.



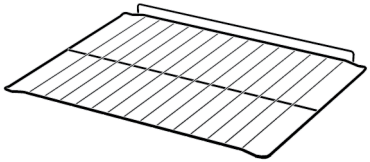
Grelha de arame de aço

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

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

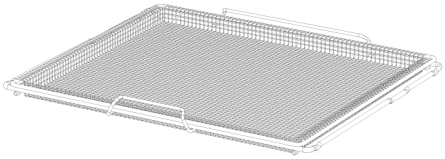


Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :



Grelha para fritar (Airfry)

Usado para fritar alimentos com fritura rasa ou sem óleo.

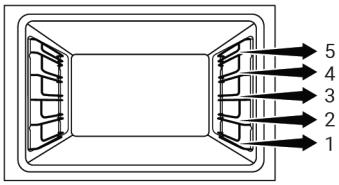


3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia

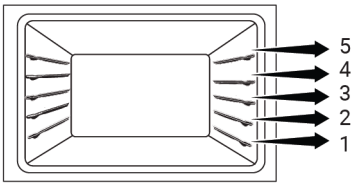
Prateleiras de cozinha

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

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :



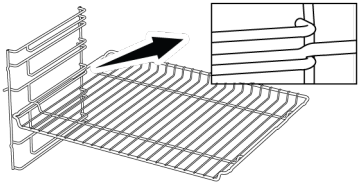
Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :



Colocar a grelha de arame nas prateleiras de cozedura

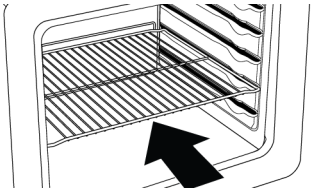
Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

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



Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

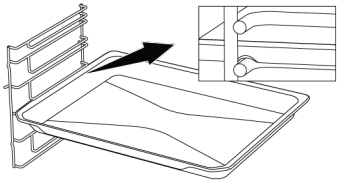
É crucial colocar a grade de arame nas prateleiras laterais corretamente. A grade de arame tem uma direção ao colocá-la na prateleira. Ao colocar a grade de arame na prateleira desejada, a seção aberta deve estar na frente.



Colocar o tabuleiro nas prateleiras de cozedura

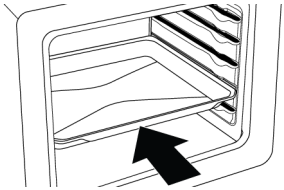
Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

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



Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

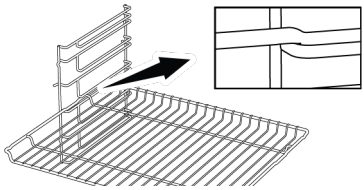
Também é crucial colocar as bandejas nas prateleiras laterais corretamente. A bandeja tem uma direção ao colocá-la na prateleira. Ao colocar a bandeja na prateleira desejada, seu lado destinado à fixação deve estar voltado para a frente.



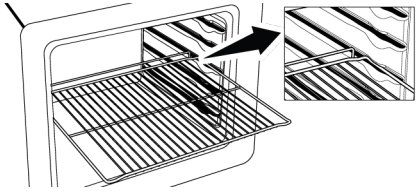
Função de parada da grelha de arame

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

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

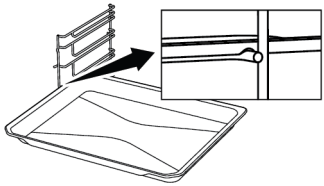


Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :



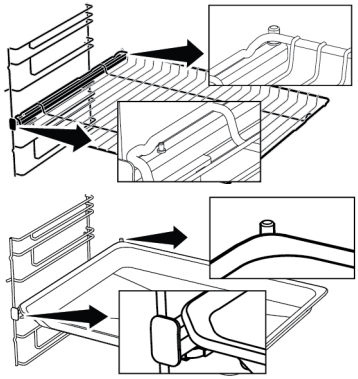
Função de parada da bandeja - Nos modelos com prateleiras de arame de aço

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



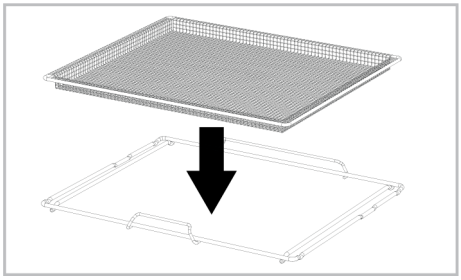
Posicionamento adequado da grade de arame e da bandeja nos trilhos telescópicos-Nos modelos com prateleiras de arame de aço e guias telescópicas

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

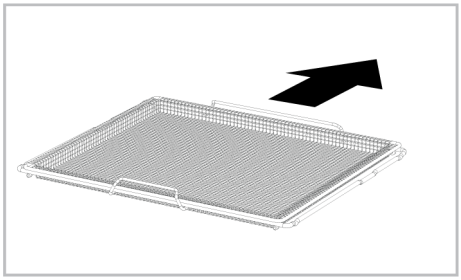


Utilização do grelha para fritar (Airfry)

O Frying grill é composto por duas partes como o cesto de arame e a estrutura em arame onde o cesto é colocado. O cesto de arame é colocado na estrutura de arame de um modo entrelaçado. Depois de colocar a parte traseira, colocar o cesto de arame dentro das pegas da estrutura de arame esticando um pouco a parte frontal. E remover o cesto de arame esticando a pega frontal da estrutura em arame.



Colocar o frying grill no forno de modo a que a pega curta do mesmo irá fricar voltada para a frente.



3.6 Especificações técnicas

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

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

A classe de eficiência energética é determinada em conformidade comas 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.

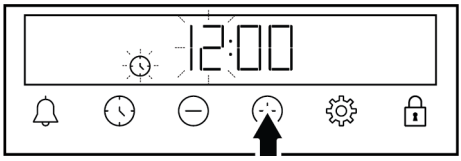
4 Primeira utilização

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

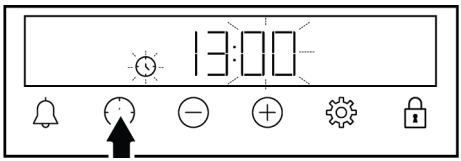
4.1 Primeira definição da hora

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.

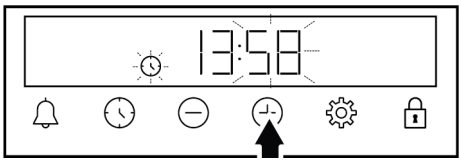
1. Quando o forno é ligado pela primeira vez, **"12:00"** e o símbolo ⏲ irá piscar no visor.
2. Definir a hora do dia com as teclas ⊕/⊖.



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



4. Tocar as teclas ⊕/⊖ para definir os minutos.



⇨ A hora do dia é definida e o símbolo ⏲ desaparece no visor.

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

Na eventualidade de um 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". 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. Evite água destilada ou filtrada. Utilize apenas águas prontas. 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

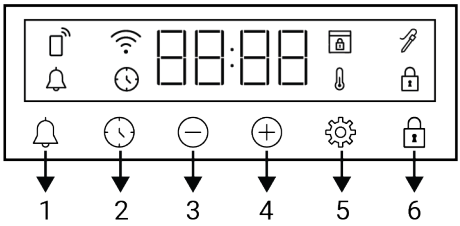
A iluminação do forno acende-se quando o forno começa a cozedura. Nalguns modelos, a lâmpada está acesa durante a cozedura, enquanto noutros modelos após um determinado tempo apaga-se.

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 5 horas e 59 minutos. No caso de interrupção de fornecimento de energia o programa é cancelado. Será necessário fazer a reprogramação.
- Enquanto estiver a fazer os ajustes, os símbolos relevantes ficam a piscar no visor. Devem ser aguardados alguns instantes para que a definição seja guardada.
- Se tiver sido feita qualquer definição de cozedura, a hora do dia não pode ser ajustada.
- Se o tempo de cozedura for definido quando a cozedura começa, o tempo restante é exibido no visor.
- Nos casos em que o tempo de cozedura ou hora de fim da cozedura são definidos; pode cancelar automaticamente tocando na tecla ⏲ durante um tempo prolongado.

Temporizador



1 Tecla de alarme
2 Tecla de definição do tempo
3 Tecla para diminuir
4 Tecla para aumentar

5 Tecla de definições

6 Tecla de bloqueio de teclas

Símbolos do visor

: Símbolo de tempo de cozedura

: Símbolo de alarme

: Símbolo de sonda da carne *

: Símbolo de bloqueio de teclas

: Símbolo da temperatura

: Símbolo de bloqueio da porta *

: Símbolo Wi-Fi

: Símbolo controlo remoto

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

Ligar o forno

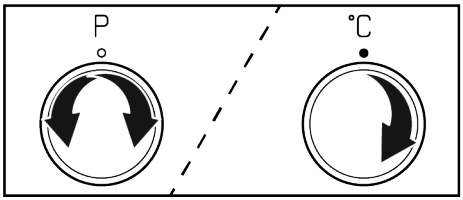
Quando selecionar uma função de funcionamento que pretende para cozinhar usando o botão de seleção da função e definir uma determinada temperatura usando o botão da temperatura, o forno começa a funcionar.

Desligar o forno

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

Cozedura manual para selecionar a função da 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.



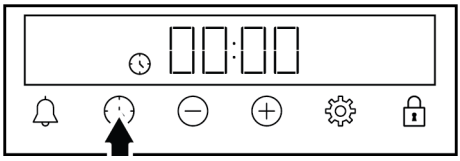
1. Selecionar a função de funcionamento que pretende usando o botão de seleção da função.
2. Definir a temperatura que pretende para cozinhar com o botão da temperatura.

⇨ O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura selecionadas e no visor irá aparecer . O valor da temperatura definida e aparecem 3 linhas de animação no visor. Depois, o tempo decorrido desde o início da cozedura é exibido sequencialmente. Quando a temperatura no interior do forno atingir a temperatura definida o símbolo desaparece e dá-lhe um aviso audível. A animação de 3 linhas aparece no visor para e aparece o símbolo C continuamente a seguir ao valor da temperatura. O forno não se desliga automaticamente uma vez que a cozedura manual é feita sem definição do tempo de cozedura. Tem de controlar a cozedura e desligar o mesmo. Quando a sua cozedura estiver concluída, desligar o forno rodando o botão de seleção de função e o botão da temperatura para a posição desligar (para cima).

Cozinhar definindo o tempo de cozedura:

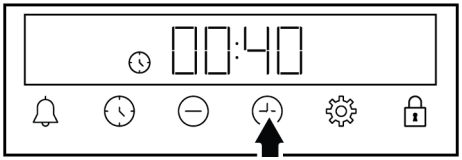
O forno pode desligar-se automaticamente no fim do tempo selecionando a temperatura e a função específica do funcionamento para os seus alimentos e definir o tempo de cozedura no temporizador.

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



Para definir rapidamente o tempo de cozedura, pode tocar na tecla ⊕ para definir o tempo de cozedura para 30 minutos depois de definir a função de cozedura e de temperatura, depois usar as teclas ⊕/⊖ para alterar a hora.

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



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

4. Colocar os seus alimentos no forno e definir a temperatura com o botão da temperatura.
   ⇨ O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura selecionadas. O tempo de cozedura começa a contagem decrescente e 🌡 aparece no visor. A contagem decrescente do tempo de cozedura e o valor definido da temperatura e uma animação de 3 linhas junto dos mesmos é exibida sequencialmente. Quando a temperatura no interior do forno atingir a temperatura definida o símbolo 🌡 desaparece e dá-lhe um aviso audível. A animação de 3 linhas aparece no visor para e aparece o símbolo C continuamente a seguir ao valor da temperatura.
5. Quando o tempo de cozedura definido tiver terminado, a mensagem **"Fim"** é mostrada no visor, o símbolo ◷ fica intermitente e o temporizador emite um aviso sonoro.
6. O aviso toca durante dois minutos. Tocar qualquer tecla botão para parar o aviso sonoro. O aviso para e a hora do dia aparece no visor.

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

5.3 Cozedura com vapor

O seu forno tem uma função de cozedura a vapor. São obtidos melhores resultados de cozedura com cozedura a vapor assegura que a superfície dos produtos de pastelaria fique mais brilhante, que a crosta dos mesmo fique mais crocante e que fique mais volumosos. De igual modo, a cozedura a vapor reduz a perda de humidade nos alimentos, como por exemplo, na carne e permite que os mesmos sejam cozinhados com mais suco no interior e que fiquem mais deliciosos.

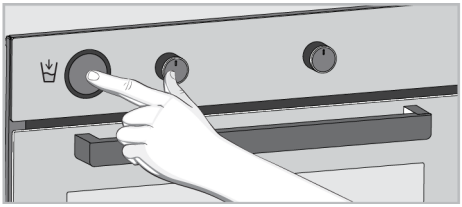
Advertências gerais

- A cozedura com vapor apenas pode ser feita em funções de cozedura com vapor indicadas no manual do utilizador.
- A capacidade do reservatório de água é de 250 ml. Não colocar mais de 250 ml de água no reservatório da mesma durante a cozedura.
- A condensação formada na porta do forno após a cozedura com vapor pode pingar quando a porta do forno for aberta. Assim que abrir a porta do forno, limpar a condensação.
- Afastar-se ao abrir a porta do forno, pois o vapor e o calor podem escapar durante e após a cozedura com vapor. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos.

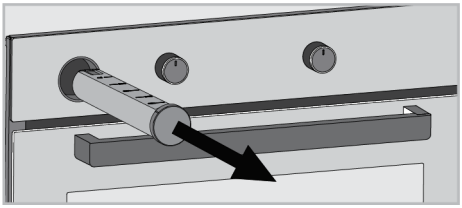
- Se a água permanecer dentro do forno após cada cozedura com vapor, secar a água restante com um pano seco depois de o forno arrefecer. Caso contrário, a água residual pode levar à calcificação.
- Se o seu produto tiver uma sonda de carne, certifique-se de que a tampa da sonda de carne esteja fechada antes do cozimento assistido por vapor. Caso contrário, pode haver vazamento de vapor do soquete da sonda de carne.

Para cozedura com vapor:

1. Iniciar a cozedura depois de verificar a tabela de cozedura a vapor e de definir a função, temperatura e de tempo de acordo com os alimentos que pretender cozinhar. Pode determinar a quantidade de água a ser adicionada, temperatura, função de cozedura e o tempo para a cozedura que não se encontrem na tabela.
2. Colocar os alimentos no forno na posição da prateleira recomendada.
3. Empurrar o reservatório da água no painel de controlo do seu forno quando chegar o mento de adicionar água, de acordo com o gráfico de cozedura.

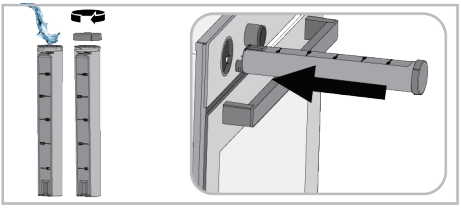


4. Retirar o reservatório de água da respetiva ranhura.



5. Abrir a tampa do reservatório de água e encher com a quantidade indicada na tabela de cozedura.

Não usar água destilada ou filtrada. Usar apenas águas prontas. Não usar soluções com partículas sólidas, alcoólicas ou inflamáveis em vez de água.



6. Fechar a tampa e colocar o reservatório de água na respetiva posição. Empurrar o reservatório de água até o fim.
   ⇨ A água no reservatório da água começa a fluir lentamente para a parte inferior do forno, é fornecido vapor aos seus alimentos.
7. Uma vez terminado o cozimento, desligue o forno definindo os botões de função e temperatura para a posição desativada.

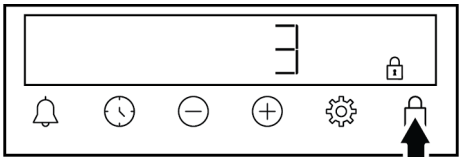
Se a água permanecer na parte inferior do forno após cada cozedura com vapor, secar a água restante com um pano seco depois de o forno arrefecer. Caso contrário, a água restante na parte inferior do forno pode provocar calcificação.

5.4 Definições

Ativar o bloqueio da chave

Usando o recurso de bloqueio de chave, você pode proteger o temporizador contra interferências.

1. Toque na tecla 🔒 até que o símbolo 🔒 apareça no visor.



⇨ O símbolo 🔒 é mostrado no visor e a contagem regressiva 3-2-1 começa. O bloqueio de chave é ativado quando a contagem regressiva termina. Quando qualquer tecla é tocada depois que o bloqueio da chave é definido, o temporizador emite um sinal audível e o símbolo 🔒 pisca.

Se você liberar a tecla 🔒 antes do final da contagem regressiva, o bloqueio de chave não será ativado.

As teclas do temporizador não podem ser usadas quando o bloqueio da chave está ativado. A fechadura da chave não será cancelada em caso de falha de energia.

Desativar a fechadura da chave

1. Toque na tecla 🔒 até que o símbolo 🔒 desapareça do ecrã.

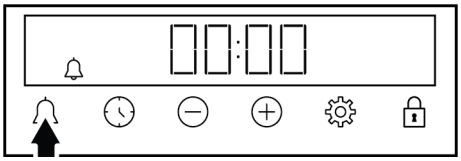
⇨ O símbolo 🔒 desaparece do visor e o cadeado da chave está desativado.

Definir o alarme

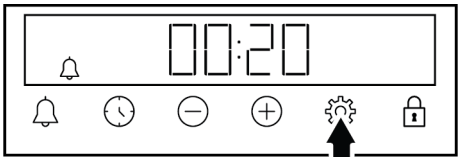
Você também pode usar o temporizador do produto para qualquer aviso ou lembrete que não seja assar. O despertador não tem efeito sobre as funções de funcionamento do forno. É utilizado para fins de alerta. Por exemplo, você pode usar o despertador quando quiser ligar a comida no forno em um determinado horário. Assim que o tempo definido expirar, o temporizador dá-lhe um aviso sonoro.

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

1. Toque na tecla 🔔 até aparecer o símbolo de 🔔 no ecrã.



2. Defina o tempo de alarme com as teclas ⊕/⊖.



⇨ Depois de definir o tempo de alarme, o símbolo de 🔔 permanece aceso e o tempo de alarme começa a contagem regressiva no visor. Se o tempo de alarme e o tempo de cozedura estiverem definidos ao mesmo tempo, o tempo mais curto é mostrado no visor.

3. Depois que o tempo de alarme é concluído, o símbolo de 🔔 começa a piscar e dá um aviso sonoro.

Desligando o alarme

1. No final do período de alarme, o aviso soa durante dois minutos. Toque em qualquer tecla para parar o aviso sonoro.

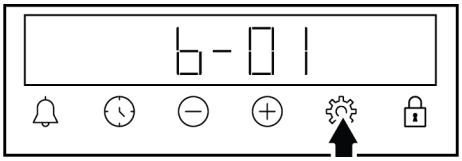
⇨ O aviso para e a hora do dia aparece no visor.

Se você quiser cancelar o alarme;

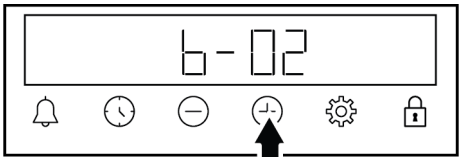
1. Toque na tecla 🔔 até que o símbolo 🔔 apareça no visor para repor a hora do alarme. Toque na tecla ⊖ até que a seringa**"00:00"**aparece no visor.
2. Você também pode cancelar o alarme pressionando a tecla 🔔 por um longo tempo.

Ajustar o volume

1. No visor**B-01**-**B-02º**Toque na tecla ⚙ até aparecer um dos valores.



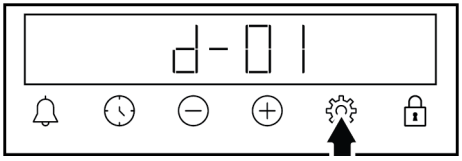
2. Defina o nível desejado com as teclas ⊕/⊖.**(B-01-B-02)**



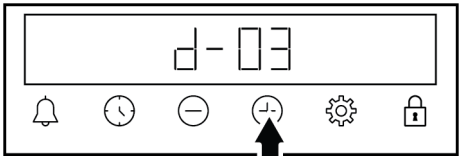
⇨ Toque na tecla ⚙ para confirmação ou aguarde sem tocar em nenhuma tecla. O conjunto de volumes torna-se ativo após algum tempo.

Definir o brilho do ecrã

1. No visor**D-01-D-02-D-03**Toque na tecla ⚙ até aparecer um dos valores.



2. Ajuste o brilho desejado com as teclas ⊕/⊖.**(D-01-D-02-D-03)**

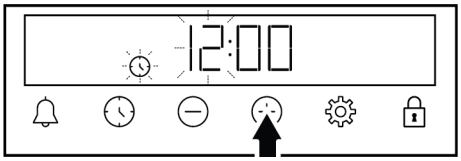


⇨ Toque na tecla ⚙ para confirmação ou aguarde sem tocar em nenhuma tecla. O conjunto de brilho torna-se ativo depois de um tempo.

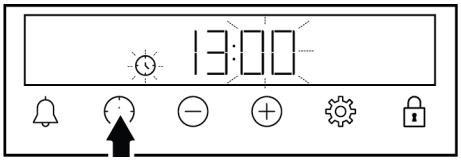
Alterar a hora do dia

No forno para alterar a hora do dia que definiu previamente:

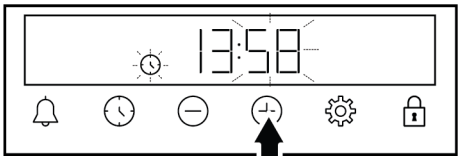
1. Toque na tecla ⚙ até aparecer o símbolo 🕓 no ecrã.
2. Defina a hora do dia tocando nas teclas ⊕/⊖.



3. Toque na tecla 🕓ou ⚙ para ativar o campo de minutos.



4. Toque nas teclas ⊕/⊖ para definir o minuto.



5. Confirme a configuração tocando na tecla 🕓.

⇨ A hora do dia é definida e o símbolo desaparece no visor.

Ligar o forno à rede sem fios e introduzi-lo na aplicação aplicação "HomeWhiz"

Pode controlar o seu forno através da aplicação aplicação "HomeWhiz" a partir de um dispositivo inteligente, ligando-o a uma rede sem fios. Para fazer isso, primeiro instale o aplicativo aplicação "HomeWhiz" em seu dispositivo inteligente. A aplicação aplicação "HomeWhiz" está disponível nos sistemas operativos móveis iOS e Android.

Depois de baixar o aplicativo aplicação "HomeWhiz", você precisa criar sua própria casa, seguindo as etapas do aplicativo.

Você pode conectar seu forno à rede sem fio e ativar o controle remoto seguindo as etapas fornecidas no aplicativo.

1. Para colocar o forno no modo de configuração, rode o botão seletor de funções para a posição "P" desligado enquanto o forno está na posição desligada.
2. Toque na tecla "⚙" até aparecer "C00" no visor.
   - ⇨ C00 O Wi-Fi está desligado
   - ⇨ C01 O Wi-Fi está ativado
3. Toque nas teclas ⊕/⊖ simultaneamente durante 3 segundos.
   - ⇨ Quando o forno entra no modo de configuração, uma animação com linhas intermitentes aparece no visor.
4. Abra a aplicação aplicação “HomeWhiz” que instalou no seu dispositivo inteligente. Depois de criar sua própria casa, selecione o forno em produtos de cozinha, insira o número de estoque do seu produto no aplicativo e siga as etapas no aplicativo.

   O número de stock do produto é o número que começa com "77..." na parte inferior da capa do manual.
5. Conclua a introdução do seu forno à aplicação seguindo os passos da aplicação.
   - ⇨ Quando a demonstração estiver concluída, aparecem "C01" e "📶" no visor.

Permitir o controlo remoto do forno

- ✓ Depois de registrar seu forno no aplicativo aplicação “HomeWhiz”, você pode controlá-lo remotamente:

1. Para colocar o forno no modo de configuração, rode o botão seletor de funções para a posição "Função Wi-Fi" enquanto o forno está desligado.
2. Rode o botão de temperatura no sentido dos ponteiros do relógio para uma posição diferente de "0".
   - ⇨ O símbolo "📱" aparece no visor.

Se o símbolo 📶 aparecer no visor, mas for ouvido um tom de erro quando tocar na tecla , o símbolo 📱 não aparecer no visor ou o símbolo 📶 piscar, verifique a ligação à Internet à qual ligou o produto. Se a ligação à Internet for bem sucedida e o problema persistir, repita os passos de configuração.

aplicação “HomeWhiz” Exclusão do mapeamento de um forno estabelecido

- ✓ Depois de adicionar o produto à aplicação aplicação “HomeWhiz”, as informações do produto serão correspondidas à conta de utilizador que utilizou para aplicação “HomeWhiz”. Se perder o acesso à conta que utilizou na aplicação ou pretender eliminar a correspondência por outros motivos, siga estes passos:

1. Para colocar o forno no modo de configuração, rode o botão seletor de funções para a posição "P" desligado enquanto o forno está na posição desligada.
2. Toque nas teclas ⚙/⊖ simultaneamente durante 5 segundos.
3. Uma animação com linhas intermitentes aparece no visor.
4. Quando o processo de exclusão de emparelhamento for concluído com sucesso, um sinal sonoro de aviso soará e seu forno será reiniciado. O símbolo "📶" desaparecerá do visor.

   Se ocorrer um problema durante o processo de exclusão de correspondência e o processo não puder ser concluído, um som de erro será ouvido.
5. Assim que o processo de exclusão correspondente for concluído, você poderá promover o produto para sua conta aplicação “HomeWhiz” novamente.

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

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

O período de suporte definido de atualização de software relacionado à segurança cibernética do produto é o período de garantia do produto. Após esse período, as atualizações de software relacionadas à segurança cibernética não são garantidas.

Este produto recolhe e transmite dados de Utilização quando ligado à internet (por exemplo, definições de temperatura, duração da utilização, códigos de erro). De acordo com a lei de dados da UE (Regulamento UE 2023/2854), tem o direito de aceder e gerir esses dados. Para obter detalhes sobre quais dados são coletados, como são usados e como acessá-los, visite: **www.homewhiz.com/eu-data-act-policy**

6 Informações Gerais Sobre Culinária

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

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 ºC e encurtar o tempo de cozedura.
- Se o bolo for húmido, usar uma pequena quantidade de líquido e diminuir a temperatura em 10 ºC.
- 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 ºC 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 … 45
Bolo na forma	Forma para bolo na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	2	180	30 … 40
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	160	25 … 35
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	Nos modelos com prateleiras de arame de aço ** 3 Nos modelos sem prateleiras de arame de aço ** 2	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
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	2	155	30 … 40
Biscoito	Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento superior e inferior	3	170	25 … 40
Biscoito	Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	3	170	20 … 30
Massa	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	2	200	30 … 40
Massa	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/ superior	2	180	35 - 45
Massa	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	2	180	30 … 40
Pão	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	2	200	20 … 35
Pão	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	3	180	20 … 30

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Pão integral	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	200	30 … 45
Pão integral	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	3	200	30 … 40
Lasanha	Recipiente retangular em metal/vidro na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2 ou 3	200	30 … 45
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	180	50 - 70
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	3	170	50 - 65
Pizza	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	2	250	10 … 20

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

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

Sugestões para cozinhar com dois tabuleiros

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bolos pequenos	2-Tabuleiro normal * 4-Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	2 - 4	Nos modelos com prateleiras de arame de aço :150 Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :140	Nos modelos com prateleiras de arame de aço ** 25 … 40 Nos modelos sem prateleiras de arame de aço ** 30 … 45
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	35 - 45
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.

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

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 e os alimentos muito gordos podem incendiar-se.
- **Fechar a porta do forno enquanto estiver a grelhar. Nunca grelhar com a porta do forno aberta. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!**

Os pontos chave do grelhador

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

Mesa do grelhador

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Peixe	Grelha de arame de aço	4 - 5	250	20 … 25
Pedaços de galinha	Grelha de arame de aço	4 - 5	250	25 … 35
Almôndega (vitela) - 12 quantidade	Grelha de arame de aço	4	250	20 … 30
Costeletas de borrego	Grelha de arame de aço	4 - 5	250	20 … 25
Bife - (cubos de carne)	Grelha de arame de aço	4 - 5	250	25 … 30
Costeletas de vitela	Grelha de arame de aço	4 - 5	250	25 … 30
Gratinado de vegetais	Grelha de arame de aço	4 - 5	220	20 … 30
Pão torrado	Grelha de arame de aço	4	250	1 … 3
É recomendado pré-aquecer durante 5 minutos para todos os alimentos grelhados.				
Rodar as peças dos alimentos após 1/2 do tempo total para o grelhado.				

6.1.4 Cozedura com vapor

Informação Geral

- A cozedura com vapor apenas pode ser feita em funções de cozedura com vapor indicadas no manual do utilizador. Consultar a secção “Funções de funcionamento do forno” para as funções de cozedura a vapor.
- Se for recomendado o pré-aquecimento na tabela de cozedura, assegurar que coloca os seus alimentos no forno após o pré-aquecimento. As durações especificadas no momento do fornecimento de água indicam o tempo decorrido após o pré-aquecimento.
- A tabela de cozedura inclui as recomendações de cozedura testadas pelo fabricante. Pode definir a quantidade de água, temperatura, função de cozedura com vapor e o tempo para os alimentos que não se encontrem na tabela.
- A cozedura com vapor deve ser feita com um único tabuleiro.

Sugestões para cozedura com um único tabuleiro - Função “3D”

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Quantidade de água a ser usada (ml)	Tempo de entrada de água (mins.)**	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)	Peso aprox. dos alimentos (g)
Pão integral	Tabuleiro normal *	2	200	200	depois de pré-aquecimento	30 … 40	820
Frango frito (1,8-2 kg)	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	2	25 mins. 250/max, depois 190	250	25	60 … 70	2000
Costeleta (peça única)	Tabuleiro normal *	3	180	250	15	40 - 55	1000
Pernil de cordeiro com legumes	Tabuleiro normal *	3	170	250+250	depois de pré-aquecimento	90 … 110	2000
Pão fermentado	Tabuleiro normal *	3	180	100	depois de pré-aquecimento	25 … 35	1200
Cheesecake	Tabuleiro normal *	3	120	150	antes do pré-aquecimento	50 … 60	1450
Coxa de frango	Tabuleiro normal *	3	200	150	depois de pré-aquecimento	25 … 35	800
Batata cozida	Tabuleiro normal *	3	190	150	25	45 … 55	500
Pão de hambúrguer	Tabuleiro normal *	3	180	150	depois de pré-aquecimento	20 … 30	800
Salmão com legumes	Tabuleiro normal *	3	180	100	depois de pré-aquecimento	25 … 35	500

* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

** Indica o tempo decorrido após o pré-aquecimento.

*** Adicionar mais 250 ml de água na metade do tempo de cozedura.

6.1.5 Função de fritura rasa ou sem óleo

Na função “Airfry” , pode fazer uma fritura rasa ou sem óleo com ar quente no forno.

Advertências gerais

- Consultar a tabela de cozedura recomendada para a função “Airfry” .
- Utilizar a grelha para fritar (Airfry) fornecido com o produto para esta função.
- Para obter um bom resultado de fritura, coloque os alimentos na grelha de forma a que não se sobreponham.
- **Colocar um tabuleiro no forno na prateleira inferior para recolher o óleo enquanto está a fritar. Colocar dentro do tabuleiro um papel de cozinha resistente ao calor ou um material similar recomendado para usar no forno.**

- **Se não for usado um tabuleiro na prateleira inferior, quaisquer pingos de óleo ou outras substâncias provenientes dos alimentos podem provocar um fumo intenso e mesmo até chamas.**
- Pode usar a função "Função “3D”" para acelerar o tempo de pré-aquecimento. Mudar para a função "Airfry" quando o pré-aquecimento estiver concluído.

Mesa de fritura - “Airfry”

Alimentos	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)	Quantidade recomendada
Batata caseira *	Airfry	3	220	20 … 40	200-1000
Batata congelada **	Airfry	3	220	15 … 35	200-1400
Perna de frango / Asa	Airfry	3	220	20 … 40	500-1500
Peito de frango	Airfry	3	220	30 … 40	200-700
Frango inteiro	Airfry	3	15 mins. 250/max depois 190	60 … 80	1800-2000
Nugget congelado **	Airfry	3	220	15 … 25	400-1000
Almôndega	Airfry	3	220	20 … 30	20-25 quantidade
Peixe inteiro	Airfry	3	220	15 … 25	2-5 quantidade
Peixe crocante congelado ** (Palitos de peixe)	Airfry	3	220	15 … 25	500-1500
Pastelaria congelada **	Airfry	3	220	25 … 35	200-800 (10-40 quantidade)
Pizza congelada **	Airfry	3	220	10 … 20	2-4 quantidade
Salsichas	Airfry	3	220	15 … 25	10-20 quantidade
Legumes variados	Airfry	3	220	20 … 25	400-1000
Bolinho	Airfry	3	220	25 … 35	20-25 quantidade
Pimentão recheado	Airfry	3	220	25 … 35	20-25 quantidade

* Deixe as batatas na água por 30 minutos, seque e adicione ¼ a 1 colher de sopa de óleo.

** Pré-aqueça.

6.1.6 Testar os alimentos

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

Tabela de cozedura para alimentos de teste

Sugestões para cozedura com um único tabuleiro

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Biscoito amanteigado (biscoito doce)	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	140	20 … 30
Biscoito amanteigado (biscoito doce)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	Nos modelos com prateleiras de arame de aço :3 Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :2	140	15 ... 25
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	160	25 … 35
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	Nos modelos com prateleiras de arame de aço ** 3 Nos modelos sem prateleiras de arame de aço ** 2	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
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	2	155	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 - 70
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	3	170	50 - 65

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

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

Sugestões para cozinhar com dois tabuleiros

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bolos pequenos	2-Tabuleiro normal * 4-Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	2 - 4	Nos modelos com prateleiras de arame de aço :150 Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :140	Nos modelos com prateleiras de arame de aço ** 25 … 40 Nos modelos sem prateleiras de arame de aço ** 30 … 45
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.				

Iogurte

Preparação do iogurte;

1. Retire os acessórios e as grelhas laterais (se existirem) da área de cozedura.
2. Coloque a forma de iogurte na parte inferior da área de cozedura.
3. Após preparar o iogurte, deixe-o repousar no frigorífico durante pelo menos 12 horas.
4. Mantenha a porta do forno entreaberta durante todo o período.

Alimentos	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Iogurte	Aquecimento ventilado	Parte inferior da área de cozedura	50 - 60	240 … 360

7 Manutenção e limpeza

7.1 Informações gerais de limpeza

Advertências gerais

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode originar manchas permanentes.
- O produto deve ser completamente limpo e seco após cada utilização. Portanto, os resíduos de alimentos são facilmente limpos e é evitado que estes resíduos se queimem quando o produto for usado novamente mais tarde. Portanto, a vida útil do aparelho estende-se e diminuem os problemas frequentemente enfrentados.
- Não utilize produtos de limpeza a vapor para a limpeza.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Os agentes de limpeza inadequados são: lixívia, produtos de limpeza que contenham amoníaco, ácido ou cloreto, produtos de limpeza a vapor, agentes de desincrustação, tira-nódoas e ferrugem, produtos de limpeza abrasivos (produtos de limpeza em creme, pó de limpeza, creme de limpeza, esfregão abrasivo e de raspagem, palha de aço, esponjas, panos de limpeza com sujidade e resíduos de detergente).
- Não é necessário material de limpeza especial na limpeza feita após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.
- Não lave nenhum componente do seu aparelho na máquina de lavar louça, salvo indicação em contrário no manual do usuário.

Inox - Superfícies em aço inoxidável

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

Superfícies esmaltadas

- O forno tem de arrefecer antes da limpeza na zona de cozedura. A limpeza das superfícies quentes irá criar tanto um risco de incêndio como danos nas superfícies esmaltadas.
- Após cada utilização, limpar as superfícies esmaltadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar as mesmas com um pano seco.
- Se o seu produto tiver uma função de limpeza a vapor fácil, poderá fazer uma limpeza a vapor fácil para sujidade leve e não permanente. (Consulte “Limpeza a vapor fácil”.)
- Para nódoas difíceis, pode ser utilizado um produto de limpeza de forno e grelha recomendado no site da marca do seu

produto. Não utilize um produto de limpeza externo de fornos. Se a superfície estiver muito suja, humedeça-a ligeiramente e limpe-a suavemente com uma escova de cerdas macias ou arame de limpeza. Evite aplicar pressão excessiva.

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 mesma 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.

Limpeza do Grelha para fritar (Airfry)

Pode lavar a parte do cesto do frying grill na máquina de lavar loiça. É recomendada uma lavagem intensa do cesto na parte inferior da máquina de lavar loiça. A estrutura em arame onde o cesto é inserido não é adequada para ser lavada na máquina de lavar loiça. Limpar a estrutura em arame usando um detergente para a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.

Depois de usarAirfry pode usar a função de limpeza fácil a vapor se disponível, para limpar facilmente quaisquer pingos de óleo que possam existir no interior.

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.

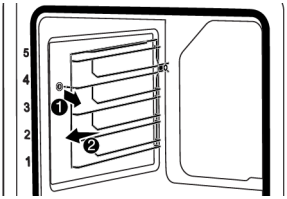
Limpar as paredes laterais do forno.

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.



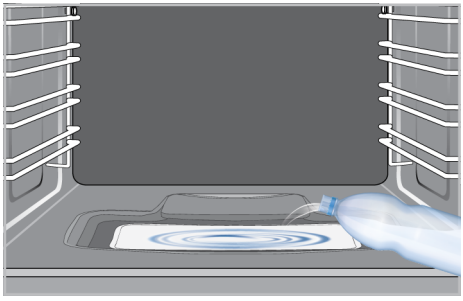
3. Para voltar a colocar as prateleiras, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu as mesmas a partir do fim para o princípio, respetivamente.

Limpar o recipiente da água na base do forno

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

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

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



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

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

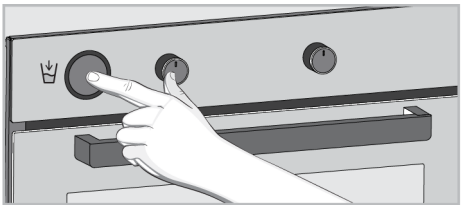
Para aumentar a eficiência da descalcificação provável no tabuleiro da água, além das etapas de descalcificação acima, após cada 10 utilizações:
Selecionar uma função de funcionamento na qual o aquecedor inferior está ativo e operar o forno a 100º durante 2-3 minutos. Seguidamente, desligar o forno e pulverizar com a solução de limpeza o forno e o grill recomendado no sítio web da marca do seu produto , pulverizar a parte inferior do forno e deixar 5 minutos. Após 5 minutos, limpar o tabuleiro de água na base do forno com um pano de microfibras húmido e secar.

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. Empurrar o reservatório de água no painel de controlo do seu forno e remover o reservatório do respetivo encaixe. Encher o reservatório com 200 ml de água.

Não usar água destilada ou filtrada. Usar apenas águas prontas. Não usar soluções com partículas sólidas, alcoólicas ou inflamáveis em vez de água.

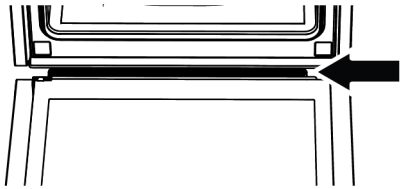


3. Colocar o reservatório de água no respetivo encaixe e empurrar o mesmo. A água começa a encher o tabuleiro localizado na parte inferior do forno.
4. Colocar o forno no modo de limpeza fácil a vapor e deixar funcionar a 100 ºC durante 20 minutos.

Abrir a porta imediatamente e limpar as superfícies interiores do forno com uma esponja ou pano humedecido. Será libertado vapor quando abrir a porta. Isto pode provocar um risco de queimaduras. Deve ser tido cuidado quando abrir a porta.
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.

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 Limpeza automática a alta temperatura

O forno está equipado com a função pirolítica. O forno aquece até uma temperatura de aproximadamente 420-480 °C e queima até que a sujidade existente se transforme em cinzas. Pode ser gerado um fumo forte. Disponibilizar boa ventilação. Deve ser feita uma limpeza a alta temperatura depois de aproximadamente cada 10 utilizações do forno.

Advertências gerais

As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
Não tocar no produto durante a limpeza automática e manter as crianças afastadas do produto. Aguardar pelo menos 30 minutos antes de remover os resíduos.

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

Para iniciar a função pirólise:

1. Retirar todos os acessórios do forno. Nos modelos com prateleiras de arame de aço, não esquecer de remover as prateleiras.
2. Antes de começar a limpeza, deve limpar as superfícies exteriores do forno e os resíduos dos alimentos dentro do forno com um pano embebido em detergente.
3. Selecionar a função “pirólise” (Pirólise) .
   ⇨ **“P2:00”** fica a piscar no visor. Se o seu aparelho estiver equipado com a função Eco pirólise, a mensagem **“Pro”** é exibida no visor durante 2 segundos primeiro e, em seguida, a mensagem **P2:00** começa a piscar.

Se no visor não aparecerem as mensagens **“Pro”** e depois **“ECO”,** o seu aparelho não está equipado com a função Eco pirólise.

4. Rodar o botão da temperatura para a temperatura mais elevada "**máx**" **(máxima)**.
5. Quando a função pirólise começa, **P2:00** acende constante e começa a contagem decrescente. O tempo de pirólise (2 horas) é mostrado no visor. Este tempo não pode ser alterado.
6. Quando o forno atinge uma determinada temperatura após o início do processo de pirólise, o símbolo aparece no visor do temporizador e a porta do forno não pode ser aberta. Não forçar a maçaneta para desbloquear a porta até que o processo de limpeza seja concluído e o símbolo de cadeado desapareça do visor
7. Quando o processo de limpeza estiver concluído, **“End”** aparece no visor.

8. Depois de aparecer **“End”** no visor, rodar os botões da temperatura e da função para a posição 0 (desligar) para terminar o processo.
9. Depois de o símbolo 🔒 desaparecer do visor, remover os resíduos de sujidade com água com vinagre.
10. Tocar qualquer tecla botão para parar o aviso sonoro.

Depois da função pirólise estar completada, o fecho da porta será ativado até que o forno arrefeça para a temperatura apropriada. Se neste momento pretender cozinhar, aparecerá **“H”** no visor e não será possível cozinhar.

A função de auto-limpeza com temperatura elevada – Eco pirólise (Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.)

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

1. Retirar todos os acessórios do forno. Nos modelos com prateleiras de arame de aço, não esquecer de remover as prateleiras.
2. Antes de começar a limpeza, deve limpar as superfícies exteriores do forno e os resíduos dos alimentos dentro do forno com um pano embebido em detergente.
3. Selecionar a função “pirólise” (Pirólise) .
   ⇨ A mensagem **“P2:00”** e **“Pro”** é mostrada no visor durante aprox, 2 segundos e depois a mensagem **P2:00** começa a piscar.
4. Tocar a tecla ⊕ ou ⊖ .
   ⇨ A mensagem **“ECO”** é mostrada no visor durante aproximadamente 2 segundos e depois a mensagem **P0:59** começa a piscar.
5. Rodar o botão da temperatura para a temperatura mais elevada "**máx**" **(máxima)**.
6. Quando a função pirólise começa, **P0:59** acende e começa a contagem decrescente. O tempo de pirólise (59 minutos) é mostrado no visor. Este tempo não pode ser alterado.
7. Quando o forno atinge uma determinada temperatura após o início do processo de pirólise, o símbolo 🔒 aparece no visor do temporizador e a porta do forno não pode ser aberta. Não forçar a maçaneta para desbloquear a porta até que o processo de limpeza seja concluído e o símbolo de cadeado desapareça do visor
8. Quando o processo de limpeza estiver concluído, **“End”** aparece no visor.
9. Depois de aparecer **“End”** no visor, rodar os botões da temperatura e da função para a posição 0 (desligar) para terminar o processo.
10. Depois de o símbolo 🔒 desaparecer do visor, remover os resíduos de sujidade com água com vinagre.
11. Tocar qualquer tecla botão para parar o aviso sonoro.

Depois da função pirólise estar completada, o fecho da porta será ativado até que o forno arrefeça para a temperatura apropriada. Se neste momento pretender cozinhar, aparecerá **“H”** no visor e não será possível cozinhar.

7.7 Limpar a porta do forno

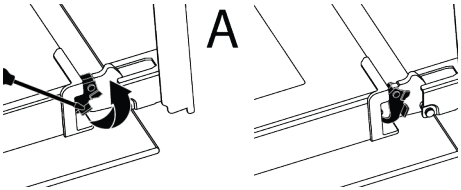
Pode remover a porta do forno e os vidros da porta para os limpar. Como remover as portas e janelas é explicado nas secções **“Remover a porta do forno”** e **“Remover os vidros interiores da porta”.** Depois de

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.

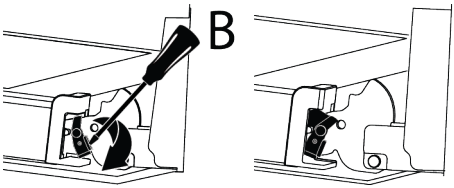
Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lã de aço ou lixívia para limpar a porta do forno e o vidro.

Remover a porta do forno

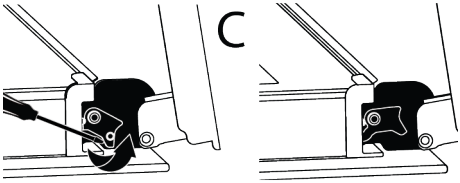
1. Abrir a porta do forno.
2. Abrir os clipes na cavidade da dobradiça da porta frontal no lado direito e esquerdo premindo para baixo conforme mostrado na imagem.
3. Os tipos de dobradiças variam para os tipos (A), (B), (C) conforme o modelo do produto. As imagens seguintes mostram como abrir cada tipo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



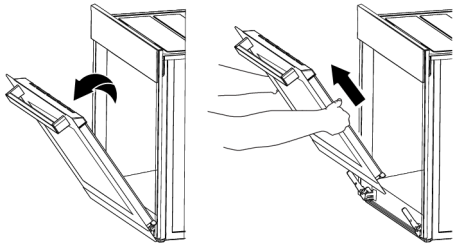
5. Dobradiça tipo (B) está disponível nos tipos de porta de abertura suave.



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.



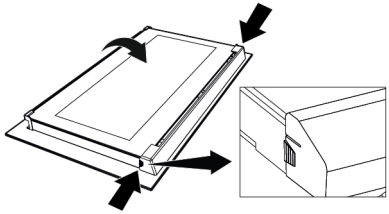
8. Puxar a +porta removida para cima para a libertar das dobradiças da direita e da esquerda e remover a mesma.

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 clipes na cavidade da dobradiça.

7.8 Remover o vidro interior da porta do forno

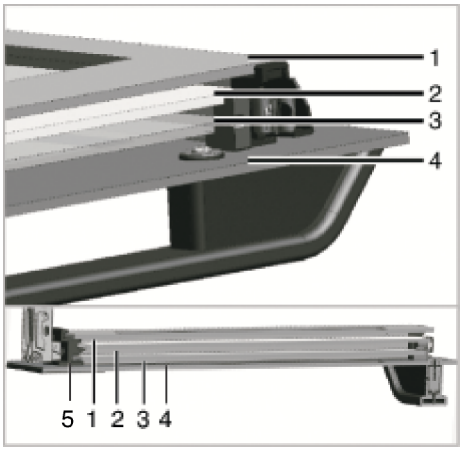
O vidro interior da porta frontal do produto pode ser removido para limpeza.

1. Abrir a porta do forno.



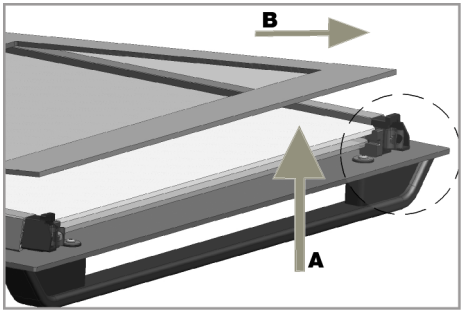
2. Puxar em direção a si, o componente de plástico, encaixado na secção superior da porta frontal, premindo

simultaneamente nos pontos de pressão de ambos os lados do componente e remova o mesmo.

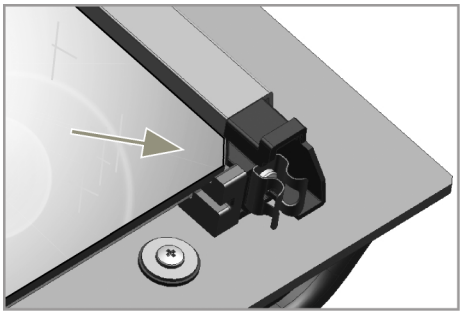


1 Vidro interior
2 Segundo vidro interior
3 Terceiro vidro interior
4 Vidro exterior
5 Entrada mais inferior de vidro plástico

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



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



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

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

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

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

7.9 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

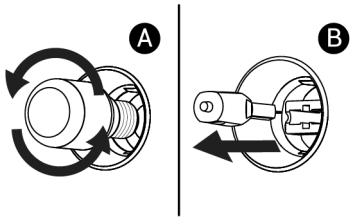
- Para evitar o risco de choque elétrico antes de substituir a lâmpada do forno, desligar o produto e deixar que o forno arrefeça. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!

- 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 halogénio com tomadas G9 com menos de 60 W de potência. As lâmpadas são adequadas para funcionar e temperaturas superiores a 300ºC. As lâmpadas do forno encontram-se disponíveis numa Assistência Autorizada ou através de técnicos credenciados. Este produto conté, 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 ºC.

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.

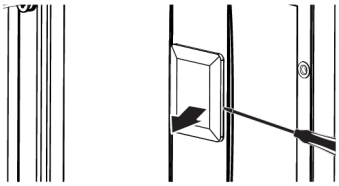
3. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



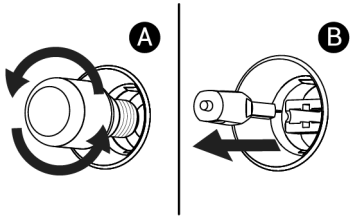
4. Voltar a colocar a tampa de vidro.

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

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

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

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

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

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

O aviso “Múltiplas redes bluetooth detectadas” é exibido durante a instalação do produto noaplicação “HomeWhiz”aplicativa.

- Caso mais de um eletrodoméstico em sua casa esteja configurado para o modo de configuração ao mesmo tempo e transmitindo sinal bluetooth, você pode

encontrar o aviso “Várias redes bluetooth detectadas” durante a instalação no app. >>> Desligue os modos de instalação dos outros aparelhos e continue usando apenas um aparelho com o modo de instalação ativado.

Termos diferentes do idioma que eu especifiquei aparecem no aplicação “HomeWhiz”aplicativa.

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

Códigos de erro/motivos e possíveis soluções

códigos de erro	Razões do erro	Soluções possíveis
Er 5	Erro de comunicação da sonda de carne	Contacte o serviço autorizado para poder voltar a cozinhar com a sonda de carne. Retire a sonda de carne e coloque o botão de seleção de função em desligado (0) para poder cozinhar normalmente sem a sonda de carne no forno. Você pode então continuar cozinhando sem a sonda de carne.
Er 1 - Er 7	erros de comunicação	Consulte um serviço autorizado para que o erro seja resolvido.
Er 8 - Er 27	Erros do sensor	Consulte um serviço autorizado para que o erro seja resolvido.
Er 28 - Er 31	Erros de sonda de carne	Consulte um serviço autorizado para que o erro seja resolvido.
Er 32 - Er 41	Erros de aquecimento do forno	Consulte um serviço autorizado para que o erro seja resolvido.
Er 42 - Er 58	Erros de componentes do forno	Consulte um serviço autorizado para que o erro seja resolvido.
Er 59 - Er 64	Oven lid errors	Consulte um serviço autorizado para que o erro seja resolvido.
Er 65 - Er 71	Erros relacionados com o vapor (em fornos com função de vapor)	Consulte um serviço autorizado para que o erro seja resolvido.
Er 72 - Er 80	Erros relacionados a hardware	Consulte um serviço autorizado para que o erro seja resolvido.
Er 81 - Er 85	Erros de segurança do forno	Consulte um serviço autorizado para que o erro seja resolvido.
Er 86 - Er 88	Erros de ligação à Internet (em fornos com função Homewhiz)	Consulte um serviço autorizado para que o erro seja resolvido.
Er 89 - Er 92	Erros de microondas (em fornos com função de microondas)	Consulte um serviço autorizado para que o erro seja resolvido.
Er 93 - Er 99	Erros de cartão e temporizador	Consulte um serviço autorizado para que o erro seja resolvido.

Informação adicional ao Manual do Utilizador:	Informação técnica sobre os modos de funcionamento de baixo consumo de acordo com o Regulamento 2023/826 da UE.	
Modo	CONSUMO DE ENERGIA (WATT)	PERÍODO(MINUTOS)*
Desligar	-	-
Em Espera	-	-
Modo Em Espera com informação ou exibição do estado	0,8	20
Modo em espera em rede	2,0	20

*:O período após o qual o equipamento alcança automaticamente em minutos o modo em espera, o modo desligado ou o modo em espera em rede e arredondado para o minto mais próximo.