

beko

Beépített sütő
Felhasználói kézikönyv
Forno incorporado
Manual do utilizador



BBIS17300BMPSEC

385445931_5/ HU/ PT/ R.AA/ 27.10.25 11:05
7768288472



Üdvözljük!

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy a Beko készüléket választotta. Azt szeretnénk, hogy a kiváló minőségben és technológiával gyártott készülék a leghatékonyabban működjön. Ezért a termék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet és minden egyéb mellékelt dokumentációt.

Tartsa szem előtt a használati útmutatóban szereplő összes információt és figyelmeztetést. Így megvédheti magát és a terméket az esetlegesen felmerülő veszélyektől.

Őrizze meg a használati útmutatót. Ha a terméket másnak adja át, adja át vele együtt a kézikönyvet is. A termékre vonatkozó garanciális feltételek, használati és hibaelhárítási módok ebben a kézikönyvben találhatóak.

A szimbólumok és leírásuk a felhasználói kézikönyvben:



Halált vagy sérülést okozó veszély.



Fontos információk és hasznos használati tanácsok.



Olvassa el a felhasználói kézikönyvet.



Forró felületre vonatkozó figyelmeztetés.

**FIGYEL-
MEZTETÉS**

Veszély, amely a termékben vagy annak környezetében anyagi kárt okozhat.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Tartalomjegyzék

1 Biztonsági utasítások.....	4	5.2 A sütő vezérlőegységének műkö-	22
1.1 Rendeltetésszerű használat	4	dése	
1.2 Gyermekek, veszélyeztetett sze-	4	5.3 Gőzrásegítéses sütés	24
mélyek és háziállatok biztonsága		5.4 Beállítások	25
1.3 Elektromos biztonság	5	6 Általános tudnivalók a főzésről	28
1.4 Szállítási biztonság	7	6.1 Általános figyelmeztetések a sü-	28
1.5 Telepítés biztonsága	8	tőben való sütéssel kapcsolatban	
1.6 A használat biztonsága.....	8	6.1.1 Sütemények és sütőipari ételek	29
1.7 Hőmérséklet figyelmeztetések.....	9	6.1.2 Hús, hal és baromfi	31
1.8 Kiegészítők használata	9	6.1.3 Grill	32
1.9 A főzés biztonsága.....	9	6.1.4 Gőzrásegítéses sütés	33
1.10 Gőzrendszer.....	11	6.1.5 Tesztelt ételek	34
1.11 Biztonságos karbantartás és tiszt-	11	7 Karbantartás és tisztítás	36
títás		7.1 Általános tisztítási információk	36
1.12 Magas hőmérsékletű öntisztítás	12	7.2 Tisztító tartozékok	37
(pirolízis)		7.3 A kezelőpanel tisztítása	37
2 Környezetvédelmi utasítások	12	7.4 A sütő belsejének tisztítása (fő-	38
2.1 Hulladékról szóló irányelv.....	12	zötér)	
2.1.1 Az elektromos és elektronikus	12	7.5 Easy Steam tisztítás	38
berendezések hulladékairól		7.6 Magas hőmérsékletű öntisztítás ..	39
szóló rendeletnek való megfele-		7.7 A sütőajtó tisztítása	41
lés és a hulladéktermékek ár-		7.8 A sütőajtó belső üvegének eltávo-	42
talmatlanítása		lítása	
2.2 Csomagolási információk.....	12	7.9 A sütőlámpa tisztítása	43
2.3 Energiatakarékossági ajánlások ..	13	8 Hibaelhárítás.....	44
3 Az Ön készüléke.....	14		
3.1 Termék bemutatása	14		
3.2 Termékvezérlő panel bemutatása	14		
és használata.....			
3.2.1 Kezelőpanel.....	15		
3.2.2 A sütő vezérlőpanelének bemu-	15		
tatása.....			
3.3 A sütő működési funkciói	15		
3.4 Termék tartozékai	17		
3.5 A termék tartozékainak használá-	18		
ta.....			
3.6 Műszaki adatok	20		
4 Első használat.....	21		
4.1 Először idő beállítás	21		
4.2 Kezdeti tisztítás	21		
5 A sütő használata	22		
5.1 Általános információk a sütő	22		
használatához			

1 Biztonsági utasítások

- Ez a fejezet a személyi sérülés vagy anyagi kár kockázatának megelőzéséhez szükséges biztonsági utasításokat tartalmazza.
- Ha a terméket továbbadja személyes használatra vagy használt termékként való felhasználás céljából, akkor a használati útmutatót, a termékcímkéket és a többi vonatkozó dokumentumot és alkatrészeket is adja át.
- Cégünk nem vállal felelősséget a jelen utasítások be nem tartásából eredő esetleges károkért.
- Ezen utasítások be nem tartása esetén minden garancia érvényét veszti.
- Az üzembe helyezést és javítást mindig a gyártóval, a hivatalos szervizzel vagy az importőr cég által kijelölt személlyel végeztesse el.
- Csak eredeti pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.
- Ne javítsa vagy cserélje ki a termék egyetlen alkatrészét sem, kivéve, ha az a felhasználói kézikönyvben egyértelműen szerepel.
- Ne végezzen műszaki módosításokat a terméken.

1.1 Rendeltetésszerű használat

- Ezt a terméket otthoni használatra tervezték. Kereskedelmi felhasználásra nem alkalmas.
- Ne használja a terméket kertben, erkélyen vagy más kültéren. Ezt a terméket háztartásokban, valamint üzletek, irodák és egyéb munkahelyi környezetek személyzeti konyháiban való használatra szánják.
- Ez a készülék legfeljebb 2500 méteres tengerszint feletti magasságig használható.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ez a termék kizárólag főzési célokra használható. Nem szabad más célokra, például a helyiség fűtésére használni.
- A sütő használható kiolvasztásra, sütésre, sütésre és grillezésre.
- Ez a termék nem használható tányérmelegítésre, szárításra törölközők vagy ruhák fogantyúra akasztásával.

1.2 Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága

- Ezt a terméket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint fizikai, érzékszervi vagy

- mentális képességekben fejletlen emberek használhatják, vagy akiknek nincs tapasztalata és ismerete, mindaddig, amíg felügyelik vagy kiképzik őket a termék biztonságos használatáról és veszélyeiről.
- A gyermekek nem játszhatnak a termékkel. A takarítást és a felhasználói karbantartást nem szabad gyermekek elvégezni, kivéve, ha valaki felügyeli őket.
 - Ezt a terméket nem szabad korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is) használni, kivéve, ha felügyelet alatt tartják őket, vagy megkapják a szükséges utasításokat.
 - A gyermekeket felügyelni kell annak biztosítására, hogy ne játsszanak a termékkel.
 - Az elektromos termékek veszélyesek a gyermekek és a háziállatok számára. Gyermekek és háziállatok nem játszhatnak, nem mászhatnak fel vagy léphetnek be a termékbe.
 - Ne tegyen olyan tárgyakat, amelyeket a gyermekek elérhetnek a terméken.
 - **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a termék hozzáférhető felületei forróak. Tartsa távol a gyermekeket a terméktől.
 - A csomagolóanyagokat tartsa gyermekektől elzárva. Fennáll a sérülés és a fulladás veszélye.
 - Amikor az ajtó nyitva van, ne tegyen rá nehéz tárgyakat, vagy hagyja, hogy a gyerekek üljenek rajta. Előfordulhat, hogy a sütő felborul, vagy megsérülhet az ajtó zsanérja.
 - Az elhasználadott és haszontalan termékek eldobása előtt:
 1. Húzza ki a hálózati csatlakozót, majd húzza ki a konnektorból.
 2. Vágja le a tápkábelt, majd húzza ki a csatlakozódugóval a termékből.
 3. Tegyen óvintézkedéseket, hogy megakadályozza a gyermekek belépését a termékbe.
 4. Ne engedje, hogy a gyerekek tétlen állapotban játsszanak a termékkel.



1.3 Elektromos biztonság

- Csatlakoztassa a terméket egy olyan földelt konnektorba, amelyet a típuscímkén feltüntetett áramerősségnek megfelelő biztosíték véd. A földelést szakképzett villanszerelővel végeztesse el. Ne használja a

- terméket a helyi/nemzeti előírásoknak megfelelő földelés nélkül.
- A készülék dugaszának vagy elektromos csatlakozójának könnyen hozzáférhető helyen kell lennie. Ha ez nem lehetséges, akkor az elektromos berendezésen, amelyhez a termék csatlakozik, az elektromos előírásoknak megfelelő, az összes pólust a hálózattól elválasztó mechanizmust (biztosíték, kapcsoló, kulcsos kapcsoló stb.) kell elhelyezni.
 - Javítás, karbantartás és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózatból, vagy kapcsolja ki a biztosítékot.
 - Csatlakoztassa a terméket olyan konnektorba, amely megfelel a típuscímkén megadott feszültség- és frekvenciaértékeknek.
 - Ha a termék nem rendelkezik kábellel, akkor csak a „Műszaki adatok” fejezetben leírt csatlakozókábelt használjon.
 - Ne akassza be a tápkábelt a termék alá és mögé. Ne tegyen nehéz tárgyat a tápkábelre. A tápkábel nem szabad meghajlítani, összenyomni, és nem szabad hőforrással érintkezni.
 - Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne akadjon el, amikor a terméket összeszerelés vagy tisztítás után a helyére teszi.
 - A sütő hátsó felülete használat közben felforrósodik. A tápkábelek nem érhetnek a termék hátsó felületéhez. Ellenkező esetben megsérülhetnek.
 - Ne szorítsa be az elektromos kábeleket a sütő ajtajába, és ne vezesse azokat forró felületek fölé. Ellenkező esetben a kábelszigetelés megolvadhat, és rövidzárlat következtében tüzet okozhat.
 - Csak eredeti kábelt használjon. Ne használjon levágott vagy sérült kábeleket.
 - Ne használjon hosszabbítót vagy többdugós csatlakozót a termék működtetéséhez.
 - Forduljon a hivatalos szervizközponthoz vagy az importőrhöz a jóváhagyott adapter használatához azokban az esetekben, amikor (a dugaszoló típushoz) átalakító adapter használata szükséges.
 - Ha a tápvezeték hossza nem megfelelő, forduljon az importőrhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz.
 - A hordozható áramforrások vagy a több dugalj túlmelegedhetnek és kigyulladhatnak.

- Tartsa távol a terméktől a többszörös konnektorokat és a hordozható áramforrásokat.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak, hivatalos szerviznek vagy az importőr cég által meghatározott személynek kell kicserélnie az esetleges veszélyek elkerülése érdekében.
 - **FIGYELMEZTETÉS:** A sütőlámpa cseréje előtt feltétlenül válassza le a terméket a hálózatról, hogy elkerülje az áramütés veszélyét. Húzza ki a terméket a hálózathoz, vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékdobozból.

Ha a termék rendelkezik tápkábellel és dugóval:

- Soha ne dugja a termék dugóját törött, meglazult vagy a konnektoron kívüli dugóba. Győződjön meg róla, hogy a dugó teljesen be van dugva a csatlakozóaljzatba. Ellenkező esetben a csatlakozások túlmelegedhetnek és tüzet okozhatnak.
- Kerülje, hogy a készüléket zsíros, tisztátalan vagy potenciálisan víznek kitett dugaszokba dugja be (például olyan munkalap közelében, ahonnan víz szivároghat). Ellenkező esetben fennáll a rövidzárlat és az áramütés veszélye.

- Soha ne érintse meg a dugót nedves kézzel!
- Húzza ki a dugót a konnektorból a dugó testével, nem pedig magával a vezetékkel.

1.4 Szállítási biztonság

- A termék szállítása előtt húzza ki a készüléket a hálózathoz.
- A termék rendkívül nehéz, azt mindig legalább két személy emelje és szállítsa.
- Ne használja az ajtót és/vagy a fogantyút a termék szállítására vagy mozgására.
- Ne helyezzen tárgyakat a készülékre. A készüléket függőlegesen hordozza.
- A terméket nem szabad szállítani, ha víz van benne. Szállítás előtt győződjön meg arról, hogy a termékben nincs víz.
- Ha a terméket szállítani kell, csomagolja buborékfóliába vagy vastag kartonba, és szoroson ragassza le. A termék mozgó alkatrészeit a sérülések elkerülése érdekében rögzítse szilárdan.
- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket a szállítás utáni esetleges sérülések szempontjából. Sérülés esetén forduljon az importőrhez vagy a hivatalos szervizközponthoz.

1.5 Telepítés biztonsága

- A telepítés megkezdése előtt a biztosíték kikapcsolásával áramtalanítsa azt a tápvezetékkel, amelyhez a terméket csatlakoztatja.
- A szállítás és a telepítés során mindig viseljen védőkesztyűt. Ellenkező esetben fennáll a sérülés veszélye az éles élek miatt!
- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket, hogy nincs-e rajta sérülés. Ha a készülék sérült, tilos üzembe helyezni.
- Kerülje a hőszigetelő anyagok használatát a beépítésre kerülő bútorok belsejének burkolására.
- Közvetlen napfény és hőforrások, például elektromos vagy gázfűtőtestek nem lehetnek a termék telepítési helyén.
- Tartsa nyitva a termék összes szellőzőcsatornájának környezetét.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében a termék beépítése nem történhet dekoratív burkolatok mögött.
- Abban az esetben, ha a termék számára kijelölt telepítési terület mögött gázcső/cső vagy műanyag vízvezeték található, feltétlenül biztosítani kell, hogy

a termék és ezek a közművezetékek ne érintkezzenek egymással. Ellenkező esetben a tömlő/cső megtörhet.

- Ha a termék telepítési helye mögött van egy konnektor, akkor biztosítani kell, hogy a termék ne érintkezzen sem a konnektorral, sem a konnektorba dugott dugóval.

1.6 A használat biztonsága

- Győződjön meg arról, hogy a termék minden használat után ki legyen kapcsolva.
- Ha hosszabb ideig nem használja a terméket, húzza ki a konnektorból, vagy kapcsolja ki a tápellátást a biztosítékdozsból.
- Ne használja a terméket, ha az használat közben meghibásodik vagy megsérül. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról. Forduljon az importőrhez vagy a hivatalos szervizközpontozhoz.
- Ne használja a terméket, ha az elülső ajtó üvegét eltávolították vagy megrepedt. Ellenkező esetben fennáll a sérülés és a környezeti károk veszélye.
- Semmilyen okból ne lépjen rá a készülékre.

- Soha ne használja a terméket, ha ítélőképessége vagy koordinációja alkohol és/vagy kábítószer fogyasztása miatt károsodott.
- A főzőtérben és környékén nem szabad gyúlékony tárgyakat tartani. Ellenkező esetben ezek tüzet okozhatnak.
- A sütő fogantyúja nem törölközőszárító. A termék használatakor ne akasszon törölközőt, kesztyűt vagy hasonló textíliákat a fogantyúra.
- A termék ajtájának zsanérai az ajtó nyitásakor és zárásakor elmozdulhatnak, és elakadhatnak. Az ajtó nyitásakor/zárásakor ne fogja meg a zsanérokkal ellátott részt.
- Tartson távolságot, amikor a sütő ajtáját a sütés közben vagy a sütés végén kinyitja. A gőz megégetheti a kezét, az arcát és/vagy a szemét.
- Működés közben a termék forró. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a forró részeket, a sütő belsejét és a fűtőelemeket.
- A termék kezelésénél mindig viseljen hőálló sütőkesztyűt.

1.7 Hőmérséklet figyelmeztetések

- **FIGYELMEZTETÉS:** A termék használat közben a termék és a hozzáférhető részei forróak lesznek. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a terméket és a fűtőelemeket. A 8 év alatti gyermekeket a terméktől távol kell tartani, kivéve, ha állandó felügyelet alatt állnak.
- Ne helyezzen gyúlékony/robbanásveszélyes anyagokat a termék közelébe, mivel működés közben a felületek forróak lesznek.

1.8 Kiegészítők használata

- Fontos, hogy a termékhez mellékelt tartozékokat megfelelően használja. Részletes információkat a "**A termék tartozékainak használata**" című részben talál.
- Zárja be a sütő ajtáját, miután a tartozékokat teljesen a sütőtérbe tolta, különben azok az ajtóüvegnek ütközhetnek és megsérülhetnek.

1.9 A főzés biztonsága

- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog és tüzet okozhat, mivel forró felületekkel érintkezve meggyulladhat.

- A főzőterületen lévő ételmara-
dékok, például az olaj, meg-
gyulladhatnak. Főzés előtt tá-
volítsa el ezeket a maradéko-
kat.
 - Ételmérgezés veszélye: Sütés
előtt vagy után ne hagyja az
ételt 1 óránál hosszabb ideig a
sütőben állni. Ellenkező eset-
ben ételmérgezést vagy beteg-
séget okozhat.
 - Zárt konzervdobozokat és
üvegedényeket ne melegítsen
a sütőben. A konzervdoboz-
ban/üvegben felgyülemlő nyo-
más miatt az szétrobbanhat.
 - Amikor a sütő használatban
van, SOHA ne helyezzen sütő-
lapot, tálakat vagy alufóliát
közvetlenül a sütő aljára. A hő
felgyülemlése károsíthatja a
sütő alját, sőt, akár a sütőszek-
rényt vagy a konyha padlóját is
károsíthatja.
- A zsíros pergamenpapír vagy ha-
sonló anyagok használatakor
ügyeljen a következő óvintézkedésekre:
- Helyezze a zsírpapírt egy
edénybe vagy a sütő tartozéká-
ra (tálca, drótrács stb.) az étel-
lel együtt, és tegye az előmele-
gített sütőbe.
 - Annak érdekében, hogy ne ér-
jen a sütő fűtőelemeihez és a
forró levegő áramlását nem
akadályozza, távolítsa el a tar-
tozékokról vagy edényekről le-
lógó zsírpapír felesleges része-
it. Ne használjon zsírpapírt a
gyártó által megadott maximá-
lis hőmérsékletnél magasabb
sütőhőmérsékleten. Soha ne
tegyen zsírpapírt a sütő aljára.
 - Előmelegítés közben ne tegye
a tartozékokra.
 - Mindig nyomja le egy tányérral
vagy hasonló tárggyal, hogy
megakadályozza, hogy az
anyag a sütőben lévő légáram-
lás miatt szétrepüljön.
 - Csak a szükséges felületet fed-
je le a tálca belsejében.
 - Minden használat után a tálcát
meg kell tisztítani, és a tálcá-
ban használt zsírpapírt vagy
hasonló anyagokat ki kell cse-
rélni. Ellenkező esetben a tál-
cára csepegő folyadékot füstöt
okoznak, de akár meg is gyul-
ladhatnak.
 - A termék fedelének kinyitása-
kor megváltozik a légáramlás.
A zsírpapír érintkezhet a fűtő-
elemekkel és meggyulladhat.
 - Grillsütő használata esetén
egy tálcát kell az alsó rácsra
helyezni. Ellenkező esetben a
sütő aljára csöpögő étolaj és
egyéb összetevők erős füstöt
képezhetnek, és lángokhoz ve-
zethetnek.

- Grillezés közben zárja be a sütő ajtaját. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- A grillezésre nem alkalmas ételek tűzveszélyesek. Csak olyan ételeket grillezzen, amelyek alkalmasak erős grilltűzre. Ne helyezze az ételt túlságosan hátra a grill hátuljába. Ez a legforróbb terület, és a zsíros ételek lángra kaphatnak.

1.10 Gőzrendszer

- Gőzrásegítéssel sütésnél az ajtó kinyitása során gőz áramolhat ki, égési sérüléseket okozva. Legyen óvatos, amikor kinyitja az ajtót.
- Ha nedvesség marad a sütőben a gőzrásegítéssel sütés után, az korróziót okozhat. Főzés után hagyja a sütőt megszáradni. Ne tárolja a nedves ételeket sokáig a sütőben.
- Amikor eltávolítja az ételt a gőzrásegítéssel sütés után, forró folyadék folyhat ki a tartozékokból, legyen óvatos.
- A gőzrásegítéssel sütés során ajánlott annyi vizet hozzáadni, amennyi a főzési táblázatban szerepel.
- Ne használjon desztillált vagy szűrt vizet. Csak használatra kész vizet használjon. Víz he-

lyett ne használjon gyúlékony, alkoholos vagy szilárd részecskés oldatokat.

- Főzés közben ne használjon olyan tartozékokat, amelyek a gőztől korrodálódhatnak.
- A víztartály eltávolításakor vagy elhelyezésekor ügyeljen arra, hogy ne öntsön vizet a sütő felületére vagy a nem kívánt felületekre.

1.11 Biztonságos karbantartás és tisztítás

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Soha ne mossa a terméket úgy, hogy vizet permetez vagy önt rá! Fennáll az áramütés veszélye!
- Ne használjon gőztisztítót a termék tisztításához, mert ez áramütést okozhat.
- Ne használjon durva súrolószereket, fémkaparókat, drótygypotot vagy fehérítő anyagokat a elülső ajtó üveg tisztításához. Ezek az anyagok az üvegfelületek karcosodását és törését okozhatják.
- Minden gőzrásegítéssel sütés után ki kell üríteni a víztartályban lévő maradék vizet és meg kell tisztítani a víztartályt. A kamrában maradt víz felhasznál-

nálása a következő sütés során a higiénia szempontjából problémát okoz.



1.12 Magas hőmérsékletű öntisztítás (pirolízis)

- Az öntisztítás során a felületek forróbbak lesznek, mint normál használat során. Tartsa távol a gyerekeket.
- A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak! Ne érintse meg a terméket öntisztítás közben, és tartsa távol a gyerekeket a terméktől. Várjon legalább 30 percet, mielőtt eltávolítja a maradékot.

- Az öntisztítás során az ételmaradékok elégetése miatt füst keletkezik. A tisztítási folyamat során jól szellőztesse a konyhát.
- A tisztítás megkezdése előtt szappanos ruhával tisztítsa meg a sütő külső felületeit és a sütő belsejében lévő ételmaradékokat. Távolítsa el minden tartozékot és főzőeszközt a sütőből. Ha az Ön terméke rendelkezik pirobiztos tartozékkal (ellenáll a magas hőmérsékletű öntisztításnak), akkor ezeket a tartozékokat nem kell eltávolítani a sütőből.
- Ha a sütő fölött főzőlap van, ne működtesse a főzőlapot a prolizálás alatt.

2 Környezetvédelmi utasítások

2.1 Hulladékról szóló irányelv

2.1.1 Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek való megfelelés és a hulladéktermékek ártalmatlanítása

Ez a termék megfelel az EU WEEE-irányelvének (2012/19/EU). A termék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak (WEEE) besorolási szimbólumával van ellátva.



Ez a termék kiváló minőségű alkatrészekből és anyagokból készült, amelyek újrafelhasználhatók és újrahasznosításra alkalmasak. Ezért az élettartam végén ne a normál háztartási

és egyéb hulladékokkal együtt dobja ki a leselejtezett készüléket. Vigye el az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szolgáló gyűjtőhelyre. Ezekről a gyűjtőpontokról érdeklődjön a helyi önkormányzatnál. A készülék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt negatív következményeket.

Megfelel a RoHS-irányelvnek:

Az Ön által megvásárolt termék megfelel az EU RoHS-irányelvének (2011/65/EU). Nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros és tiltott anyagokat.

2.2 Csomagolási információk

A termék csomagolóanyagai újrahasznosítható anyagokból készülnek a nemzeti környezetvédelmi előírásoknak megfelelően.

Ne dobja ki a csomagolási hulladékot a háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt, hanem vigye el a helyi hatóságok által kijelölt csomagolóanyag-gyűjtőhelyekre.

2.3 Energiatakarékosági ajánlások

Az EU 66/2014 szerint az energiahatékonyságra vonatkozó információk a termékhez mellékelt elismervényen található.

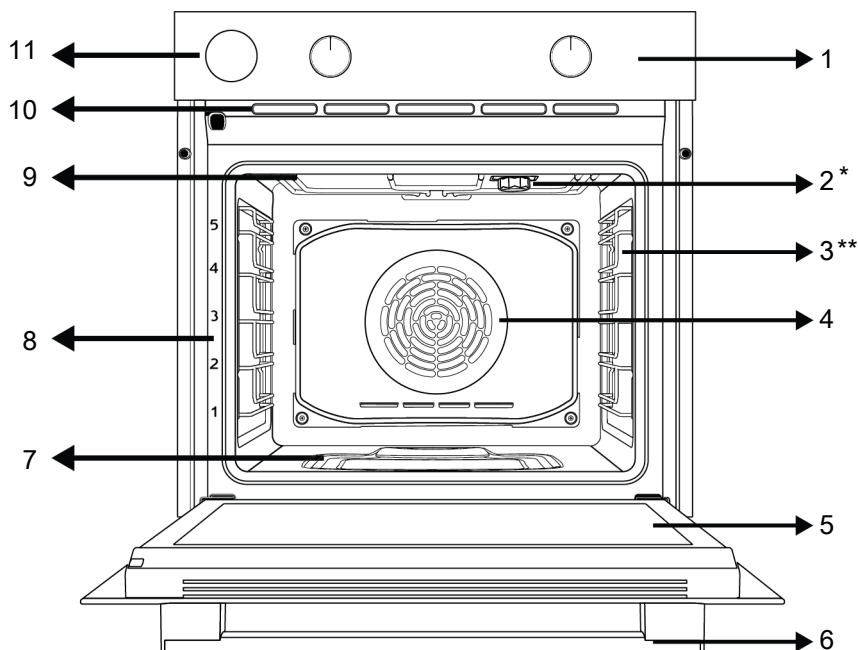
Az alábbi javaslatok segítenek abban, hogy termékét környezetbarát és energiahatékony módon használja:

- Sütés előtt olvassza ki a fagyasztott ételeket.
- A sütőben használjon sötét vagy zománcozott edényeket, amelyek jobban átadják a hőt.

- Ha a recept vagy a használati útmutató előírja, mindig melegítse elő. Sütés közben ne nyissa ki gyakran a sütő ajtaját.
- Hosszan tartó sütés esetén a sütés vége előtt 5-10 perccel kapcsolja ki a terméket. A maradék hő felhasználásával akár 20% villamos energiát is megtakaríthat.
- Próbáljon meg egyszerre több ételt sütni a sütőben. Egyszerre is főzhet, ha két sütőtödényt helyez a drótrácsra. Ráadásul, ha az ételeket egymás után főzi meg, energiát takarít meg, mert a sütő nem veszíti el a hőjét.
- Ne nyissa ki a sütő ajtaját, amikor a sütés a "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban történik. Ha az ajtó nincs kinyitva, a belső hőmérsékletet az energiatkarékoság érdekében a "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban optimalizálják, és ez a hőmérséklet eltérhet a kijelzőn megjelenítettől.

3 Az Ön készüléke

3.1 Termék bemutatása



1 Kezelőpanel

3 Rácsos polcok

5 Ajtó

7 Víztartó a gőzrészegítéses sütéshez

9 Felső fűtőtest

11 Víztartály

2 Lámpa

4 Ventilátor motor (az acéllemez mögött)

6 Kezelés

8 Polcpozíció

10 Szellőzőnyílások

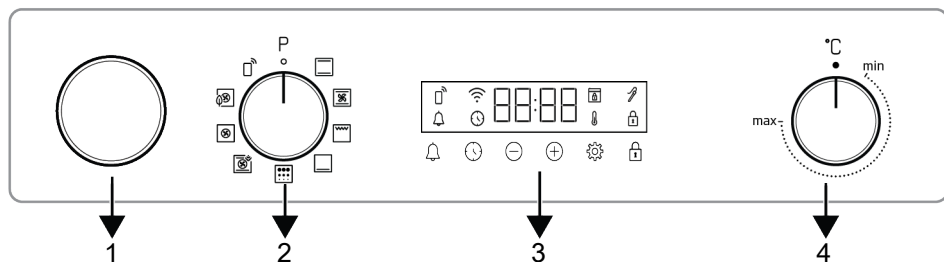
* A modelltől függően változik. Előfordulhat, hogy az Ön terméke nem rendelkezik lámpával, vagy a lámpa típusa és helye eltérhet az ábrán láthatótól.

** A modelltől függően változik. Előfordulhat, hogy az Ön terméke nem rendelkezik drótállvánnyal. A képen egy drótállványos termék látható példaként.

3.2 Termékvezérlő panel bemutatása és használata

Ebben a részben a termék vezérlőpanelének áttekintését és alapvető felhasználási módjait találja. A termék típusától függően eltérések lehetnek a képekben és egyes jellemzőkben.

3.2.1 Kezelőpanel



1 Víztartály

3 Időzítő

2 Funkcióválasztó gomb

4 Hőmérséklet kiválasztó gomb

Ha vannak a terméket vezérlő gomb, egyes modelleknél ezek a gombok nyomásra kijöhetnek (rejtett gombok). Az ezekkel a gombokkal elvégezhető beállításokhoz először nyomja be a megfelelő gombot, majd húzza ki a gombot. Miután elvégezte a beállítást, nyomja be újra, és helyezze vissza a gombot.

3.2.2 A sütő vezérlőpanelének bemutatása


Funkcióválasztó gomb

A sütő működési funkcióit a funkcióválasztó gombbal választhatja ki. Zárt (felső) helyzetből balra/jobbra forgassa a kiválasztáshoz.

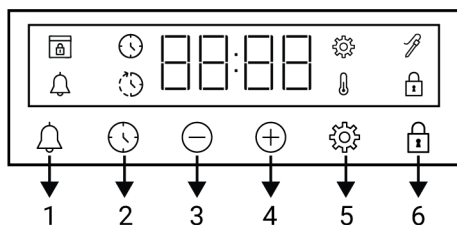
Hőmérséklet kiválasztó gomb

A főzni kívánt hőmérsékletet a hőfokszabályozó gombbal választhatja ki. A választáshoz forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba a zárt (felső) helyzetből.

Sütő belső hőmérséklet jelző

Az időzítő kijelzőjén láthatja a sütő belső hőmérsékletét. A sütő addig melegszik, amíg el nem éri a beállított hőmérsékletet, és ezt a hőmérsékletet tartja, és a 3 soros melegítési animáció a jobb szélén villog. Amikor a sütő hőmérséklete eléri a beállított értéket, ez az animáció leáll, és a „C” szimbólum folyamatosan megjelenik a beállított hőmérsékleti érték mellett. Egy  jelenik meg a kijelzőn, amíg a sütő el nem éri a beállított hőmérsékletet.

Időzítő



1 Riasztás gomb

2 Idő beállítás gomb

3 Csökkentés gomb

4 Növelés gomb

5 Beállítások gomb

6 Nyomógomb zár gomb

Szimbólumok megjelenítése

 : Sütési idő szimbólum


 : Sütés végének szimbóluma *


 : Riasztás szimbólum

 : Hússzonda szimbólum *

 : Nyomógomb zár szimbólum

 : Hőmérséklet szimbólum

 : Beállítások szimbólum

 : Ajtó zár szimbólum *

* A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

3.3 A sütő működési funkciói

A funkcióablázatban a sütőben használható működési funkciók, valamint az ezekhez a funkciókhoz beállítható legmagasabb és

legalacsonyabb hőmérséklet látható. Az itt bemutatott működési módok sorrendje elérhető a terméken található elrendezéstől.

Funkció szimbólum	Funkció leírás	Hőmérséklet-tartomány (°C)	Leírás és használat
	Felső és alsó fűtés	40-280	Az ételt egyszerre melegítik felülről és alulról. Alkalmos süteményekhez, süteményekhez vagy süteményekhez és pörköltökhöz sütőformákban. A főzés egyetlen tálcával történik.
	Alsó fűtés	40-220	Csak az alsó fűtés van bekapcsolva. Alkalmos olyan ételekhez, amelyeknek az alján barnulásra van szükségük. Ezt a funkciót az easysystem tisztításhoz is használni lehet.
	Légkeveréses felső/alsó fűtés	40-280	A felső és alsó fűtőtestek által felmelegített forró levegőt a ventilátor egyenletesen és gyorsan szétosztja a sütőben. A főzés egyetlen tálcával történik.
	Ventilátor fűtés	40-280	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels.
	Eco ventilátor fűtés	160-220	Az energiatakarékosság érdekében ezt a funkciót használhatja a „Ventilátor fűtés” helyett a 160-220°C tartományban. De; a főzési idő valamivel hosszabb lesz.
	„3D” funkció	40-280	A felső fűtés, az alsó fűtés és a ventilátoros fűtés funkciók működnek. A süttött termék mindkét oldala egyformán és gyorsan megsül. A főzés egyetlen tálcával történik. Ezt a funkciót gőzrészegítéses sütéshez is használni lehet.
	Teljes grill	40-280	A sütő mennyezetén lévő nagy grill működik. Nagy mennyiségű grillezésre alkalmas.
	Pirólízis	-	A sütő öntisztítására szolgál, magas hőmérsékleten. Nézze meg a karbantartás és tisztítás fejezetben található előírásokat erre a funkcióra vonatkozóan.
	Wifi funkció	-	A sütőben nem működik fűtőelem. A sütő távoli csatlakoztatására szolgál.

Az "HomeWhiz" alkalmazáson keresztül kiválasztható funkciók a következők. Ezek a funkciók modellenként eltérőek lehetnek. Előfordulhat, hogy nem mindegyik érhető el az Ön termékén.

Function description	Description and use
Felső és alsó fűtés	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
Légkeveréses felső/alsó fűtés	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.

Ventilátor fűtés	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels.
„3D” funkció	Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.
Pizza funkció	The lower heater and fan heating work. It is suitable for cooking pizza.
Alacsony grill	The small grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling smaller amounts.
Teljes grill	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
Légkeveréses teljes grill	The hot air heated by the large grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling in large amounts.
Alsó fűtés	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom.
Működtetés ventilátorral	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains.
Melegen tartás	It is used to keep the food at a temperature ready for service for a long time.
Eco ventilátor fűtés	In order to save energy, you can use this function instead of using Ventilátor fűtés in the range of 160-220°C. But, cooking time will be slightly longer.
Pirolízis - energiatakarékos mód	It is used for self-cleaning of the oven at high temperature. It is recommended to use when the oven is slightly dirty. Look at the specifications in the maintenance and cleaning section for this function.
Pirolízis	It is used for self-cleaning of the oven at high temperature. Look at the specifications in the maintenance and cleaning section for this function.
Kenyér funkció	It is used to bake bread. Incoming set temperature and time may not be changed.

3.4 Termék tartozékai

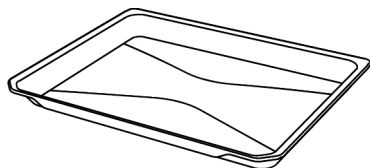
Az Ön termékében különböző tartozékok vannak. Ebben a részben a tartozékok leírása és a helyes használat leírása található. A mellékelt tartozékok a termékmodelltől függően eltérőek. Előfordulhat, hogy nem áll rendelkezésre a felhasználói kézikönyvben leírt összes tartozék az Ön termékéhez.



A készülék belsejében lévő tálcák a hő hatására deformálódhatnak. Ez nincs hatással a funkcionalitásra. A deformáció megszűnik, amikor a tálca lehűl.

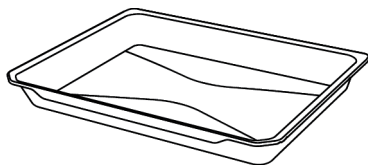
Standard tálca

Süteményekhez, fagyasztott ételekhez és nagy darabok sütéséhez használatos.



Mély tálca

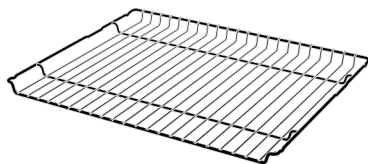
Süteményekhez, nagy darabok, szaftos ételek sütéséhez vagy grillezések a kifolyó olajok összegyűjtéséhez használják.



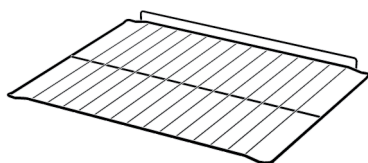
Grill rács

A sütéshez vagy a sütni és párolni kívánt ételeknek a kívánt polcra helyezéséhez használják.

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :



A rácsos polc nélküli modelleknél :

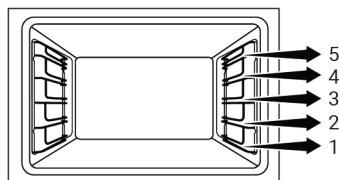


3.5 A termék tartozékainak használata

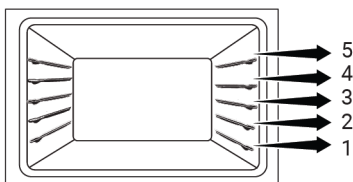
Főzőpolcok

A főzőtérben 5 szintes polcpozíció áll rendelkezésre. A polcok sorrendjét a sütő elülső keretén lévő számokból is láthatja.

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :



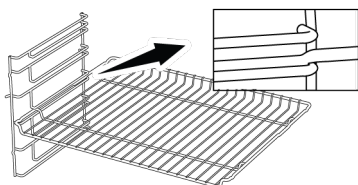
A rácsos polc nélküli modelleknél :



A grillrácshelyezése a sütőpolcokon

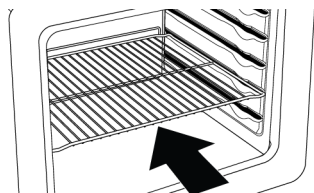
A rácsos polcokkal ellátott modelleken :

Nagyon fontos, hogy a grillrácstot megfelelően helyezze a rácsos oldalsó polcokra. A grillrácstot a kívánt polcra helyezve a nyitott résznek az elülső oldalon kell lennie. A jobb sütés érdekében a grillrácstot a rácspolc megállási pontján kell rögzíteni. Nem haladhat át a megállási ponton, hogy érintkezzen a sütő hátsó falával.



A rácsos polc nélküli modelleknél :

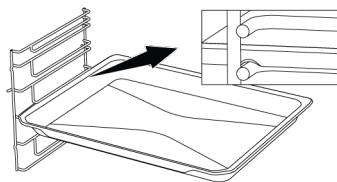
Nagyon fontos, hogy a grillrácstot megfelelően helyezze az oldalsó polcokon. A grillrácstnak egy iránya van, amikor a polcra helyezi. A grillrácstot a kívánt polcra helyezve a nyitott résznek az elülső oldalon kell lennie.



A tálca elhelyezése a sütőpolcokon

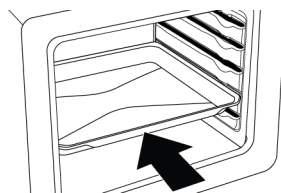
A rácsos polcokkal ellátott modelleken :

Az is nagyon fontos, hogy a tálcaikat megfelelően helyezze el a drótos oldalsó polcokon. A tálcaikat a kívánt polcra helyezve a tálca tartására szolgáló oldalának az elülső oldalon kell lennie. A jobb sütés érdekében a tálcaikat a drótpolcon lévő megállító aljzaton kell rögzíteni. Nem haladhat át a megállító aljzaton, hogy érintkezzen a sütő hátsó falával.



A rácsos polc nélküli modelleknél :

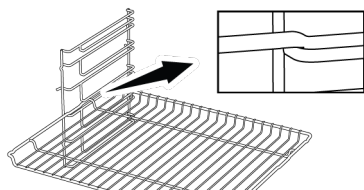
Az is nagyon fontos, hogy a tálcaikat megfelelően helyezze el az oldalsó polcokon. A tálcaiknak egy iránya van, amikor a polcra helyezi. A tálcaikat a kívánt polcra helyezve a tálca tartására szolgáló oldalának az elülső oldalon kell lennie.



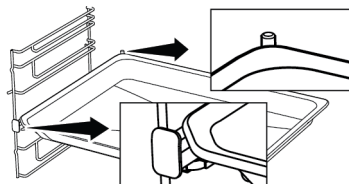
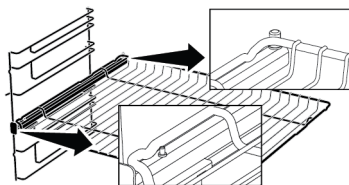
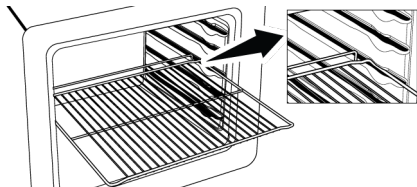
A grillrácshelyezési funkciója

Van egy megállító funkció, amely megakadályozza, hogy a grillrácsh kibillenjen a drótpolcra. Ezzel a funkcióval könnyen és biztonságosan kiveheti az ételt. A grillrácsh eltávolítása közben húzza előre, amíg el nem éri a megállási pontot. Ezen a ponton át kell haladnia, hogy teljesen eltávolítsa.

A rácsos polcokkal ellátott modelleken :

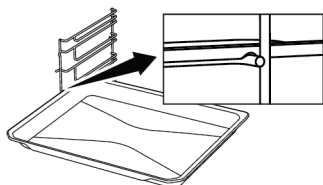


A rácsos polc nélküli modelleknél :



Tálca megállító funkció - A rácsos polcokkal ellátott modelleken

Van egy megállító funkció is, amely megakadályozza, hogy a tálca kibillenjen a drótpolcra. A tálca eltávolítása közben engedje ki a hátsó megállító aljzatból, és húzza maga felé, amíg eléri az elülső oldalt. A teljes eltávolításhoz át kell haladnia ezen a megálló aljzaton.



A grillrács és a tálca megfelelő elhelyezése a teleszkópos síneken-A rácsos polcokkal ellátott és a teleszkópos modelleken

A teleszkópos síneknek köszönhetően a tálcák vagy a grillrács könnyen felszerelhető és eltávolítható. Ha tálcákat és grillrácsokat használ a teleszkópos sínekkel, ügyelni kell arra, hogy a teleszkópos sínek elülső és hátsó részén lévő csapok a rács és a tálca szélein nyugodjanak (lásd az ábrán).

3.6 Műszaki adatok

Általános előírások	
A termék külső méretei (magasság/szélesség/mélység) (mm)	595 /594 /567
A sütő beépítési méretei (magasság / szélesség / mélység) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Feszültség/frekvencia	220-240 V ~; 50 Hz
A termékben használt/alkalmazható kábeltípus és -szelvény	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Teljes energiafogyasztás (kW)	3,3
Sütő típusa	Többfunkciós sütő

Alapok: A háztartási típusú elektromos sütők energiacímkéjére vonatkozó információk az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabványnak megfelelően szerepelnek. Az értékek meghatározása a Felső és alsó fűtés vagy (ha van) a Légkeveréses felső/alsó fűtés funkciókban történik, szabványos terhelés mellett.

Az energiahatékonysági osztály meghatározása az alábbi rangsorolás szerint történik, attól függően, hogy a termékben vannak-e megfelelő funkciók vagy sem: 1-Eco ventilátor fűtés , 2-Ventilátor fűtés , 3-Légkeveréses alacsony grill , 4-Felső és alsó fűtés.



A műszaki jellemzők előzetes értesítés nélkül módosíthatók a termék minőségének javítása érdekében.



A kézikönyvben szereplő ábrák sematikusak, és előfordulhat, hogy nem pontosan egyeznek az Ön termékével.



A termék címkéin vagy a termékhez mellékelt dokumentációban feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között, a vonatkozó szabványoknak megfelelően lettek meghatározva. A termék üzemeltetési és környezeti feltételeitől függően ezek az értékek változhatnak.

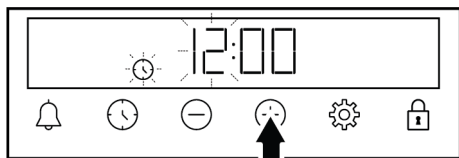
4 Első használat

Mielőtt elkezdené használni a terméket, ajánlott elvégezni a következő szakaszokban leírtakat.

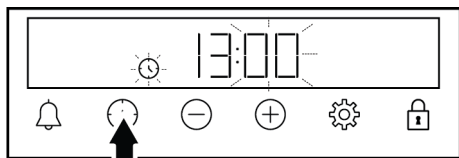
4.1 Először idő beállítás

i A sütő használata előtt mindig állítsa be a napi időt. Ha nem állítja be, egyes sütőmodellekben nem lehet sütni.

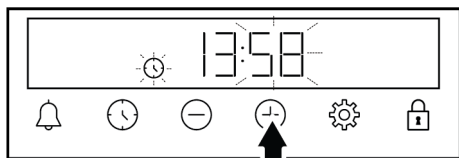
1. A sütő első indításakor a kijelzőn a "12:00" és a 🕒 szimbólum villog.
2. Állítsa be a napi időt a ⊕/⊖ gombok megérintésével.



3. A percek mező aktiválásához érintse meg a 🕒 vagy a ⚙️ gombot.



4. A perc beállításához érintse meg a ⊕/⊖ gombokat.



⇒ Megtörténik a napi idő beállítása és a 🕒 szimbólum eltűnik a kijelzőről.

i Ha az idő először nincs beállítva, a "12:00" és a 🕒 szimbólum továbbra is villog, és a sütő nem indul el. Ahhoz, hogy a sütő működjön, meg kell erősítenie a napi időt a napi idő beállításával vagy a 🕒 gomb megérintésével, amikor az "12:00" állásban van. Később a napi időt megváltoztathatja a "Beállítások" részben leírtak szerint.

i Áramszünet esetén a napi idő beállítások törlődnek. Újra be kell állítani.

4.2 Kezdeti tisztítás

1. Távolítsa el a csomagolás minden részét.
2. Vegye ki az összes tartozékot a termékkel együtt szállított sütőből.
3. Használja a terméket 30 percig, majd kapcsolja ki. Így a gyártás során a kemencében maradt maradványok és rétegek elégethetők és megtisztíthatók.
4. A termék működtetésekor válassza ki a legmagasabb hőmérsékletet és azt a működési funkciót, amely esetében a termék összes fűtőberendezése működik. Lásd "A sütő működési funkciói". A sütő kezelését a következő részben ismerheti meg.
5. Várja meg, amíg a sütő kihűl.
6. A termék felületeit nedves ruhával vagy szivaccsal törölje át, majd ruhával szárítsa meg.

A tartozékok használata előtt:

Tisztítsa meg a sütőből kivett tartozékokat mosószeres vízzel és puha tisztítószivaccsal.

MEGJEGYZÉS: Egyes mosó- vagy tisztítószerek károsíthatják a felületet. A tisztítás során ne használjon súroló hatású tisztítószereket, tisztítóporokat, tisztító krémeket vagy éles tárgyakat.

MEGJEGYZÉS: Az első használat során több órán keresztül füst és szag keletkezhet. Ez normális, és csak jó szellőzésre van

szükség az eltávolításához. Kerülje a füst és a keletkező szagok közvetlen belélegzését.

5 A sütő használata

5.1 Általános információk a sütő használatához

Hűtőventilátor (A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.)

Az Ön terméke hűtőventilátorral rendelkezik. A hűtőventilátor szükség esetén automatikusan bekapcsol, és hűti a termék elülső részét és a bútorokat is. A hűtési folyamat befejeztével automatikusan kikapcsol. A forró levegő a sütő ajtaján keresztül távozik. Ne fedje le ezeket a szellőzőnyílásokat. Ellenkező esetben a sütő túlmelegedhet. A hűtőventilátor a sütő működése alatt vagy a sütő kikapcsolása után (kb. 20-30 percig) tovább működik. Ha a sütőidőzítő programozásával főz, a sütési idő végén a hűtőventilátor minden funkcióval együtt kikapcsol. A hűtőventilátor üzemidejét a felhasználó nem tudja meghatározni. Automatikusan be- és kikapcsol. Ez nem hiba.


Sütő világítás

A sütő világítása akkor kapcsol be, amikor a sütő elkezd a sütést. Egyes modelleknél a világítás sütés közben is világít, míg más modelleknél egy bizonyos idő után kikapcsol.

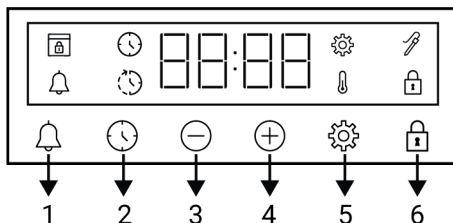
5.2 A sütő vezérlőegységének működése

A sütő vezérlőegység általános figyelmeztetési

- A sütési folyamat maximálisan beállítható ideje 5 óra 59 perc. Áramkimaradás esetén a program törlődik. Újra kell programoznia.
- Bármilyen beállítás elvégzése közben a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn. A beállítások mentésére rövid ideig várni kell.
- Bármilyen sütési beállítás esetén, a napszakot nem lehet beállítani.









- Ha a sütési idő a sütés megkezdésekor van beállítva, a hátralévő idő megjelenik a kijelzőn.
- Abban az esetben, ha a sütési idő vagy a sütés befejezésének ideje be van állítva; a  gomb hosszú ideig történő megérintésével automatikusan törölheti.

Időzítő



- 1 Riasztás gomb
- 2 Idő beállítás gomb
- 3 Csökkentés gomb
- 4 Növelés gomb
- 5 Beállítások gomb
- 6 Nyomógomb zár gomb

Szimbólumok megjelenítése

-  : Sütési idő szimbólum
-  : Sütés végének szimbóluma *
-  : Riasztás szimbólum
-  : Hússzonda szimbólum *
-  : Nyomógomb zár szimbólum
-  : Hőmérséklet szimbólum
-  : Beállítások szimbólum
-  : Ajtó zár szimbólum *

* A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

A sütő bekapcsolása

Amikor a funkcióválasztó gombbal kiválasztja a működési funkciót, mellyel főzni szeretne, és a hőmérsékletgombbal beállít egy bizonyos hőmérsékletet, a sütő működésbe lép.

A sütő kikapcsolása.

A sütőt úgy kapcsolhatja ki, hogy a funkcióválasztó gombot és a hőmérsékletgombot kikapcsolt (felfelé) állásba fordítja.

Kézi sütés a hőmérséklet és a sütő működési funkciójának kiválasztásához

Kézi vezérléssel (saját kezűleg) sütési idő beállítása nélkül is főzhet, az ételre jellemző hőmérséklet és működési funkció kiválasztásával.



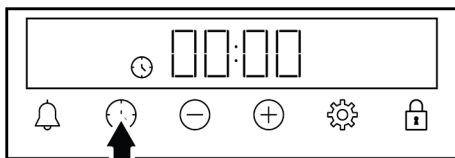
1. Válassza ki a főzni kívánt működési funkciót a funkcióválasztó gombbal.
2. A hőmérsékletgombbal állítsa be a főzni kívánt hőmérsékletet.

⇒ A sütő azonnal elindítja a kiválasztott funkciót a kiválasztott hőmérsékleten, és a jelenik meg a kijelzőn. A kijelzőn a beállított hőmérsékleti érték és egy 3 soros animáció jelenik meg. Ezután sorrendben megjelenik a sütés megkezdése óta eltelt idő. Amikor a sütő belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, a szimbólum eltűnik, és hangjelzéssel figyelmeztet. A kijelzőn megjelenő háromsoros animáció leáll, és a C szimbólum fixen megjelenik a hőmérsékleti érték mellett. A sütő nem kapcsol ki automatikusan, mivel a kézi sütés a sütési idő beállítása nélkül történik. A sütést önnek kell irányítania és kikapcsolnia. Amikor a sütés befejeződött, kapcsolja ki a sütőt a funkcióválasztó gomb és a hőmérsékletkapcsoló kikapcsolásával (fel).

Sütés a sütési idő beállításával:

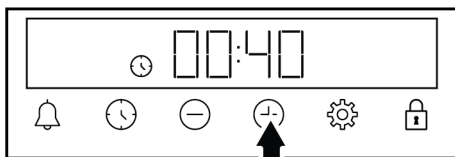
A sütő automatikusan kikapcsolhat az idő leteltével, ha kiválasztja az ételre jellemző hőmérsékletet és működési funkciót, valamint beállítja a sütési időt az időzítőn.

1. Válassza ki a sütéshez szükséges működési funkciót.
2. Érintse meg a gombot, amíg a szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn a sütési időre vonatkozóan.



A sütési idő gyors beállításához a sütési funkció és a hőmérséklet beállítása után a gombot megérintve 30 percre állíthatja be a sütési időt, majd a gombokkal módosíthatja az időt.

3. A gombokkal állítsa be a a sütési időt.



A sütési idő az első 15 percben 1 perccel, 15 perc után pedig 5 perccel nő.

4. Tegye az ételt a sütőbe, és állítsa be a hőmérsékletet a hőmérsékletszabályzóval.

⇒ A sütő azonnal elindítja a kiválasztott funkciót a kiválasztott hőmérsékleten. A beállított sütési idő elkezd visszafelé számolni és a jelenik meg a kijelzőn. Sorrendben megjelenik a visszaszámoló sütési idő és a beállított hőmérsékletérték, valamint a mellettük lévő 3 soros animáció. Amikor a sütő belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, a szimbólum eltűnik, és hangjelzéssel figyelmeztet. A kijelzőn megjelenő háromsoros animáció leáll, és a C szimbólum fixen megjelenik a hőmérsékleti érték mellett.

5. Ha a beállított sütési idő lejárt, a kijelzőn megjelenik az **"End"** üzenet, a ⌚ szimbólum villog, és az időzítő hangjelzést ad.
6. A figyelmeztetés két percig szól. Érintse meg bármelyik gombot a hangjelzés leállításához. A figyelmeztetés megszűnik, és a kijelzőn megjelenik a napszak.

i Ha a hangjelzés végén bármelyik gombot megnyomja, a sütő újra működésbe lép. Ahhoz, hogy a sütő a figyelmeztetés lejártával ne működjön újra, kapcsolja ki a sütőt a hőmérséklet- és funkciógomb **"0"** (ki) állásba történő elfordításával.

5.3 Gőzrészegítéses sütés

Az Ön sütője gőzrészegítéses sütés funkcióval rendelkezik. A gőzrészegítéssel jobb sütési eredmény érhető el. A gőzrészegítés biztosítja, hogy a tésztás ételek felülete fényesebb, héjuk ropogósabb és terjedelmesebb legyen. A gőzrészegítéssel csökken az élelmiszerek, például a húskok nedvességvesztése, és lehetővé teszi, hogy belülről szaftosabbá és ízletesebbé váljanak.

Általános figyelmeztetések

- A gőzrészegítéses sütés csak a kézikönyvben megadott gőzzel segített főzési funkciókkal végezhető.
- A víztartály kapacitása 250 ml. Sütés közben ne töltsön 250 ml-nél több vizet a víztartályba.
- A gőzrészegítéses sütés után a sütő ajtaján képződött kondenzvíz a sütő ajtajának kinyitásakor lecsepeghet. Amint kinyitja a sütő ajtaját, törölje le a páralecsapódást.
- A sütő ajtajának kinyitásakor álljon távolabb, mert a gőzrészegítéses sütés közben és után gőz és hő távozhat. A gőz megégetheti a kezét, az arcát és/vagy a szemét.
- Ha a gőzrészegítéses sütés után víz marad a sütőben, szárítsa meg a maradék vizet száraz ruhával, miután a sütő lehűlt. Ellenkező esetben a visszamaradt víz vízkőképződéshez vezethet.

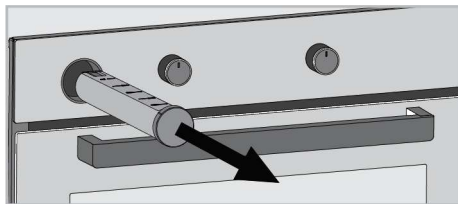
- Ha a termék hússzondával rendelkezik, győződjön meg arról, hogy a hússzonda fedele le van zárva a gőzzel segített főzés előtt. Ellenkező esetben gőz szivároghat ki a hússzonda aljzatából.

Gőzrészegítéses sütés:

1. Indítsa el a sütést, miután ellenőrizte a gőzrészegítéses sütési táblázatot, és beállította a funkciót, a hőmérsékletet és az időt a sütni kívánt ételnek megfelelően. A táblázatban nem szereplő vízmennyiséget, hőmérsékletet, sütési funkciót és sütési időt Ön határozhatja meg.
2. Helyezze az ételt a sütőbe az ajánlott rácshelyzetbe.
3. Nyomja meg a víztartályt a sütő kezelőpaneljén, amikor a sütési táblázat szerint eljön a víz hozzáadásának ideje.

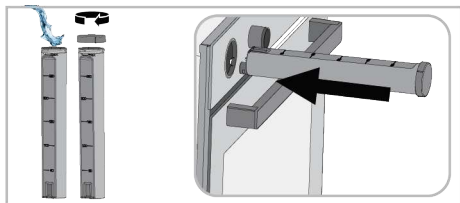


4. Vegye ki a víztartályt a nyílásából.



5. Nyissa ki a víztartály fedelét, és töltsse be a sütési táblázatban megadott mennyiséget.

i Ne használjon desztillált vagy szűrt vizet. Csak használatra kész vizet használjon. Víz helyett ne használjon gyúlékony, alkoholos vagy szilárd részecskés oldatokat.



6. Cszukja le a fedelet, és helyezze a víztartályt a helyére. A víztartályt tolja be egészen a végéig.

⇒ A víztartályban lévő víz lassan elkezd áramlani a sütő padlójába, gőztámogatást nyújtva az ételeknek.



7. Miután a sütés befejeződött, kapcsolja ki a sütőt a funkció és a hőmérsékleti gombok kikapcsolt helyzetbe állításával.

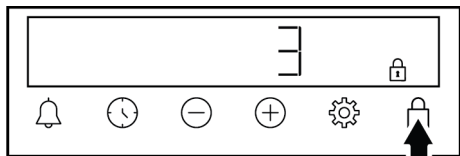
i Ha a sütő alján minden gőzrásegítő sítés után víz marad, a sütő kihűlése után száraz ruhával törölje ki a maradék vizet. Ellenkező esetben a sütő alján maradt víz vízkövesedést okozhat.



5.4 Beállítások


A billentyűzár aktiválása

A billentyűzár funkció használatával megvédheti az időzítőt az interferenciától.

1. Érintse meg a  gombot, amíg a  szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn.




⇒ A  szimbólum megjelenik a kijelzőn, és elindul a 3-2-1 visszaszámlálás. A visszaszámlálás végére aktiválódik a billentyűzár. Ha bármelyik gombot megérint a billentyűzár beállítása után, az időzítő hangjelzést ad, és a  szimbólum villog.

i Ha a visszaszámlálás vége előtt felszabadítja a  billentyűt, a billentyűzár nem aktiválódik.

i Az időzítő gombok nem használhatók, ha a billentyűzár be van kapcsolva. A kulcszár áramkimaradás esetén nem törlődik.

A billentyűzár kikapcsolása



1. Érintse meg a  gombot, amíg a  szimbólum el nem tűnik a kijelzőről.

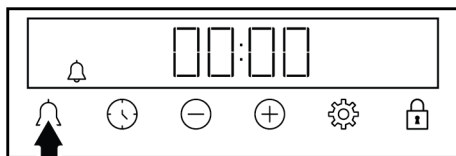
⇒ A  szimbólum eltűnik a kijelzőről, és a billentyűzár le van tiltva.



A riasztás beállítása

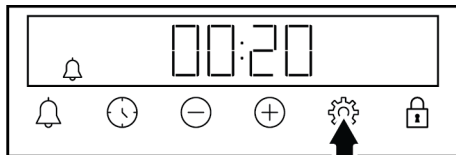
A termék időzítőjét a sütéstől eltérő figyelemztetéshez vagy emlékeztetőkhöz is használhatja. Az ébresztőóra nincs hatással a sütő működési funkcióira. Figyelmeztető célokra használják. Például használhatja az ébresztőórát, ha egy bizonyos időben be akarja kapcsolni az ételt a sütőben. Amint lejárt a beállított idő, az időzítő hangjelzést ad.


i A maximális riasztási idő 23 óra 59 perc lehet.


1. Érintse meg a  gombot, amíg a  szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn.



2. Állítsa be a riasztási időt a / gombokkal.



⇒ A riasztási idő beállítása után a  szimbólum világít, és a riasztási idő visszaszámlálódni kezd a kijelzőn. Ha a riasztási idő és a sütési idő egyszerre van beállítva, a rövidebb idő jelenik meg a kijelzőn.

3. A riasztási idő befejezése után a  szimbólum villogni kezd, és hangjelzést ad.

A riasztás kikapcsolása

1. A riasztási időszak végén a figyelmeztetés két percig hangzik. Érintse meg bármelyik gombot a hangjelzés leállításához.

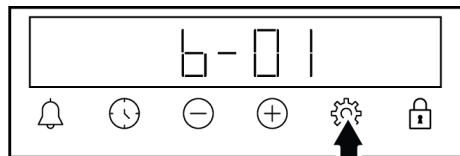
⇒ A figyelmeztetés leáll, és a napszak megjelenik a kijelzőn.

Ha törölni szeretné a riasztást;

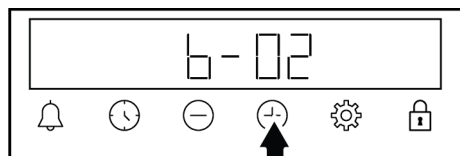
1. Érintse meg a 🔔 gombot, amíg meg nem jelenik a kijelzőn a 🔔 szimbólum a riasztási idő visszaállításához. Érintse meg a ⊖ gombot addig, amíg a „00:00” szimbólum jelenik meg a kijelzőn.
2. A riasztást a 🔔 gomb hosszú ideig történő megnyomásával is törölheti.

A hangerő beállítása

1. A kijelzőn **01-b-02** Koppintson a ⚙️ gombra, amíg az egyik érték meg nem jelenik.



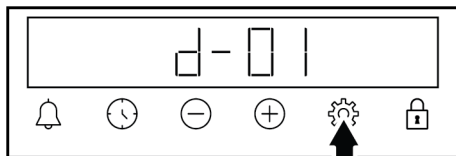
2. Állítsa be a kívánt szintet a ⊕/⊖ gombokkal. (**b-01-b-02**)



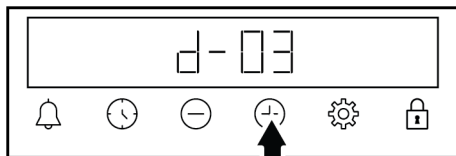
⇒ Érintse meg a ⚙️ gombot a megerősítéshez, vagy várjon bármelyik gomb megérintése nélkül. A hangerőbeállítás egy idő után aktívává válik.

A kijelző fényerejének beállítása

1. A kijelzőn **d-01-d-02-d-03** Koppintson a ⚙️ gombra, amíg az egyik érték meg nem jelenik.



2. Állítsa be a kívánt fényerőt a ⊕/⊖ gombokkal. (**d-01-d-02-d-03**)

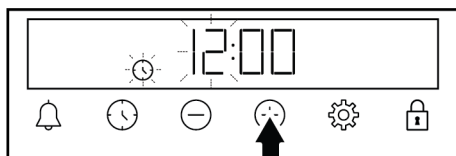


⇒ Érintse meg a ⚙️ gombot a megerősítéshez, vagy várjon bármelyik gomb megérintése nélkül. A fényerő-beállítás egy idő után aktívává válik.

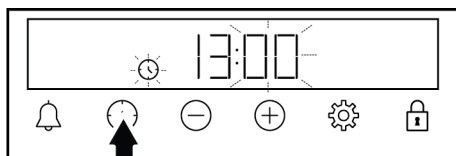
A napszak megváltoztatása

A sütőben módosíthatja a korábban beállított napszakot:

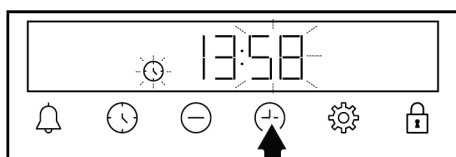
1. Érintse meg a ⚙️ gombot, amíg a 🕒 szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn.
2. Állítsa be a napszakot a ⊕/⊖ gomb megérintésével.




3. Érintse meg a 🕒 vagy a ⚙️ gombot a percmező aktiválásához.



4. Érintse meg a ⊕/⊖ gombokat a perc beállításához.





5. Erősítse meg a beállítást a  gomb megérintésével.

⇒ A napszak be van állítva, és a szimbólum eltűnik a kijelzőn.

A sütő csatlakoztatása a vezeték nélküli hálózathoz és bevezetése a "HomeWhiz" alkalmazásához

A sütőt a "HomeWhiz" alkalmazáson keresztül vezérelheti egy okoseszközről, ha vezeték nélküli hálózathoz csatlakoztatja. Ehhez először telepítse az "HomeWhiz" alkalmazást okoseszközére. A "HomeWhiz" alkalmazás iOS és Android mobil operációs rendszereken érhető el.

 A "HomeWhiz" alkalmazás letöltése után létre kell hoznia saját otthonát az alkalmazás lépéseinek követésével.

 Csatlakoztathatja sütőjét a vezeték nélküli hálózathoz, és engedélyezheti a távirányítást az alkalmazásban megadott lépéseket követve.

1. A sütő beállítási módba állításához fordítsa a funkcióválasztó gombot „P” kikapcsolt helyzetbe, miközben a sütő ki van kapcsolva.

2. Koppintson a  gombra, amíg a „C00” meg nem jelenik a kijelzőn.


⇒ C00 A Wi-Fi ki van kapcsolva

⇒ C01 A Wi-Fi be van kapcsolva


3. Érintse meg a / gombokat egyszerre 3 másodpercig.

⇒ Amikor a sütő beállítási módba lép, egy villogó vonalakkal ellátott animáció jelenik meg a kijelzőn.

4. Nyissa meg az okostelefonjára telepített "HomeWhiz" alkalmazást. Miután létrehozta saját otthonát, válassza ki a sütőt a konyhai termékek alatt, írja be a termék készletszámát az alkalmazásba, és kövesse az alkalmazásban szereplő lépéseket.

 A termék készletszáma a kézikönyv előlő fedelének alján található „77...” betűvel kezdődő szám.

5. Végezze el a sütő bevezetését az alkalmazásba az alkalmazás lépéseinek követésével.


⇒ A demonstráció befejezésekor a „C01” és  jelenik meg a kijelzőn.





A sütő távirányításának engedélyezése

✓ Miután regisztrálta a sütőt a "HomeWhiz" alkalmazásba, távolról vezérelheti:

1. A sütő beállítási módba állításához fordítsa a funkcióválasztó gombot „Wifi funkció” helyzetbe, amíg a sütő ki van kapcsolva.

2. Fordítsa el a hőmérsékleti gombot az óramutató járásával megegyező irányban egy „0”-tól eltérő helyzet



⇒ A  szimbólum megjelenik a kijelzőn.

 Ha a kijelzőn megjelenik a  szimbólum, de hibahang hallható a gomb megérintésekor, a  szimbólum nem jelenik meg a kijelzőn, vagy a  szimbólum villog, ellenőrizze, hogy milyen internetkapcsolathoz csatlakoztatta a terméket. Ha az internetkapcsolat sikeres, és a probléma továbbra is fennáll, ismétlje meg a beállítási lépéseket.

"HomeWhiz" Létrehozott sütő leképezésének törlése

✓ Miután hozzáadta termékét a "HomeWhiz" alkalmazáshoz, a termékadatok összhangban lesznek a "HomeWhiz"-hez használt felhasználói fiókkal. Ha elveszíti hozzáférést az alkalmazásban használt fiókhoz, vagy más okokból törölni szeretné a mérközést, kövesse az alábbi lépéseket:

1. A sütő beállítási módba állításához fordítsa a funkcióválasztó gombot „P” kikapcsolt helyzetbe, miközben a sütő ki van kapcsolva.


2. Koppintson a /⊖ gombokra egyidejűleg 5 másodpercig.
3. A kijelzőn villogó vonalakkal ellátott animáció jelenik meg.
4. Miután a párosítás törlési folyamata sikeresen befejeződött, figyelmeztető hangjelzés hallgat, és a sütő újraindul. A „” szimbólum eltűnik a kijelzőről.



Ha a mérközés törlése során probléma merül fel, és a folyamat nem fejezhető be, hibahang hallható.

5. A megfelelő törlési folyamat befejezése után ismét reklámozhatja a terméket a "HomeWhiz" fiókjában.

A szabványoknak való megfelelés és a vizsgálati információk / EU-megfelelőségi nyilatkozat

	A termék fejlesztése, gyártása és értékesítése az Európai Unió vonatkozó jogszabályaiban meghatározott biztonsági szabályok szerint történik.
Frekvenciasáv	: 2.4 Ghz
Max. átviteli teljesítmény	: max. 100 mW
CE megfeleléségi nyilatkozat	
Az Arçelik A.Ş. kijelenti, hogy ez a termék összhangban van a 2014/53/EU irányelv rendelkezéseivel. A részletes RED Megfeleléségi nyilatkozat online elérhető a support.beko.com weboldalon a termékhez tartozó termékoldalon található kiegészítő dokumentumok között.	

A termék meghatározott kiberbiztonsággal kapcsolatos szoftverfrissítési támogatási időszaka a termék garanciális időszaka. Ezen időszak után a kiberbiztonsággal kapcsolatos szoftverfrissítések nem garantálhatók.

Ez a termék összegyűjti és továbbítja a használati adatokat, amikor csatlakozik az internethez (pl. hőmérsékleti beállítások,

Használati időtartam, hibakódok). Az EU adatvédelmi törvényével (EU 2023/2854 rendelet) összhangban Önnek joga van hozzáférni és kezelni ezeket az adatokat. Az adatgyűjtés, a felhasználás módja és az azokhoz való hozzáférés részleteiért kérjük, látogasson el a következő oldalra: www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 Általános tudnivalók a főzésről

Ebben a részben tippeket talál az ételek elkészítéséhez és főzéséhez.

Emellett ez a szakasz ismerteti néhány gyártóként tesztelt élelmiszert és az ezekhez az élelmiszerekhez legmegfelelőbb beállításokat. A sütő megfelelő beállításai és tartozékai is fel vannak tüntetve ezen élelmiszerekhez.

6.1 Általános figyelmeztetések a sütőben való sütéssel kapcsolatban

- A sütő ajtajának sütés közbeni vagy utáni kinyitásakor forró, égető gőz keletkezhet. A gőz megégetheti a kezét, az arcát és/vagy a szemét. A sütő ajtajának kinyitásakor, lépjen hátrébb.

- A sütés során keletkező intenzív gőz a hőmérsékletkülönbség miatt kondenzvízcseppeket képezhet a sütő belső és külső részén, valamint a bútorok felső részén. Ez egy normális és fizikai jelenség.
- Az ételekre megadott főzési hőmérséklet és időértékek a recepttől és a mennyiségtől függően változhatnak. Ezért ezeket az értékeket tartományokként adjuk meg.
- A sütés megkezdése előtt mindig távolítsa el a sütőből a nem használt tartozékokat. A sütőben maradó tartozékok megakadályozhatják, hogy az ételek a megfelelő értékeken süljenek meg.

- Az olyan ételek esetében, amelyeket a saját receptje szerint fog elkészíteni, hivatkozhat a főzési táblázatokban megadott hasonló ételekre.
- A mellékelt tartozékok használata biztosítja a legjobb főzési teljesítményt. Mindig tartsa be a gyártó által az Ön által használt külső főzőedényekre vonatkozóan megadott figyelmeztetéseket és információkat.
- A sütéshez használt zsírpapírt vágja megfelelő méretűre a főzni kívánt edényhez. Az edényből kilógó zsírpapírok égési sérülések veszélyét okozhatják, és befolyásolhatják a sütés minőségét. A megadott hőmérséklet-tartományban használjon zsírpapírt.
- A jó sütési teljesítmény érdekében helyezze az ételt az ajánlott megfelelő polcra. Sütés közben ne változtassa meg a polc pozícióját.
- Ha sütőpapírt használ, akkor az étel alsó felületén egy kis barnulás figyelhető meg. Ebben a helyzetben előfordulhat, hogy a főzési időt körülbelül 10 perccel meg kell hosszabbítani.
- A főzési táblázatokban megadott értékeket a laboratóriumainkban végzett vizsgálatok eredményeként határoztuk meg. Az Ön számára megfelelő értékek eltérhetnek ezektől az értékektől.
- Helyezze az ételt a főzési táblázatban ajánlott megfelelő polcra. A sütő alsó polcát nevezze 1. polcnak.

Tippek a sütemények sütéséhez

- Ha a sütemény túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10 °C-kal, és rövidítse meg a sütési időt.
- Ha a sütemény nedves, használjon kevesebb folyadékot, vagy csökkentse a hőmérsékletet 10 °C-kal.
- Ha a sütemény teteje megégett, tegye az alsó polcra, csökkentse a hőmérsékletet, és növelje a sütési időt.
- Ha a sütemény belseje jól átsült, de kívül ragad, használjon kevesebb folyadékot, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

Tippek a tésztahoz

- Ha a tészta túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10 °C-kal, és rövidítse meg a Főzési időt. A tésztaalapokat tejből, olajból, tojásból és joghurtkeverékből álló mártással nedvesítse meg.
- Ha a tészta lassan sül, ügyeljen arra, hogy az elkészített tészta vastagsága ne borítsa túl a tálcát.
- Ha a tészta a felszínen megbarnul, de az alja nem sül meg, győződjön meg róla, hogy a tésztahoz használt mártás mennyisége nem túl sok a tészta alján. Az egyenletes barnulás érdekében próbálja meg egyenletesen elosztani a mártást a tésztaalapok és a tészta között.
- Süsse a tésztát a sütési táblázatnak megfelelő helyzetben és hőmérsékleten. Ha az alja még mindig nem barnult meg eléggé, tegye egy alsó polcra a következő sütéshez.

6.1.1 Sütemények és sütőipari ételek

Általános információk

- A jó főzési teljesítmény érdekében javasoljuk a termék tartozékainak használatát. Ha külső főzőedényt fog használni, akkor inkább sötét, tapadásmentes és hőálló edényeket válasszon.
- Ha a sütési táblázatban előmelegítés javasolt, akkor az ételt előmelegítés után mindenképpen tegye be a sütőbe.
- Ha a drótrácson főzőedényeket használ, azokat a drótrács közepére helyezze, ne a hátsó fal közelébe.
- A tésztaélesztéshez használt összes alapanyagot frissnek és szobahőmérsékletűnek kell lennie.
- Az ételek főzési állapota az étel mennyiségétől és a főzőedény méretétől függően változhat.
- A fém-, kerámia- és üvegformák meghosszabbítják a sütési időt, és a tésztafelék alsó felülete nem barnul meg egyenletesen.

Főző táblázat süteményekhez és sütőben készített ételekhez

Javaslatok egy tepsivel történő sütéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Torta a tálcán	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	180	30 ... 45
Torta a formában	Tortaforma grill rácson **	Ventilátor fűtés	2	180	30 ... 40
Aprósütemény	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	160	25 ... 35
Aprósütemény	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	A rácsos polcokkal ellátott modelleken : 3 A rácsos polc nélküli modelleknél : 2	150	25 ... 35
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson **	Felső és alsó fűtés	2	150	30 ... 40
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson **	Ventilátor fűtés	2	155	30 ... 40
Süti-k	Tészta tálca *	Felső és alsó fűtés	3	170	25 ... 40
Süti-k	Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	3	170	20 ... 30
Tészta	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	2	200	30 ... 40
Tészta	Standard tálca *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	180	35 ... 45
Tészta	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	2	180	30 ... 40
Zsemle	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	2	200	20 ... 35
Zsemle	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	3	180	20 ... 30
Egész kenyér	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	200	30 ... 45
Egész kenyér	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	3	200	30 ... 40
Lasagne	Üveg / fém téglalap alakú forma grill rácson **	Felső és alsó fűtés	2 vagy 3	200	30 ... 45
Almás pite	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **	Felső és alsó fűtés	2	180	50 ... 70
Almás pite	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson **	Ventilátor fűtés	3	170	50 ... 65
Pizza	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	2	250	10 ... 20

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Javaslatok a két tepsivel való főzéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Aprósütemény	2-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	A rácsos polcokkal ellátott modelleken :150 A rácsos polc nélküli modelleknél :140	A rácsos polcokkal ellátott modelleken : 25 ... 40 A rácsos polc nélküli modelleknél : 30 ... 45
Sütit-k	2-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	170	25 ... 35
Tészta	1-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	1 - 4	180	35 ... 45
Zsemle	2-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	180	20 ... 30

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Főző táblázat "Eco ventilátor fűtés" kezelőfunkcióval

- A "Eco ventilátor fűtés" működési funkcióban ne változtassa meg a hőmérséklet-beállítást a főzés megkezdése után.

- Ne nyissa ki a sütő ajtaját, amikor a sütés a "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban történik. Ha az ajtó nem nyílik ki, a belső hőmérsékletet energiatakarékossági okokból optimalizálták, és ez a hőmérséklet eltérhet a kijelzőn megjelenítettől.
- A "Eco ventilátor fűtés" üzemmódban ne melegítsen elő.

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Aprósütemény	Standard tálca *	3	180	30 ... 40
Sütit-k	Standard tálca *	3	200	30 ... 40
Tészta	Standard tálca *	3	220	40 ... 50
Zsemle	Standard tálca *	3	200	30 ... 40

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

6.1.2 Hús, hal és baromfi

A grillezés legfontosabb tulajdonságai

- Ha egész csirkét, pulykát és nagyobb húsdarabokat sütés előtt citromlével és borssal fűszerezi, az növeli a sütési teljesítményt.
- A kicsontozott hús sütése 15-30 perccel több időt vesz igénybe, mint a filé sütése.

- A hús vastagságának minden centiméterére körülbelül 4-5 perc sütési időt kell számítani.
- A sütési idő lejártá után tartsa a húst a sütőben körülbelül 10 percig. A hús leve jobban eloszlik a sült húspan, és nem jön ki, amikor a húst felvágják.
- A halakat a közepes vagy alacsony szintű polcra kell helyezni egy hőálló tálban.

- A főző táblázatban ajánlott ételeket egyetlen tálcán főzze meg.

Főzőasztal húshoz, halhoz és baromfihoz

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Steak (egészben) / Sült (1 kg)	Standard tálcá *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	15 percek 250/ max, utána 180 ... 190	60 ... 80
Báránycsülök (1,5-2 kg)	Standard tálcá *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	170	85 ... 110
Sült csirke (1,8-2 kg)	Grill rács * Helyezzen egy tál-cát egy alsó polcra.	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	15 percek 250/ max, utána 190	60 ... 80
Sült csirke (1,8-2 kg)	Grill rács * Helyezzen egy tál-cát egy alsó polcra.	Ventilátor fűtés	2	200 ... 220	60 ... 80
Sült csirke (1,8-2 kg)	Grill rács * Helyezzen egy tál-cát egy alsó polcra.	„3D” funkció	2	15 percek 250/ max, utána 190	60 ... 80
Pulyka (5.5 kg)	Standard tálcá *	Légkeveréses felső/alsó fűtés	1	25 percek 250/ max, utána 180 ... 190	150 ... 210
Pulyka (5.5 kg)	Standard tálcá *	„3D” funkció	1	25 percek 250/ max, utána 180 ... 190	150 ... 210
Halak	Grill rács * Helyezzen egy tál-cát egy alsó polcra.	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	200	20 ... 30
Halak	Grill rács * Helyezzen egy tál-cát egy alsó polcra.	„3D” funkció	3	200	20 ... 30

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

6.1.3 Grill

A vörös húсок, halak és baromfi-húсок grillezéskor gyorsan barnulnak, szép kérget kapnak, és nem száradnak ki. A filézett húсок, a nyársra tűzött húсок, a kolbászok, valamint a lédús zöldségek (paradicsom, hagyma stb.) különösen alkalmasak grillezésre.

Általános figyelmeztetések

- A grillezésre nem alkalmas ételek tűzveszélyesek. Csak olyan ételeket grillezzen, amelyek alkalmasak erős grilltűzre. Ne helyezze az ételt túlságosan hátra a grill hátuljába. Ez a legforróbb terület, és a zsíros ételek lángra kaphatnak.

- Grillezés közben zárja be a sütő ajtaját. Soha ne grillezzen nyitott sütőajtóval. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!

A grill legfontosabb tulajdonságai

- A lehető legjobban hasonló vastagságú és súlyú ételeket készítsen a grillhez.
- Helyezze a grillezendő darabokat a grillrácsra vagy a drótrácsos grilltálcára úgy elosztva, hogy ne lépje túl a fűtőtest méreteit.

- A grillezendő darabok vastagságától függően a táblázatban megadott sütési idők változhatnak.
- Csúsztassa a grillrácsot vagy a drótrácsos grilltálcát a sütőben a kívánt szintre. Ha a grillrácsra süt, csúsztassa a sütőtálcát az alsó polcra, hogy összegyűjtse az olajat. A sütőtálcát, amelyet becsúsztat, úgy kell méretezni, hogy a teljes grillfelületet lefedje. Előfordulhat, hogy ez a tálcá nem tartozéka a terméknek. Tegyen egy kis vizet a sütőtálcába a könnyebb tisztítás érdekében.

Grill táblázat

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Halak	Grill rács	4 - 5	250	20 ... 25
Csirke darabok	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 35
Húsgombóc (borjúhús) - 12 mennyiség	Grill rács	4	250	20 ... 30
Bárányporda	Grill rács	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (húskockák)	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 30
Borjúszelet	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinírozott zöldség	Grill rács	4 - 5	220	20 ... 30
Pírtott kenyér	Grill rács	4	250	1 ... 3

Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni.

Az ételdarabokat a teljes grillezési idő 1/2-a után fordítsa meg.

6.1.4 Gőzrásegítéses sütés

Általános információk

- A gőzrásegítéses sütés csak a kézikönyvben megadott gőzzel segített főzési funkciókkal végezhető. A gőzrásegítéses sütés funkciókat lásd a "Sütő működési funkciói" részben.
- Ha a sütési táblázatban előmelegítés javasolt, akkor az ételeket előmelegítés után mindenképpen tegye be a sütőbe. A vízellátáskor megadott időtartamok az előmelegítés után eltelt időt jelzik.

- A főzési táblázat a gyártó által tesztelt főzési ajánlásokat tartalmazza. A táblázatban nem szereplő ételek esetében beállíthatja a vízmennyiséget, a hőmérsékletet, a Gőzrásegítéses sütés funkciót és az időt.
- A gőzrásegítéses sütést egy tálcával végezze.

Javaslatok egy tepsivel történő sütéshez - „3D” funkció

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	A felhasznált víz mennyisége (ml)	Vízfelvételi idő (percek)**	Sütési idő (perc) (kb.)	Hozzávetőleges ételminőségi súly (g)
Egész kenyér	Standard tálcá *	2	200	200	előmelegítés után	30 ... 40	820
Sült csirke (1,8-2 kg)	Grill rács * Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra.	2	25 percek 250/max, utána 190	250	25	60 ... 70	2000
Bordaszelet (egy darab)	Standard tálcá *	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Báránycomb zöldséggel	Standard tálcá *	3	170	250+250***	előmelegítés után	90 ... 110	2000
Élesztős zsemle	Standard tálcá *	3	180	100	előmelegítés után	25 ... 35	1200
Sajttorta	Standard tálcá *	3	120	150	előmelegítés előtt	50 ... 60	1450
Csirkecomb	Standard tálcá *	3	200	150	előmelegítés után	25 ... 35	800
Sült burgonya	Standard tálcá *	3	190	150	25	45 ... 55	500
Hamburger zsemle	Standard tálcá *	3	180	150	előmelegítés után	20 ... 30	800
Lazac zöldséggel	Standard tálcá *	3	180	100	előmelegítés után	25 ... 35	500

* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

** Jelzi az előmelegítés után eltelt időt.

*** A főzési idő felénél adjon hozzá még 250 ml vizet.

6.1.5 Tesztelt ételek

- Az ebben a főzési táblázatban szereplő ételek az EN 60350-1 szabvány szerint készültek, hogy megkönnyítsék a termék vizsgálatát az ellenőrző intézetek számára.

Főző táblázat a teszt ételekhez

Javaslatok egy tepsivel történő sütéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Omlós tészta (édes süti)	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	140	20 ... 30
Omlós tészta (édes süti)	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	A rácsos polcokkal ellátott modelleken :3 A rácsos polc nélküli modelleknél :2	140	15 .. 25
Aprósütemény	Standard tálca *	Felső és alsó fűtés	3	160	25 ... 35
Aprósütemény	Standard tálca *	Ventilátor fűtés	A rácsos polcokkal ellátott modelleken : 3 A rácsos polc nélküli modelleknél : 2	150	25 ... 35
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácsra **	Felső és alsó fűtés	2	150	30 ... 40
Piskóta	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácsra **	Ventilátor fűtés	2	155	30 ... 40
Almás pite	Kerek fekete fémforma, 20 cm átmérőjű, grill rácsra **	Felső és alsó fűtés	2	180	50 ... 70
Almás pite	Kerek fekete fémforma, 20 cm átmérőjű, grill rácsra **	Ventilátor fűtés	3	170	50 ... 65

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Javaslatok a két tepsivel való főzéshez

Étel	Használandó tartozék	Működési funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Aprósütemény	2-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	A rácsos polcokkal ellátott modelleken :150 A rácsos polc nélküli modelleknél :140	A rácsos polcokkal ellátott modelleken : 25 ... 40 A rácsos polc nélküli modelleknél : 30 ... 45
Omlós tészta (édes süti)	2-Standard tálca * 4-Tészta tálca *	Ventilátor fűtés	2 - 4	140	15 ... 25

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

*Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez.

**Ezek a tartozékok nem tartoznak a termékhez. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Grill

Étel	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc) (kb.)
Húsgombóc (borjúhús) - 12 mennyiség	Grill rács	4	250	20 ... 30
Pírtott kenyér	Grill rács	4	250	1 ... 3
Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni.				
Az ételdarabokat a teljes grillezési idő 1/2-a után fordítsa meg.				

7 Karbantartás és tisztítás

7.1 Általános tisztítási információk

Általános figyelmeztetések

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ne alkalmazza a tisztítószeret közvetlenül a forró felületekre. Ez maradandó foltokat okozhat.
- A terméket minden művelet után alaposan meg kell tisztítani és meg kell szárítani. Így az ételmaradékoknak könnyen tisztíthatóknak kell lenniük, és meg kell akadályozniuk, hogy a termék későbbi újrafelhasználásakor ezek a maradékok eljégjenek. Így a készülék élettartama meghosszabbodik, és a gyakran felmerülő problémák csökkennek.
- A tisztításhoz ne használjon gőztisztító termékeket.
- Egyes mosó- vagy tisztítószeresek károsítják a felületet. Alkalmatlan tisztítószeresek: fehérítőszer, ammóniát, savat vagy kloridot tartalmazó tisztítószeresek, gőztisztítószeresek, vízkőoldók, folt- és rozsdaeltávolítók, csiszoló tisztítószeresek (krémtisztítók, súrolópor, súrolókrém, csiszoló és karcoló súrolószer, drót, szivacsok, szennyeződést és tisztítószer-maradékot tartalmazó tisztítókendő).
- A minden használat utáni tisztításhoz nincs szükség speciális tisztítóanyagra. Tisztítsa meg a készüléket meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd ronggyal törölje szárazra.

- Ügyeljen arra, hogy a tisztítás után teljesen törölje le a visszamaradt folyadékot, és azonnal tisztítsa meg a főzés közben szétfröccsenő ételeket.
- Ne mossa a készülék egyetlen alkatrészét sem mosogatógépben, hacsak a használati útmutató másként nem rendelkezik.

Inox - rozsdamentes felületek

- Ne használjon savas vagy klórtartalmú tisztítószereseket a rozsdamentes vagy inox felületek és fogantyúk tisztításához.
- A rozsdamentesinox felület idővel megváltoztathatja a színét. Ez normális jelenség. Minden művelet után tisztítsa meg a rozsdamentes vagy inox felületre alkalmas tisztítószerrel.
- Tisztítsa meg puha szappanos ruhával és inox felületekre alkalmas folyékony (nem karcoló) tisztítószerrel, ügyelve arra, hogy egy irányban törölje át.
- Azonnal, várakozás nélkül távolítsa el a vízkő-, olaj-, keményítő-, tej- és fehérjefoltokat az üveg- és inox felületekről. A foltok hosszú idő alatt rozsdásodhatnak.
- A felületre permetezett/felhordott tisztítószereseket azonnal meg kell tisztítani. A felületen hagyott csiszoló tisztítószeresek a felület kifehéredését okozzák.

Zománczott felületek

- A sütőtér tisztítása előtt a sütőnek ki kell hűlnie. A forró felületeken történő tisztítás tűzveszélyt okoz és károsítja a zománcfelületet.

- Minden használat után tisztítsa meg a zománcfelületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg őket.
- Ha a termék rendelkezik egyszerű gőztisztítási funkcióval, akkor könnyedén eltávolíthatja a kisebb, nem makacs szennyeződéseket gőzzel. (Lásd: „Egyszerű gőztisztítás”.)
- Makacs foltok esetén használható a termék márkájának weboldalán ajánlott sütő- és grilltisztító. Ne használjon külső sütőtisztítót. Ha a felület erősen szennyezett, enyhén nedvesítse meg, és óvatosan tisztítsa meg puha sörtéjű kefével vagy súrolódróttal. Kerülje a túlzott nyomás alkalmazását.

Katalitikus felületek

- A főzőtér oldalfalai csak zománcozott vagy katalitikus falakkal boríthatók. Ez modellenként változik.
- A katalitikus falak világos matt és porózus felületűek. A sütő katalitikus falait nem szabad tisztítani.
- A katalitikus felületek porózus szerkezetüknek köszönhetően magukba szívják az olajat, és akkor kezdenek el fényleni, amikor a felület olajjal telítődik, ebben az esetben ajánlott ezen alkatrészek cseréje.

Üvegfelületek

- Üvegfelületek tisztításakor ne használjon kemény fémkaparókat és csiszoló tisztítóanyagokat. Ezek károsíthatják az üvegfelületet.
- Tisztítsa meg a készüléket mosogatószerrel, meleg vízzel és egy speciálisan üvegfelületekre alkalmas mikroszálas ruhával, majd szárítsa meg száraz mikroszálas ruhával.
- Ha a tisztítás után mosószer maradványok maradnak rajta, törölje le hideg vízzel, majd tiszta és száraz mikroszálas ruhával törölje szárazra. A maradék tisztítószert a következő alkalommal károsíthatja az üvegfelületet.

- Az üvegfelületen lévő beszáradt maradványokat semmiképpen sem szabad fogazott késsel, drótgypajjúval vagy hasonló karcoló eszközökkel letisztítani.
- Az üvegfelületen lévő kalciumfoltokat (sárga foltok) a kereskedelemben kapható vízköoldó szerrel, vízköoldó készítménnyel, például ecettel vagy citromlével távolíthatja el.
- Ha a felület erősen szennyezett, vigye fel a tisztítószert a foltra egy szivaccsal, és várjon sokáig, amíg megfelelően hatni kezd. Ezután nedves ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő elszíneződések és foltok normálisak és nem hibák.

Műanyag alkatrészek és festett felületek

- A műanyag alkatrészeket és a festett felületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg, majd száraz ruhával szárítsa meg.
- Ne használjon keményfém kaparókat és súrolószereket. Ezek károsíthatják a felületeket.
- Ügyeljen arra, hogy a termék alkatrészeinek illesztései ne maradjanak nedvesek és tisztítószerezrel. Ellenkező esetben korrózió léphet fel ezeken az illesztéseken.

7.2 Tisztító tartozékok

Ne tegye a termék tartozékait mosogatógépbe, hacsak a használati útmutató másként nem rendelkezik.

7.3 A kezelőpanel tisztítása

- A gombvezérlésű panelek tisztításakor a panelt és a gombokat nedves, puha ruhával törölje át, majd száraz ruhával törölje szárazra. A panel tisztításához ne távolítsa el az alatta lévő gombokat és tömítéseket. A kezelőpanel és a gombok megsérülhetnek.
- A gombbal vezérelhető inox panelek tisztítása során ne használjon inox tisztítószereket a gomb körül. A gomb körüli jelzések törlésre kerülhetnek.
- Tisztítsa meg az érintőképernyős kezelőpaneleket nedves, puha ruhával, majd szárítsa meg száraz ruhával. Ha a termék

rendelkezik gomb zár funkcióval, a vezérlőpanel tisztítása előtt állítsa be a gomb zárat. Ellenkező esetben előfordulhat a gombok helytelen érzékelése.

7.4 A sütő belsejének tisztítása (főzőtér)

Kövesse az "Általános tisztítási információk" szakaszban leírt tisztítási lépéseket a sütő felülettípusainak megfelelően.

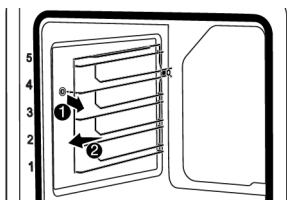
A sütő oldalfalainak tisztítása

A főzőtér oldalfalai csak zománcozott vagy katalitikus falakkal boríthatók. Ez modellenként változik. Ha van katalitikus fal, olvassa el a "Katalitikus felületek" című részt.

Ha az Ön terméke drótpolcos modell, az oldalfalak tisztítása előtt távolítsa el a drótpolcokat. Ezután végezze el a tisztítást az "Általános tisztítási információk" szakaszban leírtak szerint, az oldalfalfelület típusának megfelelően.

Az oldalsó drótpolcok eltávolítása:

1. Távolítsa el a drótpolc elejét az oldalfalon az ellenkező irányba történő húzással.
2. Húzza maga felé a drótpolcot, hogy teljesen eltávolítsa.



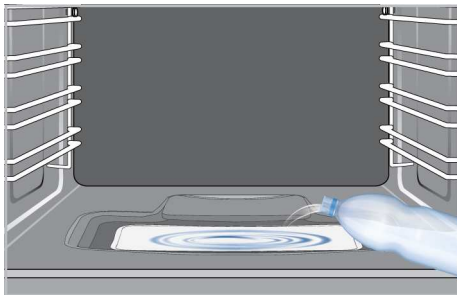
3. A polcok visszahelyezéséhez a polcok eltávolításakor alkalmazott eljárást kell megismételni a végétől az elejéig.

A sütő alján lévő vízmedence tisztítása

A gőzrágégitéses sütés és az easy steam tisztítási műveletek gyakoriságától és a használt víz keménységétől függően a sütő alján lévő vízmedencében vízkőfoltok keletkezhetnek.

A gőzrágégitéses sütés és az easy steam tisztítási műveletek után a sütő alján lévő vízmedencében esetlegesen keletkező vázkő eltávolítására, 2-3 műveletenként:

1. Adjon 350 cm³ fehér ecetet (az ecet savtartalma nem haladhatja meg a 6%-ot) a sütő alján lévő vízmedencébe.



2. Várjon legalább 30 percet, hogy az ecet szobahőmérsékleten feloldja a vízkő maradványokat.
3. Tisztítsa meg a vizes medencét puha nedves ruhával, majd száraz ruhával.



A sütő alján lévő vízmedence tisztításához ne használjon savakat vagy kloridokat tartalmazó tisztítószereket. A sütő alján lévő vízmedencében esetleg képződő vízkövet ne kaparással tisztítsa le. Ellenkező esetben a termék alja károsodhat.

Annak érdekében, hogy növelje a vízkőmentesítés hatékonyságát valószínűleg a vízmedencében, a fenti vízkőmentesítési lépéseken kívül, minden 10 használat után:

Válasszon ki egy olyan működési funkciót, amelyben az alsó fűtés aktív, és működtesse a sütőt 100 °C-on 2-3 percig. Ezután kapcsolja ki a sütőt, és a sütő padlóján lévő vízmedencébe fújja be a termék márkájához a weboldalon ajánlott sütő- és grilltisztítót, majd hagyja állni 5 percig. 5 perc elteltével törölje ki a sütő padlóján lévő vízmedencét egy nedves mikroszálas ruhával, és törölje szárazra.

7.5 Easy Steam tisztítás

Lehetővé teszi a sütő belsejében lévő gőz és a sütő belső felületein lecsapódó vízcseppek által felpuhított (nem hosszú ideig megmaradó) szennyeződések könnyű tisztítását.

1. Távolítsa el minden kiegészítőt a sütőből.
2. Nyomja meg a víztartályt a sütő vezérlőpaneljén, és vegye ki a tartályt a nyílásból. Töltse fel a tartályt 200 ml vízzel.



Ne használjon desztillált vagy szűrt vizet. Csak használatra kész vizet használjon. Víz helyett ne használjon gyúlékony, alkoholos vagy szilárd részecskés oldatokat.



3. Helyezze a víztartályt a nyílásába, és nyomja be. A víz elkezd megtölteni a sütő padlóján található medencét.
4. Állítsa a sütőt EasySteam tisztítás üzemmódba, és működtesse 100 °C-on 20 percig.

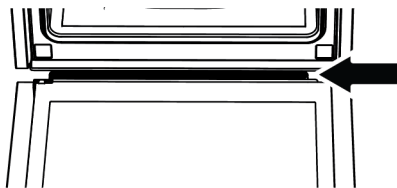
Azonnal nyissa ki az ajtót, és nedves szivaccsal vagy ruhával törölje át a sütő belsejét. Az ajtó kinyitásakor gőz szabadul fel. Ez égési sérülések veszélyét rejti magában. Legyen óvatos, amikor kinyitja az ajtót.

Makacs szennyeződések esetén tisztítsa meg a terméket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg.



Az egyszerű gőztisztítás funkcióban várhatóan a hozzáadott víz elpárolog és lecsapódik a sütő belsejében és a sütőajtón, hogy felpuhítsa a sütőben keletkezett könnyű szennyeződések. A sütőajtón képződött páralecsapódás a sütőajtó kinyitásakor körbecsapoghat. Amint kinyitja a sütő ajtaját, törölje le a páralecsapódást.

A sütő belsejében lecsapódó páralecsapódás után tócsa vagy nedvesség keletkezhet a sütő alatti medencecsatornában. Ezt a medencecsatornát használat után nedves ruhával törölje le, majd szárítsa meg.



7.6 Magas hőmérsékletű öntisztítás

A sütő pirolízis funkcióval van ellátva. A sütő körülbelül 420-480 °C-ra melegszik fel, és addig ég, amíg a meglévő szennyeződések hamuvá nem válnak. Erős füst keletkezhet. Biztosítson jó szellőzést. A magas hőmérsékletű tisztítást körülbelül minden 10. használat után el kell végezni.

Általános figyelmeztetések



A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!

Ne érintse meg a terméket öntisztítás közben, és tartsa távol a gyermekeket a terméktől. Várjon legalább 30 percet, mielőtt eltávolítja a maradékot.

- A pirolízis funkció használata előtt távolítsa el az összes tartozékot, a teleszkópos polcot és az oldalsó polcokat (ha vannak). Ha nem távolítja el, a tartozékok és az oldalsó drótpolcok megsérülnek.
- Ha az Ön terméke rendelkezik pirobiztos tartozékkal (ellenáll a magas hőmérsékletű öntisztításnak), akkor ezeket a tartozékokat nem kell eltávolítani a sütőből. Az, hogy tartozékai pirolízisálló-e vagy sem, a tartozékok részben van megadva. Ha nincs megadva, a tartozékai nem állnak ellen a magas hőmérsékletnek. Tisztítás előtt a sérülések elkerülése érdekében ki kell őket venni a sütőből.
- Ne tisztítsa az ajtó tömítést. Az üvegszálas tömítés nagyon érzékeny és könnyen sérül. Ha az ajtó tömítés megsérült, cserélje ki egy hivatalos szervizből származó újjal.


- A magas hőmérsékletű öntisztító funkció kiválasztása előtt ürítse ki a víztartályt. Mivel a sütő belseje a tisztítás során magasabb hőmérsékletet ér el, nagy zaj és a sütő belső felületének károsodása következhet be, ha a sütő belsejébe vizet vezetnek.


A pirolízis funkció elindítása:

1. Távolítsa el minden kiegészítőt a sütőből. A drótpolccal ellátott modelleknél ne feledje eltávolítani a drótpolcot.
2. A tisztítás megkezdése előtt szappanos ruhával tisztítsa meg a sütő külső felületeit és a sütő belsejében lévő ételmardékokat.
3. Válassza ki a "pirolízis" (Pirolízis) funkciót.
 - ⇒ A kijelzőn villog a **"P2:00"**. Ha a készülék Eco pirolízis funkcióval van felszerelve, a kijelzőn először 2 másodpercig a **"Pro"** üzenet jelenik meg, majd a **P2:00** üzenet kezd villogni.



Ha a kijelzőn nem jelenik meg a **"Pro"**, majd az **"ECO"** üzenet, a készülék nem rendelkezik Eco pirolízis funkcióval.

4. Fordítsa a hőmérséklet szabályozót a legmagasabb **"max"** (maximális) hőmérsékletre.
5. Amikor a pirolízis funkció elindul, a **"P2:00"** felgyullad és elkezd visszaszámolni. A pirolízis ideje (2 óra) megjelenik a kijelzőn. Ez az idő megváltoztathatatlan.
6. Amikor a sütő a pirolízis folyamat elindulása után eléri egy bizonyos hőmérsékletet, az időzítő kijelzőjén megjelenik a  szimbólum, és a sütő ajtaja nem nyitható ki. Ne nyomja erősen a fogantyút az ajtó feloldásához, amíg a tisztítási folyamat be nem fejeződik, és a zár szimbólum el nem tűnik a kijelzőről.



7. Amikor a tisztítási folyamat befejeződött, az **"End"** felirat jelenik meg a kijelzőn.
8. Miután a kijelzőn megjelenik a **"End"** felirat, a folyamat befejezéséhez fordítsa a funkció- és a hőmérsékletgombot 0 (kikapcsolt) állásba.
9. Amikor a  szimbólum eltűnik a kijelzőn, távolítsa el a maradék lerakódásokat ecetes vízzel.
10. Érintse meg bármelyik gombot a hangjelzés leállításához.




A pirolízis funkció befejezése után az ajtó zár aktív lesz, amíg a sütő a megfelelő hőmérsékletre nem hűl. Ha ebben az időpontban szeretne főzni, a kijelzőn **"H"** jelenik meg, és a főzés nem lehetséges.

Öntisztító funkció magas hőmérséklettel - Öko pirolízis (A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.)

- ✓ Ha sütője nem nagyon szennyezett, javasoljuk az "Pirolízis - energiatakarékos mód" funkció használatát. Az "Pirolízis - energiatakarékos mód" funkció kevesebb időt vesz igénybe, mint a "Pirolízis" funkció. Ha a sütő nagyon szennyezett, az "Pirolízis - energiatakarékos mód" funkció nem biztos, hogy elegendő. Ebben az esetben tisztítsa meg a "Pirolízis" funkcióval.
1. Távolítsa el minden kiegészítőt a sütőből. A drótpolccal ellátott modelleknél ne feledje eltávolítani a drótpolcot.
 2. A tisztítás megkezdése előtt szappanos ruhával tisztítsa meg a sütő külső felületeit és a sütő belsejében lévő ételmardékokat.
 3. Válassza ki a "pirolízis" (Pirolízis) funkciót.
 - ⇒ A kijelzőn kb. 2 másodpercig a **"P2:00"** és a **"Pro"** üzenet jelenik meg, majd a **P2:00** üzenet villogni kezd.


4. Érintse meg a ⊕ vagy a ⊖ gombot.
 - ⇒ A kijelzőn kb. 2 másodpercig az **"ECO"** üzenet jelenik meg, majd a **P0:59** üzenet villogni kezd.
5. Fordítsa a hőmérséklet szabályozót a legmagasabb **"max"** (maximális) hőmérsékletre.
6. A pirolízis funkció indításakor a **P0:59** kigyullad és elkezd visszaszámolni. A pirolízis ideje (59 perc) megjelenik a kijelzőn. Ez az idő megváltoztathatatlan.
7. Amikor a sütő a pirolízis folyamat elindulása után elér egy bizonyos hőmérsékletet, az időzítő kijelzőjén megjelenik a  szimbólum, és a sütő ajtaja nem nyitható ki. Ne nyomja erősen a fogantyút az ajtó feloldásához, amíg a tisztítási folyamat be nem fejeződik, és a zár szimbólum el nem tűnik a kijelzőről.
8. Amikor a tisztítási folyamat befejeződött, az **"End"** felirat jelenik meg a kijelzőn.
9. Miután a kijelzőn megjelenik a **"End"** felirat, a folyamat befejezéséhez fordítsa a funkció- és a hőmérsékletgombot 0 (kikapcsolt) állásba.
10. Amikor a  szimbólum eltűnik a kijelzőn, távolítsa el a maradék lerakódásokat ecetes vízzel.
11. Érintse meg bármelyik gombot a hangjelzés leállításához.

 A pirolízis funkció befejezése után az ajtózár aktív lesz, amíg a sütő a megfelelő hőmérsékletre nem hűl. Ha ebben az időpontban szeretne főzni, a kijelzőn **"H"** jelenik meg, és a főzés nem lehetséges.

7.7 A sütőajtó tisztítása

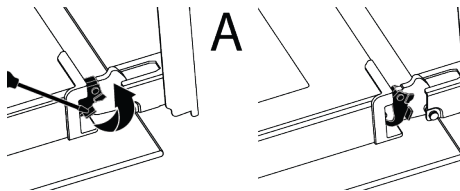
A sütő ajtaját és az ajtóüvegeket eltávolíthatja a tisztításhoz. Az ajtók és ablakok eltávolítását a **"A sütőajtó eltávolítása"** és **"Az ajtó belső üvegeinek eltávolítása"** című fejezetek ismertetik. Miután eltávolította az ajtó belső üvegeit, tisztítsa meg azokat mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával

vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg. A sütőüvegen esetlegesen képződő vízkőmaradványok esetén törölje át az üveget ecettel, majd öblítse le.

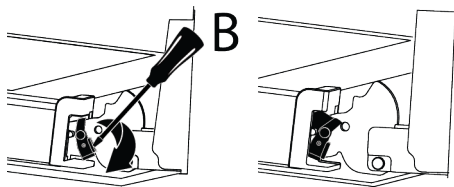
 Ne használjon durva súrolószereket, fémkaparókat, drótygapatot vagy fehérítő anyagokat a sütőajtó és az üveg tisztításához.

A sütőajtó eltávolítása

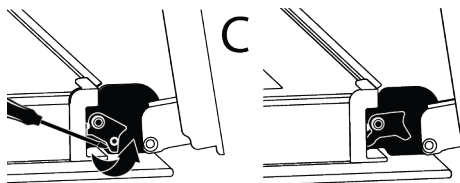
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Nyissa ki a jobb és bal oldali első ajtó zsanéraljzatában lévő kapcsokat az ábrán látható módon lefelé nyomva.
3. A zsanértípusok a terméktípustól függően (A), (B), (C) típusok. A következő ábrák az egyes zsanértípusok nyitását mutatják.
4. (A) típusú zsanér a normál ajtó típusoknál található.



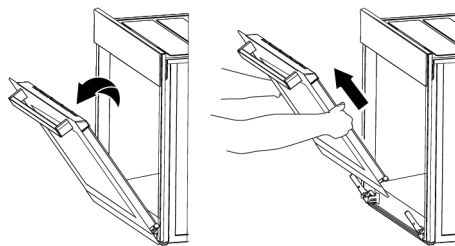
5. (B) típusú zsanér a lágyan záródó ajtó típusoknál található.



6. a (C) típusú zsanér puhán nyíló/záródó ajtó típusoknál található.



7. Állítsa a sütő ajtaját félig nyitott állásba.



8. Húzza felfelé az eltávolított ajtót, hogy kioldja azt a jobb és a bal zsanérból, és vegye ki.

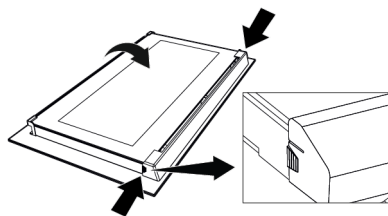


Az ajtó visszahelyezéséhez az eltávolításkor alkalmazott eljárást kell megismételni a végétől az elejéig. Az ajtó felszerelésekor ügyeljen arra, hogy a zsanéraljzaton lévő klipszek záródjanak.

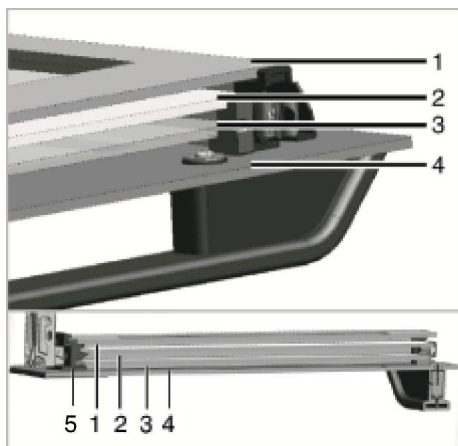
7.8 A sütőajtó belső üvegének eltávolítása

A termék elülső ajtajának belső üvege tisztítás céljából eltávolítható.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.

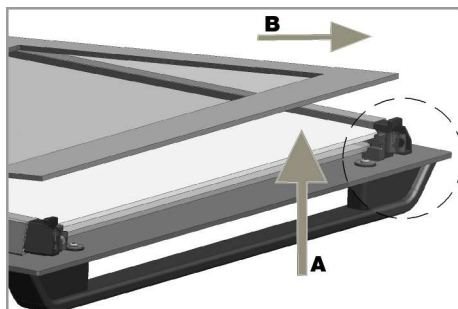


2. Húzza magához az elülső ajtó felső részéhez rögzített műanyag alkatrészt úgy, hogy egyszerre nyomja meg az alkatrész két oldalán lévő nyomáspontokat, és vegye ki.



- | | |
|----------------------------|----------------------|
| 1 Legbelső üveg | 2 Második belső üveg |
| 3 Harmadik belső üveg | 4 Külső üveg |
| 5 Műanyag üveg nyílás-alsó | |

3. Az ábrán látható módon óvatosan emelje fel a legbelső üveget az "A" irányába, majd a "B" irányába húzva vegye ki.



4. Ismételje meg ugyanezt a folyamatot a második és harmadik üveg eltávolításához.



Az ajtó átcsoportosításának első lépése a második és a harmadik üveg (2, 3) cseréje. Az ábrán látható módon helyezze az üveg ferde szélét úgy, hogy az találkozzon a műanyag nyílás ferde szélével.

A második és harmadik belső üveg rögzítésének sorrendje döntő fontosságú. Az alumíniumcsíkkal ellátott üveget a 2. üveggé kell elhelyezni.

A legbelső üveg (1) rögzítése során ügyeljen arra, hogy az üveg nyomtatott oldala a második belső üvegre kerüljön. Nagyon fontos, hogy az összes belső üveg alsó sarka az alsó műanyag nyílásokhoz (5) illeszkedjen. Nyomja a műanyag alkatrészt a keret felé, amíg "kattanó" hangot nem hall.



Tisztítás után minden üveget újra össze kell szerelni.

7.9 A sütőlámpa tisztítása

Abban az esetben, ha a sütőtérben lévő sütőlámpa üvegajtója szennyeződik; tisztítsa meg mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával szárítsa meg. A sütőlámpa meghibásodása esetén a sütőlámpát a következő szakaszok szerint cserélheti ki.

A sütőlámpa cseréje

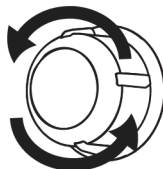
Általános figyelmeztetések

- Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében a sütőlámpa cseréje előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról és várja meg, amíg a sütő kihűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!

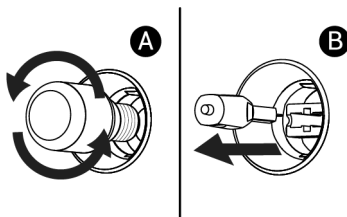
- Ez a sütő 40 W-nál kisebb teljesítményű, 60 mm-nél kisebb magasságú, 30 mm-nél kisebb átmérőjű izzólámpával vagy 60 W-nál kisebb teljesítményű, G9-es foglalatú halogénlámpával működik. A lámpák 300 °C feletti hőmérsékleten történő működésre alkalmasak. A sütőlámpák a hivatalos szervizektől vagy az engedéllyel rendelkező technikusoktól szerezhető be. Ez a termék G energiaosztályú lámpát tartalmaz.
- A lámpa helyzete eltérhet az ábrán láthatótól.
- A termékben használt lámpa nem alkalmas otthoni helyiségek világítására. A lámpa célja, hogy segítse a felhasználót az élelmiszeripari termékek megjelenítésében.
- Az ebben a termékben használt lámpáknak ellen kell állniuk a szélsőséges fizikai körülményeknek, például az 50 °C feletti hőmérsékletnek.

Ha a sütője kerek lámpával rendelkezik,

- Válassza le a terméket az elektromos hálózatról.
- Vegye le az üvegfedelelet az óramutató járásával ellentétes irányban elforgatva.



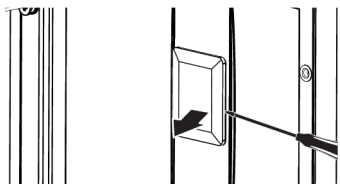
- Ha az Ön sütőlámpája az alábbi ábrán látható (A) típusú, forgassa el a sütőlámpát az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal. Ha a (B) típusú modelltől van szó, húzza ki az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal.



- Szerelje vissza az üvegfedelelet.

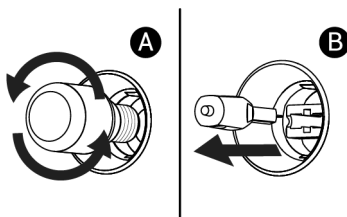
Ha a sütője négyzet lámpával rendelkezik,

1. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról.
2. Vegye ki a drótpolcokat a leírásnak megfelelően.



3. Emelje fel a lámpa védőüvegét egy csavarhúzóval. Először távolítsa el a csavart, ha van csavar a termék négyzet alakú lámpáján.

4. Ha az Ön sütőlámpája az alábbi ábrán látható (A) típusú, forgassa el a sütőlámpát az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal. Ha a (B) típusú modellről van szó, húzza ki az ábrán látható módon, és cserélje ki egy újjal.



5. Szerelje vissza az üvegfedelelet és a drótpolcokat.

8 Hibaelhárítás

Ha a probléma az ebben a szakaszban leírtak követése után is fennáll, forduljon a forgalmazóhoz vagy hivatalos szervizhez. Soha ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket.

A sütő működése közben gőz keletkezik.

- Normális, hogy működés közben gőz jelenik meg. >>> Ez nem hiba.

Főzés közben vízcseppek jelennek meg

- A főzés során keletkező gőz a terméken kívüli hideg felületekkel érintkezve lecsapódik, és vízcseppeket képezhet. >>> Ez nem hiba.

A termék melegedése és hűtése közben fémhangok hallatszanak.

- A fém alkatrészek melegítéskor kitágulhatnak és hangokat adhatnak ki. >>> Ez nem hiba.

A termék nem működik.

- A biztosíték hibás vagy kiégett lehet. >>> Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.
- A készüléket nem szabad a (földelt) konnectorba dugni. >>> Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva a konnectorba.

- (Ha van időzítő a készüléken) A kezelőpanelen lévő gombok nem működnek. >>> Ha a termék nyomógomb zárral rendelkezik, a nyomógomb zár engedélyezve lehet, tiltsa le a nyomógomb zárat.

A sütő lámpája nem világít.

- A sütő lámpája meghibásodhatott. >>> Cserélje ki a sütő lámpáját.
- Nincs áram. >>> Győződjön meg arról, hogy a hálózati áramellátás működik, és ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.

A sütő nem melegít.

- Előfordulhat, hogy a sütő nincs beállítva egy adott sütési funkcióra és/vagy hőmérsékletre. >>> Állítsa be a sütőt egy adott sütési funkcióra és/vagy hőmérsékletre.
- Nincs áram. >>> Győződjön meg arról, hogy a hálózati áramellátás működik, és ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.

A "HomeWhiz" alkalmazásból elküldeni kívánt parancs nem megy át. (ha a távoli hozzáférés feltételei teljesülnek)

- A kapcsolat egy időre megszakadhat. >>> Győződjön meg róla, hogy a sütő csatlakozik a vezeték nélküli hálózathoz, és kapcsolja ki és be az alkalmazást.

A "HomeWhiz" alkalmazás nem mutatja helyesen a sütő állapotát.

- A kapcsolat egy időre megszakadhat. >>> Győződjön meg róla, hogy a sütő csatlakozik a vezeték nélküli hálózathoz, és kapcsolja ki és be az alkalmazást.

Miután bevezette a terméket a "HomeWhiz" alkalmazásba, Ha a következő hibaüzenet jelenik meg: "Hiba történt a termék otthonához vagy az Ön által megadott helyiséghez való társítása során. Ez az eszköz egy másik otthonhoz tartozik." vagy ha elfelejtette, hogy melyik "HomeWhiz" fiókban van

- Törölje a párosítást az "A "HomeWhiz" csatlakoztatott sütő párosításának törlése" című szakaszban található utasítások szerint, és ismétlje meg a termék párosítását az elejétől.

Hibakódok/okok és lehetséges megoldások

Hibakódok	Hiba okai	Lehetséges megoldások
Er 5	Hússzonda kommunikációs hiba	Lépjen kapcsolatba a hivatalos szervizzel, hogy újra tudjon sütni a hússzondával. Távolítsa el a hússzondát, és állítsa a funkcióválasztó gombot ki (0) állásba, hogy normál módon tudjon sütni anélkül, hogy a hússzonda a sütőben van. Ezután folytathatja a főzést a hússzonda nélkül.
Er 1 - Er 7	Kommunikációs hibák	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.
Er 8 - Er 27	Érzékelőhibák	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.
Er 28 - Er 31	Hússzonda hibák	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.
Er 32 - Er 41	Sütőmelegítési hibák	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.
Er 42 - Er 58	A sütő alkatrészeinek hibái	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.
Er 59 - Er 64	Sütő fedőhibái	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.
Er 65 - Er 71	Gőzzel kapcsolatos hibák (gőz funkcióval rendelkező sütőkben)	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.
Er 72 - Er 80	Hardverrel kapcsolatos hibák	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.
Er 81 - Er 85	Sütő biztonsági hibák	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.

„Több bluetooth hálózat észlve” figyelmeztetés jelenik meg a termék telepítése során a "HomeWhiz" alkalmazásban.

- Ha otthonában egynél több háztartási készülék van egyszerre beállítási módban és sugározza a bluetooth jelet, akkor a "HomeWhiz" alkalmazás telepítése közben a "Multiple bluetooth networks detected" (Több bluetooth hálózat észlve) figyelmeztetés jelenik meg. >>> Kapcsolja ki a többi készülék telepítési módját, és csak egy készüléket használjon tovább bekapcsolt telepítési móddal.

Az általam megadott nyelvtől eltérő kifejezések jelennek meg a "HomeWhiz" alkalmazásban.

- Azokban az esetekben, amikor az internet teljesítménye alacsony, előfordulhat, hogy a homewhiz alkalmazásban az Ön által az alkalmazásban meghatározott nyelvtől eltérő nyelvű kifejezések jelennek meg. >>> Ez nem hiba.

Hibakódok	Hiba okai	Lehetséges megoldások
Er 86 - Er 88	Internetkapcsolati hibák (Homeviz funkcióval rendelkező sütőkben)	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.
Er 89 - Er 92	Mikrohullámú hibák (mikrohullámú sütőben)	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.
Er 93 - Er 99	Kártya és időzítő hibák	A hiba elhárításához forduljon egy hivatalos szervizhez.

További információk a használati útmutatóhoz:	Műszaki információk a 2023/826 EU-rendelet szerinti alacsony fogyasztású üzemmódokról	
Mód	ÁRAMFOGYASZTÁS (WATT)	IDŐSZAK (PERC)*
Le	-	-
Készenlétben lévő	-	-
Készenléti üzemmód információs vagy állapotkijelzéssel	0,8	20
Hálózati készenlét	2,0	20

*: Az az időtartam, amely után a berendezés automatikusan készenléti, kikapcsolt vagy hálózati készenléti állapotba kerül percekben, percekre kerekítve.

Bem-vindo!

Caro Cliente,

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

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

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

Os símbolos e as respetivas descrições no manual do utilizador.



Risco que pode resultar em morte ou lesões.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



Advertência de superfície quente.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Índice

1 Instruções de segurança	50
1.1 Uso previsto	50
1.2 Segurança das crianças, das pessoas vulneráveis e dos animais de companhia	51
1.3 Segurança elétrica	52
1.4 Segurança no transporte	54
1.5 Segurança da instalação	54
1.6 Segurança durante a utilização	55
1.7 Advertências da temperatura	56
1.8 Uso de acessórios	56
1.9 Segurança na cozedura	56
1.10 Sistema de vapor	58
1.11 Segurança da manutenção e limpeza	58
1.12 Limpeza automática a alta temperatura (Pirólise)	59
2 Instruções ambientais	60
2.1 Diretiva de resíduos	60
2.1.1 Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos	60
2.2 Informação da embalagem	60
2.3 Recomendações de eficiência energética	60
3 O seu produto	61
3.1 Apresentação do produto	61
3.2 Introdução e uso do painel de controle do produto	61
3.2.1 Painel de controlo	62
3.2.2 Apresentação do painel de controle do forno	62
3.3 Funções de funcionamento do forno	63
3.4 Acessórios do produto	64
3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia	65
3.6 Especificações técnicas	68
4 Primeira utilização	69
4.1 Primeira definição da hora	69
4.2 Limpeza inicial	69
5 Usar o Forno	70
5.1 Informação geral sobre como usar o forno	70

5.2 Operação da unidade de controlo do forno	70
5.3 Cozedura com vapor	72
5.4 Definições	73

PT

6 Informações Gerais Sobre Culinária 77

6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar no forno	77
6.1.1 Bolos e alimentos de forno	78
6.1.2 Carne, peixe e aves	82
6.1.3 Grelhador	83
6.1.4 Cozedura com vapor	84
6.1.5 Testar os alimentos	85

7 Manutenção e limpeza 87

7.1 Informações gerais de limpeza	87
7.2 Limpar os acessórios	89
7.3 Limpar o painel de controlo	89
7.4 Limpar o interior do forno (zona de cozedura)	89
7.5 Limpeza fácil a vapor	90
7.6 Limpeza automática a alta temperatura	91
7.7 Limpar a porta do forno	93
7.8 Remover o vidro interior da porta do forno	94
7.9 Limpar a lâmpada do forno	95

8 Solução de problemas 96

1 Instruções de segurança

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

1.1 Uso previsto

- Este produto é destinado ao uso doméstico. Não é adequado para utilização comercial.
- Não usar o produto em jardins, varandas ou outros ambientes exteriores. Este produto é destinado ao uso doméstico e nas cozinhas comunitárias de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- Este aparelho é destinado a ser usado até uma altura máxima de 2500 metros acima do nível do mar.
- **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.
- **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.
- 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”.

1.3 Segurança elétrica

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um eletricista qualificado. Não usar o produto sem ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.
- A ficha ou 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.
- 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 para usar o adaptador aprovado nos casos em que for necessário o uso de um adaptador conversor (para o tipo de ficha).
 - 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.
- O produto não pode ser transportado quando tem água no seu interior. Assegurar que não há água no produto antes do transporte.
- 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.

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.
- Evitar usar qualquer material isolante térmico para cobrir o interior dos móveis que serão instalados.
- 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.

- 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.

1.6 Segurança durante a utilização

- Assegurar que o aparelho é desligado após cada utilização.
- 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.
- 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.

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 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.

1.8 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.

1.9 Segurança na cozedura

- Ter cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus alimentos. O álcool evapora em altas temperaturas e pode causar incêndio, pois pode pegar fogo ao entrar em contato com superfícies quentes.
- Os 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 e os alimentos muito gordos podem incendiar-se.

1.10 Sistema de vapor

- Na cozedura a vapor, abrir a porta pode provocar a saída do vapor, criando um risco de queimaduras. Deve ser tido cuidado quando abrir a porta.
- Se a humidade se mantiver no forno depois da cozedura a vapor, isso pode provocar corrosão. Deixar o forno secar após a cozedura. Não guardar produtos alimentares molhados no forno durante um longo período de tempo.

- Quando remover os alimentos depois da cozedura assistida por vapor, pode cair líquido quente dos acessórios, deve ser tido cuidado.
- Quando cozinhar a vapor, é recomendado adicionar tanta água quando a quantidade indicada na tabela de cozedura.
- Não usar água destilada ou filtrada. Usar apenas águas prontas. Não usar soluções com partículas sólidas, alcoólicas ou inflamáveis em vez de água.
- Não usar acessórios que podem corroer-se com o vapor enquanto estiver a cozinhar.
- Deve ser tido cuidado para não salpicar água na superfície do forno ou nas superfícies não pretendidas quando remover ou colocar o depósito de água.

1.11 Segurança da manutenção e limpeza

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

- Não usar equipamentos de limpeza a vapor para limpar o produto dado isso poder originar um choque elétrico.
- Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lã de aço ou lixívia para limpar o vidro da porta frontal do forno.. Estes materiais podem provocar riscos e a quebra das superfícies de vidro.
- Depois de cada cozinhado auxiliada por vapor, a água restante no depósito de água devem ser esvaziados e o depósito de água deve ser limpo. O uso de água deixada na câmara na próxima cozedura cria problemas em termos de higiene.
- As superfícies quentes podem provocar queimaduras! Não tocar no produto durante a limpeza automática e manter as crianças afastadas do produto. Aguardar pelo menos 30 minutos antes de remover os resíduos.
- Durante a limpeza automática, será libertado fumo devido a estar a queimar os resíduos dos alimentos. Deve ventilar bem a sua cozinha durante o processo de limpeza.
- Antes de começar a limpeza, deve limpar as superfícies exteriores do forno e os resíduos dos alimentos dentro do forno com um pano embebido em detergente. Remover todos os acessórios e os utensílios de cozinha de dentro do forno. Retirar todos os acessórios do forno. Se o seu produto tiver um acessório à prova de pirólise (resistente a limpeza automática a alta temperatura) não necessita de remover estes acessórios do forno.
- Se existir uma placa sobre o seu forno, não operar a placa durante a pirólise.



1.12 Limpeza automática a alta temperatura (Pirólise)

- Durante a limpeza automática, as superfícies ficam mais quentes do que quando na utilização normal. As crianças não devem aproximar-se do fogão.

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 eletrônico (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 eletrônicos. 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

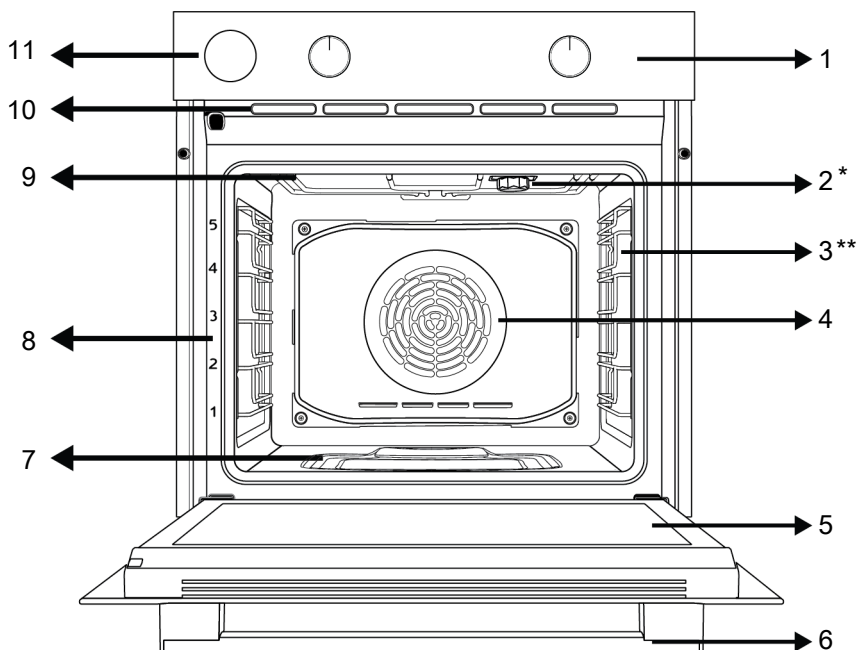
De acordo com a informação EU 66/2014 sobre eficiência energética podem ser encontradas no recibo do produto fornecido com o mesmo.

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.
- Não abrir a porta do forno quando estiver a cozinhar na função funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico". Se a porta não for aberta, a temperatura interior é otimizada para poupar energia na função de funcionamento Aquecimento ventilado ecológico e esta temperatura pode ser diferente da temperatura mostrada no visor.

3 O seu produto

3.1 Apresentação do produto



1 Painel de controlo

3 Prateleiras de arame de aço

5 Porta

7 Parte inferior do forno para água para cozinhar a vapor

9 Aquecedor superior

11 Depósito de água

2 Lâmpada

4 Motor do ventilador (por trás da placa de aço)

6 Pega

8 Posicionamento da prateleira

10 Orifícios de ventilação

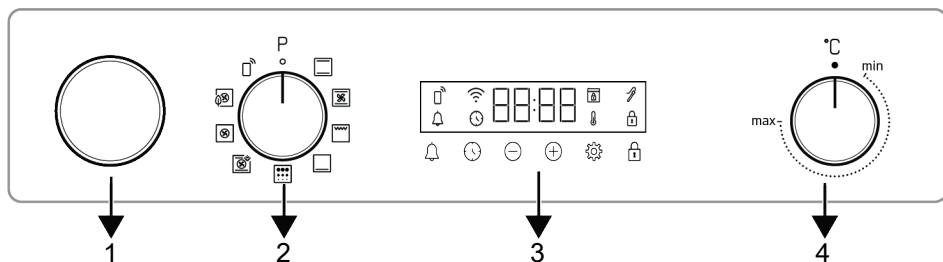
* Varia dependendo do modelo. Varia dependendo do modelo do. O seu produto pode não ter uma lâmpada ou o tipo e localização da lâmpada podem diferir da figura.

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

3.2 Introdução e uso do painel de controlo do produto

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

3.2.1 Painel de controlo



1 Depósito de água

3 Temporizador

2 Botão de seleção de função

4 Botão de seleção da temperatura

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

3.2.2 Apresentação do painel de controle do forno

Botão de seleção de função

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

Botão de seleção da temperatura

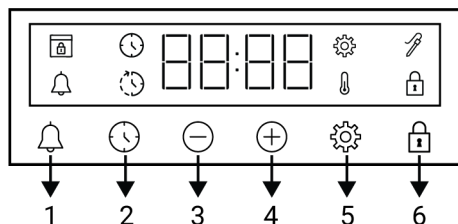
Você pode selecionar a temperatura que deseja cozinhar com o botão de temperatura. Gire no sentido horário a partir da posição fechada (superior) para selecionar.

Indicador de temperatura interna do forno

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

lado do valor da temperatura definida. Um aparecerá no visor até que o forno atinja a temperatura definida.

Temporizador



1 Tecla de alarme

2 Tecla de definição do tempo

3 Tecla para diminuir

4 Tecla para aumentar

5 Tecla de definições

6 Tecla de bloqueio de teclas

Símbolos do visor

: Símbolo de tempo de cozedura

: Símbolo de tempo de fim de cozedura *

: Símbolo de alarme

: Símbolo de sonda da carne *

: Símbolo de bloqueio de teclas

: Símbolo da temperatura

: Símbolo das definições

: Símbolo de bloqueio da porta *

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

3.3 Funções de funcionamento do forno

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

máxima e mínima que podem ser definidas para essas funções. A ordem dos modos de operação mostrados aqui pode ser diferente da disposição em seu produto.

símbolo de função	Descrição da função	Faixa de temperatura (°C)	Descrição e uso
	Aquecimento superior e inferior	40-280	A comida é aquecida por cima e por baixo ao mesmo tempo. Adequado para bolos, pastéis ou bolos e guisados em formas de cozedura. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Aquecimento inferior	40-220	Apenas o aquecimento inferior está ligado. É adequado para alimentos que precisam dourar no fundo. Esta função também deve ser usada para facilitar a limpeza a vapor.
	Aquecimento ventilado inferior/superior	40-280	O ar quente aquecido pelas resistências superior e inferior é distribuído igual e rapidamente por todo o forno com o ventilador. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Aquecimento ventilado	40-280	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.
	Aquecimento ventilado ecológico	160-220	Para economizar energia, você pode usar esta função em vez de usar "Aquecimento ventilado" na faixa de 160-220°C. Mas; o tempo de cozimento será um pouco maior.
	Função "3D"	40-280	As funções de aquecimento superior, aquecimento inferior e aquecimento do ventilador funcionam. Cada lado do produto a ser cozido é cozido igualmente e rapidamente. A cozedura é feita com um único tabuleiro. Esta função também deve ser utilizada para cozinhar com vapor.
	Grelhador completo	40-280	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Pirólise	-	É utilizado para a autolimpeza do forno a alta temperatura. Veja as especificações na seção de manutenção e limpeza para esta função.
	Função Wi-Fi	-	Nenhum aquecedor funciona no forno. É utilizado para ligar o forno remotamente.

As funções que podem ser selecionadas através da aplicação **aplicação "HomeWhiz"** são as seguintes. Estas funções podem variar dependendo do modelo. Nem todas podem estar disponíveis no seu produto.

Descrição da função	Descrição e uso
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	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.
Função "3D"	As funções de aquecimento superior, aquecimento inferior e aquecimento do ventilador funcionam. Cada lado do produto a ser cozido é cozido igualmente e rapidamente. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
Função pizz	O aquecedor inferior e o aquecimento do ventilador funcionam. É adequado para cozinhar pizza.
Grelhador inferior	A pequena grelha no teto do forno funciona. É adequado para grelhar quantidades menores.
Grelhador completo	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
Grelhador completo ventilado	O ar quente aquecido pela grelha grande é distribuído rapidamente no forno com o ventilador. É adequado para grelhar em grandes quantidades.
Aquecimento inferior	Apenas o aquecimento inferior está ligado. É adequado para alimentos que precisam dourar no fundo.
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.
Manter quente	Serve para manter os alimentos a uma temperatura pronta a servir durante muito tempo.
Aquecimento ventilado ecológico	Para economizar energia, você pode usar esta função em vez de usar Aquecimento ventilado na faixa de 160-220°C. Mas; o tempo de cozimento será um pouco maior.
Pirólise - modo económico	É utilizado para a autolimpeza do forno a alta temperatura. Recomenda-se usar quando o forno estiver ligeiramente sujo. Veja as especificações na seção de manutenção e limpeza para esta função.
Pirólise	É utilizado para a autolimpeza do forno a alta temperatura. Veja as especificações na seção de manutenção e limpeza para esta função.
Função pão	É usado para assar pão. A temperatura e o tempo definidos de entrada não podem ser alterados.

3.4 Acessórios do produto

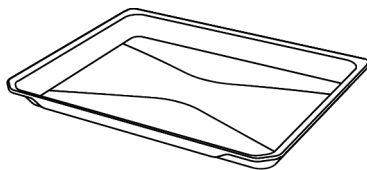
Existem vários acessórios em seu produto. Nesta seção, a descrição dos acessórios e as descrições do uso correto estão disponíveis. Dependendo do modelo do produto, o acessório fornecido varia. Todos os acessórios descritos no manual do usuário podem não estar disponíveis em seu produto.



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

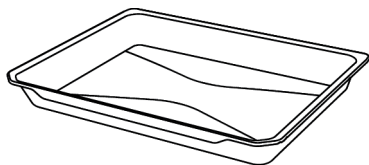
Tabuleiro normal

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



Tabuleiro fundo

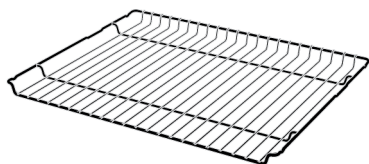
É utilizado para pastelaria, fritar pedaços grandes, alimentos suculentos ou para recolher os óleos que escorrem ao grelhar.



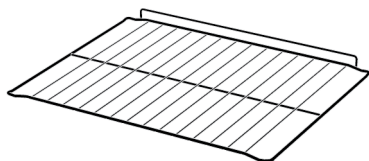
Grelha de arame de aço

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

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :



Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

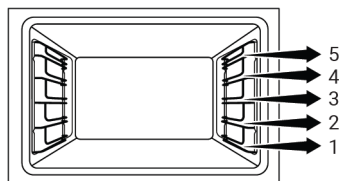


3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia

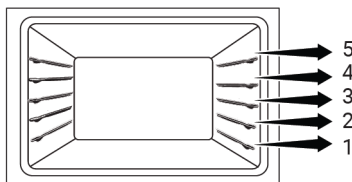
Prateleiras de cozinha

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 :



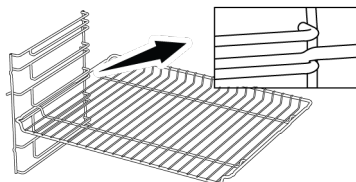
Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :



Colocar a grelha de arame nas prateleiras de cozedura

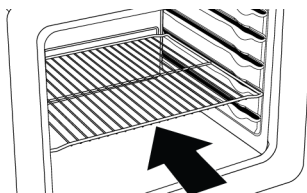
Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

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 :

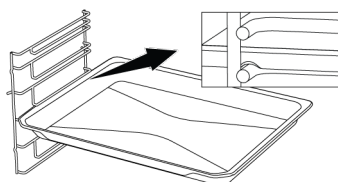
É crucial colocar a grade de arame nas prateleiras laterais corretamente. A grade de arame tem uma direção ao colocá-la na prateleira. Ao colocar a grade de arame na prateleira desejada, a seção aberta deve estar na frente.



Colocar o tabuleiro nas prateleiras de cozedura

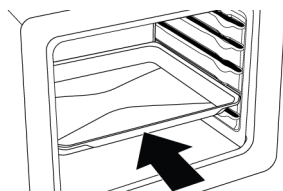
Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

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



Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

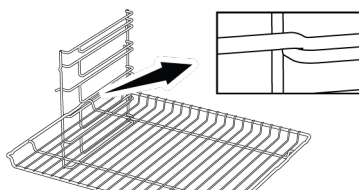
Também é crucial colocar as bandejas nas prateleiras laterais corretamente. A bandeja tem uma direção ao colocá-la na prateleira. Ao colocar a bandeja na prateleira desejada, seu lado destinado à fixação deve estar voltado para a frente.



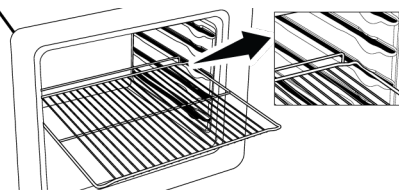
Função de parada da grelha de arame

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

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

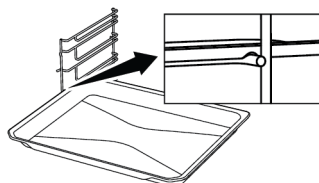


Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :



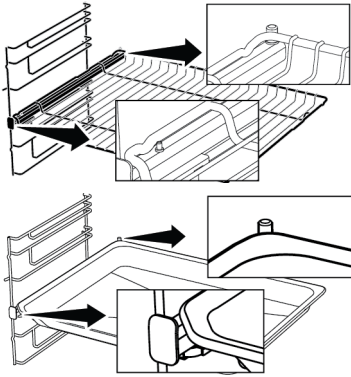
Função de parada da bandeja - Nos modelos com prateleiras de arame de aço

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



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

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






3.6 Especificações técnicas

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

Essenciais: : Informação na etiqueta energética dos fornos elétricos do tipo doméstico é atribuída de acordo com a norma EN 60350-1/IEC 60350- 1. Os valores são determinados em 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-Grelhador inferior ventilado , 4-Aquecimento superior e inferior.

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

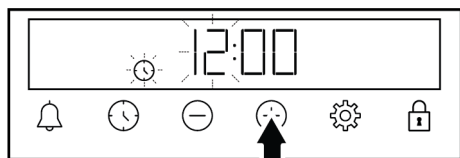
4 Primeira utilização

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

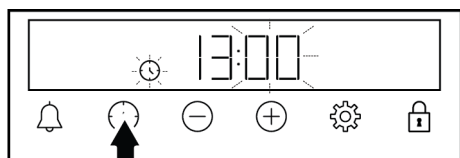
4.1 Primeira definição da hora

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

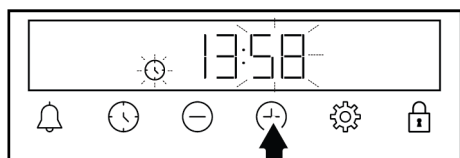
1. Quando o forno é ligado pela primeira vez, "12:00" e o símbolo ⌚ irá piscar no visor.
2. Definir a hora do dia com as teclas ⊕/⊖.



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



4. Tocar as teclas ⊕/⊖ para definir os minutos.



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

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

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

4.2 Limpeza inicial

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

Antes de usar os acessórios:

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

OBSERVAÇÃO: Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Não usar detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza ou objetos afiados durante a limpeza.

5 Usar o Forno

5.1 Informação geral sobre como usar o forno

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

O seu produto está equipado com um ventilador de arrefecimento. O ventilador de arrefecimento é ativado automaticamente sempre que necessário e arrefece tanto a frente do produto como os móveis. É automaticamente desativado quando o processo de arrefecimento é terminado. O ar quente sai através da porta do forno. 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.

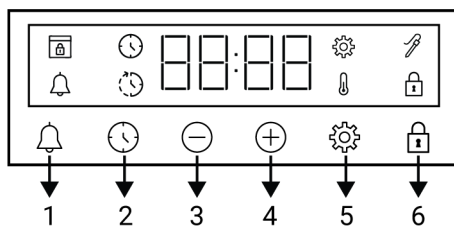
OBSERVAÇÃO: Durante a primeira utilização, pode surgir um odor e fumo durante várias horas. Isto é normal e só necessita de uma boa ventilação para o remover. Evitar inalar diretamente o fumo e os odores que se formam.

5.2 Operação da unidade de controlo do forno

Advertências gerais para a unidade de controlo do forno

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









Temporizador



- 1 Tecla de alarme
- 2 Tecla de definição do tempo
- 3 Tecla para diminuir
- 4 Tecla para aumentar

- 5 Tecla de definições
- 6 Tecla de bloqueio de teclas

Símbolos do visor

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

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

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).



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

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





1. Seleccionar a função de funcionamento que pretende usando o botão de seleção da função.

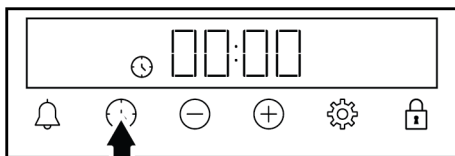
2. Definir a temperatura que pretende para cozinhar com o botão da temperatura.




⇒ O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura seleccionadas e no visor irá aparecer . O valor da temperatura definida e aparecem 3 linhas de animação no visor. Depois, o tempo decorrido desde o início da cozedura é exibido sequencialmente. Quando a temperatura no interior do forno atingir a temperatura definida o símbolo  desaparece e dá-lhe um aviso audível. A animação de 3 linhas aparece no visor para e aparece o símbolo C continuamente a seguir ao valor da temperatura. O forno não se desliga automaticamente uma vez que a cozedura manual é feita sem definição do tempo de 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).


Cozinhar definindo o tempo de cozedura:

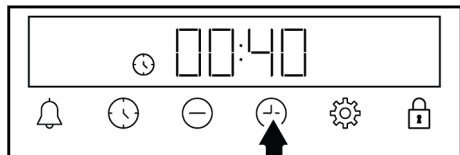
O forno pode desligar-se automaticamente no fim do tempo seleccionando a temperatura e a função específica do funcionamento para os seus alimentos e definir o tempo de cozedura no temporizador.


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





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


3. Definir o tempo de cozedura com as teclas .




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

4. Colocar os seus alimentos no forno e definir a temperatura com o botão da temperatura.

⇒ O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura selecionadas. O tempo de cozedura começa a contagem decrescente e  aparece no visor. A contagem decrescente do tempo de cozedura e o valor definido da temperatura e uma animação de 3 linhas junto dos mesmos é exibida sequencialmente. Quando a temperatura no interior do forno atingir a temperatura definida o símbolo  desaparece e dá-lhe um aviso audível. A animação de 3 linhas aparece no visor para e aparece o símbolo C continuamente a seguir ao valor da temperatura.

5. Quando o tempo de cozedura definido tiver terminado, a mensagem "Fim" é mostrada no visor, o símbolo  fica intermitente e o temporizador emite um aviso sonoro.

6. O aviso toca durante dois minutos. Tocar qualquer tecla botão para parar o aviso sonoro. O aviso para e a hora do dia aparece no visor.

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

5.3 Cozedura com vapor

O seu forno tem uma função de cozedura a vapor. São obtidos melhores resultados de cozedura com cozedura a vapor assegura que a superfície dos produtos de pastelaria fique mais brilhante, que a crosta dos mesmos fique mais crocante e que fique mais volumosos. De igual modo, a cozedura a vapor reduz a perda de humidade nos alimentos, como por exemplo, na carne e permite que os mesmos sejam cozinhados com mais suco no interior e que fiquem mais deliciosos.

Advertências gerais

- A cozedura com vapor apenas pode ser feita em funções de cozedura com vapor indicadas no manual do utilizador.
- A capacidade do reservatório de água é de 250 ml. Não colocar mais de 250 ml de água no reservatório da mesma durante a cozedura.
- A condensação formada na porta do forno após a cozedura com vapor pode pingar quando a porta do forno for aberta. Assim que abrir a porta do forno, limpar a condensação.
- Afastar-se ao abrir a porta do forno, pois o vapor e o calor podem escapar durante e após a cozedura com vapor. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos.

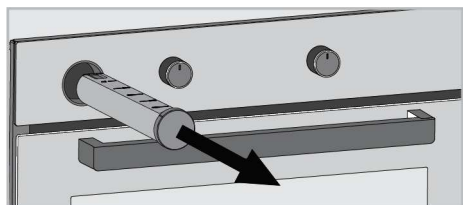
- Se a água permanecer dentro do forno após cada cozedura com vapor, secar a água restante com um pano seco depois de o forno arrefecer. Caso contrário, a água residual pode levar à calcificação.
- Se o seu produto tiver uma sonda de carne, certifique-se de que a tampa da sonda de carne esteja fechada antes do cozimento assistido por vapor. Caso contrário, pode haver vazamento de vapor do soquete da sonda de carne.

Para cozedura com vapor:

1. Iniciar a cozedura depois de verificar a tabela de cozedura a vapor e de definir a função, temperatura e de tempo de acordo com os alimentos que pretender cozinhar. Pode determinar a quantidade de água a ser adicionada, temperatura, função de cozedura e o tempo para a cozedura que não se encontrem na tabela.
2. Colocar os alimentos no forno na posição da prateleira recomendada.
3. Empurrar o reservatório da água no painel de controlo do seu forno quando chegar o mento de adicionar água, de acordo com o gráfico de cozedura.

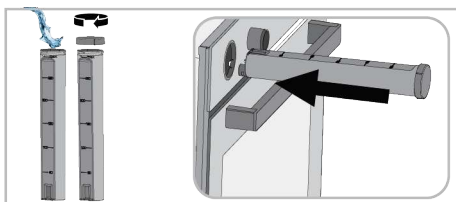


4. Retirar o reservatório de água da respetiva ranhura.



5. Abrir a tampa do reservatório de água e encher com a quantidade indicada na tabela de cozedura.

- i** Não usar água destilada ou filtrada. Usar apenas águas prontas. Não usar soluções com partículas sólidas, alcoólicas ou inflamáveis em vez de água.



6. Fechar a tampa e colocar o reservatório de água na respetiva posição. Empurrar o reservatório de água até o fim.
 - ⇒ A água no reservatório da água começa a fluir lentamente para a parte inferior do forno, é fornecido vapor aos seus alimentos.
7. Uma vez terminado o cozimento, desligue o forno definindo os botões de função e temperatura para a posição desativada.

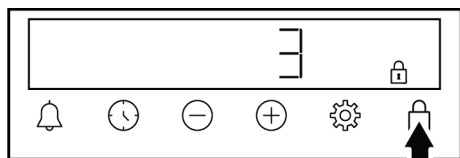
- i** Se a água permanecer na parte inferior do forno após cada cozedura com vapor, secar a água restante com um pano seco depois de o forno arrefecer. Caso contrário, a água restante na parte inferior do forno pode provocar calcificação.

5.4 Definições

Ativar o bloqueio da chave

Usando o recurso de bloqueio de chave, você pode proteger o temporizador contra interferências.

1. Toque na tecla até que o símbolo apareça no visor.



⇒ O símbolo é mostrado no visor e a contagem regressiva 3-2-1 começa. O bloqueio de chave é ativado quando a contagem regressiva termina. Quando qualquer tecla é tocada depois que o bloqueio da chave é definido, o temporizador emite um sinal audível e o símbolo pisca.

Se você liberar a tecla antes do final da contagem regressiva, o bloqueio de chave não será ativado.

As teclas do temporizador não podem ser usadas quando o bloqueio da chave está ativado. A fechadura da chave não será cancelada em caso de falha de energia.

Desativar a fechadura da chave

1. Toque na tecla até que o símbolo desapareça do ecrã.

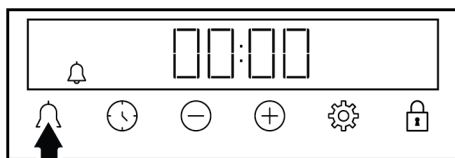
⇒ O símbolo desaparece do visor e o cadeado da chave está desativado.

Definir o alarme

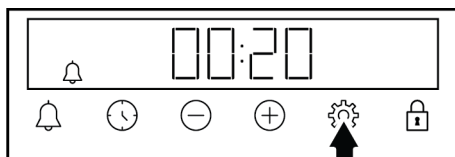
Você também pode usar o temporizador do produto para qualquer aviso ou lembrete que não seja assar. O despertador não tem efeito sobre as funções de funcionamento do forno. É utilizado para fins de alerta. Por exemplo, você pode usar o despertador quando quiser ligar a comida no forno em um determinado horário. Assim que o tempo definido expirar, o temporizador dá-lhe um aviso sonoro.

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

1. Toque na tecla até aparecer o símbolo de no ecrã.



2. Defina o tempo de alarme com as teclas /.



⇒ Depois de definir o tempo de alarme, o símbolo de permanece aceso e o tempo de alarme começa a contagem regressiva no visor. Se o tempo de alarme e o tempo de cozedura estiverem definidos ao mesmo tempo, o tempo mais curto é mostrado no visor.

3. Depois que o tempo de alarme é concluído, o símbolo de começa a piscar e dá um aviso sonoro.

Desligando o alarme

1. No final do período de alarme, o aviso soa durante dois minutos. Toque em qualquer tecla para parar o aviso sonoro.

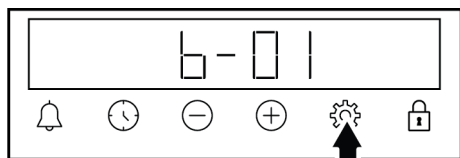
⇒ O aviso para e a hora do dia aparece no visor.

Se você quiser cancelar o alarme;

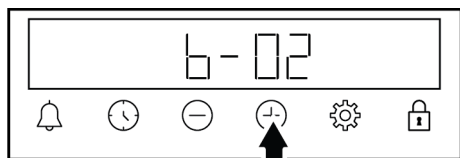
1. Toque na tecla até que o símbolo apareça no visor para repor a hora do alarme. Toque na tecla até que a seringa "00:00" aparece no visor.
2. Você também pode cancelar o alarme pressionando a tecla por um longo tempo.

Ajustar o volume

1. No visor **B-01-B-02**° Toque na tecla até aparecer um dos valores.



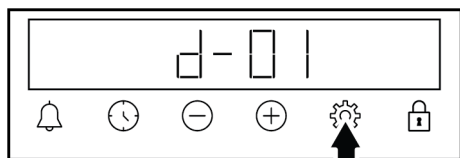
2. Defina o nível desejado com as teclas (+)/(-). **(B-01-B-02)**



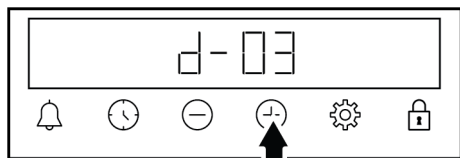
⇒ Toque na tecla para confirmação ou aguarde sem tocar em nenhuma tecla. O conjunto de volumes torna-se ativo após algum tempo.

Definir o brilho do ecrã

1. No visor **D-01-D-02-D-03** Toque na tecla até aparecer um dos valores.



2. Ajuste o brilho desejado com as teclas (+)/(-). **(D-01-D-02-D-03)**

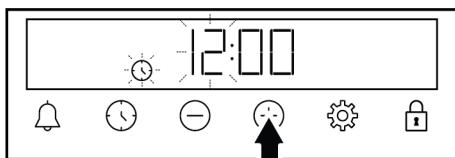


⇒ Toque na tecla para confirmação ou aguarde sem tocar em nenhuma tecla. O conjunto de brilho torna-se ativo depois de um tempo.

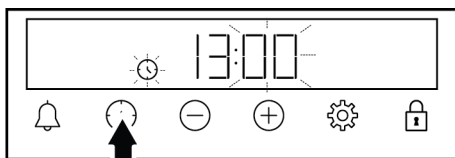
Alterar a hora do dia

No forno para alterar a hora do dia que definiu previamente:

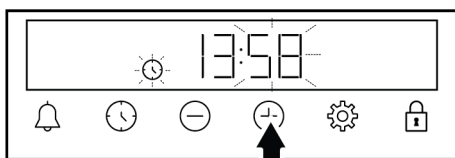
1. Toque na tecla até aparecer o símbolo no ecrã.
2. Defina a hora do dia tocando nas teclas (+)/(-).



3. Toque na tecla ou para ativar o campo de minutos.



4. Toque nas teclas (+)/(-) para definir o minuto.



5. Confirme a configuração tocando na tecla .

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

Ligar o forno à rede sem fios e introduzi-lo na aplicação aplicação "HomeWhiz"


Podemos controlar o seu forno através da aplicação aplicação "HomeWhiz" a partir de um dispositivo inteligente, ligando-o a uma rede sem fios. Para fazer isso, primeiro instale o aplicativo aplicação "HomeWhiz" em seu dispositivo inteligente. A aplicação aplicação "HomeWhiz" está disponível nos sistemas operativos móveis iOS e Android.





Depois de baixar o aplicativo aplicação "HomeWhiz", você precisa criar sua própria casa, seguindo as etapas do aplicativo.




Você pode conectar seu forno à rede sem fio e ativar o controle remoto seguindo as etapas fornecidas no aplicativo.






1. Para colocar o forno no modo de configuração, rode o botão seletor de funções para a posição "P" desligado enquanto o forno está na posição desligada.
2. Toque na tecla  até aparecer "C00" no visor.
 - ⇒ C00 O Wi-Fi está desligado
 - ⇒ C01 O Wi-Fi está ativado
3. Toque nas teclas \oplus/\ominus simultaneamente durante 3 segundos.
 - ⇒ Quando o forno entra no modo de configuração, uma animação com linhas intermitentes aparece no visor.
4. Abra a aplicação aplicação "HomeWhiz" que instalou no seu dispositivo inteligente. Depois de criar sua própria casa, selecione o forno em produtos de cozinha, insira o número de estoque do seu produto no aplicativo e siga as etapas no aplicativo.

 O número de stock do produto é o número que começa com "77..." na parte inferior da capa do manual.




5. Conclua a introdução do seu forno à aplicação seguindo os passos da aplicação.
 - ⇒ Quando a demonstração estiver concluída, aparecem "C01" e  no visor.

Permitir o controlo remoto do forno


- ✓ Depois de registrar seu forno no aplicativo aplicação "HomeWhiz", você pode controlá-lo remotamente:
1. Para colocar o forno no modo de configuração, rode o botão seletor de funções para a posição "Função Wi-Fi" enquanto o forno está desligado.
 2. Rode o botão de temperatura no sentido dos ponteiros do relógio para uma posição diferente de "0".
 - ⇒ O símbolo  aparece no visor.

 Se o símbolo  aparecer no visor, mas for ouvido um tom de erro quando tocar na tecla , o símbolo  não aparecer no visor ou o símbolo  piscar, verifique a ligação à Internet à qual ligou o produto. Se a ligação à Internet for bem sucedida e o problema persistir, repita os passos de configuração.

aplicação "HomeWhiz" Exclusão do mapeamento de um forno estabelecido

- ✓ Depois de adicionar o produto à aplicação aplicação "HomeWhiz", as informações do produto serão correspondidas à conta de utilizador que utilizou para aplicação "HomeWhiz". Se perder o acesso à conta que utilizou na aplicação ou pretender eliminar a correspondência por outros motivos, siga estes passos:
1. Para colocar o forno no modo de configuração, rode o botão seletor de funções para a posição "P" desligado enquanto o forno está na posição desligada.
 2. Toque nas teclas  \oplus/\ominus simultaneamente durante 5 segundos.
 3. Uma animação com linhas intermitentes aparece no visor.
 4. Quando o processo de exclusão de emparelhamento for concluído com sucesso, um sinal sonoro de aviso soará e seu forno será reiniciado. O símbolo  desaparecerá do visor.
-  Se ocorrer um problema durante o processo de exclusão de correspondência e o processo não puder ser concluído, um som de erro será ouvido.
5. Assim que o processo de exclusão correspondente for concluído, você poderá promover o produto para sua conta aplicação "HomeWhiz" novamente.

Conformidade com as normas e informações de teste / declaração de conformidade da UE

	As fases de desenvolvimento, fabrico e vendas deste produto são conduzidas em conformidade com as regras de segurança especificadas em todas as legislação da União Europeia.
Banda de frequência	: 2.4 Ghz
Potência máx. de transmissão	: máx. 100 mW
Declaração de conformidade da CE	
Arçelik A.Ş. declara que este produto cumpre com a diretiva 2014/53/UE. Uma Declaração de Conformidade RED detalhada pode ser encontrada online em support.beko.com entre os documentos adicionais na página do produto para o seu produto.	

PT

O período de suporte definido de atualização de software relacionado à segurança cibernética do produto é o período de garantia do produto. Após esse período, as atualizações de software relacionadas à segurança cibernética não são garantidas.

Este produto recolhe e transmite dados de Utilização quando ligado à internet (por exemplo, definições de temperatura, duração da utilização, códigos de erro). De acordo com a lei de dados da UE (Regulamento UE 2023/2854), tem o direito de aceder e gerir esses dados. Para obter detalhes sobre quais dados são coletados, como são usados e como acessá-los, visite: www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 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.

6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar no forno

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

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

- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.
- Remover sempre do forno os acessórios não utilizados antes de começar a cozinhar. Os acessórios que se irão manter no forno podem impedir que os alimentos sejam cozinhados nos valores corretos.
- Para os alimentos que irá cozinhar de acordo com a sua própria receita, pode basear-se em alimentos semelhantes indicados nas tabelas de cozedura.
- Utilizando os acessórios fornecidos assegura que obtém o melhor desempenho de cozedura. Deve respeitar sempre as advertências e a informação

fornecida pelo fabricantes para os recipientes de cozinha externos que irá utilizar.

- Cortar o papel vegetal que vai usar na cozedura nos tamanhos adequados para o recipiente em que irá cozinhar. Os papéis vegetais que estiverem do lado de fora do recipiente podem criar um risco de queimaduras e afetar a qualidade da cozedura. Usar o papel vegetal que irá utilizar no intervalo de temperatura especificado.
- Para um bom desempenho da cozedura, colocar os alimentos na prateleira correta recomendada. Não alterar a posição da prateleira durante a cozedura.

6.1.1 Bolos e alimentos de forno

Informação Geral

- Recomendamos a utilização dos acessórios do produto para um bom desempenho de cozedura. Se for utilizar recipientes de cozinha externos, deve preferir loiça escura, resistente ao calor e anti-aderente.
- Se for recomendado o pré-aquecimento na tabela de cozedura, assegurar que coloca os seus alimentos no forno após o pré-aquecimento.
- Se vai cozinhar usando recipientes de cozinha na grelha, deve colocar os mesmos no meio da grelha e não junto da parede traseira.
- Todos os materiais usados para fazer bolos devem estar limpos e à temperatura ambiente.
- O estado da cozedura dos produtos pode variar dependendo da quantidade de alimentos e do tamanho dos recipientes.
- Formas em metal, cerâmica e vidro aumentam o tempo de cozedura e as superfícies inferiores dos alimentos de pasteleria não ficam tostados uniformemente.
- Se estiver a usar papel vegetal, pode ser observada um ligeiro acastanhado na superfície inferior dos alimentos. Nesta

situação, poderá ter de aumentar o período da cozedura em aproximadamente 10 minutos.

- Os valores especificados na tabela de cozedura são determinados em resultado dos testes realizados nos nossos laboratórios. Os valores adequados para si podem ser diferentes destes valores.
- Colocar os seus alimentos na prateleira apropriada recomendada na tabela de cozedura. Considerar a prateleira inferior do forno como a prateleira 1.

Dicas para fazer bolos

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

Dicas para pasteleria

- Se a massa de pasteleria 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 pasteleria ficarem cozidos lentamente, assegurar que a espessura dos mesmos preparados por si não excedem o tabuleiro.
- Se os produtos de pasteleria 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

Sugestões para cozedura com um único tabuleiro

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	180	30 ... 45
Bolo na forma	Forma para bolo na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	2	180	30 ... 40
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	160	25 ... 35
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	Nos modelos com prateleiras de arame de aço ** 3 Nos modelos sem prateleiras de arame de aço ** 2	150	25 ... 35
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	150	30 ... 40
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	2	155	30 ... 40
Biscoito	Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento superior e inferior	3	170	25 ... 40
Biscoito	Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	3	170	20 ... 30
Massa	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	2	200	30 ... 40
Massa	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/ superior	2	180	35 - 45
Massa	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	2	180	30 ... 40
Pão	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	2	200	20 ... 35
Pão	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	3	180	20 ... 30

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Pão integral	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	200	30 ... 45
Pão integral	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	3	200	30 ... 40
Lasanha	Recipiente retangular em metal/vidro na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2 ou 3	200	30 ... 45
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	180	50 - 70
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	3	170	50 - 65
Pizza	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	2	250	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.

Sugestões para cozinhar com dois tabuleiros

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bolos pequenos	2-Tabuleiro normal * 4-Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	2 - 4	Nos modelos com prateleiras de arame de aço :150 Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :140	Nos modelos com prateleiras de arame de aço ** 25 ... 40 Nos modelos sem prateleiras de arame de aço ** 30 ... 45
Biscoito	2-Tabuleiro normal * 4-Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	2 - 4	170	25 ... 35
Massa	1-Tabuleiro normal * 4-Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	1 - 4	180	35 - 45
Pão	2-Tabuleiro normal * 4-Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento ventilado	2 - 4	180	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.

Tabela de cozedura com função de funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico"

- Não alterar a definição de temperatura depois de iniciar a cozedura na função de funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico".
- Não abrir a porta do forno quando cozinhar na função de funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico"

operating function. Se a porta não for aberta, a temperatura interior é otimizada para poupar energia e esta temperatura pode ser diferente da temperatura mostrada no visor.

- Não pré-aquecer na função de funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico".

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	3	180	30 ... 40
Biscoito	Tabuleiro normal *	3	200	30 ... 40
Massa	Tabuleiro normal *	3	220	40 ... 50
Pão	Tabuleiro normal *	3	200	30 ... 40

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

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

6.1.2 Carne, peixe e aves

Os pontos chave do grelhador

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

Tabela de cozedura para carne, peixe e aves

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bife (inteiro) / Assar (1 kg)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/superior	3	15 mins. 250/ max, depois 180 ... 190	60 ... 80
Pernil de borrego (1,5-2 kg)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/superior	3	170	85 - 110
Frango frito (1,8-2 kg)	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Aquecimento ventilado inferior/superior	2	15 mins. 250/ max, depois 190	60 ... 80
Frango frito (1,8-2 kg)	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Aquecimento ventilado	2	200 - 220	60 ... 80
Frango frito (1,8-2 kg)	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Função "3D"	2	15 mins. 250/ max, depois 190	60 ... 80
Peru (5,5 kg)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/superior	1	25 mins. 250/ max, depois 180 ... 190	150 ... 210

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Peru (5,5 kg)	Tabuleiro normal *	Função "3D"	1	25 mins. 250/ max, depois 180 ... 190	150 ... 210
Peixe	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Aquecimento ventilado inferior/ superior	3	200	20 ... 30
Peixe	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Função "3D"	3	200	20 ... 30

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

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

6.1.3 Grelhador

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

Advertências gerais

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

Os pontos chave do grelhador

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

Mesa do grelhador

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

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

6.1.4 Cozedura com vapor

Informação Geral

- A cozedura com vapor apenas pode ser feita em funções de cozedura com vapor indicadas no manual do utilizador. Consultar a secção “Funções de funcionamento do forno” para as funções de cozedura a vapor.
- Se for recomendado o pré-aquecimento na tabela de cozedura, assegurar que coloca os seus alimentos no forno após o pré-aquecimento. As durações especificadas no momento do fornecimento de água indicam o tempo decorrido após o pré-aquecimento.
- A tabela de cozedura inclui as recomendações de cozedura testadas pelo fabricante. Pode definir a quantidade de água, temperatura, função de cozedura com vapor e o tempo para os alimentos que não se encontrem na tabela.
- A cozedura com vapor deve ser feita com um único tabuleiro.

Sugestões para cozedura com um único tabuleiro - Função "3D"

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Quantidade de água a ser usada (ml)	Tempo de entrada de água (mins.)**	Tempo de cozedura (min) (aprox.)	Peso aprox. dos alimentos (g)
Pão integral	Tabuleiro normal *	2	200	200	depois de pré-aquecimento	30 ... 40	820
Frango frito (1,8-2 kg)	Grelha de arame de aço * Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	2	25 mins. 250/max, depois 190	250	25	60 ... 70	2000
Costeleta (peça única)	Tabuleiro normal *	3	180	250	15	40 - 55	1000
Pernil de cordeiro com legumes	Tabuleiro normal *	3	170	250+250	depois de pré-aquecimento	90 ... 110	2000
Pão fermentado	Tabuleiro normal *	3	180	100	depois de pré-aquecimento	25 ... 35	1200
Cheesecake	Tabuleiro normal *	3	120	150	antes do pré-aquecimento	50 ... 60	1450
Coxa de frango	Tabuleiro normal *	3	200	150	depois de pré-aquecimento	25 ... 35	800
Batata cozida	Tabuleiro normal *	3	190	150	25	45 ... 55	500
Pão de hambúrguer	Tabuleiro normal *	3	180	150	depois de pré-aquecimento	20 ... 30	800
Salmão com legumes	Tabuleiro normal *	3	180	100	depois de pré-aquecimento	25 ... 35	500

* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

** Indica o tempo decorrido após o pré-aquecimento.

*** Adicionar mais 250 ml de água na metade do tempo de cozedura.

6.1.5 Testar os alimentos

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

Tabela de cozedura para alimentos de teste**Sugestões para cozedura com um único tabuleiro**

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Biscoito amanteigado (biscoito doce)	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	140	20 ... 30
Biscoito amanteigado (biscoito doce)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	Nos modelos com prateleiras de arame de aço :3 Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :2	140	15 ... 25
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	160	25 ... 35
Bolos pequenos	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	Nos modelos com prateleiras de arame de aço ** 3 Nos modelos sem prateleiras de arame de aço ** 2	150	25 ... 35
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	150	30 ... 40
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	2	155	30 ... 40
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	180	50 - 70
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	3	170	50 - 65

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

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

Sugestões para cozinhar com dois tabuleiros

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bolos pequenos	2-Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	2 - 4	Nos modelos com prateleiras de arame de aço :150	Nos modelos com prateleiras de arame de aço ** 25 ... 40
	4-Tabuleiro para produtos de pastelaria *			Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :140	Nos modelos sem prateleiras de arame de aço ** 30 ... 45
Biscoito amanteigado (biscoito doce)	2-Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	2 - 4	140	15 ... 25

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

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

Grelhador

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

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

7 Manutenção e limpeza

7.1 Informações gerais de limpeza

Advertências gerais

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode originar manchas permanentes.
- O produto deve ser completamente limpo e seco após cada utilização. Portanto, os resíduos de alimentos são facilmente limpos e é evitado que estes resíduos se queiem 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-nódoas e ferrugem, produtos de limpeza abrasivos (produtos de limpeza em creme, pó de limpeza, creme de limpeza, esfregão abrasivo e de raspagem, palha de aço, esponjas, panos de limpeza com sujidade e resíduos de detergente).

- Não é necessário material de limpeza especial na limpeza feita após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.
- Não lave nenhum componente do seu aparelho na máquina de lavar loiça, salvo indicação em contrário no manual do usuário.
- 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”.)
- Para nódoas difíceis, pode ser utilizado um produto de limpeza de forno e grelha recomendado no site da marca do seu produto. Não utilize um produto de limpeza externo de fornos. Se a superfície estiver muito suja, humedecê-a ligeiramente e limpe-a suavemente com uma escova de cerdas macias ou arame de limpeza. Evite aplicar pressão excessiva.

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.

Superfícies catalíticas

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

Superfícies de vidro

- Quando da limpeza das superfícies de vidro, não usar raspadores de metal rijos e materiais de limpeza abrasivos. Podem danificar a superfície de vidro.
- Limpar o aparelho usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano de microfibras específico para superfícies de vidro e secar o mesmo com um pano seco de microfibras.
- Se após a limpeza ainda existir detergente residual, deve limpar o mesmo com água fria e secar com um pano de microfibras limpo e seco. Os

resíduos do detergente residual podem danificar a superfície de vidro da próxima vez que for utilizada.

- Em circunstância alguma os resíduos secos na superfície de vidro devem ser limpos com facas de serrilha, palha de aço ou utensílios semelhantes para raspar.
- Pode remover as manchas de calcário (manchas amarelas) na superfície de vidro com soluções descalcificadoras existentes no mercado, com uma solução descalcificante como vinagre ou sumo de limão.
- Se a superfície estiver muito suja, aplicar a solução de limpeza sobre a mancha com uma esponja e aguardar o tempo necessário para que a mesma atue devidamente. Nunca limpar a superfície de vidro com um pano húmido.
- As descolorações e as manchas na superfície de vidro são normais e não podem ser consideradas defeitos.

Peças em plástico e superfícies pintadas

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

7.2 Limpar os acessórios

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

7.3 Limpar o painel de controlo

- Quando limpar os painéis com o botão de controlo, deve limpar o painel e os botões com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Não remover

os botões e os vedantes que se encontram por baixo para limpar o painel. O painel de controlo e os botões podem ficar danificados.

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

7.4 Limpar o interior do forno (zona de cozedura)

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

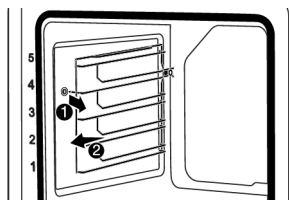
Limpar as paredes laterais do forno.

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

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

Para remover as prateleiras laterais em arame de aço:

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



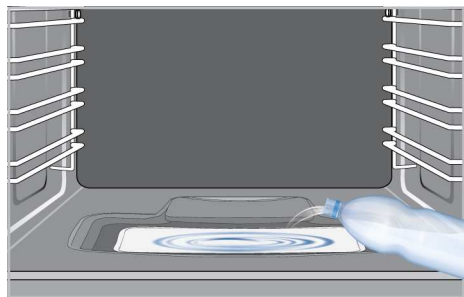
3. Para voltar a colocar as prateleiras, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu as mesmas a partir do fim para o princípio, respetivamente.

Limpar o recipiente da água na base do forno

Dependendo da frequência das operações de limpeza com vapor e da dureza da água usada, podem aparecer manchas de calcário no recipiente da água na base do forno.

Para remover o calcário que se possa formar no recipiente da água após as operações de limpeza a vapor, após cada 2 ou 3 operações:

1. Adicionar 350 cc de vinagre branco à temperatura ambiente (a acidez do vinagre não deve exceder os 6%) no recipiente da água na base do forno.



2. Aguardar pelo menos 30 minutos para permitir que o vinagre dissolva os resíduos de calcário à temperatura ambiente.
3. Limpar o recipiente da água com um pano macio humedecido e secar com um pano seco.

i Não utilizar soluções de limpeza que contenham ácidos ou lixívia para limpar o recipiente da água na base do forno. O calcário que se pode formar no recipiente da água na base do forno não deve ser limpo raspando. Caso contrário, a base do produto ficará danificada.

Para aumentar a eficiência da descalcificação provável no tabuleiro da água, além das etapas de descalcificação acima, após cada 10 utilizações:

Selecionar uma função de funcionamento na qual o aquecedor inferior está ativo e operar o forno a 100° durante 2-3 minutos. Seguidamente, desligar o forno e pulverizar com a solução de limpeza o forno e o grill recomendado no sítio web da marca do seu produto, pulverizar a parte inferior do forno e deixar 5 minutos. Após 5 minutos, limpar o tabuleiro de água na base do forno com um pano de microfibras húmido e secar.

7.5 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. Empurrar o reservatório de água no painel de controlo do seu forno e remover o reservatório do respetivo encaixe. Encher o reservatório com 200 ml de água.

i Não usar água destilada ou filtrada. Usar apenas águas prontas. Não usar soluções com partículas sólidas, alcoólicas ou inflamáveis em vez de água.



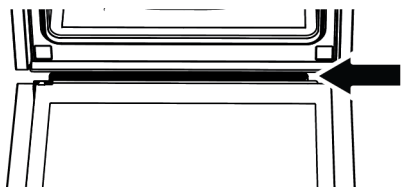
3. Colocar o reservatório de água no respetivo encaixe e empurrar o mesmo. A água começa a encher o tabuleiro localizado na parte inferior do forno.
4. Colocar o forno no modo de limpeza fácil a vapor e deixar funcionar a 100 °C durante 20 minutos.

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.



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.



7.6 Limpeza automática a alta temperatura

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

Advertências gerais



As superfícies quentes podem provocar queimaduras!

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

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


ocorrer ruídos elevados e danos na superfície interior do forno se for fornecida água ao interior do forno.


Para iniciar a função pirólise:

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



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

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



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






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

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

- ✓ Se o seu forno não estiver muito sujo, recomendamos usar a função "Pirólise - modo económico". A função "Pirólise - modo económico" leva menos tempo do que a função "Pirólise". Se o forno estiver muito sujo, a função "Pirólise - modo económico" pode não ser suficiente. Neste caso, limar o mesmo com a função "Pirólise".

1. Retirar todos os acessórios do forno. Nos modelos com prateleiras de arame de aço, não esquecer de remover as prateleiras.
2. Antes de começar a limpeza, deve limpar as superfícies exteriores do forno e os resíduos dos alimentos dentro do forno com um pano embebido em detergente.
3. Selecionar a função "pirólise" (Pirólise).
 - ⇒ A mensagem "P2:00" e "Pro" é mostrada no visor durante aprox, 2 segundos e depois a mensagem P2:00 começa a piscar.
4. Tocar a tecla  ou .


- ⇒ A mensagem **"ECO"** é mostrada no visor durante aproximadamente 2 segundos e depois a mensagem **P0:59** começa a piscar.
- Rodar o botão da temperatura para a temperatura mais elevada **"máx"** (**máxima**).
 - Quando a função pirólise começa, **P0:59** acende e começa a contagem decrescente. O tempo de pirólise (59 minutos) é mostrado no visor. Este tempo não pode ser alterado.
 - Quando o forno atinge uma determinada temperatura após o início do processo de pirólise, o símbolo  aparece no visor do temporizador e a porta do forno não pode ser aberta. Não forçar a maçaneta para desbloquear a porta até que o processo de limpeza seja concluído e o símbolo de cadeado desapareça do visor
 - Quando o processo de limpeza estiver concluído, **"End"** aparece no visor.
 - Depois de aparecer **"End"** no visor, rodar os botões da temperatura e da função para a posição 0 (desligar) para terminar o processo.
 - Depois de o símbolo  desaparecer do visor, remover os resíduos de sujeira com água com vinagre.
 - Tocar qualquer tecla/botão para parar o aviso sonoro.

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

7.7 Limpar a porta do forno

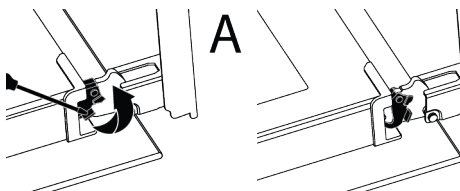
Pode remover a porta do forno e os vidros da porta para os limpar. Como remover as portas e janelas é explicado nas secções **"Remover a porta do forno"** e **"Remover os vidros interiores da porta"**. Depois de

remover os vidros interiores, limpar os mesmos usando um detergente para a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco. Para os resíduos de calcário que se possam formar no vidro da porta, limpar o vidro com vinagre e enxaguar.

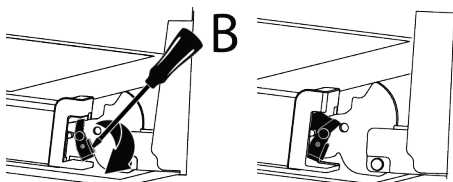
 Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lã de aço ou lixívia para limpar a porta do forno e o vidro.

Remover a porta do forno

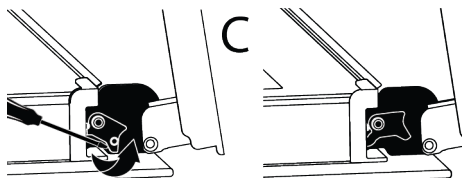
- Abriu a porta do forno.
- Abriu os cliques na cavidade da dobradiça da porta frontal no lado direito e esquerdo premindo para baixo conforme mostrado na imagem.
- Os tipos de dobradiças variam para os tipos (A), (B), (C) conforme o modelo do produto. As imagens seguintes mostram como abrir cada tipo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



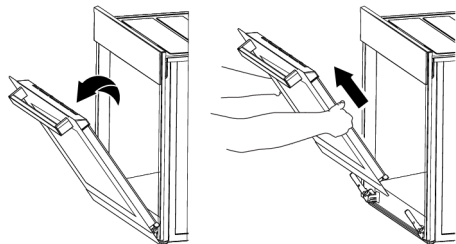
- Dobradiça tipo (B) está disponível nos tipos de porta de abertura suave.



- 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.

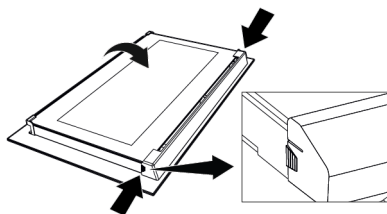


Para voltar a colocar a porta, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu a mesma a partir do fim para o princípio, respetivamente. Quando instalar a porta, assegurar que fecha os cliques na cavidade da dobradiça.

7.8 Remover o vidro interior da porta do forno

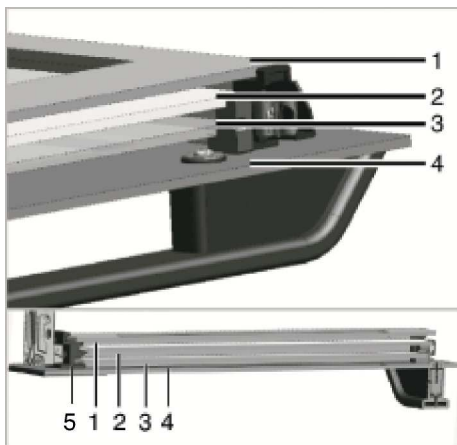
O vidro interior da porta frontal do produto pode ser removido para limpeza.

1. Abrir a porta do forno.



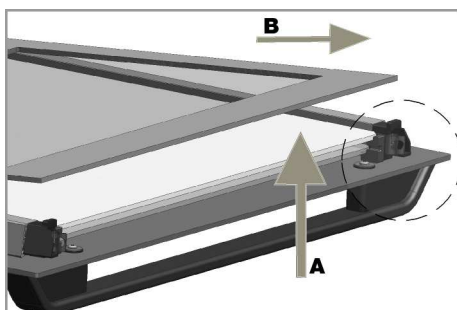
2. Puxar em direção a si, o componente de plástico, encaixado na secção superior da porta frontal, premindo

simultaneamente nos pontos de pressão de ambos os lados do componente e remova o mesmo.



- | | |
|---|--------------------------|
| 1 Vidro interior | 2 Segundo vidro interior |
| 3 Terceiro vidro interior | 4 Vidro exterior |
| 5 Entrada mais inferior de vidro plástico | |

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



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



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

A ordem de encaixe do segundo e terceiro vidro interior é fundamental. O vidro com uma barra em alumínio tem de ser colocado como o segundo vidro.

Enquanto estiver a encaixar o vidro interior (1), deve prestar atenção para colocar o lado impresso do vidro no segundo vidro interior. É importante colocar os cantos inferiores de todos os vidros interiores de encontro às entradas em plástico (5).

Empurrar o componente em plástico em direção à estrutura até ser ouvido o som de um "clique".



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

7.9 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

Advertências gerais

- Para evitar o risco de choque elétrico antes de substituir a lâmpada do forno, desligar o produto e deixar que o forno arrefeça. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- O forno é alimentado por uma lâmpada incandescente com menos de 40 W, menos de 60 mm na altura, menos de 30 mm no diâmetro ou por uma lâmpada de 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.

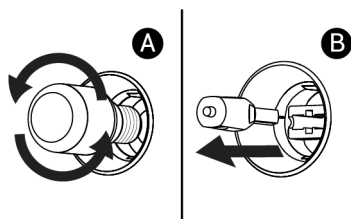
Se o seu forno tiver uma lâmpada redonda.

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),

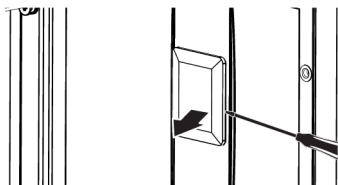
puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



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.



8 Solução de problemas

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

O vapor é emanado enquanto o forno está funcionando.

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

Gotas de água aparecem durante o cozimento

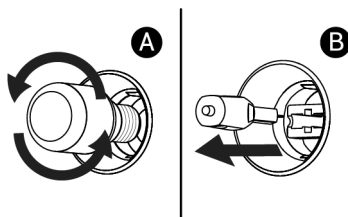
- O vapor gerado durante o cozimento condensa ao entrar em contato com as superfícies frias externas ao produto, podendo formar gotas de água. >>> Isso não é um erro.

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

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

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.

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.

O comando que você gostaria de enviar do aplicativo aplicação "HomeWhiz" não passa. (se as condições de acesso remoto forem atendidas)

- Seu link pode ser interrompido por um tempo. >>> Certifique-se de que o forno está conectado à rede sem fio e desligue e ligue o aplicativo.

aplicação "HomeWhiz" aplicativo não mostra direito o status do forno.

- Seu link pode ser interrompido por um tempo. >>> Verifique se o forno está conectado à rede sem fio e desligue e ligue o aplicativo.

Depois de apresentar seu produto ao aplicativo aplicação "HomeWhiz", se houver um erro dizendo "Ocorreu um erro

Códigos de erro/motivos e possíveis soluções

códigos de erro	Razões do erro	Soluções possíveis
Er 5	Erro de comunicação da sonda de carne	Contacte o serviço autorizado para poder voltar a cozinhar com a sonda de carne. Retire a sonda de carne e coloque o botão de seleção de função em desligado (0) para poder cozinhar normalmente sem a sonda de carne no forno. Você pode então continuar cozinhando sem a sonda de carne.
Er 1 - Er 7	erros de comunicação	Consulte um serviço autorizado para que o erro seja resolvido.
Er 8 - Er 27	Erros do sensor	Consulte um serviço autorizado para que o erro seja resolvido.
Er 28 - Er 31	Erros de sonda de carne	Consulte um serviço autorizado para que o erro seja resolvido.
Er 32 - Er 41	Erros de aquecimento do forno	Consulte um serviço autorizado para que o erro seja resolvido.

ao associar seu produto à sua casa ou ao cômodo que você especificou. Este dispositivo pertence a outra casa." ou se você esqueceu em qual aplicação "HomeWhiz" conta

- Delete the pairing by following the instructions in the section "Deleting the pairing of a aplicação "HomeWhiz" connected oven" and repeat the product pairing from the beginning.

O aviso "Múltiplas redes bluetooth detectadas" é exibido durante a instalação do produto no aplicação "HomeWhiz"aplicativa.

- Caso mais de um eletrodoméstico em sua casa esteja configurado para o modo de configuração ao mesmo tempo e transmitindo sinal bluetooth, você pode encontrar o aviso "Várias redes bluetooth detectadas" durante a instalação no app. >>> Desligue os modos de instalação dos outros aparelhos e continue usando apenas um aparelho com o modo de instalação ativado.

Termos diferentes do idioma que eu especifiquei aparecem no aplicação "HomeWhiz"aplicativa.

- Nos casos em que a potência da internet é baixa, podem aparecer termos em idiomas diferentes no aplicativo homewhiz além dos idiomas que você definiu no aplicativo. >>> Isso não é um erro.

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

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	-	-
Em Espera	-	-
Modo Em Espera com informação ou exibição do estado	0,8	20
Modo em espera em rede	2,0	20

*: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.

