



Forno

Manual do utilizador

Piekarnik

Instrukcja obsługi



I5V8PMW

485302570_5/ PT/ PL/ R.AE/ 23.02.26 20:40
7786988611

Bem-vindo!

Caro Cliente,

Obrigado por escolher o Indesit 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.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Índice

1	Instruções de segurança	4	7	Usar o Forno	25
1.1	Usado previsto	4	7.1	Informação geral sobre como usar o forno	25
1.2	Segurança das crianças, das pessoas vulneráveis e dos animais de companhia.....	4	7.2	Operação da unidade de controlo do forno	26
1.3	Segurança eléctrica.....	6	8	Informações Gerais Sobre Culinária	26
1.4	Segurança no transporte	7	8.1	Informações gerais sobre assar no forno	26
1.5	Segurança da instalação	8	8.1.1	Bolos e alimentos de forno	27
1.6	Segurança durante a utilização....	9	8.1.2	Carne, peixe e aves	29
1.7	Advertências da temperatura	10	8.1.3	Grelhador	29
1.8	Uso de acessórios.....	10	8.1.4	Testar os alimentos	30
1.9	Segurança na cozedura	11	9	Manutenção e limpeza	31
1.10	Segurança da manutenção e limpeza.....	13	9.1	Informações gerais de limpeza ..	31
2	Instruções ambientais.....	13	9.2	Limpar os acessórios.....	32
2.1	Diretiva de resíduos.....	13	9.3	Limpar a placa	32
2.1.1	Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:.....	13	9.4	Limpar o painel de controlo	33
2.2	Informação da embalagem	13	9.5	Limpar o interior do forno (zona de cozedura).....	33
2.3	Recomendações de eficiência energética	14	9.6	Limpeza fácil a vapor	33
3	O seu produto	14	9.7	Limpar a porta do forno	34
3.1	Apresentação do produto	14	9.8	Remover o vidro interior da porta do forno.....	35
3.1.1	Unidade de cozinha	14	9.9	Limpar a lâmpada do forno	36
3.1.2	Seção do fogão.....	15	10	Solução de problemas.....	37
3.2	Introdução do painel de controlo do forno.....	15			
3.3	Funções de funcionamento do forno	16			
3.4	Acessórios do produto.....	16			
3.5	Uso de acessórios do produto	17			
3.6	Especificações técnicas	19			
4	Instalação	20			
4.1	Local certo para instalação	20			
4.2	Ligação eléctrica	21			
4.3	Colocando o produto	23			
5	Primeira utilização	23			
5.1	Limpeza inicial.....	23			
6	Como utilizar a placa.....	23			
6.1	Informação geral acerca da utilização da placa	23			
6.2	Funcionamento das placas	25			

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.
- Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais.
- Não reparar ou substituir qualquer componente do produto exceto se especificamente mencionado no manual do utilizador.
- Não fazer modificações técnicas no produto.

1.1 Uso previsto

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

1.2 Segurança das crianças, das pessoas vulneráveis e dos animais de companhia

- Este produto pode ser utilizado por crianças com 8 ou mais anos de idade e por pessoas subdesenvolvidas em termos de capacidades físicas,

- sensoriais ou mentais, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou treinadas sobre a utilização segura e os perigos do produto.
- As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que haja alguém que as supervise.
 - Este produto não deve ser utilizado por pessoas com capacidade física, sensorial ou mental limitada (incluindo crianças), a menos que sejam mantidas sob supervisão ou recebam as instruções necessárias.
 - As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o produto.
 - Os produtos elétricos são perigosos para crianças e animais de estimação. Crianças e animais de estimação não devem brincar, subir ou entrar no produto.
 - Não coloque objetos que as crianças possam alcançar no produto.
 - Vire a pega das painéis e frigideiras para o lado do balcão para que as crianças não possam agarrar e queimar.
 - **ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização, as superfícies acessíveis do produto estão quentes. Mantenha as crianças afastadas do produto.
 - Manter os materiais de embalagem fora do alcance das crianças. Existe o risco de ferimentos e asfixia.
 - Quando a porta estiver aberta, não coloque objectos pesados sobre ela nem permita que as crianças se sentem sobre ela. Pode fazer com que o forno tombe ou danifique as dobradiças da porta.
 - Antes de descartar produtos desgastados e inúteis:
 1. Desligue a ficha de alimentação e retire-a da tomada.
 2. Corte o cabo de alimentação e desligue-o com a ficha do produto.
 3. Tome precauções para evitar que as crianças entrem no produto.
 4. Não permita que as crianças brinquem com o produto quando este estiver em modo inactivo.

1.3 Segurança elétrica

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

- Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados.
- Não usar um cabo de extensão, uma extensão múltipla ou para utilizar o seu produto.
- Entrar em contacto com o centro de assistência ou importador autorizado se o comprimento do cabo de alimentação for inadequado.
- As fontes de energia portáteis ou fichas múltiplas podem sobreaquecer e incendiar-se. Manter fichas múltiplas e fontes de energia portáteis afastadas do produto.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um fabricante, um serviço autorizado ou uma pessoa a ser especificada pela empresa de importação de modo a evitar possíveis perigos.
- **ADVERTÊNCIA:** Antes de substituir a lâmpada do forno, assegurar que o produto é desligado da alimentação elétrica para evitar o risco de choque elétrico. Desligar o produto ou desligar o fusível na caixa do mesmo.

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

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



1.4 Segurança no transporte

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

- Quando precisar de transportar o seu produto, envolver o mesmo com material de embalagem de bolhas ou com cartão grosso e passar com fita cola com firmeza. Prender firmemente as partes móveis do produto para evitar danos.
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos de transporte. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada se estiver danificado.
- Nunca colocar o produto sobre um pavimento revestido com carpetes. Produto Caso contrário, a falta de fluxo de ar por baixo do produto irá causar o sobreaquecimento das partes elétricas. Isto irá causar problemas com o seu produto.
- O produto deve ser colocado diretamente numa superfície limpa, plana e rija. Não deve ser colocado sobre um plinto ou bancada. Os produtos não devem ser colocados em placas de cartão ou de plástico.



1.5 Segurança da instalação

- Antes de iniciar a instalação, desligar a linha elétrica à qual o produto será conectado, desligando o fusível.
- Usar sempre luvas de proteção durante o transporte e a instalação. Caso contrário, existe o perigo de lesões ocasionados por arestas vivas!
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Não instalar o mesmo se o produto estiver danificado.
- A luz direta do sol e fontes de calor, como aquecedores elétricos ou a gás, não devem estar presentes na zona onde o produto está instalado.
- Manter o espaço aberto junto de todas as condutas de ventilação do produto.
- Não instalar o produto por baixo de uma janela. Quando abrir a janela, os recipientes quentes de cozinha podem cair.
- Para evitar o sobreaquecimento, a instalação do produto não deve ser realizada por trás de tampas decorativas.

- Nos casos em que a mangueira/tubo do gás ou de um tubo de água em plástico está localizado por trás da zona de instalação designada para o produto, é imperativo garantir que não há qualquer contacto entre o produto e estas linhas de serviço. Caso contrário, a mangueira/tubo pode ficar esmagada.
- Caso haja uma tomada atrás do local onde o produto será instalado, deve assegurar que o produto não entra em contacto com a tomada nem com a ficha inserida na tomada.
- Não deve haver nenhuma mangueira de gás, tubo de água em plástico e tomada na parte traseira ou na parede lateral do local onde o produto será instalado. Caso contrário, podem ficar deformados pelo efeito do calor quando a placa está em funcionamento e pode criar um risco de segurança.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar a alimentação da caixa do fusível.
- Não usar o produto se partir ou for danificado enquanto usar o mesmo. Desligar o produto da eletricidade. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada.
- Não usar o produto com o vidro da porta da frente retirado ou partido. Caso contrário, existe o perigo de lesões e danos ambientais.
- **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície estiver rachada, desligar o produto da alimentação elétrica para evitar o risco de choque elétrico.
- **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície de vidro da placa estiver partida:
Desligar o gás e (se aplicável) as placas elétricas de aquecimento. Desligar o produto da eletricidade.



1.6 Segurança durante a utilização

- Assegurar que o aparelho é desligado após cada utilização.
- Não utilizar o aparelho.
- Não pisar o aparelho em circunstância alguma.

- Nunca usar o produto quando a sua avaliação ou coordenação estiver afetada devido ao consumo de álcool e/ou drogas.
- Os objetos inflamáveis não devem ser mantidos dentro e em volta da zona de cozedura. Caso contrário, pode originar um incêndio.
- A pega do forno não é um secador de toalhas. Quando usar o produto, não pendurar toalhas, luvas ou têxteis na pega.
- As dobradiças da porta do produto movem-se quando abrir ou fechar a porta e podem obstruir-se. Quando abrir/fechar a porta, não segurar na parte com as dobradiças.
- Este produto não é adequado para usar com controlo remoto ou com um relógio externo.
- mantidas afastadas do produto, exceto se constantemente supervisionadas.
- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que os superfícies irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.
- Manter a sua distância quando estiver a operar a porta do forno durante ou no fim da cozedura. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos.
- Durante o funcionamento o produto está quente. Deve ser tido cuidado para evitar tocar nas partes quentes do forno e nos elementos de aquecimento.
- Usar sempre luvas de forno resistentes ao calor quando manusear o produto.

1.7 Advertências da temperatura

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

1.8 Uso de acessórios

- É importante utilizar adequadamente os acessórios fornecidos com o produto. Para informação detalhada, consultar a secção “**Utilização de Acessórios para produtos**”.

- Fechar a porta do forno depois de pressionar totalmente os acessórios para dentro do espaço de cozedura, caso contrário podem bater no vidro da porta e danificar o mesmo.
- **ADVERTÊNCIA:** Utilizar apenas as proteções da placa concebidas pelo fabricante do aparelho de cozedura ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização como adequadas ou as proteções da placa incorporadas no aparelho. O uso de proteções não adequadas pode provocar acidentes.



1.9 Segurança na cozedura

- **ADVERTÊNCIA:** O processo de cozedura tem de ser respeitado. Os processos de cozedura de curto prazo devem ser constantemente respeitados.
 - **ADVERTÊNCIA:** Na cozedura com óleo sólido ou líquido, é perigoso deixar a placa sem vigilância, o que pode provocar um incêndio. NUNCA tentar extinguir o fogo com água; desligar o produto da corrente elétrica e depois cobrir as
- chamas com uma tampa ou uma cobertura de incêndio (etc.).
 - Ter cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus alimentos. O álcool evapora em altas temperaturas e pode causar incêndio, pois pode pegar fogo ao entrar em contato com superfícies quentes.
 - Os resíduos de alimentos na zona de cozedura, como o óleo, podem inflamar-se. Limpar estes resíduos antes de cozinhar.
 - Risco de envenenamento alimentar: Não manter os alimentos no forno durante mais de uma hora após a cozedura. Caso contrário, pode provocar envenenamento por alimentos ou doenças.
 - Não aquecer recipientes ou frascos de vidro fechados no forno. A pressão que irá formar-se no recipiente/frasco pode fazer com o mesmo expluda.
 - Quando o forno estiver a ser utilizado, NUNCA coloque tabuleiros, pratos ou papel de alumínio diretamente no fundo do forno. A acumulação de calor pode danificar o fundo

do forno e até mesmo causar danos na caixa do forno ou no chão da cozinha.

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

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

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



1.10 Segurança da manutenção e limpeza

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

- Não usar equipamentos de limpeza a vapor para limpar o produto dado isso poder originar um choque elétrico.
- Não utilizar soluções de limpeza abrasivas, raspadores de metal, esfregões, esfregões de arame para lavagem da loiça ou lexívia para limpar o vidro da porta do forno e o vidro da parte superior da porta do forno (se existir). Estes materiais podem provocar riscos e a quebra das superfícies de vidro.

2 Instruções ambientais

2.1 Diretiva de resíduos

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

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



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

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

adequadamente a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde humana.

Conformidade com a Diretiva RoHS:

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

2.2 Informação da embalagem

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

2.3 Recomendações de eficiência energética

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

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

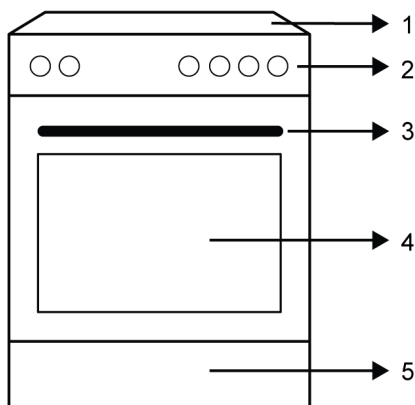
- Descongelar alimentos congelados antes de os cozinhar.
- No forno, usar recipientes escuros ou esmaltados que transmitam melhor o calor.
- Se especificado na receita ou no manual do utilizador, deve sempre pré-aquecer. Não abrir frequentemente a porta do forno enquanto estiver a cozinhar.
- Desligar o produto 5 ou 10 minutos antes do tempo de fim de cozedura para uma cozedura prolongada. Agora pode economizar até 20% de eletricidade ao utilizar o calor residual.

- Tentar cozinhar mais do que um prato ao mesmo tempo no forno. Pode cozinhar ao mesmo tempo colocando dois tabuleiros na grelha de arame. Adicionalmente, se cozinhar as suas refeições uma a seguir à outra, isso irá poupar energia porque o forno não perderá o calor.
- Usar recipientes com o tamanho e a tampa adequados para a zona da placa. Escolher sempre o recipiente do tamanho correto para as suas refeições. É necessária mais energia para recipientes de tamanho incorreto.
- Manter as zonas de cozedura da placa e as bases dos recipiente devidamente limpas. A sujidade reduz a transferência de calor entre a zona de cozedura e a base do recipiente.

3 O seu produto

Nesta seção você encontra a visão geral e os usos básicos do painel de controle do produto. Poderão haver diferenças nas imagens e em algumas características dependendo do tipo de produto.

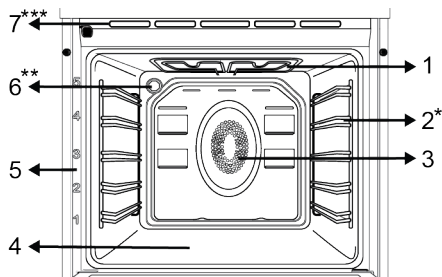
3.1 Apresentação do produto



1 Secção da placa

- 2 Painel de controlo
- 3 Pega
- 4 Porta
- 5 Parte inferior

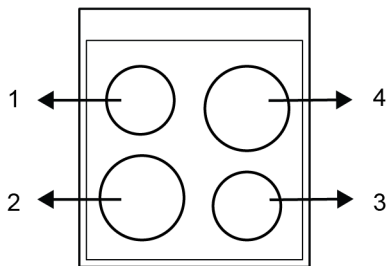
3.1.1 Unidade de cozinha



- 1 Aquecedor superior
- 2 Prateleiras de arame de aço *
- 3 Motor do ventilador (por trás da placa de aço)
- 4 Queimador inferior (por baixo da placa em aço)
- 5 Posicionamento da prateleira
- 6 Lâmpada **
- 7 Orifícios de ventilação ***

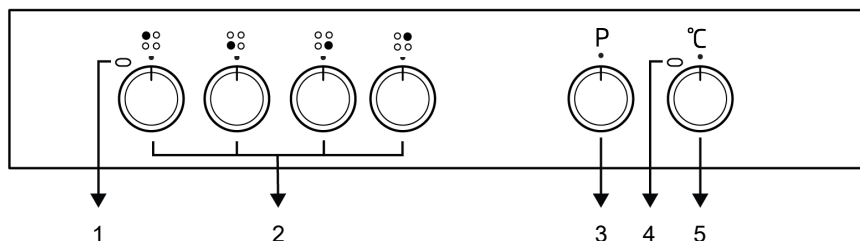
- * Varia dependendo do modelo. Varia dependendo do modelo do. O seu produto pode não estar equipado com uma prateleira em arame de aço. Na imagem, um produto com uma prateleira em arame de aço é mostrada como exemplo.
- ** Varia dependendo do modelo. Varia dependendo do modelo do. O seu produto pode não ter uma lâmpada ou o tipo e localização da lâmpada podem diferir da figura.
- *** Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

3.1.2 Seção do fogão



- 1 Traseira esquerda - Zona de cozadura individual
- 2 Frontal esquerda - Zona de cozadura individual
- 3 Frontal direita - Zona de cozadura individual
- 4 Traseira esquerda - Zona de cozadura individual

3.2 Introdução do painel de controle do forno



- 1 Ativar a lâmpada de aviso da placa
- 3 Botão de seleção de função
- 5 Botão de seleção da temperatura

- 2 Botões de controle do fogão
- 4 Lâmpada do termostato

Se houver botões (s) controlando seu produto, em alguns modelos 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.

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 seleção da temperatura

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

Indicador de temperatura interna do forno

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

temperatura dentro do forno cai abaixo da temperatura definida, a lâmpada do termostato acende novamente.

Botões de controlo do fogão

Você pode operar sua placa com os botões de controle da placa. Cada botão opera a respetiva zona de cozedura. Pode inferir qual a zona que controla a partir dos símbolos no painel de controlo.

3.3 Funções de funcionamento do forno

Na tabela de funções são apresentadas as funções de funcionamento que pode utilizar no seu forno e as temperaturas máxima e mínima que podem ser definidas para essas funções. A ordem dos modos de operação mostrados aqui pode ser diferente da disposição em seu produto.

símbolo de função	Descrição da função	Faixa de temperatura (°C)	Descrição e uso
	Funcionamento com ventilador	-	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.
	Aquecimento superior e inferior	*	A comida é aquecida por cima e por baixo ao mesmo tempo. Adequado para bolos, pastéis ou bolos e guisados em formas de cozedura. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Aquecimento ventilado inferior/superior	*	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.
	Aquecimento ventilado superior	*	O ar quente aquecido pelo aquecedor superior é distribuído igual e rapidamente por todo o forno com o ventilador. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Aquecimento ventilado inferior	*	O ar quente aquecido pelo aquecedor inferior é distribuído igualmente e rapidamente por todo o forno com o ventilador. A cozedura é feita com um único tabuleiro. Esta função também deve ser usada para facilitar a limpeza a vapor.
	Aquecimento ventilado	*	O ar quente aquecido pelo aquecedor ventilador é distribuído uniforme e rapidamente em todo o forno com o ventilador. É adequado para cozedura dos seus alimentos em vários tabuleiros em níveis de prateleira diferentes.
	Grelhador completo	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.

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

3.4 Acessórios do produto

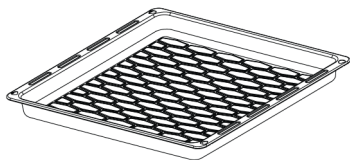
Existem vários acessórios em seu produto. Nesta seção, a descrição dos acessórios e as descrições do uso correto estão disponíveis. Dependendo do modelo do produto, o acessório fornecido varia. Todos os acessórios descritos no manual do usuário podem não estar disponíveis em seu produto.



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

Tabuleiro normal

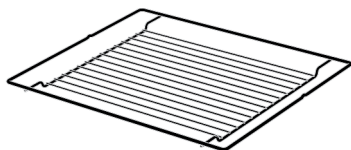
É utilizado para fazer doces, alimentos congelados e fritar pedaços grandes.



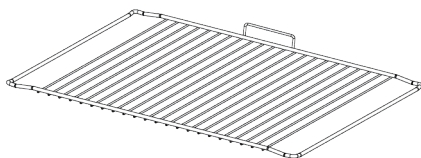
Grelha de arame de aço

É utilizado para fritar ou colocar os alimentos a assar, fritar e cozinhar na prateleira desejada.

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :



Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

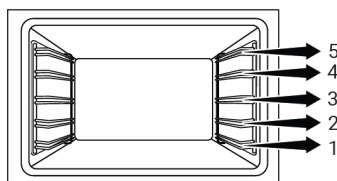


3.5 Uso de acessórios do produto

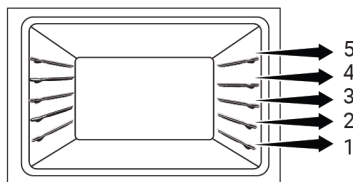
Prateleiras de cozinha

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 :



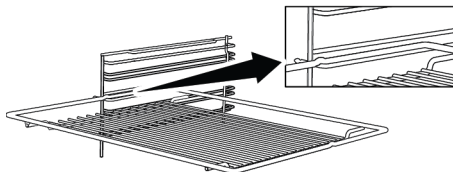
Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :



Colocar a grelha de arame nas prateleiras de cozedura

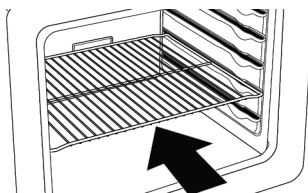
Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

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 :

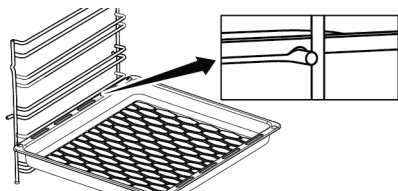
É crucial colocar a grade de arame nas prateleiras laterais corretamente. A grade de arame tem uma direção ao colocá-la na prateleira. Ao colocar a grade de arame na prateleira desejada, a seção aberta deve estar na frente.



Colocar o tabuleiro nas prateleiras para cozinhar

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

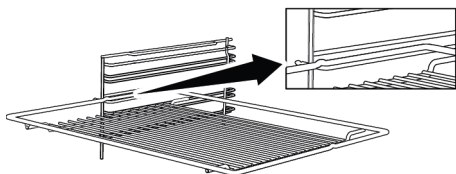
Também é importante colocar as bandejas nas prateleiras laterais de arame corretamente. Coloque a bandeja entre as prateleiras de arame, como mostrado na figura. Para um bom desempenho de cozedura, a bandeja deve ser colocada na prateleira de arame de forma a encaixar na ranhura da rolha. Não deve ser colocado contra a parede posterior do forno contornando a ranhura da rolha.



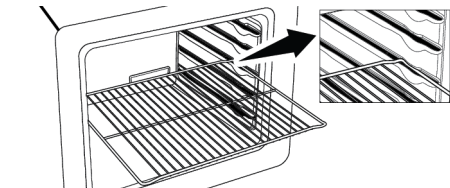
Função de parada da grelha de arame

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 :

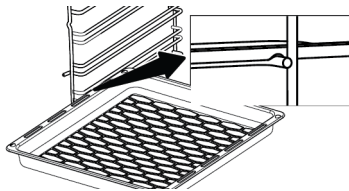


Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :



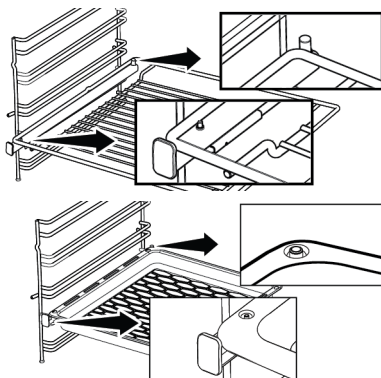
Função de parada da bandeja - Nos modelos com prateleiras de arame de aço

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 telescópicos

Graças aos carris telescópicos, as bandejas ou prateleiras de arame podem ser facilmente instaladas e removidas. Deve-se ter cuidado ao colocar as bandejas e prateleiras de arame nos carris telescópicos como mostra a figura abaixo.



3.6 Especificações técnicas

Especificações gerais	
As dimensões exteriores do produto (altura/largura/profundidade) (mm)	850 /500 /600
Tensão/Frequência	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Tipo do cabo e secção usada/adequada para usar no produto	min. H05VV-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05VV-FG 5 x 1,5 mm ² (3N)
Consumo total de energia (kW)	7,8
Tipo de forno	Forno multifunções
Frontal esquerda	Zona de cozedura individual
Dimensão	180 mm
Potência	1700 W
Traseira esquerda	Zona de cozedura individual
Dimensão	140 mm
Potência	1200 W
Frontal direita	Zona de cozedura individual
Dimensão	140 mm
Potência	1200 W
Traseira esquerda	Zona de cozedura individual
Dimensão	180 mm
Potência	1700 W

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 Aquecimento superior e inferior ou (se presente) as funções Aquecimento ventilado inferior/superior com a carga padrão.

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



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



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



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

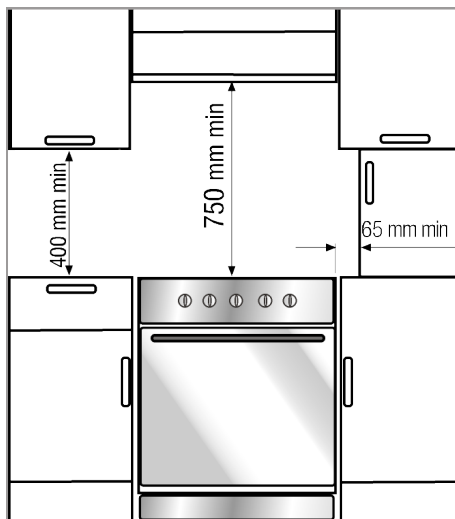
! informações gerais

- Consulte o Agente de Assistência Técnica Autorizado mais próximo para a instalação do produto. Certifique-se que as instalações eléctrica e de gás estão realizadas antes de chamar o Agente de Assistência Técnica Autorizado para ter o produto pronto a funcionar. Caso contrário, chame um electricista e um instalador qualificados para que realizem as preparações exigidas. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas e pode invalidar a garantia.
- A preparação do local e a instalação eléctrica e de gás para o produto é da responsabilidade do cliente.
- O produto deverá ser instalado de acordo com todas as normas locais sobre equipamentos a gás e/ou eléctricos.
- Antes da instalação, verifique visualmente se o produto possui algum defeito.

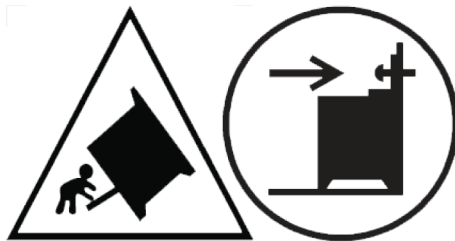
4.1 Local certo para instalação

- Coloque o produto sobre uma superfície dura por causa dos dutos de ar sob o produto. Não deve ser colocado sobre uma base ou pedestal. Os pés do produto não devem mergulhar em superfícies macias, por ex. tapete, etc.
- O piso da cozinha deve ser capaz de suportar o peso do equipamento mais o peso adicional dos utensílios e alimentos.
- Este produto é um dispositivo de classe 1 de acordo com a norma EN 30-1-1, ou seja, deve ser colocado com a parte traseira e um lado para as paredes da cozinha, um móvel de cozinha ou equipamento de qualquer tamanho. O equipamento ou móvel da cozinha no outro lado devem ser do mesmo tamanho ou menor.

- Poderá ser usado com armários em ambos os lados, mas com uma distância mínima de 400 mm, acima do nível da placa de cozinha permita uma distância lateral de 65mm entre o aparelho e qualquer parede, repartição ou armário alto.



- Também pode ser usado numa posição livre. Deixe uma distância mínima de 750 mm acima da superfície da placa.
- Se for necessário instalar um exaustor acima do fogão, consulte as instruções do fabricante do exaustor quanto à altura de instalação (mín. 650 mm).
- Qualquer móvel de cozinha junto ao equipamento deve ser resistente ao calor (100 °C no mín.).



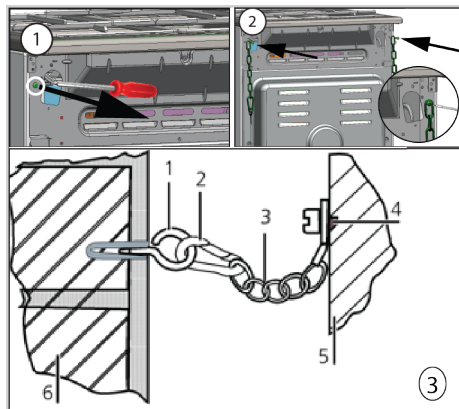
De modo a evitar a a inclinação do aparelho, deve ser instalado este estabilizador. Consultar as instruções para a instalação.

Corrente de segurança

O equipamento deverá estar seguro contra desequilíbrios utilizando a corrente fornecida no seu forno.

Se o seu produto tiver 2 correias de segurança;

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

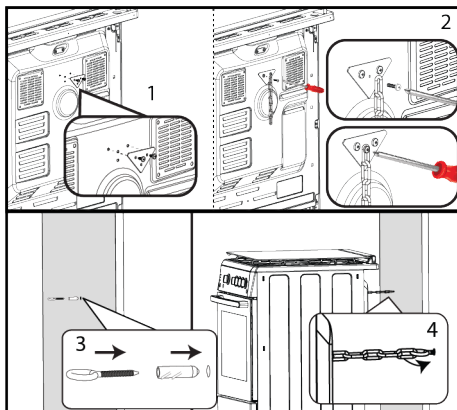


- 1 Gancho de estabilidade
- 2 Mecanismo de bloqueio
- 3 Corrente de segurança
- 4 Ajuste firmemente a corrente à parte de trás do fogão
- 5 Parte de trás do fogão
- 6 Parede da cozinha

Se o seu produto tiver 1 correia de segurança;

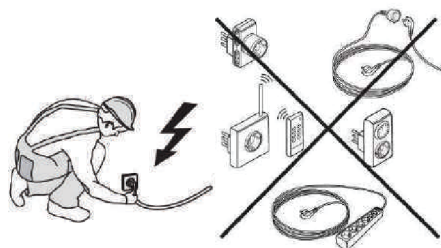
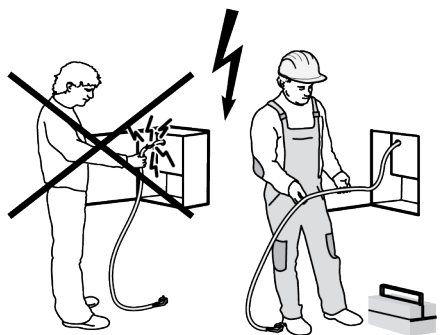
O equipamento deverá estar seguro contra desequilíbrios utilizando a correia de segurança fornecida no seu forno.

Siga os passos abaixo na figura para fixar a correia de segurança ao seu produto.



i A corrente de estabilidade deve ser tão curta como prática, para evitar que o forno se incline para a frente ou na diagonal, evitando também que o forno se incline para o lado. Corrente de estabilidade do fogão para fogões não concebidos com ranhura de engate de suporte.

4.2 Ligação eléctrica



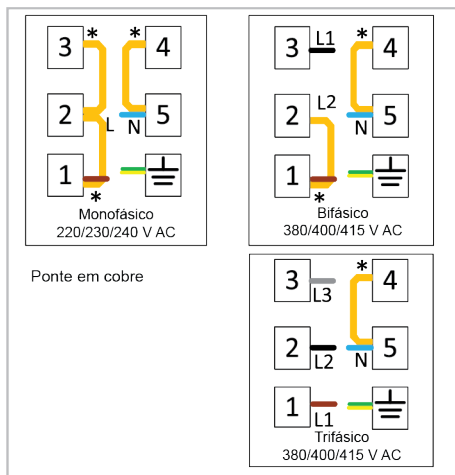
- Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação elétrica, desligue o produto da alimentação elétrica. Existe o risco de choque elétrico!
- Ligue o produto a uma tomada/linha de terra, protegida por um fusível miniatura com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela de «Especificações técnicas». A instalação de terra deve ser realizada por um electricista qualificado, quer use o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.
- O produto só deve ser ligado à rede elétrica por uma pessoa autorizada e qualificada. O fabricante não se responsabiliza por danos decorrentes de procedimentos efetuados por pessoas não autorizadas.
- O cabo eléctrico não deve ser prensado, obstruído ou comprimido ou ficar em contacto com as partes quentes do produto. Um cabo danificado deve ser substituído por um representante do serviço autorizado. Caso contrário, há risco de choque eléctrico, curto-circuito ou incêndio!
- Os dados de fornecimento eléctrico devem corresponder aos dados especificados na placa de características do produto. La placa de datos puede verse al abrir la puerta, o bien se encuentra en la pared trasera de la unidad, en función del tipo de la unidad en cuestión. O cabo de alimentação do seu produto deve cumprir com os valores da tabela "Technical specifications" (Especificações técnicas).
- Aquando da realização da instalação elétrica, deve aplicar os regulamentos nacionais/locais e deve utilizar a tomada/linha adequada e ficha para o forno. No caso de os limites de potência do produto estarem fora da capacidade de corrente da ficha e tomada/linha, o

produto deve ser ligado através de instalação elétrica fixa diretamente sem utilizar uma ficha e tomada/linha.

- **Se o produto for ligado diretamente à alimentação:** Se não for possível desligar todos os polos da alimentação, deve ser ligada uma unidade de desconexão com pelo menos 3 mm de desconexão (fusíveis, interruptores de segurança de linha, contactos) e todos os polos desta unidade de desconexão devem estar adjacentes ao (não acima) do produto de acordo com as diretivas do IEE. O não cumprimento desta instrução pode causar problemas operacionais e invalidar a garantia do produto.
- Recomenda-se proteção adicional por um disjuntor de corrente residual.

Se o produto for produzido com cabo e sem ficha:


Ligue o cabo de alimentação do produto às alimentações identificadas abaixo:



Se o seu tipo de cabo de alimentação for do tipo 3 condutores, para ligação de 1 fase:

- Castanho/Preto = L (Fase)
- Azul = N (Neutro)
- Fio verde / Amarelo = (E) (Ligação à terra)

Se o seu tipo de cabo de alimentação for do tipo 5 condutores, para ligação de 3 fases:

- Castanho = L1 (Fase)
- Preto = L2 (Fase)
- Cinzento = L3 (Fase)
- Azul = N (Neutro)
- Fio verde / Amarelo = (E)  (Ligação à terra)

4.3 Colocando o produto

1. Empurre o produto para a parede da cozinha.
2. Enganche a correia de segurança.
3. Ajuste os pés do forno

5 Primeira utilização

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

5.1 Limpeza inicial

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

Ajustar os pés do forno

As vibrações durante o uso podem fazer com que as vasilhas de cozedura se movam. Esta situação perigosa pode ser evitada se o produto estiver nivelado e equilibrado.

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

Verificação final

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

que todos os aquecedores estejam a funcionar no seu produto. Consultar “Funções de funcionamento do forno”. Pode obter informações de como operar com o forno na secção seguinte.

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

Antes de usar os acessórios:

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

OBSERVAÇÃO: 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.

6 Como utilizar a placa

6.1 Informação geral acerca da utilização da placa

- Evite utilizar panelas/frigideiras desequilibradas e que tombem facilmente no fogão.

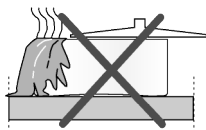
- Evite aquecer panelas/frigideiras e frigideiras vazias. As panelas e o aparelho podem ficar danificados.
- Desligar sempre os queimadores da placa após cada utilização.

- Deve danificar o aparelho se utilizar as placas sem qualquer panela ou panelas/recipientes. Desligar sempre as placas após cada utilização.
- Após cada utilização, a superfície de cozedura estará quente, por isso evite colocar panelas/frigideiras de plástico sobre a mesma. Limpe imediatamente este material da superfície.
- Mudanças repentinas de temperatura na superfície de cozimento de vidro podem causar danos, tome cuidado para não derramar líquidos frios durante o cozimento.
- Colocar uma quantidade suficiente de alimentos em panelas e recipientes. Assim, pode evitar que a comida escorra das panelas/recipientes e não precisará de limpar desnecessariamente.
- Evite colocar tampas de panelas e frigideiras sobre os queimadores/zonas.
- Colocar as panelas centrando-as sobre os queimadores/zonas. Se quiser colocar uma panela num queimador/zona diferente, não a empurre para o queimador pretendido; em vez disso, levantar primeiro e depois colocar sobre o outro queimador.

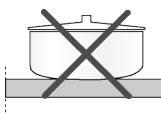
Dicas para placas com superfícies vitrocerâmicas

- A superfície vitrocerâmica é resistente ao calor e não é afetada pelas diferenças de temperatura elevada.

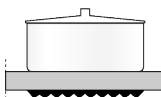
- Usar recipientes e panelas apenas com bases tratadas. Rebordos afiados podem causar riscos na superfície.
- Evite utilizar panelas e frigideiras de alumínio. O alumínio deteriora a superfície do fogão.
- Os salpicos podem danificar a superfície da placa e podem provocar um incêndio.



- Utilize panelas/frigideiras com fundo plano.



- Usar recipientes e panelas apenas com bases planas. Estes facilitam a transferência de calor.



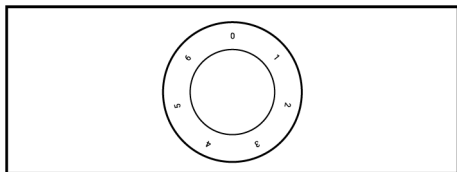
- Se o diâmetro do recipiente for muito pequeno é desperdiçada energia.



Tamanhos de panelas/recipientes recomendados

Diâmetro da zona de cozedura - mm	Diâmetro do recipiente - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
160	16 - 18
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Funcionamento das placas



Para utilizar as placas vitrocerâmicas, são usados os botão de controlo da placa. Para obter o nível de cozedura pretendido, colocar o botão de controlo do fogão no nível pretendido.

A(s) placa(s) pode(m) ter 3, 6 ou 9 níveis de funcionamento de acordo com o modelo do seu aparelho. Pode seleccionar o nível relevante para o seu tipo de cozedura consultando a tabela abaixo.

6 níveis:

1 : Aquecimento

2 – 3 : Ferver, Assentar

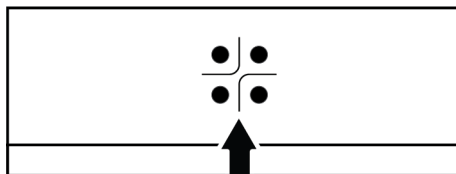
4 – 6 : Assar, Fritar, Ferver

Desligar as zonas vitro-cerâmicas

Colocar o botão da placa na posição DESLIGADO (superior).

Indicador de excesso de calor

As zonas vitrocerâmica estão equipadas com uma lâmpada de funcionamento e um indicador de advertência de zona quente.



O indicador de advertência de zona quente mostra a posição do fogão ligado e permanece aceso depois de desligado. Uma luz a piscar sobre o indicador de advertência da zona quente não é uma avaria.



A superfície da placa pode arrefecer em diferentes períodos de acordo com o uso. A superfície da placa pode estar quente, mesmo quando os indicadores de advertência não estão acesos. Assegurar que a superfície está arrefecida antes de entrar em contacto com ela. Caso contrário, pode queimar a mão!

7 Usar o Forno

7.1 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. Evite água destilada ou filtrada. Utilize apenas águas prontas. 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.

7.2 Operação da unidade de controlo do forno

Ligar o forno

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

Desligar o forno

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

Selecionar a temperatura e a função de funcionamento do forno

Pode cozinhar fazendo o controlo manual (sob o seu controlo) seleccionando a temperatura e a função de funcionamento específica para os seus alimentos.



1. Selecionar a função de funcionamento que pretende usando o botão de seleção da função.
 2. Definir a temperatura que pretende para cozinhar com o botão da temperatura.
- ⇒ O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura seleccionadas e a lâmpada da temperatura irá acender. Quando a temperatura no interior do forno atingir a temperatura definida, a lâmpada do termostato apaga-se. O forno não irá desligar-se por si próprio depois do processo de cozedura. Tem de controlar a cozedura e desligar o mesmo. Quando a sua cozedura estiver concluída, desligar o forno rodando o botão de seleção de função e o botão da temperatura para a posição desligar (para cima).

8 Informações Gerais Sobre Culinária

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.

8.1 Informações gerais sobre assar 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 condensação ou o vapor de água podem aparecer como suor ou gotejamento no vidro interior do forno, dependendo do alimento. Esta ocorrência comum pode acontecer ao cozinhar. É aconselhável utilizar um pano húmido para limpar o vidro interior quando o produto arrefecer após a cozedura.

- 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.
- A utilização dos acessórios fornecidos garante que obtém o melhor desempenho de cozedura. Observe sempre as informações fornecidas pelo fabricante do utensílio de cozinha exterior que vai 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.
- 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 pastelaria não ficam tostados uniformemente.
- Se estiver a usar papel vegetal, pode ser observada um ligeiro acastanhado na superfície inferior dos alimentos. Nesta situação, poderá ter de aumentar o período da cozedura em aproximadamente 10 minutos.
- Os valores especificados na tabela de cozedura são determinados 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.

8.1.1 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 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 *	Aquecimento superior e inferior	3	175	30 ... 45
Bolo na forma	Forma para bolo na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	2	175	30 ... 50
Bolos em papel vegetal	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	160 - 170	20 ... 30
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	3	180 - 200	10 ... 20
Biscoito	Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento superior e inferior	3	160 - 170	20 ... 30
Massa	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	200	20 ... 30
Pão	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	3	190	20 ... 35
Massa com fermento	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	190	20 ... 40
Lasanha	Recipiente retangular em metal/vidro na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	180	25 ... 45
Pizza	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	1	200	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.

8.1.2 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 *	Aquecimento ventilado inferior/superior	2	25 mins. 220/ max, depois 180 ... 190	80 ... 100
Perna de borrego (guisada)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/superior	2	25 mins. 220/ max, depois 190	70 ... 90
Frango frito (1,8-2 kg)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/superior	2	15 mins. 250/ max, depois 190	55 ... 65
Peru (cubos de carne)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/superior	3	25 mins. 220/ max, depois 190	70 ... 120
Peixe	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/superior	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.

8.1.3 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.

informações gerais

- **Fechar a porta do forno enquanto estiver a grelhar. Nunca grelhar com a porta do forno aberta.**

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/max	20 ... 25
Pedaços de galinha	Grelha de arame de aço	4 - 5	250/max	25 ... 35
Almôndega (vitela) - 12 quantidade	Grelha de arame de aço	4	250/max	25 ... 35
Costeletas de borrego	Grelha de arame de aço	4 - 5	250/max	20 ... 25
Bife - (cubos de carne)	Grelha de arame de aço	4 - 5	250/max	25 ... 30
Costeletas de vitela	Grelha de arame de aço	4 - 5	250/max	25 ... 30
Pão torrado	Grelha de arame de aço	4	250/max	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.

* Se a temperatura para grelhar não puder ser ajustada no seu produto, a sua função de grelhador irá funcionar no valor de temperatura máxima.

8.1.4 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.

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/max	25 ... 35
Pão torrado	Grelha de arame de aço	4	250/max	1 ... 3

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

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

Tabela de cozedura para alimentos de teste

9.1 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 utilize produtos de limpeza a vapor para a limpeza.
- 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-nódos e ferrugem, produtos de limpeza abrasivos (produtos de limpeza em creme, pó de limpeza, creme de limpeza, esfregão abrasivo e de raspagem, palha de aço, esponjas, panos de limpeza com sujidade e resíduos de detergente).
- Não é necessário material de limpeza especial na limpeza feita após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.

- Não lave nenhum componente do seu aparelho na máquina de lavar louça, salvo indicação em contrário no manual do usuário.

Para as placas:

- Sujidade ácida como leite, massa de tomate e de óleo podem causar manchas permanentes nas placas e nos componentes das zonas de aquecimento das mesmas, limpar todos os líquidos que forem derramados imediatamente após a placa ter arrefecido desligando a mesma.

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

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

- Após cada utilização, limpar as superfícies esmaltadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar as mesmas com um pano seco.
- Se o seu produto tiver uma função de limpeza a vapor fácil, poderá fazer uma limpeza a vapor fácil para sujidade leve e não permanente. (Consulte “Limpeza a vapor fácil”.)

Superfícies catalíticas

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

Superfícies de vidro

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

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

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

Peças em plástico e superfícies pintadas

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

9.2 Limpar os acessórios

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

9.3 Limpar a placa

Superfície de cozedura de vidro

Seguir os passos de limpeza descritos para as superfícies de vidro na secção “Informação geral de limpeza” para limpeza das mesmas. Pode completar a limpeza de acordo com a informação abaixo para os casos especiais.

- Os alimentos à base de açúcar como natas, amido e melaço devem ser limpos de imediato, sem aguardar que a superfície arrefeça. Caso contrário, a superfície de vidro de cozedura pode ficar danificada.

- Não usar soluções de limpeza para a limpeza enquanto a placa estiver quente, caso contrário podem ocorrer manchas permanentes.

9.4 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.

9.5 Limpar o interior do forno (zona de cozedura)

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

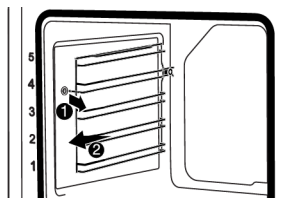
Limpar as paredes laterais do forno.

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

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

Para remover as prateleiras laterais em arame de aço:

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



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

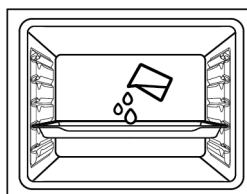
9.6 Limpeza fácil a vapor

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

1. Retirar todos os acessórios do forno.
2. Adicionar 300 ml de água no tabuleiro do forno e colocar o tabuleiro na segunda prateleira do forno.



Evite água destilada ou filtrada. Utilize apenas águas prontas.



3. Colocar o forno no modo de limpeza fácil a vapor e deixar funcionar a 100 °C durante 25 minutos. Abrir a porta imediatamente e limpar as superfícies interiores do forno com uma esponja ou pano humedecido. Será

libertado vapor quando abrir a porta. Isto pode provocar um risco de queimaduras. Deve ser tido cuidado quando abrir a porta. Para sujidade difícil, limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.

i Na função de limpeza a vapor fácil, espera-se que a água adicionada evapore e condense no interior do forno e na porta do forno para amaciar a sujidade leve formada em seu forno. A condensação formada na porta do forno pode pingar quando a porta do forno for aberta. Assim que abrir a porta do forno, limpar a condensação.

Após a condensação dentro do forno, pode ocorrer poça ou humidade na conduta por baixo do forno. Após a utilização, limpar este tubo da conduta com um pano humedecido e secar.



9.7 Limpar a porta do forno

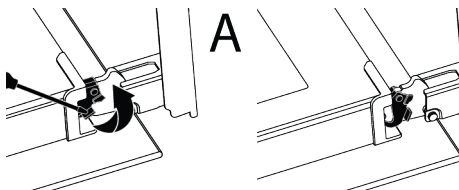
Pode remover a porta do forno e os vidros da porta para os limpar. Como remover as portas e janelas é explicado nas secções “Remover a porta do forno” e “Remover os vidros interiores da porta”. Depois de remover os vidros interiores, limpar os mesmos usando um detergente para a loiça, água morna e uma 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.

Remover a porta do forno

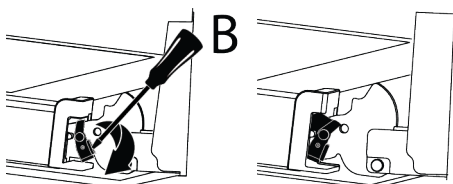
1. Abrir a porta do forno.

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.

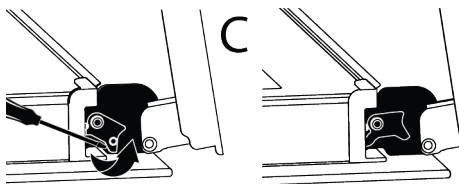
4. Dobradiça tipo (A) está disponível nos tipos de porta normal.



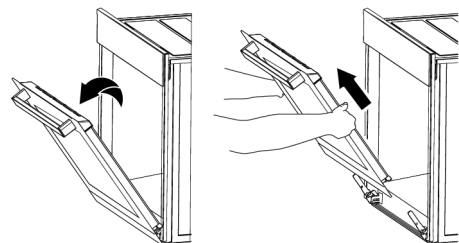
5. Dobradiça tipo (B) está disponível nos tipos de porta de abertura suave.



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.

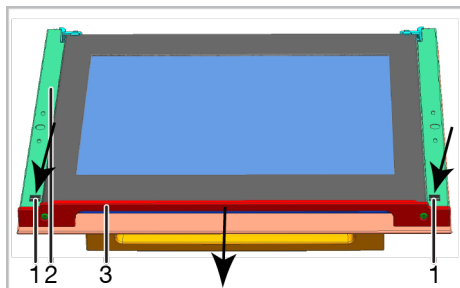
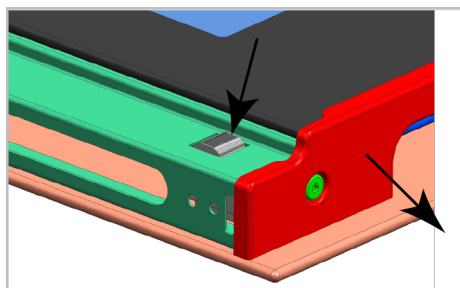


Para voltar a colocar a porta, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu a mesma a partir do fim para o princípio, respetivamente. Quando instalar a porta, assegurar que fecha os cliques na cavidade da dobradiça.

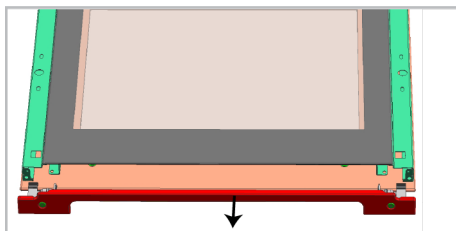
9.8 Remover o vidro interior da porta do forno

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

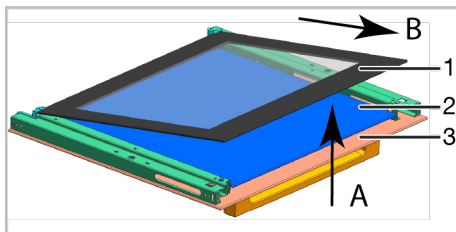
1. Abra a porta do forno.



- 1 Aba
2 Moldura
3 Perfil

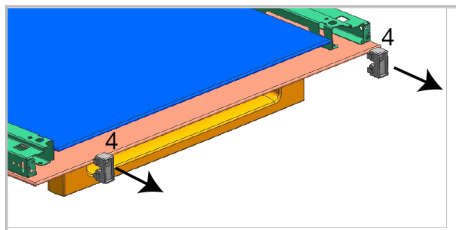


2. Como ilustrado nas figuras acima, pressione as abas (1) e puxe o perfil (3) na sua direção simultaneamente, para retirar o perfil da parte superior da porta frontal.



- 1 Painel de vidro mais interior
2 Painel do vidro interior*
3 Painel de vidro exterior
* Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

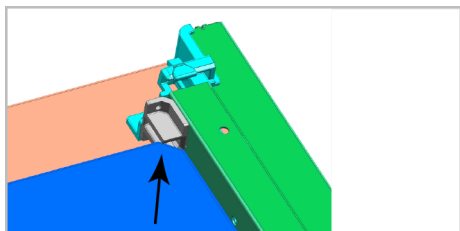
3. Como ilustrado na figura, levante ligeiramente o painel de vidro mais interior (1) ligeiramente na direção "A" e empurre-o para fora na direção "B"
4. Se o seu produto estiver equipado com um painel de vidro interior; Coloque os elementos de ligação do suporte do vidro no meio, como ilustrado na figura para os libertar dos painéis de vidro.



- 4 Elemento de ligação do suporte do vidro*
* Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

5. Repita o mesmo procedimento para remover o painel de vidro interior (2). O primeiro passo para a recolocação da porta é reinstalar o painel de vidro interior (2).
6. Como ilustrado na figura, coloque o painel de vidro de forma a que encaixe na ranhura plástica.

i Caso contrário o painel de vidro não irá assentar completamente e pode ficar exposto à vibração e quebra.



7. Ao instalar o painel de vidro mais interior (1), certifique-se de que a parte impressa do painel fica voltada para o painel de vidro interior.
8. É importante assentar os cantos inferiores do painel de vidro mais interior nas ranhuras plásticas.

i Caso contrário o painel de vidro não irá assentar completamente e pode ficar exposto à vibração e quebra.

9. Não se esqueça de colocar as peças de ligação e suporte do vidro nas respetivas ranhuras.
10. Por fim, pressione as abas do perfil, assegurando-se de que assentam novamente nas respetivas ranhuras.

9.9 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.

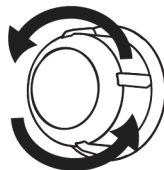
Limpar a lâmpada do forno

informações 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 halógeno 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.

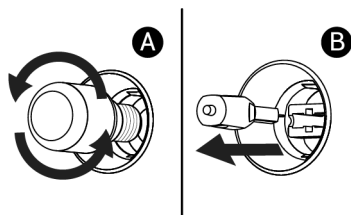
Se o seu forno tiver uma lâmpada redonda.

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

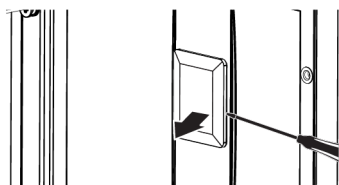
na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



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.



10 Solução de problemas

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

O vapor é emanado enquanto o forno está funcionando.

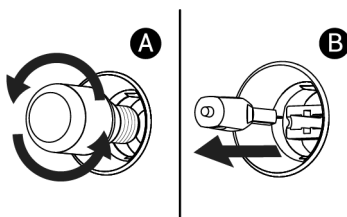
- É normal ver vapor durante a operação. >>> Isso não é um erro.

Gotas de água aparecem durante o cozimento

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

3. Levantar o vidro de proteção da lâmpada com uma chave de fendas. Remova o parafuso primeiro, se houver um parafuso na lâmpada quadrada do seu produto.

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



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

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

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

O produto não funciona.

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

A luz do forno não está acesa.

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

O forno não está aquecendo.

- O forno pode não estar configurado para uma função de cozedura e/ou temperatura específica. >>> Defina o forno para uma função de cozimento e/ou temperatura específica.
- Sem eletricidade. >>> Certifique-se de que a rede elétrica esteja funcionando e verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque os fusíveis se necessário ou reative-os.

Informação adicional ao Manual do Utilizador:	Informação técnica sobre os modos de funcionamento de baixo consumo de acordo com o Regulamento 2023/826 da UE.	
Modo	CONSUMO DE ENERGIA (WATT)	PERÍODO(MINUTOS)*
Desligar	0,3	-
Em Espera	-	-
Modo Em Espera com informação ou exibição do estado	-	-
Modo em espera em rede	-	-

*:O período após o qual o equipamento alcança automaticamente em minutos o modo em espera, o modo desligado ou o modo em espera em rede e arredondado para o minto mais próximo.

Witamy!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybór urządzenia Indesit. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. W tym celu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem.

Pamiętaj o wszystkich informacjach i ostrzeżeniach zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swoje urządzenie przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Niniejsza instrukcja zawiera warunki gwarancji, sposób użytkowania i rozwiązywanie problemów.

Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

UWAGA

Zagrożenie, które może doprowadzić do szkody materialną produktu lub jego środowiska.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Spis treści

1 Instrukcje bezpieczeństwa	42	6.2 Obsługa płyt grzewczych	62
1.1 Przeznaczenie	42	7 Korzystanie z piekarnika	63
1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	42	7.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika	63
1.3 Bezpieczeństwo elektryczne	43	7.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika	63
1.4 Zabezpieczenie podczas transportu	45	8 Ogólne informacje o gotowaniu	64
1.5 Bezpieczeństwo montażu	46	8.1 Ogólne informacje o pieczeniu w piekarniku	64
1.6 Bezpieczeństwo użytkowania	47	8.1.1 Ciasta i wypieki	64
1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury	48	8.1.2 Mięso, ryby i drób	66
1.8 Używanie akcesoriów	48	8.1.3 Grill	67
1.9 Bezpieczeństwo pieczenia	48	8.1.4 Test żywności	67
1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	50	9 Czyszczenie i konserwacja	68
2 Instrukcje dotyczące środowiska ...	51	9.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	68
2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów	51	9.2 Czyszczenie akcesoriów	69
2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów	51	9.3 Czyszczenie płyty grzewczej	69
2.2 Opakowanie urządzenia	51	9.4 Czyszczenie panelu sterowania	69
2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii	51	9.5 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)	70
3 Produkt	52	9.6 Łatwe czyszczenie parą	70
3.1 Opis produktu	52	9.7 Czyszczenie drzwiczek piekarnika	71
3.1.1 Pole grzejne kuchenki elektrycznej	52	9.8 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika	72
3.1.2 Sekcja płyty	52	9.9 Czyszczenie lampki piekarnika	73
3.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika	52	10 Rozwiązywanie problemów	74
3.3 Funkcje obsługi piekarnika	53		
3.4 Akcesoria	54		
3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia	54		
3.6 Specyfikacje techniczne	57		
4 Instalacja	58		
4.1 Odpowiednie miejsce instalacji	58		
4.2 Połączenie elektryczne	59		
4.3 Umieszczenie produktu	61		
5 Pierwsze użycie	61		
5.1 Czyszczenie wstępne	61		
6 Jak używać płyty kuchennej	61		
6.1 Ogólne informacje na temat użytkowania płyty	61		

1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany komuś innemu do użytku osobistego lub do użytku z drugiej ręki, należy również przekazać instrukcję obsługi, etykiety oraz inne istotne dokumenty i części.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą wystąpić w przypadku nieprzestrzegania tych instrukcji.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie udzielonej gwarancji.
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Nie należy naprawić lub wymienić żadnych elementów urządzenia, chyba że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi.
- Nie dokonuj modyfikacji technicznych urządzenia.
- Nie wolno używać tego urządzenia w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz w kuchniach pracowniczych sklepów, biur i innych środowisk pracy.
- **OSTRZEŻENIE:**Urządzenie to powinno być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.
- Piekarnik może być używany do rozmrażania, pieczenia, smażenia i grillowania potraw.
- Nie należy używać tego produktu do podgrzewania płyt, suszenia poprzez wieszanie ręczników lub ubrań na uchwycie.

1.1 Przeznaczenie

- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.

1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych



- Ten produkt może być używany przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby słabo rozwinięte pod względem umiejętności fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub pozbawione doświadczenia i wie-

- dzy, o ile są nadzorowane lub przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania i zagrożeń związanych z produktem.
- Dzieci nie powinny bawić się produktem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ktoś je nadzoruje.
 - Ten produkt nie powinien być używany przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych (w tym dzieci), chyba że są one pod nadzorem lub otrzymają niezbędne instrukcje.
 - Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się produktem.
 - Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na niego ani wchodzić do produktu.
 - Nie umieszczaj na produkcie przedmiotów, do których mogą sięgać dzieci.
 - Przekręć uchwyt garnków i patelni na bok blatu, aby dzieci nie mogły chwycić i przypalić.
 - **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania dostępne powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od produktu.
 - Materiały opakowaniowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Istnieje ryzyko obrażeń i uduszenia.
 - Gdy drzwi są otwarte, nie kładź na nich żadnych ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na nich siadać. Możesz spowodować przewrócenie się piekarnika lub uszkodzenie zawiasów drzwi.
 - Przed wyrzuceniem zużytych i bezużytecznych produktów:
 1. Odłącz wtyczkę zasilania i wyjmij ją z gniazdka.
 2. Odetnij zasilający i odłącz go wraz z wtyczką od produktu.
 3. Podejmij środki ostrożności, aby zapobiec przedostawaniu się dzieci do produktu.
 4. Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem, gdy jest w trybie bezczynności.



1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

- Podłącz produkt do uziemionego gniazdka zabezpieczonego bezpiecznikiem zgodnym z wartościami znamionowymi prądu podanymi na tabliczce znamionowej. Instalację uzimienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie

- używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinno znajdować się w łatwo dostępnym miejscu. Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której urządzenie jest podłączone, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
 - Odłącz produkt od zasilania lub wyłącz bezpiecznik przed naprawą, konserwacją lub czyszczeniem.
 - Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
 - (Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel sieciowy) używaj wyłącznie przewodu połączeniowego opisanego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
 - Nie należy blokować kabla zasilającego pod i za urządzeniem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym. Kabel zasilający nie powinien być skręcony, zgnieciony i nie powinien stykać się z żadnym źródłem ciepła.
 - Należy upewnić się, że kabel zasilający nie został zablokowany podczas umieszczania produktu po montażu lub czyszczeniu.
 - Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się podczas pracy. Przewody zasilające nie mogą dotykać tylnej powierzchni produktu. W przeciwnym razie może dojść do jego uszkodzenia.
 - Nie zakleszczaj przewodów elektrycznych w drzwiach piekarnika i nie przekładaj ich nad gorącymi powierzchniami. W przeciwnym razie izolacja kabla może się stopić i spowodować pożar w wyniku zwarcia.
 - Używaj wyłącznie oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli.
 - Nie używaj przedłużacza ani wtyczki wielofunkcyjnej do obsługi produktu.
 - Jeśli długość przewodu zasilającego jest niewystarczająca, skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
 - Przenośne źródła zasilania lub wielokrotne wtyczki mogą się przegrzać i zapalić. Trzymaj wiele wtyczek i przenośnych źródeł zasilania z dala od produktu.

- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importera w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki piekarnika należy odłączyć produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Odłącz urządzenie lub wyłącz bezpiecznik.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilania i wtyczkę:

- Nigdy nie podłączaj wtyczki produktu do uszkodzonej, poluzowanej lub wyjętej wtyczki z gniazdka. Upewnij się, że wtyczka jest całkowicie włożona do gniazda. W przeciwnym razie połączenia mogą się przegrzać i spowodować pożar.
- Unikaj wkładania urządzenia do wtyczek, które są zatłuszczone, nieczyste lub potencjalnie narażone na kontakt z wodą (np. w pobliżu blatu roboczego, z którego może wydostawać się woda). W przeciwnym razie istnieje ryzyko zwarcia i porażenia prądem.
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami!

- Wyciągaj wtyczkę z gniazdka, używając korpusu wtyczki, a nie samego przewodu.



1.4 Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Produkt jest ciężki, należy go przenosić przy udziale co najmniej dwóch osób.
- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu. Przenoś urządzenie w pozycji pionowej.
- W przypadku transportu produktu, owiń go folią bąbelkową lub grubym kartonem i szczelnie zaklej taśmą. Mocno zabezpiecz ruchome części produktu, aby zapobiec ich uszkodzeniu.
- Przed zainstalowaniem urządzenia sprawdź, czy nie został on uszkodzony podczas transportu. W przypadku uszkodzenia skontaktuj się z importem lub autoryzowanym centrum serwisowym.



1.5 Bezpieczeństwo montażu

- Przed rozpoczęciem instalacji odłącz napięcie od linii zasilającej, do której podłączony będzie produkt, wyłączając bezpiecznik.
- Podczas transportu i montażu należy nosić rękawice ochronne. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych ostrymi krawędziami!
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Nie należy instalować produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Nigdy nie umieszczaj produktu na podłodze pokrytej dywanem. W przeciwnym razie brak przepływu powietrza pod produktem spowoduje przegrzanie części elektrycznych. Spowoduje to wystąpienie problemów z produktem.
- Urządzenie należy umieścić bezpośrednio na czystej, płaskiej i twardej powierzchni. Nie należy umieszczać urządzenia na cokole ani płycie podłogowej. Produktów nie należy umieszczać na kartonowych lub plastikowych płytach.
- W miejscu instalacji produktu nie może znajdować się bezpośrednio światło słoneczne ani źródła ciepła, takie jak grzejniki elektryczne lub grzejniki gazowe.
- Utrzymuj otoczenie wszystkich kanałów wentylacyjnych produktu otwarte.
- Nie instaluj produktu w pobliżu okna. Po otwarciu okna gorące naczynia mogą się przewrócić.
- Aby uniknąć przegrzania, nie należy instalować produktu za osłonami dekoracyjnymi.
- W przypadku, gdy wąż/rura gazowa lub plastikowa rura wodna znajdują się za wyznaczonym obszarem instalacji produktu, należy bezwzględnie dopilnować, aby produkt nie stykał się z tymi przewodami. W przeciwnym razie może dojść do zgniecenia węża/rury.
- Jeśli za miejscem instalacji produktu znajduje się gniazdko elektryczne, należy upewnić się, że produkt nie styka się z gniazdkiem ani z wtyczką podłączoną do gniazdka.
- Wąż gazowy, plastikowa rura wodna i gniazdo nie powinny znajdować się na tylnej lub bocznej ścianie miejsca, w którym produkt zostanie zainstalowany. W przeciwnym razie mogą one ulec odkształceniu pod wpływem ciepła podczas

pracy płyty, co może stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa.

1.6 Bezpieczeństwo użytkowania

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.
 - W przypadku nieużywania produktu przez dłuższy czas odłącz go od zasilania lub wyłącz zasilanie w skrzynce bezpieczników.
 - Nie używaj produktu, jeśli ulegnie on awarii lub uszkodzeniu podczas użytkowania. odłącz urządzenie od zasilania. Skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
 - Nie używaj urządzenia, jeśli szyba przednich drzwi jest usunięta lub pęknięta. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń ciała i szkód środowiskowych.
 - **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, odłącz produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
 - **OSTRZEŻENIE:** Jeśli szklana powierzchnia płyty jest pęknięta:
- Wyłącz wszystkie gazowe i (jeśli dotyczy) elektryczne płyty grzejne. odłącz urządzenie od zasilania.
- Nie dotykaj powierzchni urządzenia.
 - Nie korzystaj z urządzenia.
 - Nie wchodź na urządzenie z jakiegokolwiek powodu.
 - Nigdy nie używaj produktu, jeśli Twoja ocena sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i/lub narkotyków.
 - W obszarze gotowania i wokół niego nie mogą znajdować się łatwopalne przedmioty. W przeciwnym razie może dojść do pożaru.
 - Uchwyt piekarnika nie jest przeznaczony do ręczników. Podczas korzystania z urządzenia nie wieszaj na uchwycie ręczników, rękawiczek ani podobnych materiałów tekstylnych.
 - Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi i mogą się zaciąć. Podczas otwierania/zamykania drzwiczek nie wolno trzymać za zawiasy.
 - Urządzenie nie nadaje się do użytku z pilotem zdalnego sterowania lub zegarem zewnętrznym.

1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** W trakcie korzystania z produktu, zarówno produkt, jak i jego łatwo dostępne części będą gorące. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Nie pozwalaj dzieciom w wieku poniżej 8 lat zbliżać się do produktu, chyba że znajdują się one pod stałym nadzorem.
- Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych/wybuchowych w pobliżu produktu, ponieważ jego powierzchnie będą gorące podczas pracy.
- Zachowaj dystans podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy.
- Podczas pracy produkt jest gorący. Należy uważać, aby nie dotykać gorących części, wnętrza piekarnika i elementów grzejnych.
- Podczas obsługi produktu zawsze noś rękawice kuchenne odporne na wysoką temperaturę.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie przechowuj przedmiotów na powierzchni do gotowania.

1.8 Używanie akcesoriów

- Ważne jest, aby prawidłowo korzystać z akcesoriów dołączonych do produktu. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „**Korzystanie z akcesoriów do produktu**”.
- Zamknij drzwiczki piekarnika po całkowitym wsunięciu akcesoriów do przestrzeni do gotowania, w przeciwnym razie mogą one uderzyć w szybę drzwiczek i uszkodzić ją.
- **OSTRZEŻENIE:** Do gotowania należy używać wyłącznie osłon płyty grzewczej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi, bądź osłon płyty grzewczej wbudowanych w urządzenie. Używanie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.

1.9 Bezpieczeństwo pieczenia

- **OSTRZEŻENIE:** Należy kontrolować gotowanie. Krótkie gotowanie musi być pod stałą kontrolą.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas gotowania na oleju stałym lub płynnym, niebezpieczne jest pozostawienie płyty grzewczej bez

nadzoru, co może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą; Odłącz urządzenie od sieci, a następnie zakryj płomień pokrywą lub tkaniną ognioodporną (itp.).

- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.
- Resztki jedzenia znajdujące się w obszarze gotowania, takie jak olej, mogą się zapalić. Przed rozpoczęciem gotowania usuń resztki jedzenia.
- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie zostawiaj jedzenia w piekarniku dłużej niż 1 godzinę przed lub po pieczeniu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzyłoby się w puszcze/słoiku może spowodować jego pęknięcie.
- Gdy piekarnik jest w użyciu, NIGDY nie umieszczaj blachy do pieczenia, naczyni ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzone cie-

pło może uszkodzić dno piekarnika, a nawet spowodować uszkodzenie szafki piekarnika lub podłogi kuchennej.

Pamiętaj o następujących środkach ostrożności podczas używania papieru pergaminowego nawilżonego olejem lub podobnych materiałów:

- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika.
- Aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika i zablokowania przepływu gorącego powietrza, usuń nadmiar papieru do pieczenia, który zwisa z akcesoriów lub pojemników. Nie używaj papieru do pieczenia w temperaturze wyższej niż maksymalna temperatura użytkowania określona przez producenta. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.
- Nie umieszczaj go na akcesoriach podczas podgrzewania.
- Zawsze dociskaj papier talerzem lub podobnym przedmiotem, aby zapobiec unoszeniu

się materiału w wyniku cyrkulacji powietrza wewnątrz piekarnika.

- Zakryj tylko niezbędną powierzchnię wewnątrz blachy.
- Po każdym użyciu umyj tacę, a papier do pieczenia lub podobne materiały wymień na nowe. W przeciwnym razie płyny kapiące na blachę mogą spowodować dymienie lub nawet powstanie płomienia.
- Po podniesieniu pokrywy produktu generowany jest przepływ powietrza. Tłuszczoodporny papier może wejść w kontakt z elementami grzejnymi i zapalić się.
- Podczas korzystania z grilla drucianego, tacę należy umieścić na dolnej półce. W przeciwnym razie olej spożywczy i inne składniki, które kapią na dno piekarnika, mogą wytwarzać gęsty dym i prowadzić do pożaru.
- Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy

odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.



1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przed czyszczeniem odczekaj, aż produkt ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Do czyszczenia szyby przednich drzwiczek piekarnika i szyby górnych drzwiczek piekarnika (jeśli są na wyposażeniu) nie używaj ostrych, ściernych środków czyszczących, metalowych skrobaków, zmywaków, druciaków do mycia naczyń ani wybielaczy. Środki te mogą powodować porysowanie i rozbicie szklanych powierzchni.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/UE). Urządzenie posiada symbol klasyfikacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).



urządzenie zostało wyprodukowane z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Dlatego nie należy wyrzucać zużytego produktu wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną. Właściwa utylizacja urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

2.2 Opakowanie urządzenia

Opakowanie produktu jest wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie wyrzucaj odpadów opakowaniowych razem z odpadami domowymi ani innymi odpadami, oddaj je

do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Zgodnie z EU 66/2014 informacje o efektywności energetycznej można znaleźć na paragonie produktu dołączonym do produktu.

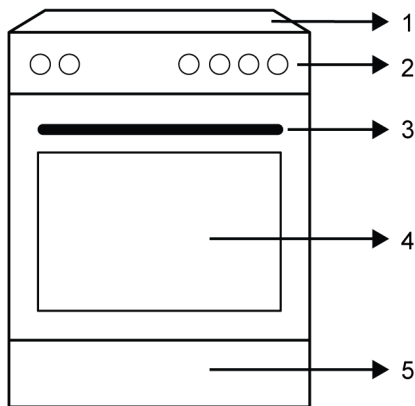
Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- W piekarniku używaj ciemnych lub emaliowanych pojemników, które lepiej przenoszą ciepło.
- Jeśli tak podano w przepisie lub instrukcji obsługi, zawsze należy wstępnie rozgrzać piekarnik. Nie otwieraj zbyt często drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- W przypadku dłuższego pieczenia wyłącz urządzenie na 5 do 10 minut przed końcem pieczenia. Dzięki wykorzystaniu ciepła resztkowego można zaoszczędzić do 20% energii elektrycznej.
- Staraj się piec więcej niż jedno danie na raz w piekarniku. Możesz gotować w tym samym czasie, umieszczając dwa garnki a drucianym ruszcie. Jeśli pieczesz jedno danie po drugim, oszczędzasz energię, ponieważ piekarnik nie straci ciepła.
- Używaj garnków/patelni o rozmiarze i pokrywie odpowiednich dla płyty grzewczej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar garnka do potrawy. Więcej energii jest zużywanej do foremek o niewłaściwym rozmiarze.
- Utrzymuj w czystości obszary pieczenia płyty grzewczej i dna garnków. Zanieczyszczenia zmniejszają wymianę ciepła między obszarem pieczenia a dnem garnka.

3 Produkt

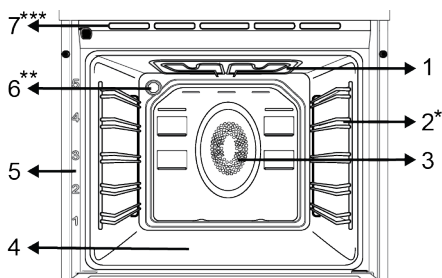
W tej sekcji można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu sterowania produktu. W zależności od rodzaju produktu mogą występować różnice w obrazach i niektórych funkcjach.

3.1 Opis produktu



- 1 Sekcja płyty
- 2 Panel sterowania
- 3 Uchwyt
- 4 Drzwi
- 5 Część dolna

3.1.1 Pole grzejne kuchenki elektrycznej



- 1 Górna grzałka

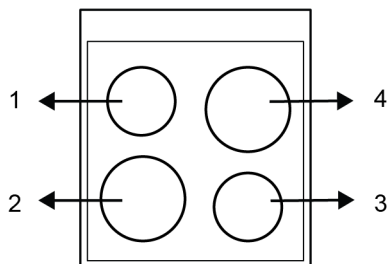
- 2 Półka druciana *
- 3 Silnik wentylatora (za stalową płytą)
- 4 Dolna nagrzewnica (pod płytą stalową)
- 5 Umieszczenie półek
- 6 Oświetlenie **
- 7 Otwory wentylacyjne ***

* Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażony w druciany stojak. Na zdjęciu przykładowe urządzenie z drucianą podstawką.

** Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w lampę lub rodzaj i lokalizacja lampy może różnić się od pokazanej na ilustracji.

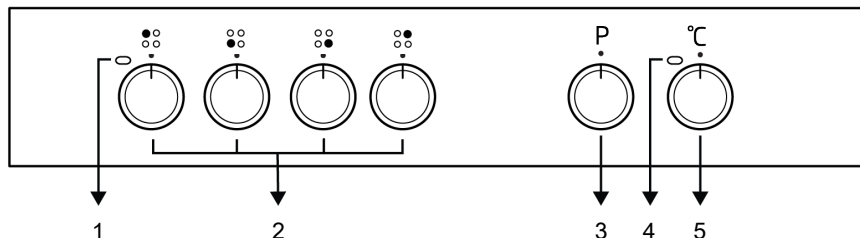
*** Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

3.1.2 Sekcja płyty



- 1 Lewa tylna - Pojedyncza strefa gotowania
- 2 Lewa przednia - Pojedyncza strefa gotowania
- 3 Prawa przednia - Pojedyncza strefa gotowania
- 4 Prawa tylna - Pojedyncza strefa gotowania

3.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika



- | | |
|---|--|
| <p>1 Kontrolka aktywnej płyty</p> <p>3 Pokrętko wyboru funkcji</p> <p>5 Pokrętko wyboru temperatury</p> | <p>2 Pokrętko sterowania płytami</p> <p>4 Oświetlenie termostatu</p> |
|---|--|

Jeśli urządzenie jest wyposażone w pokrętki sterujące, w niektórych modelach pokrętki te mogą wysuwać się po naciśnięciu (pokrętki zakopane). Aby dokonać ustawić za pomocą tych pokręteł, najpierw wciśnij odpowiednie pokrętko i wyciągnij je. Po dokonaniu regulacji wciśnij je ponownie z powrotem.

Pokrętko wyboru funkcji

Pokrętkiem wyboru funkcji można wybrać funkcje obsługi piekarnika. Obróć w lewo / w prawo od pozycji zamkniętej (górnjej), aby wybrać.

Pokrętko wyboru temperatury

Możesz wybrać żądaną temperaturę gotowania za pomocą pokrętki temperatury. Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji zamkniętej (górnjej), aby wybrać.

Wskaźnik temperatury wewnętrznej piekarnika

Temperaturę wnętrza piekarnika można odczytać z lampki temperatury. Lampka termostatu znajduje się na panelu sterowania.



Lampka termostatu włącza się, gdy produkt zaczyna działać, a lampka termostatu wyłącza się, gdy osiągnie ustaloną temperaturę. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika spadnie poniżej ustawionej temperatury, lampka termostatu ponownie się zaświeci.

Pokrętko sterowania płytami

Płytę kuchenną można obsługiwać za pomocą pokręteł sterujących płytą. Każde pokrętko steruje odpowiednią strefą grzejną. Którą strefą steruje można się domyślić po symbolach na panelu sterowania.

3.3 Funkcje obsługi piekarnika

W tabeli funkcji pokazane są funkcje obsługi, z których można korzystać w piekarniku, oraz najwyższa i najniższa temperatura, jaką można ustawić dla tych funkcji. Przedstawiona tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od kolejności w urządzeniu.

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Pieczenie z wentylatorem	-	Piekarnik nie nagrzewa się. Działa tylko wentylator (na tylnej ścianie). Zamrożone jedzenie w postaci granulek jest powoli rozmrażane w temperaturze pokojowej, upieczone jedzenie jest schładzane. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku produktów zbożowych.
	Górne i dolne ogrzewanie	*	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast, ciastek lub ciast i gulaszu w formach do pieczenia. Pieczenie na pojedynczej blaszce.

	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	*	Gojące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez górne i dolne grzałki, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	*	Gojące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez górną grzałkę, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Dolne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	*	Gojące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez dolną grzałkę, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej blasze. Tej funkcji należy również użyć do łatwego czyszczenia parą.
	Ogrzewanie wentylatorem	*	Gojące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia na wielu tacach na różnych poziomach półek.
	Duży grill	*	Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.

* Twój produkt działa w zakresie temperatur określonym na pokrętle temperatury.

3.4 Akcesoria

Produkt zawiera różne akcesoria. W tym rozdziale znajduje się opis akcesoriów i ich prawidłowego użytkowania. Dostarczone akcesoria różnią się w zależności od modelu. Nie wszystkie opisane akcesoria znajdują się w Twoim urządzeniu.



Blachy wewnątrz urządzenia mogą ulec deformacji pod wpływem ciepła. Nie ma to żadnego wpływu na funkcjonalność. Deformacja znika po schłodzeniu blachy.

Standardowa taca

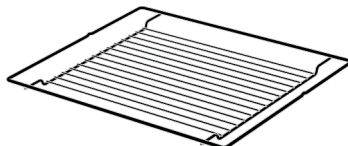
Stosuje się go do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



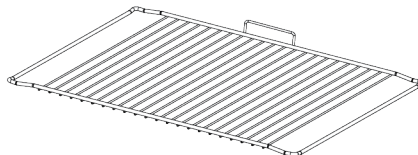
Ruszt do grilla

Służy do smażenia lub umieszczania żywności do pieczenia, smażenia i duszenia na żądanej półce.

W modelach z półkami drucianymi :



W modelach bez półek drucianych :

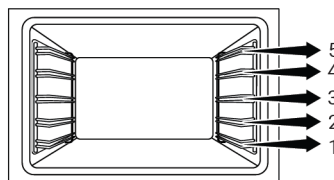


3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia

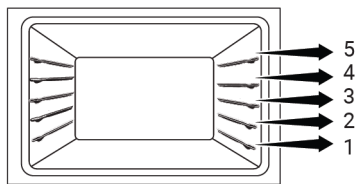
Półki do pieczenia

Jest 5 poziomów umieszczenia półek w piekarniku. Kolejność półek można jest oznaczona numerami na przedniej budowie piekarnika.

W modelach z półkami drucianymi :



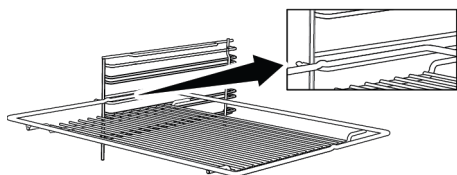
W modelach bez półek drucianych :



Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

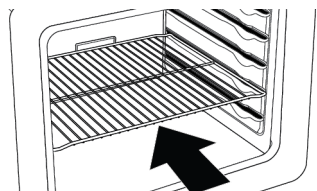
W modelach z półkami drucianymi :

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu. Aby uzyskać lepsze pieczenie, grill druciany musi być zamocowany w punkcie zatrzymania drucianej półki. Nie może przechodzić przez punkt zatrzymania, aby stykać się z tylną ścianą piekarnika.



W modelach bez półek drucianych :

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Ruszt do grilla jest umieszczany w jednym kierunku. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu.

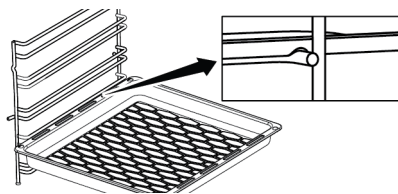


Umieszczanie tacy na półkach do gotowania

W modelach z półkami drucianymi :

Ważne jest również, aby prawidłowo umieścić tace na bocznych półkach drucianych. Umieść tacę między rusztowymi półkami,

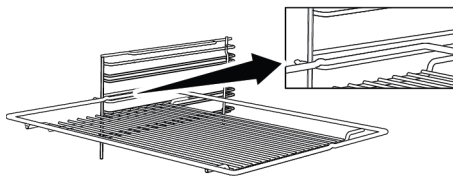
jak pokazano na rysunku. Aby uzyskać dobrą wydajność gotowania, tacę należy umieścić na ruszcie w taki sposób, aby pasowała do szczeliny korka. Nie należy go umieszczać przy tylnej ścianie piekarnika, omijając otwór blokujący.



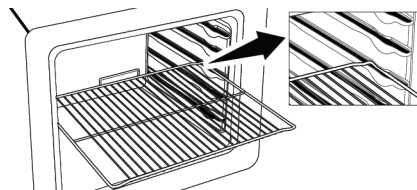
Funkcja zatrzymania grilla drucianego

Dostępna jest funkcja zatrzymania, która zapobiega wysuwaniu się rusztu drucianego z półki rusztu. Dzięki tej funkcji można łatwo i bezpiecznie wyjąć jedzenie. Podczas zdejmowania drucianej kratki można ją pociągnąć do przodu, aż do oporu. Musisz ominąć ten punkt, aby całkowicie ją wyjąć.

W modelach z półkami drucianymi :

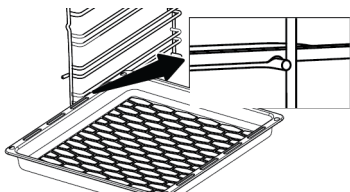


W modelach bez półek drucianych :



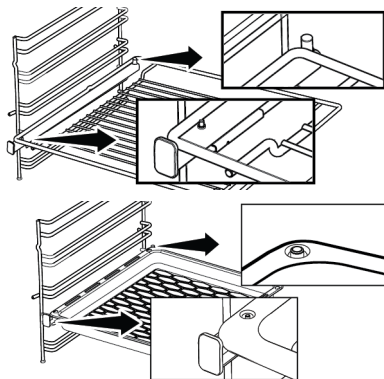
Funkcja zatrzymywania tacy - W modelach z półkami drucianymi

Dostępna jest również funkcja zatrzymania, która zapobiega wysuwaniu się tacy z drucianej półki. Podczas wyjmowania tacy zwolnij ją z tylnego gniazda blokującego i pociągnij do siebie, aż dotknie przedniej strony. Musisz ominąć to gniazdo zatrzymujące, aby całkowicie ją wyjąć.



Prawidłowe umieszczenie ruszta drucianego i tacy na szynach teleskopowych -W modelach z półkami drucianymi i przewodnicami teleskopowymi

Dzięki teleskopowym szynom tace lub druciane półki można łatwo instalować i usuwać. Należy zachować ostrożność, aby umieścić tace i druciane półki na teleskopowych szynach, jak pokazano na poniższym rysunku.



3.6 Specyfikacje techniczne

PL

Ogólne specyfikacje	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	850 /500 /600
Napięcie/Częstotliwość	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05VV-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05VV-FG 5 x 1,5 mm ² (3N)
Całkowite zużycie energii (kW)	7,8
Rodzaj piekarnika	Wielofunkcyjny piekarnik
Lewa przednia	Pojedyncza strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	1700 W
Lewa tylna	Pojedyncza strefa gotowania
Wymiary	140 mm
Zasilanie	1200 W
Prawa przednia	Pojedyncza strefa gotowania
Wymiary	140 mm
Zasilanie	1200 W
Prawa tylna	Pojedyncza strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	1700 W

Esas: Ev tipi elektrikli fırınlarda, enerji etiketi bilgileri EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardına göre verilmiştir. Değerler, standart yük ile Güne i dolne ogrzewanie veya Dolne/görne ogrzewanie wspomagane wentylatorem (var ise) fonksiyonlarında saptanır.

Enerji verimlilik sınıfı, ilgili fonksiyonların üründe bulunup bulunmamasına bağılı olarak aşığıdaki önceliklendirme sırasına göre belirlenir: 1-Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO , 2-Ogrzewanie wentylatorem , 3-Dolne/görne ogrzewanie wspomagane wentylatorem , 4-Görne i dolne ogrzewanie.



W celu poprawy jakości produktu dane techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.



Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.



Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

4 Instalacja

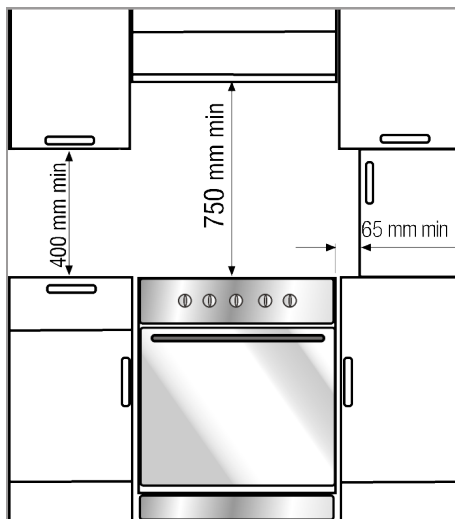
! Informacje ogólne

- Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym serwisem w celu zainstalowania produktu. Zanim wezwiesz pracownika autoryzowanego serwisowego w celu przygotowania produktu do pracy, upewnij się, że instalacja elektryczna i gazowa jest na swoim miejscu. Jeśli nie, wezwij wykwalifikowanego elektryka i instalatora w celu wykonania niezbędnych ustaleń. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą powstać w wyniku wykonywania procedur przez osoby nieuprawnione, co może również unieważnić gwarancję.
- Klient jest odpowiedzialny za przygotowanie miejsca, w którym produkt zostanie umieszczony, a także przygotowanie przyłącza energetycznego i/lub gazowego.
- Podczas instalacji produktu należy przestrzegać zasad określonych w lokalnych normach dotyczących instalacji elektrycznych i/lub gazowych (przepisy prawne dotyczące instalacji). /Paragraf
- Przed instalacją sprawdź, czy urządzenie nie jest uszkodzone.

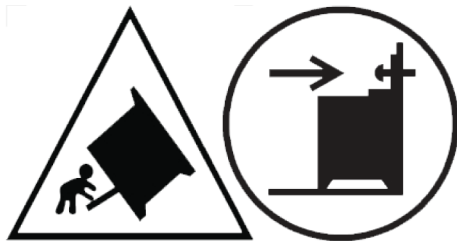
4.1 Odpowiednie miejsce instalacji

- Umieścić produkt na twardej powierzchni ze względu na kanały powietrzne znajdujące się pod produktem. Nie należy go stawiać na podstawie ani cokole. Nóżki produktu nie powinny stać na miękkich powierzchniach, np. dywan itp.
- Podłoga kuchni musi być w stanie unieść ciężar urządzenia oraz dodatkowy ciężar naczyń kuchennych, naczyń do pieczenia i żywności.
- Ten produkt jest urządzeniem klasy 1 zgodnie z normą EN 30-1-1. Można go umieścić przy ścianach kuchennych, meblach kuchennych lub dowolnym innym produkcie w dowolnym wymiarze od tyłu i jednej krawędzi. Meble lub sprzęt kuchenny po drugiej stronie mogą być tylko tej samej wielkości lub mniejsze.

- Można go używać z szafkami po obu stronach, ale aby zachować minimalną odległość 400 mm nad poziomem płyty grzewczej, należy pozostawić odstęp boczny wynoszący 65 mm pomiędzy urządzeniem a dowolną ścianą, przegrodą lub wysoką szafką.



- Można go używać także w pozycji wolno stojącej. Należy zachować minimalną odległość 750 mm nad powierzchnią płyty.
- Jeżeli nad kuchenką ma być montowany okap kuchenny, należy zapoznać się z instrukcją producenta okapu dotyczącą wysokości montażu (min. 650 mm).
- Meble kuchenne stojące obok urządzenia muszą być odporne na ciepło (min. 100 °C).



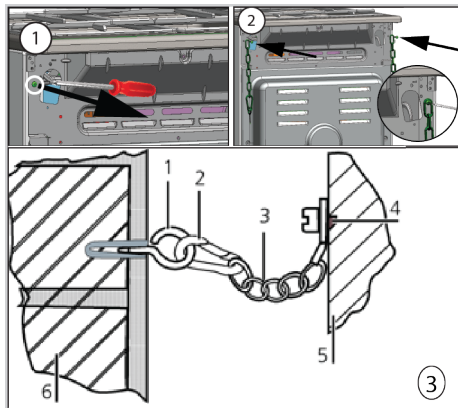
Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować środki stabilizujące. Zapoznaj się z instrukcjami instalacji.

Łańcuch bezpieczeństwa

Urządzenie należy zabezpieczyć przed nadmiernym wyważeniem za pomocą dostarczonego łańcucha zabezpieczającego.

Jeśli Twój produkt ma 2 łańcuchy bezpieczeństwa;

Przymocuj hak (1) za pomocą odpowiedniego kołka do ściany kuchni (6) i połącz łańcuch zabezpieczający (3) z hakiem za pomocą mechanizmu blokującego (2).

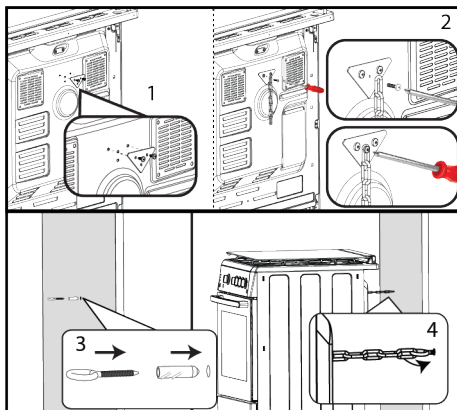


- 1 Hak
- 2 Mechanizm zamykający
- 3 Łańcuch bezpieczeństwa
- 4 Mocno przymocuj łańcuch do tylnej części produktu
- 5 Tył produktu
- 6 Ściana kuchenna

Jeśli Twój produkt ma 1 łańcuchy bezpieczeństwa;

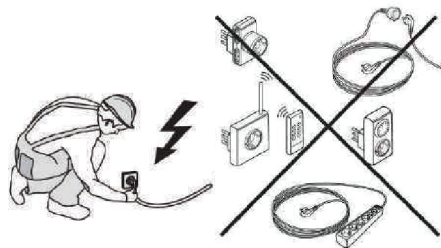
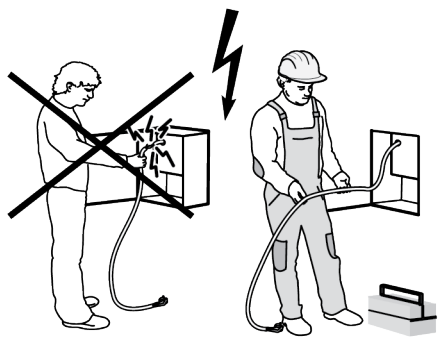
Urządzenie należy zabezpieczyć przed nadmiernym wyważeniem za pomocą dostarczonego łańcucha zabezpieczającego.

Wykonaj poniższe czynności przedstawione na ilustracji, aby przymocować łańcuch bezpieczeństwa do produktu.



i Łańcuch stabilizujący powinien być tak krótki, jak to możliwe, aby uniknąć przechylenia piekarnika do przodu i po przekątnej, aby zapobiec przechylaniu się piekarnika na bok. Łańcuch stabilizujący przeznaczony jest do kuchенок bez szczeliny zaczepowej wspornika.

4.2 Połączenie elektryczne



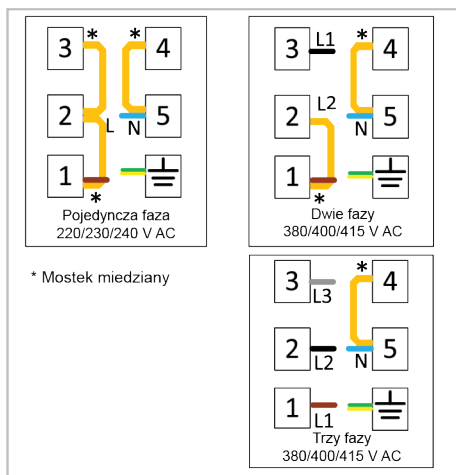
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej należy odłączyć urządzenie od sieci. Ryzyko porażenia prądem.
- Podłącz produkt do uziemionego gniazdka /linii zabezpieczonej wyłącznikiem nadprądowym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne”. Uziemienie do urządzenia używane z lub bez transformatora powinno być zamontowane przez wykwalifikowanego elektryka. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić z tego, że produkt nie został uziemiony zgodnie z lokalnymi przepisami.
- Produkt może zostać podłączony do sieci elektrycznej tylko przez upoważnioną i wykwalifikowaną osobę, a gwarancja na produkt rozpoczyna się dopiero po prawidłowym zainstalowaniu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić w wyniku czynności wykonywanych przez osoby niewykwalifikowane.
- Kabla nie wolno zgniatać, składać, zaciąć. Nie może również dotykać gorących części urządzenia. Jeśli kabel zasilania zostanie uszkodzony, musi zostać wymieniony przez elektryka. Ryzyko porażeniem prądem lub pożarem!
- Dane dotyczące zasilania sieciowego muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej produktu. Tabliczka znamionowa jest widoczna po otwarciu drzwiczek lub dolnej pokrywy urządzenia lub znajduje się na tylnej ścianie urządzenia, w zależności od typu urządzenia.
- i używać tylko odpowiedniego gniazda/linii i wtyczki do piekarnika. W przypadku, gdy ograniczenia mocy produktu wykraczają poza obciążalność prądową wtyczki i gniazdka, produkt należy podłączyć bezpośrednio poprzez stałą instalację elektryczną, bez korzystania z wtyczki i gniazdka.
- **Jeśli produkt zostanie podłączony bezpośrednio do źródła zasilania:** Jeśli nie jest możliwe odłączenie wszystkich bie-

gunów zasilania, należy odłączyć rozłącznik o luzie styków co najmniej 3 mm (bezpieczniki, wyłączniki bezpieczeństwa, styczniki), a wszystkie bieguny tego rozłącznika muszą sąsiadować (nie powyżej) z produktem zgodnym z dyrektywami IEE. Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji może spowodować problemy w działaniu urządzenia i unieważnić gwarancję.

- Zalecane jest dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem różnicowoprądowym.

Jeśli produkt jest produkowany z kablem i bez wtyczki:

Podłącz przewód do zasilania w sposób opisany poniżej:



Jeśli typ przewodu zasilającego jest 3-żyłowy, do podłączenia 1-fazowego:

- Brązowy/Czarny = L (Faza)
- Niebieski = N (Neutralny)
- Zielony/żółty przewód = (E) ⊕ (Uziemienia)

Jeśli typ przewodu zasilającego jest 5-żyłowy, do podłączenia 3-fazowego:

- Brązowy = L1 (Faza)
- Czarny = L2 (Faza)
- Szary = L3 (Faza)
- Niebieski = N (Neutralny)
- Zielony/żółty przewód = (E) ⊕ (Uziemienia)

4.3 Umieszczenie produktu

1. Dopchnij produkt do ściany kuchni.
2. Przymocuj łańcuch zabezpieczający podłączony do produktu do ściany.
3. Wyreguluj nóżki piekarnika

Regulacja nóżek piekarnika

Wibracje występujące podczas użytkowania mogą powodować przesuwanie naczyń do gotowania. Tej niebezpiecznej sytuacji można uniknąć, jeśli produkt jest wypoziomowany i wyważony.

5 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zaleca się wykonanie poniższych czynności, odpowiednio w poniższych sekcjach.

5.1 Czyszczenie wstępne

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika dostarczone wraz z urządzeniem.
3. Włącz urządzenie na 30 minut, a następnie wyłącz. W ten sposób pozostałości i warstwy, które mogły pozostać w piecu podczas produkcji, są spalane i czyszczone.
4. Podczas korzystania z urządzenia wybierz najwyższą temperaturę i funkcję roboczą, na którą działają wszystkie

Dla własnego bezpieczeństwa upewnij się, że produkt jest wypoziomowany, regulując cztery nóżki na dole, obracając w lewo lub w prawo i dopasowując poziom do blatu roboczego.

Kontrola końcowa

1. Ponownie podłącz produkt do prądu.
2. Sprawdź funkcje elektryczne.

grzałki. Patrz „Funkcje obsługi piekarnika”. W dalszej części dowiesz się, jak obsługiwać piekarnik.

5. Poczekaj, aż piekarnik ostygnie.
6. Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

Przed użyciem akcesoriów:

Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

UWAGA: Przy pierwszym użyciu przez kilka godzin może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i do ich usunięcia wystarczy dobra wentylacja. Unikaj bezpośredniego wdychania dymu i zapachów, które się tworzą.

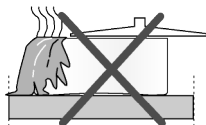
6 Jak używać płyty kuchennej

6.1 Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

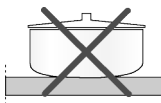
- Unikaj używania nierównych i łatwo przechylających się garnków/patelni na kuchence.
- Unikaj podgrzewania garnków/patelni i pustych garnków. Garnki i urządzenie mogą zostać uszkodzone.
- Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj palniki.
- Korzystanie z płyt bez garnków/patelni może uszkodzić urządzenie. Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj płyty.

- Po każdym użyciu powierzchnia do gotowania będzie gorąca, dlatego nie stawiaj plastikowych garnków/patelni na powierzchni do gotowania. Natychmiast wyczyść taki materiał na powierzchni.
- Nagłe zmiany temperatury na szklanej powierzchni do gotowania mogą spowodować uszkodzenie, należy uważać, aby nie rozlać zimnych płynów podczas gotowania.
- W garnkach/patelni należy umieścić odpowiednią ilość żywności. Zapobiega to wylewaniu się żywności z garnków/patelni i nie trzeba ich dodatkowo czyścić.

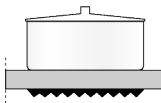
- Unikaj zakładania pokrywek garnków i patelni na palniki/pola grzejne.
- Garnki należy umieścić na środku palnika/strefy gotowania. Aby postawić garnek na innym palniku/strefie należy podnieść go i umieścić na wybranym palniku. Nie należy przesuwac garnka po palniku.



- Używaj garnków/patelni z płaskim dnem.



- Należy używać tylko garnków i patelni z płaską podstawą. Zapewniają one łatwiejszą wymianę ciepła.



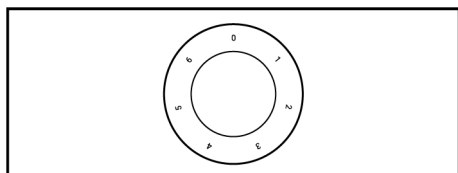
- Jeśli średnica garnka jest zbyt mała, energia jest marnowana.



Zalecane rozmiary garnków/patelni

Średnica strefy gotowania - mm	Średnica naczynia - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
160	16 - 18
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Obsługa płyt grzewczych



Płyty vitroceramiczne obsługuje się za pomocą pokręteł. Aby uzyskać żądany poziom gotowania, należy ustawić pokrętkę w odpowiednim symbolu.

Płyta może mieć 3, 6 lub 9 poziomów w zależności od modelu urządzenia. Możesz wybrać odpowiedni poziom, korzystając z poniższej tabeli.

6 poziomy:

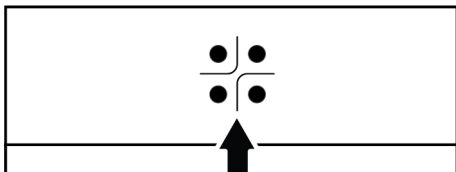
- 1 : Grzanie
- 2 – 3 : Gotowanie, Spoczynkowy
- 4 – 6 : Pieczenie, Smażenie, Gotowanie

Wyłączanie stref vitroceramicznych

Ustaw pokrętkę sterującą płyty w pozycji wyłączzonej (pozycja górna).

Wskaźnik nadmiernego ciepła

Strefy vitroceramiczne są wyposażone w kontrolkę i wskaźnik ostrzegawczy gorących stref.



Wskaźnik ostrzegawczy gorącej strefy pokazuje położenie włączanej płyty i świeci się po jej wyłączeniu. Migająca kontrolka wskaźnika ostrzegawczego gorącej strefy nie oznacza usterki.



Powierzchnia płyty stygnie w różnym czasie w zależności od użytkowania. Powierzchnia płyty może być gorąca, nawet jeśli wskaźniki ostrzegawcze się nie świecą. Przed dotknięciem upewnij się, że powierzchnia ostygła. W przeciwnym razie możesz się oparzyć!

7 Korzystanie z piekarnika

7.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika

Wentylator chłodzący (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)

Urządzenie posiada wentylator chłodzący. Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w razie potrzeby i chłodzi zarówno przód urządzenia, jak i meble. Wyłącza się automatycznie po zakończeniu procesu chłodzenia. Gorące powietrze wydobywa się przez drzwi piekarnika. Unikaj zakrywania otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik może się przegrzać. Wentylator chłodzący nadal działa podczas pracy piekarnika lub po jego wyłączeniu (około 20-30 minut). Jeśli pieczesz z użyciem timera, pod koniec czasu pieczenia wentylator chłodzący wyłączy się wraz z wszystkimi funkcjami. Użytkownik nie może ustawić czasu pracy wentylatora chłodzącego. Włącza się i wyłącza automatycznie. To nie jest błąd.

Oświetlenie piekarnika

Oświetlenie piekarnika włącza się, gdy piekarnik zaczyna piec. W niektórych modelach oświetlenie jest włączone podczas pieczenia, w niektórych wyłącza się po pewnym czasie.

7.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika

Włączanie piekarnika

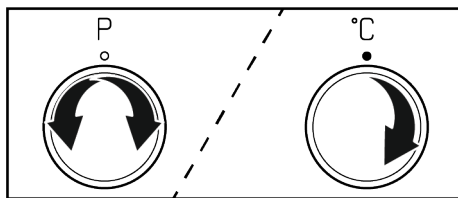
Po wybraniu funkcji pieczenia za pomocą pokrętki wyboru funkcji i po ustawieniu określonej temperatury za pomocą pokrętki temperatury, piekarnik zaczyna działać.

Wyłączanie piekarnika

Możesz wyłączyć piekarnik, przekręcając pokrętkę wyboru programu i pokrętkę temperatury do pozycji wyłączenia (w górę).

Wybór temperatury i funkcji pracy piekarnika.

Możesz piec, wykonując sterowanie ręczne (pod własną kontrolą), wybierając temperaturę i funkcję pracy właściwą dla twojej potrawy.



1. Wybierz funkcję za pomocą pokrętki.
2. Ustaw żadaną temperaturę za pomocą pokrętki temperatury.
 - ⇒ Twój piekarnik zacznie natychmiast pracować w wybranej funkcji i temperaturze, a lampka termostatu zapali się. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie żadaną temperaturę, lampka termostatu wyłączy się. Piekarnik nie wyłączy się sam po zakończeniu pieczenia. Pieczenie trzeba kontrolować i

wyłączać samodzielnie. Po zakończeniu pieczenia wyłącz piekarnik, obracając pokrętko wyboru funkcji i pokrętko temperatury do pozycji wyłączenia (w górę).

8 Ogólne informacje o gotowaniu

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

Ponadto w tej sekcji opisano niektóre produkty spożywcze przetestowane, jako produkcja i najbardziej odpowiednie ustawienia dla tych produktów spożywczych.

Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

8.1 Ogólne informacje o pieczeniu w piekarniku

- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia może pojawić się gorąca para. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.
- Ze względu na różnicę temperatur intensywna para wodna wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć krople wody skroplonej na wewnętrznej i zewnętrznej stronie piekarnika oraz na górnych częściach mebli. Jest to normalne zjawisko.
- Kondensacja lub para wodna mogą pojawić się jako pot lub krople na wewnętrznej szybie piekarnika, w zależności od rodzaju żywności. To częste zjawisko może wystąpić podczas gotowania. Zaleca się użycie wilgotnej ściereczki do wytarcia wewnętrznej szyby, gdy produkt ostygnie po gotowaniu.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Akcesoria, które pozostaną w piekarniku, mogą utrudnić prawidłowe pieczenie.

- W przypadku potraw, które będą pieczone według własnego przepisu, można odwoływać się do podobnych dań podanych w tabelach.
- Używanie dostarczonych akcesoriów zapewni najlepsze rezultaty gotowania. Zawsze przestrzegaj informacji podanych przez producenta dla zewnętrznych naczyń kuchennych, których będziesz używać.
- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, który wystaje z foremki, może stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.
- Aby uzyskać dobre wyniki pieczenia, należy umieścić potrawę na zalecanej, właściwej półce. Nie należy zmieniać położenia półki podczas pieczenia.

8.1.1 Ciasta i wypieki

Informacje ogólne

- Zalecamy korzystanie z akcesoriów dołączonych do urządzenia w celu uzyskania dobrej wydajności pieczenia. Jeśli zamierzasz używać własnych foremek, wybierz ciemne, nieprzywierające i odporne na ciepło naczynia.
- Jeśli w tabeli gotowania zalecane jest wstępne podgrzewanie, należy pamiętać o włożeniu potrawy do piekarnika po wstępnym podgrzaniu.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść ją na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie składniki użyte do wyrobu ciasta powinny być świeże i w temperaturze pokojowej.

- Pieczenie może się różnić w zależności od ilości potraw i wielkości naczyń.
- Formy metalowe, ceramiczne i szklane wydłużają czas pieczenia, a dolne powierzchnie wyrobów cukierniczych nie przysrumieniają się równomiernie.
- Jeśli używasz papieru do pieczenia, na dolnej powierzchni potrawy można zaobserwować lekkie zrumienienie. W takiej sytuacji może być konieczne wydłużenie czasu pieczenia o około 10 minut.
- Wartości określone w tabelach są ustalane w wyniku testów przeprowadzonych w naszych laboratoriach. Odpowiednie dla Ciebie wartości mogą się różnić od podanych.
- Umieść jedzenie na zalecanej półce. Dolna półka piekarnika to półka numer 1.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10°C i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj niewielkiej ilości płynu lub zmniejsz temperaturę o 10°C.
- Jeśli górna część ciasta jest spalona, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i zwiększ czas pieczenia.

- Jeśli wewnątrz ciasta jest dobrze upieczone, ale na zewnątrz jest lepkie, użyj mniej płynu, zmniejsz temperaturę i zwiększ czas pieczenia.

Wskazówki dotyczące ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas pieczenia. Wysmaruj arkusz papieru do pieczenia w „sosie” składającym się z mleka, oleju, jajek i mieszanki jogurtowej.
- Jeśli ciasto powoli się piecze, upewnij się, że grubość przygotowanego ciasta nie przepełnia foremki.
- Jeśli ciasto jest zrumienione na powierzchni, ale spód nie jest upieczony, upewnij się, że ilość „sosu”, którą użyłeś, nie jest zbyt duża na dnie ciasta. Aby ciasto równomiernie się zarumieniło, spróbuj równomiernie rozprowadzić „sos” między arkuszami papieru a ciastem.
- Ciasto piec w temperaturze i pozycji podanej w tabeli. Jeśli spód nadal nie jest wystarczająco zrumieniony, umieść ciasto na dolnej półce do dalszego pieczenia.

Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasto na blasze	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	175	30 ... 45
Ciasto w formie	Forma do ciasta na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	175	30 ... 50
Ciasta w papierze	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	160 - 170	20 ... 30
Ciasta biskoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	3	180 - 200	10 ... 20
Ciastko	Taca do ciasta *	Górne i dolne ogrzewanie	3	160 - 170	20 ... 30
Ciasto	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	200	20 ... 30
Bulka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	190	20 ... 35

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasto na zaczynie	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	190	20 ... 40
Lazania	Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	25 ... 45
Pizza	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	1	200	10 ... 20

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

**Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

8.1.2 Mięso, ryby i drób

Przyciski grillowania

- Doprawienie sokiem z cytryny i pieprzem przed pieczenia całego kurczaka, indyka i dużych kawałków mięsa zwiększy wydajność gotowania.
- Pieczenie mięsa bez kości zajmuje 15–30 minut.
- Należy obliczyć około 4 do 5 minut czasu pieczenia na centymetr grubości mięsa.

- Po upływie czasu pieczenia trzymaj mięso w piekarniku przez około 10 minut. Sok z mięsa lepiej rozprowadza się na smażonym mięsie i nie wypływa po rozkrojeniu.
- Rybę należy umieścić na średniej lub niskiej półce na talerzu żaroodpornym.
- Piecz zalecane potrawy według tabeli pieczenia na jednej blasze.

Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	25 min. 220/max, po 180 ... 190	80 ... 100
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	25 min. 220/max, po 190	70 ... 90
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	15 min. 250/max, po 190	55 ... 65
Indyk (mięso w kostkach)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	25 min. 220/max, po 190	70 ... 120
Ryby	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	200	20 ... 30

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

**Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

8.1.3 Grill

Czerwone mięso, ryby i mięso drobiowe podczas grillowania szybko brązowieją, mają piękną skórkę i nie wysychają. Mięso filetowane, szaszłyki, kiełbaski, a także soczyste warzywa (pomidory, cebula itp.) są szczególnie polecane do grillowania.

Informacje ogólne

- Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Nigdy nie grilluj przy otwartych drzwiach piekarnika.

Przyciski grillowania

- Przygotuj produkty o podobnej grubości i wadze.

- Umieść elementy do grillowania na ruszcie lub ruszcie grillowym, rozprowadzając je bez przekraczania wymiarów rusztu.
- W zależności od grubości grillowanych kawałków czasu pieczenia może się różnić.
- Wsuń ruszt lub tackę do żądanego poziomu. Jeśli pieczesz na ruszcie, umieść tacę na dolnej półce, aby zebrać tłuszcz. Taca piekarnika, która zostanie nasunięta, powinna być tak dobrana, aby obejmowała całą powierzchnię grilla. Taca ta może nie być dostarczona z urządzeniem. Wlej trochę wody na tacę, aby ułatwić czyszczenie.

Tabela grillowania

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C) *	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ryby	Ruszt do grilla	4 - 5	250/max	20 ... 25
Kawałki kurczaka	Ruszt do grilla	4 - 5	250/max	25 ... 35
Klopsik (cielęcina) - 12 ilość	Ruszt do grilla	4	250/max	25 ... 35
Kotlet jagnięcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250/max	20 ... 25
Stek - (mięso w kostkach)	Ruszt do grilla	4 - 5	250/max	25 ... 30
Kotlet cielęcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250/max	25 ... 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250/max	1 ... 3

Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

* Jeśli nie da się regulować temperatury grillowania, funkcja grilla będzie działać przy maksymalnej wartości temperatury.

8.1.4 Test żywności

- Potrawy zostały przygotowywane zgodnie z normą EN 60350-1, aby ułatwić testowanie produktu dla organów kontrolnych.

Grill

Tabela pieczenia posiłków testowych

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Klopsik (cielęcina) - 12 ilość	Ruszt do grilla	4	250/max	25 ... 35
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250/max	1 ... 3

Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.

Obrócić potrawę po upływie 2/3 całkowitego czasu grillowania.

9 Czyszczenie i konserwacja

9.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Ostrzeżenia ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdym użyciu urządzenie powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu podczas późniejszego użycia urządzenia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.
- Do czyszczenia nie używaj środków do czyszczenia parą.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).
- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnego elementu urządzenia w zmywarce, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

Dla płyt:

- Zanieczyszczenia kwaśne, takie jak mleko, koncentrat pomidorowy i olej mogą powodować trwałe plamy na płytach i elementach składowych stref grzewczych, należy wyczyścić wypływające płyny natychmiast po schłodzeniu płyty poprzez jej wyłączenie.

Inox - powierzchnie nierdzewne

- Do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlor.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. Jest to normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, uważając, aby wycierać w jednym kierunku.
- Plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka na powierzchniach szklanych i inox usuwać natychmiast, nie czekając. Plamy mogą rdzewieć pod wpływem długiego czasu.
- Środki czyszczące rozpylone lub nałożone na powierzchnię należy natychmiast usunąć. Pozostawione na powierzchni ściernie środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.

Powierzchnie emaliowane

- Piekarnik musi ostygnąć przed czyszczeniem strefy pieczenia. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkodza powierzchnię emalii.
- Po każdym użyciu umyj emaliowane powierzchnie płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i wysusz suchą szmatką.

- Jeśli Twój produkt ma funkcję łatwego czyszczenia parą, możesz skorzystać z funkcji łatwego czyszczenia parą w przypadku lekkich, nieusuwalnych zabrudzeń. (Zobacz „Łatwe czyszczenie parą“.)

Powierzchnie katalityczne

- Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu.
- Katalityczne ściany mają lekką matową i porowatą powierzchnię. Katalityczne ściany piekarnika nie powinny być czyszczone.
- Powierzchnie katalityczne pochłaniają olej dzięki porowatej strukturze i zaczynają świecić, gdy powierzchnia jest nasycona olejem, w takim przypadku zaleca się wymianę części.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić żabkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnie.
- Upewnij się, że połączenia elementów wyrobu nie są zawiłgocone i pokryte detergentem. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

9.2 Czyszczenie akcesoriów

Nie wkładaj akcesoriów urządzenia do zmywarki, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

9.3 Czyszczenie płyty grzewczej

Szklana powierzchnia do gotowania

Postępuj zgodnie z krokami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia”, dotyczącymi czyszczenia szklanej powierzchni do gotowania. W szczególnych przypadkach możesz wyczyścić urządzenie zgodnie z poniższymi informacjami.

- Produkty na bazie cukru, takie jak ciemna śmietana, skrobia i syrop, należy natychmiast wyczyścić, nie czekając, aż powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklana powierzchnia może zostać trwale uszkodzona.
- Nie używaj środków czyszczących, gdy płyta jest gorąca, w przeciwnym razie mogą pojawić się trwałe plamy.

9.4 Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia paneli z pokrętłami należy przetrzeć panel i pokrętła wilgotną, miękką ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie należy zdejmować pokręteł i uszczelek znajdujących się pod

spodem w celu wyczyszczenia panelu. Panel sterujący i pokręta mogą ulec uszkodzeniu.

- Podczas czyszczenia paneli inox z pokrętłami nie należy używać środków czyszczących inox wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł mogą zostać wymazane.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

9.5 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

Postępuj zgodnie ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w zależności od rodzaju powierzchni w piekarniku.

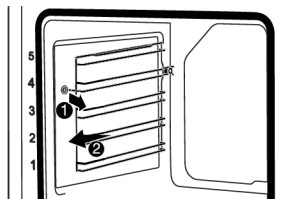
Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu. Jeśli istnieje ściana katalityczna, należy zapoznać się z informacjami zawartymi w rozdziale „Powierzchnie katalityczne”.

Jeśli twoje urządzenie to model z drucianą półką, zdejmij druciane półki przed czyszczeniem ścian bocznych. Następnie dokończ czyszczenie zgodnie z opisem w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w zależności od rodzaju powierzchni ścianek bocznych.

Aby wyjąć boczne półki druciane:

1. Zdejmij przód półki drucianej, ciągnąc ją na bocznej ścianie w przeciwnym kierunku.
2. Pociągnij drucianą półkę do siebie, aby ją całkowicie wyjąć.



3. Aby ponownie przymocować półki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku.

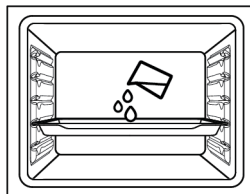
9.6 Łatwe czyszczenie parą

Pozwala to z łatwością usunąć brud (nie pozostający na długo), który jest zmiękczaony przez parę wewnątrz piekarnika oraz przez kropelki wody skondensowane na wewnętrznych powierzchniach piekarnika.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Dodaj 300 ml wody do blachy i umieść ją na drugiej półce piekarnika.



Unikaj wody destylowanej lub filtrowanej. Używaj wyłącznie gotowych wód.



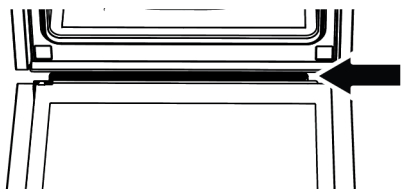
3. Ustaw piekarnik na łatwy tryb czyszczenia parą i temperaturę 100°C na 25 minut.

Natychmiast otwórz drzwi i wytrzyj wnętrze piekarnika wilgotną gąbką lub ściereczką. Para zostanie uwolniona po otwarciu drzwi. Może to stwarzać ryzyko poparzenia. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwi.

W przypadku uporczywych zabrudzeń urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.

i W funkcji łatwego czyszczenia parą oczekuje się, że dodana woda odparuje i skropli się po wewnętrznej stronie piekarnika i na drzwiach piekarnika, aby zmiękczyć lekkie zabrudzenia powstałe w piekarniku. Skropliny powstające na drzwiach piekarnika mogą skapywać po otwarciu drzwiczek piekarnika. Po otwarciu drzwiczek piekarnika, wytrzyj skropliny.

Po kondensacji wewnątrz piekarnika w kanale basenu pod piekarnikiem może pojawić się kałuża lub wilgoć. Po użyciu wytrzyj kanał basenu wilgotną szmatką i wysusz.



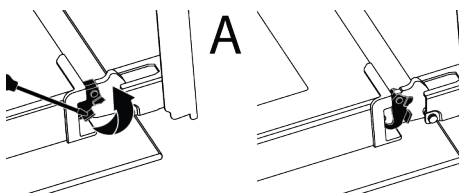
9.7 Czyszczenie drzwiczek piekarnika

Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i okna, opisano w rozdziałach „Zdejmowanie drzwi piekarnika” i „Zdejmowanie wewnętrznych szyb drzwi”. Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie wysusz suchą szmatką. W przypadku osadów wapiennych, które mogą tworzyć się na szkle piekarnika, przetrzyj szkło octem i spłucz.

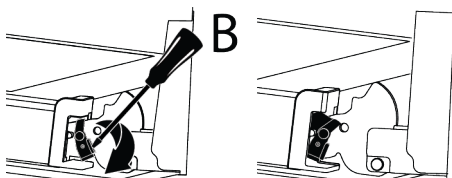
Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. Otwórz zaczepy w gnieździe zawiasu z przodu drzwi po prawej i lewej stronie, naciskając w dół, jak pokazano na rysunku.
3. Rodzaje zawiasów różnią się jako (A), (B), (C) w zależności od modelu produktu. Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć każdy rodzaj zawiasu.

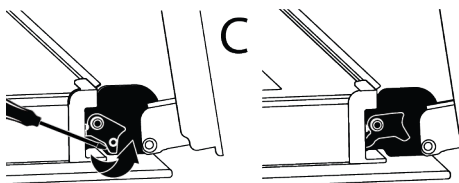
4. Zawias typu (A) jest dostępny w normalnych typach drzwi.



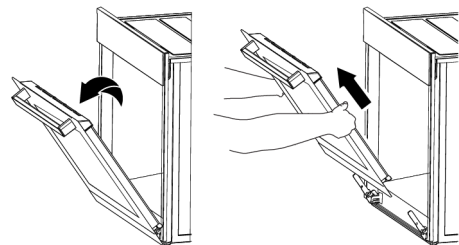
5. Zawias typu (B) jest dostępny w wersjach z chichym domykaniem drzwi.



6. Zawias typu (C) jest dostępny w wersjach z miękkim otwieraniem/zamykaniem drzwi.



7. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



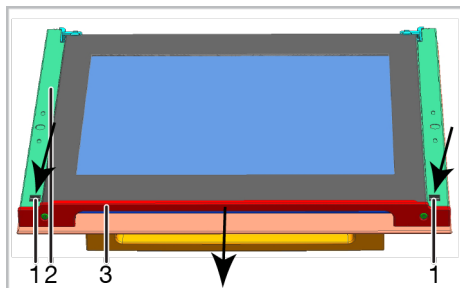
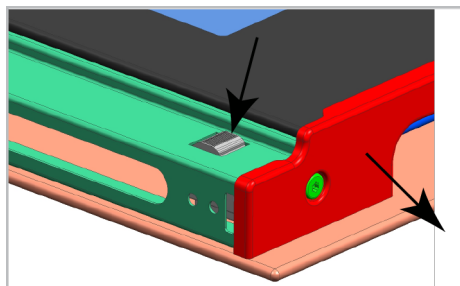
8. Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

i Aby ponownie przymocować drzwiczki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku. Podczas montowania drzwi pamiętaj o zamknięciu zatrzasków w gnieździe zawiasu.

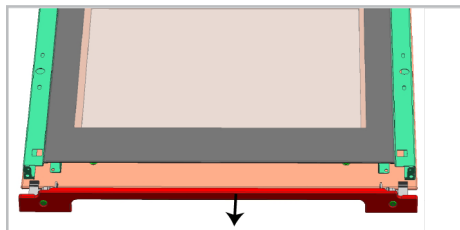
9.8 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę przednich drzwi produktu można zdjąć w celu wyczyszczenia.

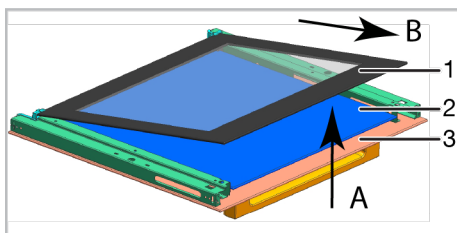
1. Otwórz drzwiczki.



- 1 Zaczep
- 2 Rama
- 3 Profil

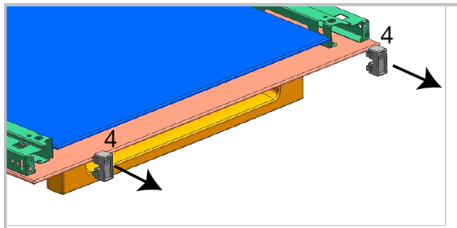


2. Przyciśnij zaczepy (1) i jednocześnie pociągnij profil (3) do siebie, tak jak pokazano na powyższych ilustracjach. W ten sposób wyciągniesz profil zamocowany do górnej krawędzi przednich drzwiczek.



- 1 Szyba wewnętrzna
- 2 Szyba wewnętrzna*
- 3 Szyba zewnętrzna
- * Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

3. Podnieś lekko szybę wewnętrzną (1) w kierunku "A" i pociągnij ją w kierunku "B", tak jak pokazano na ilustracji.
4. Jeśli urządzenie jest wyposażone w szybę wewnętrzną: pociągnij złącza uchwyty szyby pośrodku, aby je wyciągnąć, tak jak pokazano na ilustracji.

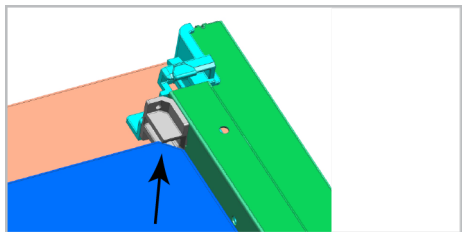


- 4 Złącze uchwyty szyby*
- * Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

5. Powtórz tę czynność, aby wyjąć szybę wewnętrzną (2). Pierwszy krok do przegrupowania drzwiczek to ponowne założenie szyby wewnętrznej (2).
6. Umieść szybę w plastikowej szczelinie, tak jak pokazano na ilustracji.



W przeciwnym razie szyba będzie zamontowana niedokładnie i może ulec uszkodzeniu na skutek wibracji.



7. Zakładając szybę wewnętrzną (1), upewnij się, że strona z nadrukiem zwrócona jest ku szybie drugiej.
8. Dolne narożniki szyby wewnętrznej muszą być osadzone w plastikowych szczelinach.



W przeciwnym razie szyba będzie zamontowana niedokładnie i może ulec uszkodzeniu na skutek wibracji.

9. Pamiętaj o umieszczeniu złączy uchwyty szyby w odpowiednich szczelinach.
10. Na koniec przyciśnij zaczepy profilu, aby ponownie osadzić je w szczelinach.

9.9 Czyszczenie lampki piekarnika

W przypadku zabrudzenia osłony lampki w strefie pieczenia należy umyć ją za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką. W przypadku awarii lampki można wymienić ją, postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami.

Wymiana lampki piekarnika

Informacje ogólne

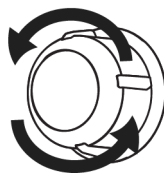
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą lampki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Ten piekarnik jest zasilany lampką żarową o mocy mniejszej niż 40 W, o wysokości mniejszej niż 60 mm i średnicy mniejszej niż 30 mm lub lampką halogenową z gniazdami G9 o mocy mniejszej niż 60 W. Lampki są przystosowane do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampki do piekarnika są dostępne w autoryzowa-

nych serwisach lub u licencjonowanych techników. Ten produkt zawiera lampkę klasy energetycznej G.

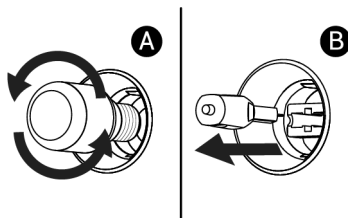
- Położenie lampki może różnić się od pokazanego na rysunku.
- Lampka ta nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych. Lampka ma pomóc zobaczyć potrawy.
- Lampki zastosowane w tym urządzeniu są odporne na ciężkie warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50°C.

Jeśli piekarnik ma okrągłą lampkę,

1. odłącz urządzenie od zasilania.
2. Zdejmij szklaną pokrywę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



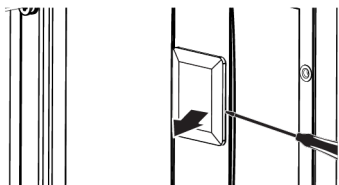
3. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



4. Zamontuj szklaną pokrywę.

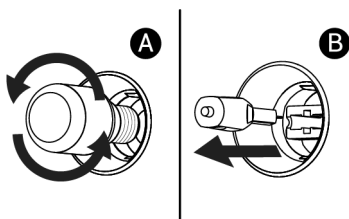
Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,

1. odłącz urządzenie od zasilania.
2. Druciane półki należy wyjąć zgodnie z opisem.



- Podnieś szklaną osłonę żarówki za pomocą śrubokręta. Najpierw wykręć śrubę, jeśli kwadratowa lampa w twoim produkcie jest wkręcona.
- Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień

na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



- Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

10 Rozwiązywanie problemów

Jeśli problem nie zniknie po wykonaniu instrukcji podanych w tym rozdziale, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawić urządzenia.

Podczas pracy piekarnika wydobywa się para.

- To normalne, że para ucieka podczas pracy. >>> To nie jest błąd.

Podczas pieczenia pojawiają się kropelki wody

- Para wytwarzana podczas pieczenia skrapla się w kontakcie z zimnymi powierzchniami na zewnątrz urządzenia i może tworzyć kropelki wody. >>> To nie jest błąd.

Podczas podgrzewania i chłodzenia urządzenia słychać metalowe dźwięki.

- Części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki po podgrzaniu. >>> To nie jest błąd.

Urządzenie nie działa.

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.

- Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka (z uziemieniem). >>> Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.
- (Jeśli w urządzeniu jest timer) Przyciski na panelu sterowania nie działają. >>> Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę klawiszy, może ona być włączona, wyłącz blokadę klawiszy.

Oświetlenie piekarnika nie jest włączone.

- Lampka piekarnika może być uszkodzona. >>> Wymień lampkę piekarnika.
- Brak prądu. >>> Upewnij się, że sieć jest sprawna i sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień bezpieczniki lub ponownie je włącz.

Piekarnik nie nagrzewa się.

- Piekarnik może nie być ustawiony na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę. >>> Ustaw piekarnik na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę.
- Brak prądu. >>> Upewnij się, że sieć jest sprawna i sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień bezpieczniki lub ponownie je włącz.

Dodatkowe informacje dotyczące instrukcji obsługi:	Informacje techniczne dotyczące działania trybów niskiego poboru mocy zgodnie z rozporządzeniem UE 2023/826	
Tryb	POBÓR MOCY (WATY)	OKRES (MINUTY)*
Wyłączony	0,3	-

Gotowość	-	-
Tryb gotowości z wyświetlaniem informacji lub stanu	-	-
Tryb gotowości sieciowej	-	-

*: Okres, po którym urządzenie automatycznie przejdzie w tryb gotowości, tryb wyłączenia lub tryb gotowości sieciowej, liczony w minutach i zaokrąglony do najbliższej minuty.

