

beko

Forno incorporado

Manual do utilizador

Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации



BBIC12000XD

385440279_3/ PT/ RU/ R.AG/ 18.04.24 10:10
7780388306

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	4	6.1	Advertências gerais acerca de cozinhar no forno	21
1.1	Uso previsto	4	6.1.1	Bolos e alimentos de forno	22
1.2	Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação	5	6.1.2	Carne, peixe e aves	24
1.3	Segurança elétrica	6	6.1.3	Grelhador	24
1.4	Segurança no transporte	7	6.1.4	Testar os alimentos	25
1.5	Segurança da instalação	8	7	Manutenção e limpeza	26
1.6	Segurança durante a utilização ...	9	7.1	Informações gerais de limpeza ...	26
1.7	Advertências da temperatura	9	7.2	Limpar os acessórios	28
1.8	Uso de acessórios	10	7.3	Limpar o painel de controlo	28
1.9	Segurança na cozedura	10	7.4	Limpar o interior do forno (zona de cozedura)	28
1.10	Segurança da manutenção e limpeza	12	7.5	Limpeza fácil a vapor	29
2	Instruções ambientais	12	7.6	Limpar a porta do forno	29
2.1	Diretiva de resíduos	12	7.7	Remover o vidro interior da porta do forno	30
2.1.1	Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:	12	7.8	Limpar a lâmpada do forno	31
2.2	Informação da embalagem	12	8	Solução de problemas	32
2.3	Recomendações de eficiência energética	13			
3	O seu produto	14			
3.1	Apresentação do produto	14			
3.2	Introdução e uso do painel de controlo do produto	14			
3.2.1	Painel de controlo	15			
3.2.2	Apresentação do painel de controlo do forno	15			
3.3	Funções de funcionamento do forno	15			
3.4	Acessórios do produto	16			
3.5	Uso de acessórios do produto	17			
3.6	Especificações técnicas	19			
4	Primeira utilização	20			
4.1	Limpeza inicial	20			
5	Usar o Forno	20			
5.1	Informação geral sobre como usar o forno	20			
5.2	Operação da unidade de controlo do forno	21			
6	Informação geral acerca da cozedura	21			

1 Instruções de segurança

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

1.1 Uso previsto

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

1.2 Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação



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

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

1.3 Segurança elétrica

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

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

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

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

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

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



1.4 Segurança no transporte

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

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



1.5 Segurança da instalação

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

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

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

1.6 Segurança durante a utilização

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

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

1.7 Advertências da temperatura

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

produto, exceto se constantemente supervisionadas.

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

1.8 **Uso de acessórios**

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

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

1.9 **Segurança na cozedura**

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

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

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

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

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



1.10 Segurança da manutenção e limpeza

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!

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

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.

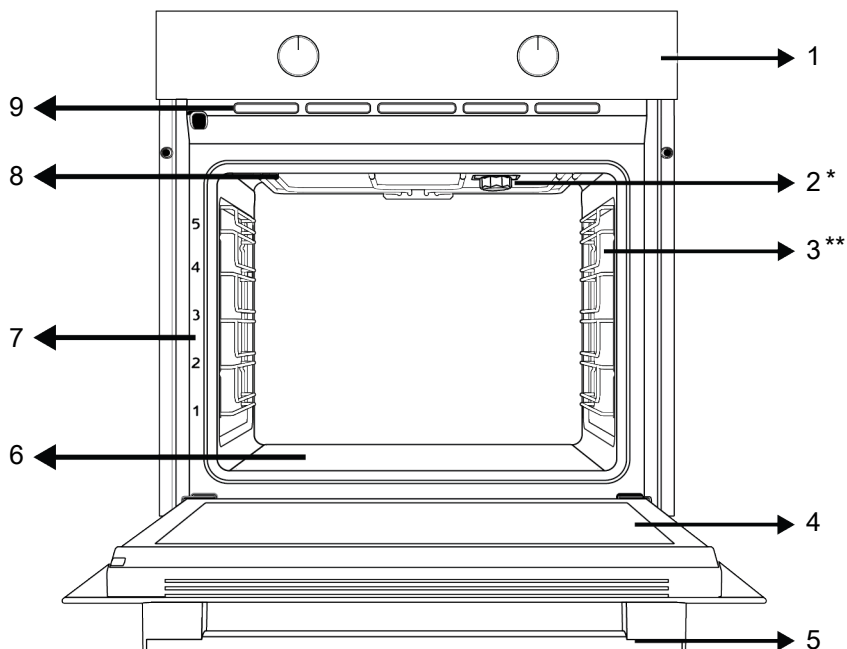
2.3 Recomendações de eficiência energética

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.

3.1 Apresentação do produto



1 Painel de controlo

3 Prateleiras de arame de aço

5 Pega

7 Posicionamento da prateleira

9 Orifícios de ventilação

2 Lâmpada

4 Porta

6 Queimador inferior (por baixo da placa em aço)

8 Aquecedor superior

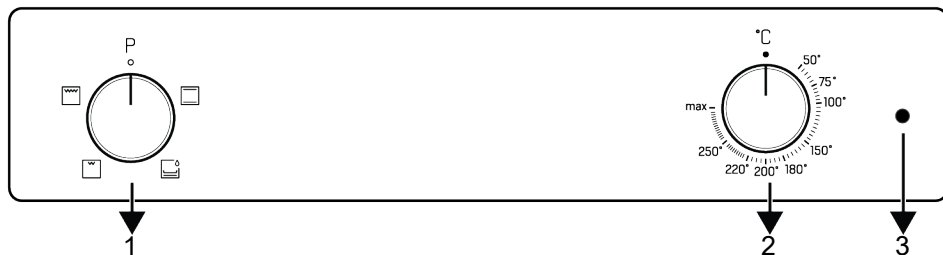
* Varia dependendo do modelo. Varia dependendo do modelo do. O seu produto pode não ter uma lâmpada ou o tipo e localização da lâmpada podem diferir da figura.

** 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 controlo do produto

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

3.2.1 Painel de controle



1 Botão de seleção de função

2 Botão de seleção da temperatura

3 Lâmpada do termostato

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 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

Você pode entender a temperatura interna do forno pela lâmpada de temperatura. A lâmpada do termostato está localizada no painel de controle. A lâmpada do termostato acende quando o produto começa a funcionar e a lâmpada do termostato apaga quando atinge a temperatura definida. Quando a temperatura dentro do forno cai abaixo da temperatura definida, a lâmpada do termostato acende novamente.

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	*	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	*	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.
	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.

* Seu produto opera na faixa de temperatura especificada no botão de temperatura.

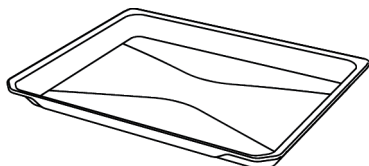
3.4 Acessórios do produto

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

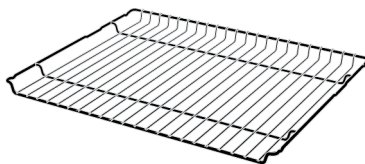
É utilizado para pastelaria, alimentos congelados e fritar pedaços grandes.



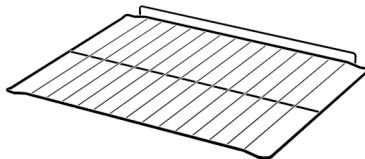
Grelha de arame de aço

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

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

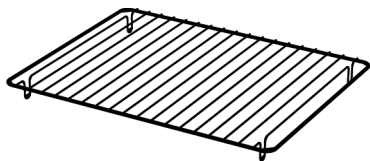


Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :



Grelha de arame de aço

Ao colocá-lo na bandeja (se disponível), garante-se que os óleos que fluem durante a grelha são recolhidos na bandeja e, assim, evita-se a contaminação do forno. A grelha na bandeja não é adequado para uso em bandejas profundas.

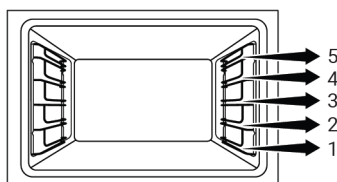


3.5 Uso de acessórios do produto

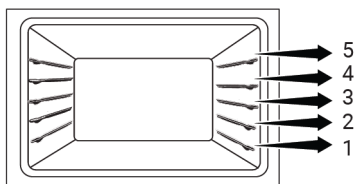
Prateleiras de cozinha

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

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :



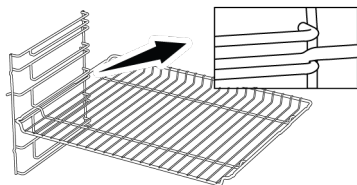
Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :



Colocar a grelha de arame nas prateleiras de cozedura

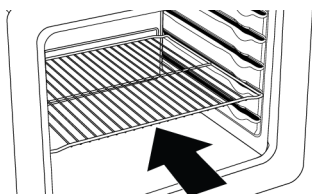
Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

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



Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

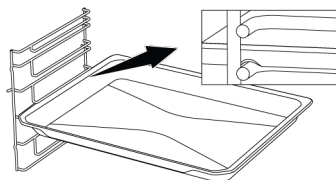
É crucial colocar a grade de arame nas prateleiras laterais corretamente. A grade de arame tem uma direção ao colocá-la na prateleira. Ao colocar a grade de arame na prateleira desejada, a seção aberta deve estar na frente.



Colocar o tabuleiro nas prateleiras de cozedura

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

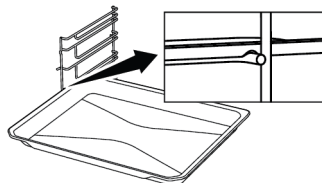
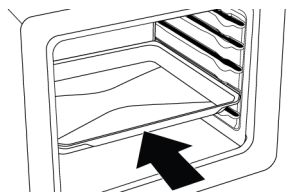
Também é crucial colocar as bandejas nas prateleiras laterais de arame adequadamente. Ao colocar a bandeja na prateleira desejada, seu lado destinado à fixação deve estar voltado para a frente. Para um melhor cozimento, a bandeja deve ser fixada no encaixe de parada da grade. Não deve passar sobre o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



Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

Também é crucial colocar as bandejas nas prateleiras laterais corretamente. A bandeja tem uma direção ao colocá-la na

prateleira. Ao colocar a bandeja na prateleira desejada, seu lado destinado à fixação deve estar voltado para a frente.



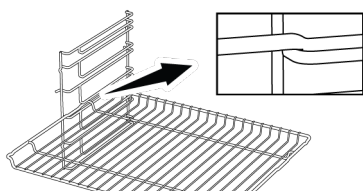
Posicionamento adequado da grade de arame e da bandeja nos trilhos telescópicos- Nos modelos com prateleiras de arame de aço e guias telescópicas

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).

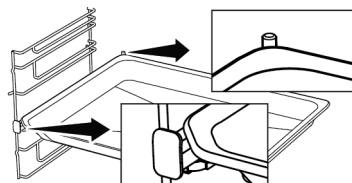
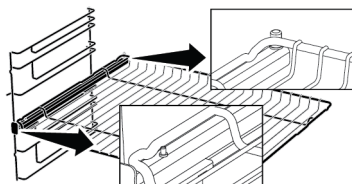
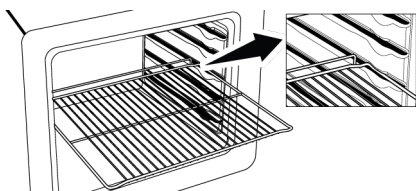
Função de parada da grelha de arame

Existe uma função de paragem para evitar que a grelha caia da prateleira. 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.

3.6 Especificações técnicas

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

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

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



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



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



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

4 Primeira utilização

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

4.1 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

[> 15]". Pode obter informações de como operar com o forno na secção seguinte.

5. Aguardar que o forno arrefeça.
6. Limpar as superfícies do produto com um pano ou esponja humedecidos e secar com um pano.

Antes de usar os acessórios:

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

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

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

5 Usar o Forno

5.1 Informação geral sobre como usar o forno

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

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

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

Iluminação do forno

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

5.2 Operação da unidade de controlo do forno

Ligar o forno

Quando seleccionar 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).

Selecionar a temperatura e a função de funcionamento do forno

Pode cozinhar fazendo o controlo manual (sob o seu controlo) seleccionando 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 seleccionadas e a lâmpada da temperatura irá acender. Quando a temperatura no interior do forno atingir a temperatura definida, a lâmpada do termostato apaga-se. O forno não irá desligar-se por si próprio depois do processo 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).

6 Informação geral acerca da cozedura

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

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

6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar no forno

- Enquanto abrir a porta do forno durante ou após a cozedura, pode sair vapor quente. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos. Quando abrir a porta do forno, deve manter-se afastado.
- O vapor intenso gerado durante a cozedura pode formar gotas de água condensada no interior e no exterior do forno e nas peças na parte superior dos móveis devido à diferença de temperatura. Este é uma ocorrência física e normal.
- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.
- Remover sempre do forno os acessórios não utilizados antes de começar a cozinhar. Os acessórios que se irão manter no forno podem impedir que os alimentos sejam cozinhados nos valores corretos.

- Para os alimentos que irá cozinhar de acordo com a sua própria receita, pode basear-se em alimentos semelhantes indicados nas tabelas de cozedura.
- Utilizando os acessórios fornecidos assegura que obtém o melhor desempenho de cozedura. Deve respeitar sempre as advertências e a informação fornecida pelo fabricante para os recipientes de cozinha externos que irá utilizar.
- Cortar o papel vegetal que vai usar na cozedura nos tamanhos adequados para o recipiente em que irá cozinhar. Os papéis vegetais que estiverem do lado de fora do recipiente podem criar um risco de queimaduras e afetar a qualidade da cozedura. Usar o papel vegetal que irá utilizar no intervalo de temperatura especificado.
- Para um bom desempenho da cozedura, colocar os alimentos na prateleira correta recomendada. Não alterar a posição da prateleira durante a cozedura.
- 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 no 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.
- Cozinhar os pratos recomendados na tabela de cozedura com um único tabuleiro.

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.

Dicas para fazer bolos

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

Dicas para pastelaria

- Se a massa de pastelaria for demasiado seca, aumentar a temperatura em 10 °C e encurtar o tempo de cozedura.

Humidificar as folhas de massa com um molho que consiste numa mistura de leite, óleo, ovo e iogurte.

- Se os produtos de pastelaria ficarem cozidos lentamente, assegurar que a espessura dos mesmos preparados por si não excedem o tabuleiro.
- Se os produtos de pastelaria ficarem dourados à superfície para a base não estiver cozida, assegurar que a quantidade de molho que vai usar para os mesmos não é demasiada na base.

Para que fiquem ainda mais dourados, deve tentar espalhar uniformemente o molho entre as folhas de massa e os produtos de pastelaria.

- Cozer os seus produtos de pastelaria na posição e na temperatura apropriadas conforme a tabela de cozedura. Se a base continuar a não estar suficientemente dourada, colocar a mesma na prateleira inferior para a cozedura seguinte.

Tabela de cozedura para bolos e alimentos de forno

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Bolo no tabuleiro	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	180	30 ... 45
Bolo na forma	Forma para bolo na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	180	30 ... 40
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	160	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	160	30 ... 40
Biscoito	Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento superior e inferior	3	170	25 ... 40
Massa	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	2	200	30 ... 45
Pão	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	2	200	20 ... 35
Pão integral	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	200	30 ... 45
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
Pizza	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	2	200 - 220	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.

6.1.2 Carne, peixe e aves

Os pontos chave do grelhador

- Temperar os mesmos com sumo de limão e pimenta antes de cozinhar frango, peru e peças grandes inteiras de carne irá permitir um melhor desempenho da cozedura.
- Leva 15 a 30 minutos mais a cozinhar carne com osso do que fritar em filetes.
- Tem de calcular cerca de 4 ou 5 minutos do tempo de cozedura por centímetro de espessura da carne.

- Depois de o tempo de cozedura ter terminado, deixar a carne no forno durante cerca de 10 minutos. O suco da carne é melhor distribuído para a carne frita e não é libertado quando a carne é cortada.
- O peixe deve ser colocado numa prateleira num nível médio ou baixo num prato resistente ao calor.
- Cozinhar os pratos recomendados na tabela de cozedura com um único tabuleiro.

Tabela de cozedura para carne, peixe e aves

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Bife (inteiro) / Assar (1 kg)	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	15 mins. 250/ max, depois 180 ... 190	60 ... 80
Pernil de borrego (1,5-2 kg)	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	15 mins. 250/ max, depois 170	110 ... 120
Frango frito (1,8-2 kg)	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Aquecimento superior e inferior	2	15 mins. 250/ max, depois 190	60 ... 80
Peru (5,5 kg)	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	1	25 mins. 250/ max, depois 180 ... 190	150 ... 210
Peixe	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Aquecimento superior e inferior	3	200	20 ... 30

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

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

6.1.3 Grelhador

Carne vermelha, peixe e carne de aves ficará rapidamente dourada quando grelhada, fica com uma crosta maravilhosa e não fica seca. Carnes em filetes, carnes no espeto, salsichas bem

como vegetais suculentos (tomates, cebolas, etc.) são particularmente adequados para grelhar.

Advertências gerais

- Alimentos não adequados para grelhar e que podem provocar um risco de incêndio. Grelhar apenas alimentos que

sejam adequados para fogo intenso do grelhador. Do mesmo modo, não colocar os alimentos demasiado afastados na parte de trás do grelhador. Esta é a zona mais quente e os alimentos muito gordos podem incendiar-se.

- **Fechar a porta do forno enquanto estiver a grelhar. Nunca grelhar com a porta do forno aberta. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!**

Os pontos chave do grelhador

- Preparar os alimentos para grelhar com espessura e peso semelhantes tanto quanto possível.

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

Mesa do grelhador

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

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

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

6.1.4 Testar os alimentos

- Os alimentos nesta tabela de cozedura são preparados de acordo com a norma EN 60350-1 para facilitar o teste do produto para fins de controlo.
- Cozinhar os pratos recomendados na tabela de cozedura com um único tabuleiro.

Tabela de cozedura para alimentos de teste

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
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	160	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	160	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

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 - 4

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

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

7 Manutenção e limpeza

7.1 Informações gerais de limpeza

Advertências gerais

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode originar manchas permanentes.
- O produto deve ser completamente limpo e seco após cada utilização. Portanto, os resíduos de alimentos são facilmente limpos e é evitado que estes resíduos se queimem quando o produto for usado novamente mais tarde.

Portanto, a vida útil do aparelho estende-se e diminuem os problemas frequentemente enfrentados.

- Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Os agentes de limpeza inadequados são: lixívia, produtos de limpeza que contenham amoníaco, ácido ou cloreto, produtos de limpeza a vapor, agentes de desincrustação, tira-nódoas e ferrugem, produtos de limpeza abrasivos (produtos de limpeza em creme, pó de limpeza, creme de limpeza,

esfregão abrasivo e de raspagem, palha de aço, esponjas, panos de limpeza com sujidade e resíduos de detergente).

- Não é necessário material de limpeza especial na limpeza feita após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.
- Não lave nenhum componente do seu aparelho na máquina de lavar louça, salvo indicação em contrário no manual do usuário.

Inox - Superfícies em aço inoxidável

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

Superfícies esmaltadas

- O forno tem de arrefecer antes da limpeza na zona de cozedura. A limpeza das superfícies quentes irá criar tanto um risco de incêndio como danos nas superfícies esmaltadas.

- Após cada utilização, limpar as superfícies esmaltadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar as mesmas com um pano seco.
- Se o seu produto tiver a função de limpeza fácil a vapor, pode fazer esse tipo de limpeza para sujidade ligeira e não permanente. (Consultar “Limpeza fácil a vapor [▶ 29]”).
- Para manchas difíceis, pode-se usar o produto de limpeza de forno e grelhas recomendado no sítio web da marca do seu produto e uma esponja de limpeza que não risque. Não usar um produto de limpeza de fornos exterior..

Superfícies catalíticas

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

Superfícies de vidro

- Quando da limpeza das superfícies de vidro, não usar raspadores de metal rijos e materiais de limpeza abrasivos. Podem danificar a superfície de vidro.
- Limpar o aparelho usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano de microfibra específico para superfícies de vidro e secar o mesmo com um pano seco de microfibra.
- Se após a limpeza ainda existir detergente residual, deve limpar o mesmo com água fria e secar com um pano de microfibra limpo e seco. Os resíduos do detergente residual podem danificar a superfície de vidro da próxima vez que for utilizada.

- Em circunstância alguma os resíduos secos na superfície de vidro devem ser limpos com facas de serrilha, palha de aço ou utensílios semelhantes para raspar.
- Pode remover as manchas de calcário (manchas amarelas) na superfície de vidro com soluções descalcificadoras existentes no mercado, com uma solução descalcificante como vinagre ou sumo de limão.
- Se a superfície estiver muito suja, aplicar a solução de limpeza sobre a mancha com uma esponja e aguardar o tempo necessário para que a mesma atue devidamente. Nunca limpar a superfície de vidro com um pano húmido.
- As descolorações e as manchas na superfície de vidro são normais e não podem ser consideradas defeitos.

Peças em plástico e superfícies pintadas

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

7.2 Limpar os acessórios

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

7.3 Limpar o painel de controlo

- Quando limpar os painéis com o botão de controlo, deve limpar o painel e os botões com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Não remover os botões e os vedantes que se

encontram por baixo para limpar o painel. O painel de controlo e os botões podem ficar danificados.

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

7.4 Limpar o interior do forno (zona de cozedura)

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

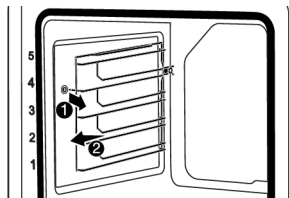
Limpar as paredes laterais do forno.

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

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

Para remover as prateleiras laterais em arame de aço:

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

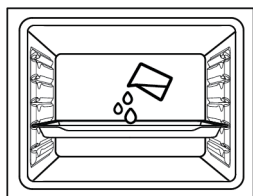


3. Para voltar a colocar as prateleiras, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu as mesmas a partir do fim para o princípio, respetivamente.

7.5 Limpeza fácil a vapor

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

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



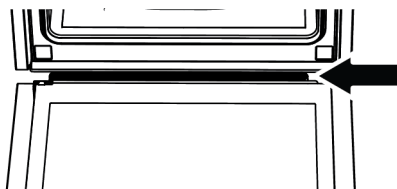
3. Colocar o forno no modo de limpeza fácil a vapor e deixar funcionar a 100 °C durante 15 minutos.

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.

(Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.) Após a condensação dentro do forno, pode ocorrer poça ou humidade na conduta por baixo do forno. Após a utilização, limpar este tubo da conduta com um pano humedecido e secar.



7.6 Limpar a porta do forno

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

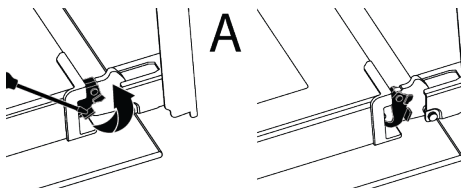


Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lâ de aço ou lixívia para limpar a porta do forno e o vidro.

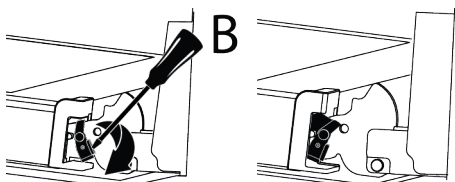
Remover a porta do forno

1. Abrir a porta do forno.

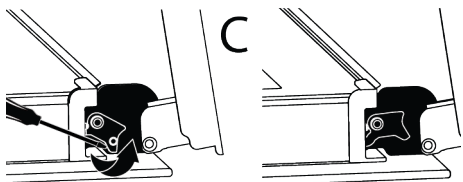
2. Abrir os cliques na cavidade da dobradiça da porta frontal no lado direito e esquerdo premindo para baixo conforme mostrado na imagem.
3. Os tipos de dobradiças variam para os tipos (A), (B), (C) conforme o modelo do produto. As imagens seguintes mostram como abrir cada tipo de dobradiça.
4. Dobradiça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



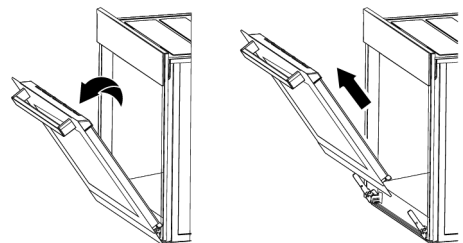
5. Dobradiça tipo (B) está disponível nos tipos de porta de abertura suave.



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



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



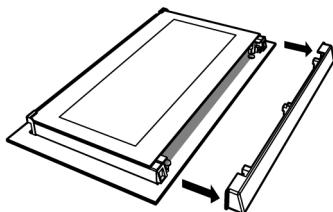
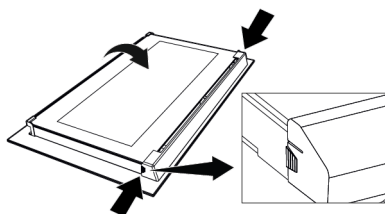
8. Puxar a +porta removida para cima para a libertar das dobradiças da direita e da esquerda e remover a mesma.

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

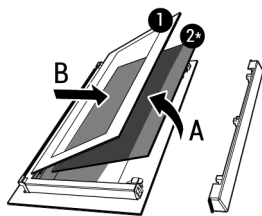
7.7 Remover o vidro interior da porta do forno

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

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



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



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

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

7.8 Limpar a lâmpada do forno

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

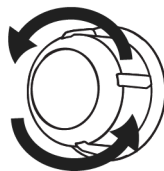
Limpar a lâmpada do forno

Advertências gerais

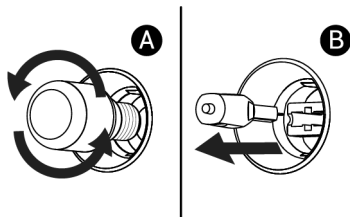
- Para evitar o risco de choque elétrico antes de substituir a lâmpada do forno, desligar o produto e deixar que o forno arrefeça. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- O forno é alimentado por uma lâmpada incandescente com menos de 40 W, menos de 60 mm na altura, menos de 30 mm no diâmetro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

Se o seu forno tiver uma lâmpada redonda.

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



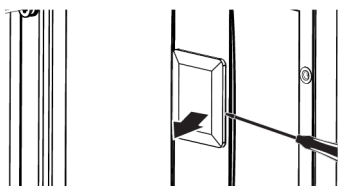
3. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



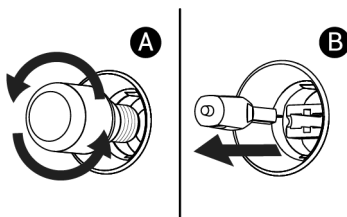
4. Voltar a colocar a tampa de vidro.

Se o seu forno tiver uma lâmpada quadrada.

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



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



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

8 Solução de problemas

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

O vapor é emanado enquanto o forno está funcionando.

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

Gotas de água aparecem durante o cozimento

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

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

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

O produto não funciona.

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

A luz do forno não está acesa.

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

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

O forno não está aquecendo.

- O forno pode não estar configurado para uma função de cozedura e/ou temperatura específica. >>> Defina o forno para uma função de cozimento e/ou temperatura específica.
- 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.

Добро пожаловать!

Уважаемый покупатель,

Спасибо за выбор нашего продукта Веко. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Поэтому внимательно прочитайте данное руководство и любую другую документацию, предоставленную перед использованием изделия.

Учитывайте всю информацию и предупреждения, указанные в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков. Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Условия гарантии, данные про использование и методы устранения неисправностей для вашего изделия приведены в данном руководстве.

Символы и их описания в руководстве пользователя:



Опасность, способная привести к смерти или травме.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.



Горячая поверхность.

**ПРИМЕ-
ЧАНИЕ**

Опасность, способная привести к материальному ущербу устройства или окружающей среды.

**Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)
Юридический адрес: Караач Джадесн № 2-6 34445
Сютлюдже/Стамбул/Турция**

Произведено в Турции

Содержание

1 Инструкция по технике безопасности	36
1.1 Использование по назначению	36
1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных ...	37
1.3 Электробезопасность	38
1.4 Безопасность при транспортировке	39
1.5 Меры безопасности во время монтажа	40
1.6 Безопасность использования ...	41
1.7 Предупреждения о температуре	41
1.8 Использование аксессуаров	42
1.9 Безопасность во время приготовления	42
1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки	43
2 Руководство по окружающей среде	44
2.1 Директива по отходам	44
2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработанного прибора	44
2.2 Информация об упаковочном материале	44
2.3 Советы по энергосбережению ..	44
3 Ваш прибор	46
3.1 Описание изделия	46
3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства	46
3.2.1 Панель управления	47
3.2.2 Знакомство с панелью управления духовкой	47
3.3 Функциональные возможности духовки	47
3.4 Аксессуары для устройства	48
3.5 Использование аксессуаров устройства	49
3.6 Технические характеристики	51
4 Первое использование	52
4.1 Первичная очистка	52

5 Использование духовки.....	52
5.1 Общие сведения об использовании духовки	52
5.2 Работа блока управления духовкой	52
6 Общая информация о выпечке. ..	53
6.1 Общие предупреждения о выпечке в духовке	53
6.1.1 Выпечка и блюда в духовке ...	54
6.1.2 Мясо, Рыба и Птица	55
6.1.3 Гриль	56
6.1.4 Продукты для тестирования ..	57
7 Техническое обслуживание и чистка	58
7.1 Общая информация об очистке ..	58
7.2 Аксессуары для очистки	59
7.3 Очистка панели управления	59
7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)	60
7.5 Легкая паровая очистка	60
7.6 Очистка дверцы духовки	61
7.7 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки	62
7.8 Чистка лампы духовки	62
8 Устранение неполадок.....	64



1 Инструкция по технике безопасности

RU

- Этот раздел содержит инструкции по технике безопасности, необходимые для предотвращения риска, получения травмы или материального ущерба.
- Если изделие передается кому-то еще для целей личного или последующего использования, необходимо также предоставить руководство пользователя, этикетки и другие соответствующие документы и детали.
- Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения этих инструкций.
- В случае неисполнения данных инструкций гарантия аннулируется.
- Монтажные и ремонтные работы всегда должны выполняться производителем, уполномоченным сервисным центром или лицом, назначенным компанией-импортером.
- Используйте только оригинальные запасные части и аксессуары.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо компоненты изделия, если это четко не указано в руководстве пользователя.
- Не вносите технических изменений в изделие.



1.1 Использование по назначению

- Данное изделие предназначено для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
- Не используйте продукт в садах, на балконах или на открытом воздухе. Этот продукт предназначен для использования в домашних условиях и на кухнях для персонала магазинов, офисов и других рабочих помещений.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.
- Духовка может использоваться для размораживания, выпекания, жарки и приготовления на гриле.
- Данное устройство не следует использовать для обогрева, подогрева тарелок, для сушки подвешенных полотенец или одежды.

1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных



- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному использованию устройства.
- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.
- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие. Держите детей подальше от устройства.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удушья.
- Если дверь открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее. Это может привести к опрокидыванию духовки или повреждению дверных петель.
- Перед утилизацией изношенных и неиспользуемых изделий:
 1. Отсоедините вилку от розетки.
 2. Срежьте кабель питания и отсоедините его от изделия.
 3. Примите меры предосторожности, чтобы предотвратить попадание детей в изделие.
 4. Не позволяйте детям играть с изделием, когда оно находится в режиме ожидания.

1.3 Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.
- Вилка или электрическое соединение прибора должны находиться в легкодоступном месте. Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, переключатель и т.д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Перед ремонтом, обслуживанием и очисткой отключите изделие от сети или выключите предохранитель.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- Если в вашем изделии нет кабеля сетевого питания, используйте только соединительный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
- Не прокладывайте шнур питания под изделием и позади него. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
- Необходимо, чтобы кабель питания не застревал во время установки на свое место устройства после монтажа либо очистки.
- При эксплуатации задняя поверхность духовки нагревается. Кабели питания не должны касаться задней поверхности изделия. В противном случае оно может быть повреждено.
- Не сжимайте электрические кабели в дверце духовки и не пропускайте их по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться и вызвать возгорание в результате короткого замыкания.
- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели.
- Не используйте удлинитель или многополюсную вилку для работы с изделием.

- Обратитесь в авторизованный сервисный центр или к импортеру, чтобы использовать одобренный адаптер в тех случаях, когда необходимо использовать адаптер преобразователя (для имеющегося типа вилки).
 - Если длина линии питания недостаточна, обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
 - Переносные источники питания или тройники могут перегреться и загореться. Держите тройники и портативные источники питания подальше от устройства.
 - Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать риска поражения электрическим током, перед заменой лампы духовки обязательно отсоедините устройство от электросети. Отключите устройство либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей. Если ваш продукт имеет кабель питания и штепсельную вилку:
- Никогда не вставляйте вилку изделия в сломанную, расшатанную или розетку или вне розетки. Убедитесь, что вилка полностью вставлена в розетку. В противном случае соединения могут перегреться и вызвать пожар.
 - Избегайте вставки устройства в заглушки, которые являются жирными, нечистыми или могут подвергаться воздействию воды (например, рядом со столешницей, откуда может вытекать вода). В противном случае существует риск короткого замыкания и поражения электрическим током.
 - Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками!
 - Извлекайте вилку из розетки, держа ее за корпус, а не тянув за шнур.



1.4 Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Устройство тяжелое, перевозить его следует как минимум с двумя людьми.
- Не используйте дверь и / или ручку для транспортировки или перемещения устройства.

- Не помещайте на прибор какие-либо предметы. Перемещайте прибор вертикально.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите движущиеся части изделия, чтобы предотвратить их повреждение.
- Перед установкой устройства и после транспортировки проверьте его на наличие повреждений. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- Избегайте использования любых теплоизоляционных материалов для покрытия внутренней части мебели, которая будет использоваться для установки.
- Прямые солнечные лучи и источники тепла, такие как электрические или газовые нагреватели, не должны присутствовать в зоне, где установлено изделие.
- Держите открытой окружающую среду всех вентиляционных каналов продукта.
- Во избежание перегрева монтаж изделия не следует проводить за декоративными покрытиями.
- В тех случаях, когда газовый шланг/труба или пластиковая водопроводная труба расположены за обозначенной зоной установки изделия, необходимо убедиться, что между изделием и этими соединениями нет соприкосновения. В противном случае шланг/труба могут быть раздавлены.
- Если за местом, где будет установлено изделие, есть розетка, необходимо убедиться, что изделие не соприкасается ни с розеткой, ни с вилкой, подключенной к розетке.



1.5 Меры безопасности во время монтажа

- Перед началом установки обесточьте линию питания, к которой будет подключено изделие, выключив предохранитель.
- Всегда надевайте защитные перчатки при транспортировке и установке. Иначе существует риск получения травмы от острых краев!
- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. Не устанавливайте изделие, если оно повреждено.

1.6 Безопасность использования

- Убедитесь, что после каждого использования будет изделие выключено.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините питание в блоке предохранителей.
- Не используйте изделие, если оно сломалось или повредилось во время использования. Отключите изделие от электричества. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте устройство со снятым или с треснутым стеклом передней двери. В противном случае существует риск получения травм и нанесения ущерба окружающей среде.
- Ни в коем случае не наступайте на прибор.
- Никогда не используйте продукт, если ваша рассудительность или координация ухудшаются из-за употребления алкоголя и / или наркотиков.
- Запрещается хранить легко воспламеняющиеся предметы в зоне приготовления пи-

щи и вокруг нее. В противном случае это может привести к пожару.

- Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании продукта не вешайте полотенца, перчатки или аналогичный текстиль на ручку.
- Петли дверцы изделия перемещаются при открытии и закрытии дверцы и могут сжиматься. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.

1.7 Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования изделие и его доступные части будут горячими. Старайтесь не прикасаться к изделию и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны находиться рядом с изделием, если они не находятся под постоянным наблюдением.
- Не размещайте легко воспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как его поверхности во время работы горячие.

- Соблюдайте дистанцию при открытии дверцы духовки во время или в конце приготовления пищи. Пар может обжечь руку, лицо и/или глаза.
- Во время работы изделие нагревается. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к горячим частям внутри печи и нагревательным элементам.
- При работе с изделием всегда надевайте термостойкие перчатки.

1.8 Использование аксессуаров

- Важно, чтобы решетчатый гриль и лоток были правильно размещены на полках. Подробную информацию смотрите в разделе «Использование аксессуаров».
- Закройте дверцу духовки после полного перемещения принадлежностей в пространство для приготовления пищи, иначе они могут удариться о стекло дверцы и повредить его.

1.9 Безопасность во время приготовления

- Будьте осторожны при добавлении в блюда алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температу-

рах и может вызвать пожар, поскольку он может воспламениться при контакте с горячими поверхностями.

- Остатки пищи в зоне приготовления, такие как масло, могут воспламениться. Очистите эти остатки перед приготовлением.
- Опасность пищевого отравления: Не оставляйте пищу в печи более чем на 1 час до или после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление и другие недуги.
- Не нагревайте закрытые банки и стеклянные банки в печи. Давление, которое может накапливаться в жестяной банке/банке, может привести к ее разрыву.
- Не кладите противни, тарелки или алюминиевую фольгу непосредственно на дно печи. Накопленное тепло может повредить дно печи.

При использовании жирной пергаментной бумаги или аналогичных материалов соблюдайте следующие меры предосторожности:

- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (лоток, решетчатый гриль и т. д.) вместе с продуктами и поместите в разогретую духовку.

- Чтобы предотвратить риск касания нагревательных элементов духовки и препятствования потоку горячего воздуха, удалите все лишние части жиронепроницаемой бумаги, которые свисают с аксессуаров или контейнеров. Не используйте жиронепроницаемую бумагу при температуре духовки выше максимальной температуры использования, указанной производителем. Никогда не кладите жиростойкую бумагу на основание духовки.
- Не размещайте ее поверх аксессуаров во время предварительного нагрева.
- Всегда прижимайте тарелку или аналогичный предмет, чтобы этот материал не летал из-за циркуляции воздуха внутри духовки.
- Покрывайте только необходимую поверхность внутри поддона.
- После каждого использования поддон следует очищать, а жиронепроницаемую бумагу или аналогичные материалы, используемые в поддоне, следует заменять. В противном случае жидкости, капающие на поддон, могут вызвать дымление или даже воспламенение.
- При открытии крышки изделия генерируется воздушный поток. Жиронепроницаемая бумага может соприкоснуться с нагревательными элементами и воспламениться.
- При использовании решетки для жарки поднос следует размещать на нижней стойке. В противном случае пищевое масло и другие компоненты, капающие на дно духовки, могут привести к сильному задымлению и возгоранию.
- Закройте дверцу духовки во время гриля. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.

1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки



- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует риск поражения электрическим током!
- Не используйте пароочистители для очистки прибора, так как это может вызвать поражение электрическим током.
- Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для очистки стекла передней дверцы духовки. Все эти материалы могут привести к царапинам и поломке стеклянных поверхностей.

2 Руководство по окружающей среде

2.1 Директива по отходам

2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработавшего прибора

Данный продукт соответствует Директиве ЕС WEEE (2012/19/EU). Данный прибор имеет классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).



Данное изделие изготовлено с использованием деталей и материалов высокого качества, которые после переработки могут использоваться повторно. Следовательно,

запрещается выбрасывать отходы устройства вместе с бытовыми и другими отходами после окончания срока эксплуатации. Необходимо сдавать их в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования. Вы можете узнать об этих пунктах сбора в местной администрации. Утилизация прибора надлежащим образом помогает предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Соответствие требованиям Директивы RoHS (директива об ограничении использования некоторых вредных веществ в электрическом и электронном оборудовании):

Приобретенный Вами прибор соответствует требованиям Директивы RoHS EC (2011/65/EU). В нем не содержится вредных и запрещенных материалов, указанных в данной Директиве.

2.2 Информация об упаковочном материале

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с нашими Национальными нормами по защите окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные отходы вместе с бытовыми или иными отходами, отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, обозначенные местными органами власти.

2.3 Советы по энергосбережению

Согласно EU 66/2014, информацию об энергоэффективности можно найти в квитанции на продукцию, поставляемую вместе с продуктом.

Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

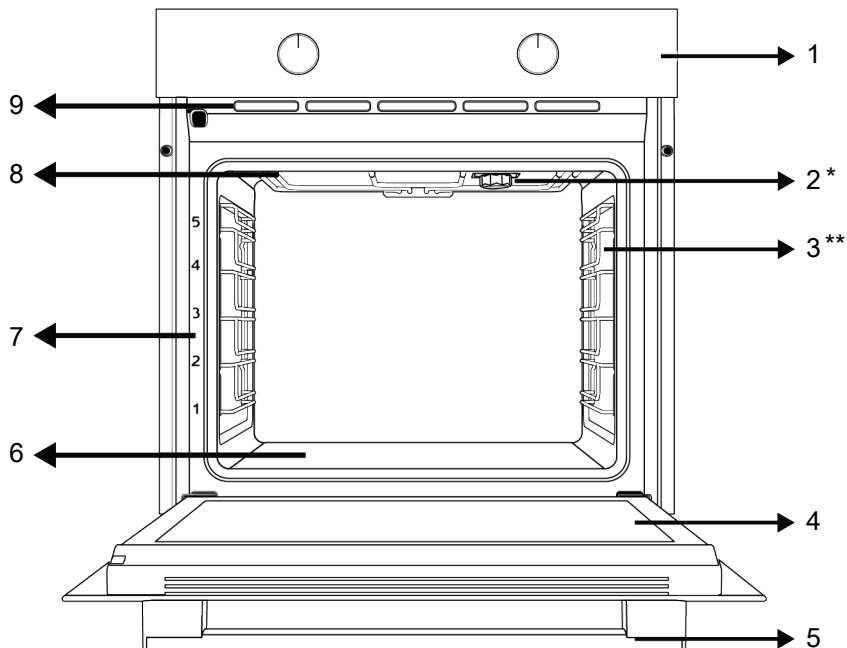
- Размораживайте замороженные продукты перед выпечкой.

- В духовке используйте темные либо эмалированные емкости, которые лучше передают тепло.
- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя, всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте дверцу печи часто во время выпечки.
- Выключите изделие за 5-10 минут до окончания выпечки при длительной выпечке. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя остаточное тепло.
- Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете готовить одновременно, установив две кастрюли на проволочную стойку. Кроме этого, если вы будете осуществлять приготовление, помещая блюда один за другим, это сэкономит энергию, поскольку духовой шкаф не будет терять тепло.

3 Ваш прибор

3.1 Описание изделия

RU



1 Панель управления

3 Металлические направляющие

5 Ручка

7 Уровень расположения противня

9 Вентиляционные отверстия

2 Лампа

4 Дверца

6 Нижний нагреватель (под стальной пластиной)

8 Верхний нагреватель

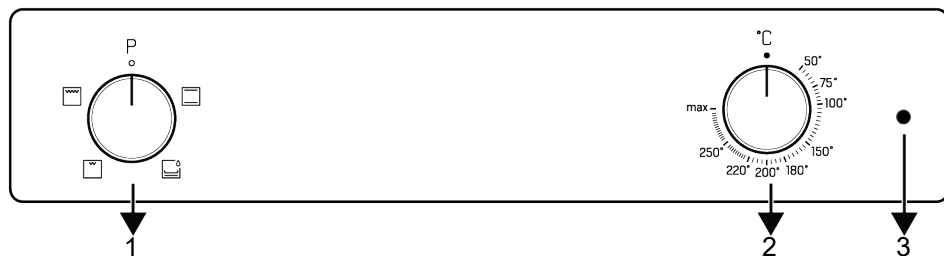
* Варьируется в зависимости от модели устройства. В вашем устройстве может отсутствовать лампа, или тип и расположение лампы могут отличаться от иллюстрации.

** Варьируется в зависимости от модели устройства. Ваш продукт может не иметь металлических направляющих. На рисунке в качестве примера показано изделие с металлическими направляющими

3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства

В данном разделе вы можете найти обзор и основные области применения панели управления устройства. Могут быть различия в изображениях и некоторых функциях в зависимости от типа устройства.

3.2.1 Панель управления



1 Переключатель выбора функции

2 Переключатель выбора температуры

3 Лампа термостата

Если есть переключатели для управления вашим продуктом, в некоторых моделях эти переключатели могут быть выдвижными при нажатии (утапливаемые переключатели). Чтобы выполнить настройки с помощью этих переключателей, сначала нажмите на соответствующий переключатель и поверните его. После выполнения регулировки снова нажмите и скройте переключатель.

3.2.2 Знакомство с панелью управления духовкой

Переключатель выбора функции

Вы можете выбрать функции управления духовкой с помощью переключателя выбора функций. Поверните влево / вправо из закрытого (верхнего) положения для того, чтобы выбрать.

Переключатель регулировки температуры

Вы можете выбрать температуру, при которой хотите готовить, с помощью переключателя управления температу-





рой. Поверните по часовой стрелке из закрытого (верхнего) положения для того, чтобы выбрать.

Индикатор температуры

Вы можете узнать температуру внутри духовки по индикатору температуры. Индикатор температуры расположен на панели управления. Индикатор температуры включается при запуске продукта и выключается при достижении заданной температуры. Когда температура внутри духовки падает ниже установленной температуры, индикатор снова включается./Paragaph

3.3 Функциональные возможности духовки


На таблице функций указаны функциональные возможности, которые вы можете использовать в своей духовке, а также показаны максимальный и минимальный порог температуры, который можно установить для соответствующих функций. Порядок режимов работы, показанный здесь, может отличаться от порядка расположения символов на устройстве.

Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°С)	Описание и использование
	Верхний и нижний нагрев	*	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для пирожных, выпечки или пирожных и рагу в форме для выпечки. Во время приготовления пищи используется только один противень.
	Нижний нагрев	*	Подходит для продуктов, которые нужно подрумянить сверху. Подходит для продуктов, которые нужно поджарить в основании. Эту функцию также следует использовать для легкой очистки паром.
	Низкий гриль	*	Работает маленький гриль на потолке духовки. Подходит для гриля в небольших количествах.
	Полный гриль	*	Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.

* Ваше устройство работает в температурном диапазоне, указанном на регуляторе температуры.

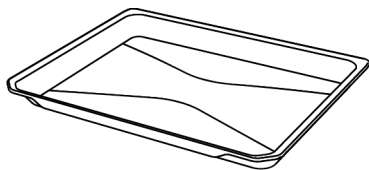
3.4 Аксессуары для устройства

Ваше устройство имеет различные аксессуары. В этом разделе доступно описание аксессуаров и их правильного использования. В зависимости от модели устройства, поставляемый аксессуар может варьироваться. Аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны в вашем изделии.

 Противни внутри вашего прибора могут деформироваться под воздействием тепла. Это никак не влияет на функциональность. Деформация исчезает при охлаждении противня.

Стандартный противень

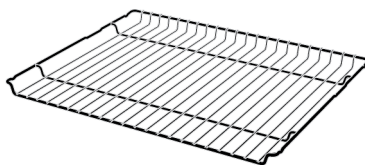
Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.



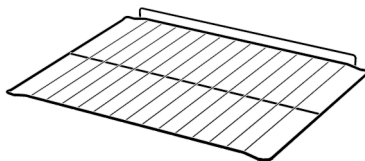
Решетка

Используется для жарки или размещения пищи, которая будет запекаться, жариться и тушиться на выбранном уровне.

На моделях с металлическими направляющими :



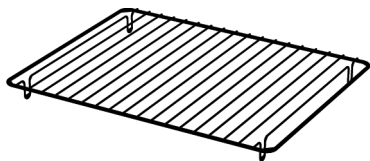
На моделях без металлических направляющих :



Решчатый гриль в лотке

Помещая в лоток (если он есть), появляется гарантия того, что масла, текущие во время гриля, будут собираться в лотке и, таким образом, будет предотвращаться загрязнение духовки.

Проволочный гриль в противне не подходит для использования в глубоком противне.

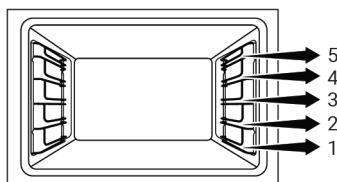


3.5 Использование аксессуаров устройства

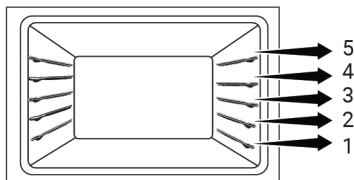
Уровни для приготовления

В зоне приготовления есть 5 уровней расположения противня. Вы также можете увидеть порядок расположения уровней в цифрах на передней раме духовки.

На моделях с металлическими направляющими :



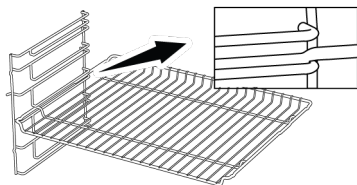
На моделях без металлических направляющих :



Размещение решетки на направляющих для приготовления

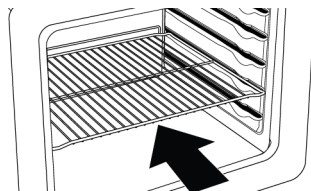
На моделях с металлическими направляющими :

Очень важно правильно размещать решетчатый гриль на боковых металлических направляющих. При размещении решетки на нужном уровне открытая часть должна быть спереди. Для лучшего приготовления пищи решетка должна быть закреплена стопором на металлических направляющих. Она не должна проходить через ограничитель и контактировать с задней стенкой духовки.



На моделях без металлических направляющих :

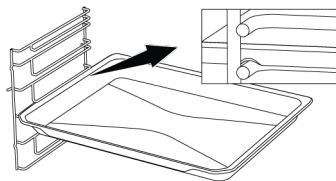
При размещении рельефных направляющих решетка имеет одно направление. При размещении решетки для гриля на нужном уровне открытая часть должна быть спереди.



Размещение противня на направляющих для приготовления

На моделях с металлическими направляющими :

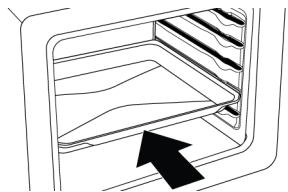
Также важно размещать противни на рельефных направляющих. При размещении противня на нужном уровне его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди. Для лучшего приготовления противень должен быть закреплён стопором на металлических направляющих. Он не должен проходить через ограничитель и контактировать с задней стенкой духовки.



На моделях без металлических направляющих :

Также важно правильно размещать противни на рельефных направляющих. При размещении на полке противень имеет одно направление. При размеще-

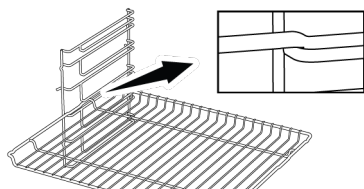
нии противня на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.



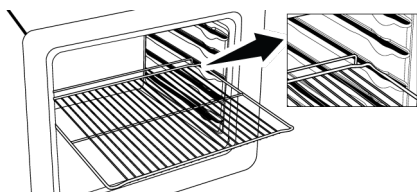
Функция остановки проволочной решетки

Существует функция стопора, предотвращающая опрокидывание решетчатого гриля с металлических направляющих. С помощью этой функции вы можете легко и безопасно вынуть свою еду. Снимая решетчатый гриль, вы можете потянуть его вперед пока не достигнет точки стопора. Вы должны пройти через эту точку, чтобы полностью его извлечь.

На моделях с металлическими направляющими :

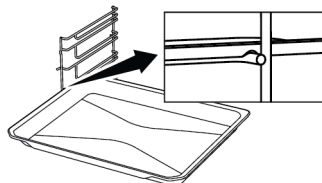


На моделях без металлических направляющих :



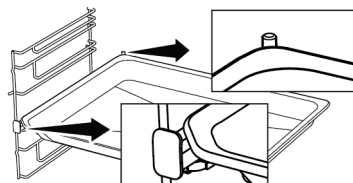
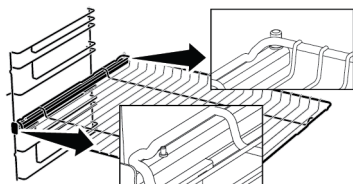
Функция остановки противня - На моделях с металлическими направляющими

Существует также функция стопора, предотвращающая опрокидывание противня с направляющих. Вынимая противень, выньте его из заднего стопорного гнезда и потяните на себя, пока он не достигнет передней стороны. Вы должны пройти через это стопорное гнездо, чтобы полностью снять его.



Правильное размещение решетки и противня на телескопических направляющих-Модели с металлическими и телескопическими направляющими

Благодаря телескопическим направляющим можно легко устанавливать и снимать противни и решетку для гриля. При использовании противней и решетки для гриля с телескопической направляющей необходимо следить за тем, чтобы штыри на передней и задней частях телескопических направляющих прилегали к краям гриля и противня (показано на рисунке).



3.6 Технические характеристики

RU

Общие параметры	
Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	595 /594 /567
Монтажные размеры духовки (высота/ширина/глубина)	590-600 /560 /min. 550
Напряжение/частота	220-240 V ~; 50 Hz
Тип и сечение кабеля, используемые / подходящие для использования в продукте	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Общая потребляемая мощность (кВт)	2,3
Тип духовки	Обычная духовка

Класс защиты -1

Степень защиты IP 44

Основные сведения: Информация об энергетической маркировке электрических печей для домашнего использования приведена в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Значения определяются в функциях Верхний и нижний нагрев или (при наличии) Вентилятор нижнего / верхнего нагрева со стандартной нагрузкой.

Класс энергоэффективности определяется в соответствии со следующими приоритетами в зависимости от того, существуют ли соответствующие функции в устройстве. 1-Эко вентилятор с нагревом , 2-Конвекция , 3-Низкий гриль с вентилятором , 4-Верхний и нижний нагрев.



Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.



Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.



Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьироваться.

4 Первое использование

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется осуществить шаги, перечисленные в последующих разделах.

4.1 Первичная очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Извлеките все аксессуары из духовки, входящей в комплект поставки.
3. Включите устройство на 30 минут, а затем выключите. Таким образом, остатки мелких частиц, которые могли остаться в камере духового шкафа во время производства, сгорят и утилизуются.
4. При работе с продуктом выберите самую высокую температуру и рабочую функцию, с которой работают все нагреватели в вашем устройстве. См. «Функции управления духовкой»

[► 47]. О том, как управлять духовкой вы можете узнать в следующем разделе.

5. Подождите, пока духовка остынет.
6. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

Перед использованием аксессуаров:

Очистите аксессуары, извлеченные из духовки, водой и мягкой губкой.

ПРИМЕЧАНИЕ: Некоторые моющие и чистящие средства могут повредить поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки и кремы или острые предметы во время чистки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время первого использования в течение нескольких часов могут появляться дым и запах. Это нормально, и вам просто нужна хорошая вентиляция, чтобы удалить его. Избегайте непосредственного вдыхания образующихся дыма и запахов.

5 Использование духовки

5.1 Общие сведения об использовании духовки

Вентилятор охлаждения (Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.)

Ваше устройство имеет вентилятор охлаждения. Вентилятор охлаждения включается автоматически при необходимости и охлаждает как переднюю часть устройства, так и мебель. Он автоматически выключается по окончании процесса охлаждения. Горячий воздух выходит через дверцу духовки. Ничем не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае духовка может перегреться. Охлаждающий вентилятор продолжает работать во время работы духовки или после ее выключения (примерно 20-30 минут). В случае, если вы готовите, задав таймер духовки, в конце времени запекания охлаждающий вентилятор

отключится со всеми функциями. Время работы охлаждающего вентилятора не может быть определено пользователем. Вентилятор включается и выключается в автоматическом режиме. Это не является неисправностью.

Освещение духовки

Освещение духовки включается, когда начинается запекание. В некоторых моделях освещение работает во время приготовления, в то время как в других моделях оно выключается через определенное время.

5.2 Работа блока управления духовкой

Включение духовки

Когда вы выбираете рабочую функцию, которую хотите приготовить с помощью ручки выбора функции, и устанавливаете

те определенную температуру с помощью ручки температуры, духовка начинает работать.

Выключить духовку

Вы можете выключить духовой шкаф, повернув ручку выбора функции и ручку температуры в положение выключения (вверх).

Выбор температуры и функции духовки.

Вы можете готовить, осуществляя ручное управление (под вашим контролем), выбирая температуру и рабочие функции, характерные для вашей пищи.



1. Выберите рабочую функцию для готовки с помощью ручки выбора функции.
2. Установите температуру приготовления с помощью регулятора температуры.

⇒ Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной функции и температуре, лампочка термостата загорится. Когда температура внутри духовки достигнет требуемой температуры, лампа термостата выключится. Духовка не выключается сама по себе после процесса запекания. Вы должны контролировать выпечку и отключить ее сами. По окончании запекания выключите духовку, повернув ручку выбора функции и регулятор температуры в положение выключения (вверх).

6 Общая информация о выпечке

В этом разделе вы найдете советы по подготовке и приготовлению пищи.

Кроме того, в этом разделе описываются некоторые из продуктов, протестированные производителями, и наиболее подходящие настройки для этих продуктов. Также указаны соответствующие настройки духовки и аксессуары для этих продуктов.

6.1 Общие предупреждения о выпечке в духовке

- При открытии дверцы духовки во время или после выпечки может появиться горячий пар. Пар может обжечь руку, лицо и/или глаза. Открывая дверцу духовки, старайтесь держаться подальше.
- Интенсивный пар, образующийся во время выпечки, может образовывать конденсированные капли воды внутри и снаружи печи, а также на верхних частях мебели из-за разницы температур. Это нормальное и физическое явление.
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазоне.
- Перед процессом готовки, всегда извлекайте неиспользуемые аксессуары из духовки. Принадлежности, остающиеся в духовке, способны помешать приготовлению ваших блюд при правильных значениях.
- Для продуктов, которые вы будете готовить по своему собственному рецепту, вы можете сослаться на аналогичные продукты, указанные в таблицах приготовления.
- Использование прилагаемых аксессуаров поможет улучшить кулинарные характеристики. Всегда соблюдайте предупреждения и информацию, предоставленную производителем для внешней посуды, которую вы будете использовать.
- Разрежьте жиронепроницаемую бумагу, которую вы будете использовать во время готовки, до размеров, подходя-

щих для контейнера, в котором вы будете готовить. Жиронепроницаемая бумага, которая выходит за края формы, может приводить к ожогам и влиять на качество вашей выпечки. Пользуйтесь жиронепроницаемой бумагой, которую вы будете использовать в указанном температурном диапазоне.

- Для достижения лучших результатов выпечки положите еду на рекомендуемый уровень расположения противня. Не меняйте положение полки во время выпечки.

6.1.1 Выпечка и блюда в духовке

Общая информация

- Мы рекомендуем использовать аксессуары устройства для хорошего приготовления пищи. Если вы собираетесь использовать внешнюю посуду, предпочитайте темную, не прилипающую и термостойкую посуду.
- Если рекомендуется предварительный нагрев в таблице приготовления, не забудьте поставить продукты в духовку после предварительного нагрева.
- Если вы собираетесь готовить с использованием решетки для гриля, поставьте продукты в центр решетки, а не возле задней стенки.
- Все материалы, используемые при изготовлении теста, должны быть свежими и комнатной температуры.
- Статус приготовления продуктов может варьироваться в зависимости от количества пищи и размера посуды.
- Металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время приготовления, а нижние поверхности кондитерских изделий не становятся равномерно коричневыми.
- Если вы используете бумагу для выпечки, на нижней поверхности пищи можно наблюдать небольшое зарумянивание. В этой ситуации вам, возможно, придется продлить период приготовления примерно на 10 минут.
- Значения, указанные в таблицах приготовления, определены в результате испытаний, проведенных в наших ла-

бораториях. Подходящие для вас значения могут отличаться от этих значений.

- Положите еду на подходящий уровень, рекомендованный в таблице для приготовления пищи. Считайте нижний уровень духовки в качестве уровня 1.
- Приготовьте рекомендованные блюда на столе для готовки с помощью одного противня.

Советы по выпечке тортов (пирогов)

- Если пирог (торт) слишком сухой, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время выпекания.
- Если пирог (торт) влажный, используйте небольшое количество жидкости или уменьшите температуру на 10 ° C.
- Если верх торта (пирога) сгорел, положите его на нижний уровень, понизьте температуру и увеличьте время выпечки.
- Если внутренняя часть торта приготовлена хорошо, а внешняя часть липкая, используйте меньше жидкости, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.

Советы по выпечке

- Если тесто слишком сухое, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время приготовления. Намочите тестовые ленты соусом, состоящим из смеси молока, масла, яиц и йогурта.
- Если тесто готовится медленно, убедитесь, что толщина теста, которую вы приготовили, не выходит за пределы противня.
- Если тесто обжарено на поверхности, но дно не пропечено, убедитесь, что количество соуса, которое вы будете использовать для теста, не слишком много на дне теста. Для равномерного подрумянивания попробуйте равномерно распределить соус между листами теста и выпечкой.
- Выпекайте тесто в положении и температуре, соответствующих таблице приготовления. Если нижняя поверхность блюда все еще недостаточно коричневого цвета, поместите тесто на нижний уровень для последующего приготовления.

Таблица для выпечки и запеканки

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Торт на подносе	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	180	30 ... 45
Торт в форме	Форма для торта на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	180	30 ... 40
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	160	30 ... 40
Печенье	Кондитерский противень *	Верхний и нижний нагрев	3	170	25 ... 40
Выпечка	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	200	30 ... 45
Сдобная булочка	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	200	20 ... 35
Цельный хлеб	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	200	30 ... 45
Лазанья	Стекланный/металлический прямоугольный контейнер на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2 или 3	200	30 ... 45
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 70
Блюдо	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	200 ... 220	10 ... 20

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

**Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

6.1.2 Мясо, Рыба и Птица

Ключевые моменты приготовления с грилем

- Перед тем, как готовить курицу, индейку и целые куски мяса, чтобы повысить эффективность приготовления, приправьте лимонным соком и перцем.
- Приготовление мяса на косточке занимает от 15 до 30 минут больше, чем жарка филе.
- Рассчитывайте от 4 до 5 минут времени приготовления на сантиметр толщины мяса.

- После того как время приготовления истекло, держите мясо в духовке в течение приблизительно 10 минут. Сок мяса лучше распределяется по жареному мясу и не выходит при нарезании мяса.
- Рыбу следует размещать на полке среднего или низкого уровня в термостойкой тарелке.
- Приготовьте рекомендованные блюда на столе для готовки с помощью одного противня.

Таблица для приготовления мяса, рыбы и птицы

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	15 минут 250/ макс., после 180 ... 190	60 ... 80
Баранья ножка (1,5-2 кг)	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	15 минут 250/ макс., после 170	110 ... 120
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Верхний и нижний нагрев	2	15 минут 250/ макс., после 190	60 ... 80
Индейка (5,5 кг)	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	1	25 минут 250/ макс., после 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Верхний и нижний нагрев	3	200	20 ... 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

**Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

6.1.3 Гриль

Красное мясо, рыба и мясо птицы на гриле быстро становятся коричневым, имеют красивую корочку и не пересыхают. Особенно подходят для гриля филе, шашлык, колбасы, а также сочные овощи (помидоры, лук и т. д.).

Общие предупреждения

- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.
- **Закройте дверцу духовки во время приготовления на гриле. Никогда не включайте гриль с открытой дверцей духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!**

Ключевые моменты по приготовлению на гриле

- Приготовьте пищу одинаковой толщины и весом, насколько это возможно, для гриля.
- Поместите кусочки, предназначенные для гриля, на решетку или решетчатый противень, распределяя их таким образом, чтобы не превышать размеры нагревателя.
- Время приготовления, указанное в таблице, может варьироваться в зависимости от толщины жареных кусочков.
- Сдвиньте решетку или решетчатый противень до желаемого уровня в духовке. Если вы готовите на решетке, сдвиньте противень к нижней полке, чтобы собрать масло. Противень духовки, который вы собираетесь сдвинуть, должен иметь соответствующие размеры для того, чтобы покрыть всю площадь гриля. Этот противень может не поставляться вместе с вашим изделием. Налейте немного воды в противень духовки для легкой очистки.

Таблица гриля

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Рыба	Решетка	4 - 5	250	20 ... 25
Курица кусочками	Решетка	4 - 5	250	25 ... 35
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	4	250	20 ... 30
Баранья отбивная	Решетка	4 - 5	250	20 ... 25
Стейк - (кубики мяса)	Решетка	4 - 5	250	25 ... 30
Отбивная из телятины	Решетка	4 - 5	250	25 ... 30
Овощная запеканка	Решетка	4 - 5	220	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетка	4	250	1 ... 4

Рекомендуется предварительно разогреть в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.
 Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

6.1.4 Продукты для тестирования

- Продукты, в этой таблице для приготовления пищи, вносятся в соответствии со стандартом EN 60350-1, чтобы облегчить тестирование продукта для контрольных учреждений.

- Приготовьте рекомендованные блюда на столе для готовки с помощью одного противня.

Таблица приготовления тестовых блюд

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Песочное печенье (сладкое печенье)	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	140	20 ... 30
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	160	30 ... 40
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 70

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

**Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Гриль

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	4	250	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетка	4	250	1 ... 4

Рекомендуется предварительно разогревать в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.
Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

RU

7 Техническое обслуживание и чистка

7.1 Общая информация об очистке

Общие предупреждения

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению стойких пятен.
- Продукт должен быть тщательно очищен и высушен после каждого использования. Таким образом, остатки пищи должны легко очищаться, и эти остатки не должны подгорать, когда прибор снова будет использоваться позже. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Неподходящими чистящими средствами являются: отбеливатель, чистящие средства, содержащие аммиак, кислоту или хлорид, паровые чистящие средства, чистящие средства, средства для удаления пятен и ржавчины, абразивные чистящие средства (очистители для сливков, чистящие порошки, чистящие кремы, абразивы и скрубберы, проволока, губки, чистящие салфетки, содержащие грязь и остатки моющих средств).
- При каждой очистке не требуется использование специальных чистящих материалов. Необходимо очищать прибор с использованием моющего

средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.

- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.
- Не мойте какие-либо компоненты прибора в посудомоечной машине, если иное не указано в руководстве пользователя.

Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Выполняйте очистку с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не вызывающего появления царапин) моющего средства, стараясь протирать в одном направлении.
- Всегда и сразу удаляйте накипь, масло, крахмал и белковые пятна с поверхностей. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.
- Очистители, распыленные/нанесенные на поверхность, должны быть немедленно удалены. Абразивные чистящие средства, оставленные на поверхности, приводят к тому, что поверхность становится белой.

Эмалированные поверхности

- Печь должна остыть перед очисткой зоны приготовления пищи. Чистка горячих поверхностей создает опасность как пожара, так и повреждения поверхности эмали.
- После каждого использования необходимо очистить эмалированные поверхности с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки и высушить сухой тканью.
- Если ваше устройство имеет функцию легкой паровой очистки, вы можете удалить ею легкую непостоянную грязь. (См. «Легкая паровая очистка [P 60]».)
- Для удаления стойких пятен можно использовать средство для чистки духовки и решетки, рекомендованное на веб-сайте вашего бренда, и не царапающую губку. Не используйте внешний очиститель духовки.

Поверхности каталитического покрытия

- Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели.
- Каталитические стенки имеют легкую матовую и пористую поверхность. Не нужно чистить каталитические стенки духовки.
- Каталитические поверхности поглощают масло благодаря своей пористой структуре и начинают сиять, когда поверхность насыщена маслом, и в таких случаях рекомендуется заменить детали.

Стеклопанные поверхности

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистящие средства из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очищайте прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и салфетки из микрофибры, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытирайте насухо сухой тканью из микрофибры.

- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите мягкой тканью. Остаток моющего средства в следующий раз может повредить поверхность стекла.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно с помощью губки и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистящие средства из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхность.
- Следите за тем, чтобы стыки компонентов прибора не оставались влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

7.2 Аксессуары для очистки

Не кладите аксессуары к продукту в посудомоечную машину, если иное не указано в руководстве пользователя.

7.3 Очистка панели управления

- При очистке панелей с поворотными переключателями протрите панель и переключатели влажной мягкой тка-

нюю и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте переключатели и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и переключатели могут быть повреждены.

- При очистке панелей из нержавеющей стали с поворотными переключателями не используйте чистящие средства для поверхностей из нержавеющей стали вокруг ручек. Индикаторы вокруг переключателя могут быть стерты.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)

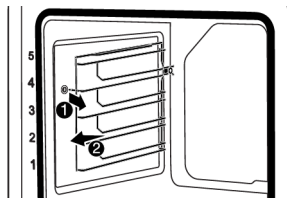
Следуйте инструкциям по очистке, описанным в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типами поверхности вашей духовки.

Чистка боковых стенок духовки

Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели. Если имеется каталитическая стенка, обратитесь к разделу «Каталитические стенки» за информацией. Если ваш продукт представляет собой модель с металлическими направляющими, удалите их перед чисткой боковых стенок. Затем выполните очистку, как описано в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типом поверхности боковой стенки.

Чтобы удалить боковые металлические направляющие:

1. Снимите переднюю часть металлических направляющих, потянув их за боковую стенку в противоположном направлении.
2. Потяните решетчатую полку на себя, чтобы снять ее полностью.

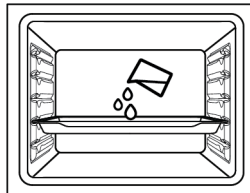


3. Чтобы снова прикрепить направляющие, процедуры, применяемые при их снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно.

7.5 Легкая паровая очистка

Данная процедура позволяет очищать камеру духового шкафа от незастарелых загрязнений, которые размягчаются паром внутри духовки и капельками воды, конденсирующимися во внутренних поверхностях духовки.

1. Извлеките все аксессуары из духовки.
2. Добавьте 500 мл воды в противень и поместите на 2-ой уровень духовки.

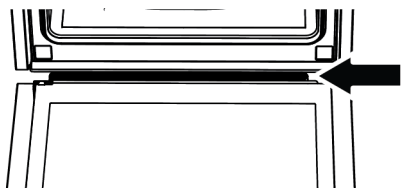


3. Установите духовку в режим легкой паровой очистки и дайте ей поработать при 100°C в течение 15 минут. Немедленно откройте дверь и протрите внутреннюю часть влажной губкой или тканью. При открытии дверцы выпускается пар. Это может представлять опасность ожогов. Будьте осторожны когда открываете дверцу. Для удаления стойких загрязнений необходимо выполнить очистку с использованием мощного средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.



При использовании функции легкой паровой очистки ожидается, что добавленная вода испаряется и конденсируется на внутренней стороне духовки и дверце духовки, чтобы смягчить легкие загрязнения, образовавшиеся в вашей духовке. Когда дверца духовки открыта, может капать конденсат, образующийся на дверце духовки. Как только вы откроете дверцу духовки, сотрите конденсат.

(Варируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.) После конденсации внутри духовки в углублении под духовкой может образоваться лужица или влага. Протрите эту область влажной тканью после использования, а затем высушите.



7.6 Очистка дверцы духовки

Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. То, как снять дверцы и стекла, объясняется в разделах «Снятие дверцы духовки» и «Снятие внутренних стекол дверцы». После снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тканью. Если на стекле духовки образовался известковый налет, протрите стекло уксусом и промойте.

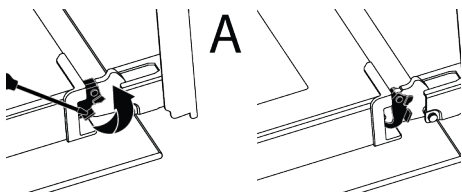


Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

Снятие дверцы духовки

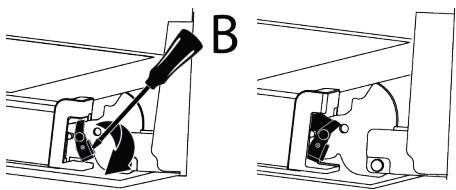
1. Откройте дверцу духовки.

- Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке.
- Типы петель различаются по типам (A), (B), (C) в зависимости от модели изделия. На следующих рисунках показано, как открывать петли каждого типа.

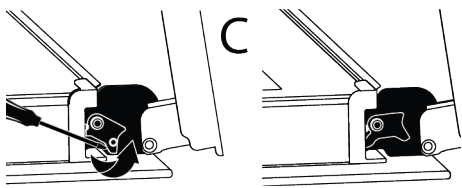


- Петли типа (A) доступны для обычных типов дверей.

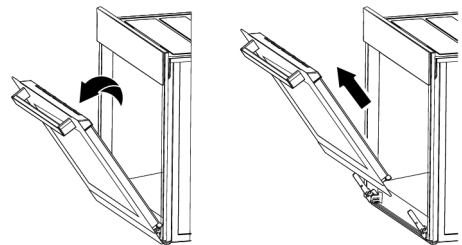
- Петли типа (B) доступны для дверей с мягким закрытием.



- Петли типа (C) доступны для дверей с мягким открытием/закрытием.



- Переведите дверцу духовки в полуоткрытое положение.



- Потяните снятую дверцу вверх, чтобы освободить ее от правой и левой петель, а затем снимите ее.

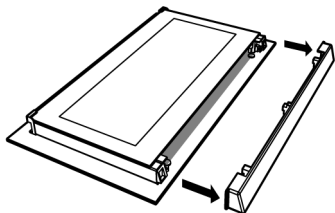
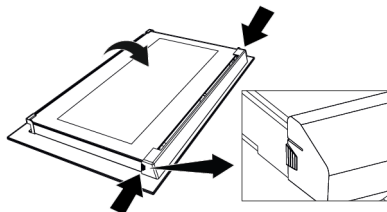


Чтобы установить дверь на место, процедуры, применяемые при ее снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно. При установке дверцы обязательно закрывайте зажимы на гнезде петли.

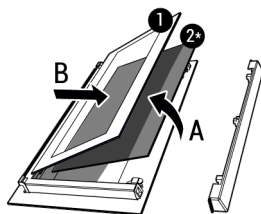
7.7 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

Внутреннее стекло передней двери устройства можно снять для очистки.

1. Откройте дверцу духовки.
2. Потяните пластиковый компонент, прикрепленный в верхней части передней двери, к себе, одновременно надавив на точки давления с обеих сторон компонента, и снимите его.



3. Как проиллюстрировано на рисунке, осторожно поднимите самое внутреннее стекло (1) в направлении «А», а затем снимите его, потянув в направлении «В».



- 1 Самое внутреннее стекло
 - 2* Внутреннее стекло (может не быть недоступно для вашего изделия)
4. Если у вашей духовки есть внутреннее стекло (2), повторите эту же процедуру, чтобы отсоединить его (2).
 5. Первым шагом перегруппировки дверцы является сборка внутреннего стекла (2). Поместите скошенный край стекла, чтобы он соответствовал скошенному краю пластикового паза. (Если ваш продукт имеет внутреннее стекло). Внутреннее стекло (2) должно быть прикреплено к пластиковому пазу, ближайшему к самому внутреннему стеклу (1).
 6. Заново прикрепляя самое внутреннее стекло (1), обратите внимание на место запечатанной стороны стекла на втором внутреннем стекле. Крайне важно расположить нижние углы самого внутреннего стекла (1) так, чтобы они соответствовали нижним пластиковым пазам.
 7. Прижмите пластиковый элемент к раме, пока не услышите звук «щелчка».

7.8 Чистка лампы духовки

В случае, если стеклянная дверца лампы духовки в зоне приготовления загрязнится: очистите с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки, а затем вытрите сухой тканью. В случае неисправности лампы духовки вы можете заменить ее, следуя следующим разделам.

Замена лампы духовки

Общие предупреждения

- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините электрический

разъем и дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

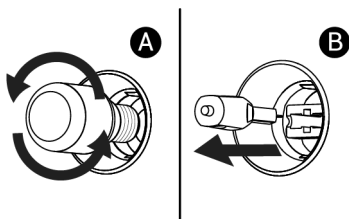
- Эта печь питается от лампы накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогеновой лампы с гнездами G9 мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °С. Лампы для духовки можно приобрести в авторизованных службах или у лицензированных технических специалистов. Этот продукт содержит лампу класса энергии G.
- Положение лампы может отличаться от показанного на рисунке.
- Лампа, используемая в этом устройстве, не подходит для освещения жилых помещений. Назначение этой лампы – помочь пользователю видеть еду.
- Лампы, используемые в этом устройстве, должны выдерживать экстремальные физические условия, такие как температура выше 50 °С.

Если в вашей духовке круглая лампа,

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки.



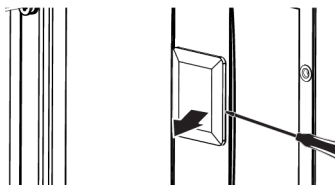
3. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если это лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



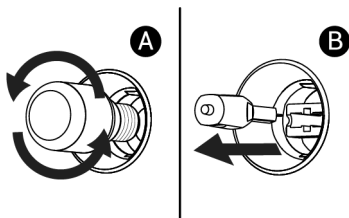
4. Установите на место стеклянную крышку.

Если в вашей духовке квадратная лампа

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите металлические направляющие в соответствии с описанием.



3. Поднимите защитную стеклянную крышку лампы с помощью отвертки. Сначала открутите винт, если в вашем изделии есть винт на квадратной лампе.
4. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если это лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



5. Установите на место стеклянную крышку и металлические направляющие.

8 Устранение неполадок

Если после выполнения инструкций этого раздела неисправность не удалось устранить, обратитесь к вашему продавцу или в авторизованную мастерскую. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать изделие самостоятельно.

Во время работы духовки испускается пар.

- Пар во время работы является нормальным явлением. >>> Это не ошибка.

Во время приготовления пищи появляются капли воды

- Пар, образующийся во время приготовления, конденсируется при контакте с холодными поверхностями снаружи продукта и может образовывать капли воды. >>> Это не ошибка.

Когда продукт прогревается и охлаждается, слышны металлические звуки.

- Металлические детали могут расширяться и издавать звуки при нагревании. >>> Это не ошибка.

Изделие не работает.

- Возможно, предохранитель неисправен или перегорел. >>> Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или активируйте повторно.

- Прибор может быть не подключен к (заземленной) розетке. >>> Проверьте, подключен ли прибор к розетке.
- (Если на вашем устройстве есть таймер) Клавиши на панели управления не работают. >>> Если в вашем изделии имеется блокировка кнопок, она может быть включена, отключите блокировку кнопок.

Свет в духовке не горит.

- Лампа духовки может быть неисправной. >>> Замените лампу духовки.
- Нет электропитания. >>> Убедитесь в наличии напряжения в сети и проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените предохранители или повторно подключите их.

Духовка не нагревается.

- Печь не может быть настроена на определенную функцию приготовления и/или температуру. >>> Задайте определенную функцию приготовления и/или температуру.
- Нет электропитания. >>> Убедитесь в наличии напряжения в сети и проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените предохранители или повторно подключите их.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütluçe, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49. Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию

8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года. Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.