
PT Manual de instruções

HU Használati utasítás

IO-CBI-1384 / 8507012 (03.2023 V5)

PT Forno eléctrico de encastramento

HU Beépíthető sütőhöz

8H-290AB
8H-290AN
8H-290AX



O forno apenas deve ser iniciado após ler o presente manual.

A készüléket csakis a használati utasítás elolvasását követően szabad beindítani!

PREZADO CLIENTE,

O forno combina a extrema facilidade de utilização com uma eficácia perfeita. Após a leitura do presente manual, a utilização do forno não será um problema.

O forno, que abandonou a fábrica, foi inspeccionado do ponto de vista da sua segurança e funcionalidade nos postos de controlo, antes de ser embalado.

Por favor, leia atentamente o manual de instruções antes de iniciar o aparelho.

O respeito pelas indicações que encontram-se no manual irá protegê-lo contra uma utilização incorrecta.

O manual deve ser guardado e armazenado de forma a encontrar-se sempre à mão.

Respeitar por completo as instruções do manual, para evitar acidentes.

Atenção!

O forno apenas pode ser operado, após tomar conhecimento do presente manual.

O forno serve apenas para uso doméstico.

Ao produtor reserva-se o direito de introduzir alterações, que não influenciem o funcionamento do aparelho.



ÍNDICE

Indicações relativas à utilização segura.....	4
Descrição do produto.....	8
Característica do produto.....	9
Instalação.....	10
Utilização.....	13
Assadura no forno—conselhos práticos.....	23
Pratos de ensaio.....	26
Limpeza e manutenção do forno.....	28
Procedimento no caso de defeitos.....	32
Especificações técnicas.....	33

INDICAÇÕES RELATIVAS À UTILIZAÇÃO SEGURA

Atenção. O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve prestar especial atenção ao risco de contacto com os elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas fora do alcance do aparelho, a não ser que encontrem-se sob supervisão contínua.

O presente equipamento pode ser utilizado por crianças com ou mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se estas encontrarem-se sob supervisão ou procederem de acordo com a instrução de utilização, transmitida pelas pessoas responsáveis pela sua segurança. Tomar atenção para que as crianças não brinquem com o aparelho. A limpeza e as actividades de operação do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

O aparelho aquece durante a sua utilização. Recomenda-se que mantenha a atenção, para evitar um contacto com os elementos quentes no interior do forno.

As peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Recomenda-se que mantenha as crianças pequenas longe do aparelho.

Atenção. Não utilizar produtos de limpeza ásperos ou objectos de metal afiados para a limpeza do vidro da porta, pois podem riscar a sua superfície, o que pode levar à quebra do vidro.

Atenção. Para evitar o risco de um choque eléctrico, antes de trocar a lâmpada, deve assegurar-se de que o aparelho está desligado.



INDICAÇÕES RELATIVAS À UTILIZAÇÃO SEGURA

Não utilizar equipamento de limpeza com vapor para limpar o forno.

O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar um sobreaquecimento.

Perigo de queimadura! Quando abrir a porta do forno, pode ser libertado vapor quente. Deve abrir a porta do forno com cuidado, durante ou após terminar a cozedura. Quando abrir a porta, não deve debruçar-se sobre a mesma. Deve ter em conta, de que o vapor pode ser invisível, dependendo da temperatura.

Deve prestar atenção para que os electrodomésticos pequenos juntamente com os seus cabos de alimentação não toquem directamente no forno quente, pois o isolamento desse tipo de aparelhagem não é resistente ao efeito de altas temperaturas.

Não deve abandonar o forno sem supervisão durante a assadura. Os óleos e as gorduras podem incendiar-se devido ao sobreaquecimento.

Não deve colocar utensílios com uma massa superior a 15 kg sobre a porta do forno aberta.

É proibida a utilização do forno com defeitos técnicos. Todos os defeitos apenas podem ser solucionados por pessoas com as respectivas qualificações.

Deve desconectar o forno da electricidade em cada circunstância provocada por um defeito técnico.

O aparelho apenas pode ser utilizado para os fins, para os quais foi concebido. Qualquer outra aplicação (p. ex. aquecimento de compartimentos) deve ser tratada como incorrecta e perigosa.

COMO POUPAR ENERGIA



Quem utiliza a energia de forma responsável, protege não só o seu orçamento, mas também age conscientemente a favor do meio ambiente natural. Por isso ajudemos, poupemos energia eléctrica! Pode fazê-lo do seguinte modo:

- **Evitar a “verificação desnecessária do estado dos pratos preparados”.**

Não abrir a porta do forno com demasiada frequência.

- **Utilizar o forno apenas no caso de maiores quantidade de comida.**

A carne com um peso até 1 kG pode ser preparada de forma mais poupada num tacho sobre o fogão de cozinha.

- **Aproveitamento do calor restante no forno.**

No caso de um tempo de preparação maior do que 40 minutos, deve desligar obrigatoriamente o forno 10 minutos antes de terminar a preparação.

- **Fechar bem a porta do forno.** O calor escapa pela sujidade, que encontra-se sobre as vedações da porta. Por isso a mesma deve ser limpa imediatamente.

- **Não encastramento do forno numa vizinhança directa de frigoríficos/congeladores.**

O consumo de energia dos mesmos cresce desnecessariamente.

Atenção! No caso de utilização do programador, deve configurar um tempo de preparação do prato devidamente mais curto.

DESEMPACOTAMENTO



O aparelho foi protegido durante o seu transporte com uma embalagem. Após desembalar o aparelho, por favor remova os elementos de embalagem de forma que não ameace o meio

ambiente.

Todos os materiais utilizados para a embalagem são inofensivos ao ambiente natural, são 100 % recicláveis e foram identificados com o respectivo símbolo.

Atenção! Os materiais de embalagem (os saquinhos de polietileno, pedaços de esferovite, etc.) devem ser mantidos fora do alcance de crianças durante o desempacotamento.

ELIMINAÇÃO



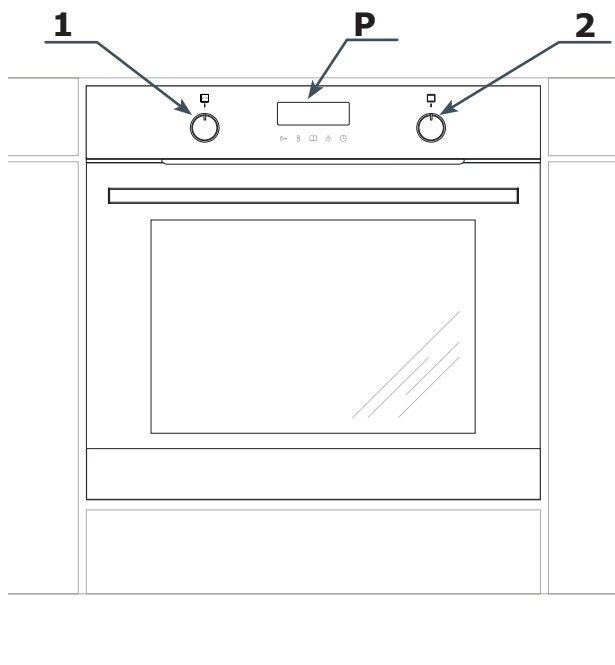
O presente aparelho está identificado de acordo com a Directiva da União Europeia 2002/96/CE e a Lei polaca sobre a gestão de equipamento eléctrico e electrónico gasto com o símbolo de contentor de lixo barrado.

Esta rotulagem informa de que o equipamento em questão não pode ser colocado juntamente com os restantes resíduos domésticos, após terminar a sua utilização.

O utilizador é obrigado a entregá-lo num ponto de recolha de aparelhagem eléctrica e electrónica gasta. Os pontos de recolha, incluindo os pontos de recolha locais, as lojas e as unidades municipais, criam um sistema apropriado, que possibilita a entrega de tal equipamento.

O tratamento correcto dos resíduos de equipamento eléctrico e electrónico permite evitar consequências nocivas para a saúde de pessoas e para o meio ambiente, resultantes da presença de substâncias perigosas e da sua eliminação e tratamento incorrectos.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



P Programador electrónico

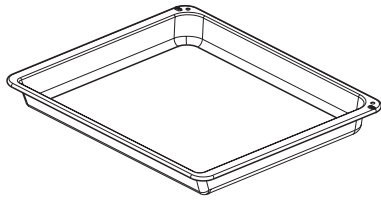
1 Maçaneta do regulador de temperatura

2 Maçaneta de selecção das funções do forno

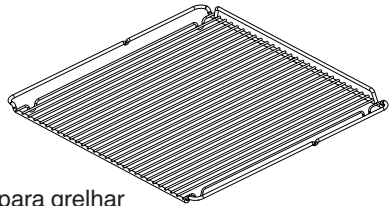


CARACTERÍSTICA DO PRODUTO

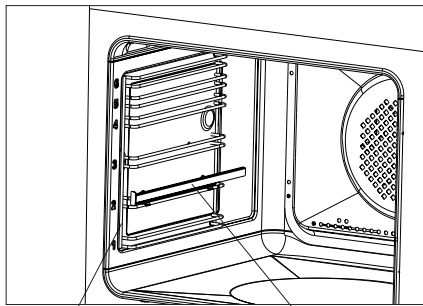
Acessórios



Chapa para assar



Grade para grelhar
(degraus de estufa)



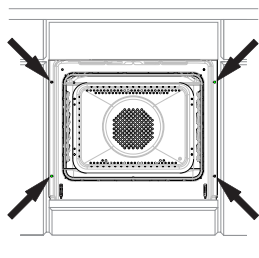
Guias de arame

Guias telescópicas

INSTALAÇÃO

Montagem do forno

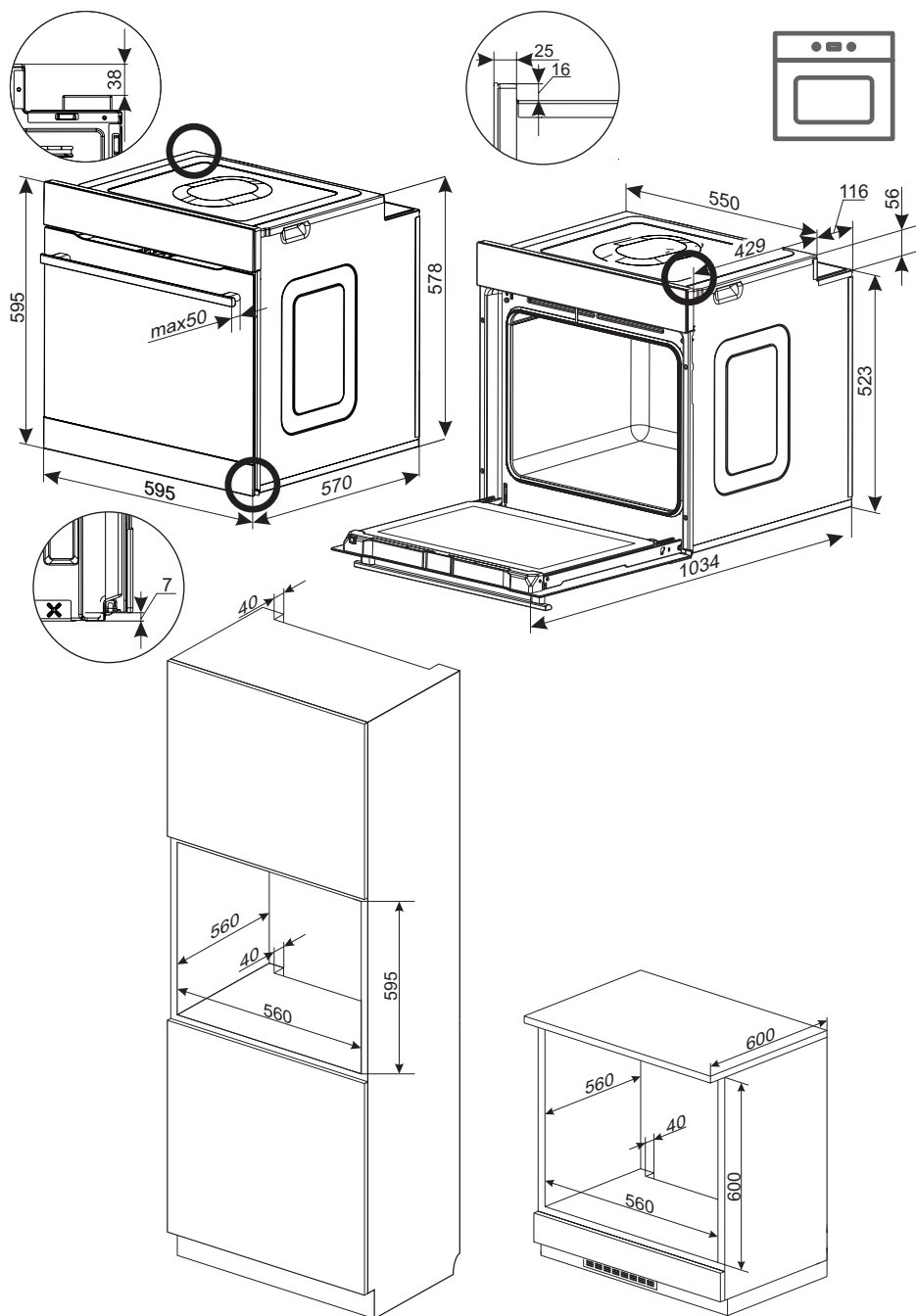
- O compartimento da cozinha deve estar seco e arejado e deve ter uma ventilação que funcione e a configuração do forno deve garantir um acesso fácil a todos os elementos de controlo.
- O forno foi concebido na classe Y. Os móveis de encastramento têm que ter um forro e a cola utilizada para a sua colagem resistentes a uma temperatura de 100°C. O incumprimento desta condição pode provocar a deformação da superfície ou descolamento do forro.
- Preparar uma abertura no móvel com as medidas iguais às indicadas nos desenhos: A-encastramento por baixo de um tabuleiro, B-encastramento alto. No caso de existência de uma parede por trás do armário, deve abrir um furo para a conexão eléctrica.
- Inserir o forno completamente na abertura, protegendo o mesmo contra a sua queda com quatro parafusos (Des.C).



Atenção:

A montagem deve ser feita com o aparelho desconectado da electricidade.

INSTALAÇÃO



INSTALAÇÃO

Conexão do forno à instalação eléctrica

Atenção!

Os trabalhos elétricos devem ser realizados só pelo electricista autorizado e qualificado. Não pode fazer alterações e modificações intencionais da instalação de alimentação.

A placa de cozer está ligada à instalação monofásica da corrente alterna (230V 1N~50Hz) e tem cabo de ligação 3 x 1,5 mm².

Atenção!

A rede de alimentação do aparelho deve ter somente o interruptor de segurança que permite desligar a alimentação no caso de emergência. A distância entre as tomadas ativas do interruptor de segurança deve ser de pelo menos 3 mm.

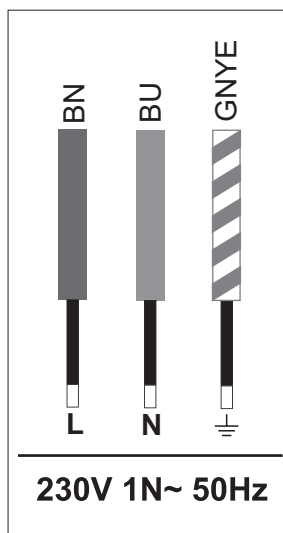
Antes de ligar o aparelho à fonte de alimentação é necessário ler a informação que encontra-se na placa nominal e no esquema de ligação.

Atenção! O instalador é obrigado a entregar ao utilizador uma “certidão de conexão do produto à instalação elétrica” (encontra-se no cartão de garantia).

Esquema de ligação

Atenção! Tensão dos elementos de aquecimento 230 V.

Atenção! Em cada ligação o cabo de terra deve estar ligado ao borne  PE.



Fase L: BN - castanha

Neutro N: BU - azul

Ligação à terra PE: GNYE -verde/amarela

O circuito elétrico tem que estar protegido com um fusível **16A**.

Tipo de cabo de conexão recomendado:
H05VV-F, 3 x 1,5mm².

Importante!

Se o cabo de alimentação está danado, para impedir o risco o fabricante deve realizar a alteração, ponto de serviço autorizado ou outra pessoa com qualificações.

Antes do primeiro uso

- Remova todos os elementos da embalagem, especialmente os elementos que protegem o interior do forno para o seu transporte.
- Retire todos os acessórios do interior do forno e lave-os cuidadosamente com água morna e um detergente suave.
- Puxe a película protetora da superfície das guias telescópicas.
- Para limpar o interior da câmara, use água morna com detergente neutro. Não use escovas ou esponjas duras. Elas podem danificar o revestimento que cobre o interior da câmara.

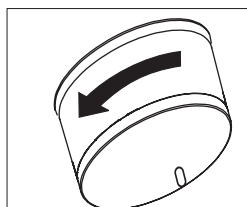
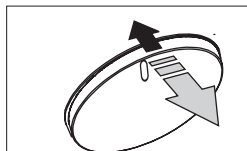
Aquecimento da câmara do forno

- Ligue a ventilação no ambiente ou abra a janela.
- Gire o botão de seleção de função e defina a posição  ou  (uma descrição detalhada dessas funções pode ser encontrada mais adiante neste manual).

Gire o botão de controle de temperatura do forno e ajuste a temperatura 250°C. O forno deve funcionar por um mínimo de 30 minutos, durante a operação o forno emitirá um cheiro específico, o que ocorre apenas no início, com o tempo de uso este cheiro desaparecerá. Este é um fenômeno normal, é chamado de aquecimento da câmara do forno.

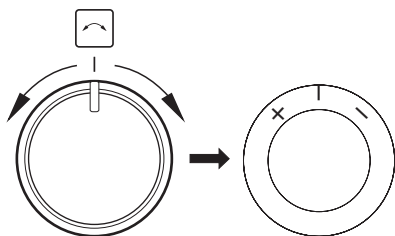
Botão oculto

Os botões de seleção de função e as mudanças nas configurações do forno estão ocultos no painel frontal. Para definir a função e/ou parâmetros, pressione o botão suavemente e solte. O botão saltará do painel. Agora você pode definir a função e/ou parâmetros apropriados.





UTILIZAÇÃO



Área de ação da função*

-  Termossondador conectado
-  Iluminação ligada
-  Símbolo da atividade do aquecimento rápido
- ECO** Função ECO ativa
-  Temporizador ativo
-  Funcionamento automático
-  Funcionamento semiautomático
-  Bloqueio parental ativo
-  Aquecimento do forno
-  Programa ativo pronto

*Consoante o modelo

Conexão à corrente

Após conectar a fonte de alimentação (ou retornar a alimentação após a sua queda anterior), o forno entrará no modo de ajuste da hora atual, o ecrã irá piscar **00:00**. A utilização do dispositivo não é possível sem a definição do tempo.

Atenção! No caso de falta de energia, todos os parâmetros inseridos, como tempo de execução, temperatura e função serão apagados, para continuar a trabalhar, tais configurações devem ser reintroduzidas. Se o programa interrompido foi limpeza pirolítica

(ou a porta está bloqueada por outra causa), pois antes de configurar o relógio é realizado o procedimento de refrigeração do forno e de abertura da porta.

Intensidade de iluminação do ecrã

A intensidade de luz do ecrã LED varia de acordo com a hora do dia, das 22:00 às 6:00 a intensidade da luz é inferior do que de 6:00 às 22:00. Além disso, no modo Standby, a intensidade da iluminação é menor que no modo ativo. Não é possível alterar a intensidade da iluminação e as horas em que a intensidade é diferente.

Configuração da hora atual

Depois de conectar a fonte de alimentação, os dígitos da hora piscarão **00:00**. Para introduzir a hora atual, gire o botão de configuração +/- em qualquer direção e defina o valor da hora desejado. Em seguida, toque no sensor , introduza o valor dos minutos pretendido com o botão de configuração +/- . Para confirmar a hora atual, toque no sensor .

Para mudar a hora atual no modo StandBy toque e segure o sensor , os números começarão a piscar. Proceda como no caso de configuração da hora após o primeiro arranque do aparelho.

Iluminação

Cada vez que a porta do forno é aberta, a luz acende. Além disso, quando o forno está em modo ativo, a iluminação é ligada dentro da câmara do forno. Esta iluminação permanece desativada apenas no modo de Standby. Se a porta do forno permanecer aberta por um longo período de tempo, a iluminação será desligada automaticamente após cerca de 10 minutos.

UTILIZAÇÃO

Ventoinha de resfriamento

O funcionamento do ventilador é independente das funções definidas e do estado do programador. O motor de resfriamento é ligado automaticamente quando a temperatura na câmara excede 50°C. Abaixo desta temperatura, o ventilador de refrigeração desliga-se automaticamente.

Aquecimento do forno (símbolo do termostato)

O símbolo  significa o aquecimento de pelo menos um dos aquecedores do forno. Este símbolo apaga-se quando a temperatura na câmara é atingida e, uma vez alcançada, o símbolo acende-se e apaga-se de vez em quando. Isso sinaliza que a manutenção da temperatura definida. Se, depois de atingir a temperatura definida, você diminui-la, o símbolo  somente acenderá quando o forno esfriar abaixo do valor recém-ajustado.

Modo Standby

Ou seja: modo de espera. Neste modo, no ecrã, apenas o relógio permanece ativo. A intensidade da luz é reduzida em relação ao modo ativo.

Modo ativo

Este é o modo durante o qual a função definida com o botão de função é executada. Se utilizar opções adicionais, como o desligamento retardado do forno, funcionamento retardado do forno ou a limpeza, após o funcionamento do forno, o forno entrará automaticamente no modo Standby mesmo que o botão de função não esteja na posição "0".

Funções do forno

No modo de Standby, gire o botão para uma das funções descritas na tabela abaixo. Em seguida, selecione a temperatura desejada usando o botão de configuração +/-, se você não alterar a temperatura, o programa de cozimento será iniciado com o valor padrão. Confirme a temperatura com o sensor  ou aguarde alguns segundos - o forno começará a funcionar automaticamente. A porta do forno deve estar fechada.



Descrição da função		Realização							Temperatura [°C]		Temp. implícita[°C]
		Luz	Aquecedor superior	Aquecedor do forno	Aquecedor do ventilador	Aquecedor inferior	Ventilador do fluxo de ar	Elemento de aquecimento S	min.	máx.	
 ECO					✓		✓		30	280	170
 Iluminação		✓							-	-	-
 Ar quente (SoftSteam)		✓			✓		✓	✓	30	280	170
 Pizza		✓			✓	✓	✓		30	280	220
 Bolo		✓	✓			✓	✓		30	280	170
 Circulação de ar quente		✓			✓		✓		30	280	170
 Convencional		✓	✓			✓			30	280	180
 Assamento de pão		✓				✓			30	240	200
 Grelha		✓		✓					30	280	220
 Super grelha		✓	✓	✓					30	280	220
 Turbo grelha		✓	✓	✓			✓		30	280	190
 Aquecimento rápido		✓		✓	✓		✓		30	280	170
 0 Forno desligado											

Durante a função ativa do forno

- Você pode alterar a função ativa usando o botão de função (Nota: A temperatura definida será salva do programa anteriormente realizado. Para alterar a temperatura, toque e segure o sensor  e, em seguida, altere a temperatura usando o botão de configuração +/- . Confirme a nova temperatura com o sensor  ou aguarde alguns segundos para que a nova temperatura seja configurada automaticamente.
- Você pode passar para o modo de espera, mudar o botão de função para a posição “0”
- Você pode alterar a temperatura, tocar e segurar o sensor  e, em seguida, mudar a temperatura usando o botão de configuração +/- . Confirme a nova temperatura com o sensor  ou aguarde alguns segundos para que a nova temperatura comece a funcionar automaticamente.
- Você pode ativar o bloqueio parental
- Você pode ativar a função OpenUp! (abertura automática da porta)
- Você pode ativar os parâmetros adicionais como o desligamento retardado do forno ou operação retardada do forno.

UTILIZAÇÃO

Bloqueio parental

Em qualquer momento, toque simultaneamente por 3 segundos o sensor  para ativar o bloqueio parental, o ecrã aparecerá o símbolo . Quando você tenta ativar a função, no ecrã aparecerá  e um sinal acústico. Para desativar o bloqueio, toque o sensor  por três segundos, o símbolo  desaparece no visor.

Temporizador

No modo ativo ou no modo de espera, toque e segure o sensor , no ecrã aparecerá  e o símbolo  piscará. Agora você pode:

- Ajuste o temporizador com o botão de configuração +/- (no sentido horário), depois confirme com o sensor .
- Corrija as configurações do temporizador com disco de configuração +/- (em ambas as direções). Confirme o valor corrigido com o sensor .
- Desligue o temporizador definindo o botão de configuração +/- com o valor . Confirme este valor com o sensor .

O temporizador não interrompe a função ativa do forno. Após o tempo, você ouvirá um sinal acústico, você pode desligá-lo com qualquer sensor. O tempo máximo configurável é de 99 minutos.

Visualização e modificação das configurações durante a operação do forno

Para verificar a temperatura no interior da câmara enquanto o forno está em funcionamento, toque no sensor  uma vez. Toque no seguinte sensor  novamente para verificar a temperatura definida. Toque novamente para voltar a exibir a hora atual.

Para alterar a temperatura definida durante a operação do forno, toque e segure o sensor

, o ecrã mostrará a temperatura definida no momento, você pode modificá-la com o botão de configuração +/--. Confirme a nova temperatura com o sensor . Até a aprovação, o valor anterior é o definido no forno.

Para alterar a função enquanto o forno estiver em funcionamento, use o botão de função. Depois de confirmar a nova função, a temperatura aparecerá no ecrã (ela não é a padrão para a função configurada, somente transferida das configurações anteriores). Para alterá-lo, toque e segure o sensor , defina a nova temperatura com o disco +/--. Depois de confirmar com o sensor , o forno começará a funcionar com as novas configurações.

Término da função

Para terminar a função, ajuste o seletor de funções para "0". As funções padrão operam por tempo ilimitado, o desligamento automático do forno só é possível ativando a função de desligamento retardado do forno e a função de operação retardada do forno. A exceção é a função de limpeza pirolítica.

Desligamento retardado do forno (operação semiautomática)

O desligamento retardado do forno deve ser entendido como desligamento automático do forno após o tempo decorrido desde a ativação deste modo. O possível retardo no desligamento do forno é de 1 minuto a 10 horas. Para ativar o encerramento retardado do forno, enquanto o forno estiver a funcionar com uma determinada função, toque e segure o sensor , o símbolo do temporizador começará a piscar no ecrã . Toque o sensor  novamente, o ecrã mostrará o símbolo , agora você pode:

- Ajuste o tempo de desligamento retarda-



UTILIZAÇÃO

do com o botão de configuração +/- (no sentido horário), depois confirme com o sensor .

- Corrija as configurações para a hora de desligar com o botão de configuração +/- (em ambas as direções). Confirme o valor corrigido com o sensor .
- Desligue o desligamento retardado do forno definindo o botão de configuração +/- com o valor  e confirme **:00**.

O desligamento retardado do forno interrompe a operação da função ativa do forno. Após o tempo, você ouvirá um sinal acústico, você pode desligá-lo com qualquer sensor ou abrindo a porta do forno. Depois de desligar o sinal acústico, o dispositivo entra no modo Standby.

Início retardado do forno (operação semiautomática)

O início retardado da operação do forno é entendido como a ligação automática do forno num tempo especificado, seguido do desligamento automático do forno após o tempo de trabalho declarado. O possível retardamento do início do forno é de 1 minuto a 23:59h e o seu tempo de funcionamento é de até 10 horas. Para ativar a operação retardada do forno, primeiro ative o desligamento retardado do forno. Em seguida, toque e segure o sensor , mais uma vez, o símbolo do temporizador piscará no ecrã . Toque no sensor  duas vezes, o símbolo piscará no visor , agora você pode:

Defina o tempo exato para ligar o forno com o botão de configuração +/- (no sentido horário), depois confirme com o sensor . Corrija a hora de início do forno com o botão de configuração +/- (em ambas as direções). Confirme o valor corrigido com o sensor . Desligue o funcionamento retardado do forno

com o botão de configuração +/- com o valor  e confirme **:00**.

O funcionamento retardado do forno interrompe o funcionamento da função do forno ativo. Após o tempo, você ouvirá um sinal acústico, você pode desligá-lo com qualquer sensor ou abrindo a porta do forno. Depois de desligar o sinal acústico, o dispositivo entra no modo Standby.

Sonda térmica

A termossonda * pode ser conectada a qualquer momento, no modo Standby ou durante a operação do forno. A conexão da termossonda levará à aparição de duas temperaturas no ecrã. O valor à esquerda significa a temperatura atual, a mais alta, enquanto que a temperatura da direita é a temperatura definida. O valor indicado pisca após a conexão, neste momento você poderá mudar a temperatura ajustada com o botão de configuração +/- . A confirmação ocorre automaticamente após 5 segundos ou tocando no sensor . Quando a termossonda estiver conectada, uma vez atingida a temperatura definida, o aparelho passará automaticamente para o modo Standby e soará um sinal sonoro. O sinal pode ser retirado com qualquer sensor ou mudar a temperatura definida pelo disco de ajuste +/- girando-o no sentido horário. A desconexão da termossonda enquanto que qualquer função é executada faz com que o dispositivo mude para o modo Standby.

Atenção: Ao trabalhar com a termossonda, você não pode ajustar o desligamento retardado do forno (operação semiautomática) e o funcionamento retardado do forno (operação automática), se um desses modos estiver ativo, a conexão da termossonda cancelará as configurações de tempo. A conexão não influi

UTILIZAÇÃO

na temperatura definida dentro da câmara e na função definida.

*Consoante o modelo

Programas prontos

É um conjunto de programas com configurações específicas de funções, temperaturas e tempos de assadura que são mais adequados para uma determinada refeição.

No modo Standby, quando o botão de função estiver na posição “0”, toque e segure o sensor , o menu de seleção do programa será ativado - o programa marcado como “P01” será exibido no ecrã. Usando o botão de configuração +/-, ajuste o programa selecionado da seguinte tabela, depois de alguns segundos o número da função “P01: 06” pisca na marcação do programa, ajuste-o com o botão de configuração, então o número da função desaparecerá e depois de um tempo o forno começará a funcionar.

Programa	Descrição	Nº da função	Posição no botão de função		Temp. implícita[°C]
			Aquecimento rápido	Função de aquecimento	
P01	Carne de vaca	06			180
P02	Carne de porco	06			180
P03	Carne de cordeiro	06			180
P04	Frango 1,5kg	11			190
P05	Pato 1,8kg	11			180
P06	Ganso 3,0 kg	11			170
P07	Peru 2,5 kg	11			170
P08	Pizza	12+07			220
P09	Lasagne	12+07			200
P10	Focaccia	12+07			230
P11	Assado com macarrão	12+07			220
P12	Assado de Legumes	12+07			180
P13	Biscoito	12+07			160
P14	Queque	06			160
P15	Bolacha	06			150



UTILIZAÇÃO

P16	Bolo com frutos	12+07			175
P17	Pão	07			180
P18	Crescimento do bolo	07			30
P19	Secagem	06			50

Atenção: Ao definir a função de aquecimento, o botão não pode ser colocado na posição “0” - posição de desligamento.

Cada programa pronto pode ser modificado livremente, ou seja, alterar a temperatura definida ou alterar o tempo de operação do forno. Para fazer isso, siga as instruções (“Visualização e modificação das configurações durante a operação do forno” e “Desligamento retardado do forno”). Depois de fazer as alterações, o programa não é mais um “programa pronto”, as alterações são ativadas uma vez, isso não altera os parâmetros do programa pronto na próxima vez.

Atenção: Para cancelar o programa pronto imediatamente após a seleção do sensor é necessário ajustar a função indicada pelo botão de função e o forno precisará começar a funcionar, mesmo que por alguns segundos. Depois que o símbolo aparecer, você pode desligar o forno configurando o botão de função para “0”

Ao começar a trabalhar com o programa pronto, caso a termossonda esteja conectada, você ouvirá um aviso sonoro de que a sonda deve ser desconectada. Depois de desconectar e fechar a porta, o dispositivo começará a funcionar.

Programas prontos com aquecimento rápido

Os programas selecionados são caracterizados pela necessidade de pré-aquecimento do forno a uma determinada temperatura. São

marcados de acordo com a tabela acima. Após selecionar um dos programas prontos indicados para o aquecimento, o ecrã mostrará o ícone de aquecimento rápido . Depois de atingir a temperatura adequada, um sinal acústico soará, o número da função “:07” começará a piscar e o símbolo Abra a porta - o símbolo desaparecerá. Coloque o prato no forno e feche a porta. Gire o botão de função para a função de aquecimento de acordo com o número que pisca, o número da função desaparecerá e após algum tempo e o forno iniciará o programa correto.

Atenção: Não é aconselhável introduzir a modificação do programa pronto durante o aquecimento rápido ativo do forno, a introdução de quaisquer mudanças cancelará o programa pronto e o funcionamento do dispositivo com os parâmetros atualmente ajustados da função, hora e temperatura.

Término do programa pronto

O final é similar ao caso de um desligamento retardado do forno, o dispositivo emitirá um sinal sonoro.

Porta do forno

Durante a operação do forno, a porta deve estar fechada. Abrir a porta interromperá a função ativa. Se a porta permanecer aberta por mais de 30 segundos, um sinal acústico soará para informar que a porta deve ser fechada. O sinal pode ser desligado tocando em qualquer sensor ou fechando a porta.

UTILIZAÇÃO

A abertura da porta que dura menos de 10 minutos não afeta o programa ativo e seus parâmetros. Após este período, por razões de segurança, o forno entra em modo de Standby (todas as configurações são apagadas).

Redução do tempo de operação do forno

Por razões de segurança, o forno tem um limite de tempo de trabalho. Se a temperatura definida for a máxima de 100°C, o forno entrará no Standby após 10 horas se a temperatura definida for de 200°C e a temperatura máxima o tempo de trabalho é limitado a 3 horas. No intervalo de 101°C-199°C o tempo de trabalho muda linearmente, ou seja, quanto maior a temperatura, menor o tempo de trabalho (entre 3h e 10h).

Aquecimento rápido do forno

Para aquecer rapidamente o forno, liga-se o aquecedor do ventilador, o aquecedor do forno e o ventilador do fluxo de ar, neste caso a potência máxima absorvida é de 3.6kW.

Função Soft Steam

O seu forno foi equipado com a função Soft Steam , o vapor é gerado no processo inicial de cozimento, o que afeta positivamente alguns pratos preparados no forno. No fundo da câmara do forno há uma cavidade na qual você deve despejar 150ml de água limpa e fria antes de aquecer o forno, não adicione temperos. Ajuste o botão de função para a função usando o Soft Steam e defina a temperatura apropriada de acordo com os pontos da instrução. Após cerca de 5 minutos, quando o forno estiver pré-aquecido, coloque o prato dentro da câmara e feche a porta.

Atenção: Depois de terminar o trabalho, não deixe restos d'água na cavidade. Quando o forno esfriar, retire a água com um pano.

Devido à presença de vapor na câmara, a água pode respingar no interior da porta e das paredes do forno durante a assadura. Após assar, deve-se limpar o excesso de água.

Ao abrir a porta durante a assadura, tenha um especial cuidado e afaste-se do aparelho, pois os vapores que escapam de dentro da câmara podem ser perigosos



ASSADURA NO FORNO – CONSELHOS PRÁTICOS

Bolos

- recomenda-se que a cozedura dos bolos seja feita sobre as chapas, que fazem parte do equipamento de fabrico do forno,
- os bolos também podem ser cozidos em formas e chapas de comércio, que devem ser colocadas sobre os degraus de estufa, **recomenda-se que as chapas usadas para fazer bolos sejam pretas, pois são melhores condutoras térmicas e encurtam o tempo de assadura,**
- não recomendamos a utilização de formas e chapas com superfície clara e brilhante no caso de utilização de aquecimento convencional (aquecedor de cima + de baixo), a utilização deste tipo de formas pode levar a uma má cozedura da parte de baixo do bolo,
- no caso de utilização da função de convecção não é necessário o pré-aquecimento da câmara do forno, no caso dos restantes tipos de aquecimento, a câmara do forno deve ser aquecida, antes de colocar o bolo,
- antes de remover o bolo do forno, deve verificar a qualidade do bolo com um pauzinho de madeira (no caso de uma cozedura correcta, o pauzinho deve estar limpo e seco após ter picado o bolo),
- recomenda-se que o bolo fique no forno ainda cerca de 5 minutos após o mesmo ser desligado,
- as temperaturas dos bolos preparados com a função de convecção normalmente são cerca de 20 – 30 graus mais baixas comparando à assadura convencional (com utilização dos aquecedores de cima e de baixo),
- os parâmetros dos bolos indicados na tabela são uma estimativa e podem ser corrigidos dependendo da sua experiência e gostos culinários.
- se as informações fornecidas nos livros de receitas diferirem substancialmente dos valores indicados no manual de instruções, pedimos que siga as recomendações do presente manual.

Assadura de carnes

- no forno devem ser preparadas doses de carne acima de 1 kg, recomenda-se que os pedaços mais pequenos sejam feitos sobre o fogão de cozinha
- recomenda-se a utilização de louça resistente ao calor, também as pegas da louça têm que ser resistentes a altas temperaturas,
- no caso de assadura no degrau de estufa ou sobre a grelha, recomenda-se colocar uma chapa de assadura com uma pequena quantidade de água sobre o nível mais baixo,
- recomenda-se virar a carne para o outro lado pelo menos uma vez durante a assadura, durante a assadura também deve regar periodicamente a carne com o molho que se formar ou com água quente salgada, a carne não pode ser regada com água fria.

ASSADURA NO FORNO – CONSELHOS PRÁTICOS

Função ECO

- Com o uso da função ECO, um método de aquecimento otimizado é ativado para economizar energia ao preparar as refeições,
- o tempo de cozedura não poderá ser reduzido por meio de temperaturas mais elevadas, também não é recomendado pré-aquecer o forno antes de assar,
- não altere as configurações de temperatura durante o cozimento nem abra a porta durante o cozimento.

Parâmetros recomendados para a função ECO

Tipo de produto	Função do forno	Temperatura (°C)	Nível	Tempo (mín.)
Biscoito		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Bolo de levedura/ Bolo de libra		180 - 200	2	50 - 70
Peixe		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Carne de vaca		200 - 220	2	90 - 120
Carne de porco		200 - 220	2	90 - 160
Frango		180 - 200	2	80 - 100



ASSADURA NO FORNO – CONSELHOS PRÁTICOS

Tipo de produto	Função do forno	Temperatura (°C)	Nível	Tempo (mín.)
Biscoito		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Bolo de levedura/ Bolo de libra		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Bolo de levedura/ Bolo de libra		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Peixe		210 - 220	2	45 - 60
Peixe		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Peixe		190	2 - 3	60 - 70
Chouriços		220	4	14 - 18
Carne de vaca		225 - 250	2	120 - 150
Carne de vaca		160 - 180	2	120 - 160
Carne de porco		160 - 230	2	90 - 120
Carne de porco		160 - 190	2	90 - 120
Frango		180 - 190	2	70 - 90
Frango		160 - 180	2	45 - 60
Frango		175 - 190	2	60 - 70
Legumes		190 - 210	2	40 - 50
Legumes		170 - 190	3	40 - 50

Números aplicáveis com compartimento não aquecido, salvo indicação em contrário. Em caso do forno aquecido os números indicados devem ser diminuídos aproximadamente 5-10 minutos.

¹⁾ Aquecer o forno vazio

²⁾ Os números indicados abrangem a cozedura em formas pequenas

Atenção: Os parâmetros indicados no quadro são uma estimativa e podem ser corrigidos dependendo da sua experiência e dos gostos culinários.

PRATOS DE ENSAIO. De acordo com a norma EN 60350-1

Cozedura de bolos

Tipo de produto	Acessórios	Nível	Função do forno	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Pequenos bolos	Forma para pão	3		155 ¹⁾	28 - 32
	Forma para pão	3		155 ¹⁾	23 - 26
	Forma para pão	3		150 ¹⁾	26 - 30
	Forma para pão Forma para cozedura	2 + 4 2 – forma para pão ou cozedura 4 – forma para pão		150 ¹⁾	27 - 30
Massa quebrada (tiras)	Forma para pão	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40
	Forma para pão	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Forma para pão	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Forma para pão Forma para cozedura	2 + 4 2 – forma para pão ou cozedura 4 - forma para pão		160 - 175 ¹⁾	25 - 35
Biscoito sem gordura	Grelha + forma para bolo revestida a preto Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46
Tarte de maçã	Grelha + duas formas para bolo revestidas a preto Ø 20 cm	2 as formas foram colocadas na grelha pela diagonal, traseira direita, frente esquerda		180 - 200 ¹⁾	50 - 65

¹⁾ Aquecer o forno vazio, não usar a função de aquecimento rápido.



PRATOS DE ENSAIO. De acordo com a norma EN 60350-1

Grelha

Tipo de produto	Acessórios	Nível	Função do forno	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Tostas de pão branco	Grelha	4		220 ¹⁾	3 - 7
Hambúrgueres de vaca	Grelha + forma para cozedura (para recolher gotas gotejantes)	4 – grelha 3 – forma para cozedura		220 ¹⁾	1ª face 13 - 18 2ª face 10 - 15

¹⁾ Aquecer o forno vazio durante 8 minutos, não usar a função de aquecimento rápido.

Cozedura

Tipo de produto	Acessórios	Nível	Função do forno	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Frango inteiro	Grelha + forma para cozedura (para recolher gotas gotejantes)	2 – grelha 1 – forma para cozedura		180 – 190	70 – 90
	Grelha + forma para cozedura (para recolher gotas gotejantes)	2 – grelha 1 - forma para cozedura		180 – 190	80 – 100

Valores aplicáveis com compartimento não aquecido, salvo indicação em contrário. Em caso do forno aquecido os valores indicados devem ser diminuídos aproximadamente 5-10 minutos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO

O cuidado do utilizador pela manutenção corrente do forno limpo e a sua manutenção correcta, influenciam significativamente o prolongamento do seu funcionamento sem avarias.

Antes de iniciar a limpeza, deve desligar o forno, prestando atenção para que todas as maçanetas encontrem-se na posição "desligado". As actividades de limpeza apenas devem ser iniciadas após o forno ter arrefecido.

- O forno deve ser limpo após cada utilização. Durante a limpeza do forno, deve ligar a iluminação, que permite uma melhor visão da área de trabalho.
 - A câmara do forno apenas deve ser lavada com água quente com adição de uma pequena quantidade de detergente para a louça.
 - **Limpar de pedra formada no fundo da câmara após o uso da função Soft Steam:**
 - despeje cerca de 250 ml de vinagre 6% sem a adição de ervas no fundo perfilado da câmara,
 - deixe o vinagre à temperatura ambiente por 30 minutos para dissolver o depósito de pedra,
 - limpe a cavidade com água morna e um pano macio.
- Atenção: Recomenda-se limpar a cada 5-10 ciclos de uso da função Soft Steam.**

Importante!

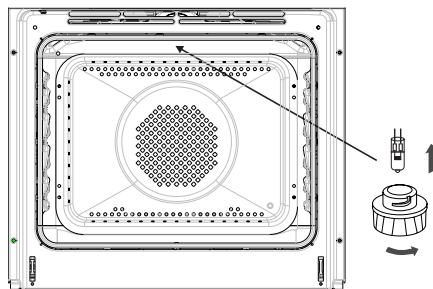
Não pode usar nenhuns produtos para esfregar, produtos de limpeza afiados nem objectos para esfregar durante a limpeza e manutenção.

Para limpar a frente do corpo do aparelho, apenas deve usar água quente com adição de uma pequena quantidade de detergente para lavar a louça ou as janelas. Não usar óleos de limpeza.

Substituição da lâmpada de halogéneo de iluminação do forno

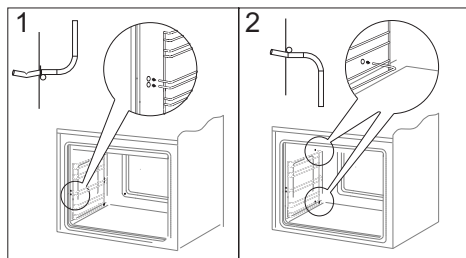
Para evitar o risco de um choque eléctrico, antes de trocar a lâmpada de halogéneo, deve assegurar-se de que o aparelho está desligado.

1. Desconectar o forno da alimentação.
2. Remover os acessórios do forno.
3. Desapertar e lavar a lente da lâmpada, lembrando-se de uma secagem completa.
4. Remover a lâmpada de halogéneo deslizando a mesma para baixo com um pano ou pedaço de papel. Se for necessário deve trocar a lâmpada de halogéneo por uma nova G9
 - tensão 230V
 - potência 25W
5. Colocar a lâmpada de halogéneo cuidadosamente na sua tomada.
6. Aparafusar a lente da lâmpada.

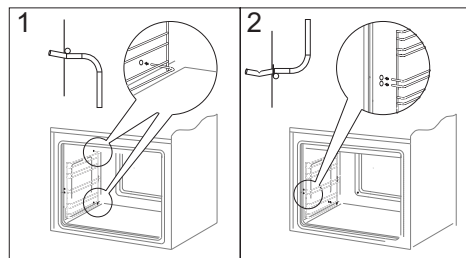


LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO

- Forno equipados com guias de arame (degraus) dos acessórios do forno facilmente removíveis. Para removê-las e lavar, deve puxar pelo engate, que encontra-se à frente seguidamente desviar a guia e remover do engate de trás.
- Forno equipados com guias dos acessórios inoxidáveis ejetáveis, que estão fixadas nas guias de arame. As guias devem ser removidas e lavadas juntamente com as guias de arame. Antes de colocar as chapas sobre as mesmas, deve ejetá-las (se o forno estiver quente, deve remover as guias engatando a berma de trás das chapas nos pára-choques, que encontram-se na parte de frente das guias ejetáveis) e seguidamente ejectar juntamente com a chapa.



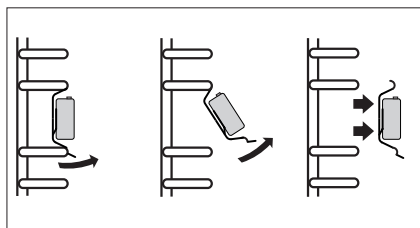
Remoção dos degraus



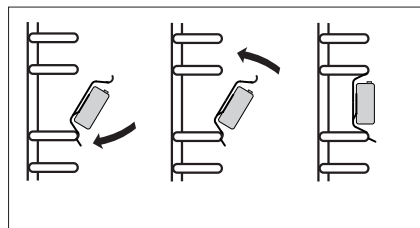
Instalação dos degraus

Atenção!

As guias telescópicas não devem ser lavadas em máquinas de lavar louça.



Remoção guias telescópicas

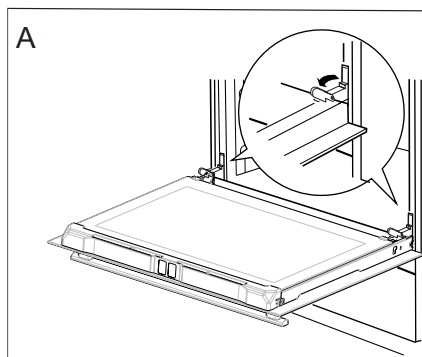


Instalação guias telescópicas

LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO

Retiramento da porta

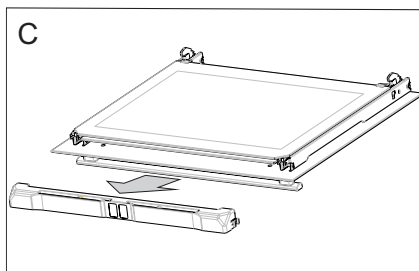
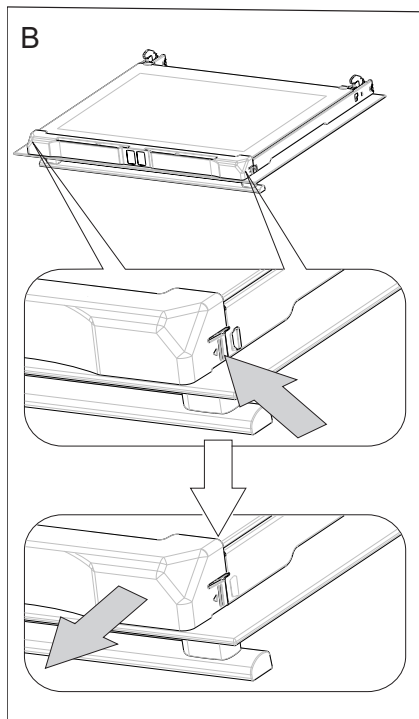
Para obter um acesso mais fácil à câmara do forno e para a limpeza, pode remover a porta. Para remover a porta, deve abri-la, inclinar para cima o elemento de protecção, que encontra-se na dobradiça (des. A). Encostar levemente a porta, levantar e remover direccionando para a frente. Para montar a porta no forno, deve proceder de modo contrário. Quando colocar a porta, deve prestar atenção para que a ranhura na dobradiça encaixe correctamente na saliência da pega da dobradiça. Após colocar a porta no forno, deve obrigatoriamente baixar o elemento de protecção e **apertá-lo bem**. A configuração incorrecta do elemento de protecção pode levar à danificação da dobradiça quando tentar fechar a porta.



Inclinação da protecção das dobradiças

Remoção do vidro interno

1. Remover a ripa de cima da porta. (des. B, C)



LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO

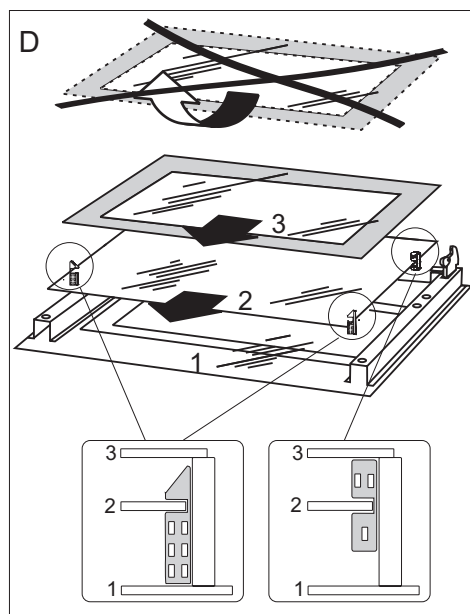
2. Remover o vidro interno da sua fixação (na parte de baixo da porta).

Atenção! Perigo de danificação da fixação da porta. O vidro deve ser ejectado e não levantado para cima.

Remover o vidro do meio, (des.D).

3. Lavar os vidros com água quente e com uma pequena quantidade de detergente.

Para montar novamente os vidros, deve proceder de modo inverso. A parte suave do vidro deve encontrar-se em cima, os cantos recortados em baixo.



Remoção dos vidros internos

PROCEDIMENTO EM SITUAÇÕES DE DEFEITOS

Em cada situação de defeito, deve:

- I desligar as unidades operacionais do forno
- desligar a corrente eléctrica
- comunicar o defeito
- alguns dos defeitos mais leves podem ser solucionados pelo utilizador, que deve seguir as indicações do quadro abaixo, antes de dirigir-se a um ponto de atendimento ao cliente, deve verificar os respectivos pontos da tabela.

Problema	Causa	Procedimiento
1. O aparelho não funciona	interrupção da alimentação eléctrica	verificar o fusível da instalação doméstica, se estiver queimado, deve ser trocado
2. O ecrã do programador indica a hora “0.00”	o aparelho esteve desconectado da corrente ou houve uma interrupção temporária de alimentação eléctrica	configurar a hora actual (consultar Funcionamento do programador)
3. Não funciona a iluminação do forno	lâmpada solta ou danificada	apertar ou trocar a lâmpada queimada (consultar o capítulo Limpeza e manutenção)

Atenção!

Todos os arranjos e actividades de regulação devem ser efectuadas pelo respectivo ponto de serviço ou pelo instalador com as qualificações necessárias.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão nominal	230V 1N~ 50 Hz
Potência nominal	máx. 3,6 kW
Dimensões do forno	
(altura/largura/profundidade)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

O produto corresponde aos requisitos das normas EN 60335-1, EN 60335-2-6 vigentes na União Europeia.

Os dados da rotulagem energética dos fornos eléctricos são fornecidos de acordo com a norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Estes parâmetros são definidos com base na carga-normalizada com funções de aquecedor inferior e superior (modo tradicional) e aquecimento assistido por ventilador (se disponível) activos.

A classe de eficiência energética foi definida dependendo da função disponível no produto de acordo com a seguinte prioridade:

Circulação de ar forçada ECO (circulador de ar + ventilador)	
Circulação de ar forçada ECO (inferior + aquecedor superior + sanduicheira + ventoinha)	
Modo convencional ECO (aquecedores inferior e superior)	

Desmontar as guias telescópicas (se incluídas) ao definir o consumo de energia.

Declaração do produtor

O produtor declara pelo seguinte, que o presente produto preenche os requisitos essenciais das seguintes directivas europeias:

- directiva de baixa tensão 2014/35/CE,
- de compatibilidade electromagnética 2014/30/CE,
- directiva ecodesign 2009/125/CE

e por isso o produto foi marcado  tal como foi-lhe emitida uma declaração de conformidade.

TISZTELT VÁSÁRLÓ,

Az sütő egy rendkívül könnyen kezelhető, nagy hatásfokú termék. A kezelési útmutatóval való megismerkedés után üzemeltetése semmilyen gondot nem jelent majd.

A sütőt a gyártó csomagolás előtt biztonsági és használhatósági szempontból gondosan ellenőrizte.

Kérjük Önöket, hogy a sütő beüzemelése előtt alaposan tanulmányozzák át a kezelési útmutatót. Az abban foglaltak betartásával megelőzhető a szabálytalan használat.

A kezelési útmutatót őrizték meg és úgy tárolják, hogy mindig kéznél legyen. Az abban foglaltak pontos betartásával elkerülhetőek a balesetek.

Figyelmeztetés!

A készüléket csak az útmutató elolvasása / megértése után kapcsolják be.

A készüléket kizárólag háztartási célra tervezték.

A gyártó fenntartja a jogot, hogy a készüléken annak alapvető működését nem befolyásoló műszaki változtatásokat vezessen be.



TARTALOMJEGYZÉK

Biztonsági utasítások.....	36
Az ön készüléke.....	40
Tartozékok.....	41
Felszerelés.....	42
A sütő használata.....	45
A sütő használata – praktikus tanácsok.....	60
Hibaelhárítás.....	65
Műszakiadatok.....	66

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI

Figyelmeztetés. Készülék használat közben felforrósodik. Különös gonddal kell megelőznünk a fűtőelemekhez való hozzáérést. A készüléktől tartsuk távol a 8 évnél fiatalabb gyermekeket, feltéve, ha megfelelő felügyelet alatt vannak.

A készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, korlátozott fizikai, érzékszervi és pszichikai képességekkel rendelkező, vagy tapasztalattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy csak akkor, ha a használat a kezelési útmutató szabályai szerint történik, amelyekkel a biztonságukért felelős személy ismertette meg a használókat. Ügyeljünk arra, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A sütő tisztítását és kezelését nem végezhetik felügyelet nélkül hagyott gyermekek.

Használat közben a sütő felforrósodik. Ügyeljünk rá, nehogy megérintsük a sütő forró belső felületét.

Használat közben a sütő külső részei is felmelegszenek. A kisgyermekeket tartsák távol a készüléktől.

Figyelmeztetés. Nem szabad karcolást okozó szereket, vagy éles fémszerszámokat használni a sütő üvegajtájának tisztításához. Ezek megkarcolhatják a felületet, ami repedést okozhat.

Figyelmeztetés. Az áramütés elkerülése végett az égő cseréjekor győződjenek meg róla, hogy a készülék ki van kapcsolva.

A sütőt nem szabad gőztisztító berendezéssel tisztítani.



A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI

Megégés veszélye! A sütő ajtajának kinyitásakor forró gőz csapódhat ki. Főzés közben illetve a főzés befejeztével óvatosan kell kinyitni a sütő ajtaját. Nyitáskor ne hajoljon az ajtó fölé. Ne feledkezzen meg arról, hogy a gőz, hőmérsékletétől függően, láthatatlan is lehet.

Ügyeljen arra, hogy a vezetékes kisméretű háztartási készülékek ne érintkezzenek közvetlenül a forró sütővel, mivel ezeknek a készülékeknek a szigetelése nem áll ellen a magas hőmérsékletnek.

Sütés közben ne hagyja a sütőt felügyelet nélkül. Az olajok és zsírok a túlmelegedés miatt meggyulladhatnak.

Ne tegyen 15 kg-nál nehezebb edényeket a nyitott sütőajtóra.

Tilos olyan sütőt használni, amely műszakilag nem működőképes. Az összes meghibásodást csakis az erre jogosult szakképzet szerelő távolíthatja el.

Bármely technikai hiba okozta helyzetben a sütő tápellátását le kell kapcsolni.

A készüléket csakis azokra a célokra szabad használni, amelyekre az tervezve lett. Az összes egyéb felhasználási módot (pl. Szobák melegítése) rendeltetésellenes és veszélyes.

Figyelem. Ha a le nem szerelhető csatlakozó kábel megsérül, akkor azt a gyártónál illetve egy erre szakosodott szakszervizben vagy pedig egy szakképzett szerelő segítségével ki kell cserélni a veszélyhelyzetek elkerülése végett.

HOGYAN TAKARÉKOSKODJUNK AZ ENERGIÁVAL



Aki felelősségteljesen használja az elektromos energiát, az nemcsak családi költségvetését, hanem a környezetet is kíméli. Ezért segítünk az energiával való takarékoskodásban. Ezt a

következőképpen tehetjük meg:

- **Kerüljük az ajtó gyakori nyitogatását.** Szükségtelenül ne nyitogassuk a sütő ajtaját.

- **A sütőt csak nagyobb mennyiségű étel készítésére használjuk.** Az 1 kg-ot nem meghaladó mennyiségű húst gazdaságosabban készíthetjük el lábosban, a főzőfelületen.

- **Használjuk fel a sütő maradék hőjét.** 40 percnél hosszabb sütési idő esetén a sütőt 10 perccel az étel elkészülte előtt kapcsoljuk ki.

Figyelmeztetés!

Programkapcsoló használata esetén rövidebb időt programozunk be.

- **Ügyeljünk a sütő ajtajának pontos illeszkedésére.** A sütő ajtószigetelésén lévő szennyeződések miatt elillan a hő. Ezeket legjobb azonnal eltávolítani.

- **A készüléket ne telepítsük hűtő- vagy fagyasztó berendezések közvetlen közelébe.** Az elektromos energia fogyasztása szükségtelenül megnő.



A készüléket a sérülések megelőzése céljából a szállítás idejére becsomagoltuk. Kicsomagoláskor oly módon távolítsák el a csomagoló anyagokat, hogy azok a természetes környezetet ne

veszélyeztethessék. Valamennyi csomagoló anyag környezetbarát, 100%-ban újrahasznosítható, és a megfelelő szimbólummal jelölt. Figyelmeztetés! A csomagolóanyagokat (polietilén zacskókat, hungarocell elemeket) a kicsomagolás közben gyermekektől távol kell tartani.

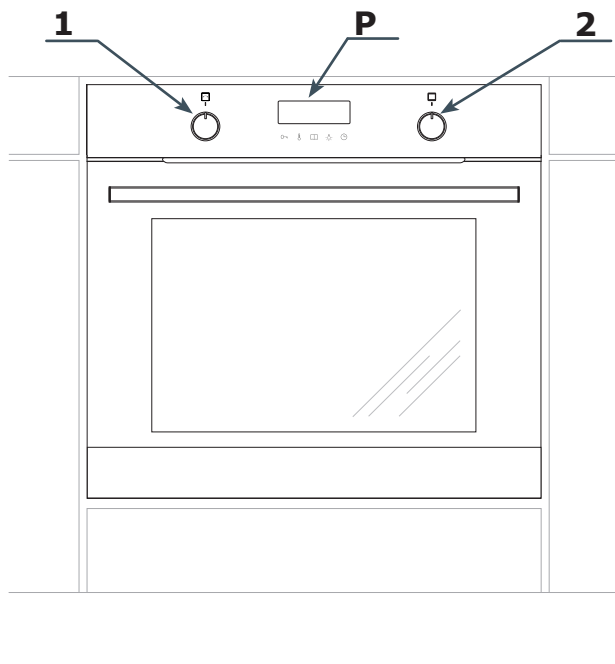


Az ilyen jelölés arról tájékoztat, hogy az elhasznált készüléket nem szabad a háztartási hulladékokkal együtt elhelyezni. A felhasználó köteles azt az elektromos és elektronikai hulladékokat gyűjtő pontokon leadni. A helyi gyűjtőpontok,

köztük az üzletek, illetve a helyi közigazgatási egységek a készülék leadásának megfelelő hálózatát alkotják.

Az elhasznált elektromos és elektronikai berendezések megfelelő kezelése elősegíti, hogy elkerüljük az emberek és a környezet egészségét veszélyeztető azon következményeket, amelyeket az ilyen készülékek nem megfelelő tárolása és feldolgozása miatt keletkező veszélyes hulladékok okoznának.

AZ ÖN KÉSZÜLÉKE

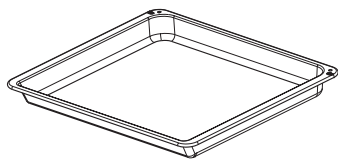


P Elektronikus programozó

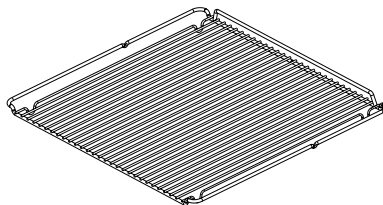
1 Beállításmódosító +/- csavarógomb

2 A sütő funkcióválasztó csavargombja

Kellékek

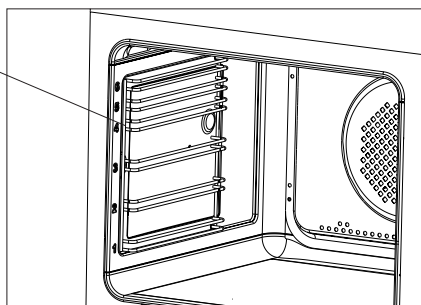


Tepsi sültékhez



Grillrács (szárító rács)

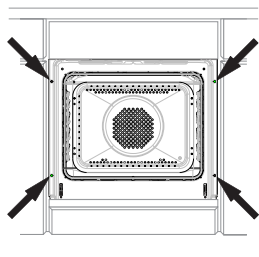
Oldalsó sínek*



FELSZERELÉS

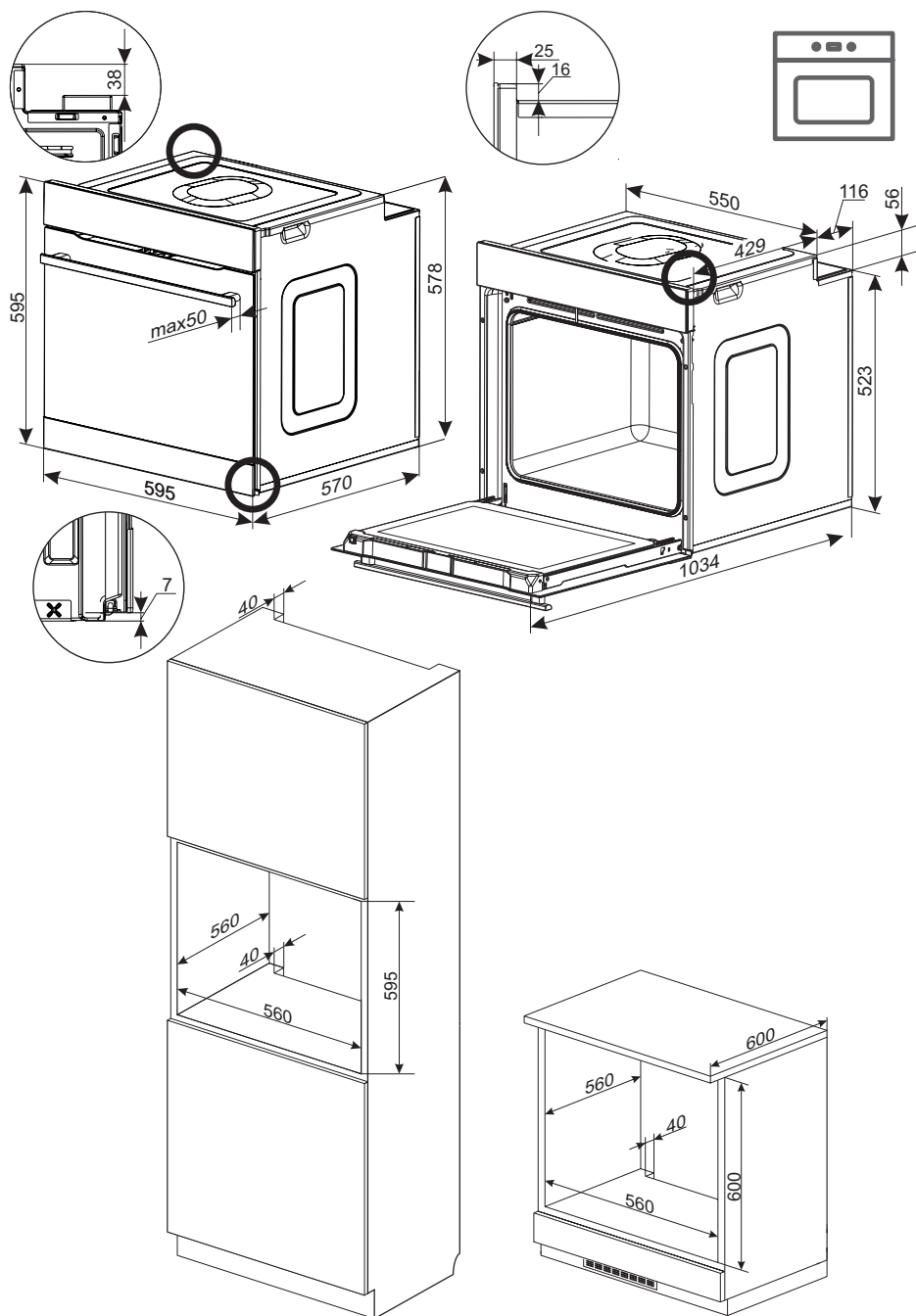
A sütő beépítése

- A konyahelyiségnek száraznak és szellősnek kell lennie, valamint az előírásoknak megfelelő, jól működő szellőzéssel kell rendelkeznie. A sütőt úgy kell beállítani, hogy annak minden kezelőeleme szabadon elérhető legyen.
- A beépítésre szolgáló bútor felületének és ragasztóanyagának alkalmasnak kell lennie 100°C hőmérséklet elviselésére. Amennyiben ez a feltétel nem teljesül úgy fennáll a veszélye annak, hogy a bútor felülete megolvad, eldeformálódik.
- Az alábbi rajzon felüntetett méretű nyílást kell kialakítani a bútorban: munkapult alá történő beépítés szekrénybe történő beépítés
- A sütőt teljesen be kell tolni a kialakított helyre, majd négy darab csavarral rögzíteni kell



Figyelmeztetés!

Telepítés végzi feszültségmentesítést.



FELSZERELÉS

Villamos hálózathoz való csatlakoztatás

Figyelem!

Az elektromos szerelési munkákat kizárólag szakképzett és arra felhatalmazott villanyszerelő végezheti. Az áramellátó rendszeren változtatások és szándékos módosítások nem hajthatók végre.

A főzőlapot egyfázisú váltakozó áramú rendszerhez (230 V 1N~50Hz) való csatlakoztatásra tervezték, és 3 x 1,5 mm². -es csatlakozókábelrel van felszerelve².

A készülék hálózati tápellátását biztonsági kapcsolóval kell ellátni, amely vészhelyzet esetén megszakítja az áramellátást. A biztonsági kapcsoló érintkezői közötti távolságnak legalább 3 mm-nek kell lennie.

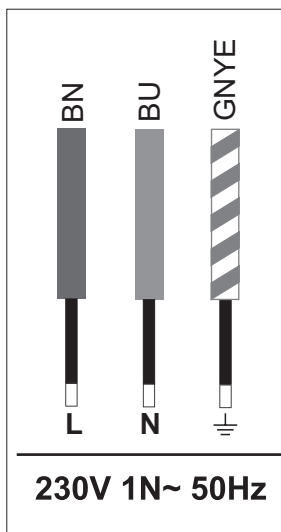
Mielőtt a készüléket az áramforráshoz csatlakoztatná, feltétlenül olvassa el az adattáblán és a kapcsolási rajzon található információkat.

Figyelem! A telepítő köteles átadni a felhasználónak a „termék elektromos rendszerhez való csatlakoztatásáról szóló igazolást” (a garanciakártyában található).

Kapcsolási rajz

Figyelem! A fűtőelemek feszültsége 230V.

Figyelem! Minden csatlakozásnál a földelő vezetőket a  PE terminálhoz kell csatlakoztatni.



L-fázis: BN - barna

N Semleges: BU - kék

PE földelés: GNYE - zöld/sárga

Az áramkört **16A** biztosítékkal kell védeni.

A csatlakozókábel javasolt típusa:

H05VV-F, 3 x 1,5mm².

Fontos!

Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében a cserét a gyártónak, egy felhatalmazott szervizközpontnak vagy más szakképzett személynek kell végeznie.

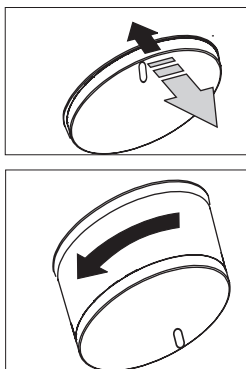
A SÜTŐ HASZNÁLATA

Az üzembehelyezés előtt

- Távolítsa el minden csomagoló elemet, különösen azokat, amelyek szállítás közben védik a sütőkamra belsejét.
- Távolítsa el az összes tartozékot a sütő belsejéből, és alaposan mossa le meleg vízben, enyhe mosogatószer hozzáadásával.
- Húzza le a védőfóliát a teleszkópos vezetősínek felületéről.
- A kamra belsejének tisztításához használjon enyhe mosószeres meleg vizet. Ne használjon kemény kefét vagy szivacsot. Ezek károsíthatják a kamra belsejét borító bevonatot.

Rejtett gombok

A funkcióválasztó és a beállításmódosító gombok el vannak rejtve az előlapon. A funkció és/vagy a paraméterek beállításához óvatosan nyomja meg a gombot és engedje fel. A gomb kiugrik a panelből. Most beállíthatja a megfelelő funkciót és/vagy paramétereket.



A sütőkamra melegítése

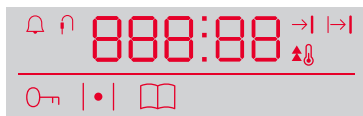
- Kapcsolja be a helyiség szellőztetését vagy nyissa ki az ablakot.
- Forgassa el a csavarógombot, és állítsa be a  illetve  beállításba (ezeknek a funkcióknak a részletes leírása a használati utasítás későbbi részében található).

Állítsa a sütő hőmérsékletét 250°C-ra.

A sütőnek legalább 30 percig kell működnie, működése közben a sütő olyan szagot bocsát ki, amely csak az elején jelentkezik, és a készülék használatának időtartama alatt a szag eltűnik. Ez egy normális jelenség, ezt sütők kisütésének nevezik.

A SÜTŐ HASZNÁLATA

Elektronikus programozó



A programozó LED kijelzővel és 5 érintőszennel van felszerelve:

Szenzor Leírás

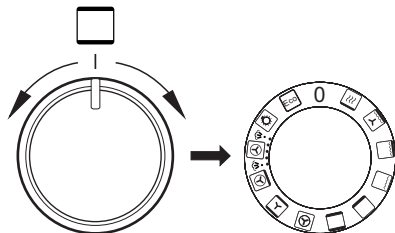
	Szülői blokádn
	Hőmérséklet beállítás
	Kész programok
	A sütő világításának be/kikapcsolása
	Óra beállítása

Figyelem: A szenzor minden egyes használatát hangjelzés erősíti meg. A hangjelzéseket nem lehet kikapcsolni.

Sütő funkciógomb

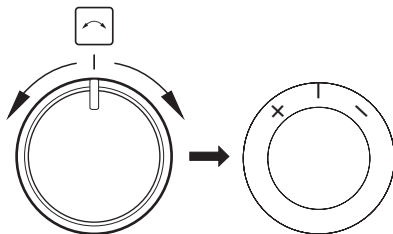
A sütő melegíthető az alsó fűtőelemmel, a felső fűtőelemmel, légkeveréssel vagy a pirítóval. A funkció csavarógombbal kiválaszthatja a megfelelő funkciót.

Az alábbi ábra a csavarógombon található funkciókat mutatja (meghatározott sorrendben):



+/- beállító csavarógomb

A beállító csavarógomb nem forog, csak mindkét irányba elbillenthető. Az üzemi paraméterek, például a hőmérséklet és az idő beállítására szolgál. Billentse jobbra a gombot a "+" szimbólum irányába, ekkor megnő az adott paraméter értéke. Ellenkező irányba billentve a paraméter értéke csökken. A paraméterek, amelyeket ennek köszönhetően megváltoztathat, a hőmérséklet, az idő vagy az aktuális idő beállítása a kijelzőn. Ha a csavarógombot elhajlott helyzetben tartja, a paraméterérték módosítási sebessége megnő.



A SÜTŐ HASZNÁLATA

Funkció aktivitási terület*

-  Csatlakoztatott húshőmérő szonda
-  A sütő világításának be/kikapcsolása
-  Gyors bemelegítési tevékenység szimbóluma
- ECO** ECO funkció aktív
-  Aktív időzítő
-  Automatikus üzemmód
-  Félautomatikus működési mód
-  Aktív szülői blokádn
-  Sütő előmelegítése
-  Az aktív program készen áll

* modelltől függően

Csatlakozás a tápegységhez

A tápegységhez való csatlakoztatást követően (vagy áramkimaradást követő ismételt áramhoz való csatlakoztatást követően) a sütő az aktuális időbeállítási módba áll át, s a **00:00** villogni kezd a kijelzőn. készülék nem használható a beállított idő nélkül.

Figyelem! Áramkimaradás esetén az összes betáplált paraméter, például az üzemidő, a hőmérséklet és a funkció törlődik. A munka folytatásához a beállításokat újra be kell vinnie. Ha a megszakított program a pirolitikus tisztítás (vagy az ajtó más okból blokkolt), akkor az óra beállítása előtt sütőhűtés és ajtónyitás kerül elvégzésre.

A kijelző megvilágításának intenzitása

A LED-es kijelző megvilágításának intenzitása a napszaktól függően változhat, 22:00 és 6:00 óra között a megvilágítás intenzitása alacsonyabb, mint 6:00 és 22:00 között. Ezenkívül a

készletléti állapotban a fényerősség alacsonyabb, mint az aktív módban. A fényerősség és az órák megvilágításának intenzitása nem változtatható meg eltérő fényerősségnél.

Az aktuális idő beállítása

A tápfeszültség csatlakoztatása után a kijelzőn villog a percérték **00:00**. Az aktuális idő beállításához fordítsa el a beállításmódosító +/- csavarógombot bármely irányba és állítsa be a megfelelő percértéket, majd érintse meg a  szenzort, ekkor adja meg a megfelelő óraértéket a beállításmódosító +/- csavarógombbal. Az aktuális idő megerősítéséhez érintse meg a  szenzort.

Az aktuális idő megváltoztatásához a StandBy üzemmódban érintse meg hosszan a  szenzort, és a számok villogni kezdenek majd. Az eszköz üzembehelyezése utáni időbeállítási procedúrát kövesse ezután.

Világítás

A  szenzor más funkcióktól függetlenül működik, a szenzor megnyomása nem befolyásolja a többi funkciót és beállítást. A  szenzor nem működik a standby üzemmódban. A  szenzor megérintését követően a sütőlámpa 30 másodpercre kigyullad.

A sütő ajtajának minden megnyitásakor a fény kigyullad. Ezenkívül, amikor a sütő aktív üzemmódban van, a sütőtér belseje meg van világítva. Ez a világítás csak StandBy üzemmódban kapcsol ki. Ha a sütő ajtaja hosszú ideig nyitva marad, a világítás kb. 10 perc után automatikusan kikapcsol.

Hűtőventilátor

A hűtőventilátor működése független a beállított funkcióktól és a programozó állapotától. A hűtőmotor automatikusan elindul, ha a sütőkamrában a hőmérséklet meghaladja az 50°C-ot. E hőmérséklet alatt a hűtőventilátor automatikusan kikapcsol.

A SÜTŐ HASZNÁLATA

Sütő előmelegítése (termosztát szimbólum)

A  szimbólum azt jelzi, hogy a sütő legalább egyik fűtőeleme felmelegszik. Ez a szimbólum kialszik, amikor a kamra hőmérséklete eléri a beállított szintet, és ezen elérésekor ez a szimbólum időről időre kialszik és kigyullad. Ez azt jelzi, hogy a beállított hőmérséklet fenn van tartva. Ha a beállított hőmérséklet elérése után Ön azt csökkenti, akkor a  szimbólum csak akkor világít majd, ha a sütő az újonnan beállított érték alá hűlt.

StandBy üzemmód

Másszóval készenléti állapot. Ebben az üzemmódban csak az óra aktív a kijelzőn, a fényerősség az aktív módhoz képest csökken.

Aktív mód

Ebben az üzemmódban a funkció csavarógomb segítségével beállított funkció elvégzésre kerül. Ha további opciókat, például a sütő késleltetett kikapcsolása, késleltetett működése vagy tisztítása használ, a munka befejezése után a sütő automatikusan Stand-By üzemmódba vált, annak ellenére, hogy a funkciógombot nem állította "0" -ra.

Sütő funkciók

A StandBy üzemmódban fordítsa a csavarógombot a következő táblázatban ismertetett funkciók egyikére. Ezután a beállításmódosító +/- csavarógommbal válassza ki a megfelelő hőmérsékletet, ha nem változtatja meg a hőmérsékletet, akkor a sütési program az alapértelmezett értékkel indul. Erősítse meg a hőmérsékletet a  szenzorral, vagy várjon néhány másodpercet - a sütő automatikusan elindul. A sütő ajtaja zárva kell hogy legyen.

A funkciók leírása		Végrehajtás							Hőmérséklet [°C]		Alapértelmezett hőmérséklet [°C]
		Fény	Felső fűtőelem	Prító fűtőelem	Ventilátor fűtőeleme	Alsó fűtőelem	Légkeverés ventilátor	s fűtőelem	perc	max.	
 Eco	ECO				✓		✓		30	280	170
	Világítás	✓							-	-	-
	Légkeverés (Soft-Steam)	✓			✓		✓	✓	30	280	170
	Pizza	✓			✓	✓	✓		30	280	220
	Sütemény	✓	✓			✓	✓		30	280	170
	Légkeverés	✓			✓		✓		30	280	170
	Hagymányos	✓	✓			✓			30	280	180
	Pörkölés	✓				✓			30	240	200
	Grill	✓		✓					30	280	220
	Szuper grill	✓	✓	✓					30	280	220



A SÜTŐ HASZNÁLATA

	Turbó grill	✓	✓	✓		✓		30	280	190
	Gyors felmelegedés	✓		✓	✓	✓		30	280	170
0	A sütő ki van kapcsolva									

Az aktív sütő funkció ideje alatt

- Az aktív funkciót megváltoztathatja a funkció csavarógomb segítségével (Figyelem: Az előző program szerint beállított hőmérséklet megmarad. A hőmérséklet megváltoztatásához érintse meg és tartsa lenyomva a szenzort, majd pedig módosítsa a hőmérsékletet a beállításmódosító +/- csavarógommbal. Erősítse meg az új hőmérsékletet a szenzorral, agy várjon néhány másodpercet az új hőmérséklet automatikus megerősítéséhez.
- Ön most átválthat StandBy módra, fordítsa a funkció csavarógombot a "0" helyzetbe.
- Megváltoztathatja a hőmérsékletet, érintse meg és tartsa lenyomva a szenzort, majd pedig módosítsa a hőmérsékletet a beállításmódosító +/- csavarógommbal. Erősítse meg az új hőmérsékletet a szenzorral, agy várjon néhány másodpercet az új hőmérséklet automatikus megerősítéséhez.
- Aktiválhatja a szülői blokádot
- Bekapcsolhatja az OpenUp funkciót! (automatikus ajtónyitás)
- További paramétereket aktiválhat, például a sütő késleltetett kikapcsolását vagy a sütő késleltetett működését.

Szülői blokád

Bármikor érintse meg a szenzort 3 másodpercre a szülői blokádi aktiválásához, a kijelzőn a felirat jelenik meg. A funkció aktiválása közben a kijelzőn a i jelenik meg, s hangjelzés hallható. A blokádi deaktiválásához érintse meg a szenzort 3 másod-

percre, s a szimbólum kialszik a kijelzőn.

Az időzítő funkció

Aktív vagy StandBy üzemmódban érintse meg és tartsa lenyomva a szenzort, a kijelzőn megjelenik a felirat, és a szimbólum villogni fog. Ekkor a következőket teheti meg:

- Állítsa be az időzítőt a beállításmódosító +/- csavarógommbal (az óramutató járásával megegyező irányba forgatva el), majd erősítse meg a szenzorral.
- Javítsa ki az időzítő beállításait a beállításmódosító +/- csavarógommbal (mindkét irányban). Erősítse meg a javított értéket a szenzorral.
- Kapcsolja ki az időzítőt a beállításmódosító +/- csavarógomb állásba állításával. Erősítse meg ezt az értéket a szenzorral.

Az időzítő nem szakítja meg az aktív sütő funkciót. Az idő letelte után hangjelzés hallható, ez bármely szenzorral kikapcsolható. A maximálisan beállítható idő 99 perc.

A beállítások megtekintése és módosítása a sütő működése közben

A belső hőmérséklet ellenőrzéséhez a sütő működése közben érintse meg egyszer a szenzort. Érintse meg ismét a szenzort a beállított hőmérséklet ellenőrzéséhez. Érintse meg ismét a az aktuális időt mutató képernyőhöz való visszatéréshez.

A beállított hőmérséklet sütő működése közbeni megváltoztatásához érintse meg és tartsa lenyomva a szenzort, a kijelzőn megjelenik az aktuálisan beállított hőmérséklet, és ezt módosíthatja a beállításmódosító +/- csavarógomb segítségével.

A SÜTŐ HASZNÁLATA

Erősítse meg az új hőmérsékletet a  szenzorral. A megerősítésig az előzőleg beállított érték működik a sütőben.

A funkció sütő működése közbeni megváltoztatásához használja a funkció csavarógombot. Az új funkció megerősítése után a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn (ez nem alapértelmezett a beállított funkcióhoz, csak az előző beállításokból kerül át). Ennek megváltoztatásához érintse meg és tartsa lenyomva a  szenzort, használja a beállításmódosító +/- csavarógombot az új hőmérséklet beállításához. Miután megerősítette a  szenzorral, a sütő megkezdí működését az új beállításokkal.

A funkció kikapcsolása

A funkció befejezéséhez állítsa a funkció csavarógombot a "0" helyzetbe. Az alapértelmezett funkciók korlátlan ideig működnek, a sütő csak a késleltetett sütő kikapcsolási és a késleltetett sütő indítási funkció aktiválásával képes automatikusan kikapcsolni. Kivétel a pirolitikus tisztító funkció.

Késleltetett sütő kikapcsolás (Félautomata Működés)

A sütő késleltetett kikapcsolása azt jelenti, hogy a sütő automatikusan kikapcsol egy előre beállított idő elteltével az üzemmód aktiválásától számítva. A sütő kikapcsolásának lehetséges késleltetése 1 perc és 10 óra között lehetséges. A sütő késleltetett kikapcsolásának aktiválásához, amikor a sütő egy bizonyos funkcióval működik, érintse meg és tartsa lenyomva a  szenzort, az  időzítő szimbólum villog a kijelzőn. Érintse meg ismét a  szimbólumot, a kijelzőn megjelenik a  szimbólum, s ekkor Ön:

- Beállíthatja a sütő kikapcsolási idejét a beállításmódosító +/- csavarógombbal (az óramutató járásával megegyező irányba forgatva el), majd erősítse meg a  szenzorral.
- Módosíthatja a beállítást a beállítás-

módosító +/- csavarógombbal (mindkét irányba). Erősítse meg a javított értéket a  szenzorral.

- Kikapcsolhatja a sütő késleltetett kikapcsolását úgy, hogy a beállításmódosító +/- csavarógombot a  értékre állítja és megerősíti a .

A sütő késleltetett kikapcsolása megszakítja az aktív sütő funkciót. Az idő letelte után hangjelzés hallható, ezt bármely szenzorral vagy a sütő ajtajának kinyitásával kikapcsolhatja. A hangjelzés kikapcsolása után a készülék StandBy üzemmódba vált.

A sütő késleltetett működése (automatikus üzemmód)

A sütő késleltetett működését úgy kell érteni, hogy a sütő automatikusan bekapcsol egy meghatározott időben, majd a sütő automatikusan kikapcsol a megadott működési idő leteltét követően. A sütő bekapcsolásának lehetséges késleltetése 1 perc és 23 óra és 59 perc között van, működési ideje pedig akár 10 óra. A késleltetett sütő működésének aktiválásához először aktiválja a sütő késleltetett leállítását. Ezután ismét érintse meg és tartsa lenyomva a  szenzort, s az  időzítő szimbólum villogni kezd a kijelzőn. Érintse meg kétszer a  szenzort, s a  szimbólum villog a kijelzőn, most a következő lehetősége van:

Állítsa be a sütő bekapcsolásának pontos idejét a beállításmódosító +/- csavarógombbal (az óramutató járásával megegyező irányba forgatva el), majd erősítse meg a  szenzorral.

Módosíthatja a beállítást a beállításmódosító +/- csavarógombbal (mindkét irányba). Erősítse meg a javított értéket a  szenzorral. Kikapcsolhatja a sütő késleltetett

A SÜTŐ HASZNÁLATA

kikapcsolását úgy, hogy a beállításmódosító +/- csavarógombot a értékre állítja és megerősíti a .

A sütő késleltetett kikapcsolása megszakítja az aktív sütő funkciót. Az idő letelte után hangjelzés hallható, ezt bármely szenzorral vagy a sütő ajtajának kinyitásával kikapcsolhatja. A hangjelzés kikapcsolása után a készülék StandBy üzemmódba vált.

Húshőmérő szonda

A húshőmérő szonda bármikor csatlakoztatható StandBy üzemmódban vagy a sütő működése közben. A húshőmérő szonda csatlakoztatásakor két hőmérséklet jelenik meg a kijelzőn. A bal oldalon lévő érték az aktuális húshőmérő szonda hőmérsékletet, míg a jobb oldalon a beállított hőmérsékletet jelzi. A csatlakoztatás után beállított érték villog, ekkor a beállításmódosító +/- csavarógomb segítségével megváltoztathatja a beállított hőmérsékletet. A megerősítés 5 másodperc után automatikusan megtörténik, vagy a szenzor megérintésével végezhető el. A csatlakoztatott húshőmérő szondánál, az étel beállított hőmérsékletének elérése után az eszköz automatikusan StandBy üzemmódba vált és hangjelzést hallat. A hangjelzést bármely szenzorral ki tudja kapcsolni, vagy a beállításmódosító +/- csavarógomb által beállított hőmérséklet megváltoztatható az óramutató járásával megegyező irányba történő forgatással. Bármely funkció működése közben a húshőmérő szonda lekapcsolása esetén az eszköz StandBy üzemmódba vált.

Figyelem: A húshőmérő szondával végzett munka esetén a sütő késleltetett kikapcsolása (félautomata üzemmód) és a sütő késleltetett bekapcsolása (automatikus üzemmód) nem állítható be, ha ezen üzemmódok valamelyike aktív volt, a húshőmérő szonda csatlakoztatása törli az időbeállításokat. A csatlakozás nem befolyásolja a sütőkamrában beállított hőmérsékletet és a beállított funkciót.

* modelltől függően

Kész programok

Ez egy olyan programkészlet, amely az adott ételhez legmegfelelőbb funkciókkal, hőmérsékletekkel és sütési idővel rendelkezik.

StandBy üzemmódban, amikor a funkció csavarógombja "0" -ra van állítva, érintse meg és tartsa lenyomva a szenzort, a kész programválasztási menü bekapcsol - a "P01" jelöléssel ellátott program megjelenik a kijelzőn. A beállításmódosító +/- csavarógombbal állítsa be a kiválasztott kész programot az alábbi táblázatból, néhány másodperc múlva a programszámnál villogni kezd a "P01: 06" funkciószám, állítsa be a funkciógombbal, akkor a funkció száma eltűnik, és egy idő után a sütő működni kezd.

A SÜTŐ HASZNÁLATA

Program	Leírás	Funkció száma	Pozíció a funkció csavarógombon		Alapértelmezett hőmérséklet [°C]
			Gyors felmelegedés	Melegítő funkció	
P01	Marhahús	06			180
P02	Sertéshús	06			180
P03	Báránycsiga	06			180
P04	Csirke 1,5kg	11			190
P05	Kacsa 1,8kg	11			180
P06	Liba 3,0kg	11			170
P07	Pulyka 2,5kg	11			170
P08	Pizza	12+07			220
P09	Lasagne	12+07			200
P10	Focaccia	12+07			230
P11	Rakott tészta	12+07			220
P12	Sült zöldségek	12+07			180
P13	Piskóta	12+07			160
P14	Muffin	06			160
P15	Keksz	06			150
P16	Gyümölcsös sütemény	12+07			175
P17	Kenyér	07			180
P18	Tészta növekedése	07			30
P19	Szárítás	06			50

A SÜTŐ HASZNÁLATA

Figyelem: A fűtési funkció beállításakor a gombot nem lehet "0" - kikapcsolt helyzetbe állítani.

Minden kész program szabadon módosítható, azaz megváltoztathatja a beállított hőmérsékletet vagy a sütő működési idejét. Ehhez kövesse a vonatkozó utasításokat ("A beállítások előnézete és módosítása a sütő működése közben" és "A sütő késleltetett kikapcsolása"). A módosítások betáplálást követően a program már nem "kész program", a bevezetett változtatások egyszeri módon aktívak, ez nem változtatja meg a kész program paramétereit a következő indításkor.

Figyelem: A kész program azonnali visszavonásához, miután kiválasztotta azt a  szennzorral, be kell állítani egy funkciót a funkció csavarógommbal, és a sütőnek el kell indulnia, akár néhány másodpercig is. Miután megjelenik a  szimbólum, kikapcsolhatja a sütőt a funkció csavarógomb "0" -ra való fordításával.

A kész programmal való munka megkezdésekor, amikor szonda van csatlakoztatva, hangjelzés hallható, jelezve, hogy a szondát le kell választani. Miután leválasztotta és bezárta az ajtót, a készülék működni fog.

Kész programok gyors felmelegítéssel

A kiválasztott programokat az jellemzi, hogy a sütőt bizonyos hőmérsékletre elő kell melegíteni. Ezeket a fenti táblázat megfelelően jelöli. Miután kiválasztotta az egyik megjelölt kész programot a felmelegítéssel, a kijelzőn ezenkívül megjelenik a gyors melegítés ikonja is . A megfelelő hőmérséklet elérésekor egy hangjelzés lesz hallható, a ":07" funkciószám és a  szimbólum villog a program megnevezésekor. Az ajtót ki kell nyitni - a  szimbólum el fog tűnni. Helyezze az edényt a sütőbe, és csukja be az ajtót. Állítsa a funkcióválasztó csavarógombot a villogó szám szerinti fűtési funkcióra, a funkciószám eltűnik, és egy idő után a sütő elkezd a megfelelő program futtatását.

Figyelem: Nem tanácsos a kész programot módosítani, amikor a sütő aktívan gyorsan felmelegszik, a változtatások törlik a kész programot, és a készülék a jelenleg beállított funkció, idő és hőmérséklet paraméterekkel fog működni.

A kész program befejezése

A kész program befejezése megegyezik a sütő késleltetett kikapcsolása esetén hallható hangjelzéssel.

A sütő ajtaja

A sütő működése közben az ajtót be kell zárni. Az ajtó kinyitása megszakítja az aktív funkciót. Ha az ajtó több mint 30 másodpercig nyitva marad, akkor hangjelzés lesz hallható, amely azt jelzi, hogy az ajtót be kell zárni. A hangjelzés kikapcsolható bármely szenzor megérintésével vagy az ajtó bezárásával. A 10 percnél rövidebb ajtónyitás nem befolyásolja az aktív programot és annak paramétereit. Ezután biztonsági okokból a sütő StandBy üzemmódra vált (minden beállítás törlődik).

A SÜTŐ HASZNÁLATA

A sütő működési idejének korlátozása

Biztonsági okokból a sütő korlátozott ideig működhet csak. Ha a beállított hőmérséklet maximálisan 100°C, akkor a sütő 10 óra elteltével StandBy üzemmódba vált, ha a beállított hőmérséklet 200°C vagy annál több, akkor a maximális működési idő 3 óra. A 101°C és 199°C közötti tartományban a munkaidő lineárisan változik, azaz minél magasabb a hőmérséklet, annál rövidebb a munkaidő (3 és 10 óra között).

A sütő gyors melegítése

A sütő gyors felmelegítése érdekében be kell kapcsolni a ventilátor fűtőelemet, a pirító fűtőelemet és a légkeverő ventilátort, ebben az esetben a maximális teljesítmény 3,6 kW.

A Soft Steam funkció

A sütő Soft Steam funkcióval van ellátva (a  szimbólum a csavarógombon). A kezdeti sűtési folyamat során gőz képződik, amely pozitív hatással van a sütőben elkészített egyes ételekre. A sütőkamra alján van egy üreg, amelybe öntsön 150ml tiszta hideg vizet a sütő melegítése előtt, és ne adjon hozzá fűszereket. A funkció csavarógombot állítsa a Soft Steam funkcióra, és állítsa be a megfelelő hőmérsékletet a Gyakorlati tippek fejezetben foglaltak alapján. Körülbelül 5 perc múlva, amikor a sütő felmelegszik, tegye be az ételt és csukja be az ajtót.

Figyelem: A használat befejezését követően ne hagyjon maradék vizet az üregben. Amikor a sütő lehűl, távolítsa el a vizet egy ruhával. A víz eltávolítása előtt győződjön meg arról, hogy egy sütő lehűlt.

Páralecsapódás alakulhat ki, mivel gőz található az ajtó belsején és a sütőkamra falain. A munka után törölje le a fölösleges vizet.

A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

Sütemények

- a tepsiben sütendő süteményekhez ajánlatos a tűzhely gyári tartozékait képező tepsiket használni,
- a sütemények süthetőek a kereskedelemben kapható formákban és tepsikben is, amelyeket a rácsra kell helyezni; **sütéshez használjanak fekete színű tepsiket, amelyek jobban vezetik a hőt, és lerövidítik a sütés idejét,**
- ne használjunk fehér és fényes felületű formákat, amelyekben hagyományos sütés (alsó + felső fűtőelem) esetén a sütemény alja nyers maradhat,
- hőlégkeveréses funkció használatakor nem szükséges a sütő előzetes felmelegítése, egyéb funkcióknál a tészta behelyezése előtt a sütőt először fel kell melegíteni,
- a sütemény sütőből való kivétele előtt vékony fapálcika segítségével ellenőrizzük a sütemény minőségét (a pálcika jól megsült süteménybe történt beszúrás után száraz és tiszta marad),
- ajánlatos a süteményt a sütő kikapcsolása után még kb. 5 percre a sütőben hagyni,
- a hőlégkeveréses üzemmódban sütött sütemények 20–30 fokkal alacsonyabb hőmérsékletet igényelnek, mint hagyományos sütés (alsó + felső fűtőelem) esetén,
- a sütemények táblázatban megadott paraméterei tájékoztató jellegűek; azokat saját tapasztalatunk és szokásaink szerint módosítjuk,
- ha a szakácskönyvekben megadott értékek erősen eltérnek a használati útmutatóban megadott értékektől, ajánlatos az útmutató tanácsait figyelembe venni.

Húsok sütése

- a sütőben minimálisan 1 kg súlyú hús érdemes sütni, kisebb mennyiségeket a tűzhelyen érdemes elkészíteni,
- a sütéshez ajánlatos olyan hőálló edényeket használni, amelyeknek a fogói is ellenállnak a magas hőmérsékletnek,
- rácson történő sütés esetén ajánlatos a legalsó szinten egy kis mennyiségű vizet tartalmazó tepsit elhelyezni,
- a sütési idő felénél érdemes legalább egyszer megfordítani a húst. sütés közben pedig saját levével vagy forró sós vízzel locsolgatni – hideg víz nem érheti a sülő húst.

A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

ECO melegítési funkció

- az ECO melegítési funkció használatával optimalizált fűtési mód aktiválódik, melynek célja az árammegtakarítás az ételek elkészítésekor,
- a sütési időt nem lehet lerövidíteni a magasabb sütési hőmérséklet beállításával, szintén nem ajánlott a sütő előmelegítése a sütés megkezdése előtt,
- sütés közben ne változtassa meg a hőmérséklet beállításokat és ne nyissa ki a sütő ajtaját.

Az ECO hőkeringéses funkciónál ajánlott paraméterek

A sült étel típusa	Sütő funkció	Hőmérséklet (°C)	Szint	Idő [perc]
Piskóta		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Kuglóf/ kuglóf krumplici lisztből		180 - 200	2	50 - 70
Hal		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Marhahús		200 - 220	2	90 - 120
Sertéshús		200 - 220	2	90 - 160
Csirke		180 - 200	2	80 - 100



A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

A süttött étel típusa	Sütő funkció	Hőmérséklet (°C)	Szint	Idő [perc]
Piskóta		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Kuglóf/ kuglóf krumplicsizzból		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Kuglóf/ kuglóf krumplicsizzból		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Hal		210 - 220	2	45 - 60
Hal		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Hal		190	2 - 3	60 - 70
Kolbászkák		220	4	14 - 18
Marhahús		225 - 250	2	120 - 150
Marhahús		160 - 180	2	120 - 160
Sertéshús		160 - 230	2	90 - 120
Sertéshús		160 - 190	2	90 - 120
Csirke		180 - 190	2	70 - 90
Csirke		160 - 180	2	45 - 60
Csirke		175 - 190	2	60 - 70
Zöldségek		190 - 210	2	40 - 50
Zöldségek		170 - 190	3	40 - 50

Az időtartamok akkor érvényesek, ha nem lett más adat megadva a hideg sütőkamra számára. A meleg sütőnél a megadott időt 5-10 perccel le kell rövidíteni.

¹⁾ Melegítse fel az üres sütőt

²⁾ A megadott időtartamok a kisméretű sütőformákban történő sütésre vonatkoznak

Figyelem: A táblázatban megadott paraméterek csak tájékoztató jellegűek, s ezeket módosítani lehet saját tapasztalata és kulináris ízlése szerint.

TESZT ÉTELEK. A EN 60350-1 szabványnak megfelelően.

Sütemények sütése

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítő funkció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc.)
Kisméretű sütemények	Kenyérsütő forma	3		155 ¹⁾	28 - 32
	Kenyérsütő forma	3		155 ¹⁾	23 - 26
	Kenyérsütő forma	3		150 ¹⁾	26 - 30
	Kenyérsütő forma Kenyérsütő forma	2 + 4 2 - kenyér- illetve pecsenyesütő forma 4 - kenyérsütő forma		150 ¹⁾	27 - 30
Omlós sütemény (csíkok)	Kenyérsütő forma	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40
	Kenyérsütő forma	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Kenyérsütő forma	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Kenyérsütő forma Pecsenyesütő forma	2 + 4 2 - kenyér- illetve pecsenyesütő forma 4 - kenyérsütő forma		160 - 175 ¹⁾	25 - 35
Zsírszegény piskóta	Rostély + fekete bevonatú tésztaforma Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46
Almás pite	Rostély + két darab fekete bevonatú tésztaforma Ø 20 cm	2 A rostélyon levő formák átlósan helyezkednek el jobb elülső, bal elülső		180 - 200 ¹⁾	50 - 65

¹⁾ Melegítse fel az üres sütőt, ne használja a gyorsmelegítés funkciót 5 perccel



TESZT ÉTELEK. A EN 60350-1 szabványnak megfelelően.

Grillezés

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítő funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc.)
Pírtós fehér kenyérből	Rostély	4		220 ¹⁾	3 - 7
Marha burger	Rostély + süteményforma (a lecsepegő cseppek begyűjtésére)	4 - rostély 3 - pecsenye-sütő forma		220 ¹⁾	1 oldal 13 - 18 2 oldal 10 - 15

¹⁾ Melegítse fel az üres sütőt 8 percre kapcsolva, ne használja a gyors melegítés funkciót.

Sütés

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítő funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc.)
Egész csirke	Rostély + süteményforma (a lecsepegő cseppek begyűjtésére)	2 - rostély 1 - pecsenye-sütő forma		180 - 190	70 - 90
	Rostély + süteményforma (a lecsepegő cseppek begyűjtésére)	2 - rostély 1 - pecsenye-sütő forma		180 - 190	80 - 100

Az időtartamok akkor érvényesek, ha nem lett más adat megadva a hideg sütőkamra számára. A meleg sütőnél a megadott időt 5-10 perccel le kell rövidíteni.

A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

A sütő folyamatos tisztítása és megfelelő karbantartása jelentősen befolyásolja az eszköz problémamentes működésének időtartamát.

Általános tippek

- A sütőt minden használat után meg kell tisztítani, hogy elkerülje a szennyeződések odaégését.
- Hosszú távú hatásuk esetén a teljes eltávolítás lehet hogy nem lesz lehetséges, illetve sok munkát igényelhet.
- A sütőkamrát meleg vízzel, mosószer vagy ecet (3 evőkanál 250 ml vízre) hozzáadásával kell mosni. A tisztítást követően ne felejtse el szárazra törölni a felületet.
- Ne hagyjon nedves edényeket vagy ruhákat a sütőben. A kamrában maradt nedvesség korrózió forrása lehet.
- A gyümölcslevek vagy sütemények foltjait a legegyszerűbben akkor lehet eltávolítani, amikor a sütőkamra még mindig meleg, de már nem forró.

Tisztítószer

- A tisztításhoz és a karbantartáshoz ne használjon súrolószert vagy súroló hatású szereket.
- Ne használjon nátriumtartalmú, ammóniát vagy klórt tartalmazó mosószereket.
- Ne használjon erősen lúgos anyagot.
- Nem tanácsos olyan szerves savakat (például citromsavat) tartalmazó folyadékokat használni, amelyek tartós foltokat vagy a kerámia zománc elszennyeződését okozhatják.

Egyéb releváns tippek

- Gyümölcsöt tartalmazó ételek, például sütemények sütéséhez mély sütőtálcákat használjon - a gyümölcslel elszíneződést vagy a zománc mattosodását okozhat.
- A zománc elszíneződése nem befolyásolja a sütő működését, s nem képezi panasz alapját.

- Hús sütéséhez használjon megfelelő edényeket, például tepsit, vagy használjon alumínium fóliát és speciális sütőtálcákat, hogy elkerülje a zsír bekerülését a sütőkamrába.

Figyelem: Tisztításhoz és karbantartáshoz ne használjon súrolószert, súroló- vagy karcoló hatású szereket.

Figyelem: Az első ház tisztítására csakis meleg vizet és egy kis mennyiségű folyékony mosószert vagy üvegmosó szert szabad használni. Ne használjon tisztítótejet.

Tisztítás

Figyelem: A sütőt tisztítása előtt kapcsolja ki és ellenőrizze, hogy az összes gomb „0” / „•” állásban található (ki van kapcsolva). A tisztítási műveleteket csak akkor lehet megkezdeni, mikor a sütő kihűlt.

- Kapcsolja be a sütő belsejében a világítást, ezáltal a kamra belseje jobban látható lesz.
- A legnagyobb szennyeződések mechanikusan távolítsa el (ajánlott a fa vagy műanyag konyhai spatula használata). A súroló hatású termékek mattá tehetik vagy károsíthatják a zománcbevonatot. Különös óvatossággal kell eljárni ezek használatakor.
- Nehezen eltávolítható égett szennyeződéshez - használjon mosogató folyadékkal vagy ecetes vízzel átitatott kendőt (kb. egy órára helyezze a piszkos felületre).

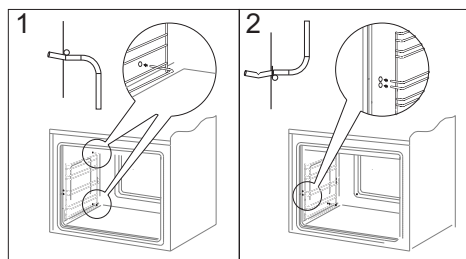
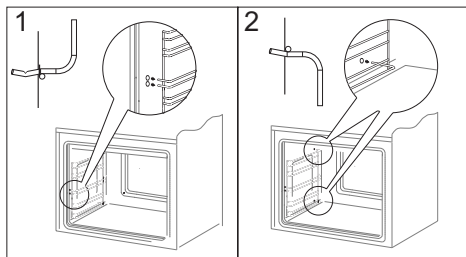
A kamra alján leülepedett vízkő tisztítása a Soft Steam funkció használatát követően:

- öntsön kb. 250 ml 6%-os, gyógynövények nélküli ecetet a kamra aljába, hagyja az ecetet szobahőmérsékleten 30 percig, hogy feloldódjon a vízköves maradék,
- a bemélyedést meleg vízzel és puha ruhával tisztítsa meg.

Figyelem: A tisztítás a Soft Steam funkció minden 5-10 ciklusát követően ajánlott.

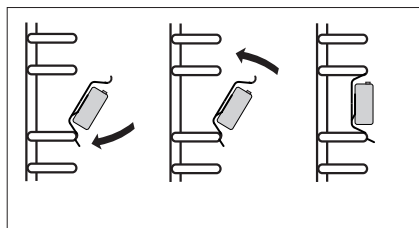
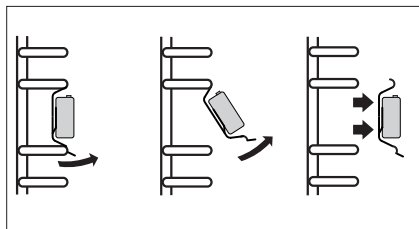
A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

- A **D** betűvel jelölt típusok könnyen kivehető sínrendszerrel (létrával) vannak felszerelve. Mosásához történő kiszereléséhez az elől található csapot meg kell húzni, oldalra kell hajtani a sínt, és ki kell venni a hátsó rögzítésből.
- A **Dp** betűvel jelölt típusok rozsdamentes kihúzható betétekkel rendelkeznek, amelyek a fém vezetőkhöz vannak rögzítve. Ezeket a fém vezetőkkel együtt kell kiszerni. Mielőtt tepsit helyezünk rájuk, azokat ki kell húzni. Ha a sütő forró, a vezetőket a tepsik hátsó peremén található ütközők segítségével kell kihúzni, majd a tepsivel együtt visszatolni.



Figyelmeztetés!

Az előlő üvegfelületek tisztításához és karbantartásához ne használjunk csiszoló anyagot tartalmazó szerszámot.

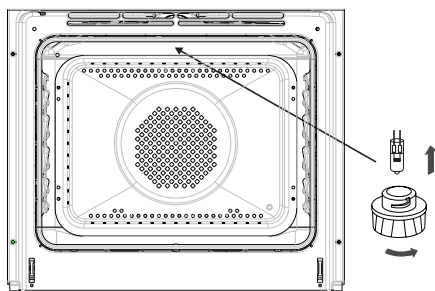


A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

Cserélje ki a sütő izzóját

Az áramütés kockázatának csökkentése érdekében a halogén izzó cseréje előtt feltétlenül kapcsolja ki a berendezést.

1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Vegye ki a sütőlemezeket a sütőből.
3. Csavarja le és mossa le a lámpaernyőt, és alaposan törölje le.
4. Távolítsa el a halogén izzót ruhával vagy papírral, szükség esetén cserélje ki egy új G9-re
-feszültség 230V
teljesítmény 25W
5. Helyezze pontosan a halogén izzót az aljzatba.
6. Csavarja rá a lámpaernyőt.

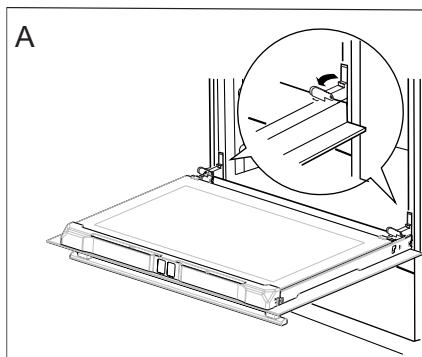


Osvétlení trouby

A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

Az ajtó leszerelése

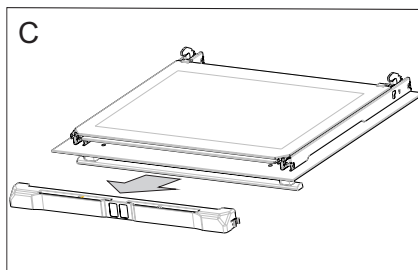
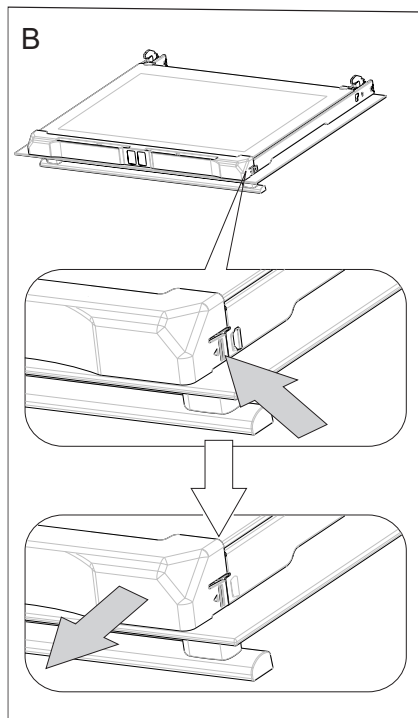
A sütő belső felületéhez tisztítás céljából való jobb hozzáférés érdekében annak ajtaja leszerelhető. Nyissuk ki az ajtót és az ábrának (A. ábra) megfelelően hajtsuk fel a zsanérban található biztosító elemet. Az ajtót enyhén csukjuk be, emeljük meg és előre felé vegyük ki. Az ajtó felszerelését fordított sorrendben végezzük. Behelyezéskor ügyeljünk arra, hogy a zsanéron lévő mélyedést helyesen illesszük be a kiálló részbe. A zsanér biztosítását le kell hajtani és be kell szorítani. A biztosító elem helytelen beszerelése az ajtó becsukása közben megsértheti a zsanért.



A zsanérok biztosításának kihajlítása.

A belső üveg kiszerelése

1. Húzzuk ki az ajtó felső léccét (B, C ábra).



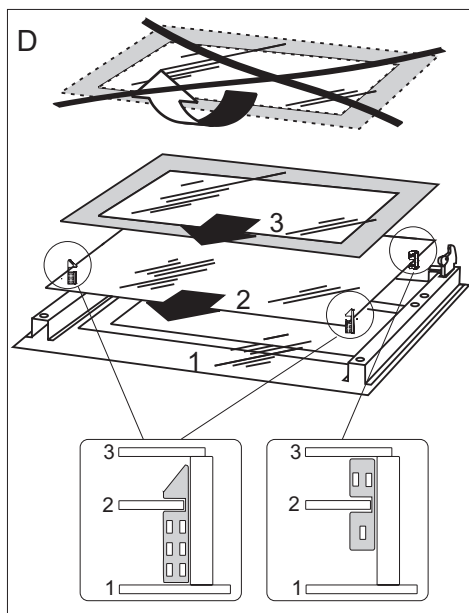
A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

2. A belső üveglapot (az ajtó alsó részében) húzzuk ki a rögzítésből (D ábra).

3. Mossuk meg az üveget meleg vízzel és kevés tisztítószerrel.

Az üveg beszereléséhez fordított sorrendben járunk el. Az üveg sima részének felül kell elhelyezkednie, a vágott sarkoknak pedig lent.

Figyelmeztetés! Nem szabad a felső lécet az ajtó mindkét oldaláról egyszerre nyomni. Az ajtó felső lécének helyes beillesztéséhez először a léc bal végét kell az ajtóhoz illeszteni, a jobb véget pedig hallható „bepattanásig” kell nyomni.



A belső üveglapok kiszerelése

Időszakos ellenőrzés

A tűzhely rendszeres tisztán tartásán kívül időnként a következő tevékenységeket szükséges elvégezni:

- időnként ellenőrizzük a szabályozó elemek, valamint a munkafelületek működését; a garancia letelte után legalább két évente műszaki átvizsgálás céljából szakszervizzel nézessük át a készüléket,
- hárítsuk el a működés közben keletkezett hibákat,
- időnként ápoljuk a munkafelületeket.

Figyelmeztetés!

Valamennyi javítást és beállítást csak szakszerviz vagy megfelelő jogosítványokkal rendelkező szerelő végezhet.

HIBAELHÁRÍTÁS

Minden válsághelyzetben a következő a teendő:

- Kapcsolja ki a sütő munkaegységét,
- Áramtalanítsa a készüléket
- Néhány kisebb hibát önállóan is el lehet távolítani, az alábbi táblázatban foglaltak segítségével, mielőtt Önök az ügyfélszolgálathoz illetve a szervizhez fordulnak, kérjük, ellenőrizték a táblázatban foglalt pontokat.

Probléma	Kiváltó ok	Eljárásmód
1. A készülék nem működik	áramszünet	ellenőrizzük a házi biztosítékot, cseréljük ki ha kiégett
2. Nem működik a sütő világítása	Laza illetve sérült izzó körte	cserélje ki a hibás izzót (lásd a Tisztítás és karbantartás fejezetet)
3. A programozó kijelzője az idő ciklikusan ábrázolja "0.00"	A készülék áramtalanítva lett illetve ideiglenes áramkimaradás lépett fell	állítsa be az aktuális időt (lásd a Programozó működése)
4. A légkeverési fűtőelem ventilátorja nem működik	Túlmelegedés veszélye! Azonnal áramtalanítsa a sütőt (biztosíték). Lépünk kapcsolatba a legközelebbi szervizzel.	

Ha a probléma nem oldódik meg, áramtalanítsa a készüléket és jelentse a hibát a Szervizközpontban. Figyelem! Bármely javítást csakis szakképzett szakember végezhet a készüléken.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség:	230V 1N~ 50 Hz
Névleges teljesítmény:	max. 3,6 kW
Méret (magasság / szélesség / mélység):	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

A termék megfelel az Európai Unióban hatályos EN 60335-1, EN 60335-2-6 szabványoknak.

Az elektromos sütők energiacímkézésére vonatkozó adatokat az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabvány szerint kell megadni. Ezek az értékek a normál terhelésnél kerülnek meghatározásra a következő aktív funkcióval: alsó és felső fűtés (hagyományos üzemmód) és ventilátoros fűtéstámogatás (ha rendelkezésre áll).

Az energiahatékonysági osztályt a készülékben rendelkezésre álló funkciónak megfelelően határoztuk meg a következő prioritásnak megfelelően:

Kötelező jellegű ECO hőkeringés (hőkeringéses fűtőtest + ventilátor)	 ECO
Kötelező jellegű ECO hőkeringés (alsó + felső fűtőtest + grill + ventilátor)	 ECO
Konvencionális ECO mód (alsó + felső fűtőtest)	 ECO

Az energiafogyasztás meghatározásakor távolítsa el a teleszkópos vezetőket (ha fel vannak szerelve).

A gyártó nyilatkozata:

A gyártó kijelenti, hogy a termék megfelel a következő európai direktívák követelményeinek:

- kisfeszültségű direktíva 2014/35/UE,
- elektromágneses kompatibilitás Irányelv 2014/30/UE,
- környezetbarát tervezési irányelv 2009/125/UE,

ezért is a készülék el lett látva a **CE** szimbólummal valamint ki lett hozzá adva egy megfelelési nyilatkozat, melyet a piacfelügyelő szerveknek betekintésre bocsátottunk.





FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO

