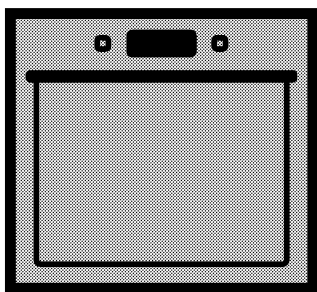


# Vgrajena pečica

Navodila za uporabo



BIS25500XMS

**SL | PT**

285.4474.93/R.AB/24.06.2019/8-6  
7793088602

## Najprej preberite ta priročnik za uporabo.

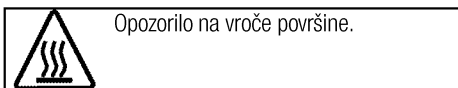
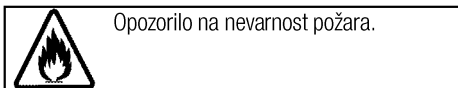
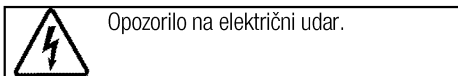
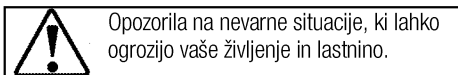
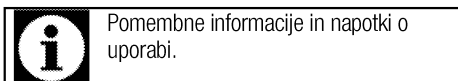
Spoštovani kupec,

Hvala, da ste se odločili za izdelek znamke Beko. Upamo, da boste z izdelkom, ki je bil proizveden z najsodobnejšo tehnologijo visoke kakovosti, dosegli najboljše rezultate. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite celoten priročnik za uporabo in vse ostale priložene dokumente ter jih shranite za uporabo v prihodnje. V primeru, da napravo posredujete naprej, priložite tudi priročnik za uporabo. Upoštevajte vsa opozorila in informacije v priročniku za uporabo.

Priročnik za uporabo se lahko nanaša tudi na druge modele. Razlike med modeli so navedene v priročniku.

### Pomen simbolov

V priročniku za uporabo se pojavijo naslednji simboli:



## **Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY



**1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje 4**

Splošna varnost .....	4
Električna varnost .....	4
Varnost izdelka .....	5
Namen uporabe .....	7
Varnost otrok .....	7
Ostranjevanje stare naprave .....	8
Odstranjevanje embalaže .....	8

**2 Splošne informacije 9**

Pregled .....	9
Vsebnost embalaže .....	10
Tehnične specifikacije .....	11

**3 Inštalacija 12**

Pred namestitvijo .....	12
Namestitvev in priključitev .....	14
Odstranjevanje stare naprave .....	15

**4 Priprave 16**

Nasveti za varčevanje z električno energijo .....	16
Prva uporaba .....	16
Nastavitev ure .....	16
Prvo čiščenje izdelka .....	17

Prvo segrevanje .....	17
-----------------------	----

**5 Uporaba pečice 18**

Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru .....	18
Uporaba električne pečice .....	19
Načini delovanja .....	21
Uporaba kontrolne enote pečice .....	24
Uporaba zaklepa .....	26
Uporaba ure kot alarma .....	26
Tabela časov kuhanja .....	27
Funkcije kuharskega vodiča .....	29
Meni "Settings" (nastavitve) .....	32
Uporaba žara .....	32
Tabela časov kuhanja z žarom .....	33

**6 Vzdrževanje in čiščenje 34**

Splošne informacije .....	34
Čiščenje upravljalne plošče .....	34
Čiščenje pečice .....	34
Odstranjevanje vratc pečice .....	36
Odstranjevanje notranjega stekla vratc .....	36
Zamenjava luči v pečici .....	37

**7 Odpravljanje težav 39**

## **1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje**

To poglavje vsebuje varnostna navodila, s katerimi boste preprečili nevarnosti telesnih poškodb in poškodb lastnine. Neupoštevanje teh navodil bo razveljavilo vse garancije.

### **Splošna varnost**

- Otroci, stari 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja lahko napravo uporabljajo, samo če jih nadzoruje ali jih je o varni uporabi naprave in z njo povezanimi nevarnostmi poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.

Otroci naj se ne igrajo z napravo.

Otroci naj naprave ne čistijo in vzdržujejo brez nadzora.

- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja, razen če so pod nadzorom ali pa so prejele navodila za uporabo.

Da preprečite igranje otrok z napravo, naj bodo ti pod nadzorom.

- Če izdelek predate drugi osebi za namene osebne uporabe ali uporabe iz druge roke, ji predajte tudi priročnik za uporabo, oznake

izdelka in drugo ustrezno dokumentacijo ter dele.

- Namestitvev in popravila sme opravljati samo pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavijo garancijo. Pred namestitvijo pozorno preberite navodila.
- Naprave ne upravljajte, če je okvarjena ali ima kakršnekoli vidne poškodbe.
- Po vsaki uporabi se prepričajte, da so gumbi za funkcije izdelka izklopljeni.

### **Električna varnost**

- Če je na izdelku napaka, ga ne smete uporabljati, razen če ga popravi pooblaščen servisna služba. Nevarnost električnega udara!
- Izdelek priključite samo na ozemljeno vtičnico/napeljavo z napetostjo in zaščito, kot je določeno v poglavju "Tehnične specifikacije". Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ni odgovorno za kakršne koli težave, nastale zaradi izdelka, ki ni

ozemljen v skladu z lokalnimi predpisi.

- Izdelka nikoli ne perite tako, da bi po njem pršili ali polivali vodo! Nevarnost električnega udara!
- Nikoli se ne dotikajte vtiča z mokrimi rokami! Nikoli ne izvlecite kabla tako, da bi držali za kabel, vedno držite za vtič.
- Izdelek je treba med nameščanjem, vzdrževanjem, čiščenjem in popravilom odklopiti.
- Če je napajalni kabel izdelka poškodovan, ga mora proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba zamenjati, da ne pride do nevarnosti.
- Naprava mora biti nameščena tako, da jo je mogoče popolnoma odklopiti z električnega omrežja. Odklop je treba izvesti tako, da izvlečete vtič, ali s pomočjo stikala, vgrajenega v fiksno električno napeljavo, v skladu z gradbenimi predpisi.
- Med uporabo se zadnja stran pečice segreje. Zagotovite, da električna povezava ne pride v stik z zadnjo stranjo, saj se lahko priključki poškodujejo.
- Pazite, da se napajalni kabel ne zatakne med vrata pečice in okvir, prav tako pa ga ne speljite čez vroče površine. V nasprotnem primeru se lahko izolacija kablov

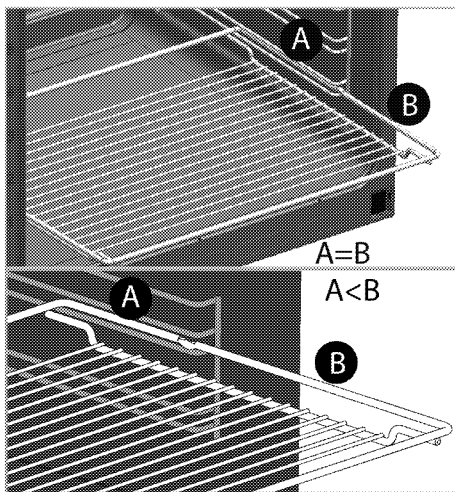
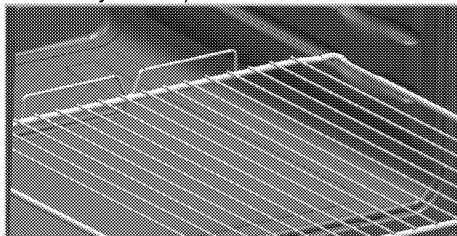
stopi in se vname, kar lahko povzroči kratek stik.

- Vsa dela na električni opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščen strokovno osebje.
- V primeru okvar izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Zato izklopite varovalko doma.
- Prepričajte se, ali zmogljivost varovalke ustreza napravi.

### Varnost izdelka

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Previdno, ne dotikajte se segretyh elementov. Preprečite dostop otrokom, mlajšim od 8 let, oziroma otroke v bližini naprave stalno nadzorujte.
- Naprave ne uporabljajte, če je vaša presoja ali koordinacija zmanjšana zaradi vpliva alkohola in/ali drog.
- Ko v jedeh uporabljate alkoholne pijače, bodite zelo pozorni. Alkohol pri visokih temperaturah izhlapi in lahko povzroči požar, saj se lahko ob stiku z vročimi površinami vname.
- V bližino naprave ne postavljajte vnetljivih materialov, saj se stranice med uporabo lahko segrejejo.
- Naprava se med uporabo segreje. Previdno, ne dotikajte se segretyh elementov v notranjosti pečice.
- Ne blokirajte zračnih odprtín.

- V pečici ne segrevajte zaprtih pločevink in steklenih kozarcev. Tlak, ki nastane v pločevinki/kozarcu, lahko povzroči eksplozijo.
- Neposredno na dno pečice ne odlagajte pekačev, posod ali aluminijaste folije. Nakopičenje toplote bi lahko poškodovalo dno pečice.
- Za čiščenje stekla vrat pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovin, saj lahko opraskajo površino ali uničijo stekla.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.
- (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)  
Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na mrežne police Pomembno je, da rešetko in/ali pekač pravilno namestite na polico. Rešetko ali pekač potisnite med 2 vodili in se prepričajte, da je dobro nameščen, preden nanj naložite jedi (prosim, glejte naslednjo sliko).



- Ne uporabljajte naprave brez stekla na sprednjih vratih ali če je steklo razbito.
- Držalo pečice ni namenjeno sušenju brisač. Na držalo ne obesite brisače, rokavic ali podobnih izdelkov iz blaga, ko funkcija žara deluje ob odprtih vratih.
- Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.
- Papir za peko položite v lonec ali na dodatek za pečico (pekač, rešetka itd.) skupaj s hrano in nato vse skupaj vstavite v predhodno segreto pečico. Odstranite odvečne dele papirja za peko, ki segajo čez pekač ali lonec, ter tako preprečite nevarnost dotikanja grelnih elementov pečice. Papirja za peko nikoli ne uporabljajte pri

temperaturi, ki je višja od označene vrednosti za papir za peko. Papirja za peko ne polagajte neposredno na dno pečice.

- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo luči se prepričajte, da je napajalni kabel naprave izključen oziroma da je odklopnik izklopljen, da se izognete morebitnemu električnemu udaru.
- Naprave ne smete namestiti za dekorativnimi vrati, ker se lahko preveč segreje.

Za požarno zanesljivost naprave;

- Prepričajte se, da je vtič priključen v vtičnico, da ne pride do nastanka isker.
- Ne uporabljajte poškodovanega ali prerezanega kabla ali podaljševalnih kablov, temveč uporabljajte samo originalni kabel.
- Prepričajte se, da na vtičnici, na katero je priključena naprava, ni tekočine ali vlage.

### **Namen uporabe**

- Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.
- **POZOR:** Naprava je namenjena le kuhanju. Ne uporabljajte je v druge namene kot na primer gretje.
- Naprave ne uporabljajte za gretje krožnikov pod žarom, na ročaje ne obešajte brisač ali krp za

posodo itd., prav tako je ne uporabljajte v grelne namene.

- Proizvajalec ne odgovarja za škodo nastalo zaradi neustreznega namena uporabe ali nepravilne uporabe.
- Enoto lahko uporabljate za odtajanje, pečenje, pečenje mesa in pečenje mesa na žaru.

### **Varnost otrok**

- **OPOZORILO:** Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Otroci naj se ji zato ne približujejo.
- Embalažni material je lahko nevaren za otroke. Otroci naj se embalažnemu materialu ne približujejo. Vse dele embalažnega materiala odstranite v skladu z okoljskimi standardi.
- Električne naprave so nevarne za otroke. Otroci naj se ne približujejo napravi med njenim delovanjem in ne dovolite, da bi se igrali z njo.
- Nad napravo ni dovoljeno hraniti predmetov, po katerih lahko sežejo otroci.
- Ko so vratca odprta, na njih ne polagajte težkih predmetov in ne dovolite, da bi na njih sedeli otroci. To bi lahko povzročilo, da se pečica prevrne ali da se vratni zgibi poškodujejo.

## Ostranjevanje stare naprave

### Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov:



Izdelek je v skladu z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU).

Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEE0).

Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjskimi in drugimi odpadki. Odnosite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za

informacije o teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

### Skladnost z direktivo RoHS:

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

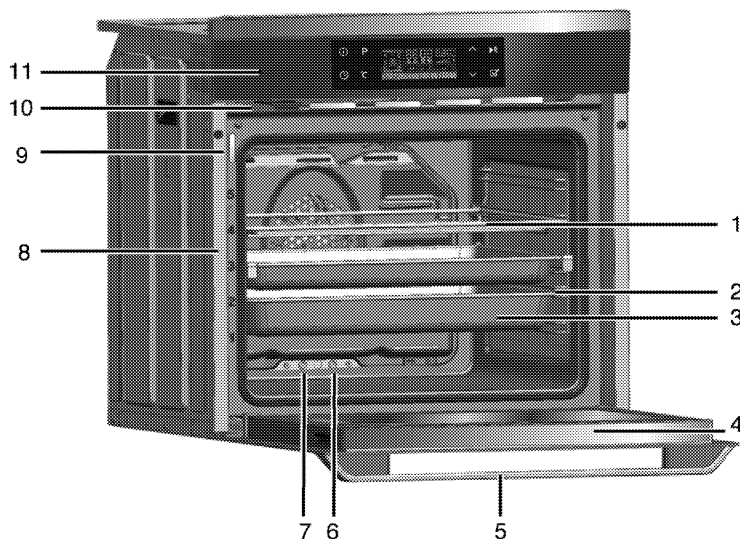
### Odstranjevanje embalaže

- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

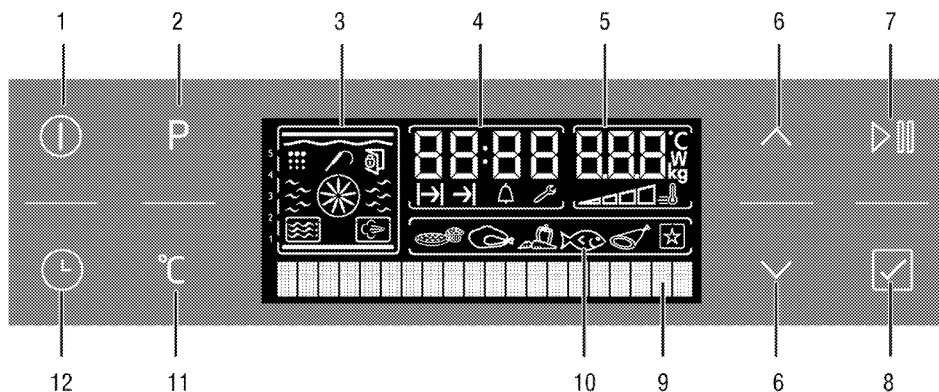


## 2 Splošne informacije

### Pregled



- |   |                   |    |                                  |
|---|-------------------|----|----------------------------------|
| 1 | Mrežna polica     | 7  | Izhodne odprtine za odvečno vodo |
| 2 | Police            | 8  | Položaji polic                   |
| 3 | Pekač             | 9  | Indikator ravni vode             |
| 4 | Sprednja vratca   | 10 | Vrč                              |
| 5 | Ročaj             | 11 | Nadzorna plošča                  |
| 6 | Cev za izhod pare |    |                                  |



- |   |   |    |   |
|---|---|----|---|
| 1 | Gumb VKLOP/IZKLOP   | 7  | Gumb začetek/konec pečenja                      |
| 2 | Gumb za izbiro programa                                   | 8  | Gumb izbira menija za (pol)pripravljeno hrano   |
| 3 | Zaslon funkcij  | 9  | Zaslon besedila                                 |
| 4 | Indikator tekočega časa                                   | 10 | Zaslon izbira (pol)pripravljene hrane           |
| 5 | Indikator temperature/teže                                | 11 | Gumb za nastavitev temperature/teže/ojačevalnik |
| 6 | Gumb za upravljanje povečanja/zmanjšanja temperature/časa | 12 | Gumb za čas in nastavitve                       |

## Vsebnost embalaže

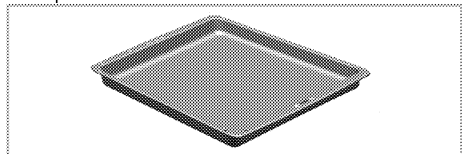


Priloženi pripomočki se lahko razlikujejo glede na model proizvoda. Vaš proizvod morda ne vsebuje vseh pripomočkov, ki so opisani v navodilih.

### 1. Navodila za uporabo

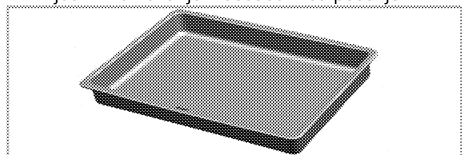
### 2. Standarden pekač

Uporablja se za pecivo, zamrznjena živila in velike pečenke.



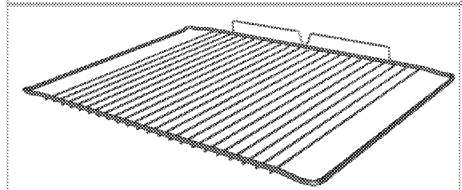
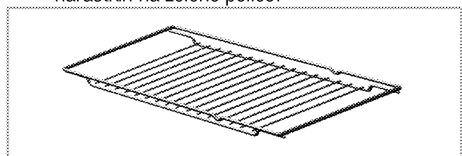
### 3. Globok pekač

Uporablja se za pecivo, velike pečenke, sočne jedi in za zbiranje maščobe med pečenjem.



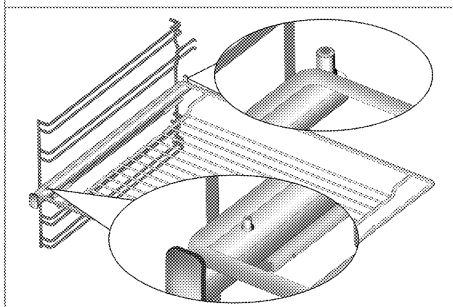
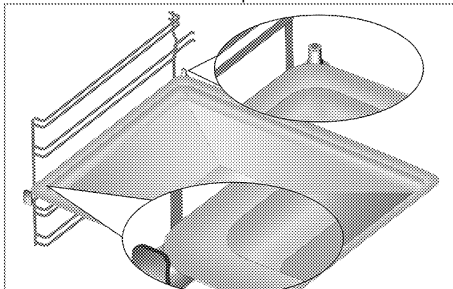
### 4. Mrežni žar

Uporablja se za praženje, z njim pa tudi lahko postavite jed, ki jo boste pekli, pražili ali kuhali v narastkih na zeleno polico.



### 5. Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na iztegljive police (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

S pomočjo iztegljivih polic lahko brez težav namestite in odstranite pekače in mrežno rešetko. Ko uporabljate pekač in mrežno rešetko skupaj z iztegljivimi policami, se prepričajte, da so zatiči na zadnji strani iztegljive police nameščeni proti robovom mrežne rešetke in pekača.




## Tehnične specifikacije


<b>Napetost/frekvenca</b>	<b>220-240 V ~ 50 Hz</b>
Skupna električna poraba	3.1kW
Tip kabla / prerez	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
<b>Zunanje mere (višina/širina/globina)</b>	<b>595 mm/594 mm/567 mm</b>
Mere namestitve (višina/širina/globina)	**590 ali tipko 600 mm/560 mm/min. 550 mm
<b>Glavna pečica</b>	<b>Večnamenska pečica</b>
Notranja luč	15/25 W
Električna poraba žara	2.2 kW


# Osnove: Podatki na energijski oznaki električne pečice so v skladu s standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti so določene pri običajni obremenitvi s spodnjim-zgornjim grelnikom ali funkcijami ventilacijskega segrevanja (če so na voljo).

Razred energijske učinkovitosti je določen v skladu z naslednjo prednostjo, glede na to, če ima naprava ustrezne funkcije ali ne. 1-Kuhanje z eko-ventilatorjem, 2-Turbo počasno kuhanje, 3-Turbo kuhanje, 4-Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje, 5-Zgornje in spodnje segrevanje.

\*\* Glejte. *Inštalacija, stran 12.*

 Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila v namene izboljšave kakovosti izdelka.

 Podatki navedeni v tem priročniku so demonstrativni in morda popolnoma ne ustrezajo vašemu izdelku.

 Vrednosti navedene na oznakah izdelka ali v drugih priloženih dokumentih so pridobljeni v laboratorijskih pogojih pod ustreznimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje naprave, se te vrednosti lahko razlikujejo.

### 3 Inštalacija

Napravo lahko namesti le usposobljen strokovnjak v skladu z veljavnimi predpisi. V nasprotnem primeru garancija ni veljavna. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavi garancijo.



Za pripravo namestitve in električnih instalacij naprave je odgovoren kupec.



#### NEVARNOST:

Naprava naj bo priključena v skladu z vsemi lokalnimi plinskimi in/ali električnimi predpisi.



#### NEVARNOST:

Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte.

Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

#### Pred namestitvijo

Naprava je namenjena namestitvi v tovarniško proizvedenih kuhinjskih omaricah. Med napravo in kuhinjskimi stenami ali pohištvom mora biti zadostna varnostna razdalja. Glejte sliko (vrednosti v mm).

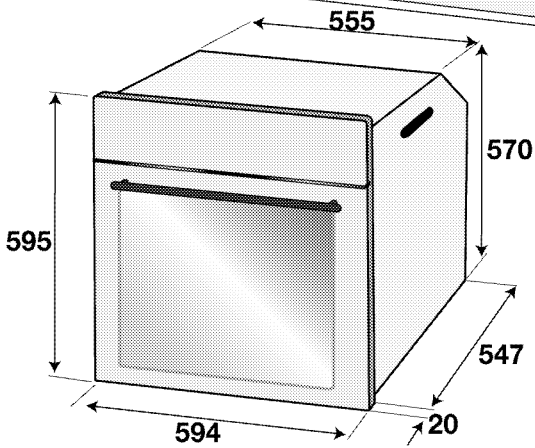
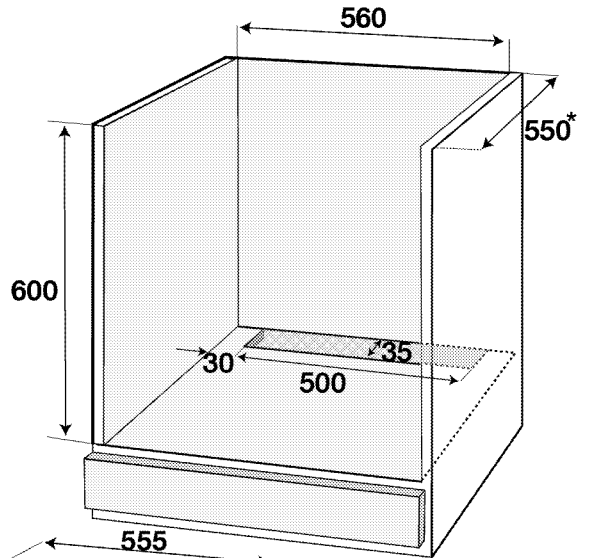
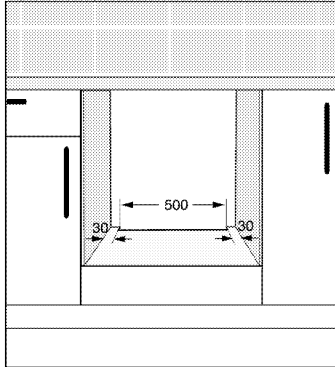
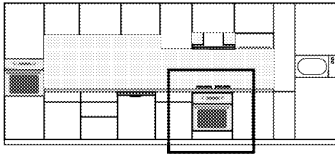
- Površine, sintetični laminati in lepila morajo biti odporni na toploto (najmanj 100 °C).
- Kuhinjske omarice morajo biti v vodoravnem položaju in trdno nameščene.
- Če se pod pečico nahaja predal, mora biti med predalom in pečico nameščena polica.
- Napravo naj prenašata vsaj dve osebi.
- Pri premikanju držite pečico v reži za ravnanje z izdelkom na obeh straneh.
- Pred namestitvijo izdelka iz notranjosti odstranite vse materiale in dokumente.
- Kuhinjsko pohištvo mora biti skladno z merami, navedenimi na sliki v nadaljevanju. Za zagotavljanje zadostnega prezračevanja morate na zadnji strani kuhinjskega pohištva izrezati odprtino z merami, navedenimi na sliki v nadaljevanju.



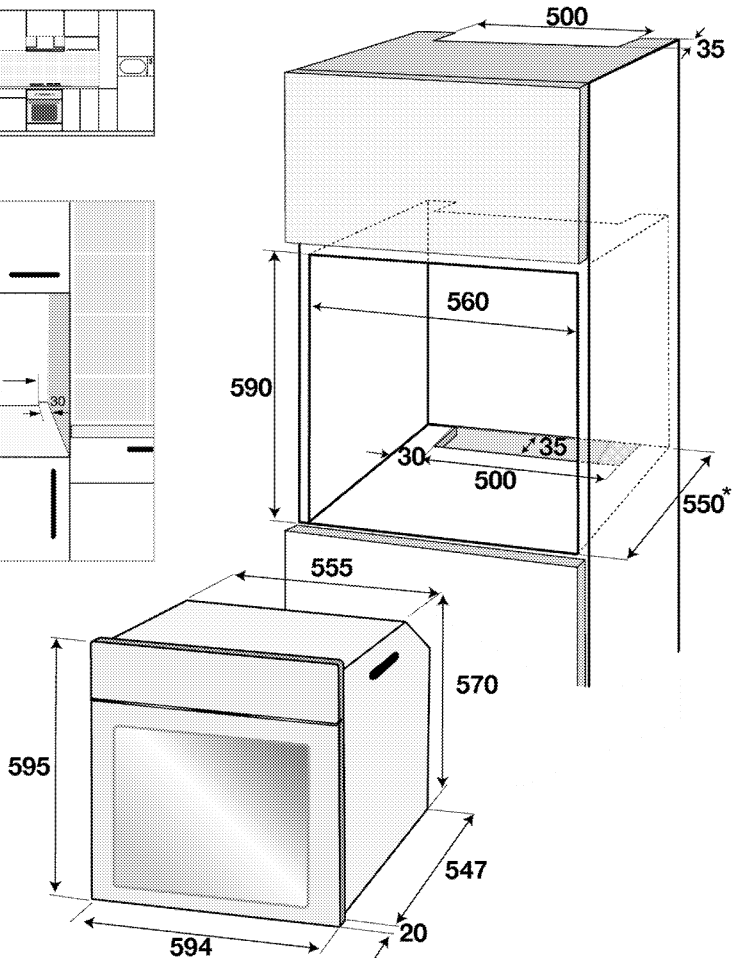
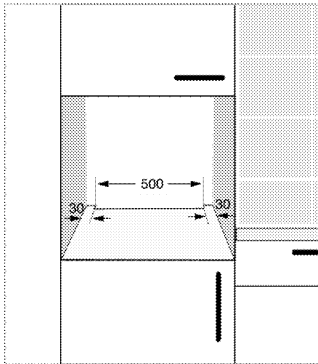
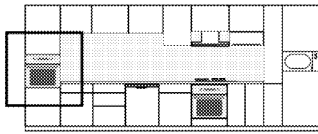
Naprave ne namestite ob hladilnike ali zamrzovalne skrinje. Toplota, ki jo oddaja naprava bo povečala električno porabo hladilnih naprav.



Vrtec in/ali ročaja ne uporabljajte za prenašanje ali premikanje naprave.



\* min.



\* min.

## Namestitev in priključitev

- Napravo je dovoljeno namestiti in priključiti samo v skladu z zakonskimi določili o namestitvi.

### Električna povezava

Napravo priključite na ozemljen izhod/linijo, ki je zaščiten z ustreznim miniaturnim prekinjevalcem električnega tokokroga, kot je določeno v tabeli »Tehnične specifikacije«. Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ne odgovarja za kakršnokoli škodo, nastalo zaradi uporabe naprave brez ustrezne ozemljitve v skladu z lokalnimi predpisi.

	<p><b>NEVARNOST:</b> Priključitev naprave na električno omrežje lahko opravi samo pooblaščen in usposobljena oseba. Garancijska doba naprave se prične po pravilni nastavitvi. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb.</p>
	<p><b>NEVARNOST:</b> Napajalni kabel ne sme biti spet, upognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave. Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le usposobljen električar. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara!</p>

- Priključitev mora ustrezati nacionalnim predpisom.
- Vrednosti napajanja morajo ustrezati podatkom navedenih na tipski etiketi naprave. Odprite sprednja vratca, da vidite tipsko etiketo.
- Napajalni kabel naprave mora ustrezati vrednostim, navedenim v tabeli "Tehnične specifikacije".



#### NEVARNOST:

Pred deli na električni napeljavi izklopite napravo iz napajanja.  
Nevarnost električnega udara!



Napajalni kabel naj po namestitvi ostane v bližini (ne speljite ga preko plošče).

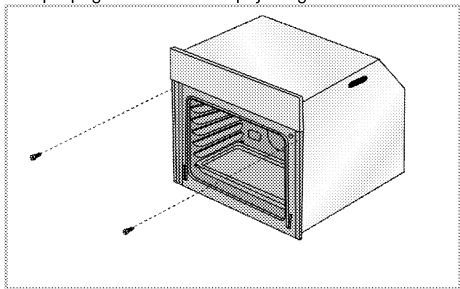


Pri izvajanju ožičenja morate upoštevati državne/lokalne električne predpise in uporabiti ustrezno vtičnico/linijo ter vtič za pečico. Če so močnostne omejitve izdelka izven trenutne nosilne zmogljivosti vtiča in vtičnice/linije, morate izdelek priključiti neposredno prek fiksne električne napeljave brez uporabe vtiča in vtičnice/linije.

Napajalni kabel priključite v vtičnico.

#### Namestitev naprave

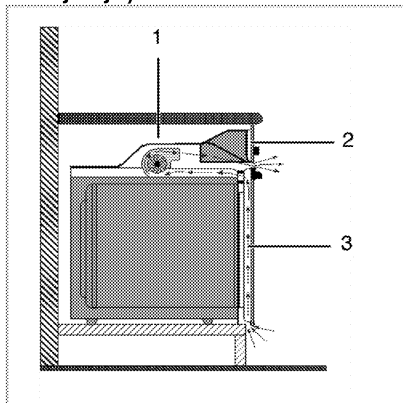
1. Pečico potisnite v odprtino, jo poravnajte in zavarujte, pri tem pa bodite pazljivi, da ne boste prepognili ali stisnili napajalnega kabla.



Pečico pritrдите s 2 vijaki, kot je prikazano.

Po namestitvi se prepričajte, da so vijaki dovolj priviti in da se pečica ne premika. Če ni nameščena skladno z navodili in če vijaki niso dovolj priviti, se lahko pečica med uporabo prevrne.

#### Za naprave z ventilatorjem (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)



- 1 Ventilator
- 2 Nadzorna plošča
- 3 Vratca

Vgrajen ventilator hladi tako vgradno omarico, kot tudi sprednjo stran naprave.



Ventilator deluje tudi 20-30 minut po izklopu pečice.

Če ste pekli s programiranjem časovnika pečice, se bo ob koncu časa pečenja skupaj z vsemi funkcijami izklopil tudi ventilator.

#### Zadnji preizkus

1. Uporaba izdelka.
2. Preverite funkcije.

#### Odstranjevanje stare naprave

- Obrzite originalen karton naprave in jo vedno transportirajte v njem. Sledite navodilom na kartonu. Če nimate originalnega kartona, zapakirajte napravo v zračno folijo ali debel karton in jo polepite.
- V notranjost pečice v položaj pekačev vstavite kos kartona, saj boste tako preprečili, da bi mrežni žar in pekač v notranjosti pečice poškodovala pečico. Vrata pečice zalepite na stranske stene.
- Vratc ali ročaja ne uporabljajte za premikanje naprave.



Na napravo ne nameščajte nobenih predmetov in jo postavite v pokončen položaj.

Naprave ne premikajte, če se v njej nahaja voda. Napravo lahko premaknete, ko izpraznite vodo iz nje.



Preverite splošni izgled naprave, da bi opazili morebitne poškodbe, ki so nastale med transportom.

## 4 Priprave

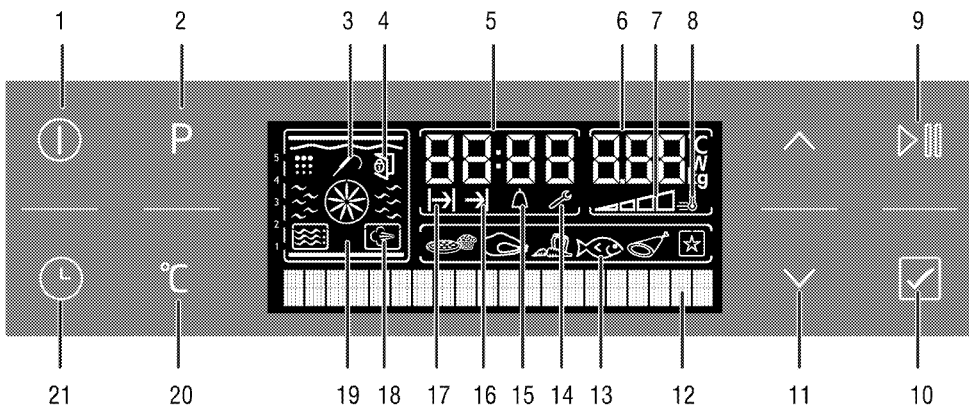
### Nasveti za varčevanje z električno energijo

Naslednje informacije vam bodo pomagali uporabljati napravo na varčen in okolju prijazen način;

- V pečici uporabljajte temne ali emajlirane posode, saj bo prehod toplote boljši.
- Med kuhanjem opravite predhodno segrevanje, če je to priporočeno v navodilih za uporabo ali receptu kuhanja.
- Med kuhanjem se izognite pogostemu odpiranju vrat pečice.

- Ko je mogoče, v pečici skušajte peči več kot eno jed. Na mrežni žar lahko postavite dve posodi za kuhanje.
- Več jedi pečite eno za drugo. Pečica bo že segreta.
- Energijo prav tako prihranite, če izklopite pečico nekaj minut pred koncem pečenja. Ne odprite vrat pečice.
- Zamrznjena živila odtajajte pred pečenjem.

### Prva uporaba Nastavitev ure

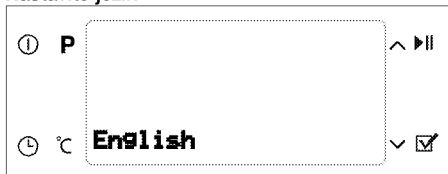





- 1 Gumb VKLOP/IZKLOP
- 2 Gumb za izbiro programa
- 3 Simbol sonde za meso (\*)
- 4 Simbol za zaklenjena vratca (\*)
- 5 Indikator tekočega časa
- 6 Indikator temperature/teže
- 7 Simbol notranje temperature pečice
- 8 Simbol pospeševalnika (hitro predsegrevanje)
- 9 Gumb začetek/konec pečenja
- 10 Gumb izbira menija za (pol)pripravljeno hrano
- 11 Gumb za upravljanje povečanja/zmanjšanja temperature/časa
- 12 Zaslon besedila
- 13 Zaslon izbira (pol)pripravljene hrane
- 14 Simbol za nastavitve
- 15 Simbol alarma
- 16 Simbol časa konca pečenja
- 17 Simbol časa pečenja
- 18 Simbol za parno kuhanje (\*)

- 19 Zaslon funkcij
  - 20 Gumb za nastavitev temperature, teže in hitrega segrevanja
  - 21 Gumb za čas in nastavitve
- \* (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)


Priključite napajalni kabel in vklopite varovalko naprave. Preden nastavite čas, je treba nastaviti jezik.

### Nastavite jezik



Ob prvem vklopu pečice se na zaslonu besedila (12) prikaže "English" (angleščina). Rahlo pritisnite  ali  (11), da izberete želen jezik. (10) Rahlo pritisnite , da potrdite izbiro jezika.




 Prikaz za nastavitve jezika se bo prikazal le med prvotnim nameščanjem. Jezik lahko spremenite v meniju Nastavitve. *Meni "Settings" (nastavitve), stran 32.*


### Nastavite čas



Ko izberete jezik, se na zaslonu besedila (12) prikaže "Time setting" (nastavitve časa). Rahlo pritisnite  ali , da vnesete tekoči čas.

 Pred uporabo pečice je treba nastaviti čas. Če niste nastavili časa, bo simbol za nastavitve (14) svetil naprej. Simbol bo ugasnil, ko boste nastavili čas.


### Prvo čiščenje izdelka

 Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

1. Odstranite ves embalažni material.
2. Z vlažno krpo ali gobo ter s suho krpo obrišite vse površine izdelka.

### Prvo segrevanje




Napravo segrevajte približno 30 minut, nato pa jo izklopite. Tako boste izgoreli in odstranili vsakršne ostanke izdelave ali plasti.

 **OPOZORILO**  
Vroče površine povzročijo opekline! Izdelek se med uporabo morda segreje. Vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd. se ne dotikajte. Otroci naj se ne približujejo napravi.  
Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.

### Električna pečica


1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.
3. Izberite statičen položaj.
  1. Izberite največjo moč žara. Glejte *Uporaba električne pečice*, stran 19.
  2. Pečica naj deluje približno 30 minut.
  3. Izklopite pečico. Glejte *Uporaba električne pečice*, stran 19

### Za čiščenje parnega sistema:

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.
3. Izberite funkcijo "Para + ventilacijsko segrevanje".
4. V vrč dodajte 350 cc vode (2). Glejte, *Načini delovanja*, stran 21- uporaba funkcije "Para + ventilacijsko segrevanje".
5. Pečica naj deluje približno eno uro. Dotaknite se tipke , ko se na zaslonu prikaže sporočilo "Press  to spray steam" (Pritisnite  za pršenje pare).
6. Izklopite pečico. Glejte, *Uporaba električne pečice*, stran 19

### Žar

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.
3. Izberite največjo moč žara. Glejte *Uporaba žara*, stran 32.
4. Pečica naj deluje približno 30 minut.
5. Izklopite žar. Glejte *Uporaba žara*, stran 32

 Med prvim delovanjem lahko oddajanje vonja in dima traja nekaj ur. To je povsem običajno. Prostor naj bo dobro prezračen, da odstranite dim in vonj. Izognite se neposrednemu vdihovanju dima in vonja, ki ga oddaja naprava.

## 5 Uporaba pečice

### Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru



#### OPOZORILO

Vroče površine povzročijo opekline! Izdelek se med uporabo morda segreje. Vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd. se ne dotikajte. Otroci naj se ne približujejo napravi.

Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.



#### NEVARNOST:

Med odpiranjem vratc pečice bodite previdni, saj lahko uide para.

Para lahko opeče vaše roke, obraz in/ali oči.

### Nasveti za pečenje

- Uporabite pekače z ustreznim premazom proti sprijemanju ali posode iz aluminija oz. silikonske modele, ki so odporni na toploto.
- Površino police izkoristite čim bolje.
- Postavite pekač na sredino police.
- Izberite pravi položaj police, preden vklopite pečico ali žar. Položaja police ne spreminjajte, ko je pečica vroča.
- Vrata pečice naj bodo zaprta.

### Nasveti za pečenje pečenk

- Za boljši okus lahko celotnega piščanca, purana ali velike kose mesa pred pečenjem začinite na primer z limoninim sokom in črnim poprom.

- Meso s kostmi pecite približno 15 do 30 minut dlje, kot meso enake velikosti, vendar brez kosti.
- Vsak centimeter debeline mesa potrebuje 4 do 5 minut pečenja.
- Meso naj po pečenju v pečici počiva približno 10 minut. Sok se bo tako bolje porazdelil po celotni pečenki in med rezanjem mesa ne bo iztekel.
- Ribje meso v posodi odporni na toploto položite na srednjo ali spodnjo polico.

### Nasveti za pečenje na žaru

Meso, ribe ali perutnina med pečenjem hitro porjavi, dobi lepo skorjo in se ne izsuši. Zrezki, nabadala, klobase, kakor tudi zelenjava z veliko vsebnostjo vode, kot so paradižniki in čebula, so posebej primerni za pečenje na žaru.

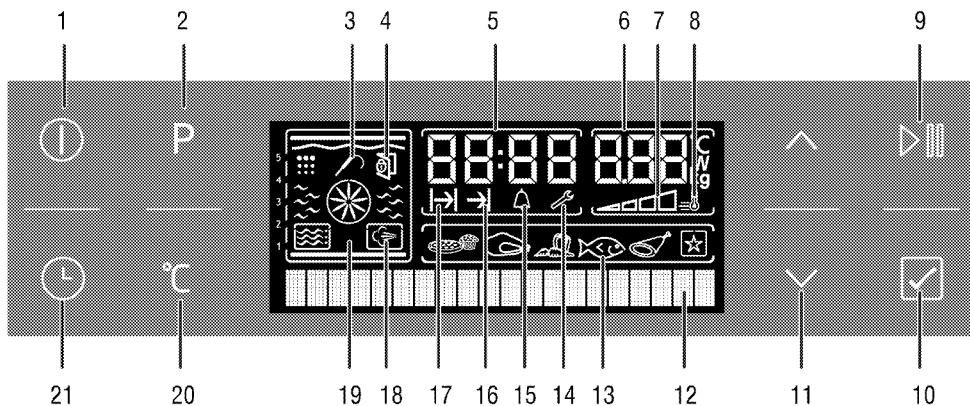
- Živila, ki jih želite peči na žaru, porazdelite na mrežni žar ali v pekaču z mrežnim žarom, tako da ne bodo presegle površine grelnika.
- Potisnite mrežni žar ali pekač z mrežnim žarom na želeno višino v pečic. Če pečete na mrežnem žaru, potisnite pekač na spodnjo polico, da se bodo tam zbirale maščobe. Čiščenje posode bo lažje, če boste v pekač nalili nekaj vode.



Živila, ki niso primerna za pečenje, lahko povzročijo požar. Za pečenje uporabljajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah. Hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venla.

# Uporaba električne pečice



## Nadzorna plošča

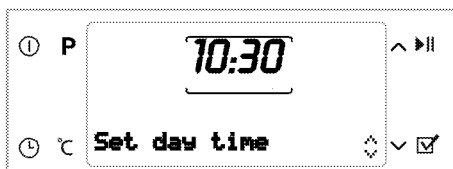


- 1 Gumb VKLOP/IZKLOP
  - 2 Gumb za izbiro programa
  - 3 Simbol sonde za meso (\*)
  - 4 Simbol za zaklenjena vratca (\*\*)
  - 5 Indikator tekočega časa
  - 6 Indikator temperature/teže
  - 7 Simbol notranje temperature pečice
  - 8 Simbol pospeševalnika (hitro predsegrevanje)
  - 9 Gumb začetek/konec pečenja
  - 10 Gumb izbira menija za (pol)pripravljeno hrano
  - 11 Gumb za upravljanje povečanja/zmanjšanja temperature/časa
  - 12 Zaslون besedila
  - 13 Zaslون izbira (pol)pripravljene hrane
  - 14 Simbol za nastavitve
  - 15 Simbol alarma
  - 16 Simbol časa konca pečenja
  - 17 Simbol časa pečenja
  - 18 Simbol za parno kuhanje (\*)
  - 19 Zaslون funkcij
  - 20 Gumb za nastavitve temperature, teže in hitrega segrevanja
  - 21 Gumb za čas in nastavitve
- \* (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)

### Nastavite tekoči čas

Čas lahko po želji ponovno nastavite.

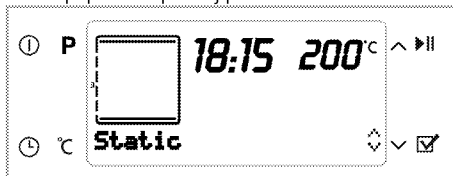
1. Za nastavitve tekočega časa pritisnite gumb za čas in nastavitve (21), dokler se na zaslonu besedila (12) ne prikaže **"Set day time"** (nastavi čas dneva), medtem ko je pečica izklopljena.
2. Rahlo pritisnite  ali  (11), da nastavite tekoči čas.






 Med električnimi izpadi, ki trajajo manj kot 20 minut, bo časovna nastavitve ostala shranjena. Tekočega časa ne morete spremeniti, kadar pečica deluje v kateri koli funkciji.

### Izbira temperature in načina delovanja



1. Za vklop pečice pritisnite gumb Vklon/Izklop (1). Ko se pečica vklopi, se na zaslonu funkcij prikažeta ikoni zgorjnjega in spodnjega segrevanja (19), na zaslonu besedila pa se prikaže (12) "Static" (statično). Na indikatorju temperature/teže (6) se prikaže priporočena temperatura. Na zaslonu funkcij (19) se prikažejo delujoči grelniki in priporočen položaj pekača.

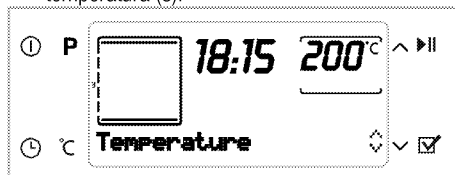


 Pečica se bo v 20 sekundah samodejno izklopila, če na zaslonu funkcij (19) ne izberete nobenih nastavitvev.

2. Pritisnite  ali  (11), da izberete zelen način delovanja.

Ko ste izbrali funkcijo, lahko nastavite "Temperature" (temperatura), "Cook time" (čas kuhanja), "Cook end time" (čas konca kuhanja) in "Booster" (ojačevalnik) (hitro segrevanje).

2. Enkrat pritisnete gumb za nastavitve temperature, teže in hitrega segrevanja (20), da se odpre zaslon temperature.
- Pritisnjate  ali  (11) dokler se na indikatorju temperature/teže ne prikaže želena temperatura (6).



- Pritisnete gumb "Start/stop Cooking" (začetek/konec pečenja) (9), da pečica prične delovati v izbrani funkciji. Na zaslonu se prikaže "Cooking" (pečenje).



**i** Če med pečenjem odprete vratca pečice, se na zaslonu prikaže opozorilo "Door open" (Odperta vratca).

### Izklop električne pečice

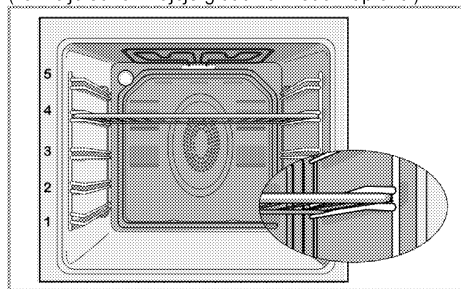
Za izklop pečice pritisnete gumb Vklp/Izklop (1).

### Položaji polic (za modele z mrežnim žarom)

Pomembna je pravilna namestitve mrežnega žara na mrežno polico. Mrežni žar vstavite med mrežne police kot je prikazano na sliki.

Mrežni žar naj ne bo nameščen proti zadnji steni pečice. Potisnite mrežni žar na sprednji del police in ga namestite s pomočjo vratca, da boste dosegli dobro učinkovitost žara.

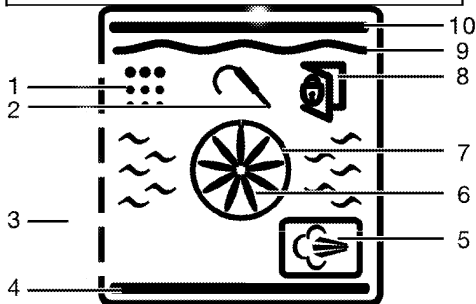
(Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)




### Tabela funkcij

Tabela funkcij prikazuje funkcije, ki jih lahko izbirate v pečici, ter njihove največje in najmanjše temperature.

<b>i</b>	Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.
<b>i</b>	Najdaljši nastavljeni čas za "Cook time" (pečenje) pri vseh položajih, razen pri položaju "Warm Keeping" (ohranjanje toplote) in "Low Temperature Cooking" (pečenje pri nizkih temperaturah), je iz varnostnih razlogov omejen na 6 ur.
<b>i</b>	Med nastavljanjem bodo na zaslonu utripali pripadajoči simboli.
<b>i</b>	Program se bo ob morebitnem izpadu električnega toka preklical. Program morate ponovno nastaviti.
<b>i</b>	Trenutnega časa ne morete nastaviti, ko pečica deluje v kateri koli funkciji ali ko je pečica nastavljena na polsamodejno ali samodejno programiranje.
<b>i</b>	Če med nastavljanjem pečice 20 sekund ne pritisnete nobenega gumba, se bo pečicaugasnila.
<b>i</b>	Tudi če je pečica izklopljena, lučka pečice zasveti, ko so vrata pečice odprta.



- 1 Položaj čiščenja (\*)
- 2 Simbol sonde za meso (\*)
- 3 Položaji polic
- 4 Spodnji grelnik
- 5 Simbol za parno kuhanje (\*)
- 6 Ventilator ojačevalnika
- 7 Grelnik ojačevalnika
- 8 Simbol za zaklenjena vratca (\*)
- 9 Grelnik žara
- 10 Zgornji grelnik

 Funkcije se razlikujejo glede na model naprave!

Funkcija	Priporočena temperatura (°C)	Temperaturni razpon (°C)
Statično	200	40-280
Static + Fan (statično + ventilator)	175	40-280
Ventilacijsko segrevanje	180	40-250
Multi (3D)	205	40-250
Pica	210	40-250
Full Grill+Fan (močan žar + ventilator) (velik žar z ventilatorjem)	200	40-280
Full grill (močan žar)	280	40-280
Žar	280	40-280
Slow cooking (počasno pečenje)/Varčno ventilacijsko segrevanje	180	160-220
Bottom heating (spodnje segrevanje)	180	40-220
Ohranjanje toplote živil	60	40-100
Kuhanje ob nizkih temperaturah	80	50-150
Odtajajte	-	-
Steam + Fan heating (para + ventilacijsko segrevanje)	180	150-280
Steam cleaning (Parno čiščenje)	-	-

\* Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.

### Načini delovanja

Tukaj prikazano zaporedje načinov delovanja se morda razlikuje od prikaza na vaši napravi.

#### Statično

Živila se enakomerno segrevajo tako zgoraj kot spodaj. Takšno delovanje je primerno za torte, pecivo ali torte in enolončnice v posodah za pečenje. Pecite z enim pekačem.



#### Static+fan (statično + ventilator)


Vroč zrak iz spodnjega in zgornjega grelnika se s pomočjo ventilatorja enakomerno in hitro porazdeli v pečici. Pecite z enim pekačem.



#### Ventilacijsko pečenje

Vroč zrak iz zadnjega grelnika se s pomočjo ventilatorja enakomerno in hitro porazdeli v pečici. Primeren je za pečenje jedi na različnih položajih polic in v večini primerov predsegrevanje ni potrebno. Primerno za pečenje z več pekači.



 Ko so vratca pečice odprta, motor ventilatorja ne deluje, da zadrži vroč zrak v notranjosti.

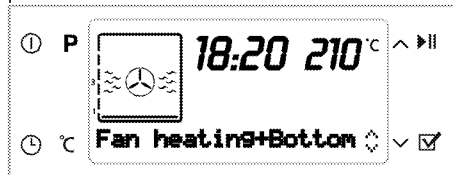
#### Multi (3-D) pečenje

Vklopljeni so zgornje in spodnje segrevanje ter ventilacijsko segrevanje. Jedi bodo pečene enakomerno in hitro. Pecite z enim pekačem.



#### Pica

Vklopljena sta spodnje segrevanje in ventilacijsko segrevanje (na zadnji steni). Primerno za pečenje pizze.



### Full grill+fan (močan žar + ventilator)

Vroč zrak iz močnega žara se s pomočjo ventilatorja hitro porazdeli v pečici. Primeren je za pečenje velike količine mesa.



- Za pečenje vstavite velike ali srednje velike porcije na ustrezne police pod grelnik žara.
- Nastavite najvišjo temperaturo.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

### Full grill (močan žar)

Vklopljen je velik žar na stropu pečice. Primeren je za pečenje velike količine mesa.



- Za pečenje vstavite velike ali srednje velike porcije na ustrezne police pod grelnik žara.
- Nastavite najvišjo temperaturo.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

### Žar

Vklopljen je majhen žar na stropu pečice. Primerno za pečenje in gratiniranje jedi.



- Za pečenje vstavite majhne ali srednje velike porcije na ustrezne police pod grelnik žara.
- Nastavite najvišjo temperaturo.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

### Varčno ventilacijsko segrevanje

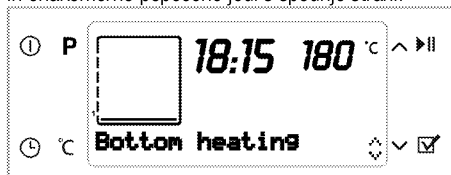
Z električno energijo boste privarčevali če boste namesto programa za ventilacijsko pečenje pri temperaturnem razponu 160-220°C, uporabili to funkcijo. Vendar se bo čas pečenja malo podaljšal. Časi pečenja za to funkcijo so v tabeli 'Varčno ventilacijsko segrevanje'.

### Varčno ventilacijsko segrevanje



### Bottom heating (spodnje segrevanje)

Deluje samo spodnje segrevanje. Primerno je za pice in enakomerno popečene jedi s spodnje strani.



### Keep warm (ohranjanje toplote jedi)

Namenjena je ohranjanju jedi za dlje časa ob primerni temperaturi za serviranje.



### Kuhanje ob nizkih temperaturah

Živila se enakomerno segrevajo tako zgoraj kot spodaj. Primerna je za počasno kuhanje praženih / zapečenih kosov mesa (teletina, jagnjetina, perutnina itd.) v odprti posodi pri nizki temperaturi. Ta funkcija zagotavlja, da je meso sočno in mehko na notranji strani. Uporabite higiensko ustrezne vrste mesa. Na plošči, žaru itd. preobrnemo vse površine mesa v vročo posodo. Predhodno praženo/zapečeno meso s kuhanjem z nizko temperaturo lahko kuhate dolgo časa. Pecite le z enim pekačem.



### Odtajajte

Pečica ni segreti. Vklopljen je samo ventilator (na zadnji steni).

Primerna za počasno odtajanje zamrznjenih živil v zrnih pri sobni temperaturi in hlajenje pečenih jedi.

## Odtajajte





## Steam Turbo (turbo para)

Zraven programov pečenja s funkcijo "Fan Heating" (ventilacijsko segrevanje) med 150-280°C bo na voljo tudi možnost, da jedem dodate paro, ko pečica doseže nastavljeno temperaturo. Vendar se bo čas pečenja malo podaljšal.

Ta možnost omogoča, da jedi pripravite glede na lastni okus, razen samodejnih menijev.




1. Pritisnite gumb (1).
2. Jed postavite v pečico.
3. Pritisnite  ali  (11), da izberete funkcijo "Steam + Fan heating" (para + ventilacijsko segrevanje). Nato pritisnite gumb "Start/Stop Cooking" (začetek/konec pečenja) (9), da začnete s pečenjem. Če v sistemu ni vode, se na zaslonu prikaže "Fill with 350 ml water" (Dolijte 350 ml vode). Z zbiralnikom za vodo, ki je bil priložen napravi, dolivajte vodo, dokler ne zaslišite zvočnega opozorila. Glejte. Dodajanje vode. Ko nalijete dovolj vode, se prikaže "Door open" (Odperta vratca).



V sistemu na paro ne uporabljajte nobene druge tekočine kot pitno vodo.

Zaprte vrata in prikaže se "Cooking" (kuhanje). Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo se prikaže

"Pritisnite  za pršenje pare". Pritisnite gumb "Convenience Food Menu Selection" (izbira menija za (pol)pripravljeno hrano) (10), da se v pečici 5 minut prši para. Med pečenjem lahko dodate paro 3 krat, kadar koli želite.



Odvečno vodo je treba po pečenju odstraniti. Glejte. *Funkcije kuharskega vodiča, stran 29*, odstranjevanje vode.

## Parno čiščenje

Ta način je namenjen mehčanju uma-zanije v pečici, ko ste končali s kuhanjem. Glejte parno čiščenje.



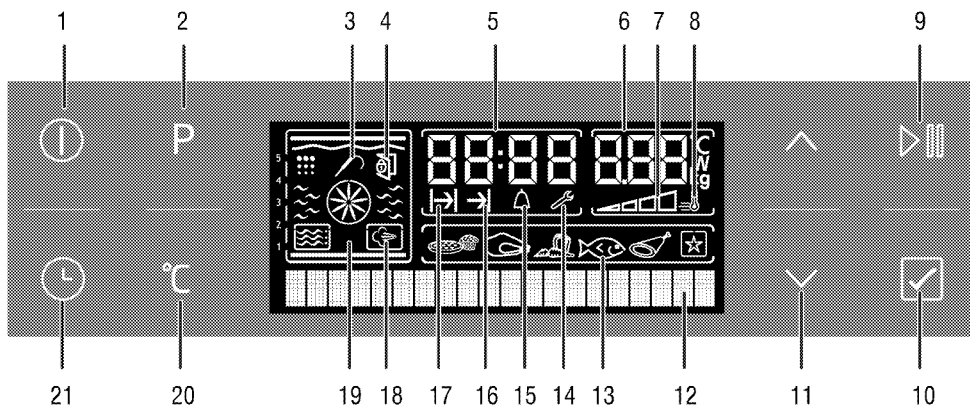
## Enostavno parno čiščenje

(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Ta funkcija zmeha umazanijo (brez dolgega čakanja) v pečici in omogoča enostavno čiščenje. Za enostavno parno čiščenje glejte poglavje »Čiščenje - enostavno parno čiščenje«.





## Uporaba kontrolne enote pečice



- 1 Gumb VKLOP/IZKLOP
  - 2 Gumb za izbiro programa
  - 3 Simbol sonde za meso (\*)
  - 4 Simbol za zaklenjena vratca (\*)
  - 5 Indikator tekočega časa
  - 6 Indikator temperature/teže
  - 7 Simbol notranje temperature pečice
  - 8 Simbol pospeševalnika (hitro predsegrevanje)
  - 9 Gumb začetek/konec pečenja
  - 10 Gumb izbira menija za (pol)pripravljeno hrano
  - 11 Gumb za upravljanje povečanja/zmanjšanja temperature/časa
  - 12 Zaslonski besedila
  - 13 Zaslonski izbira (pol)pripravljene hrane
  - 14 Simbol za nastavitve
  - 15 Simbol alarma
  - 16 Simbol časa konca pečenja
  - 17 Simbol časa pečenja
  - 18 Simbol za parno kuhanje (\*)
  - 19 Zaslonski funkcij
  - 20 Gumb za nastavitve temperature, teže in hitrega segrevanja
  - 21 Gumb za čas in nastavitve
- \* (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)

### Omogoči pilsamodejno delovanje

V tem načinu lahko nastavite časovno obdobje delovanja pečice (čas pečenja).

1. Za vklop pečice pritisnite gumb Vklon/Izklop (1).
2. Pritisnite  ali  (11), da izberete zeleno funkcijo.
3. Za čas pečenja enkrat pritisnite gumb za čas in nastavitve (21) da označite "Cook Time" (čas kuhanja) na zaslonu besedila (12). Istočasno utripa simbol časa pečenja (17).

4. Rahlo pritisnite  ali  (11), da nastavite čas pečenja. Ko nastavite čas pečenja, se prikaže simbol časa pečenja (17).





5. Jed položite v pečico in zaprite vratca.
6. Za temperaturo pečenja enkrat pritisnite gumb za nastavitve temperature, teže in hitrega segrevanja (20), da označite **"Temperature" (temperatura)** na zaslonu besedila.
7. Za nastavitve temperature pritisnite  ali  (11).
8. Pritisnite gumb "Start/Stop Cooking" (začetek/konec pečenja) (9), da začnete s pečenjem. Na zaslonu se prikaže **"Cooking" (pečenje)**.

» Pečica se bo segrela na prednastavljeno temperaturo in jo obdržala do izbranega časa konca pečenja. Lučka pečice sveti med kuhanjem.



Vsi segmenti simbola notranje temperature pečice (7) se vklopijo, ko pečica doseže nastavljeno temperaturo.

9. Ob koncu pečenja se na zaslonu prikaže **"Good appetite... Press  to continue"** (Dober tek ... pritisnite  za nadaljevanje) in zaslišali boste alarm.
10. Za izklop signala alarma pritisnite kateri koli gumb. Če pritisnete gumb "Start/Stop Cooking"







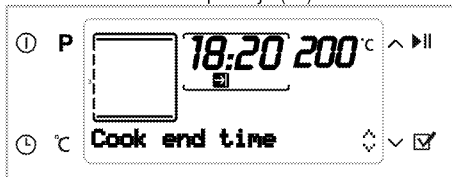
(začetek/konec pečenja) (9), pečica nadaljuje z delovanjem v izbranem načinu. Alarm se ugasne.





11. Če ne pritisnete gumba "Start/Stop Cooking" (začetek/konec pečenja) (9), se pečica samodejno izklopi in prikaže se tekoči čas.

### Vklop samodejne funkcije

V tem načinu delovanja lahko nastavite čas pečenja in čas konca pečenja.

1. Za vklop pečice pritisnite gumb Vklop/Izklop (1).
  2. Pritisnite  ali  (11), da izberete zeleno funkcijo.
  3. Za čas pečenja enkrat pritisnite gumb za čas in nastavitve (21) da označite "**Cook time**" (**čas pečenja**) na zaslону besedila (12). Istočasno utripa simbol časa pečenja (17).
  4. Rahlo pritisnite  ali  (11), da nastavite čas pečenja.
- » Ko nastavite čas pečenja, se prikaže simbol časa pečenja (17).
5. Za čas konca pečenja v kratkih presledkih pritisnite gumb za čas in nastavitve (21), dokler se na zaslону besedila (12) ne prikaže "**Cook end time**" (**čas konca pečenja**). Istočasno utripa simbol časa konca pečenja (16).



6. Pritisnite  ali  (11), da nastavite čas konca pečenja.
- » Ko nastavite čas konca pečenja, se na zaslону prikaže simbol časa konca pečenja (16).
7. Jed položite v pečico in zaprite vratca.
  8. Za temperaturo pečenja enkrat pritisnite gumb za nastavitve temperature, teže in hitrega segrevanja (20), da označite "**Temperature**" (**temperatura**) na zaslону besedila. Za nastavitve temperature pritisnite  ali  (11).
  9. Pritisnite gumb "Start/Stop Cooking" (začetek/konec pečenja) (9), da začnete s pečenjem. Na zaslону se prikaže "**Waiting**" (**čakanje**).

» Časovnik pečice samodejno izračuna čas začetka pečenja, tako da odšteje nastavljen čas pečenja in časa konca pečenja.

10. Izbran način delovanja se vklopi, ko nastopi čas začetka pečenja, na zaslону se prikaže "**Cooking**" (**pečenje**), pečica pa je segreta na nastavljeni temperaturo. To temperaturo vzdržuje do konca časa pečenja. Lučka pečice sveti med kuhanjem.



Vsi segmenti simbola notranje temperature pečice (7) se vklopijo, ko pečica doseže nastavljeni temperaturo.

11. Po končanem pečenju se na zaslону prikaže "**Good appetite... (Dober tek) Press  to continue**" (pritisnite  za nadaljevanje) in zaslišali boste alarm.
12. Za izklop signala alarma pritisnite kateri koli gumb. Če pritisnete gumb "Start/Stop Cooking" (začetek/konec pečenja) (9), pečica nadaljuje z delovanjem v izbranem načinu. Alarm se ugasne.
13. Če ne pritisnete gumba "Start/Stop Cooking" (začetek/konec pečenja) (9), se pečica samodejno izklopi in prikaže se tekoči čas.



Če želite polsamodejni ali samodejni program izključiti po tem, ko ste ga nastavili, ponovno nastavite čas pečenja. Če želite, lahko pečico izklopite tudi z gumbom Vklop/Izklop (1).


### Nastavitev ojačevalnika

Če želite, da pečica hitreje doseže željeno temperaturo, uporabite funkcijo "Booster" (ojačevalnik) (hitro predsegrevanje).



Funkcije "Booster" (ojačevalnik) ne morete izbrati v funkcijah "Defrost" (odtajanje), "Slow cooking" (počasno kuhanje), "Warm keeping" (ohranjanje toplote) in "Low temperature cooking" (pečenje pri nizkih temperaturah). Nastavitve ojačevalnika se bodo ob morebitnem izpadu električnega toka preklicale.


Izberite zeleno funkcijo pečenja in nato;

1. V kratkih presledkih pritisnite gumb za nastavitve temperature, teže in hitrega segrevanja (20), dokler se na zaslону ne prikaže "Booster passive" (ojačevalnik pasiven).
2. Pritisnite  (11), da se prikaže "1" "**Booster active**" (ojačevalnik aktiven). Simbol ojačevalnika (8) naprej sveti.



- » Simbol ojačevalnika (8) ugasne, ko pečica doseže željeno temperaturo in nadaljuje delovanje v funkciji, ki ste jo nastavili pred funkcijo "Booster" (ojačevalnik).
3. Za izklop funkcije "Booster" (ojačevalnik), v kratkih presledkih pritisnite gumb za nastavitve

temperature, teže in hitrega segrevanja (20), dokler se na zaslonu ne pojavi **"Booster active"** (ojačevalnik aktiven).

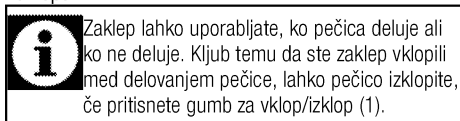
4. Pritisnite  (11), da se prikaže **1"Booster passive"** (ojačevalnik pasiven).




» Ko se po tem postopku vrnete na zaslon za izbiro funkcij, simbol ojačevalnika (8) ugasne.

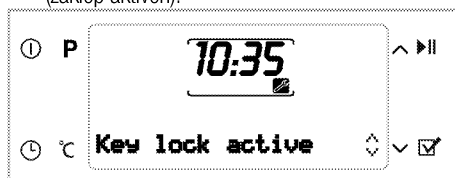
### Uporaba zaklepa

Če želite preprečiti uporabo pečice, vklopite funkcijo zaklepa.

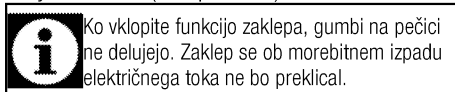


### Vklop zaklepa


1. V kratkih presledkih pritisnite gumb za čas in nastavitve (21), dokler se na zaslonu ne prikaže **"Key lock passive"** (zaklep pasiven).
2. Za vklop zaklepa pritisnite  (11). Ko ste vklopili zaklep, se na zaslonu prikaže **"Keylock active"** (zaklep aktiven).

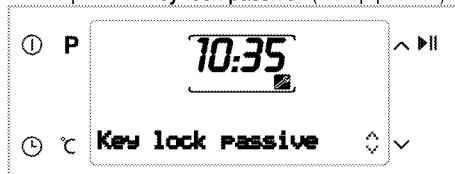


» Ko ste vklopili zaklep, se bo na zaslonu ob pritisku na katero koli tipko (razen ) prikazalo opozorilo **"Keylock active"** (zaklep aktiven).



### Izklop zaklepa

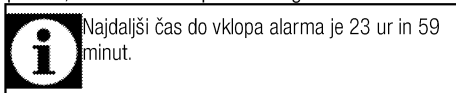
1. Za izklop zaklepa pritisnite  (11). Na zaslonu se prikaže **"Key lock passive"** (zaklep pasiven).



### Uporaba ure kot alarma



Uro naprave lahko uporabljate za katera koli opozorila ali opomnike, razen programa pečenja.

Alarm ne vpliva na funkcije pečice. Uporablja se samo kot opozorilo. Uporaben je na primer, če želite hrano v pečici ob določenem času obrniti. Ko nastavljen čas poteče, vas bo alarm opozoril s signalom.




### Za nastavitve alarma:



1. V kratkih presledkih pritisnite gumb za čas in nastavitve (21), dokler se na zaslonu ne prikaže simbol alarma (15).
2. Rahlo pritisnite  ali  (11), da nastavite čas. Ko nastavite čas alarma, simbol alarma (15) še sveti.
3. Ko je čas alarma zaključen, simbol alarma prične utripati in zaslišite signal alarma.
4. Za izklop alarma pritisnite katero koli tipko.

### Za preklic alarma:

1. V kratkih presledkih pritisnite gumb za čas in nastavitve (21), dokler se na zaslonu ne prikaže simbol alarma (15).
2. Pritiskajte  (11), dokler se na zaslonu ne prikaže **"00:00"**.

## Tabela časov kuhanja









Navedeni časi v tej tabeli so le vodilo. Časi se lahko razlikujejo glede na temperaturo živil, debelino, vrsto in želje pri pečenju.

## Pečenje in praženje



1. polica pečice je **spodnja** polica.















Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Torte v pekaču	En pladenj	Standarden pekač*		3	180	25 ... 30
Torte v posodi	En pladenj	Model za torto na mrežnem žaru**		2	180	40 ... 50
Majhne torte	En pladenj	Standarden pekač*		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Standarden pekač*		3	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pladnji	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvit	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru** 4-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na pekaču za pecivo**		1 - 4	150	35 ... 45
	Keksi	En pladenj	Pekač za pecivo*		3	180
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pladnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Listnato pecivo	En pladenj	Standarden pekač*		2	200	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 5-Standarden pekač*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pladnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
	Polnjeno pecivo	En pladenj	Standarden pekač*		2	200
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pladnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvas	En pladenj	Standarden pekač*		2	200	35 ... 45
Lazarja	En pladenj	Steklen/kovinski pravokoten pekač na mrežnem žaru**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	En pladenj	Standarden pekač*		2	200 ... 220	15 ... 20
	En pladenj	Standarden pekač*		3	200	10 ... 15
Goveji zrezek (celi) / pečenka	En pladenj	Standarden pekač*		3	25 min. 250/max. nato 180 ... 190	100 ... 120
Ovčje stegno (rulada)	En pladenj	Standarden pekač*		3	25 min. 250/max. nato 190	70 ... 90
	En pladenj	Standarden pekač*		3	25 min. 250/max. nato 190	60 ... 80

Pečen piščanec (1,8-2 kg)	En pladenj	Standarden pekač*		2	15 min. 250/max. nato 180 ... 190	60 ... 80
	En pladenj	Standarden pekač*		2	15 min. 250/max. nato 180 ... 190	60 ... 80
Puranje meso (5.5 kg)	En pladenj	Standarden pekač*		1	25 min. 250/max. nato 180 ... 190	150 ... 210
	En pladenj	Standarden pekač*		1	25 min. 250/max. nato 180 ... 190	150 ... 210
Ribe	En pladenj	Standarden pekač*		3	200	20 ... 30
	En pladenj	Standarden pekač*		3	200	20 ... 30

Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.  
\* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.  
\*\* Ti dodatki niso priloženi izdelku. Gre za dodatke, ki jih je mogoče kupiti posebej.

## Tabela kuhanja za testne obroke

Obroki v tej kuhalni mizi so pripravljani v skladu z EN 60350-1, da lahko nadzorni inštituti lažje preizkusijo izdelek

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Krhki kruh	En pladenj	Standarden pekač*		3	140	20 ... 30
	En pladenj	Standarden pekač*		3	140	20 ... 30
	2 pladnja	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pladnji	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Majhne torte	En pladenj	Standarden pekač*		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Standarden pekač*		3	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pladnji	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvit	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru** 4-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na pekaču za pecivo**		1 - 4	150	35 ... 45
Jabočna pita	En pladenj	Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru**		2	180	50 ... 60
	En pladenj	Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru**		2	170	50 ... 60
	2 pladnja	1-Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru** 4-Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na pekaču za pecivo**		1 - 4	170	50 ... 60

Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.

\* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.

\*\* Ti dodatki niso priloženi izdelku. Gre za dodatke, ki jih je mogoče kupiti posebej.

## Varčno ventilacijsko segrevanje



Ko se kuhanje prične v načinu Varčno ventilacijsko segrevanje, ne spreminjajte temperature kuhanja.



Ne odpirajte vrat med kuhanjem v načinu Varčno ventilacijsko segrevanje.

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Majhne torte	En pladenj	Standarden pekač*	3	160	25 ... 35
Keksi	En pladenj	Standarden pekač*	3	200	30 ... 35
Listnato pecivo	En pladenj	Standarden pekač*	3	200	40 ... 45
Poljnjeno pecivo	En pladenj	Standarden pekač*	3	200	40 ... 45

\* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.

### Nasveti za pečenje torte

- Če je torta preveč suha, povišajte temperaturo za kakšnih 10 °C in skrajšajte čas pečenja.
- Če je torta vlažna, uporabite manj tekočine ali zmanjšajte temperaturo za 10 °C.
- Če je torta na vrhu preveč temna, jo postavite na nižjo polico, zmanjšajte temperaturo in podaljšajte čas pečenja.
- Če je znotraj dobro pečena, ampak je na zunanji strani lepljiva, uporabite manj tekočine, zmanjšajte temperaturo in podaljšajte čas pečenja.

### Nasveti za pečenje peciva

- Če je pecivo preveč suha, povišajte temperaturo za kakšnih 10 °C in skrajšajte čas pečenja. Plasti testa namočite v omako iz mleka, olja, jajc in jogurta.
- Če se pecivo peče preveč dolgo, bodite pozorni, da debelina pripravljenega peciva ne preseže globine pekača.
- Če zgornja stran peciva porjavi spodnja stran pa ni pečena, se prepričajte, da ni vsa omaka na dnu peciva. Poskušajte omako enakomerno porazdeliti med plasti testa in na vrh peciva, da bo zapečenost enakomerna.



Pecivo specite v načinu in pri temperaturi navedeni v tabeli pečenja. Če spodnji del peciva še vedno ni dovolj zapečen, ga naslednjič postavite eno polico nižje.

### Nasveti za kuhanje zelenjave

- Če zelenjavni jedi zmanjka soka in postane presuha, jo skuhajte v ponvi s pokrovom namesto v pekaču. Pokrite posode bodo obdržale jedi sočne.
- Če se zelenjavna jed ne skuha, zelenjavo skuhajte vnaprej ali jo pripravite kot konzervirana živila in jo postavite v pečico.

## Funkcije kuharskega vodiča

### Izbira funkcij za (pol)pripravljeno hrano

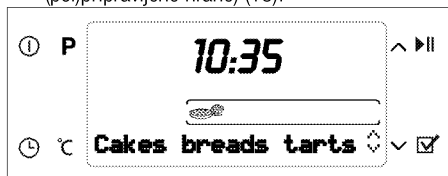
Meni "Convenience Foods" ((pol)pripravljena hrana) vsebuje programe jedi, ki so jih posebej za vas pripravili profesionalni kuharji in so shranjeni v spominu nadzorne enote.

V tem meniju so temperatura, teža, položaj police, teža in funkcije kuhanja že samodejno nastavljene.

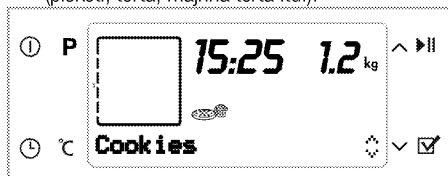
Težo in čas kuhanja lahko spremenite glede na vašo jed in okus.

Za izbiro funkcij "Cooking Guide" (kuharski vodič);

1. Za vklop pečice pritisnite gumb Vklp/Izklop (1).
2. Pritisnite gumb za izbiro programa (2), da izberete zaslon funkcije "Convenience Food" ((pol)pripravljena hrana). V tem koraku se na zaslonu prikaže "**Cakes&Breads&Tarts**" (torte, pecivo in kolači) in označen je zaslon "Convenience Food Selection" (izbira (pol)pripravljene hrane) (13).




3. Pritisnite ali (11), da izberete zelen glavni meni za funkcije (pol)pripravljene hrane (torte, pecivo in kolači, perutninsko meso, meso, riba, posebni obroki, posebno).
4. Pritisnite gumb "Convenience Food Menu Selection" (izbira menija za (pol)pripravljeno hrano) (10), da potrdite želen meni glavne jedi.
5. Pritisnite ali (11), da izberete zeleno jed (piškoti, torta, majhna torta itd.).





6. Jed postavite v pečico.

7. Pritisnite gumb "Start/Stop Cooking" (začetek/konec pečenja) (9), da začnete s pečenjem. Na zaslonu se prikaže **"Cooking" (pečenje)**.

 Če v 20 sekundah ne pritisnete gumba "Start/Stop Cooking" (začetek/konec pečenja) (9), se bo pečica sama izklopila.

8. Ob koncu pečenja se na zaslonu prikaže **"Good appetite..."** (Dober tek ...) in zaslišali boste alarm.



 Za izklop signala alarma pritisnite kateri koli gumb.

 Med upravljanjem menija jedi se na zaslonu prikaže "Back" (nazaj), ki omogoča prehod na zgornji meni. Pritisnite gumb "Convenience Food Menu Selection" (izbira menija za (pol)pripravljeno hrano) (10), da se vrnete na zgornji meni.

Preden začnete peči v meniju "Convenience Food" ((pol)pripravljena hrana), lahko nastavite težo glede na vrsto jedi, ki ste jo izbrali. Za to:

1. Pritisnite gumb za nastavev temperature, teže in hitrega segrevanja (20), dokler indikator teže ne prične utripati.



2. Pritisnite  ali  (11), da nastavite težo. Preden začnete peči v meniju za (pol)pripravljeno hrano, lahko nastavite težo glede na vrsto jedi, ki ste jo izbrali. Za to:

1. Pritisnite gumb za nastavev temperature, teže in hitrega segrevanja (20), dokler indikator teže ne prične utripati.  
2. Pritisnite gumb (11), da nastavite težo.

### Meni "Convenience food" ((pol)pripravljena hrana):


se lahko razlikuje glede na model.


Torte, pecivo in kolači	Perutninsko meso	Posebne jedi	Ribe	Meso	Posebno
Keksi	Piščanec z žara	V pečici kuhana enolončnica	Ribji file	Goveja pečenka	Vrenje
Majhna torta	Piščanec, file	Quicheji	Pečeni inčuni	Mesne kroglice	Jogurt
Brownie		Makaroni s sirom	Vahnja (mol)		Posušeno jabolko
Biskvit		Lazanja	File lososa		Praženi kostanji
Jabolčni zavitek		Musaka			
Jabolčna pita					

### Za izbiro parnih funkcij za (pol)pripravljeno hrano:

- Za vklop pečice pritisnite gumb Vklop/Izklop (1).
- V kratkih presledkih pritisnite gumb za izbiro programa (2), dokler se na zaslonu ne prikaže simbol za parno kuhanje (18). V tem koraku se na zaslonu pojavi **"Cakes&Breads&Tarts"** (torte, pecivo in kolači).
- Pritisnite  ali  (11), da izberete želen glavni meni za funkcije (pol)pripravljene hrane (torte, pecivo in kolači, perutninsko meso, meso, riba, posebni obroki, posebno).
- Pritisnite gumb "Convenience Food Menu Selection" (izbira menija za (pol)pripravljeno hrano) (10), da potrdite želen meni glavne jedi.
- Pritisnite  ali  (11), da izberete želeno jed (piškoti, torta, majhna torta itd.).

- Jed postavite v pečico.
- Pritisnite gumb "Start/Stop Cooking" (začetek/konec pečenja) (9), da začnete s pečenjem.
- Na zaslonu se prikaže **"Fill with 350 ml water"** (napolni s 350 ml vode).

 Zdravju nevarno!  
V sistemu na paro ne uporabljajte nobene druge tekočine kot pitno vodo.

 Zbiralnika za vodo ne napolnite z vročo vodo.

9. Odprite vratca in vodo dolijte skozi dotok za vodo. Na zaslonu se prikaže opozorilo **"Door open"** (Odprta vratca) skupaj z zvočnim opozorilom, ko dolivate vodo.

10. Pečica prične peči in na zaslonu se prikaže **"Cooking"** (pečenje), takoj ko zaprete vratca.
11. Ob koncu pečenja se na zaslonu prikaže **"Good appetite..." (Dober tek ...), "Please take the meal" (prosimo vzemite jed)** in zaslišali boste alarm.
- » Za izklop signala alarma pritisnite kateri koli gumb.
12. Ko je pečenje končano, odprite vratca pečice in vzemite ven jed.

Zaprte vratca pečice, da se začne **funkcija "Automatic Water Vaporization"** (samodejno izhlapevanje vode).

- » V tem koraku se na zaslonu prikaže **"Disposing water"** (odstranjevanje vode) in potreben čas.
- » Ne uporabljajte ostale vode, saj je slabše kakovosti in škoduje vašemu zdravju. Ostanke vode olajšajo odstranjevanje umazanije v pečici po koncu pečenja.
- » Ko ste odstranili vodo, s krpo obrišite notranjost pečice.

### Uporaba zbiralnika za vodo

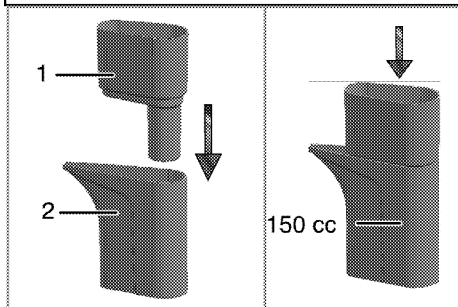
Zbiralnik za vodo je sestavljen iz 2 delov. Zgornji del odstrani apno v vodi.

Sestavite spodnji in zgornji del zbiralnika kot je prikazano na sliki.

Ne nalijte več kot 150 ml, saj v nasprotnem primeru voda ni čista.

Odstranite zgornji del in s spodnjim delom nalijte vodo v pečico.

**i** Apno v zbiralniku za vodo odstranite, tako da na vsake 4 uporabe upoštevate naslednji postopek. 2 čajni žlički soli raztopite v kozarcu in vse skupaj vlijte v zbiralnik za vodo. Nato pa operite spodnji zbiralnik.

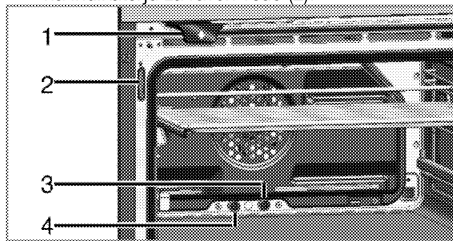


- 1 Zgornji del  
2 Spodnji del

### Dodajanje vode;

1. Potegnite vrč kot prikazuje slika (1).

2. V zbiralnik dolivajte vodo, dokler ne zaslišite signala. Upoštevajte količino vode, ki je prikazana na indikatorju za raven vode (2).



- 1 Vrč  
2 Indikator vode  
3 Cev za izhod pare  
4 Drenažna cev za odvečno vodo

**i** Sistem bo počakal vsaj 10 minut, da boste dodali vodo. Če ne dodate vode v 10 minutah, se bo pečica izklopila.

**i** Vrč očistite, tako da ga odstranite iz pečice in ga operete samo z vodo.

**i** Med dolivanjem vode preverite raven vode z indikatorjem. Če raven vode presega raven zbiralnika, bo odvečna voda odtekla v pečico. Odvečna voda, ki odteče v pečico, lahko vpliva na pečenje v samodejnih programih parnega pečenja in povzroči kondenzacijo na vratcih. Da bi to preprečili, pred začetkom pečenja, odstranite odvečno vodo, ki je odtekla v pečico.

**i** Če pečico ugasnete preden se pečenje konča in v roku 2 minut ne izberete nobene funkcije pečenja, se bo na zaslonu besedila prikazalo sporočilo **"Please take the meal. (Prosimo odstranite jed.) Water will evaporize." (Voda bo izhlapela.)**, ko pečico vklopite z gumbom vklop/izklop (1). Odstranjevanje vode se prične samodejno po približno 1 minuti.



### PREVIDNOST

Med izhlapevanjem vode naj bodo vratca zaprta.

## Parni meni za (pol)pripravljeno hrano;



se lahko razlikuje glede na model.

Torte, pecivo in kolači	Perutninsko meso	Posebne jedi	Ribe	Meso
Pica, sveža tanka osnova	Piščanec < 1600 g	Sveža zelenjava	Enolončnica s postrvjo	Pečena jagnjetina
Pica, sveža debela osnova	Piščanec > 1600 g	Zamrznjena zelenjava, gratinirana		Ovčje stegno
Listnato pecivo	Puran, stegno	Krompir v oblicah		Telečja pečenka
Vol au vent	Raca, cela			Tandoori
Sadni kolač				
Pecivo iz krhkega testa				
Polnjeno pecivo				
Kruhki bagel				
Štruca kruha (kvašena)				
Kruh za sendviče				
Keuh "Baguette"				
Zemlje, zamrznjene				

### Meni "Settings" (nastavitve)

#### Nastavitev svetlosti

Svetlost lahko nastavite, le če je pečica izklopljena.



1. V kratkih presledkih pritisnite gumb za čas in nastavitve (21), dokler se na zaslonu ne prikaže "Brightness" (svetlost) (15).
2. Obstajajo 4 stopnje svetlosti, in sicer 1, 2, 3 in 4. Za izbiro zelene stopnje pritisnite  ali  (11).



Ko je pečica izklopljena se stopnja svetlosti zmanjša, s čimer privarčujete energijo. V nastavljeno stopnjo se spet povrne, ko vklopite pečico.



#### Nastavitev kontrasta

Kontrast lahko nastavite, le če je pečica izklopljena.

1. V kratkih presledkih pritisnite gumb za čas in nastavitve (21), dokler se na zaslonu ne prikaže "Contrast" (kontrast) (15).
2. Obstajajo 4 stopnje kontrasta, in sicer 1, 2, 3 in 4. Za izbiro zelene stopnje pritisnite  ali  (11).



#### Nastavitev glasnosti

Glasnost lahko nastavite, le če je pečica izklopljena.

1. V kratkih presledkih pritisnite gumb za čas in nastavitve (21), dokler se na zaslonu ne prikaže "Volume" (glasnost) (15).
2. Obstajajo 3 stopnje glasnosti, in sicer 0 (nemo) 1 in 2. Za izbiro zelene stopnje pritisnite  ali  (11).

#### Nastavitve jezika

Jezik lahko nastavite, le če je pečica izklopljena.

1. V kratkih presledkih pritisnite gumb za čas in nastavitve (21), dokler se na zaslonu ne prikaže na zadnje izbran jezik (15).
2. Rahlo pritisnite  ali  (11), da izberete želen jezik.
3. Potrdite z gumbom "Convenience Food Menu Selection" (izbira menija za (pol)pripravljeno hrano) (10).

### Uporaba žara



#### OPOZORILO

Med pečenjem zaprite vratca pečice. Vroče površine lahko povzročijo opekline!

1. Za vklop pečice pritisnite gumb Vklop/Izklop (1).
2. Rahlo pritisnite  ali  (11), da izberete želeno funkcijo žara.
3. Za temperaturo pečenja enkrat pritisnite gumb za nastavitev temperature, teže in hitrega segrevanja (20), da označite "**Temperature**" (**temperatura**) na zaslonu besedila. Za nastavitev temperature pritisnite  ali  (11).
4. Za izklop pečice pritisnite gumb Vklop/Izklop (1).



Živila, ki niso primerna za pečenje, lahko povzročijo požar. Za pečenje uporabljajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah. Hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venla.



## Tabela časov kuhanja z žarom

### Pečenje z električnim žarom

Živila	Dodatek za uporabo	Položaj police	Priporočena temperatura (°C)**	Čas kuhanja na žaru (pribl.)
Ribe	Mrežni žar	4...5	250/max	20...25 min. #
Kosi piščanca	Mrežni žar	4...5	250/max	25...35 min.
Jagnjetina	Mrežni žar	4...5	250/max	20...25 min.
Goveja pečenka	Mrežni žar	4...5	250/max	25...30 min. #
Telečji kotellet	Mrežni žar	4...5	250/max	25...30 min. #
Popečen kruh *	Mrežni žar	4	250/max	1...3 min.

# glede na debelino  
 \*Predhodno segrevajte 5 minut  
 \*\*Če temperature žara na svojem izdelku ne morete nastaviti, bo žar delal pri najvišji temperaturi.

Obroki v tej kuhalni mizi so pripravljani v skladu z EN 60350-1, da lahko nadzorni inštituti lažje preizkusijo izdelek


Živila	Dodatek za uporabo	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Popečen kruh	Mrežni žar	4	250/max	1...3 min.
Mesne kroglice (govedina) - 12 kosov	Mrežni žar	4	250/max	25...35 min.


Hrano obrnite po 2/3 časa pečenja.  
 Priporočamo pribl. 5-6 minutno predsegrevanje za vsa živila za pečenje na žaru.

## 6 Vzdrževanje in čiščenje


### Splošne informacije


Ob rednem čiščenju naprave se bo servisna življenska doba podaljšala in težave bodo manj pogoste.

 **NEVARNOST:**  
Napravo izključite iz električnega omrežja preden pričnete z vzdrževanjem in čiščenjem. Nevarnost električnega udara!

 **NEVARNOST:**  
Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi.  
Vročje površine lahko povzročijo opekline!

- Po vsaki uporabi napravo temeljito očistite. Tako boste ostanke kuhanja lažje odstranili ter preprečili, da bi se le-ti ob naslednji uporabi zažgali.
- Za čiščenje naprave ne potrebujete posebnih čistil. Napravo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jo obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju vedno obrišite vsakršne presežke tekočine in vsa razlita nemudoma osušite.
- Površin iz nerjavečega jekla in ročaja ne čistite s čistili, ki vsebujejo kisline ali klor. Te dele očistite z mehko krpo s tekočim čistilom (ne abrazivnim), bodite pozorni, da brišete v eno smer.

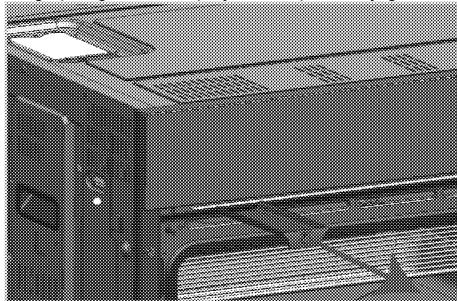
 Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.  
Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

 Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.


### Čiščenje vrča

Ko vrč potegnete proti sebi, se na določeni točki ustavi. Če ga potegnete še naprej, se ustavi na drugi točki za zaustavitev.

Če ga potegnete še naprej bo izstopil iz svojega mesta.




Ko vrč vzamete iz njegovega mesta, ga lahko očistite pod vodo iz pipe.

 Vrča ne čistite s kemičnimi materiali. Čistite ga le z vodo.

### Čiščenje upravljalne plošče

Upravljalno ploščo in gumbe očistite z vlažno krpo in jih obrišite.

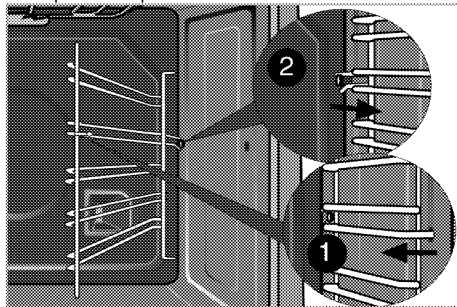
 Če je vaš izdelek opremljen z upravljalnimi gumbi/tipkami, jih za čiščenje nadzorne plošče ne odstranjujte.  
saj lahko poškodujete nadzorno ploščo!

### Čiščenje pečice

**Za čiščenje stranske stene (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)**

**(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)**

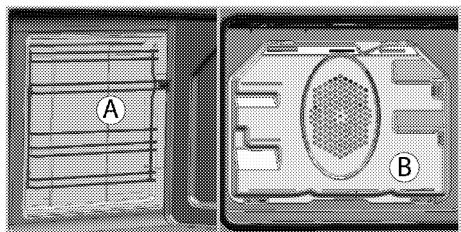
1. Sprednji del stranske police odstranite, tako da ga povlečete v nasprotno smer stranske stene.
2. Celotno stransko polico odstranite, tako da jo povlečete proti sebi.



### Katalitične stene

**(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)**

Notranji stranski steni (A) in/ali zadnja stena (B) vašega izdelka je lahko prevlečena s katalitičnim emajlom. Katalitične stene so svetle mat barve in imajo porozno površino. Katalitičnih sten pečice ne smete čistiti. Porozne površine katalitičnih sten se samodejno čistijo z absorpcijanjem in pretvorbo različnega olja (para in ogljikov dioksid).

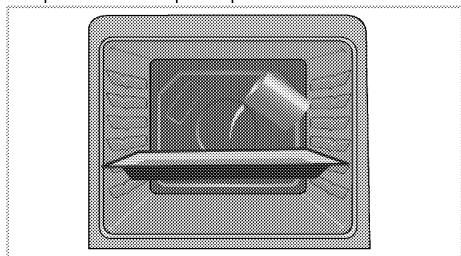


### Enostavno parno čiščenje

(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Zagotavlja enostavno čiščenje, saj para, ki se ustvari v pečici, in vodne kapljice, ki se kondenzirajo v pečici, omehčajo umazanijo (ki je ne smemo pustiti preveč časa).

1. Iz pečice odstranite vse pripomočke.
2. V pekač za pečico nalijte 500 ml vode in ga postavite na 2. polico pečice.



3. Izberite funkcijo enostavnega parnega čiščenja. Na zaslonu se bo prikazal čas čiščenja, ki ga ni mogoče spremeniti. Nastavitve lahko končni čas te funkcije čiščenja.
4. Odprite vrata in obrišite notranjo površino pečice z vlažno gobo ali krpo.
5. Trdovratno umazanijo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo ali gobo ter jo obrišite s suho krpo.

**i** Med načinom lahkega parnega čiščenja, voda v predalčku za mehčanje rahlo oblikovanih ostankov/umazanije bo izparila in kondenzirala v votlini pečice in na notranjem steklu vrat pečice, zato lahko kaplje, ki so vrata pečice odprta. Kondenzacijo obrišite ob odprtih vratih pečice.

### Parno čiščenje

Zagotavlja enostavno čiščenje, saj vodne kapljice, ki se kondenzirajo v pečici, potem ko v njo spustimo paro, omehčajo umazanijo (ki je ne smemo pustiti preveč časa).



1. Za vklop pečice pritisnite gumb Vkllop/Izklop (1).
2. Prepričajte se, da ste odstranili živila.
3. Pritisnite gumb ali (11), če želite izbrati način "Parno čiščenje".
4. Pritisnite gumb "Start/Stop Coo-king" (začetek/konec pečenja) (9), da začnete s čiščenjem.

Če v sistemu ni vode, se na zaslonu prikaže "Fill with 150 ml water" (Do-lijte 150 ml vode).

5. Napolnite s 150 ml vode s pomočjo posode, ki je dobavljena skupaj z vašo pečico.

**i** Zdravju nevarno!  
V sistemu na paro ne uporabljajte nobene druge tekočine kot pitno vodo.

6. Če je temperatura v pečici pod 100 C, ko so vrata zaprta, se čiščenje prične brez zamika. Če notranja temperatura ob napolnjeni vodi in zaprtih vratih ni pod 100 C, se na zaslonu pojavi sporočilo "Cooling" (Hlajenje).

Ko se notranja temperatura spusti pod 100 C, se čiščenje vključi samodejno.



7. Ko se vključi čiščenje, se prikaže sporočilo "Cleaning" (Čiščenje).

» Para se prši v pečico, dokler ne zmanjka vode v sistemu.

**i** Ob polnem zbiralniku postopek s paro traja 35 minut. Če je vode manj, je čas trajanja krajši.

8. Ko zmanjka vode, se prikaže "Wipe the surfaces" (Obrišite površino).
9. Odprite vrata in obrišite notranjo površino pečice z vlažno gobo ali krpo.

Ob koncu čiščenja (zmanjka vode), morate odstraniti odvečno vodo. Glejte Cooking Guide Functions (funkcije kuharskega vodiča), stran 31, Ods-tranjevanje vode.

## Čiščenje vrat pečice

Vratca pečice očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jih obrišite s suho krpo.



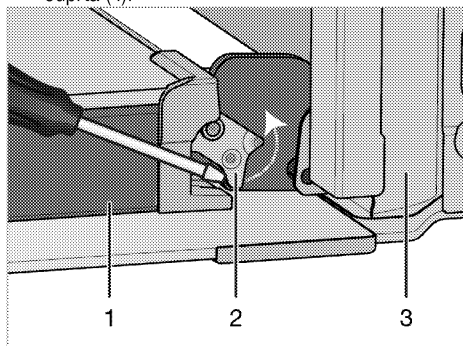
Za čiščenje vratc pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino in uničijo steklo.



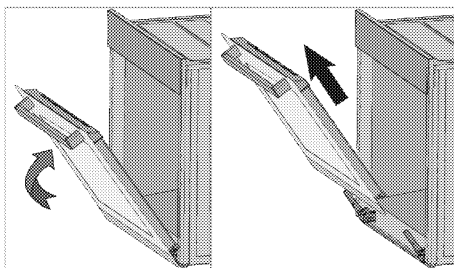
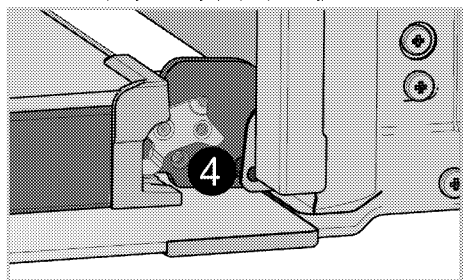
Notranje steklo sprednjih vratc je prevlečeno z materialom primernim za čiščenje. Za čiščenje steklenega pokrova ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil, trdih kovin, krpic iz jeklene volne ali belila, saj lahko opraskajo površino. To lahko uniči prevleko.

## Odstranjevanje vratc pečice

1. Odprite sprednja vratca (1).
2. Odprite sponke na ohišju tečajev (2) na desni in levi strani sprednjih vratc s potiskanjem na kavelj, kot je prikazano na sliki. Ključavnica mora biti odprta (4).



- 1 Vratca
- 2 Zaklepanje šarnirja (zaprta pozicija)
- 3 Pečica
- 4 Zaklepanje šarnirja (odprta pozicija)



3. Nekoliko odprite sprednja vratca.
4. Vratca odstranite, tako da jih povlečete navzgor, da se sprostijo iz desnega in levega tečaja.



Za namestitve vrat v obratnem vrstnem redu ponovite postopek za odstranjevanje. Ne pozabite zapreti spojke na ohišju tečajev, ko boste vratca znova namestili.

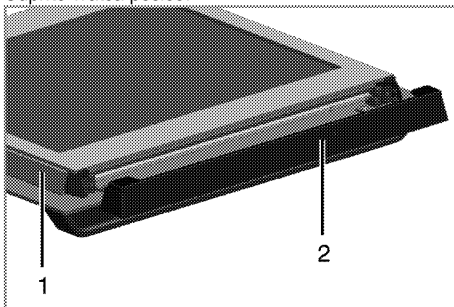
## Funkcija "Soft Open & Soft Close"

Nekateri modeli lahko vključujejo funkcijo "Soft Close & Soft Open". Funkcija Soft Close omogoča uporabniku, da gladko zaskoči vrata pečice, tako da ga približuje približno 15 cm od zaprtega položaja in jo rahlo potiska. Avtomatski sistem dušenja pomaga tiho zapreti vrata. Podobna funkcija je opazna, medtem ko so vrata pečice popolnoma odprta; Približno 9 cm od popolnoma odprtega položaja sistem lopute zagotovi in omogoča nežno odpiranje.

## Odstranjevanje notranjega stekla vratc (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

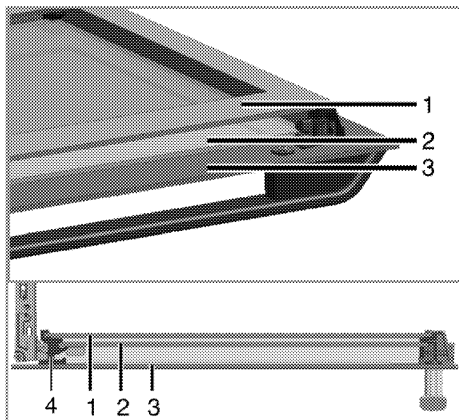
Notranje stekleno ploščo vratc lahko za namene čiščenja odstranite.

Odprite vratca pečice.



- 1 Okvir
- 2 Plastični del

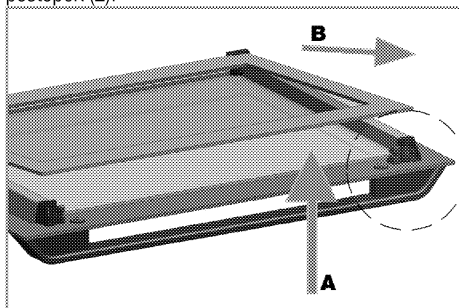
Potegnite proti sebi in odstranite plastični del, ki je nameščen na zgornjem delu sprednjih vratc.



- 1 Najbolj notranja steklena plošča
- 2 Notranja steklena plošča
- 3 Zunanja steklena plošča
- 4 Plastična reža steklene ploščice-spodaj

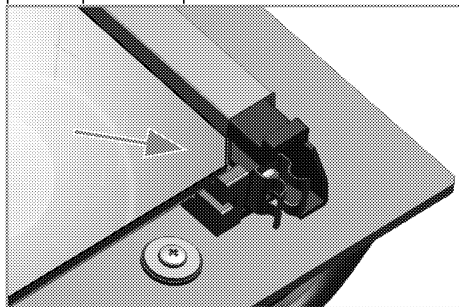
Kot prikazuje slika, dvignite najbolj notranjo stekleno ploščo (1) nekoliko v smeri **A** in jo potegnite ven v smeri **B**.

Za odstranjevanje notranje steklene ploščice ponovite postopek (2).



Pri prerazporejanju vratc najprej ponovno namestite notranjo stekleno ploščo (2).

Kot prikazuje slika, namestite posneti rob steklene ploščice v posneti rob plastične reže.



Notranja steklena ploščica (2) mora biti nameščena v plastično režo v bližini najbolj notranje steklene ploščice (1).

Ko nameščate najbolj notranjo stekleno ploščo (1), se prepričajte, da bo stran z napisom obrnjena proti notranji stekleni ploščici.

Pomembno je, da namestite spodnji rob notranje steklene ploščice v spodnjo plastično režo.

Plastični del potisnite proti okvirju, dokler ne zaslišite kratkega zvoka.

## Zamenjava luči v pečici



### NEVARNOST:

Preden zamenjate lučko pečice, se prepričajte, da je naprava izklopljena in ohlajena, saj boste tako preprečili nevarnost električnega udara. Vroče površine lahko povzročijo opekline!



Luč pečice je posebna električna žarnica, ki je odporna na toploto do 300 C. Za podrobnosti glejte *Tehnične specifikacije, stran 11*. Luči pečice lahko dobite pri pooblašeni servisni službi.



Položaj luči je lahko drugačen kot na sliki.



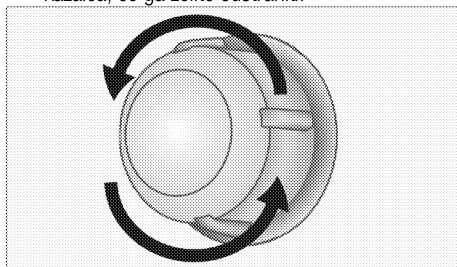
Luč, uporabljena v tej napravi, ni primerna za osvetlitev gospodinskih prostorov. Predviden namen te luči je, da uporabnik lažje vidi živila.



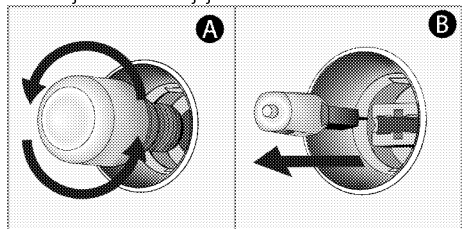
Luči, uporabljene v tej napravi, morajo zdržati ekstremne fizične pogoje, kot so temperature nad 50°C.

### Če je pečica opremljena z okroglo lučjo:

1. Napravo izklopite iz električnega omrežja.
2. Stekleni pokrov obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca, če ga želite odstraniti.



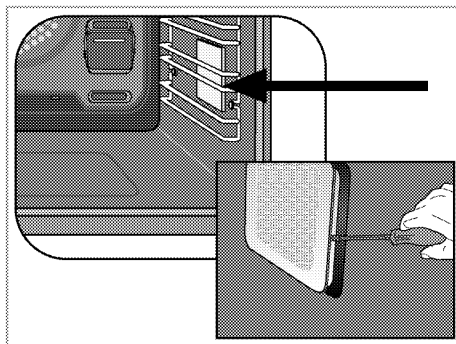
3. Če je luč vaše pečice tipa (A), ki je prikazan na spodnji sliki, jo odstranite tako, da jo zavrtite, kot prikazuje slika, nato pa jo zamenjajte. Če je tipa (B), jo povlecite in odstranite, kot prikazuje slika, ter jo nato zamenjajte.



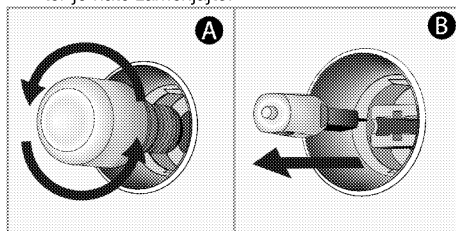
4. Namestite stekleni pokrov.

**Če je pečica opremljena s kvadratno lučjo:**

1. Napravo izklopite iz električnega omrežja.
2. Odstranite mrežne police, kot je opisano. Glejte *Čiščenje pečice, stran 34*.



3. Z izvijačem odstranite zaščitni stekleni pokrov.
4. Če je luč vaše pečice tipa (A), ki je prikazan na spodnji sliki, jo odstranite tako, da jo zavrtite, kot prikazuje slika, nato pa jo zamenjajte. Če je tipa (B), jo povlecite in odstranite, kot prikazuje slika, ter jo nato zamenjajte.



5. Namestite stekleni pokrov nato pa e mrežne police.

## 7 Odpravljanje težav

### Pečica med delovanjem oddaja paro.

- Uhajanje dima ni nič nenavadnega. >>> *To ni napaka.*

### Naprava med hlajenjem in segrevanjem oddaja kovinske zvoke.

- Ko se kovinski deli segrejejo, se lahko razširijo in slišen je zvok raztezanja. >>> *To ni napaka.*

### Naprava ne deluje.

- Varovalka je okvarjena ali izklopljena. >>> *Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*
- Naprava ni priključena na (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite vtič.*
- Gumbi in tipke na nadzorni plošči ne delujejo. >>> *"Zaklep tipk je omogočen. Prosimo, da ga onemogočite. (Glejte. Uporaba zaklepa, stran 26)*

### Lučka pečice ne deluje.

- Lučka pečice je okvarjena. >>> *Zamenjajte lučko pečice.*
- Električna je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*

### Pečica se ne segreva.

- Morda ni nastavljena na določeno funkcijo in/ali temperaturo pečenja. >>> *Nastavite pečico na določeno funkcijo in/ali temperaturo pečenja.*
- Električna je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*



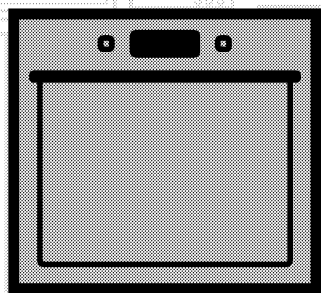
V kolikor težave ne morete odpraviti, kljub temu da ste upoštevali navodila v tem poglavju, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali prodajalca, pri katerem ste kupili napravo. Okvarjene naprave nikoli ne poskušajte popraviti sami.





# Forno incorporado

Manual do utilizador



PT

**beko**

## 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 .....	4
Segurança do produto .....	5
Utilização pretendida .....	7
Segurança para crianças .....	8
Eliminação do produto velho .....	8
Eliminação do material da embalagem .....	8

**2 Informação geral 9**

Visão geral .....	9
Conteúdo da embalagem .....	10
Especificações técnicas .....	11

**3 Instalação 12**

Instalação prévia .....	12
Instalação e ligação .....	14
Eliminação do produto velho .....	15

**4 Preparações 17**

Conselhos para poupar energia .....	17
Uso inicial .....	17
Ajuste da hora .....	17
Primeira limpeza da unidade .....	18

Aquecimento inicial .....	18
---------------------------	----

**5 Funcionar com o forno 19**

Informações gerais sobre cozer, assar e grelhar no forno .....	19
Como usar o forno eléctrico .....	20
Modos de funcionamento .....	22
Operar a unidade de controlo do forno .....	25
Usar o bloqueio das teclas .....	27
Usar o relógio como um alarme .....	28
Tabela de tempos de cozedura .....	28
Funções do guia de cozedura .....	31
Menu de definições .....	34
Operar o grelhador .....	35
Tabelas de tempos de cozedura para grelhar .....	35

**6 Manutenção e cuidados 36**

Informações gerais .....	36
Limpar o painel de controlo .....	36
Limpar o forno .....	36
Remover a porta do forno .....	38
Remover o vidro interno da porta .....	38
Substituir a lâmpada do forno .....	39

**7 Resolução de problemas 41**

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

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

### **Segurança geral**

- Este equipamento pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que lhes sejam dadas supervisão e instrução sobre o uso do equipamento de forma segura e entendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o equipamento. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou receberem instruções. As crianças devem ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.

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

### **Segurança eléctrica**

- Se o produto tiver uma falha, ele não deverá ser operado a não ser que seja reparado pelo Agente de Assistência Autorizado. Há risco de choque eléctrico!
- Apenas ligue o produto a uma tomada/linha com terra com a voltagem e a orotecção como especificado nas "Especificações

técnicas". A instalação à terra deve ser realizada por um electricista qualificado, ao usar o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não deverá ser responsabilizada por quaisquer problemas que surjam devido ao produto não ter sido ligado à terra de acordo com os regulamentos locais.

- Nunca lave o produto derramando ou vertendo água sobre ele! Há risco de choque eléctrico!
- Nunca toque na ficha com as mãos molhadas! Nunca retire a ficha da tomada puxando pelo cabo, puxe sempre agarrando a ficha.
- O produto não deverá estar com a ficha ligada à tomada durante os procedimentos de instalação, de manutenção, de limpeza e de reparação.
- Se o cabo de ligação à alimentação para o produto estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar um perigo.
- O equipamento deverá ser instalado de modo a que possa ser totalmente desligado da rede. A separação deverá ser fornecida por uma ficha de corrente ou por um interruptor integrado na

instalação eléctrica fixa, de acordo com os regulamentos de construção.

- A superfície traseira do forno fica muito quente quando em utilização. Certifique-se de que a ligação do eléctrica não contacte a superfície traseira; caso contrário, as ligações podem ficar danificadas.
- Não comprima o cabo de alimentação entre a porta do forno e a estrutura e não o passe por cima de superfícies quentes. Caso contrário, o isolamento do cabo pode derreter e provocar incêndio, como resultado de um curto-circuito.
- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos eléctricos deve ser executada por pessoas qualificadas e autorizadas.
- Em caso de algum dano, desligue o produto e corte a alimentação eléctrica. Para fazer isso, desligue o fusível doméstico.
- Certifique-se de que a potência do fusível seja compatível com o produto.

### **Segurança do produto**

- **AVISO:** O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos

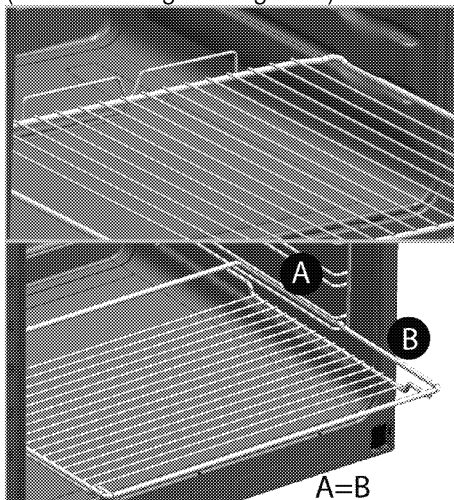
devem ser afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.

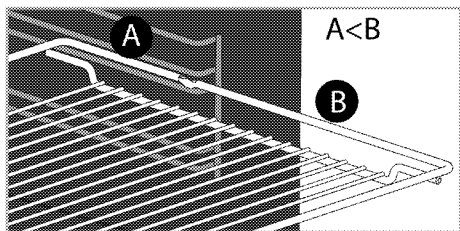
- Nunca utilize o produto quando o seu raciocínio ou coordenação estiverem debilitados pelo uso de álcool e/ou medicamentos.
- Tenha cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode provocar incêndio, já que se incendeia quando entra em contacto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

duros para limpar a porta de vidro do forno, já que podem riscar a superfície, o que pode resultar em rachadura do vidro.

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

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





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

- **AVISO:** Verifique se o cabo de alimentação do aparelho está desligado ou o quadro de distribuição está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.

Para que a chama funcione correctamente:

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

### Utilização pretendida

- Este produto foi concebido para utilização doméstica. O uso comercial não é admissível.
- **CUIDADO:** Este equipamento destina-se apenas a cozedura. Não deve ser usado para outros fins, como por exemplo, aquecimento do cómodo."
- Este produto não deverá ser usado para aquecer pratos por baixo do grelhador, secar toalhas e panos de prato, etc., pendurando-os nos manípulos e para fins de aquecimento.

- O fabricante não será responsável por qualquer dano causado por uso ou manuseamento incorrectos.
- O forno pode ser usado para descongelar, assar e grelhar alimentos.
- 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.

### 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.

### Eliminação do produto velho

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



Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU). Este produto porta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE). Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade, que podem ser reutilizados e reciclados. No fim da sua vida útil, não elimine o resíduo com o lixo doméstico normal ou outro lixo. Leve-o a um centro de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha.

#### Cumprimento com a Directiva RoHS:

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

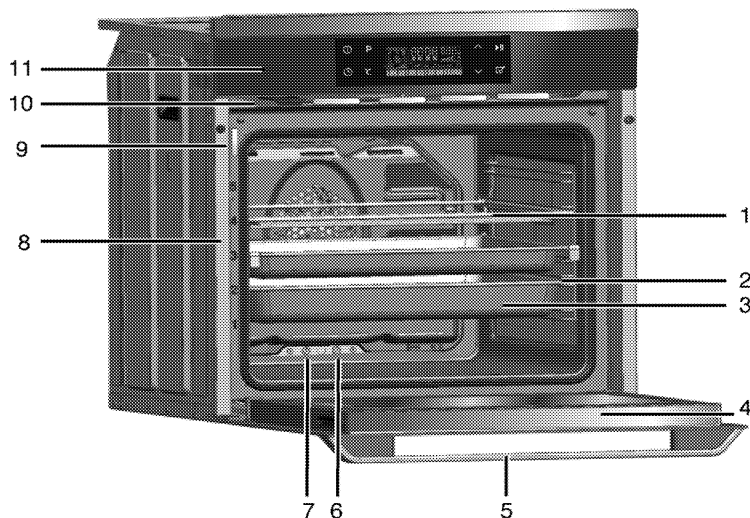
### Eliminação do material da embalagem

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

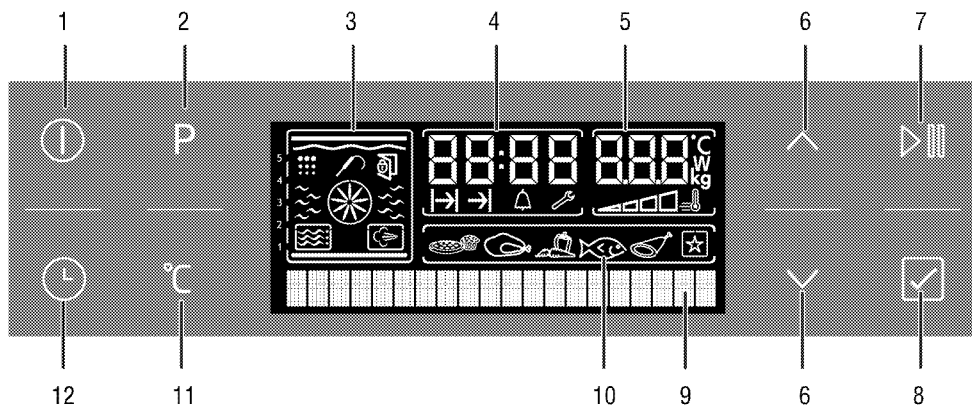


## 2 Informação geral

### Visão geral



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



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

## Conteúdo da embalagem

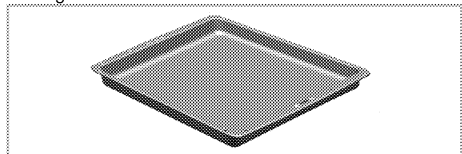


Os acessórios fornecidos podem variar dependendo do modelo do produto. Nem todos os acessórios descritos no manual do utilizador poderão fazer parte do seu produto.

1. **Manual do utilizador**

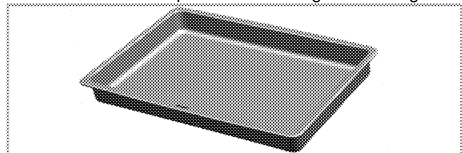
2. **Tabuleiro padrão**

Usado para pastelaria, alimentos congelados e grandes assados.



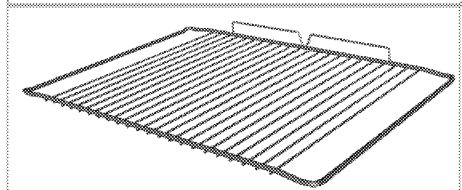
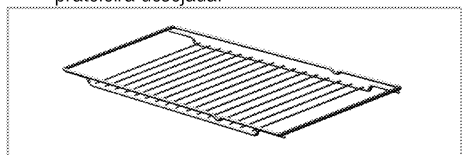
3. **Tabuleiro fundo**

Usado para pastelaria, grandes assados, pratos sumarentos e para recolher a gordura ao grelhar.



4. **Grelha de arame**

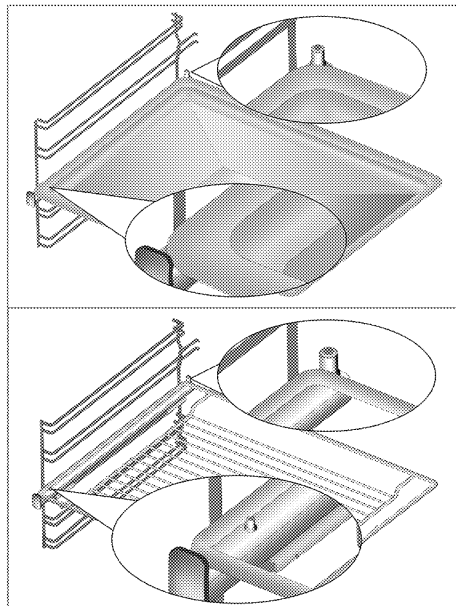
Usada para assar e para colocar o alimento a ser estufado, assado ou cozinhado em caçarolas, na prateleira desejada.



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 oprimam-se às extremidades da prateleira e do tabuleiro.



## Especificações técnicas

<b>Voltagem/frequência</b>	<b>220-240 V ~ 50 Hz</b>
Consumo total de energia	3.1kW
Tipo de cabo / secção	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
<b>Dimensões externas (altura / largura / profundidade)</b>	<b>595 mm/594 mm/567 mm</b>
Dimensões da instalação (altura/largura/profundidade)	**590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
<b>Forno principal</b>	<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.



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



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.



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

### 3 Instalação

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



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



#### PERIGO:

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



#### PERIGO:

Antes da instalação, verifique visualmente se o produto possui algum defeito. Se tal for o caso, não permita a sua instalação.

Os produtos danificados provocam riscos para a sua segurança.

#### Instalação prévia

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

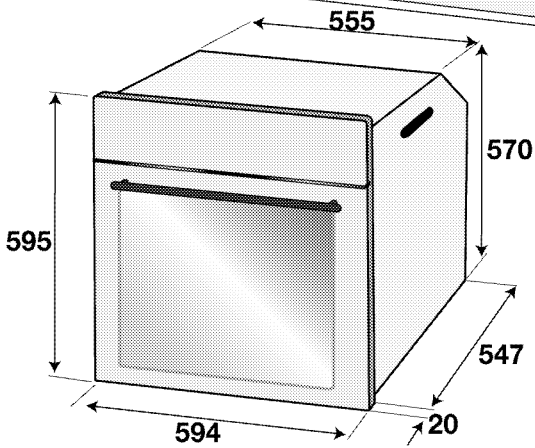
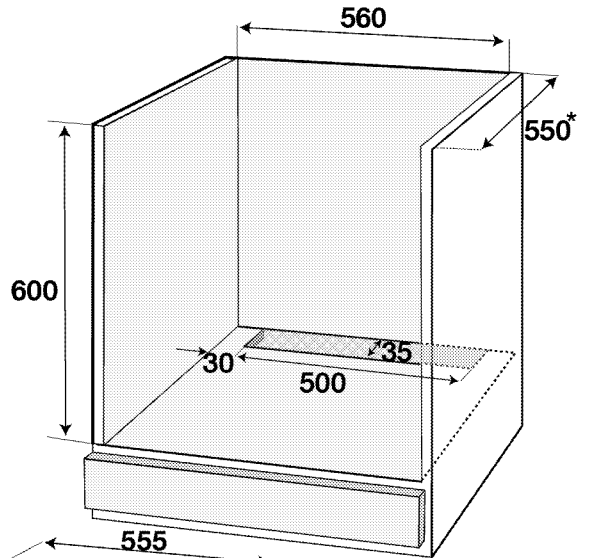
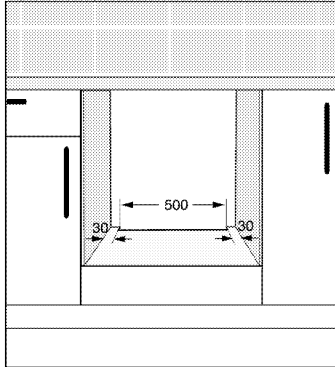
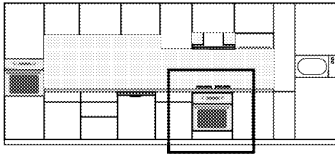
- As superfícies, os laminados sintéticos e os adesivos utilizados devem ser resistentes ao calor (100 °C no mínimo).
- Os armários da cozinha devem estar nivelados e fixados.
- Se houver uma gaveta por debaixo do forno, deverá ser instalada uma prateleira entre o forno e a gaveta.
- O equipamento deve ser transportado, pelo menos, por duas pessoas.
- Para mover o forno, segure-o a partir dos orifícios para manuseamento existentes de ambos os lados.
- Antes de instalar o produto, remova todos materiais e documentos do seu interior.
- O móvel da cozinha deverá estar em conformidade com as dimensões dadas na imagem abaixo. Na parte traseira do móvel da cozinha, deverá ser cortada uma abertura com as dimensões dadas na imagem abaixo para assegurar uma ventilação suficiente.



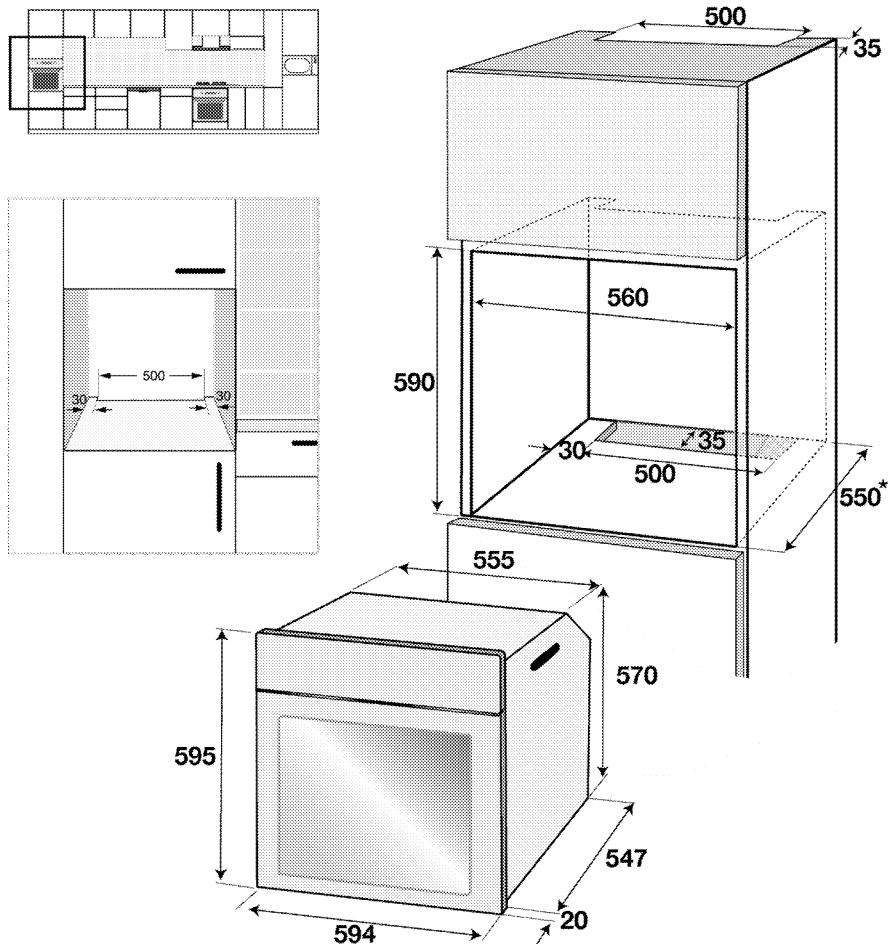
Não instale o produto junto a frigoríficos ou congeladores. O calor emitido pelo produto levará a um aumento no consumo de energia dos aparelhos de refrigeração.



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



\* min.



\* min.

## Instalação e ligação

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

### Ligação eléctrica

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



#### PERIGO:

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.



#### PERIGO:

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

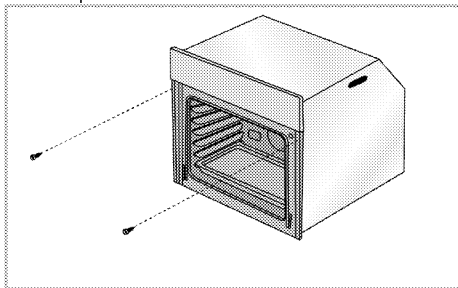
- A ligação deve cumprir com os regulamentos nacionais.
- Os dados de fornecimento eléctrico devem corresponder aos dados especificados na placa de características do produto. Abra a porta frontal para verificar a placa de características.
- O cabo de alimentação do seu produto deve cumprir com os valores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

	<p><b>PERIGO:</b> Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação eléctrica, desligue o produto da corrente eléctrica. Há risco de choque eléctrico!</p>
	<p>A ficha do cabo de alimentação deve ser de fácil acesso após a instalação (não passar por cima da placa).</p>
	<p>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.</p>

Ligue o cabo de alimentação à tomada.

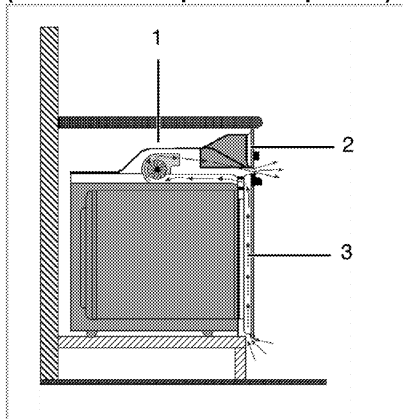
### Instalar o produto

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




Prenda o forno com 2 parafusos como ilustrado. Após a instalação, assegure-se de que os parafusos estão suficientemente apertados e de que o forno não se move. O forno poderá inclinar-se durante a utilização caso não seja instalado segundo as instruções e caso os parafusos não estejam suficientemente apertados.

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



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

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


	<p>A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar cerca de 20-30 minutos depois do forno ter sido desligado. Se tiver cozinhado através da programação do temporizador do forno, a ventoinha de arrefecimento será também desligada do final do tempo de cozedura, juntamente com todas as funções.</p>
---	--


### Verificação final

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

### Eliminação do produto velho

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

 Não pouse qualquer objecto sobre o produto e desloque-o na posição vertical.  
Não mova o produto quando houver água dentro dele. Pode mover o produto após descarregar a água.

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



## 4 Preparações

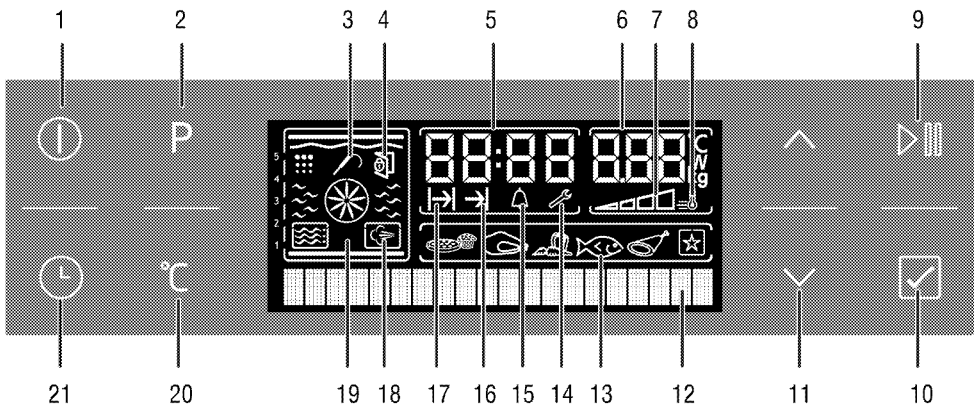
### Conselhos para poupar energia

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

### Uso inicial Ajuste da hora



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

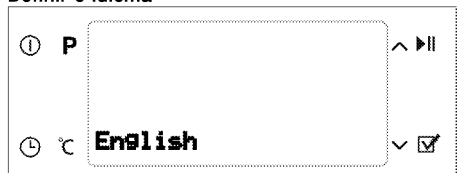
- 17 Símbolo do tempo de cozedura
- 18 Símbolo de cozedura a vapor (\*)
- 19 Visor da função
- 20 Tecla de definição da temperatura-peso e aquecimento rápido
- 21 Tecla da hora e definições

\* (Varia dependendo do modelo do produto.)

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

Terá que definir o idioma antes de ajustar a hora.


### Definir o idioma



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



ou  (11) para seleccionar o idioma pretendido. (10)


Prima ligeiramente  para confirmar a selecção do idioma.

 O ecrã de definição do idioma apenas aparecerá durante o arranque inicial. Utilize o menu Definições (Settings) para alterar o idioma. *Menu de definições, página 34.*


### Definir ao tempo



Após seleccionar o idioma, "Time setting" (Definição do tempo) aparece no visor de texto (12). Prima ligeiramente  ou  (11) para introduzir a hora actual.

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


### Primeira limpeza da unidade

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

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

### Aquecimento inicial



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

 **ATENÇÃO**  
As superfícies quentes causam queimaduras! O produto pode aquecer quando em utilização. Nunca toque nos queimadores quentes, nas secções internas do forno, nos aquecedores, etc. Mantenha as crianças afastadas. Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.

### Forno eléctrico


1. Retire todos os tabuleiros e a grelha de arame do forno.
2. Feche a porta do forno.
3. Selecciona a posição Estática.
  1. Selecciona a potência mais alta da grelha; consulte *Como usar o forno eléctrico, página 20.*
  2. Funcione o forno por cerca de 30 minutos.
  3. Desligue o seu forno; consulte *Como usar o forno eléctrico, página 20*

### Para limpar o sistema de vapor:

1. Retire todos os tabuleiros e a grelha de arame do forno.
2. Feche a porta do forno.
3. Selecciona a função "Steam + Fan heating" (Vapor + Aquecimento por ventoinha) .
4. Adicione 350 cc de água no recipiente (2). Consulte, *Modos de funcionamento, página 22*- uso da função "Steam + Fan heating".
5. Funcione o forno por cerca de uma hora. Toque na tecla  sempre que "Pressionar  para vaporizar" apareça no visor.
6. Desligue o seu forno; consulte, *Como usar o forno eléctrico, página 20*

### Forno com grelhador

1. Retire todos os tabuleiros e a grelha de arame do forno.
2. Feche a porta do forno.
3. Selecciona a potência mais alta da grelha; consulte *Operar o grelhador, página 35.*
4. Funcione o forno por cerca de 30 minutos.
5. Desligue o seu grelhador; consulte *Operar o grelhador, página 35*

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

## 5 Funcionar com o forno

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



#### ATENÇÃO

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.



#### PERIGO:

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

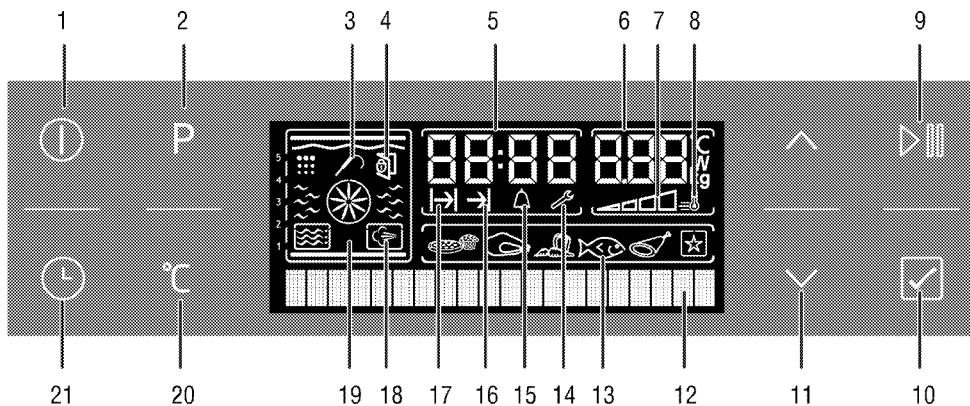
- Distribua as peças a serem grelhadas na grelha de arame ou no tabuleiro de pastelaria com a grelha de arame, de tal forma que o espaço coberto não exceda o tamanho do aquecedor.
- Deslize a grelha de arame ou o tabuleiro de pastelaria para o nível pretendido no forno. Se estiver a grelhar na grelha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



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

# Como usar o forno eléctrico

## Painel de controlo



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

### Ajuste a hora actual

Pode definir novamente o tempo sempre que quiser.

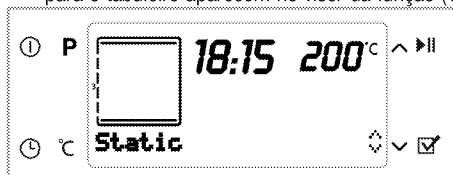
1. Para definir a hora actual, prima a tecla Tempo e Definições (21) por três vezes até que "Set day time" (Definir hora) apareça no visor do texto (12) quando o forno está desligado.
2. Prima ligeiramente ou (11) para definir a hora actual.



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

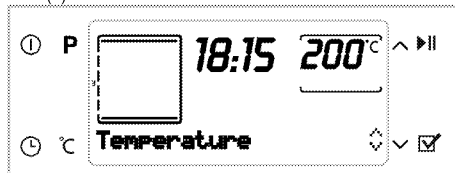
### Seleccionar a temperatura e o modo de funcionamento

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



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

2. Prima  $\wedge$  ou  $\vee$  (11) para seleccionar o modo de funcionamento pretendido.  
Após a função ter sido seleccionada, "Temperature" (Temperatura), "Cook time" (Tempo de cozedura), "Cook end time" (Tempo de fim da cozedura) e "Booster" (aquecimento rápido) podem ser definidos.
3. 2. Prima a tecla de definição do aquecimento rápido e Temperatura-Peso (20) até alcançar o visor da temperatura.
4. Prima  $\wedge$  ou  $\vee$  (11) até que a temperatura apareça no campo indicador da temperatura/peso (6).



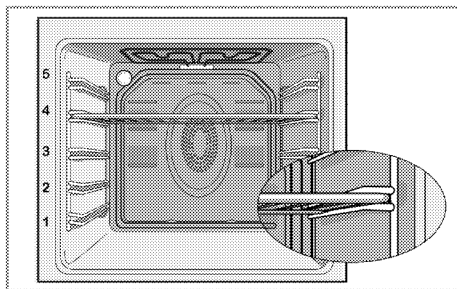
5. Prima a tecla Start/Stop (Iniciar/Parar) cozedura (9) para iniciar o forno com a função seleccionada. "Cooking" (Cozedura) aparece no visor.



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

### Desligar o forno eléctrico

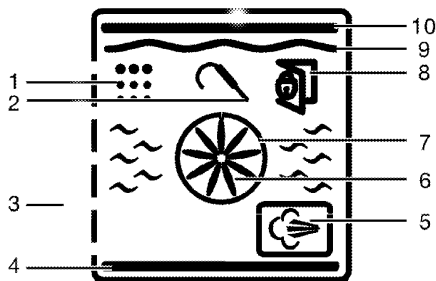
Prima a tecla On/Off (1) para desligar o forno. É importante colocar a grelha de arame correctamente na prateleira de arame. A grelha de arame deve ser inserida entre as prateleiras de arame, conforme ilustrado na figura.  
Não deixe a grelha de arame encostada contra a parede traseira do forno. Deslize a sua grelha de arame até a secção frontal da prateleira e ajuste-a com a ajuda da porta, para obter um bom desempenho no grelhado.  
(Varia dependendo do modelo do produto.)



### Tabela de função

A tabela de função indica as funções que podem ser usadas no forno e as suas respectivas temperaturas mínimas e máximas.

<b>i</b>	As funções podem variar dependendo do modelo do produto.
<b>i</b>	Por razões de segurança, o tempo máximo que pode ser definido para o "Cook time" (Tempo de cozedura), está limitado a 6 horas em todas as posições além das funções "Warm Keeping" (Manutenção do calor) e "Low Temperature Cooking" (Cozedura a baixa temperatura).
<b>i</b>	Ao fazer qualquer ajuste, os símbolos relacionados piscarão no visor.
<b>i</b>	O programa será cancelado em caso de falha eléctrica. Terá que reprogramar o forno.
<b>i</b>	A hora actual pode ser ajustada quando o forno estiver a funcionar em qualquer função ou se tiver sido feita a programação semi-automática ou totalmente automática no forno.
<b>i</b>	Se nenhum botão for premido dentro de 20 segundos ao realizar definições no forno, o mesmo desligará por contra própria.
<b>i</b>	Mesmo que o forno seja desligado, a lâmpada do forno acenderá quando a porta do forno for aberta.



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



As funções podem variar dependendo do modelo do produto!

## Modos de funcionamento

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

### 'Static' (Estática)

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



### 'Static+fan' (Estática + ventoinha)

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



### 'Fan assisted cooking' (Cozedura assistida por ventoinha)

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



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

Função	Temperatura recomendada (°C)	Escala de temperatura (°C)
Estática	200	40-280
Estática + ventoinha	175	40-280
Aquecimento por ventoinha	180	40-250
Multi (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-250
Grelhador completo+Ventoinha (grelha larga com ventoinha assistida)	200	40-280
Grelhador completo	280	40-280
Grelhador	280	40-280
'Slow cooking' (Cozedura lenta)/Eco Fan Heating' (Aquecimento por ventoinha Eco)	180	160-220
Aquecimento inferior	130	40-220
Manutenção do calor	60	40-100
Cozedura a baixa temperatura	80	50-150
Descongelação	-	-
Vapor + Aquecimento por ventoinha	180	150-280
Limpeza a vapor	-	-

\* As funções podem variar dependendo do modelo do produto.

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

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



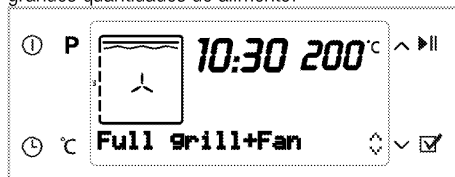
### Pizza

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



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

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

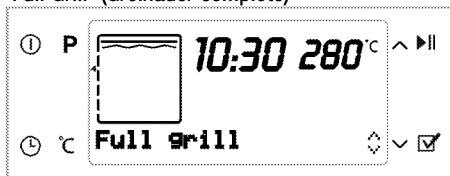


- Coloque porções grandes ou de médio tamanho na posição correcta da prateleira sob o aquecedor do grelhador para grelharem.
- Ajuste a temperatura para o nível máximo.
- Volte os alimentos a meio do tempo de grelhar.

### 'Full Grill' (Grelhador completo)

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

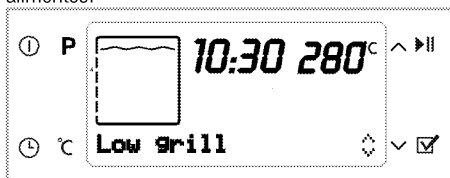
### 'Full Grill' (Grelhador completo)



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

### 'Grill' (Grelhador)

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



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

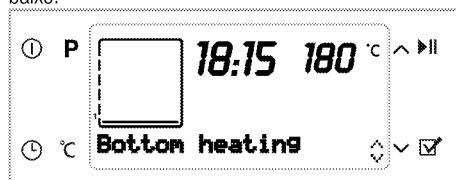
### 'Eco Fan Heating' (Aquecimento por ventoinha Eco)

Para poupar energia, pode usar esta função em vez das operações de cozedura que realizaria usando o aquecimento por ventoinha numa escala de temperatura de 160-220°C. Porém, o tempo de cozedura aumentará um pouco mais. Os tempos de cozedura relacionados com esta função estão indicados na tabela "Eco Fan Heating" (Aquecimento por ventoinha Eco)".



### Aquecimento inferior

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



### 'Defrost' (Descongelação)

O forno não está aquecido. Apenas a ventoinha (na parede posterior) está a funcionar. Apropriado para derreter alimentos granulares lentamente em temperatura ambiente e para arrefecer o alimento cozinhado.



### 'Keep warm' (Manutenção do calor)

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



### 'Low temperature cooking' (Cozedura a baixa temperatura)

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



### 'Steam Turbo' (Vapor turbo)

Além das operações de cozedura que realiza usando o aquecimento por ventoinha entre 150-280°C, terá também a opção de aplicar o vapor aos pratos após o forno atingir a temperatura definida. Porém, o tempo de cozedura aumentará um pouco mais. Esta opção permite-lhe cozinhar pratos de acordo com a sua preferência, além dos menus automáticos.



1. Prima a tecla (1).
2. Coloque o alimento no forno.
3. Prima  $\wedge$  ou  $\vee$  (11) para seleccionar a função "Steam + Fan heating" (Aquecimento por ventoinha + vapor). Depois, prima a tecla Start/Stop (Iniciar/Parar) cozedura (9) para iniciar a cozedura. Se não houver água no seu sistema, "Fill with 350 ml water" (Encher com 350 ml de água) aparece no visor. Encha com água usando o recipiente para água fornecido com o seu forno, até ouvir o aviso sonoro. Consulte: Adicionar água. "Door open" (Abertura da porta) será exibido quando atingir a quantidade suficiente de água.



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



### 'Steam Turbo' (Vapor turbo)

Feche a porta e então "Cooking" (Cozedura) será

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



A água restante no sistema deve ser drenada no final da cozedura. Consulte. *Funções do guia de cozedura, página 31*, Draining water (Drenar água).

### Limpeza a vapor

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

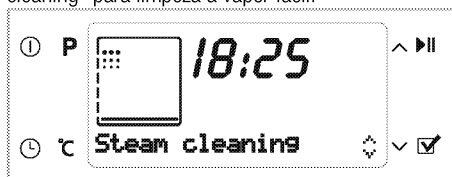
### Limpeza a vapor



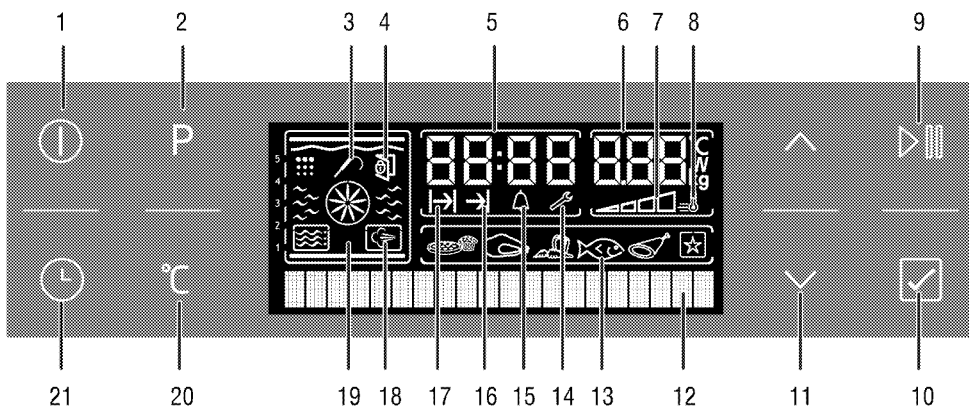
### 'Easy Steam Cleaning' (Limpeza a vapor fácil)

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

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



### Operar a unidade de controlo do forno



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

### Activar o funcionamento semi-automático.

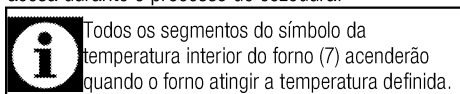
Neste modo de funcionamento, pode ajustar o tempo de tempo durante o qual o forno funcionará (tempo de cozedura).

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



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

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



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

### Ligar em funcionamento totalmente automático

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

1. Prima a tecla On/Off (1) para ligar o forno.
2. Prima  $\wedge$  ou  $\vee$  (11) para seleccionar a função pretendida.
3. Para o tempo de cozedura, prima uma vez a tecla Tempo e Definições (21) para destacar "Cook time" (Tempo de cozedura) no visor de texto (12). O símbolo do tempo de cozedura (17) pisca ao mesmo tempo.
4. Prima ligeiramente  $\wedge$  ou  $\vee$  (11) para definir o tempo de cozedura.  
» O símbolo do tempo de cozedura (17) é exibido após definir o tempo de cozedura.
5. Para o tempo de fim de cozedura, prima uma vez a tecla Tempo e Definições (21) em curtos intervalos até aparecer "Cook end time" (Tempo de fim de cozedura) no visor de texto (12). O símbolo do tempo de fim de cozedura (16) pisca ao mesmo tempo.



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



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

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



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

### Definir o booster

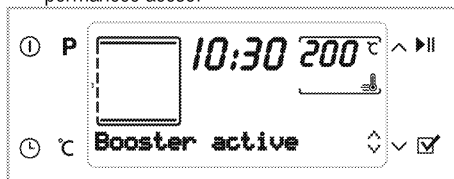
Use a função booster (pré-aquecimento rápido) para fazer com que o forno atinja a temperatura pretendida mais rapidamente.



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

Selecione a função de cozedura pretendida e depois:

- Prima a tecla de definição Temperatura - Peso e Aquecimento rápido (20) em curtos intervalos até que "Booster passive" (Booster passivo) apareça no visor.
- Prima (11) para visualizar 1 "Booster active" (Booster activo). O símbolo Booster (8) permanece aceso.



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

- Para cancelar a função booster, prima a tecla de definição Temperatura - Peso e Aquecimento rápido (20) em curtos intervalos até que **"Booster active"** (Booster activo) apareça no visor.
- Prima (11) para visualizar 1 **"Booster passive"** (Booster passivo).



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

### Usar o bloqueio das teclas

Podem evitar a utilização do forno activando a função de bloqueio das teclas.



O bloqueio das teclas pode ser utilizado com o forno a funcionar ou sem funcionar. O forno pode ser desligado premindo o botão On/off (1), mesmo que o bloqueio das teclas esteja activado enquanto o forno está a funcionar.

### Activar o bloqueio das teclas

- Prima o botão da Hora e Definições (21) em curtos intervalos até que o **bloqueio das teclas passivo** apareça no visor.
- Prima (11) para activar o bloqueio das teclas. Após activar o bloqueio das teclas, **"Key lock active"** (Bloqueio das teclas activo) aparecerá no visor.



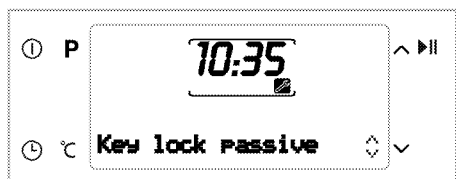
» Após activar o bloqueio das teclas, o aviso "Keylock active" (Bloqueio das teclas activo) aparecerá no visor quando premir alguma tecla (excepto ).



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


### Desactivar o bloqueio das teclas

- Prima (11) para desactivar o bloqueio das teclas. **"Key lock passive"** (Bloqueio das teclas passivo) aparece no visor.

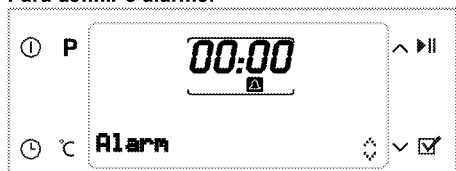




### Usar o relógio como um alarme

Pode usar o relógio do produto para qualquer aviso ou lembrete, à parte 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 do tempo. O relógio de alarme emitirá um sinal uma vez alcançado o tempo que definiu para o forno.


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

### Para definir o alarme:




1. Prima o botão da Hora e Definições (21) em curtos intervalos até que o símbolo do alarme (15) apareça no visor.
2. Prima ligeiramente  ou  (11) para definir o tempo. O símbolo do alarme (15) permanece aceso após definir o tempo do alarme.
3. Após ter decorrido o tempo do alarme, o símbolo do alarme começará a piscar e será ouvido um sinal de alarme.
4. Prima qualquer tecla para parar o alarme.


### Para cancelar o alarme:












1. Prima o botão da Hora e Definições (21) em curtos intervalos até que o símbolo do alarme (15) apareça no visor.
2. Prima  (11) até que "00:00" apareça no visor.

### Tabela de tempos de cozedura

 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

 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 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
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
	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*		3	200	10 ... 15
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
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.						

## 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 friável	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
	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.

## 'Eco Fan Heating' (Aquecimento por ventoinha Eco)



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



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

Prato	Número do tabuleiro	Acessório a utilizar	Posição da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (aprox. em min.)
Bolos pequenos	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*	3	160	25 ... 35
Bolinhos	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*	3	200	30 ... 35
Massa de pão	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*	3	200	40 ... 45
Pastelaria fina	Um tabuleiro	Tabuleiro padrão*	3	200	40 ... 45

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

### Conselhos para cozer bolos

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

### Conselhos para cozer massa de pastelaria

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



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

### Conselhos para cozinhar legumes

- Se os pratos de legumes liberarem demasiado sumo e ficarem muito secos, cozinhe-os num tacho com tampa, ao invés de tabuleiro. Os tachos fechados preservarão o sumo do prato.

- Se um prato de legumes não ficar cozido, coza antecipadamente os legumes ou prepare-os como alimentos enlatados e coloque-os no forno.

### Funções do guia de cozedura

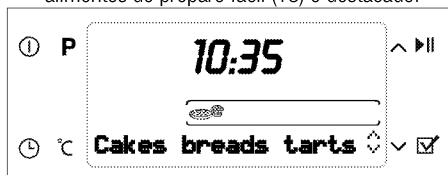
#### Seleccionar as funções dos alimentos de preparo fácil

O menu dos alimentos de preparo fácil contém programas de refeições que são preparados especialmente por cozinheiros profissionais e guardados na memória da unidade de controlo. Neste menu, a temperatura, posição da prateleira, peso e funções da cozedura são definidos automaticamente.

Pode alterar o peso e o tempo de cozedura de acordo com a comida e os seus gostos.

Para seleccionar as funções do Guia de cozedura:

1. Prima a tecla On/Off (1) para ligar o forno.
2. Prima o botão de selecção do programa (2) para seleccionar o visor da função dos alimentos de preparo fácil. Neste passo, "Cakes&Breads&Tarts" (Bolos, pães e tartes) aparece no visor e o visor de selecção de alimentos de preparo fácil (13) é destacado.



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



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

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

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

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

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

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

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



- Prima  $\wedge$  ou  $\vee$  (11) para definir o peso. Antes de começar a cozinhar no menu dos alimentos de preparo fácil, pode definir o peso dependendo do tipo de alimento que seleccionou. Para fazer isso:
  - Prima o botão de definição do aquecimento rápido e Temperatura-Peso (20) até que o campo indicador do peso comece a piscar.
  - Prima a tecla (11) para definir o peso.

#### Menu dos alimentos de preparo fácil:

Pode variar dependendo dos modelos

Bolos, pães e tartes	Aves	Alimentos especiais	Peixe	Carne	Especial
Bolinhos	Frango, grelhado	Guisado	Filete de peixe	Rosbife	Massas levedadas
Bolos pequenos	Frango, filete	Quiche	Anchova assada	Almôndega	logurte
Brownie		Macarrão com queijo	Pescada		Maçã desidratada
Bolo fofo		Lasanha	Filete de salmão		Peito de peru frito
Torta de maçã (strudel)		Moussaka			
Tarte de maçã					

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

- Prima a tecla On/Off (1) para ligar o forno.
- Prima a tecla de selecção do programa (2) em curtos intervalos até que o símbolo de cozedura a vapor (18) apareça no visor. Neste passo, "Cakes&Breads&Tarts" (Bolos, pães e tartes) aparece no visor.
- Prima  $\wedge$  ou  $\vee$  (11) para seleccionar o menu principal da função de alimentos de preparo fácil

(Bolos, pães e tartes; aves; carne; peixe; alimentos especiais; Especial).

- Prima a tecla de selecção do menu de alimentos de preparo fácil (10) para confirmar o menu de alimentos principal pretendido.
- Prima  $\wedge$  ou  $\vee$  (11) para seleccionar o alimento pretendido (Biscoitos, bolos, pequenos bolos, etc).
- Coloque o seu alimento no forno.
- Prima a tecla Start/Stop (Iniciar/Parar) cozedura (9) para iniciar a cozedura.



8. **"Fill with 350 ml water"** (Encha com 350 ml de água) aparece no visor.

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

**i** Não coloque água quente no recipiente de água.

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

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

12. Abra a porta do forno e retire o alimento assim que a cozedura estiver concluída.

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

» Neste passo, **"Disposing water"** (Eliminar água) e o tempo necessário aparece no visor.

» É importante para a sua saúde não usar a água remanescente, já que a qualidade da água que sobra irá se deteriorar. A água eliminada amolece a sujidade do forno e permite que seja removida mais facilmente após a cozedura.

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

#### Usar o recipiente de água:

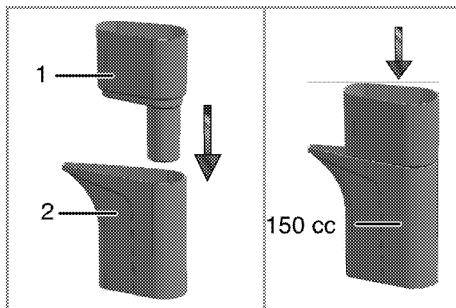
O recipiente de água consiste de 2 peças. A peça superior remove o calcário da água.

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

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

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

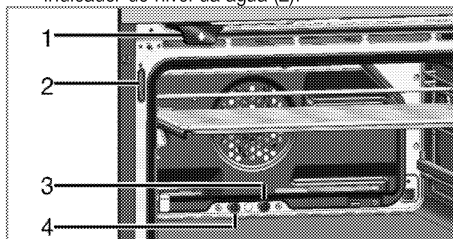
**i** Remova o calcário do recipiente de água, aplicando uma vez o seguinte procedimento a cada 4 utilizações. Dissolva 2 colheres de chá de sal num copo e verta no recipiente de água. Depois, lave o recipiente inferior.



- 1 Parte superior  
2 Parte inferior

#### Adicionar água:


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




- 1 Jarro  
2 Indicador de água  
3 Tubo de saída de água  
4 Tudo de drenagem da água em excesso

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

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

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

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



#### CUIDADO

Mantenha a porta fechada durante a vaporização da água.

### Menu dos alimentos de preparo fácil a vapor:



Pode variar dependendo dos modelos

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

### Menu de definições

#### Definição do brilho

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



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



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



#### Definição do contraste

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

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

#### Definição do volume

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

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

## Definição do idioma

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

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

## Operar o grelhador



### ATENÇÃO

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

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

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



Os alimentos que não são apropriados para grelhar provocam o risco de incêndio. Grelhe apenas alimentos que sejam apropriados para o calor intenso do grelhador.

Não coloque os alimentos muito longe no fundo da grelha. Esta área é muito quente e os alimentos com gordura podem incendiar-se.

## Tabelas de tempos de cozedura para grelhar

### Grelhar com grelhador eléctrico

Alimento	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.
Resfife	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 de grelhador do seu produto não puder ser ajustada, o grelhador irá funcionar na temperatura máxima.

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 5-6 minutos para todos os alimentos grelhados.

## 6 Manutenção e cuidados

### Informações gerais

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



#### PERIGO:

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



#### PERIGO:

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 queiem 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.



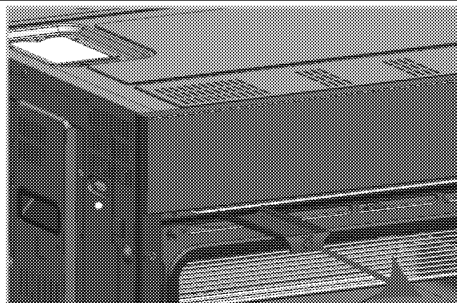
Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.

### Limpar o recipiente

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

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

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



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



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

### Limpar o painel de controlo

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



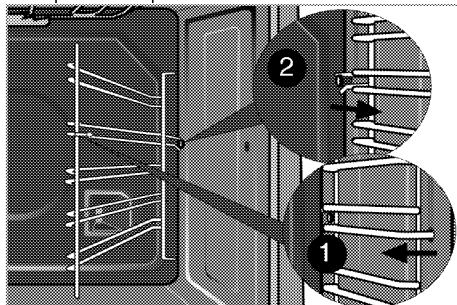
Se o seu produto estiver equipado com botões/teclas, não remova as teclas de controlo para limpar o painel de controlo. O painel de controlo pode ficar danificado!

### 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.)**

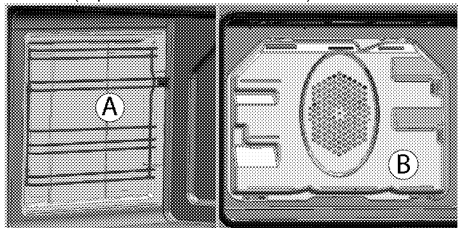
1. Retire a parte frontal da prateleira lateral, puxando-a na direcção contrária à da parede lateral.
2. Retire completamente a prateleira lateral, puxando-a para si.



## 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. As superfícies porosas das paredes catalíticas limpam-se automaticamente ao absorver e converter os salpicos de óleo (vapor e dióxido de carbono).

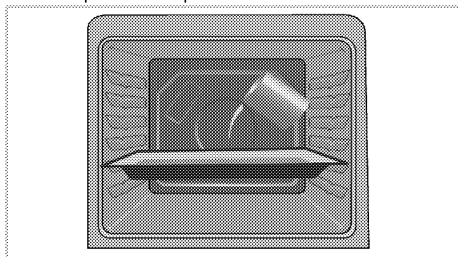


## Limpeza a vapor fácil

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

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

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



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



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

## Limpeza a vapor

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



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

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

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



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

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

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



7. Ao iniciar a limpeza, é exibida a mensagem "Cleaning" (A limpar).

» O vapor é exalado dentro do forno até esgotar a água do sistema.

**i** A vaporização demora cerca de 35 minutos com o recipiente completamente cheio. Este tem-po pode ser encurtado com me-nos água.

8. Quando esgotar a água, é exibida a mensagem **"Wipe the surfaces"** (Limpe as superfícies).

9. Abra a porta e limpe as superfícies internas do forno com uma esponja ou pano húmido.

Terminada a limpeza (geralmente com o esgotamento da água), a água res-tante deve ser sempre drenada. Consulte as funções do Guia de cozedura na *página 33*, Drenar a água.

### Limpar a porta do forno

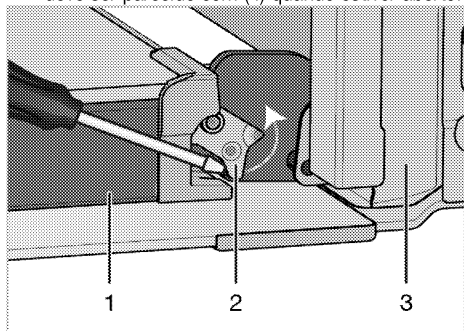
Para limpar a porta do forno, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.

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

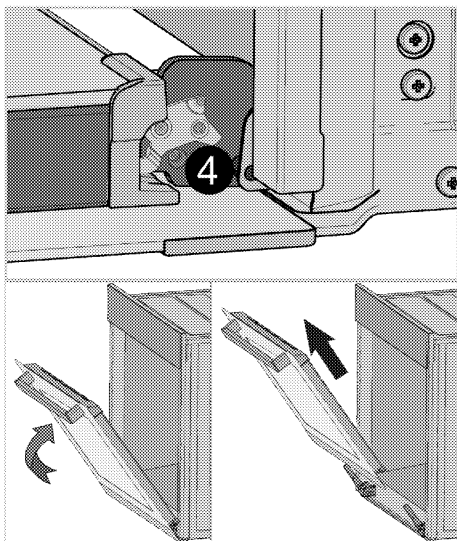
**i** O vidro interno da porta frontal é revestido para facilitar a limpeza do material. Não use limpadores ásperos abrasivos, raspadores metálicos duros, esponjas de aço ou branqueadores para limpar o vidro interno da porta frontal, já que podem riscar a superfície. Isto pode destruir o material de revestimento.

### Remover a porta do forno

1. Abra a porta frontal (1).
2. Abra os clips na caixa da dobradiça (2) nos lados direito e esquerdo da porta frontal, empurrando o gancho conforme ilustrado na figura. O bloqueio deve ser parecido com (4) quando estiver aberto.



- 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.

### Recurso Soft Open e Soft Close

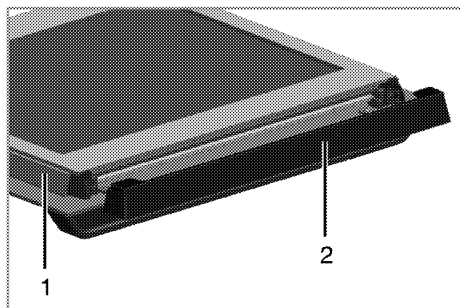
Alguns modelos podem incluir um recurso Soft Close & Soft Open. O recurso Soft Close permite que o usuário feche a porta do forno suavemente, aproximando-a a cerca de 15 cm da posição fechada e empurrando-a suavemente. O sistema de amortecimento automático ajuda a fechar a porta suavemente. Uma característica semelhante é observada enquanto a porta do forno está totalmente aberta; A cerca de 9 cm da posição totalmente aberta, o sistema do amortecedor entra em ação e permite uma abertura suave.

### Remover o vidro interno da porta

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

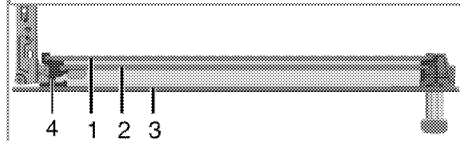
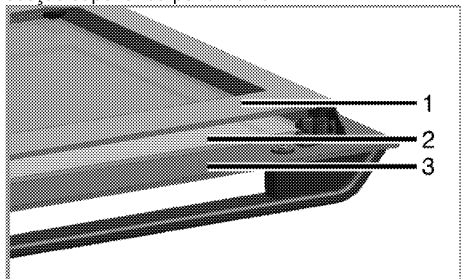
O painel de vidro interno da porta do forno pode ser removido para limpeza.

Abra a porta do forno.



- 1 Moldura  
2 Parte de plástico

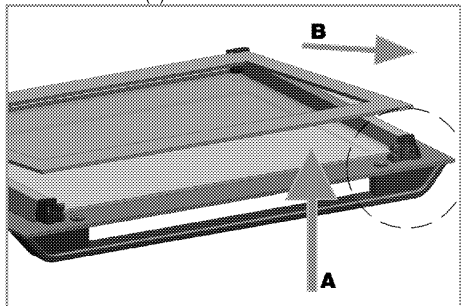
Empurre para si e remova parte plástica instalada na secção superior da porta frontal..



- 1 Panel de vidro mais interno  
2 Panel de vidro interno  
3 Panel de vidro mais externo  
4 Ranhura plástica do painel de vidro - inferior

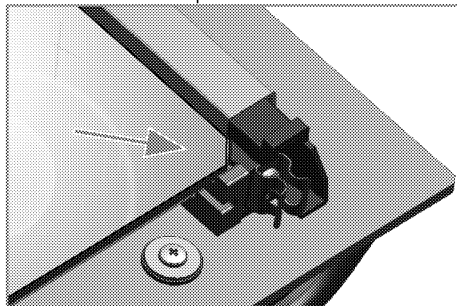
Como ilustrado na figura, levante ligeiramente o painel de vidro (1) mais interno na direcção **A** e empurre-o na direcção **B**.

Repita o mesmo procedimento para remover o painel de vidro interno (2).



O primeiro passo para a recolocação da porta é reinstalar o painel de vidro interno (2).

Como ilustrado na figura, coloque o canto chanfrado do painel de vidro para que ele se encaixe no canto chanfrado da ranhura plástica.



O painel de vidro interno (2) deve ser instalado na ranhura plástica próxima ao painel de vidro mais interno (1).

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 interno dentro da ranhura de plástico inferior (5). Empurre a parte de plástico contra a estrutura até ouvir o ruído de um "clique".

### Substituir a lâmpada do forno



#### PERIGO:

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!



A lâmpada do forno possui um bulbo especial que pode resistir até 300°C. Consulte *Especificações técnicas, página 11* para detalhes. As lâmpadas do forno podem ser obtidas nos agentes de assistência autorizada.



A posição da lâmpada pode variar daquela da figura.



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.

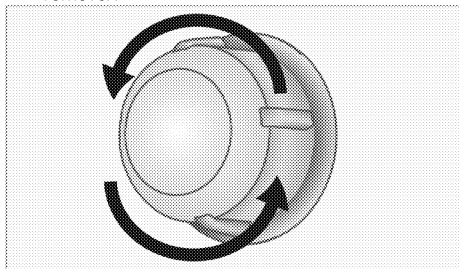


As lâmpadas usadas neste aparelho têm de suportar condições físicas extremas como sejam temperaturas acima de 50°C.

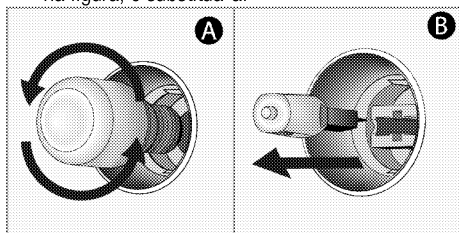
### Se o seu forno estiver equipado com uma lâmpada redonda:

1. Desligue o produto da corrente.

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



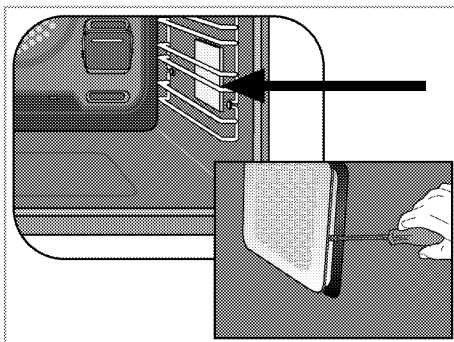
3. Se a sua lâmpada do forno for do tipo (A), apresentado na figura abaixo, retire-a, rodando conforme demonstrado, e substitua-a. Se esta for do tipo (B), puxe e retire-a, conforme apresentado na figura, e substitua-a.



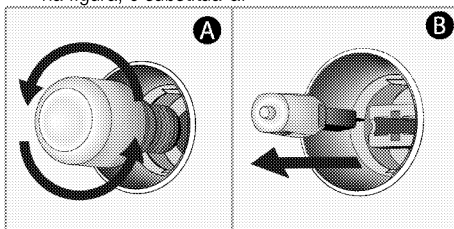
4. Instale a tampa de vidro.

**Se o seu forno estiver equipado com uma lâmpada quadrada:**

1. Desligue o produto da corrente.
2. Remova as prateleiras de arame, conforme descrito. Consulte *Limpar o forno*, página 36.



3. Remova a tampa de vidro de protecção com uma chave de fendas.
4. 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.



5. Instale a tampa de vidro e depois as prateleiras de arame.



## 7 Resolução de problemas

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

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

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

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

### **O produto não funciona.**

- O fusível principal está queimado ou com defeito. >>> *Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recolque-os.*
- O produto não está ligado na tomada (de terra). >>> *Verifique a ligação da ficha.*
- Os botões/interruptores/teclas no painel de controlo não funcionam. >>> *“O bloqueio do teclado (keylock) pode estar activado. Por favor, desactive-o. (Consultar: Usar o bloqueio das teclas, página 27.)*

### **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 recolque os fusíveis.*

### **O forno não aquece.**

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



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





