



## **Forno incorporado**

Manual do utilizador

**Встраиваемая духовка**

Руководство пользователя



BBIM13400XCS

**PT / RU**

385.4408.27/R.AD/5.08.2021/3-2

7757787642

## Caro Cliente,

### Deve ler este manual antes de utilizar o produto.

Beko Agradecemos a escolha deste produto. Queremos que o seu produto, fabricado com alta qualidade e tecnologia, para lhe oferecer a melhor eficiência. Para o fazer, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto e manter a mesma como uma referência. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual. Seguir as instruções, tendo em conta toda a informação e as advertências mencionadas no manual do utilizador.

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

Guardar o manual do utilizador. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual.

O manual do utilizador inclui os seguintes símbolos:



Risco que pode resultar em morte ou lesões.

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



Riscos que podem resultar em queimaduras devido ao contacto com superfícies quentes.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



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

**1 Instruções de segurança 4**

Finalidade do uso.....	4
Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação.....	5
Segurança elétrica.....	6
Segurança no transporte.....	7
Segurança da instalação.....	8
Segurança durante a utilização.....	8
Advertências da temperatura.....	9
Uso de acessórios.....	9
Segurança na cozedura.....	9
Segurança da manutenção e limpeza.....	10

**2 Instruções ambientais 12**

Regulamentação de resíduos.....	12
Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos.....	12
Eliminação do material da embalagem....	12
Recomendações para poupança de energia.....	12

**3 O seu produto 13**

Apresentação do produto.....	13
Apresentação e utilização do painel de controlo.....	14
Controlo do forno.....	14
Funções de funcionamento do forno.....	16
Acessórios do produto.....	18
Utilização dos acessórios do produto.....	19
Especificações técnicas.....	22

**4 Primeira utilização 23**

Primeira definição de tempo.....	23
Primeira limpeza.....	23

**5 Funcionar com o forno 25**

Informação geral acerca da utilização do forno.....	25
Operar a unidade de controlo do forno....	25
Definições.....	31

**6 Informação geral acerca da cozedura 36**




Advertências gerais acerca de cozinhar no forno.....	36
Bolos e alimentos de forno.....	36
Carne, peixe e aves.....	40
Grelhador.....	41
Testar os alimentos.....	42

**7 Manutenção e cuidados 43**

Informações gerais de limpeza.....	43
Limpar os acessórios.....	44
Limpar o painel de controlo.....	44
Limpar o interior do forno (zona de cozedura).....	45
Limpeza fácil a vapor.....	45
Limpar a porta do forno.....	46
Remover o vidro interior da porta do forno.....	48
Limpar a lâmpada do forno.....	48

**8 Resolução de problemas 51**

# 1 Instruções de segurança

- Esta secção contém instruções de segurança que irão ajudar a impedir lesões pessoais ou danos no material.
  - Se o produto for transferido para outra pessoa ou usado em segunda-mão, o manual de funcionamento, as etiquetas do produto e outros documentos e acessórios devem ser entregues com o produto.
  - A nossa empresa não pode ser responsabilizada por qualquer dano que possa ocorrer em resultado de falha no cumprimento destas instruções.
  - O incumprimento destas instruções deverá anular qualquer garantia.
  -  A instalação e as reparações devem ser sempre realizadas pelo fabricante, por serviço de assistência autorizado ou por uma pessoa especificada pelo importador.
  -  Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais.
  -  Não tentar reparar ou substituir qualquer componente do produto exceto se especificamente mencionado no manual de funcionamento.
  -  Não realizar modificações técnicas no produto.
-  **Finalidade do uso**
- Este produto é concebido para utilização doméstica. Não é adequado para utilização comercial.
  - Não usar o produto em jardins, varandas ou outros ambientes exteriores. O aparelho foi projetado para uso em áreas de cozinhas domésticas e de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
  - **ADVERTÊNCIA:** Este produto deve ser usado apenas com a finalidade de cozinhar. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.
  - O forno pode ser usado para descongelar, cozer, fritar e grelhar alimentos.
  - Este produto, não deve ser usado para aquecimento,

aquecimento de pratos, pendurar toalhas ou vestuário na pega para secar os mesmos.



### **Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação**

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

produto inoperável antes de o depositar para eliminação.



### **Segurança elétrica**

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um eletricista qualificado. Não usar o produto sem ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.
- A ficha ou ligação elétrica do produto deve estar em local facilmente acessível (onde não serão afetadas por chamas do fogão). Se isto não for possível, tem de existir um mecanismo (fusível, interruptor, etc.) na instalação elétrica ao qual o produto é ligado, em conformidade com as regulamentações elétricas e todos os pólos têm de estar separados da rede.
- O produto não pode estar ligado à tomada durante a instalação, reparação e transporte.
- Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
- (Se o seu produto não tiver um cabo de alimentação) Usar apenas o cabo de ligação especificado na secção “Especificações Técnicas”.
- Não prender o cabo por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.
- Enquanto o forno estiver em funcionamento, a superfície traseira do mesmo também fica quente. Os cabos de alimentação não podem tocar a superfície traseira
- Não prender os cabos elétricos à porta do forno e não os passar sobre superfícies quentes. Pode provocar um curto-circuito no forno e incendiarem-se em resultado da fusão do cabo.

- Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados ou cabos de extensão.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um fabricante, um serviço autorizado ou uma pessoa a ser especificada pela empresa de importação de modo a evitar possíveis perigos.
- **ADVERTÊNCIA:** Antes de substituir a lâmpada do forno, assegurar que desligar o produto da alimentação elétrica para evitar o risco de choque elétrico. Desligar o produto ou desligar o fusível na caixa do mesmo.

(Se o seu produto tiver um plugue)

- Não ligar o produto a uma tomada que esteja solta, que tenha saído da respetiva caixa, que esteja partida, com gordura, com risco de contacto com a água (por exemplo, a água pode verter da bancada).
- Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas! Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas. Para desligar não

segurar pelo cabo, segurar sempre na ficha.

- Assegurar que a ficha do produto está firmemente ligada na tomada para evitar a formação de arco.



### **Segurança no transporte**

- Desligar o produto da corrente elétrica antes de o transportar.
- O produto é pesado, tem de ser transportado pelo menos com duas pessoas.
- Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou deslocar o produto. Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.
- Não colocar outros itens no produto e transportar o mesmo na posição vertical.
- Quando precisar de transportar o seu produto, envolver o mesmo com material de embalagem de bolhas ou com cartão grosso e passar com fita cola com firmeza. Fixar o produto com firmeza com fita cola para impedir que as partes amovíveis ou as partes de movimento e que o próprio produto fiquem danificados.

- Verificar a aparência em geral do produto relativamente a quaisquer danos que possam ter ocorrido durante o transporte.



### **Segurança da instalação**

- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Se o produto estiver danificado, não instalar o mesmo.
  - Não instalar o produto perto de fontes de calor (radiadores, fogões, etc.).
  - Manter as condutas de ventilação abertas em volta do produto.
  - Para evitar o sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de portas decorativas.
- Não operar com um produto defeituoso ou danificado. Se aplicável, desligar as ligações de eletricidade/gás do produto e chamar a assistência autorizada.
  - Não usar o produto com o vidro da porta da frente retirado ou partido.
  - Não subir para cima do produto para alcançar alguma coisa ou por qualquer outra razão.
  - Não usar o produto em situações que podem afetar a sua avaliação, tal como o consumo de drogas e/ou álcool.
  - Os objetos inflamáveis guardados na zona de cozedura podem provocar um incêndio. Nunca guardar objetos inflamáveis na zona de cozedura.
  - A pega do forno não é um secador de toalhas. Quando usar o produto, não pendurar toalhas, luvas ou têxteis similares.
  - As dobradiças da porta do produto movem-se e apertam quando abrir e fechar a porta. Quando abrir/fechar a porta, não



### **Segurança durante a utilização**

- Assegurar que o produto é desligado depois de cada utilização.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar o fusível da caixa do mesmo.



segurar na parte com as dobradiças.

## **Advertências da temperatura**

- **ADVERTÊNCIA:** Enquanto o produto estiver em funcionamento, as partes expostas ficarão quentes. Não tocar no produto ou nos elementos de aquecimento. As crianças com idade inferior a 8 anos não podem ficar perto do produto sem a supervisão de um adulto.
- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que os rebordos irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.
- Dado poder haver saída de vapor, deve manter-se afastado enquanto estiver a abrir a porta. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos.
- O produto pode ficar quente durante a utilização. Não tocar nos compartimentos quentes, as peças interiores do forno, os elementos de aquecimento, etc.
- Ao colocar os alimentos no forno quente, ao remover os

alimentos, etc., usar sempre luvas de forno resistentes ao calor.

## **Uso de acessórios**

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

## **Segurança na cozedura**

- Ter cuidado quando usar álcool nos seus alimentos. O álcool evapora-se a temperaturas elevadas e pode provocar um incêndio quando exposto a superfícies quentes, provocando um incêndio.
- Os desperdícios de alimentos, óleo, etc. na zona de cozedura podem provocar um incêndio. Antes de cozinhar, remover a referida sujidade grosseira.

- Risco de envenenamento alimentar: Não manter os alimentos no forno durante mais de uma hora após a cozedura. Caso contrário, pode provocar envenenamento por alimentos ou doenças.
- Não aquecer latas fechadas e frascos de vidro. A formação de pressão pode provocar a explosão do frasco.
- Colocar papel vegetal num recipiente de cozinha ou no acessório do forno (tabuleiro, grelha, etc.) com alimentos e colocar o mesmo no forno pré-aquecido. Remover quaisquer pedaços em excesso do papel vegetal que estejam a sair do acessório ou do recipiente para evitar o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno. Nunca usar papel vegetal num forno com temperatura superior à temperatura máxima de utilização especificada no papel vegetal que estiver a usar. Nunca colocar o papel vegetal na base do forno.
- Não colocar os tabuleiros de cozedura, pratos ou folha de alumínio diretamente na base do forno. O calor acumulado pode danificar a base do forno.
- Fechar a porta do forno enquanto estiver a grelhar. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Alimentos não adequados para grelhar e que podem provocar um risco de incêndio. Grelhar apenas alimentos que sejam adequados para fogo intenso do grelhador. Do mesmo modo, não colocar os alimentos demasiado afastados na parte de trás do grelhador. Esta é a zona mais quente e os alimentos muito gordos podem incendiar-se.



### **Segurança da manutenção e limpeza**

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

água sobre o mesmo! Existe um risco de choque elétrico!

- Não limpar o produto com equipamentos de limpeza a vapor dado isso poder provocar um choque elétrico.
- Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lã de aço ou lixívia para limpar o vidro da

porta frontal do forno/(se existir) o vidro da porta superior.. Estes materiais podem provocar riscos e a quebra das superfícies de vidro.

- Deve manter o painel de controlo limpo e seco. Uma superfície molhada e suja pode provocar problemas no funcionamento das funções.

## 2 Instruções ambientais

### Regulamentação de resíduos

#### 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.

A eliminação adequada de aparelhos usados ajuda a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana.

#### 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.

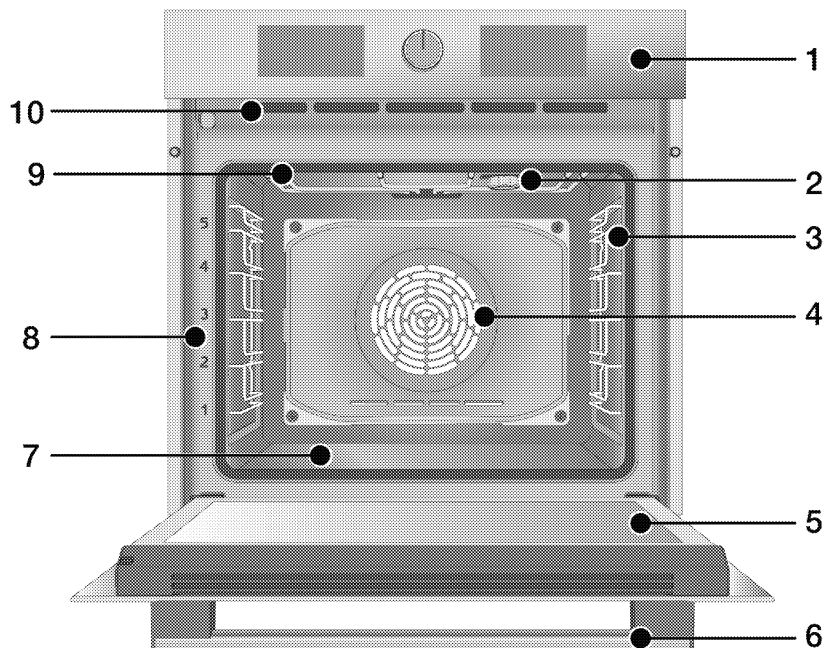
### Recomendações para poupança de energia

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

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

### 3 O seu produto

#### Apresentação do produto



- 1 Painel de controlo
- 2 Lâmpada\*
- 3 Prateleiras de arame de aço\*\*
- 4 Motor do ventilador (por trás da placa de aço)
- 5 Porta
- 6 Pega
- 7 Aquecedor inferior (placa de aço inferior)
- 8 Posicionamento da prateleira
- 9 Aquecedor superior

- 10 Orifícios de ventilação

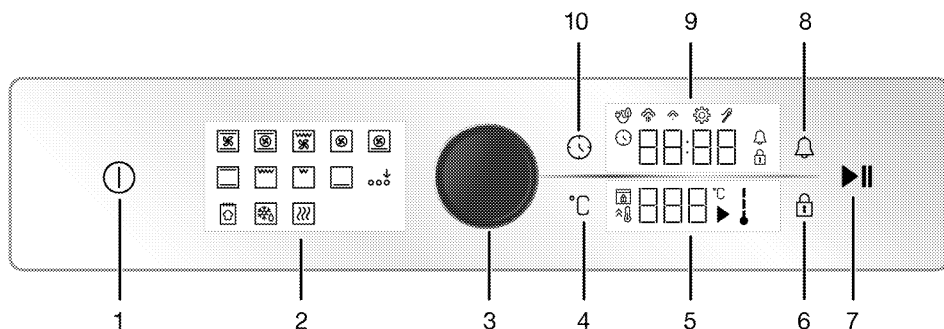
\* Depende do modelo O seu produto pode não ter uma lâmpada ou o tipo e localização da lâmpada podem diferir da figura.

\*\* Depende do modelo O seu produto pode não ter prateleiras de arame. Na figura as prateleiras de arame são mostradas como exemplos.

## Apresentação e utilização do painel de controlo

Nesta secção, pode encontrar uma visão geral e as utilizações básicas do painel de controlo do produto. Podem existir diferenças nas imagens e algumas funções dependem do tipo de produto.

### Controlo do forno



- 1 Tecla ligar/desligar
- 2 Visor da função
- 3 Botão de controlo do forno
- 4 Tecla de definição da temperatura
- 5 Visor da temperatura
- 6 Tecla de bloqueio de teclas
- 7 Tecla começar/parar de cozinhar
- 8 Tecla de alarme
- 9 Visor do relógio/tempo
- 10 Tecla do tempo e das definições

Se houver botão(ões) a controlarem o seu produto, este(s) botão (ões) podem ser acedidos, nalguns modelos, no painel que sai quando premido. Para que sejam feitas as definições com estes botões, em primeiro lugar empurrar o botão correspondente e puxar o botão. Depois de fazer o seu ajuste, premir novamente e voltar a colocar o botão.

### Botão de controlo do forno

Com o botão de controlo do forno, pode controlar as definições no visor do relógio/tempo e no visor da temperatura. Pode navegar entre estas definições rodando o botão de controlo do forno

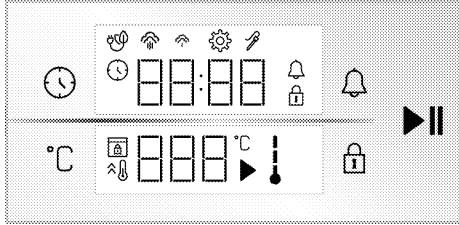
para a direita/esquerda, pode ativar e confirmar as definições ao premir.

### Indicador da temperatura

Pode perceber qual é a temperatura interior do forno a partir do símbolo da temperatura interior no visor. O símbolo aparece no visor com a cozedura começa e cada um dos graus do símbolo da temperatura interior ficará aceso à medida que a temperatura interior atinge a temperatura definida.






## Visor da função

O visor de função contém as funções de funcionamento do seu forno. Cada função é ativada tocando no mesmo. Todas as funções no ecrã são exemplificativas; podem não estar disponíveis no seu produto. As funções de funcionamento disponíveis no seu produto são explicadas na secção “Funções de funcionamento do forno”.



Visores

### Teclas:






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

## Visor do relógio/tempo :

-  : Tempo de cozedura/Símbolo da hora do dia
-  : Símbolo de alarme
-  : Símbolo das definições
-  : Símbolo de bloqueio de teclas
-  : Símbolo de cozinha ecológica
-  : Símbolo de baixo nível de vapor\*
-  : Símbolo de elevado nível de vapor\*
-  : Símbolo de sonda da carne\*

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






## Visor da temperatura:

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

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

## Funções de funcionamento do forno

Na tabela de funções: são indicadas as funções de funcionamento que pode utilizar no seu forno e as temperaturas mais elevadas e mais baixas que podem ser definidas para estas funções. A sequência dos modos de funcionamento mostrada aqui pode ser diferente dos indicados para o seu produto.

Símbolo da função	Descrição da função	Intervalo de temperatura (°C)	Descrição e utilização
	Funcionamento com ventilador	-	O forno não está aquecido. Apenas o ventilador (na parede traseira) está a funcionar. Os alimentos congelados ficam com grânulos se descongelados lentamente à temperatura ambiente, os alimentos cozinhados estão frios. O tempo necessário para descongelar uma peça de carne é superior ao tempo necessário para descongelar alimentos com grãos.
	Aquecimento superior e inferior	40 - 280	Os alimentos são aquecidos por cima e por baixo ao mesmo tempo. Adequada para bolos e estufados em formas de cozedura ou para bolos e produtos de pastelaria. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Aquecimento inferior	40 - 220	Apenas o aquecimento inferior está ligado. É adequada alimentos que é preciso que fiquem dourados por baixo.
	Aquecimento ventilado inferior/superior	40 - 280	O ar quente aquecido pelos aquecedores superior e inferior é distribuído uniforme e rapidamente em todo o forno com o ventilador. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Aquecimento ventilado	40 - 280	O ar quente aquecido pelo aquecedor ventilador é distribuído uniforme e rapidamente em todo o forno com o ventilador. É adequada para cozedura dos seus alimentos em vários tabuleiros em níveis de prateleira diferentes.



Simbolo da função	Descrição da função	Intervalo de temperatura (°C)	Descrição e utilização
	Aquecimento ventilado ecológico	160 - 220	De modo a poupar energia, pode usar esta função em vez de usar "Aquecimento ventilado" no intervalo de 160-220 °C. Mas, o tempo de cozedura será ligeiramente mais demorado. A utilização desta função é descrita no capítulo "Comando do forno".
	Função pizza	40 - 280	O aquecedor inferior e o aquecimento do ventilador estão a funcionar. É adequada para cozer pizza.
	Função "3D"	40 - 280	O aquecedor superior e inferior e o aquecimento do ventilador estão a funcionar. Todas as partes do produto cozinham de forma uniforme e rapidamente. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Grelhador inferior	40 - 280	O grelhador pequeno no teto do forno funciona. É adequado para grelhar quantidades mais pequenas.
	Grelhador completo	40 - 280	O grelhador grande no teto do forno funciona. É adequado para grelhar grandes quantidades.
	Grelhador completo ventilado	40 - 280	O ar quente aquecido pelo grelhador grande é distribuído rapidamente em todo o forno com o ventilador. É adequado para grelhar grandes quantidades.
	Manter quente	40 - 100	É usado para manter os alimentos a uma temperatura pronta para o serviço durante um longo período de tempo.
	Função pão	-	É usado para fazer pão. A temperatura definida de entrada e o tempo não podem ser alterados.
	Ativação da função extra	-	É usado para ativar as funções de funcionamento que não aparecem no visor de funções no arranque inicial.

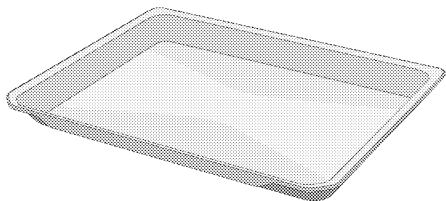
## Acessórios do produto

Existem vários acessórios no seu produto. Nesta secção são disponibilizadas a descrição dos acessórios e as descrições do uso correto. Dependendo do modelo do produto, os acessórios fornecidos variam. Todos os acessórios descritos no manual do utilizador podem não ser disponibilizados com o produto.

---

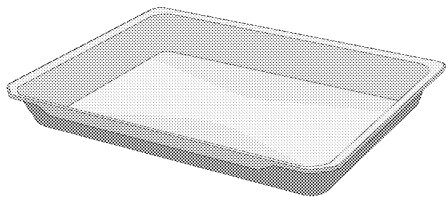
**OBSERVAÇÃO** : Os tabuleiros no seu produto podem ficar deformados devido ao efeito da temperatura. Isto não tem qualquer efeito no funcionamento. A deformação desaparece quando os tabuleiros arrefecem.

---



### Tabuleiro normal

São usados para produtos de pastelaria, alimentos congelados e para fritar peças grandes.

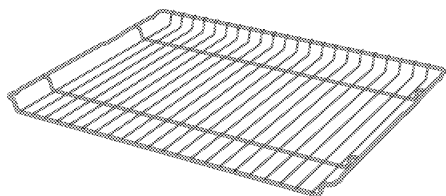


### Tabuleiro fundo

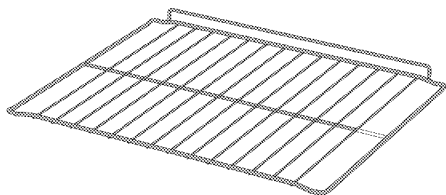
São usados para produtos de pastelaria, fritar peças grandes, alimentos suculentos ou para recolha dos óleos que caem quando está a grelhar.

---

### Modelos com prateleiras de arame:



### Modelos sem prateleiras de arame:



### Grelha de arame

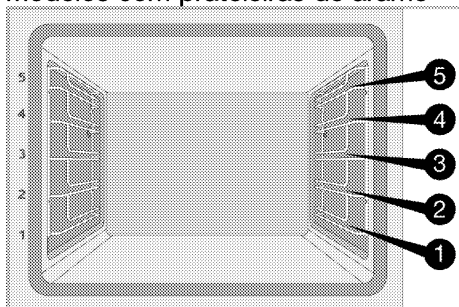
Usado para fritar e/ou colocar os alimentos a serem assados, fritos e estufados na prateleira pretendida.

## Utilização dos acessórios do produto

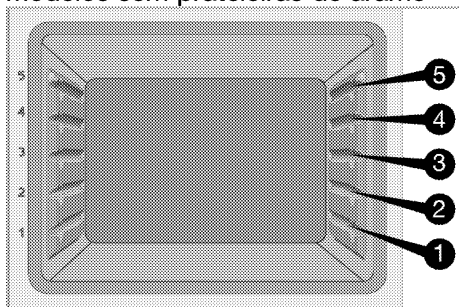
### Prateleiras para cozinhar

Há 5 níveis de posicionamento da prateleira na zona de cozedura. Pode igualmente ver a sequência das prateleiras nos números na estrutura frontal do forno.

#### Modelos com prateleiras de arame



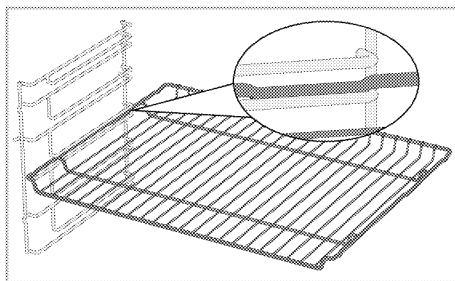
#### Modelos sem prateleiras de arame



### Colocar a grelha de arame de aço nas prateleiras de cozedura

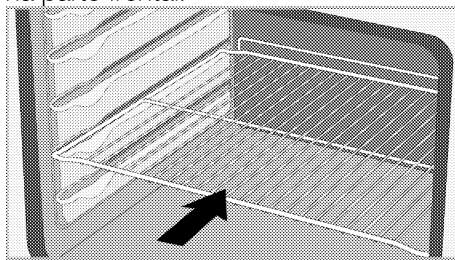
#### Modelos com prateleiras de arame:

É importante colocar corretamente a grelha de arame nas prateleiras laterais de arame de aço. Enquanto estiver a colocar a grelha de arame de aço na prateleira pretendida, a secção aberta deve estar na parte frontal. Para uma melhor cozedura, a grelha de arame de aço deve ser fixada com o batente na prateleira de arame. Não deve ultrapassar o batente para contactar com a parede traseira do forno.



#### Modelos sem prateleiras de arame:

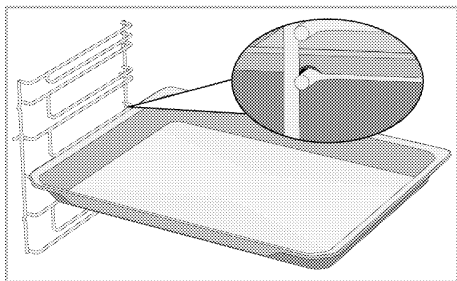
É importante colocar corretamente a grelha de arame nas prateleiras laterais. A grelha de arame de aço tem um sentido quando a mesma é colocada na prateleira. Enquanto estiver a colocar a grelha de arame de aço na prateleira pretendida, a secção aberta deve estar na parte frontal.



### Colocar o tabuleiro nas prateleiras de cozedura

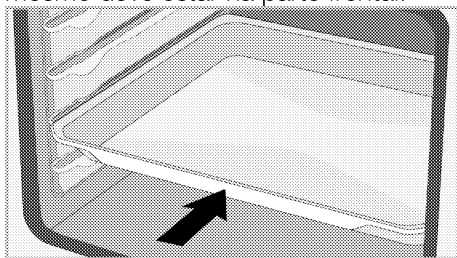
#### Modelos com prateleiras de arame:

É também importante colocar corretamente os tabuleiros nas prateleiras laterais de arame de aço. Enquanto estiver a colocar o tabuleiro na prateleira pretendida, a parte lateral destinada a suportar o mesmo deve estar na parte frontal. Para uma melhor cozedura, o tabuleiro deve ser fixada com o batente na prateleira de arame. Não deve ultrapassar o batente para contactar com a parede traseira do forno.



### Modelos sem prateleiras de arame:

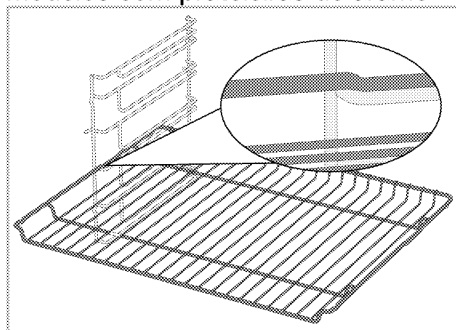
É também importante colocar corretamente os tabuleiros nas prateleiras laterais. O tabuleiro tem um sentido quando o mesmo é colocado na prateleira. Enquanto estiver a colocar o tabuleiro na prateleira pretendida, a parte lateral destinada a suportar o mesmo deve estar na parte frontal.



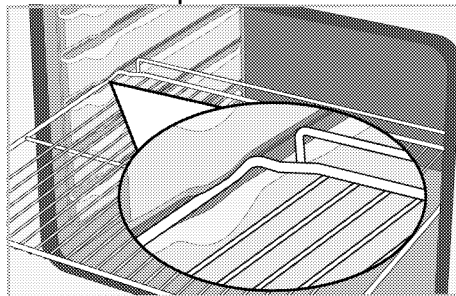
### Função de batente da grelha de arame de aço

Existe uma função de batente para impedir que a grelha de arame de aço caia da prateleira lateral. Com esta função, pode facilmente e com segurança retirar os seus produtos alimentares. Enquanto está a retirar a grelha de arame de aço, pode puxar a mesma para a frente até que a mesma chegue ao batente. Tem de passar pelo batente para a remover totalmente.

### Modelos com prateleiras de arame

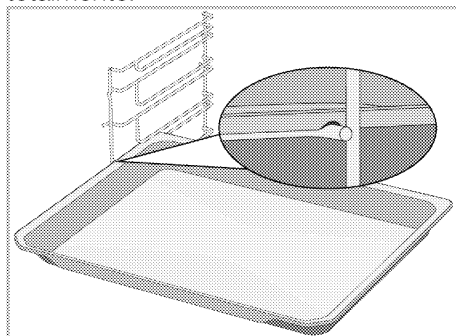


### Modelos sem prateleiras de arame



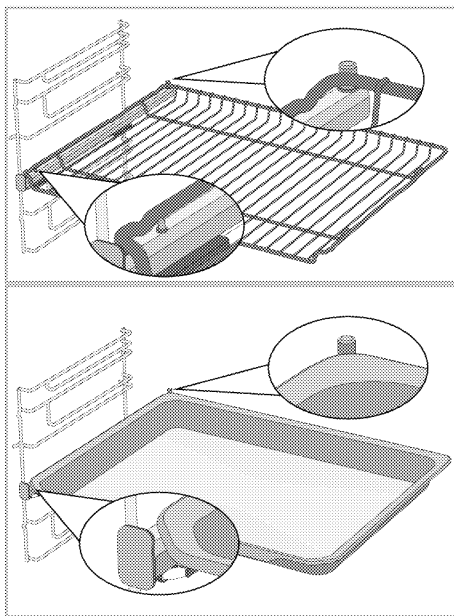
### Função de batente da grelha de arame de aço - Modelos com prateleiras de arame

Existe uma função de batente para impedir que o tabuleiro caia da prateleira de arame de aço. Enquanto está a remover o tabuleiro, deve libertar o mesmo do bloqueio traseiro e puxar o mesmo em direção a si até que o tabuleiro alcance o batente. Tem de passar pelo batente para a remover totalmente.



## **Colocação correta da grelha de arame de aço e do tabuleiro nas guias telescópicas-Modelos com prateleiras de arame e guias telescópicas**

Graças às guias telescópicas, os tabuleiros ou a grelha de arame de aço podem facilmente ser instalados e removidos. Quando estiver a usar os tabuleiros e as grelhas de arame de aço com guia telescópica, deve ser tido cuidado em relação aos pinos, na parte frontal e traseira das guias telescópicas, devem assentar contra os rebordos da grelha e do tabuleiro (mostrado na figura).






## Especificações técnicas

### Especificações gerais

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

# Essenciais: : Informação sobre a categoria energética dos fornos eléctricos é atribuída 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 aquecimento auxiliado por ventilador (se existir).  
A classe de eficiência energética é determinada em conformidade com as seguintes prioridades dependendo se existem ou não no produto as funções relevantes. 1-Aquecimento ventilado ecológico, 2-Aquecimento ventilado 3-Grelhador inferior ventilado, 4-Aquecimento superior e inferior.


-  As especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.
-  As imagens neste manual são esquemáticas e podem não coincidir exactamente com o seu produto.
-  Os valores indicados nas etiquetas do produto ou na documentação que acompanha o mesmo são obtidos em condições laboratoriais em conformidade com as normas relevantes. Dependendo das condições operacionais e ambientais do produto, estes valores podem variar.

## 4 Primeira utilização

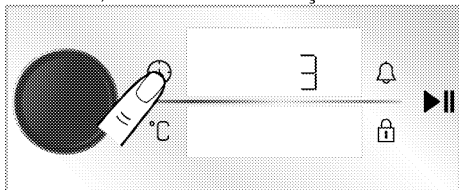
Antes de começar a utilizar o seu produto, é recomendado fazer o que está indicado nas secções seguintes.


### Primeira definição de tempo


**i** Defina sempre a hora do dia antes de utilizar o forno. Se não o definir, não pode cozinhar em alguns modelos de forno.

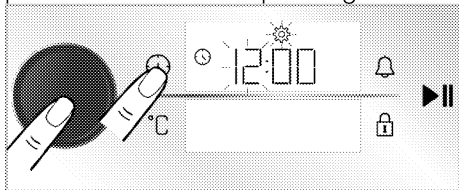
1. Enquanto o seu forno estiver no modo em espera (quando a hora do dia for exibida no visor), ativar o menu de definições tocando na tecla  durante cerca de 3 segundos.


» É exibida a contagem decrescente 3-2-1. Quando a contagem decrescente terminar, o menu de definições é ativado.




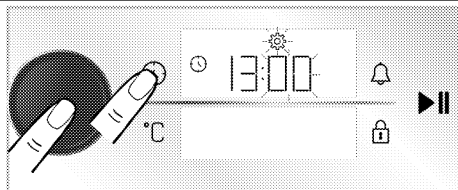
2. Premir o botão de controlo do forno ou tocar a tecla  para ativar o campo da hora.


» O campo da hora e o símbolo  fica a piscar no visor do tempo/relógio.




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

» O campo do minuto e o símbolo  ficam a piscar no visor do tempo/relógio.



4. Definir o minuto rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda. Confirmar a definição do tempo premindo o botão de controlo do forno ou tocando na tecla .

» A hora do dia é definida e o símbolo  aparece no visor do tempo/relógio sempre ativado.

**i** Se a hora inicial não for definida, o relógio funcionará a partir da hora definida na produção. Pode modificar a definição da hora do dia mais tarde, conforme descrito na secção “Definições”.

**i** As definições da hora do dia forem canceladas no caso de interrupção de energia de longa duração. É necessário ser reajustada.

### Primeira limpeza

1. Remover todos os materiais de embalagem.
2. Remover todos os acessórios do forno fornecida com o produto.
3. Ligar o produto durante 30 minutos e depois desligar o mesmo. Desta forma, os resíduos e as camadas que podem ter sido ficado no forno durante a produção são queimadas e limpas.
4. Quando operar com o produto, selecionar a temperatura mais elevada e a função de funcionamento de modo a que todos os aquecedores estejam a funcionar no seu produto.

Consultar “Funções de funcionamento do forno”. Pode obter informações de como operar com o forno na secção seguinte.

5. Aguardar que o forno arrefeça.

6. Limpar as superfícies do produto com um pano ou esponja humedecidos e secar com um pano.

**Antes de usar os acessórios:**

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

**OBSERVAÇÃO** 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.

**OBSERVAÇÃO** 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

### Informação geral acerca da utilização do forno

#### Ventilador de arrefecimento (Podem não existir no seu produto.)

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

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

#### Iluminação do forno

A lâmpada do forno acende-se quando o forno começa a cozedura. Nalguns modelos, a lâmpada está acesa durante a cozedura, enquanto noutros modelos após um determinado tempo apaga-se. Se a porta do produto estiver aberta enquanto o forno estiver em funcionamento ou na posição de

fechado, a lâmpada do forno acende automaticamente.


### Operar a unidade de controlo do forno

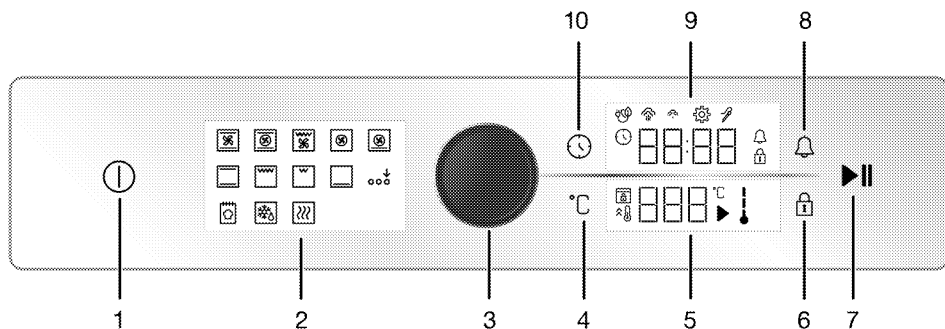
#### Advertências gerais para a unidade de controlo do forno

**i** O tempo máximo que pode ser definido para o fim do tempo é 5 horas e 59 minutos. Na função manter quente, o tempo é 23 horas e 59 minutos. Na eventualidade de uma interrupção de energia, a cozedura e o tempo de cozedura definidos serão cancelados.

**i** Enquanto estiver a fazer os ajustes, os símbolos relevantes ficam a piscar no visor. Devem ser aguardados alguns instantes para que a definição seja guardada.

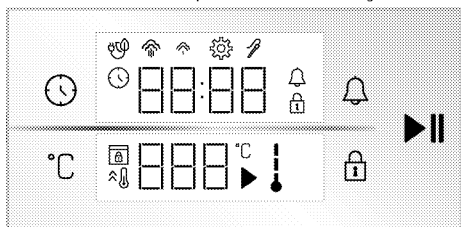
**i** Se o tempo de cozedura for definido quando a cozedura começa, o tempo restante é exibido no visor.

**i** Se a definição de pré-aquecimento rápido (acelerador) for ativada na sua unidade de controlo, o símbolo  aparece no visor quando começar a cozinhar e o forno atinge rapidamente a temperatura que definiu para a cozedura. Para uma definição de pré-aquecimento rápido (acelerador), deve consultar **Secção** “Definições”



- 1 Tecla ligar/desligar
- 2 Visor da função
- 3 Botão de controlo do forno
- 4 Tecla de definição da temperatura
- 5 Visor da temperatura
- 6 Tecla de bloqueio de teclas
- 7 Tecla começar/parar de cozinhar
- 8 Tecla de alarme
- 9 Visor do relógio/tempo
- 10 Tecla do tempo e das definições

- : Símbolo de bloqueio de teclas
  - : Símbolo de cozinha ecológica
  - : Símbolo de baixo nível de vapor\*
  - : Símbolo de elevado nível de vapor\*
  - : Símbolo de sonda da carne\*
- \* Variam dependendo do modelo do produto. Podem não estar disponíveis no seu produto.



Visores

**Teclas:**

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

**Visor do relógio/tempo :**

- : Tempo de cozedura/Símbolo da hora do dia
- : Símbolo de alarme
- : Símbolo das definições

**Visor da temperatura:**

- : Símbolo de cozadura
- : Símbolo da temperatura
- : Símbolo da temperatura interna do forno
- : Símbolo de aquecimento rápido (acelerador).
- : Símbolo de bloqueio da porta\*


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

**Ligar o forno**

1. Ligar o forno tocando na tecla .  
 » Depois do forno estar ligado, a primeira função de funcionamento é exibida no visor. Neste visor, podem ser definidas a função de funcionamento, temperatura, tempo de cozedura e alarme.


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

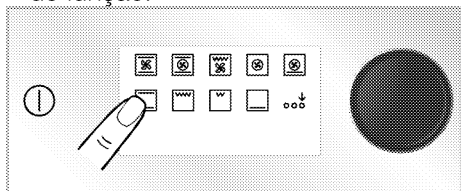
### Desligar o forno

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

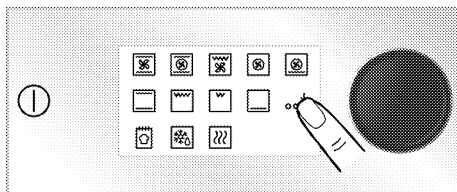
### A cozedura manual para selecionar a função de temperatura e de funcionamento do forno.

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

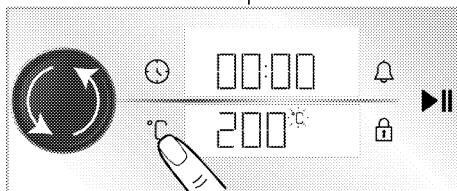
1. Ligar o forno tocando na tecla .
2. Tocar na função de funcionamento que pretende para cozinhar no visor de função.



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

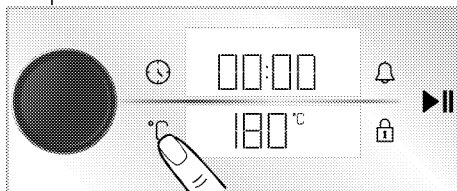


4. A temperatura predefinida para a função de operação selecionada aparece no visor de temperatura. Para alterar esta temperatura, pressione o botão de controle do forno ou toque na tecla °C e gire o botão de controle do forno para a direita / esquerda.  
» O símbolo °C fica a piscar no visor.

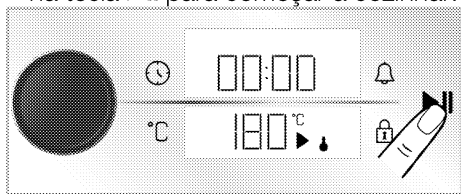


- i** Se alterar a função de funcionamento depois de alterar a temperatura pré-definida para as funções de funcionamento, a temperatura que definiu por último aparece no visor. No entanto, se a temperatura definida não estiver dentro do intervalo de temperatura da função de funcionamento selecionada,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

5. Confirmar a temperatura definida tocando na tecla °C.  
» O símbolo °C aparece no visor da temperatura.



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

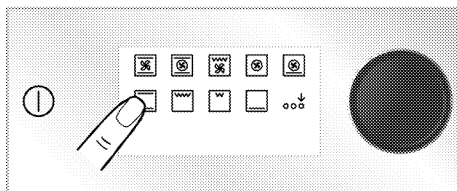


» O seu forno começará a funcionar imediatamente na função de funcionamento e temperatura selecionadas. Os símbolos ↓ e ► aparecerão no visor da temperatura. O tempo de cozedura começa a contar no visor. Cada fase do símbolo ↓ acende à medida que a temperatura interior do forno atinge a temperatura definida. O forno não se desliga automaticamente uma vez que a cozedura manual é feita sem definição do tempo de cozedura. Tem de controlar a cozedura e desligar o mesmo. Quando a sua cozedura estiver concluída, tocar a tecla ►|| para terminar a cozedura ou tocar a tecla ① para desligar totalmente o forno.

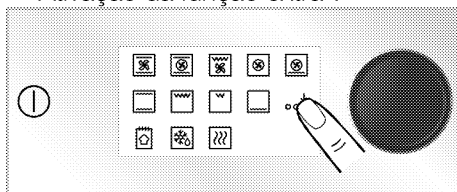
### **Cozinha definindo o tempo de cozedura;**

O forno pode desligar-se automaticamente no fim do tempo selecionando a temperatura e a função específica do funcionamento para os seus produtos alimentares e definir o tempo de cozedura na unidade de controlo. As definições da função "Aquecimento superior e inferior", 180 °C e 45 minutos são exibidas como um exemplo nas imagens.

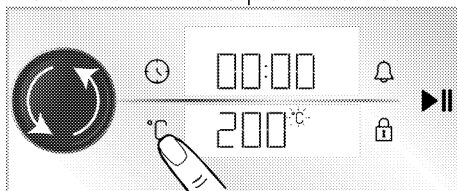
1. Ligar o forno tocando na tecla ① .
2. Tocar na função de funcionamento que pretende para cozinhar no visor de função.



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



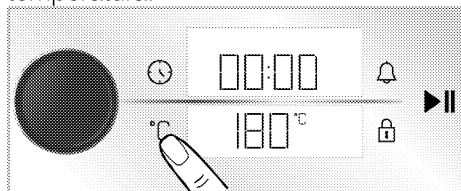
4. A temperatura predefinida para a função de operação selecionada aparece no visor de temperatura. Para alterar esta temperatura, pressione o botão de controle do forno ou toque na tecla °C e gire o botão de controle do forno para a direita / esquerda.  
» O símbolo °C fica a piscar no visor.



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

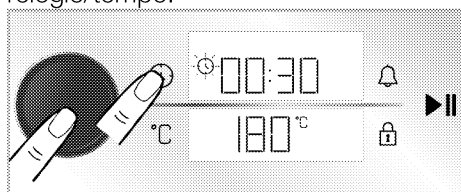
5. Confirmar a temperatura definida tocando na tecla °C .

» O símbolo °C aparece no visor da temperatura.



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

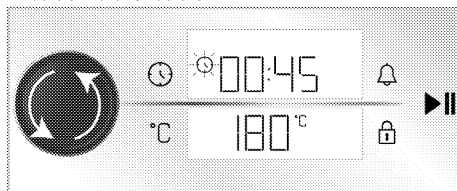
» O símbolo ⌚ fica a piscar no visor e o tempo de cozedura definido de 30 minutos aparece no visor do relógio/tempo.



**i** Depois da definição da função de funcionamento e temperatura, o tempo de cozedura será definido em 30 minutos tocando na tecla ⌚ ou premindo o botão de controlo do forno diretamente para uma definição rápida do tempo de cozedura e para alterar o tempo rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda.

7. Definir o tempo de cozedura rodando o botão de controlo do forno.

Confirmar o tempo de cozedura tocando a tecla ⌚ .



**i** O tempo de cozedura aumenta em 1 minuto nos primeiros 15 minutos, após 15 minutos aumenta em 5 minutos.

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



» O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura selecionadas. O tempo de cozedura definido começa a contagem regressiva. Os símbolos ↓ e ▶ aparecerão no visor da temperatura. Cada fase do símbolo ↓ acende à medida que a temperatura interior do forno atinge a temperatura definida. Depois do tempo

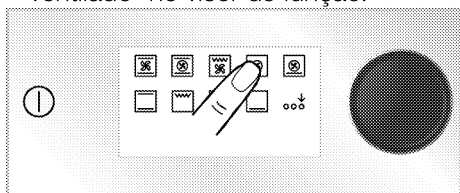
de cozedura definido estar concluído, aparece no visor "End" Aparece no visor da temperatura, o temporizador dá um aviso sonoro e a cozedura para.

9. O aviso sonoro toca durante um minuto. Se a tecla ►|| for tocada enquanto o aviso sonoro toca e aparecer "End" no visor da temperatura, o forno continua a funcionar indefinidamente. Se a tecla ① for tocada, o forno desliga-se. Se for tocada qualquer tecla além destas teclas, o aviso sonoro será interrompido.

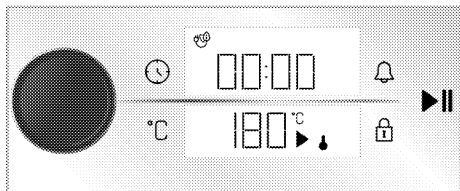
### Cozedura com ventilação ecológica

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

1. Ligar o forno tocando na tecla ① .
2. Tocar e manter a "Aquecimento ventilado" no visor de função.



» É exibida a contagem decrescente 3-2-1. Quando a contagem decrescente termina, o símbolo 🕒 aparece e "Cozedura com ventilação ecológica" é ativada.



3. Pode alterar a temperatura definida e o tempo de cozedura definido conforme descrito nas secções

anteriores. Depois pode começar a cozedura.

» Nesta "Cozedura com ventilação ecológica" a iluminação é mais curta que outras funções de cozedura durante a cozedura devido a poupança de energia.

### Função pão

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

### Ingredientes


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

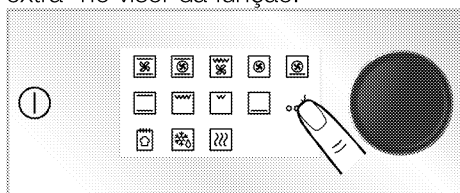
### Para a parte de cima da massa

- 2 colheres de chá de óleo de girassol

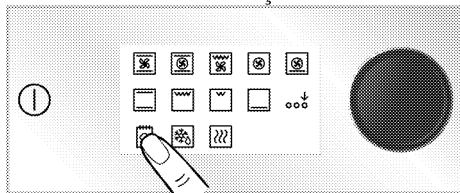
### Preparação

1. Peneirar a farinha para um tigela funda. Adicionar o açúcar à farinha e misturar homogeneamente.
2. Abrir o meio da farinha e adicionar o fermento, o sal e o óleo de girassol. Começar pelos lados da tigela, despejar gradualmente a água morna.
3. Sovar a massa com a mão ou com uma batedeira durante cerca de 10-15 minutos.
4. Virar a massa amassada com as mãos algumas vezes e colocar a mesma dentro de uma tigela. Colocar 1 colher de chá de óleo de girassol na massa e tapar a mesma com película elástica de modo a que fique a tocar na massa.
5. Tapar a massa com película elástica, tapara a mesma com um pano grosso e deixar que a massa levede à temperatura ambiente.

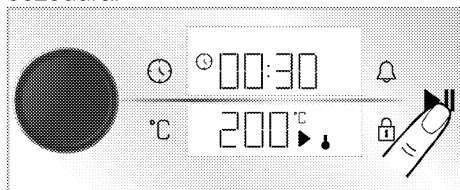
6. Colocar a massa, que fermentou durante 60 minutos, na bancada e dobrá-la 4-5 vezes para arejar a mesma. Colocar 1 colher de chá de óleo de girassol na massa e tapar a mesma com película elástica de modo a que fique a tocar na massa. Levedar a massa à temperatura ambiente durante mais 30 minutos.
7. Quando a massa já estiver levedada, molde a massa sobre o salmão e colocar a mesma num tabuleiro de forno. Fazer 3-4 cortes na massa com a ajuda de uma faca.
8. Colocar o tabuleiro na prateleira 3 do seu forno.
9. Ligar o forno tocando na tecla .
10. Ativar as funções na linha inferior tocando "Ativação da função extra" no visor da função.




11. Tocar em "Função pão" na linha inferior do visor da função.




12. Tocar na tecla  para iniciar a cozedura.



13. No fim do tempo de cozedura, é emitido um aviso sonoro durante um minuto. Se a tecla  for tocada, o



forno desliga-se. Se for tocada qualquer tecla além destas teclas, o aviso sonoro será interrompido.

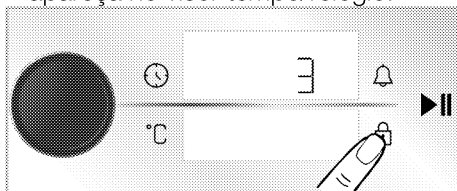
## Definições



-  A contagem decrescente 3-2-1 é exibida nos menus ou as definições devem ser activadas tocando demoradamente. Depois da contagem decrescente ter terminado, o menu ou definição relevante são ativados.

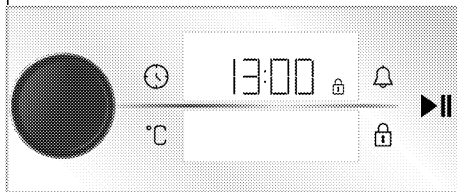
## Ativar bloqueio da tecla


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

1. Tocar a tecla  até que o símbolo  apareça no visor tempo/relógio.






» É exibida a contagem decrescente 3-2-1. Quando a contagem decrescente termina, o símbolo  aparece no visor tempo/relógio e o bloqueio de tecla é ativado. Quando for tocada qualquer tecla ou o botão de controlo do forno for premido quando o bloqueio da tecla estiver definido, o temporizador emite um sinal sonoro e o símbolo  fica a piscar.



-  O bloqueio da tecla não será cancelado no caso de interrupção de energia.


## Desativar o bloqueio de tecla



1. Tocar a tecla  até que o símbolo  apareça no visor tempo/relógio.
  - » É exibida a contagem decrescente 3-2-1. Quando a contagem decrescente termina, o símbolo  desaparece e o bloqueio de tecla é desativado no visor do tempo/relógio.

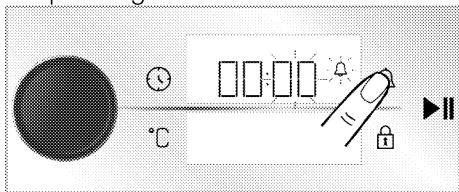
## Ajustar o alarme


Pode igualmente usar a unidade de controlo do produto para qualquer advertência ou lembrete além de cozinhar.

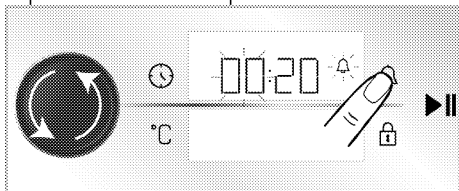
O alarme não afeta as funções de funcionamento do forno. Usado para fins de advertência. Por exemplo, pode usar o alarme quando pretender voltar os alimentos que estão no forno num tempo determinado. Assim que o tempo que definiu tiver terminado, a unidade de controlo emite um aviso sonoro.




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


1. Tocar a tecla  uma vez para definir o período do alarme.
  - » O símbolo  e o campo do minuto começa a piscar no visor do tempo/relógio.



2. Defina os minutos girando o botão de controle do forno para a direita / esquerda e toque na tecla  uma vez para ativar o campo da hora.





3. Definir a hora rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda. Confirmar a definição do tempo premindo o botão de controlo do forno ou tocando na tecla .
  - » O símbolo  aparece continuamente e a hora do alarme começa a contagem decrescente no visor do tempo/relógio.
4. Depois da hora do alarme ter terminado, o símbolo  começa a piscar e é emitido um aviso sonoro.

 Se a hora do alarme e o tempo de cozedura forem definidos ao mesmo tempo, o tempo mais curto é exibido no visor do tempo/relógio.

## Desligar o alarme


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

## Se pretender cancelar o alarme:

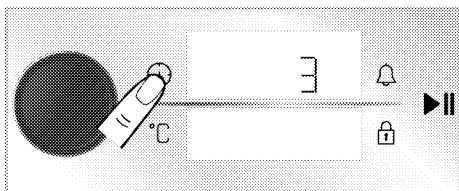
1. Tocar a tecla  uma vez para cancelar a hora do alarme.
  - » O símbolo  começa a piscar no visor do tempo/relógio.
2. Definir a hora do alarme para "00:00" rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda.

## Definir o volume

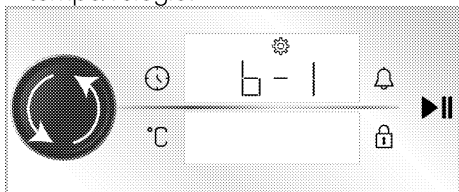
Pode definir o volume da unidade de controlo. O seu forno deve ser desligado para realizar esta operação.

1. Enquanto o seu forno estiver desligado (quando a hora do dia for exibida no visor), ativar o menu de definições tocando na tecla  durante cerca de 3 segundos.
  - » É exibida a contagem decrescente 3-2-1. Quando a contagem decrescente terminar, o menu de definições é ativado.

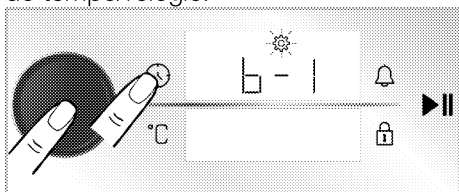




2. Rodar o botão de controlo do forno para a direita/esquerda até que “b-1” ou “b-2” apareça no visor do tempo/relógio.



3. Ativar a definição do volume tocando a tecla ou premindo o botão de controlo do forno.  
» O símbolo começa a piscar no visor do tempo/relógio.



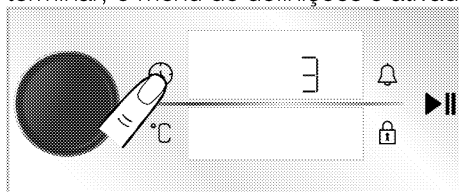
4. Definir o nível do volume rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda.
5. Confirmar o nível de volume selecionado tocando a tecla ou premindo o botão de controlo do forno.

### Definir o brilho do ecrã.

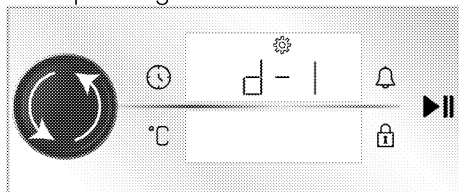
Pode definir o brilho do visor da unidade de controlo. O seu forno deve ser desligado para realizar esta operação.

1. Enquanto o seu forno estiver desligado (quando a hora do dia for exibida no visor), ativar o menu de definições tocando na tecla durante cerca de 3 segundos.

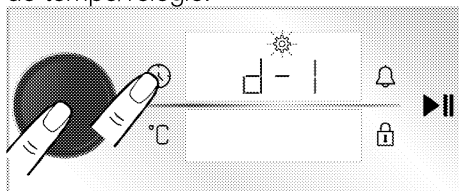
» É exibida a contagem decrescente 3-2-1. Quando a contagem decrescente terminar, o menu de definições é ativado.



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



3. Ativar a definição do brilho tocando a tecla ou premindo o botão de controlo do forno.  
» O símbolo começa a piscar no visor do tempo/relógio.




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

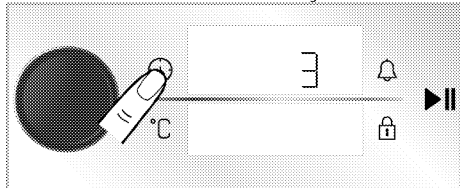
### Definir a função do pré-aquecimento rápido (Acelerador)


Pode utilizar automaticamente a cozedura com a função de pré-aquecimento no seu produto. Para este fim deve ativar a definição de pré-aquecimento rápido. O seu forno deve

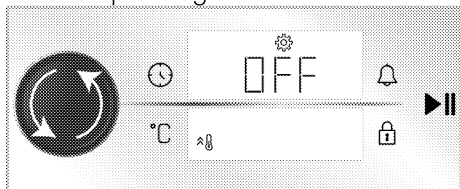
ser desligado para realizar esta operação.


1. Enquanto o seu forno estiver desligado (quando a hora do dia for exibida no visor), ativar o menu de definições tocando na tecla  durante cerca de 3 segundos.


» É exibida a contagem decrescente 3-2-1. Quando a contagem decrescente terminar, o menu de definições é ativado.

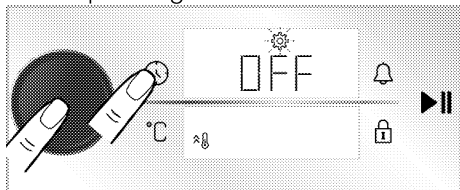


2. Rodar o botão de controlo do forno para a direita/esquerda até que o símbolo  e "OFF" apareça no visor do tempo/relógio.

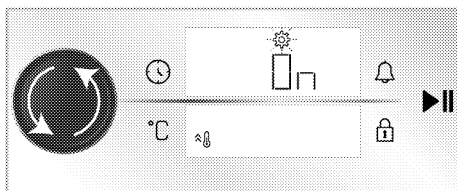



3. Ativar a definição do pré-aquecimento rápido (intensificador) tocando a tecla  ou premindo o botão de controlo do forno.

» O símbolo  começa a piscar no visor do tempo/relógio.



4. Rodar o botão de controlo do forno para a direita/esquerda para alterar a definição "OFF" exibida no visor do tempo/relógio para a definição "ON".




5. Confirmar a definição do pré-aquecimento rápido (intensificador) tocando a tecla  ou premindo o botão de controlo do forno.

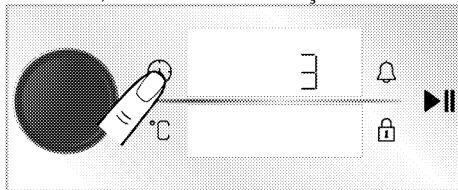
**i** Pode desativar a definição de pré-aquecimento com o mesmo procedimento. Colocando-no na definição "OFF", pode cancelar a definição de pré-aquecimento rápido.


### Alterar a hora do dia :


para alterar a hora do dia que definiu anteriormente,

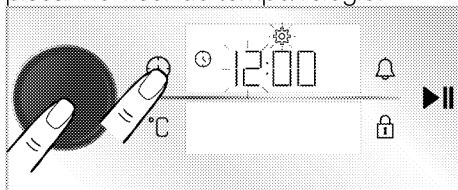
1. Enquanto o seu forno estiver no modo em espera (quando a hora do dia for exibida no visor), ativar o menu de definições tocando na tecla  durante cerca de 3 segundos.


» É exibida a contagem decrescente 3-2-1. Quando a contagem decrescente terminar, o menu de definições é ativado.




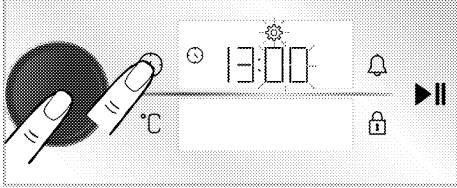
2. Premir o botão de controlo do forno ou tocar a tecla  para ativar o campo da hora.


» O campo da hora e o símbolo  fica a piscar no visor do tempo/relógio.




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

» O campo do minuto e o símbolo  ficam a piscar no visor do tempo/relógio.



4. Definir o minuto rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda. Confirmar a definição do tempo premindo o botão de controlo do forno ou tocando na tecla .

» A hora do dia é definida e o símbolo  aparece no visor do tempo/relógio sempre ativado.

## **6 Informação geral acerca da cozedura**

Esta secção descreve dicas sobre a preparação e a cozedura dos seus alimentos.

Adicionalmente, pode também encontrar alguns alimentos testados pelos produtores e as definições mais apropriadas para estes alimentos. As definições apropriadas do forno e os acessórios para estes alimentos são igualmente indicados.

### **Advertências gerais acerca de cozinhar no forno**

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

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

### **Bolos e alimentos de forno Informação Geral**

- Recomendamos a utilização dos acessórios do produto para um bom desempenho de cozedura. Se for utilizar recipientes de cozinha externos, deve preferir loiça escura, resistente ao calor e anti-aderente.
- Se for recomendado o pré-aquecimento na tabela de cozedura, assegurar que coloca os seus alimentos no forno após o pré-aquecimento.
- SE vai cozinhar usando recipientes de cozinha na grelha, deve colocar os mesmos no meio da grelha e não junto da parede traseira.
- Todos os materiais usados para fazer bolos devem estar limpos e à temperatura ambiente.
- O estado da cozedura dos produtos pode variar dependendo da

quantidade de alimentos e do tamanho dos recipientes.

- Formas de metal, cerâmica e vidro aumentam o tempo de cozimento e a superfície inferior dos alimentos pastéis não douram uniformemente.
- Se usar papel de cozinha durante o cozimento, pode ocorrer um pouco de escurecimento na superfície inferior dos alimentos. Nesse caso, pode ser necessário estender o tempo de cozimento em cerca de 10 minutos.
- Os valores especificados na tabela de cozedura são determinados em resultado dos testes realizados nos nossos laboratórios. Os valores adequados para si podem ser diferentes destes valores.
- Colocar os seus alimentos na prateleira apropriada recomendada na tabela de cozedura. Considerar a prateleira inferior do forno como a prateleira 1.

### **Dicas para fazer bolos**

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

temperatura e aumente o tempo de cozimento.

- Se estiver bem cozido mas o exterior está pegajoso, usar uma pequena quantidade de líquido, reduzir a temperatura e aumentar o tempo de cozedura.

### **Dicas para cozer produtos de pastelaria**

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

## Tabela de cozedura para bolos e alimentos de forno

Alimentos	Quantidade de tabuleiros	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Bolos no tabuleiro	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento superior e inferior	3	180	30 ... 40
Volos na forma	Tabuleiro individual	Forma para bolo na grelha de arame**	Aquecimento ventilado	2	180	30 ... 40
	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento superior e inferior	3	160	25 ... 35
Bolos pequenos	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado	3	150	25 ... 35
	2 tabuleiros	2 – Tabuleiro normal* 4 – Tabuleiro para produtos de pastelaria*	Aquecimento ventilado	2 – 4	150	25 ... 35
Pão-de-ló	Tabuleiro individual	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame**	Aquecimento superior e inferior	2	160	30 ... 40
	Tabuleiro individual	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame**	Aquecimento ventilado	2	160	30 ... 40
Biscoito	Tabuleiro individual	Tabuleiro para produtos de pastelaria*	Aquecimento superior e inferior	3	170	25 ... 35
	Tabuleiro individual	Tabuleiro para produtos de pastelaria*	Aquecimento ventilado	3	170	20 ... 30
	2 tabuleiros	2 – Tabuleiro normal* 4 – Tabuleiro para produtos de pastelaria*	Aquecimento ventilado	2 – 4	170	25 ... 35
Pastelaria com massa	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado inferior/superior	2	180	35 ... 45
	2 tabuleiros	1 – Tabuleiro normal* 4 – Tabuleiro para produtos de pastelaria*	Aquecimento ventilado	1 – 4	180	40 ... 50
Pastelaria rica	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento superior e inferior	2	200	20 ... 30
	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado	3	180	20 ... 30

Alimentos	Quantidade de tabuleiros	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
	2 tabuleiros	2 – Tabuleiro normal* 4 – Tabuleiro para produtos de pastelaria*	Aquecimento ventilado	2 – 4	180	20 ... 30
Pão integral	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento superior e inferior	3	200	30 ... 40
	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado	3	200	30 ... 40
Lasanha	Tabuleiro individual	Forma retangular em metal / vidro na grelha de arame**	Aquecimento superior e inferior	2 ou 3	200	30 ... 40
Tarte de maçã	Tabuleiro individual	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame**	Aquecimento superior e inferior	2	180	50 ... 65
	Tabuleiro individual	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame**	Aquecimento ventilado	3	170	50 ... 65
Pizza	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento superior e inferior	2	200 ... 220	10 ... 20
	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Função pizza	3	250	8 ... 15

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

\* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

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

## **Tabela de cozedura para Aquecimento ventilado ecológico - função de funcionamento**

- Não alterar a temperatura de cozedura depois de a cozedura começar em Aquecimento ventilado ecológico - função de funcionamento.
- Não abrir a porta do durante a cozedura em Aquecimento ventilado ecológico - função de funcionamento. Se a porta não for aberta, a temperatura interior é otimizada para poupar energia e pode ser diferente do visor.
- Não pré-aqueça no modo Aquecimento ventilado ecológico.

Alimentos	Quantidade de tabuleiros	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Bolos pequenos	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	3	160	25 ... 35
Biscoito	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	3	180	25 ... 35
Pastelaria com massa	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	3	200	45 ... 55
Pastelaria rica	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	3	200	35 ... 45

\* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

## Carne, peixe e aves

### Os pontos principais sobre assar

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

### Tabela de cozedura para carne, peixe e aves

Alimentos	Quantidade de tabuleiros	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Bife (inteiro) / Assar (1 kg)	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado inferior/superior	3	15 mins. 250/max, depois 180 ... 190	60 ... 80
Pernil de borrego (1.5 - 2.0 kg)	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado inferior/superior	3	170	85 ... 110
Frango assado (1.8- 2 kg)	Tabuleiro individual	Grelha de arame* Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Aquecimento ventilado inferior/superior	2	15 mins. 250/max, depois 190	60 ... 80
	Tabuleiro individual	Grelha de arame* Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Função "3D"	2	15 mins. 250/max, depois 190	60 ... 80
Peru (5.5 kg)	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado inferior/superior	1	25 mins. 250/max, depois 180 ... 190	150 ... 210
	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Função "3D"	1	25 mins. 250/max, depois 180 ... 190	150 ... 210
Peixe	Tabuleiro individual	Grelha de arame* Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Aquecimento ventilado inferior/superior	3	200	20 ... 30
	Tabuleiro individual	Grelha de arame* Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Função "3D"	3	200	20 ... 30

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

\* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

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



## Grelhador

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

### Advertências gerais

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

### Tabela do grelhador

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

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

## Os pontos chave do grelhador

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

## Testar os alimentos

Os alimentos nesta tabela de cozedura são preparados de acordo com a norma

EN 60350-1 para facilitar o teste do produto para fins de controlo.

### Tabela de cozedura para alimentos de teste

Alimentos	Quantidade de tabuleiros	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Biscoito amanteigado (biscoito doce)	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento superior e inferior	3	140	20 ... 30
	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado	3	140	15 ... 25
	2 tabuleiros	2 – Tabuleiro normal* 4 – Tabuleiro para produtos de pastelaria*	Aquecimento ventilado	2 – 4	140	15 ... 25
Bolos pequenos	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento superior e inferior	3	160	25 ... 35
	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado	3	150	25 ... 35
	2 tabuleiros	2 – Tabuleiro normal* 4 – Tabuleiro para produtos de pastelaria*	Aquecimento ventilado	2 – 4	150	25 ... 35
Pão-de-ló	Tabuleiro individual	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame**	Aquecimento superior e inferior	2	160	30 ... 40
	Tabuleiro individual	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame**	Aquecimento ventilado	2	160	30 ... 40
Tarte de maçã	Tabuleiro individual	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame**	Aquecimento superior e inferior	2	180	50 ... 65
	Tabuleiro individual	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame**	Aquecimento ventilado	3	170	50 ... 65

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

\* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

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

### Grelhador

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

Rodar os alimentos após 1/2 do tempo total para o grelhado.

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

## 7 Manutenção e cuidados

### Informações gerais de limpeza

#### ⚠️ Advertências gerais

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode causar manchas permanentes.
- O aparelho deve ser cuidadosamente limpo e seco após cada funcionamento. Portanto, os resíduos de alimentos devem ser facilmente limpos e deve ser evitado que estes resíduos se queiem quando o produto for usado novamente mais tarde. Portanto, a vida útil do aparelho estende-se e diminuem os problemas frequentemente enfrentados.
- Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem danificar a superfície. Não usar detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza, desincrustantes ou objetos afiados durante a limpeza.
- Não há necessidade de um agente de limpeza especial para a limpeza após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar com um pano de microfibras.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.

- Não lavar qualquer componente do seu aparelho na máquina de lavar loiça.

#### Superfícies em inox e aço inoxidável

- Não usar soluções de limpeza ácidos ou que contenham cloro para limpar as superfícies de aço ou inox e as pegas.
- A superfície em inox ou aço inoxidável pode com o tempo mudar de cor. Isto é normal. Após cada utilização, limpar com um detergente adequado para as superfícies em inox ou aço inoxidável.
- Limpar com um pano macio embebido e detergente líquido adequado para superfícies em inox, tendo o cuidado de limpar num único sentido.
- Remover de imediato as manchas de calcário, óleo, amidos, leite e proteínas das superfícies de inox-aço inoxidável e vidro. As manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.

#### Superfícies esmaltadas

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

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

### **Superfícies catalíticas**

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

### **Superfícies de vidro**

- Quando da limpeza das superfícies de vidro, não usar raspadores de metal rijos e materiais de limpeza abrasivos. Podem danificar a superfície de vidro.
- Limpar o aparelho usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano de microfibra específico para superfícies de vidro e secar o mesmo com um pano seco de microfibra.
- Se após a limpeza ainda existir detergente residual, deve limpar o mesmo com água fria e secar com um pano de microfibra limpo e seco. Os resíduos do detergente residual podem danificar a superfície de vidro da próxima vez que for utilizada.
- Em circunstância alguma os resíduos secos na superfície de vidro devem ser limpos com facas de serrilha, palha de aço ou utensílios semelhantes para raspar.
- Pode remover as manchas de calcário (manchas amarelas) na superfície de

vidro com soluções descalcificadoras existentes no mercado, com uma solução descalcificante como vinagre ou sumo de limão.

- Se a superfície estiver muito suja, aplicar a solução de limpeza sobre a mancha com uma esponja e aguardar o tempo necessário para que a mesma atue devidamente. Nunca limpar a superfície de vidro com um pano húmido.
- As descolorações e as manchas na superfície de vidro são normais e não podem ser consideradas defeitos.

### **Peças em plástico e superfícies pintadas**

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

### **Limpar os acessórios**

Exceto se especificado em contrário no manual do utilizador, não lavar os acessórios do produto na máquina de lavar loiça.

### **Limpar o painel de controlo**

- Quando limpar os painéis com o botão de controlo, deve limpar o painel e os botões com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Não remover os botões e os vedantes que se encontram por baixo para limpar o painel de controlo. O painel de controlo e os botões podem ficar danificados.

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

## **Limpar o interior do forno (zona de cozedura)**

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

### **Limpar as paredes laterais do forno.**

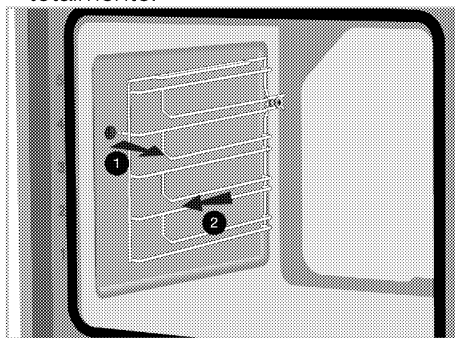
As paredes laterais na zona de cozedura podem apenas ser revestidas com paredes de esmalte ou catalíticas. Varia de acordo com o modelo. Se existir uma parede catalítica, consultar a secção das “Paredes catalíticas” para informação.

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

### **Para remover as prateleiras laterais em arame de aço:**

1. Remover a parte frontal da prateleira em arame de aço puxando a mesma na parede lateral na direção oposta.

2. Puxar a prateleira de arame de aço em direção a si para a remover totalmente.



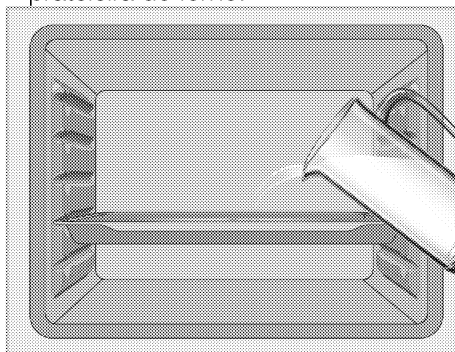
3. Para voltar a colocar as prateleiras, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu as mesmas a partir do fim para o princípio, respetivamente.

## **Limpeza fácil a vapor**

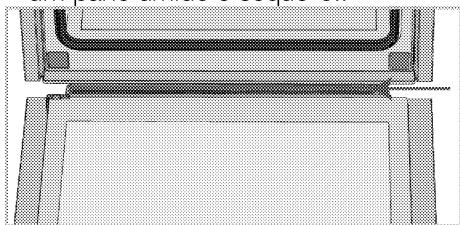
Variam dependendo do modelo do produto. Podem não estar disponíveis no seu produto.

Assegura uma limpeza fácil porque a sujidade (se não tiver esperado demasiado tempo) é amaciada com o vapor que se forma no interior do forno e as gotas de água da condensação nas superfícies interiores do forno.

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



3. Defina o forno para o modo "Aquecimento inferior" e funcione a 100 °C por 20 minutos.
5. Usar água morna com um líquido de lavagem, um pano macio ou esponja para limpar a sujidade persistente e depois limpar com um pano seco.
6. Variam dependendo do modelo do produto. Podem não estar disponíveis no seu produto. Depois da condensação no forno, pode haver água ou humidade no tubo da conduta por baixo do forno. Após o uso, limpe este canal da piscina com um pano húmido e seque-o..



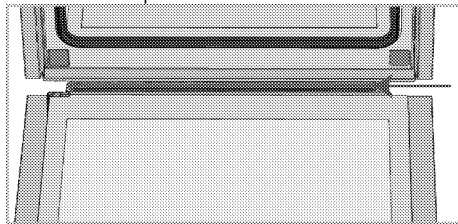
Abrir a porta e limpar as superfícies interiores do forno com uma esponja ou pano humedecido.

Usar água morna com um líquido de lavagem, um pano macio ou esponja para limpar a sujidade persistente e depois limpar com um pano seco.

- i** Durante o modo de limpeza fácil a vapor, a água que está na piscina na base do forno para amolecer resíduos / sujeira levemente formados dentro da cavidade do forno irá evaporar e condensar na cavidade do forno e no vidro interno da porta do forno, portanto a água pode pingar quando a porta do forno é aberta. Limpe a condensação assim que a porta do forno for aberta.

Variam dependendo do modelo do produto. Podem não estar disponíveis no seu produto. Depois da condensação no forno, pode haver

água ou humidade no tubo da conduta por baixo do forno. Após o uso, limpe este canal da piscina com um pano húmido e seque-o.



## Limpar a porta do forno

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

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

## Remover a porta do forno

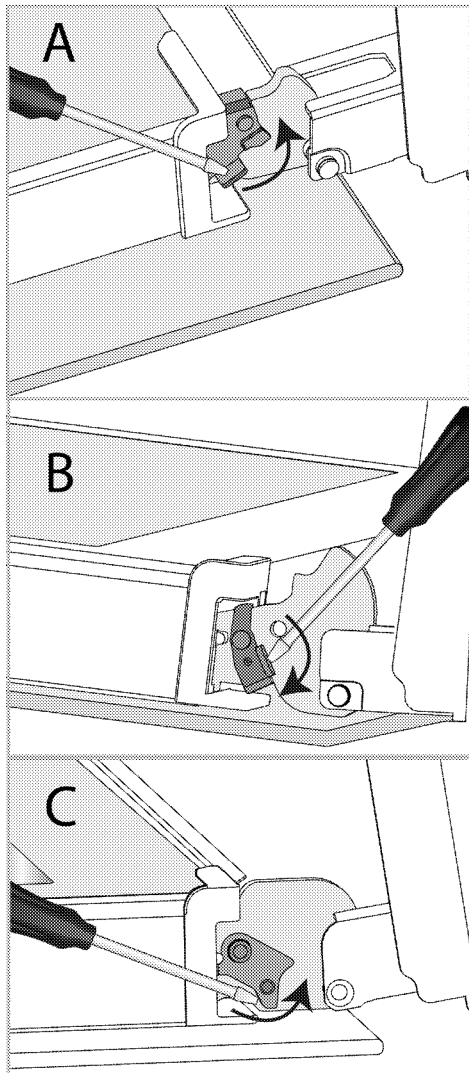
1. Abrir a porta do forno
2. Abrir os cliques na cavidade da dobradiça da porta frontal no lado direito e esquerdo premindo para baixo conforme mostrado na imagem.

O tipo de dobradiça (A), (B), (C) varia de acordo com o modelo do produto. As figuras abaixo mostram como abrir todos os tipos de dobradiça.

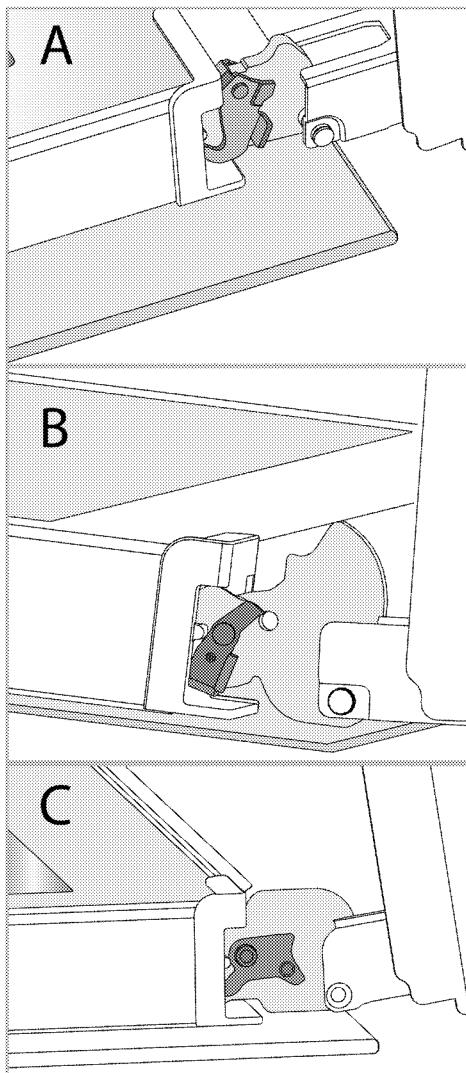
(A) tipo de dobradiça está disponível em tipos de portas normais.

(B) tipo de dobradiça está disponível em tipos de porta de fechamento suave.

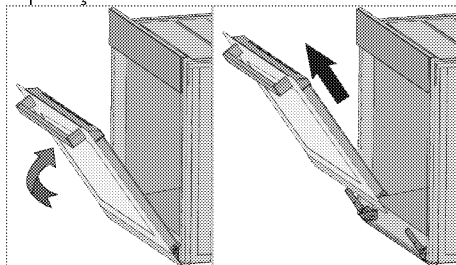
(C) tipo de dobradiça está disponível em tipos de porta de abertura / fechamento suave.



Bloqueio da dobradiça - posição fechada



Bloqueio da dobradiça - posição aberta  
3. Colocar a porta do forno numa posição de meio aberta.



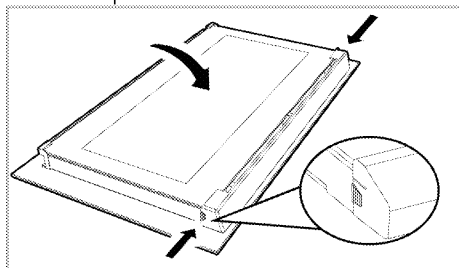
4. Puxar a +porta removida para cima para a libertar das dobradiças da direita e da esquerda e remover a mesma.

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

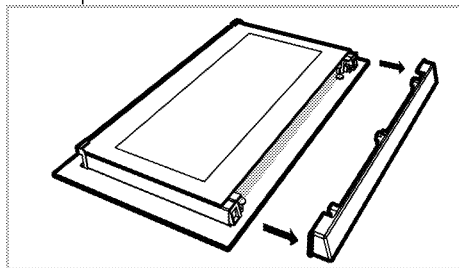
## Remover o vidro interior da porta do forno

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

1. Abrir a porta do forno

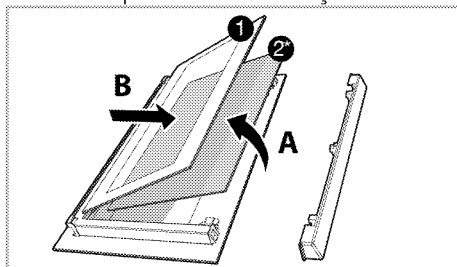


2. Puxar em direção a si, o componente de plástico, encaixado na secção superior da porta frontal, premindo simultaneamente nos pontos de pressão de ambos os lados do componente e remova o mesmo.



3. Conforme mostrado na figura, levantar suavemente o vidro interior em

direção a 'A' e depois remover o mesmo puxando em direção a 'B'.



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

## Limpar a lâmpada do forno

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



a mesma seguindo os passos na secção seguinte.

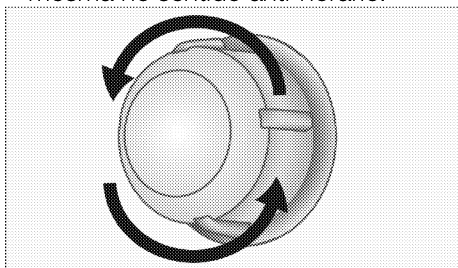
### **Limpar a lâmpada do forno**

#### **⚠️ Advertências gerais**

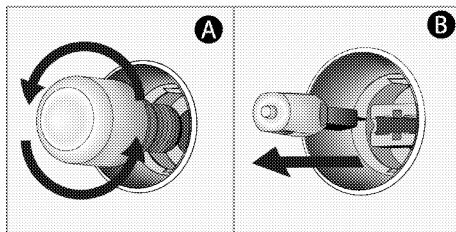
- Para evitar o risco de choque elétrico antes de substituir a lâmpada do forno, desligar o conector elétrico e deixar que o forno arrefeça. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Neste forno, utiliza-se uma lâmpada incandescente com potência inferior a 40 W, altura inferior a 60 mm, diâmetro inferior a 30 mm ou uma lâmpada halógena com casquilho tipo G9, potência inferior a 60 W. As lâmpadas são adequadas para operação em temperaturas acima de 300 ° C. As lâmpadas do forno podem ser obtidas nos Agentes de Serviço Autorizados ou em um técnico licenciado.
- A posição da lâmpada pode diferir da que é mostrada na imagem.
- A lâmpada usada neste produto não é adequada para usar na iluminação doméstica. A finalidade desta lâmpada é ajudar o utilizador a ver os produtos alimentares.
- As lâmpadas usadas neste produto devem suportar condições físicas extremas tal como temperaturas superiores a 50 °C.

#### **Se o seu forno tiver uma lâmpada redonda.**

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



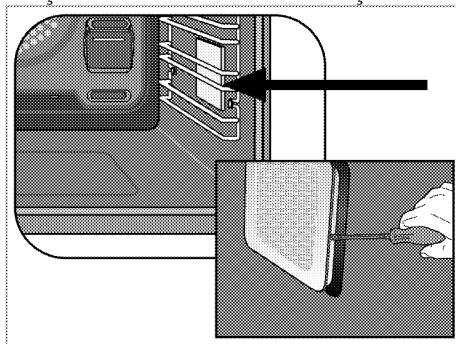
3. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



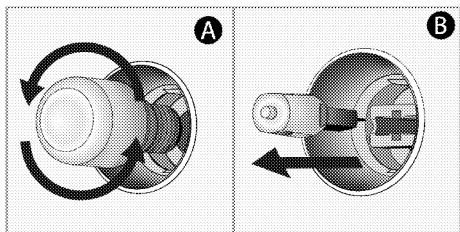
4. Voltar a colocar a tampa de vidro.

#### **Se o seu forno tiver uma lâmpada quadrada.**

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



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



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

## **8 Resolução de problemas**

Consultar o Agente de Assistência Autorizada ou um técnico portador de licença ou o comerciante onde o produto foi adquirido se não conseguir solucionar o problema ainda que tenha implementado as instruções nesta secção. Nunca tentar reparar de forma autónoma um produto avariado.

### **O forno produz vapor quando está a ser utilizado.**

- É normal que haja libertação de vapor durante o funcionamento. >>> *Isto não é uma avaria.*

### **Durante a cozedura ocorre a formação de gotas de água.**

- O vapor que surge durante a cozedura pode condensar e formar gotas de água quando a mesma toca nas superfícies frias do produto. >>> *Isto não é uma avaria.*

### **O produto emite ruídos metálicos enquanto está a aquecer e a arrefecer.**

- Quando as partes metálicas estiverem quentes, podem expandir-se e provocar ruídos. >>> *Isto não é uma avaria.*

### **O produto não funciona.**

- O fusível elétrico está defeituoso ou queimado. >>> *Verificar os fusíveis na caixa dos mesmos. Se necessário, substituir ou repor os mesmos.*
- O produto não está ligado na tomada (terra). >>> *Verificar a ligação da ficha.*
- Os botões/teclas no painel de controlo não funcionam. >>> *Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio das teclas, o mesmo pode estar ativado. Deve desativar o mesmo.*

### **A lâmpada do forno não funciona.**

- A lâmpada do forno está defeituosa. >>> *Substituir a lâmpada do forno.*
- Interrupção da alimentação. >>> *Verificar se há corrente. Verificar os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substituir ou repor os mesmos.*

### **Forno não aquece.**

- Pode não estar definido para uma determinada função de cozedura e/ou temperatura. >>> *Colocar o forno a uma determinada função de cozedura e/ou temperatura.*
- Nos modelos equipados com um temporizador, o temporizador não está regulado. >>> *Ajustar a hora.*
- Interrupção da alimentação. >>> *Verificar se há corrente. Verificar os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substituir ou repor os mesmos.*

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

- Ocorreu uma interrupção de energia anteriormente. >>> *Ajustar a hora/ Desligar o produto e voltar a ligar novamente.*





**Встраиваемая духовка**

**Руководство пользователя**



**RU**

## Уважаемый покупатель,

**Перед использованием устройства, пожалуйста, внимательно прочитайте, данное руководство по эксплуатации.**

Веко Спасибо за выбор нашего продукта. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Для этого внимательно прочтите данное руководство и все другие документации перед использованием устройства, и пользуйтесь ими в качестве справочного материала. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Следуйте инструкциям, принимая во внимание всю информацию и предупреждения, изложенные в руководстве пользователя.

Обращайте внимание на всю информацию и предупреждения в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков.

Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство.

Руководство пользователя содержит следующие символы:



Опасность, способная привести к смерти или травме.

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



Опасность, способная привести к ожогам из-за контакта с горячими поверхностями.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.

## **1 Инструкции по технике безопасности 4**

Цель использования.....	4
Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных.....	5
Электробезопасность.....	6
Безопасность при транспортировке.....	8
Меры безопасности во время монтажа.....	8
Безопасность использования.....	8
Предупреждения о температуре.....	9
Использование аксессуаров.....	10
Безопасность во время приготовления.....	10
Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки.....	11

## **2 Руководство по окружающей среде 13**

Регламент утилизации отходов.....	13
Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования.....	13
Утилизация упаковочных материалов.....	13
Советы по энергосбережению.....	13

## **3 Регулирование отходов 15**

Принципы работы устройства.....	15
Принципы работы и использование панели управления устройства.....	16
Управление духовкой.....	16
Функциональные возможности духовки.....	18
Аксессуары для устройства.....	21
Использование аксессуаров устройства.....	22
Технические характеристики.....	25

## **4 Первая эксплуатация 26**

Первая установка.....	26
Первая очистка.....	26

## **5 Правила эксплуатации духовки 28**

Общая информация по использованию духовки.....	28
Работа блока управления духовкой.....	28
Настройки.....	34

## **6 Общая информация по приготовлению 39**

Общие предупреждения касательно готовки в духовке.....	39
Выпечка и блюда в духовке.....	39
Мясо, Рыба и Птица.....	43
Гриль.....	44
Продукты для тестирования.....	45

## **7 Уход и техническое обслуживание 46**

Информация по общей чистке.....	46
Очистка аксессуаров.....	48
Очистка панели управления.....	48
Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления).....	48
Легкая паровая очистка.....	48
Очистка дверцы духовки.....	49
Снятие внутреннего стекла дверцы духовки.....	51
Чистка лампы духовки.....	52

## **8 Устранение неполадок 54**

## 1 Инструкции по технике безопасности

- Данный раздел содержит инструкции по технике безопасности, которые помогут предотвратить любые риски получения травм или материального ущерба.
  - В случае, если устройство переходит к другому лицу или используется из вторых рук, то вместе с устройством должны поставляться руководство по эксплуатации, этикетки устройства, другие соответствующие документы и аксессуары.
  - Наша компания не будет нести ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения данных инструкций.
  - Несоблюдение данных инструкций аннулирует любую гарантию.
  - ⚠ Работы по монтажу и ремонту должны выполняться производителем, уполномоченным сервисом или лицом, указанным импортером.
  - ⚠ Используйте оригинальные запчасти и аксессуары.
  - ⚠ Не пытайтесь ремонтировать или заменять какие-либо части устройства, если об этом не разъяснено в руководстве по эксплуатации.
  - ⚠ Не выполняйте технические модификации устройства.
- ⚠ Цель использования**
- Данное устройство предназначен для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
  - Не используйте устройство в садах, на балконах или в других местах на открытом воздухе. Устройство предназначено для использования в домашних условиях и на кухне для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях.



• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.

- Духовка может использоваться для размораживания, выпекания, жарки и приготовления на гриле.
- Данное устройство не следует использовать для обогрева, подогрева тарелок, для сушки подвешенных полотенец или одежды.



**Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных**

- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному

использованию устройства.

- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.
- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие.

Держите детей подальше от устройства.

- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удушья.
- Если дверь открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее. Это может привести к опрокидыванию духовки или повреждению дверных петель.
- В целях безопасности детей отсоедините штепсельную вилку и выключите устройство перед его утилизацией.




### Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными /


национальными правилами.

- Штепсельная вилка или электрическое соединение устройства должны находиться в легко доступном месте (где на него не будет воздействовать пламя печи). Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, выключатель и т. д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Устройство нельзя подключать к розетке во время установки, ремонта и транспортировки.
- Не подключайте устройство к розетке, которая разболтана, выскочила из разъема, сломана, загрязнена, маслянистая, при наличии риска контакта с водой (к примеру, вода, которая может вытекать из счетчика).


- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками! При отключении, не держите шнур, всегда держите вилку.
- Убедитесь, что штепсель устройства надежно подключен к розетке во избежание искрения.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- Не сдавливайте шнур питания под и за устройством. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
- Во время работы духовки ее задняя поверхность также нагревается. Шнуры питания не должны касаться задней поверхности, соединения таким образом могут повредиться.
- Не сжимайте электрические кабели в дверце духовки и не пропускайте их по горячим поверхностям. В противном случае, это может привести к короткому замыканию духовки и пожару в результате расплавления кабеля.
- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели и удлинители.
- Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать риска поражения электрическим током, перед заменой лампы духовки обязательно отсоедините устройство от электросети. Отключите устройство либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.

 **Безопасность при транспортировке**

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Устройство тяжелое, перевозить его следует как минимум с двумя людьми.
- Не используйте дверь и / или ручку для транспортировки или перемещения устройства.
- Не кладите на духовку другие предметы и не переносите ее в вертикальном положении.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите продукт с помощью ленты, чтобы предотвратить повреждение съемных или движущихся частей устройства.
- Визуально убедитесь, что отсутствуют повреждения, которые могли возникнуть во время транспортировки.

 **Меры безопасности во время монтажа**

- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. В случае наличия повреждений, не устанавливайте устройство.
- Не устанавливайте устройство вблизи источников тепла (радиаторы, печи и т. д.).
- Держите все вентиляционные каналы открытыми вокруг устройства.
- Во избежание перегрева устройство не следует устанавливать за декоративными дверцами.

 **Безопасность использования**

- Всегда проверяйте устройство на то, чтобы оно было выключено после каждого использования.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините

предохранитель из блока предохранителей.

- Не используйте устройство, если оно неисправно либо повреждено. В противном случае, отсоедините электрические / газовые соединения устройства и позвоните в авторизованный сервис.
- Не используйте устройство со снятым или разбитым стеклом передней двери.
- Не забирайтесь на устройство для того, чтобы достичь чего-либо или по какой-либо другой причине.
- Не используйте устройство в ситуациях, в которых ваше сознание помутнено, таких как употребление наркотиков и / или алкоголя.
- Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в зоне приготовления, могут загореться. Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления.
- Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании устройства не вешайте полотенца, перчатки либо анлогичные

предметы из данного текстиля.

- Шарниры дверцы устройства перемещаются и затягиваются при открытии и закрытии дверцы. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.



Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время работы устройства открытые части горячие. Не прикасайтесь к устройству и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как края во время работы горячие.
- Поскольку пар может выходить, держитесь подальше, когда открываете дверцу духовки. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза.

- Устройство может быть горячим во время использования. Не трогайте горячие отсеки, внутренние части духовки, нагревательные элементы и т. п.
- При помещении продуктов питания в горячую духовку и извлечении, всегда надевайте термостойкие перчатки для духовки.



### Использование аксессуаров

- Важно, чтобы решетчатый гриль и лоток были правильно размещены на полках. Подробную информацию смотрите в разделе «Использование аксессуаров».
- При закрытии дверцы устройства аксессуары могут повредить стекло дверцы. Всегда двигайте аксессуары к концу зоны приготовления.



### Безопасность во время приготовления

- Будьте осторожны при добавлении алкоголя к еде. Алкоголь испаряется при высоких температурах и может загореться при

воздействии с горячими поверхностями, приводя к пожару.

- Пищевые отходы, масло и т. д. в зоне приготовления могут загореться. Перед приготовлением удалите крупную грязь.
- Опасность пищевого отравления: Не храните пищу в духовке более часа до и после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление и другие недуги.
- Не разогревайте закрытые консервные и стеклянные банки. Повышенное давление может привести к взрыву банки.
- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (лоток, решетчатый гриль и т. д.) вместе с продуктами и поместите в разогретую духовку. Удалите лишние куски жиронепроницаемой бумаги, висящей на аксессуаре или контейнере, чтобы избежать риска прикосновения к нагревательным

элементам духовки. Никогда не используйте жиронепроницаемую бумагу при температуре печи выше максимальной температуры использования, указанной на жиронепроницаемой бумаге, которую вы используете. Никогда не кладите жиростойкую бумагу на основание духовки.

- Не ставьте лотки, тарелки или алюминиевую фольгу прямо на дно духовки. Накопленное тепло может повредить основание духовки.
- Закройте дверцу духовки во время гриля. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.



Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует опасность поражения электрическим током!
- Не чистите устройство пароочистителями, так как это может привести к поражению электрическим током.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливающие средства для очистки стекла передней двери духовки / (или, если имеется) стекла верхней двери духовки. Все эти материалы могут привести к царапинам и поломке стеклянных поверхностей.
- Всегда содержите панель управления чистой и сухой.

Влажная и грязная  
поверхность способна  
создавать проблемы при  
использовании функций.



## 2 Руководство по окружающей среде

### Регламент утилизации отходов

**Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования**



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

Надлежащая утилизация использованного оборудования помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

**Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):**

Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

### Утилизация упаковочных материалов

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

### Советы по энергосбережению

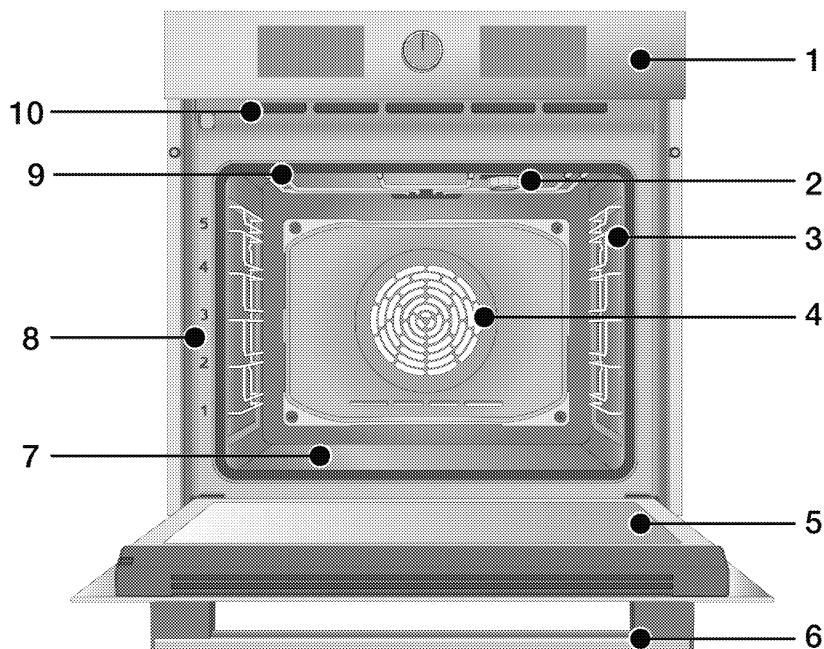
Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Разморозьте замороженные продукты перед приготовлением.
- В духовке используйте темные либо эмалированные емкости, которые лучше передают тепло.
- Выключите устройство за 5–10 минут до окончания приготовления при длительной готовки. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя тепло.
- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя,

- всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте часто дверцу духовки во время приготовления.
- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления в режиме "Эко вентилятор с нагревом". Когда дверца не открыта, внутренняя температура оптимизируется для экономии энергии в режиме «Эко вентилятор с нагревом», и эта температура может отличаться от показанной на экране.
  - Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете готовить одновременно, поместив два контейнера для готовки на решетчатую полку. Кроме того, если вы будете готовить еду один за другим, это сэкономит энергию, поскольку духовка не будет терять тепло.

### 3 Регулирование отходов

#### Принципы работы устройства



- 1 Панель управления
- 2 Лампа\*
- 3 Решетчатая полки\*\*
- 4 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)
- 5 Дверца
- 6 Ручка
- 7 Нижний нагреватель (нижняя стальная пластина)
- 8 Положение полки
- 9 Верхний нагреватель
- 10 Вентиляционные отверстия

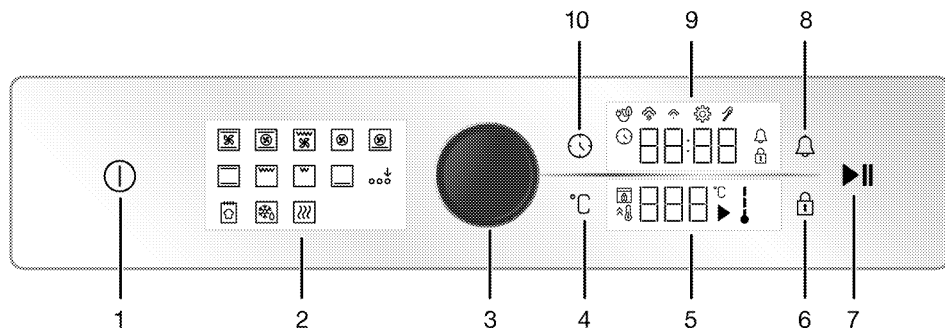
\* Зависит от модели. В вашем устройстве может отсутствовать лампа, или тип и расположение лампы могут отличаться от иллюстрации.

\*\* Зависит от модели. Ваше устройство может быть без решетчатых полок. На иллюстрации решетчатые полки показаны в качестве примеров.

## Принципы работы и использование панели управления устройства

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

### Управление духовкой



- 1 Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
- 2 Дисплей функций
- 3 Ручка управления духовкой
- 4 Кнопка настройки температуры
- 5 Дисплей температуры
- 6 Кнопка блокировки кнопок
- 7 Кнопка старт/стоп приготовления
- 8 Кнопка тревоги
- 9 Дисплей часов/времени
- 10 Кнопка времени и настроек

Если есть ручка (и), управляющая (ие) вашим устройством, эти ручки могут быть врезаны в панель, которые выходят при нажатии на некоторых моделях. Чтобы выполнить настройки с помощью этих ручек, сначала нажмите на соответствующую ручку и потяните ее. После выполнения регулировки снова нажмите и замените ручку.

#### Ручка управления духовкой

При помощи ручки управления духовкой вы можете изменять настройки дисплея часов/времени и температуры. Вы можете перемещаться между этими настройками, поворачивая ручку

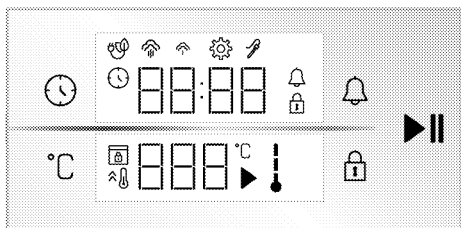
управления духовкой вправо/влево, а также активировать и подтверждать настройки, путем нажатия.

#### Индикатор температуры

Вы можете узнать температуру внутри духовки по символу внутренней температуры на дисплее. Символ появится на дисплее, когда запустится приготовление пищи, а каждый градус символа внутренней температуры будет загораться, когда внутренняя температура будет достигать установленной температуры.






#### Дисплей функций

Функциональный дисплей отображает рабочие функции вашей духовки. Каждая функция активируется прикосновением к ней. Все функции на экране схематичны; и они могут быть недоступны для вашего прибора. Рабочие функции, доступные в вашем приборе, описаны в разделе «Рабочие функции духовки».











Дисплеи

**Кнопки:**

-  : Кнопка времени и настроек
-  : Кнопка настройки температуры
-  : Кнопка блокировки кнопок
-  : Кнопка тревоги
-  : Кнопка старт/стоп приготовления






**Дисплей часов/времени :**

-  : Символ времени приготовления/дневного времени
-  : Символ тревоги
-  : Символ настроек
-  : Символ блокировки кнопок

-  : Символ приготовления эко вентилятор
-  : Символ низкого уровня пара\*
-  : Символ высокого уровня пара\*
-  : Символ термощупа\*

\* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

**Дисплей температуры:**








-  : Символ приготовления
-  : Символ температуры
-  : Символ внутренней температуры духовки
-  : Символ быстрого нагрева (бустера)
-  : Символ блокировки двери\*




\* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

## Функциональные возможности духовки

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

Символ функций	Описание функции	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Работа с вентилятором	-	Духовка не нагревается. Работает только вентилятор (на задней стенке). Замороженную пищу с гранулами медленно размораживают при комнатной температуре, приготовленную же пищу охлаждают. Время, необходимое для размораживания целого куска мяса, больше, чем для еды с кусочками.
	Верхний и нижний нагрев	40 - 280	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для выпечки и тушеного мяса в формах, для кексов и пирожных. Во время приготовления пищи используется только один лоток.
	Нижний нагрев	40 - 220	Подходит для продуктов, которые нужно подрумянить сверху. Подходит и продуктов, которые нужно поджарить в основании.
	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	40 - 280	Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, равномерно и быстро распределяется по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один лоток.

Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°С)	Описание и использование
	Тепловентилятор	40 - 280	Горячий воздух, нагретый вентиляторным нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Подходит для приготовления нескольких блюд на разных полках.
	Эко вентилятор с нагревом	160 - 220	Чтобы сэкономить энергию, вы можете использовать эту функцию вместо "Тепловентилятор" в диапазоне 160-220 ° С. Но время приготовления немного увеличится. Использование этой функции описано в главе «Работа с блоком управления духовым шкафом».
	Функция пиццы	40 - 280	Работают нижний нагреватель и вентиляторный обогрев. Подходит для приготовления пиццы.
	Функция "3D"	40 - 280	Работают верхний нагрев, нижний нагрев и вентилятор. Все части устройства готовятся одинаково и быстро. Во время приготовления пищи используется только один лоток.
	Низкий гриль	40 - 280	Работает маленький гриль на потолке духовки. Подходит для гриля в небольших количествах.
	Полный гриль	40 - 280	Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Полный гриль с вентилятором	40 - 280	Горячий воздух, нагреваемый большим грилем, быстро распределяется в духовке с вентилятором. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.

Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Поддержка температуры	40 - 100	Используется для длительного хранения продуктов при температуре, готовой к употреблению.
	Функция для выпечки хлеба	-	Используется для выпечки хлеба. Установленную температуру и время на входе нельзя менять.
	Активация дополнительной функции	-	Используется для активации функций запуска, не отображающиеся на функциональном дисплее при первом запуске.



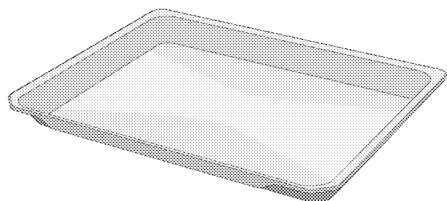
## Аксессуары для устройства

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

---

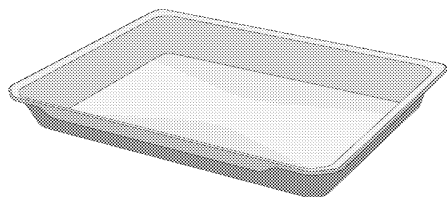
**ПРИМЕЧАНИЕ** : Лотки в вашем устройстве могут деформироваться под воздействием температуры. Это не повлияет на их функцию. Деформация исчезает, когда лоток остывает.

---



### Стандартный лоток

Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.

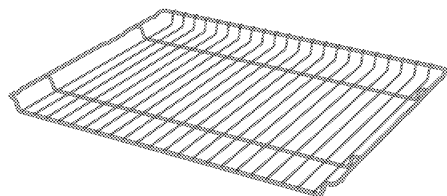


### Глубокий лоток

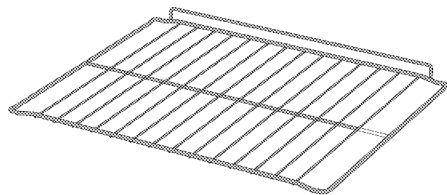
Используется для выпечки, жарки больших кусков, сочных продуктов либо для сбора жира при гриле.

---

### Модели с решетчатыми полками:



### Модели без решетчатых полок:



### Решетчатый гриль

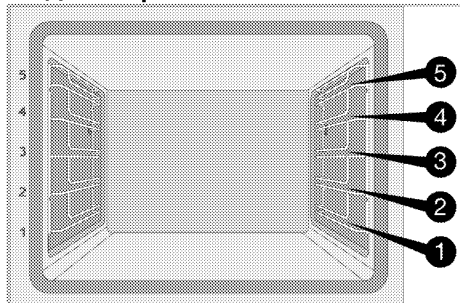
Используется для жарки или размещения пищи, которая будет запекаться, жариться и тушиться на выбранной полке.

## Использование аксессуаров устройства

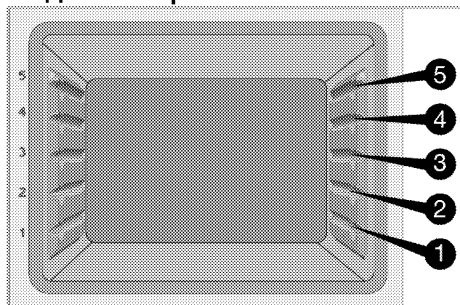
### Полки для готовки

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

#### Модели с решетчатыми полками



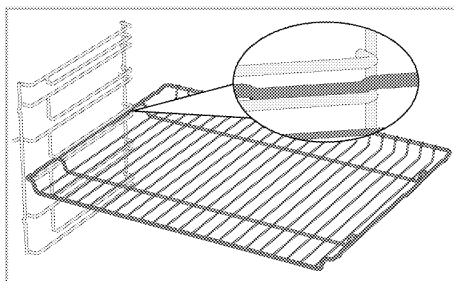
#### Модели без решетчатых полок



### Размещение решетчатого гриля на полках для готовки

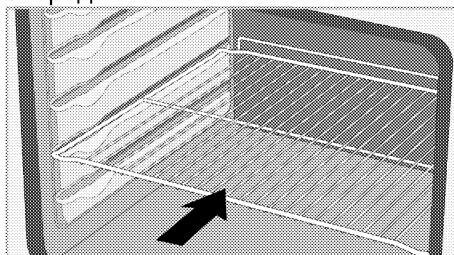
#### Модели с решетчатыми полками:

Очень важно правильно размещать решетчатый гриль на боковых решетчатых полках. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди. Для лучшего приготовления решетчатый гриль должен быть закреплен стопором на решетчатой полке. Он не должен проходить через ограничитель до контакта с задней стенкой духовки.



#### Модели без решетчатых полок:

При размещении на полке решетчатый гриль имеет одно направление. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди.



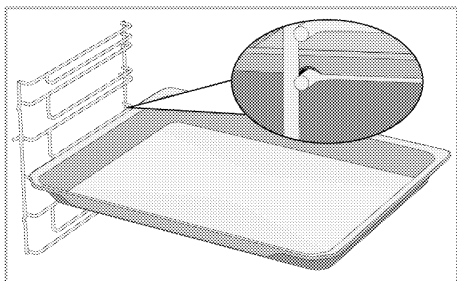
### Размещение лотка на полках для готовки

#### Модели с решетчатыми полками:

Также важно правильно размещать лотки на боковых решетчатых полках.

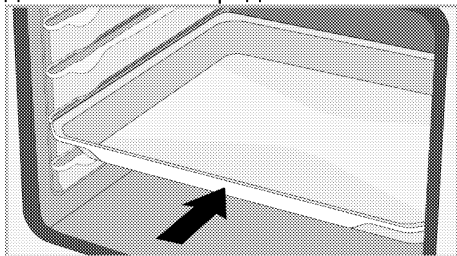
При размещении лотка на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.

Для лучшего приготовления лоток должен быть закреплен стопором на решетчатой полке. Он не должен проходить через ограничитель до контакта с задней стенкой духовки.



### Модели без решетчатых полок:

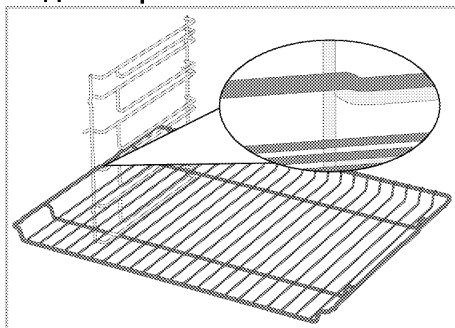
Также важно правильно размещать лотки на боковых полках. При размещении на полке лоток имеет одно направление. При размещении лотка на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.



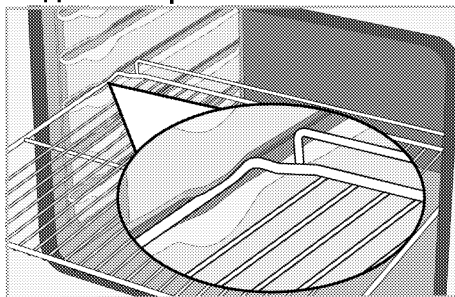
### Функция стопора решетчатого гриля

Существует функция стопора, предотвращающая опрокидывание решетчатого гриля с решетчатой полки. С помощью этой функции вы можете легко и безопасно вынуть свою еду. Снимая решетчатый гриль, вы можете потянуть его вперед пока не достигнет стопора. Вы должны проташить над стопором, чтобы полностью удалить его.

### Модели с решетчатыми полками

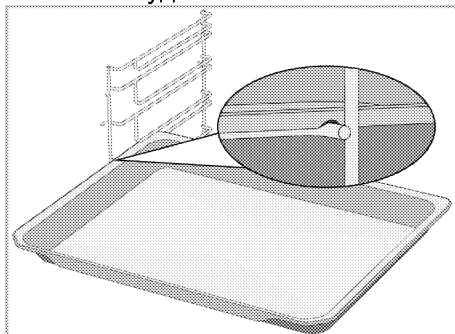


### Модели без решетчатых полок



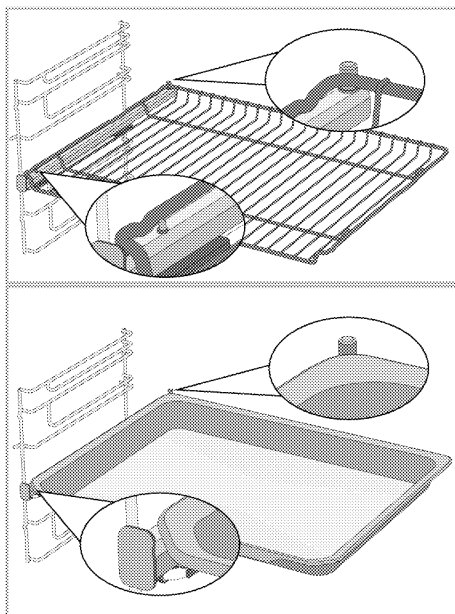
### Функция стопора для лотка решетчатого гриля Модели с решетчатыми полками

Существует также функция стопора, предотвращающая опрокидывание лотка с решетчатой полки. Снимая лоток, освободите его от заднего замка и потяните на себя, пока он не достигнет стопора. Вы должны проташить над стопором, чтобы полностью удалить его.



**Правильное размещение  
решетчатого гриля и лотка на  
телескопических направляющих-  
Модели с решетчатыми полками и  
телескопическими  
направляющими**

Благодаря телескопическим направляющим можно легко устанавливать и снимать лотки и решетчатый гриль. При использовании лотков и решетчатого гриля с телескопической направляющей необходимо следить за тем, чтобы штыри на передней и задней частях телескопических направляющих прилегали к краям гриля и лотка (показано на рисунке).



## Технические характеристики




### Общие параметры

Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	595 мм/594 мм/567 мм
Монтажные размеры духовки (высота/ширина/глубина)	590 или 600 мм/560 мм/мин 550 мм
Напряжение / частота	220-240 В ~ 50 Гц
Тип кабеля и сечение используется / подходит для использования в устройстве	мин H05VV-FG 3 x 1,5 мм <sup>2</sup>
Общая потребляемая мощность	3,3 кВт
Тип духовки	Многофункциональная духовка

### Степень защиты IP 44

# Основные сведения: Информация об энергетической маркировке электрических печей приведена в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Данные значения определяются при стандартной нагрузке с функциями нижнего и верхнего нагревателя либо нагрева с помощью вентилятора (при наличии).

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


-  Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.
-  Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.
-  Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьировать.

## 4 Первая эксплуатация

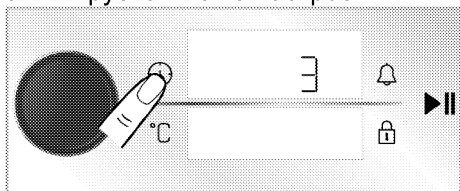
Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется сделать следующее в последующих разделах.


### Первая установка

**i** Всегда устанавливайте время суток перед использованием духовки. Если вы не установите его, вы не сможете готовить в некоторых моделях духовки.

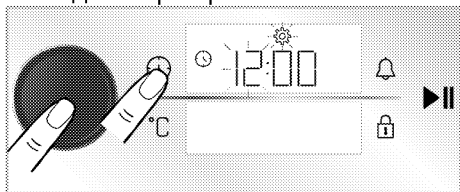
1. Когда духовка находится в режиме ожидания (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек, удерживая кнопку  примерно на 3 секунды.


» Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, активируется меню настроек.




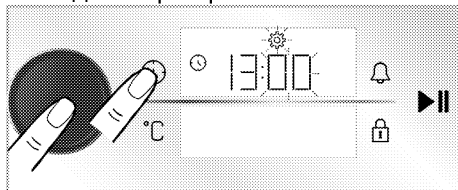
2. Нажмите ручку управления духовки или коснитесь кнопки  один раз для активации поля часов.


» Поле часов и  символ мигают на индикаторе времени/часов.




3. Установите час, поворачивая ручку управления духовки вправо/влево, и один раз нажмите ручку управления духовкой, либо сенсорную  кнопку для активации поля минут.

» Поле минут и символ  мигают на индикаторе времени/часов.



4. Установите минуты, поворачивая ручку управления духовки вправо/влево. Подтвердите установку времени, нажав на ручку управления духовки или нажав кнопку .

» Время суток установлено, и на дисплее всегда будет отображаться символ .

**i** Если начальное время не установлено, часы будут работать, начиная с времени, установленного в производстве. Вы можете изменить время суток позже, как описано в разделе «Настройки».

**i** Настройки времени суток отменяются в случае длительного отключения питания. Необходимо перенастроить.

### Первая очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Извлеките все аксессуары из духовки, входящей в комплект поставки.
3. Включите устройство на 30 минут, а затем выключите. Таким образом, остатки и слои, которые могли остаться в печи во время производства, сгорят и утилизируются.

4. При работе с продуктом выберите самую высокую температуру и рабочую функцию, с которой работают все нагреватели в вашем устройстве. См. «Функции управления духовкой». О том, как управлять духовкой вы можете узнать в следующем разделе.
5. Подождите, пока духовка остынет.
6. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

**Перед использованием аксессуаров:**

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

**ПРИМЕЧАНИЕ** Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

**ПРИМЕЧАНИЕ** При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

## 5 Правила эксплуатации духовки

### Общая информация по использованию духовки

#### Вентилятор охлаждения (Может не быть в вашем устройстве.)

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

#### Освещение духовки


Когда духовка начинает готовить, включается лампа духовки. В некоторых моделях лампа работает во время приготовления, в то время как в других моделях она выключается через определенное время.

Если дверца устройства откроется во время работы духовки или в

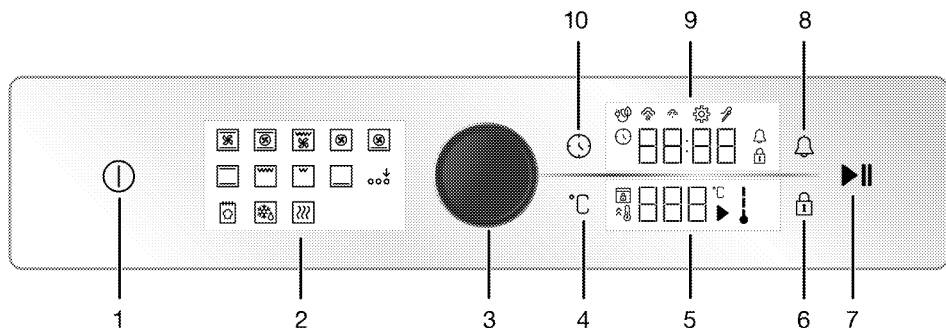
нерабочем положении, лампа духовки включится автоматически.

### Работа блока управления духовкой

#### Общие предупреждения по блоку управления духовкой

- i** Максимальный промежуток, которое можно установить на конец времени, составляет 5 часов 59 минут. В режиме поддержания предупреждений это время составляет 23 часа 59 минут. В случае сбоя питания заданное время приготовления будет отменено.
- i** При выполнении любых настроек соответствующие символы будут загораться на дисплее. Необходимо немного подождать, пока настройки будут сохранены.
- i** Если время приготовления установлено в начале приготовления, оставшееся время отобразится на дисплее.
- i** Если на вашем блоке управления включена настройка быстрого предварительного нагрева (бустера), на дисплее появляется символ , когда вы начнете готовить, и духовка достигнет температуры, установленной для быстрого приготовления. Для настройки быстрого предварительного нагрева (бустера), пожалуйста, см. **Настройки** раздел.





- 1 Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
- 2 Дисплей функций
- 3 Ручка управления духовкой
- 4 Кнопка настройки температуры
- 5 Дисплей температуры
- 6 Кнопка блокировки кнопок
- 7 Кнопка старт/стоп приготовления
- 8 Кнопка тревоги
- 9 Дисплей часов/времени
- 10 Кнопка времени и настроек

- : Символ настроек
- : Символ блокировки кнопок
- : Символ приготовления эко вентилятор
- : Символ низкого уровня пара\*
- : Символ высокого уровня пара\*
- : Символ термощупа\*

\* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

### Дисплей температуры:

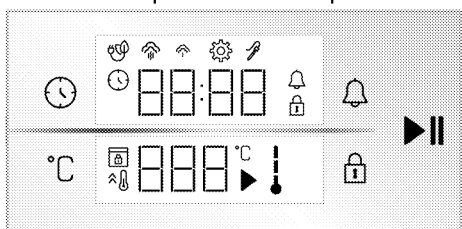
- : Символ приготовления
- : Символ температуры
- : Символ внутренней температуры духовки
- : Символ быстрого нагрева (бустера)
- : Символ блокировки двери\*

\* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

### Включение духовки

1. Включите духовку, нажав на кнопку

» После включения духовки первая рабочая функция отобразится на экране. На этом дисплее можно задать рабочую функцию,



Дисплеи

### Кнопки:

- : Кнопка времени и настроек
- : Кнопка настройки температуры
- : Кнопка блокировки кнопок
- : Кнопка тревоги
- : Кнопка старт/стоп приготовления

### Дисплей часов/времени :

- : Символ времени приготовления/дневного времени
- : Символ тревоги

температуру, время приготовления и будильник.

**i** Если на дисплее не будет выполнено никаких настроек, духовка выключится через 5 минуты, и на дисплее появится время суток.

### Выключить духовку

Выключите духовку, нажав на кнопку

①. Время суток отображается на дисплее.

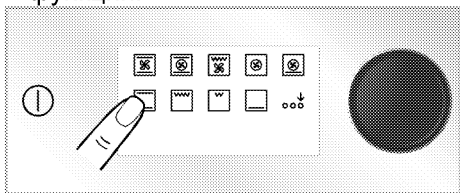
### Выбор температуры и рабочей функции духовки для ручного приготовления

Вы можете готовить, осуществляя ручное управление (по своему усмотрению), не устанавливая время приготовления, задавая температуру и рабочие функции, соответствующие вашей еде. Функция "Верхний и нижний нагрев" и настройки 180°C показаны в качестве примера на изображениях.

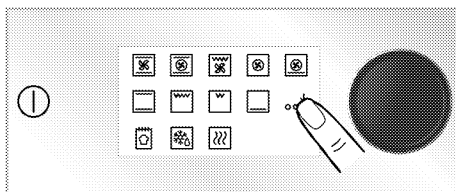
1. Включите духовку, нажав на кнопку

①.

2. Выберите желаемую функцию приготовления на дисплее функций.

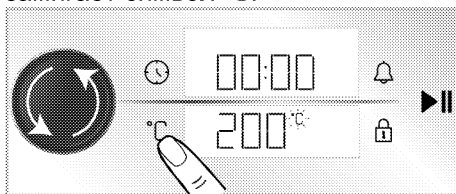


3. Выберите желаемую функцию приготовления на дисплее функций. Если функции, которую вы желаете выбрать, нет числе первых рабочих функций, появляющихся на функциональном дисплее, вы можете активировать нижний ряд рабочих функций, нажав на "Активация дополнительной функции".



4. Предварительно заданная температура для выбранной вами рабочей функции отображается на индикаторе температуры. Чтобы изменить эту температуру, нажмите ручку управления духовкой или прикоснитесь к кнопке °C и поверните ручку управления духовкой вправо / влево.

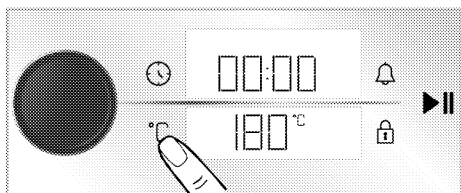
» На индикаторе температуры замигает символ °C.



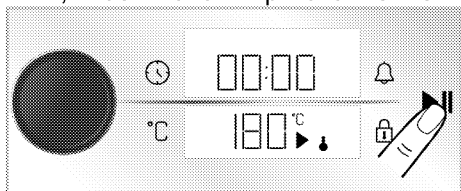
**i** Если вы измените рабочую функцию после изменения предварительно определенной температуры для рабочих функций, то на дисплее появится последняя заданная вами температура. Однако, если заданная температура не находится в диапазоне температур выбранной рабочей функции, появится самая высокая регулируемая температура данной рабочей функции.

5. Подтвердите установленную температуру, нажав на кнопку °C.

» Символ °C появится на индикаторе температуры.



6. После настройки рабочей функции и температуры нажмите кнопку ►||, чтобы начать приготовление.



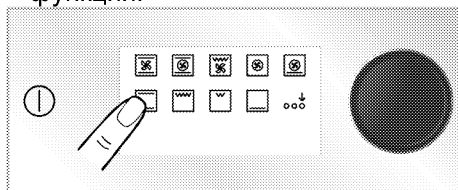
» Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной рабочей функцией и температуре. На индикаторе температуры появятся символы ↓ и ►. Время приготовления начнет отсчитываться на дисплее. Загорится каждый уровень символа ↓, когда температура внутри духовки достигнет заданной температуры. Духовка не выключается автоматически, так как приготовление вручную выполняется без установки времени приготовления. Вы должны контролировать процесс приготовления пищи и останавливать его. По окончании приготовления нажмите кнопку ►||, чтобы завершить приготовление, или нажмите кнопку ⓪, чтобы полностью выключить духовку.

### Приготовление с заданным временем приготовления:

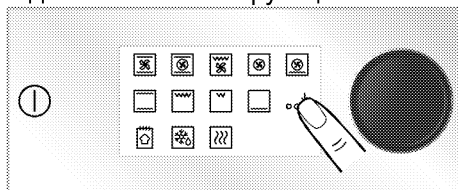
Вы можете задать автоматическое отключение духовки в конце периода времени, выбрав температуру и рабочую функцию, характерную для вашей еды, и установив время приготовления на блоке управления. Функция "Верхний и нижний нагрев",

настройки 180°C и 45 минут показаны в качестве примера на изображениях.

1. Включите духовку, нажав на кнопку ⓪.
2. Выберите желаемую функцию приготовления на дисплее функций.

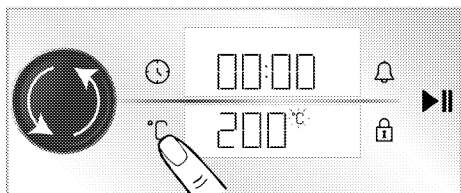


3. Выберите желаемую функцию приготовления на дисплее функций. Если функции, которую вы желаете выбрать, нет числе первых рабочих функций, появляющихся на функциональном дисплее, вы можете активировать нижний ряд рабочих функций, нажав на "Активация дополнительной функции".



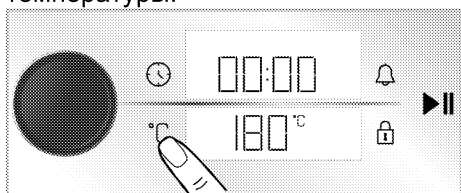
4. Предварительно заданная температура для выбранной вами рабочей функции отображается на индикаторе температуры. Чтобы изменить эту температуру, нажмите ручку управления духовкой или прикоснитесь к кнопке °C и поверните ручку управления духовкой вправо / влево.

» На индикаторе температуры замигает символ °C.

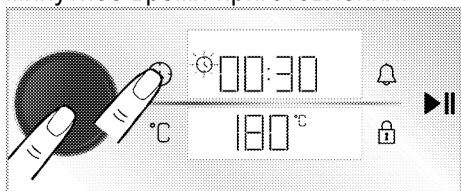


**i** Если вы измените рабочую функцию после изменения предварительно определенной температуры для рабочих функций, то на дисплее появится последняя заданная вами температура. Однако, если заданная температура не находится в диапазоне температур выбранной рабочей функции, появится самая высокая регулируемая температура данной рабочей функции.

5. Подтвердите установленную температуру, нажав на кнопку  $^{\circ}\text{C}$ .  
 » Символ  $^{\circ}\text{C}$  появится на индикаторе температуры.

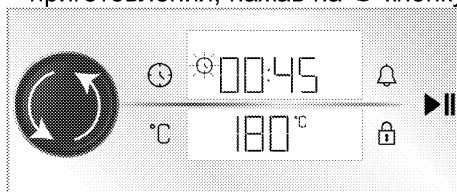


6. Нажмите на ручку управления духовкой или нажмите на кнопку  $\odot$  один раз для того, чтобы установить время приготовления.  
 » На дисплее мигает символ  $\odot$ , а на индикаторе часов/времени отобразится установленное 30-минутное время приготовления.



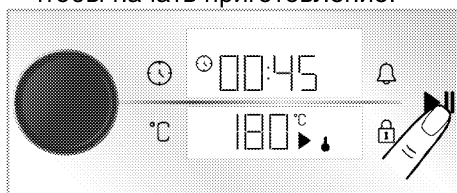
**i** После установки рабочей функции и температуры, время приготовления на 30 минут можно установить нажатием на кнопку  $\odot$ , либо прямым нажатием на ручку управления духовкой для быстрой установки времени приготовления и изменения времени, поворачивая ручку управления духовкой вправо/влево.

7. Установите время приготовления, поворачивая ручку управления духовкой. Подтвердите время приготовления, нажав на  $\odot$  кнопку.



**i** Время приготовления увеличится на 1 минуту в первые 15 минут, через 15 минут увеличится на 5 минут.

8. После настройки рабочей функции и температуры и времени приготовления нажмите кнопку  $\blacktriangleright$ , чтобы начать приготовление.



» Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной функции и температуре. Начнется обратный отсчет установленного времени приготовления. На индикаторе температуры появятся символы  $\downarrow$  и  $\blacktriangleright$ . Загорится каждый уровень символа  $\downarrow$ , когда температура внутри духовки достигнет заданной

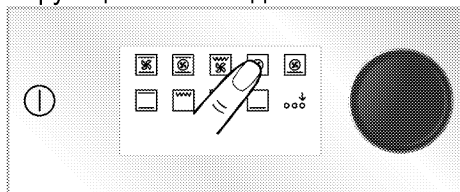
температуры. По истечении заданного времени приготовления, появится надпись **"Конец/End"** на дисплее появится сообщение, таймер подаст звуковое предупреждение, и приготовление пищи прекратится.

9. Звуковое предупреждение будет звучать в течение одной минуты. Если нажать кнопку **▶||**, пока звучит звуковое предупреждение и появится надпись **"Конец/End"** на дисплее температуры, духовка продолжит работать бессрочно. Если нажать кнопку **ⓘ**, духовка выключится. При касании любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение прервется.

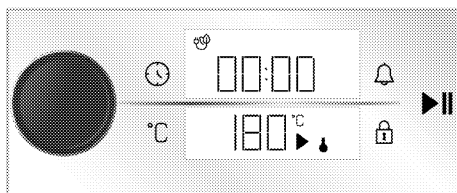
### **Эко приготовление с вентилятором**

В целях экономии энергии вы можете воспользоваться данной функцией вместо использования "Тепловентилятор" в диапазоне 160–220°C. Но при этом время приготовления будет немного больше.

1. Включите духовку, нажав на кнопку **ⓘ**.
2. Нажмите и удерживайте "Тепловентилятор" на функциональном дисплее.



» Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, появится символ **🔊** и **«Эко приготовление с вентилятором»** активируется.



3. Установленную температуру и время приготовления можно изменить, как описано в предыдущих разделах. Затем вы начнете приготовление. » дюйм **«Эко приготовление с вентилятором»**, во время приготовления будет лампа гореть меньше по времени, нежели при других функциях приготовления, из-за экономии энергии.

### **Функция для выпечки хлеба**

В вашей духовке есть "Функция для выпечки хлеба", специально предназначенный для выпечки хлеба. Настройки температуры и времени функции фиксированы.

### **Ингредиенты**

- Мука 500 г
- 15 г сахара
- 10 г быстрорастворимых дрожжей
- 10 г подсолнечного масла
- 8 г соли
- 300 мл воды (35°C)

### **Для верха теста**

- 2 чайные ложки подсолнечного масла

### **Подготовка**

1. Муку просейте в глубокую миску. Добавьте сахар в муку и однородно перемешайте.
2. В среднюю часть муки добавьте дрожжи, соль и подсолнечное масло. Постепенно вливайте теплую воду, начиная со стенок миски.
3. Замесите тесто вручную или в тестомесителе примерно на 10-15 минут.

4. Замешанное тесто переверните рукой несколько раз и переложите в миску. Нанесите на тесто 1 чайную ложку подсолнечного масла и накройте его стрейч-пленкой, чтобы оно касалось теста.

5. Накройте тесто стрейч-пленкой, накройте плотной тканью и подождите, пока оно не поднимется при комнатной температуре.

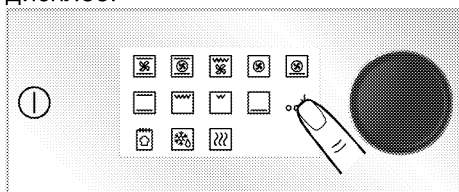
6. Возьмите тесто, которое бродилось в течение 60 минут, на поверхность, сложите его 4-5 раз и удалите воздух изнутри. Нанесите на тесто 1 чайную ложку подсолнечного масла и накройте его стрейч-пленкой, чтобы оно касалось теста. Закавсьте тесто при комнатной температуре еще 30 минут.

7. Когда тесто перестанет бродить, придайте ему форму и выложите на противень. Сделайте на тесте 3-4 пореза с помощью ножа.

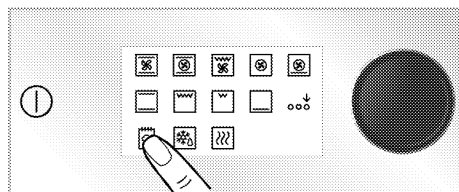
8. Поставьте противень на 3-ю полку духовки.

9. Включите духовку, нажав на кнопку ①.

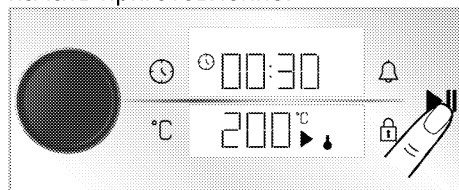
10. Активируйте нижний ряд функционального дисплея, нажав на "Активация дополнительной функции" на функциональном дисплее.



11. Нажмите на "Функция для выпечки хлеба" в нижнем ряду функционального дисплея.



12. Нажмите на кнопку ►||, чтобы начать приготовление.





13. По окончании времени приготовления раздастся звуковой сигнал в течение одной минуты. Если нажать кнопку ①, духовка выключится. При касании любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение прервется.

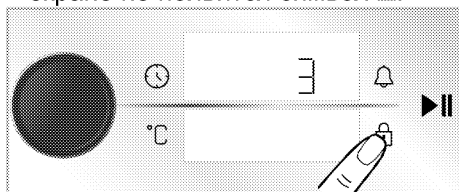
## Настройки

**i** Обратный отсчет 3-2-1 отображается в меню или настройках, которые должны быть активированы при нажатии на долгое время. По истечении обратного отсчета активируется соответствующее меню или настройка.

### Активация блокировки клавиш



Используя функцию блокировки клавиш, вы можете защитить блок управления от помех.

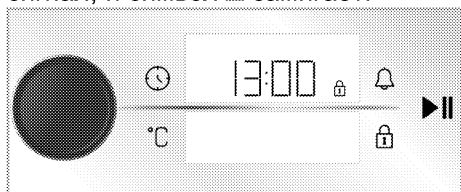
1. Нажимайте клавишу , пока на экране не появится символ .



» Появится обратный отсчет 3-2-1.



По истечении обратного отсчета на индикаторе времени/часов появится


символ  и активируется блокировка клавиш. При нажатии любой клавиши при установке блокировки клавиш таймер подаст звуковой сигнал, и символ  замигает.



**i** Блокировка клавиш не будет отменена в случае сбоя питания.

### Отключение блокировки клавиш

1. Нажимайте клавишу , пока на экране не появится символ .


» Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, символ  исчезнет, и блокировка кнопок на дисплее времени/часов отключится.


### Установка будильника

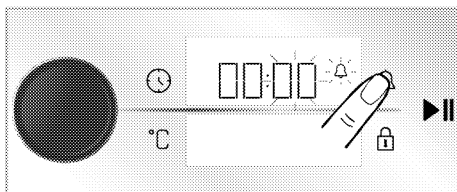
Вы также можете использовать блок управления для любого предупреждения или напоминания, кроме приготовления.


Будильник не влияет на работу духовки. Используется в целях предупреждения. Например, вы можете использовать будильник, когда захотите приготовить еду в духовке в определенное время. По истечении установленного вами блок управления выдаст звуковое предупреждение.

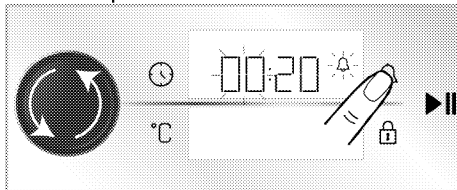
**i** Максимальное время при установке звукового сигнала – 23 часа 59 минут.


1. Нажмите кнопку  один раз, чтобы установить время будильника.


» На индикаторе времени/часов начнут мигать символ  и поле минут.




2. Установите минуты, повернув ручку управления духовым шкафом вправо / влево, и нажмите кнопку  один раз, чтобы активировать поле часов.



3. Установите минуты, поворачивая ручку управления духовки вправо/влево. Подтвердите установку времени, нажав на ручку управления духовки или нажав кнопку .

» Символ  будет гореть постоянно, и время будильника начнет обратный отсчет на дисплее времени/часов.

4. По истечении времени будильника символ  начнет мигать и выдаст звуковое предупреждение.



**i** Если время будильника и время приготовления установлены одновременно, на дисплее отобразится наиболее короткое время/часы.

### Выключение будильника

1. По окончании периода будильника звуковой сигнал будет звучать в течение одной минуты. Коснитесь любой клавиши для того, чтобы остановить звук предупреждения.


» Звуковое предупреждение прекратится.

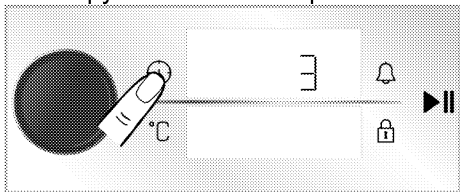
## Если вы хотите отменить будильник:

1. Для отмены времени будильника нажмите кнопку  один раз.  
» На индикаторе времени/часов замигает символ .
2. Установите время будильника на **"00:00"**, поворачивая ручку управления духовкой вправо/влево.

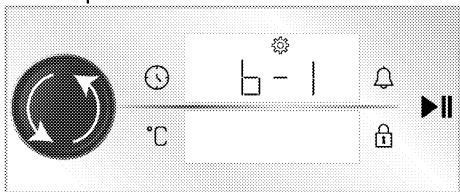
## Настройка громкости



Вы можете установить громкость блока управления. Для выполнения этой операции ваша духовка должна быть выключена.

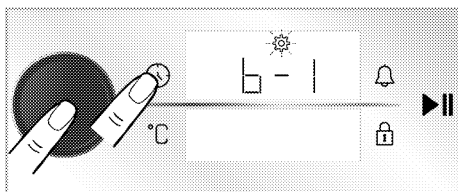
1. При выключенной духовке (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек, удерживая кнопку  примерно на 3 секунды.  
» Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, активируется меню настроек.




2. Поворачивайте ручку управления духовкой вправо/влево, пока на дисплее времени/часов не отобразится **"b-1"** или **"b-2"**.




3. Активируйте настройку громкости, нажав кнопку  или нажав на ручку управления духовкой.  
» На индикаторе времени/часов замигает символ .

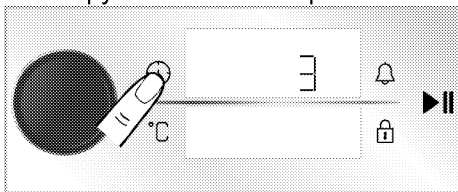


4. Установите желаемый уровень громкости, поворачивая ручку управления духовкой вправо/влево.
5. Подтвердите уровень громкости, нажав на кнопку  или нажав на ручку управления духовкой.

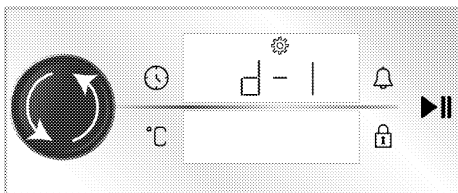
## Настройка яркости экрана


Вы можете установить яркость экрана блока управления. Для выполнения этой операции ваша духовка должна быть выключена.

1. При выключенной духовке (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек, удерживая кнопку  примерно на 3 секунды.  
» Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, активируется меню настроек.



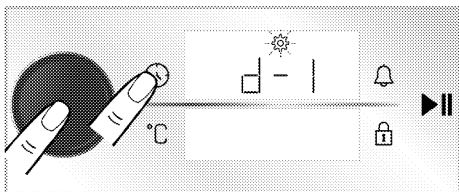
2. Поворачивайте ручку управления духовкой вправо/влево, пока на дисплее времени/часов не отобразится **"d-1"**, **"d-2"** или **"d-3"**.



3. Активируйте настройку яркости, нажав кнопку  или нажав на ручку управления духовкой.



» На индикаторе времени/часов замигает символ 🔔.



4. Установите желаемый уровень яркости, поворачивая ручку управления духовкой вправо/влево.

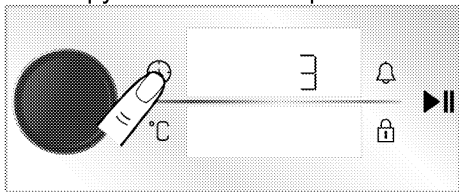
5. Подтвердите уровень яркости, нажав на кнопку ⌚ или нажав на ручку управления духовкой.

### Настройка функции быстрого предварительного нагрева (Booster)

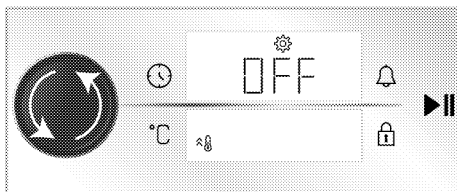
Вы можете управлять приготовлением пищи автоматически с помощью функции быстрого предварительного нагрева вашего изделия. Для этого активируйте настройку быстрого предварительного нагрева. Для выполнения этой операции ваша духовка должна быть выключена.

1. При выключенной духовке (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек, удерживая кнопку ⌚ примерно на 3 секунды.

» Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, активируется меню настроек.

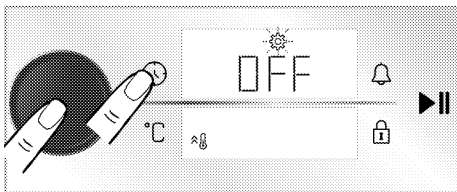


2. Поворачивайте ручку управления духовкой вправо/влево до тех пор, пока на индикаторе времени/часов не появится символ 🔔 и «OFF/ВЫКЛ».

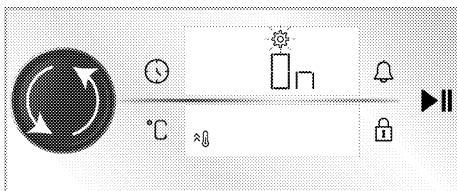


3. Активируйте настройку быстрого предварительного нагрева (бустера), нажав кнопку ⌚ или нажав на ручку управления духовкой.

» На индикаторе времени/часов замигает символ 🔔.



4. Поворачивайте ручку управления духовкой вправо/влево, чтобы изменить функцию «OFF/ВЫКЛ», отображаемую на дисплее времени/часов, на функцию «ON/ВКЛ».




5. Подтвердите настройку быстрого предварительного нагрева (бустера), нажав кнопку ⌚ или нажав на ручку управления духовкой.

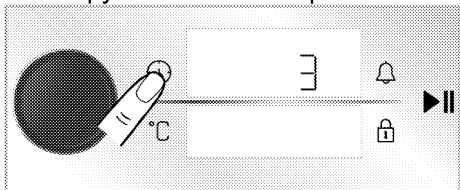
**i** Вы можете отключить быстрый предварительный нагрев с помощью той же процедуры. Переведя его в положение «OFF/ВЫКЛ», вы можете отменить настройку быстрого предварительного нагрева.


## Смена времени суток

Чтобы изменить время суток, которое вы ранее установили,

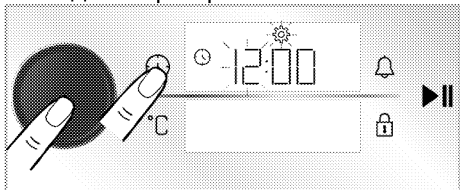
1. Когда духовка находится в режиме ожидания (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек, удерживая кнопку  примерно на 3 секунды.

» Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, активируется меню настроек.





2. Нажмите ручку управления духовки или коснитесь кнопки  один раз для активации поля часов.

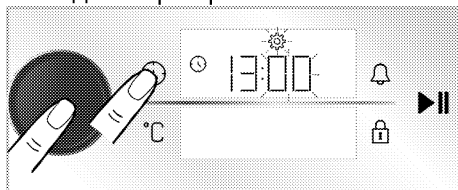
» Поле часов и  символ замигают на индикаторе времени/часов.





3. Установите час, поворачивая ручку управления духовки вправо/влево,

и один раз нажмите ручку управления духовкой, либо сенсорную  кнопку для активации поля минут.

» Поле минут и символ  замигают на индикаторе времени/часов.



4. Установите минуты, поворачивая ручку управления духовки вправо/влево. Подтвердите установку времени, нажав на ручку управления духовки или нажав кнопку .

» Время суток установлено, и на дисплее всегда будет отображаться символ .

## 6 Общая информация по приготовлению

В данном разделе даны советы по приготовлению пищи.

Помимо этого, вы также можете найти некоторые из продуктов, протестированных производителем, и наиболее подходящие параметры для этих продуктов. Также указаны соответствующие настройки духовки и аксессуары для этих продуктов.

### Общие предупреждения касательно готовки в духовке

- При открытии дверцы духовки во время или после приготовления может появиться горячий пар. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза. Открывая дверцу духовки, старайтесь держаться подальше.
- Интенсивный пар, образующийся во время приготовления, может образовывать конденсированные капли воды внутри и снаружи печи, а также на верхних частях мебели из-за разницы температур. Это нормальное и физическое явление.
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазонах.
- Перед процессом готовки, всегда извлекайте неиспользуемые аксессуары из духовки. Принадлежности, остающиеся в духовке, способны помешать приготовлению ваших блюд при правильных значениях.
- Для продуктов, которые вы будете готовить по своему собственному рецепту, вы можете ссылаться на аналогичные продукты, указанные в таблицах приготовления.

- Использование прилагаемых аксессуаров поможет улучшить кулинарные характеристики. Всегда соблюдайте предупреждения и информацию, предоставленную производителем для внешней посуды, которую вы будете использовать.
- Разрежьте жиронепроницаемую бумагу, которую вы будете использовать во время готовки, до размеров, подходящих для контейнера, в котором вы будете готовить. Жиронепроницаемая бумага, которая перетекает из контейнера, может приводить к ожогам и влиять на качество вашей кулинарии. Пользуйтесь жиронепроницаемой бумагой, которую вы будете использовать в указанном температурном диапазоне.
- Для хороших кулинарных характеристик положите еду на рекомендуемую нужную полку. Не меняйте положение полки во время приготовления.

### Выпечка и блюда в духовке

#### Общая информация

- Мы рекомендуем использовать аксессуары устройства для хорошего приготовления пищи. Если вы собираетесь использовать внешнюю посуду, предпочитайте темную, не прилипающую и термостойкую посуду.
- Если рекомендуется предварительный нагрев в таблице приготовления, не забудьте поставить продукты в духовку после предварительного нагрева.
- Если вы собираетесь готовить с использованием решетчатого

гриля, поставьте продукты в центр гриля, а не возле задней стенки.

- Все материалы, используемые при изготовлении теста, должны быть свежими и комнатной температуры.
- Статус приготовления продуктов может варьироваться в зависимости от количества пищи и размера посуды.
- Металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время приготовления, а нижняя поверхность кондитерских изделий не подрумянивается равномерно.
- Если во время готовки использовать кулинарную бумагу, нижняя поверхность продуктов может поджариться. В этом случае вам может потребоваться увеличить время приготовления примерно на 10 минут.
- Значения, указанные в таблицах приготовления, определены в результате испытаний, проведенных в наших лабораториях. Подходящие для вас значения могут отличаться от этих значений.
- Положите еду на подходящую полку, рекомендованную в таблице для приготовления пищи. Считайте нижнюю полку духовки в качестве полки 1.

### **Советы по выпечке тортов (пирогов)**

- Если пирог (торт) слишком сухой, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время выпекания.
- Если пирог (торт) влажный, используйте небольшое

количество жидкости или уменьшите температуру на 10 ° C.

- Если верх торта (пирога) сгорел, положите его на нижнюю полку, понизьте температуру и увеличьте время выпечки.
- Если он хорошо выпечен изнутри, но снаружи липкий, используйте меньшее количество жидкости, снизьте температуру и увеличьте время приготовления.

### **Советы по приготовлению выпечки**

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

## Таблица для выпечки и запеканки

Еда	Количество лотков	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Выпечка в лотке	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	180	30 ... 40
Выпечка в формочке	Один лоток	Формы для выпечки на решетчатом гриле**	Тепловентилятор	2	180	30 ... 40
Небольшие выпечки	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
	Один лоток	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	3	150	25 ... 35
Бисквит	2 лотка	2 –Стандартный лоток* 4 –Кондитерский лоток*	Тепловентилятор	2 – 4	150	25 ... 35
	Один лоток	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2	160	30 ... 40
Печенье	Один лоток	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле**	Тепловентилятор	2	160	30 ... 40
	Один лоток	Кондитерский лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	170	25 ... 35
Тесто пироженного	Один лоток	Кондитерский лоток*	Тепловентилятор	3	170	20 ... 30
	2 лотка	2 –Стандартный лоток* 4 –Кондитерский лоток*	Тепловентилятор	2 – 4	170	25 ... 35
Сдобное тесто	Один лоток	Стандартный лоток*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	180	35 ... 45
	2 лотка	1 –Стандартный лоток* 4 –Кондитерский лоток*	Тепловентилятор	1 – 4	180	40 ... 50
Цельный хлеб	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	2	200	20 ... 30
	Один лоток	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	3	180	20 ... 30
Лазанья	2 лотка	2 –Стандартный лоток* 4 –Кондитерский лоток*	Тепловентилятор	2 – 4	180	20 ... 30
	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	200	30 ... 40
Яблочный пирог	Один лоток	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	3	200	30 ... 40
	Один лоток	Стеклопанель/металлическая прямоугольная форма на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2 или 3	200	30 ... 40
Пицца	Один лоток	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 65
	Один лоток	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**	Тепловентилятор	3	170	50 ... 65
Пицца	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	2	200 ... 220	10 ... 20
	Один лоток	Стандартный лоток*	Функция пиццы	3	250	8 ... 15

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

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

## Таблица приготовления для Эко вентилятор с нагревом - с функцией управления

- Не меняйте температуру приготовления после того, как приготовление начнется в Эко вентилятор с нагревом - с функцией управления.
- Не открывайте дверцу во время приготовления в Эко вентилятор с нагревом - с функцией управления. Если дверь не открывается, внутренняя температура оптимизируется для экономии энергии и может отличаться от отображаемой на дисплее.
- Не разогревайте в режиме Эко вентилятор с нагревом.

Еда	Количество лотков	Аксессуар для использования	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	Один лоток	Стандартный лоток*	3	160	25 ... 35
Печенье	Один лоток	Стандартный лоток*	3	180	25 ... 35
Тесто пироженного	Один лоток	Стандартный лоток*	3	200	45 ... 55
Сдобное тесто	Один лоток	Стандартный лоток*	3	200	35 ... 45

\* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

## Мясо, Рыба и Птица

### Ключевые моменты обжарки

- Перед тем, как готовить курицу, индейку и большие куски мяса, чтобы повысить эффективность приготовления, приправьте лимонным соком и перцем.
- Приготовление мяса на косточке занимает от 15 до 30 минут больше, чем жарка филе.
- Рассчитывайте от 4 до 5 минут времени приготовления на сантиметр толщины мяса.
- По окончании приготовления оставьте мясо в духовке примерно на 10 минут. Сок мяса лучше распределяется по жареному мясу и не выходит при нарезании мяса.
- Рыбу следует размещать на полке среднего или низкого уровня в термостойкой тарелке.

**Таблица для приготовления мяса, рыбы и птицы**

Еда	Количество лотков	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Один лоток	Стандартный лоток*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	15 минут 250/max, затем 180 ... 190	60 ... 80
Баранья ножка (1.5 - 2.0 кг)	Один лоток	Стандартный лоток*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	170	85 ... 110
Запеченная курица (1.8-2 кг)	Один лоток	Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	15 минут 250/max, затем 190	60 ... 80
	Один лоток	Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку	Функция "3D"	2	15 минут 250/max, затем 190	60 ... 80
Индейка (5.5 кг)	Один лоток	Стандартный лоток*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	1	25 минут 250/max, затем 180 ... 190	150 ... 210
	Один лоток	Стандартный лоток*	Функция "3D"	1	25 минут 250/max, затем 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Один лоток	Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	200	20 ... 30
	Один лоток	Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку	Функция "3D"	3	200	20 ... 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

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

## Гриль

Красное мясо, рыба и птица быстро обжариваются на гриле, сохраняют красивую корочку и не высыхают. Особенно подходят для гриля филе, шашлык, колбасы, а также сочные овощи (помидоры, лук и т. д.).

### Предупреждения общего характера

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

### Ключевые моменты по грилю

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

### Таблица для гриля

Еда	Аксессуар для использования	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Рыба	Решетчатый гриль	4 - 5	250	20 ... 25
Курица кусочками	Решетчатый гриль	4 - 5	250	25 ... 35
Тефтели (говядина) - 12 шт.	Решетчатый гриль	4	250	20 ... 30
Баранья отбивная	Решетчатый гриль	4 - 5	250	20 ... 25
Стейк - (дольки)	Решетчатый гриль	4 - 5	250	25 ... 30
Отбивная из телятины	Решетчатый гриль	4 - 5	250	25 ... 30
Овощная запеканка	Решетчатый гриль	4 - 5	220	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетчатый гриль	4	250	1 ... 3

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



## Продукты для тестирования

Продукты, в этой таблице для приготовления пищи, вносятся в соответствии со стандартом EN

60350-1, чтобы облегчить тестирование продукта для контрольных учреждений.

### Таблица для приготовления пробных блюд

Еда	Количество лотков	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Песочное печенье (сладкое печенье)	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	140	20 ... 30
	Один лоток	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	3	140	15 ... 25
	2 лотка	2 –Стандартный лоток* 4 –Кондитерский лоток*	Тепловентилятор	2 – 4	140	15 ... 25
Небольшие выпечки	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
	Один лоток	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	3	150	25 ... 35
	2 лотка	2 –Стандартный лоток* 4 –Кондитерский лоток*	Тепловентилятор	2 – 4	150	25 ... 35
Бисквит	Один лоток	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2	160	30 ... 40
	Один лоток	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле**	Тепловентилятор	2	160	30 ... 40
Яблочный пирог	Один лоток	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 65
	Один лоток	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**	Тепловентилятор	3	170	50 ... 65

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

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

## Гриль

Еда	Аксессуар для использования	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Хлеб «Тостовый»	Решетчатый гриль	4	250	1 ... 3
Тефтели (говядина) - 12 шт.	Решетчатый гриль	4	250	20 ... 30

Переверните блюдо после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

Рекомендуется предварительно разогреть в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.

## 7 Уход и техническое обслуживание

### Информация по общей чистке

#### **▲ Предупреждения общего характера**

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению постоянных пятен.
- После каждой операции прибор следует тщательно очищать и сушить. Таким образом, остатки пищи легко и быстро удаляются, а остатки еды не сгорают при повторном использовании продукта. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки, чистящие кремы, средства для удаления накипи или острые предметы во время чистки.
- Специальное чистящее средство для очистки после каждого использования не требуется. Необходимо очистить с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью из микро волокон.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все

частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.

- Не мойте какой-либо компонент устройства в посудомоечной машине.

#### **Нержавеющие поверхности**

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Очистите с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не царапающего) моющего средства подходящего для поверхностей из нержавеющей стали, стараясь протирать в одном направлении.
- Немедленно, не дожидаясь, удалите пятна извести, масла, крахмала, молока и белка с поверхностей из нержавеющей стали и стекла. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.

#### **Эмалированные поверхности**

- После каждой эксплуатации необходимо очистить эмалированные поверхности с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки и высушить сухой тканью.
- Если ваше устройство имеет функцию легкой паровой очистки, вы можете удалить ею легкую непостоянную грязь. (См. Раздел «Легкая паровая очистка»)

- Для удаления стойких пятен можно использовать средство для чистки духовки и решетки, рекомендованное на веб-сайте вашего бренда, и не царапающую губку. Не используйте внешний очиститель духовки.
- Духовка должна остыть для последующей чистки в зоне приготовления пищи. Чистка на горячих поверхностях создает как опасность пожара, так и повреждение поверхности эмали.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите чистой и сухой тканью из микро волокон. Остаток моющего средства может повредить поверхность стекла в следующий раз.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.

### **Поверхности каталитического покрытия**

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

### **Стеклянные поверхности**

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистки из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очистите прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и тканью из микро волокон, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытрите насухо сухой тканью из микро волокон.

- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно губкой и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

### **Пластиковые детали и окрашенные поверхности**

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистки из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Убедитесь, что стыки компонентов прибора не оставлены влажными и с моющим средством. В противном

случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

## Очистка аксессуаров

Если в руководстве пользователя не указано иное, не мойте аксессуары для духовки в посудомоечной машине.

## Очистка панели управления

- При очистке панелей с ручкой управления протрите панель и ручки влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте ручки и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и ручки могут повредиться.
- При чистке панелей из нержавеющей стали с ручкой управления не используйте чистящие средства из нержавеющей стали для ручки. Индикаторы вокруг ручек могут быть удалены.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

## Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)

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

### Чистка боковых стенок духовки

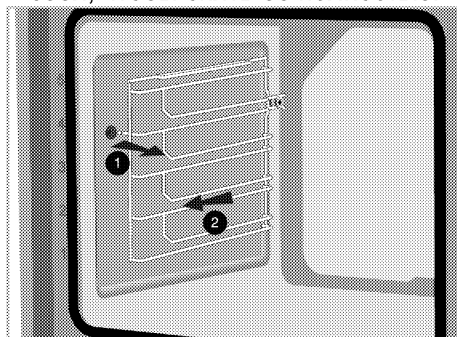
Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо

каталитическими стенками. Это зависит от модели. Если имеется каталитическая стенка, обратитесь к разделу «Каталитические стенки» за информацией.

Если ваш продукт представляет собой модель с решетчатыми полками, удалите их перед чисткой боковых стенок. Затем выполните очистку, как описано в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типом поверхности боковой стенки.

### Чтобы удалить боковые решетчатые полки:

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



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

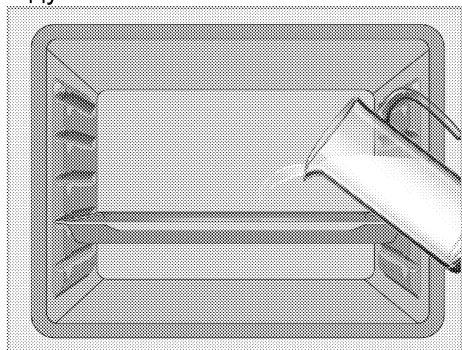
## Легкая паровая очистка

Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

Обеспечивает легкую очистку, потому что грязь (в течение не большого времени) размягчается паром, который образуется внутри

печи, и капли воды конденсируются на внутренних поверхностях печи.

1. Извлеките все аксессуары из духовки.
2. Налейте 500 мл воды в лоток духовки и поставьте на 2-ую полку духовки.

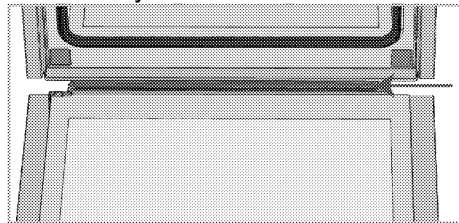


3. Установите духовку в режим «Нижний нагрев» и дайте ей поработать при 100 ° С в течение 20 минут.

Откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духовки влажной губкой или тканью. Используйте теплую воду с моющей жидкостью, мягкую ткань или губку для того, чтобы очистить стойкую грязь, затем протрите сухой тканью.

**i** В режиме простой паровой очистки вода, которая находится в бассейне у основания духовки для смягчения слегка образовавшихся остатков / грязи в полости духовки, будет испаряться и конденсироваться в полости духовки и внутреннем стекле дверцы духовки, поэтому вода может капать, когда дверца духовки открыта. Вытрите конденсат сразу после открытия дверцы духовки.

Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства. После конденсации в духовке в канале пула под духовкой может образоваться вода либо влага. После использования протрите этот канал бассейна влажной тканью, а затем высушите.



## Очистка дверцы духовки

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

Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. О том, как снять дверцы и стекла объясняется в разделах «Снятие дверцы духовки» и «Снятие внутренних стекол дверцы». После снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тканью. Протрите стекло уксусом, а затем ополосните его от остатков извести, которые могут образоваться на стекле духовки.

### Снятие дверцы духовки

1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке.

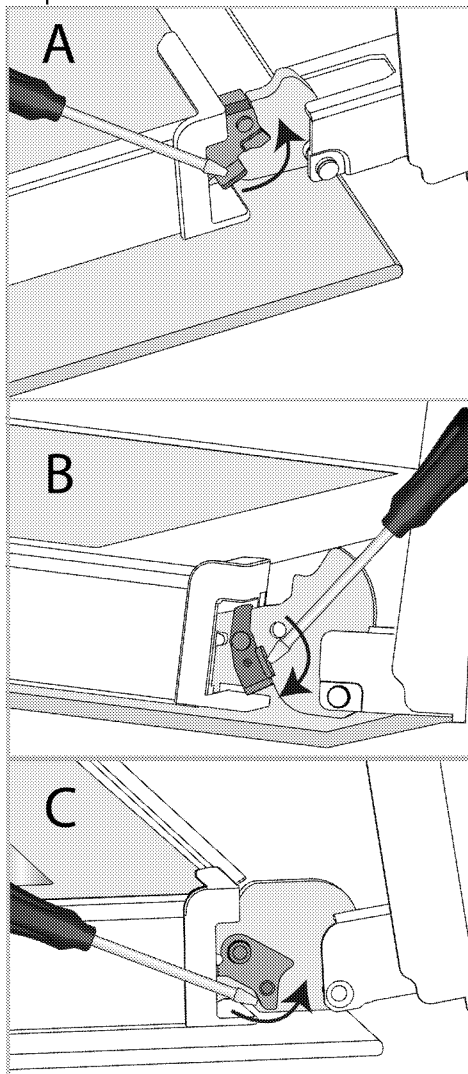
Тип петли (A), (B), (C) зависит от модели продукта. На рисунках ниже

показано, как открывать петли всех типов.

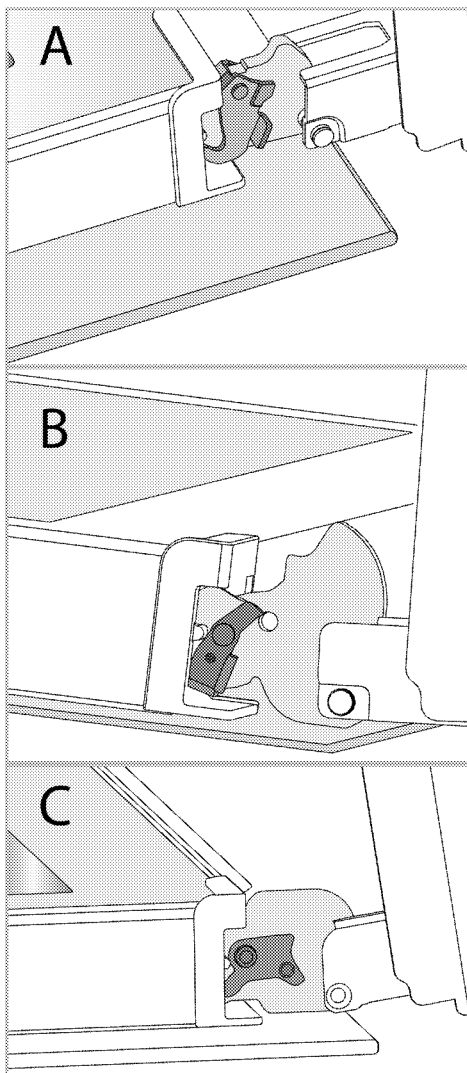
Петли типа (А) доступны для дверей обычных типов.

Петли типа (В) доступны для дверей с плавным закрыванием.

Петли типа (С) доступны для дверей с плавным открыванием / закрыванием.

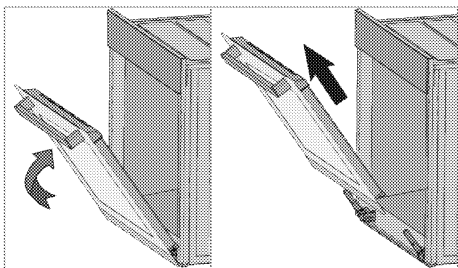


Шарнирный замок - закрытое положение



Шарнирный замок - открытое положение

3. Переведите дверцу духовки в полуоткрытое положение.



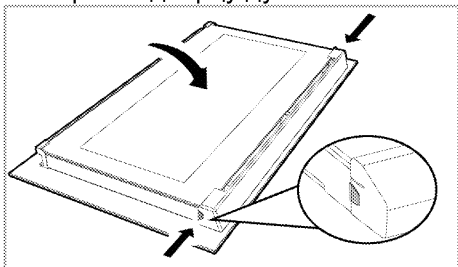
4. Потяните снятую дверцу вверх, чтобы освободить ее от правой и левой петель, а затем снимите ее.

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

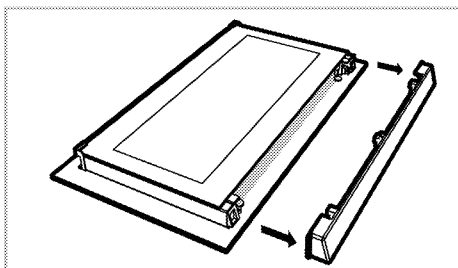
## Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

Внутреннее стекло передней двери устройства можно снять для очистки.

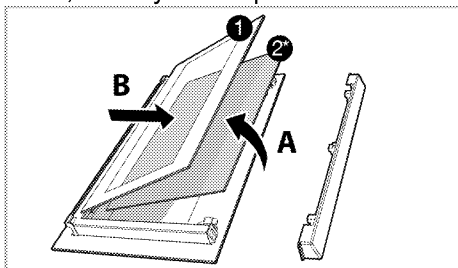
1. Откройте дверцу духовки.



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



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



1 Внутренняя стеклянная панель

2\* Внутренняя стеклянная панель (Может не быть в вашем устройстве.)

4. Если у вашей духовки есть внутреннее стекло (2), повторите эту же процедуру, чтобы отсоединить его (2).

5. Первым шагом перегруппировки дверцы является сборка внутреннего стекла (2). Поместите скошенный край стекла, чтобы он соответствовал скошенному краю пластикового паза. (Если ваш продукт имеет внутреннее стекло). Внутреннее стекло (2) должно быть прикреплено к пластиковому пазу, ближайшему к самому внутреннему стеклу (1).

6. Заново прикрепляя самое внутреннее стекло (1), обратите внимание на место запечатанной стороны стекла на втором

внутреннем стекле. Крайне важно расположить нижние углы самого внутреннего стекла (1) так, чтобы они соответствовали нижним пластиковым пазам.

7. Прижмите пластиковый элемент к раме, пока не услышите звук «щелчка».

### Чистка лампы духовки

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

### Замена лампы духовки

#### **⚠ Предупреждения общего характера**

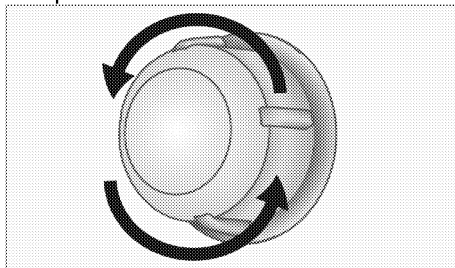
- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините электрический разъем и дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- В этой духовке используется лампа накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогенная лампа с цоколем типа G9, мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °С. Лампы для духовки можно получить у авторизованных сервисных агентов или у технического специалиста с лицензией.
- Положение лампы может отличаться от показанного на рисунке.
- Лампа, используемая в этом устройстве, не подходит для освещения жилых помещений.

Назначение этой лампы – помочь пользователю видеть еду.

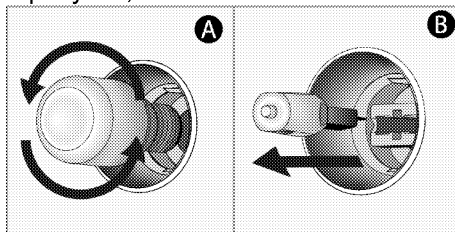
- Лампы, используемые в этом устройстве, должны выдерживать экстремальные физические условия, такие как температура выше 50 °С.

#### **Если в вашей духовке круглая лампа,**

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



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

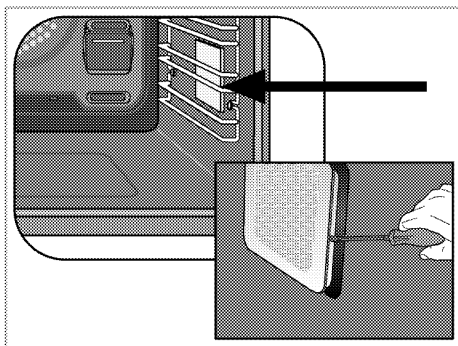


4. Установите на место стеклянную крышку.

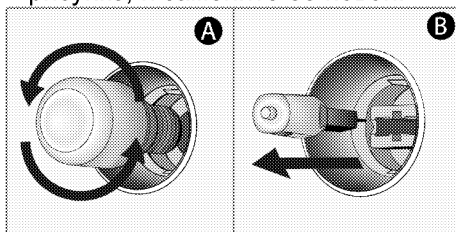
#### **Если в вашей духовке квадратная лампа**

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите решетчатые полки в соответствии с описанием.





указано на рисунке, и замените ее новой. Если лампа типа (B), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



3. Поднимите защитную стеклянную крышку лампы с помощью отвертки.

4. Если лампа духовки типа (A), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как

5. Установите на место стеклянную крышку и решетчатые полки.

## **8 Устранение неполадок**

Обратитесь к авторизованному сервисному агенту или техническому специалисту с лицензией или к дилеру, у которого вы приобрели продукт, в случае, если вы не способны устранить проблему, несмотря на то, что вы следовали инструкциям в данном разделе. Не пытайтесь никогда ремонтировать неисправное устройство самостоятельно.

### **Духовка испускает пар во время работы.**

- Это нормальное явление, когда пар выходит во время работы. >>> *Это не является неисправностью.*

### **Во время готовки образуются капли воды.**

- Пар, возникающий во время приготовления, может конденсироваться и образовывать капли воды при попадании на холодные поверхности устройства. >>> *Это не является неисправностью.*

### **Устройство издает металлические шумы при нагревании и охлаждении.**

- Когда металлические детали нагреваются, они могут расширяться и вызывать шум. >>> *Это не является неисправностью.*

### **Устройство не работает.**

- Сетевой предохранитель неисправен либо выключен. >>> *Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте их.*
- Продукт не подключен к (заземленной) розетке. >>> *Проверьте штепсельный контакт.*
- Кнопки/ручки/клавиши на панели управления не функционируют. >>> *Если ваш устройство оснащено функцией блокировки клавиш, то возможно, что включена блокировка клавиатуры. Пожалуйста, отключите.*

### **Лампа в духовке не работает.**

- Лампа в духовке неисправна. >>> *Замените лампу духовки.*
- Питание отключено. >>> *Проверьте, есть ли питание. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте предохранители.*

### **Микроволновая печь не греет**

- Возможно, не задана определенная функция приготовления и / или температура. >>> *Задайте определенную функцию приготовления и/или температуру.*
- В моделях с таймером таймер не настраивается. >>> *Настройте время.*
- Питание отключено. >>> *Проверьте, есть ли питание. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте предохранители.*

### **(В моделях с таймером) Индикатор часов мигает либо символ часов горит.**

- Произошло отключение питания. >>> *Настройте время / Выключите устройство и включите его снова.*

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул,  
Турция

(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н,  
МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на  
горячую линию  
8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на  
этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры  
серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц.  
Например, "10-100001-05» обозначает, что продукт произведен в мае 2010  
года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в  
конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.

