

beko

Oven

User Manual

Piekarnik

Instrukcja użytkowania

Forno

Manual do utilizador



FSM67320GXS

EN / PL / PT

205.3054.23/R.A.G/12.03.2020/7-1

7725988909

Please read this user manual first!

Dear Customer

Thank you for purchasing this Jolly product. We hope that you get the best results from your product, which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all of our accompanying documents carefully before using the product, and keep it as a reference for future use. If you lend or give the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable to several other models. Other use relevant models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



Arçelik A.Ş.
Karaçayırçık caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

This product was manufactured using the latest technology in the most environmentally friendly conditions.

**1 Important instructions and warnings
for safety and environment 4**

General safety 4
 Electrical safety 4
 Precious safety 5
 Hazardous use 8
 Safety for children 4
 Disposing of the old product 8
 Package information 8

2 General information 9

Overview 9
 Package contents 10
 Technical specifications 11

3 Installation 12

Before installation 12
 Installation and connection 13
 Future transportation 12

4 Preparation 15

Tips for saving energy 14
 Initial use 15
 Time setting 16
 First cleaning of the appliance 14
 Initial heating 16

5 How to use the hob 17

General information about cooking 17
 Using the hob 17

6 How to operate the oven 19

General information on baking, roasting and grilling 19
 How to operate the electric oven 19
 Operating modes 21
 Using the oven clock 22
 Cooking timer table 22
 How to operate the grill 25
 Cooking times table for grilling 25

7 Maintenance and care 26

General information 27
 Cleaning the hob 28
 Cleaning the control panel 28
 Cleaning the oven 27
 Removing the oven door 29
 Removing the door inner glass 28
 Replacing the oven lamp 28

8 Troubleshooting 30

Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by child or aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the

user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.

- Never place the product on a carpet-covered floor. Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the

voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface;

otherwise, connections can get damaged.

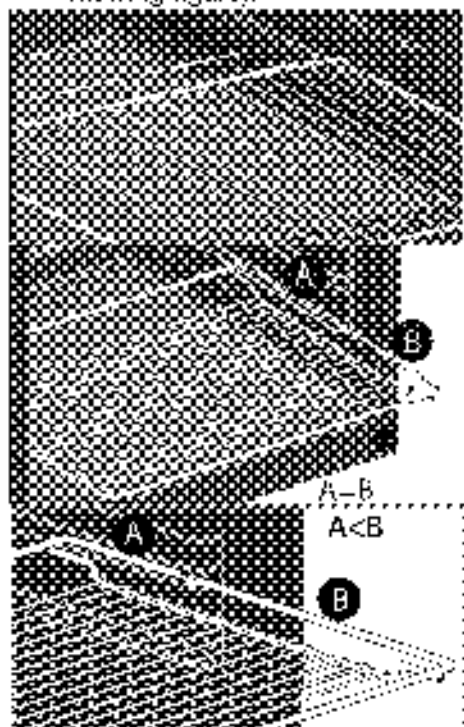
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

- Food Poisoning Hazards: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed lids and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)

Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly. It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it. (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Always use heat resistant oven gloves when cutting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grid etc)

together with the food and then insert it into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.

- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- Product must be placed directly on the floor - it must not be placed onto a base or a pedestal.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing

- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CALL ON** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- **WARN A.C.:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.

- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

The product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centres.

Compliance with RoHS Directive:

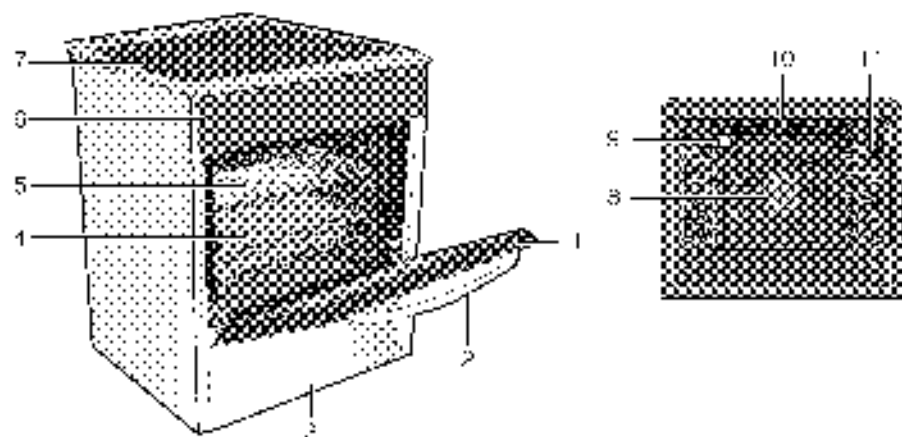
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

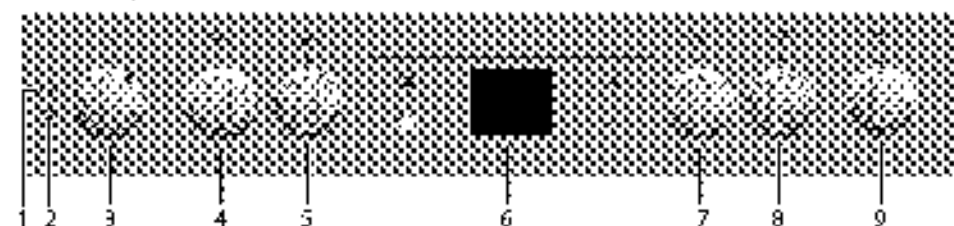
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with a national government Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|---------------|----|----------------------------|
| 1 | Front door | 7 | Main cavity |
| 2 | Handle | 8 | Turntable |
| 3 | Control panel | 9 | Single-rotor cooking plate |
| 4 | Handle | 10 | Single-rotor cooking plate |
| 5 | Turntable | 11 | Shelf supports |
| 6 | Control panel | | |



- | | | | |
|---|------------------------------------|---|------------------------------------|
| 1 | Wave button | 6 | Direct touch |
| 2 | Thermostat knob | 7 | Single-rotor cooking plate (right) |
| 3 | Function knob | 8 | Single-rotor cooking plate (left) |
| 4 | Single-rotor cooking plate (left) | 9 | Thermostat knob |
| 5 | Single-rotor cooking plate (right) | | |

Package contents



Some items apply to only one depending on the product model. Refer to the user manual for details. For more information, please refer to the user manual.

1. User manual
2. Standard tray
Jacc for pastries, frozen foods and other foods



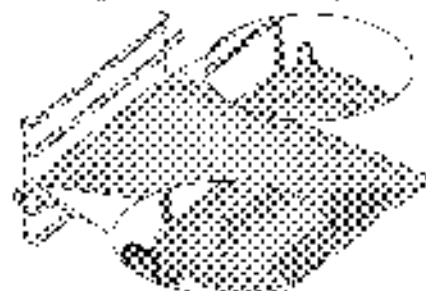
3. Pastry tray
Jacc for pastries such as cookies and biscuits.



4. Wire grill
Jacc for toasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in separate dishes to the desired rack.



5. Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly
(This feature is optional. It may not exist on your product.)
Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily. When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the bar at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



Technical specifications

REFRIG	
Capacity (refrigerator) (litres)	15.5 (refrigerator) 20.0 (fridge)
Weight (fridge) (kg)	22 (refrigerator) 20 (fridge)
Refrigerant (refrigerator) (kg)	0.04
Cable type / section	100% PVC-Eu. 3x1.4 mm ²
HOB	
Burners	
Power (H)	Single coil heating plate
Dimension	75 mm
Power	2100 W
Function	Dual circuit cooking plate
Dimension	85 mm
Power	2100 W
Power (H)	Extended cooking plate
Capacity (H)	2.925 l (H)
Power	3000 W (H)
OVEN/GRILL	
Max. oven	Multifunction oven
Max. heat	5.2 kW
Grill power consumption	2.2 kW

* Based on information on the energy label of electrical appliances given in accordance with the EN 50560-1 / EN 60584-1 standard. These values are determined under standard load with bottom top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not: 1-cooking with conifer, 2- auto steam cooking, 3- turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



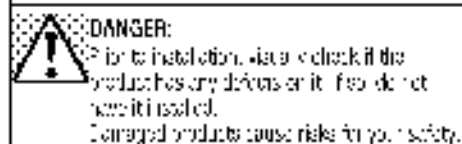
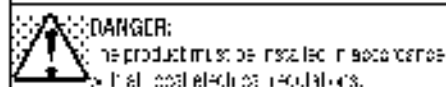
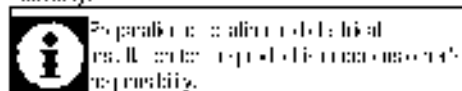
Figure in this manual are for illustrative purposes only and do not constitute.



Where stated on the product label or in the documentation, maximum energy efficiency is obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on circumstances and environmental conditions of the product, these values may vary.

Installation

Proper installation is essential for safe operation. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty.

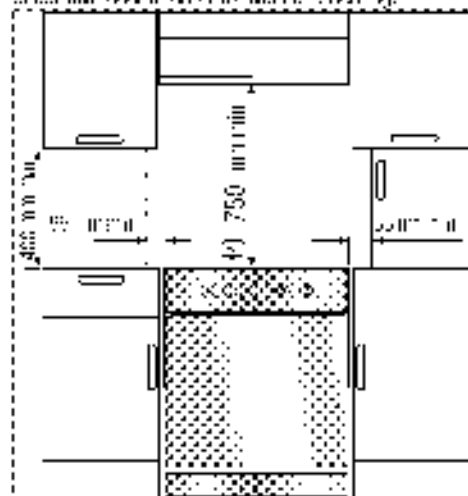


Before installation

To ensure that minimal gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.

The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware etc.

If the range is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base. The appliance must not be installed behind a separate door in order to avoid overheating.

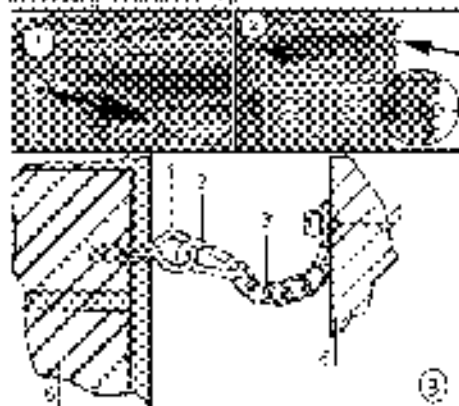


- It can be used with cabinets on either side but in order to leave a minimum distance of 700mm above the top level along a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750mm above the hob surface.
- If a power hood is to be installed above it, refer to the hood manufacturer's instructions regarding installation height (min 650mm).
- The appliance corresponds to a wide base. i.e. it may be placed with the rear and one side to kitchen walls, built-in furniture or equipment, of any size. The other furniture or equipment on the other side may only be of the same size or smaller.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat resistant (100°C min).

Safety chain

If your product has 2 safety chains:

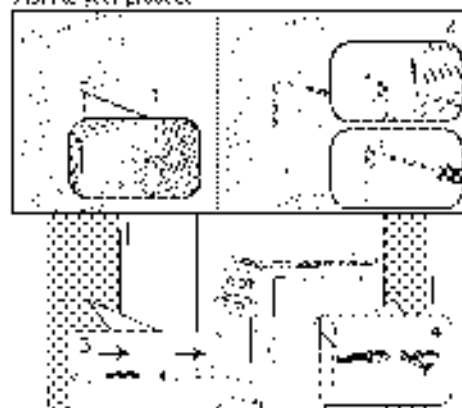
The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied two safety chains on your oven. Fasten hook (1) by using a preparatory to the kitchen wall (2) and connect safety chain (3) with the hook via the locking mechanism (4).



- Safety hook
- Locking mechanism
- Safety chain (supplied with oven set) (see 2)
- Ready to chain to kitchen wall
- Heat protector
- Kitchen wall

If your product has 1 safety chain:

The appliance must be secured against overhanging by using the regulated one safety chain or your own. Follow below steps in the picture to secure the safety chain to your product.



1. If the chain has a chain as per manufacturer's wall fixing bracket and a suitable screw for wall fixing.

2. Make sure safety chain for cookers is not designed with bracket engagement slot.

Installation and connection

Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.

Do not install the product near to refrigerators or freezers. The heat emitted by the product will increase the energy consumption of cooling appliances.

- Carry the product with at least two persons.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a case or a pedestal.

Do not use the door as a handle. Only use the handle to open. The door handle is large for safety.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet line protected by a residual current breaker of suitable capacity as stated in the 'Technical specifications' table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without the transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



DANGER:

This product must be connected to the mains supply only by an authorized and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from a misuse carried out by unauthorised persons.



DANGER:

The power cable must not be damaged, as it is liable for electric shocks with high probability for the user.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is a risk of electric shock, fire or injury.

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either located on the cover of the cover board or opened if it is located at the rear wall of a built-in cupboard or the unit level.

Power cable of your product must comply with the values in 'Technical specifications' table.



DANGER:

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

There is the risk of electric shock.

Connecting the power cable

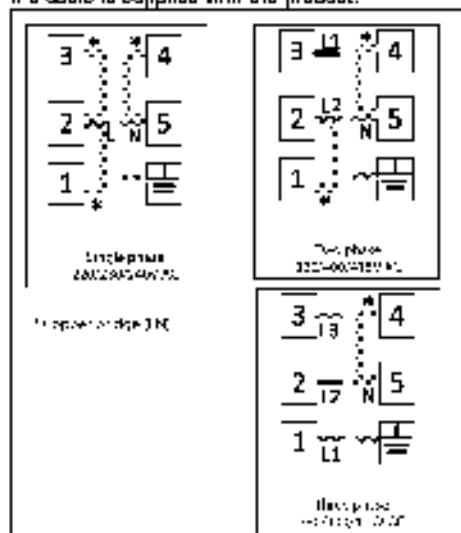


While performing the wiring, you must adhere to the national and local electrical regulations and must use the appropriate socket-outlet type and plug for each. In case of the product's power limits are out of current carrying capacity of plug and socket-outlet type, the product must be connected through fused electrical installation directly without using plug and socket-outlet type.

- If it is not possible to disconnect all poles in the supply circuit, a disconnection unit with at least 1 arm must be extracted (fuse, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to ground after the product in accordance with **IEE** standards. In case of other this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:



2. For single-phase connection, connect as identified below:

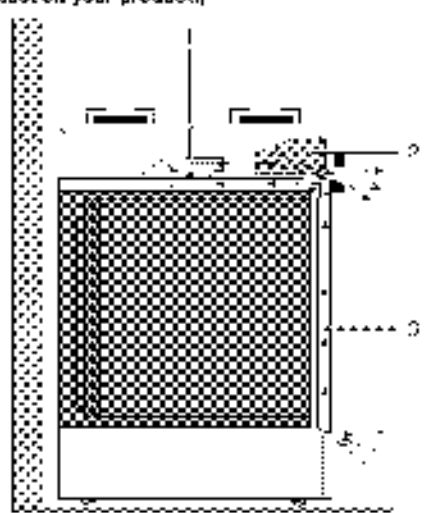
- Brown cable – L (Phase)
- Blue cable – N (Neutral)
- Green/yellow cable – PE (Ground)
- Push the product towards the kitchen wall.

Adjusting the test of oven

Vibration during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is fixed and balanced.

For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the cook top.

For products with cooling fan (This may not exist on your product.)



1. Cooling fan
2. Control panel
3. Door

The cooling fan cools both the control panel and the front of the appliance.



Cooling fan continues to run for up to 20-30 minutes (approx.) even after the oven is turned off.

Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the restrictions of the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and brace it securely.
- To prevent the oven grill and base inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door lid. Line up with the bottom of the base. Close the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.



To avoid damage, place into the position of feet in the right position.



Check the general appearance of our product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation


Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if this arises in the user manual or cooking instructions.
- Do not cover the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels on a full-width shelf.
- Cook more than one dish one after another in the oven will always be better.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not cover the oven door.
- Delicate, tender dishes before cooking them.
- Use pots/pans with covers for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with a electric hob.
Pots with a thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/5.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hobplate.
- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.
- For long cookings, turn off the cooking zone 5 or 10 minutes before the end of cooking time. You can obtain energy savings up to 2/5 by using the residual heat.


Initial use


Time setting

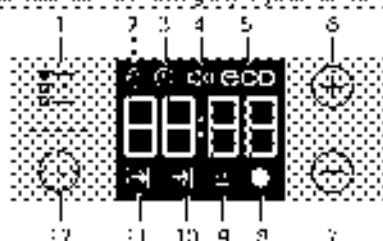
 While making any adjustments, clock symbol will flash on the display.

Press **+**/**-** keys to set the time of the day after the oven is energized for the first time.




For total control in cook, touch  first and then use **+**/**-** keys to set the time of day.

Confirm the setting by touching  symbol and wait for 2 seconds without touching any keys to confirm.



- 1 Adjustment key
- 2 Key assistance
- 3 Cancel key
- 4 Adjustment system (This key is used on your product)
- 5 Fan icon symbol
- 6 Plus key
- 7 Minus key
- 8 Time delay symbol
- 9 Alarm symbol
- 10 End of Cooking Time symbol
- 11 Cooking Time symbol
- 12 Programme key



If the total time is set, clock will be flashing for 12:00 and  symbol will disappear. The symbol will disappear once the time is set.



During time setting, a candle icon in case of power failure. It needs to be readjusted.

First cleaning of the appliance



The appliance might get a name by some documents or bearing materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders, creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrape to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Removal of packaging materials
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the appliance for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or fumes will be burnt off and removed.



WARNING

Hot surfaces can burn!

Be careful not to get your clothes on fire. Never touch the hot surfaces, inner sections of the oven, heaters, etc. Keep children away. Always use heat-resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the oven.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select 5/6 (Static position).
4. Select the highest grill power. See *How to operate the electric oven*, page 24.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven. See *How to operate the electric oven*, page 24.

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power. See *How to operate the grill*, page 24.
4. Operate the grill about 15 minutes.
5. Turn off your grill. See *How to operate the grill*, page 24.



Always unplug the appliance if you are not using it. If it is operating, this is quite warm. Ensure that the room is well ventilated and move the smoke and steam away by raising the smoke hood and set it there as is.

How to use the hob

General information about cooking



Never fill the pan with oil more than one third of its height when heating oil. Do not heat oil to dry its oil fire. Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil catches fire cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before trying foods, always dry them out and gently place into the hot oil. Please cook date if you're using frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucapans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unheated and easily filling vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucapans or cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone with a vessel or saucapan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot or not suitable and aluminum vessels etc. Green area in color such as stains on the surface immediately. Such vessels should not be used to heat foods longer.
- Use for bottom, saucapans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucapans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary pouring by transferring the dishes from one cooking zone to another cooking zone or pans on cooking zones.
- Place the saucapan in a manner so that they are centered on the cooking area. When you want to move the saucapan onto another cooking zone, lift and move it onto the cooking zone you want, instead of sliding it.

Tips about glass ceramic hobs

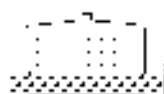
- Glass ceramic surface is heat resistant and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucapans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels and saucapans. Aluminum damages the glass ceramic surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



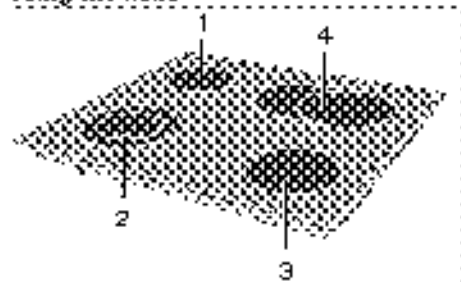
Do not use vessels with convex or concave bottoms.



Use only the saucapans and pans with flat bottoms. This causes even heat transfer. If the diameter of the saucapan is too small, energy will be wasted.



Using the hobs



- 1 Single-circuit cooking plate 24 x 18 cm
- 2 Dual-circuit cooking plate 21 x 21 x 21 x 14 cm
- 3 Single-circuit cooking plate 18 x 20 cm
- 4 Electric cooking plate 17 x 10 x 20 x 29 cm. It is not of a fixed diameter of base to be used on related burners.

**DANGER:**

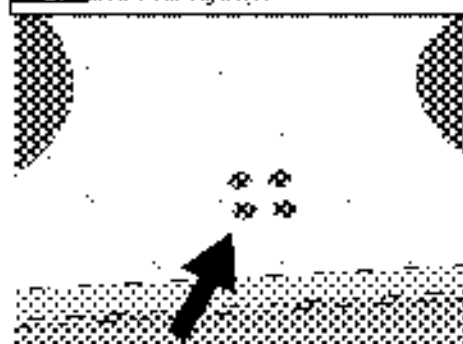
Do not place any objects atop or on the hob. Especially objects such as a substance may damage the hob.
Do not use covered kettles. Water may boil through if these cracks and cause short circuit in case of any fire of a burn on the surface (e.g. with cracks). Switch off the circuit immediately when in the case of electric shock.

Glass ceramic hob is equipped with an optional light and a hot zone warning indicator.

Hot zone warning indicator indicates the status of the active zone and if it remains lit, after the plate is turned off. When the temperature of the plate cools down to a level that it can be touched by hand, warning indicator turns off. Flickering of the hot zone warning indicator is not a failure.



Quick heat up plate-ceramic hobs are lit a high light when they are switched on. You will also see a flame light left!

**Turning on the ceramic plates**

The hob control knobs are used for operating the plates. To obtain the best cooking power, turn the hob control knobs to the corresponding level.

Cooking level	1	2 — 3	4 — 6
	25-30%	30-40% (30-40%)	50-60% (50-60%)

Cooking level	1	2	3
	25-30%	30-40% (30-40%)	50-60% (50-60%)

Turning off the ceramic plates

Turn the plate knob to OFF (up) position.

Using multi-segmented cooking zones

Multi-segmented cooking zones allow to cook on a different size of surface parts on the same cooking zone. When these cooking zones are active, the lowest cooking zone turns on.

- To change the active cooking zone turn on the control knob clockwise.
- A flame will be burnt as soon as the complete radius changes.

**Turning off multi-segment cooking zones**

- Turn the hob control knob clockwise to OFF (up) position to turn off the oven. All segments of the cooking zone are turned off.





- Position 1
- Position 2
- Position 3



Position 2 and 3 allow a multi-segment cooking zone to be operated independently.

6 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling

	WARNING: Hot surfaces can be burnt. Hot air may be hot when the oven is used. Never touch the top surface, inner sections of the oven, heating elements etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the oven.
	DANGER: Be careful when opening the oven door as steam may be hot. Baking steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

- Do not slide coated appropriate metal plates or aluminium vessels or heat-resistant silicone truffles.
- Bake best use of the space on the rack.
- Place the baking rack in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven on/grill on. Do not change the rack position while the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Trussing whole chicken, turkey and large slices of meat with dressings such as onion juice and stock powder before cooking will improve the cooking performance.
- It takes about 10 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- As the centimeter of meat thickness requires approximately 7 to 8 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the meat and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat resistant plate.

Tips for grilling

- When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and cook quickly. Fish, pieces of meat, skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content, such as tomatoes and onions.
- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf in the baking tray with wire shelf in such

a way that the space covered does not exceed the size of the basket.

- Place the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, place the baking tray to the lower rack to collect fats. The baking tray to be slid must be of a size that covers the whole grilling area. This may not be suitable with the product. Add some water in the baking tray for easy cleaning.



Foods that are not suitable for grilling are some types of fish, white grill food which is suitable for intensive grilling food. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hot, hot area and fully cook the salmon etc.

How to operate the electric oven

Select temperature and operating mode



1. Function knob
 2. Temperature knob
1. Set the Function knob to the desired operating mode.
 2. Set the Temperature knob to the desired temperature.

When heating up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature keep always off.

Switching off the electric oven

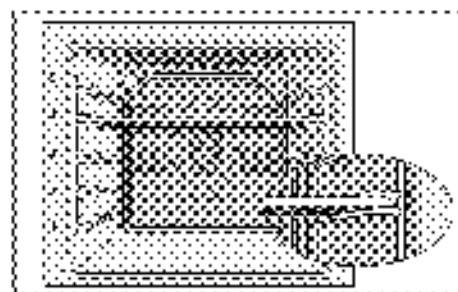
Turn the Function knob and temperature knob to off (position 0).

Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf or the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustration in the figure.

Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Since your wire shelf to the front section of the rack and slide it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

(Varies depending on the product model)



Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your model.

Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is cooked from both sides from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking, roasting. Cook on one tray only.

Bottom heating



Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subculture, warming of food from the bottom. This function must be used for easy steam cleaning as well.



Fan supported bottom/top heating

Top heating, bottom heating plus fan in the rear wall are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven cavity by means of the fan. Cook on one tray only.

Operating with fan



The oven is not heated. Only the fan in the rear wall is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.

Fan Heating



Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven cavity by means of the fan.

It is suitable for cooking your meals in different racks, roasting and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.



This function must be used for easy steam cleaning as well.

"3D" function



Top heating, bottom heating and fan assisted heating in the rear wall are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.

Full grill



Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling any amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct back position under the grill heater for grilling.
- Turn the face after half of the grilling time.

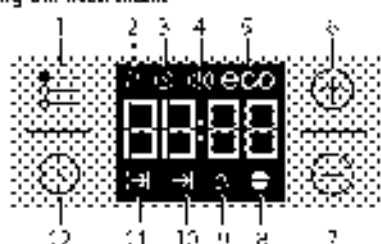
Grill+Fan



Grilling of food is not as strong as in Full Grill.

- Put small or medium-sized portions in correct front position under the grill heater for grilling.
- Turn the face after half of the grilling time.




Using the oven clock



1. Adjustment key
2. Key lock symbol
3. Clock symbol
4. Alarm volume symbol - His may not exist on our product!
5. Clock mode symbol
6. Plus key
7. Minus key
8. Time slice symbol
9. Alarm symbol
10. Food cooking time symbol
11. Cooking time symbol
12. Program key






Maximum and minimum level for oven cooking is 50°C and 500°C. Proper use of oven clock will save power. Please refer to the user manual for more information.

	While in any setting, closed earbuds will flash on the display. You must wait for a short time for the settings to take effect.
	The cooking time is divided into 4 equal parts.
	Remaining time will be displayed if cooking time is set on the cooking start.

Cooking by setting the cooking time:








You can set the oven so that it will stop at the end of the specified time by setting the cooking time on the timer.

1. Select the function for cooking.
2. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with \pm keys.
 - » After the cooking time is set,  symbol and the time display will appear on display continuously.
4. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.

» Cooking time starts a count down on display when cooking starts and all parts of time display will lit. The remaining time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.


Setting the the end of cooking time to a later time:

After setting the cooking time on the line of, you can set the end of cooking time to a later time.

1. Select the function for cooking.
2. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with \pm keys.
 - » Once the Cooking Time is set,  symbol will appear on display continuously.
4. Touch  until  symbol appears on display for the end of cooking time.
5. Press \pm keys to set the end of cooking time.
 - » After the cooking time is set,  symbol and the time display will appear on display continuously. Once the cooking starts  symbol disappears.
6. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.




» Oven timer calculates the startup time by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set. Selected operating mode is activated when the start time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time.


- » Cooking time starts a count down on display when cooking starts and all parts of time display will lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of the parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.
7. After the cooking process is completed, "End" appears on the display and the timer gives an audio warning.
 8. An audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key. Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

 If you press any key at the end of the audio warning, a reserved alarm appears. Turn the temperature knob to a higher knob to "0" (left position) to switch off the oven in order to prevent the operation of the oven at the end of warning.



Activating the keylock

You can prevent digital timer from being interfered with by activating the key lock function.

1. Touch  until  symbol appears on display.
 - » "OFF" will appear on the display.
2. Press \pm to activate the key lock.
 - » Once the key lock is activated, "On" appears on the display and the  symbol remains lit.

 Digital time displays are not functional when the keylock is activated. Key lock will not be cancelled in case of power failure.

To deactivate the keylock

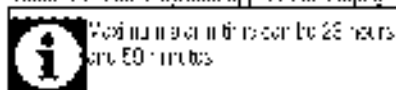
1. Touch  until  symbol appears on display.
 - » "On" will appear on the display.
2. Turn off the key lock by pressing the \pm key.
 - » "OFF" will be displayed once the keylock is deactivated.

Setting the alarm clock

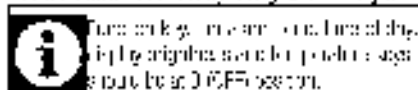
You can use the timer of the product for an warning or reminder apart from the cooking program.


The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want a later food in the oven at a certain part of time. Interval and/or audio warning at the end of the set time.


1. Touch  until  symbol appears on display.



2. Set the alarm duration by using **+ / -** keys.



- ×  symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display, once the alarm time is set.



3. At the end of the alarm time,  symbol starts flashing and the audio warning is heard.

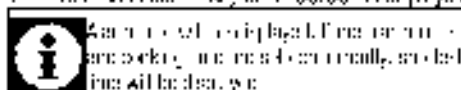
Turning off the alarm

1. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key.



- × Audio warning will be silenced and a remaining time will be displayed.

Cancelling the alarm

1. Touch  until  symbol appears on display, in order to cancel the alarm.
2. Press and hold **=** key until "00:00" is displayed.

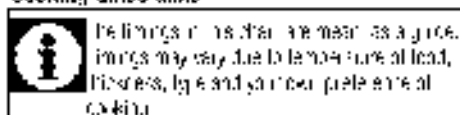


Changing alarm tone

1. Touch  until  symbol appears on display.
2. Set the desired alarm tone with **+ / -** keys.
3. The tone you have set will be activated in a short time.

- × Selected alarm tone will appear as "b-01", "b-02" or "b-03" on the display.



Cooking times table



Dish	Cooking level / Minute	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min)
200g/4oz	200	200	1	1	175	10-15
200g/4oz	200	200	2	2	175	10-15
200g/4oz	200	200	3	3	175	10-15
200g/4oz	200	200	4	4	175	10-15
200g/4oz	200	200	5	5	175	10-15
200g/4oz	200	200	6	6	175	10-15
200g/4oz	200	200	7	7	175	10-15
200g/4oz	200	200	8	8	175	10-15
200g/4oz	200	200	9	9	175	10-15
200g/4oz	200	200	10	10	175	10-15

Changing the time of the day



To change the time of the day you have to do the set:

1. Touch  until  symbol appears on display.
2. Set the time of the day with **+ / -** keys.
3. The time you have set will be activated in a short time.

Economy mode


You can save energy when economy mode on is cooking by setting cooking time in the oven. This mode compensates the cooking with the inner temperature of the oven by switching off the heating before the end of cooking time.

Setting the economy mode



1. Touch  symbol until  symbol appears on display.

- × "OFF" will appear on the display.

2. Enable economy mode by touching **+ / -** key.

- × Once the economy mode is activated, "On" appears on the display and the  symbol remains lit.

Disabling economy mode

1. Touch  symbol until  symbol appears on display.


- × "On" will appear on the display.

2. Disable economy mode by touching **=** key.

- × "OFF" will be displayed once the eco mode is deactivated.

Setting the screen brightness

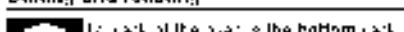
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

1. Touch  until d-01 or d-02 or d-03 appears on display, or display brightness.

2. Set the desired brightness with **+ / -** keys.

- × The time you have set will be activated in a short time.

Baking and roasting



How to operate the grill



WARNING

Use oven for grilling
of surfaces may cause a fire

Switching on the grill

- 1 Turn the function knob to the desired grill symbol
- 2 Then select the desired grilling temperature
- 3 required, perform a preheat and about 5 minutes

» Temperature light turns on

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	Accessories used	Grill position	Recommended temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Steak (medium)	None	1	200	3-5 (4)
Steak (well done)	None	1	200	5-8 (6)
Roast beef	None	1	200	20-30 (25)
Roast lamb	None	1	200	25-30 (25)
Roast pork	None	1	200	1-1.5 (1.5)

» Grilling time 1500W

» Please refer to manual

» The grill temperature is not constant enough to adjust the grill setting of the recommended temperature

Meats in the cooking table are prepared according to EN 60630-1 to make it easier for control. For details, please refer to the product.

Food	Accessories used	Grill position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Steak (medium)	None	1	200	1-2 (1.5)
Steak (well done)	None	1	200	2-3 (2)

» Grilling time 1500W

» Please refer to manual for details. For all functions, please refer to the manual.

Switching off the grill

- 1 Turn the function knob to Off (0) position.



Items that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for it causes grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is hot places, areas are fatty, fire may catch fire.

7 Maintenance and care

General information

Service life of the product will decline and the possibility of problems will increase if the product is cleaned at regular intervals.

DANGER:
Disconnect the product from mains supply before cleaning, maintenance and cleaning work.
See also the Risk and Injuries!

DANGER:
Allow the product to cool down before you clean it.
Hot surfaces may cause burns.

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding those from burning. Do not line the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain sand or charcoal to clean the stainless steel surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe these parts. Clean using a cloth to sweep in one direction.

i The surface might get damaged by some detergents or polishing materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal objects to clean the oven compartments since they can scratch the surface, which may result in staining or damage.

i Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the hob

Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface after each use to avoid excessive grease. Pay attention to food residues. Cleaning agents are dry with a soft cloth. Residues may cause burning on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface (if occurring) should under no circumstances be scraped with fork blades, steel wool or similar tools. Remove calcium stains (yellow stain) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as enager or lemon juice. If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and scrub until it has worked well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.

i High-temperature steam clean is not recommended. If the surface is heavily soiled, the use of gas burner surfaces may get damaged permanently.

Slight color fading may occur on castings or other surfaces in line. This does not affect the operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and note defect.

Cleaning the control panel

Clean the control panel and controls with a damp cloth and wipe them dry.

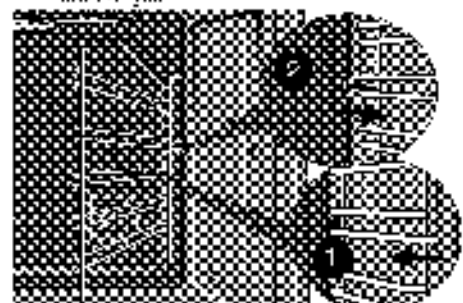
i Do not use a sharp pointed wire brush to clean the control panel and controls. Use a damp cloth. Control panel may get damage.

Cleaning the oven

To clean the side wall (Varies depending on the product model.)

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it forward only.

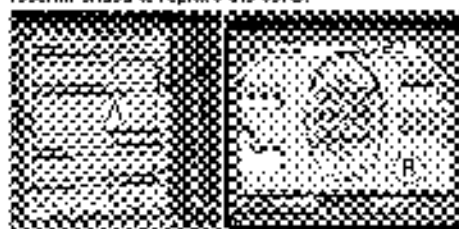


Catalytic walls

(This feature is optional). It may not exist on your product.)

The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light metallic colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned.

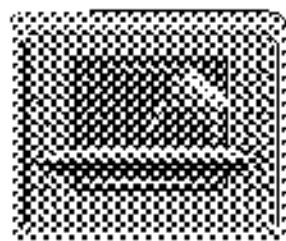
Thanks to their perforated structure, catalytic surfaces absorb grease and once the surface is filled with grease, they start to shine. In this case, it is recommended to replace the coils.



Easy Steam Cleaning

It offers easy cleaning because the dirt, when wetted, not for too long, is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Pour 500 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



3. Set the oven to easy steam cleaning mode and run at 102°C for 25 minutes.
4. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
5. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persformer area while it will be cooled.



During the easy steam cleaning mode, avoid that a cloud in the tray to soften (lighter) fat and residues. In this mode, the oven tray will evaporate and condense in the oven cavity and in the glass of the oven door. Therefore, steam may drip when the oven door is opened. Wipe away the condensation as soon as the oven door is opened.

Clean oven door

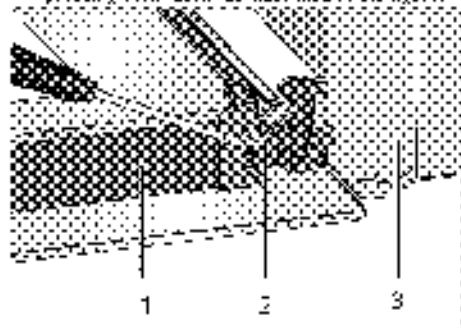
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the front and wipe it with a dry cloth.



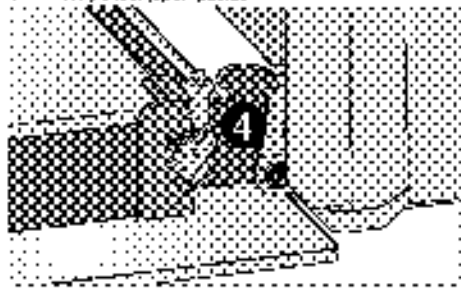
Do not use any hard abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door because scratches on surface are possible.

Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge bearing (2) on the right and left hand side of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



1. Door
2. Hinge back/door washer
3. Oven
4. Hinge back/upper position



3. Move the front door to half-way



- 4 Remove the front door by pulling it upwards to disengage it from the right and left hinges.



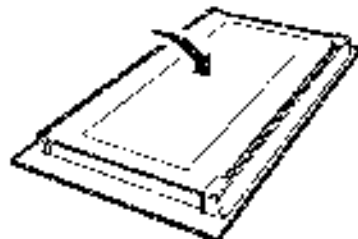
If a serious fault during a removal process should be detected, it is always better to call the dealer for advice or to contact the dealer if the hinge housing needs reassembling the door.

Removing the door inner glass

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner glass panel of the oven door can be opened for cleaning.

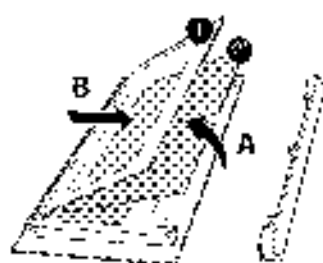
Open the oven door.



- 2 Pull towards yourself and remove the plastic part nearer to upper section of the front door.



- 5 As illustrated in figure, raise the inner set glass panel (1) slightly in direction A and pull it out in direction B.



1. The inner glass panel.
2. The inner glass pane - this may not exist on your product.
3. If your product is not fitted with an inner glass panel, repeat the same procedure to remove the inner glass pane (2).
4. The first step to re-gain the door is re-installing inner glass pane (2). Place the chamfered corner of the inner glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic set. (If your product is not fitted with an inner glass panel, inner glass pane (2) must be installed into the plastic set close the inner set glass pane (1).
5. When installing the inner set glass pane (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel. It is important to seat lower corner of inner set glass panel (1) into the cover plastic set.
6. Push the plastic part towards the frame until you hear a 'click'.

Replacing the oven lamp



DANGER:

When replacing the oven lamp, make sure that the oven is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electric shock.
Hot surface may cause burns!



There is a risk of a small fire if a typical 100W lamp is used up to 300°C. See technical specifications, page 23 for details. Oven units can be accessed from Authorized Service Agents or technicians with a permit.



Facilities of the unit may vary from the figure.



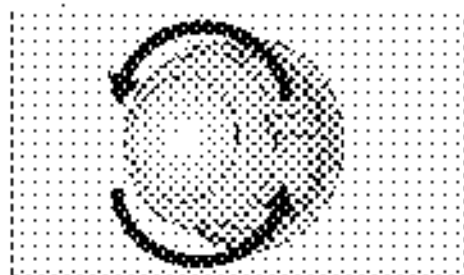
The oven is not to be used unless it is certified for the intended use. For further details, contact the manufacturer to access the user manual.



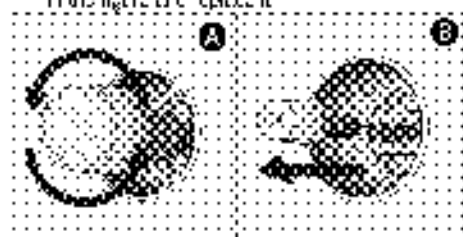
The fan use in this appliance have to withstand test conditions such as air pollution above 30 °C

If your oven is equipped with a round lamp:

- Disconnect the product from mains
- Turn the glass cover clockwise to remove it.



3. If your oven lamp is of type 20 shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type 30, pull and remove it as shown in the figure and replace it.



4. Install the glass cover.

Troubleshooting

Overcooking steam when it is in use

- The normal pressure becomes during operation. >>> *Turn it out a little.*

Product emits metal odors (boiling heating not cooking)

- When the metal parts are heated, they may expand and contract. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The main fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- The unit is not plugged into the ground outlet. >>> *Check the plug connection.*

Overlight does not work.

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is not. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Oven does not heat.

- Might not be set to a certain cooking function under temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and fix temperature.*
- In models equipped with a liner, the liner is not adjusted. >>> *Adjust the ring.*
(In products with microwave oven, liner cannot be only increase oven.)
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

In models with food block, its flap is blinking or block symbol is on.

- A serious power outage has occurred. >>> *Adjust the Stop / Start or the product one control it as again.*



Consult the Authorised Service Agent or
contact the manufacturer's dealer where you
have purchased the product. You can also
contact the manufacturer. You have
indicated the instructions in this section.
Have attempt to reach a certain product
yourself.

beko

Piekarnik Instrukcja użytkownika



PL

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

Łącząc siły z wiodącym producentem UKO, możemy zapewnić, że sprzęt ten wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymaganiami jakościowymi i według najnowszej technologii, stworzył herbata (jak na przykład). Prosimy zatem przed użyciem tego sprzętu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi – zwłaszcza informacje dotyczące zainstalowania i sadzenia. Jest to ważne w szczególności przed przystąpieniem do montażu, celem uniknięcia uszkodzeń. Prosimy o wszelkie uwagi i informacje tej instrukcji.

Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkownika może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami określone zostaną w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkownika stosuje się następujące symbole:



Ważna informacja lub przypomnienie
dotyczące obsługi urządzenia



Ostrzeżenie przed zagrożeniami dla
zwykłego użytkownika



Ostrzeżenie przed porażeniem
elektrycznym



Ostrzeżenie przed zagrożeniami
pożarowymi



Ostrzeżenie przed zagrożeniami
przebiegowymi

Informacje uzupełnieniowe znajdują się w następujących miejscach:

Dystrybutor: M&M Promocja Sp. z o.o.

ul. Włocławska 11/13 (skan. Kanał)

- 2004/108/WE Białe (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Import: Deko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl



1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska **4**

Opólne zasady bezpieczeństwa	7
Bezpieczeństwo elektryczne	8
zasady użytkowania bezpiecznego przy użytkowaniu tego wytnia	8
Zamknięcie przed dziećmi	8
Bezpieczeństwo dzieci	8
Skonsultuj z lekarzem	9
Podawanie się i kuracje przeciwdepresyjne	9

2 Informacje ogólne **10**

Opis urządzenia	10
specyfikacja opakowania	11
Dane techniczne	12

3 Instalacja **13**

Przed zainstalowaniem	13
Instalacja i przyłączenie	17
Wyposażenie	19

4 Przygotowanie **16**

Jak oszczędzać energię	16
Pierwszy raz	16
Jeżeli nie działa	18
Historia dyskusji	17

Podgrzewanie wody	17
-------------------------	----

5 Jak używać płyty kuchennej **18**

Opólne informacje o gotowaniu	18
Użytkowanie płyty kuchennej	19

6 Jak obsługiwać piekarnik **20**

Opólne informacje o pieczeniu, chłodzeniu oraz o grilowaniu	22
Jak obsługiwać pokrętki i dotykowe	22
Tryby pracy	21
Konserwacja i czyszczenie piekarnika	21
Tabele czasów pieczenia	24
Jak obsługiwać grill	25
Tabele czasów pieczenia przy grilowaniu	25

7 Czyszczenie i konserwacja **27**

Informacje ogólne	27
Czyszczenie płyty	27
Czyszczenie panelu sterowania	27
Czyszczenie piekarnika	27
Przedostanie drzwi do piekarnika	28
Wyniesienie szklanych drzwi	28
Wymiana lampki w piekarniku	28

8 Rozwiązywanie problemów **31**

Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

W rozdziale tym zawarte instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą.

Nie czestżegane tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkiej gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie nie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne, niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub państwowana je w sprawach użytkownika tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związaną z tym zagrożenia.

Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.

- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawnie fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub państwowana je przedtem poinformowania

w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi słusowymi dokumentacjami elementami.
- Nie wolno ustawiać tego urządzenia na podłodze pokrytej wykładziną dywanową. W przeciwnym razie brak przepływu powietrza pod urządzeniem spowoduje przegrzanie jego części elektronicznych. Może to spowodować uszkodzenia.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.

- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokręta funkcjonalnie.

Bezpieczeństwo elektryczne

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!
- To urządzenie można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jak to podano w "Danych technicznych". Złe wykonanie instalacji uziemienia wywołaliflowarowanie elektrykówi, a zwłaszcza od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problem wynikający z braku uziemienia tego urządzenia zgodne z miejscowym przepisami.
- Nie wolno myć urządzenia rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Urządzenie to trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i naprawy.
- Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymenić producent, punkt serwisowy lub osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Urządzenie należy tak instalować, aby można było go

całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyosazona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.

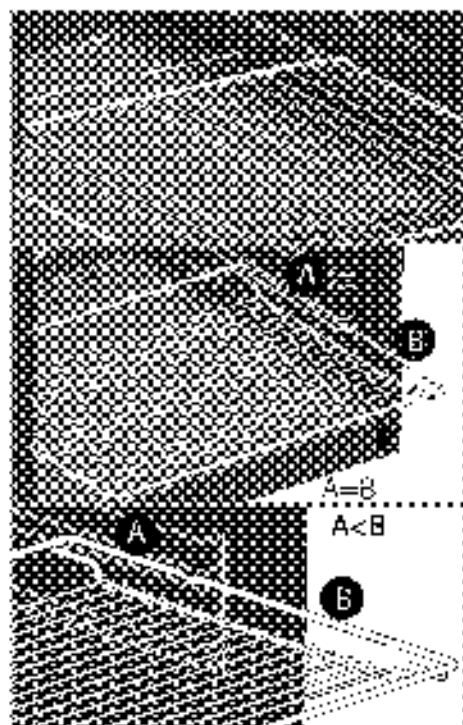
- Tylna powierzchnia urządzenia grzewczego w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyleście elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między przewodkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku zaocja przewodów może się teści i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrob – odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że bród bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzanych części. Dzieci poniżej 6 lat mogą przesywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia pracy sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu lub innych środków odurzających świadomości.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkoholu paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- W trakcie użytkowania ciekawik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzewczych wewnątrz piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie odgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśniecie, które wytworzy

się w takiej duszce/słoiku, może ją rozsadzić.

- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- Dla czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby.
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- (Różnią się zależnie od modelu piekarnika)
Właściwe umieszczenie rusztu i foremek na stażach
Właściwe umieszczenie na stażu rusztu i foremek na obrotowych blachach jest niezwykle ważne. Wsuń ruszt lub tacę na obrotową blachę pomiędzy dwie szyny, zanim umieścisz na nim potrawę i upewnij się, że jest wypoziomowany (patrz następująca ilustracja).



- Nie używaj tego wyrobu z wyjątkiem lub dopiekanej szyby w przeciętych częściach.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj rękawice na wysoki temperatury rękawice.
- Wyłóż naczynie do pieczenia (lub akcesorium z piekarnika (zaczek, ruszt drewniany, itp.), papierem do pieczenia, włóż do niego potrawę i wstaw je do wstępnie nagrzanego ciekarnika. Utrzymaj nadmiar papieru wystający z naczynia lub akcesorium, aby zapobiec ryzyku dotknięcia elementów grzewczych ciekarnika. Nie wolno używać papieru do

pieczenia w temperaturze znacznie większej niż wskazana dla tego papieru. Nie wykładaj papierem bezpośrednio dna piekarnika

- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy należy się ucisnąć, że wyjął przewód zasłający z gniazdka lub wyłączył bezpiecznik, tak aby uniknąć potencjalnego porażenia prądem elektrycznym
- Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiami.
- Urządzenie należy ustawić bezpośrednio na podłodze. Nie może ono stać na podstawie ani cokole.
- **OSTRZEŻENIE:** Smażenie na kuchenke w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może spowodować pożar. Nie próbuj gasić ognia wodą, a wyłączyć kuchenkę, a następnie stłumić ognień, np. pokrywką lub kaczem gaśniczym
- **UWAGA:** Gotowanie należy nadzorować. Krótkie gotowanie należy stać nadzorować.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożaru: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest zakłócona, wyłącz kuchenkę, aby uniknąć

zagrożeń i porażeniem prądem elektrycznym.

- W przypadku pyknięcia szklanej płyty kuchonki: Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i elektryczne elementy grzejne oraz odłącz urządzenie od zasilania. Nie dotykaj powieszona urządzenia. Nie używaj urządzenia.

- Urządzenia tego nie wolno obsługiwać z wykorzystaniem zewnętrznej zogara ani osobnego pilota
- Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na brzoście naczyń ciśnienie pary może powodować przesuszenie się naczyń. Dlatego powierzchnia urządzenia i brzoście naczyń muszą być zawsze suche.
- **OSTRZEŻENIE:** Używaj tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta danego modelu kuchennego lub wskazanych przez Ciebie w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem. Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki.

Aby uniknąć zagrożeń pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki:

- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdeka i nie powoduje skrzekania.
- Nie należy używać uszkodzonych ani ściętych przewodów, ani

przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.

- Upewnij się, że gniazdek, do którego włączono, jest kuchonka jest sucha.

Zamierzone przeznaczenie

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się do użytkowania komercyjnego.
- **UWAGA:** Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń.
- Urządzenia tego nie należy używać do podgrzewania ta czy pod grillami, suszenia ręczników, ścierek do naczyń, t.j. na uchwytach, ani do celów suszenia lub ogrzewania.
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.
- Piekarnik można używać do rozmrażania, smażenia, pieczenia i grillowania potraw.

Bezpieczeństwo dzieci

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe

z pałą do dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z zaleceniami ochrony środowiska.

- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie poduszczaj do przodu i na boki w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.
- Gdy drzwiczki są otwarte e podłączaj i łączyć z innymi ciężkimi przedmiotami i nie pozwalaj dzieciom siadać na nich. Mechanik może się przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiшек.

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



Niniejszy wyrob jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego Rady (2012/19/WUE) dotyczącą ograniczenia ilości i skutków szkodliwych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE). Wyrob nie zawiera z tego materiału o wysokiej jakości, które mogą być używane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania należy postępować zgodnie z innymi odpadami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych lub surowców wtórnych. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy punkt, prosimy skontaktować się z władzami lokalnymi (dotyczy to postępowania z urządzeniami) lub poprosić o bezpłatną poradę poradnią konsumentów dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

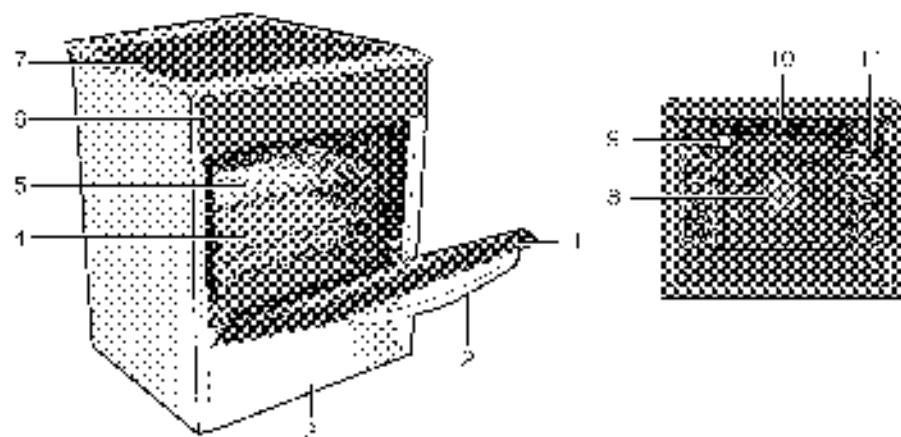
Niniejszy wyrob jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego Rady (2002/95/WUE) dotyczącą ograniczenia ilości substancji niebezpiecznych (RoHS). Nie zawiera substancji i związków, które są, podlegają wrażliwości.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla ludzi. Należy unikać ich w blizkości dzieci i niemowląt. Opakowania tego wyrobu, wyprodukowane z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i nie trwać je zgodnie z strukturą gospodarki surowcami wtórnymi. Należy unikać wrzucenia razem z innymi odpadami domowymi.

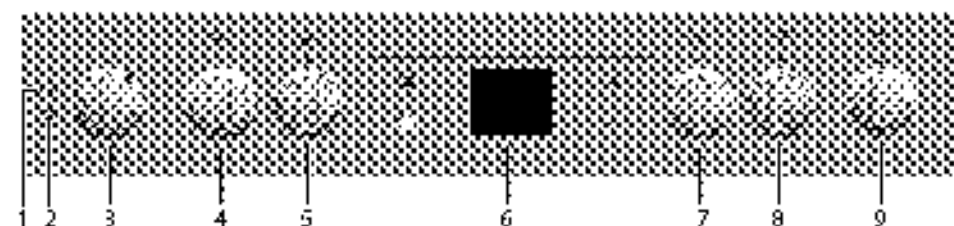
2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Właz
- 3 Szafka dolna
- 4 Tabela
- 5 Filtr włazowe
- 6 Inne elementy

- 7 Płyn myjący
- 8 Włókno syntetyczne (swoje, obce)
- 9 Lamowa
- 10 Elementy sterowania
- 11 Przycisk odki



- 1 Lamina zewnętrzna
- 2 Lamina wewnętrzna
- 3 Włókno syntetyczne
- 4 Jednostka dozująca płyn do czyszczenia błony bębna
- 5 Detergent

- 6 Element sterowania
- 7 Jednostka dozująca płyn do prania przód/prawy
- 8 Detergent
- 9 Detergent

Zawartość opakowania



Proszę uważnie przeczytać instrukcję obsługi przed użyciem. Nie klimatyzować i nie eksploatować w miejscach o wysokiej wilgotności powietrza. Nie używać do gotowania żywności i nie podgrzewać.

- 1 Instrukcja użytkowania
- 2 Standardowa siatka
Służy do przesiewania pestek, mączki i ciecierzycy pieprzonej



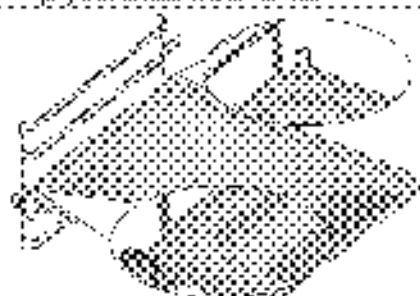
- 3 Foremka do ciasta
Służy do cięcia i kształtowania ciasta



- 4 Ręcznik druciany
Służy do przesiewania oraz do nakładania ciasta do smażenia. Można go gotować w roztopionym tłuszczu na wybranej płycie.



5. Właściwe umieszczenie półki drucianej i foremki na stojakach teleskopowych (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).
Teleskopyce stojaki pozwalają na łatwe składanie i zdejmowanie foremek z rusztu. Aby wyjąć foremkę z rusztu ze stojakem teleskopowym, muszę być comel. Długie końce znajdują się z lewej strony teleskopowego grzejnika i są oznaczone „Foremki”.



Dane techniczne

DANE OGÓLNE	
Kod produktu	99130910001834634634991
Najmniejsza cena biletu	229 900 zł brutto
Waga netto produktu	0 kg
Waga brutto produktu	0 kg
PŁYTA KUCHENNA	
Palmiki:	
Tyła prawa	Białoczerwona płyta do gotowania
Wymiary	760 mm
Kolor	Szary
Urządzenie	Dwufunkcyjna płyta do gotowania
Waga	21,8 kg netto
Kolor	Czarna
Waga	22,9 kg brutto
PŁYTA KUCHENNA	
Palmiki:	
Tyła prawa	Rozszerzona płyta do gotowania
Wymiary	895 mm
Kolor	Czarna
Tyła prawa	Rozszerzona płyta do gotowania
Wymiary	925 mm
Kolor	Czarna
PIEKARNIK/GRILL	
Kolor i materiał	Piekarnik wielofunkcyjny
Wymiary	60 x 54 cm
Waga netto produktu	2,2 kg

Informacja prasowa: Dane na zdjęciu są poglądowe i piekarnik a skrynekach nie są w pełni funkcjonalne. Waga netto produktu (wzrost) 1,70 m, wzrost 1,70 m, standardowa ciężarówka 70 kg, nie ma funkcji grzewczej górnej do gotowania i suszenia. Waga netto produktu (wzrost) 1,70 m, wzrost 1,70 m, standardowa ciężarówka 70 kg, nie ma funkcji grzewczej górnej do gotowania i suszenia.

Waga netto produktu (wzrost) 1,70 m, wzrost 1,70 m, standardowa ciężarówka 70 kg, nie ma funkcji grzewczej górnej do gotowania i suszenia. Waga netto produktu (wzrost) 1,70 m, wzrost 1,70 m, standardowa ciężarówka 70 kg, nie ma funkcji grzewczej górnej do gotowania i suszenia.



Waga netto produktu (wzrost) 1,70 m, wzrost 1,70 m, standardowa ciężarówka 70 kg, nie ma funkcji grzewczej górnej do gotowania i suszenia.




Waga netto produktu (wzrost) 1,70 m, wzrost 1,70 m, standardowa ciężarówka 70 kg, nie ma funkcji grzewczej górnej do gotowania i suszenia.





Waga netto produktu (wzrost) 1,70 m, wzrost 1,70 m, standardowa ciężarówka 70 kg, nie ma funkcji grzewczej górnej do gotowania i suszenia. Waga netto produktu (wzrost) 1,70 m, wzrost 1,70 m, standardowa ciężarówka 70 kg, nie ma funkcji grzewczej górnej do gotowania i suszenia.

Instalacja

Pracę instalacji należy zakończyć przez wykończenie wyściółki zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym razie gwarantujemy użycie wariantu. Poduszki nie odkształcają się ze względu wyłącznie na stabilną i naprężoną wykładzinę przed użyciem. Nie należy niszczyć i niszczyć podłogi. Użycie wariantu gwarantujemy.

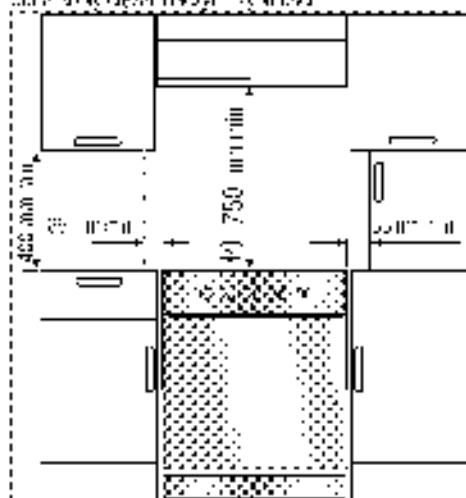
 Wykończenie musi być do następnego stopnia do 2 mm elektryczna ociekająca klamra.

ZAGROZENIE:
 Zagrożenie instalacji instalacji zgodnie z przepisami. Instalacja musi być wykonana zgodnie z przepisami i przepisami.

ZAGROZENIE:
 Instalacja musi być wykonana zgodnie z przepisami. Instalacja musi być wykonana zgodnie z przepisami.

Przed zainstalowaniem

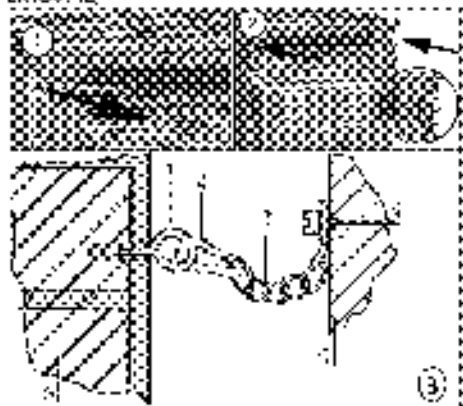
Ważne jest, aby przed instalacją wykonać odpowiednie przygotowanie podłogi. Wymagane jest przygotowanie podłogi zgodnie z przepisami. Instalacja musi być wykonana zgodnie z przepisami. Instalacja musi być wykonana zgodnie z przepisami. Instalacja musi być wykonana zgodnie z przepisami.



- Należy go używać razem z szafkami kuchennymi, które należy zamocować do ściany przy użyciu 400 mm paneli podłogowych płyty gipsowej z włókna szklanego o grubości 20 mm paneli podłogowych z włókna szklanego, które są dołączone do zestawu. Należy użyć wysokiej jakości.
- Należy go używać w połączeniu z innymi podłogami. Należy go używać w połączeniu z innymi podłogami.
- Należy go używać w połączeniu z innymi podłogami. Należy go używać w połączeniu z innymi podłogami.
- Należy go używać w połączeniu z innymi podłogami. Należy go używać w połączeniu z innymi podłogami.
- Należy go używać w połączeniu z innymi podłogami. Należy go używać w połączeniu z innymi podłogami.
- Należy go używać w połączeniu z innymi podłogami. Należy go używać w połączeniu z innymi podłogami.

Instalacja bezpieczeństwa

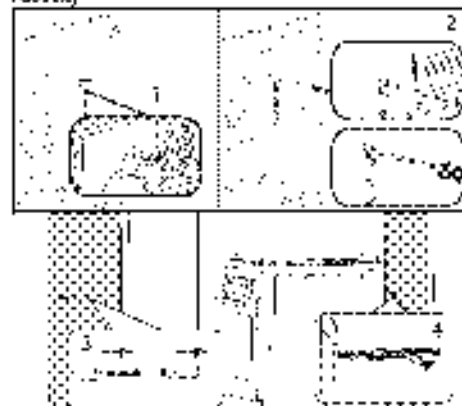
Jeśli urządzenie ma 2 bezpieczniki zabezpieczające: Urządzenie należy zabezpieczyć przed przebiegiem prądu. Urządzenie należy zabezpieczyć przed przebiegiem prądu. Urządzenie należy zabezpieczyć przed przebiegiem prądu. Urządzenie należy zabezpieczyć przed przebiegiem prądu.



- Instalacja:
1. Włóż kabel do gniazda.
 2. Włóż kabel do gniazda.
 3. Włóż kabel do gniazda.
 4. Włóż kabel do gniazda.
 5. Włóż kabel do gniazda.
 6. Włóż kabel do gniazda.

Jeżeli urządzenie ma 1 lub więcej zabezpieczających: Instalacja i montaż zabezpieczeń musi być przeprowadzona poprzez zamocowanie płytki montażowej i następnym lub innymi zabezpieczającymi.

W celu zabezpieczenia urządzenia na konkretny montaż wykonaj czynności przedstawiane na poniższej ilustracji.



! Instalacja stabilizatora musi być jak daleko jak to jest możliwe przeprowadzona na ścianie lub przelotnym przęśle. Płytkę montażową zabezpieczyć listwą poprzeczną.

Łącząc stabilizator, zachowaj bezwzględnie zasady bezpieczeństwa.

Instalacja i przyłączenie

Użytkownik powinien przestrzegać i przygotować wybrane warunki z obowiązującymi zasadami instalowania:

! Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu łazienki, kuchni ani sypialni. Wykładać je na piankę lub miękkie podłoże, które zwiększy jego odporność na wstrząsy i drgania.

- Urządzenie musi zostać przymocowane do ściany.
- Urządzenie należy usunąć z powierzchni na czas przemieszczania go na porządne miejsce.

! Nie pozwól swoim dzieciom dotykać ani odłączać kabli. Urządzenia, które nie zostały poprawnie osłonięte.

Przyłączenie elektryczne

Przyłączenie kabli powinno być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami i wytycznymi dla instalacji elektrycznych, jak również dla instalacji i urządzeń elektronicznych. Instalacja powinna być wykonana przez osobę wykwalifikowaną, najlepiej przez elektryka, i musi być od tego zabezpieczona. Instalacja musi być wykonana zgodnie z wytycznymi i przepisami dotyczącymi wyrobu i użytkowania, zgodnie z przepisami międzynarodowymi.

ZAGROŻENIE:

Wartość napięcia w przewodzie do sieci powinna być przetestowana przed rozpoczęciem, w celu sprawdzenia. Gwarantujemy, że wartość napięcia nie przekroczy 230V. Połączenie nie odpowiada zasadom, które są zdefiniowane w przepisach krajowych.

ZAGROŻENIE:

Przed instalacją urządzenia należy sprawdzić, czy nie ma przesyłki, ani innych źródeł napięcia w pobliżu urządzenia. Przed rozpoczęciem instalacji należy wykonać wszystkie niezbędne przygotowania, takie jak wyłączenie zasilania i odłączenie kabli od sieci. Należy również sprawdzić, czy nie ma uszkodzeń w urządzeniu.

Przed instalacją należy odpowiednio przygotować miejsce zamontowania urządzenia. Instalacja powinna być wykonana w sposób bezpieczny i zgodny z wytycznymi. Instalacja powinna być wykonana zgodnie z wytycznymi. Przed rozpoczęciem instalacji należy sprawdzić, czy nie ma uszkodzeń w urządzeniu. Przed rozpoczęciem instalacji należy sprawdzić, czy nie ma uszkodzeń w urządzeniu.

ZAGROŻENIE:

W celu podłączenia kabli należy sprawdzić, czy nie ma uszkodzeń w urządzeniu. Przed rozpoczęciem instalacji należy sprawdzić, czy nie ma uszkodzeń w urządzeniu.

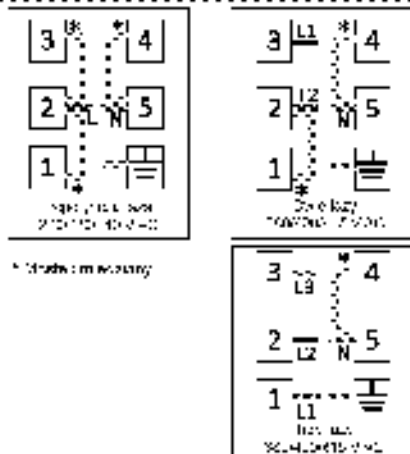
Przyłączenie kabla zasilania

! Podczas podłączania kabli należy przestrzegać wytycznych dotyczących bezpieczeństwa. Należy sprawdzić, czy nie ma uszkodzeń w urządzeniu. Przed rozpoczęciem instalacji należy sprawdzić, czy nie ma uszkodzeń w urządzeniu. Przed rozpoczęciem instalacji należy sprawdzić, czy nie ma uszkodzeń w urządzeniu.

1. Jeśli nie jest możliwe odłączenie od sieci, należy wykonać instalację zgodnie z wytycznymi. Instalacja powinna być wykonana zgodnie z wytycznymi. Instalacja powinna być wykonana zgodnie z wytycznymi. Instalacja powinna być wykonana zgodnie z wytycznymi.

Zaleca się dla skutecznej zabezpieczenia wyłączenie prądu ruszającego.

Jeśli razem z tym wyrobem dostarczone są kabel:



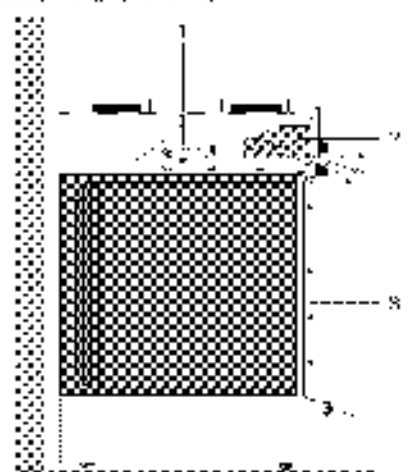
* Struktura instalacji

2. Przy przyłączeniu jednofazowym, połączenie przewodu, jak wskazano poniżej:

- Przewód brzoowy = L (Faza)
 - Przewód neutralny = N (Zero)
 - Ziemiwytyki kablowe = (E) – 4 sztuki (zgodnie z instrukcją obsługi od producenta)
 - Ustawienie nóżek piekarnika
- Pracując w Policie proszę, nie są powodować awarii w czasie pracy. W przypadku awarii należy zgłosić do producenta.

Do właściwego bezpieczeństwa pracownicy, że wyrob nie może naszkadzając zdrowiu i bezpieczeństwu pracowników. W tym celu należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

Piekarniki z wentylatorem chłodzącym (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



1. Wentylator chłodzący
2. Panel sterowniczy
3. Klatka wentylatora

Wbudowany wentylator chłodzący nie może być awaryjnie wyłączony, jeśli pracuje urządzenie.



Wentylator chłodzący może pracować przez 30 minut nawet do wyłączenia zasilania.

Ostateczne sprawdzenie

1. Prawidłowe przyłączenie wyrobów do zasilania
2. Sprawdzenie funkcji i obsługi.

Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudełko transportowe i opakowanie. Transportuj go w nim. Przechowuj i instaluj na podłodze. Jeśli nie masz oryginalnego pudełko, zamknij urządzenie w folię białą lub czarną lub w pudełko z pianką i zabezpiecz je taśmą klejącą.
- Nie zapakuj urządzenia do przewożenia przez drogę publiczną i ładuj z urządzeniem osobno do jego oryginalnego opakowania, jeśli to możliwe. Nie pakuj urządzenia do przewożenia lub do jego instalacji w miejscu, gdzie nie ma dostępu do powietrza.
- Nie pakuj urządzenia do przewożenia w miejscu, gdzie nie ma dostępu do powietrza.



Nie pakuj urządzenia do przewożenia w miejscu, gdzie nie ma dostępu do powietrza.



Przechowuj i instaluj urządzenie w miejscu, gdzie nie ma dostępu do powietrza.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi zdecydować w sprawie ekologizacji oraz oszczędzania energii:

- Dawać nacisk w dużej mierze na wrażliwość słuchową, co pomoże przepisać dźwięki.
- Gotować przy pomocy wydajnej opcji grzewczej. Jeśli zdarza się, że w celu uniknięcia długich lub niepełnych gotowań.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.
- Jeśli to możliwe, strój się gotować w piekarniku w sposób nie mający odzwierciedlenia. Może to polepszyć wydajność i wyeliminować niebezpieczeństwo dla siebie.
- Sól i porządki po kwi. Piekarnik będzie jasny.
- Niektóre modele nie energię odpowiadają chwilom na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwi piekarnika.
- Rozmrażaj mrożone przed gotowaniem.
- Do gotowania używaj pompatycznie zaleceń kuchenki. Gotowania bez pokrywy może spowodować zwiększenie czasu gotowania.
- Gotuj na zimno. W ten sposób odpowiadają w Analitycy games. Zawsze wybierz garnek, który jest odpowiedni do potrawy. Większy garnek nie będzie więcej pracy.
- Do gotowania z dodatkami i dodatkami, należy się używać garnków o płaskim dnie. Wszelkie o grubych ścianach zapewniają lepsze przedostanie ciepła. Można dodatkowo do 10% energii elektrycznej.
- Wszelkie garnki muszą być zgodne ze standardem gotowania. Umożliwia im naczynek nie może być nierzeczywiste od płyty grzewczej.
- Zmniejsz czas gotowania i ma garnek w oszczędności. Będzie zmniejszanie przewodzenie ciepła, niższy stopień gotowania z dłuższą gamą.
- W przypadku długiego gotowania wybierz szybsze gotowanie do 7 lub 15 minut przed upływem czasu gotowania. Wskazując ciepło rozłożone można oszczędzić do 15% energii elektrycznej.

Pierwszy raz

Ustawianie czasu



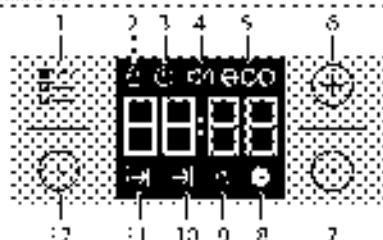
Przy ustawianiu czasu należy pamiętać, że niektóre funkcje automatycznie resetują.

Każdej przyciskiem **+** lub **-** określone gotowanie. W której piekarnik automatycznie zostanie przestawiony.



W przypadku modelu sterowanego dotykowo, należy dotknąć przycisku **12:00** i nastąpić do przycisku **+** lub **-** ustawić czas.

Polećcie, ustawienie, dotykając przycisku **12:00** i przycisku **4** 30-minutowo, jakkolwiek będzie to możliwe, aby go wyeliminować.



- | | |
|----|--|
| 1 | Wyłącznik |
| 2 | Sygnalizator dźwiękowy |
| 3 | Sygnalizator |
| 4 | Sygnalizator alarmu (można go wyłączyć w ramach wyłączenia z opieką produkcyjną) |
| 5 | Sygnalizator czyszczenia Eco |
| 6 | Kawisz plus |
| 7 | Kawisz minus |
| 8 | Sygnalizator czasu |
| 9 | Sygnalizator |
| 10 | Sygnalizator gotowania |
| 11 | Sygnalizator gotowania |
| 12 | Kawisz programu |



Jeśli nie udało się wyłączyć alarmu, należy dotknąć przycisku **12:00** i przycisku **4** 30-minutowo, aby go wyeliminować.



W przypadku alarmu, należy dotknąć przycisku **12:00** i przycisku **4** 30-minutowo, aby go wyeliminować.

Pierwsze czyszczenie



Przede wszystkim należy przeczytać instrukcję obsługi i uważnie przeczytać instrukcję obsługi dotyczącą czyszczenia, a następnie dokładnie przeczytać niniejsze wytyczne.

1. Jeśli urządzenie ma być czyszczone.
2. Wybrać odpowiednią temperaturę i czas czyszczenia w zależności od rodzaju zanieczyszczenia.

Podgrzewaniestępne

Nagrzewaj urządzenie przez ok. 30 minut, aby podgrzać wytycz. Przed pierwszym użyciem należy wykonać wszelkie prace konserwacyjne i wszystkie odroczona.



OSTRZEŻENIE

Wskazano na to, że urządzenie może być uszkodzone, jeśli nie zostanie odpowiednio czyszczone. Nie należy podgrzewać urządzenia w sposób, który może spowodować uszkodzenie elementów. Aby uniknąć uszkodzenia, należy wykonać wszystkie czynności czyszczenia zgodnie z instrukcją obsługi. Nie należy używać żadnych środków czyszczenia, które mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Piekarnik elektryczny

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie toryki, to pierzeń i ruszt.
2. Zerknij do instrukcji obsługi.
3. Wyłącz piekarnik (Stal / Stryżone).
4. Wskazano na to, że 100 g (100 g) należy odstawić do przynajmniej 20 minut.
5. Niech piekarnik przynajmniej 30 minut.
6. Wyłącz piekarnik, patrz jak odstawić przynajmniej, strona 26.

Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie toryki, to pierzeń i ruszt.
2. Zerknij do instrukcji obsługi.
3. Wyłącz piekarnik (patrz jak odstawić gril), strona 26.
4. Niech piekarnik przynajmniej 30 minut.
5. Wyłącz gril, patrz jak odstawić gril, strona 26.



Wskazano na to, że urządzenie może być uszkodzone, jeśli nie zostanie odpowiednio czyszczone. Nie należy podgrzewać urządzenia w sposób, który może spowodować uszkodzenie elementów. Aby uniknąć uszkodzenia, należy wykonać wszystkie czynności czyszczenia zgodnie z instrukcją obsługi. Nie należy używać żadnych środków czyszczenia, które mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje o gotowaniu



Nigdy nie wolno zapchać kuchenki, nie wolno przewijać, odwracać jej i przesuwać. Podczas przygotowania nie wolno odwracać płyty ani naciskać przycisków sterowania. Przechowywanie i czyszczenie: **Nigdy nie wolno gasić ognia wodą!** Gdy olej się zapali, nie podchwycaj przesyła go kuchenki (gaszenie) lub wyloty powietrza. Gdy nie możesz tego zrobić, odłącz kuchenkę od zasilania.

- Przed zamknięciem pokręć pokrętkę doładowania i odłącz kuchenkę od zasilania. Przed zamknięciem pokręć pokrętkę do przodu, aby wyłączyć odciążenie.
- Nie używaj naczyń z cienką podłogą.
- Nie używaj naczyń, które nie są przeznaczone do gotowania na gazie, ponieważ mogą się przegrzać.
- Nie używaj pustych naczyń ani garnek na zapieczonych w nich potrawach. Mogą się uszkodzić.
- Zapieczanie słabego gotowania: pokręć pokrętkę do przodu, aby uzyskać niższą temperaturę gotowania. Po zakończeniu gotowania odłącz kuchenkę od zasilania.
- Trzymaj powierzchnię tej kuchenki czystą i nie używaj naczyń, które nie są przeznaczone do gotowania na gazie.

Jeśli kuchenka nie działa, sprawdź, czy kuchenka jest podłączona do zasilania.

W przypadku takich problemów należy skontaktować się z serwisem.

- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
- Do gotowania najlepiej wybrać naczynie i naczynie z płaskim dnem. Nie używaj naczyń z grubym dnem, ponieważ mogą się przegrzać.
- Nie daj pokrętkom przycisków sterowania naciskać, aby nie spowodowały uszkodzenia.
- Garnki ustawiaj w środku słabego gotowania. Aby zamknąć pokrętkę do przodu, aby uzyskać niższą temperaturę gotowania, pokręć pokrętkę do przodu, aby uzyskać niższą temperaturę gotowania.

Wskazówki dla płyt szklano-ceramicznych

- Powierzchnia szklano-ceramiczna jest odporna na nagrzewanie i mechaniczne uszkodzenia, ale nie jest odporna na zarysowanie.
- Nie używaj powierzchni szklano-ceramicznej jako polki do odłożenia talerza, ani jako polki do kuchenki.
- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem. Nie używaj naczyń z grubym dnem.
- Nie używaj naczyń ani naczyń aluminiowych. Aluminiak może spowodować uszkodzenie powierzchni szklano-ceramicznej.



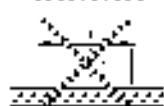
Naczynie płaskie mogą uszkodzić powierzchnię szklano-ceramiczną i spowodować pożar.



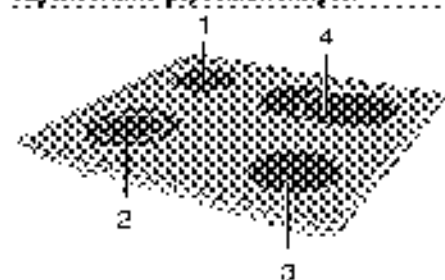
Nie używaj naczyń z grubym dnem, aby nie spowodowały uszkodzenia.



Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem. Nie używaj naczyń z grubym dnem, aby nie spowodowały uszkodzenia. Jeśli garnek ma aluminiowe dno, nie używaj go.



Użytkowanie płyt kuchennych



- 1 Jednoczerwona płyta do gotowania 14 16 cm
- 2 Dwuczerwona płyta do gotowania 21 23 2 14 cm
- 3 Jednoczerwona płyta do gotowania 16 20 cm
- 4 Różnowielkośćowa płyta do gotowania 17 19 20 23 cm. W tym przypadku nie należy używać naczyń z grubym dnem.

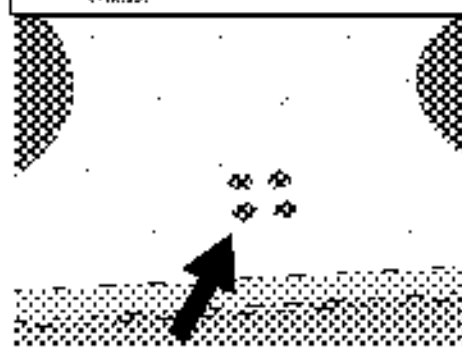
ZAGROZENIE:

! Nie deptasz, ani co obiek spadk na płyci ceramicznej. Nawet małe przedmioty mogą zrobić ogromną dziurę w płyci. Nie używaj opornych płyt ceramicznych. Do czyszczenia powierzchni może dostać się woda i spowodować zwichnięcie. Jeśli bez ostrzeżenia płyta zostanie w jakiś obiek spadk uszczelnienie i nie wchodzi w przepływy, konieczność wycofania, aby uniknąć szkodliwych substancji i skażeń.

Heb w rzeczywistości jest wyposażona w emblemy zgodnie z wymaganiami i oznaczeniami bezpieczeństwa w miejscu pracy.

Wskaznik celowania jest skierowany w kierunku kierunku przelotu powietrza i paliwa. Nie należy używać go do celowania. Gdy płyta przelotu powietrza jest skierowana w kierunku przelotu powietrza, może to spowodować uszkodzenie płyty. Może to spowodować uszkodzenie płyty. Nie należy używać go do celowania.

i Sprawdzić, czy nie ma uszkodzeń w miejscu przelotu powietrza. Nie należy używać go do celowania. Nie należy używać go do celowania. Nie należy używać go do celowania.



Zastępowanie płytek ceramicznych

Przed rozpoczęciem pracy należy sprawdzić, czy nie ma uszkodzeń w miejscu przelotu powietrza. Nie należy używać go do celowania. Nie należy używać go do celowania.

Poziom montaż:	1	2 — 3	4 — 5
1	11111111	11111111	11111111
2	11111111	11111111	11111111
3	11111111	11111111	11111111

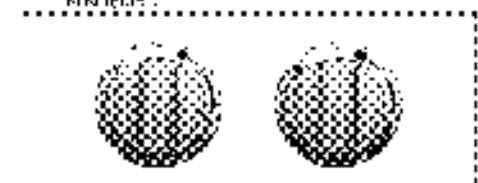
Poziom montaż:	1	2	3
1	11111111	11111111	11111111
2	11111111	11111111	11111111
3	11111111	11111111	11111111

Wyłączanie płytek ceramicznych
 Przez okrągłe otwory w kierunku przelotu powietrza.

Użytkowanie wielosegmentowych strzał gotowania

Wielosegmentowa strzała gotowania umożliwia gotowanie w kierunku przelotu powietrza. Nie należy używać go do celowania. Nie należy używać go do celowania.

1. Wyłączyć wielosegmentową strzałę gotowania w kierunku przelotu powietrza.
2. Wyłączyć wielosegmentową strzałę gotowania w kierunku przelotu powietrza.



Wyłączanie wielosegmentowych strzał gotowania

1. Przez okrągłe otwory w kierunku przelotu powietrza. Nie należy używać go do celowania. Nie należy używać go do celowania.



1. Poziom montaż
2. Poziom montaż
3. Poziom montaż

i Wyłączyć wielosegmentową strzałę gotowania. Nie należy używać go do celowania. Nie należy używać go do celowania.

6 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu

OSTRZEŻENIE

Ważne są zasady odparowywania podczas pieczenia i grillowania. Nie dotykać rozgrzanych części piekarnika. Wskazywać na nie, nie dotykać. Nie dotykać rozgrzanych części piekarnika. Nie dotykać rozgrzanych części piekarnika. Nie dotykać rozgrzanych części piekarnika.

ZAGROZENIE

Ważne są zasady odparowywania podczas pieczenia i grillowania. Nie dotykać rozgrzanych części piekarnika. Wskazywać na nie, nie dotykać. Nie dotykać rozgrzanych części piekarnika. Nie dotykać rozgrzanych części piekarnika.

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Ława ciastowa powinna być podana z dodatkami nieprzegrzającymi, ponieważ umiarkowane, lub z umiarkowanym tłuszczem.
- Pół wyjmiesz z piekarnika na półce.
- Ciasto powinno być w środku miękkie.
- Nie zwiększaj temperatury piekarnika lub grilla, chyba że właściwą przyczyną jest. Nie zwiększaj przyczyn.
- Zwiększ temperaturę piekarnika, jeśli to konieczne.

Wskazówki do pieczenia mięsa

- Pierwszeństwo powinny mieć: mięso, długość i szerokość mięsa, nie więcej niż 10 cm, nie więcej niż 10 cm, nie więcej niż 10 cm.
- Ciasto powinno być w środku miękkie.
- Nie zwiększaj temperatury piekarnika lub grilla, chyba że właściwą przyczyną jest.
- Zwiększ temperaturę piekarnika, jeśli to konieczne.

Wskazówki do grillowania

- Mięso, ryba i drobiu powinny być grillowane, gdy się grilluje, zachowaj miękkość mięsa.
- Nie zwiększaj temperatury piekarnika lub grilla, chyba że właściwą przyczyną jest.
- Zwiększ temperaturę piekarnika, jeśli to konieczne.

Ważne są zasady odparowywania podczas pieczenia i grillowania. Nie dotykać rozgrzanych części piekarnika. Wskazywać na nie, nie dotykać. Nie dotykać rozgrzanych części piekarnika.

- Wzrost temperatury piekarnika nie powinien być zbyt duży, ponieważ to może spowodować przegrzanie mięsa.
- Wzrost temperatury piekarnika nie powinien być zbyt duży, ponieważ to może spowodować przegrzanie mięsa.



Ważne są zasady odparowywania podczas pieczenia i grillowania. Nie dotykać rozgrzanych części piekarnika. Wskazywać na nie, nie dotykać. Nie dotykać rozgrzanych części piekarnika.

Jak obsługiwać piekarnik elektryczny

Wybieranie temperatury i trybu pracy



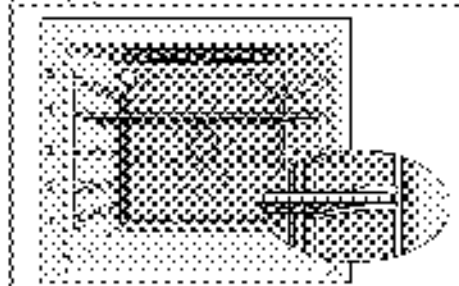
1. Wybór trybu pracy.
 2. Wybór temperatury.
1. Wybór trybu pracy.
 2. Wybór temperatury.

Wyłączenie piekarnika elektrycznego

Wyłączenie piekarnika elektrycznego.

Wyłączenie piekarnika elektrycznego.

przekrój mostki elektrycznej przedniej sekcji grzałki. Uszkodzenie spowodowane przesunięciem przegrzewa się zaalarmuje od momentu, kiedy zostanie



Tryby pracy

W tym trybie funkcjonalność trybów pracy może różnić się ze ich wyglądem dla tego urządzenia.

Grzałki górna i dolna



Grzałki górna i dolna działają z symetrią i nagrzewają jednocześnie obie strony od rotacji. Nie przewidywane są czasy dołączenia i wyłączenia oraz czasu i zapiski na ekranie. W tym trybie jest to możliwe. Tępo w jednej tylko stronie.

Grzałka dolna



W tym trybie tylko grzałka dolna. Nie należy się do pracy i nie zmieniać nie polaryzacji od sprzętu do upieczenia.



Funkcja tej funkcji także używa do czasu do wyłączenia i czasu.

Grzanie dolne/górne z termoobiegiem



Działają grzałki górna i dolna plus wentylator. W tym trybie jest to możliwe. Wentylator służy do wymieszania powietrza w grzaniu powietrza po całym piekarniku. W tym trybie jest to możliwe.

Praca z wentylatorem



Mechanizm jest nagrzewany i może być wentylator (nie działa tylko). Należy się do pracy i nie zmieniać nie polaryzacji od sprzętu do upieczenia. W tym trybie jest to możliwe.

Termoobiegi



Grzanie powietrzem nagrzane grzałką. W tym trybie jest to możliwe. W tym trybie jest to możliwe.



W tym trybie jest to możliwe. W tym trybie jest to możliwe. W tym trybie jest to możliwe.

Funkcja "3D"



Działają grzałki górna i dolna i nagrzewanie z termoobiegiem. W tym trybie jest to możliwe.

Full grill



Działają dwie grzałki w funkcji pieczenia. W tym trybie jest to możliwe.

- Do grillowania potrzebne jest średnie przebieganie na poziomie całkowitej długości grzałki grilla.
- Czas potrzebny do osiągnięcia czasu grillowania.

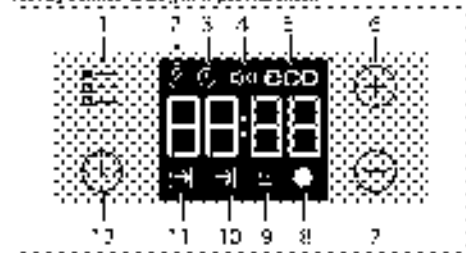
Grill+termoobiegi



W tym trybie jest to możliwe. W tym trybie jest to możliwe.




- Do grillowania potrzebne jest średnie przebieganie na poziomie całkowitej długości grzałki grilla.
- Czas potrzebny do osiągnięcia czasu grillowania.

Korzystanie z zegara piekarnika




1. Klawisz zamykania
2. Wyłączenie kuchenki
3. Wyłączenie grilla
4. Wyłączenie funkcji termoobiegiem (nie działa w trybie Full Grill)
5. Wyłączenie funkcji termoobiegiem (nie działa w trybie Full Grill)

- 3. Należy plus
- 7. Należy minus
- 9. Symbol wiersza czasu
- 2. Symbol alarmu
- 10. Symbol końca pieczenia
- 11. Symbol czasu gotowania
- 12. Należy program



	W przypadku zmiany trybu namulania: zmień czas gotowania na 3 godziny, 50 minut.
	Przełączanie w stację w pełni na wyłączenie i nagrzanie może spowodować uszkodzenie wagi. Nie stawiaj jej na słabiej izolowanej powierzchni.
	Jeśli nie nastawił się żadnych ustawień pieczenia, nie można zacząć pieczenia.
	Jeśli nie pojawił się pieczenie, sprawdź, czy nie zostały ustawione błędnie parametry.

Pieczenie w nastawionej godzinie:
 Nastawiając na zegarmierzu czas trwania pieczenia, można kontrolować plakę, aby wydzielić się polepsza uplywie.

1. Wybierz funkcję gotowania.
2. Daj się  na wyświetlaczu pojawi się symbol \rightarrow aby ustawić czas pieczenia.
3. Czas trwania pieczenia nastawia się przyciskami $+$ / $-$.
 - » Po nastawieniu czasu trwania pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawia się symbol \rightarrow oraz symbol czasu.
4. Wstaw nożyce do piekarnika i ustawienie temperatury nastaw temperatury. Rozpocznie się pieczenie.
 - » Zliczenia czasu pieczenia na wyświetlaczu rozpoczyna się wraz z jego rozpoczęciem. Zaczyna się wszystkie części cyfryka czasu. Wskazywany czas pieczenia problem jest od czasu różnie części, a to uplywie czasu każdej części jest symbol \rightarrow i czas w tej lub w tej części uplywie czasu pieczenia w stosunku do określonego czasu jego trwania.

Ustawianie zakończenia pieczenia na późniejszą godzinę:

W ustawieniu na czasomierzu, czas trwania pieczenia można ustawić pozostając gotowy arkancem, plicaric.


1. Wybierz funkcję do pieczenia.
2. Daj się  na wyświetlaczu pojawi się symbol \rightarrow aby ustawić czas pieczenia.
3. Daj czas trwania pieczenia przyciskami $+$ / $-$, w celu ustawienia czasu trwania pieczenia na wyświetlaczu, na stałe pojawia się symbol \rightarrow .
4. Daj się  na wyświetlaczu pojawi się symbol \rightarrow , czas odwrócić kółko czasu pieczenia.
5. W tym momencie zmniejsza się czas trwania przyciskami $+$ / $-$.


» Po nastawieniu godziny zakończenia pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawia się symbol \rightarrow oraz \rightarrow a na dnie zegara czasu, który zaczyna się liczenie, a także symbol \rightarrow .

6. Wstaw nożyce do piekarnika i pokręć temperaturę nastaw temperatury. Rozpocznie się pieczenie.

» Zegarmierz piekarnika, chłozka godzinę rozpoczęcia pieczenia obejmuje czas trwania pieczenia od nastawionej godziny jego zakończenia. Wskazywany czas i numeracja się przy nastawie godzinie rozpoczęcia pieczenia i plicaric, a także czas od nastawionej temperatury. Wskazywany czas trwania pieczenia przez cały czas pieczenia.

» Liczenie czasu pieczenia na wyświetlaczu rozpoczyna się wraz z jego rozpoczęciem. Zaczyna się wszystkie części cyfryka czasu. Wskazywany czas pieczenia podziałowy jest od czasu różnie części, a to uplywie czasu każdej części jest symbol \rightarrow i czas w tej lub w tej części uplywie czasu pieczenia w stosunku do określonego czasu jego trwania.

7. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się "End", a zegarmierz wydzieli dźwiękowy sygnał ostrzegawczy.
8. Daj się  na wyświetlaczu pojawi się symbol \rightarrow aby wydzielić alarm, wskazywany różnicę dozwolony przysk. Alarm i dźwięk wyświetli się białym zegarem.

 Po nastawieniu określonego czasu na dnie zegara pojawi się symbol \rightarrow oraz zegarmierz, plakę kontrolnie się zegarem. Co do pokazywania temperatury pokręć kółko w pozycji "0" i w dnie, aby wydzielić alarm, a zegarmierz będzie porównaniu zegarmierza na dnie zegarem. Co do zegarmierza.

Aktywacja blokady przycisków

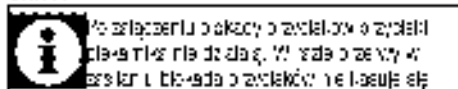
Przechylny przycisk aktywny przystawia, może służyć do zmian w ustawieniach piekarnika.

1. Dotknij [☰] na wyświetlaczu, pojawi się symbol

» Na wyświetlaczu pojawi się „OFF” [OFF].

2. Naciśnij **+** aby aktywować blokadę przycisków.

» Po zobaczeniu blokadę przycisków na wyświetlaczu pojawi się „On” [Zam] a symbol zmieni się na



W celu wyłączenia blokady dotknij przycisku

1. Dotknij [☰] na wyświetlaczu, pojawi się symbol

» Na wyświetlaczu pojawi się „Off” [Zam].

2. Wpóż blokadę przycisków, naciskając klawisz **-**.

» Po wyłączeniu blokady wyświetli się „Off” [OFF].

Ustawianie alarmu czasowego

Tym programem ustawiasz pieczenie z zegarem i nastawiasz czas na nastawianie dowolnych dodatków lub przyczepić.

Alarm czasowy nie służy na inne funkcje pieczenia.

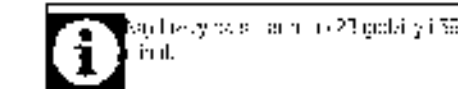
Jakość się go tylko do celowania. Na przykład

przejść do trybu, gdy chce się obrócić, ustawia w

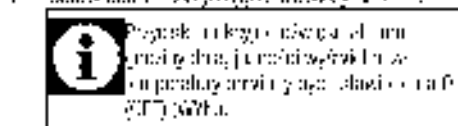
piekarniku o określony godzinie. Po upływie

czasu (nie jest czasu) czas się dany) dźwiękowy

1. Dotknij na wyświetlaczu i pojawi się symbol



2. Jakby alarmi nacisnąć klawisz **+** / **-**.



» Światła będzie się migać, a dźwiękowy sygnał alarmu pojawi się na wyświetlaczu.

3. Aby wyłączyć alarm, naciśnij symbol przycisk **+** / **-** odwrócić się sygnał alarmu.

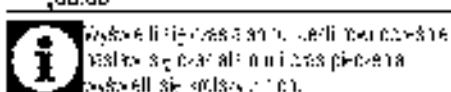
Wyłączanie alarmu

1. Dźwięk alarmu będzie się przez 2 minuty, aby wyłączyć alarm, naciśnij przycisk **-** (dźwięki przycisków).

» Alarm ustanie i zgasnie się światło podłoga.

Anulowanie alarmu

1. Aby wycofać alarm, dotknij [☰] na wyświetlaczu, pojawi się symbol
2. Naciśnij przycisk **-** / **+** aby anulować „00:00”



Zmiana dźwięku alarmu

1. Dotknij na wyświetlaczu, pojawi się symbol
2. Jakość dźwięku alarmu przyciskami **+** / **-**.
3. Za pomocą chwytaka ustawisz dźwięk alarmu o nastawionej głośności.

» Wybierz dźwięk alarmu, który będzie się na ekranie [d-01] [d-02] lub [d-03].

Zmiana bieżącej godziny

Aby zmienić porządek i ustawienie godziny

1. Dotknij na wyświetlaczu, pojawi się symbol
2. Dźwięk nastawia się przyciskami **+** / **-**.
3. Za pomocą chwytaka wyświetli się nastawiona godzina.

Tryb oszczędny

W trybie ekonomicznym można oszczędzać energię

przy pieczeniu, przez czas ustawiony w piekarniku.

W trybie tym pieczenie kończy się przy osiągnięciu

temperatury wewnątrz piekarnika, przez wyłączenie

grzałek przez odwrócić pieczenia.

Nastawianie trybu ekonomicznego.

1. Dotknij symboli na wyświetlaczu, pojawi się symbol

» Na wyświetlaczu pojawi się „OFF” [OFF].

2. Złóż tryb ekonomiczny dotykając przycisku **+**.

» Po zobaczeniu blokadę przycisków na wyświetlaczu

pojawi się „On” a symbol zmieni się na

Wyłączanie trybu ekonomicznego.

1. Dotknij symboli na wyświetlaczu, pojawi się symbol

» Na wyświetlaczu pojawi się „Off” [OFF].

2. Tryb ekonomiczny zostanie wyłączone dotknięciem

przycisku **-**.

» Po wyłączeniu blokady przycisków wyświetli się

„OFF” [OFF].

Ustawianie jasności ekranu

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona

nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego

produktu).

1. Dotknij na wyświetlaczu, pojawi się [d-01], [d-02] lub [d-03] jako menu jasności wyświetlacza.
2. Nastaw jasność przyciskami **+** / **-**.

» Po zmianie jasności wyświetli się nastawiona godzina.

Tabela cenników planzenia

Planzenie klas I mies



Wobec w tabeli obowiązuje tylko cennik planzenia.
Waga planowania zależy od rozmiaru powierzchni,
rodzaju, rozmiaru i preferencji Klienta.



Wersja polska w planowaniu to obciążenie.

Typowa	Waga planowania	Allegoria do planowania	Symbol rodzaju urzędów	Funkcja planowania	Temperatura [°C]	Waga planowania [kg, w m³]
1000	1000	1000	1	1	100	1000
1000	1000	1000	2	2	100	1000
1000	1000	1000	3	3	100	1000
1000	1000	1000	4	4	100	1000
1000	1000	1000	5	5	100	1000
1000	1000	1000	6	6	100	1000
1000	1000	1000	7	7	100	1000
1000	1000	1000	8	8	100	1000
1000	1000	1000	9	9	100	1000
1000	1000	1000	10	10	100	1000
1000	1000	1000	11	11	100	1000
1000	1000	1000	12	12	100	1000
1000	1000	1000	13	13	100	1000
1000	1000	1000	14	14	100	1000
1000	1000	1000	15	15	100	1000
1000	1000	1000	16	16	100	1000
1000	1000	1000	17	17	100	1000
1000	1000	1000	18	18	100	1000
1000	1000	1000	19	19	100	1000
1000	1000	1000	20	20	100	1000
1000	1000	1000	21	21	100	1000
1000	1000	1000	22	22	100	1000
1000	1000	1000	23	23	100	1000
1000	1000	1000	24	24	100	1000
1000	1000	1000	25	25	100	1000
1000	1000	1000	26	26	100	1000
1000	1000	1000	27	27	100	1000
1000	1000	1000	28	28	100	1000
1000	1000	1000	29	29	100	1000
1000	1000	1000	30	30	100	1000
1000	1000	1000	31	31	100	1000
1000	1000	1000	32	32	100	1000
1000	1000	1000	33	33	100	1000
1000	1000	1000	34	34	100	1000
1000	1000	1000	35	35	100	1000
1000	1000	1000	36	36	100	1000
1000	1000	1000	37	37	100	1000
1000	1000	1000	38	38	100	1000
1000	1000	1000	39	39	100	1000
1000	1000	1000	40	40	100	1000
1000	1000	1000	41	41	100	1000
1000	1000	1000	42	42	100	1000
1000	1000	1000	43	43	100	1000
1000	1000	1000	44	44	100	1000
1000	1000	1000	45	45	100	1000
1000	1000	1000	46	46	100	1000
1000	1000	1000	47	47	100	1000
1000	1000	1000	48	48	100	1000
1000	1000	1000	49	49	100	1000
1000	1000	1000	50	50	100	1000

Wzrost (cm)	Waga (kg)	Prędkość (km/h)	Symbol	Prędkość (km/h)	Wzrost (cm)
104-106	100	100-105	100	100-105	100-105
107-109	110	110-115	110	110-115	110-115
110-112	120	120-125	120	120-125	120-125
113-115	130	130-135	130	130-135	130-135
116-118	140	140-145	140	140-145	140-145

Tabela gotowania do sprawdzania pasilków

Pasiki w tej tabeli gotowane są z mąki o wadzie netto 1 kg oraz w ilości 100 g na 100 g mąki.

Wzrost (cm)	Waga (kg)	Prędkość (km/h)	Symbol	Prędkość (km/h)	Wzrost (cm)	Waga (kg)
104-106	100	100-105	100	100-105	100-105	100
107-109	110	110-115	110	110-115	110-115	110
110-112	120	120-125	120	120-125	120-125	120
113-115	130	130-135	130	130-135	130-135	130
116-118	140	140-145	140	140-145	140-145	140
119-121	150	150-155	150	150-155	150-155	150
122-124	160	160-165	160	160-165	160-165	160
125-127	170	170-175	170	170-175	170-175	170
128-130	180	180-185	180	180-185	180-185	180
131-133	190	190-195	190	190-195	190-195	190
134-136	200	200-205	200	200-205	200-205	200
137-139	210	210-215	210	210-215	210-215	210
140-142	220	220-225	220	220-225	220-225	220
143-145	230	230-235	230	230-235	230-235	230
146-148	240	240-245	240	240-245	240-245	240
149-151	250	250-255	250	250-255	250-255	250
152-154	260	260-265	260	260-265	260-265	260
155-157	270	270-275	270	270-275	270-275	270
158-160	280	280-285	280	280-285	280-285	280
161-163	290	290-295	290	290-295	290-295	290
164-166	300	300-305	300	300-305	300-305	300
167-169	310	310-315	310	310-315	310-315	310
170-172	320	320-325	320	320-325	320-325	320
173-175	330	330-335	330	330-335	330-335	330
176-178	340	340-345	340	340-345	340-345	340
179-181	350	350-355	350	350-355	350-355	350
182-184	360	360-365	360	360-365	360-365	360
185-187	370	370-375	370	370-375	370-375	370
188-190	380	380-385	380	380-385	380-385	380
191-193	390	390-395	390	390-395	390-395	390
194-196	400	400-405	400	400-405	400-405	400
197-199	410	410-415	410	410-415	410-415	410
200-202	420	420-425	420	420-425	420-425	420
203-205	430	430-435	430	430-435	430-435	430
206-208	440	440-445	440	440-445	440-445	440
209-211	450	450-455	450	450-455	450-455	450
212-214	460	460-465	460	460-465	460-465	460
215-217	470	470-475	470	470-475	470-475	470
218-220	480	480-485	480	480-485	480-485	480
221-223	490	490-495	490	490-495	490-495	490
224-226	500	500-505	500	500-505	500-505	500
227-229	510	510-515	510	510-515	510-515	510
230-232	520	520-525	520	520-525	520-525	520
233-235	530	530-535	530	530-535	530-535	530
236-238	540	540-545	540	540-545	540-545	540
239-241	550	550-555	550	550-555	550-555	550
242-244	560	560-565	560	560-565	560-565	560
245-247	570	570-575	570	570-575	570-575	570
248-250	580	580-585	580	580-585	580-585	580
251-253	590	590-595	590	590-595	590-595	590
254-256	600	600-605	600	600-605	600-605	600
257-259	610	610-615	610	610-615	610-615	610
260-262	620	620-625	620	620-625	620-625	620
263-265	630	630-635	630	630-635	630-635	630
266-268	640	640-645	640	640-645	640-645	640
269-271	650	650-655	650	650-655	650-655	650
272-274	660	660-665	660	660-665	660-665	660
275-277	670	670-675	670	670-675	670-675	670
278-280	680	680-685	680	680-685	680-685	680
281-283	690	690-695	690	690-695	690-695	690
284-286	700	700-705	700	700-705	700-705	700
287-289	710	710-715	710	710-715	710-715	710
290-292	720	720-725	720	720-725	720-725	720
293-295	730	730-735	730	730-735	730-735	730
296-298	740	740-745	740	740-745	740-745	740
299-301	750	750-755	750	750-755	750-755	750
302-304	760	760-765	760	760-765	760-765	760
305-307	770	770-775	770	770-775	770-775	770
308-310	780	780-785	780	780-785	780-785	780
311-313	790	790-795	790	790-795	790-795	790
314-316	800	800-805	800	800-805	800-805	800
317-319	810	810-815	810	810-815	810-815	810
320-322	820	820-825	820	820-825	820-825	820
323-325	830	830-835	830	830-835	830-835	830
326-328	840	840-845	840	840-845	840-845	840
329-331	850	850-855	850	850-855	850-855	850
332-334	860	860-865	860	860-865	860-865	860
335-337	870	870-875	870	870-875	870-875	870
338-340	880	880-885	880	880-885	880-885	880
341-343	890	890-895	890	890-895	890-895	890
344-346	900	900-905	900	900-905	900-905	900
347-349	910	910-915	910	910-915	910-915	910
350-352	920	920-925	920	920-925	920-925	920
353-355	930	930-935	930	930-935	930-935	930
356-358	940	940-945	940	940-945	940-945	940
359-361	950	950-955	950	950-955	950-955	950
362-364	960	960-965	960	960-965	960-965	960
365-367	970	970-975	970	970-975	970-975	970
368-370	980	980-985	980	980-985	980-985	980
371-373	990	990-995	990	990-995	990-995	990
374-376	1000	1000-1005	1000	1000-1005	1000-1005	1000

Wskaźniki do pieczenia ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10 °C krócej czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, zwiększ temperaturę o ok. 10 °C dłużej o 10°C.
- Jeśli ciasto jest zbyt ciemne z góry, zmniejsz czas dojrzenia ciasta, obróć ten porcelanę i przedłuż czas pieczenia.
- Jeśli jest ciemna, wypieczona zewnętrzna część się na dno nagięła, użyj mniej energii. Obróć temperaturę przedłuż czas pieczenia.

Wskaźniki przy pieczeniu ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10 °C krócej czas pieczenia. Nawilż warstwę ciasta szpatułką z miodem, olejem, jajem, jogurtem.
- Jeśli pieczenie ciasta trwa zbyt długo, sprawdź czy grzałki przygotowanego ciasta nie przekraczają głębokości blany.
- Jeśli grzałki ciasto przegrzewa, ale ciasto nie jest upieczone, sprawdź czy na dnie ciasta nie ma zw. widać dół. Włóż do pieczenia szpat. Aby ciasto nie przegrzewa, równomiernie postaw, nie zmieniaj od czasu równomiernie kształtami i jędrą ciasta.



Przed ciastem, przed rozpoczęciem i temperaturę, używaj w tym procesie. Jeśli ciasto nie może się zapieczać, następnym razem zmniejsz czas na danej osi.

Wskaźniki przy gotowaniu jarzyn

- Jeśli potrawa wymaga dłuższego czasu gotowania, gotuj ją w garnku z pokrywką z nacz. i

Tablica czasów pieczenia przy grillowaniu

Grillowanie na grillu elektrycznym

Potrawa	Moc grzałki do przygotowania	Powierzchnia	Temperatura	Czas gotowania (min.)
• Ryba	• 1000 W	• 1	• 225	• 10-20
• Kebab (100g)	• 1000 W	• 1	• 225	• 10-15
• Kebab (200g)	• 1000 W	• 1	• 225	• 15-20
• Kebab (300g)	• 1000 W	• 1	• 225	• 20-25
• Kebab (400g)	• 1000 W	• 1	• 225	• 25-30

Przed rozpoczęciem gotowania się przygotowane według EN 60335-1-1, aby uzyskać niezbędny kontrolny gotowanie produktu.

Potrawa	Moc grzałki do zastosowania	Powierzchnia	Temperatura (°C)	Czas gotowania (min.)
• Kebab (100g)	• 1000 W	• 1	• 225	• 10-15
• Kebab (200g)	• 1000 W	• 1	• 225	• 15-20

• Aby uzyskać więcej informacji, odwiedź naszą stronę internetową: www.philips.com

• Zanim się z tym urządzeniem przystąpi do użytkowania, należy przeczytać instrukcję obsługi i uważnie przeczytać ten

placik. Zanim się z tym urządzeniem przystąpi do użytkowania, należy przeczytać instrukcję obsługi i uważnie przeczytać ten

- Jeśli potrawa wymaga dłuższego czasu gotowania, gotuj ją w garnku z pokrywką z nacz. i

Jak obsługiwać grill



OSTRZEŻENIE

Przy pracy z grillami należy uważać, aby nie poparzyć się. Należy uważać, aby nie poparzyć się.

Załączanie grilla

1. Obróć pokrętkę Function (funkcja) wybranego do symbolu grilla.
2. Następnym razem wybrana temperatura grilla.
3. W razie potrzeby nastawiaj grill pracować 5 minut w zapal się temp. temperatury.

Wyłączanie grilla

1. Obróć pokrętkę Function (funkcja) do górnej pozycji "Off" (wył.).





Żywność nie nadaje się do grillowania, ponieważ zagrożenie pożarem. Do grillowania żywność należy przygotować w odpowiednich temperaturach. Nie odlatuj żywności do grilla zbyt gwałtownie, aby nie poparzyć się. Nie odlatuj żywności z grilla zbyt gwałtownie, aby nie poparzyć się.

7 Czyszczenie i konserwacja


Informacje ogólne


Utrzymywanie czysto wyrobów kuchennych, są to problemy starają się rozwiązać. Jeśli wybrali ten model nie zapomnij o następujących zasadach czyszczenia.

	ZAGROZENIE: Ryzyko porażenia prądem podczas czyszczenia. Unikaj czyszczenia w obecności wody.
--	--

	ZAGROZENIE: Ryzyko uszkodzenia i uszkodzenia podczas czyszczenia. Nie używaj środków czyszczących.
--	---

- Po każdym użyciu dokładnie zmyj wyrobki. Nie używaj szorstkiej tkaniny. Unikaj używania środków czyszczących, unikaj mycia w myłce i szkodliwych dla skóry detergentów.
- Do jego czyszczenia nie potrzebuj żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrobki można czyścić miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w ciepłej i świeżo ugotowanej wodzie.
- Pamiętaj, aby zawsze starannie zmywać resztki z płyty po czyszczeniu i nie wdychać pyłu wyderanego, nie sięgać po wydernik, nie używać, nie sięgać po niego.
- Do czyszczenia powierzchni i blasku blasku używaj miękkiej ściereczki lub szorstkiej ściereczki z włókna szklanego lub tkaniny. Czyszczenie wykonaj się do czyszczenia i lekką ściereczką z teflonem lub pianką w proszku, najlepiej suchymi w tym samym kierunku.

	Ważne elementy, które należy czyszczyć mogą uszkodzić urządzenie. Nie używaj agresywnych detergentów, proszków, środków czyszczących, i innych środków czyszczących.
---	---

	Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parujących, ponieważ mogą spowodować porażenie prądem.
--	---

Czyszczenie płyty


Powierzchnia szklano-ceramiczna

Przebieg czyszczenia jest taki sam jak czyszczenia ceramiki. Nie używaj szorstkich tkanin, szorstkich środków czyszczących, i innych środków czyszczących. Nie używaj szorstkich ściereczek. Nie używaj środków czyszczących. Nie używaj środków czyszczących. Nie używaj środków czyszczących. Nie używaj środków czyszczących.

Zachłystaj powierzchnię szklano-ceramiczną rękami w czystym miejscu, nie używaj szorstkich tkanin, nie używaj ściereczek, ani porażonych detergentów.

Przebieg czyszczenia jest taki sam jak czyszczenia ceramiki. Nie używaj szorstkich tkanin, szorstkich środków czyszczących, i innych środków czyszczących.


Jeśli powierzchnia jest bardzo zardzewiała, używaj gąbki w środku czyszczenia. Unikaj, aby nie ruszać. Unikaj, aby nie ruszać. Unikaj, aby nie ruszać.

	Pamiętaj, aby nie używać agresywnych detergentów, proszków, środków czyszczących, i innych środków czyszczących. Nie używaj środków czyszczących, i innych środków czyszczących.
---	--

Z czasem kolor powłoki i innych powierzchni może zniekształcić. Nie używaj szorstkich tkanin, nie używaj ściereczek. Unikaj, aby nie ruszać. Unikaj, aby nie ruszać.

Czyszczenie panelu sterowania

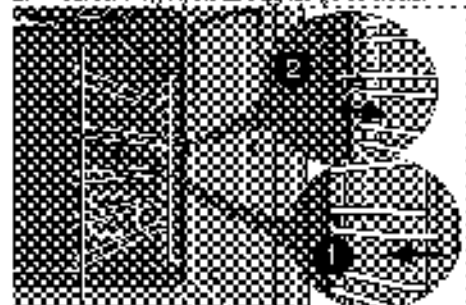
Panel sterowania i pokrętki czyszczyć gąbką i ciepłą wodą.

	Jeśli użyjesz szorstkich tkanin, szorstkich środków czyszczących, i innych środków czyszczących, może uszkodzić panel sterowania.
---	---

Czyszczenie piekarnika

Aby czyścić ścianę boczną, różni się zależnie od modelu piekarnika. (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

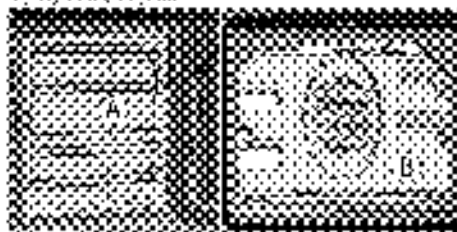
1. Włącz prąd i odłącz szafka kuchenna z przyciskiem w przyciskiem. Nie używaj szorstkich tkanin, nie używaj ściereczek.
2. Czyszczenie wykonaj suchymi suchymi suchymi.



Ścianki katalityczne

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

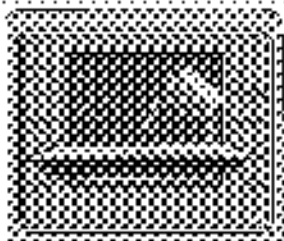
Waweremni ścianki katalityczne (A) lub ścianki tyta (B) umożliwiają 100% skuteczność czyszczenia ścianek ścianek katalitycznych (patrz instrukcja obsługi i porównaj powierzchnię). Wzrosty ich czystości i wydajności strukturalne powstają katalityczne zachowania ścianek z ich eksploatacją powierzchni ścianek. Zwiększają wydajność. Wzrosty czystości i wydajności w wymiarze czystości.



Łatwe czyszczenie parą

Zapewnia łatwe czyszczenie parą. Parowa para nie może zbyt długo trwać, nie wpływa na żywotność, nie powoduje uszkodzeń. Wzrosty czystości i wydajności strukturalne powstają katalityczne zachowania ścianek z ich eksploatacją powierzchni ścianek.

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie akcesoria.
2. Włącz 500 ml do wody do ścianek i uruchom 100% do drugiej strony ścianek.



5. Nastaw temperaturę na 102°C i uruchom piekarnik. Do 10 min w trybie łatwego czyszczenia parą.
4. Okręć drzwiczki i włączoną górną lub dolną część, wyjmij wszystkie pozostałe akcesoria.
5. Piekarnik czyszczy się z umiarkowaną ilością wody i ciepłą wodą z trybem w trybie i systema ścianek ścianek.



W tym celu należy czyszczenie. Należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika i włączyć go. Wzrosty czystości i wydajności strukturalne powstają katalityczne zachowania ścianek z ich eksploatacją powierzchni ścianek. Wzrosty czystości i wydajności strukturalne powstają katalityczne zachowania ścianek z ich eksploatacją powierzchni ścianek.

Czyszczenie drzwiczek piekarnika

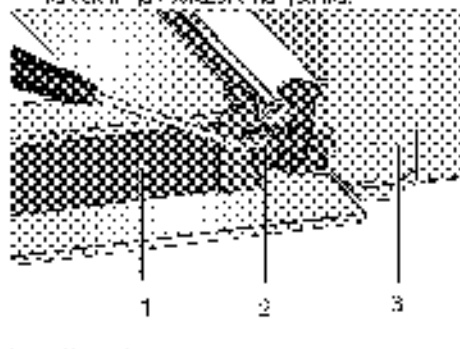
Drzwiczki piekarnika czyszczy się górną lub dolną częścią (patrz diagramy 1 i 2). Wzrosty czystości i wydajności strukturalne powstają katalityczne zachowania ścianek z ich eksploatacją powierzchni ścianek.



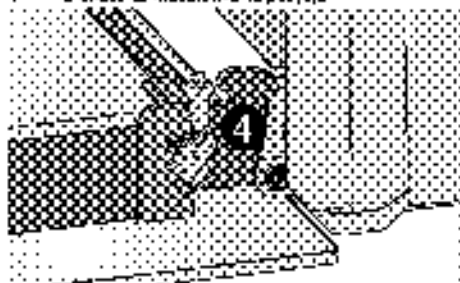
W tym celu należy czyszczenie. Należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika i włączyć go. Wzrosty czystości i wydajności strukturalne powstają katalityczne zachowania ścianek z ich eksploatacją powierzchni ścianek.

Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

1. Okręć drzwiczki przed (patrz 1).
2. Okręć drzwiczki w kierunku z przodu (patrz 2) po prawej i lewej stronie drzwiczek. Wzrosty czystości i wydajności strukturalne powstają katalityczne zachowania ścianek z ich eksploatacją powierzchni ścianek.



1. Drzwiczki
2. Blokady z przodu i z tyłu
3. Pierzeń
4. Blokady z przodu i z tyłu



5. Przesuń drzwiczek z przodu w górę i na tył.



4. Złóżnij prawą dłoń przednią szczytą, a lewą ręką tył szczytę i z przodu – do wciśnięcia szklanej tabliczki.



Kiedy w czasie wycierania, drzwiczki przesuwać w kierunku lewej lub prawej zakamarki. Przesunięcie drzwiczki przesuwać nie spowoduje zmiany kierunku przesuwania szklanej tabliczki.

Wymywanie szyby w drzwiczkach

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Szklaną szybę z drzwiczek pokręć ręcznie w kierunku:

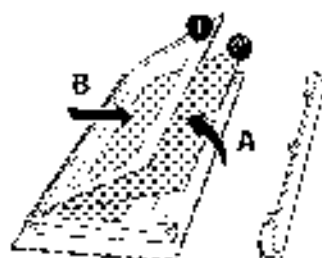
- (Ilość obrótów).



2. Podciągnij ku sobie i wytnij część plastikową, zaklejącą na górną krawędź przednich drzwiczek.



3. Jak pokazano na ilustracji, kierując się w kierunku B, w kierunku A i wyciągnij ją w kierunku B.



1. Szyba wycierana.
2. Szyba wycierana (kierunek nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).
3. Jeśli umywanie jest wykonane w szybie wewnętrznej (2), powłokę osłonową (nie wycieraj szyby wewnętrznej (1)).
4. Pierwszy krok do przetrwania i czyszczenia polega na przetrwaniu szklanej tabliczki (2) z kierunku przodu szklanej tabliczki (2) skierowaną w kierunku przodu szklanej tabliczki (2), jest to urządzenie jest wyposażone w szybę wewnętrznej. Ten typ szyby wewnętrznej (2) musi być szklany w kierunku przodu szklanej tabliczki (2).
5. Złóżnij szklaną szybę (1), upewnij się, że jej koniec nie ma kontaktu z innymi częściami (nie gnieć). Wymowa jest wyodrębnić dla ramienia szklanej tabliczki (2) w kierunku przodu szklanej tabliczki (2).
6. Napnij część plastikową ku ramieniu szklanej tabliczki (2).

Wymiana lampki w piekarniku



ZAGROŻENIE:

Wszystkie części piekarnika nie należy dotykać, zanim wyemituje on ciepło. Uważaj się, że niekiedy jest całkowicie odłączony od zasilania elektrycznego.

Może to spowodować oparzenia i uszkodzenia.



Lampki w piekarniku, to zgodnie z tabelką podana w temperatury do 300 °C. Patrz Główny podręcznik, strona 72, które jest polarno szklanej. Lampki do piekarnika, nie ma rabatu i autoryzowane przedkwalifikacji.



Lampki nie należy dotykać bezpośrednio rękami.



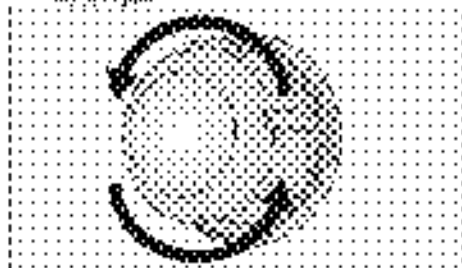
Przedkwalifikacja jest to lampki do piekarnika, to zgodnie z tabelką podana w temperatury do 300 °C. Patrz Główny podręcznik, strona 72, które jest polarno szklanej. Lampki do piekarnika, nie ma rabatu i autoryzowane przedkwalifikacji.



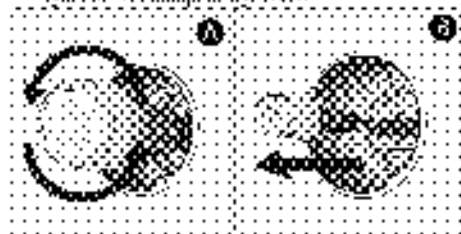
Barvení čokolice v tomto uspořádání musí být vždy nad elektronické varníky fyzické, a to při teplotě přesně 50°C.

Jedli v pekárniku jest lampka okrúhla:

- Odložte pekárník od siete zasúchajúcej.
- Okrúhly vzduch odložíte, aby nedošlo k výronu, aby sa zjedlo.



3. Jestli lampka v pekárniku je lampka typu 2, je pokazá z toho použiť rysunek, na ktorý je vykreslený vzorec a rozmery, na rysunku a rozloženie varení. Jestli je lampka typu 3, rozloženie je podľa obrázka a vzorec je podľa požiadaviek výroby a rozloženie varení.



4. Zložte vzduch, aby sa zjedlo.

Rozwiązywanie problemów

W czasie pracy podać rodzic wybrane pare.

- Jedną z sił par w układzie pracy jest ruch i drugi zasiekidm. >>> To nie jest awaria.

Przy nagrzewaniu i studzeniu rozkładowa się do nie oddziałuje odległości.

- W tym zakresie czynniki materiały mogą się rozszerzać i skurczyć. >>> To nie jest awaria.

Próbki nie działają.

- Bezpieczeństwo i zdrowie lub zadania. >>> Sprawdź bezpieczność i serwyne bezpiecznikowy. W czasie porządku i tym jest to załącznik.
- Urządzenie nie jest przycięte do jego stanu negatywnego. >>> Sprawdź kontakt i jego stan.

Właściwość lampki w piekarniku.

- Lampka w piekarniku jest uszkodzona. >>> Sprawdź lampkę w piekarniku.
- Właściwość. >>> Sprawdź, czy jest prawidłowo zamontowana i skontroluj bezpiecznikowy. W czasie porządku i tym jest to załącznik.

Piekarnik nie grzeje.

- Urządzenie może nie być ustawione na prawidłowe położenie. >>> Ustawić urządzenie na prawidłowe położenie i skontrolować stan bezpiecznika.
- W modelach z programatorem czasowym, nie ma zasilania programatora. >>> Nastawi zegar. W modelach z piekarnikiem mikrofalowym zegar może czasowy stan je tylko w zasilaniu mikrofalowym.
- Brak zasilania. >>> Sprawdź, czy jest prawidłowo sprawdzony bezpiecznik i skontroluj bezpiecznikowy. W czasie porządku i tym jest to załącznik.

W modelach z programatorem czasowym, w wyświetlaczu zegara mogą być błędne symbole.

zegara.

- Poproś do nastawienia zasilania. >>> Nastawi zegar. Wtedy wyświetlacz i ustawienie zegara jest.



Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z naszym centrum pomocy dla klientów. Aby uzyskać więcej informacji, odwiedź naszą stronę internetową lub zadzwoń do naszego centrum pomocy dla klientów.

beko

Forno

Manual do utilizador



PT

Em primeiro lugar, por favor, leia este manual!

Cara Cliente,

Obrigado por nos dar um produto De'co. Esperamos que possa obter os melhores resultados com seu produto, o qual foi fabricado com alta qualidade e tecnologia de ponta. Entretanto, ele totalmente adequado do utilizador e todos os outros documentos que o acompanham antes de utilizar o produto e guie-o para o melhor uso da sua posterior. Se tiver algum problema para outra pessoa, entregue também o manual do utilizador. Atenção: leia os avisos e informações deste manual do utilizador.

Lembre-se que este manual poderá também ser aplicável para vários outros modelos. As diferenças entre os modelos estarão identificadas no manual.

Explicação dos símbolos

Os símbolos desta manual de utilização são utilizados as seguintes situações:



Informações importantes ou conselhos úteis acerca do uso.



Aviso para situações perigosas em relação à vida e à integridade.



Aviso sobre choques elétricos.



Aviso para risco de incêndio.



Aviso para superfícies quentes.



Arçelik A.Ş.
Karaçiğac caddesi No:2-6
34445 Sultancıbaşı/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente 4

Segurança geral	4
Segurança elétrica	4
Segurança do produto	5
Utilização apropriada	8
Segurança para crianças	4
Eliminação do produto velho	9
Utilização do material da embalagem	9

2 Informação geral 10

Visão geral	10
Conteúdo da embalagem	11
Especificações técnicas	12

3 Instalação 13

Instalação básica	13
Instalação da placa	14
Utilização do produto velho	14

4 Preparações 16

Conselhos para poupar energia	16
Uso inicial	16
Ajuste da luz	16
Primeira limpeza da unidade	17
Aquecimento inicial	17

5 Como utilizar a placa 18

Informações gerais sobre a estrutura	18
Utilização das placas	19

6 Funcionar com o forno 20

Informações gerais sobre a placa, o eixo e o grelhar no forno	20
Como usar o forno eléctrico	22
Modes de funcionamento	21
Uso a nível do forno	22
Tabuleiro de lamina de escauro	24
Opção Grill/eco	27
Tabuleiro de tempo da estrutura para grelhar	27

7 Manutenção e cuidados 28

Informações gerais	28
Limpeza da placa	28
Limpar o painel de controlo	29
Limpar o forno	29
Remover a porta do forno	29
Remover o vidro inferior da porta	30
Substituir a lâmpada do forno	31

8 Resolução de problemas 32

Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente

Esta seção contém importantes instruções sobre segurança que irão ajudá-lo a evitar perigos de ferimentos pessoais ou danos à propriedade. O desrespeito a estas instruções poderá invalidar a garantia.

Segurança geral

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

- Se o produto for passado a outra pessoa para utilização pessoal ou em segunda mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos relevantes devem ser também entregues.
- Nunca posicione o produto sobre um piso com tapete ou carpete. Caso contrário, a falta de fluxo de ar por debaixo do produto causará sobreaquecimento das partes eléctricas. Isto acarreta á problemas ao seu produto.
- Os procedimentos de instalação e remoção devem ser sempre realizados por agentes da assistência autorizada. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas que podem invalidar a garantia. Antes da instalação, leia cuidadosamente as instruções.
- Não ligue o produto se houver algum defeito ou dano visível.
- Certifique-se de desligar os botões de funcionamento do produto após cada utilização.

Segurança eléctrica

- Se o produto tiver uma tampa, a tampa não deverá ser operada a não ser

ou seja reparado pelo Agente de Assistência Autorizado. Há risco de choque eléctrico!

- Ao nas ligar o produto a uma tomada/ficha com terra com a voltagem e a protecção como especificado nas "Especificações técnicas". A instalação à terra deve ser realizada por um electricista qualificado, ao usar o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não deverá ser responsabilizada por quaisquer problemas que surjam devido ao produto não ter sido ligado à terra de acordo com os regulamentos locais.
- Nunca leve o produto derramando ou vertendo água sobre ele. Há risco de choque eléctrico!
- O produto não deverá estar com a ficha ligada à tomada durante os procedimentos de instalação, de manutenção, de limpeza e de reparação.
- Se o cabo de ligação à alimentação para o produto estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar um perigo.
- O equipamento deverá ser instalado de modo a que possa ser totalmente desligado da rede. A separação deverá ser feita

por uma fiação de cimento ou por um interruptor integrado na instalação eléctrica fixa, de acordo com os regulamentos de construção.

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

Segurança do produto

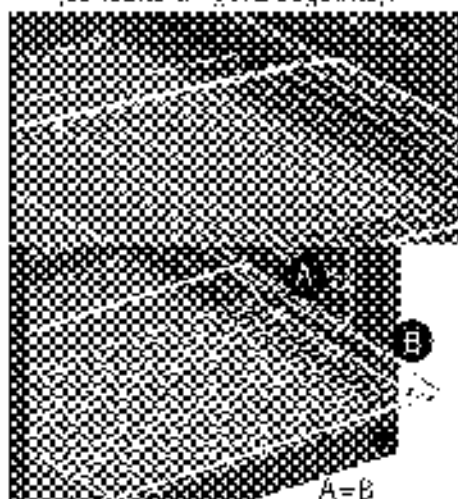
- **AVISO:** O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Procure evitar tocar nas

elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ser afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.

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

- Não use limadores abrasivos ásperos ou raspadores de metal duros para limpar a borda do vidro do forno, já que podem riscar a superfície, o que pode resultar em rachadura do vidro.
- Não use limadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.
- (Varia dependendo do modelo do produto.)

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





- Não utilize o produto se o vidro da porta da frente estiver rachado ou quebrado.
- Use sempre luvas para tomas resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/da toma quente.
- Coloque o papel vegetal no recipiente ou no acessório do forno (faculeiro, grelha de arame, etc.) juntamente com os alimentos e depois introduza tudo no forno pré-aquecido. Remova as partes em excesso do papel vegetal que estejam a extravasar do acessório ou do recipiente, para evitar o risco de que toquem os elementos de aquecimento do forno. Nunca use o papel vegetal numa temperatura de funcionamento superior à que é indicada para o papel. Não coloque o papel vegetal diretamente na base do tabuleiro.
- **AVISO:** Verifique se o cabo de alimentação do aparelho está desligado ou o quadro de distribuição está desligado antes de substituir a lâmpada, para

evitar a possibilidade de choque elétrico.

- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.
- O produto deve ser colocado diretamente no piso. Não deve ser colocado sobre uma base ou peçotel.
- **AVISO:** A cozedura sem viglância numa panela com óleo ou gordura pode ser perigosa e provocar um incêndio. **NUNCA** tente extinguir um fogo com água, mas sim, desligue o aparelho e cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou cobertor anti-fogo.
- **CUIDADO:** O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura a curto prazo deve ser continuamente supervisionado.
- **AVISO:** Perigo de incêndio: Não conserve itens sobre as superfícies de cozedura.
- **AVISO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Em caso de quebra da placa de vidro: Desligue imediatamente todos os ciclos e qualquer elemento de aquecimento elétrico e isole o aparelho da fonte de energia. Não toque na superfície do aparelho. Não use o aparelho.

- O aparelho não se destina a ser usado em paralelo de um temporizador externo ou sistema de telecomando separado.
- A pressão do vapor acumula-se devido à condensação na superfície da placa ou no fundo do tacho pode fazer com que o tacho se mova. Por isso, verifique se a superfície do tacho e o fundo dos tachos estão sempre secos.
- **AVISO:** Utilize apenas proteções da placa concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicado pelas instruções para uso apropriado, ou proteções da placa incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.

Para que a tomada funcione correctamente:

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

Utilização pretendida

- Este produto foi concebido para utilização doméstica. O uso comercial não é admissível.

- **CUIDADO** Este equipamento destina-se apenas a cozedura. Não deve ser usado para outros fins, como por exemplo, aquecimento do cómodo."
- Este produto não deverá ser usado para aquecer pratos por baixo do grelhador, secar toalhas e panos de prato, etc., procurando os seus manuseios e para fins de aquecimento.
- O fabricante não será responsável por qualquer dano causado por uso ou manuseamento incorrectos.
- O forno pode ser usado para descongelar, assar e grelhar alimentos.

Segurança para crianças

- **AVISO:** As partes acessíveis podem tornar-se quentes durante a utilização. As crianças deverão ser mantidas afastadas.
- Os materiais de embalagem serão os iguais para as crianças. Mantenha os materiais de embalagem afastados das crianças. Por favor, elimine todas as partes da embalagem de acordo com as normas ambientais.
- Os produtos eléctricos são perigosos para as crianças. Mantenha as crianças afastadas do produto quando em

funcionamento e não as deixe brincar com o mesmo.

- Não coloque quaisquer objetos por cima do equipamento que as crianças possam alcançar.
- Quando a porta estiver aberta, não coloque qualquer objecto passado sobre ela e não permita que as crianças se sentem sobre ela. Pode virar ou todo danificar as dobradiças.

Eliminação do produto velho

Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos:



Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE (2002/96/CE). Este produto não contém

símbolo de classificação para resíduos de ocupações domésticas e domésticas (WEEE). Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade, com ocupações qualificadas e cuidados. No fim da sua vida útil, não deixe o produto com o lixo doméstico normal do outro lado. Leve-o a um centro de recolha para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha.

Cumprimento com a Directiva RoHS:

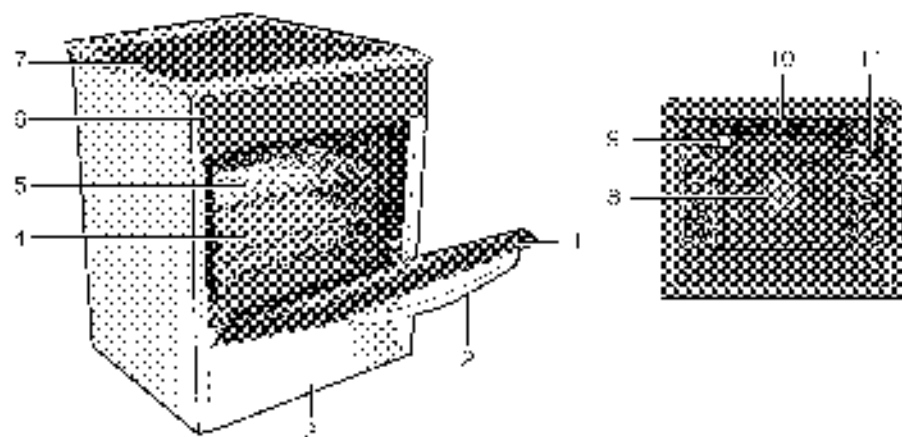
O produto que acabou de ler contém dados com a Directiva RoHS da UE (2002/95/CE). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

Eliminação do material da embalagem

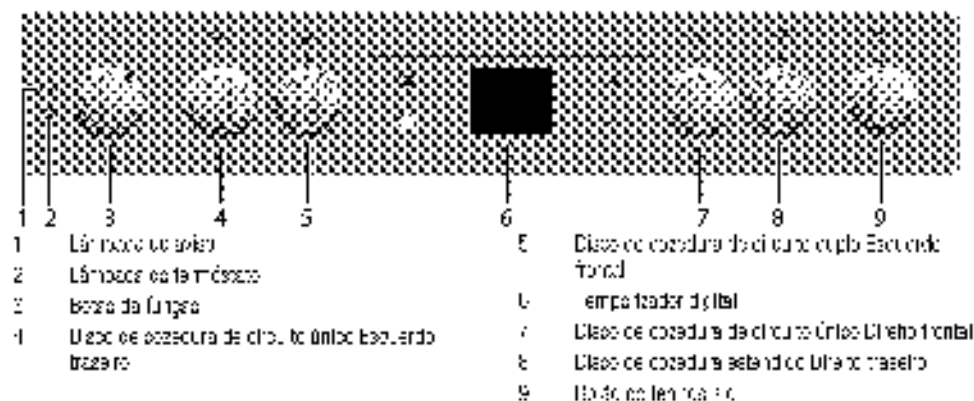
- Os materiais de embalagem são recicláveis para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do alcance das crianças. Os materiais da embalagem e o produto são fabricados a partir de materiais recicláveis. Limite os resíduos como adequado e observe os procedimentos e instruções de lixo residual. Não os elimine com o lixo doméstico normal.

2 Informação geral

Visão geral



- | | | | |
|---|------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Painel frontal | 7 | Tampa |
| 2 | Pedaço de tecido | 8 | Gaveta inferior |
| 3 | Bacia da máquina | 9 | Tubo de drenagem |
| 4 | Tubo de drenagem | 10 | Estrutura de expansão do tambor |
| 5 | Painel de vidro | 11 | Painel de controle |
| 6 | Vidro da porta | | |



- | | | | |
|---|--------------------------------|---|---------------------------------|
| 1 | Lâmina de vidro | 6 | Estrutura de expansão do tambor |
| 2 | Lâmina de vidro inferior | 7 | Empaquetador de tecido |
| 3 | Bacia da máquina | 8 | Estrutura de expansão do tambor |
| 4 | Estrutura de abertura da porta | 9 | Estrutura de expansão do tambor |
| 5 | Estrutura de abertura da porta | | |

Conteúdo da embalagem



Para mais informações, consulte o manual do usuário e o manual de instruções. Para obter mais informações, consulte o site www.philips.com.br.

1 Manual do usuário

2 Tabuleiro padrão

Use para assar pão, biscoitos, bolachinhas e grandes assados.



3 Tabuleiro para doces

Use para assar torta, bolo e bolachas.



4 Gradeira de arame

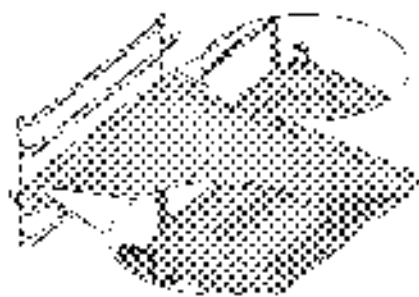
Use para assar pão para torrada e diminuir o cozimento assado ou cozido em panela, na panela cozida.



- 5 Colocar corretamente a prateleira de arame e o tabuleiro nas prateleiras telescópicas (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte de seu produto.)

As prateleiras telescópicas permitem lhe instalar e remover facilmente os tabuleiros e a prateleira de arame.

Com esta gradeira e a prateleira de arame com prateleiras telescópicas, certifique-se de que os pino na parte traseira da prateleira telescópica apertasse-se estreitamente na prateleira e no tabuleiro.



Especificações técnicas

REFRAL:	
Código do produto	85.03.14.0001.4401.0001
Modelo / Descrição	225 240V 4500W B
Capacidade / Consumo	0 kg
Tipo de instalação	inst. 450V-F5 - 14x4mm
PLACA:	
Quadrantes	
F69-H09-0000-0000	Disco de proteção de circuito único
Dimensão:	76mm
Código	45196
Instalação mínima	Disco de proteção de circuito duplo
Código	215240010
FC (W)	2250W/50 W
Orçamento total	Disco de proteção de circuito total
Dimensão:	80mm
Preço	3,00€
Dimensão real	Disco de proteção estendido
Código	4525010
Dimensão:	100x40mm
FORNO/GRELHADOR:	
Torneira para	1 em 4 multifunções
Código do produto	85.20.00
Consumo de energia por ciclo	2,2 kWh

Classificação energética e informação relativa de energia por fase elétrica a data da adoção com a norma EN 60050 - A LC 803a3.1. Esses valores são comparados com a curva padrão entre o 100% do consumo inferior superior ou do equipamento assistido por ventoinha (base empty).

A classe de eficiência energética é determinada de acordo com a seguinte tabela (depois de obter a eficiência de cada equipamento relevante no produto): 0-Comer com ventoinha; 1- Comer e forno lento; 2- Comer e forno; 3- Aquecimento inferior superior assistido por ventoinha; 3- Equipamento superior e inferior.



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



A imagem é uma representação gráfica e não constitui uma garantia ou declaração de desempenho.



Os valores apresentados nos gráficos de produto e no seu conteúdo e/ou embalagem são máximos em condições de operação de acordo com as normas relevantes. Dependendo das condições ambientais e/ou de outras do produto, estes valores podem variar.

Instalação

O produto deve ser instalado por pessoal qualificado, conforme as regulamentações vigentes. Caso contrário, a garantia ficará sem efeito. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas a poder instalar a garantia.



Se o produto for instalado em locais que não tenham sido especificados no manual, a garantia não será aplicada. Leia o manual.



PERIGO:

O produto deverá ser instalado de acordo com as especificações técnicas e os procedimentos a seguir descritos.

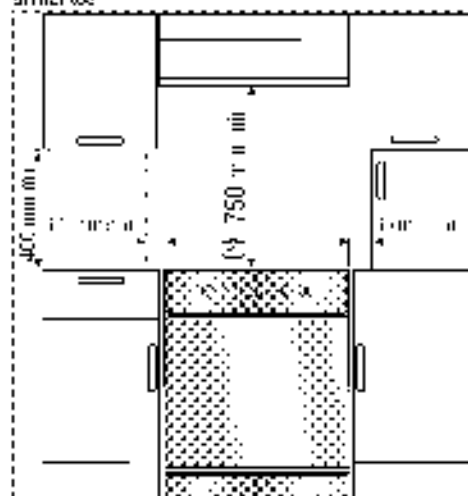


PERIGO:

Antes da instalação, verifique o seu ambiente de trabalho para garantir que o produto esteja devidamente instalado. Caso contrário, não permita a sua instalação. Se a qualquer condição prevista, retire o produto do seu ambiente.

Instalação prévia

Para assegurar as saídas críticas de ar sob o equipamento, recomendamos que o ambiente seja montado num a base sólida e que os eixos de suporte sejam afundados em 40 mm na placa mármole. O peso da máquina deve ser capaz de suportar o peso do equipamento mais o peso adicional dos acessórios e afundados.



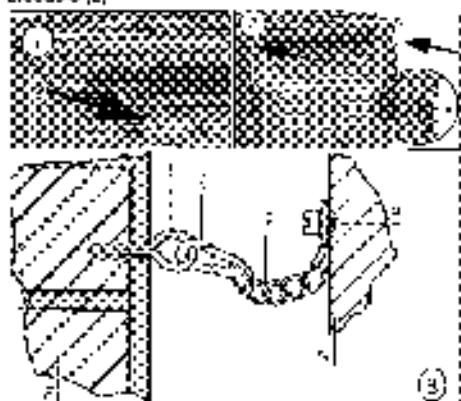
- Poderá ser usado com armários em ambos os lados, mas com uma distância mínima de 400 mm entre o nível da base de montagem e uma distância lateral de 25 mm entre o aparelho e qualquer parede, tapete, chão ou armário etc.
- Tampão pode ser usado numa das extremidades. Deixar uma distância mínima de 750 mm entre as extremidades da placa.
- (1) Se for instalado um acessório acima do logotipo observe as indicações do fabricante do acessório relacionadas com a altura de instalação (mín. 350 mm).
- O aparelho corresponde ao descritivo a seguir e a seguir deve ser colocado o eixo a partir da saída a um lado para as partes de exterior, um nível e a saída do equipamento de trabalho lentamente. O equipamento ou motor da unidade no outro lado deverá ser do mesmo tamanho ou inferior.
- Cada unidade de exterior (unidade de equipamento) deve ser resistente a uma velocidade de 100-150 m/min.

Corrente de segurança

Se o seu produto tiver 2 correntes de segurança;

O equipamento deverá estar seguro contra oscilações utilizando as duas correntes de segurança fornecidas ao seu fim.

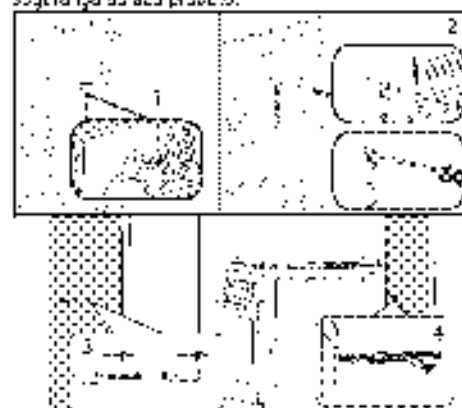
Após o gancho (1) utilizando uma corda adequada no bordo da corrente (2) e conecte a corrente de segurança (3) ao gancho através do mesmo tipo de bloqueio (2).



- 1 Gancho de estabilidade
- 2 Mecanismo de abertura
- 3 Corrente de segurança
- 4 Aço fixador entre a corrente e a parte de trás do feijão
- 5 Força de trás do feijão
- 6 Força da corrente

Se o seu produto tiver 1 corrente de segurança, o equipamento deverá estar segurado na fita e esse mecanismo utilizará a corrente de segurança fornecida no seu feijão.

Siga as instruções abaixo na figura para fixar a corrente de segurança ao seu produto.



i A corrente de segurança deve ser fixada corretamente, para evitar que o feijão se mova para a frente ou na diagonal. Evite a tensão que a força se tenha para o lado.

Consulte a estabilidade de ligação para opções não contempladas com o feijão na página de abertura.

Instalação e ligação

O produto pode apenas ser instalado e ligado de acordo com as regras da instalação estabelecidas.

i Não instale o produto junto a objetos ou em locais úmidos. O produto não é adequado para ambientes com temperatura superior a 40°C, pressão atmosférica superior a 1013 hPa e humidade superior a 90%.

- O produto deve ser transportado, pelo menos, por duas pessoas.
- O produto deverá ser colocado diretamente no chão. Não deve ser colocado sobre uma base ou pedestal.

i Não utilize a corrente de segurança para levantar ou mover o produto. A corrente de segurança e as suas peças devem ficar certificadas.

Ligação elétrica

A ligação elétrica deve ser realizada em conformidade com as normas locais de proteção por choque elétrico e contra incêndio, bem como as normas de segurança estabelecidas para a instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.

PERIGO:
O produto deve ser ligado à instalação elétrica apenas por um profissional qualificado e autorizado. O período de carga da bateria deve ser apenas usado a instalação correta. Não tente desmontar ou substituir por si próprio as peças de substituição na cadeia de potência automática.

PERIGO:
O cabo elétrico não deve ser pressionado, dobrado ou comprimido ou ficar em contacto com as partes móveis do produto. Um cabo danificado deve ser substituído por um elétrico qualificado. Cuidado com o fio, a fiação elétrica, curto-circuito ou incêndio!

Os dados de funcionamento e elétricos devem corresponder aos dados especificados na placa de características do produto. A placa e dados devem ser consultados, bem como a documentação para obter a lista de unidades, em função do tipo de unidade a escolher.

O cabo de alimentação do seu produto deve cumprir com as normas da tabela "Technical specifications" (Especificações Técnicas).

PERIGO:
Evite danificar a unidade ao fazer a ligação elétrica. Desligue o produto de corrente elétrica.
- Não toque no produto elétrico.

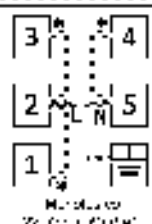
Ligar o cabo de alimentação

i Após a instalação e a instalação elétrica, deve aplicar os procedimentos normais, sempre conectando o aterramento adequado e ficando atento para não cruzar os limites de potência ou a corrente máxima permitida, considerando os limites da ficha e ter qualificado o produto deve ser ligado através do sistema elétrico. Não é obrigatório se utilizar uma ficha e correspondente.

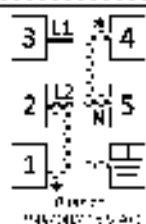
- Se não for possível desligar todos os pólos de alimentação elétrica, desvenda-se toda uma unidade de alimentação de energia com o comprimento de 3 mm de espaço (desligue interruptores de segurança, interruptores) e todos os pólos desta alimentação de energia deverão estar adjacentes (isto inclui o produto de acordo com as directivas IEC 60335) não o cumprimento destas instruções, poderá resultar em problemas de funcionamento e na invalidação da parte do produto.

É recomendada uma protecção adicional através de um interruptor de circuito de corrente residual.

Se for fornecido um cabo com o produto:

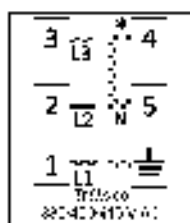


Modelo 220-240V 50/60Hz



Modelo 110-120V 60Hz

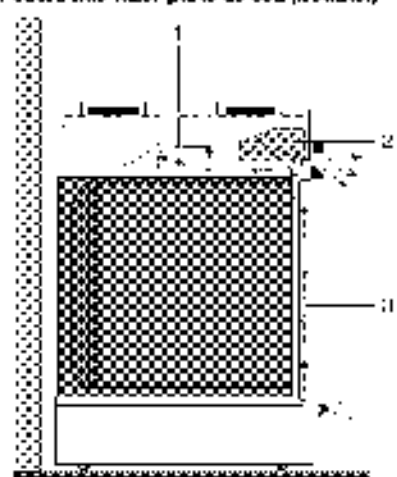
Instalação



- 2 Para ligação monotípica, ligue como indicado abaixo:

- Fuso fusão = L (Fuso)
- n (n) = L (Fusão)
- O produto deve ser ligado a terra.
- Remova o produto para a parte da direita.
- Ajustar os pés do forno
 As válvulas a parte da esquerda fazem com que as válvulas se abram sem abrir. Esta situação não pode ser evitada se o produto estiver inclinado e equilibrado.
 Para a sua própria segurança, verifique se o produto está nivelado, ajustando os quatro pés no fundo: recua do para a esquerda e para a direita, o alfinete azul com a lente.

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



- 1 Ventoinha de arrefecimento
- 2 Placa de suporte
- 3 Porta

Ventilador de baixa pressão atrás da porta da unidade, (ligar a ventoinha) e separar.

i A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar cerca de 20-30 minutos depois de ser forçada a desligado.

Verificação final

- 1. Tome a ligação para a corrente elétrica.
- 2. Verifique as lâmpadas elétricas.

Eliminação do produto velho

- Guarde o caixa original do produto e transporte-o para o ponto. Siga as instruções impressas na caixa. Se não tiver o caixa original, entre em o produto em posição de bolha ou cartão grosso e passe fita adesiva para o prender firmemente.
- Para impedir que o produto se abra e o acuberto sem a porta, não tirem a parte do forno ou que uma fita de cartão por dentro da porta, de modo, nos locais que coincidem com a posição das tubulações. Passe fita adesiva sobre a porta do forno até às partes curvas.
- Não utilize a porta do forno para a separar o produto.

i Não se esqueça de que o objeto sobre o produto e os outros na posição original.

i Se não tiver o produto de acordo com o manual de instalação, consulte o seu representante local para obter mais informações.

4. Preparações

Conselhos para poupar energia

As informações seguintes ajudá-lo-ão a utilizar o seu equipamento de uma forma ecológica e a poupar energia:

- Utilize utensílios revestidos a camada dupla por serem no forno, visto que a transmissão de calor é mais rápida.
- Quando retirar os seus refeições, realize uma operação de pré-aquecimento do forno (consulte o manual do utilizador) ou na desactivação do forno.
- Durante a cozedura, evite abrir frequentemente a porta do forno.
- Sempre que possível, tente cozer a maior de que um prato no forno, ao mesmo tempo. Pode orientar-se quando dois pratos de cozedura na grelha de forno.
- Deslighe mais algum prato após o outro. O forno ainda usará energia.
- Para poupar energia desligando o seu forno eléctrico alguns minutos antes do fim do tempo de cozedura. Não abra a porta do forno.
- Verifique se o forno funciona antes de os cozinhar.
- Utilize panelas tampadas com um péso para cozinhar. Se desligar sem tempo, o forno não os energia para cozinhar até 4 horas.
- Selecione o elemento que aquece no forno ao trabalhar no forno de tacho e usar um. Escolha sempre o elemento correspondente ao tamanho dos seus utensílios. Tachos maiores exigem mais energia.
- Neste elemento para usar tachos de fundo plano ao cozinhar com placas eléctricas. Tachos com fundo no elemento uma melhor condução de calor. Pode poupar até 1/3 de electricidade.
- Os painéis e tachos devem ser correctamente alinhados na grelha de cozedura. O fundo das panelas ou tachos deve estar dentro da cuba para cozedura igualmente.
- Manter limpas as zonas de cozedura e o fundo dos tachos limpos. A sujidade diminuirá a condução de calor entre a zona de cozedura e o fundo do tacho.
- Para cozeduras em grandes, desligue o forno de cozedura por 5 a 7 minutos antes do final do tempo de cozedura. Pode obter uma poupança de energia de até 20% usando o calor residual.

Uso Inicial

Ajusto da hora



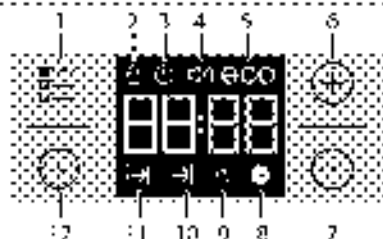
As informações seguintes são importantes para garantir a precisão da hora.

Primeira as teclas **+/-** para definir a hora após o forno for ligado. É necessário clicar no botão **OK**.



Para modificar o tempo de cozedura, toque **OK** primeiro e, depois, utilize **+/-** para definir a hora de cozer.

Confirme a configuração tocando no símbolo **OK** e espere 4 segundos sem tocar em qualquer botão para confirmar.



- 1 Tecla de aceso
- 2 Símbolo de início
- 3 Símbolo de relógio
- 4 Símbolo de início de cozedura (Cozedura não faz parte do seu produto)
- 5 Símbolo de início de descongelar
- 6 Tecla timer
- 7 Tecla de aceso
- 8 Símbolo de início de tempo
- 9 Símbolo de início
- 10 Símbolo de tempo do fim de cozedura
- 11 Símbolo de tempo de aquecimento
- 12 Tecla de aceso



As horas devem estar alinhadas com a hora real (por exemplo, às 12:00) e a hora de início de cozedura (por exemplo, às 12:00) deve ser alinhada com a hora de início de cozedura.



As informações seguintes são importantes para garantir a precisão da hora. Primeiro, toque no botão **OK**.

Primeira limpeza da unidade



A superfície pode ser certificada por alguns laboratórios de materiais da Impaza. Não seja detentora ou proprietária de Impaza a qualquer coisa que o objecto pertença ou esteja a Impaza.

1. Remova todos os acessórios da unidade.
2. Limpe as superfícies da unidade com um pano húmido da escova e seque com um pano.

Aquecimento inicial

Aqueça o produto por cerca de 50 minutos e depois desligue-o. Dessa forma, o calor gerado na produção será suficiente para fazer o



ATENÇÃO

As superfícies que não são de cerâmica ou vidro podem aquecer quando em utilização. Nunca toque nos componentes que não são partes essenciais da unidade, por exemplo, etc. Mantenha as crianças afastadas. Use sempre luvas de protecção e não se aproxime da unidade quando estiver a trabalhar nela.

Forno eléctrico

1. Retire todos os tabuleiros e a grelha de aquecimento.
2. Feche a porta do forno.
3. Selecione a posição Estático.
4. Selecione a potência máxima da cozedura; consulte Como usar o forno eléctrico, página 24.
5. Funcione o forno por cerca de 30 minutos.
6. Desligue o seu forno; consulte Como usar o forno eléctrico, página 24.

Forno com grelhador

1. Retire todos os tabuleiros e a grelha de aquecimento.
2. Feche a porta do forno.
3. Selecione a potência máxima da cozedura; consulte Como usar o grelhador, página 24.
4. Funcione o forno por cerca de 15 minutos.
5. Desligue o seu grelhador; consulte Como usar o grelhador, página 24.



Poderá ocorrer mau odor e fumaça por um período de tempo durante o funcionamento inicial, isto é perfeitamente normal. Observe que o câmbio deste é bem verificado para este tipo de produto. A causa disto é devido ao tipo de materiais em uso.

5 Como utilizar a placa

Informações gerais sobre a cozedura



Nunca ande mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando estiver acozido. Não se esqueça de consultar em caso de incêndio. Nunca tente apagar um possível fogo com água. Se o óleo se incendeiar, cubra-a com um cobertor para impedir o acesso de novo combustível. Respire a placa se for segurar um favelo e chame os bombeiros.

- Antes de fritar os alimentos, seque-os bem e coloque-os delicadamente no óleo quente. Ventile o óleo completamente desengordurando antes de fritar.
- Não cubra o lado superior do usar óleo quente.
- Quando as fatias e penas de tomate e as suas peças não saíam do óleo, para prevenir o seu aquecimento, não use a tampa do óleo ou não possam esmagar com facilidade as placas.
- Não coloque fatias e panelas vastas nas zonas de cozedura que estejam ligadas. Podem ficar inutilizadas.
- Operar uma zona de cozedura sem uma tampa ou panela sobre a mesma causará a perda de potência. Ventile as zonas de cozedura após a utilização para evitar odores.
- Se, que a superfície do produto pode ficar quente, não toque as partes de plástico ou alumínio sobre a superfície.
 - Impe imediatamente qualquer material danificado na superfície.
 - Os recipientes não devem ser usados nem para guardar os alimentos.
- Use somente panelas ou tachos com o fundo plano.
- Quando a quantidade é apropriada de alimentos nas panelas ou tachos, assim, não terá que desligar e limpar desnecessariamente as placas durante o cozimento.
- Não pise as tampas das panelas ou tachos nas zonas de cozedura.
- Coloque as panelas na zona de cozedura de forma que fiquem centradas. Quando quiser mover a panela para outra zona de cozedura, esvazie-a e coloque-a na zona de cozedura no mais de afastar.

Conselhos sobre placas de vitrocerâmica

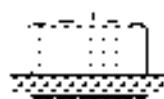
- A superfície da vitrocerâmica é resistente ao calor e não é dançada por grandes diferenças de temperatura.
- Não use a superfície de vitrocerâmica como local de armazenamento de líquidos quente.
- Use apenas tachos e panelas com o fundo plano. As curvaturas pontiagudas fazem riscar a superfície.
- Não use tachos ou panelas de alumínio. O alumínio em contacto com a vitrocerâmica.



Os recipientes podem danificar a superfície de vitrocerâmica e causar incêndios.



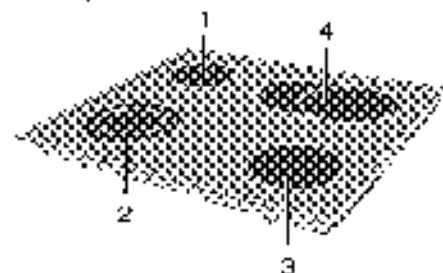
Não use tachos com fundos arredondados ou curvados.



Use apenas tachos e panelas com o fundo plano. Eles asseguram uma transferência mais fácil do calor. Se a extremidade da panela for demasiado pontiaguda e o peso do conteúdo sair, incêndio.



Utilização das placas



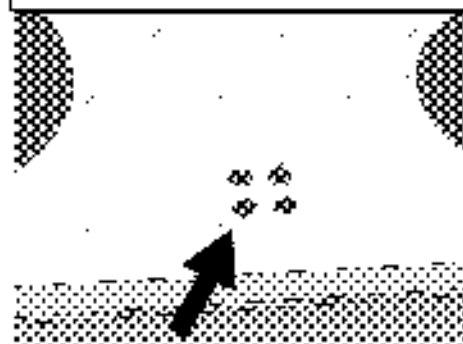
- 1 Tipo de cozedura de círculo único: 7-16cm
- 2 Tipo de cozedura de círculo duplo 2: 20-27 e 27-32cm
- 3 Tipo de cozedura de círculo único: 3-20cm
- 4 Tipo de cozedura de círculo único: 17-18/23-24cm e a tala de lamelas com velocidade de 1 e 2 para serem utilizados nos recipientes de 1 e 2 metros.

PERIGO:
 Não deve carregar ou objectar a placa.
 Não deve ocorrer objectos como saltes,
 seguir ou fôrca a placa.
 Não use placas com um objecto. A fôrca pode
 causar objectos dasas normal, mas e provocar
 curto circuito.
 No caso de qualquer dano no superfície for
 os, remove as danadas, desligar o
 medidor de potência para minimizar o
 risco de choque eléctrico.

A placa de vidro/cerâmica está equipada com o no
 respectiva funcionalmente a um indicador de nível de
 zona quente.

O indicador de nível de zona quente indica o estado
 de cada zona aquecimento activo e permanente e esse
 após placa ter sido desligada. Quando a temperatura
 da placa cair para um nível que possa ser tocada com
 as mãos o indicador apaga-se. A desligação do
 indicador de zona quente ocorre após 30 minutos.

i As placas de vidro/cerâmica de aquecimento
 não devem ser utilizadas livremente e não são
 seguras. Não se devem tocar a placa
 quente.



Ligar as placas de cerâmica

Os botões de controlo da placa são usados para
 operar as placas. Para obter a potência de cozedura
 pretendida, rode os botões de controlo de placa de
 nível correspondente.

Nível de cozedura	1	2	3	4	5
	600W	900W	1200W	1500W	1800W

Nível de cozedura	1	2	3
	600W	900W	1200W

Desligar as placas de cerâmica

Use o botão de placa para a posição 0 (superior).

Usar as zonas de cozedura multi-segmentadas
 As zonas de cozedura multi-segmentadas permitem
 cozedura com diferentes temperaturas de potência na
 mesma zona de cozedura. Quando essas zonas de
 cozedura são usadas, ocorrem os seguintes níveis de
 cozedura interna.

1. Para alterar o diâmetro da zona de cozedura
 aplica todos os botões de controlo simultaneamente.
2. Para obter o nível de potência de placa de
 cozedura, toque os botões.



Desligar as zonas de cozedura multi-segmentadas

1. Rode o botão de controlo de potência para 0H
 (superior) para desligar a função. Todas as
 segmentos da zona de cozedura são desligados.



1. Potência
2. Potência 2
3. Potência 3

i A placa é 2 e 3 com o nível de cozedura
 0H ligadas, as placas de cozedura
 não são funcionais.

6 Funcionar com o forno

Informações gerais sobre cozer, assar e grelhar no forno

ATENÇÃO

As peças de forno que não cozinham nem maduram o produto podem aquecer quando em utilização. Nunca toque nas partes interiores que não, nas excepções internas do forno, nas soleiras, etc. Evite a utilização de objectos afiados ou pontiagudos. Use sempre luvas para o forno resistente ao calor quando se abrir o forno para evitar queimaduras.

PERIGO

Ter cuidado ao abrir o forno quente, pois pode sair vapor quente. Evite tocar em partes quentes quando o forno estiver quente.

Dicas para cozer no forno

- Use peças com boas propriedades de isolamento térmico, evitando o uso de materiais de silicone resistentes ao calor.
- Use o máximo de espaço possível e coloque na prateleira.
- Coloque o objeto de assar no forno no centro da prateleira.
- Escolha a posição correta da prateleira antes de ligar o forno ou o grelhador. Não altere a posição da prateleira quando o forno estiver quente.
- Mantenha a porta do forno fechada.

Conselhos para assar

- Tempere o frango inteiro e peixe grande depois de comê-lo, melhor ainda com o sumo de limão e pimenta preta antes da cozedura, melhorando os resultados da marinação.
- Jamais mais! Não utilize mais para assar a carne com osso se estiverada com a carne do lado contrário sem osso.
- Corte cuidadosamente a espessura da carne e deixe aquecer durante 5 minutos do tempo de cozedura.
- Deixe a carne repousar no forno por cerca de 10 minutos após terminar o tempo de cozedura. O suco é melhor distribuído por toda a carne e não escorre quando a carne é cortada.
- O peixe deve ser colocado na prateleira média inferior, numa panela resistente ao calor.

Conselhos para grelhar

As grelhas de carne, peixe e aves, não ficam rapidamente com uma cor acastanhada. Evite de insistir e não ficar perto. Evitar aspartenos de carne e salchichas, bem como as legumes com um elevado teor de água, tal como as brócolos e as cebolas, são particularmente apropriados para serem grelhados.

- Utilize a grelha para grelhar no grelhador e a grelha de carne no tabuleiro da pasteleira com a grelha de carne do forno (600 x 600) aberto não excessivamente de qualquer lado.
- Deslize a grelha de carne ou o tabuleiro da pasteleira para o nível inferior do forno. Se estiver a grelhar na grelha de carne, deslize o tabuleiro de pasteleira para o nível inferior para receber a gordura para poder deslizar o tabuleiro de pasteleira. Isto evita passar um líquido que cubra a área de grelhar por inteiro. Este líquido poderá não ser removido com o produto. Adicione alguma água no tabuleiro para uma limpeza mais fácil.



Use utensílios que não são apropriados para grelhar a menos que estejam devidamente inspecionados. Evite queimaduras que possam ser perigosas para o objeto a grelhar.

Não coloque os utensílios muito perto do fundo da grelha. Esta área é muito quente e os utensílios podem queimar se colocados muito perto.

Como usar o forno eléctrico

Selecionar a temperatura e o modo de funcionamento



1. Botão de função
2. Botão de temperatura
1. Defina o botão da função para o modo de funcionamento pretendido.
2. Defina o botão da temperatura de acordo com o produto.

• O forno só pode ser a temperatura ajustada e mantida-se ali durante o aquecimento. A duração da temperatura pode variar.

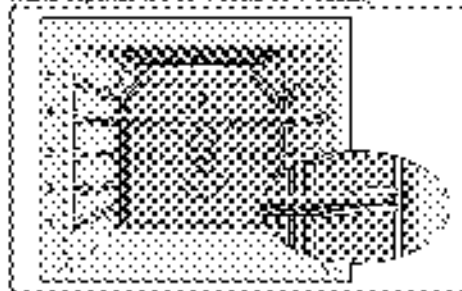
Desligar o forno elétrico

Desligar o botão de função e o botão de temperatura na posição off (ausência).

É importante cobrir a grelha de arame corretamente na parede de arame. A grelha de arame deve ser inserida entre as paredes de arame, com o número na figura.

Não coloque a grelha de arame encostada contra a parede superior do forno. Deslize a sã grelha de arame até a seção frontal da parede e ajuste-a com a ajuda do parafuso para obter um bom assentamento na grelha no

estado dependente do modo de produção.



Modos de funcionamento

A ordem dos níveis de funcionamento é mostrada aqui por meio de ícones representando no seu produto.

'Top and bottom heating' (Aquecimento superior e inferior)



Os aquecimentos superior e inferior estão em funcionamento. O elemento aquecedor simultaneamente a partir de cima e de baixo. Por exemplo, é apropriado para bolos, pastelaria ou bolos e estufados em forma de assar. 'Cook with one tray only' 'Fogão com um só tabuleiro'.

'Bottom heating' (Aquecimento inferior)



Após o aquecimento inferior está em funcionamento. É apropriado para pizza e conseqüente, além de outros assar alimentos a partir de baixo.



Esta função pode ser utilizada também para a impropria e vaporizada.

'Fan supported bottom/top heating'

(Aquecimento inferior/superior ajudado pela ventoinha)



O aquecimento superior, inferior e mais a ventoinha no lado posterior estão em funcionamento. O ar quente é distribuído e rapidamente distribuído pelo forno através da ventoinha. 'Cook with one tray only' 'Fogão com um só tabuleiro'.

'Operating with fan' (Funcionamento com ventoinha)



O forno não está aquecido. Apenas a ventoinha foi parada após o estado funcional. Apropriado para controlar alimentos granulados, especialmente em temperatura ambiente para assar ou o alimento pastoso.

'Fan Heating' (Aquecimento por ventoinha)



O ar quente produzido pelo aquecedor trazado é uniformemente distribuído por todo o forno rapidamente, através da ventoinha.



É apropriado para cozinhar os seus alimentos em diferentes níveis da grelha e em muitos casos não é necessário pré-aquecer. Apropriado para cozinhar com vários alimentos. Esta função pode ser utilizada também para a impropria e vaporizada.

'*3D' function' (Função "3D")



O aquecimento superior, inferior e o aquecimento assado pela ventoinha (trazado posterior) estão em funcionamento. O elemento é cozido uniformemente por inteiro. 'Cook with one tray only' 'Fogão com um só tabuleiro'.

'Full grill' (Grelhador completo)



A grelha aquece todo o forno coberto e funciona normalmente. É apropriado para grelhar grandes quantidades de alimento.

- Coloque carnes grandes ou de médio tamanho na grelha e coloque as grelhas na esquerda do grelhador para grelhar.
- Volte os alimentos e assar no tempo de grelhar.

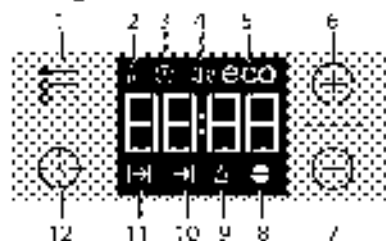
'Grill+Fan' (Grelhador + ventoinha)



O modo de grelhar não é tão lento como com a grelha completa.

- Coloque as peças pequenas ou de médio tamanho na posição central e proteleia sob a aquecedor da grelha para grelhar.
- Volte os elementos a meio do tempo de grelhar.

Usar o relógio do forno



- 1 Tecla de ajuste
- 2 Tecla de ligado
- 3 Tecla de desligo
- 4 Tecla de volume de som (só é útil se o forno estiver ligado)
- 5 Tecla de modo de eco
- 6 Tecla mas
- 7 Tecla mais
- 8 Tecla de tempo
- 9 Tecla de volume
- 10 Tecla de tempo de cozimento
- 11 Tecla de tempo de cozedura
- 12 Tecla de programa

	O tempo máx. no que pode ser definido com o fim de cozedura é de 6 horas e 59 minutos. O programa será cancelado em caso de falta de electricidade. Para que não queimem o forno.
	Em caso de qualquer ajuste, evite o uso contínuo das teclas de som. O som é apenas para ajudar a controlar o nível de som aplicado.
	Se não for utilizada a função de cozedura a hora de cozedura não pode ser ajustada.
	O tempo de funcionamento máximo de qualquer programa é de 6 horas.

Cozinhar especificando o tempo de cozedura; pode ajustar o forno para que pare ao final do tempo especificado, terminando o tempo de cozedura no temporizador.

1. Seleccione a função de cozedura.
2. Toque em [0] até que o símbolo \rightarrow apareça no mostrador de tempo de cozedura.
3. Ajustar o tempo de cozedura com as teclas \pm .
4. Uma vez definido o tempo de cozedura, o símbolo \rightarrow e a falta de tempo serão exibidos no mostrador de forno contínuo.
4. Coloque os alimentos no forno e coloque na temperatura com o botão de temperatura. O processo de cozedura inicia-se à:
 - » O tempo de cozedura começa a diminuir no mostrador quando é activado o forno e todas as partes do ambiente da cozinha do tempo são activas. O tempo de cozedura referido é dividido em 4 partes iguais e quando o tempo de cada uma delas termina, o símbolo de hora parte do display. Assim, poderá ficar a saber facilmente a proporção de tempo de cozedura que ainda lhe resta.

Definir o final do tempo de cozedura para uma hora mais tarde;

Após definir o tempo de cozedura no temporizador, pode definir o final do tempo de cozedura para uma hora mais tarde.

1. Seleccione a função de cozedura.
2. Toque em [0] até que o símbolo \rightarrow apareça no mostrador de tempo de cozedura.
3. Ajustar o tempo de cozedura com as teclas \pm .
4. Uma vez definido o tempo de cozedura, o símbolo \rightarrow será exibido no mostrador de forno contínuo.
4. Toque em [0] até que o símbolo \rightarrow apareça no mostrador de tempo de forno de cozedura.
5. Para ajustar a hora de fim de cozedura, pressione as teclas \pm .
6. Uma vez definido o tempo de cozedura, o símbolo \rightarrow e o símbolo \rightarrow serão exibidos no mostrador de forno contínuo. Logo que a cozedura termine, o símbolo \rightarrow desaparecerá.
6. Coloque os alimentos no forno e coloque na temperatura com o botão de temperatura. O processo de cozedura inicia-se à.

» O temporizador de forno calcula automaticamente o tempo de início subtraindo o tempo de cozedura à hora de fim de cozedura que definiu. O modo de funcionamento selecionado é ativado quando se aperta o botão de início da cozedura e a forno aquece até à temperatura definida. Manterá esta temperatura até o fim do tempo de cozedura.

» O tempo de cozedura começa a decorrer no momento em que o mostrador se inicia a todos os pontos de símbolo da lista de tempo de cozedura. O tempo de cozedura definido é dividido em 4 blocos iguais e quando o tempo de cada uma deles termina, o símbolo dessa parte costura-se. Assim, poderá ficar a saber finalmente a progressão de tempo de cozedura que ainda faltava.

1. Após o processo de cozedura ser concluído, aparecerá "Fim" no visor e o sinal de alarme soará.

2. O sinal de alarme ficará durante 2 minutos. Para parar o alarme basta premir qualquer tecla. O alarme será silenciado e passará a ser exibida a hora atual.



Se premir qualquer tecla no fim de cozedura, o alarme soará e passará a mostrar "Fim" e o símbolo de temperatura e lista de tempo de cozedura "0" (desligado) até se premir qualquer tecla para voltar a funcionar na hora atual.

Ativar o bloqueio das teclas

Para evitar a utilização do forno ativando a função de bloqueio das teclas.

1. Tecla de até que o símbolo apareça no visor.

» "OFF" (Desligado) aparece no visor.

2. Tecla de para ativar o bloqueio de teclas.

» Uma vez ativado o bloqueio das teclas "01" (ligado) aparece no visor e o símbolo de para o visor.

3. Tecla de para desativar o bloqueio de teclas.

Se as teclas de forno não funcionam quando o símbolo de está no visor, as teclas não estão a funcionar. O símbolo de não será cancelado em caso de falha elétrica.

Para desativar o bloqueio de teclas

1. Tecla de até que o símbolo apareça no visor.

» "01" (ligado) aparecerá no visor.

2. Desligar o bloqueio de teclas premindo a tecla .

» "01" será exibido após o desligar o bloqueio das teclas.

Ajustar o relógio de alarme

Para usar o temporizador de produto para qualquer coisa ou lembrete, para além do programado cozedura.

O relógio de alarme não influencia as funções do forno. Usado apenas como aviso. Por exemplo, o utilizador pode lembrar o alimento no forno em certo ponto de cozedura. O botão para dar um sinal audível no fim do tempo definido.

1. Tecla de até que o símbolo apareça no visor.



Se o tempo máximo do alarme pode ser de 1 hora e 59 minutos.

2. Utilize a duração de alarme usando as teclas e .



As horas de função serão mostradas em modo de exibição de alarme e o tempo atual começará na posição "DESUSADO".

» O símbolo para a hora atual e o tempo de alarme aparecerá no visor, uma vez que inicia a hora de alarme.

3. No fim do tempo de alarme, o símbolo começará a piscar e o sinal de alarme será ouvido.

Desligar o alarme

1. O sinal de alarme soará durante 2 minutos. Para parar o alarme, basta premir qualquer tecla.

» O alarme será silenciado e passará a ser exibida a hora atual.

Cancelar o alarme:

1. Tecla de até que o símbolo apareça no visor para cancelar o alarme.

2. Mantenha premida a tecla até que apareça "00:00".



Se a hora de alarme será exibida. Se a hora de alarme e o tempo de cozedura forem definidos simultaneamente, será exibido o tempo mais curto.

Alterar o tom do alarme

1. Tecla de até que o símbolo apareça no visor.

2. Alterar o tom de alarme deslizando com as teclas e .

3. Com que botão o utilizador clicar sobre o símbolo perfeto de tempo.

» Com o alarme selecionado aparecerá com o "a-01", "b-02" ou "b-03" no visor.

Alterar a hora do dia

Para mudar a hora que define, altere primeiro:

1. Tecla em até que o símbolo apareça no mostrador.
2. Defina a hora do dia com as teclas **+ / -**.
3. A hora que definiu será enviada e confirmada em alguns segundos de tempo.

Modo econômico

Pode operar também com o modo econômico ao cozinhar, definindo o tempo de cocção no forno.

Este modo funciona a cocção com a grelha lateral interna no forno, resguardando o elemento de aquecimento antes de terminar o tempo de cocção.

1. Tecla em até que o símbolo apareça no mostrador.
2. A tecla aparecerá no visor.
3. A tecla aparecerá quando na tecla **+ / -**.

Tabela de tempos de cocção



Os tempos neste capítulo se referem ao que, os tempos podem variar devido a temperatura ambiente, a pressão da lida e a sua preferência de cozedura.

Grupo	Número de alimentos	Assado e a grelhar	Modo de Lichimadura	Posição da grelha contêiner	Temperatura (°C)	Tempo de cocção (porem em min)
1. Carne de vaca	1kg	Carne de vaca	1	3	200	20 - 25
2. Carne de vaca	1kg	Carne de vaca com o molho	1	3	200	40 - 45
3. Carne de vaca	1kg	Carne de vaca com molho	1	3	200	60 - 65
4. Carne de vaca	1kg	Carne de vaca com molho	1	3	200	20 - 25
5. Carne de vaca	1kg	Carne de vaca com molho	1	3	200	20 - 25
6. Carne de vaca	1kg	Carne de vaca com molho	1	3	200	20 - 25
7. Carne de vaca	1kg	Carne de vaca com molho	1	3	200	20 - 25
8. Carne de vaca	1kg	Carne de vaca com molho	1	3	200	20 - 25
9. Carne de vaca	1kg	Carne de vaca com molho	1	3	200	20 - 25
10. Carne de vaca	1kg	Carne de vaca com molho	1	3	200	20 - 25
11. Carne de vaca	1kg	Carne de vaca com molho	1	3	200	20 - 25
12. Carne de vaca	1kg	Carne de vaca com molho	1	3	200	20 - 25
13. Carne de vaca	1kg	Carne de vaca com molho	1	3	200	20 - 25
14. Carne de vaca	1kg	Carne de vaca com molho	1	3	200	20 - 25
15. Carne de vaca	1kg	Carne de vaca com molho	1	3	200	20 - 25
16. Carne de vaca	1kg	Carne de vaca com molho	1	3	200	20 - 25
17. Carne de vaca	1kg	Carne de vaca com molho	1	3	200	20 - 25
18. Carne de vaca	1kg	Carne de vaca com molho	1	3	200	20 - 25
19. Carne de vaca	1kg	Carne de vaca com molho	1	3	200	20 - 25
20. Carne de vaca	1kg	Carne de vaca com molho	1	3	200	20 - 25

	1	2	3	4	5
1	10	20	30	40	50
2	10	20	30	40	50
3	10	20	30	40	50
4	10	20	30	40	50
5	10	20	30	40	50

Conselhos para cozer biscoitos

- Se o biscoito cozer muito cedo, diminuir a temperatura em cerca de 10 e reduzir o tempo de cocção.
- Se o biscoito não cozer, aumentar o tempo de cocção e diminuir a temperatura em 20.
- Se o biscoito cozer muito em cima, diminuir a temperatura inferior, baixar a temperatura e aumentar o tempo de cocção.
- Se não cozer na inferior, mas muito na exterior, usar a mesma temperatura e aumentar o tempo de cocção.

Conselhos para cozer massa de pastalaria

- Se o pastel cozer demasiado cedo, diminuir a temperatura em cerca de 10 e reduzir o tempo de cocção. Fazer alguns pedaços de massa com um rolho composto de leite, óleo e água.
- Se o pastel não cozer muito a assar, prestar atenção ao espessura do pastel que prepara. Não espere a profundidade do pastel.
- Se a parte superior do pastel não cozer bastante, mas a parte inferior não cozer coada, verificar se a temperatura do forno não é muito baixa. O pastel não está muito cozido no lado de cima. Terceira espelhar o pastel de forma igual entre as camadas de massa e no topo do forno para um cozinhado uniforme.



Os dados aqui são apenas orientativos e podem variar dependendo do modelo. Se a parte de fundo cozer muito, não ficar cozido na parte superior, cozer a parte inferior mais do que a parte superior.

Conselhos para cozinhar legumes

- Se os pratos de legumes liberarem o vapor, não se ligarem a tudo isso, cozinhar de novo, talvez com farinha, no modo de vapor. Os legumes não estão preservados o suficiente do prato.
- Se um prato de legumes não ficar cozido, cozer antecipadamente os legumes ou prepará-los sobre outros cozinhados e coloque-os no forno.

Operar o grelhador



ATENÇÃO

Se o grelhador cozer muito quente, não se aproxime muito dele para evitar queimaduras.

Ligar o grelhador

1. Rodar o botão de ligação do grelhador para a direita.
2. Depois, escolher a temperatura de grelhado desejada.
3. Se necessário, esperar um pouco, aproximadamente 30 segundos, até que o grelhador esteja pronto para usar.

» A luz da temperatura acende-se.

Desligar o grelhador

- volte a botar as funções para a posição OFF (stop).



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

Não coloque os alimentos muito perto do fundo da grelha. Esta área é muito quente e os alimentos com gordura podem incendiar-se.

Tabelas de tempos de cozedura para grelhar

Grelhar com grelhador eléctrico

Alimento	Assado a utilizar	Posição da grelha	Temperatura recomendada (°C)	Tempo de grelhagem (min)
Carne	25-30 minutos	1	200	25-30 min
Carne de vaca	25-30 minutos	1	200	25-30 min
Carne de porco	25-30 minutos	1	200	25-30 min
Carne de frango	25-30 minutos	1	200	25-30 min
Carne de cordeiro	25-30 minutos	1	200	25-30 min

Alimentos de espessura

20-30 minutos de cozimento

As tabelas de tempos de cozimento são orientativas e podem variar dependendo do tipo de alimento e do modo de grelhagem.

As tabelas são preparadas numa base de um conteúdo com a EN 60530 para que os utilizadores responsáveis pelo conteúdo possam ter um ambiente mais fácil de usar.

Alimento	Assado a utilizar	Posição da grelha	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento baseado no modo de grelhagem
Carne	25-30 minutos	1	200	25-30 min
Carne de vaca	25-30 minutos	1	200	25-30 min
Carne de porco	25-30 minutos	1	200	25-30 min
Carne de frango	25-30 minutos	1	200	25-30 min
Carne de cordeiro	25-30 minutos	1	200	25-30 min

Supere os limites de tempo de cozimento em 2 minutos para todos os alimentos grelhados.

7 Manutenção e cuidados

Informações gerais

A vida útil do produto será estendida se os problemas frequentes, tais como o uso e a manutenção, forem realizados regularmente.



PERIGO:

Desligue o produto da corrente elétrica antes de limpar as áreas de limpeza manual e de alta tensão de choque elétrico.



PERIGO:

Use o produto com cuidado antes de iniciar.
As superfícies quentes podem causar queimaduras.

- Limpe o forno e o produto a cada utilização. Uma limpeza regular é possível mesmo nos locais onde os resíduos da cocção, evitando assim que estes se acumulem na próxima vez que o equipamento for utilizado.
- Não é necessário utilizar agente especial de limpeza para limpar o produto. Para limpar o produto, use água morna com sabão de limpeza, um pouco de sabão de cozinha e água quente com um pano seco.
- Após a limpeza, verifique que sempre se cubra o excesso de líquido foi completamente limpo e removido, mediante o uso cuidadoso contínuo.
- Não use agentes de limpeza que contenham ácido ou álcali para limpar as superfícies da lava e a parte da água fria. Use um pano molhado com um pouco de detergente líquido suave para limpar as áreas internas e a parte superior para apenas uma direção.



A superfície pode ser verificada por ejetores de alta pressão ou métodos de limpeza. Não use detergentes ou produtos de limpeza agressivos ou que contenham objetos pontiagudos para a limpeza.



Antes de limpar a superfície interna, a água quente que ocorrer provoca um choque elétrico.

Limpeza da placa

Superfícies em vitrocerâmica

Limpe a superfície de trabalho de vidro (vitrocerâmica) com água fria, prestando atenção para não deixar agentes de limpeza ressecados a quente com um pano úmido. Os resíduos podem danificar a superfície de vitrocerâmica e ainda levar a áreas de lava próxima vez. Os resíduos secos na superfície de vitrocerâmica não devem ser removidos com água, mas apenas com lâminas de garrucha, pã de aço ou ferramentas similares.

Remova as manchas e outros pontos amarelados com cuidado, utilizando produtos de limpeza ou com pequenas quantidades de agentes descalcificantes como vinagre ou ácido de limão.

Se a superfície estiver deslizada sujeira, aplique o agente de limpeza na mão esquerda e água quente até que sejam bem eliminados. Em seguida, limpe a superfície da placa com um pano úmido.



Se os alimentos base de açúcar, tais como doces e caramelos, estiverem ressecados na superfície da placa, use um pano úmido e a superfície de vitrocerâmica pode ficar irreversivelmente danificada.

Com o tempo, pode ocorrer uma ligeira oxidação após os refeitivos ou outros acidentes. Isto não danifica ou causa danos ao produto.

Essa oxidação e manchas na superfície vitrocerâmica é uma condição normal e não um defeito.

Limpar o painel de controle

Limpe o painel de controle de controle com um pano úmido e seco.



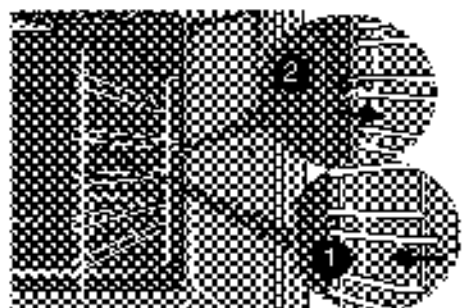
Se o seu produto estiver equipado com o controle, não use o painel de controle para limpar o painel de controle. O painel de controle pode ficar danificado.

Limpar o forno

Para limpar a parede lateral (Varia dependendo do modelo do produto.)

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

1. Retire a parte frontal da grade lateral, puxando-a na direção contrária à parede lateral.
2. Retire completamente o produto e a grade lateral e lave-a.



Paredes catalíticas

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

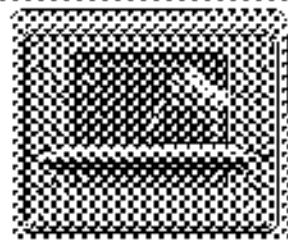
As paredes laterais interiores do forno a parede traseira (B) do seu produto poderão estar revestidas com catalisador catalítico. As paredes catalíticas emitem um calor radiante durante a utilização. As paredes catalíticas do forno não devem ser limpas. Em vez disso, limpe a parede traseira, as paredes catalíticas observando a seguinte: quando a superfície atingir o ponto de saturação, comece a limpar. Não se deve limpar imediatamente a si bettilho das peças.



Limpeza a vapor fácil

A limpeza a vapor é fácil porque a sujidade grudenta ou indesejada é eliminada com o vapor que se forma dentro do forno e a água que se condensa sobre as superfícies interiores do forno.

1. Retire as luvas de proteção do dentro do forno.
2. Verta 500 ml de água para o tabuleiro do forno e coloque-a no 2º andar do forno.



3. Aqueça a água para o ponto de ebulição a vapor fácil a 100 °C por 25 minutos.
4. Abra a porta e limpe as superfícies internas do forno com uma esponja ou pano úmido.
5. Para limpar e sujidade persistente, use água morna com líquido de limpeza, um pano de esponja húmido e seque-o com um pano seco.



Durante a modo de limpeza fácil a vapor a água que se encontra no tabuleiro para a limpeza fácil a vapor não se reduz a utilidade existente no cavidade do forno e não a a percentagem de cada e na direção da porta do forno. Conseqüentemente, é possível que escape água ao abrir a porta do forno. Limpe as vestígios de água saídas assim que a porta do forno se abre.

Limpar a porta do forno

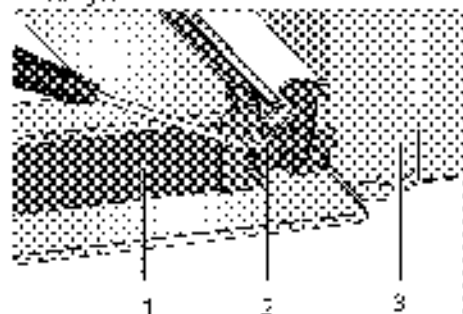
Para limpar a porta do forno, use água morna com líquido de limpeza, um pano de esponja húmido e seque-o com um pano seco.



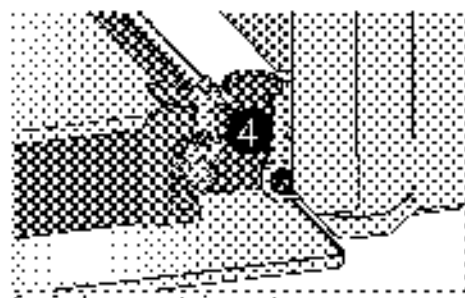
Não use produtos abrasivos ou alvejantes ou esfoliantes, a lixa e produtos químicos para limpeza. Não use produtos de limpeza com a aparência de lixão ou de

Remover a porta do forno

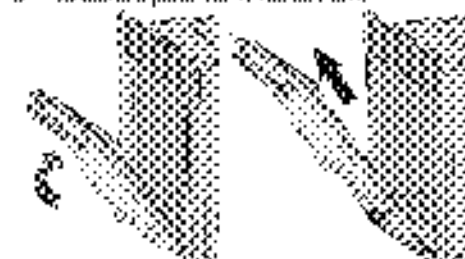
1. Abra a porta (f);
2. Abra os puxadores do compartimento da desobstrução das latas enquanto a alavanca da porta (f) é pressionada para baixo, mantenha o lustro (a) fixo.



1. Porta
2. Bloco de desobstrução (posição fechada)
3. Forno
4. Bloco de desobstrução (posição aberta)



4 Remova a parte frontal do produto.



4 Remova a parte frontal passando a parte de trás para a posição das dobradiças esquerda e direita.

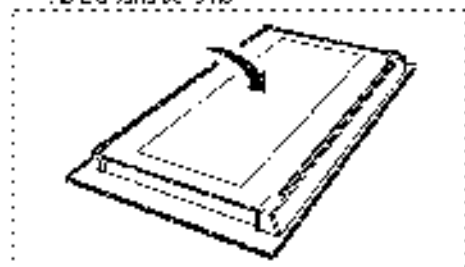
i Em casos excepcionais durante o processo de remoção devem ser realizadas em ordem de instalação, isto é, a parte A não se desmonta até a remoção completa da dobradiça do elemento A. Não se esqueça de contrapor o elemento B.

Remover o vidro interno da porta

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

O painel de vidro interno da porta só pode ser removido caso exista.

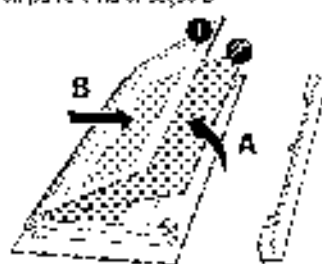
1 Abra a porta de forma



2. Encoste a parte da estrutura plástica interna da dobradiça superior contra a frontal.








3. Como ilustrado na figura, deslize ligeiramente o painel de vidro (1) mais próximo da dobradiça A e empurre-o na direção B.



1 Painel de vidro interno (1)
2 Painel de vidro interno: poderá não fazer parte do seu produto.

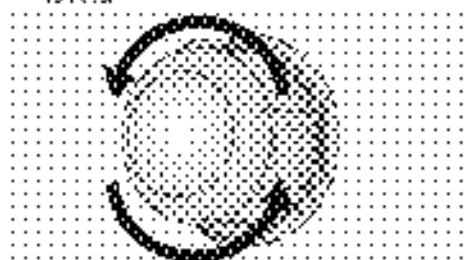
- Se o seu produto estiver equipado com um painel de vidro interno (2): Repita o mesmo procedimento para remover o painel de vidro interno (2).
- O primeiro passo para a remoção do porta é transferir o painel de vidro interno (2). Coloque o canto inferior do painel de vidro para que se encaixe no canto inferior da ranhura plástica. (Se o seu produto estiver equipado com um painel de vidro interno, o painel de vidro interno (2) deve ser instalado na ranhura plástica próxima ao painel de vidro mais interno (1)).
- Na instalação, a parte inferior do painel de vidro (que se quebra) e a parte plástica do painel fica voltado para o painel de vidro interno. Lembre-se de assegurar o canto inferior do painel de vidro mais interno (1) dentro da ranhura de plástico inferior.
- Encoste a parte da estrutura plástica contra a estrutura superior do produto.

Substituir a lâmpada do forno

	PERIGO: Antes de substituir a lâmpada do forno verifique se a porta do forno está desligada e com o botão de controle de calor desligado. Evite as superfícies que podem causar queimaduras.
	A lâmpada do forno possui um bulbo de vidro que pode resfriar até 320°C. Consulte as especificações relativas ao tipo de lâmpada correta. As lâmpadas de forno podem não ser substituídas nos agentes de assistência ao cliente.
	A posição da lâmpada no forno varia de modelo para modelo.
	A lâmpada usada neste aparelho não é adequada para iluminação doméstica. O brilho excessivo pode causar danos aos olhos e irritar a pele e a mucosa.
	As lâmpadas de cozinha não devem ser usadas para iluminação geral e não devem ser usadas em ambientes com temperatura inferior a 50°C.

Se o seu forno estiver equipado com uma lâmpada redonda:

1. Desligue o produto da corrente.
2. Remova a lâmpada antiga e substitua-a com o novo tipo, para a (D) (D) (D).



3. Se a sua lâmpada do forno for do tipo (A), apresentada na figura abaixo, verifique se ela contém o dentro branco e substitua-a. Se esta for do tipo (B), pressione-a para confirmá-la e substitua-a por (B) e substitua-a.



4. Instale a lâmpada correta.

8 Resolução de problemas

0: forno emita fumaça quando em utilização.

- O forno não está ligado corretamente. >>> Isso não é uma ação.

0: produto cozido com muito óleo ou gordura na superfície do produto.

- Quando as partes metálicas são aquecidas, podem se expandir e causar fumaça. >>> Isso não é uma ação.

0: produto não funde bem.

- O forno principal está configurado com defeito. >>> Verifique as lâmpadas na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-as ou recarregue-as.
- O produto não está ligado na tomada correta. >>> Faça uma verificação da ficha.

A: luz de forno não funciona.

- A lâmpada do forno está fundida. >>> Substitua a lâmpada do forno.
- A alimentação está correta. >>> Verifique se há energia. Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-as ou recarregue-as.

0: forno não aquece.

- O forno não está configurado para uma função de cozimento em alta temperatura específica. >>> Verifique a ficha para uma função e/ou temperatura específicas.
- Nos modelos com controle de temperatura, o forno não está ajustado. >>> Ajuste o tempo. Nos modelos com forno de microondas, o temporizador controla apenas o tempo de funcionamento.
- A alimentação está correta. >>> Verifique se há energia. Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-as ou recarregue-as.

Em modelos com temporizador: o clipe do relógio não é preso ou o sistema de relógio está preso.

- Ajuste o clipe, consulte a guia "Ativação". >>> Ajuste o hora/ Desligue o ícone novamente o relógio.



Se você se agarrar a ele, é possível que o produto não funcione corretamente. O produto pode não funcionar corretamente se não seguir as instruções desta seção. Nunca tente reparar um produto eletrônico por conta própria.

