



PT

Instruções de funcionamento
FOGÃO E FORNO

Índice

Instruções de segurança	3
GUIA DE CONSULTA DIÁRIA	7
Instalação	22

BG

Инструкции за работа с уреда
УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ И ФУРНА

Съдържание

Инструкции за безопасност	5
РЪКОВОДСТВО ЗА ВСЕКИДНЕВНА СПРАВКА	15
Монтиране	22

PT

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

É IMPORTANTE QUE LEIA E RESPEITE ESTAS INSTRUÇÕES

Antes de utilizar o aparelho, leia estas instruções de segurança com atenção. Guarde-as por perto para consulta futura.

Estas instruções e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança, que deve ler e respeitar sempre. O fabricante declina qualquer responsabilidade pela inobservância das presentes instruções de segurança, pela utilização inadequada do aparelho ou pela incorreta configuração dos controles.

⚠ **AVISO:** O aparelho e os seus componentes acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho a menos que estejam vigiadas em permanência.

⚠ **AVISO:** Se a superfície da placa estiver rachada, não utilize o aparelho - risco de choque elétrico.

⚠ **AVISO:** Perigo de incêndio: não guarde objetos nas superfícies de cozedura.

⚠ **ATENÇÃO:** O processo de cozedura tem de ser vigiado. Os processos de cozedura de curta duração devem ser continuamente vigiados.

⚠ **AVISO:** A cozedura de alimentos com gorduras ou óleos numa placa sem vigilância pode ser perigosa - risco de incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água. Desligue o aparelho e depois cubra as chamas, por exemplo com uma tampa ou uma manta antifogo.

⚠ Não utilize a placa como superfície ou suporte de trabalho. Mantenha quaisquer peças de vestuário ou outros materiais inflamáveis afastados do aparelho até que todos os componentes deste tenham arrefecido completamente, pois existe risco de incêndio.

⚠ As crianças até aos 3 anos deverão manter-se afastadas do aparelho. As crianças entre os 3 e os 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho, exceto se estiverem sob supervisão permanente. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções quanto à utilização segura deste aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

⚠ **AVISO:** O aparelho e os seus componentes acessíveis ficam quentes durante

o funcionamento. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho a menos que estejam vigiadas em permanência.

⚠ Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos. Caso o aparelho seja adequado para a utilização de uma sonda de temperatura, utilize apenas uma sonda recomendada para este aparelho, pois existe o risco de incêndio se assim não for.

⚠ Mantenha quaisquer peças de vestuário ou outros materiais inflamáveis afastados do aparelho até que todos os componentes deste tenham arrefecido completamente, pois existe risco de incêndio. Preste sempre atenção quando cozinhar alimentos ricos em gorduras, óleos ou quando existe a adição de bebidas alcoólicas, pois existe risco de incêndio. Utilize apropriadas luvas para retirar recipientes do forno para retirar panelas e acessórios. No final da cozedura, abra a porta com cuidado, permitindo que o ar quente ou o vapor saia gradualmente antes de aceder à cavidade do forno, caso contrário, existe o risco de queimaduras.. Não obstrua a ventilação de ar quente existente na parte frontal do aparelho, pois existe risco de incêndio.

⚠ Tenha cuidado quando a porta do forno estiver aberta ou para baixo, de forma a evitar bater na porta.

UTILIZAÇÃO AUTORIZADA

⚠ **ATENÇÃO:** o aparelho não deve ser ligado a partir de um dispositivo de comutação externo, como, por exemplo, um temporizador, nem a partir de um sistema de controlo remoto em separado.

⚠ Este aparelho destina-se a ser utilizado em ambiente doméstico e em aplicações semelhantes, tais como: copas para utilização dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; quintas de exploração agrícola; clientes em hotéis, motéis, bed & breakfast e outros tipos de ambientes residenciais.

⚠ Estão proibidos outros tipos de utilização (por exemplo, aquecimento de divisões da casa).

⚠ Este aparelho não está concebido para o uso profissional. Não utilize o aparelho no exterior.

⚠ Não armazene substâncias explosivas ou inflamáveis (p.ex., gasolina ou latas de aerossol) no interior ou próximas do aparelho - risco de incêndio.

INSTALAÇÃO


⚠ O aparelho deve ser transportado e instalado por duas ou mais pessoas - risco de lesões. Use luvas de proteção para desembalar e instalar o aparelho - risco de cortes.


⚠ A instalação, incluindo a alimentação de água (caso seja necessário) e as ligações elétricas, bem como quaisquer reparações devem ser realizadas

por um técnico devidamente qualificado. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que tal seja especificamente indicado no manual de utilização. Mantenha as crianças afastadas do local da instalação. Depois de desembalar o aparelho, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte. Em caso de problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Uma vez instalado o aparelho, os elementos da embalagem (plástico, peças de esferovite, etc.) devem ser armazenados longe do alcance das crianças - risco de asfixia. Deve desligar o aparelho da corrente elétrica antes de efetuar qualquer operação de instalação, para evitar o risco de choques elétricos. Durante a instalação, certifique-se de que o aparelho não danifica o cabo de alimentação, pois existe o risco de incêndio ou de choques elétricos. Ligue o aparelho apenas depois de concluída a instalação do mesmo.


Não retire a base de espuma de poliestireno do aparelho até à altura da instalação.


 Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa - Risco de incêndio.


 Se a placa for colocada sobre uma base, a mesma deve ser nivelada e fixada à parede pela corrente de retenção fornecida, para evitar que o aparelho escorregue da base.


 AVISO: Para evitar a queda do aparelho, a corrente de retenção fornecida deve ser instalada. Consulte as instruções de instalação.

AVISOS RELATIVOS À ELETRICIDADE

 A chapa de características encontra-se na extremidade frontal do forno visível com a porta aberta.


 Deve ser possível desligar o aparelho da fonte de alimentação, desligando-o na ficha, caso esta esteja acessível, ou através de um interruptor multipolar instalado na tomada de acordo com a regulamentação aplicável a ligações elétricas; além disso, o aparelho deve dispor de ligação à terra, de acordo com as normas de segurança elétrica nacionais.


 Não utilize adaptadores, fichas múltiplas ou extensões. Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador. Não utilize o aparelho com os pés descalços ou molhados. Não ligue este aparelho se o cabo ou a ficha elétrica apresentar danos, se não estiver a funcionar corretamente, se estiver danificado ou se tiver caído.

 Se o cabo de alimentação estiver danificado deverá ser substituído por um idêntico do mesmo fabricante ou por um técnico de assistência ou





ou pessoas similarmente qualificadas de modo a evitar a ocorrência de situações perigosas, pois existe o risco de choques elétricos.


 Se for necessário substituir o cabo de alimentação, contacte um Centro de Assistência autorizado.


 AVISO: certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, evitando assim a possibilidade de choque elétrico.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

 AVISO: Assegure-se de que o aparelho está desligado da fonte de alimentação antes de realizar quaisquer operações de manutenção; nunca use uma máquina de limpeza a vapor para limpar o aparelho - risco de choques elétricos.


 Não utilize produtos de limpeza abrasivos, nem raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do aparelho, pois estes podem riscar a sua superfície, o que pode fazer com que o vidro quebre.

 Não utilize produtos abrasivos ou corrosivos, produtos de limpeza à base de cloro, ou esfregões da loiça.


 Assegure-se de que o aparelho arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza - risco de queimaduras.

 AVISO: Desligue o aparelho antes de substituir a lâmpada, para evitar o risco de choques elétricos.

ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo de reciclagem . As várias partes da embalagem devem ser eliminadas de forma responsável e em total conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS

Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de eletrodomésticos, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho. Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Ao assegurar a eliminação correta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos negativos. O símbolo  no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como resíduo doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento elétrico e eletrónico.

SUGESTÕES PARA POUPAR ENERGIA

Aqueça previamente o forno apenas se indicado na tabela de cozedura ou na receita. Utilize tabuleiros de assar lacados de preto ou esmaltadas, pois estas absorvem melhor o calor.

DECLARAÇÕES DE CONFORMIDADE

Este aparelho cumpre os requisitos de conceção ecológica do regulamento europeu n.º 66/2014, em conformidade com a norma europeia EN 60350-1.

Este aparelho cumpre os requisitos de conceção ecológica do regulamento europeu n.º 66/2014, em conformidade com a norma europeia EN 60350-2.

ВГ

УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВАЖНО Е ДА ГИ ПРОЧЕТЕТЕ И ДА ГИ СПАЗВАТЕ

Преди използването на уреда прочетете внимателно тези указания за безопасност. Дръжте ги на удобно място за бъдещи справки.

В тези указания и на самия уред са представени важни предупреждения за безопасността, които трябва да се прочетат и да се съблюдават винаги. Производителят отказва всякаква отговорност при неспазване на тези указания за безопасността, във връзка с неподходяща употреба на уреда или неправилна настройка на органите за управление.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и откритите му части се нагорещават по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагревателните елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се пазят далеч от уреда, ако не се наблюдават непрекъснато.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността на плочата за готвене е напукана, не използвайте уреда - опасност от електрически удар.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети по повърхностите предназначени за готвене.

⚠ ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Краткотрайните процеси на готвене трябва да се наблюдават постоянно.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето на храни с мазнина или олио на плота без наблюдение може да се окаже опасно и да доведе до пожар. НИКОГА не се опитвайте да изгасите пожар с вода. Вместо това изключете уреда и покрийте пламъка, напр. с капак или противопожарно одеяло.

⚠ Не използвайте готварския плот като работен плот или поставка. Пазете дрехите и други запалими материали далеч от уреда, докато всички негови компоненти изстинат напълно - опасност от пожар.

⚠ Много малки деца (0-3 год.) трябва да стоят далеч от уреда. Малки деца (3-8 год.) трябва да стоят далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение. Този уред може да се използва от деца на 8 години и по-големи, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или с недостатъчен опит и познания само ако са под надзор или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и разбират възможните опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършва от деца без надзор.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и откритите му части се нагорещават по време на работа.

Внимавайте да не докосвате нагревателните елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да стоят далеч от уреда, освен ако не се наблюдават непрекъснато

⚠ Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на сушене на храни. Ако уредът е подходящ за използване на сонда, използвайте само температурна сонда, препоръчана за тази фурна - има опасност от пожар.

⚠ Пазете дрехите и други запалими материали далеч от уреда, докато всички негови компоненти изстинат напълно - има опасност от пожар. Винаги внимавайте, когато приготвяте храни, богати на мазнини, масло или с добавка на алкохол - има опасност от пожар. Използвайте ръкавици за фурна, за да изваждате тигани и принадлежности. Когато готвенето приключи, отворете внимателно вратичката и оставете горещият въздух или парата да излязат, преди да бръкнете във фурната - има опасност от изгаряния. Не закривайте отворите за горещ въздух от предната страна на фурната - има опасност от пожар.

⚠ Внимавайте, когато вратичката на фурната е в отворено или долно положение, за да избегнете удар по нея.

ПОЗВОЛЕНА УПОТРЕБА

⚠ ВНИМАНИЕ: Уредът не е предназначен да се използва с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.

⚠ Този уред е предназначен за употреба в домашни условия и подобни приложения, като: кухни за служители в магазини, офиси и други работни среди; в стопанства; от клиенти в хотели, мотели и други места за настаняване.

⚠ Не е позволен никакъв друг вид употреба (напр. отопляване на помещения).

⚠ Този уред не е предназначен за професионална употреба. Не използвайте този уред на открито.

⚠ Не съхранявайте избухливи или запалими вещества (напр. кутии с бензин или аерозол) във или в близост до уреда – съществува опасност от пожар.


МОНТИРАНЕ


⚠ Боравенето и монтажът на уреда трябва да се извършват от две или повече лица – има опасност от наранявания. Използвайте предпазни ръкавици за разопаковането и монтажа на уреда – има опасност от порязвания.


⚠ Монтирането, включително подаването на вода (ако е приложимо) и електрическото свързване и ремонт трябва да се извършват от квалифициран техник. Не поправяйте и не подменяйте части от уреда, ако това не е изрично посочено в ръководството на потребителя. Пазете децата далеч от мястото, където се извършва монтажът. След като

разопаковате уреда, проверете дали не е повреден по време на транспортирането. При проблеми се обърнете към търговеца или към най-близкия сервиз за следпродажбено обслужване. След като уредът бъде монтиран, отпадъците от опаковката (пластмаса, стиропор и др.) трябва да стоят далеч от обсега на деца - има опасност от задушаване. Уредът трябва да бъде изключен от захранването преди монтажа – има опасност от електрически удар. По време на монтажа внимавайте уредът да не повреди захранващия кабел – има опасност от електрически удар. Включете уреда едва след завършване на монтажа.


Не изваждайте уреда от основата му от полистиролова пяна, докато не започне монтирането.


 Не монтирайте уреда зад декоративна врата - има опасност от пожар.


 ако уредът се поставя върху основа, тя трябва да бъде нивелирана и закрепена за стената с предоставената задържаща верига, за да не се изплъзне уредът от основата.


 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За да не се преобърне уредът, трябва да се монтира предоставената задържаща верига. Вижте инструкциите за нейното монтиране.


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕТО


 Табелката с данни се намира на предния ръб на фурната (вижда се при отворена вратичка).

 Трябва да е възможно уредът да се изключи от захранването чрез изваждане на щепсела, ако е достъпен, или чрез достъпен многополюсен превключвател, монтиран след контакта, както и уредът да е заземен в съответствие с националните стандарти за електрическа безопасност.


 Не използвайте удължители, разклонители с няколко гнезда или адаптери. След монтирането електрическите компоненти не трябва да бъдат достъпни за потребителя. Не използвайте уреда, когато сте с мокри или боси крака. Не използвайте този уред, ако захранващият му кабел или щепсел е повреден, ако не работи правилно или ако е бил повреден или е падал.


 Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени с еднакъв такъв от производителя, негов сервизен агент или лице с достатъчна квалификация, за да се избегне опасна ситуация, например електрически удар.


 В случай че се налага смяна на захранващия кабел, свържете се с оторизиран сервизен център.


 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен преди смяна на крушката за избягване на възможността от токов удар.


ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Преди извършване на каквато и да било дейност по поддръжката на уреда, се уверете, че той е изключен и не е свързан към захранването; никога не използвайте уреди за почистване с пара - има опасност от електрически удар.


 Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.

 Не използвайте абразивни или корозивни препарати, препарати на хлорна основа или стоманена вълна.


 Уверете се, че уредът се е охладил, преди да извършвате почистване или поддръжка. - опасност от изгаряния.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Изключете уреда, преди да смените лампата - има опасност от електрически удар.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИТЕ МАТЕРИАЛИ

Опаковъчният материал е 100% годен за рециклиране и е маркиран със символа за рециклиране . Различните опаковъчни материали трябва да бъдат изхвърлени отговорно и в съответствие с наредбите на местните органи за изхвърляне на отпадъци.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ДОМАКИНСКИ ЕЛЕКТРОУРЕДИ

Този уред е произведен с материали, годни за рециклиране или за повторно използване. При изхвърлянето му спазвайте местните разпоредби за изхвърляне на отпадъци. За допълнителна информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на домакински електроуреди се обърнете към компетентните местни органи, службата за битови отпадъци или магазина, откъдето сте закупили уреда. Този уред е маркиран в съответствие с Директива 2012/19/ЕС относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (WEEE). Като се погрижите уредът да бъде изхвърлен по правилен начин, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последици за околната среда и здравето на хората. Символът , поставен на изделието или придружаващите документи, показва, че този уред не бива да се третира като битов отпадък, а трябва да се предаде в специализиран пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване.

СЪВЕТИ ЗА ИКОНОМИЯ НА ЕНЕРГИЯ

Загривайте предварително фурната само ако това е указано в готварската таблица или във Вашата рецепта. Използвайте тъмни лакирани или емайлирани форми за печене, тъй като те поглъщат топлината по-добре.

ДЕКЛАРАЦИИ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

Този уред отговаря на изискванията за екодизайн на Европейска наредба 66/2014 и е в съответствие с Европейски стандарт EN 60350-1.

Този уред отговаря на изискванията за екодизайн на Европейска наредба 66/2014 и е в съответствие с Европейски стандарт EN 60350-2.

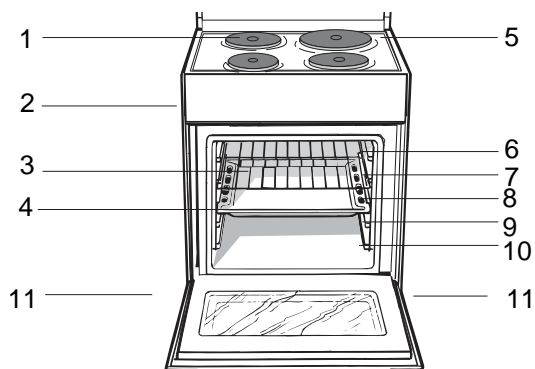


GUIA DE CONSULTA DIÁRIA



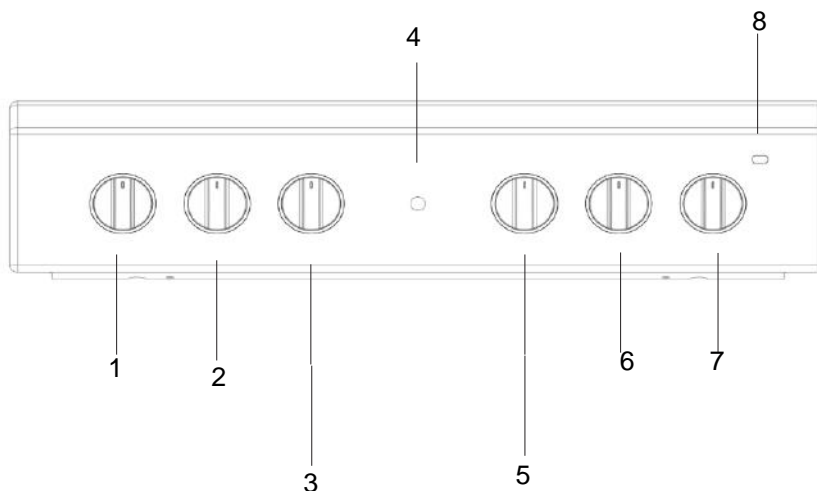
Antes de utilizar o produto, leia atentamente o Guia de Saúde e Segurança.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Plano eléctrico
2. Painel de comandos
3. Prateleira GRADE
4. Prateleira BANDEJA PINGADEIRA
5. Plano de retenção dos eventuais vazamentos
6. Posição 5
7. Posição 4
8. Posição 3
9. Posição 2
10. Posição 1
11. Pé de regulação

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



1. Botões de comando das chapas eléctricas
2. Botões de comando das chapas eléctricas
3. Indicador de funcionamento termostato
4. Botão selector das funções de cozedura

5. SELECTOR
6. Botões de comando das chapas eléctricas
7. Botões de comando das chapas eléctricas
8. Indicador de funcionamento chapas

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Tensão e frequência de fornecimento	vide a placa das características O placa de identificação é situada no interior da parte escamoteável ou, uma vez aberto o compartimento aquecedor de alimentos, na parede interna esquerda.
RÓTULO ENERGÉTICO e CONCEPÇÃO ECOLÓGICA	Consumo de energia com convecção Natural – função de aquecimento: ECO

Utilização do forno

Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e com a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

Nunca encoste objectos directamente no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. Escolha a temperatura recomendada para o programa ou aquela desejada girando o selector do TERMOSTATO.

Uma lista com as cozeduras e as respectivas temperaturas aconselhadas pode ser consultada na especifica tabela (*veja a Tabela de cozedura no forno*).

Durante a cozedura é sempre possível:


- modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
- modificar a temperatura mediante o selector do TERMOSTATO;
- interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição 0;

Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

Indicador luminoso do TERMOSTATO

Se estiver ligado significa que o forno está a funcionar. Desliga-se quando no interior do forno for alcançada a temperatura seleccionada. A esta altura, o indicador começa a piscar indicando que o termóstato está a funcionar e mantém constante a temperatura.

Luz do forno

Acende-se girando o selector PROGRAMAS em uma posição diferente do "0". Permanece acesa enquanto o forno estiver a funcionar. Seleccionando  com o selector, a luz acende-se sem activar algum elemento aquecedor.

Programas de cozedura

Forno Estático

Posição do botão do termostato: Entre **60°C** e **Max**. Nesta posição acendem-se os dois elementos aquecedores o inferior e o superior. É o clássico forno da vovó que entretanto foi melhorado a um nível excepcional de distribuição da temperatura e de diminuição dos consumos. O forno estático continua insuperável se for-se cozer pratos com ingredientes constituídos por dois ou mais elementos que combinem-se para formarem um prato único, como por exemplo: couves com costeleta de porco, bacalhau com hortaliças, peixe com hortaliças, carne de vitela com arroz etc. ... Obtêm-se óptimos resultados na preparação de pratos a base de carne de vaca ou vitela, tais como: carne na brasa, febras, gulasch, caça, coxa e lombo de porco etc. ... que necessitem de cozedura lenta e frequentemente deitar-lhes líquidos. Em todo o caso continua a ser o melhor sistema de cozedura para doces, frutas e para pratos com recipientes tampados específicos para assar no forno. Na cozedura com forno estático, utilize apenas uma prateleira, porque se empregar mais de uma, a distribuição da temperatura será má. Se utilizar mais de uma prateleira, a disposição das prateleiras poderá equilibrar a quantidade de calor entre a parte superior e a inferior. Se a cozedura precisar de mais calor por baixo ou por cima, utilize respectivamente as prateleiras superiores ou inferiores.

Forno para Doce

Posição do botão do termostato: Entre **60°C** e **Max**. Acende-se o elemento aquecedor inferior. Esta função é indicada para cozer pratos delicados, especialmente sobremesas que precisarem levar, porque é facilitada pelo calor proveniente de baixo. Observem que para chegar à temperaturas mais altas, demora muito tempo, portanto nestes casos é aconselhável utilizar a função "Forno Estático".

Forno "de Cima"

Posição do botão do termostato: Entre **60°C** e **Max**. Acende-se o elemento aquecedor superior. Esta função pode ser utilizada para retoques na cozedura.

Grill

Posição do botão do termostato: **Max**. Acende-se o elemento aquecedor superior central. A temperatura muito alta e directa do grill possibilita corar imediatamente a superfície dos alimentos que, como obstruem a saída dos líquidos, mantém o interior mais macio. A cozedura no grill é especialmente


aconselhada para os pratos que necessitem de alta temperatura na superfície: bifes de vitela ou vaca, entrecôte, filés, hambúrgueres et, ...

Alguns exemplos de utilização estão apresentados no parágrafo "Conselhos práticos para a cozedura".

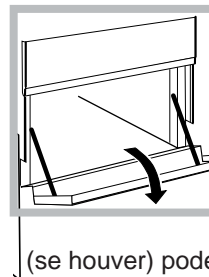
Modo ECO

Para cozinhar peças de carne recheadas e bifes num único nível. Para usar o ciclo ECO e, assim, otimizar o consumo de energia, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozinhados.

A luz do forno

Acende-se se rodar o selector até o símbolo . Ilumina o forno e permanece acesa enquanto estiver a funcionar qualquer dos elementos eléctricos de aquecimento do forno.

Vão inferior



Embaixo do forno há um vão que pode ser utilizado para guardar acessórios ou painéis. Para abrir a porta rodar para baixo (*ver figura*).
! Não guarde material inflamável no vão inferior do forno.
! As superfícies internas da gaveta (se houver) podem ficar muito quentes.

Conselhos práticos para cozedura

Nas cozeduras de GRILL, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

GRILL

- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termostato;

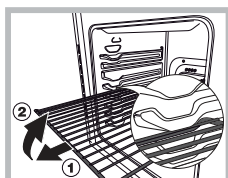
PIZZA

- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno. Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Tabela de cozedura no forno

Posição do botão de selecção	Alimento a ser cozido	Peso (Kg.)	Posição de cozedura prateleiras baixas	Tempo de pré aquecimento (minutos)	Posição do botão do termostato	Tempo de cozedura (minutos)
1 Estático	Pato	1	3	15	200	65-75
	Carne de vitela ou vaca assada	1	3	15	200	70-75
	Carne de porco assada	1	3	15	200	70-80
	Biscoitos (de massa tenra)	-	3	15	180	15-20
	Tortas doces	1	3	15	180	30-35
	Lasanha	1	3	15	190	35-40
	Cordeiro	1	3	15	180	50-60
	Cavala	1	3	15	180	30-35
	Plum cake	1	3	15	170	40-50
	Bignés	0.3	3	15	180	30-35
	Pão-de-ló	0.5	3	15	170	20-25
Tortas salgadas	1.5	3	15	200	30-35	
2 Forno para Doce	Tortas levedadas	0,5	3	15	160	30-40
	Tortas doces	1	3	15	180	35-40
	Tortas de fruta	1	3	15	180	50-60
	Croissants	0,5	3	15	160	25-30
3 Forno de Cima	Refoques na cozedura	-	3/4	15	220	-
4 Grill	Linguado e chocas	1	4	5	Max	8-10
	Espetinhos de calamares e camarão	1	4	5	Max	6-8
	Filé de bacalhau	1	4	5	Max	10
	Verduras na grelha	1	3/4	5	Max	10-15
	Bife de vitela	1	4	5	Max	15-20
	Costeletas	1	4	5	Max	15-20
	Hambúrgueres	1	4	5	Max	7-10
	Cavala	1	4	5	Max	15-20
	Tosta	n.º 4	4	5	Max	2-3

Obs.: os tempos de cozedura são indicativos e poderão ser modificados em função dos próprios gostos pessoais.
Para cozer no grill, é necessário sempre colocar a bandeja pingadeira na 2ª prateleira a partir de baixo.



ATENÇÃO! O forno está equipado com um sistema de bloqueio das grelhas que permite retirá-las sem que estas ressaíam do forno(1).

Para retirar completamente as grelhas, tal como indicado no desenho, basta levantá-las,

segurando-as pela parte da frente, e puxá-las (2).

Utilização do plano de cozedura de eléctrico

Utilização do plano de cozedura eléctrico

Ligar e desligar as zonas de cozedura

Para ligar uma zona de cozedura, rodar no sentido horário o selector correspondente.

Para desligar, rodar o selector no sentido anti-horário até o "0".

A ligação do indicador luminoso FUNCIONAMENTO CHAPAS indica que ao menos uma chapa do plano de cozedura está a funcionar.

Conselhos práticos para a utilização das chapas eléctricas

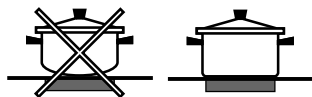
Para evitar dispersão de calor e danos às chapas é bom utilizar recipientes com fundo chato e de diâmetro não inferior ao da chapa.

! Antes da primeira utilização, é necessário aquecer as chapas de cozedura na temperatura máxima durante aproximadamente 4 minutos, sem panela. Durante esta fase inicial, o forro de protecção endurece-se e obtém a máxima resistência.

Posição	Placa normal ou rápida
0	Apagado
1	Cozedura de legumes, verdes ou de peixe
2	Cozedura de batatas (em vapor), sopas, grão de bico, feijão
3	Para continuar a cozedura de grandes quantid. de alimentos, minestrone
4	Estufar (médio)
5	Estufar (forte)
6	Tostar ou ferver em pouco tempo

Conselhos práticos para utilização do plano de cozedura

- Empregue panelas com fundo chato e elevada espessura, para ter a certeza que haverá uma perfeita aderência à zona de aquecimento;



- empregue panelas com diâmetro suficiente para cobrir inteiramente a zona de aquecimento, de maneira que se aproveite inteiramente o calor disponível;



- certifique-se que o fundo das panelas esteja sempre perfeitamente enxuto e limpo: a aderência às zonas de cozedura será ideal e seja as panelas seja o plano de cozedura irão durar por mais tempo;
- evite utilizar as mesmas panelas que emprega nos queimadores a gás: a concentração de calor nos queimadores a gás poderá deformar o fundo das panelas, que desta maneira perderá aderência;
- nunca deixe uma zona de cozedura radiante acesa se não houver uma panela em cima, pois poderia danificar-se.

Limpeza e manutenção

Economia e respeito do meio ambiente

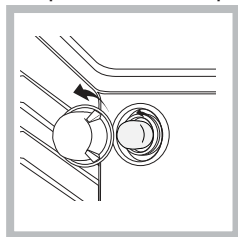
- É recomendável realizar as cozeduras ao GRILL sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Aproveite ao máximo o calor residual do seu placa quente desligando as placas quentes de ferro fundido 10 minutos antes do fim do seu tempo de cozedura e placas quentes vitro cerâmicas 5 minutos antes do fim do tempo de cozedura.
- A base da sua panela ou caçarola deve cobrir a placa de aquecimento. Se é mais pequena, desperdiçará energia preciosa e as panelas podem transbordar e deixar restos incrustados que podem ser difíceis de remover.
- Cozinhar os seus alimentos em panelas ou caçarolas fechadas com tampas bem ajustadas e usar o mínimo de água possível. Cozinhar com a tampa aberta aumentará o consumo de energia.
- Usar exclusivamente panelas e caçarolas planas
- Se estiver a cozinhar algo que demora muito tempo, é melhor usar uma panela de pressão, que é duas vezes mais rápido e poupa um terço da energia.

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Substituir a lâmpada de iluminação do forno

1. Após ter desligado o forno da electricidade, remova a tampa de vidro do porta-lâmpadas (*ver figura*).



2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: tensão 230V, potência 25 W, conexão E 14.

3. Monte novamente a tampa e restabeleça a ligação eléctrica do forno.

! Não utilizar a lâmpada do forno como iluminação de ambientes.

Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética E.

Assistência técnica

Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:

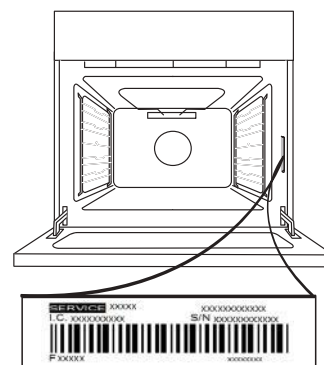
- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N).

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

SERVIÇO PÓS-VENDA

Para receber assistência, contacte o número indicado no livrete da garantia ou siga as instruções existentes no nosso website. Lembre-se que deverá fornecer:

- uma breve descrição do problema;
- o modelo exato do seu aparelho;
- O código de assistência (o número após a palavra "SERVICE" na placa de identificação ANEXA ao produto, situado na parte interior da extremidade esquerda e visível com a porta do forno aberta);
- A sua morada completa;
- Um número de telefone de contacto.

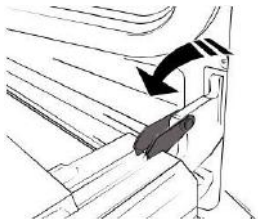


Note que: Caso seja necessário efetuar qualquer reparação, deverá contactar um centro de serviço autorizado com garantia, para que sejam utilizadas peças sobresselentes originais e a reparação seja efetuada corretamente.

Para mais informações sobre a garantia, consulte o livrete da garantia em anexo.

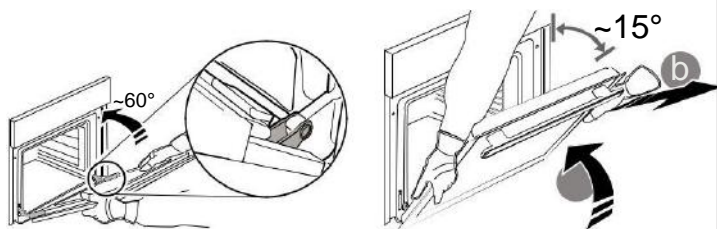
REMOVER E REPOR A PORTA

1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.

Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa (a), simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte (b).



Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

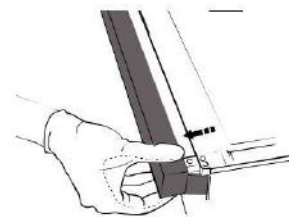
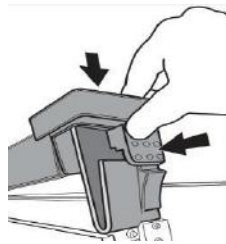
3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: Assegure-se de que as baixe totalmente.

5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima.

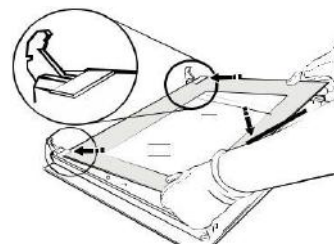
CLICK TO CLEAN - LIMPAR O VIDRO

1. Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção.



2. Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.

3. Quando voltar a instalar o vidro interior da porta, certifique-se de que introduz o painel de vidro corretamente, de forma a que o texto gravado no mesmo não fique invertido e ilegível.



4. Instale novamente a extremidade superior: irá ouvir um clique, indicando que está bem posicionado. Certifique-se de que a vedação está segura antes de montar novamente a porta.

Este procedimento de limpeza pode simplificar o processo de remoção da sujidade das paredes do forno através da criação de vapor no interior da cavidade do forno. Deste modo será mais fácil limpar a própria cavidade do forno. Importante! Antes de começar o processo de limpeza a vapor:

- remover quaisquer resíduos de alimentos / gorduras da parte inferior da cavidade do forno;
- remover todos os acessórios (grelhas e caçarolas).

Depois de ter realizado as operações acima mencionadas, recomendamos o seguinte:

- 1 – Verter 300 ml de água no recipiente mais fundo do forno; colocá-lo no primeiro nível a partir da base. Nos modelos sem recipiente fundo, deve usar um tabuleiro de forno normal e colocá-lo na grelha no primeiro nível a partir da base.

2 – Seleccionar a função Forno para Doce ☺ e definir a temperatura em 90°C;

3 – Manter o forno LIGADO durante 35 minutos;

4 – Desligar o forno;

5 – Depois do forno ter arrefecido, deve abrir a porta e terminar a limpeza com água e um pano húmido.

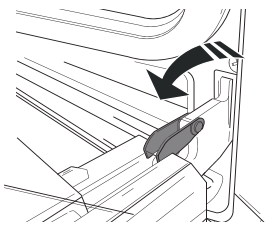
6 – Eliminar quaisquer resíduos de água da cavidade do forno depois de concluir o processo de limpeza.

Se o procedimento de limpeza a vapor for realizado depois de cozinhar alimentos particularmente gordos ou quando o forno está muito sujo, deve completar o processo de limpeza com o método tradicional explicado no parágrafo anterior.

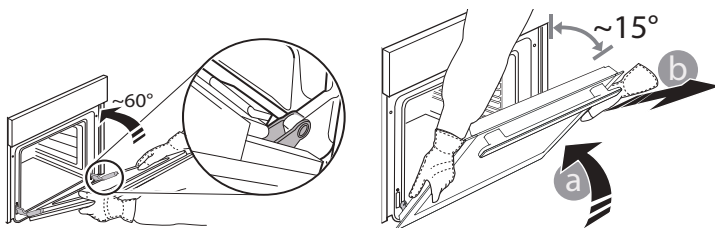
! Deve realizar todos os procedimentos de limpeza quando o forno já estiver frio!

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Hände festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b).



Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

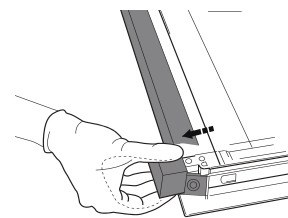
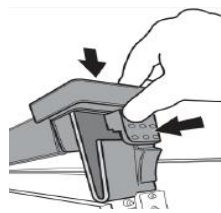
3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.

5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen.

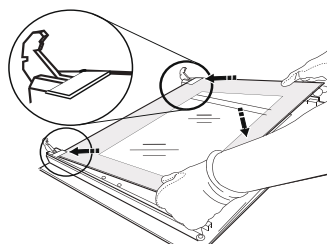
CLICK & CLEAN - GLASREINIGUNG KLICKEN

1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten abgelegt, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.



2. Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.

3. Wenn Sie die innere Glastür wieder einbauen, fügen Sie die Glasplatte korrekt ein, so dass der auf der Platte geschriebene Text nicht verdreht ist und leicht erkennbar ist.



4. Die obere Ecke wieder anbringen: ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.

Dampfunterstützte Ofenreinigung

Diese Reinigungsmethode ist insbesondere nach dem Kochen sehr fettigen (gebratenem) Fleisch empfehlenswert.

Diese Reinigungsmethode erleichtert die Entfernung von Schmutz von den Ofenwänden, in dem Dampf innerhalb der Ofenhöhle zur leichteren Reinigung erzeugt wird.

! Wichtig! Bevor Sie mit dem Dampfreinigen beginnen:

- Entfernen Sie alle Speisereste und Fett vom Boden des Ofens.
- Entfernen Sie sämtliches Ofenzubehör (Roste und Bleche).

Führen Sie die oben genannte Handlungen anhand des folgenden Verfahrens durch:

1. Schütten Sie 300 ml Wasser auf ein Backblech im Ofen und schieben Sie es in die unterste Führung. Bei den Modellen, die keine Tropfwanne haben, verwenden Sie ein Backpapier und legen es auf den Grill auf dem Bodenregal;

2. Wählen Sie die Funktion  **BODEN Modus:** des Ofens und stellen die Temperatur auf 90 °C ein;

3. Lassen Sie es für 35 Minuten im Ofen;

4. Schalten Sie den Ofen aus;

5. Sobald der Ofen abgekühlt ist, können Sie die Tür öffnen und das Reinigen mit Wasser und einem feuchten Tuch abschließen;

6. Entfernen Sie nach dem Reinigen alles restliche Wasser aus der Ofenhöhle.

Wenn das Dampfreinigen nach dem Kochen insbesondere von fettigen Speisen oder wenn Fett schwer zu entfernen ist, beendet ist, müssten Sie das Reinigen vielleicht auf die traditionelle Weise, wie sie im vorherigen Abschnitt beschrieben ist, fortsetzen.

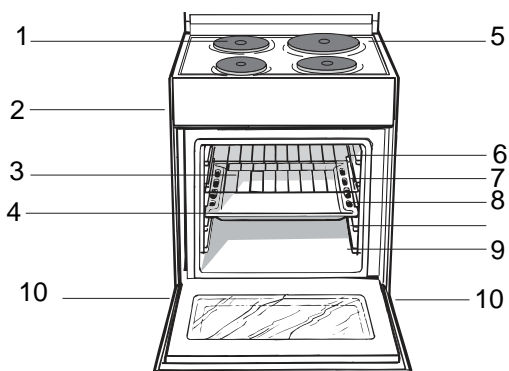
! Reinigen Sie den Ofen nur, wenn er kalt ist!

РЪКОВОДСТВО ЗА ВСЕКИДНЕВНА СПРАВКА



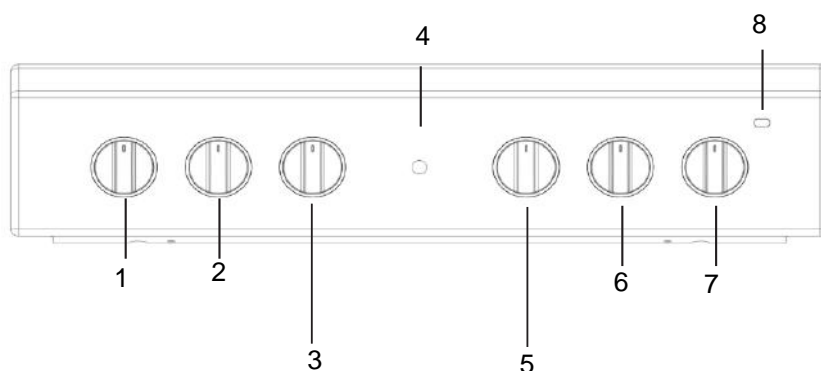
Прочетете внимателно инструкциите относно безопасността, преди да използвате уреда

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



1. Електрически котлони
2. Командно табло
3. Решетка
4. Тава
5. Плот
- ВОДАЧИ за двата
6. Положение 5
7. Положение 4
8. Положение 3
9. Положение 2
10. Положение 1
11. Регулируеми крачета

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1. Копчето за управление на електрически котлон
2. Копчето за управление на електрически котлон
3. TIMER копчето
4. Светлинен индикатор на термостата

5. ключа за избор
6. Копчето за управление на електрически котлон
7. Копчето за управление на електрически котлон
8. Светлинен индикатор на електрически котлон

ТАБЛИЦА С ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Напрежение и честота на електрическото захранване:	виж фабричната табелка с техническите характеристики
ЕТИКЕТ – ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ и ЕКО ДИЗАЙН	Разход на енергия с естествена конвекция за заграване: ECO Традиционен-Статична

Използване на фурната

При първото включване на фурната тя трябва да поработи празна за най-малко половин час при термостат на максимум и затворена врата. След това я изключете, отворете вратата и проветрете помещението. Миризмата, която се усеща, се дължи на използваните за защита на фурната вещества.

Преди употреба трябва да отстраните изцяло пластмасовото покритие, поставено на страничните стени на уреда.

Никога не поставяйте предмети направо на дъното на фурната, защото има риск да се повреди емайлът.

1. Изберете желаната програма за готвене чрез завъртане на превключвателя ПРОГРАМИ.
 2. Изберете препоръчаната за програмата температура или температурата по желание чрез завъртане на превключвателя ТЕРМОСТАТ.
- В специалната таблица може да направите справка за списъка с програмите за печене и съответните им препоръчани температури (виж Таблица за печене във фурната).

По време на печенето винаги е възможно:


- да промените програмата за печене чрез завъртане на превключвателя ПРОГРАМИ;
- да промените температурата чрез превключвателя ТЕРМОСТАТ;
- да прекъснете печенето чрез поставяне на превключвателя ПРОГРАМИ на положение 0;

Винаги поставяйте съдовете върху решетката, доставена в комплекта.

Светлинен индикатор ТЕРМОСТАТ

Включването му показва, че фурната работи. Изгасва, когато вътре във фурната се достигне избраната температура. При това положение светлинният индикатор светва и изгасва поред, показвайки че термостатът работи и поддържа температурата постоянна.

Осветление на фурната

Осветлението се включва със завъртане на превключвателя ПРОГРАМИ в положение, различно от "0". То остава включено, докато фурната работи. С избирането на  чрез превключвателя, осветлението се включва, без да се задейства никакъв загреващ елемент.

Статична фурна

Положение на терморегулатора: по избор между 50°C и Max

Включват се осветлението на фурната и горният и долният нагревател (електрически съпротивления). Печката автоматично достига зададената посредством терморегулатора температура и я поддържа посредством контролния прибор (термостат). Тази функция позволява печенето на всякакъв вид ястия благодарение на отличното ниво на разпределение на температурата.

Долен нагревател

Положение на терморегулатора: по избор между 50°C и Max

Включват се осветлението на фурната и долният нагревател. Печката автоматично достига и поддържа температурата, зададена посредством терморегулатора. Тази позиция се препоръчва за допичане на ястия (в тавичка), които вече са добре изпечени отвън, но отвътре все още са леко сурови, или за сладкиши, покрити с плодове или мармалад, които изискват умерена повърхностна температура. Имайте предвид, че тази функция не позволява достигането на максималната температура във вътрешността на фурната (250°C) и следователно не е за препоръчване печенето на ястията да става винаги по този начин, освен ако не се касае за торти, които изискват температури по-ниски или равни на 180°C.

Горен нагревател

- Положение на терморегулатора: по избор между 50°C и Max

Включват се осветлението на фурната и грилът с инфрачервени лъчи. Задейства се и моторчето на въртящия се шиш. Доста високата и директна температура на грила позволява незабавното повърхностно зачервяване на месата, възпрепятствайки отделянето на течност, поради което те остават по-крехки отвътре.

грил

-Положение на терморегулатора по избор между 50°C и Max

Включват се осветлението на фурната и двата нагревателя на грила. Задейства се и моторчето на въртящия се шиш. Грил с размери по-големи от обичайните, с напълно нова концепция: 50 % по-голяма ефективност на печене. Двойният грил премахва ъгловите зони, където липсва топлина.

Важно: оставете ястието да се пече при затворена врата на фурната, за да постигнете възможно най-добри резултати **и едновременно с това чувствителна икономия на енергия (около 10 %)**.

При използване на функцията грил, поставете скарата на последните нива отдолу нагоре (виж таблицата относно печенето), след което, за да съберете мазнината и да избегнете образуването на дим, поставете тавичка на първото ниво отдолу нагоре.

Практически съвети за готвене

В режим на готвене ГРИЛ, поставете тавичката в позиция 1, за да съберете остатъците от готвенето (мазнина).

ГРИЛ

- Поставете скарата в позиция 3 или 4. Поставете храната в центъра на скарата.
- Препоръчваме ви да настроите температурата на максимум. Горният нагревателен елемент се регулира от термостата и може да не работи постоянно.

ПИЦА

- Използвайте лека алуминиева тавичка за пици. Поставете я върху съответната скара. За да получите хрупкава коричка, не използвайте тавата, тъй като тя не позволява образуването на коричка чрез увеличаване на общото време за готвене.
- Ако пицата има много съставки, препоръчваме ви да поставите моцарелата по средата на процеса на готвене.



Режим ECO

За препичане на едно ниво на парчета месо с плънка или филе. За да използвате програмата ECO и съответно да оптимизирате потреблението на енергия, трябва да не отваряте вратичката на фурната, докато ястието не стане готово.

Долно чекмедже

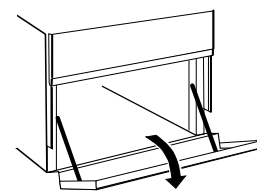
Под фурната се намира чекмедже, което може да бъде използвано за съхранение на аксесоари или тигани.

За отварянето му е необходимо да го завъртите надолу.

Внимание: Никога не използвайте долното чекмедже за съхраняване на запалими материали.

! Вътрешната повърхност на чекмеджето (ако такова е налице) може да се нагорещи.

!Никога не използвайте долния шкаф за съхраняване на запалим материал.



Индикаторна лампа на терморегулатора на фурната

Тази лампа указва фазата на загряване на същия, а угасването ѝ – постигането във вътрешността на фурната на зададената температура. На този етап редуващото се запалване и угасване на индикаторната лампа показва, че терморегулаторът работи правилно за поддържането на постоянна температура във фурната.

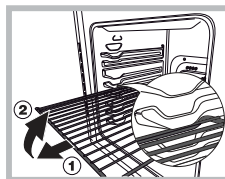
Таблица за печене във фурна

Програма (превключвател)	Храна за готвене	Тегло (кг)	Ниво на решетката за печене (отгоре)	Времетрае за печене (минути)	Програма (терморегулатор)	Времетрае за печене (минути)
1 Равномерна фурна (Нагревател от дълу и отгоре)	Гътица	1	3	15	200	65-75
	Говежд или телешко печено	1	3	15	200	70-75
	Свиноско печено	1	3	15	200	70-80
	Бисквити (ронливи)	-	3	15	180	15-20
	Глодъва пита	1	3	15	180	30-35
	Лазаня	1	3	10	190	35-40
	Апешко	1	2	10	180	50-60
	Скумрия	1	2	10	180	30-35
	Сливов сладкиш	1	2	10	170	40-50
	Биневено	0.3	3	10	180	30-35
	Гандишпан	0.5	3	10	170	20-25
	Солени торти	1.5	3	15	200	30-35
	2 Сладка фурна	Торти с набухватели	0,5	3	15	160
Ронлива торта		1	3	15	180	35-40
Глодъва торта		1	3	15	180	50-60
Кроасани (Кифлички)		0,5	3	15	160	25-30
3 Фурна отгоре	Времетрае за печене	-	¼	15	220	-
4 Грил	Писия и сепия	1	4	5	Макс.	8-10
	Шинка от калмари и скарди	1	4	5	Макс.	6-8
	Филе от медуза	1	4	5	Макс.	10
	Зеленчуци на грил	1	¼	5	Макс.	10-15
	Телешка пържола	1	4	5	Макс.	15-20
	Котлети	1	4	5	Макс.	15-20
	Хамбургер	1	4	5	Макс.	7-10
	Скумрия	1	4	5	Макс.	15-20
	Тост/препечен хляб	п.° 4	4	5	Макс.	2-3

ЗА БЪЛЖКА : Времетрае за печене са указателни и могат да се променят съобразно личните вкусове. За печене на грил тавичката се поставя винаги на 1^о ниво най-дълу.

ВНИМАНИЕ! Фурната е снабдена със система за застопоряване на решетките, която позволява тяхното изваждане, без те да излизат извън фурната. (1)

За да извадите напълно решетките, както е показано на картинката, е достатъчно да ги повдигнете, като ги хванете откъм предната част, и да ги издърпате (2).



Използване на стъклокерамичния готварски плот

Включване и изключване на зоните за готвене

За да включите зона за печене, завъртете съответния превключвател по посока на часовата стрелка.

За да я изключите, трябва да завъртите превключвателя в посока, обратна на часовата стрелка, до достигане на положение "0".

Запалването на следящия светлинен индикатор за работа на ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ ПЛОЧИ показва, че поне една от плочите за готвене е включена.

Превключватели за управление на електрическите плочи на готварския плот

Готварските печки могат да бъдат окомплектовани с обикновени и бързи ел. нагревателни плочи (бързите плочи се отличават от останалите по червения кръг в средата). За избягване на загуби на топлина и щети на плочите добре е да използвате съдове с плоско дъно и диаметър, не по-малък от този на плочата. В таблицата са указани съответствията между положенията, отбелязани на превключвателя, и употребата, за която се препоръчват нагревателните плочи.

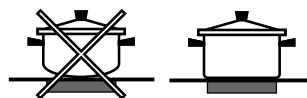
Преди да ги използвате за първи път, е необходимо да загреете плочите до максимална температура за около 4 мин, без тенджерата. По време на тази начална фаза защитното покритие се втвърдява и достига максимална устойчивост (здравина).

Светодиод за включени ел. нагревателни плочи
Запалва се, когато е включена някоя от ел. нагревателните плочи.

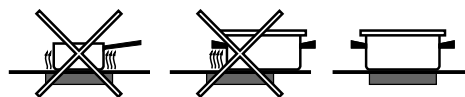
Позиция	Нормален или бърз котлон
0	загасен
1	Варене на зеленчуци, риба
2	Варене на картофи(на пара), супи, грах, фасул.
3	готвене, задушаване- слабо и по-силно
4	За печене- умерено
5	За печене- по-силно
6	За бързо сваряване

Практически съвети за използване на плота за готвене

- Използвайте тенджери с равно дъно и по-дебели стени, за да сте сигурни, че прилепват идеално към нагряващата зона;



- използвайте тенджери с достатъчно голям диаметър, покриващ изцяло нагряващата зона, за да се гарантира пълно използване на топлината;



- проверявайте винаги дъното на тенджерите да бъде идеално сухо и чисто: по този начин прилепването към нагряващите зони ще бъде оптимално; така и тенджерите, и плотът за готвене ще имат по-голяма дълготрайност;
- избягвайте употребата на тенджери, използвани за готвене с газови котлони: концентрацията на топлина от газовите горелки може да деформира дъното на тенджерата, която ще загуби способността си да прилепва плътно;
- никога не оставайте зоната за готвене включена, без да има съд върху нея, тъй като тя може да се повреди.

Пестене и опазване на околната среда

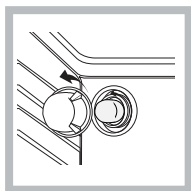
- Препоръчва се печенето на програма ГРИЛ да се извършва винаги при затворена врата на фурната: както за постигане на възможно най-добри резултати, така и за чувствителна икономия на енергия (около 10 %).
- Винаги, когато е възможно, избягвайте предварително загряване на фурната и стремете да я запълните. Отваряйте вратата на фурната колкото е възможно най-малко, тъй като при всяко отваряне се губи топлина.
- За да спестите значително количество електроенергия, просто изключете фурната 5 до 10 минути преди края на планираното време за готвене и използвайте топлината, която фурната продължава да генерира.
Стандартните програми са базирани на стандартните хранителни продукти.
- Ако имате договор за изчислена по времетрайфа за електроенергия, опцията „забавено готвене“ ще ви помогне по-лесно да спечелите пари, задавайки по-евтин времеви период за изпълнение на операцията.
- Възползвайте се максимално от остатъчната топлина на котлона, изключвайки чугунения котлон 10 минути преди края на готвене, а стъклокерамичния котлон - 5 минути.
- Основата на тенджерата или тигана трябва да покрива изцяло котлона. Ако е по-малка, ще се изгуби ценна електроенергия, а готвещите се над тях домакински съдове оставят остатъци, които трудно могат да се премахнат.
- Гответе храната в затворени съдове или съдове с плътно затварящи се капаци и използвайте възможно най-малко вода. Готвенето при отворен капак значително ще увеличи потреблението на електроенергия. Използвайте плоски тенджери и тигани
- Ако приготвяте ястие, което отнема много време, струва си да използвате тенджера под налягане, което е два пъти по-бързо и спестява една трета от електроенергията

Проверка на уплътненията на фурната

Проверявайте периодично състоянието на уплътнението около вратата на фурната. В случай, че то се окаже повредено, обърнете се към Сервиза за техническо обслужване и ремонт. Препоръчва се фурната да не се използва, докато не бъде ремонтирана.

Подмяна на лампичката за осветяване на фурната

1. След като изключите фурната от електрическата мрежа, свалете стъкленото капаче от фасунгата (виж фигура).
2. Извадете лампичката и подменете с аналогична: напрежение 230V, мощност 25 W, свързване E 14.
3. Поставете отново капачето и свържете фурната към електрическата мрежа.



Този уред съдържа светлинен източник с клас на енергийна ефективност E.

Почистване на неръждаемата стомана

Неръждаемата стомана може да стане на петна, ако продължително време е в контакт със силно

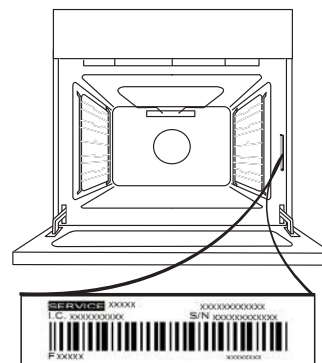
варовита вода или с препарати за почистване, съдържащи фосфор. Препоръчва се да се изплаква обилно и внимателно да се изсушава.

Не използвайте лампата на фурната за осветяване на помещението.

СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

За техническа помощ се обадете на номера, посочен на приложената към продукта гаранционна книжка или следвайте инструкциите в уебсайта ни. Бъдете готови да посочите:

- Кратко описание на проблема
- Точния тип модел на изделието
- Кода за техническо обслужване (номера след думата SERVICE на идентификационната табелка, ПОСТАВЕНА на изделието, която се вижда на левия вътрешен ръб при отваряне на вратичката на фурната)
- пълния си адрес
- Телефонен номер за контакт



Моля, имайте предвид: Ако е необходим ремонт, свържете се с упълномощен сервизен център, който със сигурност използва оригинални резервни части и изпълнява ремонта правилно.

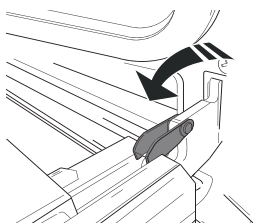
Моля, направете справка с приложената гаранционна книжка за повече информация относно гаранцията.

Съобщете:

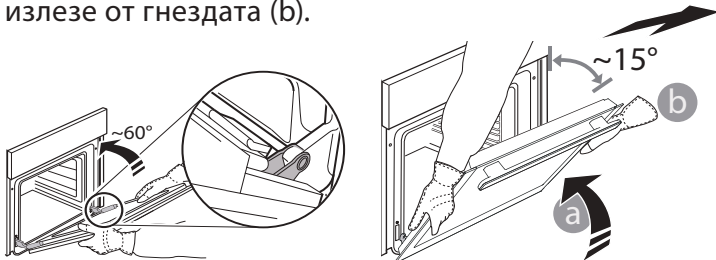
- Модела на машината (Mod.)
- Серииния номер (S/N)

Тези последни сведения се намират в табелката с характеристиките, поставена върху уреда и/или върху опаковката.

1. За да свалите вратичката, отворете я напълно и завъртете фиксаторите в отворено положение.



2. Затворете вратичката доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Просто откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре (a), за да излезе от гнездата (b).



Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

3. За да поставите вратичката, първо я приблизете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

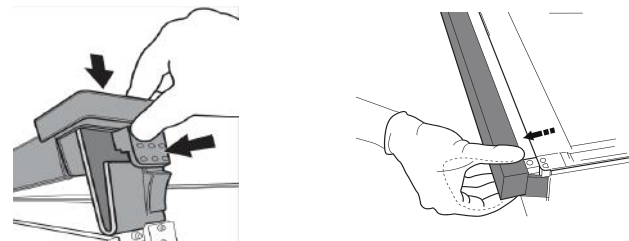
4. Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай.

Завъртете фиксаторите до първоначалното им положение. Проверете дали фиксаторите са завъртени докрай.

5. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не се случи, повторете посочените по-горе стъпки.

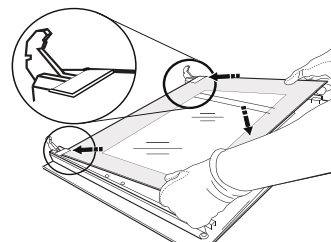
ПОЧИСТВАНЕ НА СЪГКЛОТО

1. След сваляне на вратичката и облягането ѝ на мека повърхност с дръжката надолу, едновременно натиснете двете задържащи щипки и отстранете горния ръб на вратичката, като го дръпнете към себе си.



2. Повдигнете и хванете здраво вътрешното стъкло с две ръце, извадете го и го поставете върху мека повърхност, преди да го почиствате.

3. При повторно монтиране на вътрешното стъкло на вратата, поставете правилно стъкления панел, така че текстът върху



4. Закрепете горния ръб: позиционирането е правилно, когато чуete щракване. Уверете се, че уплътнението е надеждно, преди да поставите вратичката.

Почистване на фурната с помощта на пара

Този метод на почистване се препоръчва след готвене на много мазно (печено) месо.

Този процес на почистване улеснява отстраняването на замърсявания по стените на фурната чрез генериране на пара, която се образува във фурната и улеснява почистването.

! Важно! Преди да започнете да почиствате с пара:

- Отстранете всички остатъци от храна и мазнина от дъното на фурната.

- Свалете всички аксесоари (решетки и тави).

Извършвайте гореописаните операции съгласно следната процедура:

1. Налейте 300ml вода в тавата за печене във фурната и я поставете на най-долно ниво. При модели, където няма тава, използвайте тавичка за печене на хлебни изделия и я поставете на грила на долното ниво.

2. Изберете функцията  **Режим ФУРНА ОТДОЛУ:** и настройте температурата на 90 ° C;

3. Оставете я във фурната за 35 мин.

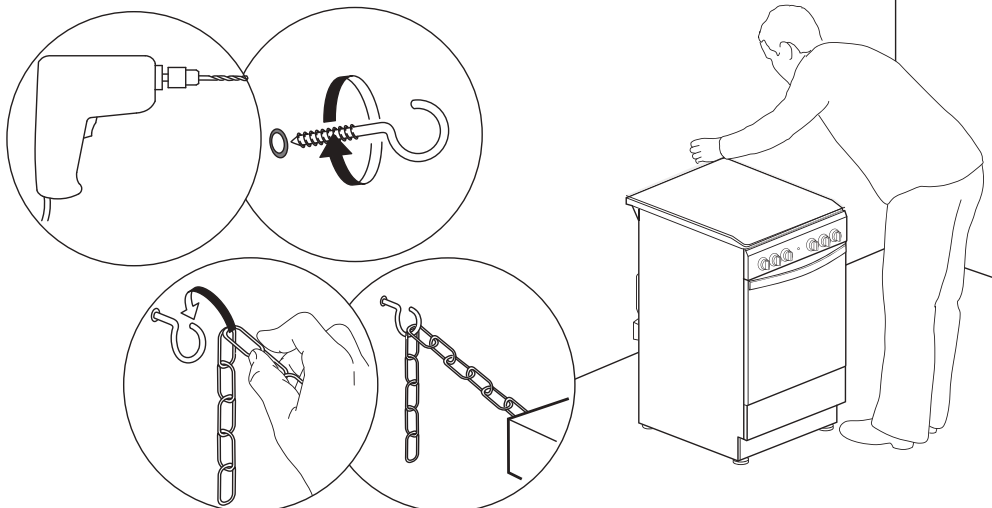
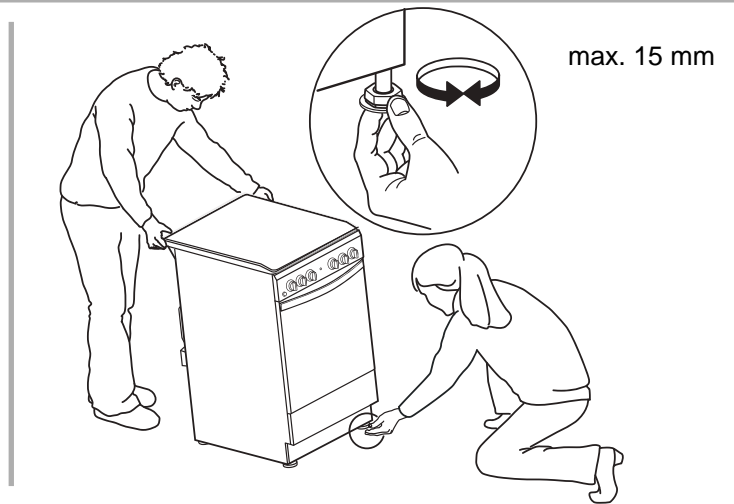
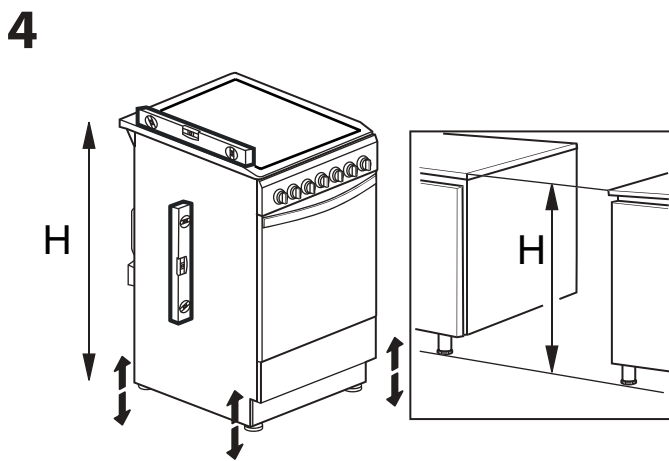
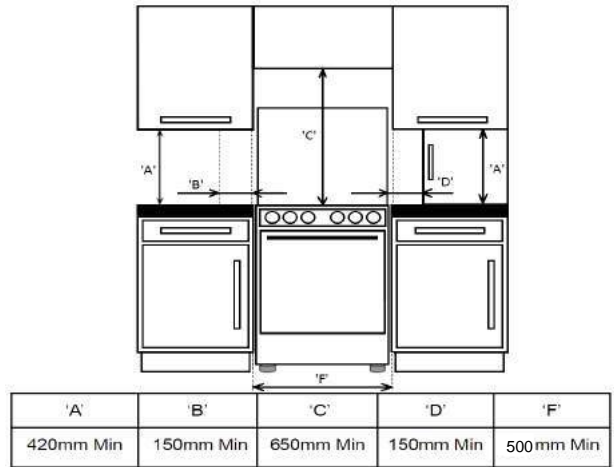
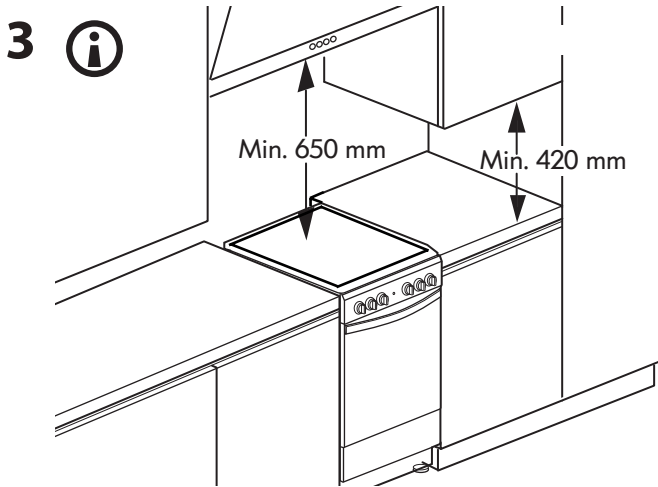
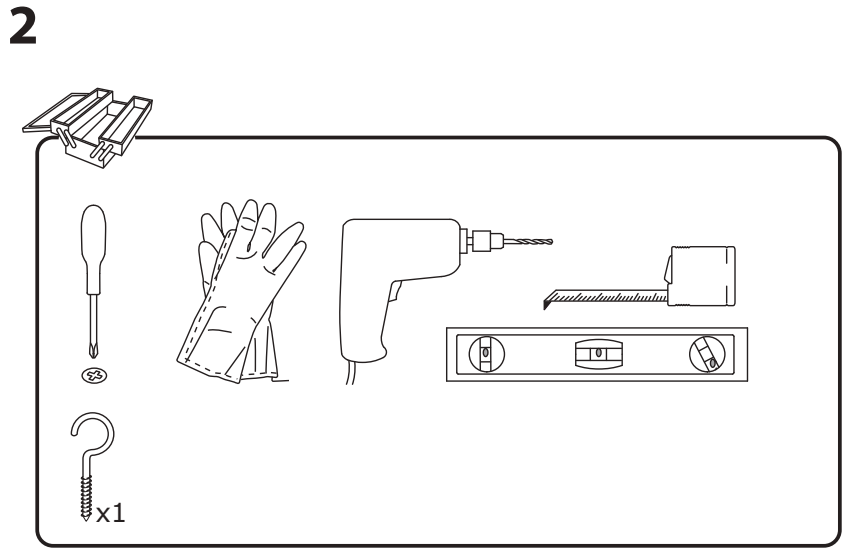
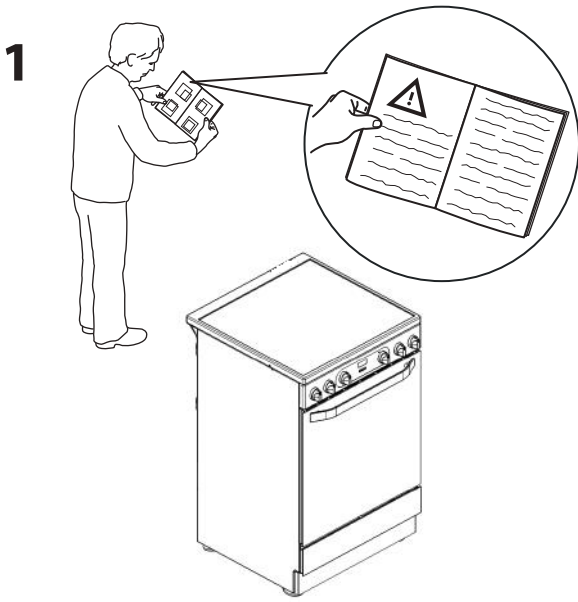
4. Изключете фурната.

5. След охлаждане на фурната, можете да отворите вратата, за да почистите с вода и влажна кърпа.

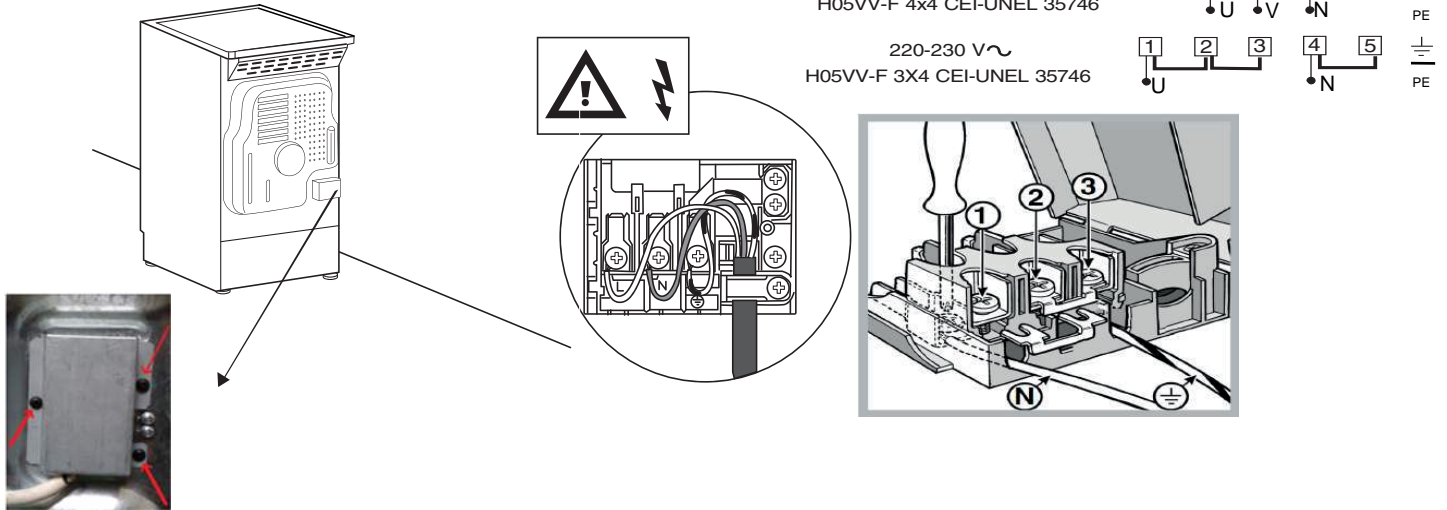
6. Отстранете останалата вода след приключване на почистването.

След почистването с пара, след готвене на много мазни храни или ако почистването на мазнината е много трудно, може да се наложи да завършите процеса на почистване по традиционния метод, описан в предишния параграф.

! Почиствайте фурната само когато е студена!



4



- EN After installing the power cable, screw the metal cover with three screws.
- AZ Qidalandırma kabelini quraşdırdıqdan sonra üç vint ilə metal örtüyü bərkidin.
- BG След монтиране на захранващия кабел затворете металния капак, като завиеете триете винта.
- CS Po instalaci napájecího kabelu přišroubujte kovový kryt pomocí tří šroubů.
- DE Nach der Installation des Stromkabels, schrauben Sie die Metallabdeckung mit drei Schrauben fest.
- ET Pärast toitekaabli paigaldamist kruvige metallkate kolme kruviga kinni.
- FR Après avoir installé le câble d'alimentation, vissez le couvercle métallique à l'aide de trois vis.
- HR Nakon postavljanja strujnog kabela, zavijte metalni poklopac s tri vijka.
- HU A tápkábel beszerelése után három csavarral csavarozza össze a fémfedelet.
- HE Հոսանքի մալուխը տեղադրելուց հետո, մետաղական ծածկն ամրացրեք երեք պտուտակներով:
- IT Dopo avere installato il cavo di alimentazione, fissare il coperchio metallico con tre viti.
- KA დენის კაბელის დამონტაჟების შემდეგ, ლითონის თავსახური გაამაგრეთ სამი ბრახნით.
- KZ Қуат көзі кабелін орнатқаннан кейін, металл қақпақты үш бұрандамен бұрап бекітіңіз.
- KR Кубат кабелін орноткондон кийин, темир кабын үч бурагыч менен бураңыз.
- LT Kai sumontuojate maitinimo laidą, prisukite metalinį gaubtą trimis varžtais.
- LV Pēc barošanas kabeļa pievienošanas pieskrūvējiet metāla vāku, izmantojot trīs skrūves.
- NL Na het aansluiten van de voedingskabel, schroeft u de metalen afdekking vast met de drie schroeven.
- PL Po podłączeniu kabla zasilającego przymocować metalową pokrywę trzema śrubami.
- PT Após instalar o cabo de tensão, aparafuse a cobertura de metal com três parafusos.
- RO După instalarea cablului de alimentare, fixați capacul metalic cu trei șuruburi.
- RU После прокладки провода электропитания завинтите металлическую крышку тремя винтами.
- SK Po inštalácii napájacieho kábla priskrutkujte kovový kryt pomocou troch skrutiek.
- BA Nakon što montirate kabl za napajanje, zašrafite metalni poklopac pomoću tri zavrtnja.
- TR Güç kablosunu taktıktan sonra, metal kapağı üç vida kullanarak vidalayın.
- UA Після прокладання проводу електроживлення закрутіть металеву кришку трьома гвинтами.

5

