



**Перна**  
Упатство за корисникот  
**Forno**  
Manual do utilizador



FSM67320GWS

**MK / PT**

285.3058.93/R.AA/29.03.2022/6-3  
7785988326

# Прочитајте го ова упатство прво!

Почитуван потрошувачу,  
Ви благодариме што избравте производ на Веко. Се надеваме дека производот ќе ви служи најдобро за намената за која е произведен со висок квалитет и со врвна технологија. Затоа, внимателно прочитајте ги целото упатство за корисникот и сите други придружни документи пред да го користите производот и зачувајте го за идни осврти. Ако го давате производот на некој друг, дајте му го и упатството за употреба. Следете ги сите предупредувања и информации во ова упатство за корисникот. Запомнете дека ова упатство може да е исто и за неколку други модели. Разликите меѓу моделите ќе бидат посочени во упатството.

## Објаснување на симболите

Следните симболи се употребени во ова упатство за употреба:



Важни информации или корисни совети за употреба.



Предупредувања за опасни ситуации во однос на животот и имотот.



Предупредување за електричен удар.



Предупредување за ризик од оган.



Предупредување за врели површини.



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

## **1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина 4**

Општа безбедност .....	4
Електрична безбедност .....	5
Безбедност на производот .....	6
Наменета употреба .....	9
Безбедност за децата.....	10
Фрлање на стариот производ.....	10
Фрлање на материјалот за пакување. 11	

## **2 Општи информации 12**

Преглед .....	12
Содржина на пакувањето .....	13
Технички спецификации .....	15

## **3 Инсталација 17**

Пред поставување.....	17
Поставување и поврзување.....	18
Фрлање на стариот производ.....	21

## **4 Подготовка 22**

Совети за штедење енергија.....	22
Првична употреба.....	22
Поставување на времето .....	22
Прво чистење на производот .....	23
Воведно загревање .....	23

## **5 Како Се Користи Плочата 25**

Општи информации за готвењето .....	25
Употреба на плочата .....	26

## **6 Како се ракува со рерната 29**

Општи информации за печење, динстање и печење на грилот. ....	29
Како се работи со електричната рерна	30
Работни режими.....	30
Употреба на часовникот на рерната... 32	
Табела со времиња за готвење .....	35
Како се работи со грилот .....	39
Табела со времиња на готвење за грил .....	39

## **7 Одржување и грижа 41**

Општи информации .....	41
Чистење на плочата.....	41
Чистење на контролниот панел .....	42
Чистење на рерната .....	42
Чистење на вратата на рерната .....	43
Вадење на внатрешното стакло на вратата .....	44
Замена на светилката во рерната .....	45

## **8 Решавање проблеми 47**

## **1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина**

Ова поглавје содржи безбедносни упатства што ќе ви помогнат да се заштитите од ризик за лична повреда или оштетување на имотот. Непочитувањето на овие упатства ја поништува гаранцијата.

Општа безбедност

- овој уред може да го користат деца што имаат барем 8 години и лица со намалена физичка, чувствителна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања само ако не се под надзор или ако им се дадат упатства за употреба на апаратот за да може да го користат на безбеден начин и само ако ги разбрале сите опасности.

Децата не смее да си играат со апаратот.

Чистењето и одржувањето не смеат да го прават деца без надзор.

- Уредот не е наменет да го користат лица (вклучително и деца) со

намалена физичка, сензорна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања, освен ако не се под надзор или ако им се дадат упатства. Децата под надзор не смее да си играат со уредот.

- Доколку производот се дава на некој друг за лична употреба или за повторна употреба (на старо), тој се дава заедно со прирачникот за користење, ознаките на производот и другите релевантни документи и делови.
- Никогаш не ставајте го производот на под покриен со килим. Недостатокот на проток на воздух под производот може да предизвика прегревање на електричните делови. Така може да се предизвикаат проблеми кај производот.
- Постапувањето и поправката мора да ги изведе овластен сервисер. Производителот нема да

се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица и истото може да ја поништи гаранцијата. Внимателно прочитајте го упатството пред поставување.

- Не вклучувајте го производот ако е расипан или има видливо оштетување.
- Проверете дали регулаторите за функциите на производот се исклучени по секоја употреба.

#### Електрична безбедност

- Ако производот има дефект, не треба да се вклучува освен ако не бил поправен во Овластен сервис. Постои ризик од струен удар!
- Поврзете го производот само за штекер/линија со заземјување со напон и заштита како што е наведено во „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го

користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било проблеми што ќе се случат заради тоа што производот не бил заземјен во согласност со локалните регулативи.

- Никогаш не мијте го производот со истурање или прскање вода по него! Постои ризик од струен удар!
- Производот мора да се исклучи од струја за време на поставување, одржување, чистење или поправка.
- Ако кабелот за напојување на производот е оштетен, мора да биде заменет од страна на производителот, овластениот сервисер или слично квалификувано лице за да се избегне опасност од секаков вид.
- Користете само кабел за поврзување посочен во „Технички спецификации“.
- Производот мора да се постави на начин којшто ќе овозможува комплетно исклучување со струја. Разделникот мора да постави кај главниот

- приклучок или како прекинувач вграден во фиксната електрична инсталација во согласност со регулативите за градба.
- Задната површина на рерната е врела кога се употребува. Проверете дали поврзувањето со струја не допира со задната површина. Во спротивно, поврзувањето може да се оштети.
  - Не заглавувајте го кабелот за струја меѓу вратата на рерната и рамката и не превиткувајте го преку врелите површини. Во спротивно, изолацијата на кабелот ќе се стопи и ќе предизвика пожар како резултат на краток спој.
  - Секоја работа на електричната опрема и на системите смее да ја изведува само овластено и квалификувано лице.
  - Во случај на оштетување, исклучете ја рерната и исклучете ја од довод на ел. напојување. За да го направите ова, исклучете ги осигурувачите дома.
  - Проверете дали номиналната вредност на осигурувачот е

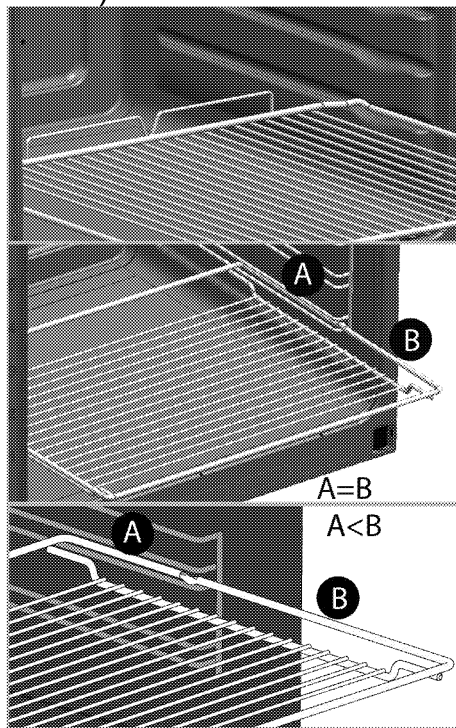
компатибилна со производот.

Безбедност на производот

• **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

- Уредот и достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи. Децата помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не сте под надзор.
- Не користете го производот кога резонирањето или координацијата се попречени од употреба на алкохол и/или лекаства.
  - Внимавајте кога користите алкохолни пијалаци во јадењата. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика оган бидејќи ќе се запали кога ќе дојде во контакт со врели површини.
  - Проверете дали има запаливи материјали близу до производот бидејќи страните стануваат врели при употреба.

- Апаратот се сврелува кога се користи. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи во рерната.
- Оставете ги сите отвори за вентилација слободни и без препреки.
- Не загревајте затворени конзерви и стаклени тегли во рерната. Може да се набие притисок во конзервата/теглата што предизвикува пукање.
- Не ставајте ги тавите за печење, садовите или алуминиумската фолија директно на дното на рерната. Акумулацијата на топлина може да го оштети дното на рерната.
- Не користете остри абразивни средства за чистење или остри метални сунѓери за чистење на стаклото од вратата на рерната бидејќи може да ја изгребат површината или да предизвикаат пукање на стаклото.
- Не користете чистачи на пара за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.
- (Варира зависно од моделот на производот.)  
Правилно ставање на решетката и тавата на решеткастите полица  
Важно е правилно да се стави решетката и / или тавата на решетката. Лизнете ги решетката или тавата меѓу 2 шини и проверете дали се рамни пред да ставите храна на нив (видете ја следната слика).



- Не користете го производот ако предната

стаклена врата е извадена или напукната.

- Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.
- Ставете хартија за печење во садот за готвење или во додатокот за рерната (тава, решетка и сл.) заедно со храната и потоа ставате сè заедно во веќе загреаната рерна. Отсечете го прекумерниот дел од хартијата за печење што излегува од додатокот или од садот за да го спречите ризикот таа да се допира со грејачите во рерната. Никогаш не користете хартија за печење при работни температури повисоки од посочената вредност на хартијата за печење. Не ставајте ја хартијата за печење директно на долната страна во рерната.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Проверете дали кабелот на уредот е исклучен од струја или дали е исклучено струјното коло пред да ја замените сијаличката со цел да

избегнете можност за електричен уред.

- Уредот не смее да се поставува позади декоративна врата за да се одбегне прегревање.
- Производот мора да се постави директно на подот. Не смее да се поставува на основа или подножје.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Готвење на плотна со маст или масло и без надзор може да биде опасно и да предизвика пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете огнот со вода, туку исклучете го апаратот и потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или противпожарно ќебе.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесот на готвење треба да се надгледува. Краткорочниот процес на готвење треба да се надгледува постојано.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: Не ставајте предмети на површините за готвење.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за



да ја избегнете можноста од електричен удар.

- Ако се скрши стаклената плоча: Веднаш исклучете ги сите горилници и сите делови што се напојуваат со ел. струја и изолирајте го производот од струја. Не допирајте ја површината на производот. Не користете го производот..
- Уредот не е наменет да се контролира со надворешен тајмер или со засебен систем за далечинска контрола.
- Притисокот на пареата што се појавува заради влагата на површината на плотната или на дното на тенџерето може да предизвикаат движење на тенџерето. Затоа, осигурајте се дека површината на ринглата и дното на садовите се секогаш суви.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користете само заштити за плочата што ги дизајнирал или ги препорачува производителот на шпоретот во упатството за употреба како соодветна

заштита. Употребата на несоодветна заштита може да доведе до несреќи.

За да обезбедите апаратот да не предизвика пожар:

- Проверете дали приклучокот соодветствува со штекерот и не предизвикува искрење,
- Не користете оштетен, пресечен или продолжен кабел. Користете го само оригиналниот кабел,
- Проверете дали има течност или влага во штекерот каде што е приклучен производот,

Наменета употреба

- Овој производ е наменет за домашна употреба. Не е дозволена комерцијална употреба.
- **ВНИМАНИЕ:** Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на Пример за загревање на просторија.
- Овој производ не треба да се користи за затоплување на чинии под грилот, за сушење крпи и пешкири и сл. со бесење на рачките и за греење.

- Производителот нема да биде одговорен за каква било штета што ќе биде предизвикана од неправилна употреба или ракување.
- Рерната може да се користи за одмрзнување, печење тесто, печење месо или печење на грилот.

Безбедност за децата

• **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

- Достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Децата треба да се држат настрана.
- Материјалите за пакување се опасни за децата. Држете ги материјалите за пакување настрана од децата. Фрлете ги сите делови на пакувањето во согласност со стандардите за животна средина.
  - Електричните производите се опасни за децата. Држете ги децата подалеку од производот кога тој работи и не дозволувајте им да си играат со него.
  - Не ставајте никакви предмети врз апаратот

што може да ги дофатат децата.

- Кога вратата е отворена, не ставајте тешки предмети на неа и не дозволувајте децата да седат на неа. Може да се преврти или шарките на вратата може да се оштетат.

**Фрлање на стариот производ**

Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот:



Овој отпад е усогласен со Директивата на ЕУ за фрлање на електронска и електрична опрема (2012/19/EU). Овој производ го носи симболот за класификација на отпадот од електрична и електронска опрема (WEEE). Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлајте го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Консултирајте се со овластените тела во општината за да дознаете каде има собирни центри.

## **Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материји:**

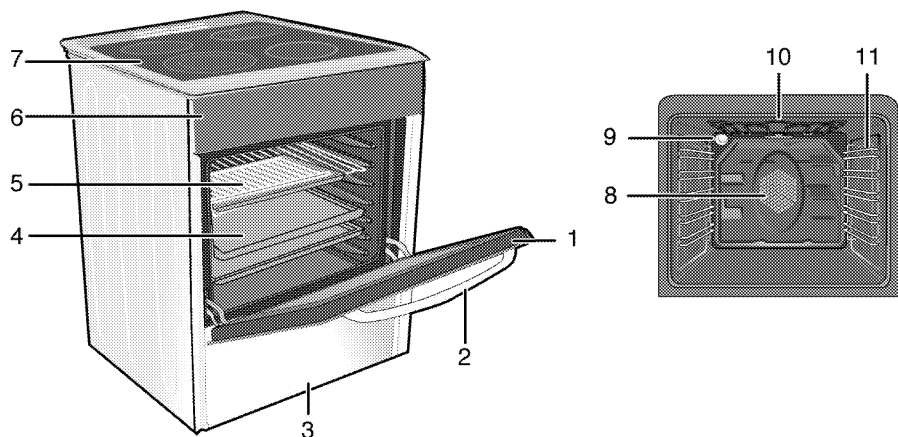
Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материји (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

## **Фрлање на материјалот за пакување**

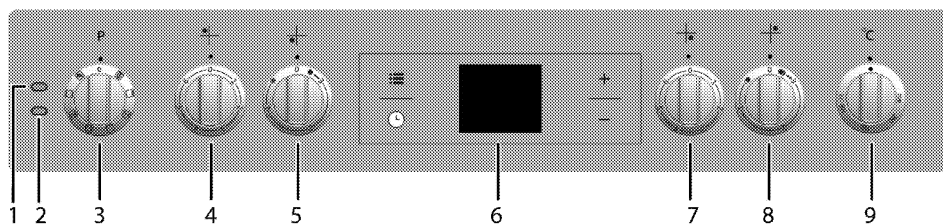
- Материјалот од пакувањето е опасен за децата. Чувајте го на безбедно место и подалеку од дофат на деца. Пакувањето на производот е произведен од рециклирачки материјал. Фрлете го правилно и сортирајте го во согласност со упатствата за рециклирање отпад. Не фрлајте го со домашниот отпад.

## 2 Општи информации

### Преглед



- 1 Предна врата
- 2 Рачка
- 3 Долна фиока
- 4 Тава
- 5 Полица со решетки
- 6 Контролен панел
- 7 Плотна со горилник
- 8 Мотор за вентилаторот (зад челичната плоча)
- 9 Светилка
- 10 Елемент со грејач за грилот
- 11 Позиции на полиците



- 1 Предупредувачка светилка
- 2 Светилка за термостатот
- 3 Регулатор со функции
- 4 Плотна за готвење со еден круг Позади лево
- 5 Рингла за готвење со два круга Напред лево
- 6 Дигитален тајмер
- 7 Плотна за готвење со еден круг Напред десно
- 8 Проширена плотна за готвење Позади десно
- 9 Регулатор за термостатот

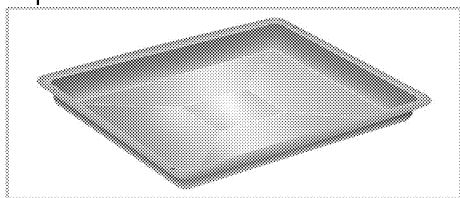
## Содржина на пакувањето

**i** Доставената дополнителна опрема може да зависи од моделот на производот. Целата дополнителна опрема што е опишана во упатството за употреба може да се доставува со производот.

### 1. Упатство за корисникот

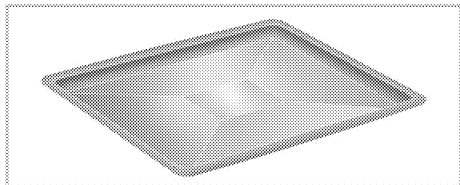
### 2. Стандардна тава

Користете ја за тесто, замрзната храна и печење на големи парчиња месо.



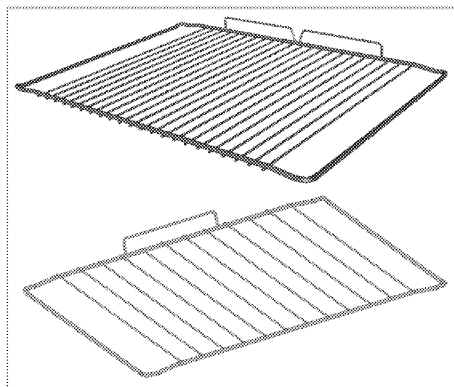
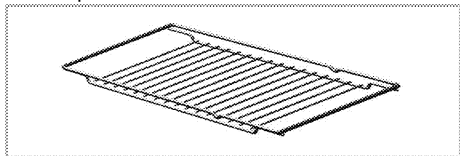
### 3. Тава за тесто

Користете ја за теста како што се колачи и бисквити.



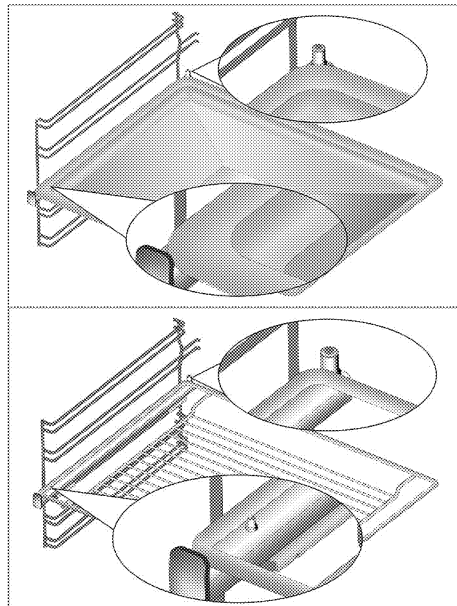
### 4. Решетка за грил

Користете ја за печење и за ставање храна да се пече или готви во тепсии на саканата полица.



**5. Правилно ставање на решетката и тавата на телескопските полици  
(Оваа функција е опционална.  
Може да не е вклучена со  
вашиот производ.)**

Телескопските решетки ви дозволуваат да ги поставувате и вадите тавите и решетката лесно. Кога користите тава и решетка со телескопски решетки, проверете дали спојките на задниот дел на телескопската решетка стојат на рабовите на решетката за грилот и тавата.



## Технички спецификации

<b>ОПШТО</b>	
Надворешни димензии (височина / широчина / длабочина)	850 мм./600 мм./600 мм.
Напон / фреквенција	220-240 V 1N ~/380-415 V 3N ~ 50/60 Hz
Вкупна потрошувачка на ел. енергија	9.9 kW
Вид кабел / секција	мин.H05VV-FG 3 x 4 мм. <sup>2</sup> / 5 x 2,5 мм. <sup>2</sup>
<b>ПЛОЧА</b>	
<b>Горилници</b>	
Позади лево	<b>Плотна за готвење со еден круг</b>
Димензија	140 мм.
Напојување	1200 W
Напред лево	<b>Рингла за готвење со два круга</b>
Димензија	210/120 мм.
Напојување	2200/750 W
Напред десно	<b>Плотна за готвење со еден круг</b>
Димензија	180 мм.
Напојување	1700 W
Позади десно	<b>Проширена плотна за готвење</b>
Димензија	170/265 мм.
Напојување	1500/2400 W
<b>РЕРНА / ГРИЛ</b>	
Главна рерна	<b>Повеќенаменска рерна</b>
Внатрешна светилка	15–25 W
Потрошувачка на ел. енергија на грилот	2.2 kW

# Основа: Информациите на табличката со енергетски вредности на електричните рерни се дадени во согласност со стандардот EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тие вредности се одредени според примената на стандардот со горни и долни грејачи или функции за загревање потпомогнато со вентилатор (ако има). Енергетската класа за ефикасност е одредена во согласност со следниот приоритет во зависност од тоа дали релевантните функции постојат кај производот или не. 1-Готвење со еко-вентилатор, 2- Турбо бавно готвење, 3- Турбо готвење, 4- Горно /долно загревање потпомогнато со вентилатор, 5-Горно и долно загревање.

**i** Техничките спецификации може да се менуваат без претходно известување со цел да се подобри квалитетот на производот.

**i** Сликите во ова упатство се шематски и можеби нема да соодветствуваат со вашиот производ.

**i** Вредностите што се дадени на табличките на производите или во придружната документација се добиени во лабораториски услови во согласност со соодветните стандарди. Овие вредности може да варираат во зависност од работните и средишните услови за производот.



### 3 Инсталација

Производот мора да го инсталира квалификувано лице во согласност во регулативите за ел.

Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица.

**i** Производот мора да го постави квалификувано лице во согласност со важечките регулативи. Во спротивно, гаранцијата ќе се поништи. Подготовката на локацијата и електричната инсталација за производот е одговорност на потрошувачот.

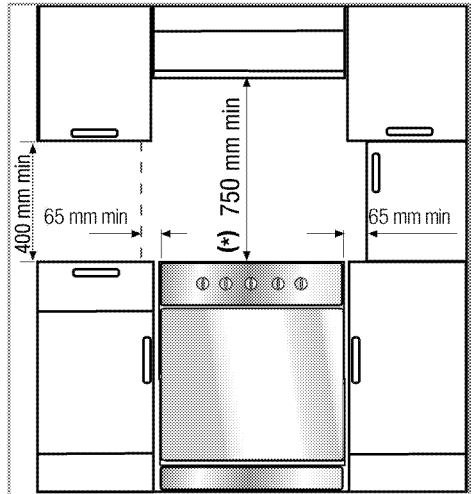
**!** Производот мора да се постави во согласност со локалните закони за плин и напојување со ел. енергија.

**!** Пред поставување, проверете го производот визуелно за да видите дали има оштетувања. Ако има, не поставувајте го. Оштетените производи предизвикуваат безбедносен ризик.

#### Пред поставување

За да обезбедите дека отворите за критичен воздух се одржуваат под производот, препорачуваме овој производ да се постави на цврста основа и ногарките да не потонуваат во тепих или мек под.

Подот во кујната мора да биде во можност да ја издржува тежината на апаратот плус дополнителната тежина на садовите за готвење и печење.



- Апаратот соодветствува со уредите од класа 1, т.е. може да се постави со задната страна и со **едната** страна до сидовите во кујната, до кујнски елементи или до опрема од која било големина. Елементите на кујната или опремата од **другата** страна може да бидат само со иста големина или помали.
- Може да се користи со елементи на која било страна, но за минималното растојание од 400 мм над плочата со рингли, треба да оставите странично растојание од 65 мм меѓу апаратот и кој било сид, разделник или горен креденец.
- Може да се користи и самостојно поставен. Оставете минимално растојание од 750 мм над површината на плочата.
- (\*) Ако се поставува аспиратор над шпоретот, погледнете ги упатствата на производителот за аспираторот во однос на висината за поставување. Ако не е дефинирана која било големина во упатството за аспиратори, оваа

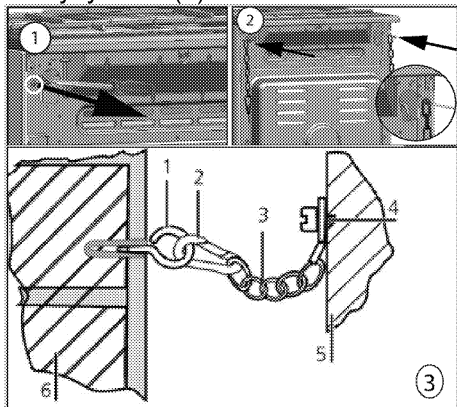
висина треба да биде најмалку 650 mm.

- Секој елемент во кујната веднаш до апаратот мора да биде отпорен на топлина (до 100 °C минимум).

### Безбедносен синџир

#### Ако вашиот производ има 2 безбедносни синџира;

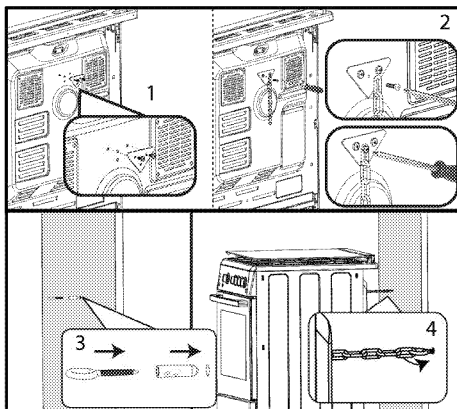
Производот мора да се обезбеди од нишање со помош на двата доставени синџира на рерната. Наместете ја куката (1) со соодветен клин на кујнскиот ѕид (6) и поврзете го безбедносниот синџир (3) со куката преку механизмот за заклучување (2).



- 1 Кука за стабилност
- 2 Механизам за заклучување
- 3 Безбедносен синџир
- 4 Цврсто закачете го синџирот за задната страна на шпоретот
- 5 Задна страна на шпоретот
- 6 Кујнски ѕид

#### Ако вашиот производ има 1 безбедносен синџир;

Производот мора да се обезбеди од нишање со помош на доставениот синџир на рерната. Следете ги чекорите долу во сликата за да го прицврстите производот со безбедносниот синџир.



- **i** Синџирот за стабилност треба да биде што е можно пократок за да се избегне закосување на рерната напред и настрана.

Синџирот за стабилност на шпоретот не е наменет за отвори со кука за закачување.

### Поставување и поврзување

Производот смее да се постави и поврзе само во согласност со статутарните правила за поставување.

- **i** Не поставувајте го производот веднаш до ладилници или замрзнувачи. Топлината што се испушта од производот ќе ја зголеми потрошувачката на струја кај апаратите за ладење.

- Носете го производот со уште барем две лица.
- Производот мора да се постави директно на подот. Не смее да се поставува на основа или подножје.

- **i** Не користете ја вратата или рачката за носење или поместување на производот. Вратата, рачката или шаките може да се оштетат.

## Електрично поврзување

Поврзете го производот за заземјен штекер / довод на струја којшто е обезбеден со минијатурен автоматски осигурувач со соодветен капацитет како што е посочено во табелата „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било оштетувања што ќе се случат заради употреба на производот без инсталација со заземјување во согласност со локалните регулативи.



Производот мора да се поврзе со систем за дистрибуција на струја само од страна на овластено квалификувано лице. Гарантниот производ на производот започнува по правилно вклучување. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетување што се појавило заради постапки што ги извеле неовластени лица.



Кабелот за напојување не смее да се приклучува, превиткува или притиснува или да се допира со врелите делови на апаратот. Оштетениот кабел за напојување мора да се замени од страна на квалификуван електричар. Инаку, постои ризик од електричен удар, краток спој или пожар со непрофесионални поправки!

Податоците за довод на ел. енергија мора да соодветствуваат со податоците што се дадени на плочката со номинални вредности на

апаратот. Плочката со номинални вредности се гледа кога ќе се отвори вратата или долниот капак или е сместена на задниот ѕид на апаратот во зависност од видот. Кабелот за напојување за производот мора да е усогласен со вредностите во табелата „Технички спецификации“.



Пред започнување на каква било работа со електричната инсталација, исклучете го апаратот од довод на ел. енергија.  
Постои ризик од струен удар!

## Поврзување на кабелот за напојување



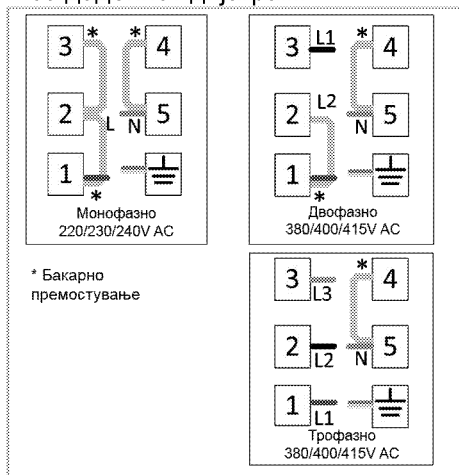
Додека се поврзуваат жиците, мора сè да биде во согласност со националните/локалните регулативи за електрика и мора да се употребуваат соодветните штекери/линии и приклучоци за рерна. Во случај кога моќноста на производот е ограничена на помала вредност од капацитетот на приклучокот и штекерот/линијата да пренесуваат струја, мора производот да се поврзе преку фиксна електрична инсталација директно без да се употребува приклучок и штекер/линија.

- 1. Ако кабелот за напојување не се доставува заедно со производот,** кабелот што ќе го изберете од табелата во согласност со електричната инсталација во вашиот дома, мора да се поврзе со производот следејќи ги упатствата во дијаграмот за каблите. *Технички спецификации, страница 15*

Ако не е можно да се исклучат сите полови во кабелот, мора да се поврзе уред за исклучување со најмалку од 3 мм. зазор меѓу контактите (осигурувачи, безбедносни прекинувачи, контакти) и сите полови во овој уред за исклучување мора да во опсегот на (не повеќе) овој уред во согласност со регулативите на Европската унија. Непочитувањето на ова упатство може да предизвика проблеми во работата и да ја поништи гаранцијата за производот.

**i** Се препорачува дополнителна заштита од преостаната струја во прекинувачот на колото.

2. Отворете го капакот на блокот со терминали со шрафцигер.
3. Вметнете го кабелот во штипката за кабелот под терминалот и обезбедете ја за телото со шрафот што веќе се наоѓа на компонентата за прифаќање на кабелот.
4. Поврзете ги каблите во согласност со дадениот дијаграм.



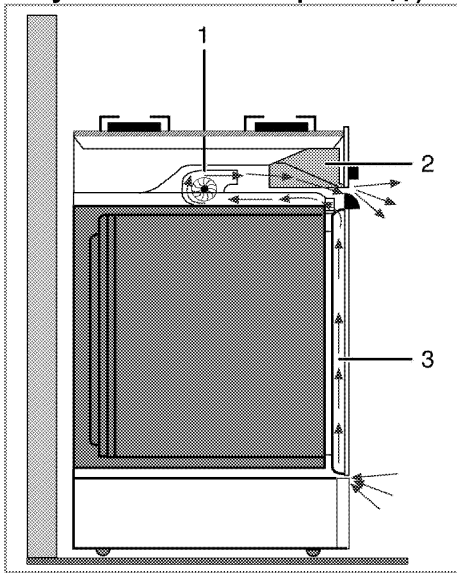
6. Насочете го кабелот за напојување така што тој нема да има контакт со производот и нема да биде стиснат меѓу производот и сидот.

**i** Кабелот за напојување не смее да биде подолг од 2 м. од безбедносни причини.

- Бутнете го производот кон сидот на кујната.
- **Прилагодување на ногарките на рерната**  
Вибрациите за време на работата може да предизвикаат движење на садовите. Оваа опасна состојба може да се избегне ако производот е рамномерно поставен и избалансиран.  
За вашата лична безбедност, проверете дали производот е рамномерно поставен со прилагодување на четирите ногарки долу со вртење налево или надесно и порамнете со работната површина.

5. Ставете го капакот на терминалниот блок по завршување на комплетирањето на жиците.

**За производите со вентилатор за разладување (Може да не е вклучена со вашиот производ.)**



- 1 Вентилатор за разладување
- 2 Контролен панел
- 3 Врата

Вентилаторот за разладување ги лади и контролниот панел и предниот дел на производот.

- i** Вентилаторот за разладување продолжува да работи уште 20-30 минути дури и кога е исклучена рерната.

### **Конечна проверка**

1. Приклучете го производот за струја.

2. Проверете ги функциите на струјата.

### **Фрлање на стариот производ**

- Чувајте го оригиналното пакување и транспортирајте го производот во него. Следете ги упатствата на пакувањето. Ако немате оригинално пакување, спакувајте го производот во меуреста пластична опаковка или тврд картон и залепете го со селотејп цврсто.
- За да спречите грилот и решетките во рерната да ја оштетат вратата, ставете парче картон од внатрешната страна на вратата од рерната во иста висина како и решетките. Залепете ја вратата на рерната за страничните сидови.
- Не користете ја вратата или рачката за подигнување или поместување на производот.

- i** Не ставајте предмети на производот и поставете го во исправена позиција.

- i** Проверете го општиот изглед на производот за да видите дали има оштетувања што настанале при транспортот.

## 4 Подготовка

### Совети за штедење енергија

Следните совети ќе ви помогнат да го користите производот на еколошки начин и да штедите енергија:

- Користете темни и глазирани садови за готвење бидејќи преносот на топлината е подобар.
- При готвење на јадењата, извршете ја операцијата за претходно загревање ако е препорачано во упатството за користење или во рецептот за готвење.
- Не отворајте ја вратата на рерната често за време на готвењето.
- Гответе повеќе од едно јадење во рерната секогаш кога е тоа можно. Може да готвите со ставање два сада за готвење на жичениот грил.
- Гответе повеќе од едно јадење последователно. Рерната е веќе врела.
- Може да штедите енергија со исклучување на рерната неколку минути пред да истече времето за готвење. Не отворајте ја вратата на рерната.
- Одмрзнете ги замрзнатите јадења пред да ги готвите.
- Користете тенџериња / тави со капаци за готвење. Ако нема капак, потрошувачката на енергија се зголемува за 4 пати.
- Изберете го горилникот што е соодветен за долната страна на тенџерето што го користите. Секогаш избирајте ја точната големина на тенџерињата за јадењата. Поголемите тенџериња бараат повеќе енергија.
- Избирајте тенџериња со рамни дна кога готвите на електрична плотна.

Тенџериња со дебело дно обезбедуваат подобра искористеност на топлината. Може да постигнете енергетска заштеда до 1/3.

- Садовите и тенџерињата мора да се компатибилни со зоните за готвење. Дното на садовите или тенџерињата не смее да биде помало од плотната.
- Одржувајте ги зоните за готвење и дното на тенџерињата чисти. Нечистотијата ја зголемува потрошувачката на топлина меѓу зоната за готвење и дното на тенџерето.
- За долго готвење, исклучете ја зоната за готвење 5 или 10 минути пред истекување на времето за готвење. Може да постигнете енергетска заштеда до 20% со користење на преостанатата топлина.
- Информации за енергетска ефикасност според ЕУ 66/2014 може да се најдат на листот на производот даден со производот.

### Првична употреба

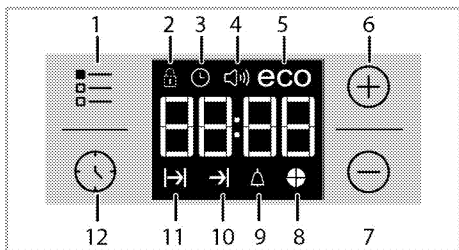
#### Поставување на времето

- При кое било прилагодување, соодветните симболи ќе трепкаат на екранот.

Притиснете ги копчињата **+**/**-** за да го поставите времето откако рерната ќе се вклучи за првпат.

- Кај модели со контроли на допир, прво допрете **≡**, а потоа употребете **+** / **-** за да го одредите времето од денот.

Потврдете ја поставката со допир на симболот **⌚** и почекајте 4 секунди без да допирате на копчињата за да потврдите.



- 1 Копче за прилагодување
  - 2 Символ за заклучени копчиња
  - 3 Символ за часовник
  - 4 Символ за јачина на алармот \*
  - 5 Символ за економичен режим
  - 6 Копче за плус
  - 7 Копче за минус
  - 8 Символ за печење пита
  - 9 Символ за аларм
  - 10 Символ за крајно време за готвење\*
  - 11 Символ за време на готвење
  - 12 Копче за програми
- \* (Варира зависно од моделот на производот.)

**i** Ако не се постави времето на почеток, часовникот ќе почне со работа од 12:00 и ќе се прикаже симболот 🕒. Симболот ќе исчезне штом ќе се постави времето.

**i** Поставките за тековно време се откажуваат ако нема струја. Треба одново да ги прилагодите.

## Прво чистење на производот

**i** Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење. Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.

1. Извадете го целиот материјал за пакување.
2. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

## Воведно загревање

Загревајте ја рерната околу 30 минути и потоа исклучете ја. Така, сите остатоци или наслагы од производството ќе согорат и ќе се тргнат.

**!** Врелите површини предизвикуваат изгореници! Производот е врел кога се употребува. Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на рерната, грејачите, итн. Држете ги децата настрана. Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.

## Електрична рерна

1. Извадете ги сите тави за печење и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.
3. Изберете ја позицијата Статично.
4. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со електричната рерна*, страница 30.
5. Вклучете ја рерната да работи околу 30 минути.

6. Исклучете ја рерната, видете *Како се работи со електричната рерна, страница 30*

### **Рерна со грил**

1. Извадете ги сите тави за печење и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.
3. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со грилот, страница 39*.
4. Вклучете ја рерната да работи околу 15 минути.

5. Исклучете го грилот, видете *Како се работи со грилот, страница 39*



Може да се појават чад и миризба во текот на неколку часа при првата работа. Ова е сосема нормално. Обезбедете добра вентилација на просторијата за да излезат чадот и миризбата. Избегнете директно вдишување на чадот и миризбата што се испушта.



## 5 Како Се Користи Плочата

### Општи информации за готвењето



Никогаш не полнете го садот за готвење со масло повеќе од една третина. Не оставајте ја плочата без надзор кога загревате масло. Прегреаното масло претставува ризик од оган. **Никогаш не обидувајте се да изгаснете можниот оган со вода!** Ако маслото се запали, покријте го со противпожарно ќебе или влажна крпа. Исклучете ја плочата ако е безбедно и повикајте противпожарна служба.

- Пред да пржите храна, секогаш исушете ја добро и внимателно ставете ја во врелото масло. Обезбедете комплетно растопување на замрзнатата храна пред пржењето.
- Не покривајте го садот што го користите за загревање масло.
- Поставете ги тавите и тенџерињата така што рачките нема да ја прекриваат плочата за да се спречи нивно загревање. Не ставајте нерамни и садови што се клатат врз плочата.
- Не ставајте празни тави и тенџериња на вклучени зони за готвење. Може да се оштетат.
- Вклучување зона за готвење без сад или тава врз неа ќе предизвика оштетување на производот. Исклучете ги зоните за готвење откако ќе завршите со готвење.
- Не ставајте пластични и алуминиумски садови врз

површината бидејќи истата може да стане врела.

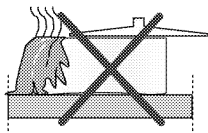
Веднаш исчистете ги сите стопени материјали врз површината.

Таквите садови не смее да се користат ниту за чување храна.

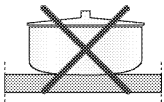
- Користете само садови и тави со рамна површина.
- Ставете соодветна количина храна во тавите и тенџерињата. Така, нема да има потреба од непотребно чистење ако спречите излевање на садовите. Не ставајте капаци на тавите или тенџерињата на зоните за готвење. Ставете ги тавите во центарот на зоната за готвење. Ако сакате да поместите тава на друга зона за готвење, подигнете ја и ставете ја врз саканата зона за готвење наместо да ја влечете.

### Совети за стакло-керамички плочи

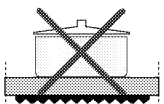
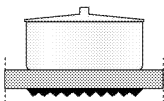
- Стакло-керамичката површина е отпорна на топлина и не е повлијаена од големи температурни разлики.
- Не користете ја стакло-керамичката површина како место за складирање ниту како плоча за сечење.
- Користете само тави и тенџериња со машински обработени дна. Острите рабови може да предизвикаат гребаници на површината.
- Не користете алуминиумски садови и тави. Алуминиумот ја оштетува стакло-керамичка плоча.



Истекувањата може да ја оштетат стакло-керамичката плоча и да предизвикаат пожар.



Не користете садови со испакнати или вдлабнати дна. Користете само тави и тенџериња со рамни дна. Тие обезбедуваат полесно распределување на топлината. Залудно ќе се троши енергија ако дијаметарот на тавата е многу мал.



- 4 Проширена плотна за готвење 17-19/26-28цм. е список со препорачани дијаметри на садови за готвење што треба да се користат со соодветни горилници.



Не дозволувајте да паѓаат предмети врз плочата. Дури и мали предмети, како што е соларникот, може да ја оштетат плочата.

Не употребувајте напукнати плочи. Водата може да навлезе во пукнатините и да предизвика краток спој. Во случај на какво било оштетување на површината (на пр. видливи пукнатини), исклучете го производот веднаш за да се намали ризикот од електричен удар.

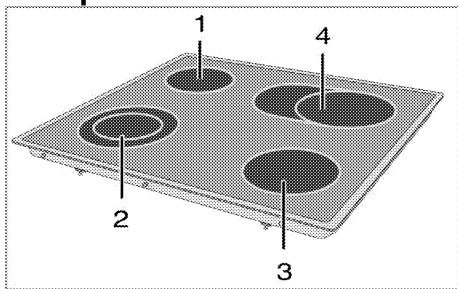
Стаклено-керамичката плоча е опремена со сијаличка за работа и со индикатор за предупредување за врела зона.

Предупредувачкиот индикатор за врела зона го посочува статусот на активната зона и свети дури и кога ќе се исклучи плочата. Трепкањето на предупредувачкиот индикатор за врела зона не е дефект.



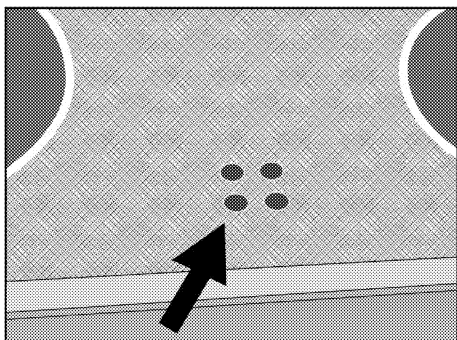
Во зависност од употребата, времето потребно за површината на ринглата да се олади е различно. Површината на ринглата може да е топла иако не свети индикаторот. Проверете дали површината е оладена пред да ја допрете, во спротивно, може да си ја изгорите раката!

## Употреба на плочата



- 1 Плотна за готвење со еден круг 14-16цм.
- 2 Рингла за готвење со два круга 21-23/12-14цм.
- 3 Плотна за готвење со еден круг 18-20цм.

**i** Стаклено-керамичките плочи што се загреваат бргу, емитуваат силна светлина кога ќе се вклучат. Не гледајте во светлината.



### Вклучување на керамичките плочи

Регулаторите за контрола на плочата се користат за работа со зоните. За да го добиете саканото ниво за готвење, свртете го регулаторот за контрола на зоната на соодветното ниво.

Ниво на готвење	1	2 — 3	4 — 6
	греење	динстање , готвење	варење , печење , вриење

Ниво на готвење	1	2	3
	греење	динстање , готвење	варење , печење , вриење

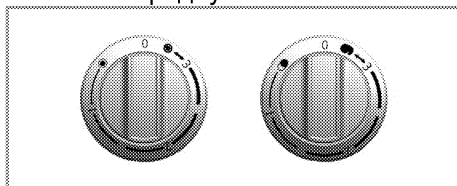
### Исклучување на керамичките плочи

Свртете го регулаторот за зоната во позиција за ИСКЛУЧЕНО (нагоре).

### Употреба на зони со повеќе сегменти за готвење

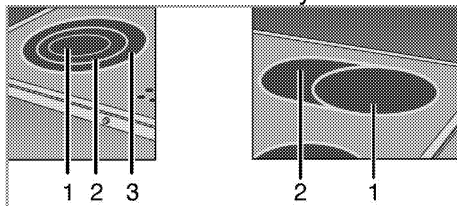
Зоните со повеќе сегменти за готвење дозволуваат да готвите со различни големини на тапи во иста зона. Кога ќе се активираат овие зони за готвење, прво се вклучува внатрешната зона за готвење.

1. За да го смените активниот дијаметар за готвење, свртете го регулаторот во правецот на стрелките на часовникот.
2. Ќе слушнете „кликнување“ што ќе се смени радиусот на зоната.



### Исклучување на зоните за готвење со повеќе сегменти

1. Свртете го регулаторот обратно од стрелките на часовникот во позиција за ИСКЛУЧЕНОСТ (нагоре) за да го исклучите шпоретот. Сите сегменти на зоната за готвење ќе се исклучат.



- 1 Позиција 1
- 2 Позиција 2
- 3 Позиција 3

**i** Позициите 2 и 3 и зоната со повеќе сегменти не работата независно.

## 6 Како се ракува со рерната

### Општи информации за печење, динстање и печење на грилот.



Врелите површини предизвикуваат изгореници! Производот е врел кога се употребува. Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на рерната, грејачите, итн. Држете ги децата настрана. Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.



Внимавајте кога ја отворате вратата на рерната бидејќи излегува пареа. Пареата може да ви ги попари рацете, лицето и/или очите.

### Совети за печење

- Користете соодветни метални чинии што не се лепат или алуминиумски садови или силиконски калапи отпорни на топлина.
- Искористете ја најдобро внатрешноста на рамката.
- Ставете го калапот за печење на средината на решетката.
- Изберете ја правилната позиција на решетката пред да ги вклучите рерната или грилот. Не менувајте ја положбата на решетката кога рерната е врела.
- Држете ја вратата на рерната затворена.

### Совети за печење месо

- Обработката на целото пиле, мисирката или големите парчиња

месо со преливи како што се лимон или црн бибер го подобруваат резултатот од готвењето.

- Треба 15 до 30 минути повеќе да се испече место со коски споредено со печење на иста големина месо без коски.
- На секој центиметар од месото во слоевите му треба околу 4-5 минути време за готвење.
- Оставете го месото во рерната околу 10 минути откако ќе заврши времето за готвење. Сокот подобро се дистрибуира низ целото месо и не истекува кога се сече месото.
- Рибата треба да се стави на средина или долната решетка во сад отпорен на топлина.

### Совети за печење на грил

Кога месото, рибата и пилето се печат на грил, тие брзо потемнуваат, имаат вкусна крцкава кора и не се сушат. Рамни парчиња, раженчиња со месо и колбаси се особено погодни за грил, како и зеленчукот што содржи многу вода, како домати и пиперки.

- Распоредете ги парчињата што ќе се печат на грил на решетката за грил или во тава за печење со решеткаст грил така што опфатениот простор не ја надминува големината на грејачот.
- Лизнете ги решетката или тавата за печење со грил на саканото ниво во рерната. Ако печете со решетка, ставете ја тавата за печење на подолната решетка да ги собира маснотиите. Тавата за печење мора да биде со големина колку што е целата површина на печење. Можно е да не ја добиете

со производот. Додајте вода во садот за печење за полесно чистење.

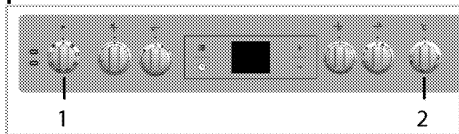


Храната што не е соодветна за печење на грил носи ризик од пожар. Користете само храна со грилот што е соодветна за интензивната топлина од грилот.

Не ставајте ја храната предалеку назад во грилот. Тоа е најверелиот дел и масната храна може да се запали.

## Како се работи со електричната рерна

### Избор на температура и работен режим



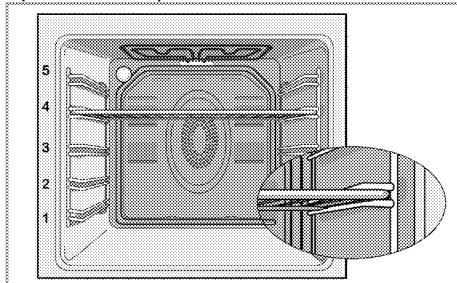
- 1 Регулатор со функции
  - 2 Регулатор за термостатот
1. Поставете го регулаторот за функции на саканата работна температура.
  2. Поставете го регулаторот за функции на саканата температура.  
» Рерната се загрева до прилагодената температура и ја одржува. За време на загревањето, сијаличката за температура свети.

### Исклучување на електричната рерна

Свртете ги регулаторот за функции и регулаторот за температура во позиција за исклученост (горе). Важно е да го ставите решеткастиот грил правилно на лежиштата. Решеткастиот грил мора да се вметне меѓу лежиштата како што е прикажано на сликата.

Не оставајте решеткастиот грил да се потпира на задниот ѕид во рерната. Лизнете го решеткастиот грил низ предниот дел на лежиштата и наместете го со помош на врата за да се постигне добра работа на грилот.

(Варира зависно од моделот на производот.)



### Работни режими

Редоследот на работните режими што е прикажан тука може да се разликува од организацијата на вашиот производ.

#### Горен и долен грејач



Работат горниот и долниот грејач. Храната се загрева истовремено и од горе и од долу. На пример, соодветно е за торти, тесто или колачи и готвени јадења во калапи за готвење. Гответе само со една тава.

#### Долен грејач



Работи само долниот грејач. Соодветно е за пица и за последователно потемнување на храната од долната страна. Оваа функција мора да се користи и за лесно чистење со пара.

### Горен/долен грејач потпомогнато со вентилатор



Вклучени се горниот и долниот грејач плус вентилаторот (во задниот сид). Врелиот воздух рамномерно и бргу се распределува низ рерната со помош на вентилаторот. Гответе само со една тава.

### Работа со вентилатор



Рерната не се загрева. Вклучен е само вентилаторот (во задниот сид). Соодветно за бавно одмрзнување замрзната зрнеста храна на собна температура и ладење на зготвената храна. Времето потребно да се одмрзне парче месо е подолго од време потребно за храна со житарки.

### Загревање со вентилатор



Топлиот воздух загреван со задниот грејач се распределува еднакво и бргу низ рерната со помош на вентилаторот. Соодветно е за готвење на јадењата на различни нивоа на полиците и не е потребно претходно загревање во повеќето случаи. Соодветно за готвење со повеќе тави. Оваа функција мора да се користи и за лесно чистење со пара.

### „ЗД“-функција



Вклучени се горниот и долниот грејач топлењето преку вентилаторот (во задниот сид). Храната се готви рамномерно и бргу од сите страни. Гответе само со една тава.

### Целосен грил



Работи големиот грил на горната страна во рерната. Соодветно е за печење на грил на големи количини месо.

- Ставете големи или средни порции во точната позиција за полицата под грејачот за грилот за печење.
- Свртете ја храната по половина од времето за печење на грил.

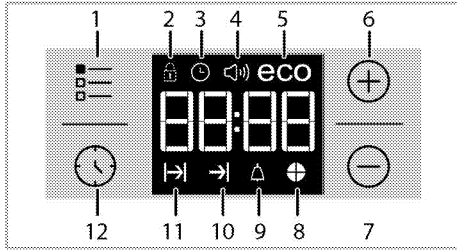
### Грил+вентилатор



Ефектот на грилот не е толку моќен како со Целосен грил

- Ставете мали или средни порции во точната позиција за полицата под грејачот за грилот за печење.
- Свртете ја храната по половина од времето за печење на грил.

## Употреба на часовникот на рерната



- 1 Копче за прилагодување
  - 2 Символ за заклучени копчиња
  - 3 Символ за часовник
  - 4 Символ за јачина на алармот \*
  - 5 Символ за економичен режим
  - 6 Копче за плус
  - 7 Копче за минус
  - 8 Символ за печење пита
  - 9 Символ за аларм
  - 10 Символ за крајно време за готвење\*
  - 11 Символ за време на готвење
  - 12 Копче за програми
- \* (Варира зависно од моделот на производот.)

**i** Максималното време за поставување на крајот на процесот на готвење е 5 часа и 59 минути  
Програмата се откажува ако снима струја. Мора одново да ја програмираат рерната.




**i** При кое било поставување, соодветните симболи ќе трепкаат на екранот. Мора да почекате малку за да се активираат поставките.

**i** Времето во денот не може да се постави ако нема направено поставка за готвење.

**i** Преостанатото време ќе се прикаже ако времето за готвење се постави кога ќе започне готвењето.

### Готвење со поставување на времето за готвење;

Може да ја поставите рерната така што таа ќе се исклучи на крајот на одреденото време со поставување на време за готвење на тајмерот.






1. Изберете функција за готвење.
  2. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот за времето за готвење.
  3. Поставете го времето за готвење со копчињата **+** / **-**.
- » Откако ќе го поставите времето за готвење, симболот  и времето ќе се прикажуваат постојано.
4. Ставете го садот во рерната и поставете ја температурата преку регулаторот за температура. Готвењето ќе започне.




» Кога ќе започне готвењето, на екранот почнува да се одбројува времето и сите делови на симболот со одбрано време почнуваат да светат. Поставеното време на готвење е поделено на 4 еднакви дела, а кога ќе помине времето од секој дел, симболот од тој дел се гаси. Значи, лесно може да разберете уште колку време преостанало од вкупното време за готвење.



## Поставување крај на времето за готвење за подоцна; (Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

По поставување на времето за готвење на тајмерот, може да го поставите времето за крај на готвењето за подоцна.

1. Изберете функција за готвење.
  2. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот за времето за готвење.
  3. Поставете го времето за готвење со копчињата **+** / **-**.
- » » Откако ќе го поставите времето за готвење, симболот  ќе се прикажува постојано.
4. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот за крајното време за готвење.
  5. Притиснете ги копчињата **+** / **-** за да го поставите крајното време за готвење.

» Откако ќе го поставите времето за готвење, симболите  и , и времето ќе се прикажуваат постојано. Откако ќе започне готвењето, симболот  ќе исчезне.


6. Ставете го садот во рерната и поставете ја температурата преку регулаторот за температура. Готвењето ќе започне.

» **Тајмерот на рерната го пресметува почетното време за готвење со одземање на времето за готвење од крајното време за готвење што го поставивте.**

Избраниот режим на работа се активира кога почетното време за готвење ќе се достигне и рерната ќе се загрее на поставената температура. Ја одржува оваа температура сè до крајот на времето за готвење.



» Кога ќе започне готвењето, на екранот почнува да се одбројува времето и сите делови на симболот со одбрано време почнуваат да светат. Поставеното време на готвење е поделено на 4 еднакви дела, а кога ќе помине времето од секој дел, симболот од тој дел се гаси. Значи, лесно може да разберете уште колку време преостанало од вкупното време за готвење.


7. Откако ќе заврши процесот на готвење, се прикажува „End“ (крај) на екранот и се огласува тајмерот со аудио предупредување.
8. Аудио предупредувањето ќе се огласува 2 минути. За да го запрете предупредувањето, само притиснете го кое било копче. Предупредувањето нема да се слуша и ќе се прикажува тековното време.

 Рерната одново ќе започне со работа ако го притиснете кое било копче за крај на аудио предупредувањето. Свртете ги копчињата за температура и функции на „0“ (исклучена) позиција за да ја исклучите рерната и да спречите таа повторно да почне со работа на крајот на предупредувањето.

## Активирање на заштитата за копчињата




Може да спречите рерната да се користи со активирање на функцијата за заштита на копчињата.

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.  
» Ќе се прикаже „OFF“ (исклучено) на екранот.
2. Притиснете го копчето **+** за да ја активирате заштитата за копчињата.

» Штом ќе се активира заштитата за копчињата, ќе се прикаже „On“ (вклучено) на екранот и ќе свети симболот  за заштитени копчиња.



**i** Копчињата на рерната не се функционални кога е активна заштитата за копчињата. Заштитата за копчињата нема да се откаже ако снема струја.

### За да ја деактивирате заштитата за копчињата



1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.  
» Ќе се прикаже „On“ (вклучено) на екранот.
  2. Деактивирајте ја заштитата за копчињата со притисок на копчето .
- » Се прикажува „OFF“ (исклучено) штом ќе се исклучи заштитата за копчињата.

### Поставување на алармот


Може да го користите тајмерот на рерната за какво било предупредување или потсетување освен за програмата за готвење. Алармот нема влијание врз функциите на рерната. Се користи само како предупредување. На пример, ова е корисно кога сакате да ја свртите храната во рерната во одреден момент. Тајмерот ќе се огласи со предупредување на крајот на поставеното време.


1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.

**i** Максималното време за алармот е 23 часа и 59 минути.

2. Поставете го времетраењето на алармот преку копчињата  / .

**i** Функционалните копчиња за тонот на алармот, времето во денот, осветленоста на екранот и копчињата за температура треба да бидат во позиција за исклученост - 0 (OFF).




» Симболот  ќе свети и ќе се појави времето за алармот на екранот штом ќе се постави времето за алармот.

3. По истекот на времето за алармот, симболот  ќе започне да трепка и ќе се слушне предупредувањето.

### Исклучување на алармот





1. Аудио предупредувањето ќе се огласува 2 минути. За да го запрете предупредувањето, само притиснете го кое било копче.
- » Предупредувањето нема да се слуша и ќе се прикажува тековното време.

### Откажување на алармот;

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот за да го откажете алармот.
2. Притиснете и држете го копчето  додека не се прикаже „00:00“.



**i** Се прикажува времето за алармот. Ако времето за алармот и времето за готвење се постават истовремено, ќе се прикажува пократкото време.

### Менување на тонот за алармот

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.
2. Прилагодете го саканиот тон за аларм со копчињата  / .
3. Тонот што го поставивте набрзо ќе се активира.  
» Избраниот тон за алармот ќе се прикаже како „b-01“, „b-02“ или „b-03“ на екранот.

## Промена на времето во денот


За менување на времето во денот што сте го поставиле порано:

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.
2. Поставете го времето во денот со копчињата **+** / **-**.
3. Времето што го поставивте набрзо ќе се активира.


## Економичен режим

Со поставување на времето за готвење во рерната на економичен режим, може да штедите ел. енергија додека готвите. Во овој режим готвењето привршува со внатрешната температура од рерната, така што грејачите се гасат пред крајното време за готвење.

## Поставување на економичен режим


1. Допрете  додека не се појави симболот **eco** (еко) на екранот.  
» Ќе се прикаже „OFF“ (исклучено) на екранот.
2. Овозможете го економичниот режим допирајќи на копчето **+**.  
» Штом ќе се активира заштитата за копчињата, ќе се прикаже „On“ (вклучено) на екранот, а симболот **eco** (еко) ќе продолжи да свети.

## Оневозможување на економичниот режим


1. Допрете  додека не се појави симболот **eco** (еко) на екранот.  
» Ќе се прикаже „On“ (вклучено) на екранот.
2. Оневозможете го економичниот режим допирајќи на копчето **-**.  
» Се прикажува „OFF“ (исклучено) штом ќе се исклучи заштитата за копчињата.

## Поставување на осветленоста на екранот


(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

1. За осветленост на екранот, допрете  додека да се појават на екранот **d-01** или **d-02**, или **d-03**.
2. Поставете ја саканата осветленост со копчињата **+** / **-**.  
» Времето што го поставивте набрзо ќе се активира.



















## Табела со времиња за готвење

-  Времињата на табелата се наменети само како водилки. Времињата може да варираат во однос на температурата на храната, густината, типот, како и вашите навики за готвење.

## Печење тесто и месо

-  1-вата полица во рерната е долната полица.

Јадење	Број на тава	Додатоци за користење	Режим на работата	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Колачи во тава	Една тава	Стандардна тава*		3	180	25 ... 30
Колач во калап	Една тава	Модла за колач на решетка за грил**		2	180	40 ... 50
Мали колачи	Една тава	Стандардна тава*		3	160	25 ... 35
	Една тава	Стандардна тава*		3	150	30 ... 40
	2 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	150	35 ... 50

Јадење	Број на тава	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
	3 тава	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Пандишпан	Една тава	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил**		3	160	25 ... 35
	Една тава	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил**		2	150	30 ... 40
	2 тава	1-Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил** 4-Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm на тава за тесто**		1 - 4	150	35 ... 45
Колачи	Една тава	Тава за тесто*		3	180	25 ... 30
	2 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Тесто за крофни	Една тава	Стандардна тава*		2	200	30 ... 40
	2 тава	1-Тава за тесто* 5-Стандардна тава*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Богато тесто	Една тава	Стандардна тава*		2	200	25 ... 35
	2 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Маја	Една тава	Стандардна тава*		2	200	35 ... 45
Лазањи	Една тава	Стаклена/метална правоаголна тава на решетка за грил**		2 - 3	200	30 ... 40
Пица	Една тава	Стандардна тава*		2	200 ... 220	15 ... 20
Говедски стек (цел) / печенка	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/маx, потоа, 180 ... 190	100 ... 120
Јагнешки бут (динстан)	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/маx, потоа, 190	70 ... 90

Јадење	Број на тава	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/маx, потоа, 190	60 ... 80
Печено пилешко (1,8-2 кг.)	Една тава	Стандардна тава*		2	15 мин. 250/маx, потоа, 180 ... 190	60 ... 80
	Една тава	Стандардна тава*		2	15 мин. 250/маx, потоа, 180 ... 190	60 ... 80
Мисирка (5.5 кг.)	Една тава	Стандардна тава*		1	25 мин. 250/маx, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
	Една тава	Стандардна тава*		1	25 мин. 250/маx, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Една тава	Стандардна тава*		3	200	20 ... 30
	Една тава	Стандардна тава*		3	200	20 ... 30

Се препорачува рерната да се загрева пред готвење на која било храна.

\* Додатоците може да не бидат испорачани со производот.








\*\* Додатоците не се испорачуваат со производот. Достапни се за продажба како посебни додатоци.

## Табела за готвење за тестирање јадења

да им олесни на институциите за контрола да го тестираат производот.

Јадењата во оваа табела за готвење се подготвени според EN 60350-1 за

Јадење	Број на тава	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Кратконосец	Една тава	Стандардна тава*		3	140	20 ... 30
	Една тава	Стандардна тава*		3	140	20 ... 30
	2 тава	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 тава	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Мали колачи	Една тава	Стандардна тава*		3	160	25 ... 35
	Една тава	Стандардна тава*		3	150	30 ... 40
	2 тава	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	150	35 ... 50

Јадење	Број на тава	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
	3 тава	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Пандишпан	Една тава	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил**		3	160	25 ... 35
	Една тава	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил**		2	150	30 ... 40
	2 тава	1-Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил** 4-Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на тава за тесто**		1 - 4	150	35 ... 45
Пита со јаболка	Една тава	Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 см на решетка за грил**		2	180	50 ... 60
	Една тава	Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 см на решетка за грил**		2	170	50 ... 60
	2 тава	1-Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 см на решетка за грил** 4-Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 см на тава за тесто**		1 - 4	170	50 ... 60

Се препорачува рерната да се загрева пред готвење на која било храна.

\* Додатоците може да не бидат испорачани со производитот.

\*\* Додатоците не се испорачуваат со производитот. Достапни се за продажба како посебни додатоци.

### Совети за печење колачи

- Ако колачот е многу сув, зголемете ја температурата за околу 10°C и намалете го времето за готвење.
- Ако колачот е влажен, употребете помалку течност или намалете ја температурата за 10°C.
- Ако колачот е многу темен на површината, ставете го на долната полица, намалете ја

температурата и зголемете го времето за готвење.

- Ако е добро зготвено внатре, но лепливо однадвор, употребете помалку течност, намалете ја температурата и зголемете го времето за готвење.

### Совети за печење тесто

- Ако тестото е многу суво, зголемете ја температурата за околу 10°C и намалете го времето

за готвење. Навлажнете ги слоевите тесто со смеса од млеко, масло, јајце и јогурт.

- Ако на тестото му треба многу време да се испече, обрнете внимание дебелината на тестото што сте го подготвиле да не ја надминува длабочината на тавата.
- Ако горната површина на тестото се зацрни, но долниот дел не е зготвен, проверете дали количината сос што сте ја употребиле во тестото е премногу близу до долната страна на тестото. Обидете се да го разнесете сосот еднакво во средината и врз слоевите тесто за изедначено печење.

**i** Печете го тестото во согласност со режимот и температурите што се дадени во табелата за готвење. Ако долниот дел не е доволно испечен, ставете го за една полица подолу следниот пат.

### Совети за готвење зеленчук

- Ако јадењето со зеленчук снима сок и се исуши, гответе го во тенџере со капак наместо во тава. Затворените садови ќе го задржат сокот во јадењето.
- Ако јадењето со зеленчук не се зготви, сварете го зеленчукот претходно или подгответе го како

### Табела со времиња на готвење за грил

#### Печење на грил со електричен грил

Храна	Додатоци за користење	Позиција на решетката	Препорачана температура (°C)**	Време на печење на грил (приближно)
Риба	Решетка за грил	4...5	250/max	20...25 мин. #
Пилешко на парчиња	Решетка за грил	4...5	250/max	25...35 мин.
Котлети од јагнешко	Решетка за грил	4...5	250/max	20...25 мин.
Печење говедско	Решетка за грил	4...5	250/max	25...30 мин. #

конзервирана храна и ставете го во рерната.

### Како се работи со грилот



Затворете ја вратата на рерната при употреба на грилот.

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

### Вклучување на грилот

- 1.Свртете го регулаторот за функции на саканиот симбол за грил.
  - 2.Потоа, изберете ја саканата температура за грилот.
  - 3.Ако е потребно, претходно загревајте 5 минути.
- » Се вклучува сијаличката за температура.

### Исклучување на грилот

- 1.Свртете го регулаторот со функции на позиција за исклученост (горе).



Храната што не е соодветна за печење на грил носи ризик од пожар. Користете само храна со грилот што е соодветна за интензивната топлина од грилот. Не ставајте ја храната предалеку назад во грилот. Тоа е најврелиот дел и масната храна може да се запали.

Храна	Додатоци за користење	Позиција на решетката	Препорачана температура (°C)**	Време на печење на грил (приближно)
Телешки котлети	Решетка за грил	4...5	250/max	25...30 мин. #
Леб за тостови *	Решетка за грил	4	250/max	1...3 мин.

# во зависност од густината

\*Претходно загрејте околу 5 минути.

\*\*Ако температурата на скара на вашиот производ не може да се прилагоди, скарата ќе работи на препорачаната температура.

Јадењата во оваа табела за готвење да им олесни на институциите за се подготвени според EN 60350-1 за контрола да го тестираат производот.

Храна	Додатоци за користење	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Леб за тостови	Решетка за грил	4	250/max	1...3 мин.
Кофтиња (говедско) - 12 парчиња	Решетка за грил	4	250/max	25...35 мин.

Свртете ја храната откако ќе изминат 2/3 од вкупното време за грил.

Се препорачува рерната да се загрева 5 минути пред готвење на која било храна.



## 7 Одржување и грижа

### Општи информации

Векот на траење ќе се продолжи, а честите проблеми ќе се намалат ако производот се чисти редовно.



Исклучете го производот од довод на ел. енергија пред одржување и чистење.  
Постои ризик од струен удар!



Оставете апаратот да се излади пред чистење.  
Врелите површини предизвикуваат изгореници!

- Чистете го производот темелно по секоја употреба. На тој начин остатоците од готвење ќе се отстранат полесно и ќе се избегне нивно горење при следниот пат на вклучување на апаратот.
- Не се потребни специјални средства за чистење за производот. Користете топла вода со средство за миење, мека крпа или сунѓер за чистење на производот и избришете со сува крпа.
- Секогаш избришете ја прекумерната течност темелно по чистењето, а секое претекување мора веднаш да се избрише.
- Не користете средства за чистење што содржат киселина или хлорид за чистење на површините од не`рѓосувачки челик или од инокс, како и рачките. Користете мека крпа со течен детергент (но не абразив) за да ги исчистите овие површини обрнувајќи внимание да бришете во еден правец.



Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење.  
Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.



Не користете чистачи на параа за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.

### Чистење на плочата

#### Стаклено-керамичка плоча

Избришете ја стаклено-керамичката површина (витрокерамика) со студена вода внимавајќи да не оставите средство за чистење и исушете со мека крпа. Остатоците од средството може да ја оштетат стаклено-керамичката плоча кога ќе ја користите следниот пат.

Исушените средства на стаклено-керамичката плоча (витрокерамика) во ниеден случај не смее да се гребат со нож, челична жица или слични алатки.

Отстранете ги флеките од калциум (жолти дамки) со комерцијално средство за отстранување бигор или со мала количина на отстранувач на бигор како што се оцет или сок од лимон.

Ако површината е многу нечиста, ставете средство за чистење на сунѓер и почекајте да апсорбира убаво. Потоа, исчистете ја површината на плочата со влажна крпа.

**i** Храната што содржи шеќер како што се густиот крем и сирупи мора да се исчисти веднаш без да се чека да се излади површината. Во спротивно, стаклено-керамичката плоча ќе се оштети трајно.

Може да дојде до делумно бледнење на бојата на површината или на другите делови со текот на времето. Ова не влијае врз работата на производот.

Бледнењето на бојата и дамките на стаклено-керамичката плоча се нормална состојба и не претставуваат дефект.

## Чистење на контролниот панел

Исчистете ги контролниот панел и регулаторите со влажна крпа и избришете ги со сува.

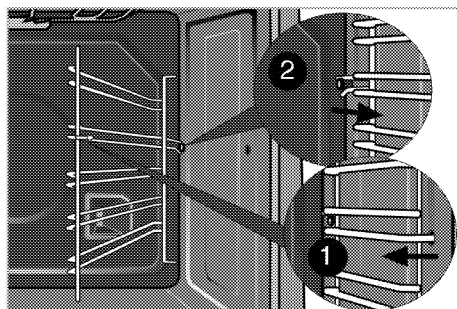
**i** Не отстранувајте ги контролните копчиња/регулатори за да го исчистите контролниот панел. Контролниот панел може да се оштети!

## Чистење на рерната

Чистење на страничните сидови (Варира зависно од моделот на производот.)

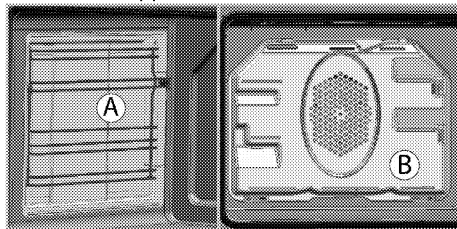
(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

1. Тргнете го предниот дел на страничната рамка со влечење во обратен правец од страничниот сид.
2. Извадете ја страничната рамка со влечење докрај кон вас.



**Каталитички сидови (Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)**

Внатрешните странични сидови (А) и/или задниот сид (Б) на вашиот производ може да се премачкани со каталитички еназел. Каталитичките сидови имаат светла мат боја и порозна површина. Не треба да се чистат каталитичките сидови на рерната. Благодарение на нивната перфорирана структура, каталитичките површини ја собираат маснотијата и штом површината се наполни со маснотија, тие почнуваат да светат. Во овој случај, се препорачува замена на деловите.

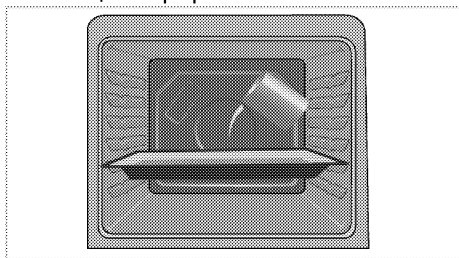


**Лесно чистење со пара**

Овозможува лесно чистење бидејќи нечистотијата (под услов ако не сте чекале предолго) се омекнува со пареата што се создава во рерната, а водените капки се кондензираат на внатрешните површини.

1. Извадете ја целата опрема од рерната.

2. Истурете 500 ml вода во тавата за рерна и поставете ја на втората полица во рерната.



3. Поставете ја рерната во режим за лесно чистење со пареа и вклучете ја на 100° C 25 минути.

4. Отворете ја вратата и избришете ги внатрешните површини на рерната со влажен сунѓер или крпа.

5. Користете топла вода со средство за миење, мека крпа или сунѓер за да ја исчистите закоравената нечистотија и избришете со сува крпа.

**i** За време на режимот на лесно чистење пареа, водата од тавата за омекнување на лесно обликуваните остатоци/нечистотија во празнината на рерната ќе испари и кондензира во празнината на рерната и внатрешното стакло на вратата на рерната, со што вода може да капе кога е отворена вратата на рерната. Избришете ја кондензацијата додека е отворена вратата.

### Чистење на вратата на рерната

За да ја исчистите вратата на рерната, користете топла вода со средство за миење, мека крпа или сунѓер за да го исчистите производот и избришете го со сува крпа.

Избришете го стаклото со оцет и потоа исплакнете го за да ги

отстраните остатоците од вар кои може да се појават на стаклото на рерната.

**i** Не користете груби абразивни средства или остри метални жици за чистење на вратата на рерната. Може да ја изгребаат површината и да го уништат стаклото.

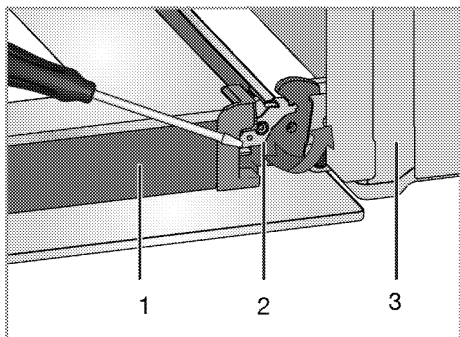
### Чистење на вратата на рерната

**i** Не користете јаки абразивни средства за чистење, метални предмети што стружат, метално сунѓерче или материјали од варикина за да ги чистите вратата и стаклото на рерната.

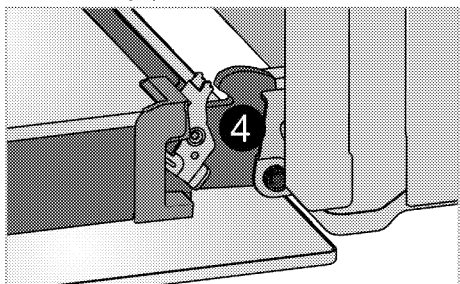
Можете да ги извадите вратата на рерната и стаклата на вратите за да ги исчистите. Како да ги извадите вратите и стаклата е објаснето во деловите "Вадење на вратата на рерната" и "Вадење на внатрешните стакла на вратата". Откако ќе ги извадите внатрешните стакла на вратата, исчистете ги со детергент за садови, топла вода и мека крпа или сунѓер, а потоа избришете ги со сува крпа. Избришете го стаклото со оцет и потоа исплакнете го за да ги отстраните остатоците од вар кои може да се појават на стаклото на рерната.

### Вадење на вратата на рерната

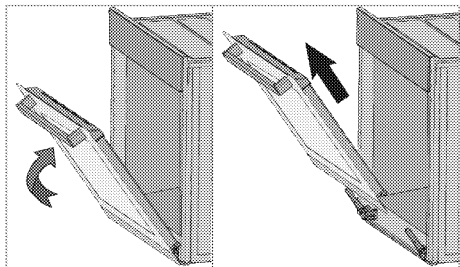
1. Отворете ја предната врата (1).
2. Отворете ги спојниците на куќиштето за шарките (2) десно и лево напред странично со притиснување надолу како што е прикажано на сликата.



- 1 Врата
- 2 Заклучување на панта(затворена позиција)
- 3 Рерна
- 4 Заклучување на панта(отворена позиција)



3. Поместете ја предната врата половично.



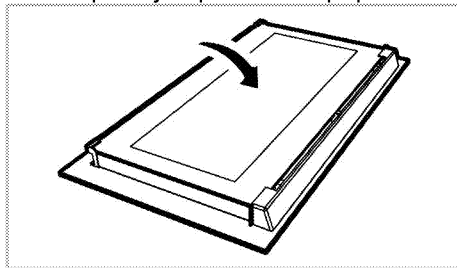
4. Извадете ја предната врата со влечење нагоре за да ја ослободите од шарките лево и десно.

**i** Чекорите што ќе ги направите за време на постапката на вадење, треба да се повторат по обратен редослед за да поставите вратата на место. Не заборавајте да ги затворите спојниците на кукиштето на шарките при повторно поставување на вратата.

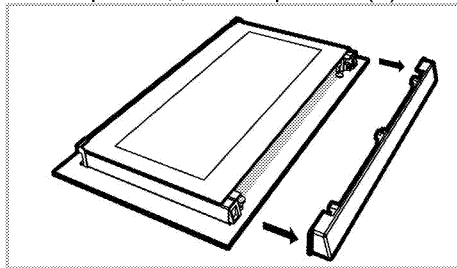
### **Вадење на внатрешното стакло на вратата (Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)**

Внатрешното стаклено окно на вратата на рерната може да се извади за чистење.

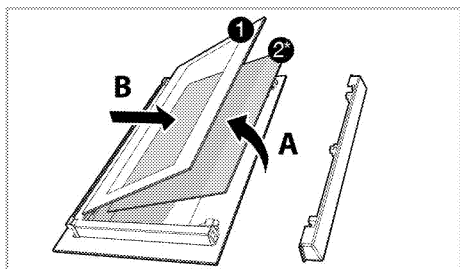
1. Отворете ја вратата на рерната.



2. Повлечете кон себе и извадете го пластичниот дел што е поставен на горниот дел на вратата (1).



3. Како што е прикажано на сликата, подигнете го највнатрешното стакло (1) делумно во правец на **A** и повлечете го кон надвор во правец **B**.



## Замена на светилката во рерната

**!** Пред да ја замените светилката во рерната, проверете дали производот е исклучен од струја и изладен за да избегнете ризик од електричен удар. Врелите површини предизвикуваат изгореници!

**i** Во оваа печка, се користи блескаво светилка со моќност помала од 40 W, висина помала од 60 mm, дијаметар помал од 30 mm или халогена светилка со приклучок тип G9, моќност помала од 60 W. Светилките се погодни за работа на температури над 300 ° C. Светилки во рерната може да се добијат од овластени сервисни агенти или техничар со лиценца.

**i** Позицијата на светилката може да варира од онаа на сликата.

**i** Сијалицата што се користи во овој уред не е соодветна за осветлување простории во домаќинството. Наменетата употреба на оваа сијалица е да му помага на корисникот да ја гледа храната.

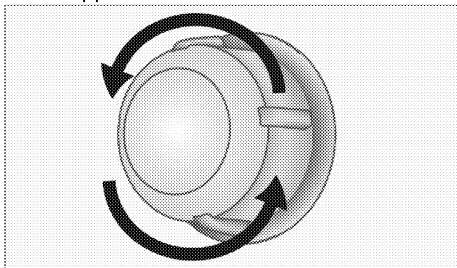
**i** Сијалиците што се користат во овој производ треба да ги издржуваат екстремните физички услови, како што се температурите над 50 °C.

### Ако рерната има тркалезна светилка:

1. Исклучете го производот од струја.
2. Свртете го стаклениот капак обратно од движењето на

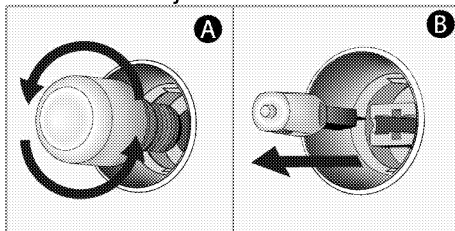
1. Највнатрешно стаклено окно
- 2\* Внатрешно стаклено окно (Може да не е вклучена со вашиот производ.)
4. Ако вашиот производ е опремен со внатрешно стаклено окно (2) ; Повторете ја истата постапка за да го извадите внатрешното внатрешно стакло (2).
5. Првиот чекор да ја составите вратата е да го поставите внатрешното стаклено окно на свое место (2). Ставете го закосениот агол на стакленото окно за да навлезе во закосениот агол на пластичниот отвор. (Ако вашиот производ е опремен со внатрешно стаклено окно). Внатрешното стаклено окно (2) мора да се постави во пластичниот отвор близу до највнатрешното стаклено окно (1).
6. Кога го поставувате највнатрешното стаклено окно (1), проверете дали печатената страна на окното е насочена кон внатрешното стаклено окно. Важно е да ги поставите долните агли на највнатрешното стаклено окно (1) во долниот пластичен отвор.
7. Притискајте го пластичниот дел кон рамката додека не слушнете звук на кликување.

сказалките на часовникот за да го извадите.



3. Ако сијаличката во рерната е од тип (A) како на долната слика, отстранете ја со вртење како што е прикажано и заменете ја. Ако е од тип (B), повлечете ја и отстранете

ја како што е прикажано на сликата и заменете ја.



4. Ставете го стаклениот капак одново.

## 8 Решавање проблеми

### Рерната испушта пареа додека работи.

- Нормално е пареа да излегува за време на работата. >>> *Ова не е грешка.*

### Производот емитува звук на метал при загревање и ладење.

- Кога ќе се загрејат металните делови, тие може да се прошират и да предизвикаат бука. >>> *Ова не е грешка.*

### Производот не работи.

- Осигурувачот за ел. напојување е расипан или паднал. >>> *Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги одново.*
- Производот не е приклучен во (заземјен) штекер. >>> *Проверете го поврзувањето на приклучокот.*

### Сијаличката во рерната не работи.

- Сијаличката во рерната е прегорена. >>> *Сменете ја сијаличката.*
- Нема струја. >>> *Проверете дали има струја. Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги осигурувачите.*

### Рерната не се загрева.

- Не се поставени функцијата и/или температурата. >>> *Поставете ги функцијата и температурата со регулаторот/копчето за функција/температура.*
- Тајмерот не е наместен кај моделите што се опремени со тајмер. >>> *Прилагодете го времето.*  
(Кај производите со микроречка, тајмерот ја контролира само микроречката.)
- Нема струја. >>> *Проверете дали има струја. Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги осигурувачите.*

### (Кај моделите со тајмер) Приказот на часовникот трепка или е вклучен симболот за часовник.

- Има прекин на струја. >>> *Прилагодете го времето/прекинувачот на производот и вклучете го одново.*



Консултирајте се со овластен агент за сервисирање или со застапникот од каде што сте го купиле производот ако не можете сами да го решите проблемот иако сте ги примениле упатствата во ова поглавје. Никогаш не обидувајте се сами да го поправате расипаниот уред.







**Forno**  
Manual do utilizador



PT

# Em primeiro lugar, por favor, leia este manual!

Caro Cliente,

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

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

## Explicação dos símbolos

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



Informações importantes ou conselhos úteis acerca do uso.



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



Aviso sobre choques eléctricos.



Aviso para risco de incêndio.



Aviso para superfícies quentes.



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

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

Segurança geral .....	4
Segurança eléctrica.....	5
Segurança do produto.....	6
Utilização pretendida .....	9
Segurança para crianças .....	9
Eliminação do produto velho .....	10
Eliminação do material da embalagem ....	10

**2 Informação geral 11**

Visão geral.....	11
Conteúdo da embalagem .....	12
Especificações técnicas.....	14

**3 Instalação 16**

Instalação prévia .....	16
Instalação e ligação .....	17
Eliminação do produto velho .....	20

**4 Preparações 21**

Conselhos para poupar energia.....	21
Uso inicial .....	21
Ajuste da hora.....	21
Primeira limpeza da unidade .....	22
Aquecimento inicial.....	22

**5 Como utilizar a placa 24**

Informações gerais sobre a cozedura.....	24
Utilização das placas .....	25

**6 Funcionar com o forno 27**

Informações gerais sobre cozer, assar e grelhar no forno .....	27
Como usar o forno eléctrico .....	28
Modos de funcionamento .....	28
Usar o relógio do forno .....	30
Tabela de tempos de cozedura .....	33
Operar o grelhador .....	37
Tabelas de tempos de cozedura para grelhar .....	38

**7 Manutenção e cuidados 39**

Informações gerais .....	39
Limpeza da placa .....	39
Limpar o painel de controlo .....	40
Limpar o forno.....	40
Limpar a porta do forno .....	41
Remover o vidro interno da porta.....	42
Substituir a lâmpada do forno.....	43

**8 Resolução de problemas 45**

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

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

### **Segurança geral**

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

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

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

sem experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou receberem instruções. As crianças devem ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.

- Se o produto for passado a outra pessoa para utilização pessoal ou em segunda mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos relevantes devem ser também entregues.
- Nunca posicione o produto sobre um piso com tapete ou carpete. Caso contrário, a falta de fluxo de ar por debaixo do produto causará sobreaquecimento das partes eléctricas. Isto acarretará problemas ao seu produto.
- Os procedimentos de instalação e reparação devem ser sempre realizados por agentes da assistência autorizada. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de

procedimentos realizados por pessoas não autorizadas que podem invalidar a garantia.

Antes da instalação, leia cuidadosamente as instruções.

- Não ligue o produto se houver algum defeito ou dano visível.
- Certifique-se de desligar os botões de funcionamento do produto após cada utilização.

### **Segurança eléctrica**

- Se o produto tiver uma falha, ele não deverá ser operado a não ser que seja reparado pelo Agente de Assistência Autorizado. Há risco de choque eléctrico!
- Apenas ligue o produto a uma tomada/linha com terra com a voltagem e a orotecção como especificado nas "Especificações técnicas". A instalação à terra deve ser realizada por um electricista qualificado, ao usar o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não deverá ser responsabilizada por quaisquer problemas que surjam devido ao produto não ter sido ligado à terra de

acordo com os regulamentos locais.

- Nunca lave o produto derramando ou vertendo água sobre ele! Há risco de choque eléctrico!
- O produto não deverá estar com a ficha ligada à tomada durante os procedimentos de instalação, de manutenção, de limpeza e de reparação.
- Se o cabo de ligação à alimentação para o produto estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar um perigo.
- Use apenas o cabo de ligação indicado nas "Especificações técnicas".
- O equipamento deverá ser instalado de modo a que possa ser totalmente desligado da rede. A separação deverá ser fornecida por uma ficha de corrente ou por um interruptor integrado na instalação eléctrica fixa, de acordo com os regulamentos de construção.
- A superfície traseira do forno fica muito quente quando em

utilização. Certifique-se de que a ligação do elétrica não contacte a superfície traseira; caso contrário, as ligações podem ficar danificadas.

- Não comprima o cabo de alimentação entre a porta do forno e a estrutura e não o passe por cima de superfícies quentes. Caso contrário, o isolamento do cabo pode derreter e provocar incêndio, como resultado de um curto-circuito.
- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos eléctricos deve ser executada por pessoas qualificadas e autorizadas.
- Em caso de algum dano, desligue o produto e corte a alimentação eléctrica. Para fazer isso, desligue o fusível doméstico.
- Certifique-se de que a potência do fusível seja compatível com o produto.

### **Segurança do produto**

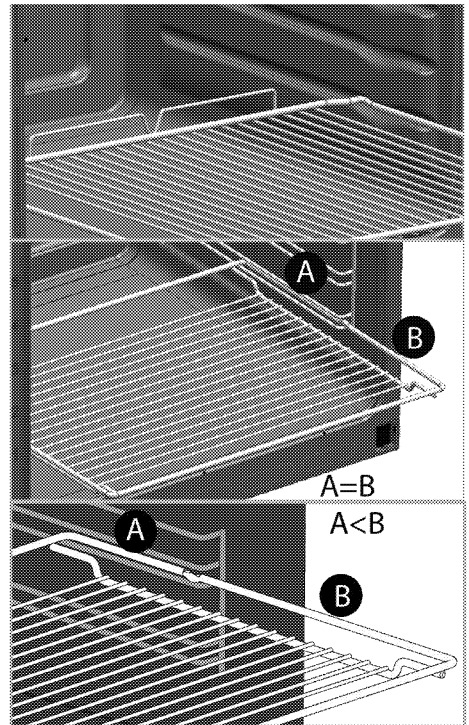
- **AVISO:** O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento.

Crianças menores de 8 anos devem ser afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.

- Nunca utilize o produto quando o seu raciocínio ou coordenação estiverem debilitados pelo uso de álcool e/ou medicamentos.
- Tenha cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode provocar incêndio, já que se incendia quando entra em contacto com superfícies quentes.
- Não coloque materiais inflamáveis junto do produto, pois os seus lados podem ficar quentes durante a utilização.
- Durante a utilização o aparelho aquece. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- Mantenha todas as ranhuras de ventilação desobstruídas.
- Não aqueça latas fechadas e jarras de vidro no forno. A pressão que se pode acumular na lata/jarra pode fazer com que expluda.
- Não coloque tabuleiros para cozer no forno, pratos ou

folhas de alumínio directamente no fundo do forno. A acumulação do calor poderá danificar o fundo do forno.

- Não use limpadores abrasivos ásperos ou raspadores de metal duros para limpar a porta de vidro do forno, já que podem riscar a superfície, o que pode resultar em rachadura do vidro.
- Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.
- (Varia dependendo do modelo do produto.) Colocar correctamente a prateleira de arame e o tabuleiro nos suportes de arame  
É importante colocar a prateleira e/ou tabuleiro correctamente no suporte. Deslize a prateleira de arame ou o tabuleiro entre os 2 frisos e certifique-se que está estável antes de colocar algum alimento sobre a mesma (consulte a figura seguinte).



- Não utilize o produto se o vidro da porta da frente estiver removido ou quebrado.
- Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.
- Coloque o papel vegetal no recipiente ou no acessório do forno (tabuleiro, grelha de arame, etc.) juntamente com os alimentos e depois introduza tudo no forno pré-aquecido. Remova as partes em excesso do papel vegetal que estejam a extravasar do

acessório ou do recipiente, para evitar o risco de que toquem os elementos de aquecimento do forno. Nunca use o papel vegetal numa temperatura de funcionamento superior à que é indicada para o papel. Não coloque o papel vegetal diretamente na base do tabuleiro.

- **AVISO:** Verifique se o cabo de alimentação do aparelho está desligado ou o quadro de distribuição está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.
- O produto deve ser colocado diretamente no piso. Não deve ser colocado sobre uma base ou pedestal.
- **AVISO:** A cozedura sem vigilância numa panela com óleo ou gordura pode ser perigosa e provocar um incêndio. NUNCA tente extinguir um fogo com água, mas sim, desligue o aparelho e cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou cobertor anti-fogo.
- **CUIDADO:** O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura a curto prazo deve ser continuamente supervisionado.
- **AVISO:** Perigo de incêndio: Não conserve itens sobre as superfícies de cozedura.
- **AVISO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Em caso de quebra da placa de vidro: Desligue imediatamente todos os bicos e qualquer elemento de aquecimento eléctrico e isole o aparelho da fonte de energia. Não toque na superfície do aparelho. Não use o aparelho.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de telecomando separado.
- A pressão do vapor acumulado devido à condensação na superfície da placa ou no fundo do



tacho pode fazer com que o tacho se mova. Portanto, certifique-se de que a superfície da placa e o fundo das panelas estejam sempre secos.

- **AVISO:** Utilize apenas protecções da placa concebidos pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicado pelo fabricante do aparelho nas instruções para uso apropriado, ou protecções da placa incorporadas no aparelho. A utilização de protecções impróprias pode causar acidentes.

Para que a chama funcione correctamente:

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

### **Utilização pretendida**

- Este produto foi concebido para utilização doméstica. O

uso comercial não é admissível.

- **CUIDADO:** Este equipamento destina-se apenas a cozedura. Não deve ser usado para outros fins, como por exemplo, aquecimento do cómodo."
- Este produto não deverá ser usado para aquecer pratos por baixo do grelhador, secar toalhas e panos de prato, etc., pendurando-os nos manípulos e para fins de aquecimento.
- O fabricante não será responsável por qualquer dano cusado por uso ou manuseamento incorrectos.
- O forno pode ser usado para descongelar, assar e grelhar alimentos.

### **Segurança para crianças**

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

da embalagem de acordo com as normas ambientais.

- Os produtos eléctricos são perigosos para as crianças. Mantenha as crianças afastadas do produto quando em funcionamento e não as deixe brincar com o mesmo.
- Não coloque quaisquer itens por cima do equipamento que as crianças possam alcançar.
- Quando a porta estiver aberta, não coloque qualquer objecto pesado sobre ela e não permita que as crianças se sentem sobre ela. Pode virar ou pode danificar as dobradiças.

## **Eliminação do produto velho**

### **Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos:**



Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU). Este produto porta um

símbolo de classificação para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE).

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

### **Cumprimento com a Directiva RoHS:**

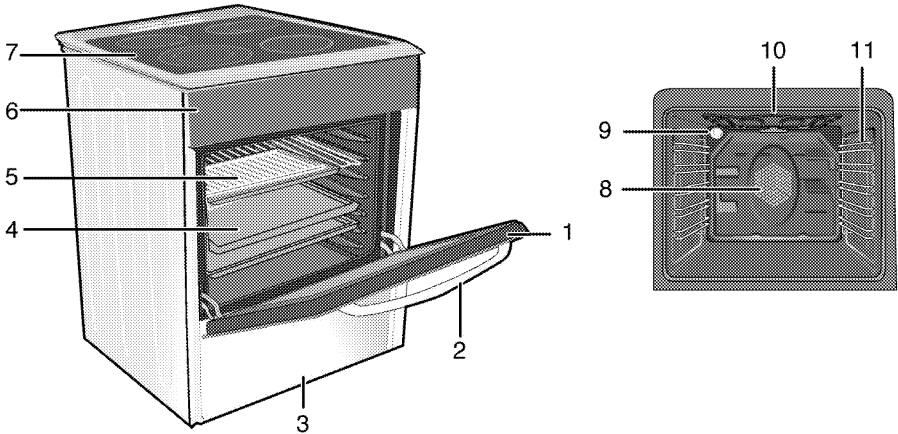
O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

### **Eliminação do material da embalagem**

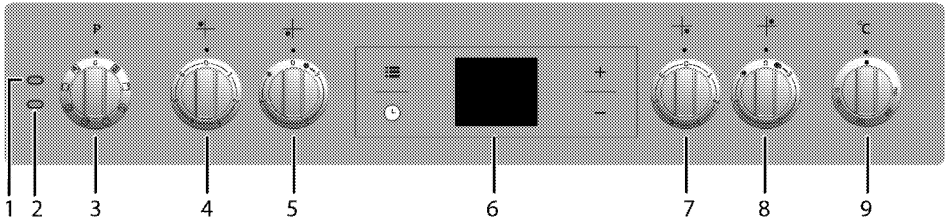
- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do alcance das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma adequada e separe-os de acordo com as instruções de lixo reciclado.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

## 2 Informação geral

### Visão geral



- 1 Porta frontal
- 2 Pega
- 3 Gaveta inferior
- 4 Tabuleiro
- 5 Prateleira de arame
- 6 Painel de controlo
- 7 Disco do queimador
- 8 Motor da ventoinha (disco de aço por detrás)
- 9 Lâmpada
- 10 Elemento de aquecimento do grelhador
- 11 Posições da prateleira



- 1 Lâmpada de aviso
- 2 Lâmpada do termóstato
- 3 Botão da função
- 4 Disco de cozedura de circuito único Esquerdo traseiro
- 5 Disco de cozedura de circuito duplo Esquerdo frontal
- 6 Temporizador digital
- 7 Disco de cozedura de circuito único Direito frontal
- 8 Disco de cozedura estendido Direito traseiro
- 9 Botão do termóstato

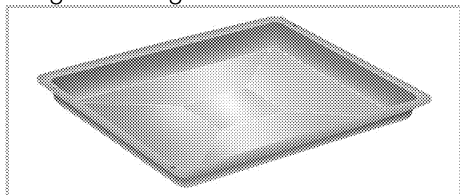
## Conteúdo da embalagem

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

### 1. Manual do utilizador

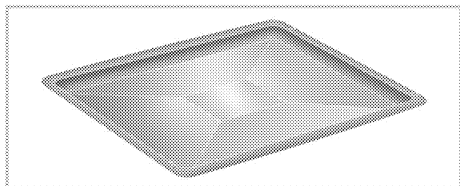
### 2. Tabuleiro padrão

Usado para pastelaria, alimentos congelados e grandes assados.



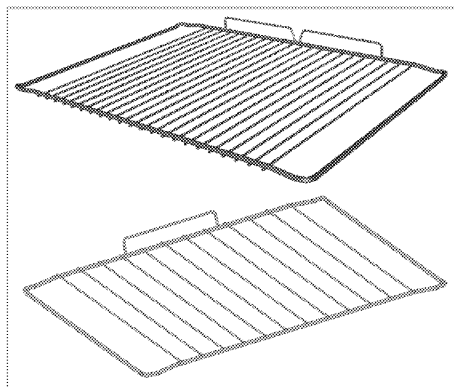
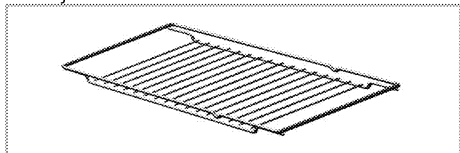
### 3. Tabuleiro para doces

Usado para pastelaria, como bolos e biscoitos.



### 4. Grelha de arame

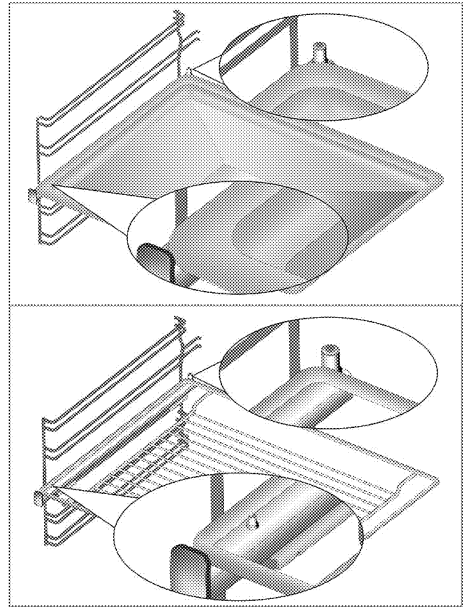
Usada para assar e para colocar o alimento a ser estufado, assado ou cozinhado em caçarolas, na prateleira desejada.



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

As prateleiras telescópicas permitem-lhe instalar e remover facilmente os tabuleiros e a prateleira de arame.

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



## Especificações técnicas

<b>GERAL</b>	
Dimensões externas (altura / largura / profundidade)	850 mm/600 mm/600 mm
Voltagem/frequência	220-240 V 1N ~/380-415 V 3N ~ 50/60 Hz
Consumo total de energia	9.9 kW
Tipo de cabo / secção	min.H05VV-FG 3 x 4 mm <sup>2</sup> / 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
<b>PLACA</b>	
<b>Queimadores</b>	
Esquerdo traseiro	<b>Disco de cozedura de circuito único</b>
Dimensão	140 mm
Potência	1200 W
Esquerdo frontal	<b>Disco de cozedura de circuito duplo</b>
Dimensão	210/120 mm
Potência	2200/750 W
Direito frontal	<b>Disco de cozedura de circuito único</b>
Dimensão	180 mm
Potência	1700 W
Direito traseiro	<b>Disco de cozedura estendido</b>
Dimensão	170/265 mm
Potência	1500/2400 W
<b>FORNO/GRELHADOR</b>	
Forno principal	<b>Forno multifunções</b>
Lâmpada interior	15-25 W
Consumo de energia do grelhador	2.2 kW

# Coisas essenciais: A informação no rótulo de energia dos fornos eléctricos é dada de acordo com a norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Esses valores são determinados sob a carga padrão com as funções do aquecedor inferior-superior ou do aquecimento assistido por ventoinha (caso exista). A classe de eficiência energética é determinada de acordo com a seguinte polarização dependendo da existência ou não de funções relevantes no produto. 1-Cozinhar com ventoinha-eco, 2- Cozinhar a turbo lento, 3- Cozinhar a turbo, 4- Aquecimento inferior/superior assistido por ventoinha, 5- Aquecimento superior e inferior.

- i** As especificações técnicas poderão ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.
- i** As figuras neste manual são esquemáticas e poderão não corresponder exactamente ao seu produto.

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

### 3 Instalação

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

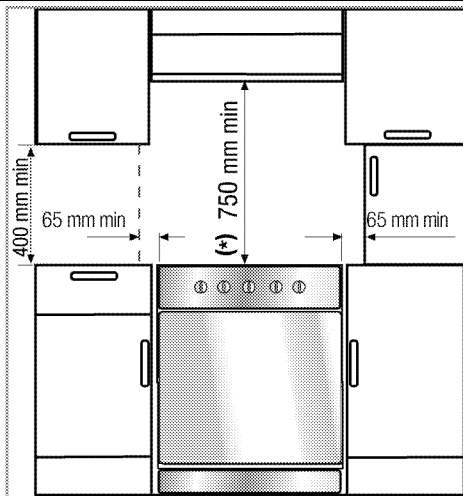
**i** A preparação do local e a instalação eléctrica para o produto é da responsabilidade do cliente.

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

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

#### Instalação prévia

Para assegurar as saídas críticas de ar sob o equipamento, recomendamos que o mesmo seja montado numa base sólida e que os pés não se afundem em tapetes ou pisos macios. O piso da cozinha deve ser capaz de suportar o peso do equipamento mais o peso adicional dos utensílios e alimentos.



- O aparelho corresponde ao dispositivo classe 1, ou seja, deve ser colocado com a parte traseira e **um** lado para as paredes da cozinha, um móvel de cozinha ou equipamento de qualquer tamanho. O equipamento ou móvel da cozinha no **outro** lado devem ser do mesmo tamanho ou menor.
- Poderá ser usado com armários em ambos os lados, mas com uma distância mínima de 400 mm, acima do nível da placa de cozinha permita uma distância lateral de 65mm entre o aparelho e qualquer parede, repartição ou armário alto.
- Também pode ser usado numa posição livre. Deixe uma distância mínima de 750 mm acima da superfície da placa.
- (\*) Se for instalar um exaustor acima do fogão, observe as instruções do fabricante do exaustor relacionadas com a altura da instalação. Caso não seja definido nenhum tamanho no manual do exaustor, esta altura deve ser de no mínimo 650 mm.



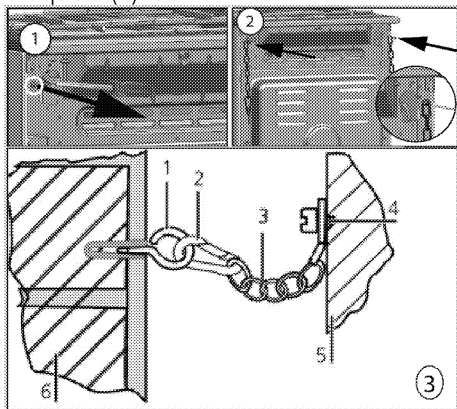
- Qualquer móvel de cozinha junto ao equipamento deve ser resistente ao calor (100 °C no mín.).

### Corrente de segurança

#### Se o seu produto tiver 2 correias de segurança;

O equipamento deverá estar seguro contra desequilíbrios utilizando as duas correntes de segurança fornecidas no seu forno.

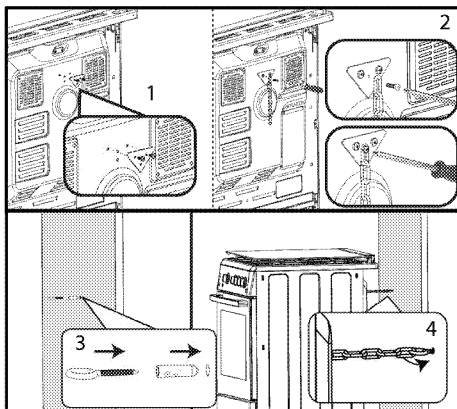
Aperte o gancho (1) utilizando uma cavilha apropriada na parede da cozinha (6) e conecte a corrente de segurança (3) ao gancho através do mecanismo de bloqueio (2).



- 1 Gancho de estabilidade
- 2 Mecanismo de bloqueio
- 3 Corrente de segurança
- 4 Ajuste firmemente a corrente à parte de trás do fogão
- 5 Parte de trás do fogão
- 6 Parede da cozinha

#### Se o seu produto tiver 1 correia de segurança;

O equipamento deverá estar seguro contra desequilíbrios utilizando a correia de segurança fornecida no seu forno. Siga os passos abaixo na figura para fixar a correia de segurança ao seu produto.



- A corrente de estabilidade deve ser tão curta como prática, para evitar que o forno se incline para a frente ou na diagonal, evitando também que o forno se incline para o lado.

Corrente de estabilidade do fogão para fogões não concebidos com ranhura de engate de suporte.

### Instalação e ligação

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

- Não instale o produto junto a frigoríficos ou congeladores. O calor emitido pelo produto levará a um aumento no consumo de energia dos aparelhos de refrigeração.
- O produto deve ser transportado, pelo menos, por duas pessoas
- O produto deverá ser colocado directamente no piso. Não deve ser colocada sobre uma base ou pedestal.
- Não utilize a porta e/ou o manípulo para levantar ou mover o produto. A porta, o manípulo e as dobradiças podem ficar danificados.

## Ligação eléctrica

Ligue o produto a uma tomada/linha de terra, protegida por um fusível miniatura com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela de «Especificações técnicas». A instalação de terra deve ser realizada por um electricista qualificado, quer use o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.



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



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

Os dados de fornecimento eléctrico devem corresponder aos dados especificados na placa de características do produto. La placa de datos puede verse al abrir la puerta, o bien se encuentra en la pared trasera de la unidad, en función del tipo de la unidad en cuestión.

O cabo de alimentação do seu produto deve cumprir com os valores da tabela "Technical specifications" (Especificações técnicas).



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

## Ligar o cabo de alimentação



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

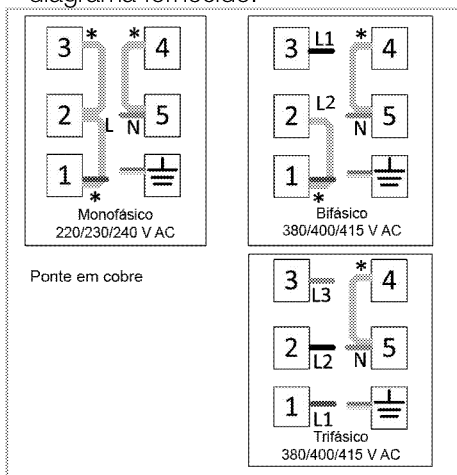
### 1. Se não for fornecido um cabo eléctrico juntamente com o produto,

deverá ser ligado um cabo ao seu produto, que seleccionará da tabela (*Especificações técnicas, página 14*) de acordo com a instalação eléctrica de sua casa, seguindo as instruções apresentadas no diagrama do cabo.

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

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

- Abra a tampa do bloco de terminais com uma chave de fendas.
- Introduza o cabo de alimentação através do grampo para cabo por baixo do terminal e prenda-o à estrutura principal com o parafuso integrado no componente de grampagem do cabo.
- Ligue os cabos de acordo com o diagrama fornecido.



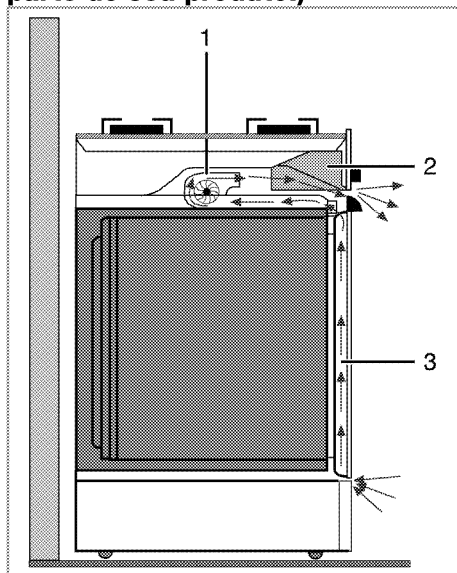
- Após concluir as ligações dos fios, feche a tampa do bloco de terminais.
- Encaminhe o cabo de alimentação de forma que ele não fique em contacto com o produto e fique esmagado entre o produto e a parede.

**i** Por razões de segurança, o cabo de alimentação não deverá ter um comprimento superior a 2 m.

- Empurre o produto para a parede da cozinha.
- Ajustar os pés do forno**  
As vibrações durante o uso podem fazer com que as vasilhas de cozedura se movam. Esta situação

perigosa pode ser evitada se o produto estiver nivelado e equilibrado. Para a sua própria segurança verifique se o produto está nivelado, ajustando os quatro pés no fundo, rodando para a esquerda e para a direita e alinhe o nível com a bancada.

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



- Ventoinha de arrefecimento
- Painel de controlo
- Porta

Ventilatorul de răcire răcește atât panoul de comandă, cât și zona frontală a aparatului.

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

### Verificação final

- Torne a ligar o produto à corrente eléctrica.
- Verifique as funções eléctricas.

## **Eliminação do produto velho**

- Guarde a caixa original do produto e transporte nela o produto. Siga as instruções expressas na caixa. Se não tiver a caixa original, embrulhe o produto em plástico de bolha ou cartão grosso e passe fita adesiva para o prender firmemente.
- Para impedir que a grelha de arame e o tabuleiro dentro do forno danifiquem a porta do forno, coloque uma tira de cartão por dentro da porta do forno, nos locais que coincidem com a posição dos tabuleiros. Passe fita

adesiva sobre a porta do forno até às partes laterais.

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



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



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

## 4 Preparações

### Conselhos para poupar energia


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

- Utilize utensílios revestidos a esmalte ou de cor escura no forno, visto que a transmissão de calor será melhor.
- Ao cozinhar as suas refeições, realize uma operação de pré-aquecimento se for aconselhável no manual do utilizador ou na descrição da cozedura.
- Durante a cozedura, não abra frequentemente a porta do forno.
- Sempre que possível, tente cozinhar mais do que um prato no forno, ao mesmo tempo. Pode cozinhar colocando dois tachos de cozedura na grelha de arame.
- Cozinhe mais algum prato após o outro. O forno ainda estará quente.
- Pode poupar energia desligando o seu forno eléctrico alguns minutos antes do fim do tempo de cozedura. Não abra a porta do forno.
- Descongele os pratos congelados antes de os cozinhar.
- Utilize panelas/tachos com tampas para cozinhar. Se estiver sem tampa, o consumo de energia pode aumentar até 4 vezes.
- Selecione o queimador que seja apropriado ao tamanho do fundo do tacho a ser usado. Escolha sempre o tamanho correcto do tacho para os seus cozinhados. Tachos maiores exigem mais energia.
- Preste atenção para usar tachos de fundo plano ao cozinhar com placas eléctricas.  
Tachos com fundo fino oferecerão uma melhor condução do calor. Pode poupar até 1/3 de electricidade.



- As panelas e tachos devem ser compatíveis com as zonas de cozedura. O fundo das panelas ou tachos deve ser menor do que a placa de aquecimento.
- Mantenha as zonas de cozedura e o fundo dos tachos limpos. A sujidade diminuirá a condução de calor entre a zona de cozedura e o fundo do tacho.
- Para cozeduras demoradas, desligue a zona de cozedura por 5 a 10 minutos antes de final do tempo de cozedura. Pode obter uma poupança de energia de até 20% usando o calor residual.
- As informações sobre eficiência energética de acordo com a UE 66/2014 podem ser encontradas na ficha do produto fornecida com o produto.


### Uso inicial

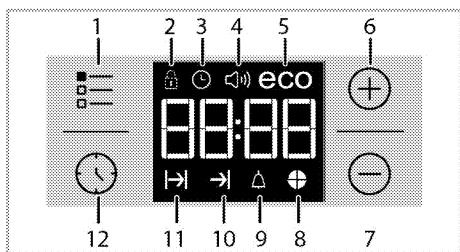
#### Ajuste da hora

-  Ao fazer qualquer ajuste, os símbolos relacionados piscarão no visor.

Prima as teclas **+**/**-** para definir a hora após o forno ter sido ligado à corrente eléctrica pela primeira vez.

-  Para modelos de controlo digital, toque  primeiro e, depois, utilize **+**/**-** para definir a hora do dia.

Confirme a definição tocando no símbolo  e espere 4 segundos sem tocar em qualquer tecla, para confirmar.



- 1 Tecla de ajuste
- 2 Símbolo do teclado
- 3 Símbolo do relógio
- 4 Símbolo de alarme de volume \*
- 5 Símbolo de modo ecológico
- 6 Tecla mais
- 7 Tecla menos
- 8 Símbolo da tarte do tempo
- 9 Símbolo do alarme
- 10 Símbolo do tempo de fim de cozedura\*
- 11 Símbolo do tempo de cozedura
- 12 Tecla do programa

\* (Varia dependendo do modelo do produto.)

**i** Se a hora inicial não for definida, o relógio iniciará a partir das 12:00 e será exibido o símbolo 🕒. Este símbolo desaparecerá quando a hora estiver ajustada.

**i** As definições de hora atuais são canceladas em caso de falha de energia. Precisarão de ser reajustadas.

## Primeira limpeza da unidade

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

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

## Aquecimento inicial

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

**!** As superfícies quentes causam queimaduras!

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

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

## Forno eléctrico

1. Retire todos os tabuleiros e a grelha de arame do forno.
2. Feche a porta do forno.
3. Seleccione a posição Estática.
4. Seleccione a potência mais alta da grelha; consulte *Como usar o forno eléctrico*, página 28.
5. Funcione o forno por cerca de 30 minutos.
6. Desligue o seu forno; consulte *Como usar o forno eléctrico*, página 28

## Forno com grelhador

1. Retire todos os tabuleiros e a grelha de arame do forno.
2. Feche a porta do forno.
3. Seleccione a potência mais alta da grelha; consulte *Operar o grelhador, página 37*.
4. Funcione o forno por cerca de 15 minutos.
5. Desligue o seu grelhador; consulte *Operar o grelhador, página 37*

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

## 5 Como utilizar a placa

### Informações gerais sobre a cozedura



Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. **Nunca tente apagar um possível fogo com água!** Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa se for seguro fazê-lo e chame os bombeiros.

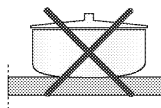
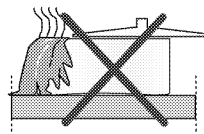
- Antes de fritar os alimentos, seque-os bem e coloque-os delicadamente no óleo quente. Verifique se estão completamente descongelados antes de fritar.
- Não cubra o tacho quando usar óleo quente.
- Coloque os tachos e panelas de forma que as suas pernas não saiam da placa, para prevenir o seu aquecimento. Não use tachos desnivelados ou que possam escorregar com facilidade na placa.
- Não coloque tachos e panelas vazias nas zonas de cozedura que estejam ligadas. Poderão ficar danificadas.
- Operar uma zona de cozedura sem um tacho ou panela sobre a mesma causará danos ao produto. Desligue as zonas de cozedura após a mesma estar concluída.
- Já que a superfície do produto pode ficar quente, não coloque recipientes de plástico ou alumínio sobre a mesma.  
Limpe imediatamente qualquer material derramado na superfície.

Tais recipientes não devem ser usados nem para guardar os alimentos.

- Use somente panelas ou tachos com o fundo plano.
- Coloque a quantidade apropriada de alimentos nas panelas ou tachos. Assim, não terá que fazer qualquer limpeza desnecessária pelos pratos terem derramado. Não pouse as tampas das panelas ou tachos nas zonas de cozedura. Coloque as panelas na zona de cozedura de forma que fiquem centradas. Quando quiser mover a panela para outra zona de cozedura, levante-a e coloque-a na zona de cozedura, ao invés de arrastar.

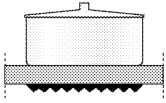
### Conselhos sobre placas de vitrocerâmica

- A superfície de vitrocerâmica é resistente ao calor e não é afectada por grandes diferenças de temperatura.
- Não use a superfície de vitrocerâmica como local de armazenamento ou tábua de corte.
- Use apenas tachos e panelas com os fundos planos. As extremidades pontiagudas fazem riscos na superfície.
- Não use tachos ou panelas de alumínio. O alumínio danifica a superfície de vitrocerâmica.

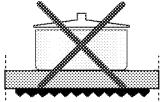


Os respingos podem danificar a superfície de vitrocerâmica e causar incêndio. Não use tachos com fundos côncavos ou convexos.



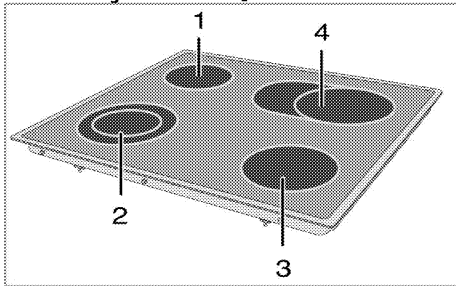


Use apenas tachos e panelas com os fundos planos. Eles asseguram uma transferência mais fácil do calor.



Se o diâmetro da panela for demasiado pequeno, o gasto de energia será maior.

## Utilização das placas



- 1 Disco de cozedura de circuito único 14-16cm
- 2 Disco de cozedura de circuito duplo 21-23/12-14cm
- 3 Disco de cozedura de circuito único 18-20cm
- 4 Disco de cozedura estendido 17-19/26-28cm é a lista de diâmetros aconselháveis dos tachos a serem utilizados nos respectivos queimadores.



Não deixe cair qualquer objecto na placa. Mesmo pequenos objectos, como saleiros, podem danificar a placa.

Não use placas com rachaduras. A água pode escorrer através dessas rachaduras e provocar curto-circuito.

No caso de qualquer dano na superfície (por ex, rachaduras visíveis), desligue imediatamente o produto para minimizar o risco de choque eléctrico.

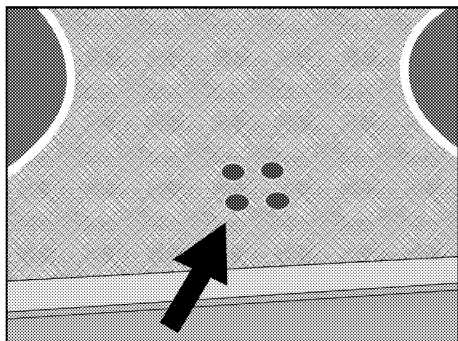
A placa de vitrocerâmica está equipada com uma lâmpada de funcionamento e um indicador de aviso de zona quente. O indicador de aviso de zona quente indica o estado do disco de aquecimento activo e permanece aceso após placa ter sido desligada. A oscilação do indicador de aviso de zona quente não é uma falha.



Dependendo da utilização, a superfície da placa pode arrefecer em períodos de tempo diferentes. A superfície da placa pode ainda estar quente ainda que as lâmpadas do indicador já não estejam acesas. Assegurar que a superfície já está fria antes de lhe tocar. Caso contrário pode queimar as mãos!



As placas de vitrocerâmica de aquecimento rápido emitem uma luz brilhante quando são ligadas. Não olhe fixamente para a luz brilhante.



### Ligar as placas de cerâmica

Os botões de controlo da placa são usados para operar os discos. Para obter a potência de cozedura pretendida, rode os botões de controlo da placa até ao nível correspondente.

Nível de cozedura	1	2 — 3	4 — 6
	aquecer	estufar, ferver lentamente	cozer, assar, ferver

Nível de cozedura	1	2	3
	aquecer	estufar, ferver lentamente	cozer, assar, ferver

### Desligar as placas de cerâmica

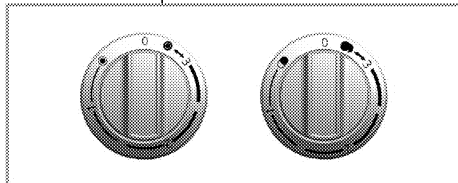
Rode o botão da placa para a posição OFF (superior).

### Usar as zonas de cozedura multi-segmentadas

As zonas de cozedura multi-segmentadas permitem cozinhar com diferentes tamanhos de panela na mesma zona de cozedura. Quando

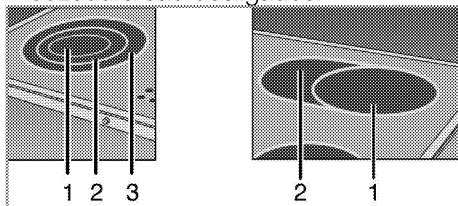
essas zonas de cozedura são activadas, acende-se primeiro a zona de cozedura interna.

1. Para alterar o diâmetro da zona de cozedura activa, rode o botão de controlo no sentido horário.
2. Ouvirá um clique assim que o raio do disco de aquecimento for alterado.



### Desligar as zonas de cozedura multi-segmentadas

1. Rode o botão no sentido horário para OFF (superior) para desligar o forno. Todos os segmentos da zona de cozedura são desligados.



- 1 Posição 1
- 2 Posição 2
- 3 Posição 3

**i** A posição 2 e 3 das zonas de cozedura multi-segmentadas não funcionam independentemente.

## 6 Funcionar com o forno

### Informações gerais sobre cozer, assar e grelhar no forno



As superfícies quentes causam queimaduras!

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

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



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

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

### Dicas para cozer no forno

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

### Conselhos para assar

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

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

### Conselhos para grelhar

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

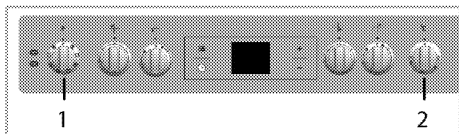
- Distribua as peças a serem grelhadas na grelha de arame ou no tabuleiro de pastelaria com a grelha de arame, de tal forma que o espaço coberto não exceda o tamanho do aquecedor.
- Deslize a grelha de arame ou o tabuleiro de pastelaria para o nível pretendido no forno. Se estiver a grelhar na grelha de arame, deslize o tabuleiro de pastelaria até à prateleira inferior para recolher a gordura. Para poder deslizar o tabuleiro de pastelaria, este deve possuir um tamanho que cubra a área de grelhar por inteiro. Este tabuleiro poderá não ser fornecido com o produto. Adicione alguma água no tabuleiro para uma limpeza mais fácil.



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

## Como usar o forno eléctrico

### Seleccionar a temperatura e o modo de funcionamento



1 Botão da função

2 Botão do termóstato

1. Defina o botão de função para o modo de funcionamento pretendido.

2. Defina o botão de temperatura para a temperatura pretendida.

» O forno aquece até a temperatura ajustada e mantém-se ali. Durante o aquecimento, a lâmpada da temperatura permanece acesa.

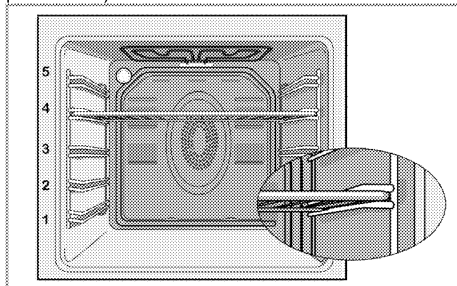
### Desligar o forno eléctrico

Rode o botão da função e o botão de temperatura para a posição off (superior).

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

Não deixe a grelha de arame encostada contra a parede traseira do forno. Deslize a sua grelha de arame até a secção frontal da prateleira e ajuste-a com a ajuda da porta, para obter um bom desempenho no grelhado.

(Varia dependendo do modelo do produto.)



### Modos de funcionamento

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

#### 'Top and bottom heating' (Aquecimento superior e inferior)



Os aquecimentos superior e inferior estão em funcionamento. O alimento é aquecido simultaneamente a partir de cima e de baixo. Por exemplo, é apropriado para bolos, pastelaria ou bolos e estufados em formas de assar. 'Cook with one tray only' (Fogão com um só tabuleiro).

#### 'Bottom heating' (Aquecimento inferior)



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

Esta função pode ser utilizada também para a limpeza a vapor fácil.

**'Fan supported bottom/top heating'**  
(Aquecimento inferior/superior  
ajudado pela ventoinha)



O aquecimento superior, inferior e mais a ventoinha (na parede posterior) estão em funcionamento. O ar quente é uniforme e rapidamente distribuído pelo forno através da ventoinha. 'Cook with one tray only' (Fogão com um só tabuleiro).

**'Operating with fan'**  
(Funcionamento com ventoinha)



O forno não está aquecido. Apenas a ventoinha (na parede posterior) está a funcionar. Apropriado para derreter alimentos granulares lentamente em temperatura ambiente e para arrefecer o alimento cozinhado. O tempo necessário para descongelar uma peça de carne é superior ao tempo necessário para descongelar alimentos com grãos.

**'Fan Heating' (Aquecimento por ventoinha)**



O ar quente provocado pelo aquecedor traseiro é uniformemente distribuído por todo o forno muito rapidamente, através da ventoinha.

É apropriado para cozinhar os seus alimentos em diferentes níveis da prateleira e, em muitos casos, não é necessário pré-aquecer. Apropriado para cozinhar com vários tabuleiros.

Esta função pode ser utilizada também para a limpeza a vapor fácil.

**'3D' function (Função "3D")**



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

### Full grill (Grelhador completo)



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

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

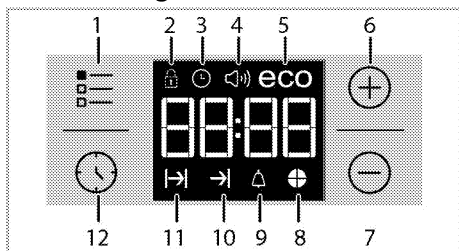
### Grill+Fan (Grelhador + ventoinha)



O efeito de grelhar não é tão forte como com o grelhador completo

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

### Usar o relógio do forno



- 1 Tecla de ajuste
- 2 Símbolo do teclado
- 3 Símbolo do relógio
- 4 Símbolo de alarme de volume \*
- 5 Símbolo de modo ecológico

- 6 Tecla mais
- 7 Tecla menos
- 8 Símbolo da tarte do tempo
- 9 Símbolo do alarme
- 10 Símbolo do tempo de fim de cozedura\*
- 11 Símbolo do tempo de cozedura
- 12 Tecla do programa

\* (Varia dependendo do modelo do produto.)

**i** O tempo máximo que pode ser definido para o final da cozedura é de 5 horas e 59 minutos. O programa será cancelado em caso de falha eléctrica. Terá que reprogramar o forno.

**i** Ao fazer qualquer ajuste, os símbolos relacionados piscarão no visor. Deverá esperar algum tempo para que as definições sejam aplicadas.

**i** Se não for feita uma definição de cozedura, a hora do dia não pode ser ajustada.

**i** O tempo restante será exibido, logo que seja iniciada a cozedura.

### Cozinhar especificando o tempo de cozedura;

Podem ajustar o forno para que pare no final do tempo especificado, definindo o tempo de cozedura no temporizador.

1. Seleccione a função de cozedura.
2. Toque em até que o símbolo apareça no mostrador do tempo de cozedura.
3. Ajustar o tempo de cozedura com as teclas / .

» » Uma vez definido o tempo de cozedura, o símbolo e a fatia de

tempo serão exibidos no mostrador de forma contínua.



4. Coloque os alimentos no forno e defina a temperatura com o botão de temperatura. O processo de cozedura iniciará-se.



» O tempo de cozedura começa a decrescer no mostrador quando o cozinhado se inicia e todas as partes do símbolo da fatia de tempo são acesas. O tempo de cozedura definido é dividido em 4 partes iguais e quando o tempo de cada uma delas termina, o símbolo dessa parte desliga-se. Assim, poderá ficar a saber facilmente a proporção de tempo de cozedura que ainda lhe resta.


### **Definir o final do tempo de cozedura para uma hora mais tardia; (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)**



Após definir o tempo de cozedura no temporizador, pode definir o final do tempo de cozedura para uma hora mais tardia.

1. Selecione a função de cozedura.




2. Toque em  até que o símbolo  apareça no mostrador do tempo de cozedura.

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

» » Uma vez definido o tempo de cozedura, o símbolo  será exibido no mostrador de forma contínua.

4. Toque em  até que o símbolo  apareça no mostrador do final de tempo de cozedura.

5. Para ajustar a hora de fim de cozedura, pressione as teclas  / .

» Uma vez definido o tempo de cozedura, o símbolo  mais o símbolo  e serão exibidos no mostrador de forma contínua. Logo que a cozedura comece, o símbolo  desaparecerá.

6. Coloque os alimentos no forno e defina a temperatura com o botão de temperatura. O processo de cozedura iniciará-se.


### **» O temporizador do forno calcula automaticamente o tempo de início subtraindo o tempo de cozedura à hora de fim de cozedura que definiu.**

O modo de funcionamento selecionado é ativado quando começa o tempo de início da cozedura e o forno aquece até a temperatura definida. Manterá esta temperatura até o fim do tempo da cozedura.

» O tempo de cozedura começa a decrescer no mostrador quando o cozinhado se inicia e todas as partes do símbolo da fatia de tempo são acesas. O tempo de cozedura definido é dividido em 4 partes iguais e quando o tempo de cada uma delas termina, o símbolo dessa parte desliga-se. Assim, poderá ficar a saber facilmente a proporção de tempo de cozedura que ainda lhe resta.





7. Após o processo de cozedura estar terminado, aparecerá **"Fim"** no visor e o sinal de alarme soará.


8. O sinal audível soará durante 2 minutos. Para parar o alarme, basta premir qualquer tecla. O alarme será silenciado e passará a ser exibida a hora atual.

 Se premir qualquer tecla no final do período do alarme, o forno recomeçará a funcionar. Rode o botão da temperatura e o botão de função para a posição **"0"** (**desligado**) para desligar o forno de forma a evitar que volte a funcionar no final do aviso.




### **Ativar o bloqueio das teclas**

Pode evitar a utilização do forno ativando a função de bloqueio das teclas.

1. Toque em  até que o símbolo  apareça no mostrador.
  - » "OFF" (Desligado) aparecerá no visor.
2. Toque na tecla  para ativar o bloqueio de teclas.
  - » Uma vez ativado o bloqueio das teclas, "On" (Ligado) aparece no visor e o símbolo de  permanece aceso.






 As teclas do forno não funcionam quando a função de bloqueio das teclas está ativada. O bloqueio das teclas não será cancelado em caso de falha elétrica.


### Para desativar o bloqueio de teclas



1. Toque em  até que o símbolo  apareça no mostrador.
  - » "On" (Ligado) aparecerá no visor.
2. Desative o bloqueio de teclas premindo a tecla .
- » "OFF" será exibido depois de desativado o bloqueio das teclas.

### Ajustar o relógio de alarme

Pode usar o temporizador do produto para qualquer aviso ou lembrete, para além do programa de cozedura. O relógio de alarme não influencia as funções do forno. É usado apenas como aviso. Por exemplo, é útil quando quer virar o alimento no forno num certo ponto da cozedura. O temporizador fará um sinal audível no final do tempo definido.

1. Toque em  até que o símbolo  apareça no mostrador.
  -  O tempo máximo do alarme pode ser de 23 horas e 59 minutos.
2. Defina a duração do alarme usando as teclas  / .




 As teclas de função para tom de alarme, hora do dia, brilho do visor e de temperatura devem estar na posição 0 (DESLIGADAS).


- » O símbolo  permanecerá aceso e o tempo do alarme aparecerá no visor, uma vez definida a hora do alarme.
3. No fim do tempo do alarme, o símbolo  começará a piscar e o sinal do alarme será ouvido.

### Desligar o alarme





1. O sinal audível soará durante 2 minutos. Para parar o alarme, basta premir qualquer tecla.
  - » O alarme será silenciado e passará a ser exibida a hora atual.

### Cancelar o alarme;

1. Toque em  até que o símbolo  apareça no mostrador, para cancelar o alarme.
2. Mantenha premida a tecla  até que apareça "00:00".



 A hora do alarme será exibida. Se a hora do alarme e o tempo de cozedura forem definidos conjuntamente, será exibido o tempo mais curto.

### Alterar o tom do alarme

1. Toque em  até que o símbolo  apareça no mostrador.
2. Ajuste o tom de alarme desejado com as teclas  / .
3. O tom que definiu será ativado dentro de um curto período de tempo.
  - » O tom do alarme seleccionado aparecerá como "b-01", "b-02" ou "b-03" no visor.

### Alterar a hora do dia

Para mudar a hora que definiu anteriormente:

1. Toque em  até que o símbolo  apareça no mostrador.



2. Defina a hora do dia com as teclas **+** / **-**.
3. A hora que definiu será ativada dentro de um curto período de tempo.

### Modo económico

Pode poupar energia com o modo económico ao cozinhar, definindo o tempo de cozedura no forno. Este modo completa a cozedura com a temperatura interna do forno, desligando os elementos de aquecimento antes de terminar o tempo de cozedura.

- Toque em **☰** até que o símbolo **eco** apareça no mostrador.
- » "OFF" (Desligado) aparecerá no visor.
- Ative o modo económico tocando na tecla **+**.
- » Uma vez ativado o bloqueio das teclas, "On" (Ligado) aparece no visor e o símbolo eco permanece aceso.

### Desativar o Modo económico

- Toque no símbolo **☰** até que o símbolo **eco** apareça no mostrador.
- » "On" (Ligado) aparecerá no visor.

- Desative o modo económico tocando na tecla **-**.
- » "OFF" será exibido depois de desativado o bloqueio das teclas.

### Definir o brilho do mostrador (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

- Toque **☰** Até que **d-01** ou **d-02** ou **d-03** apareçam no mostrador para acertar o seu brilho.
- Defina o brilho desejado com as teclas **+** / **-**.
- » O brilho que definiu será ativado dentro de um curto período de tempo.















### Tabela de tempos de cozedura










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

### Cozer no forno e assar

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

Prato	Número do tabuleiro	Acessório a utilizar	Modo de funcionamento	Posição da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (aprox. em min.)
Bolos no tabuleiro	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		3	180	25 ... 30
Bolos na forma	Um tabuleiro	Forma para bolos na grelha de arame**		2	180	40 ... 50
Bolos pequenos	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		3	160	25 ... 35
	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		3	150	30 ... 40
	2 tabuleiros	1-Tabuleiro para doces* 3-Tabuleiro padrão*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 tabuleiros	1-Tabuleiro padrão* 3-Tabuleiro para doces* 5-Tabuleiro fundo*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Bolo fofa	Um tabuleiro	Forma de mola redonda com 26 cm de diâmetro na grelha de arame**		3	160	25 ... 35














Prato	Número do tabuleiro	Acessório a utilizar	Modo de funcionamento	Posição da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (aprox. em min.)
	Um tabuleiro	Forma de mola redonda com 26 cm de diâmetro na grelha de arame**		2	150	30 ... 40
	2 tabuleiros	1-Forma de mola redonda com 26 cm de diâmetro na grelha de arame** 4-Forma de mola redonda com 26 cm de diâmetro no tabuleiro para doces**		1 - 4	150	35 ... 45
Bolinhos	Um tabuleiro	Tabuleiro para doces*		3	180	25 ... 30
	2 tabuleiros	1-Tabuleiro para doces* 3-Tabuleiro padrão*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 tabuleiros	1-Tabuleiro para doces* 3-Tabuleiro padrão* 5-Tabuleiro fundo*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Massa de pão	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		2	200	30 ... 40
	2 tabuleiros	1-Tabuleiro para doces* 5-Tabuleiro padrão*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 tabuleiros	1-Tabuleiro para doces* 3-Tabuleiro padrão* 5-Tabuleiro fundo*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Pastelaria fina	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		2	200	25 ... 35
	2 tabuleiros	1-Tabuleiro para doces* 3-Tabuleiro padrão*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 tabuleiros	1-Tabuleiro para doces* 3-Tabuleiro padrão* 5-Tabuleiro fundo*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Massa com fermento	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		2	200	35 ... 45
Lasanha	Um tabuleiro	Panela retangular de vidro/metálica na grelha de arame**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		2	200 ... 220	15 ... 20


Prato	Número do tabuleiro	Acessório a utilizar	Modo de funcionamento	Posição da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (aprox. em min.)
Bife (inteiro) /Rosbife	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		3	25 min. 250/max, depois 180 ... 190	100 ... 120
Perna de borrego (guisada)	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		3	25 min. 250/max, depois 190	70 ... 90
	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		3	25 min. 250/max, depois 190	60 ... 80
Frango assado (1,8-2 kg)	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		2	15 min. 250/max, depois 180 ... 190	60 ... 80
	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		2	15 min. 250/max, depois 180 ... 190	60 ... 80
Perú (5.5 kg)	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		1	25 min. 250/max, depois 180 ... 190	150 ... 210
	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		1	25 min. 250/max, depois 180 ... 190	150 ... 210
Peixe	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		3	200	20 ... 30
	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		3	200	20 ... 30
<p>Sugere-se que efectue o pré-aquecimento para todos os alimentos.</p> <p>* Estes acessórios poderão não ser fornecidos com o produto.</p> <p>** Estes acessórios não são fornecidos com o produto. São acessórios que estão disponíveis comercialmente.</p>						

## Bancada para refeições de teste

As refeições são preparadas nesta bancada em conformidade com a EN 60350-1 para que os institutos

responsáveis pelo controlo possam testar o produto com uma maior facilidade.

Prato	Número do tabuleiro	Acessório a utilizar	Modo de funcionamento	Posição da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (aprox. em min.)
Bolo seco frível	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		3	140	20 ... 30
	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		3	140	20 ... 30
	2 tabuleiros	1-Tabuleiro padrão* 3-Tabuleiro para doces*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 tabuleiros	1-Tabuleiro padrão* 3-Tabuleiro para doces* 5-Tabuleiro fundo*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Bolos pequenos	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		3	160	25 ... 35
	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		3	150	30 ... 40
	2 tabuleiros	1-Tabuleiro para doces* 3-Tabuleiro padrão*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 tabuleiros	1-Tabuleiro padrão* 3-Tabuleiro para doces* 5-Tabuleiro fundo*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Bolo fofo	Um tabuleiro	Forma de mola redonda com 26 cm de diâmetro na grelha de arame**		3	160	25 ... 35
	Um tabuleiro	Forma de mola redonda com 26 cm de diâmetro na grelha de arame**		2	150	30 ... 40
	2 tabuleiros	1-Forma de mola redonda com 26 cm de diâmetro na grelha de arame** 4-Forma de mola redonda com 26 cm de diâmetro no tabuleiro para doces**		1 - 4	150	35 ... 45
Tarte de maçã	Um tabuleiro	Prato metálico preto redondo com 20 cm de diâmetro na grelha de arame**		2	180	50 ... 60
	Um tabuleiro	Prato metálico preto redondo com 20 cm de diâmetro na grelha de arame**		2	170	50 ... 60

Prato	Número do tabuleiro	Acessório a utilizar	Modo de funcionamento	Posição da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (aprox. em min.)
	2 tabuleiros	1-Prato metálico preto redondo com 20 cm de diâmetro na grelha de arame** 4-Prato metálico preto redondo com 20 cm de diâmetro no tabuleiro para doces**		1 - 4	170	50 ... 60

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

\* Estes acessórios poderão não ser fornecidos com o produto.

\*\* Estes acessórios não são fornecidos com o produto. São acessórios que estão disponíveis comercialmente.


### Conselhos para cozer bolos

- Se o bolo for demasiado seco, aumente a temperatura em cerca 10°C e reduza o tempo de cozedura.
- Se o bolo for húmido, use menos líquido ou diminua a temperatura em 10°C.
- Se o bolo estiver escuro em cima, coloque-a na prateleira inferior, baixe a temperatura e aumente o tempo de cozedura.
- Se bem cozido no interior, mas mole no exterior, use menos líquido, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozedura.

### Conselhos para cozer massa de pasteleria

- Se o pastel for demasiado seco, aumente a temperatura em cerca 10°C e reduza o tempo de cozedura. Humedeça as camadas da massa com um molho composto de leite, óleo, ovo e iogurte.
- Se o pastel demorar muito a assar, preste atenção se a espessura do pastel que preparou não excede a profundidade do tabuleiro.
- Se a parte superior do pastel estiver castanha, mas a parte inferior não estiver cozida, verifique se a


quantidade de molho que usou para o pastel não está muito concentrada no fundo do mesmo. Tente espalhar o molho de forma igual entre as camadas da massa e no topo do pastel para um acastanhado uniforme.

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

### Conselhos para cozinhar legumes

- Se os pratos de legumes liberarem demasiado sumo e ficarem muito secos, cozinhe-os num tacho com tampa, ao invés de tabuleiro. Os tachos fechados preservarão o sumo do prato.
- Se um prato de legumes não ficar cozido, coza antecipadamente os legumes ou prepare-os como alimentos enlatados e coloque-os no forno.

### Operar o grelhador

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

## Ligar o grelhador

1. Rode o botão de função até o símbolo de grelhador pretendido.
  2. Depois, seleccione uma temperatura do grelhador desejada.
  3. Se necessário, realize um pré-aquecimento de cerca de 5 minutos.
- » A luz da temperatura acende-se.

## Desligar o grelhador

1. Rode o botão da função para a posição Off (topo).



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

## Tabelas de tempos de cozedura para grelhar

### Grelhar com grelhador eléctrico

Alimento	Acessório a utilizar	Posição da prateleira	Temperatura recomendada (°C)**	Tempo de grelhar (aprox.)
Peixe	Grelha de arame	4...5	250/max	20...25 min. #
Frango fatiado	Grelha de arame	4...5	250/max	25...35 min.
Costeletas de borrego	Grelha de arame	4...5	250/max	20...25 min.
Rosbife	Grelha de arame	4...5	250/max	25...30 min. #
Costeletas de vitela	Grelha de arame	4...5	250/max	25...30 min. #
Torrada *	Grelha de arame	4	250/max	1...3 min.

# dependendo da espessura

\*Pré-aquecer durante 5 minutos

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

As refeições são preparadas nesta bancada em conformidade com a EN 60350-1 para que os institutos

responsáveis pelo controlo possam testar o produto com uma maior facilidade.

Alimento	Acessório a utilizar	Posição da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (aprox. em min.)
Torrada	Grelha de arame	4	250/max	1...3 min.
Almôndegas (carne de vaca) - 12 em pedaços	Grelha de arame	4	250/max	25...35 min.


Vire os alimentos passado 2/3 do tempo total de preparação.


Sugere-se que efetue o pré-aquecimento de 5 minutos para todos os alimentos grelhados.

## 7 Manutenção e cuidados


### Informações gerais


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

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

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

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

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

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

### Limpeza da placa

#### Superfícies em vitrocerâmica

Limpe a superfície de cerâmica de vidro (vitrocerâmica) com água fria, prestando atenção para não deixar agentes de limpeza residuais e seque com um pano macio. Os resíduos podem danificar a superfície de vitrocerâmica quando usar a placa pela próxima vez.

Os resíduos secos na superfície de vitrocerâmica não devem, em circunstância alguma, ser raspados com lâminas de gancho, palha de aço ou ferramentas similares.

Remova as nódoas de cálcio (nódoas amarelas) com descalcificante disponível no mercado ou com pequenas quantidades de agentes descalcificantes como vinagre ou sumo de limão.

Se a superfície estiver demasiado suja, aplique o agente de limpeza numa esponja e aguarde até que sejam bem absorvidos. Em seguida, limpe a superfície da placa com um pano húmido.

**i** Os alimentos à base de açúcar, tais como cremes e caramelo devem ser raspados de imediato, sem esperar que a superfície arrefeça. Caso contrário, a superfície de vitrocerâmica poderá ficar irremediavelmente danificada.

Com o tempo, pode ocorrer uma ligeira descoloração nos revestimentos ou outras superfícies. Isto não afecta o desempenho do produto. Descoloração e manchas na superfície vitrocerâmica é uma condição normal e não um defeito.

## Limpar o painel de controlo

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

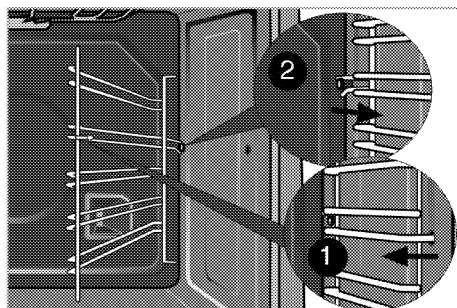
**i** Se o seu produto estiver equipado com botões/teclas, não remova as teclas de controlo para limpar o painel de controlo. O painel de controlo pode ficar danificado!

## Limpar o forno

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

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

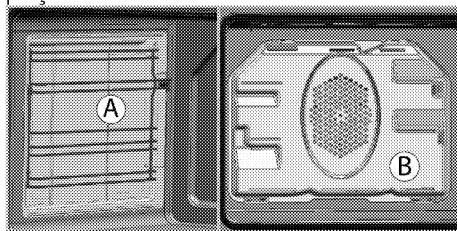
1. Retire a parte frontal da prateleira lateral, puxando-a na direcção contrária à da parede lateral.
2. Retire completamente a prateleira lateral, puxando-a para si.



## Paredes catalíticas

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

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



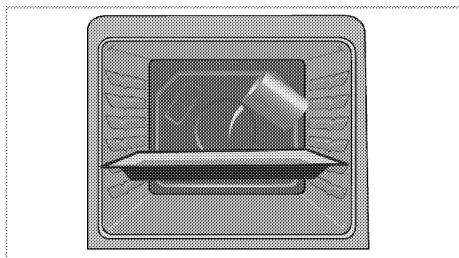
## Limpeza a vapor fácil

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

1. Remova todos os acessórios de dentro do forno.



2. Verta 500 ml de água para o tabuleiro do forno e coloque-o na 2ª prateleira do forno.



3. Ajuste o forno para o modo de limpeza a vapor fácil e executar a 100 ° C por 25 minutos.
4. Abra a porta e limpe a superfície interna do forno com uma esponja ou pano húmido.
5. Para limpar a sujidade persistente, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.

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

### **Limpar a porta do forno**

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

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

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

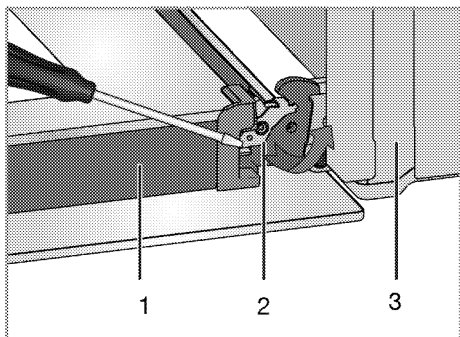
### **Limpar a porta do forno**

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

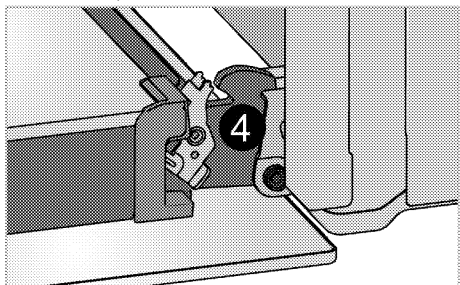
Pode remover a porta do forno e os vidros da porta para os limpar. Como remover as portas e janelas é explicado nas secções “Remover a porta do forno” e “Remover os vidros interiores da porta”. Depois de remover os vidros interiores, limpar os mesmos usando um detergente para a loiça, água morna e uma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

### **Remover a porta do forno**

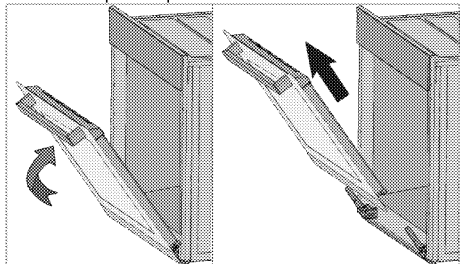
1. Abra a porta frontal (1).
2. Abra os grampos do compartimento da dobradiça (2) dos lados esquerdo e direito da porta frontal, pressionando-os para baixo, conforme ilustrado na figura.



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



3. Desloque a porta frontal até ao meio.



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

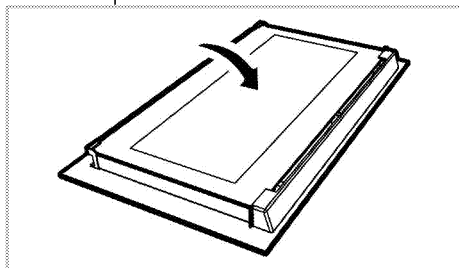
**i** Os passos executados durante o processo de remoção devem ser realizados em ordem inversa para instalar a porta. Não se esqueça de fechar os grampos no compartimento da dobradiça ao reinstalar a porta.

## Remover o vidro interno da porta

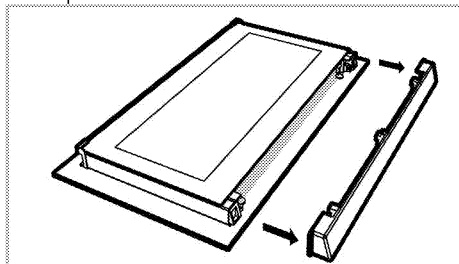
(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

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

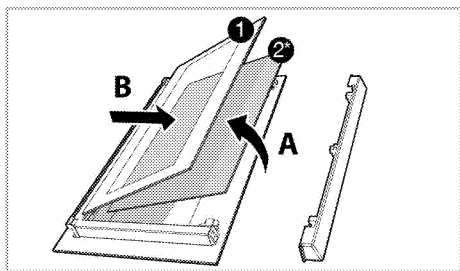
1. Abra a porta do forno.



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



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



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

## Substituir a lâmpada do forno

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

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

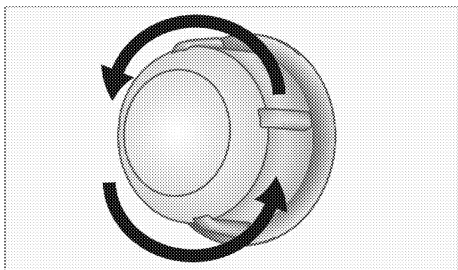
**i** A posição da lâmpada pode variar daquela da figura.

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

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

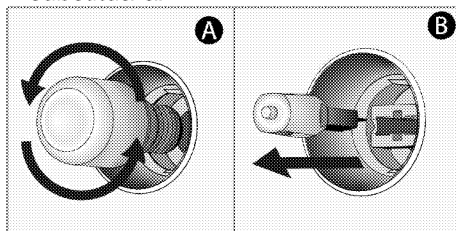
### Se o seu forno estiver equipado com uma lâmpada redonda:

1. Desligue o produto da corrente.
2. Rode a tampa de vidro no sentido horário, para a remover.



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

conforme apresentado na figura, e substitua-a.



4. Instale a tampa de vidro.

## **8** Resolução de problemas

### **O forno emite vapor quando em utilização.**

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

### **O produto provoca um ruído metálico ao aquecer e arrefecer.**

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

### **O produto não funciona.**

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

### **A luz do forno não funciona.**

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

### **O forno não aquece.**

- Pode não estar definido para uma função de cozedura e/ou temperatura específicas. >>> *Defina o forno para uma função e/ou temperatura específicas.*
- Nos modelos dotados de temporizador, o mesmo não está ajustado. >>> *Ajuste o tempo.*  
(Nos produtos com forno de microondas, o temporizador controla apenas o forno de microondas.)
- A alimentação está cortada. >>> *Verifique se há energia. Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recoloque os fusíveis.*

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

- Anteriormente, ocorreu alguma falha eléctrica. >>> *Ajuste a hora/ Desligue e ligue novamente o produto.*



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





