



Vestavná trouba
Návod k použití
Forno incorporado
Manual do utilizador



BBIE12300XD

CZ / PT

385.4400.44/R.AB/28.08.2020/4-2

7768288334

Vážený zákazníku,

Před použitím produktu si pozorně přečtěte tento návod k obsluze.

Beko děkuje, že jste si vybrali tento výrobek. Chceme, aby vám vaše zařízení, vyrobené s vysokou kvalitou a špičkovou technologií, poskytovalo nejlepší účinnost. Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte tento návod a veškerou dodanou dokumentaci a uschovejte je jako referenci. Pokud výrobek předáte někomu jinému, poskytněte mu tento návod. Postupujte podle pokynů a věnujte pozornost všem informacím a výstrahám v návodu k obsluze.

Řiďte se podle všech informací a varování v návodu k obsluze. Tím budete chránit sebe a svůj výrobek před nebezpečími, která mohou nastat.

Návod k obsluze si uschovejte. Pokud výrobek předáte někomu jinému, poskytněte mu tento návod.

Návod k obsluze obsahuje následující symboly:



Nebezpečí, které může mít za následek smrt nebo zranění.

POZNÁMKA Nebezpečí, které může mít za následek vážné poškození výrobku nebo jeho okolí.



Nebezpečí, které může způsobit popálení v důsledku kontaktu s horkými povrchy.



Důležité informace nebo užitečné tipy pro použití.



Návod k obsluze si přečtěte.



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

1 Bezpečnostní pokyny 4

Účel použití 4
 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích zvířat 4
 Elektrická bezpečnost 5
 Bezpečnost při přepravě 7
 Bezpečnost instalace 7
 Bezpečnost použití 7
 Varování o teplotě 8
 Použití příslušenství 8
 Bezpečnost pečení 8
 Bezpečnost při údržbě a čištění 9

2 Pokyny týkající se životního prostředí 10

Nařízení o odpadech 10
 Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů 10
 Likvidace obalových materiálů 10
 Doporučení pro úsporu energie 10

3 Váš výrobek 11

Představení výrobku 11
 Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití 12
 Ovládání trouby 12
 Provozní funkce trouby 13
 Příslušenství k výrobku 14
 Použití příslušenství výrobku 15
 Technické specifikace 18

4 První použití 19

První nastavení času 19
 První čištění 19

5 Obsluha trouby 21

Obecné informace o používání trouby 21
 Ovládání řídicí jednotky trouby 21
 Nastavení 24

6 Obecné informace o pečení 27





Obecná varování pro vaření v troubě 27
 Pečivo a jídlo do trouby 27
 Maso, ryby a drůbež 29
 Grilování 29
 Jídlo pro zkoušky 31

7 Údržba a péče 32

Obecné informace o čištění 32
 Čištění příslušenství 33
 Čištění ovládacího panelu 33
 Čištění vnitřní části trouby (oblast pečení) 33
 Snadné čištění párou 34
 Čištění dvířek trouby 34
 Vyjmutí vnitřních skel dvířek trouby 35
 Čištění světla trouby 36

8 Řešení problémů 38

1 Bezpečnostní pokyny

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předcházet jakýmkoli rizikům zranění osob nebo škod na majetku.
- V případě převedení výrobku na jinou osobu nebo použití z druhé ruky je třeba spolu s výrobkem dodat návod k obsluze, produktové štítky, další příslušné dokumenty a příslušenství.
- Naše společnost neodpovídá za žádné škody, které mohou vzniknout následkem nedodržení těchto pokynů.
- Nedodržení těchto pokynů způsobí ztrátu jakékoli záruky.
-  Instalační a servisní práce nechte vždy provést výrobcem, autorizovaným servisem nebo osobou, kterou určí dovozce.
-  Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství.
-  Nepokoušejte se opravit ani vyměnit žádnou část výrobku, pokud to není jasně uvedeno v návodu k obsluze.
-  Na výrobku neprovádějte technické úpravy.

Účel použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Není vhodný pro komerční použití.
- Nepoužívejte výrobek na zahradách, balkonech ani v jiných venkovních prostředích. Zařízení je určeno k použití v kuchyňských linkách pro domácnosti a zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostředích.
- **VAROVÁNÍ:** Tento výrobek by se měl používat pouze pro účely vaření. Neměl by se používat pro jiné účely, například pro vytápění místnosti.
- Troubu lze použít k rozmrazování, pečení, smažení a grilování potravin.
- Tento výrobek by se neměl používat pro vytápění, zahřívání talířů, věšení ručníků nebo oblečení na držadle za účelem sušení.

Bezpečnost dětí, nebezpečný pro osoby domácího užití

- Děti ve věku 8 let a starší, a lidé, kteří mají snížené fyzické,

- smyslové nebo mentální dovednosti nebo mají nedostatek zkušeností a znalostí, mohou tento výrobek používat pouze tehdy, když jsou pod dohledem nebo vyškoleni pro bezpečné používání a rizika výrobku.
- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud nejsou pod dohledem.
 - Tento výrobek by neměli používat lidé s omezenou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností (včetně dětí), pokud nejsou stále pod dohledem nebo pokud nedostanou potřebné pokyny.
 - Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si s výrobkem nebudou hrát.
 - Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí zvířata si s výrobkem nesmějí hrát, lézt na výrobek ani dovnitř.
 - Nepokládejte na výrobek předměty, na které by děti mohly dosáhnout.
 - **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné

povrchy výrobku horké. Udržujte děti dále od výrobku.

- Obalové materiály uchovávejte mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí zranění a udušení.
- Když jsou dvířka otevřená, nepokládejte na ně žádné těžké předměty ani nedovolte dětem, aby si na ně sedaly. Mohlo by to způsobit převrácení trouby nebo poškození závěsů dvířek.
- Z důvodu bezpečnosti dětí před likvidací výrobku odpojte napájecí zástrčku a vyřadte výrobek z provozu.



Elektrická bezpečnost

- Připojte výrobek k uzemněné zásuvce chráněné pojistkou, která odpovídá aktuálním hodnotám uvedeným na typovém štítku. Instalaci uzemnění nechte provést kvalifikovaným elektrikářem. Nepoužívejte výrobek bez uzemnění v souladu s místními / vnitrostátními předpisy.
- Zástrčka nebo elektrické připojení výrobku by mělo být na snadno přístupném místě (kde nebude ovlivněno plamenem kamen). Pokud to

není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je produkt připojen, k dispozici mechanismus (pojistka, spínač, vypínač atd.) v souladu s elektrickými předpisy, oddělující všechny póly od sítě.

- Během instalace, opravy a přepravy nesmí být produkt zapojen do zásuvky.
- Nezapojujte výrobek do zásuvky, která je volná, dostala se ven ze své zdičky, je rozbitá, špinavá, mastná, v nebezpečí kontaktu s vodou (například voda, která může vytéct z přepážky).
- Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokřýma rukama! Při odpojování nedržte kabel, vždy držte zástrčku.
- Ujistěte se, že zástrčka výrobku je bezpečně zapojena do zásuvky, aby se zabránilo vzniku elektrického oblouku.
- Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typovém štítku.
- Napájecí kabel nemačkejte pod výrobek a za výrobkem. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty.

Napájecí kabel by se neměl ohýbat, mačkat, a nesmí přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.

- Když je trouba v provozu, její zadní povrch se také zahřívá. Napájecí kabely se nesmí dotýkat zadního povrchu, mohlo by se poškodit připojení.
- Elektrické kabely nedávejte do dvířek trouby a nevedte je přes horké povrchy. Roztavení kabelu by mohlo způsobit zkrat trouby a vzplanutí ohně.
- Používejte pouze originální kabel. Nepoužívejte proříznuté nebo poškozené kabely ani prodlužovací kabely.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou určí dovozce, aby se předešlo možným nebezpečím.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou světla trouby se ujistěte, že jste produkt odpojili od sítě, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. Odpojte výrobek nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

Bezpečnost při přepravě

- Před přepravou výrobku odpojte výrobek ze sítě.
- Výrobek je těžký, jeho přepravu musí provádět nejméně dva lidé.
- K přepravě nebo přemísťování výrobku nepoužívejte dvířka ani rukojeť.
- Nedávejte na výrobek jiné předměty a přenášejte jej ve svislé poloze. Výrobek se nesmí přepravovat, pokud je v něm voda. Může se přepravovat až po úplném vypouštění vody.
- Pokud potřebujete výrobek přepravit, zabalte jej do balicího materiálu s bublinkovou fólií nebo silnou lepenku a pevně ji přilepte. Výrobek pevně zajistěte páskou, aby se zabránilo poškození výrobku a jeho odnímatelných nebo pohyblivých částí.
- Zkontrolujte celkový vzhled výrobku, zda během přepravy nedošlo k poškození.

Bezpečnost instalace

- Před instalací výrobek zkontrolujte, zda není

poškozený. Pokud je výrobek poškozen, neinstalujte jej.

- Neinstalujte výrobek v blízkosti zdrojů tepla (radiátory, kamna atd.).
- Udržujte všechny ventilační kanály kolem výrobku otevřené.
- Aby nedošlo k přehřátí, neměl by se výrobek instalovat za dekorativní dveře.

Bezpečnost použití

- Po každém použití se ujistěte, že výrobek je vypnutý.
- Pokud výrobek delší dobu nepoužíváte, odpojte jej nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Vadný nebo poškozený výrobek nepoužívejte. Odpojte elektrická / plynová připojení výrobku, pokud jsou k dispozici, a zavolejte autorizovaný servis.
- Nepoužívejte výrobek s odstraněným nebo rozbitým sklem předních dvířek.
- Nelezte na výrobek, abyste na něco dosáhli, ani z jiného důvodu.
- Nepoužívejte výrobek v situacích, které mohou ovlivnit váš úsudek, jako

například po užití drog nebo alkoholu.

- Hořlavé předměty uchovávané v oblasti pečení se mohou vznítit. Nikdy neskladujte v oblasti pečení hořlavé předměty.
- Rukojeť trouby není sušička ručníků. Při používání výrobku nezavěšujte ručníky, rukavice ani podobné textilie.
- Závěsy dvířek výrobku se při otevírání a zavírání dvířek pohybují a utahují. Při otevírání / zavírání dvířek nedržte dvířka za závěsy.



Varování o teplotě

- **VAROVÁNÍ:** Během provozu výrobku budou exponované části horké. Nedotýkejte se výrobku a ohřívacích prvků. Děti mladší 8 let by se neměly přibližovat k výrobku bez dospělé osoby.
- Neumísťujte do blízkosti výrobku hořlavé / výbušné materiály, protože okraje budou během provozu horké.
- Při otevírání dvířek trouby se držte dále, aby nedošlo ke vdechnutí páry. Pára vám může popálit ruku, obličej a / nebo oči.

- Během používání může být výrobek horký. Nedotýkejte se horkých přihrádek, vnitřních částí trouby, ohřívacích prvků atd.
- Při ukládání potravin do horké trouby, při vyjímání potravin atd. vždy používejte rukavice odolné vůči teplotě.



Použití příslušenství

- Je důležité, aby rošt a mísa byly správně umístěny na drátěných policích. Podrobné informace najdete v části „Použití příslušenství“.
- Příslušenství může poškodit sklo dvířek při zavírání dvířek výrobku. Příslušenství zatlačte vždy na konec varného prostoru.



Bezpečnost pečení

- Při užívání alkoholu v jídle dbejte na opatrnost. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje, a při vystavení horkým povrchům se může vznítit a způsobit požár.
- Odpad z potravin, olej atd. na varné ploše může vzplanout. Před pečením takové hrubé nečistoty odstraňte.
- Nebezpečí otravy jídlem: Neskladujte jídlo v troubě déle než hodinu před a po vaření.

- Jinak může nastat otrava jídlem nebo můžete onemocnět.
- Nezahřívejte uzavřené plechovky a skleněné nádoby. Zvýšený tlak může způsobit prasknutí nádoby.
 - Vložte do nádobí nebo na příslušenství pro troubu s jídlem (mísa, rošt, atd.) nepromastitelný papír a vložte nádobí do předehřáté trouby. Odstraňte nadbytečné kousky nepromastitelného papíru přesahující z příslušenství nebo nádoby, aby se zamezilo riziku doteku ohřívacích prvků trouby. Nikdy nepoužívejte nepromastitelný papír při teplotě vyšší než maximální povolená teplota použití uvedená na používaném nepromastitelného papíru. Nikdy neumísťujte nepromastitelný papír na základnu trouby.
 - Nepokládejte pekáče, talíře ani hliníkovou fólii přímo na dno trouby. Nahromaděné teplo může poškodit dno trouby.
 - Během grilování zavřete dvířka trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!

- Potraviny nevhodné pro grilování vyvolávají nebezpečí požáru. Grilujte pouze jídlo, které je vhodné pro grilovací oheň. Jídlo také nedávejte příliš daleko do zadní části grilu. Je to nejvíce horká oblast a mastná jídla se mohou vznítit.



Bezpečnost při údržbě a čištění

- Před čištěním výrobku počkejte, až vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- Nečistěte výrobek parními čističi, protože by to mohlo způsobit úraz elektrickým proudem.
- Při čištění skla předních dvířek trouby / (pokud jsou k dispozici) skla horních dvířek trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu ani bělicí materiály. Tyto materiály mohou způsobit poškrábání a rozbití skleněných povrchů.

2 Pokyny týkající se životního prostředí

Nařízení o odpadech Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE). Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnici zakázané.

Likvidace obalových materiálů

- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třídte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

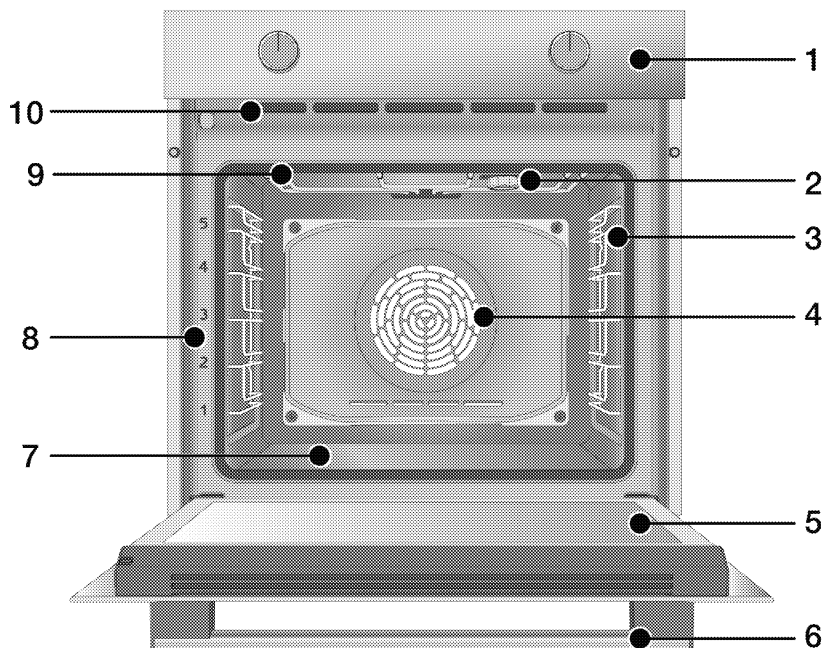
Doporučení pro úsporu energie

Následující doporučení vám pomohou používat váš výrobek ekologicky a energeticky účinně:

- Zmrazené jídlo před vařením rozmrazte.
- V troubě používejte tmavé nebo smaltované nádoby, které lépe přenášejí teplo.
- Vypněte výrobek 5 až 10 minut před koncem doby vaření, aby se vaření prodloužilo. Nyní můžete pomoci tepla ušetřit až 20 % elektřiny.
- Pokud je to uvedeno v receptu nebo v uživatelské příručce, potraviny vždy předehřejte. Během vaření neotevírejte dvířka trouby často.
- Zkuste v troubě vařit více než jedno jídlo najednou. Můžete jídla vařit současně umístěním dvou varných nádob na drátěný rošt. Kromě toho, pokud vaříte jídla jedno po druhém, ušetří to energii, protože trouba neztrácí své teplo.

3 Váš výrobek

Představení výrobku



- 1 Ovládací panel
- 2 Světlo*
- 3 Drátěné police**
- 4 Motor ventilátoru (za ocelovou deskou)
- 5 Dvířka
- 6 Rukojeť
- 7 Dolní ohřivač (dolní ocelová deska)
- 8 Polohy polic
- 9 Horní ohřivač

10 Větrací otvory

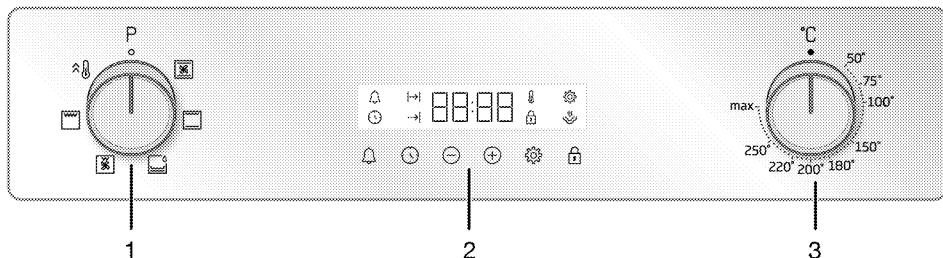
* Záleží na modelu. Váš výrobek nemusí mít světlo, nebo se typ a umístění světla může lišit od obrázku.

** Záleží na modelu. Váš výrobek může být bez drátěných polic. Na obrázku jsou znázorněny drátěné police jako příklad.

Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití

V této části najdete přehled a základní použití ovládacího panelu výrobku. V závislosti na typu výrobku se mohou obrázky a některé funkce lišit.

Ovládání trouby



- 1 Knoflík pro výběr funkce
- 2 Časovač
- 3 Ovládací knoflík pro teplotu

Pokud se váš výrobek ovládá pomocí ovládacích knoflíků, mohou být tyto knoflíky zapuštěny do panelu, ze kterého se u některých modelů po stisknutí vysouvají. Chcete-li pomocí těchto ovládacích knoflíků provést nastavení, nejprve zatlačte příslušný ovládací knoflík dovnitř a ten se pak vysune ven. Po provedení nastavení znovu zatlačte na ovládací knoflík a ten se vrátí do původní polohy.

Knoflík pro výběr funkce

Pomocí ovládacího knoflíku pro výběr provozní funkce můžete vybírat provozní funkce trouby. Výběr se provádí otáčením kolečka doleva/doprava z vypnuté (horní) polohy.

Ovládací knoflík pro teplotu

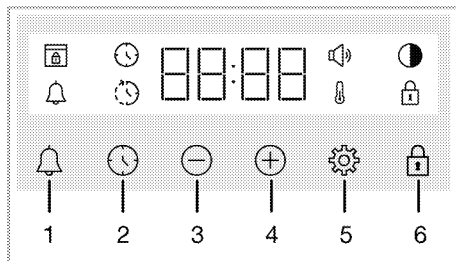
Pomocí ovládacího knoflíku pro teplotu vyberte teplotu, při které chcete péct. Výběr se provádí otáčením ovládacího knoflíku ve směru hodinových ručiček z vypnuté (horní) polohy.

Ukazatel teploty

Ze symbolu teploty na displeji poznáte, jaká je teplota uvnitř trouby. Symbol teploty se zobrazí na displeji při zahájení pečení a zmizí, jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty.

Jakmile teplota uvnitř trouby klesne pod nastavenou teplotu, symbol teploty se znovu zobrazí.

Časovač



- 1 Tlačítko alarmu
- 2 Tlačítko nastavení času
- 3 Tlačítko pro snížení
- 4 Tlačítko pro zvýšení
- 5 Tlačítko nastavení
- 6 Tlačítko zámku tlačítek


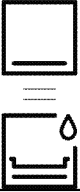




Symboly displeje

- : Symbol času vaření
- : Symbol času konce vaření
- : Symbol alarmu
- : Symbol jasu
- : Symbol zámku tlačítek
- : Symbol teploty
- : Symbol hlasitosti
- : Symbol zámku dvířek*

* Liší se v závislosti na modelu výrobku. Na vašem výrobku nemusí být k dispozici.

Provozní funkce trouby

V tabulce funkcí jsou uvedeny provozní funkce, které můžete v troubě použít, a nejvyšší a nejnižší teploty, které lze pro tyto funkce nastavit. Pořadí zde uvedených provozních režimů se může lišit od uspořádání vašeho výrobku.

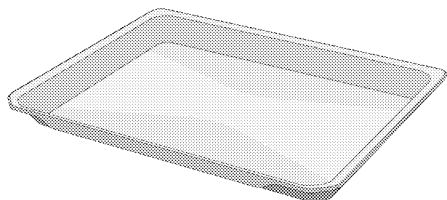
Symbol funkce	Popis funkce	Teplotní rozsah (°C)	Popis a použití
	Horní a spodní ohřev	*	Jídlo se zahřívá shora a zespodu současně. Vhodné pro koláče a dušené maso v pekařských formách nebo koláče a pečivo. Pečení se provádí pomocí jediné mísy.
	Spodní ohřev	*	Zapnutý je pouze spodní ohřev. Vhodné pro pizzu a potraviny, které vyžadují zhnědnutí na spodní straně. Tato funkce by se měla používat také pro snadné čištění párou.
	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	*	Horký vzduch ohřátý horním a dolním ohříváčem se rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Pečení se provádí pomocí jediné mísy.
	Úplný gril	*	Velký gril na stropě trouby pracuje. Vhodné pro grilování ve velkém množství.
	Částečný gril s pomocí ventilátoru	*	Horký vzduch ohřátý malým grilem se rychle rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Vhodné pro grilování menších množství.
	Funkce Booster (rychlé přehřívání)	-	Všechny ohříváče v troubě pracují. Tato provozní funkce slouží k rychlému uvedení trouby na požadovanou teplotu (přehřev). Nepoužívejte k pečení potravin.

* Váš výrobek pracuje v teplotním rozsahu specifikovaném na knoflíku řízení teploty.

Příslušenství k výrobku

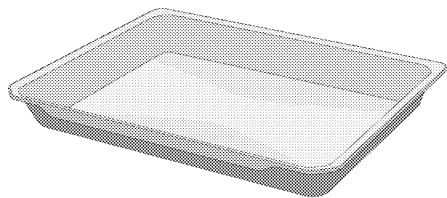
Ve vašem výrobku je různé příslušenství. V této části je uveden popis příslušenství a popis jeho správného použití. Dodávané příslušenství se liší v závislosti na modelu výrobku. Ve vašem výrobku nemusí být dostupné veškeré příslušenství popsané v uživatelské příručce.

POZNÁMKA : Mísy ve vašem výrobku se mohou vlivem teploty zdeformovat. To nemá žádný vliv na funkci. Deformace zmizí, když mísa vychladne.



Standardní mísa

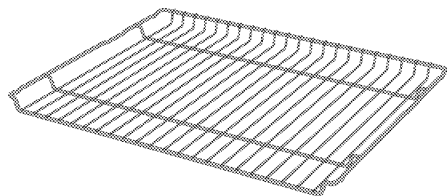
Používá se pro pečivo, mražená jídla a smažení velkých kusů.



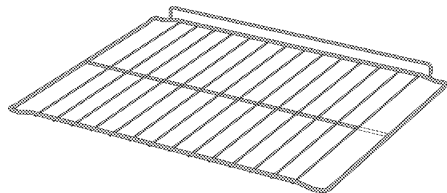
Hluboká mísa

Používá se pro pečivo, smažení velkých kusů, šťavnaté jídlo nebo pro sběr tekoucích olejů při grilování.

Modely s drátěnými policemi:



Modely bez drátěných polic:



Rošt

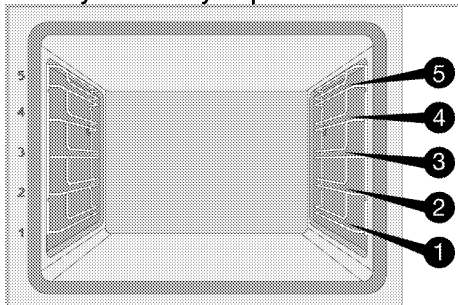
Používá se pro smažení nebo umístění jídla, které se má péct, smažit a dusit, na požadované polici.

Použití příslušenství výrobku

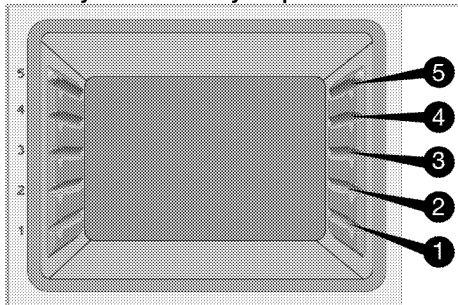
Varné police

V oblasti vaření je 5 úrovní polohy polic. Pořadí polic můžete vidět také v číslech na předním rámu trouby.

Modely s drátěnými policemi



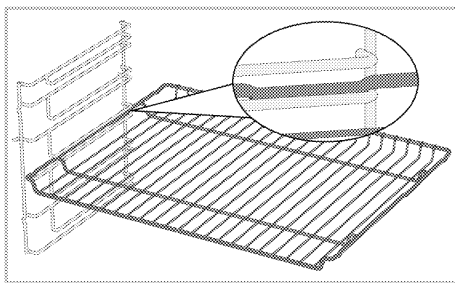
Modely bez drátěných polic



Umístění roštu na varné police

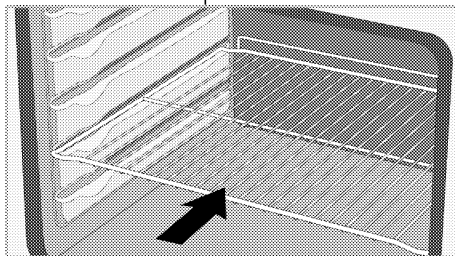
Modely s drátěnými policemi:

Je velmi důležité správně umístit rošt na boční police pro rošt. Při umísťování roštu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně. Pro lepší vaření musí být rošt zajištěn na polici pro rošt zarážkou. Nesmí projít přes zarážku a přijít do kontaktu se zadní stěnou trouby.



Modely bez drátěných polic:

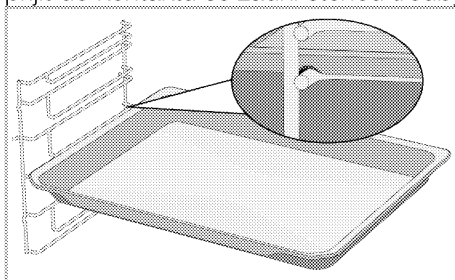
Je velmi důležité správně umístit rošt na boční police. Rošt má při umístění na polici jeden směr. Při umísťování roštu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



Umístění mísy na varné police

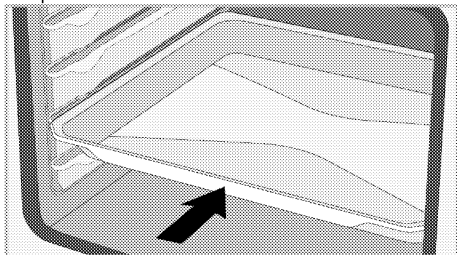
Modely s drátěnými policemi:

Je také velmi důležité správně umístit mísy na bočních policích pro rošt. Při umísťování mísy na požadovanou polici musí být její strana určená k přidržování na přední straně. Pro lepší vaření musí být mísa na polici pro rošt zajištěna zarážkou. Nesmí projít přes zarážku a přijít do kontaktu se zadní stěnou trouby.



Modely bez drátěných polic:

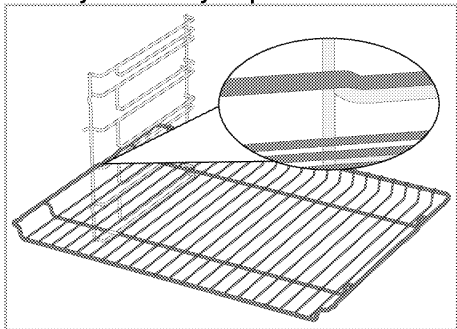
Je také velmi důležité správně umístit mísy na bočních policích. Mísa má při umístění na polici jeden směr. Při umísťování mísy na požadovanou polici musí být její strana určená k přidržování na přední straně.



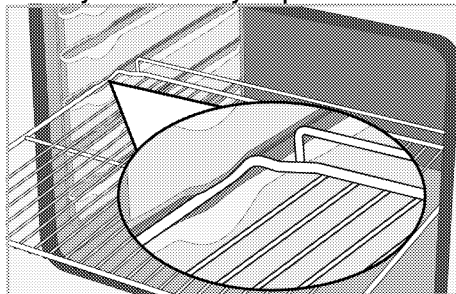
Funkce zarážky roštu

K dispozici je funkce zarážky, která zabraňuje vyklonění roštu z police pro rošt. Díky této funkci můžete vyjmout své jídlo snadno a bezpečně. Při odstraňování roštu jej můžete vytáhnout dopředu, až dosáhne zarážky. Musíte ji přesunout přes zarážku, abyste jej mohli zcela vyjmout.

Modely s drátěnými policemi

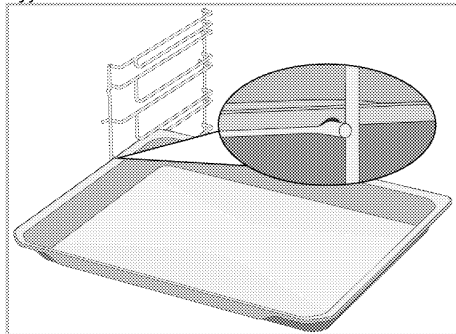


Modely bez drátěných polic



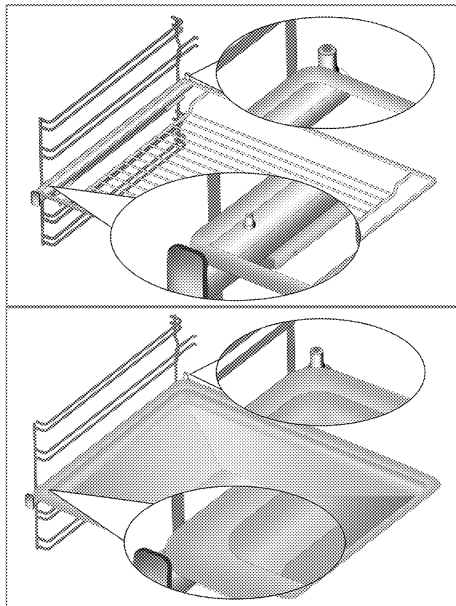
Funkce zarážky mísy pro rošt – Modely s drátěnými policemi

K dispozici je také funkce zarážky, která zabraňuje vyklonění mísy z roštu. Při vyjímání mísy ji uvolněte ze zadního zámku a táhněte směrem k sobě, dokud nedosáhne zarážky. Musíte ji přesunout přes zarážku, abyste ji mohli zcela vyjmout.



Správné umístění roštu a mísy na teleskopických lištách -Modely s drátěnými policemi a teleskopickými lištami

Díky teleskopickým lištám můžete snadno instalovat a vyjímat mísy nebo rošt. Při používání mís a roštů s teleskopickou lištou je třeba dbát na to, aby kolíky na přední a zadní straně teleskopických lišt spočívaly na okrajích roštu a mísy (znázorněno na obrázku).






Technické specifikace

Všeobecné specifikace

Vnější rozměry výrobku (výška / šířka / hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Instalační rozměry trouby (výška / šířka / hloubka)	590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napětí / frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Typ a průřez kabelu použitý / vhodný pro použití ve výrobku	min. H05VV-FG/3 x 1,5 mm ²
Celková spotřeba energie	2.4 kW
Typ trouby	Ventilátorem podporovaná trouba

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty se určují při standardním zatížení pomocí funkce dolního - horního ohřivače nebo funkce ohřevu s pomocí ventilátoru (pokud jsou k dispozici).
Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícím řazením v závislosti na tom, zda jsou příslušné funkce na výrobku k dispozici: 1- Ekonomický ohřev ventilátorem, 2-Ohřev ventilátorem 3- Částečný gril s pomocí ventilátoru, 4-Horní a spodní ohřev.

-  Technické specifikace se mohou změnit za účelem zlepšení kvality výrobku bez předchozího upozornění.
-  Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu výrobku.
-  Hodnoty uvedené na štítcích výrobku nebo v průvodní dokumentaci byly získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. Tyto hodnoty se mohou lišit v závislosti na provozních podmínkách výrobku a podmínkách prostředí.

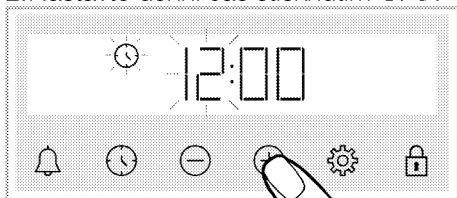
4 První použití

Než začnete svůj výrobek používat, doporučujeme provést následující kroky v následujících částech.

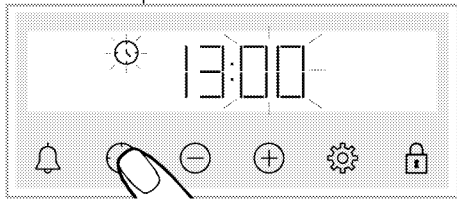
První nastavení času

i Před použitím trouby vždy nastavte denní dobu. Pokud jej nenastavíte, nemůžete u některých modelů trouby vařit.

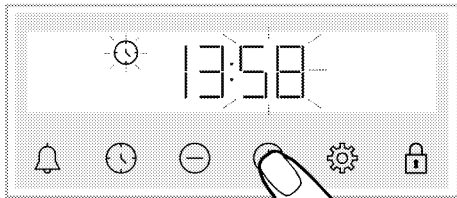
1. Když troubu zapnete poprvé, na displeji bliká hodinové pole „12:00“ a symbol ⌚.
2. Nastavte denní čas stisknutím ⊕/⊖.



3. Stisknutím tlačítka ⌚ nebo ⚙ aktivujte minutové pole.



4. Nastavte minutu dne stisknutím ⊕/⊖.



5. Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka ⌚ nebo ⚙.

» Denní čas je nastaven a na displeji zmizí symbol ⌚.

i Pokud není první čas nastaven, symboly „12:00“ a ⌚ stále blikají a trouba se nespustí. Aby vaše trouba fungovala, musíte potvrdit denní čas nastavením denního času nebo stisknutím tlačítka ⌚, když je na „12:00“. Nastavení dne můžete změnit později, jak je popsáno v části „Nastavení“.

i V případě výpadku napájení se aktuální nastavení času zruší. Musí se znovu upravit.

První čištění

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Vyměňte z trouby veškeré příslušenství dodávané s výrobkem.
3. Zapněte výrobek na 30 minut a poté jej vypněte. Tímto způsobem se spálí a vyčistí zbytky a vrstvy, které mohly zůstat v troubě během výroby.
4. Při práci s výrobkem vyberte nejvyšší teplotu a provozní funkci, kterou mají všechny ohřívače ve vašem výrobku. Viz „Provozní funkce trouby“. V následující části se dozvíte, jak troubu ovládat.
5. Počkejte, až trouba vychladne.
6. Otřete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

Před použitím příslušenství;

Příslušenství, které vyjmete z trouby, očistěte vodou s čisticím prostředkem a jemnou mycí houbou.

POZNÁMKA Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čistících materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čistící prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

POZNÁMKA Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach. To je normální. Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápachu.

5 Obsluha trouby

Obecné informace o používání trouby

Chladicí ventilátor

Váš výrobek má chladicí ventilátor. Chladicí ventilátor se v případě potřeby aktivuje automaticky, a ochlazuje jak přední stranu výrobku, tak zařízení. Po ukončení procesu chlazení se automaticky deaktivuje. Nad dvířky trouby vychází horký vzduch. Nezakrývejte ničím tyto větrací otvory. Jinak se trouba může přehřát. Chladicí ventilátor pokračuje v činnosti během provozu trouby nebo po vypnutí trouby (přibližně 20–30 minut). Pokud vaříte naprogramováním časovače trouby, na konci doby vaření se ventilátor chlazení vypne se všemi funkcemi. Dobu běhu chladicího ventilátoru nemůže uživatel určit. Zapíná se a vypíná automaticky. To není chyba.


Osvětlení trouby

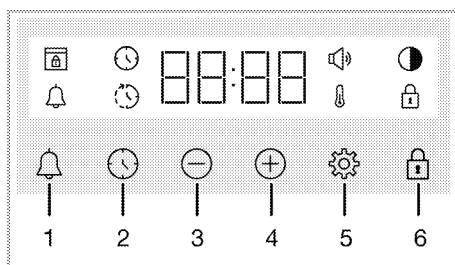
Když trouba začne vařit, světlo trouby se rozsvítí. U některých modelů je světlo během vaření zapnuté, zatímco u některých modelů po určité době zhasne.

Pokud se dvířka výrobku otevřou během provozu trouby nebo v zavřené poloze, světlo trouby se rozsvítí automaticky.

Ovládání řídicí jednotky trouby





Obecná varování pro řídicí jednotku trouby

- i** Maximální čas pro nastavení konce vaření je 5 hodin a 59 minut. Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.
- i** Při provádění jakéhokoli nastavení blikají na displeji příslušné symboly. Počkejte prosím chvíli, než se nastavení uloží.
- i** Pokud bylo provedeno jakékoli nastavení pečení, nelze upravit denní čas.
- i** Pokud je po zahájení pečení nastavena doba pečení, zobrazí se na obrazovce zbývající čas.
- i** V případech, kdy je nastavena doba pečení nebo čas ukončení pečení, můžete je zrušit automaticky dlouhým stisknutím tlačítka .



- 1 Tlačítko alarmu
- 2 Tlačítko nastavení času
- 3 Tlačítko pro snížení
- 4 Tlačítko pro zvýšení
- 5 Tlačítko nastavení
- 6 Tlačítko zámku tlačítek

Symbole displeje

-  : Symbol času vaření
-  : Symbol času konce vaření
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol jasu
-  : Symbol zámku tlačítek
-  : Symbol teploty
-  : Symbol hlasitosti
-  : Symbol zámku dvířek*

* Liší se v závislosti na modelu výrobku. Na vašem výrobku nemusí být k dispozici.

Zapnutí trouby

Když pomocí ovládacího knoflíku pro výběr provozní funkce trouby vyberete funkci, pomocí které chcete péct, a nastavíte pomocí ovládacího knoflíku pro teplotu potřebnou teplotu, trouba začne pracovat.

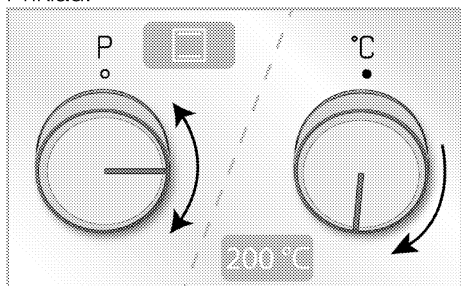
Vypnutí trouby

Troubu vypnete otočením ovládacího knoflíku pro výběr funkce a ovládacího knoflíku pro teplotu do polohy vypnuto (nahoru).

Volba teploty a provozní funkce trouby při ručním pečení



Péci můžete pomocí ručního ovládání (pod vaší kontrolou) bez nastavení doby pečení výběrem teploty a provozní funkce vhodné pro vaše jídlo.

Příklad:





1. Pomocí ovládacího knoflíku pro výběr provozní funkce trouby vyberte funkci, pomocí které chcete péct.

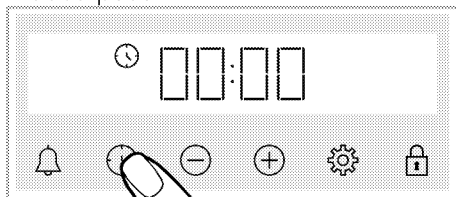
2. Pomocí ovládacího knoflíku pro teplotu nastavte teplotu, při které chcete péct.




» Vaše trouba začne okamžitě pracovat s vybranou funkcí a teplotou a na obrazovce se zobrazí . Jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, symbol  zmizí. Trouba se nevypne automaticky, protože ruční pečení se provádí bez nastavení doby pečení. Pečení musíte ovládat sami a troubu vypnout. Když je pečení hotovo, troubu vypnete otočením ovládacího knoflíku pro výběr funkce a ovládacího knoflíku pro teplotu do polohy vypnuto (nahoru).

Pečení s nastavením doby pečení:

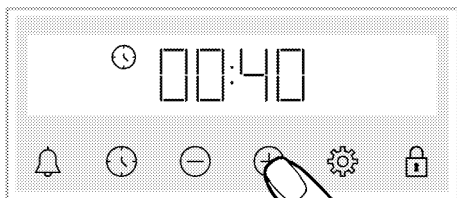
Troubu můžete nechat automaticky vypnout na konci doby pečení výběrem teploty a provozní funkce vhodné pro vaše jídlo a nastavením doby pečení na časovači.

1. Vyberte provozní funkci pro pečení.
2. Držte stisknuté tlačítko , dokud se na displeji nezobrazí symbol  pro dobu pečení.



i Po nastavení provozní funkce a teploty můžete nastavit dobu pečení na 30 minut přímým stisknutím tlačítka  pro rychlé nastavení doby pečení a změnit dobu pomocí tlačítek /.

3. Nastavte dobu pečení pomocí tlačítek /.



- i** Doba pečení se v prvních 15 minutách zvyšuje o 1 minutu, po 15 minutách se zvyšuje o 5 minut.

4. Vložte jídlo do trouby a nastavte teplotu pomocí ovládacího knoflíku pro teplotu.

» Vaše trouba začne okamžitě pracovat s vybranou funkcí a teplotou. Nastavená doba pečení se začne odpočítávat a na displeji se zobrazí . Jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, symbol zmizí.

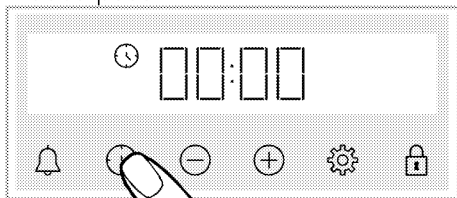
5. Po dokončení pečení se na obrazovce zobrazí „End“ (Konec), bliká symbol a pípá časovač.

6. Varovný zvuk zní dvě minuty. Varovný zvuk vypnete stisknutím kteréhokoli tlačítka. Varovný zvuk se vypne a na obrazovce se objeví denní čas.

Chcete-li nastavit čas ukončení pečení na pozdější dobu:

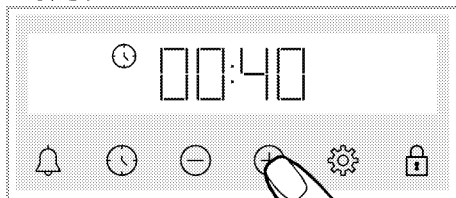
Výběrem teploty a provozní funkce vhodné pro vaše jídlo můžete nastavit dobu pečení a čas ukončení pečení na pozdější dobu, což umožní automatické spuštění a vypnutí trouby.

1. Vyberte provozní funkci pro pečení.
2. Držte stisknuté tlačítko , dokud se na displeji nezobrazí symbol pro dobu pečení.



- i** Po nastavení provozní funkce a teploty můžete nastavit dobu pečení na 30 minut přímým stisknutím tlačítka pro rychlé nastavení doby pečení a změnit dobu pomocí tlačítek /.

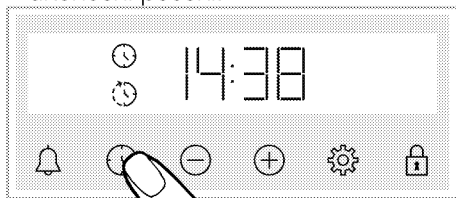
3. Nastavte dobu pečení pomocí tlačítek /.



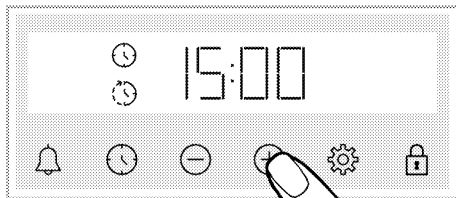
- i** Doba pečení se v prvních 15 minutách zvyšuje o 1 minutu, po 15 minutách se zvyšuje o 5 minut.

» Po nastavení doby pečení se na obrazovce trvale zobrazuje symbol .

4. Držte stisknuté tlačítko , dokud se na displeji nezobrazí symbol pro čas ukončení pečení.




5. Nastavte čas ukončení pečení pomocí tlačítek /.





» Po nastavení času ukončení pečení se na displeji trvale zobrazuje symbol a symbol se symbolem časového intervalu. Jakmile začne pečení, symbol zmizí.

6. Vložte jídlo do trouby a nastavte teplotu pomocí ovládacího knoflíku pro teplotu.


» **Časovač trouby vypočítá čas zahájení pečení od nastaveného času ukončení pečení.** Po dosažení doby zahájení pečení se aktivuje zvolená funkce a trouba se zahřeje na nastavenou teplotu.

Nastavená doba pečení se začne odpočítávat a na displeji se zobrazí .

Jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, symbol  zmizí.

7. Po dokončení pečení se na obrazovce zobrazí „End“ (Konec), bliká symbol  a pípá časovač.



8. Varovný zvuk zní dvě minuty. Varovný zvuk vypnete stisknutím kteréhokoli tlačítka. Varovný zvuk se vypne a na obrazovce se objeví denní čas.

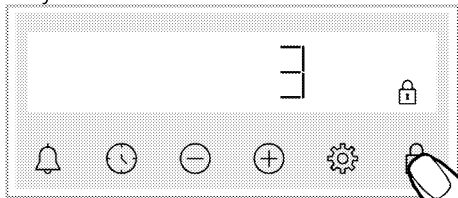
 Pokud na konci zvukového varování stisknete jakékoli tlačítko, trouba začne znovu pracovat. Chcete-li zabránit tomu, aby trouba na konci varování začala znovu pracovat, otočte ovládací knoflík pro teplotu a ovládací knoflík pro výběr funkce do polohy „0“ a troubu vypnete.

Nastavení


Aktivace zámku tlačítek


Aktivací funkce zámku tlačítek můžete zabránit zásahu do řídicí jednotky.


1. Mačkejte , až se na displeji zobrazí symbol .





» Objeví se symbol  a na displeji začne odpočítávání 3-2-1. Když je odpočítávání skončeno, zámek tlačítek


se aktivuje. Pokud se dotknete kteréhokoli tlačítka, když je zámek tlačítek nastaven, časovač vydá zvukový signál a bliká symbol .

 Pokud přestanete mačkat tlačítko X před ukončením odpočítávání, zámek tlačítek nebude aktivován.

 Když je zámek tlačítek zapnutý, tlačítka časovače nelze použít. Zámek tlačítek nebude v případě výpadku napájení zrušen.


Deaktivace zámku tlačítek



1. Stiskněte , až na displeji zmizí symbol .

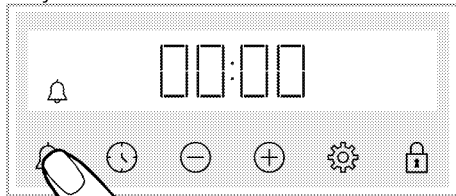
» Symbol  zmizí a zámek tlačítek se na displeji deaktivuje.




Nastavení alarmu

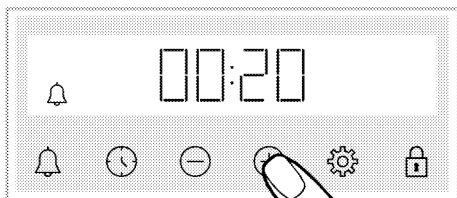
Časovač výrobku můžete použít také pro jakékoli jiné varování nebo připomenutí než vaření. Alarm nemá žádný vliv na provozní funkce trouby. Používá se pro výstražné účely. Alarm můžete použít například tehdy, když chcete po určité době jídlo v troubě otočit. Jakmile nastavený čas vyprší, hodiny vás upozorní zvukovým varováním.

 Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

1. Mačkejte , až se na displeji zobrazí symbol .



2.  Nastavte čas alarmu pomocí tlačítek  / .



» Po nastavení času alarmu zůstane symbol svítit a čas alarmu na displeji začíná odpočítávat. Pokud současně nastavíte čas alarmu a čas vaření, na displeji se zobrazí kratší doba.

3. Po vypršení času alarmu začne symbol blikat a upozorní vás zvukovým varováním.

Vypnutí alarmu

1. Na konci času alarmu se na dvě minuty ozve varování. Stisknutím kteréhokoli tlačítka zvuk varování zastavíte.

» Varovný zvuk se zastaví a na displeji se objeví denní čas.

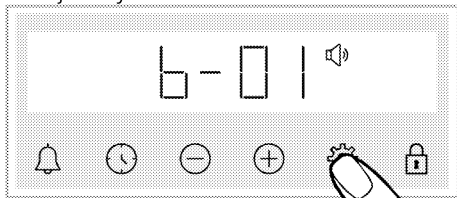
Pokud chcete zrušit alarm;

1. Mačkejte , až se na displeji objeví symbol pro resetování času alarmu. Mačkejte tlačítko , až se zobrazí „00:00“.

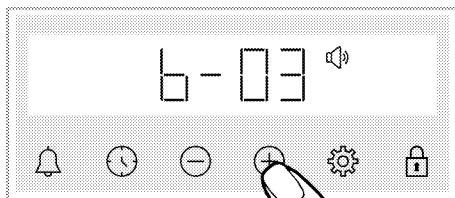
2. alarm můžete zrušit také dlouhým stisknutím tlačítka.

Změna úrovně hlasitosti

1. Mačkejte tlačítko , až se na displeji objeví symbol .



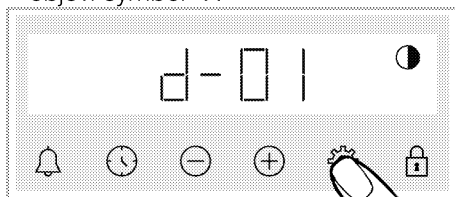
2. Pomocí tlačítek / nastavte požadovanou úroveň. („b-1“-„b-2“-„b-3“)



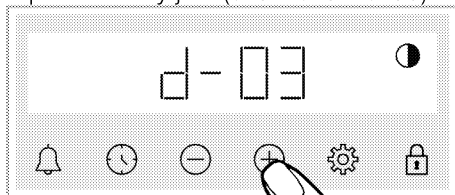
3. Potvrďte klepnutím na tlačítko , nebo bez klepnutí na tlačítko aktivujte nastavení krátce.

Nastavení jasu displeje

1. Mačkejte tlačítko , až se na displeji objeví symbol .



2. Pomocí tlačítek / nastavte požadovaný jas. (d-01-d-02-d-03)



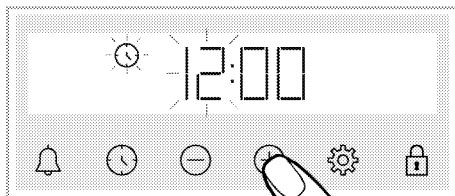
» Potvrďte klepnutím na tlačítko , nebo bez klepnutí na tlačítko aktivujte nastavení krátce.

Změna denního času

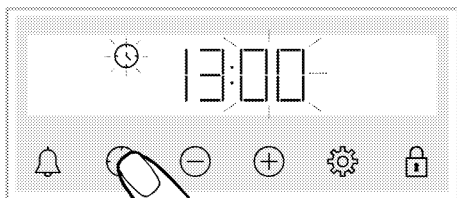
Pokud ve vaší troubě chcete změnit čas, který jste nastavili dříve,

1. Mačkejte , až se na displeji zobrazí symbol .

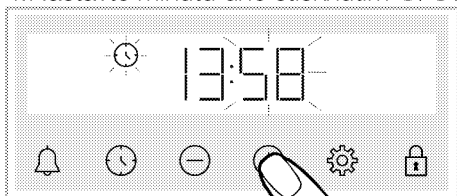
2. Nastavte denní čas stisknutím /.




3. Stisknutím tlačítka nebo aktivujte minutové pole.



4. Nastavte minutu dne stisknutím \oplus/\ominus .



5. Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka  nebo .

» Denní čas je nastaven a na displeji zmizí symbol .

6 Obecné informace o pečení

Tato část popisuje tipy na přípravu a pečení jídla.

Kromě toho můžete najít také některé potraviny testované výrobcí a nejhodnější nastavení pro tyto potraviny. Je také uvedeno vhodné nastavení trouby a příslušenství pro tato jídla.

Obecná varování pro vaření v troubě

- Při otevírání dvířek trouby během vaření nebo po něm se může objevit horká pára. Pára vám může popálit ruku, obličej a / nebo oči. Při otevírání dvířek trouby se držte dále.
- Intenzivní pára, která se vytváří během vaření může v důsledku teplotních rozdílů způsobit kondenzaci vodních kapek na vnitřní a vnější straně trouby a na horních částech zařízení. Toto je normální a fyzický jev.
- Hodnoty teploty vaření a času uvedené pro potraviny se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Proto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.
- Před zahájením vaření vždy z trouby vyjměte příslušenství, které nepoužijete. Příslušenství, které zůstane v troubě, může zamezit vaření vašeho jídla na správných hodnotách.
- U potravin, které budete vařit podle vlastního receptu, se můžete orientovat podle podobných jídel uvedených v tabulkách vaření.
- Použitím dodaného příslušenství při vaření získáte nejlepší výkon. Vždy dodržujte varování a informace uvedené výrobcem pro externí nádobí, které budete používat.
- Nepromastitelný papír, který budete používat při vaření, vystříhnete ve vhodných velikostech pro nádobu, kterou budete vařit. Nepromastitelné

papíry, které přesahují nádobu, mohou představovat riziko popálení a ovlivnit kvalitu vaření. Používejte papír odolný proti mastnotě odpovídající specifikovanému teplotnímu rozsahu.

- Chcete-li dosáhnout dobrého výkonu, umístěte jídlo na doporučenou správnou polici. Během vaření neměňte polohu police.

Pečivo a jídlo do trouby

Obecné informace

- Chcete-li dosáhnout dobrého výkonu, doporučujeme při pečení používat příslušenství k výrobku. Pokud hodláte používat externí nádobu, dávejte přednost tmavému, nelepivému a tepelně odolnému nádobí.
- Pokud se v tabulce pečení doporučuje předehřátí, nezapomeňte vložit jídlo do trouby až po předehřátí.
- Pokud se chystáte péct s nádobím na grilovacím roštu, umístěte nádobí doprostřed grilovacího roštu, ne blízko zadní stěny.
- Všechny suroviny používané při výrobě pečiva by měly být čerstvé a při pokojové teplotě.
- Stav pečení výrobků se může lišit v závislosti na množství jídla a velikosti nádobí.
- Hodnoty uvedené v tabulkách pečení jsou stanoveny na základě zkoušek provedených v našich laboratořích. Hodnoty vhodné pro vás se mohou od těchto hodnot lišit.
- Umístěte jídlo na vhodnou polici doporučenou v tabulce pečení. Spodní police trouby se označuje jako police 1.

Tipy pro pečení sladkého pečiva

- Pokud je sladké pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a zkrátte dobu pečení.

- Pokud je sladké pečivo vlhké, použijte malé množství tekutiny nebo snižte teplotu o 10 °C.
 - Pokud je horní část sladkého pečiva spálená, položte jej na spodní polici, snižte teplotu a zvýšte dobu pečení.
 - Pokud je dobře upečeno uvnitř, ale vnější strana je lepivá, použijte menší množství tekutiny, snižte teplotu a zvýšte dobu pečení.
- Tipy pro pečení pečiva**
- Pokud je pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a zkraťte dobu pečení. Pláty těsta navlhčete plevou sestávající z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
 - Pokud se pečivo peče pomalu, ujistěte se, že tloušťka připraveného těsta nepřetéká přes plech na pečení.
 - Pokud je pečivo na povrchu hnědé, ale vespod není upečené, ujistěte se, že množství plevy, kterou použijete na pečivo, nestéká příliš pod pečivo. Pro rovnoměrné zhnědnutí zkuste plevu rovnoměrně rozprostřít mezi pláty těsta a pečivo.
 - Pečte pečivo v poloze a při teplotě odpovídající tabulce pečení. Pokud spodní část ještě není dostatečně upečená, položte pečivo na spodní polici pro další pečení.

Potraviný	Počet mís	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Doba vaření (min) (cca)
Koláče v míse	Jedna mísa	Standardní mísa*	Horní a spodní ohřev	3	180	30 ... 40
Koláče ve formě	Jedna mísa	Forma na koláč na roštu**	Horní a spodní ohřev	2	180	30 ... 40
	Jedna mísa	Standardní mísa*	Horní a spodní ohřev	3	160	25 ... 35
Malé koláče	Jedna mísa	Standardní mísa*	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	150	20 ... 30
	Jedna mísa	Kruhová forma na koláče, průměr 26 cm, se svorkou na roštu**	Horní a spodní ohřev	2	160	30 ... 40
Piškotový koláč	Jedna mísa	Kruhová forma na koláče, průměr 26 cm, se svorkou na roštu**	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	160	20 ... 30
	Jedna mísa	Mísa na pečivo*	Horní a spodní ohřev	3	170	25 ... 35
Koláček	Jedna mísa	Standardní mísa*	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	200	30 ... 40
Těstové pečivo	Jedna mísa	Standardní mísa*	Horní a spodní ohřev	2	200	20 ... 30
Bohaté pečivo	Jedna mísa	Standardní mísa*	Horní a spodní ohřev	2	200	30 ... 40
Celý chléb	Jedna mísa	Standardní mísa*	Horní a spodní ohřev	2	200	30 ... 40
Nudle	Jedna mísa	Skleněný / kovový obdélníkový kontejner na roštu**	Horní a spodní ohřev	2 nebo 3	200	30 ... 40

Potraviny	Počet mís	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Doba vaření (min) (cca)
Jablečný koláč	Jedna mísa	Kruhová černá kovová forma, průměr 20 cm na roštu**	Horní a spodní ohřev	2	180	50 ... 70
Pizza	Jedna mísa	Standardní mísa*	Horní a spodní ohřev	2	200 ... 220	10 ... 20

Předeheřivání se doporučuje u všech potravin.

* Toto příslušenství nemusí být součástí vašeho výrobku.

** Toto příslušenství není součástí vašeho výrobku. Jedná se o komerčně dostupné příslušenství.

Maso, ryby a drůbež

Klíčové body při grilování

- Výsledek pečení se zvýší ochucením všech kuřat, krůt a velkých kusů masa před pečením citronovou šťávou a pepřem.
- Pečení vykostěného masa trvá o 15 až 30 minut déle než smažení plátků masa.
- Měli byste počítat s dobou pečení asi 4 až 5 minut na centimetr tloušťky masa.
- Po uplynutí doby pečení nechte maso v troubě asi 10 minut. Šťáva z masa se lépe rozloží ve smaženém maso a při krájení z masa nevytéká.
- Ryby je třeba umístit na plech odolný proti teplu ve střední nebo spodní úrovni police.

Potraviny	Počet mís	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Doba vaření (min) (cca)
Steak (celý) / Pečený (1 kg)	Jedna mísa	Standardní mísa*	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	15 minuty 250/max, po 180 ... 190	60... 80
Jehněčí nožka (1,5–2,0 kg)	Jedna mísa	Standardní mísa*	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	15 minuty 250/max, po 170	110... 120
Pečené kuře (1,8–2 kg)	Jedna mísa	Rošt* Položte jednu mísu na spodní polici	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	15 minuty 250/max, po 190	60... 80
Krocen (5,5 kg)	Jedna mísa	Standardní mísa*	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	1	25 minuty 250/max, po 180 ... 190	150... 210
Ryba	Jedna mísa	Rošt* Položte jednu mísu na spodní polici	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	200	20... 30

Předeheřivání se doporučuje u všech potravin.

* Toto příslušenství nemusí být součástí vašeho výrobku.

** Toto příslušenství není součástí vašeho výrobku. Jedná se o komerčně dostupné příslušenství.

Grilování

Červené maso, ryby a drůbeží maso při grilování rychle zhnědne, má krásnou kůrku a nevyschne. Pro grilování jsou vhodné zejména plátky masa, maso na špízu, klobásy a šťavnatá zelenina (rajčata, cibule atd.).

Obecná varování

- Jídlo nevhodné pro grilování s sebou nese nebezpečí požáru. Grilujte pouze jídlo, které je vhodné pro grilovací oheň. Jídlo také nedávejte příliš daleko do zadní části grilu. Je to nejvíce horká oblast a mastná jídla se mohou vznítit.
- Během grilování mějte dvířka trouby zavřená. Nikdy negrilujte s

otevřenými dvířky trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!

Klíčové body grilování

- Na grilování připravte jídlo podobné tloušťky a hmotnosti.
- Umístěte kousky, které chcete grilovat, na drátěný rošt nebo drátěný grilovací rošt tak, abyste jejich rozložením nepřekročili rozměry topného článku.
- Doby pečení uvedené v tabulce se mohou lišit v závislosti na tloušťce grilovaných kousků.

- Zasuňte drátěný rošt nebo drátěný grilovací rošt do požadované úrovně v troubě. Pokud grilujete na drátěném roštu, zasuňte do spodní police plech trouby, abyste zachytili olej. Plech trouby, který budete zasouvat, by měl být tak velký, aby pokrýval celou plochu grilování. Tento plech nemusí být součástí výrobku. Za účelem snadného čištění dejte na plech trouby trochu vody.

Tabulka grilování

Potraviný	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Doba vaření (min) (cca)
Ryba	Rošt	4–5	250	20... 25
Kuřecí kousky	Rošt	4–5	250	25... 35
Masová koule (hovězí) – 12 kousky	Rošt	4	250	20... 30
Jehněčí kotleta	Rošt	4–5	250	20... 25
Steak – (krájený)	Rošt	4–5	250	25... 30
Telecí kotleta	Rošt	4–5	250	25... 30
Gratinovaná zelenina	Rošt	4–5	220	20... 30
Toustový chléb	Rošt	4	250	1... 3

Pro všechna grilovaná jídla se doporučuje předehřívát po dobu 5 minut.

Kousky potravin po 1/2 celkové doby grilování otočte.

Částečný gril s pomocí ventilátoru – Tabulka grilování

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Doba vaření (min) (cca)
Ryba	Rošt	Částečný gril s pomocí ventilátoru	4	200	30... 35
Kuřecí kousky	Rošt	Částečný gril s pomocí ventilátoru	4	250	25... 35
Masová koule (hovězí) – 12 kousky	Rošt	Částečný gril s pomocí ventilátoru	4	250	30... 40
Steak (celý) / Pečený (1 kg)	Položte jednu mísu na spodní polici	Částečný gril s pomocí ventilátoru	3	15 minut 250 po 180 ... 190	90... 110

Předehřívajte všechna grilovaná jídla na tomto grilovacím stole.

Jídlo pro zkoušky

Jídla v této tabulce pečení jsou připravena podle normy EN 60350-1, aby se usnadnilo zkoušení výrobku ve zkušebních ústavech.

Potraviný	Počet mís	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Doba vaření (min) (cca)
Pečivo (sladký koláček)	Jedna mísa	Standardní mísa*	Horní a spodní ohřev	3	140	20 ... 30
Malé koláče	Jedna mísa	Standardní mísa*	Horní a spodní ohřev	3	160	25 ... 35
	Jedna mísa	Standardní mísa*	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	150	20 ... 30
Piškotový koláč	Jedna mísa	Kruhová forma na koláče, průměr 26 cm, se svorkou na roštu**	Horní a spodní ohřev	2	160	30 ... 40
	Jedna mísa	Kruhová forma na koláče, průměr 26 cm, se svorkou na roštu**	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	160	20 ... 30
Jablečný koláč	Jedna mísa	Kruhová černá kovová forma, průměr 20 cm na roštu**	Horní a spodní ohřev	2	180	50 ... 70

Přehřívání se doporučuje u všech potravin.

* Toto příslušenství nemusí být součástí vašeho výrobku.

** Toto příslušenství není součástí vašeho výrobku. Jedná se o komerčně dostupné příslušenství.

Grilování

Potraviný	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Doba vaření (min) (cca)
Toustový chléb	Rošt	4	250	1 ... 3
Masová koule (hovězí) - 12 kousky	Rošt	4	250	20 ... 30

Po 1/2 celkové doby grilování jídlo otočte.

Po všechna grilovaná jídla se doporučuje přehřívát po dobu 5 minut.

7 Údržba a péče

Obecné informace o čištění

⚠ Obecná varování

- Před čištěním výrobku počkejte, až vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Pokud budete výrobek čistit v pravidelných intervalech, prodlouží se jeho životnost a sníží se výskyt častých problémů.
- Výrobek je třeba po každém použití důkladně vyčistit. Zbytky jídla se tak snadno vyčistí a tyto zbytky se nemohou spálit při následném použití výrobku.
- K čištění nepoužívejte přístroje, které při čištění používají páru.
- Některé mycí nebo čisticí prostředky mohou poškodit povrch. Během čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky, čisticí krémy ani ostré předměty.
- K čištění výrobku není třeba žádný speciální čisticí prostředek. Vyčistěte výrobek pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte jej suchým hadříkem.
- Po čištění nezapomeňte úplně setřít veškerou zbývající tekutinu a okamžitě odstranit veškeré zbytky jídla, které se rozstříknou během pečení.

Povrchy z nerezové oceli a oceli inox

- K čištění povrchů a madel z nerezové oceli a oceli inox nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyselinu nebo chlor.
- Očistěte je měkkým hadříkem a tekutým čisticím prostředkem (který nezpůsobuje poškrábání), a dávejte pozor, abyste je otírali jedním směrem.

- V průběhu času se může na površích z nerezové oceli a oceli inox objevit mírná změna barvy. Nemá to žádný vliv na fungování tohoto výrobku.
- Okamžitě bez čekání odstraňte z povrchů skvrny vápničku, oleje, škrobu a bílkovin. Skvrny mohou rezivět za dlouhou dobu.

Smaltované povrchy

- Po použití vyčistěte smaltované povrchy pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte je suchým hadříkem.
- Pokud je váš výrobek vybaven funkcí snadného čištění párou, můžete provést snadné čištění párou u lehkých nečistot, které nejsou trvalé. (Viz část „Snadné čištění párou“)
- V případě nadměrného znečištění zbytky jídla připálenými na povrchu použijte drátěnku z nerezové oceli a čisticí prostředek na troubu.
- Čisticí prostředek na troubu doporučený pro smaltované povrchy můžete získat z autorizovaného servisu. Nepoužívejte externí čisticí prostředky na troubu.
- Trouba musí před čištěním vychladnout v prostoru pro pečení. Čištění horkých povrchů představuje nebezpečí požáru a způsobí poškození na smaltovaném povrchu.

Katalytické povrchy

- Boční stěny v prostoru pro pečení mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se to podle modelu.
- Katalytické stěny mají lehce matný a porézní povrch. Katalytické stěny trouby by se neměly čistit.
- Katalytické povrchy absorbují díky své porézní struktuře olej a když je povrch

nasyčený olejem, začnou se povrchy lesknout. V takovém případě se doporučuje tyto díly vyměnit.

Skleněné povrchy

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte škrabky z tvrdého kovu a abrazivní čisticí materiály. Mohou poškodit skleněný povrch.
- Vyčistěte tento povrch pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte jej suchým hadříkem.
- Pokud po čištění zůstane zbytkový čisticí prostředek, otřete jej studenou vodou a vysušte měkkým hadříkem. Zbytky čisticího prostředku mohou příště poškodit skleněný povrch.
- Zaschlé zbytky na skleněném povrchu se nesmí za žádných okolností seškrabávat pilovitými noži, drátěnkou nebo podobnými nástroji pro škrabání.
- Skvrny vápníku (žluté skvrny) na skleněném povrchu můžete odstranit komerčně dostupným odvápnovacím prostředkem, jako je ocet nebo citronová šťáva.
- Pokud je povrch silně znečištěný, naneste čisticí prostředek houbou a vyčkejte delší dobu, než bude správně působit. Poté skleněný povrch očistěte vlhkým hadříkem.
- Změna barvy a skvrny na skleněném povrchu jsou normální a nejedná se o vadu.

Plastové díly a lakované povrchy

- Plastové díly a lakované povrchy vyčistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte je suchým hadříkem.
- Nepoužívejte škrabky z tvrdého kovu a abrazivní čisticí prostředky. Mohlo by dojít k poškození povrchů.

Čištění příslušenství

Pokud není v uživatelské příručce uvedeno jinak, nemyjte příslušenství k výrobku v myčce na nádobí.

Čištění ovládacího panelu

- Při čištění ovládacích panelů s tlačítky otřete panel a tlačítka vlhkým měkkým hadříkem a osušte je suchým hadříkem. Při čištění panelu nevyjímejte tlačítka a těsnění pod ním. Ovládací panel a tlačítka se mohou poškodit.
- Dotykové ovládací panely vyčistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte je suchým hadříkem. Pokud má váš výrobek funkci uzamčení tlačítek, nastavte před provedením čištění ovládacího panelu uzamčení tlačítek. V opačném případě může dojít k chybné detekci tlačítek.

Čištění vnitřní části trouby (oblast pečení)

Postupujte podle kroků čištění popsanych v části „Obecné informace o čištění“ podle typů povrchů v troubě.

Čištění bočních stěn trouby

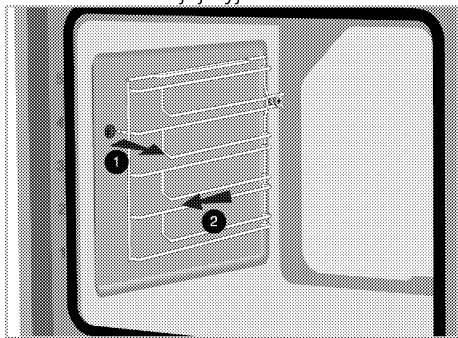
Boční stěny v prostoru pro pečení mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se to podle modelu. Pokud jsou v troubě katalytické stěny, naleznete informace v části „Katalytické stěny“.

Pokud je váš výrobek modelem s drátěnými rošty, vyjměte před čištěním bočních stěn drátěné rošty. Postupujte podle kroků čištění popsanych v části „Obecné informace o čištění“ pro typ povrchu boční stěny.

Postup vyjmutí bočních drátěných roštů:

1. Vyjměte přední část drátěného roštu zatažením za boční stěnu v opačném směru.

2. Vytáhněte drátěný rošt směrem k sobě a zcela jej vyjměte.

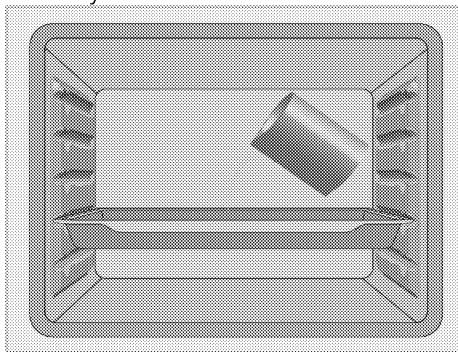


3. Při opětovném nasazení roštů je nutné postupovat v opačném pořadí.

Snadné čištění párou

Zajišťuje snadné čištění, protože nečistoty (pokud s čištěním nečekáte příliš dlouho) jsou změkčeny párou, která se tvoří uvnitř trouby, a voda kondenzuje na vnitřních plochách trouby.

1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Nalijte do plechu na pečení 500 ml vody a umístěte plech do 2. lišty trouby.



3. Nastavte troubu do režimu snadného čištění párou a nechte ji spuštěnou 15 minut při 100 °C.
4. Otevřete dvířka a ihned otřete vnitřní povrchy trouby vlhkou houbou nebo hadříkem. Při otevírání dvířek dojde k úniku páry. To může způsobit riziko popálení. Při otevírání dvířek trouby buďte opatrní.

5. Zbývající nečistoty očistěte teplou vodou s mycím prostředkem, měkkým hadříkem nebo houbou a otřete je suchým hadříkem.

i Během režimu snadného čištění párou se voda umístěná na plechu pro změkčení lehce odstranitelných vytvořených zbytků/nečistot v prostoru trouby vypařuje a kondenzuje v prostoru trouby a na vnitřním skle dveří trouby. Proto může voda po otevření dvířek odkapávat. Otřete kondenzát ihned po otevření dvířek trouby.

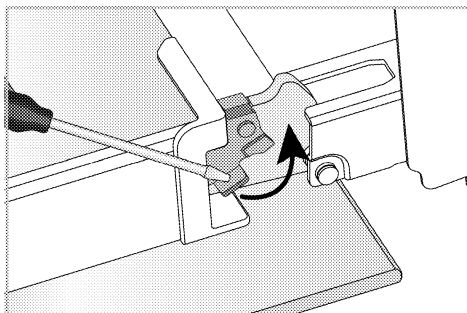
Čištění dvířek trouby

i K čištění dvířek a skla trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnku nebo bělicí činidla.

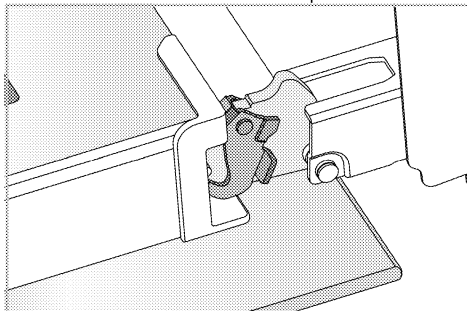
Dvířka trouby a sklo dvířek můžete za účelem čištění vyjmout. Postup vyjmutí dvířek a skel je vysvětlen v částech „Vyjmutí dvířek trouby“ a „Vyjmutí vnitřních skel dvířek“. Vnitřní skla dvířek po vyjmutí vyčistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte je suchým hadříkem.

Vyjmutí dvířek trouby

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Otevřete přichytky v objímce závěsu předních dvířek vpravo a vlevo zatlačením dolů, jak je znázorněno na obrázku.

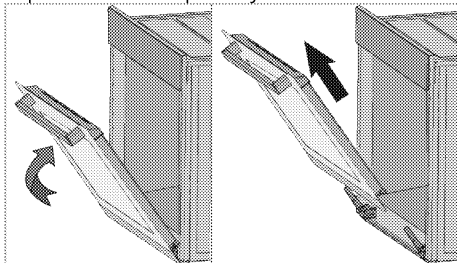


Zámek závěsu – uzavřená poloha



Zámek závěsu – otevřená poloha

3. Otevřete dvířka trouby do polootevřené polohy.



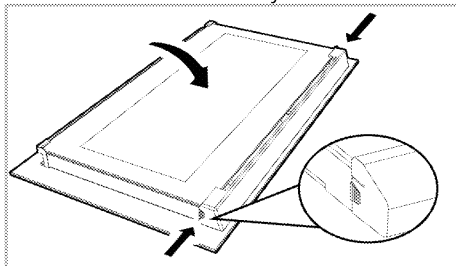
4. Polootevřené dveře vytáhněte směrem nahoru a uvolněte je z pravého a levého závěsu a vyjměte je.

i Při opětovném nasazení dvířek je nutné postupovat v opačném pořadí. Při nasazení dvířek nezapomeňte zavřít přichytka na objímce závěsu.

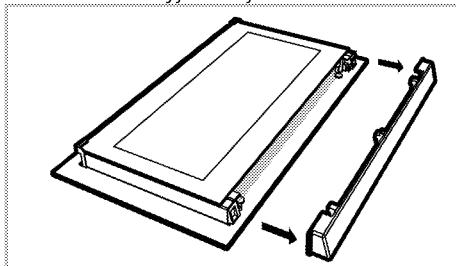
Vyjmutí vnitřních skel dvířek trouby

Vnitřní sklo předních dvířek výrobku lze za účelem čištění vyjmout.

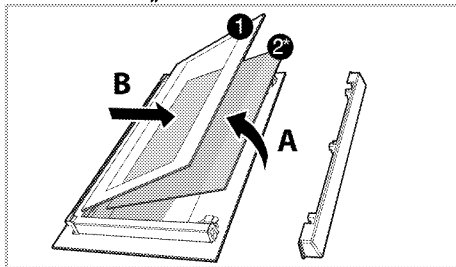
1. Otevřete dvířka trouby.



2. Táhněte součást z plastu připevněnou k horní části předních dvířek směrem k sobě se současným stisknutím tlakových bodů na obou stranách součásti a vyjměte ji.



3. Jak je znázorněno na obrázku, jemně zvedněte zcela vnitřní sklo (1) směrem k „A“ a poté jej vyjměte vytažením směrem k „B“.



- 1 Nejvnitřnější skleněný panel
- 2* Vnitřní skleněný panel (Ve vašem výrobku nemusí existovat.)
4. Pokud má váš výrobek vnitřní sklo (2), opakujte stejný postup, abyste jej oddělili (2).
5. Prvním krokem přeskupení dvířek je opětovné sestavení vnitřního skla (2). Umístěte zkosenou hranu skla tak, aby

- odpovídala zkosené hraně plastové štěrbině. (Pokud má váš výrobek vnitřní sklo). Vnitřní sklo (2) musí být připevněno k plastové štěrbině co nejbližše ke zcela vnitřnímu sklu (1).
6. Při opětovném sestavení zcela vnitřního skla (1) věnujte pozornost umístění potištěné strany skla na vnitřní sklo. Je důležité umístit spodní rohy zcela vnitřního skla (1) tak, aby odpovídaly spodním plastovým štěrbinám.
7. Tlačte součást z plastu směrem k rámu, dokud neuslyšíte cvaknutí.

Čištění světla trouby

Pokud dojde ke znečištění skleněných dvířek světla v oblasti pečení, vyčistěte je pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte je suchým hadříkem. V případě poruchy žárovky světla trouby je můžete vyměnit následujícím postupem.

Výměna žárovky světla trouby

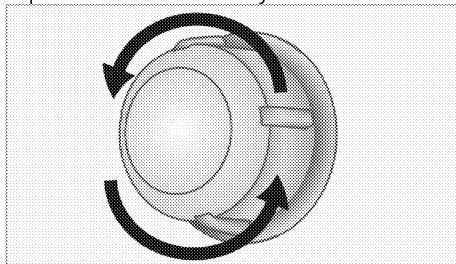
⚠ Obecná varování

- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, odpojte před výměnou žárovky světla trouby elektrické připojení a počkejte, až trouba vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Světlo trouby je speciální elektrická žárovka odolná teplotě do 300 °C. Žárovky světla trouby lze získat z autorizovaných servisů.
- Poloha světla se může lišit od polohy znázorněné na obrázku.
- Žárovka světla použitá v tomto výrobku není vhodná pro použití při osvětlení pokojů v domácnosti. Účelem tohoto světla je pomoci uživateli vidět na pečené výrobky.
- Žárovky použité v tomto výrobku musí odolat extrémním fyzickým

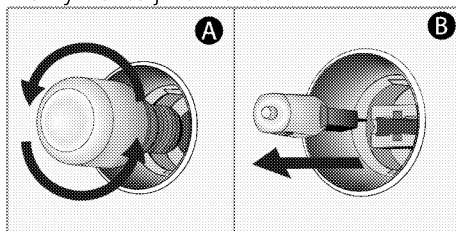
podmínkám, jako jsou teploty nad 50 °C.

Pokud má vaše trouba kulaté světlo:

1. Odpojte výrobek od napájení ze sítě.
2. Vyměňte skleněný kryt jeho otáčením proti směru hodinových ručiček.



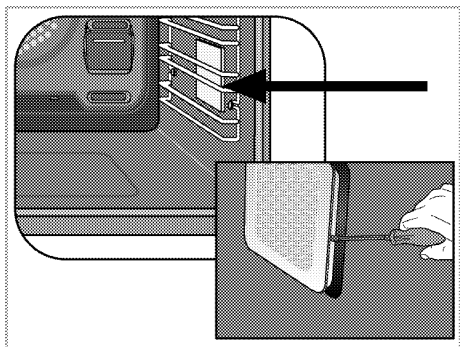
3. Pokud je žárovka vaší trouby typu (A) zobrazeného na obrázku níže, otáčejte žárovkou světla trouby podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model s typem (B), vytáhněte žárovku, jak je znázorněno na obrázku, a vyměňte ji za novou.



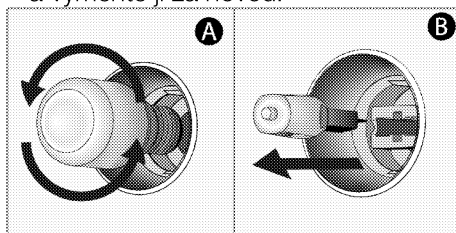
4. Nasadíte zpět skleněný kryt.

Pokud má vaše trouba čtyřhranné světlo:

1. Odpojte výrobek od napájení ze sítě.
2. Vyměňte drátěné police podle popisu.



o model s typem (B), vytáhněte žárovku, jak je znázorněno na obrázku, a vyměňte ji za novou.



3. Pomocí šroubováku zvedněte ochranný skleněný kryt žárovky.
4. Pokud je žárovka vaší trouby typu (A) zobrazeného na obrázku níže, otáčejte žárovkou světla trouby podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná

5. Nasadte zpět skleněný kryt a drátěné police.

8 Řešení problémů

Pokud nemůžete problém odstranit, přestože jste postupovali podle pokynů v této části, obraťte se na autorizovaný servis, technika s licenci nebo na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravit vadný výrobek sami.

Z trouby při používání uniká pára.

- Je normální, že během používání uniká pára. >>> *Nejedná se o závadu.*

Během pečení se objevují kapky vody.

- Pára, která vzniká během pečení, může kondenzovat a vytvářet kapky vody, když se dostane na chladné povrchy výrobku. >>> *Nejedná se o závadu.*

Při ohřevu a ochlazování trouba vydává kovové zvuky.

- Při ohřevu se mohou kovové části roztahovat a způsobit zvuky. >>> *Nejedná se o závadu.*

Výrobek nefunguje.

- Síťová pojistka je vadná nebo je vypnutá. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby je vyměňte nebo znovu zapněte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte připojení zástrčky.*
- Tlačítka / ovládací knoflíky / dotykové plošky na ovládacím panelu nefungují.>>> *Pokud je váš výrobek vybaven funkcí uzamčení tlačítek, může být toto uzamčení aktivováno. Proved'te jeho deaktivaci.*

Světlo trouby nefunguje.

- Žárovka světla trouby je vadná. >>> *Vyměňte žárovku světla trouby.*
- Napájení je přerušeno. >>> *Zkontrolujte napájení. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby pojistky vyměňte nebo znovu zapněte.*

Trouba nehřeje.

- Není nastavena na určitou funkci pečení a/nebo teplotu. >>> *Nastavte troubu na určitou funkci pečení a/nebo teplotu.*
- U modelů vybavených časovačem není nastaven časovač. >>> *Nastavte časovač.*
- Napájení je přerušeno. >>> *Zkontrolujte napájení. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby pojistky vyměňte nebo znovu zapněte.*

(U modelů s časovačem) Displej hodin bliká nebo svítí symbol hodin.

- Došlo předtím k výpadku napájení. >>> *Nastavte časovač / vypněte výrobek a znovu jej zapněte.*



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	222 525 222
tel. kontakt	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
online objednávka opravy spotřebiče	www.bekocr.cz
5 let záruky – podmínky a registrace	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.
- b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozce nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

- c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- d) Záruka je poskytována kupujícím (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
- e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>.

- f) Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovávat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.
- Opravní list slouží k prokázání práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.
- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku vcelkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz
- O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněný požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebitelce>
- Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.
- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamace řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

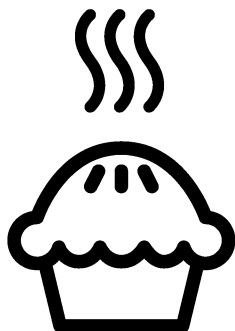
Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nespĺňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebení vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček.



Forno incorporado

Manual do utilizador



PT

Caro Cliente,

Deve ler este manual antes de utilizar o produto.

Beko Agradecemos a escolha deste produto. Queremos que o seu produto, fabricado com alta qualidade e tecnologia, para lhe oferecer a melhor eficiência. Para o fazer, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto e manter a mesma como uma referência. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual. Seguir as instruções, tendo em conta toda a informação e as advertências mencionadas no manual do utilizador.

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

Guardar o manual do utilizador. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual.

O manual do utilizador inclui os seguintes símbolos:



Risco que pode resultar em morte ou lesões.

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



Riscos que podem resultar em queimaduras devido ao contacto com superfícies quentes.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Instruções de segurança 4

Finalidade do uso	4
Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação	5
Segurança elétrica.....	6
Segurança no transporte.....	7
Segurança da instalação.....	8
Segurança durante a utilização.....	8
Advertências da temperatura	9
Uso de acessórios	9
Segurança na cozedura	9
Segurança da manutenção e limpeza	10

2 Instruções ambientais 12

Regulamentação de resíduos	12
Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos	12
Eliminação do material da embalagem	12
Recomendações para poupança de energia.....	12

3 O seu produto 13

Apresentação do produto	13
Apresentação e utilização do painel de controlo.....	14
Controlo do forno	14
Funções de funcionamento do forno	15
Acessórios do produto.....	16
Utilização dos acessórios do produto	17
Especificações técnicas	20

4 Primeira utilização 21

Primeira definição de tempo	21
Primeira limpeza	21

5 Funcionar com o forno 23

Informação geral acerca da utilização do forno	23
Operar a unidade de controlo do forno	23
Definições.....	26

6 Informação geral acerca da cozedura 29

Advertências gerais acerca de cozinhar no forno.....	29
Bolos e alimentos de forno	29
Carne, peixe e aves.....	32
Grelhador	32
Testar os alimentos.....	34

7 Manutenção e cuidados 35


Informações gerais de limpeza	35
Limpar os acessórios	36
Limpar o painel de controlo	36
Limpar o interior do forno (zona de cozedura)	36
Limpeza fácil a vapor	37
Limpar a porta do forno.....	38
Remover o vidro interior da porta do forno	38
Limpar a lâmpada do forno	39

8 Resolução de problemas 41

1 Instruções de segurança

- Esta secção contém instruções de segurança que irão ajudar a impedir lesões pessoais ou danos no material.
 - Se o produto for transferido para outra pessoa ou usado em segunda-mão, o manual de funcionamento, as etiquetas do produto e outros documentos e acessórios devem ser entregues com o produto.
 - A nossa empresa não pode ser responsabilizada por qualquer dano que possa ocorrer em resultado de falha no cumprimento destas instruções.
 - O incumprimento destas instruções deverá anular qualquer garantia.
 - **⚠**A instalação e as reparações devem ser sempre realizadas pelo fabricante, por serviço de assistência autorizado ou por uma pessoa especificada pelo importador.
 - **⚠**Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais.
 - **⚠**Não tentar reparar ou substituir qualquer componente do produto exceto se especificamente mencionado no manual de funcionamento.
 - **⚠**Não realizar modificações técnicas no produto.
- ⚠ Finalidade do uso**
- Este produto é concebido para utilização doméstica. Não é adequado para utilização comercial.
 - Não usar o produto em jardins, varandas ou outros ambientes exteriores. O aparelho foi projetado para uso em áreas de cozinhas domésticas e de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
 - **ADVERTÊNCIA:** Este produto deve ser usado apenas com a finalidade de cozinhar. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.
 - O forno pode ser usado para descongelar, cozer, fritar e grelhar alimentos.
 - Este produto, não deve ser usado para aquecimento,

aquecimento de pratos, pendurar toalhas ou vestuário na pega para secar os mesmos.

 **Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação**

- Este produto pode ser usado por crianças com 8 anos de idade ou mais e por pessoas com debilidade físicas, sensoriais e mentais, ou com falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas ou instruídas sobre um uso seguro e sobre os riscos do produto.
- As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que sejam supervisionadas.
- Este produto não deve ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais limitadas (incluindo crianças) exceto se forem supervisionadas ou receberem as instruções necessárias.
- As crianças devem ser supervisionadas de modo a assegurar que não brincam com o produto.
- Os produtos elétricos são perigosos para as crianças e para os animais domésticos. As crianças e os animais de estimação não podem brincar, trepar ou entrar dentro do produto.
- Não colocar sobre o aparelho objetos que as crianças possam alcançar.
- **ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização, as superfícies acessíveis do produto estão quentes. Manter as crianças afastadas do produto.
- Manter todo o material de embalagem afastado do alcance das crianças. Existe o perigo de lesões e de sufocarem.
- Quando a porta estiver aberta, não colocar qualquer objeto pesado sobre a porta ou permitir que as crianças se sentem nela. Pode provocar a queda do forno ou danificar as dobradiças da porta.
- Para a segurança das crianças, desligar a ficha de alimentação e tornar o produto inoperável antes de o depositar para eliminação.

Segurança elétrica

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um electricista qualificado. Não usar o produto sem ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.
- A ficha ou ligação elétrica do produto deve estar em local facilmente acessível (onde não serão afetadas por chamas do fogão). Se isto não for possível, tem de existir um mecanismo (fusível, interruptor, etc.) na instalação elétrica ao qual o produto é ligado, em conformidade com as regulamentações elétricas e todos os pólos têm de estar separados da rede.
- O produto não pode estar ligado à tomada durante a instalação, reparação e transporte.
- Não ligar o produto a uma tomada que esteja solta, que tenha saído da respetiva caixa, que esteja partida, com gordura, com risco de contacto com a água (por exemplo, a água pode verter da bancada).
- Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas! Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas. Para desligar não segurar pelo cabo, segurar sempre na ficha.
- Assegurar que a ficha do produto está firmemente ligada na tomada para evitar a formação de arco.
- Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
- Não prender o cabo por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.
- Enquanto o forno estiver em funcionamento, a superfície traseira do mesmo também fica quente. Os cabos de

- alimentação não podem tocar a superfície traseira
- Não prender os cabos elétricos à porta do forno e não os passar sobre superfícies quentes. Pode provocar um curto-circuito no forno e incendiarem-se em resultado da fusão do cabo.
 - Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados ou cabos de extensão.
 - Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um fabricante, um serviço autorizado ou uma pessoa a ser especificada pela empresa de importação de modo a evitar possíveis perigos.
 - **ADVERTÊNCIA:** Antes de substituir a lâmpada do forno, assegurar que desligar o produto da alimentação elétrica para evitar o risco de choque elétrico. Desligar o produto ou desligar o fusível na caixa do mesmo.



Segurança no transporte

- Desligar o produto da corrente elétrica antes de o transportar.
- O produto é pesado, tem de ser transportado pelo menos com duas pessoas.
- Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou deslocar o produto. Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.
- Não colocar outros itens no produto e transportar o mesmo na posição vertical. O produto não pode ser transportado quando tem água no seu interior. Pode ser transportado depois da descarga da água estar concluída.
- Quando precisar de transportar o seu produto, envolver o mesmo com material de embalagem de bolhas ou com cartão grosso e passar com fita cola com firmeza. Fixar o produto com firmeza com fita cola para impedir que as partes amovíveis ou as partes de movimento e que o próprio produto fiquem danificados.
- Verificar a aparência em geral do produto relativamente a quaisquer danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

Segurança da instalação

- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Se o produto estiver danificado, não instalar o mesmo.
- Não instalar o produto perto de fontes de calor (radiadores, fogões, etc.).
- Manter as condutas de ventilação abertas em volta do produto.
- Para evitar o sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de portas decorativas.

Segurança durante a utilização

- Assegurar que o produto é desligado depois de cada utilização.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar o fusível da caixa do mesmo.
- Não operar com um produto defeituoso ou danificado. Se aplicável, desligar as ligações de eletricidade/gás do

produto e chamar a assistência autorizada.

- Não usar o produto com o vidro da porta da frente retirado ou partido.
- Não subir para cima do produto para alcançar alguma coisa ou por qualquer outra razão.
- Não usar o produto em situações que podem afetar a sua avaliação, tal como o consumo de drogas e/ou álcool.
- Os objetos inflamáveis guardados na zona de cozedura podem provocar um incêndio. Nunca guardar objetos inflamáveis na zona de cozedura.
- A pega do forno não é um secador de toalhas. Quando usar o produto, não pendurar toalhas, luvas ou têxteis similares.
- As dobradiças da porta do produto movem-se e apertam quando abrir e fechar a porta. Quando abrir/fechar a porta, não segurar na parte com as dobradiças.

Advertências da temperatura

- **ADVERTÊNCIA:** Enquanto o produto estiver em funcionamento, as partes expostas ficarão quentes. Não tocar no produto ou nos elementos de aquecimento. As crianças com idade inferior a 8 anos não podem ficar perto do produto sem a supervisão de um adulto.
- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que os rebordos irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.
- Dado poder haver saída de vapor, deve manter-se afastado enquanto estiver a abrir a porta. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos.
- O produto pode ficar quente durante a utilização. Não tocar nos compartimentos quentes, as peças interiores do forno, os elementos de aquecimento, etc.
- Ao colocar os alimentos no forno quente, ao remover os alimentos, etc., usar sempre

luvas de forno resistentes ao calor.

Uso de acessórios

- É importante que a grelha e o tabuleiro sejam corretamente colocados nas prateleiras de arame de aço. Para informação detalhada, consultar a secção “Utilização dos acessórios”.
- Os acessórios podem danificar o vidro da porta quando fechar a porta do produto. Empurrar sempre os acessórios para o fim da zona de cozedura.

Segurança na cozedura

- Ter cuidado quando usar álcool nos seus alimentos. O álcool evapora-se a temperaturas elevadas e pode provocar um incêndio quando exposto a superfícies quentes, provocando um incêndio.
- Os desperdícios de alimentos, óleo, etc. na zona de cozedura podem provocar um incêndio. Antes de cozinhar, remover a referida sujidade grosseira.
- Risco de envenenamento alimentar: Não manter os

alimentos no forno durante mais de uma hora após a cozedura. Caso contrário, pode provocar envenenamento por alimentos ou doenças.

- Não aquecer latas fechadas e frascos de vidro. A formação de pressão pode provocar a explosão do frasco.
- Colocar papel vegetal num recipiente de cozinha ou no acessório do forno (tabuleiro, grelha, etc.) com alimentos e colocar o mesmo no forno pré-aquecido. Remover quaisquer pedaços em excesso do papel vegetal que estejam a sair do acessório ou do recipiente para evitar o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno. Nunca usar papel vegetal num forno com temperatura superior à temperatura máxima de utilização especificada no papel vegetal que estiver a usar. Nunca colocar o papel vegetal na base do forno.
- Não colocar os tabuleiros de cozedura, pratos ou folha de alumínio diretamente na base

do forno. O calor acumulado pode danificar a base do forno.

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

Segurança da manutenção e limpeza

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

- Não limpar o produto com equipamentos de limpeza a vapor dado isso poder provocar um choque elétrico.
- Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lã de aço ou

lixívia para limpar o vidro da porta frontal do forno/(se existir) o vidro da porta superior.. Estes materiais podem provocar riscos e a quebra das superfícies de vidro.

2 Instruções ambientais

Regulamentação de resíduos

Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos



Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU). Este produto porta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE).

Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade, que podem ser reutilizados e reciclados. No fim da sua vida útil, não elimine o resíduo com o lixo doméstico normal ou outro lixo. Leve-o a um centro de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha.

Cumprimento com a Directiva RoHS:

O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

Eliminação do material da embalagem

- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha

os materiais no lugar seguro fora do alcance das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma adequada e separe-os de acordo com as instruções de lixo reciclado. Não os elimine com o lixo doméstico normal.

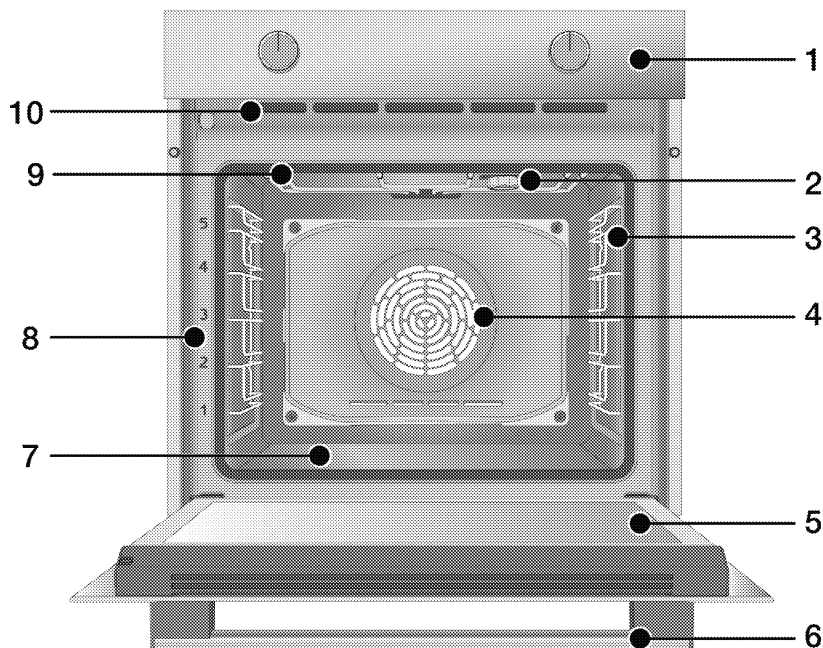
Recomendações para poupança de energia

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

- Descongelar os alimentos congelados antes de cozinhar.
- No forno, usar recipientes escuros ou esmaltados que transmitam melhor o calor.
- Desligar o produto 5 ou 10 minutos antes do tempo de fim de cozedura para uma cozedura prolongada. Agora pode economizar até 20% de eletricidade ao utilizar o calor.
- Se especificado na receita ou no manual do utilizador, deve sempre pré-aquecer. Não abrir frequentemente a porta do forno enquanto cozinhar.
- Tentar cozinhar mais do que um prato ao mesmo tempo no forno. Pode cozinhar ao mesmo tempo colocando dois recipientes para cozinhar na prateleira de arame de aço. Adicionalmente, se cozinhar as suas refeições uma a seguir à outra, isso irá poupar energia porque o forno não perderá o calor.

3 O seu produto

Apresentação do produto



- 1 Painel de controlo
- 2 Lâmpada*
- 3 Prateleiras de arame de aço**
- 4 Motor do ventilador (por trás da placa de aço)
- 5 Porta
- 6 Pega
- 7 Aquecedor inferior (placa de aço inferior)
- 8 Posicionamento da prateleira
- 9 Aquecedor superior
- 10 Orifícios de ventilação

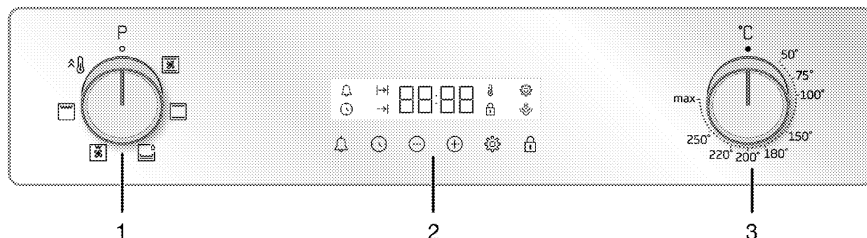
* Depende do modelo O seu produto pode não ter uma lâmpada ou o tipo e localização da lâmpada podem diferir da figura.

** Depende do modelo O seu produto pode não ter prateleiras de arame Na figura as prateleiras de arame são mostradas como exemplos.

Apresentação e utilização do painel de controlo

Nesta secção, pode encontrar uma visão geral e as utilizações básicas do painel de controlo do produto. Podem existir diferenças nas imagens e algumas funções dependem do tipo de produto.

Controlo do forno



- 1 Botão de seleção de função
- 2 Temporizador
- 3 Botão da temperatura

Se houver botão(ões) a controlarem o seu produto, este(s) botão(ões) podem ser acedidos, nalguns modelos, no painel que sai quando premido. Para que sejam feitas as definições com estes botões, em primeiro lugar empurrar o botão correspondente e puxar o botão. Depois de fazer o seu ajuste, premir novamente e voltar a colocar o botão.

Botão de seleção de função

Pode selecionar as funções de funcionamento do forno com o botão de seleção da função. Rodar para a esquerda/direita a partir da posição (superior) de fechado para selecionar.

Botão da temperatura

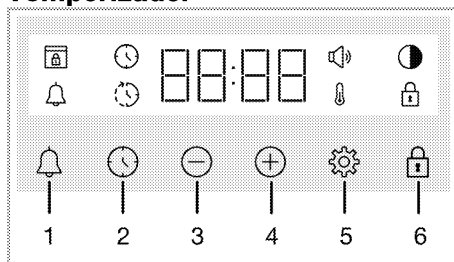
Pode selecionar a temperatura que pretende para cozinhar com o botão de controlo do forno. Rodar no sentido horário a partir da posição (superior) de fechado para selecionar.

Indicador da temperatura

Pode perceber qual é a temperatura interior do forno a partir do símbolo da temperatura no visor. O símbolo da temperatura aparece no visor com a cozedura começa e desaparece quando esta atinge a temperatura definida.

Quando a temperatura no interior do forno desce abaixo da temperatura definida, volta a aparecer o símbolo da temperatura.

Temporizador



- 1 Tecla de alarme
- 2 Tecla de definição do tempo
- 3 Tecla para diminuir
- 4 Tecla para aumentar
- 5 Tecla de definições
- 6 Tecla de bloqueio de teclas


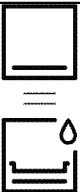




Símbolos do visor

- : Símbolo do tempo de cozedura
- : Símbolo de tempo de fim de cozedura
- : Símbolo de alarme
- : Símbolo do brilho
- : Símbolo de bloqueio de teclas
- : Símbolo da temperatura
- : Símbolo do volume
- : Símbolo de bloqueio da porta*

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

Funções de funcionamento do forno

Na tabela de funções: são indicadas as funções de funcionamento que pode utilizar no seu forno e as temperaturas mais elevadas e mais baixas que podem ser definidas para estas funções. A sequência dos modos de funcionamento mostrada aqui pode ser diferente dos indicados para o seu produto.

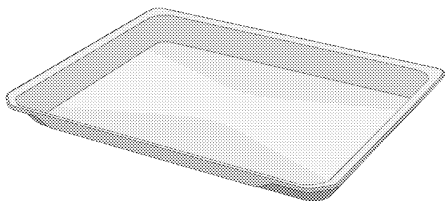
Simbolo da função	Descrição da função	Intervalo de temperatura (°C)	Descrição e utilização
	Aquecimento o superior e inferior	*	Os alimentos são aquecidos por cima e por baixo ao mesmo tempo. Adequada para bolos e estufados em formas de cozedura ou para bolos e produtos de pastelaria. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Aquecimento o inferior	*	Apenas o aquecimento inferior está ligado. É adequada para alimentos que é preciso que fiquem dourados por baixo. Esta função deve também ser usada para a limpeza fácil a vapor.
	Aquecimento o ventilado inferior/superior	*	O ar quente aquecido pelos aquecedores superior e inferior é distribuído uniforme e rapidamente em todo o forno com o ventilador. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Grelhador completo	*	O grelhador grande no teto do forno funciona. É adequado para grelhar grandes quantidades.
	Grelhador inferior ventilado	*	O ar quente aquecido pelo grelhador pequeno é distribuído rapidamente em todo o forno com o ventilador. É adequado para grelhar quantidades mais pequenas.
	Acelerador de ventilação	-	Todos os aquecedores do forno funcionam. Esta função de funcionamento é usada para colocar o forno rapidamente na temperatura desejada (pré-aquecimento). Não utilizar para cozinhar alimentos.

* O seu produto funciona num intervalo de temperatura especificado no botão da temperatura.

Acessórios do produto

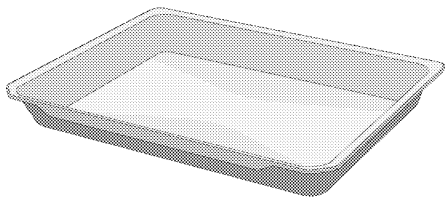
Existem vários acessórios no seu produto. Nesta secção são disponibilizadas a descrição dos acessórios e as descrições do uso correto. Dependendo do modelo do produto, os acessórios fornecidos variam. Todos os acessórios descritos no manual do utilizador podem não ser disponibilizados com o produto.

OBSERVAÇÃO : Os tabuleiros no seu produto podem ficar deformados devido ao efeito da temperatura. Isto não tem qualquer efeito no funcionamento. A deformação desaparece quando os tabuleiros arrefecem.



Tabuleiro normal

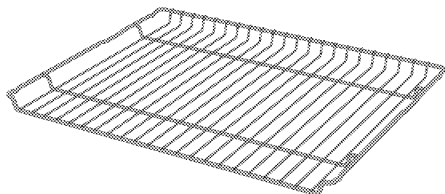
São usados para produtos de pastelaria, alimentos congelados e para fritar peças grandes.



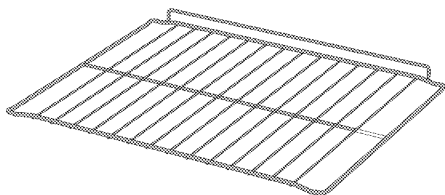
Tabuleiro fundo

São usados para produtos de pastelaria, fritar peças grandes, alimentos suculentos ou para recolha dos óleos que caem quando está a grelhar.

Modelos com prateleiras de arame:



Modelos sem prateleiras de arame:



Grelha de arame

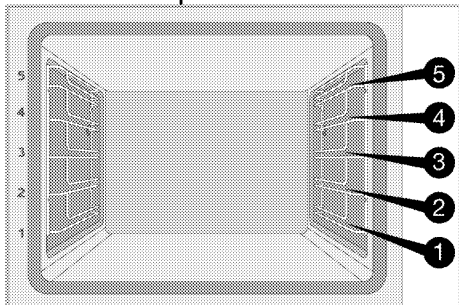
Usado para fritar e/ou colocar os alimentos a serem assados, fritos e estufados na prateleira pretendida.

Utilização dos acessórios do produto

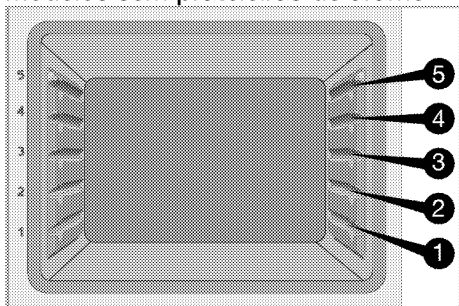
Prateleiras para cozinhar

Há 5 níveis de posicionamento da prateleira na zona de cozedura. Pode igualmente ver a sequência das prateleiras nos números na estrutura frontal do forno.

Modelos com prateleiras de arame



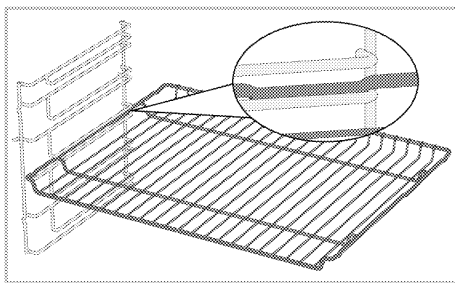
Modelos sem prateleiras de arame



Colocar a grelha de arame de aço nas prateleiras de cozedura

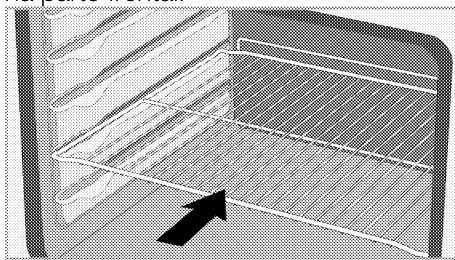
Modelos com prateleiras de arame:

É importante colocar corretamente a grelha de arame nas prateleiras laterais de arame de aço.. Enquanto estiver a colocar a grelha de arame de aço na prateleira pretendida, a secção aberta deve estar na parte frontal. Para uma melhor cozedura, a grelha de arame de aço deve ser fixada com o batente na prateleira de arame. Não deve ultrapassar o batente para contactar com a parede traseira do forno.



Modelos sem prateleiras de arame:

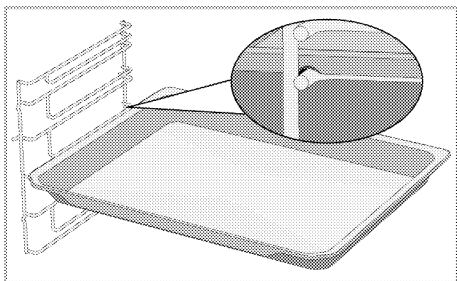
É importante colocar corretamente a grelha de arame nas prateleiras laterais. A grelha de arame de aço tem um sentido quando a mesma é colocada na prateleira. Enquanto estiver a colocar a grelha de arame de aço na prateleira pretendida, a secção aberta deve estar na parte frontal.



Colocar o tabuleiro nas prateleiras de cozedura

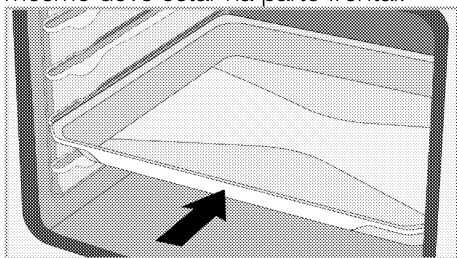
Modelos com prateleiras de arame:

É também importante colocar corretamente os tabuleiros nas prateleiras laterais de arame de aço.. Enquanto estiver a colocar o tabuleiro na prateleira pretendida, a parte lateral destinada a suportar o mesmo deve estar na parte frontal. Para uma melhor cozedura, o tabuleiro deve ser fixada com o batente na prateleira de arame. Não deve ultrapassar o batente para contactar com a parede traseira do forno.



Modelos sem prateleiras de arame:

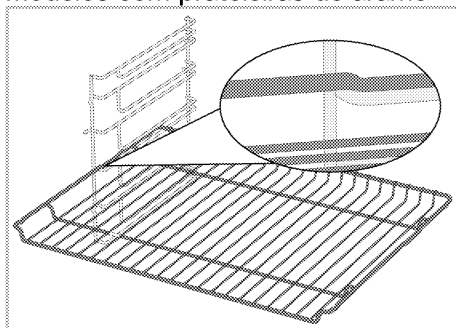
É também importante colocar corretamente os tabuleiros nas prateleiras laterais. O tabuleiro tem um sentido quando o mesmo é colocado na prateleira. Enquanto estiver a colocar o tabuleiro na prateleira pretendida, a parte lateral destinada a suportar o mesmo deve estar na parte frontal.



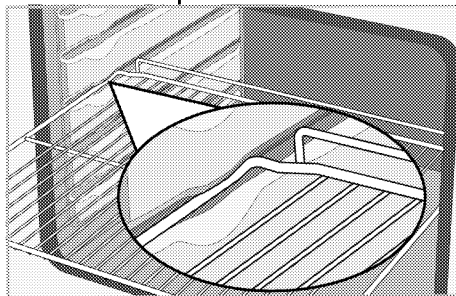
Função de batente da grelha de arame de aço

Existe uma função de batente para impedir que a grelha de arame de aço caia da prateleira lateral. Com esta função, pode facilmente e com segurança retirar os seus produtos alimentares. Enquanto está a retirar a grelha de arame de aço, pode puxar a mesma para a frente até que a mesma chegue ao batente. Tem de passar pelo batente para a remover totalmente.

Modelos com prateleiras de arame

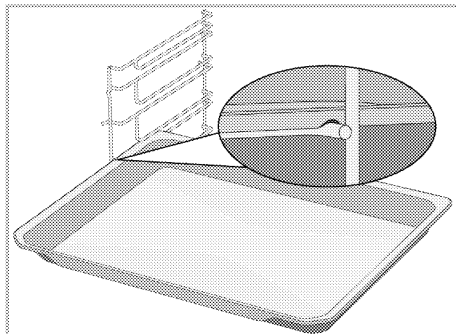


Modelos sem prateleiras de arame



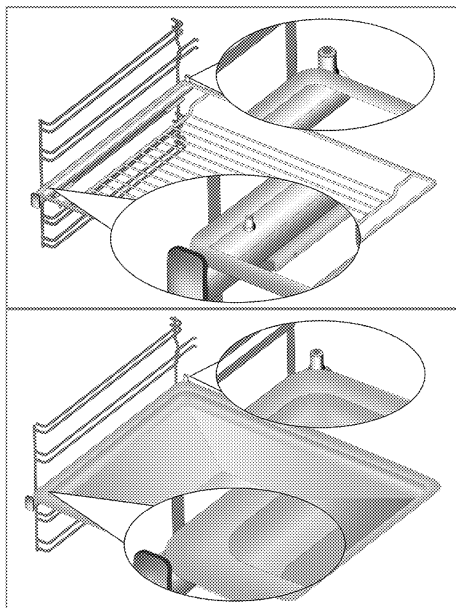
Função de batente da grelha de arame de aço - Modelos com prateleiras de arame

Existe uma função de batente para impedir que o tabuleiro caia da prateleira de arame de aço. Enquanto está a remover o tabuleiro, deve libertar o mesmo do bloqueio traseiro e puxar o mesmo em direção a si até que o tabuleiro alcance o batente. Tem de passar pelo batente para a remover totalmente.



Colocação correta da grelha de arame de aço e do tabuleiro nas guias telescópicas-Modelos com prateleiras de arame e guias telescópicas

Graças às guias telescópicas, os tabuleiros ou a grelha de arame de aço podem facilmente ser instalados e removidos. Quando estiver a usar os tabuleiros e as grelhas de arame de aço com guia telescópica, deve ser tido cuidado em relação aos pinos, na parte frontal e traseira das guias telescópicas, devem assentar contra os rebordos da grelha e do tabuleiro (mostrado na figura).






Especificações técnicas

Especificações gerais

Dimensões externas do produto (altura/largura/profundidade)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensões da instalação do forno (altura/largura/profundidade)	590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Tensão / Frequência	220-240 V ~ 50 Hz
Tipo do cabo e secção cruzada usada/adequada para usar no produto	min.H05VV-FG/3 x 1,5 mm ²
Consumo total de energia	2.4 kW
Tipo de forno	Forno com auxiliar de ventilação

Essenciais: : Informação sobre a categoria energética dos fornos elétricos é atribuída de acordo com a norma EN 60350-1 / IEC 60350-1 Esses valores são determinados sob a carga padrão com as funções do aquecedor inferior-superior ou aquecimento auxiliado por ventilador (se existir).
A classe de eficiência energética é determinada em conformidade com as seguintes prioridades dependendo se existem ou não no produto as funções relevantes. 1-Aquecimento ventilado ecológico, 2-Aquecimento ventilado 3-Grelhador inferior ventilado, 4-Aquecimento superior e inferior.

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

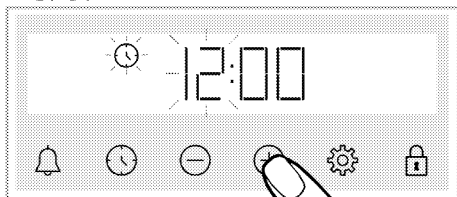
4 Primeira utilização

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

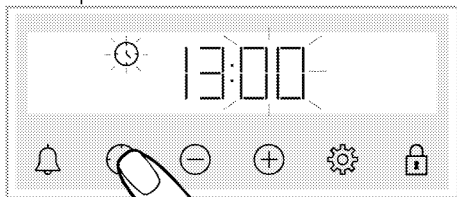
Primeira definição de tempo

i Defina sempre a hora do dia antes de utilizar o forno. Se não o definir, não pode cozinhar em alguns modelos de forno.

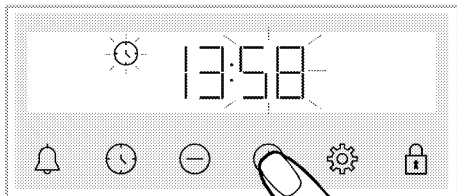
1. Quando depois do forno ser ativado pela primeira vez, o campo da hora "12:00" e o símbolo ⌚ irá piscar no visor.
2. Para definir a hora do dia tocando em +/-.



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



4. Definir o minuto do dia tocando em +/-.



5. Confirmar a definição tocando em ⌚ ou na tecla ⚙ .
» A hora do dia é definida e o símbolo ⌚ desaparece no ecrã.

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

i As definições da hora atual são canceladas no caso de interrupção no fornecimento de energia. É necessário ser reajustada.

Primeira limpeza

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

Antes de usar os acessórios:

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

OBSERVAÇÃO A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza. Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

OBSERVAÇÃO Poderá ocorrer maus odores e fumaça por um par de horas durante o funcionamento inicial. Isto é perfeitamente natural. Assegure que o cómodo esteja bem ventilado para extrair o fumo e o cheiro. Evite inalar directamente o fumo e os odores emitidos.

5 Funcionar com o forno

Informação geral acerca da utilização do forno

Ventilador de arrefecimento

O seu produto está equipado com um ventilador de arrefecimento. O ventilador de arrefecimento é ativado automaticamente sempre que necessário e arrefece tanto a frente do produto como os móveis. É automaticamente desativado quando o processo de arrefecimento é terminado. O ar quente sai através da porta do forno. Não deve cobrir estas aberturas de ventilação com nada. Caso contrário, o forno pode sobreaquecer.

O ventilador de arrefecimento continua a funcionar para operar durante o funcionamento do forno ou depois o forno é desligado (aproximadamente 20-30 minutos). Se cozinhar através da programação do temporizador do forno, no fim do tempo de cozedura, o ventilador de arrefecimento desliga-se com todas as funções. O tempo de funcionamento do ventilador de arrefecimento não pode ser determinado pelo utilizador. Liga-se e desliga-se automaticamente. Isto não é um erro.

Iluminação do forno

A lâmpada do forno acende-se quando o forno começa a cozedura. Nalguns modelos, a lâmpada está acesa durante a cozedura, enquanto noutros modelos após um determinado tempo apaga-se. Se a porta do produto estiver aberta enquanto o forno estiver em funcionamento ou na posição de fechado, a lâmpada do forno acende automaticamente.

Operar a unidade de controlo do forno

Advertências gerais para a unidade de controlo do forno


i O tempo máximo que pode ser definido para o final da cozedura é de 5 horas e 59 minutos.

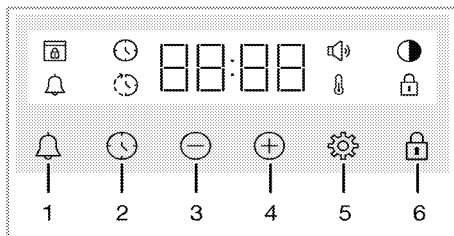
O programa será cancelado em caso de falha eléctrica. Terá que reprogramar o forno.

i Enquanto estiver a fazer os ajustes, os símbolos relevantes ficam a piscar no visor. Deve aguardar alguns instantes para que a definição seja guardada.

i Se tiver sido feita qualquer definição de cozedura, a hora do dia não pode ser ajustada.









i Se o tempo de cozedura for definido quando a cozedura começa, o tempo restante é exibido no ecrã.

i Nos casos em que o tempo de cozedura é definido; pode cancelar automaticamente tocando na tecla  durante um tempo demorado.



- 1 Tecla de alarme
- 2 Tecla de definição do tempo
- 3 Tecla para diminuir
- 4 Tecla para aumentar
- 5 Tecla de definições
- 6 Tecla de bloqueio de teclas

Símbolos do visor

-  : Símbolo do tempo de cozedura
-  : Símbolo de tempo de fim de cozedura
-  : Símbolo de alarme
-  : Símbolo do brilho
-  : Símbolo de bloqueio de teclas
-  : Símbolo da temperatura
-  : Símbolo do volume
-  : Símbolo de bloqueio da porta*

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

Ligar o forno

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

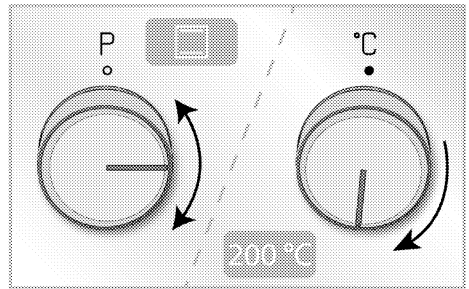
Desligar o forno

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



A cozedura manual para selecionar a função de temperatura e de funcionamento do forno.

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

Exemplo:





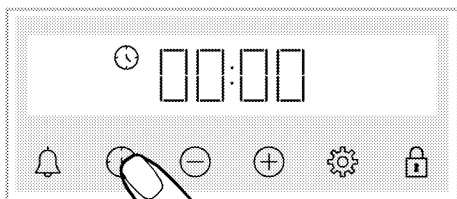
1. Selecionar a função de funcionamento que pretende usando o botão de seleção da função.
2. Definir a temperatura que pretende para cozinhar com o botão da temperatura..

» O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura selecionadas e no ecrã irá aparecer  . Quando a temperatura no interior do forno atingir a temperatura definida, o símbolo  desaparece.. O forno não se desliga automaticamente uma vez que a cozedura manual é feita sem definição do tempo de cozedura. Tem de controlar a cozedura e desligar o mesmo. Quando a sua cozedura estiver concluída, desligar o forno rodando o botão de seleção de função e o botão da temperatura para a posição desligar (para cima).

Cozinha definindo o tempo de cozedura;

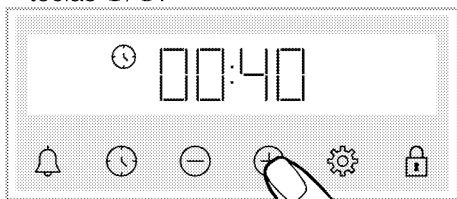
O forno pode desligar-se automaticamente no fim do tempo selecionando a temperatura e a função específica do funcionamento para os seus produtos alimentares e definir o tempo de cozedura no temporizador.

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





- i** Depois da definição da função de funcionamento e da temperatura, pode definir o tempo de cozedura para 30 minutos tocando na tecla ⊕ diretamente para uma definição rápida do tempo de cozedura e para alterar o tempo com as teclas ⊕/⊖ .


3. Definir o tempo de cozedura com as teclas ⊕/⊖.



- i** O tempo de cozedura aumenta em 1 minuto nos primeiros 15 minutos, após 15 minutos aumenta em 5 minutos.

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



» O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura selecionadas. O tempo de cozedura começa a contagem decrescente e  aparece no visor. Quando a temperatura no interior do forno atingir a temperatura definida, o símbolo  desaparece..

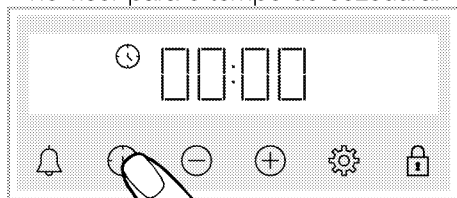
5. Depois do tempo de cozedura estar concluído, no ecrã aparece "End" o símbolo  fica a piscar e o temporizador apita.

6. O aviso toca durante dois minutos. Premir qualquer botão para parar o aviso. O aviso para e a hora do dia aparece no ecrã.

Para definir o tempo de fim de cozedura para uma hora posterior.

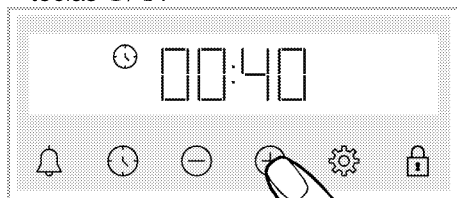
Ao selecionar a temperatura e a função específica de funcionamento para a sua refeição, pode definir o tempo de cozedura e o fim do tempo de cozedura para uma hora mais tarde, permitindo que o forno se ligue e desligue automaticamente.

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






- i** Depois da definição da função de funcionamento e da temperatura, pode definir o tempo de cozedura para 30 minutos tocando na tecla ⊕ diretamente para uma definição rápida do tempo de cozedura e para alterar o tempo com as teclas ⊕/⊖ .

3. Definir o tempo de cozedura com as teclas ⊕/⊖.



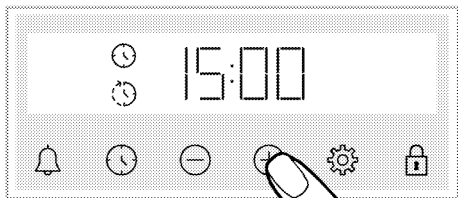
- i** O tempo de cozedura aumenta em 1 minuto nos primeiros 15 minutos, após 15 minutos aumenta em 5 minutos.



» Depois de o tempo da cozedura ter sido definido, o símbolo  é constantemente exibido no ecrã.

4. Tocar  até que o símbolo  apareça no visor para o fim do tempo de cozedura.



5. Definir o fim do tempo de cozedura com as teclas \oplus/\ominus .






» Depois do tempo fim de cozedura ser definido, o símbolo  e o símbolo  com o símbolo do período de tempo irá aparecer constantemente no visor.

Assim que a cozedura começa, o símbolo  desaparece.

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

» **O tempo do forno calcula automaticamente o tempo de início da cozedura subtraindo o tempo de cozedura do tempo de fim de cozedura que foi definido por si.**

Quando o tempo de cozedura inicial é atingido, o modo de funcionamento selecionado é ativado e o forno é aquecido à temperatura definida. O tempo de cozedura começa a contagem decrescente e  aparece no visor. Quando a temperatura no interior do forno atingir a temperatura definida, o símbolo  desaparece..

7. Depois do tempo de cozedura estar concluído, no ecrã aparece "End" o símbolo  fica a piscar e o temporizador apita.



8. O aviso toca durante dois minutos. Premir qualquer botão para parar o aviso. O aviso para e a hora do dia aparece no ecrã.

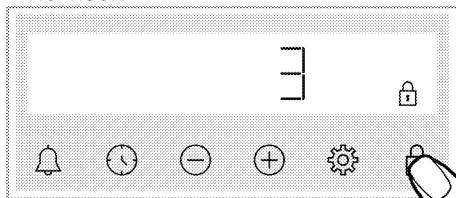
i Se for premida alguma tecla no fim do aviso sonoro, o forno começará novamente a funcionar. Para impedir que o forno comece a funcionar novamente no final do aviso, colocar o botão da temperatura e da função na posição "0" (Desligado) e o forno é desligado.



Definições

Ativar bloqueio da tecla

Podem impedir que a unidade de controlo seja interferida através da ativação da função de bloqueio de tecla.

1. Tocar  até que o símbolo  apareça no visor.






» O símbolo  aparece e a contagem decrescente 3-2-1 começa no visor. Quando a contagem decrescente terminar, o bloqueio de tecla é ativado. Quando for tocada qualquer tecla quando o bloqueio de tecla está definido, o temporizador emite um sinal sonoro e o símbolo  fica a piscar.

i Se para de tocar a tecla X antes da contagem decrescente terminar, o bloqueio de tecla não será ativado.

i As teclas do temporizador não podem ser usadas quando o bloqueio de tecla está ligado. O bloqueio de tecla não será cancelado em caso de interrupção no fornecimento de energia.

Desativar o bloqueio de tecla

1. Tocar  até que o símbolo  desapareça no visor.



» O símbolo  desaparece e o bloqueio de tecla é desativado no visor.

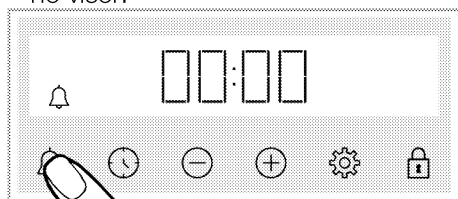
Ajustar o alarme


Pode igualmente ajustar o temporizador do produto para qualquer advertência ou lembrete além de cozinhar.

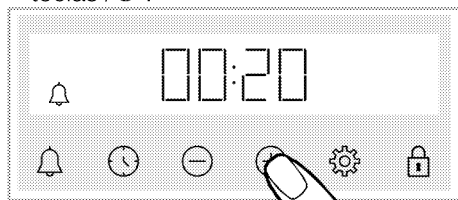
O relógio de alarme não afeta as funções de funcionamento do forno. Usado para fins de advertência. Por exemplo, pode usar o relógio de alarme quando pretender voltar os alimentos que estão no forno num determinado momento. Assim que o tempo que definiu tiver terminado, o relógio emite um aviso sonoro.


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


1. Tocar  até que o símbolo  apareça no visor.



2.  Definir a hora do alarme com as teclas .



» Depois de definir a hora do alarme, o símbolo  mantém-se aceso e a hora do alarme começa a contagem decrescente no visor. Se a hora do alarme e o tempo de cozedura forem definidos ao mesmo tempo, o tempo mais curto é exibido no visor.



3. Depois da hora do alarme ser completada, o símbolo  começa a piscar e é emitido um aviso sonoro.


Desligar o alarme


1. No fim do período do alarme, é emitido um aviso sonoro durante dois minutos. Premir qualquer tecla para parar o aviso sonoro.

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

Se pretender cancelar o alarme:

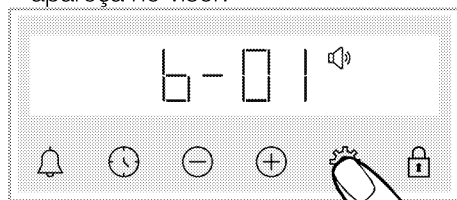
1. Tocar  até que o símbolo  apareça no visor para repor a hora do alarme.



Tocar a tecla  até que mostre "00:00",

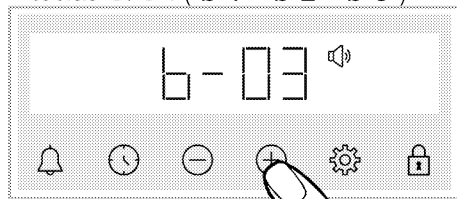
2.  pode também cancelar o alarme premindo demoradamente a tecla.

Alterar o nível de volume.

1. Tocar a tecla  até que o símbolo  apareça no visor.





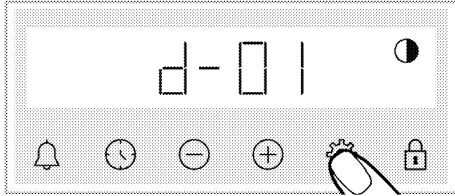
2. Definir o nível pretendido com as teclas  / . ("b-1" - "b-2" - "b-3")



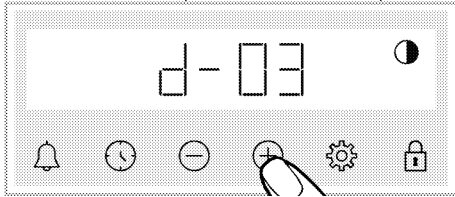
3. Tocar a tecla  para confirmação ou a definição é ativada brevemente até que tocar numa tecla.


Definir o brilho do visor.

1. Tocar a tecla  até que o símbolo  apareça no visor.





2. Definir o brilho pretendido com as teclas \oplus/\ominus . (d-01-d-02-d-03)



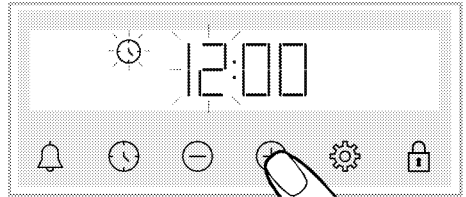
» Tocar a tecla  para confirmação ou a definição é ativada brevemente até que tocar numa tecla.

Alterar a hora do dia :

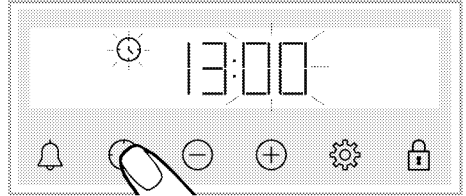
No seu forno, para alterar a hora do dia que definiu anteriormente,

1. Tocar  até que o símbolo  apareça no visor.

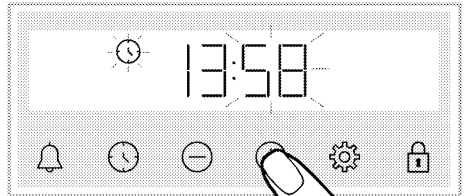
2. Para definir a hora do dia tocando em \oplus/\ominus .




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



4. Definir o minuto do dia tocando em \oplus/\ominus .



5. Confirmar a definição tocando em  ou na tecla .

» A hora do dia é definida e o símbolo  desaparece no ecrã.

6 Informação geral acerca da cozedura

Esta secção descreve dicas sobre a preparação e a cozedura dos seus alimentos.

Adicionalmente, pode também encontrar alguns alimentos testados pelos produtores e as definições mais apropriadas para estes alimentos. As definições apropriadas do forno e os acessórios para estes alimentos são igualmente indicados.

Advertências gerais acerca de cozinhar no forno

- Enquanto abrir a porta do forno durante ou após a cozedura, pode sair vapor quente que provoca queimaduras. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos. Quando abrir a porta do forno, deve manter-se afastado.
- O vapor intenso gerado durante a cozedura pode formar gotas de água condensada no interior e no exterior do forno e nas peças na parte superior dos móveis devido à diferença de temperatura. Este é uma ocorrência física e normal.
- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.
- Remover sempre do forno os acessórios não utilizados antes de começar a cozinhar. Os acessórios que se irão manter no forno podem impedir que os alimentos sejam cozinhados nos valores corretos.
- Para os alimentos que irá cozinhar de acordo com a sua própria receita, pode basear-se em alimentos semelhantes indicados nas tabelas de cozedura.
- Utilizando os acessórios fornecidos assegura que obtém o melhor desempenho de cozedura. Deve respeitar sempre as advertências e a informação fornecida pelo fabricantes para os recipientes de cozinha externos que irá utilizar.
- Cortar o papel vegetal que vai usar na cozedura nos tamanhos adequados para o recipiente em que irá cozinhar. Os papéis vegetais que estiverem do lado de fora do recipiente podem criar um risco de queimaduras e afetar a qualidade da cozedura. Usar o papel vegetal que irá utilizar no intervalo de temperatura especificado.
- Para um bom desempenho da cozedura, colocar os alimentos na prateleira correta recomendada. Não alterar a posição da prateleira durante a cozedura.

Bolos e alimentos de forno Informação Geral

- Recomendamos a utilização dos acessórios do produto para um bom desempenho de cozedura. Se for utilizar recipientes de cozinha externos, deve preferir loiça escura, resistente ao calor e anti-aderente.
- Se for recomendado o pré-aquecimento na tabela de cozedura, assegurar que coloca os seus alimentos no forno após o pré-aquecimento.
- SE vai cozinhar usando recipientes de cozinha na grelha, deve colocar os mesmos no meio da grelha e não junto da parede traseira.
- Todos os materiais usados para fazer bolos devem estar limpos e à temperatura ambiente.
- O estado da cozedura dos produtos pode variar dependendo da

quantidade de alimentos e do tamanho dos recipientes.

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

Dicas para fazer bolos

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

temperatura e aumentar o tempo de cozedura.

Dicas para cozer produtos de pastelaria

- Se a massa for demasiado seca, aumentar a temperatura em 10 °C e encurtar o tempo de cozedura. Humidificar as folhas de massa com um molho que consiste numa mistura de leite, óleo, ovo e iogurte.
- Se os produtos de pastelaria ficarem cozidos lentamente, assegurar que a espessura dos mesmos preparados por si não excedem o tabuleiro.
- Se os produtos de pastelaria ficarem dourados à superfície para a base não estiver cozida, assegurar que a quantidade de molho que vai usar para os mesmos não é demasiada na base. Para que fiquem ainda mais dourados, deve tentar espalhar uniformemente o molho entre as folhas de massa e os produtos de pastelaria.
- Cozer os seus produtos de pastelaria na posição e na temperatura apropriadas conforme a tabela de cozedura. Se a base continuar a não estar suficientemente dourada, colocar a mesma na prateleira inferior para a cozedura seguinte.

Alimentos	Quantidade de tabuleiros	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Bolos no tabuleiro	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento superior e inferior	3	180	30 - 40
Volos na forma	Tabuleiro individual	Forma para bolo na grelha de arame**	Aquecimento superior e inferior	2	180	30 - 40
Bolos pequenos	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento superior e inferior	3	160	25 - 35
	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado inferior/superior	3	150	20 - 30

Alimentos	Quantidade de tabuleiros	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozadura (min) (aprox.)
Pão-de-ló	Tabuleiro individual	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame**	Aquecimento superior e inferior	2	160	30 - 40
	Tabuleiro individual	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame**	Aquecimento ventilado inferior/superior	2	160	20 - 30
Biscoito	Tabuleiro individual	Tabuleiro para produtos de pastelaria*	Aquecimento superior e inferior	3	170	25 - 35
Pastelaria com massa	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado inferior/superior	2	200	30 - 40
Pastelaria rica	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento superior e inferior	2	200	20 - 30
Pão integral	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento superior e inferior	2	200	30 - 40
Lasanha	Tabuleiro individual	Recipiente retangular em metal/vidro na grelha de arame**	Aquecimento superior e inferior	2 ou 3	200	30 - 40
Tarte de maçã	Tabuleiro individual	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame**	Aquecimento superior e inferior	2	180	50 - 70
Pizza	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento superior e inferior	2	200 - 220	10 - 20

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

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

Carne, peixe e aves

Os pontos chave do grelhador

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

Alimentos	Quantidade de tabuleiros	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Bife (inteiro) / Assar (1 kg)	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado inferior/superior	3	15 mins. 250 /máx. depois 180 ... 190	60 ... 80
Pernil de borrego (1.5 - 2.0 kg)	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado inferior/superior	3	15 mins. 250 /máx. depois 170	110 ... 120
Frango assado (1.8- 2 kg)	Tabuleiro individual	Grelha de arame* Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Aquecimento ventilado inferior/superior	2	15 mins. 250 /máx. depois 190	60 ... 80
Peru (5,5 kg)	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado inferior/superior	1	25 mins. 250 /máx. depois 180 ... 190	150 ... 210
Peixe	Tabuleiro individual	Grelha de arame* Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Aquecimento ventilado inferior/superior	3	200	20 ... 30

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

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

Grelhador

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

Advertências gerais

- Alimentos não adequados para grelhar e que podem provocar um risco de incêndio. Grelhar apenas alimentos que sejam adequados para fogo intenso do grelhador. Do mesmo modo, não colocar os alimentos demasiado afastados na parte de trás do grelhador. Esta é a zona mais quente e os alimentos muito gordos podem incendiar-se.

- Fechar a porta do forno enquanto estiver a grelhar. Nunca grelhar com a porta do forno aberta. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!

Os pontos chave do grelhador

- Preparar os alimentos para grelhar com espessura e peso semelhantes tanto quanto possível.
- Colocar as peças a serem grelhadas na grelha ou no tabuleiro de arame do grelhador distribuindo as mesmas sem exceder as dimensões no aquecedor.

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

Mesa do grelhador

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

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

Rodar as peças dos alimentos após 1/2 do tempo total para o grelhado.

Grelhador inferior ventilado - Mesa do grelhador

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Peixe	Grelha de arame	Grelhador inferior ventilado	4	200	30 ... 35
Pedaços de galinha	Grelha de arame	Grelhador inferior ventilado	4	250	25 ... 35
Almôndega (novilho) - 12 peças	Grelha de arame	Grelhador inferior ventilado	4	250	30 ... 40
Bife (inteiro) / Assar (1 kg)	Grelha de arame Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Grelhador inferior ventilado	3	15 mins. 250, depois 180 ... 190	90 ... 110

Não pré-aquecer para todos os alimentos grelhados nesta tabela de grelhados.

Testar os alimentos

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

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

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

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

Grelhador

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

Rodar os alimentos após 1/2 do tempo total para o grelhado.

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

7 Manutenção e cuidados

Informações gerais de limpeza

⚠️ Advertências gerais

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- A duração do produto é alargada e os problemas ocorridos com frequência serão reduzidos se o equipamento for limpo com intervalos regulares.
- O produto deve ser completamente limpo após cada utilização. Portanto, os resíduos de alimentos são facilmente limpos e é evitado que estes resíduos se queimem quando o produto for usado novamente mais tarde.
- Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem danificar a superfície. Não usar detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza ou objetos afiados durante a limpeza.
- Não é necessário nenhuma solução de limpeza para limpar o produto. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.

Superfícies em inox e aço inoxidável

- Não usar soluções de limpeza ácidos ou que contenham cloro para limpar

as superfícies de aço ou inox e as pegadas.

- Limpar com um pano macio embebido e (que não provoque riscos) detergente líquido, tendo o cuidado de limpar num único sentido.
- Ao longo do tempo, pode ocorrer uma ligeira descoloração nas superfícies em inox e inoxidáveis. Isto não afeta a função o funcionamento deste produto.
- Remover de imediato as manchas de calcário, óleo, amidos e proteínas. As manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.

Superfícies esmaltadas

- Após a utilização, limpar as superfícies esmaltadas usando um detergente para a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar as mesmas com um pano seco.
- Se o seu produto tiver a função de limpeza fácil a vapor, pode fazer esse tipo de limpeza para sujidade ligeira e não permanente. (Consultar a secção “Limpeza fácil a vapor”)
- No caso de contaminação excessiva com resíduos de alimentos queimados na superfície, usar lâ de arame em aço inoxidável e produto para limpeza de fornos.
- Pode obter o produto de limpeza de forno recomendado para superfícies esmaltadas num serviço autorizado. Não usar um produto de limpeza de fornos exterior..
- O forno tem de arrefecer para limpeza na zona de cozedura. A limpeza das superfícies quentes irá criar tanto um risco de incêndio como danos nas superfícies esmaltadas.

Superfícies catalíticas

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

Superfícies de vidro

- Quando da limpeza das superfícies de vidro, não usar raspadores de metal rijos e materiais de limpeza abrasivos. Podem danificar a superfície de vidro.
- Limpar com detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco.
- Se após a limpeza ainda existir detergente residual, deve limpar o mesmo com água fria e secar com um pano macio. Os resíduos do detergente residual podem danificar a superfície de vidro da próxima vez que for utilizada.
- Em circunstância alguma os resíduos secos na superfície de vidro devem ser raspados com facas de serrilha, palha de aço ou ferramentas para raspar.
- Pode remover as manchas de calcário (manchas amarelas) na superfície de vidro com soluções descalcificadoras existentes no mercado, com uma solução descalcificante como vinagre ou sumo de limão.
- Se a superfície estiver muito suja, aplicar a solução de limpeza com uma esponja e aguardar o tempo

necessário para que a mesma atue devidamente. Nunca limpar a superfície de vidro com um pano húmido.

- As descolorações e as manchas na superfície de vidro são normais e não podem ser consideradas defeitos.

Peças em plástico e superfícies pintadas

- Limpar as peças de plástico e as superfícies pintadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco.
- Não usar raspadores de metal rijo ou soluções de limpeza abrasivas. Pode danificar as superfícies.

Limpar os acessórios

Exceto se especificado em contrário no manual do utilizador, não lavar os acessórios do produto na máquina de lavar loiça.

Limpar o painel de controlo

- Quando limpar os painéis de controlo, deve limpar o painel e os botões com um pano macio humedecido e secar bem com um pano seco. Não remover os botões e os vedantes que se encontram por baixo para limpar o painel. O painel de controlo e os botões podem ficar danificados.
- Limpar os painéis tácteis de controlo com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio de teclas, deve definir o mesmo antes de iniciar a limpeza do painel de controlo. Caso contrário, pode ocorrer uma deteção incorreta nas teclas.

Limpar o interior do forno (zona de cozedura)

Seguir os passos de limpeza descritos na secção “Informação de limpeza

geral” de acordo com os tipos de superfície no seu forno.

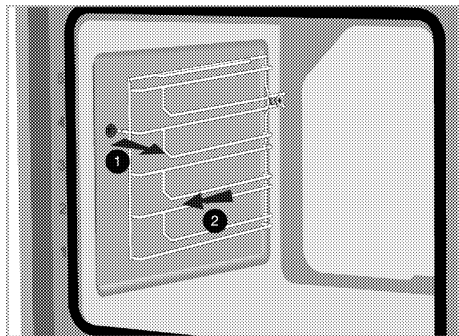
Limpar as paredes laterais do forno.

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

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

Para remover as prateleiras laterais em arame de aço:

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

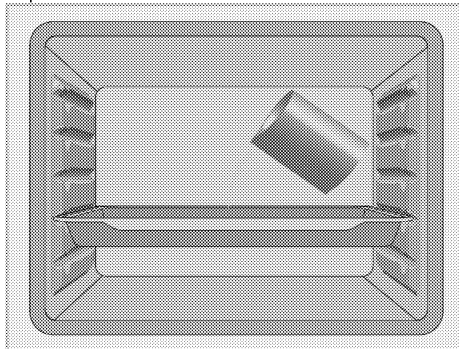


3. Para voltar a colocar as prateleiras, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu as mesmas a partir do fim para o princípio, respetivamente.

Limpeza fácil a vapor

Assegura uma limpeza fácil porque a sujidade (se não tiver esperado demasiado tempo) é amaciada com o vapor que se forma no interior do forno e as gotas de água da condensação nas superfícies interiores do forno.

1. Retirar todos os acessórios do forno.
2. Verter 500 ml de água no tabuleiro do forno e colocar o tabuleiro na segunda prateleira do forno.



3. Colocar o forno no modo de limpeza fácil a vapor e deixar o mesmo a funcionar a 100 °C durante 15 minutos.
4. Abrir imediatamente a porta e limpar as superfícies interiores do forno com uma esponja ou pano humedecido. Quando abrir a porta, libertar-se-á vapor. Isso pode provocar um risco de queimaduras. Deve ser tido cuidado quando abrir a porta do forno.
5. Usar água morna com um líquido de lavagem, uma pano macio ou esponja para limpar a sujidade persistente e depois limpar com um pano seco.

i Durante o modo de limpeza fácil a vapor, a água que é colocada no tabuleiro para amaciar os resíduos/sujidade ligeiros formados na cavidade do forno e que irão evaporar e condensar-se na mesma e no vidro interior da porta do forno. Limpar a condensação assim que a porta do forno for aberta.

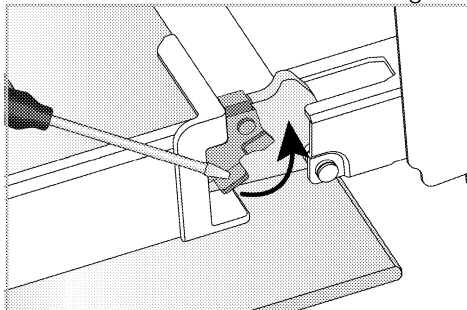
Limpar a porta do forno

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

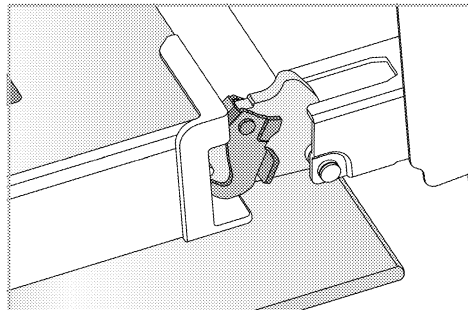
Pode remover a porta do forno e os vidros da porta para os limpar. Como remover as portas e janelas é explicado nas secções “Remover a porta do forno” e “Remover os vidros interiores da porta”. Depois de remover os vidros interiores, limpar os mesmos usando um detergente para a loiça, água morna e uma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

Remover a porta do forno

1. Abrir a porta do forno
2. Abrir os cliques na cavidade da dobradiça da porta frontal no lado direito e esquerdo premindo para baixo conforme mostrado na imagem.

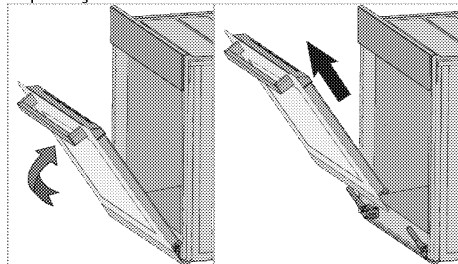


Bloqueio da dobradiça - posição fechada



Bloqueio da dobradiça - posição aberta

3. Colocar a porta do forno numa posição de meio aberta.



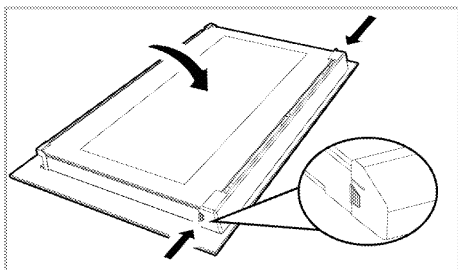
4. Puxar a +porta removida para cima para a libertar das dobradiças da direita e da esquerda e remover a mesma.

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

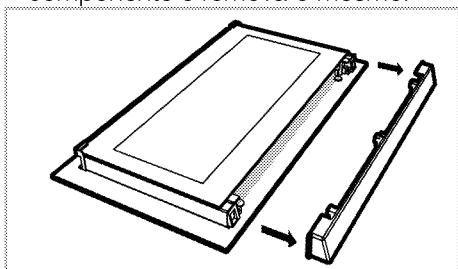
Remover o vidro interior da porta do forno

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

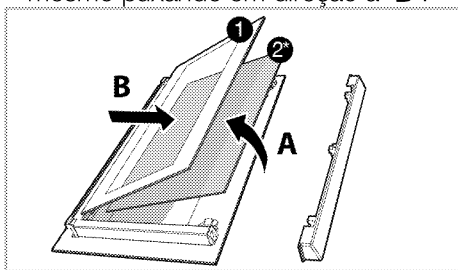
1. Abrir a porta do forno



2. Puxar em direção a si, o componente de plástico, encaixado na secção superior da porta frontal, premindo simultaneamente nos pontos de pressão de ambos os lados do componente e remova o mesmo.



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



- 1 Painel de vidro mais interior
- 2* Painel de vidro interior (Podem não existir no seu produto.)
4. Se o seu produto tiver um vidro interior (2), repita o mesmo processo para o remover (2).
5. O primeiro passo de remontagem da porta é voltar a colocar o vidro interior (2). Colocar o rebordo cinzelado do

- vidro de encontro ao rebordo cinzelado da entrada em plástico. (Se o seu produto tiver um vidro interior) O vidro interior (2) tem de ser encaixado à entrada em plástico o mais perto possível do vidro mais interior (1).
6. Enquanto estiver a voltar a montar o vidro mais interior (1), deve prestar atenção para colocar o lado impresso do vidro no vidro interior. É importante colocar os cantos inferiores dos vidros mais interiores (1) para se ajustarem às entradas inferiores em plástico.
 7. Empurrar o componente em direção à estrutura até ser ouvido o com de um "clique".

Limpar a lâmpada do forno

Na eventualidade de uma porta de vidro da lâmpada do forno na área de cozedura ficar suja; limpar com detergente de lavar a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar com um pano seco. No caso de a lâmpada não funcionar, pode substituir a mesma seguindo os passos na secção seguinte.

Limpar a lâmpada do forno

⚠️ Advertências gerais

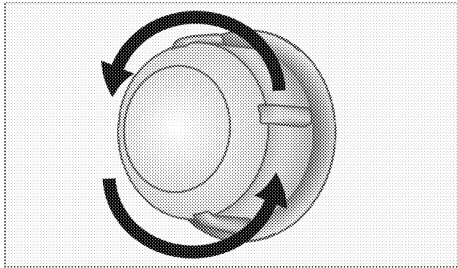
- Para evitar o risco de choque elétrico antes de substituir a lâmpada do forno, desligar o conetor elétrico e deixar que o forno arrefeça. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- A lâmpada do forno é uma lâmpada elétrica especial resistente a 300 °C. As lâmpadas do forno podem ser obtidas nos Serviços Autorizados.
- A posição da lâmpada pode diferir da que é mostrada na imagem.
- A lâmpada usada neste produto não é adequada para usar na iluminação doméstica. A finalidade desta

lâmpada é ajudar o utilizador a ver os produtos alimentares.

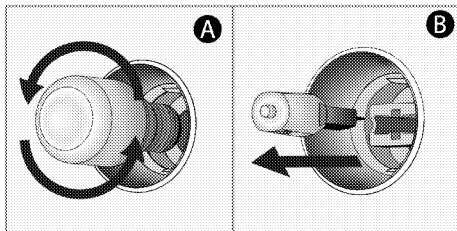
- As lâmpadas usadas neste produto devem suportar condições físicas extremas tal como temperaturas superiores a 50 °C.

Se o seu forno tiver uma lâmpada redonda.

1. Desligar o produto da eletricidade.
2. Remover a tampa de vidro rodando a mesma no sentido anti-horário.



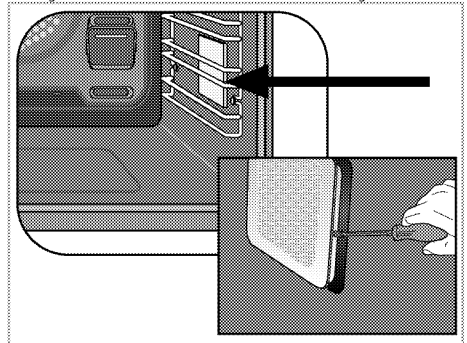
3. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



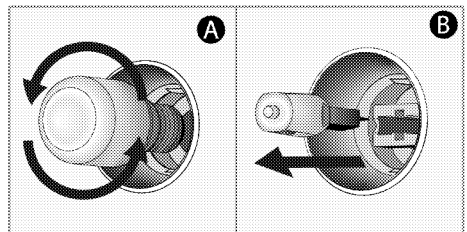
4. Voltar a colocar a tampa de vidro.

Se o seu forno tiver uma lâmpada quadrada.

1. Desligar o produto da eletricidade.
2. Remover as prateleiras de arame de aço de acordo com a descrição.



3. Levantar o vidro de proteção da lâmpada com uma chave de fendas.
4. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



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

8 Resolução de problemas

Consultar o Agente de Assistência Autorizada ou um técnico portador de licença ou o comerciante onde o produto foi adquirido se não conseguir solucionar o problema ainda que tenha implementado as instruções nesta secção. Nunca tentar reparar de forma autónoma um produto avariado.

O forno produz vapor quando está a ser utilizado.

- É normal que haja libertação de vapor durante o funcionamento. >>> *Isto não é uma avaria.*

Durante a cozedura ocorre a formação de gotas de água.

- O vapor que surge durante a cozedura pode condensar e formar gotas de água quando a mesma toca nas superfícies frias do produto. >>> *Isto não é uma avaria.*

O produto emite ruídos metálicos enquanto está a aquecer e a arrefecer.

- Quando as partes metálicas estiverem quentes, podem expandir-se e provocar ruídos. >>> *Isto não é uma avaria.*

O produto não funciona.

- O fusível elétrico está defeituoso ou queimado. >>> *Verificar os fusíveis na caixa dos mesmos . Se necessário, substituir ou repor os mesmos.*
- O produto não está ligado na tomada (terra). >>> *Verificar a ligação da ficha.*
- Os botões/teclas no painel de controlo não funcionam. >>> *Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio das teclas, o mesmo pode estar ativado. Deve desativar o mesmo.*

A lâmpada do forno não funciona.

- A lâmpada do forno está defeituosa. >>> *Substituir a lâmpada do forno.*
- Interrupção da alimentação. >>> *Verificar se há corrente. Verificar os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substituir ou repor os mesmos.*

Forno não aquece.

- Pode não estar definido para uma determinada função de cozedura e/ou temperatura. >>> *Colocar o forno a uma determinada função de cozedura e/ou temperatura.*
- Nos modelos equipados com um temporizador, o temporizador não está regulado. >>> *Ajustar a hora.*
- Interrupção da alimentação. >>> *Verificar se há corrente. Verificar os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substituir ou repor os mesmos.*

(Nos modelos com temporizador) O visor do relógio fica a piscar ou o símbolo do relógio está aceso.

- Ocorreu uma interrupção de energia anteriormente. >>> *Ajustar a hora/ Desligar o produto e voltar a ligar novamente.*

