

# beko

## Cuptor încorporabil

Manual de utilizare

## Forno incorporado

Manual do utilizador



BBIE12300XMP

385443029\_2/ RO/ PT/ R.AA/ 07/04/23 15:12  
7757787664

## Bun venit!

---

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales acest Beko produs. Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Prin urmare, citiți cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul.

Țineți cont de toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare. Astfel, vă protejați pe dumneavoastră și aparatul împotriva pericolelor care pot apărea.

Păstrați manualul de utilizare. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta. Condițiile de garanție, metodele de utilizare și depanare pentru produsul dumneavoastră sunt furnizate în acest manual.

### Simbolurile și descrierea acestora în manualul de utilizare:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.



Informații importante și sfaturi utile de utilizare.



Citiți manualul de utilizare!



Avertizare suprafață fierbinte.

**NOTIFICA  
RE**

Pericole care pot provoca defectarea produsului sau compromiterea mediului acestuia.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Cuprins

<b>1 Instrucțiuni de siguranță .....</b>	<b>4</b>
1.1 Utilizarea destinată .....	4
1.2 Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie .....	5
1.3 Siguranță electrică .....	5
1.4 Siguranța transportului .....	7
1.5 Siguranța instalării .....	7
1.6 Siguranța utilizării.....	7
1.7 Avertismente privind temperatura	8
1.8 Utilizarea accesoriilor.....	9
1.9 Siguranța gătitului .....	9
1.10 Siguranța legată de întreținere și curățare .....	10
1.11 Auto-curățarea la temperatură înaltă (piroliză).....	10
<b>2 Instrucțiuni privind protecția mediului .....</b>	<b>11</b>
2.1 Directiva deșeurilor .....	11
2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor ...	11
2.2 Informațiile de pe ambalaj.....	11
2.3 Recomandări pentru economisirea energiei.....	11
<b>3 Produsul dumneavoastră.....</b>	<b>12</b>
3.1 Prezentarea produsului.....	12
3.2 Panoul de control al aparatului, introducere și utilizare.....	12
3.2.1 Panoul de control.....	13
3.2.2 Prezentarea panoului de control al produsului.....	13
3.3 Funcțiile de operare a cuptorului..	13
3.4 Accesoriile produsului.....	14
3.5 Utilizarea accesoriilor produsului.	15
3.6 Specificații tehnice .....	18
<b>4 Prima utilizare .....</b>	<b>19</b>
4.1 Prima setare a temporizatorului...	19
4.2 Curățarea inițială .....	19
<b>5 Utilizarea cuptorului .....</b>	<b>20</b>
5.1 Informații generale pentru utilizarea cuptorului.....	20
5.2 Funcționarea unității de control a cuptorului .....	20
5.3 Setări .....	22

<b>6 Informații generale privind coacerea.....</b>	<b>24</b>
6.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor.....	24
6.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor .....	25
6.1.2 Carne, pește și pui.....	27
6.1.3 Grătar .....	28
6.1.4 Alimente de test .....	29
<b>7 Întreținerea și curățarea .....</b>	<b>30</b>
7.1 Informații generale privind curățarea .....	30
7.2 Accesorii de curățare .....	31
7.3 Curățarea panoului de control .....	31
7.4 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere).....	32
7.5 Auto-curățarea la temperatură ridicată.....	32
7.6 Curățarea ușii cuptorului .....	34
7.7 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului.....	35
7.8 Curățarea lămpii cuptorului.....	36
<b>8 Depanare.....</b>	<b>37</b>

## 1 Instrucțiuni de siguranță

- Această secțiune include instrucțiunile de siguranță necesare pentru a preveni pericolele de vătămare corporală sau daunele materiale.
- În cazul în care produsul este predat unei alte persoane în scopuri personale sau pentru utilizare la mâna a doua, trebuie furnizate, de asemenea, manualul de utilizare, etichetele produsului și alte documente și piese relevante.
- Compania noastră nu răspunde de daunele care pot să apară dacă aceste instrucțiuni nu sunt respectate.
- Nerespectarea acestor instrucțiuni anulează orice garanție.
- Lucrările de instalare și reparare trebuie întotdeauna efectuate de către producător, serviciul autorizat sau o persoană pe care societatea importatoare o desemnează.
- folosiți numai piese de schimb și accesorii originale.
- Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a produsului decât dacă este specificat în mod clar în manualul de utilizare.
- Nu realizați modificări tehnice ale produsului.

### 1.1 Utilizarea destinată

- Acest produs este proiectat pentru utilizare domestică. Nu este adecvat pentru uz comercial.
- Nu folosiți produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Acest produs este destinat utilizării în gospodării și în bucătăriile personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru.
- **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.
- Cuptorul poate fi folosit pentru decongelare, coacere, frigere și prepararea pe grătar a alimentelor.
- Acest produs nu trebuie utilizat pentru încălzire, încălzirea farfuriilor, agățarea prosoapelor sau a hainelor, pe mâner pentru uscare.

## 1.2 Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie



- Acest produs poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani și mai mari, precum și de persoane subdezvoltate din punct de vedere al abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau fără experiență și cunoștințe, cu condiția supravegherii sau instruirii privind riscurile și utilizarea în condiții de siguranță a produsului.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supravegheați.
- Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care beneficiază de supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animalele de companie. Nu lăsați copiii sau animalele de companie să se joace, să se cațăre sau să pătrundă în interiorul aparatului.
- Nu așezați pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului se încing. Nu lăsați copiii să stea în apropierea aparatului.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.
- Atunci când ușa este deschisă, nu puneți obiecte grele pe aceasta și nu lăsați copiii să se așeze. Puteți provoca răsturnarea cuptorului sau deteriorarea balamalelor ușii.
- Pentru siguranța copiilor, tăiați ștecherul și faceți produsul nefuncțional, înainte de eliminarea acestuia.



## 1.3 Siguranță electrică

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalația de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/naționale.

- Ștecherul sau conexiunea electrică a produsului trebuie să se afle într-un loc ușor accesibil (unde nu pot fi afectate de flacăra plitei). Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism (siguranță, comutator, întrerupător cu cheie etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.
  - Produsul nu trebuie conectat la priză în timpul instalării, reparării și transportului.
  - Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
  - Dacă produsul dumneavoastră nu are cablu de alimentare, utilizați cablul de alimentare numai așa cum este descris în secțiunea „Specificații tehnice”.
  - Nu blocați cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie
- îndoit, strivit și nu trebuie să intre în contact cu nicio sursă de căldură.
- Suprafața din spate a cuptorului devine fierbinte în timpul utilizării. Cablurile de alimentare nu trebuie să atingă suprafața din spate, conexiunile pot fi deteriorate.
  - Nu blocați cablurile electrice în ușa cuptorului și nu le treceți peste suprafețe care fierbinți. În caz contrar, izolația cablului se poate topi și poate provoca incendii generate de scurtcircuit.
  - Utilizați exclusiv cablul original. Nu folosiți cabluri secționare sau deteriorate, sau cabluri prelungitoare.
  - În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, o unitate autorizată de service sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.
  - **AVERTISMENT:** Înainte de a înlocui becul cuptorului, asigurați-vă că deconectați produsul de la sursa de alimentare, pentru a evita riscul de electrocutare.

Deconectați produsul sau dezactivați siguranța, de la panoul de siguranțe.

Dacă produsul dvs. are un cablu de alimentare și un ștecher:

- Nu conectați produsul la o priză care este slăbită, ieșită din soclu, ruptă, murdară, uleioasă, cu risc de contact cu apa (de exemplu, apă scursă de la contor).
- Nu atingeți priza cu mâinile ude! Nu deconectați niciodată prin tragerea cablului, trageți întotdeauna afară ținând de ștecher.
- Asigurați-vă că fișa produsului este bine conectată la priză, pentru a evita formarea arcului electric.

#### **1.4 Siguranța transportului**

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.
- Aparatul este voluminos și greu, este necesară transportarea de către două persoane.
- Nu utilizați ușa și/sau mânerul pentru a transporta sau deplasa produsul.
- Nu așezați alte obiecte pe aparat și transportați în poziție verticală.

- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă. Fixați temeinic produsul cu bandă adezivă, pentru a preveni deteriorarea părților detașabile sau mobile, sau a produsului.
- Verificați aspectul general al produsului, pentru eventuale daune care s-ar fi putut produce în timpul transportului.

#### **1.5 Siguranța instalării**

- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Dacă produsul este deteriorat, nu îl instalați.
- Nu instalați produsul în apropierea surselor de căldură (calorifere, sobe etc.).
- Păstrați deschise împrejurimile tuturor conductelor de ventilație.
- Pentru a preveni supraîncălzirea, produsul nu trebuie instalat în spatele ușilor decorative.

#### **1.6 Siguranța utilizării**

- După fiecare utilizare asigurați-vă că produsul este oprit.

- Dacă nu folosiți produsul o perioadă îndelungată, deconectați-l sau opriți siguranța de la panoul de siguranțe.
- Nu folosiți produsul dacă acesta este defect sau deteriorat. Dacă există, decuplați conexiunile electrice/ racordurile de alimentare cu gaz ale produsului și contactați serviciul autorizat.
- Nu folosiți aparatul dacă geamul ușii frontale este demontat sau spart.
- Nu urcați pe aparat pentru a ajunge la ceva, sau din orice alt motiv.
- Nu utilizați niciodată produsul atunci când judecata sau coordonarea dvs. este afectată de consumul de alcool și/sau droguri.
- Obiectele inflamabile ținute în zona de gătit se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în zona de gătit.
- Nu folosiți mânerul cuptorului pentru uscarea prosoapelor. Atunci când folosiți produsul, nu agățați pe mâner prosoape, mănuși sau materiale textile similare.
- Balamalele ușii produsului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și se pot bloca.

Atunci când deschideți/închideți ușa, nu prindeți de partea cu balamalele.



## 1.7 Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Părțile accesibile ale produsului se vor încinge în timpul utilizării. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea produsului și a elementelor de încălzire. Copiii sub 8 ani nu trebuie să se apropie de aparat în absența unui adult.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece marginile se încing în timpul funcționării.
- Deoarece se poate degaja abur, păstrați distanța, atunci când deschideți ușa cuptorului. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor.
- În timpul funcționării, aparatul poate deveni fierbinte. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea părților fierbinți, elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.



- Folosiți întotdeauna mănuși rezistente la căldură în timp ce introduceți sau scoateți alimentele din cuptorul fierbinte etc.

## 1.8 Utilizarea accesoriilor

- Este important ca grătarul și tava să fie amplasate corect pe rafturile de sârmă. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea „**Utilizarea accesoriilor**”.
- Accesoriile pot deteriora geamul ușii la închiderea ușii aparatului. Împingeți întotdeauna accesoriile până la capătul zonei de coacere.

## 1.9 Siguranța gătitului

- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperatură ridicată și poate provoca incendii prin aprindere atunci când intră în contact cu suprafețe fierbinți.
- Resturile alimentare, uleiul etc. din zona de gătit se pot aprinde. Înainte de a găti, îndepărtați orice astfel de murdărie grosieră.
- Pericol de intoxicație alimentară: Nu lăsați mâncarea la cuptor mai mult

de o oră înainte și după gătire. În caz contrar, pot apărea toxiinfecții alimentare sau îmbolnăvirea.

- Nu încălziți în cuptor conserve închise și borcane de sticlă. Presiunea ce se poate acumula în cutie/borcan poate cauza spargerea acestuia.
- Așezați hârtia de copt într-un vas de gătit sau pe accesoriul cuptorului (tavă, grătar de sârmă etc.) cu mâncarea și introduceți în cuptorul preîncălzit. Îndepărtați orice porțiuni în plus de hârtie de copt de la nivelul accesoriului sau vasului, pentru a evita riscul atingerii elementelor de încălzire ale cuptorului. Nu folosiți niciodată hârtie de copt la o temperatură a cuptorului mai mare decât temperatura maximă de utilizare specificată pe hârtia de copt pe care o utilizați. Nu așezați niciodată hârtie de copt pe fundul cuptorului.
- Nu așezați tăvi de copt, farfurii sau folie de aluminiu direct pe baza cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora baza cuptorului.
- Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!

- Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Puneți pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. De asemenea, nu așezați mâncarea prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un conținut mare de grăsime se pot aprinde.

### **1.10 Siguranța legată de întreținere și curățare**

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există risc de electrocutare!
- Nu utilizați dispozitive de curățare cu abur pentru a curăța aparatul, deoarece acest lucru poate provoca șocuri electrice.
- Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitori pentru a curăța geamul ușii cuptorului/ (dacă există) geamul ușii superioare a cuptorului. Aceste

materiale pot provoca zgârierea și spargerea suprafețelor din sticlă.

- Păstrați întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. O suprafață umedă și murdară poate provoca probleme în executarea funcțiilor.



### **1.11 Auto-curățarea la temperatură înaltă (piroliză)**

- În timpul auto-curățării, suprafețele devin mai calde decât în cazul utilizării standard. Nu lăsați la îndemâna copiilor.
- Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri! Nu atingeți produsul în timpul auto-curățării și nu lăsați la îndemâna copiilor. Așteptați cel puțin 30 de minute înainte de a îndepărta resturile.
- În timpul auto-curățării, se degajă fum din cauza arderii resturilor alimentare. Aerisiți bine bucătăria în timpul procesului de curățare.
- Înainte de a începe curățarea, curățați suprafețele exterioare ale cuptorului și resturile alimentare din interiorul cuptorului cu o cârpă cu soluție de detergent. Îndepărtați toate accesoriile și

ustensilele de gătit din cuptor. Dacă produsul dumneavoastră are un accesoriu rezistent la piroliză (rezistent la auto-curățare la temperaturi

ridicate), nu trebuie să îndepărtați aceste accesorii din cuptor.

- Dacă deasupra cuptorului există o plită, nu o porniți în timpul pirolizei.

## 2 Instrucțiuni privind protecția mediului

### 2.1 Directiva deșeurilor

#### 2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor

Acest produs este în conformitate cu Directiva EU privind WEEE (2012/19/EU). Produsul este prevăzut cu un simbol de clasificare pentru deșuri de echipamente electrice și electronice (DEEE).



Acest produs a fost fabricat cu componente și materiale de înaltă calitate și care pot fi refolosite și sunt potrivite pentru reciclare. Prin urmare nu eliminați deșeurile de produs

împreună cu deșeurile menajere normale și alte deșuri la sfârșitul duratei de viață a produsului. Predați-l la un punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Vă puteți interesa la administrația locală despre punctele de colectare. Eliminarea aparatului în mod corespunzător ajută la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și sănătății umane.

#### Respectarea Directivei RoHS:

Produsul pe care l-ați achiziționat este în conformitate cu Directiva UE RoHS privind DEEE (2011/65/UE). Acesta nu conține materiale nocive și interzise specificate în Directivă.

### 2.2 Informațiile de pe ambalaj

Materialele de ambalare a produsului sunt fabricate din materiale reciclabile în conformitate cu Reglementările naționale

privind mediul. Nu eliminați deșeurile rezultat din ambalaje împreună cu deșeurile menajere sau alte tipuri de deșuri, duceți-le la punctele de colectare desemnate de autoritățile locale.

### 2.3 Recomandări pentru economisirea energiei

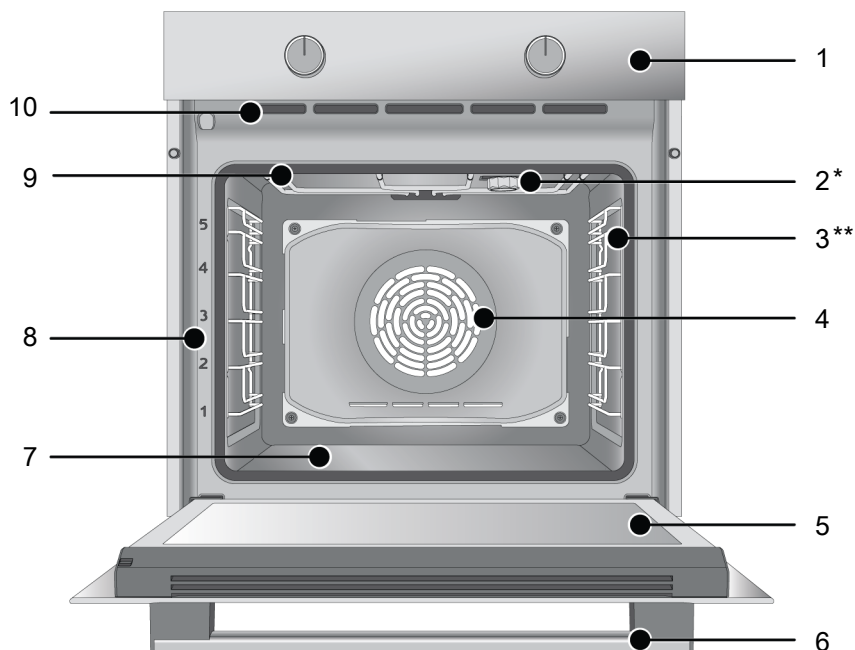
În conformitate cu UE 66/2014, informațiile despre eficiența energetică pot fi găsite pe chitanța produsului furnizată cu acesta.

Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

- Decongelați alimentele congelate înainte de preparare.
- În cuptor, utilizați vase închise la culoare sau emailate, care transmit mai bine căldura.
- Dacă este specificat în rețetă sau manualul de utilizare, preîncălziți întotdeauna. Nu deschideți frecvent ușa cuptorului, în timpul coacerii.
- Opriți aparatul cu 5 până la 10 minute înainte de terminarea coacerii, pentru coacere prelungită. Puteți economisi până la 20% din energia electrică prin utilizarea căldurii reziduale.
- Încercați să preparați simultan mai multe feluri în cuptor. Puteți coace simultan, așezând două vase de gătit pe raftul de sârmă. În plus, dacă realizați coacerea felurilor unul după altul, economisiți energie, deoarece cuptorul nu pierde căldura.

## 3 Produsul dumneavoastră

### 3.1 Prezentarea produsului



1 Panoul de control

3 Rafturi de sârmă

5 Ușă

7 Element de încălzire inferior (sub tava de oțel)

9 Încălzitor superior

2 Lampă

4 Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel)

6 Mână

8 Poziții de raft

10 Orificii de ventilare

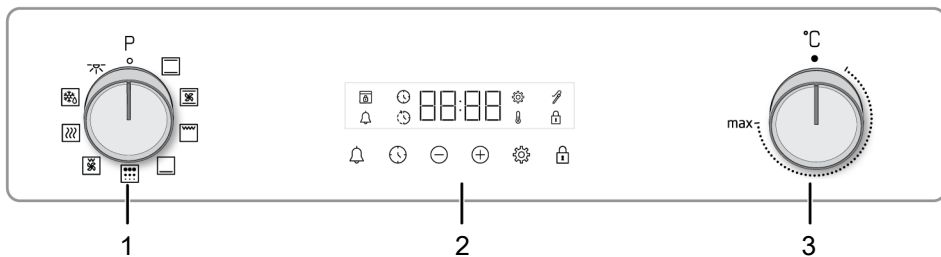
\* Variază în funcție de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu lampă, sau ca tipul și amplasarea lămpii să difere față de ilustrație.

\*\* Variază în funcție de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu grilaje din sârmă. În imagine este prezentat ca exemplu un cuptor cu grilaj din sârmă.

### 3.2 Panoul de control al aparatului, introducere și utilizare

În această secțiune, puteți regăsi prezentarea generală și utilizările de bază ale panoului de control al aparatului. Pot exista diferențe la nivelul imaginilor și al unora dintre caracteristici în funcție de tipul produsului.

### 3.2.1 Panoul de control



1 Buton de selectare funcție

2 Temporizatorul

3 Buton selectare temperatură

Dacă sunt prevăzute butoane pentru controlul produsului dumneavoastră, în cazul unor modele aceste butoane ies în afară când sunt apăsată (butoane îngropate). Pentru a realiza setările cu aceste butoane, mai întâi apăsați spre interior butonul relevant, apoi scoateți-l. După efectuarea reglajului, apăsați butonul din nou și restabiliți poziția.

### 3.2.2 Prezentarea panoului de control al produsului

#### Buton de selectare a funcției

Puteți selecta funcțiile de funcționare a cuptorului cu butonul de selectare a funcției. Rotiți la stânga/dreapta din poziția închis (sus) pentru a selecta.

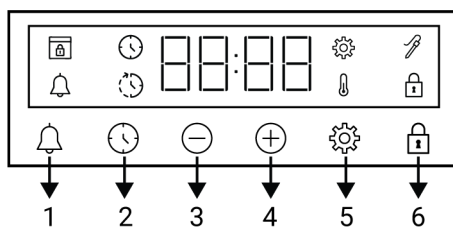
#### Buton de temperatură

Puteți selecta temperatura pe care doriți să o gătiți cu butonul de temperatură. Rotiți în sensul acelor de ceasornic din poziția închis (sus) pentru a selecta.

#### Indicator de temperatură interioară a cuptorului

Puteți vedea temperatura interioară a cuptorului pe afișajul temporizatorului. Cuptorul se încălzește până când atinge temperatura setată și menține această temperatură, iar animația de încălzire pe 3 linii clipește în extrema dreaptă. Când temperatura cuptorului atinge valoarea setată, această animație se oprește și simbolul „C” apare constant lângă valoarea setată a temperaturii.

#### Temporizatorul



- 1 Tastă alarmă
- 2 Tastă de setare oră
- 3 Tastă de creștere valoare
- 4 Tastă de reducere valoare
- 5 Tastă setări
- 6 Tastă de blocare taste

#### Simboluri afișaj










- : Simbol timp de coacere
- : Simbol de încheiere timp de coacere \*
- : Simbol alarmă
- : Simbol sondă de carne \*
- : Simbolul de blocare a tastelor
- : Simbol temperatură
- : Simbol setări
- : Simbol de blocare ușă \*

\* Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

### 3.3 Funcțiile de operare a cuptorului

În tabelul funcțiilor sunt prezentate funcțiile de operare pe care le puteți folosi pentru cuptorul dumneavoastră și temperaturile maximă și minimă care pot fi setate pentru aceste funcții. Ordinea modurilor de

operare prezentată aici poate varia, în funcție de aranjamentul produsului dumneavoastră.

Simbol funcție	Descrierea funcției	Domeniu de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
	Becul cuptorului	-	Niciun element de încălzire al cuptorului nu funcționează. Doar becul cuptorului se aprinde.
	Funcționare cu ventilator	-	Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (pe peretele din spate). Alimentele congelate cu granule se dezgheață lent la temperatura camerei, mâncarea gătită este răcită. Timpul necesar pentru a decongela o întregă bucată de carne este mai mare decât pentru alimentele cu bucăți.
	Încălzire superioară și inferioară	40-280	Alimentele sunt încălzite de sus și de jos în același timp. Potrivit pentru prăjituri, produse de patiserie sau prăjituri și tocane în forme de copt. Gatirea se face cu o singura tava.
	Încălzire inferioară	40-220	Doar încălzirea de la partea de jos este activă. Este potrivită pentru alimentele care necesită rumenire în partea de jos.
	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	40-280	Aerul fierbinte, încălzit de elementele de încălzire superior și inferior este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Grătar integral	40-280	Funcționează grătarul mare din plafonul cuptorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	Grătar inferior asistat de ventilator	40-280	Aerul cald încălzit de grătarul mic este distribuit rapid în cuptor cu ajutorul ventilatorului. Este potrivită pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mică.
	Menținere la cald	40-100	Utilizată pentru menținerea mâncării la o anumită temperatură, pentru servire, o perioadă mai lungă.
	Piroliză	-	Este folosită pentru auto-curățarea cuptorului la temperatură înaltă. Citiți specificațiile din secțiunea de întreținere și curățare pentru această funcție.

### 3.4 Accesoriile produsului

Produsul dumneavoastră este prevăzut cu diverse accesorii. În această secțiune, sunt disponibile descrierea accesoriilor și descrierea modului corect de utilizare. Accesoriile furnizate diferă în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie

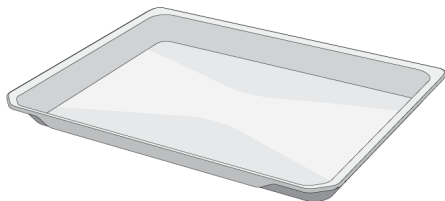
disponibile toate accesoriiile descrise în manualul de utilizare pentru aparatul dumneavoastră.



Tăvile în interiorul aparatului dumneavoastră pot fi deformate prin efectul temperaturii. Acest fapt nu are niciun efect asupra funcționării. Deformarea dispare atunci când tava este răcită.

### Tavă standard

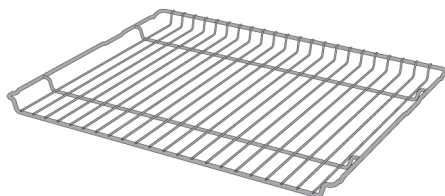
Se folosește pentru produse de patiserie, alimente congelate și prepararea alimentelor voluminoase.



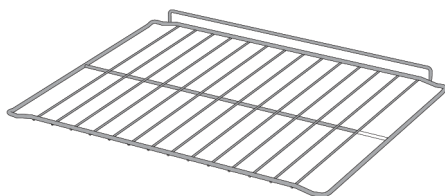
### Grătar din sârmă

Se folosește pentru frigere sau amplasarea alimentelor care trebuie coapte, fripte sau înăbușite, pe raftul dorit.

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

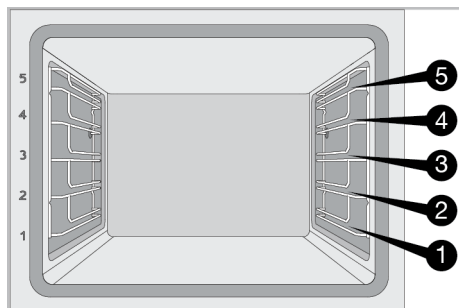


## 3.5 Utilizarea accesoriilor produsului

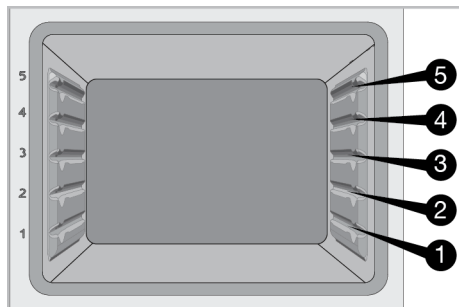
### Rafturile de coacere

Există 5 niveluri de poziționare a rafturilor în zona de coacere. Puteți vedea, de asemenea, ordinea rafturilor cu ajutorul numerelor de pe cadrul frontal al cuptorului.

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :



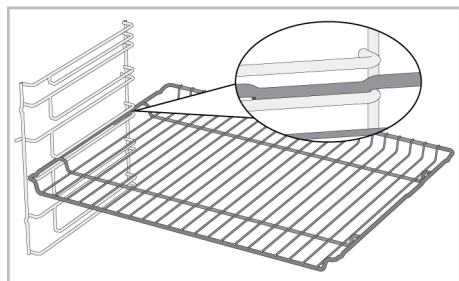
În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



### Amplasarea grătarelor de sârmă pe rafturile de coacere

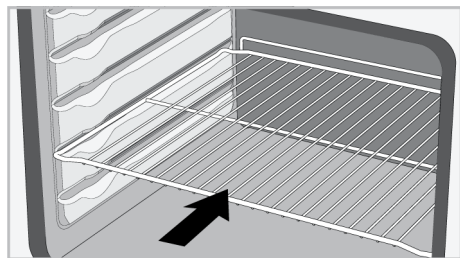
În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față. Pentru coacere mai bună, grătarul din sârmă trebuie fixat pe raft cu ajutorul opritorului. Aceasta nu trebuie să depășească opritorul, pentru a nu intra în contact cu peretele din spate al cuptorului.



### **În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :**

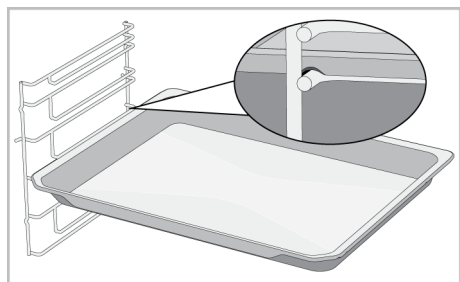
Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Grătarul de sârmă are o singură direcție, atunci când îl așezați pe raft. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față.



### **Așezarea tăvii pe rafturile de coacere**

#### **În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :**

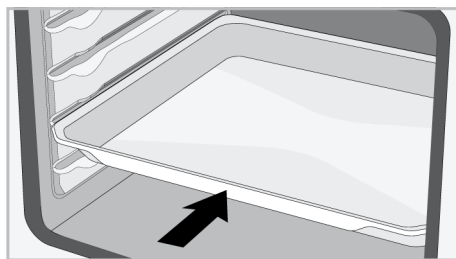
Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturile laterale de sârmă. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față. Pentru coacere mai bună, tava trebuie fixată pe raft cu ajutorul opritorului pe raftul din sârmă. Aceasta nu trebuie să depășească opritorul, pentru a nu intra în contact cu peretele din spate al cuptorului.



#### **În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :**

Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturi. Tava are o singură direcție, atunci când o așezați pe

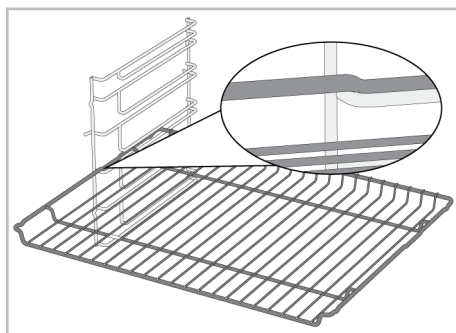
raft. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față.



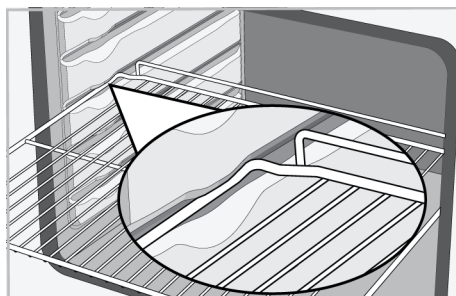
### **Funcția de oprire a grătarului din sârmă**

Există o funcție de oprire care împiedică grătarul din sârmă să cadă de pe raftul din sârmă. Cu această funcție, puteți scoate mâncarea cu ușurință și în siguranță. Atunci când îndepărtați grătarul din sârmă, îl puteți trage în față, până când acesta ajunge la opritor. Trebuie să treceți peste opritor, pentru îndepărtare completă.

#### **În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :**



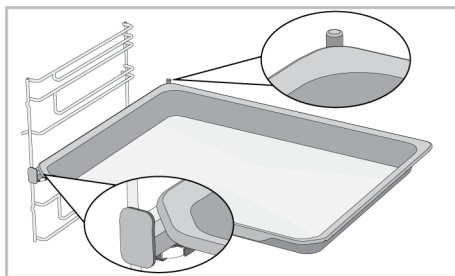
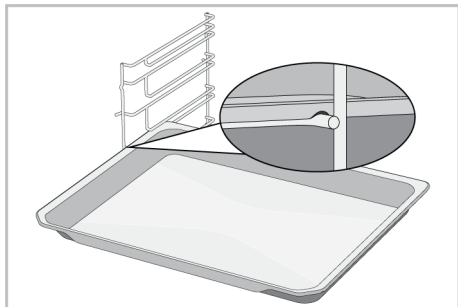
#### **În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :**





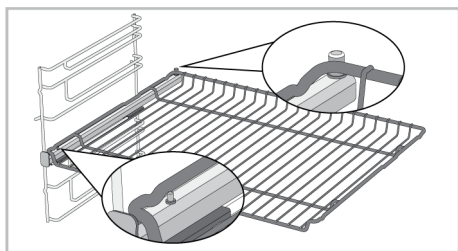
### Funcția de oprire a tăvii - În cazul modelelor cu rafturi din sârmă

Există o funcție de oprire care împiedică tava să cadă de pe raftul din sârmă. Atunci când îndepărtați tava, eliberați-o de pe opritorul din spate și trageți spre dumneavoastră, până când ajunge în partea din față. Trebuie să treceți peste opritor, pentru îndepărtare completă.



### Amplasarea corectă a grătarului și a tăvii pe șinele telescopice în cazul modelelor cu rafturi de sârmă și modele telescopice

Datorită șinelor telescopice, tăvile sau grătarul din sârmă pot fi ușor instalate și îndepărtate. Atunci când folosiți tăvi și grătare din sârmă cu șina telescopică, trebuie să aveți grijă ca știfturile din față și spatele șinelor telescopice, să se sprijine de marginile grătarului și ale tăvii (așa cum este prezentat în imagine).



### 3.6 Specificații tehnice

Specificații generale	
Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	595 /594 /567
Dimensiuni instalare cuptor (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Tensiune/frecvență	220-240 V ~; 50 Hz
Tip de cablu și secțiune folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Consum total de energie(kW)	2,6
Tip cuptor	Cuptor asistat de ventilator

Noțiuni de bază: Informațiile de pe eticheta energetică de pe cuptoarele electrice pentru utilizare casnică, furnizate în conformitate cu standardul EN 60350-1/IEC 60350-1. Valorile sunt determinate în Încălzire superioară și inferioară sau (dacă există) Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator, funcții cu sarcină standard.

Clasa de eficiență energetică este determinată în conformitate cu prioritizarea următoare, în funcție de existența sau nu a funcțiilor relevante pe acest produs: 1-Încălzire ventilator eco , 2-Încălzire ventilator , 3-Grătar inferior asistat de ventilator , 4-Încălzire superioară și inferioară.



Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.



Imaginile din acest manual sunt schematic și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.



Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

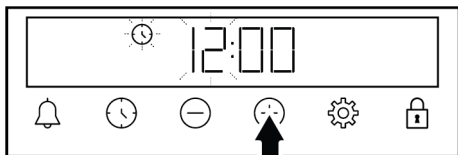
## 4 Prima utilizare

Înainte de a începe să utilizați produsul, este recomandat să efectuați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

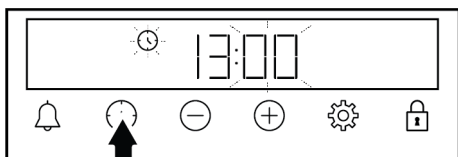
### 4.1 Prima setare a temporizatorului

**i** Înainte de a utiliza cuptorul, întotdeauna setați ora exactă. Dacă nu o setați, în cazul unor modele de cuptoare nu poate fi realizată coacerea.

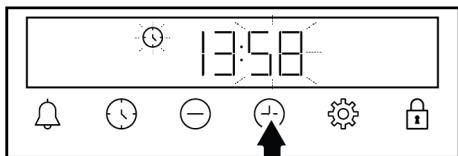
1. Atunci când cuptorul este pornit pentru prima dată, câmpul aferent orei, „12:00” și simbolul ⌚ clipească.
2. Setați ora apăsând tastele (+)/(-).



3. Apăsați tasta ⌚ sau ⚙️ pentru activarea câmpului aferent minutelor.



4. Apăsați tastele (+)/(-) pentru a seta minutele.



5. Apăsați tasta ⌚ pentru a confirma setarea.
- ⇒ Ora este setată, iar simbolul ⌚ dispare de pe afișaj.

**i** Dacă ora nu este setată, „12:00” și simbolurile ⌚ continuă să clipească, iar cuptorul nu pornește. Pentru ca aparatul să funcționeze, trebuie să confirmați ora setând ora, sau apăsând tasta ⌚ atunci când aceasta este la „12:00”. Puteți modifica setarea orei exacte mai târziu după cum este descris în secțiunea „Setări”.

**i** În cazul unei întreruperi a curentului, setările orei sunt anulate. Trebuie setată din nou.

### 4.2 Curățarea inițială

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor, furnizate împreună cu produsul.
3. Puneți în funcțiune produsul timp de 30 de minute, apoi opriți-l. Astfel, resturile și petele care pot fi rămase în cuptor în timpul coacerii sunt arse și curățate.
4. Atunci când folosiți produsul, selectați cea mai ridicată temperatură și funcția de operare pentru utilizarea tuturor elementelor de încălzire din aparatul dumneavoastră. A se vedea „Funcții de operare ale cuptorului |▶ 13”|. Puteți afla modul de utilizare a cuptorului, în secțiunea următoare.
5. Așteptați răcirea cuptorului.
6. Ștergeți suprafețele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și uscați cu o cârpă.

#### Înainte de utilizarea accesoriilor:

Curățați accesoriile pe care le scoateți din cuptor cu soluție de apă și detergent și cu un burete moale.

**AVIZ:** Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, pulberi de curățat, creme de curățare sau obiecte ascuțite în timpul curățării.

**AVIZ:** În timpul primei utilizări, pentru câteva ore se poate degaja un ușor fum și miros. Este un fenomen normal și este

suficient să asigurați buna ventilație pentru îndalăturare. Evitați inhalarea directă a fumului și mirosului emanat.

## 5 Utilizarea cuptorului

### 5.1 Informații generale pentru utilizarea cuptorului

**Ventilator de răcire ( Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră. )**

Aparatul este prevăzut cu un ventilator de răcire. Ventilatorul de răcire este activat automat, atunci când este necesar și răcește atât partea din față a produsului, cât și mobilierul. Acesta este dezactivat automat, la terminarea procesului de răcire. Aerul cald iese pe la partea de sus a ușii cuptorului. Nu acoperiți aceste deschideri de ventilație cu nimic. În caz contrar, cuptorul se poate supraîncălzi. Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze în timpul funcționării cuptorului sau după oprirea cuptorului (aproximativ 20-30 minute). Dacă gătiți programând cronometrul cuptorului, la sfârșitul timpului de coacere, ventilatorul de răcire se dezactivează odată cu toate funcțiile. Durata de funcționare a ventilatorului de răcire nu poate fi determinată de utilizator. Acesta se activează și se oprește automat. Aceasta nu este o eroare.

#### Lumina cuptorului


Becul cuptorului se aprinde, atunci când cuptorul începe coacerea. La unele modele, becul este aprinsă în timpul coacerii, în timp ce la unele modele se stinge după un anumit timp.

În cazul unor funcții de coacere lumina nu se aprinde niciodată pentru a economisi energie.

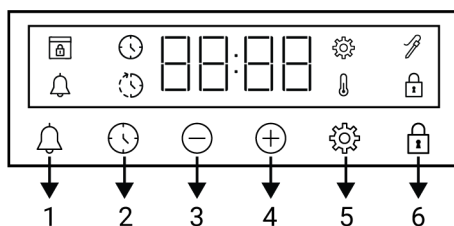
Dacă doriți ca becul cuptorului să fie aprins permanent, selectați funcția de operare "Becul cuptorului" cu ajutorul butonului de selectare a funcției.

### 5.2 Funcționarea unității de control a cuptorului

**Avertismente generale pentru unitatea de control a cuptorului**




- Timpul maxim care poate fi setat pentru procesul de coacere este de 5 ore și 59 minute. Programul va fi anulat în cazul unei întreruperii de curent. Va fi necesar să reprogramați.
- În timp ce realizați ajustări, simbolurile relevante se aprind pe ecran. Trebuie să așteptați puțin, pentru salvarea setărilor.
- Dacă s-a realizat orice setare de coacere, ora zilei nu poate fi ajustată.
- Dacă timpul de coacere este configurat la începerea coacerii, timpul rămas este afișat pe ecran.
- În cazurile în care timpul de coacere sau timpul de încheiere a coacerii este setat, puteți anula automat apăsând lung tasta 

#### Temporizatorul



- 1 Tastă alarmă
- 2 Tastă de setare oră
- 3 Tastă de creștere valoare
- 4 Tastă de reducere valoare
- 5 Tastă setări
- 6 Tastă de blocare taste

#### Simboluri afișaj

-  : Simbol timp de coacere
-  : Simbol de încheiere timp de coacere \*
-  : Simbol alarmă

 : Simbol sondă de carne \*

 : Simbolul de blocare a tastelor

 : Simbol temperatură

 : Simbol setări

 : Simbol de blocare ușă \*

\* Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

## Pornirea cuptorului

Atunci când selectați o funcție de utilizare cu care doriți să realizați coacerea cu butonul de selectare a funcției și setați o anumită temperatură cu ajutorul butonului de temperatură, cuptorul începe să funcționeze.

## Oprirea cuptorului

Puteți opri cuptorul rotind butonul de selectare a funcției și butonul de temperatură pe poziția off (oprit) (sus).


## Coacerea manuală pentru selectarea temperaturii și a funcției de operare a cuptorului


Puteți coace realizând controlul manual (prin comanda dumneavoastră) fără setarea timpului de coacere, selectând temperatura și funcția de operare specifice alimentelor dumneavoastră.



1. Selectați funcția de operare cu care doriți să realizați coacerea, cu butonul de selectare a funcției.

2. Setati temperatura la care doriți să coaceți, cu butonul de temperatură.



⇒ Cuptorul dvs. va începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate și pe ecran va apărea . Pe afișaj vor apărea valoarea setată a temperaturii și animațiile cu 3 linii. Apoi, timpul scurs de la începerea coacerii este afișat în ordine. Atunci când temperatura din cuptor atinge

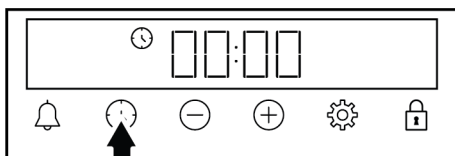
temperatura setată simbolul  dispare și se va emite o avertizare sonoră.





Animația cu 3 linii care apare pe afișaj se oprește și simbolul C apare fixat lângă valoarea temperaturii. Cuptorul nu se oprește automat, deoarece coacerea manuală se face fără setarea timpului de coacere. Trebuie să controlați coacerea și să o dezactivați manual. În cazul în care coacerea s-a încheiat, opriți cuptorul rotind butonul de selecție a funcției Butoane și butonul de temperatură în poziția off (oprit) (sus).



## Coacerea prin setarea timpului de coacere:

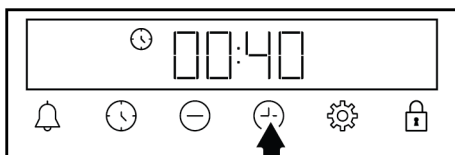
Puteți opri automat cuptorul la sfârșitul timpului de coacere, selectând funcția de temperatura și funcția de operare specifice alimentelor dumneavoastră, și setând timpul de coacere pe cronometru.

1. Selectați funcția de coacere.
2. Apăsati tasta  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de coacere.



 Pentru setarea rapidă a timpului de coacere, puteți atinge direct tasta  pentru a seta timpul de coacere la 30 de minute după setarea funcției și temperaturii de coacere apoi utilizați tastele / pentru schimbarea timpului.

3. Reglați timpul de coacere cu tastele /.





Timpul de coacere crește cu 1 minut în primele 15 minute, și cu câte 5 minute după 15 minute.

4. Introduceți mâncarea în cuptor și setați temperatura cu butonul de temperatură.

⇒ Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate. Timpul de coacere setat începe cu numărătoarea inversă și pe afișaj apare . Timpul de coacere cu numărătoare inversă și valoarea temperaturii setate și animația cu 3 linii de lângă acestea sunt afișate în ordine. Atunci când temperatura din cuptor atinge temperatura setată simbolul dispare și se va emite o avertizare sonoră. Animația cu 3 linii care apare pe afișaj se oprește și simbolul C apare fixat lângă valoarea temperaturii.

5. Când timpul de coacere setat a expirat, pe afișaj apare mesajul "End" (Sfârșit), simbolul clipește și cronometrul emite un avertisment sonor.

6. Alarma sonoră este activă două minute. Apăsați orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore. Avertismentul se dezactivează, iar ora apare pe afișaj.



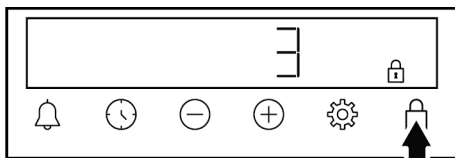
Dacă se apasă orice tastă la sfârșitul avertizării sonore, cuptorul începe din nou să funcționeze. Pentru a împiedica cuptorul să funcționeze din nou la sfârșitul avertismentului, opriți cuptorul prin rotirea butonului de temperatură și a butonului de funcție în poziția "0" (oprit).

### 5.3 Setări

#### Activarea blocării tastelor

Folosind funcția de blocare a tastelor, puteți preveni modificarea setărilor temporizatorului.

1. Apăsați tasta până când simbolul apare pe ecran.



⇒ Simbolul este afișat pe ecran și începe numărătoarea inversă 3-2-1. Blocarea tastelor este activată atunci când se termină numărătoarea inversă. La apăsarea oricărei taste după ce blocarea tastelor este setată, cronometrul emite un semnal sonor iar simbolul clipește.



Dacă eliberați tasta înainte de terminarea numărătorii inverse, blocarea tastelor nu se va activa.



Tastele cronometrului nu pot fi utilizate atunci când funcția de blocare a tastelor este activă. În cazul întreruperii alimentării, blocarea tastelor nu este anulată.

#### Dezactivarea blocării tastelor

1. Apăsați tasta până când simbolul dispare de pe ecran.



⇒ Simbolul dispare de pe afișaj, iar blocarea tastelor este dezactivată.

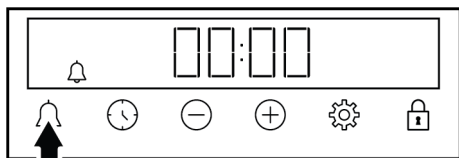
#### Setarea alarmei

Puteți utiliza, de asemenea, cronometrul aparatului pentru orice avertisment sau reamintire, în afară de coacere. Ceasul cu alarmă nu are niciun efect asupra funcțiilor de operare a cuptorului. Se utilizează în scopuri de avertizare. De exemplu, puteți utiliza ceasul cu alarmă atunci când doriți să întoarceți mâncarea în cuptor, la o anumită oră. Imediat ce timpul setat a expirat, cronometrul emite o alarmă sonoră.

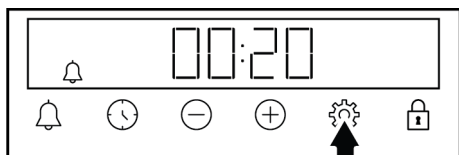



Timpul maxim al alarmei este de 23 ore 59 minute.


1. Apăsăți tasta  până când simbolul  apare pe ecran.



2. Reglați timpul de alarmă cu tastele  $\oplus/\ominus$



- ⇒ După setarea orei alarmei, simbolul  rămâne aprins iar ora alarmei începe număratoarea inversă pe afișaj. Dacă ora alarmei și timpul de coacere sunt setate simultan, se va afișa cea cu durata cea mai scurtă.




3. După expirarea timpului de alarmă, simbolul  începe să clipească și emite un semnal sonor.

### Dezactivarea alarmei



1. La finalul perioadei de alarmă, semnalul sonor sună timp de două minute. Apăsăți orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.

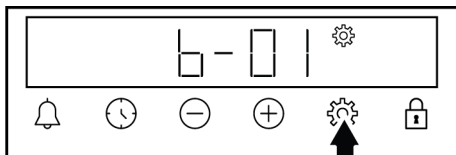
⇒ Avertismentul se dezactivează, iar ora apare pe afișaj.

### Dacă doriți să anulați alarma;

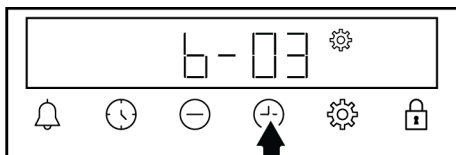
1. Apăsăți tasta  până când simbolul  apare pe afișaj, pentru a reseta ora alarmei. Apăsăți tasta  $\ominus$  până când simbolul "00:00" apare pe ecran.
2. Puteți, de asemenea, să anulați alarma prin apăsarea lungă a tastei .


### Ajustarea volumului

1. Atingeți tasta  până când una dintre valorile **b-01-b-02-b-03** și simbolul  apar pe afișaj.





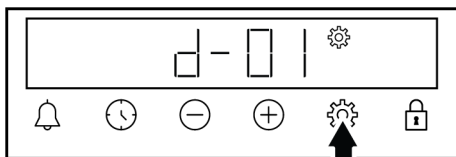
2. Setezi nivelul dorit cu tastele  $\oplus/\ominus$ . (**b-01-b-02-b-03**)



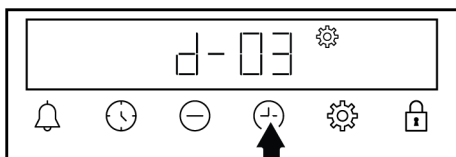
⇒ Atingeți tasta  pentru confirmare sau așteptați fără să atingeți nicio tastă. Setarea volumului devine activă după un timp.


### Setarea luminozității afișajului

1. Atingeți tasta  până când una dintre valorile **d-01-d-02-d-03** și simbolul  apar pe afișaj.





2. Setezi nivelul de luminozitate dorit cu tastele  $\oplus/\ominus$ . (**d-01-d-02-d-03**)

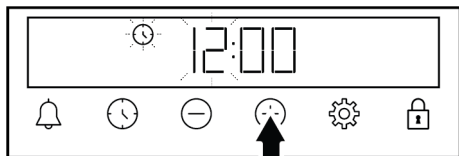




⇒ Atingeți tasta  pentru confirmare sau așteptați fără să atingeți nicio tastă. Setarea luminozității devine activă după un timp.

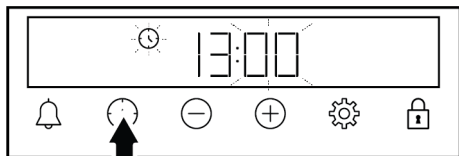
### Modificarea orei exacte

Pe cuptor; pentru a schimba ora setată anterior:

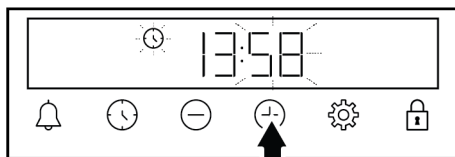
1. Apăsăți tasta  până când simbolul  apare pe ecran.
2. Setezi ora apăsând tastele  $\oplus/\ominus$ .



3. Apăsați tasta  sau  pentru activarea câmpului aferent minutelor.



4. Apăsați tastele /  pentru a seta minutele.



5. Apăsați tasta  pentru a confirma setarea.

⇒ Ora este setată, iar simbolul dispare de pe afișaj.

## 6 Informații generale privind coacerea

În această secțiune puteți găsi sfaturi pentru pregătirea și coacerea alimentelor dumneavoastră.

În plus, această secțiune descrie unele alimente testate de producători și setările cele mai adecvate pentru aceste alimente. Setările și accesoriile adecvate pentru aceste alimente sunt, de asemenea, indicate.

### 6.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor

- Dacă deschideți ușa cuptorului în timpul sau după încheierea coacerii, se poate degaja abur fierbinte. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor. Atunci când deschideți ușa cuptorului, păstrați distanța.
- Aburul intens generat în timpul coacerii poate forma picături de condens pe interiorul și exteriorul cuptorului și pe părțile superioare ale mobilierului, datorită diferenței de temperatură. Acesta este un eveniment fizic normal.
- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.

- Îndepărtați întotdeauna accesoriile neutilizate din cuptor, înainte de începerea coacerii. Accesoriile rămase în cuptor pot împiedica prepararea alimentelor la valorile corecte.
- Pentru alimentele preparate conform rețetei proprii, puteți consulta ca referință rețetele similare indicate în tabelele de moduri de coacere.
- Folosirea accesoriilor furnizate vă asigură cele mai bune performanțe de coacere. Respectați întotdeauna avertismentele și informațiile furnizate de producător pentru vasele pe care urmează să le folosiți.
- Tăiați hârtia de copt pe care o veți folosi la gătit, la dimensiunile potrivite vasului de coacere. Dacă hârtia de copt iese din vas, există riscul de ardere și aceasta poate afecta calitatea coacerii. Folosiți hârtia de copt în intervalul de temperatură specificat.
- Pentru o performanță bună de coacere, așezați mâncarea pe raftul corect recomandat. Nu schimbați poziția pe raft în timpul coacerii.



## 6.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor

### Informații generale

- Vă recomandăm să folosiți accesoriile produsului, pentru o performanță bună a coacerii. Dacă veți folosi un vas de bucătărie extern, alegeți vasele de culoare închisă, care nu lipesc și rezistă la temperatură înaltă.
- Dacă se recomandă preîncălzirea în tabelul programelor de coacere, asigurați-vă că puneți mâncarea la cuptor după preîncălzire.
- Dacă veți găti folosind vase pe grătarul de sârmă, așezați vasul în mijlocul grătarului, nu lângă peretele din spate.
- Toate ingredientele utilizate la prepararea produselor de patiserie trebuie să fie proaspete și la temperatura camerei.
- Timpul de preparare a alimentelor poate varia, în funcție de cantitatea de alimente și mărimea vaselor de gătit.
- Formele din metal, ceramică și sticlă prelungesc timpul de coacere, iar suprafețele inferioare ale alimentelor de patiserie nu se rumenesc uniform.
- Dacă folosiți hârtie de copt, pe suprafața inferioară a alimentului poate fi sesizată o rumenire ușoară. În această situație, puteți extinde perioada de coacere cu aproximativ 10 minute.
- Valorile specificate în tabelele de coacere sunt determinate ca urmare a testelor efectuate în laboratoarele noastre. Valorile potrivite pentru dumneavoastră pot diferi de aceste valori.
- Așezați vasul pe raftul corespunzător recomandat în tabelul programelor de coacere. Luați ca referință raftul de jos al cuptorului, ca fiind raftul 1.

- Gătiți preparatele recomandate în vase de gătire pe o singură tavă.

### Sfaturi pentru coacerea prăjiturilor

- Dacă prăjitura este prea uscată, creșteți temperatura cu aproximativ 10°C și reduceți timpul de coacere.
- Dacă prăjitura este umedă, folosiți o cantitate mică de lichid, sau reduceți temperatura cu 10°C.
- Dacă partea de sus a prăjiturii este arsă, puneți pe raftul inferior, reduceți temperatura și creșteți timpul de coacere.
- Dacă prăjitura este coaptă în interior, dar exteriorul este lipicios, folosiți mai puțin lichid, reduceți temperatura și creșteți timpul de coacere.

### Ponturi pentru produsele de patiserie

- Dacă produsele de patiserie sunt prea uscate, creșteți temperatura cu aproximativ 10°C și reduceți timpul de coacere. Umeziți foile de aluat cu un sos preparat din lapte, ulei, ou și amestec de iaurt.
- Dacă produsele de patiserie se coc lent, asigurați-vă că acestea nu sunt atât de groase încât să se reverse peste marginea vasului.
- Dacă aluatul este rumenit la suprafață, dar partea inferioară este necoaptă, asigurați-vă că sosul nu se acumulează în cantitate prea mare la partea de jos a vasului. Pentru o rumenire uniformă, încercați să întindeți sosul uniform între foile de aluat și compoziție.
- Coaceți în poziția și la temperatura adecvată, conform tabelului de preparare. Dacă partea de jos nu este încă suficient de rumenită, așezați pe un raft inferior, la următoarea preparare.

## Tabel de gătit pentru produse de patiserie și mâncare la cuptor

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjitură la tavă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	180	30 ... 40
Prăjitură în formă	Formă de copt pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	30 ... 40
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :3 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :2	150	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă : 25 ... 35 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă : 30 ... 40
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	150	30 ... 40
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	2	160	25 ... 35
Prăjitură	Tavă produse de patiserie *	Încălzire superioară și inferioară	3	170	25 ... 35
Produse de patiserie	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	2	180	35 ... 45
Chiflă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	200	20 ... 30
Pâine întregă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	200	30 ... 40
Lasagna	Vas de sticlă/ metalic dreptunghiular pe grătar de sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2 sau 3	200	30 ... 40
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 65
Pizza	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	200 ... 220	10 ... 20

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

\*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

\*\*Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

## 6.1.2 Carne, pește și pui

### Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

- Condimentarea cu suc de lămâie și piper înainte de coacerea puiului, curcanului întreg și bucăților mari de carne, crește performanța de coacere.
- Sunt necesare între 15 și 30 de minute în plus, pentru a găti carnea cu os, decât pentru frigerea cărnii tăiată file.
- Luați în calcul aproximativ 4 până la 5 minute de timp de coacere per centimetru din grosimea cărnii.
- După expirarea timpului de coacere, lăsați carnea în cuptor timp de aproximativ 10 minute. Sucul cărnii este mai bine distribuit în timpul frigerii și nu se scurge, atunci când carnea este tăiată.
- Peștele trebuie așezat pe un raft mijlociu sau inferior, într-un vas rezistent termorezistent.
- Gătiți preparatele recomandate în vase de gătire pe o singură tavă.

### Tabletă de gătit pentru carne, pește și pasăre

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Friptură (bucată întregă) / Carne de fript (1 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	3	15 min. 250/max, după 180 ... 190	60 ... 80
Pulpă de miel (1,5-2 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	3	170	85 ... 110
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	2	15 min. 250/max, după 190	60 ... 80
Curcan (5,5 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	1	25 min. 250/max, după 180 ... 190	150 ... 210
Pește	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	3	200	20 ... 30

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

\*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

\*\*Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

### 6.1.3 Grătar

Carnea roșie, peștele și carnea de pasăre se rumenesc rapid atunci când sunt puse pe grătar, capătă o crustă frumoasă și nu se usucă. Carnea file, frigăruile, cârnații precum și legumele succulente (roșii, ceapă etc.) se pretează în mod deosebit pentru frigerea pe grătar.

#### Avertizări generale

- Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Puneți pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. De asemenea, nu așezați mâncarea prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un conținut mare de grăsime se pot aprinde.
- **Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Nu folosiți grătarul cu ușa deschisă. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!**

#### Tabel de preparare la grătar

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	TimP de coacere (min.) (aprox.)
Pește	Grătar din sârmă	4 - 5	250/max	20 ... 25
Bucăți de pui	Grătar din sârmă	4 - 5	250/max	25 ... 35
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	4	250/max	20 ... 30
Cotlet de miel	Grătar din sârmă	4 - 5	250/max	20 ... 25
Friptură - (Cuburi de carne)	Grătar din sârmă	4 - 5	250/max	25 ... 30
Cotlet de vițel	Grătar din sârmă	4 - 5	250/max	25 ... 30
Legume gratinate	Grătar din sârmă	4 - 5	220	20 ... 30
Pâine toast	Grătar din sârmă	4	250/max	1 ... 3

Se recomandă preîncălzirea timp de 5 minute, pentru toate alimentele coapte/fripte pe grătar.

Întoarceți mâncarea pe grătar, după scurgerea a 1/2 din timpul total de preparare.

#### Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

- Puneți pe grătar alimente de grosime și greutate pe cât posibil similare.
- Așezați alimentele pe care doriți să le preparați pe grătarul de sârmă sau în tava grătarului, așezându-le astfel încât să nu depășiți dimensiunile elementului de încălzire.
- În funcție de grosimea alimentelor de pe grătar, timpii de preparare indicați în tabel pot varia.
- Așezați grătarul de sârmă sau tava grătarului la nivelul dorit, în cuptor. Dacă frigeți pe grătar, introduceți tava cuptorului pe raftul inferior, pentru a colecta grăsimea scursă. Tava cuptorului pe care o veți introduce trebuie să fie dimensionată astfel încât să acopere întreaga zonă a grătarului. Este posibil ca această tavă să nu fie furnizată cu produsul. Pentru o curățare mai ușoară, turnați apă în tava cuptorului.

## Grătar inferior asistat de ventilator

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Pește	Grătar din sârmă	Grătar inferior asistat de ventilator	4	200	30 ... 35
Bucăți de pui	Grătar din sârmă	Grătar inferior asistat de ventilator	4	250	25 ... 35
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	Grătar inferior asistat de ventilator	4	250	30 ... 40
Friptură (bucată întreagă) / Carne de fript (1 kg)	Grătar din sârmă - Așezați o tavă pe un raft inferior.	Grătar inferior asistat de ventilator	3	15 min. 250, după 180 ... 190	90 ... 110

Nu preîncălziți preparatele recomandate în acest tabel pentru grătar.

### 6.1.4 Alimente de test

- Alimentele din acest tabel de preparare sunt pregătite conform standardului EN 60350-1, pentru a facilita testarea produsului pentru institutele de control.

- Gătiți preparatele recomandate în vase de gătire pe o singură tavă.

### Tabel de gătit pentru alimentele de încercare

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Fursecuri (dulci)	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	140	20 ... 30
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :3 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :2	150	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă : 25 ... 35 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă : 30 ... 40
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	150	30 ... 40
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	2	160	25 ... 35
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 65

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

\*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

\*\*Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

## Grătar

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	4	250/max	20 ... 30
Pâine toast	Grătar din sârmă	4	250/max	1 ... 3

Se recomandă preîncălzirea timp de 5 minute, pentru toate alimentele coapte/fripte pe grătar.

Întoarceți mâncarea pe grătar, după scurgerea a 1/2 din timpul total de preparare.

## 7 Întreținerea și curățarea

### 7.1 Informații generale privind curățarea

#### Avertizări generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu puneți detergent direct pe suprafețele fierbinți. Acest fapt poate cauza pete permanente.
- Produsul trebuie curățat și uscat bine după fiecare utilizare. În acest mod, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. În acest mod este prelungită durata de utilizare a aparatului iar frecvența problemelor este redusă.
- Nu folosiți aparate de curățare cu aburi, pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare deteriorează suprafața. Agenții de curățare inadecvați sunt: înălbitori, produse de curățare care conțin amoniac, acid sau clorură, produse de curățare cu abur, agenți de detartrare, agenți de îndepărtare a petelor și ruginii, produse de curățare abrazive (cremă de curățat, praf de curățat, cremă de degresare, perie abrazivă, sârmă, bureți, lavete de curățare murdare și cu reziduuri de detergent).

- Nu sunt necesare materiale speciale pentru curățarea după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată.
- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.
- Nu spălați nicio componentă a produsului în mașina de spălat vase.

#### Inox - suprafețe inoxidabile

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și de inox sau oțel inoxidabil și a mânerelor.
- Suprafețele inoxidabile sau din inox își pot schimba culoarea în timp. Acest fenomen este normal. După fiecare utilizare, curățați cu un detergent potrivit pentru suprafețe din oțel inoxidabil sau inox.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie), având grijă să ștergeți într-o singură direcție.
- Îndepărtați petele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețe de sticlă și inox imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.

- Agenții de curățare pulverizate/aplicate pe suprafață trebuie curățate imediat. Agenții de curățare abrazivi lăsați pe suprafață fac ca suprafața să se decoloreze.

### Suprafețe emailate

- După utilizare, curățați suprafețele emailate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată.
- Pentru pete dificile se poate utiliza un agent de curățare pentru cuptor și grătar, recomandat pe site-ul web al mărcii produsului, dar și bureți de sârmă care nu zgârie. Nu folosiți un produs extern de curățat cuptorul.
- Cuptorul trebuie să se răcească, înainte de curățarea zonei de coacere. Curățarea suprafețelor fierbinți va crea atât pericol de incendiu, cât și deteriorarea suprafeței emailate.

### Suprafețe catalitice

- Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiți decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcție de model.
- Pereții catalitici au o suprafață mată și poroasă ușoară. Pereții catalitici ai cuptorului nu trebuie curățați.
- Suprafețele catalitice absorb ulei datorită structurii poroase și încep să strălucească atunci când suprafața este saturată cu ulei, în acest caz se recomandă înlocuirea pieselor.

### Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățați suprafețe de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă din microfibră specifică pentru suprafețe din sticlă și uscați-l cu o cârpă din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă curată și uscată din microfibră. Detergentul rezidual rămas poate deteriora ulterior suprafața sticlei.

- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu cuțite cu lama zimțată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.
- Puteți îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau suc de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe suprafață cu un burete și așteptați până când acesta va acționa corespunzător. Apoi, curățați suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

### Piese de plastic și suprafețe vopsite

- Curățați părțile de plastic și suprafețele pictate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată.
- Nu utilizați instrumente metalice ascuțite și agenți de curățare abrazivi. Acestea pot deteriora suprafețele.
- Asigurați-vă că îmbinările componentelor produsului nu sunt lăsate îmbibate cu detergent. În caz contrar, pe aceste îmbinări vor apărea urme de coroziune.

## 7.2 Accesorii de curățare

Nu puneți accesoriile produsului într-o mașina de spălat vase, cu excepția cazului în care se specifică altfel în manualul de utilizare.

## 7.3 Curățarea panoului de control

- Atunci când curățați panourile și butoanele, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și uscați cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și garniturile de dedesubt pentru a curăța panoul. Panoul de control și butoanele pot fi deteriorate.

- În timp ce curățați panourile din inox cu butoane de control, nu utilizați agent de curățare a inoxului în jurul butoanelor. Indicatoarele din jurul butoanelor se pot șterge.
- Curățați panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și uscați cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, setați blocarea tastelor înainte de curățarea panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

#### 7.4 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere)

Urmați instrucțiunile de curățare descrise în secțiunea „Informații generale despre curățare” în funcție de tipurile suprafețelor din interiorul cuptorului.

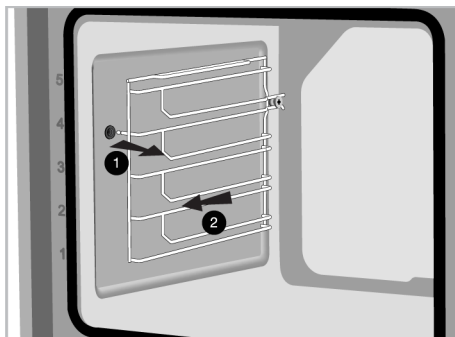
##### Curățarea pereților laterali ai cuptorului

Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiți decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcție de model. Dacă există un perete catalitic, consultați secțiunea “Pereți catalitici” pentru informații.

Dacă aparatul dumneavoastră este un model cu rafturi din sârmă, scoateți rafturile înainte de a curăța pereții laterali. Apoi, realizați curățarea așa cum este descris în secțiunea „Informații generale despre Informații curățare generală funcție de tipul suprafeței peretelui lateral.

##### Pentru a scoate rafturile laterale de sârmă:

1. Scoateți partea din față a raftului de sârmă, trăgându-l către peretele lateral din partea opusă.
2. Trageți raftul de sârmă spre dumneavoastră, pentru a-l îndepărta complet.




3. Pentru reasamblarea rafturilor, procedurile aplicate la îndepărtarea acestora trebuie repetate în ordinea inversă a etapelor.

#### 7.5 Auto-curățarea la temperatură ridicată

Cuptorul este echipat cu o caracteristică pirolitică. Cuptorul se încălzește până la o temperatură de aproximativ 420-480°C și arde până când murdăria existentă se transformă în cenușă. Este posibil să se producă un fum puternic. Asigurați o ventilație bună. Curățarea la temperatură ridicată trebuie efectuată aproximativ după fiecare 10 utilizări ale cuptorului.

##### Avertizări generale



**Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!**

Nu atingeți produsul în timpul auto-curățării și nu lăsați la îndemâna copiilor. Așteptați cel puțin 30 de minute înainte de a îndepărta resturile.

- Înainte de a utiliza funcția de piroliză, îndepărtați toate accesoriile, raftul telescopic și rafturile laterale (dacă există). Dacă acestea nu sunt îndepărtate, accesoriile și rafturile laterale din sârmă vor fi deteriorate.
- Dacă produsul dumneavoastră are un accesoriu rezistent la piroliză (rezistent la auto-curățare la temperaturi ridicate), nu trebuie să îndepărtați aceste accesorii



din cuptor. Dacă accesoriile dumneavoastră sunt rezistente la curățarea pirolitică, sau nu, este specificat în secțiunea despre accesorii. Dacă nu este specificat, accesoriile dumneavoastră nu sunt rezistente la temperaturi ridicate. Pentru a evita distrugerea, acestea trebuie să fie îndepărtate din cuptor înainte de auto curățare.

- Nu curățați garnitura ușii. Garnitura din fibră de sticlă este foarte delicată și se deteriorează ușor. Dacă garnitura ușii este deteriorată, înlocuiți-o cu una nouă de la un service autorizat.

### Pentru a porni funcția de piroliză:



1. Îndepărtați toate accesoriile din interiorul cuptorului. În cazul modelelor cu rafturi de sârmă, nu uitați să scoateți raftul de sârmă.
2. Înainte de a începe curățarea, curățați suprafețele exterioare ale cuptorului și resturile alimentare din interiorul cuptorului cu o cârpă cu soluție de detergent.
3. Selectați funcția „piroliză” (Piroliză).

⇒ **P2:00** clipește intermitent pe afișaj. Dacă aparatul dumneavoastră este echipat cu funcția de piroliză Eco, mesajul „Pro” este afișat mai întâi pe afișaj timp de 2 secunde, apoi mesajul **P2:00** începe să clipească.



Dacă mesajele „Pro” și apoi „ECO” nu sunt afișate pe afișaj, aparatul dumneavoastră nu este echipat cu funcția de piroliză Eco.

4. Răsuciți butonul pentru temperatură la cea mai înaltă „max” (maxim) temperatură.

5. Când funcția piroliză începe, **P2:00** se aprinde continuu și începe numărătoarea inversă. Timpul pentru piroliză (2 ore) apare pe ecran. Această durată nu poate fi schimbată.
6. Când cuptorul atinge o anumită temperatură după începerea procesului de piroliză, simbolul de  apare pe afișajul de cronometru și ușa cuptorului nu poate fi deschisă. Nu forțați mânerul pentru a debloca ușa până când procesul de curățare nu este terminat, iar simbolul de blocare dispăre de pe ecran.
7. Când procesul de curățare s-a încheiat, pe afișaj apare „End”.
8. După ce apare pe afișaj „End”, răsuciți butonul de funcție și temperatură în poziția 0 (oprit) pentru a încheia procesul.
9. După ce simbolul  dispăre de pe afișaj, îndepărtați depunerile cu un amestec de apă și oțet.
10. Apăsăți orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.




După finalizarea funcției de piroliză, blocarea ușii va fi activă până când cuptorul se răcește la o temperatură adecvată. Dacă doriți să gătiți ceva în acest timp, pe ecran se va afișa „H”, iar gătitul nu va fi posibil.


### Funcție de autocurățare cu temperatură ridicată – piroliză Eco (Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.)

- ✓ În cazul în care cuptorul nu este foarte murdar, vă recomandăm să utilizați funcția "Piroliză - mod economic". Funcția "Piroliză - mod economic" durează mai puțin decât funcția Piroliză". Dacă cuptorul este foarte


murdar, este posibil ca funcția "Piroliză - mod economic" să nu fie suficientă. În acest caz, selectați funcția "Piroliză".

1. Îndepărtați toate accesoriile din interiorul cuptorului. În cazul modelelor cu rafturi de sârmă, nu uitați să scoateți raftul de sârmă.
2. Înainte de a începe curățarea, curățați suprafețele exterioare ale cuptorului și resturile alimentare din interiorul cuptorului cu o cârpă cu soluție de detergent.
3. Selectați funcția „piroliză” (Piroliză).
  - ⇒ Mesajul „P2:00” și „Pro” este afișat pe afișaj timp de aproximativ 2 secunde și apoi mesajul P2:00 începe să clipească.
4. Atingeți tasta ⊕ sau ⊖ .
  - ⇒ Mesajul “ECO” este afișat pe afișaj timp de aproximativ 2 secunde și apoi mesajul P1:30 începe să clipească.
5. Răsuciți butonul pentru temperatură la cea mai înaltă „max” (maxim) temperatură.
6. Când funcția piroliză începe, P1:30 se aprinde și începe număratoarea inversă. Timpul pentru piroliză (1,5 ore) apare pe ecran. Această durată nu poate fi schimbată.
7. Când cuptorul atinge o anumită temperatură după începerea procesului de piroliză, simbolul de  apare pe afișajul de cronometru și ușa cuptorului nu poate fi deschisă. Nu forțați mânerul pentru a debloca ușa până când procesul de curățare nu este terminat, iar simbolul de blocare dispare de pe ecran.
8. Când procesul de curățare s-a încheiat, pe afișaj apare „End”.

9. După ce apare pe afișaj „End”, răsuciți butonul de funcție și temperatură în poziția 0 (oprit) pentru a încheia procesul.


10. După ce simbolul  dispare de pe afișaj, îndepărtați depunerile cu un amestec de apă și oțet.

11. Apăsăți orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.

 După finalizarea funcției de piroliză, blocarea ușii va fi activă până când cuptorul se răcește la o temperatură adecvată. Dacă doriți să gătiți ceva în acest timp, pe ecran se va afișa „H”, iar gătitul nu va fi posibil.

## 7.6 Curățarea ușii cuptorului

Puteți îndepărta ușa cuptorului și geamurile ușii, pentru a le curăța. Modul îndepărtării ușilor și geamurilor este explicat în secțiunile „Îndepărtarea ușii cuptorului” și „Îndepărtarea geamului interior al ușii”. După scoaterea geamurilor interioare ale ușii, curățați-le cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată. Pentru îndepărtarea reziduurilor de calcar ce se pot forma pe sticla cuptorului, ștergeți sticla cu oțet și limpeziți.

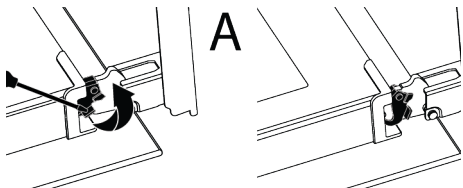
 Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitor, pentru a curăța ușa și geamul cuptorului.

### Îndepărtarea ușii cuptorului

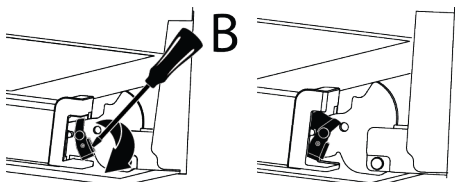
1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Deschideți clemele din soclul balamalei ușii din față, la dreapta și la stânga, împingându-le în jos, așa cum se arată în figură.

3. Tipurile de balamale pot varia ca tipuri (A), (B), (C) în conformitate cu modelul produsului. Următoarele imagini prezintă cum se deschide fiecare tip de balama.

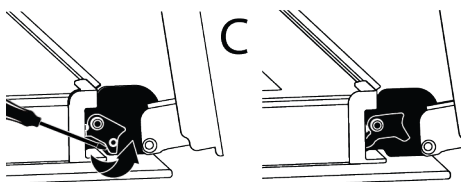
4. Balama de tip (A) este disponibilă pentru tipurile normale de uși.



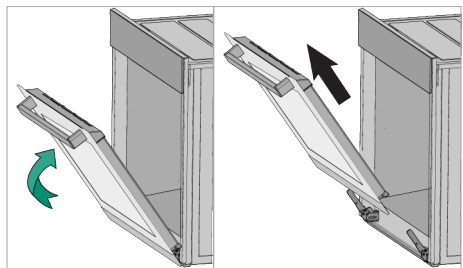
5. Balama de tip (B) este disponibilă pentru tipurile de uși cu amortizare.



6. Balama de tip (C) este disponibilă pentru tipurile de uși cu închidere/deschidere cu amortizare.



7. Poziționați ușa cuptorului în poziție semi-deschisă.



8. Trageți ușa detașată în sus, pentru a o elibera din balamalele din partea dreaptă și stângă și îndepărtați-o.

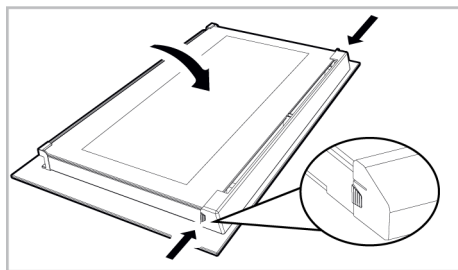


Pentru reatașarea ușii, procedurile aplicate la îndepărtarea acesteia trebuie aplicate în ordinea inversă a etapelor. Atunci când instalați ușa, asigurați-vă că închideți clemele de pe locul balamalei.

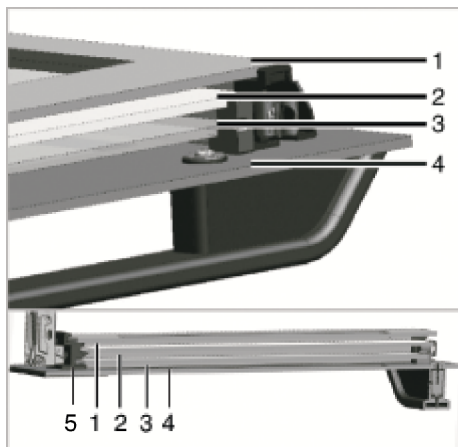
## 7.7 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

Geamul interior al ușii din față a aparatului poate fi îndepărtat pentru curățare.

1. Deschideți ușa cuptorului.



2. Trageți către dumneavoastră componenta de plastic, atașată pe secțiunea superioară a ușii din față, apăsând simultan pe punctele de presiune de pe ambele părți ale componentei și îndepărtați-o.



1 Geamul de la extrema interioară

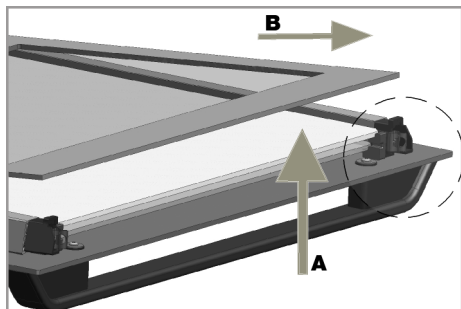
2 Al doilea geam

3 Al treilea geam

4 Geam exterior

5 Fantă de plastic a geamului inferior

3. Așa cum se arată în figură, ridicați cu grijă geamul de la partea interioară în direcția „A” apoi scoateți trăgând în direcția „B”.



4. Repetați același proces pentru îndepărtarea celui de-al doilea și al treilea geam.



Primul pas al reasamblării ușii este înlocuirea celui de-al doilea și al treilea geam (2, 3). Așa cum se arată în figură, așezați marginea teșită a geamului pe marginea teșită a fantei de plastic. Ordinea atașării celui de-al doilea și al treilea geam interior nu este importantă, deoarece acestea sunt interschimbabile. În timp ce atașați geamul de la interior (1), orientați partea imprimată a geamului către al doilea geam dinspre interior. Este crucială așezarea colțurilor inferioare ale tuturor geamurilor interioare în fantele de

plastic de la partea inferioară (5). Apăsați componenta de plastic în direcția cadrului, până când se aude un „clac”.



După curățare, toate geamurile trebuie reasamblate.

## 7.8 Curățarea lămpii cuptorului

În cazul în care ușa de sticlă a lămpii cuptorului din zona de preparare se murdărește; curățați cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată. În cazul defectării lămpii cuptorului, o puteți înlocui respectând instrucțiunile din secțiunile următoare.

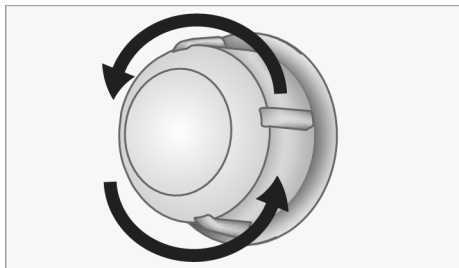
### Înlocuirea lămpii cuptorului

#### Avertizări generale

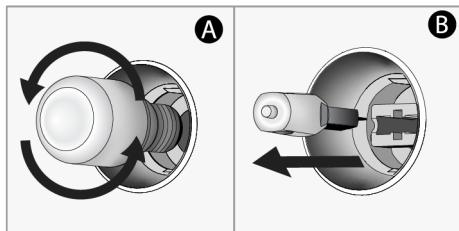
- Pentru a evita riscul de electrocutare înainte de înlocuirea lămpii cuptorului, deconectați produsul și așteptați răcirea cuptorului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Acest cuptor este alimentat de o lampă incandescentă cu mai puțin de 40 W, mai puțin de 60 mm înălțime, mai puțin de 30 mm diametru, sau o lampă cu halogen cu fițe G9 și putere mai mică de 60 W. Lămpile sunt potrivite pentru funcționare la temperaturi peste 300°C. Lămpile de cuptor sunt disponibile la unitățile autorizate de service sau la tehnicienii cu licență. Acest produs conține o lampă de clasă energetică G.
- Poziția lămpii poate să difere de cea indicată în imagine.
- Lampa folosită pentru acest aparat nu este adecvată pentru iluminatul încăperilor locuinței. Scopul acestei lămpi este să permită utilizatorului să supravegheze alimentele din interiorul cuptorului.
- Lămpile utilizate în acest aparat trebuie să reziste la condiții fizice extreme, cum ar fi temperaturi peste 50°C.

**În cazul în care cuptorul dumneavoastră este prevăzut cu o lampă rotundă,**

1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate.
2. Scoateți capacul de sticlă, rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic.



3. Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în imagine și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți-o afară așa cum se arată în imagine și înlocuiți cu una nouă.



4. Repoziționați capacul de sticlă.  
**În cazul în care cuptorul este prevăzut cu o lampă de formă pătrată,**

1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate.

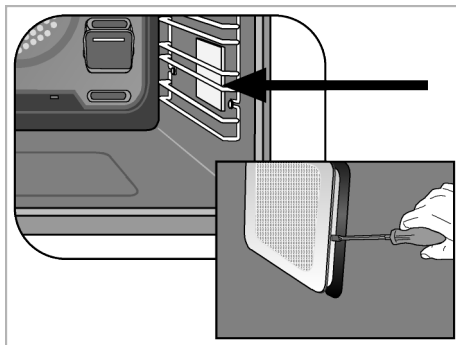
## 8 Depanare

Dacă problema persistă după ce ați urmat instrucțiunile din această secțiune, contactați comerciantul dumneavoastră sau un centru de service autorizat. Nu încercați niciodată să vă reparați singur produsul.

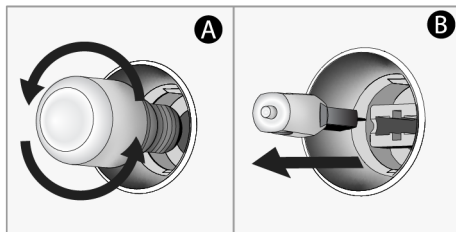
**În timp ce cuptorul este în funcțiune se emană abur.**

- Este normal să vedeți vapori în timpul funcționării. >>> Aceasta nu este o eroare.

2. Scoateți rafturile de sârmă conform descrierii.



3. Ridicați capacul de sticlă de protecție al lămpii cu o șurubelniță.
4. Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în imagine și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți-o afară așa cum se arată în imagine și înlocuiți cu una nouă.



5. Repoziționați capacul de sticlă și rafturile de sârmă.

**În timpul coacerii apar stropi de apă**

- Aburul generat în timpul procesului de coacere produce condens în momentul atingerii suprafețelor reci din afara produsului și se pot forma stropi de apă. >>> Aceasta nu este o eroare.

**În timp ce produsul se încălzește și răcește se aud zgomote metalice.**

- Piesele metalice se pot extinde și pot scoate sunete atunci când sunt încălzite. >>> Aceasta nu este o eroare.

### **Produsul nu funcționează.**

- Siguranța poate fi defectă sau arsă. >>> Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați-le dacă este necesar sau reactivați-le.
- Aparatul nu poate fi conectat la priza (împământată). >>> Verificați dacă aparatul este conectat la priză.
- (Dacă aparatul are cronometru) Tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, este posibil ca această funcție să fie activată, dezactivați blocarea tastelor.

### **Lumina cuptorului nu este pornită.**

- Este posibil ca lampa cuptorului să fie defectă. >>> Înlocuiți lampa cuptorului.
- Fără curent electric >>> Asigurați-vă că rețeaua electrică este funcțională și verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați siguranțele dacă este necesar sau reactivați-le.

### **Cuptorul nu încălzește.**

- Este posibil ca acesta să nu fie setat la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere. >>> Setați cuptorul la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere.

### **Coduri/motive de eroare și soluții posibile**

Coduri de eroare	Motive de eroare	Soluții posibile
Er 5	Eroare de comunicare sondă pentru carne	Pentru a putea găti din nou cu sonda pentru carne, contactați service-ul autorizat. Scoateți sonda de carne și setați butonul de selectare a funcției la oprit (0) pentru a putea găti normal fără sonda de carne în cuptor. Puteți continua gătitul fără sonda de carne.
Er 1 - Er 7	Erori de comunicare	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 8 - Er 27	Erori senzor	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 28 - Er 31	Erori sondă de carne	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 32 - Er 41	Erori de încălzire a cuptorului	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 42 - Er 58	Erori componente cuptor	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 59 - Er 64	Erori capac cuptor	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.

- Este posibil ca ușa cuptorului să fie deschisă. >>> Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă. Dacă ușa cuptorului rămâne deschisă mai mult de 5 minute, setările timpului de gătire vor fi anulate iar încălzitoarele nu vor funcționa.
- Pentru modelele cu cronometru, ora nu este setată. >>> Setati ora.
- Fără curent electric >>> Asigurați-vă că rețeaua electrică este funcțională și verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați siguranțele dacă este necesar sau reactivați-le.
- Este posibil ca ușa cuptorului să fie deschisă. >>> Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă. Dacă ușa cuptorului rămâne deschisă mai mult de 5 minute, setarea timpului de gătire va fi anulată, elementele de încălzire nu vor funcționa și lampa nu se va aprinde.

### **(Pentru modelele cu cronometru)**

### **Cronometrul afișat clipește sau simbolul cronometrului este lăsat deschis.**

- A avut loc o pană de curent. >>> Setati timpul / Opriți butoanele funcțiilor și comutați-le din nou în poziția dorită.

Coduri de eroare	Motive de eroare	Soluții posibile
Er 65 - Er 71	Erori legate de abur (în cuptoare cu caracteristică abur)	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 72 - Er 80	Erori material solid	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 81 - Er 85	Erori siguranță cuptor	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 86 - Er 88	Erori de conexiune la internet (pentru cuptoare cu funcție Homewhiz)	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 89 - Er 92	Erori cuptor cu microunde (pentru cuptoare cu funcție de microunde)	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 93 - Er 99	Erori card și cronometru	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.

## Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti

Str. 13 Decembrie nr. 210 , Gaesti , Jud. Dambovita

### Programul de functionare al Centrului de apeluri

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: [service@arctic.ro](mailto:service@arctic.ro)

### Centrul de apeluri Arctic si Beko

\*9010, numar apelabil din orice retea

### Centrul de apeluri Grundig

\*9020, numar apelabil din orice retea

### Alte numere Centrul de apeluri

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei , bl 3EFG, spatiu comercial , nr 27
2.	ARAD	ARAD	Piata Arenei nr 6 , bl. E , sc. A , parter
3.	ARGES	PITESTI	Bd. Fratii Gloesti , nr. 59 ,bl. S9c , sc. B , parter
4.	BACAU	BACAU	Str. Energiei , nr. 39 , sc. B , parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. I Dacia , nr. 54 , bl.U4, spatiu comercial II
6.	BISTRITA NASAUD	BISTRITA	Str. Constantin Roman Vivu , bl 1 , sc D , parter
7.	BRASOV	BRASOV	Str. Jepilor , nr. 2 , bl. A8
8.	BUCURESTI	BUCURESTI Decebal	Bd. Decebal, Nr.18 , Bloc S4 , sector 3



9.	<b>BUZAU</b>	<b>BUZAU</b>	Str. Ion Baiesu , nr FN , bl C2 , parter
10.	<b>CARAS-SEVERIN</b>	<b>RESITA</b>	Str. B.A. Petculescu , bl. 1
11.	<b>CLUJ</b>	<b>CLUJ-NAPOCA</b>	Str. Constantin Brancus , nr. 2
<b>Nr. Crt.</b>	<b>JUDET</b>	<b>REPREZENTANTA</b>	<b>ADRESA</b>
12.	<b>CONSTANTA</b>	<b>CONSTANTA</b>	Sos. Mangaliei , nr. 93 , bl. S , parter
13.	<b>COVASNA</b>	<b>SF. GHEORGHE</b>	Str. Nicolae Iorga , bl. 10 , sc. A
14.	<b>DAMBOVITA</b>	<b>GAESTI</b>	Str. 1 Decembrie , bl. 64
15.	<b>DAMBOVITA</b>	<b>TARGOVISTE</b>	Bd. I.C. Bratianu , nr. 34 , bl. D1C
16.	<b>DOLJ</b>	<b>CRAIOVA</b>	Bd. Decebal , nr. 53 , bl. 38 , sc. 1
17.	<b>GALATI</b>	<b>GALATI</b>	Str. Constructorilor , nr. 7
18.	<b>GORJ</b>	<b>TARGU JIU</b>	Str. 1 Decembrie 1918 , bl. 67
19.	<b>HARGHITA</b>	<b>MIERCUREA CIUC</b>	Str. Pietii , nr. 7 , sc. D , S.C. nr 3
20.	<b>HUNEDOARA</b>	<b>DEVA</b>	Bd. 22 Decembrie , nr. 33 , bl. 10
21.	<b>IALOMITA</b>	<b>SLOBOZIA</b>	Aleea Tipografie , nr. 1 , bl. D1 , sc. C , parter
22.	<b>IASI</b>	<b>IASI</b>	Str. Sf. Lazar , nr. 6 , bl. Penes Curcanul , parter
23.	<b>MARAMURES</b>	<b>BAIA MARE</b>	Bd. Traian , nr. 12 , Spatiu Comercial nr 1
24.	<b>MURES</b>	<b>TARGU MURES</b>	Str. Libertatii , nr 97
25.	<b>NEAMT</b>	<b>PIATRA NEAMT</b>	Str. Iulian Antonescu , nr. 6 , bl. T6 , ap 16
26.	<b>OLT</b>	<b>SLATINA</b>	Bd. Nicolae Titulescu , nr. 21
27.	<b>PRAHOVA</b>	<b>PLOIESTI</b>	Str. Gheorghe Doja , nr.15 , bl. 35C, parter
28.	<b>SALAJ</b>	<b>ZALAU</b>	Str. Gheorghe Doja , nr. 91 , bl. D113
29.	<b>SATU MARE</b>	<b>SATU MARE</b>	Str. Piata Soarelui , bl. UU18
30.	<b>SIBIU</b>	<b>SIBIU</b>	Str. Fabricii , nr. 2 , ap. spatiu comercial
31.	<b>SUCEAVA</b>	<b>SUCEAVA</b>	Str. Marasesti , nr. 39A , bl.A12 , sc. A , parter
32.	<b>TELEORMAN</b>	<b>ALEXANDRIA</b>	Str. Dunarii , nr. 220 , bl. BM2F , parter , spatiu comercial
33.	<b>TIMIS</b>	<b>TIMISOARA</b>	Str. St. O. Iosif , nr . 2 , parter , SAD 2
34.	<b>TULCEA</b>	<b>TULCEA</b>	Str. Babadag , nr 7 , bl.3 , sc. B , parter , ap. FN
35.	<b>VALCEA</b>	<b>RM. VALCEA</b>	Bd. Tudor Vladimirescu , Nr.32 , bl. 5 , parter

## Bem-vindo!

---

Caro Cliente,

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

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

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

### Os símbolos e as respetivas descrições no manual do utilizador.



Risco que pode resultar em morte ou lesões.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



Advertência de superfície quente.

**OBSERVAÇÃO**

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

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

# Índice

<b>1 Instruções de segurança .....</b>	<b>44</b>	5.3 Definições .....	63
1.1 Uso previsto .....	44	<b>6 Informação geral acerca da</b>	<b>65</b>
1.2 Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação .....	45	<b>cozedura.....</b>	
1.3 Segurança elétrica.....	45	6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar no forno.....	65
1.4 Segurança no transporte .....	47	6.1.1 Bolos e alimentos de forno .....	66
1.5 Segurança da instalação .....	47	6.1.2 Carne, peixe e aves .....	68
1.6 Segurança durante a utilização....	48	6.1.3 Grelhador .....	69
1.7 Advertências da temperatura .....	48	6.1.4 Testar os alimentos .....	70
1.8 Uso de acessórios.....	49	<b>7 Manutenção e limpeza.....</b>	<b>72</b>
1.9 Segurança na cozedura .....	49	7.1 Informações gerais de limpeza ....	72
1.10 Segurança da manutenção e limpeza.....	50	7.2 Limpar os acessórios .....	73
1.11 Limpeza automática a alta temperatura (Pirólise).....	50	7.3 Limpar o painel de controlo .....	73
<b>2 Instruções ambientais.....</b>	<b>51</b>	7.4 Limpar o interior do forno (zona de cozedura) .....	74
2.1 Diretiva de resíduos.....	51	7.5 Limpeza automática a alta temperatura.....	74
2.1.1 Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:.....	51	7.6 Limpar a porta do forno .....	76
2.2 Informação da embalagem .....	51	7.7 Remover o vidro interior da porta do forno .....	77
2.3 Recomendações de eficiência energética .....	51	7.8 Limpar a lâmpada do forno.....	78
<b>3 O seu produto .....</b>	<b>53</b>	<b>8 Solução de problemas .....</b>	<b>79</b>
3.1 Apresentação do produto .....	53		
3.2 Introdução e uso do painel de controlo do produto.....	53		
3.2.1 Control Panel.....	54		
3.2.2 Apresentação do painel de controlo do forno .....	54		
3.3 Funções de funcionamento do forno.....	54		
3.4 Acessórios do produto.....	55		
3.5 Uso de acessórios do produto .....	56		
3.6 Especificações técnicas .....	59		
<b>4 Primeira utilização .....</b>	<b>60</b>		
4.1 Primeira definição da hora .....	60		
4.2 Limpeza inicial.....	60		
<b>5 Usar o Forno.....</b>	<b>61</b>		
5.1 Informação geral sobre como usar o forno .....	61		
5.2 Operação da unidade de controlo do forno.....	61		

## 1 Instruções de segurança

---

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

### 1.1 Uso previsto

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

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



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



## 1.3 Segurança elétrica

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um

eletricista qualificado. Não usar o produto sem ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.

- A ficha ou ligação elétrica do produto deve estar em local facilmente acessível (onde não serão afetadas por chamas da placa). 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 descrito na secção “Especificações técnicas”.
- Não prender o cabo de alimentação por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.
- A superfície inferior da placa fica também quente quando está a ser utilizada. 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. Caso contrário, o cabo de isolamento pode derreter e provocar um incêndio em consequência de um curto-circuito da placa.
- Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados 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 o produto é desligado da alimentação

elétrica para evitar o risco de choque elétrico. Desligar o produto ou desligar o fusível na caixa do mesmo.

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

- 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. Nunca desligar puxando o cabo, deve desligar sempre segurando na ficha.
- Assegurar que a ficha do produto está firmemente ligada na tomada para evitar a formação de arco.

#### **1.4 Segurança no transporte**

- Desligar o produto da corrente elétrica antes de o transportar.
- O produto é pesado, tem de ser transportado pelo menos com duas pessoas.
- Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou deslocar o produto. Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.

- Não colocar 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 adesiva para impedir que as partes amovíveis ou as partes de movimento do produto 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.

#### **1.5 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 o espaço aberto junto de todas as condutas de ventilação do produto.

- Para evitar o sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de portas decorativas.

## 1.6 Segurança durante a utilização

- Assegurar que o produto é desligado após 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.
- 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.
- Nunca usar o produto quando a sua avaliação ou coordenação estiver afetada devido ao consumo de álcool e/ou drogas.
- 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 na pega.
- As dobradiças da porta do produto movem-se quando abrir ou fechar a porta e podem obstruir-se. Quando abrir/fechar a porta, não segurar na parte com as dobradiças.

## 1.7 Advertências da temperatura

- **ADVERTÊNCIA:** As partes acessíveis do produto estarão quentes durante a utilização. Deve ser tido cuidado para evitar tocar o produto e os 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.
- Durante o funcionamento, o produto pode ficar quente. Deve ser tido cuidado para evitar tocar nas partes quentes do forno e nos elementos de aquecimento.
- Usar sempre luvas resistentes ao calor quando estiver a colocar ou a remover os alimentos do forno quente, etc.

### 1.8 **Uso de acessórios**

- É importante que a grelha e o tabuleiro sejam corretamente colocados nas prateleiras de arame de aço. Para informação detalhada, consultar a secção **“Utilização dos acessórios”**.
- 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.

### 1.9 **Segurança na cozedura**

- Ter cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus alimentos. O álcool evapora em altas temperaturas e pode causar incêndio, pois pode pegar fogo ao entrar em contato com superfícies quentes.
- Os 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 recipientes ou frascos de vidro fechados no forno. A pressão que irá formar-se no recipiente/frasco pode fazer com o mesmo expluda.
- 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.

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

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

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

### **1.11 Limpeza automática a alta temperatura (Pirólise)**

- Durante a limpeza automática, as superfícies ficam mais quentes do que quando na utilização normal. As crianças não devem aproximar-se do fogão.
- As superfícies quentes podem provocar queimaduras! Não tocar no produto durante a

limpeza automática e manter as crianças afastadas do produto. Aguardar pelo menos 30 minutos antes de remover os resíduos.

- Durante a limpeza automática, será libertado fumo devido a estar a queimar os resíduos dos alimentos. Deve ventilar bem a sua cozinha durante o processo de limpeza.
- Antes de começar a limpeza, deve limpar as superfícies exteriores do forno e os resíduos dos alimentos dentro

do forno com um pano embebido em detergente. Remover todos os acessórios e os utensílios de cozinha de dentro do forno. Retirar todos os acessórios do forno. Se o seu produto tiver um acessório à prova de pirólise (resistente a limpeza automática a alta temperatura) não necessita de remover estes acessórios do forno.

- Se existir uma placa sobre o seu forno, não operar a placa durante a pirólise.

## 2 Instruções ambientais

### 2.1 Diretiva de resíduos

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

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



Este produto foi produzido com peças de elevada qualidade e materiais que podem ser reutilizados e são adequados para reciclagem. Portanto, não eliminar o produto usado com

o lixo doméstico normal e com outros resíduos no final da vida útil. Colocar o mesmo num ponto de recolha para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. Pode perguntar à sua administração local sobre estes pontos de recolha. A eliminação do aparelho ajuda adequadamente a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde humana.

### Conformidade com a Diretiva RoHS:

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

### 2.2 Informação da embalagem

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

### 2.3 Recomendações de eficiência energética

De acordo com a informação EU 66/2014 sobre eficiência energética podem ser encontradas no recibo do produto fornecido com o mesmo.

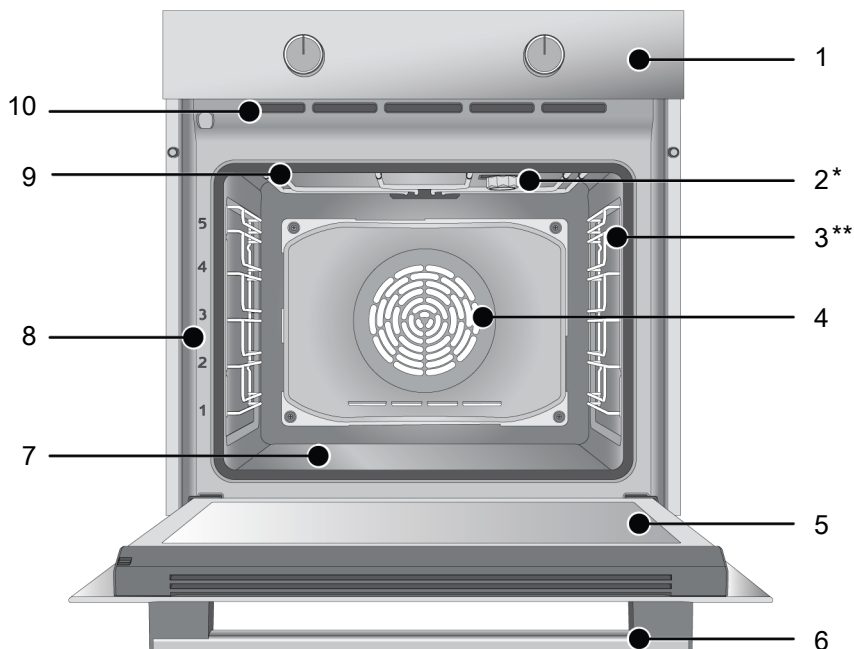
As sugestões seguintes irão ajudá-lo a usar o seu produto de uma forma ecológica e com eficiência energética.

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

## 3 O seu produto

### 3.1 Apresentação do produto

PT



- |  |  |
|--|--|
| 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 Queimador inferior (por baixo da placa em aço) | 8 Posicionamento da prateleira                   |
| 9 Aquecedor superior                             | 10 Orifícios de ventilação                       |

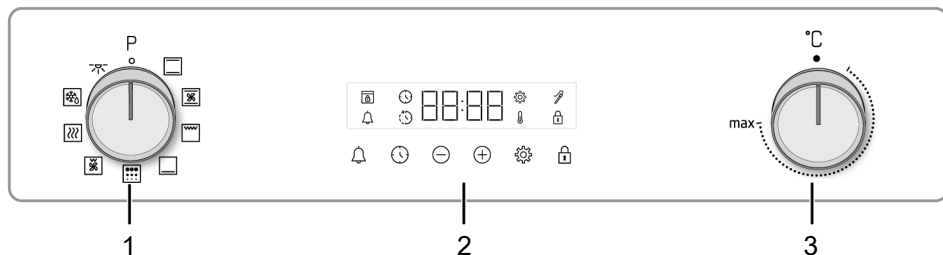
\* Varia dependendo do modelo. Varia dependendo do modelo do. O seu produto pode não ter uma lâmpada ou o tipo e localização da lâmpada podem diferir da figura.

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

### 3.2 Introdução e uso do painel de controle do produto

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

### 3.2.1 Control Panel



- 1 Botão de seleção de função
- 3 Botão de seleção da temperatura

- 2 Temporizador

Se houver botões (s) controlando seu produto, em alguns modelos esses/esses botões podem ser para que eles saiam quando empurrados (botões enterrados). Para que as configurações sejam feitas com esses botões, primeiro empurre o botão relevante e puxe o botão. Depois de fazer seu ajuste, empurre -o novamente e substitua o botão.

### 3.2.2 Apresentação do painel de controle do forno

#### Botão de seleção de função

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

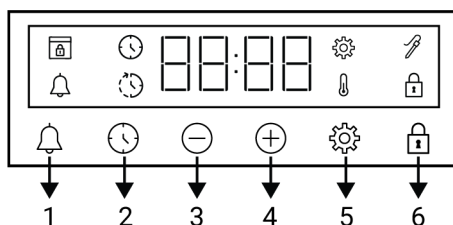
#### botão de temperatura

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

#### Indicador de temperatura interna do forno

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

### Temporizador



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

#### Símbolos do visor

- 🕒 : Símbolo de tempo de cozedura
- 🕒 : Símbolo de tempo de fim de cozedura \*
- 🔔 : Símbolo de alarme
- 🍖 : Símbolo de sonda da carne \*
- 🔒 : Símbolo de bloqueio de teclas
- 🌡️ : Símbolo da temperatura
- ⚙️ : Símbolo das definições
- 🚪 : Símbolo de bloqueio da porta \*

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










### 3.3 Funções de funcionamento do forno

Na tabela de funções são apresentadas as funções de funcionamento que pode utilizar no seu forno e as temperaturas

máxima e mínima que podem ser definidas

para essas funções. A ordem dos modos de operação mostrados aqui pode ser diferente da disposição em seu produto.

PT

símbolo de função	Descrição da função	Faixa de temperatura (°C)	Descrição e uso
	Oven lamp	-	Nenhum aquecedor funciona no forno. Apenas a lâmpada do forno acende.
	Operating with fan	-	O forno não é aquecido. Somente o ventilador (na parede traseira) funciona. Alimentos congelados com grânulos são descongelados lentamente à temperatura ambiente, alimentos cozidos são resfriados. O tempo necessário para descongelar uma peça inteira de carne é maior do que para alimentos com grãos.
	Top and bottom heating	40-280	A comida é aquecida por cima e por baixo ao mesmo tempo. Adequado para bolos, pastéis ou bolos e guisados em formas de cozedura. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Bottom heating	40-220	Apenas o aquecimento inferior está ligado. É adequado para alimentos que precisam dourar no fundo.
	Fan assisted bottom/top heating	40-280	O ar quente aquecido pelas resistências superior e inferior é distribuído igual e rapidamente por todo o forno com o ventilador. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Full grill	40-280	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Fan assisted low grill	40-280	O ar quente aquecido pela pequena grelha é rapidamente distribuído no forno com o ventilador. É adequado para grelhar quantidades menores.
	Keep warm	40-100	Serve para manter os alimentos a uma temperatura pronta a servir durante muito tempo.
	Pyrolysis	-	É utilizado para a autolimpeza do forno a alta temperatura. Veja as especificações na seção de manutenção e limpeza para esta função.

### 3.4 Acessórios do produto

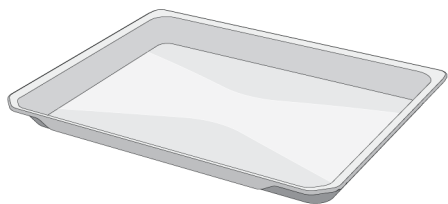
Existem vários acessórios em seu produto. Nesta seção, a descrição dos acessórios e as descrições do uso correto estão disponíveis. Dependendo do modelo do produto, o acessório fornecido varia. Todos os acessórios descritos no manual do usuário podem não estar disponíveis em seu produto.



As bandejas dentro do seu aparelho podem ficar deformadas com o efeito do calor. Isso não afeta a funcionalidade. A deformação desaparece quando a bandeja é resfriada.

#### Tabuleiro normal

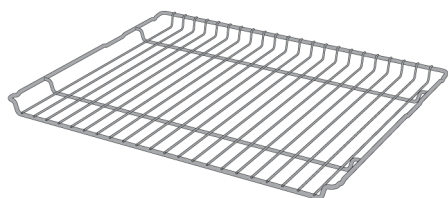
É utilizado para pastelaria, alimentos congelados e fritar pedaços grandes.



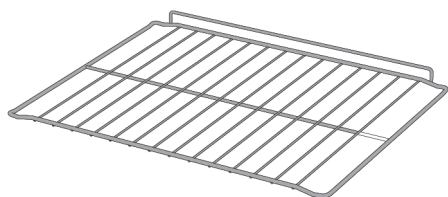
### **Grelha de arame de aço**

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

**Nos modelos com prateleiras de arame de aço :**



**Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :**

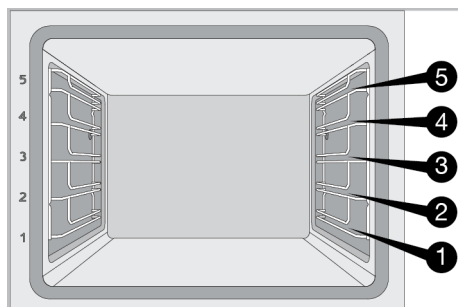


## **3.5 Uso de acessórios do produto**

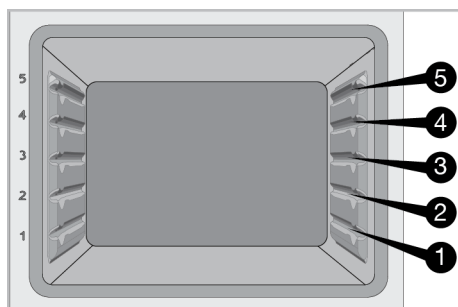
### **Prateleiras de cozinha**

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

**Nos modelos com prateleiras de arame de aço :**



**Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :**

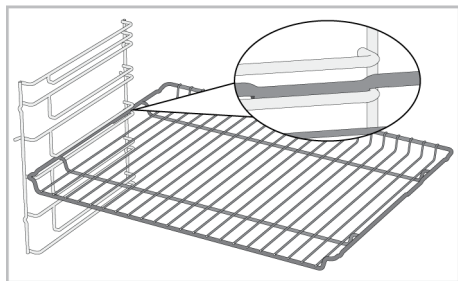


**Colocar a grelha de arame nas prateleiras de cozedura**

**Nos modelos com prateleiras de arame de aço :**

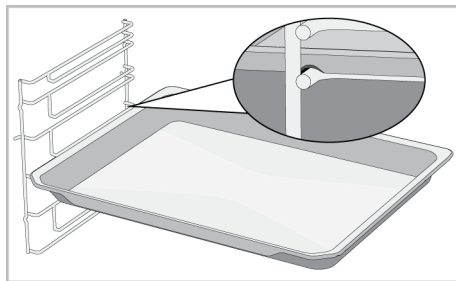
É crucial colocar a grade de arame nas prateleiras de arame corretamente. Ao colocar a grade de arame na prateleira desejada, a seção aberta deve estar na frente. Para um melhor cozimento, a grelha deve ser fixada no ponto de parada da grade. Não deve ultrapassar o ponto de parada para entrar em contato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





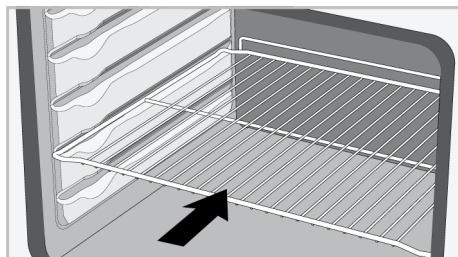
**Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :**

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



**Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :**

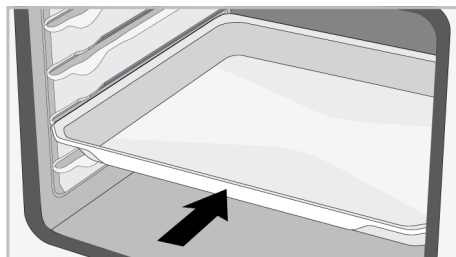
Também é crucial colocar as bandejas nas prateleiras laterais corretamente. A bandeja tem uma direção ao colocá-la na prateleira. Ao colocar a bandeja na prateleira desejada, seu lado destinado à fixação deve estar voltado para a frente.



**Colocar o tabuleiro nas prateleiras de cozadura**

**Nos modelos com prateleiras de arame de aço :**

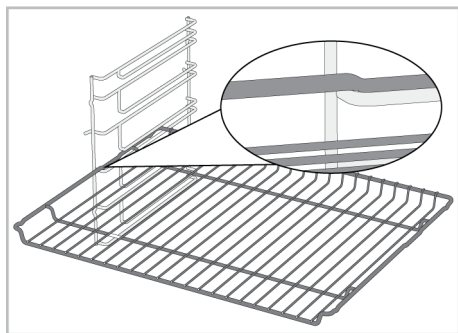
Também é crucial colocar as bandejas nas prateleiras laterais de arame adequadamente. Ao colocar a bandeja na prateleira desejada, seu lado destinado à fixação deve estar voltado para a frente. Para um melhor cozimento, a bandeja deve ser fixada no encaixe de parada da grade. Não deve passar sobre o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



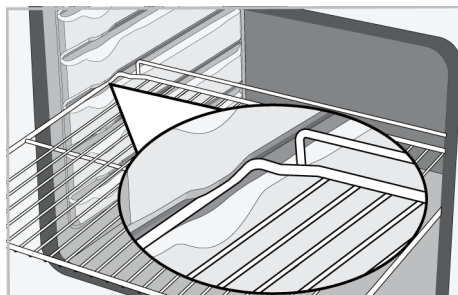
**Função de parada da grelha de arame**

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

**Nos modelos com prateleiras de arame de aço :**

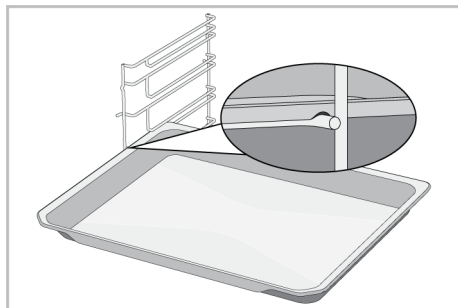


**Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :**



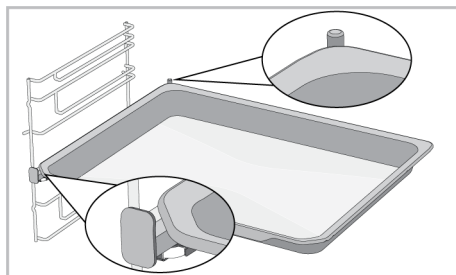
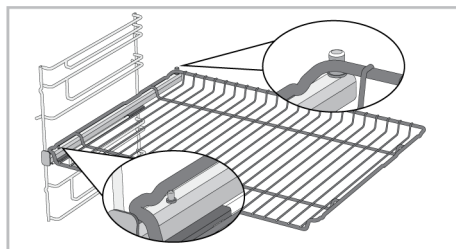
**Função de parada da bandeja - Nos modelos com prateleiras de arame de aço**

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



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

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



### 3.6 Especificações técnicas

Especificações gerais	
As dimensões exteriores do produto (altura/largura/profundidade) (mm)	595 /594 /567
Dimensões da instalação do forno (altura/largura/profundidade) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Tensão/Frequência	220-240 V ~; 50 Hz
Tipo do cabo e secção usada/adequada para usar no produto	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Consumo total de energia (kW)	2,6
Tipo de forno	Forno com auxiliar de ventilação

Essenciais: : Informação na etiqueta energética dos fornos elétricos do tipo doméstico é atribuída de acordo com a norma EN 60350-1/IEC 60350- 1. Os valores são determinados em Top and bottom heating ou (se presente) as funções Fan assisted bottom/top heating com a carga padrão.

A classe de eficiência energética é determinada em conformidade com as seguintes prioridades dependendo se existem ou não no produto as funções relevantes. 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.



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



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







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

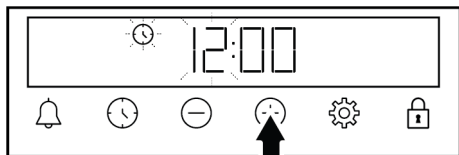
## 4 Primeira utilização



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

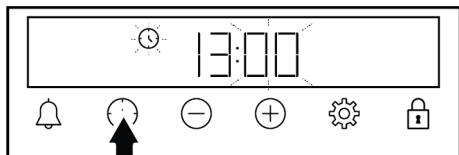
### 4.1 Primeira definição da hora



 Definir sempre a hora do dia antes de usar o seu forno. Se não definir a mesma, não consegue cozinhar em alguns modelos de forno.

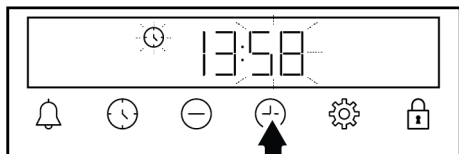
1. Quando o forno é ligado pela primeira vez, "12:00" e o símbolo  irá piscar no visor.
2. Definir a hora do dia com as teclas  / .





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







4. Tocar as teclas  /  para definir os minutos.



5. Confirmar a definição tocando na tecla .

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

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

 Na eventualidade de um interrupção de energia, as definições da hora do dia são canceladas. Deve ser definida de novo.

### 4.2 Limpeza inicial

1. Remover todos os materiais de embalagem.
2. Remover todos os acessórios do forno fornecida com o produto.
3. Ligar o produto durante 30 minutos e depois desligar o mesmo. Desta forma, os resíduos e as camadas que podem ter sido ficado no forno durante a produção são queimadas e limpas.
4. Quando operar com o produto, seleccionar 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 [► 54]". Pode obter informações de como operar com o forno na secção seguinte.
5. Aguardar que o forno arrefeça.
6. Limpar as superfícies do produto com um pano ou esponja humedecidos e secar com um pano.

**Antes de usar os acessórios:**

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

**OBSERVAÇÃO:** Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Não usar detergentes

abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza ou objetos afiados durante a limpeza.

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

## 5 Usar o Forno

### 5.1 Informação geral sobre como usar o forno

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

O seu produto está equipado com um ventilador de arrefecimento. O ventilador de arrefecimento é ativado automaticamente sempre que necessário e arrefece tanto a frente do produto como os móveis. É automaticamente desativado quando o processo de arrefecimento é terminado. O ar quente sai através da porta do forno. Não deve cobrir estas aberturas de ventilação com nada. Caso contrário, o forno pode sobreaquecer. O ventilador de arrefecimento continua a funcionar para operar durante o funcionamento do forno ou depois o forno é desligado (aproximadamente 20-30 minutos). Se cozinhar através da programação do temporizador do forno, no fim do tempo de cozedura, o ventilador de arrefecimento desliga-se com todas as funções. O tempo de funcionamento do ventilador de arrefecimento não pode ser determinado pelo utilizador. Liga-se e desliga-se automaticamente. Isto não é um erro.

#### **Iluminação do forno**


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

Nalgumas funções de cozedura a lâmpada nunca se acende para economizar energia.

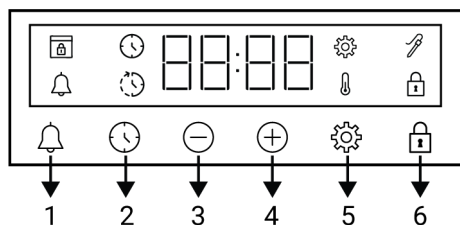
Se pretender que a lâmpada do forno fique acesa continuamente, deve seleccionar o estado de funcionamento "Oven lamp" com o botão de seleção da função.

### 5.2 Operação da unidade de controlo do forno

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

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

## Temporizador



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

### Símbolos do visor

- : Símbolo de tempo de cozadura
- : Símbolo de tempo de fim de cozadura \*
- : Símbolo de alarme
- : Símbolo de sonda da carne \*
- : Símbolo de bloqueio de teclas
- : Símbolo da temperatura
- : Símbolo das definições
- : Símbolo de bloqueio da porta \*

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

## Ligar o forno

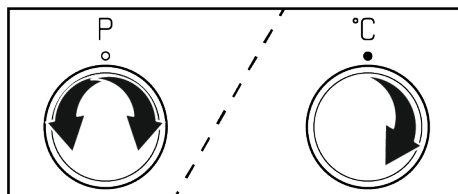
Quando selecionar uma função de funcionamento que pretende para cozinhar usando o botão de seleção da função e definir uma determinada temperatura usando o botão da temperatura, o forno começa a funcionar.

## Desligar o forno

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

## Cozedura manual para selecionar a função da temperatura e de funcionamento do forno.



Podem cozinhar fazendo o controlo manual (sob o seu controlo) sem definir o tempo de cozedura selecionando a temperatura e a função de funcionamento específica para os seus alimentos.

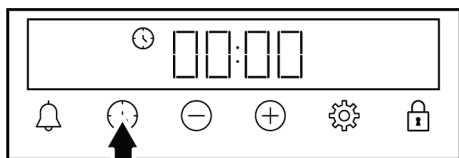





1. Selecionar a função de funcionamento que pretende usando o botão de seleção da função.
2. Definir a temperatura que pretende para cozinhar com o botão da temperatura.
  - ⇒ O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura selecionadas e no visor irá aparecer . O valor da temperatura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


### Cozinhar definindo o tempo de cozedura:

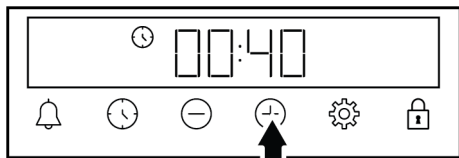
O forno pode desligar-se automaticamente no fim do tempo selecionando a temperatura e a função específica do funcionamento para os seus alimentos e definir o tempo de cozedura no temporizador.


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






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


3. Definir o tempo de cozedura com as teclas .




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

4. Colocar os seus alimentos no forno e definir a temperatura com o botão da temperatura.
  - ⇒ O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura selecionadas. O tempo de cozedura começa a contagem decrescente e  aparece no visor. A contagem decrescente do tempo de

cozedura e o valor definido da temperatura e uma animação de 3 linhas junto dos mesmos é exibida sequencialmente. Quando a temperatura no interior do forno atingir a temperatura definida o símbolo  desaparece e dá-lhe um aviso audível. A animação de 3 linhas aparece no visor para e aparece o símbolo  continuamente a seguir ao valor da temperatura.



5. Quando o tempo de cozedura definido tiver terminado, a mensagem "**Fim**" é mostrada no visor, o símbolo  fica intermitente e o temporizador emite um aviso sonoro.
6. O aviso toca durante dois minutos. Tocar qualquer tecla botão para parar o aviso sonoro. O aviso para e a hora do dia aparece no visor.

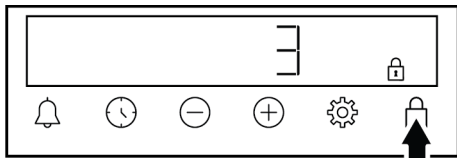
 Se for premida alguma tecla no fim do aviso sonoro, o forno começará novamente a funcionar. Para impedir que o forno comece a funcionar novamente no final do aviso, desligar o forno rodando o botão da temperatura e da função na posição "0" (desligado).


### 5.3 Definições


#### Ativar o bloqueio de tecla



Ao usar a função bloqueio da tecla, pode proteger o temporizador das interferências.


1. Tocar a tecla  até que o símbolo  apareça no ecrã.



- ⇒ O símbolo  é mostrado no visor e a contagem decrescente 3-2-1 começa. O bloqueio da tecla ativa-se quando a contagem decrescente termina. Quando for tocada qualquer tecla

quando o bloqueio de tecla está definido, o temporizador emite um sinal sonoro e o símbolo  fica a piscar.

 Se soltar a tecla  antes do fim da contagem decrescente, o bloqueio da tecla não se ativa.

 As teclas do temporizador não podem ser usadas quando o bloqueio de tecla está ligado. 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  desapareça do visor.

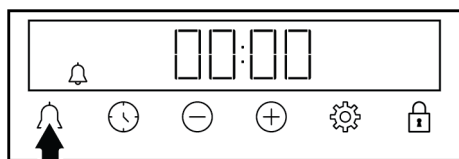
⇒ O símbolo  aparece no visor e o bloqueio de tecla é ativado..


### Ajustar o alarme

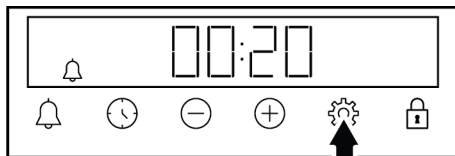
Pode igualmente usar o temporizador do produto para qualquer advertência ou lembrete além de cozinhar. O relógio de alarme não afeta as funções de funcionamento do forno. É usado para fins de advertência. Por exemplo, pode usar o relógio de alarme quando pretender voltar os alimentos que estão no forno num determinado momento. Assim que o tempo que definiu tiver terminado, o temporizador emite um aviso sonoro.


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


1. Tocar a tecla  até que o símbolo  apareça no ecrã.



2. Definir a hora do alarme com as teclas .



⇒ Depois de definir a hora do alarme, o símbolo  mantém-se aceso e a hora do alarme começa a contagem decrescente no visor. Se a hora do alarme e o tempo de cozedura forem definidos ao mesmo tempo, o tempo mais curto é exibido no visor.




3. Depois da hora do alarme ser completada, o símbolo  começa a piscar e é emitido um aviso sonoro.


### Desligar o alarme

1. No fim do período do alarme, é emitido um aviso sonoro durante dois minutos. Tocar qualquer tecla botão para parar o aviso sonoro.



⇒ O aviso para a hora do dia aparece no visor.

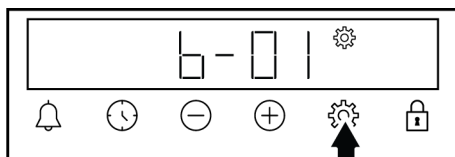
### Se pretender cancelar o alarme:


1. Tocar a tecla  até que o símbolo  apareça no visor para repor a hora do alarme. Tocar a tecla  até que o símbolo "00:00" apareça no ecrã.

2. Pode também cancelar o alarme tocando na tecla  demoradamente.

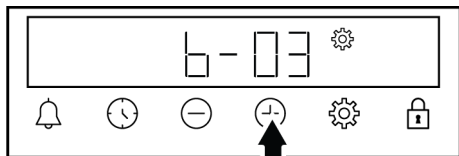
### Ajustar o volume

1. Tocar a tecla  até que os valores **b-01-b-02-b-03** e o símbolo  apareça no visor.



2. Definir o nível pretendido com as teclas . (**b-01-b-02-b-03**)

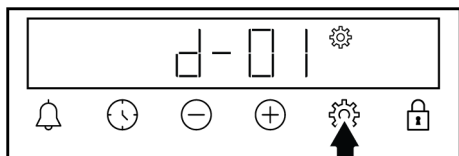




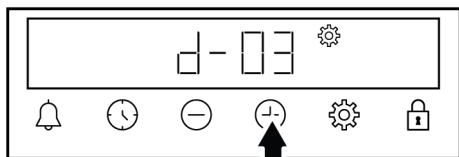
⇒ Tocar a tecla para confirmação ou a definição é ativada brevemente até que tocar numa tecla. O volume definido fica ativo após alguns instantes.

### Definir o brilho do visor.

1. Tocar a tecla até que os valores **d-01-d-02-d-03** e o símbolo apareça no visor.



2. Definir o brilho pretendido com as teclas /. (**d-01-d-02-d-03**)

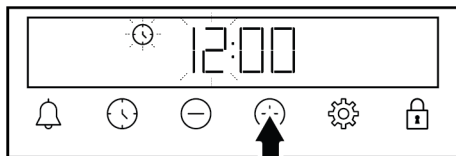


⇒ Tocar a tecla para confirmação ou a definição é ativada brevemente até que tocar numa tecla. O brilho definido fica ativo após alguns instantes.

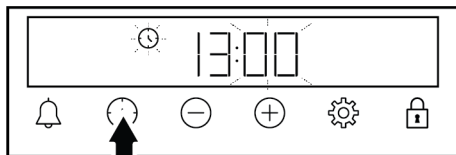
### Alterar a hora do dia :

No seu forno, para alterar a hora do dia que definiu anteriormente,

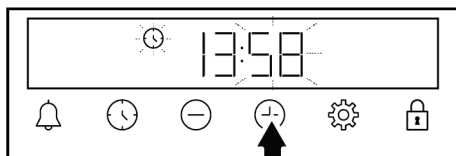
1. Tocar a tecla até que o símbolo apareça no ecrã.
2. Definir a hora do dia com as teclas /.



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



4. Tocar as teclas / para definir os minutos.



5. Confirmar a definição tocando na tecla .

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

## 6 Informação geral acerca da cozedura

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

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

### 6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar no forno

- Enquanto abrir a porta do forno durante ou após a cozedura, pode sair vapor quente. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos. Quando abrir a porta do forno, deve manter-se afastado.
- O vapor intenso gerado durante a cozedura pode formar gotas de água condensada no interior e no exterior do forno e nas peças na parte superior dos

móveis devido à diferença de temperatura. Este é uma ocorrência física e normal.

- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.
- Remover sempre do forno os acessórios não utilizados antes de começar a cozinhar. Os acessórios que se irão manter no forno podem impedir que os alimentos sejam cozinhados nos valores corretos.
- Para os alimentos que irá cozinhar de acordo com a sua própria receita, pode basear-se em alimentos semelhantes indicados nas tabelas de cozedura.
- Utilizando os acessórios fornecidos assegura que obtém o melhor desempenho de cozedura. Deve respeitar sempre as advertências e a informação fornecida pelo fabricantes para os recipientes de cozinha externos que irá utilizar.
- Cortar o papel vegetal que vai usar na cozedura nos tamanhos adequados para o recipiente em que irá cozinhar. Os papéis vegetais que estiverem do lado de fora do recipiente podem criar um risco de queimaduras e afetar a qualidade da cozedura. Usar o papel vegetal que irá utilizar no intervalo de temperatura especificado.
- Para um bom desempenho da cozedura, colocar os alimentos na prateleira correta recomendada. Não alterar a posição da prateleira durante a cozedura.

### **6.1.1 Bolos e alimentos de forno**

#### **Informação Geral**

- Recomendamos a utilização dos acessórios do produto para um bom desempenho de cozedura. Se for utilizar recipientes de cozinha externos, deve preferir loiça escura, resistente ao calor e anti-aderente.

- Se for recomendado o pré-aquecimento na tabela de cozedura, assegurar que coloca os seus alimentos no forno após o pré-aquecimento.
- Se vai cozinhar usando recipientes de cozinha na grelha, deve colocar os mesmos no meio da grelha e não junto da parede traseira.
- Todos os materiais usados para fazer bolos devem estar limpos e à temperatura ambiente.
- O estado da cozedura dos produtos pode variar dependendo da quantidade de alimentos e do tamanho dos recipientes.
- Formas em metal, cerâmica e vidro aumentam o tempo de cozedura e as superfícies inferiores dos alimentos de pasteleria não ficam tostados uniformemente.
- Se estiver a usar papel vegetal, pode ser observada um ligeiro acastanhado na superfície inferior dos alimentos. Nesta situação, poderá ter de aumentar o período da cozedura em aproximadamente 10 minutos.
- Os valores especificados na tabela de cozedura são determinados em resultado dos testes realizados nos nossos laboratórios. Os valores adequados para si podem ser diferentes destes valores.
- Colocar os seus alimentos na prateleira apropriada recomendada na tabela de cozedura. Considerar a prateleira inferior do forno como a prateleira 1.
- Cozinhar os pratos recomendados na tabela de cozedura com um único tabuleiro.

#### **Dicas para fazer bolos**

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

aumentar o tempo de cozedura. Se a parte superior do bolo estiver queimada, coloque-a numa prateleira inferior, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozimento.

- Se a parte interior do bolo estiver bem cozida, mas o exterior está pegajoso, usar menos líquido, diminuir a temperatura e aumentar o tempo de cozedura.

### Dicas para pastelaria

- Se a massa de pastelaria for demasiado seca, aumentar a temperatura em 10 °C e encurtar o tempo de cozedura. Humidificar as folhas de massa com um molho que consiste numa mistura de leite, óleo, ovo e iogurte.

- Se os produtos de pastelaria ficarem cozidos lentamente, assegurar que a espessura dos mesmos preparados por si não excedem o tabuleiro.
- Se os produtos de pastelaria ficarem dourados à superfície para a base não estiver cozida, assegurar que a quantidade de molho que vai usar para os mesmos não é demasiada na base. Para que fiquem ainda mais dourados, deve tentar espalhar uniformemente o molho entre as folhas de massa e os produtos de pastelaria.
- Cozer os seus produtos de pastelaria na posição e na temperatura apropriadas conforme a tabela de cozedura. Se a base continuar a não estar suficientemente dourada, colocar a mesma na prateleira inferior para a cozedura seguinte.

### Tabela de cozedura para bolos e alimentos de forno

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bolo no tabuleiro	Tabuleiro normal *	Top and bottom heating	3	180	30 ... 40
Bolo na forma	Forma para bolo na grelha de arame de aço **	Top and bottom heating	2	180	30 ... 40
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Fan assisted bottom/top heating	Nos modelos com prateleiras de arame de aço :3 Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :2	150	Nos modelos com prateleiras de arame de aço ** 25 ... 35 Nos modelos sem prateleiras de arame de aço ** 30 ... 40
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Top and bottom heating	2	150	30 ... 40
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Fan assisted bottom/top heating	2	160	25 ... 35

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Biscoito	Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Top and bottom heating	3	170	25 ... 35
Massa	Tabuleiro normal *	Fan assisted bottom/top heating	2	180	35 - 45
Pão	Tabuleiro normal *	Top and bottom heating	2	200	20 ... 30
Pão integral	Tabuleiro normal *	Top and bottom heating	3	200	30 ... 40
Lasanha	Recipiente retangular em metal/vidro na grelha de arame de aço **	Top and bottom heating	2 ou 3	200	30 ... 40
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	Top and bottom heating	2	180	50 - 65
Pizza	Tabuleiro normal *	Top and bottom heating	2	200 - 220	10 - 20

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

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

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

## 6.1.2 Carne, peixe e aves

### Os pontos chave do grelhador

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

## Tabela de cozedura para carne, peixe e aves

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bife (inteiro) / Assar (1 kg)	Tabuleiro normal *	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/ max, depois 180 ... 190	60 ... 80
Pernil de borrego (1,5-2 kg)	Tabuleiro normal *	Fan assisted bottom/top heating	3	170	85 - 110
Frango frito (1,8-2 kg)	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Fan assisted bottom/top heating	2	15 mins. 250/ max, depois 190	60 ... 80
Peru (5,5 kg)	Tabuleiro normal *	Fan assisted bottom/top heating	1	25 mins. 250/ max, depois 180 ... 190	150 ... 210
Peixe	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Fan assisted bottom/top heating	3	200	20 ... 30

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

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

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

### 6.1.3 Grelhador

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

#### Advertências gerais

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

#### Os pontos chave do grelhador

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

## Mesa do grelhador

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

## Fan assisted low grill

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Peixe	Grelha de arame de aço	Fan assisted low grill	4	200	30 ... 35
Pedaços de galinha	Grelha de arame de aço	Fan assisted low grill	4	250	25 ... 35
Almôndega (vitela) - 12 quantidade	Grelha de arame de aço	Fan assisted low grill	4	250	30 ... 40
Bife (inteiro) / Assar (1 kg)	Grelha de arame de aço - Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Fan assisted low grill	3	15 mins. 250, depois 180 ... 190	90 ... 110

Não pré-aquecer os pratos recomendado na tabela deste grill.

### 6.1.4 Testar os alimentos

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

- Cozinhar os pratos recomendados na tabela de cozedura com um único tabuleiro.

## Tabela de cozedura para alimentos de teste

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Biscoito amanteigado (biscoito doce)	Tabuleiro normal *	Top and bottom heating	3	140	20 ... 30
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Fan assisted bottom/top heating	Nos modelos com prateleiras de arame de aço :3 Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :2	150	Nos modelos com prateleiras de arame de aço ** 25 ... 35 Nos modelos sem prateleiras de arame de aço ** 30 ... 40
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Top and bottom heating	2	150	30 ... 40
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Fan assisted bottom/top heating	2	160	25 ... 35
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	Top and bottom heating	2	180	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 (mín) (aprox.)
Almôndega (vitela) - 12 quantidade	Grelha de arame de aço	4	250 /máx	20 ... 30
Pão torrado	Grelha de arame de aço	4	250 /máx	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.

## 7 Manutenção e limpeza

---

### 7.1 Informações gerais de limpeza

#### Advertências gerais

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode originar manchas permanentes.
- O produto deve ser completamente limpo e seco após cada utilização. Portanto, os resíduos de alimentos são facilmente limpos e é evitado que estes resíduos se queimem quando o produto for usado novamente mais tarde. Portanto, a vida útil do aparelho estende-se e diminuem os problemas frequentemente enfrentados.
- Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Os agentes de limpeza inadequados são: lixívia, produtos de limpeza que contenham amoníaco, ácido ou cloreto, produtos de limpeza a vapor, agentes de desincrustação, tira-nódoas e ferrugem, produtos de limpeza abrasivos (produtos de limpeza em creme, pó de limpeza, creme de limpeza, esfregão abrasivo e de raspagem, palha de aço, esponjas, panos de limpeza com sujidade e resíduos de detergente).
- Não é necessário material de limpeza especial na limpeza feita após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.
- Não lavar qualquer componente do seu aparelho na máquina de lavar loiça.

#### Inox - Superfícies em aço inoxidável

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

#### Superfícies esmaltadas

- 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.
- Para manchas difíceis, pode-se usar o produto de limpeza de forno e grelhas recomendado no sítio web da marca do seu produto e uma esponja de limpeza que não risque. Não usar um produto de limpeza de fornos exterior..
- O forno tem de arrefecer antes da limpeza na zona de cozedura. A limpeza das superfícies quentes irá criar tanto um risco de incêndio como danos nas superfícies esmaltadas.



### 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 microfibras específico para superfícies de vidro e secar o mesmo com um pano seco de microfibras.
- Se após a limpeza ainda existir detergente residual, deve limpar o mesmo com água fria e secar com um pano de microfibras limpo e seco. Os resíduos do detergente residual podem danificar a superfície de vidro da próxima vez que for utilizada.
- Em circunstância alguma os resíduos secos na superfície de vidro devem ser limpos com facas de serrilha, palha de aço ou utensílios semelhantes para raspar.
- Pode remover as manchas de calcário (manchas amarelas) na superfície de vidro com soluções descalcificadoras existentes no mercado, com uma solução descalcificante como vinagre ou sumo de limão.
- Se a superfície estiver muito suja, aplicar a solução de limpeza sobre a mancha com uma esponja e aguardar o tempo necessário para que a mesma atue devidamente. Nunca limpar a superfície de vidro com um pano húmido.

- As descolorações e as manchas na superfície de vidro são normais e não podem ser consideradas defeitos.

### Peças em plástico e superfícies pintadas

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

### 7.2 Limpar os acessórios

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

### 7.3 Limpar o painel de controlo

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

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

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

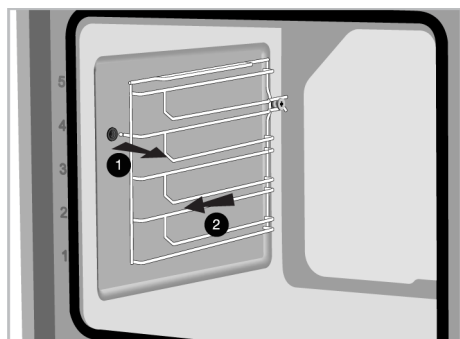
### Limpar as paredes laterais do forno.

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

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

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

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



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

## 7.5 Limpeza automática a alta temperatura

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

### Advertências gerais



#### As superfícies quentes podem provocar queimaduras!

Não tocar no produto durante a limpeza automática e manter as crianças afastadas do produto. Aguardar pelo menos 30 minutos antes de remover os resíduos.


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


### Para iniciar a função pirólise:

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



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

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



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



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

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

- ✓ Se o seu forno não estiver muito sujo, recomendamos usar a função "Pyrolysis - economy mode". A função "Pyrolysis - economy mode" leva menos tempo do que a função "Pyrolysis". Se o forno estiver muito sujo, a função "Pyrolysis - economy mode" pode não ser suficiente. Neste caso, limar o mesmo com a função "Pyrolysis".
1. Retirar todos os acessórios do forno. Nos modelos com prateleiras de arame de aço, não esquecer de remover as prateleiras.
  2. Antes de começar a limpeza, deve limpar as superfícies exteriores do forno e os resíduos dos alimentos dentro do forno com um pano embebido em detergente.
  3. Selecionar a função "pirólise" (Pyrolysis).

- ⇒ A mensagem “**P2:00**” e “**Pro**” é mostrada no visor durante aprox, 2 segundos e depois a mensagem **P2:00** começa a piscar.
4. Tocar a tecla ⊕ ou ⊖ .
    - ⇒ A mensagem “**ECO**” é mostrada no visor durante aproximadamente 2 segundos e depois a mensagem **P1:30** começa a piscar.
  5. Rodar o botão da temperatura para a temperatura mais elevada “**máx**” (**máxima**).
  6. Quando a função pirólise começa, **P1:30** acende e começa a contagem decrescente. O tempo de pirólise (1,5 horas) é mostrado no visor. Este tempo não pode ser alterado.
  7. Quando o forno atinge uma determinada temperatura após o início do processo de pirólise, o símbolo  aparece no visor do temporizador e a porta do forno não pode ser aberta. Não forçar a maçaneta para desbloquear a porta até que o processo de limpeza seja concluído e o símbolo de cadeado desapareça do visor
  8. Quando o processo de limpeza estiver concluído, “**Fim**” aparece no visor.
  9. Depois de aparecer “**Fim**” no visor, rodar os botões da temperatura e da função para a posição 0 (desligar) para terminar o processo.
  10. Depois de o símbolo  desaparecer do visor, remover os resíduos de sujidade com água com vinagre.
  11. Tocar qualquer tecla botão para parar o aviso sonoro.



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

## 7.6 Limpar a porta do forno

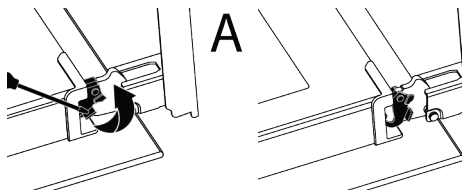
Pode remover a porta do forno e os vidros da porta para os limpar. Como remover as portas e janelas é explicado nas secções “**Remover a porta do forno**” e “**Remover os vidros interiores da porta**”. Depois de remover os vidros interiores, limpar os mesmos usando um detergente para a loiça, água morna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



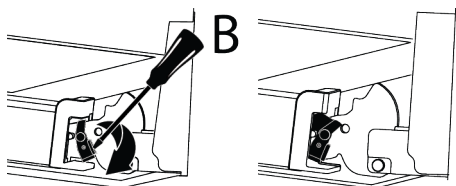
Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lã de aço ou lixívia para limpar a porta do forno e o vidro.

### Remover a porta do forno

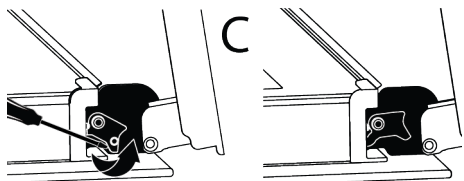
1. Abrir a porta do forno.
2. Abrir os cliques na cavidade da dobradiça da porta frontal no lado direito e esquerdo premindo para baixo conforme mostrado na imagem.
3. Os tipos de dobradiças variam para os tipos (A), (B), (C) conforme o modelo do produto. As imagens seguintes mostram como abrir cada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



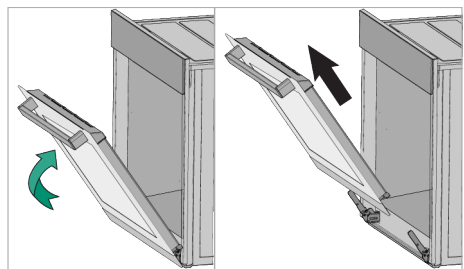
5. Dobradiça tipo (B) está disponível nos tipos de porta de abertura suave.



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



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



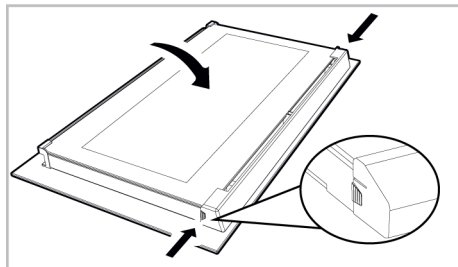
8. Puxar a +porta removida para cima para a libertar das dobradiças da direita e da esquerda e remover a mesma.

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

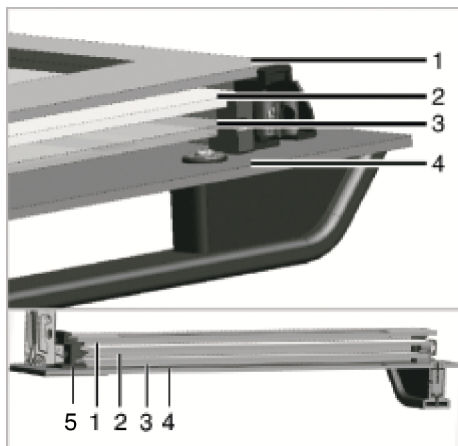
## 7.7 Remover o vidro interior da porta do forno

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

1. Abrir a porta do forno.



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



1 Vidro interior

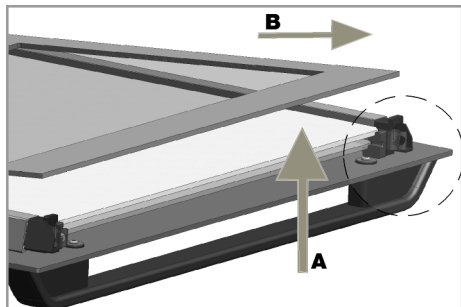
2 Segundo vidro interior

3 Terceiro vidro interior

4 Vidro exterior

5 Entrada mais inferior de vidro plástico

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




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



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

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

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

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

## 7.8 Limpar a lâmpada do forno

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

### Limpar a lâmpada do forno

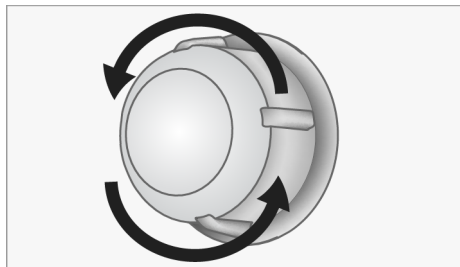
#### Advertências gerais

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

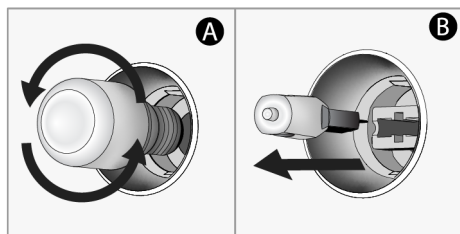
#### Se o seu forno tiver uma lâmpada redonda.

1. Desligar o produto da eletricidade.

2. Remover a tampa de vidro rodando a mesma no sentido anti-horário.



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



4. Voltar a colocar a tampa de vidro.

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

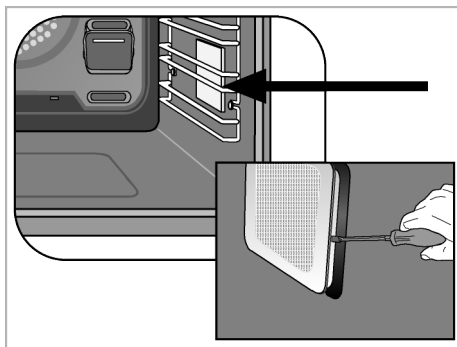
1. Desligar o produto da eletricidade.
2. Remover as prateleiras de arame de aço de acordo com a descrição.

## 8 Solução de problemas

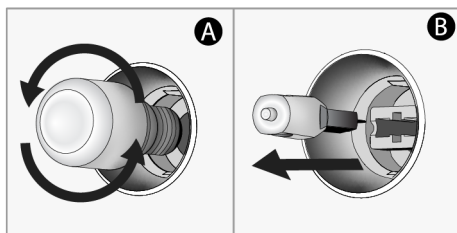
Se o problema persistir após seguir as instruções desta seção, entre em contato com seu fornecedor ou um Serviço Autorizado. Nunca tente consertar seu produto por conta própria.

**O vapor é emanado enquanto o forno está funcionando.**

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



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.

**Gotas de água aparecem durante o cozimento**

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



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

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

### **O produto não funciona.**

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

### **A luz do forno não está acesa.**

- A lâmpada do forno pode estar com defeito. >>> Substitua a lâmpada do forno.
- Sem eletricidade. >>> Certifique-se de que a rede elétrica esteja funcionando e verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque os fusíveis se necessário ou reative-os.

### **O forno não está aquecendo.**

- O forno pode não estar configurado para uma função de cozedura e/ou temperatura específica. >>> Defina o forno para uma função de cozimento e/ou temperatura específica.
- A porta do forno pode estar aberta. >>> Certifique-se de que a porta do forno está fechada. Se a porta do forno permanecer aberta por mais de 5 minutos, o ajuste de tempo feito para o cozimento é cancelado e os aquecedores não funcionam.
- Para os modelos com timer, a hora não é definida. >>> Defina a hora.
- Sem eletricidade. >>> Certifique-se de que a rede elétrica esteja funcionando e verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque os fusíveis se necessário ou reative-os.
- A porta do forno pode estar aberta. >>> Certifique-se de que a porta do forno está fechada. Se a porta do forno permanecer aberta por mais de 5 minutos, o ajuste de tempo feito para o cozimento será cancelado, os aquecedores não funcionarão e a lâmpada não acenderá.

### **(Para modelos com temporizador) O visor do temporizador pisca ou o símbolo do temporizador permanece aberto.**

- Houve uma queda de energia antes. >>> Defina a hora / Desligue os botões de função do produto e coloque-o novamente na posição desejada.

### **Códigos de erro/motivos e possíveis soluções**

códigos de erro	Razões do erro	Soluções possíveis
Er 5	Erro de comunicação da sonda de carne	Contacte o serviço autorizado para poder voltar a cozinhar com a sonda de carne. Retire a sonda de carne e coloque o botão de seleção de função em desligado (0) para poder cozinhar normalmente sem a sonda de carne no forno. Você pode então continuar cozinhando sem a sonda de carne.
Er 1 - Er 7	erros de comunicação	Consulte um serviço autorizado para que o erro seja resolvido.
Er 8 - Er 27	Erros do sensor	Consulte um serviço autorizado para que o erro seja resolvido.



códigos de erro	Razões do erro	Soluções possíveis
Er 28 - Er 31	Erros de sonda de carne	Consulte um serviço autorizado para que o erro seja resolvido.
Er 32 - Er 41	Erros de aquecimento do forno	Consulte um serviço autorizado para que o erro seja resolvido.
Er 42 - Er 58	Erros de componentes do forno	Consulte um serviço autorizado para que o erro seja resolvido.
Er 59 - Er 64	Oven lid errors	Consulte um serviço autorizado para que o erro seja resolvido.
Er 65 - Er 71	Erros relacionados com o vapor (em fornos com função de vapor)	Consulte um serviço autorizado para que o erro seja resolvido.
Er 72 - Er 80	Erros relacionados a hardware	Consulte um serviço autorizado para que o erro seja resolvido.
Er 81 - Er 85	Erros de segurança do forno	Consulte um serviço autorizado para que o erro seja resolvido.
Er 86 - Er 88	Erros de ligação à Internet (em fornos com função Homewhiz)	Consulte um serviço autorizado para que o erro seja resolvido.
Er 89 - Er 92	Erros de microondas (em fornos com função de microondas)	Consulte um serviço autorizado para que o erro seja resolvido.
Er 93 - Er 99	Erros de cartão e temporizador	Consulte um serviço autorizado para que o erro seja resolvido.





