



Forno incorporado

Manual do utilizador

Vstavaná rúra

Používateľská príručka



BBIM13400XMSW



PT / SK

385.4408.67/R.AA/6.11.2021/6-5

7768382111

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.....	16
Acessórios do produto.....	18
Utilização dos acessórios do produto.....	19
Especificações técnicas.....	22

4 Primeira utilização 23

Primeira definição de tempo.....	23
Primeira limpeza.....	23

5 Funcionar com o forno 25

Informação geral acerca da utilização do forno.....	25
Operar a unidade de controlo do forno.....	25
Definições.....	31

6 Informação geral acerca da cozedura 37



Advertências gerais acerca de cozinhar no forno.....	37
Bolos e alimentos de forno.....	37
Carne, peixe e aves.....	41
Grelhador.....	42
Testar os alimentos.....	43

7 Manutenção e cuidados 45

Informações gerais de limpeza.....	45
Limpar os acessórios.....	46
Limpar o painel de controlo.....	46
Limpar o interior do forno (zona de cozedura).....	47
Limpeza fácil a vapor.....	47
Limpar a porta do forno.....	48
Remover o vidro interior da porta do forno.....	50
Limpar a lâmpada do forno.....	51

8 Resolução de problemas 53

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.
- (Se o seu produto tiver um plugue) 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 eletricista 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.
- Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
- (Se o seu produto não tiver um cabo de alimentação) Usar apenas o cabo de ligação especificado na secção “Especificações Técnicas”.
- 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.

(Se o seu produto tiver um plugue)

- 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.



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.
- 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.
- 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



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.

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.

- Deve manter o painel de controlo limpo e seco. Uma superfície molhada e suja pode provocar problemas no funcionamento das funções.

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.

A eliminação adequada de aparelhos usados ajuda a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana.

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.

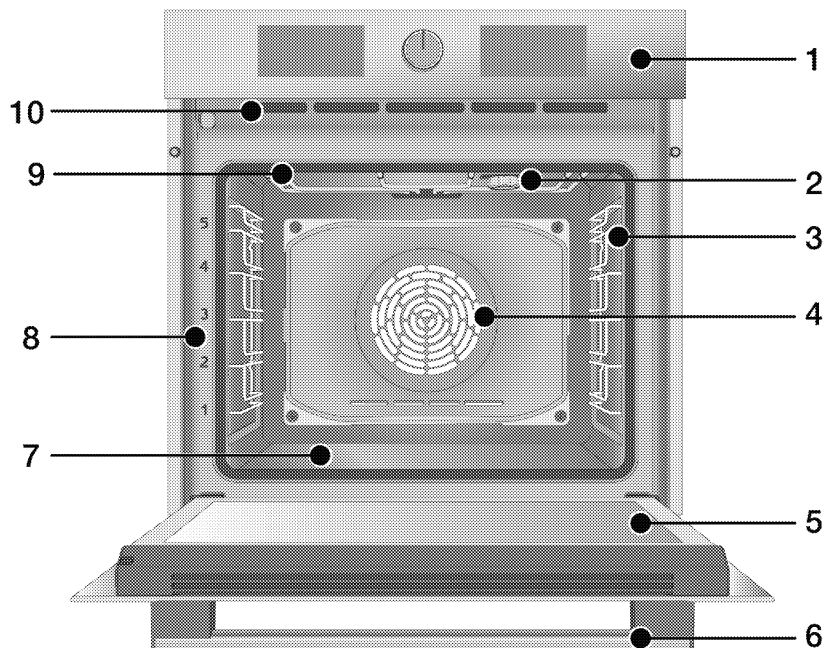
Recomendações para poupança de energia

As informações sobre eficiência energética de acordo com a UE 66/2014 podem ser encontradas na ficha do produto fornecida com o produto. 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.
- Não abrir a porta do forno quando estiver a cozinhar na função funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico". Se a porta não for aberta, a temperatura interior é otimizada para poupar energia na função de funcionamento "Aquecimento ventilado ecológico" e esta temperatura pode ser diferente da temperatura mostrada no ecrã.
- 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

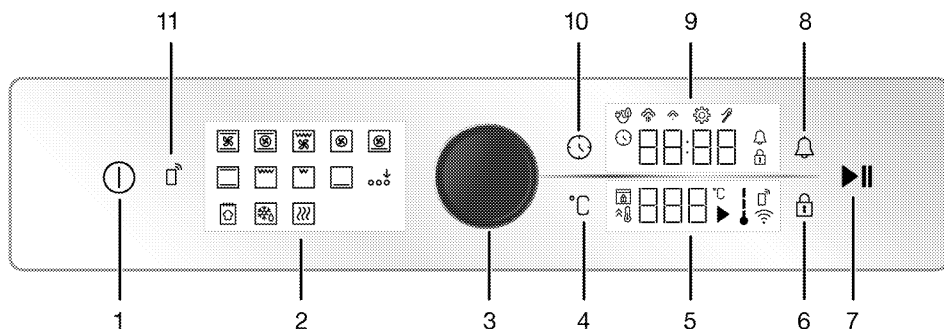
* Depende do modelo O seu produto pode não ter uma lâmpada ou o tipo e localização da lâmpada podem diferir da figura.

** 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 Tecla ligar/desligar
- 2 Visor da função
- 3 Botão de controlo do forno
- 4 Tecla de definição da temperatura
- 5 Visor da temperatura
- 6 Tecla de bloqueio de teclas
- 7 Tecla começar/parar de cozinhar
- 8 Tecla de alarme
- 9 Visor do relógio/tempo
- 10 Tecla do tempo e das definições
- 11 Tecla controlo remoto

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 controlo do forno

Com o botão de controlo do forno, pode controlar as definições no visor do relógio/tempo e no visor da temperatura. Pode navegar entre estas definições rodando o botão de controlo do forno

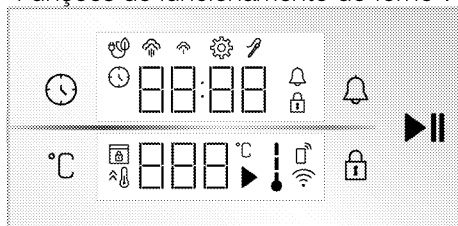
para a direita/esquerda, pode ativar e confirmar as definições ao premir.

Indicador da temperatura

Pode perceber qual é a temperatura interior do forno a partir do símbolo da temperatura interior no visor. O símbolo aparece no visor com a cozedura começa e cada um dos graus do símbolo da temperatura interior ficará aceso à medida que a temperatura interior atinge a temperatura definida.






Visor da função

O visor de função contém as funções de funcionamento do seu forno. Cada função é ativada tocando no mesmo. Todas as funções no ecrã são exemplificativas: podem não estar disponíveis no seu produto. As funções de funcionamento disponíveis no seu produto são explicadas na secção “Funções de funcionamento do forno”.










Visores

Teclas:

-  : Tecla do tempo e das definições
-  : Tecla de definição da temperatura
-  : Tecla de bloqueio de teclas
-  : Tecla de alarme
-  : Tecla começar/parar de cozinhar

Visor do relógio/tempo :

-  : Tempo de cozedura/Símbolo da hora do dia
-  : Símbolo de alarme
-  : Símbolo das definições
-  : Símbolo de bloqueio de teclas
-  : Símbolo de cozinha ecológica
-  : Símbolo de baixo nível de vapor*


 : Símbolo de elevado nível de vapor*


 : Símbolo de sonda da carne*


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


Visor da temperatura:

 : Símbolo de cozedura

 : Símbolo da temperatura

 : Símbolo da temperatura interna do forno

 : Símbolo de aquecimento rápido (acelerador).

 : Símbolo controlo remoto






 : Símbolo rede sem fios (WiFi)

 : 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.

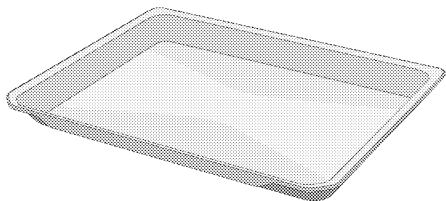
Simbolo da função	Descrição da função	Intervalo de temperatura (°C)	Descrição e utilização
	Funcionamento com ventilador	-	O forno não está aquecido. Apenas o ventilador (na parede traseira) está a funcionar. Os alimentos congelados ficam com grânulos se descongelados lentamente à temperatura ambiente, os alimentos cozinhados estão frios. O tempo necessário para descongelar uma peça de carne é superior ao tempo necessário para descongelar alimentos com grãos.
	Aquecimento superior e inferior	40 - 280	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 inferior	40 - 220	Apenas o aquecimento inferior está ligado. É adequada alimentos que é preciso que fiquem dourados por baixo. Esta função deve também ser usada para a limpeza fácil a vapor.
	Aquecimento ventilado inferior/superior	40 - 280	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.
	Aquecimento ventilado	40 - 280	O ar quente aquecido pelo aquecedor ventilador é distribuído uniforme e rapidamente em todo o forno com o ventilador. É adequada para cozedura dos seus alimentos em vários tabuleiros em níveis de prateleira diferentes.

Simbolo da função	Descrição da função	Intervalo de temperatura (°C)	Descrição e utilização
	Aquecimento ventilado ecológico	160 - 220	De modo a poupar energia, pode usar esta função em vez de usar "Aquecimento ventilado" no intervalo de 160-220 °C. Mas, o tempo de cozedura será ligeiramente mais demorado. A utilização desta função é descrita no capítulo "Comando do forno".
	Função pizza	40 - 280	O aquecedor inferior e o aquecimento do ventilador estão a funcionar. É adequada para cozer pizza.
	Função "3D"	40 - 280	O aquecedor superior e inferior e o aquecimento do ventilador estão a funcionar. Todas as partes do produto cozinham de forma uniforme e rapidamente. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Grelhador inferior	40 - 280	O grelhador pequeno no teto do forno funciona. É adequado para grelhar quantidades mais pequenas.
	Grelhador completo	40 - 280	O grelhador grande no teto do forno funciona. É adequado para grelhar grandes quantidades.
	Grelhador completo ventilado	40 - 280	O ar quente aquecido pelo grelhador grande é distribuído rapidamente em todo o forno com o ventilador. É adequado para grelhar grandes quantidades.
	Manter quente	40 - 100	É usado para manter os alimentos a uma temperatura pronta para o serviço durante um longo período de tempo.
	Função pão	-	É usado para fazer pão. A temperatura definida de entrada e o tempo não podem ser alterados.
	Ativação da função extra	-	É usado para ativar as funções de funcionamento que não aparecem no visor de funções no arranque inicial.

Acessórios do produto

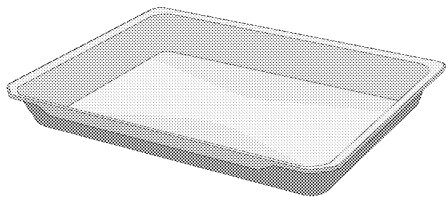
Existem vários acessórios no seu produto. Nesta secção são disponibilizadas a descrição dos acessórios e as descrições do uso correto. Dependendo do modelo do produto, os acessórios fornecidos variam. Todos os acessórios descritos no manual do utilizador podem não ser disponibilizados com o produto.

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

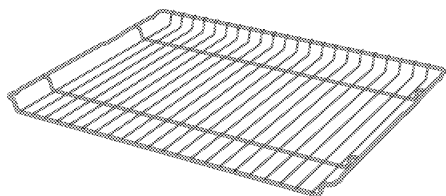
São usados para produtos de pastelaria, alimentos congelados e para fritar peças grandes.



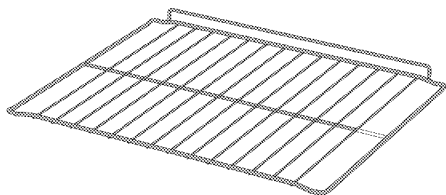
Tabuleiro fundo

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

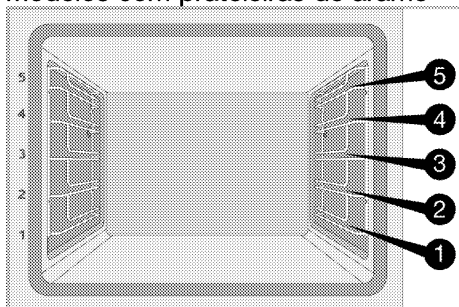
Usado para fritar e/ou colocar os alimentos a serem assados, fritos e estufados na prateleira pretendida.

Utilização dos acessórios do produto

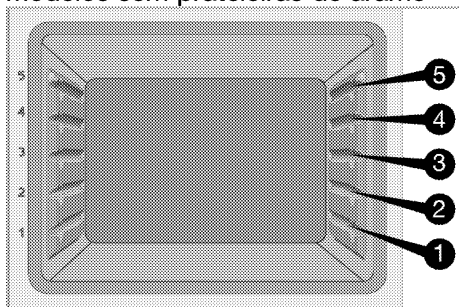
Prateleiras para cozinhar

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



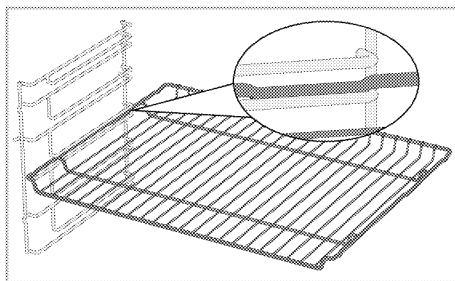
Modelos sem prateleiras de arame



Colocar a grelha de arame de aço nas prateleiras de cozedura

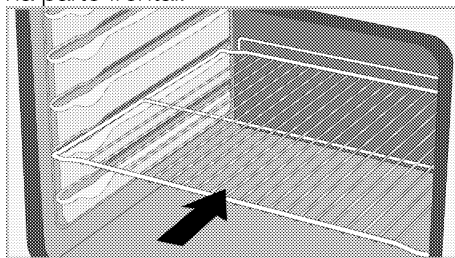
Modelos com prateleiras de arame:

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:

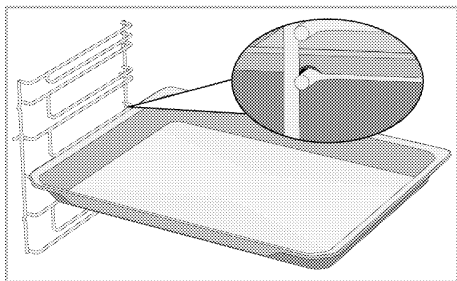
É importante colocar corretamente a grelha de arame nas prateleiras laterais. A grelha de arame de aço tem um sentido quando a mesma é colocada na prateleira. Enquanto estiver a colocar a grelha de arame de aço na prateleira pretendida, a secção aberta deve estar na parte frontal.



Colocar o tabuleiro nas prateleiras de cozedura

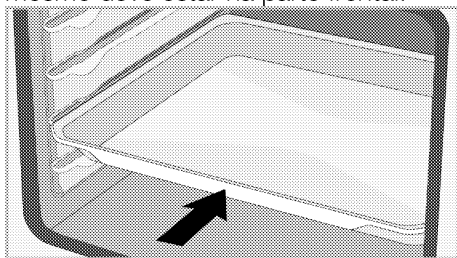
Modelos com prateleiras de arame:

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:

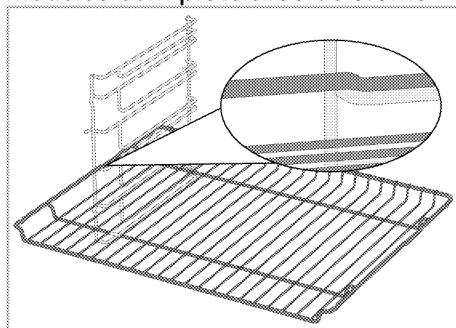
É também importante colocar corretamente os tabuleiros nas prateleiras laterais. O tabuleiro tem um sentido quando o mesmo é colocado na prateleira. Enquanto estiver a colocar o tabuleiro na prateleira pretendida, a parte lateral destinada a suportar o mesmo deve estar na parte frontal.



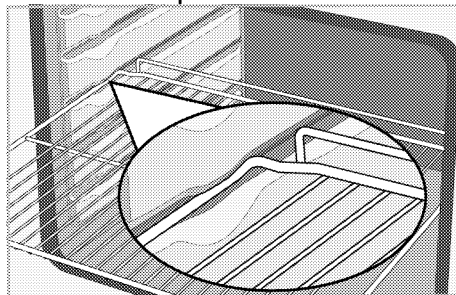
Função de batente da grelha de arame de aço

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

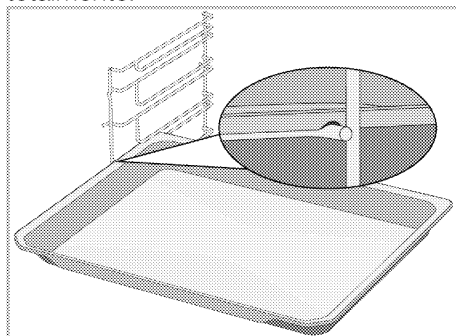


Modelos sem prateleiras de arame



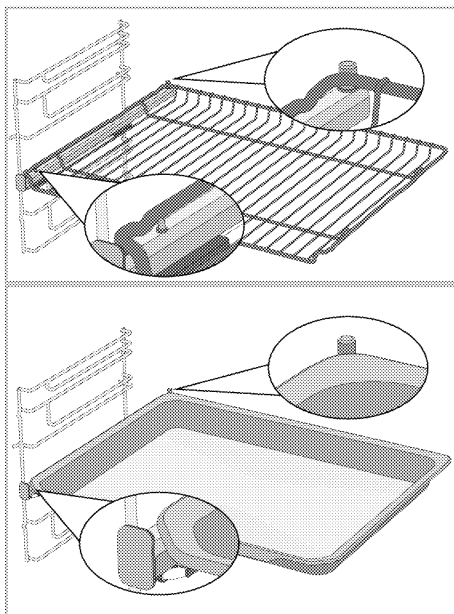
Função de batente da grelha de arame de aço - Modelos com prateleiras de arame

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	3,3 kW
Tipo de forno	Forno multifunções

Essenciais: : Informação sobre a categoria energética dos fornos eléctricos 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

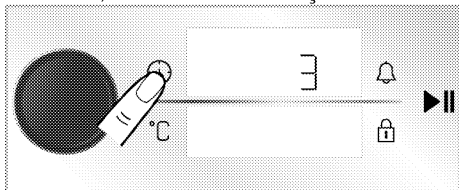
Antes de começar a utilizar o seu produto, é recomendado fazer o que está indicado nas secções seguintes.


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.

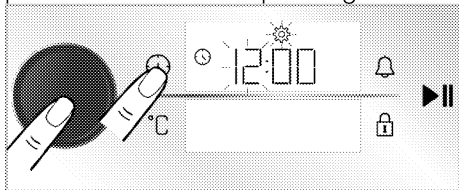
1. Enquanto o seu forno estiver no modo em espera (quando a hora do dia for exibida no visor), ativar o menu de definições tocando na tecla  durante cerca de 3 segundos.


» É exibida a contagem decrescente 3-2-1. Quando a contagem decrescente terminar, o menu de definições é ativado.




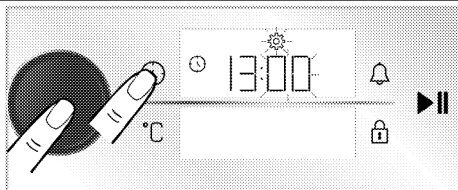
2. Premir o botão de controlo do forno ou tocar a tecla  para ativar o campo da hora.


» O campo da hora e o símbolo  fica a piscar no visor do tempo/relógio.




3. Definir a hora rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda e premir o botão de controlo do forno ou tocar a tecla  uma vez para ativar o campo do minuto.

» O campo do minuto e o símbolo  ficam a piscar no visor do tempo/relógio.



4. Definir o minuto rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda. Confirmar a definição do tempo premindo o botão de controlo do forno ou tocando na tecla .

» A hora do dia é definida e o símbolo  aparece no visor do tempo/relógio sempre ativado.

i Se a hora inicial não for definida, o relógio funcionará a partir da hora definida na produção. Pode modificar a definição da hora do dia mais tarde, conforme descrito na secção “Definições”.

i As definições da hora do dia forem canceladas no caso de interrupção de energia de longa duração. 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 (Podem não existir no seu produto.)

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

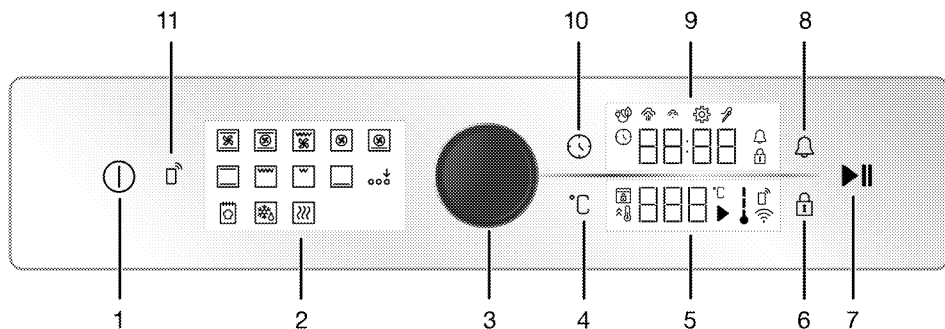
A lâmpada do forno acende-se quando o forno começa a cozedura. Nalguns modelos, a lâmpada está acesa durante a cozedura, enquanto noutros modelos após um determinado tempo apaga-se. Se a porta do produto estiver aberta enquanto o forno estiver em funcionamento ou na posição de

fechado, a lâmpada do forno acende automaticamente.

Operar a unidade de controlo do forno

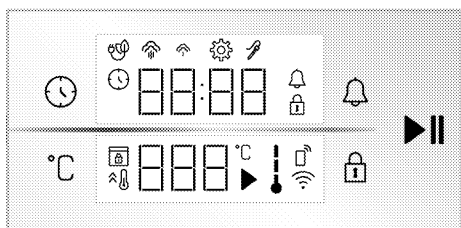
Advertências gerais para a unidade de controlo do forno

-  O tempo máximo que pode ser definido para o fim do tempo é 5 horas e 59 minutos. Na função manter quente, o tempo é 23 horas e 59 minutos. Na eventualidade de uma interrupção de energia, a cozedura e o tempo de cozedura definidos serão cancelados.
-  Enquanto estiver a fazer os ajustes, os símbolos relevantes ficam a piscar no visor. Devem ser aguardados alguns instantes para que a definição seja guardada.
-  Se o tempo de cozedura for definido quando a cozedura começa, o tempo restante é exibido no visor.
-  Se a definição de pré-aquecimento rápido (acelerador) for ativada na sua unidade de controlo, o símbolo  aparece no visor quando começar a cozinhar e o forno atinge rapidamente a temperatura que definiu para a cozedura. Para uma definição de pré-aquecimento rápido (acelerador), deve consultar **Secção “Definições”**



- 1 Tecla ligar/desligar
- 2 Visor da função
- 3 Botão de controlo do forno
- 4 Tecla de definição da temperatura
- 5 Visor da temperatura
- 6 Tecla de bloqueio de teclas
- 7 Tecla começar/parar de cozinhar
- 8 Tecla de alarme
- 9 Visor do relógio/tempo
- 10 Tecla do tempo e das definições
- 11 Tecla controlo remoto

- : Símbolo das definições
 - : Símbolo de bloqueio de teclas
 - : Símbolo de cozinha ecológica
 - : Símbolo de baixo nível de vapor*
 - : Símbolo de elevado nível de vapor*
 - : Símbolo de sonda da carne*
- * Variam dependendo do modelo do produto. Podem não estar disponíveis no seu produto.



Visores

Teclas:

- : Tecla do tempo e das definições
- : Tecla de definição da temperatura
- : Tecla de bloqueio de teclas
- : Tecla de alarme
- : Tecla começar/parar de cozinhar

Visor do relógio/tempo :

- : Tempo de cozedura/Símbolo da hora do dia
- : Símbolo de alarme

Visor da temperatura:

- : Símbolo de cozedura
- : Símbolo da temperatura
- : Símbolo da temperatura interna do forno
- : Símbolo de aquecimento rápido (acelerador).
- : Símbolo controlo remoto
- : Símbolo rede sem fios (WiFi)
- : Símbolo de bloqueio da porta*

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

Ligar o forno

1. Ligar o forno tocando na tecla .
- » Depois do forno estar ligado, a primeira função de funcionamento é exibida no visor. Neste visor, podem ser definidas a função de funcionamento,

temperatura, tempo de cozedura e alarme.

i Se não forem feitas definições neste visor, o forno irá desligar-se após cerca de 5 minutos e a hora do dia irá aparecer no visor.

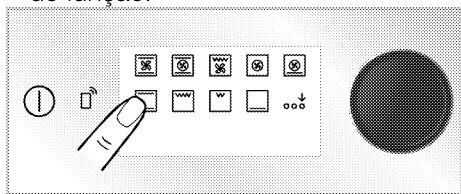
Desligar o forno

Desligar o forno tocando na tecla **ⓘ**. A hora do dia aparece no visor.

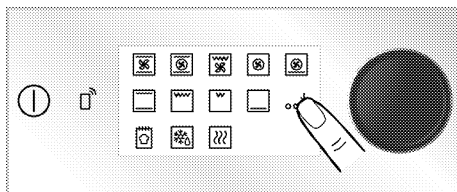
A cozedura manual para selecionar a função de temperatura e de funcionamento do forno.

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. As definições da função "Aquecimento superior e inferior" e 180 °C são exibidas como um exemplo nas imagens.

1. Ligar o forno tocando na tecla **ⓘ**.
2. Tocar na função de funcionamento que pretende para cozinhar no visor de função.

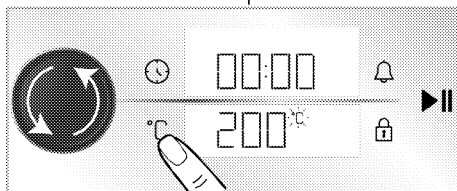


3. Tocar na função de funcionamento que pretende para cozinhar no visor de função. Se a função que pretende selecionar não estiver entre as primeiras funções de funcionamento que aparecem no visor de função, pode ativar a linha inferior das funções de funcionamento tocando em "Ativação da função extra".



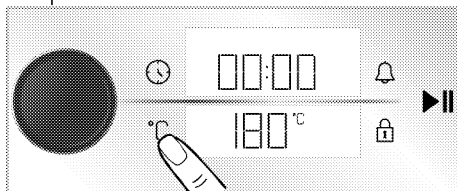
4. A temperatura predefinida para a função de operação selecionada aparece no visor de temperatura. Para alterar esta temperatura, pressione o botão de controlo do forno ou toque na tecla °C e gire o botão de controlo do forno para a direita / esquerda.

» O símbolo °C fica a piscar no visor.

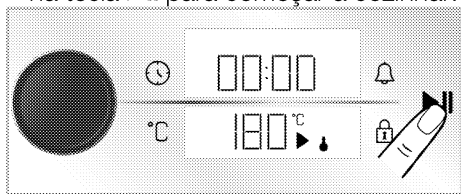


- i** Se alterar a função de funcionamento depois de alterar a temperatura pré-definida para as funções de funcionamento, a temperatura que definiu por último aparece no visor. No entanto, se a temperatura definida não estiver dentro do intervalo de temperatura da função de funcionamento selecionada, aparece a temperatura ajustável mais alta dessa função de funcionamento.

5. Confirmar a temperatura definida tocando na tecla °C.
- » O símbolo °C aparece no visor da temperatura.



6. Depois de definir a função de funcionamento e a temperatura, tocar na tecla ►|| para começar a cozinhar.

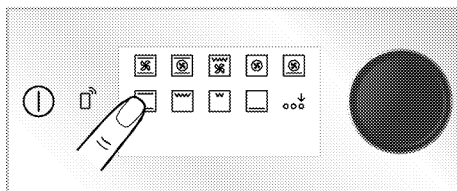


» O seu forno começará a funcionar imediatamente na função de funcionamento e temperatura selecionadas. Os símbolos ↓ e ► aparecerão no visor da temperatura. O tempo de cozedura começa a contar no visor. Cada fase do símbolo ↓ acende à medida que a temperatura interior do forno atinge a temperatura definida. 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, tocar a tecla ►|| para terminar a cozedura ou tocar a tecla ⓪ para desligar totalmente o forno.

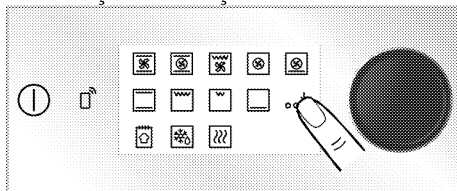
Cozinha definindo o tempo de cozedura;

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 na unidade de controlo. As definições da função "Aquecimento superior e inferior", 180 °C e 45 minutos são exibidas como um exemplo nas imagens.

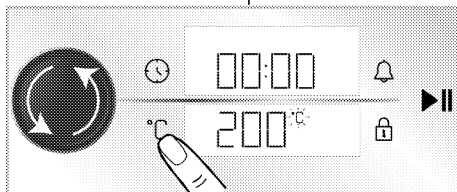
1. Ligar o forno tocando na tecla ⓪ .
2. Tocar na função de funcionamento que pretende para cozinhar no visor de função.



3. Tocar na função de funcionamento que pretende para cozinhar no visor de função. Se a função que pretende selecionar não estiver entre as primeiras funções de funcionamento que aparecem no visor de função, pode ativar a linha inferior das funções de funcionamento tocando em "Ativação da função extra".



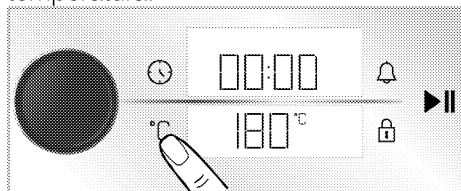
4. A temperatura predefinida para a função de operação selecionada aparece no visor de temperatura. Para alterar esta temperatura, pressione o botão de controle do forno ou toque na tecla °C e gire o botão de controle do forno para a direita / esquerda.
» O símbolo °C fica a piscar no visor.



i Se alterar a função de funcionamento depois de alterar a temperatura pré-definida para as funções de funcionamento, a temperatura que definiu por último aparece no visor. No entanto, se a temperatura definida não estiver dentro do intervalo de temperatura da função de funcionamento selecionada, aparece a temperatura ajustável mais alta dessa função de funcionamento.

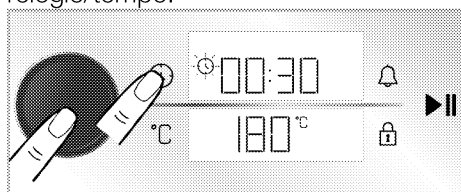
5. Confirmar a temperatura definida tocando na tecla °C.

» O símbolo °C aparece no visor da temperatura.



6. Premir o botão de controlo do forno ou tocar na tecla ⌚ uma vez para a definição do tempo de cozedura.

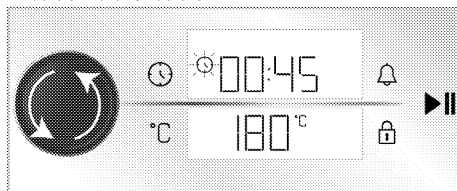
» O símbolo ⌚ fica a piscar no visor e o tempo de cozedura definido de 30 minutos aparece no visor do relógio/tempo.



i Depois da definição da função de funcionamento e temperatura, o tempo de cozedura será definido em 30 minutos tocando na tecla ⌚ ou premindo o botão de controlo do forno diretamente para uma definição rápida do tempo de cozedura e para alterar o tempo rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda.

7. Definir o tempo de cozedura rodando o botão de controlo do forno.

Confirmar o tempo de cozedura tocando a tecla ⌚.



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

8. Depois de definir a função de funcionamento, a temperatura e o tempo da cozedura, tocar na tecla ▶▶ para começar a cozinhar.



» O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura selecionadas. O tempo de cozedura definido começa a contagem regressiva. Os símbolos ↓ e ▶▶ aparecerão no visor da temperatura. Cada fase do símbolo ↓ acende à medida que a temperatura interior do forno atinge a temperatura definida. Depois do tempo

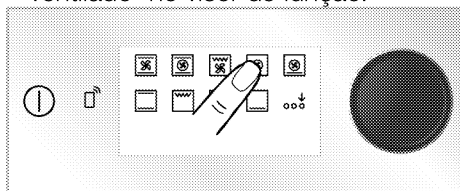
de cozedura definido estar concluído, aparece no visor "End" Aparece no visor da temperatura, o temporizador dá um aviso sonoro e a cozedura para.

9. O aviso sonoro toca durante um minuto. Se a tecla ►|| for tocada enquanto o aviso sonoro toca e aparecer "End" no visor da temperatura, o forno continua a funcionar indefinidamente. Se a tecla ① for tocada, o forno desliga-se. Se for tocada qualquer tecla além destas teclas, o aviso sonoro será interrompido.

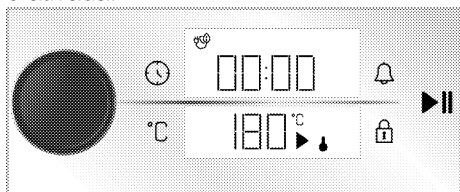
Cozedura com ventilação ecológica

De modo a economizar energia, pode usar esta função em vez de usar "Aquecimento ventilado" no intervalo de 160-220 °C. Mas, o tempo de cozedura é ligeiramente mais longo.

1. Ligar o forno tocando na tecla ① .
2. Tocar e manter a "Aquecimento ventilado" no visor de função.



» É exibida a contagem decrescente 3-2-1. Quando a contagem decrescente termina, o símbolo 🕒 aparece e "Cozedura com ventilação ecológica" é ativada.



3. Pode alterar a temperatura definida e o tempo de cozedura definido conforme descrito nas secções

anteriores. Depois pode começar a cozedura.

» Nesta "Cozedura com ventilação ecológica" a iluminação é mais curta que outras funções de cozedura durante a cozedura devido a poupança de energia.

Função pão

O seu forno tem uma "Função pão" especialmente definida para cozer pão. As definições da temperatura e do tempo da função são fixas.

Ingredientes


- 500 g de farinha
- 15 g de açúcar
- 10 g de fermento instantâneo
- 10 g de óleo de girassol
- 8 g de sal
- 300 ml de água (35° °C)

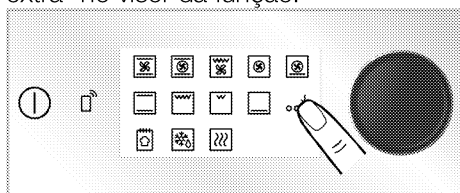
Para a parte de cima da massa

- 2 colheres de chá de óleo de girassol

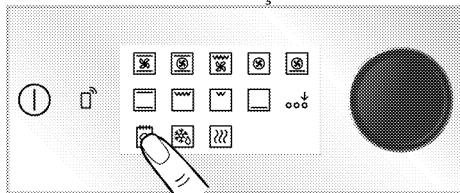
Preparação

1. Peneirar a farinha para um tigela funda. Adicionar o açúcar à farinha e misturar homogeneamente.
2. Abrir o meio da farinha e adicionar o fermento, o sal e o óleo de girassol. Começar pelos lados da tigela, despejar gradualmente a água morna.
3. Sovar a massa com a mão ou com uma batedeira durante cerca de 10-15 minutos.
4. Virar a massa amassada com as mãos algumas vezes e colocar a mesma dentro de uma tigela. Colocar 1 colher de chá de óleo de girassol na massa e tapar a mesma com película elástica de modo a que fique a tocar na massa.
5. Tapar a massa com película elástica, tapara a mesma com um pano grosso e deixar que a massa levede à temperatura ambiente.

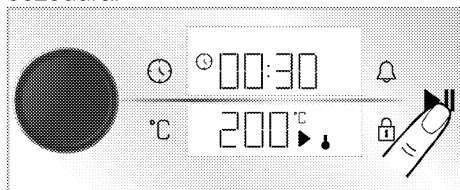
6. Colocar a massa, que fermentou durante 60 minutos, na bancada e dobrar-a 4-5 vezes para arejar a mesma. Colocar 1 colher de chá de óleo de girassol na massa e tapar a mesma com película elástica de modo a que fique a tocar na massa. Levedar a massa à temperatura ambiente durante mais 30 minutos.
7. Quando a massa já estiver levedada, molde a massa sobre o salmão e colocar a mesma num tabuleiro de forno. Fazer 3-4 cortes na massa com a ajuda de uma faca.
8. Colocar o tabuleiro na prateleira 3 do seu forno.
9. Ligar o forno tocando na tecla .
10. Ativar as funções na linha inferior tocando "Ativação da função extra" no visor da função.



11. Tocar em "Função pão" na linha inferior do visor da função.




12. Tocar na tecla  para iniciar a cozedura.



13. No fim do tempo de cozedura, é emitido um aviso sonoro durante um minuto. Se a tecla  for tocada, o



forno desliga-se. Se for tocada qualquer tecla além destas teclas, o aviso sonoro será interrompido.

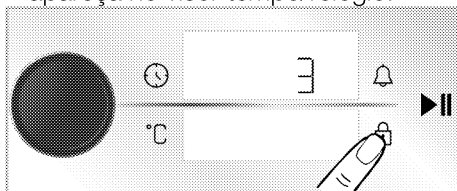
Definições



-  A contagem decrescente 3-2-1 é exibida nos menus ou as definições devem ser activadas tocando demoradamente. Depois da contagem decrescente ter terminado, o menu ou definição relevante são ativados.

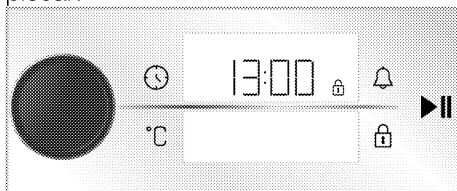
Ativar bloqueio da tecla


Ao usar a função bloqueio da tecla, pode proteger a unidade de controlo de interferências.

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






» É exibida a contagem decrescente 3-2-1. Quando a contagem decrescente termina, o símbolo  aparece no visor tempo/relógio e o bloqueio de tecla é ativado. Quando for tocada qualquer tecla ou o botão de controlo do forno for premido quando o bloqueio da tecla estiver definido, o temporizador emite um sinal sonoro e o símbolo  fica a piscar.



-  O bloqueio da tecla não será cancelado no caso de interrupção de energia.


Desativar o bloqueio de tecla



1. Tocar a tecla  até que o símbolo  apareça no visor tempo/relógio.
 - » É exibida a contagem decrescente 3-2-1. Quando a contagem decrescente termina, o símbolo  desaparece e o bloqueio de tecla é desativado no visor do tempo/relógio.

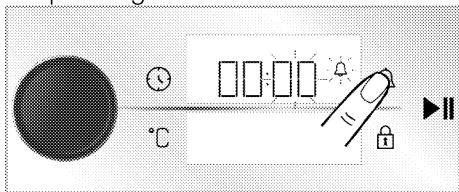
Ajustar o alarme


Pode igualmente usar a unidade de controlo do produto para qualquer advertência ou lembrete além de cozinhar.

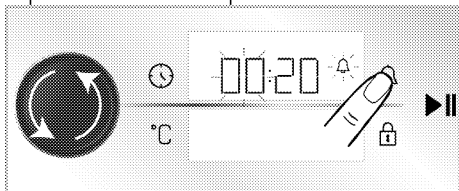
O alarme não afeta as funções de funcionamento do forno. Usado para fins de advertência. Por exemplo, pode usar o alarme quando pretender voltar os alimentos que estão no forno num tempo determinado. Assim que o tempo que definiu tiver terminado, a unidade de controlo emite um aviso sonoro.




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


1. Tocar a tecla  uma vez para definir o período do alarme.
 - » O símbolo  e o campo do minuto começa a piscar no visor do tempo/relógio.



2. Defina os minutos girando o botão de controle do forno para a direita / esquerda e toque na tecla  uma vez para ativar o campo da hora.





3. Definir a hora rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda. Confirmar a definição do tempo premindo o botão de controlo do forno ou tocando na tecla .
 - » O símbolo  aparece continuamente e a hora do alarme começa a contagem decrescente no visor do tempo/relógio.
4. Depois da hora do alarme ter terminado, o símbolo  começa a piscar e é emitido um aviso sonoro.

 Se a hora do alarme e o tempo de cozedura forem definidos ao mesmo tempo, o tempo mais curto é exibido no visor do tempo/relógio.

Desligar o alarme


1. No fim do período do alarme, é emitido um aviso sonoro durante um minuto. Tocar qualquer tecla botão para parar o aviso sonoro.
 - » O aviso sonoro é parado.

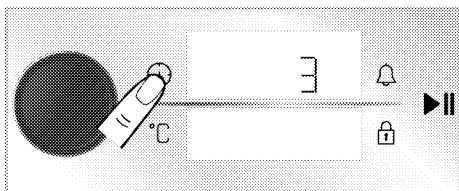
Se pretender cancelar o alarme:

1. Tocar a tecla  uma vez para cancelar a hora do alarme.
 - » O símbolo  começa a piscar no visor do tempo/relógio.
2. Definir a hora do alarme para "00:00" rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda.

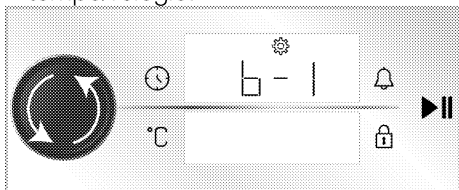
Definir o volume

Pode definir o volume da unidade de controlo. O seu forno deve ser desligado para realizar esta operação.

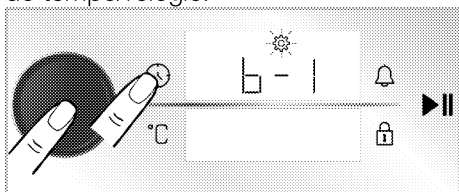
1. Enquanto o seu forno estiver desligado (quando a hora do dia for exibida no visor), ativar o menu de definições tocando na tecla  durante cerca de 3 segundos.
 - » É exibida a contagem decrescente 3-2-1. Quando a contagem decrescente terminar, o menu de definições é ativado.



2. Rodar o botão de controle do forno para a direita/esquerda até que “b-1” ou “b-2” apareça no visor do tempo/relógio.



3. Ativar a definição do volume tocando a tecla ou premindo o botão de controle do forno.
» O símbolo começa a piscar no visor do tempo/relógio.



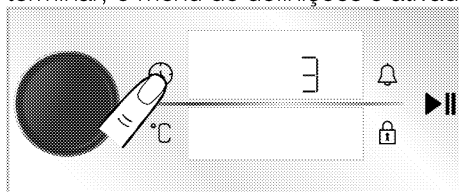
4. Definir o nível do volume rodando o botão de controle do forno para a direita/esquerda.
5. Confirmar o nível de volume selecionado tocando a tecla ou premindo o botão de controle do forno.

Definir o brilho do ecrã.

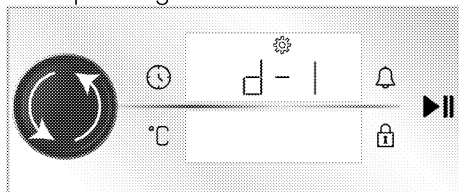
Pode definir o brilho do visor da unidade de controlo. O seu forno deve ser desligado para realizar esta operação.

1. Enquanto o seu forno estiver desligado (quando a hora do dia for exibida no visor), ativar o menu de definições tocando na tecla durante cerca de 3 segundos.

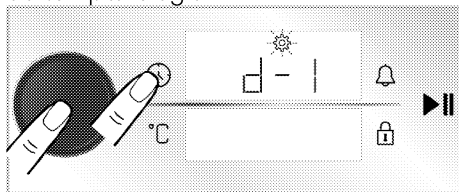
» É exibida a contagem decrescente 3-2-1. Quando a contagem decrescente terminar, o menu de definições é ativado.



2. Rodar o botão de controle do forno para a direita/esquerda até que “d-1”, “d-2” ou “d-3” apareçam no visor de tempo/relógio.



3. Ativar a definição do brilho tocando a tecla ou premindo o botão de controle do forno.
» O símbolo começa a piscar no visor do tempo/relógio.




4. Definir o nível do brilho pretendido rodando o botão de controle do forno para a direita/esquerda.
5. Confirmar o nível de brilho selecionado tocando a tecla ou premindo o botão de controle do forno.

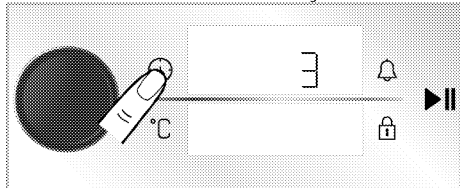
Definir a função do pré-aquecimento rápido (Acelerador)


Pode utilizar automaticamente a cozedura com a função de pré-aquecimento no seu produto. Para este fim deve ativar a definição de pré-aquecimento rápido. O seu forno deve

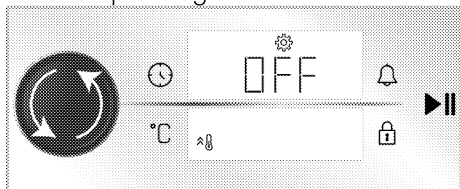
ser desligado para realizar esta operação.


1. Enquanto o seu forno estiver desligado (quando a hora do dia for exibida no visor), ativar o menu de definições tocando na tecla  durante cerca de 3 segundos.


» É exibida a contagem decrescente 3-2-1. Quando a contagem decrescente terminar, o menu de definições é ativado.

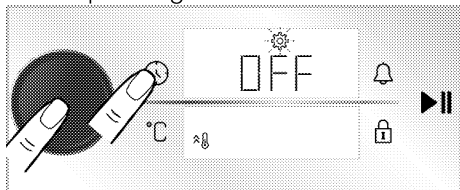


2. Rodar o botão de controlo do forno para a direita/esquerda até que o símbolo  e "OFF" apareça no visor do tempo/relógio.

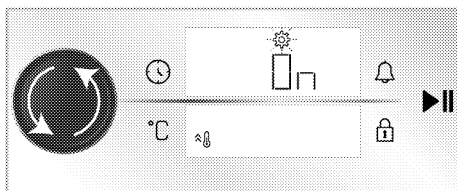



3. Ativar a definição do pré-aquecimento rápido (intensificador) tocando a tecla  ou premindo o botão de controlo do forno.

» O símbolo  começa a piscar no visor do tempo/relógio.



4. Rodar o botão de controlo do forno para a direita/esquerda para alterar a definição "OFF" exibida no visor do tempo/relógio para a definição "ON".




5. Confirmar a definição do pré-aquecimento rápido (intensificador) tocando a tecla  ou premindo o botão de controlo do forno.

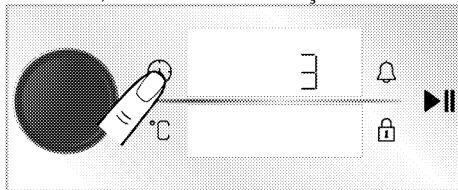
i Pode desativar a definição de pré-aquecimento com o mesmo procedimento. Colocando-no na definição "OFF", pode cancelar a definição de pré-aquecimento rápido.


Alterar a hora do dia :


para alterar a hora do dia que definiu anteriormente,

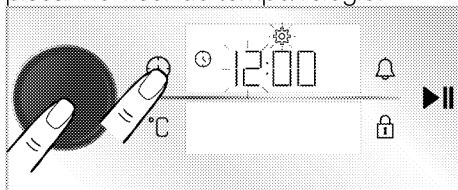
1. Enquanto o seu forno estiver no modo em espera (quando a hora do dia for exibida no visor), ativar o menu de definições tocando na tecla  durante cerca de 3 segundos.


» É exibida a contagem decrescente 3-2-1. Quando a contagem decrescente terminar, o menu de definições é ativado.




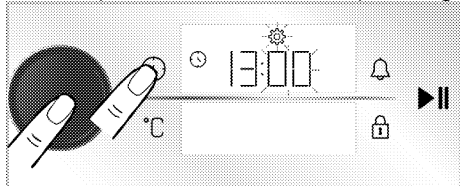
2. Premir o botão de controlo do forno ou tocar a tecla  para ativar o campo da hora.


» O campo da hora e o símbolo  fica a piscar no visor do tempo/relógio.




3. Definir a hora rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda e premir o botão de controlo do forno ou tocar a tecla  uma vez para ativar o campo do minuto.

» O campo do minuto e o símbolo  ficam a piscar no visor do tempo/relógio.





4. Definir o minuto rodando o botão de controlo do forno para a direita/esquerda. Confirmar a definição do tempo premindo o botão de controlo do forno ou tocando na tecla .



» A hora do dia é definida e o símbolo  aparece no visor do tempo/relógio sempre ativado.

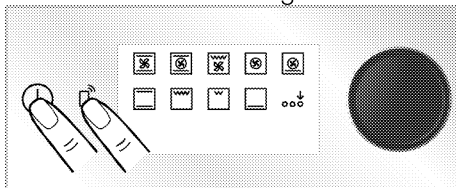
Ligar o forno a uma rede sem fios e abrir a aplicação HomeWhiz.

Podemos ligar o seu forno a uma rede sem fios e controlar o mesmo através da aplicação "HomeWhiz" com um dispositivo inteligente. Para este fim, deve instalar primeiro a aplicação HomeWhiz no seu dispositivo inteligente. A aplicação "HomeWhiz" está disponível nos sistemas operativos móveis IOS e Android.

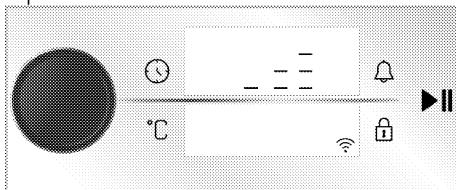
 Depois de transferir a aplicação "HomeWhiz" deve seguir as instruções na aplicação para criar a sua casa.

 Pode completar o procedimento para ligar o seu forno a uma rede sem fios e para ativar o controlo remoto do forno seguindo as instruções fornecidas na aplicação.


1. Para colocar o forno no modo de configuração, enquanto o forno está desligado (quando a hora do dia é exibida no visor), tocar simultaneamente nas teclas  e  durante cerca de 3 segundos.



» Quando o forno muda para o modo de configuração, é exibida no visor uma animação na qual estão algumas linhas a piscar.







2. Abrir a aplicação "HomeWhiz" que instalou no seu dispositivo inteligente. Depois de criar a sua casa, selecionar o forno nos aparelhos da cozinha e inserir o número de stock do seu produto na aplicação e seguir os passos descritos na aplicação.





 O número de stock do seu aparelho é o número que começa com "77" localizado por baixo da capa frontal do manual.





3. Completar a apresentação do seu forno na aplicação seguindo as instruções fornecidas na aplicação.

Ativar o controle remoto do forno.

Depois de apresentar o seu forno à aplicação "HomeWhiz", para permitir que o controle remoto:



1. Tocar uma vez a tecla  enquanto o símbolo  é exibido no visor.
- » O símbolo  deve ser exibido no visor em conjunto com o símbolo .

i Se o símbolo não for exibido , tocar a tecla  até que o símbolo  seja exibido no visor. Se não tiver apresentado o seu aparelho à aplicação HomeWhiz, o símbolo  pisca uma vez e é ouvido um sinal de erro.

i Se o símbolo  for exibido no visor, mas se for ouvido um sinal de erro quando a tecla  for premida e se o símbolo  não for exibido ou o símbolo  piscar no visor, verificar a ligação à Internet do seu aparelho. Se a ligação à Internet estiver OK e o problema persistir, repetir os passos para a instalação.

Excluir a correspondência de um forno ligado à aplicação "Homewhiz"

Depois de adicionar o seu produto à aplicação "HomeWhiz", a conta de utilizador que usou para a "HomeWhiz" ajusta as informações do seu produto. Para excluir uma correspondência devido à perda de acesso à conta que usa na aplicação ou por outros motivos, devem ser tomadas as seguintes ações.

1. Com o produto desligado (enquanto a hora do dia aparece no visor), tocar nas teclas  e  durante aproximadamente 5 segundos.
» Aparece no visor uma contagem regressiva a partir de 5.
2. Depois de concluída a contagem regressiva, aparecerá no visor uma animação de exclusão.
3. Depois de concluído o processo de exclusão de correspondência sem qualquer problema, será ouvido um sinal sonoro e o forno será reiniciado.
- i** Se houver um problema ao excluir uma correspondência e o processo não puder ser concluído, será ouvido um som de erro.
4. Depois de concluída a exclusão, pode ligar de novo o produto à sua conta "HomeWhiz".

Declaração de Conformidade

Arçelik A.Ş. Declara por este meio que este aparelho está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE. Uma Declaração de Conformidade DER detalhada pode ser encontrada online em support.beko.com entre os documentos adicionais na página do produto para o seu aparelho.



Banda de 2,4 GHz: 100 mW máx.

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.

- Formas de metal, cerâmica e vidro aumentam o tempo de cozimento e a superfície inferior dos alimentos pastéis não douram uniformemente.
- Se usar papel de cozinha durante o cozimento, pode ocorrer um pouco de escurecimento na superfície inferior dos alimentos. Nesse caso, pode ser necessário estender o tempo de cozimento em cerca de 10 minutos.
- Os valores especificados na tabela de cozedura são determinados em resultado dos testes realizados nos nossos laboratórios. Os valores adequados para si podem ser diferentes destes valores.
- Colocar os seus alimentos na prateleira apropriada recomendada na tabela de cozedura. Considerar a prateleira inferior do forno como a prateleira 1.

Dicas para fazer bolos

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

temperatura e aumente o tempo de cozimento.

- Se 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.

Tabela de cozedura para bolos e alimentos de forno

Sugestões para cozinhar em bandeja única

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bolos no tabuleiro	Tabuleiro normal*	Aquecimento superior e inferior	3	180	30 ... 40
Volos na forma	Forma para bolo na grelha de arame**	Aquecimento ventilado	2	180	30 ... 40
Bolos pequenos	Tabuleiro normal*	Aquecimento superior e inferior	3	160	25 ... 35
	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado	3	150	25 ... 35
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame**	Aquecimento superior e inferior	2	150	30 ... 40
	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame**	Aquecimento ventilado	2	150	35 ... 45
Biscoito	Tabuleiro para produtos de pastelaria*	Aquecimento superior e inferior	3	170	25 ... 35
	Tabuleiro para produtos de pastelaria*	Aquecimento ventilado	3	170	20 ... 30
Pastelaria com massa	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado inferior/superior	2	180	35 ... 45
Pastelaria rica	Tabuleiro normal*	Aquecimento superior e inferior	2	200	20 ... 30
	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado	3	180	20 ... 30
Pão integral	Tabuleiro normal*	Aquecimento superior e inferior	3	200	30 ... 40
	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado	3	200	30 ... 40
Lasanha	Forma retangular em metal / vidro na grelha de arame**	Aquecimento superior e inferior	2 ou 3	200	30 ... 40
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame**	Aquecimento superior e inferior	2	180	50 ... 65
	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame**	Aquecimento ventilado	3	170	50 ... 65

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Pizza	Tabuleiro normal*	Aquecimento superior e inferior	3	280	5 ... 9
	Tabuleiro normal*	Função pizza	2	280	5 ... 10

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

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

Sugestões para cozinhar com duas bandejas

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Bolos pequenos	2 – Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado	2 – 4	150	25 ... 35
	4 – Tabuleiro para produtos de pastelaria*				
Biscoito	2 – Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado	2 – 4	170	25 ... 35
	4 – Tabuleiro para produtos de pastelaria*				
Pastelaria com massa	1 – Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado	1 – 4	180	40 ... 50
	4 – Tabuleiro para produtos de pastelaria*				
Pastelaria rica	2 – Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado	2 – 4	180	20 ... 30
	4 – Tabuleiro para produtos de pastelaria*				

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

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

Tabela de cozedura para Aquecimento ventilado ecológico - função de funcionamento

- Não alterar a temperatura de cozedura depois de a cozedura começar em Aquecimento ventilado ecológico - função de funcionamento.
- Não abrir a porta do durante a cozedura em Aquecimento ventilado ecológico - função de funcionamento. Se a porta não for aberta, a temperatura interior é otimizada para poupar energia e pode ser diferente do visor.
- Não pré-aqueça no modo Aquecimento ventilado ecológico.

Sugestões para cozinhar em bandeja única

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Bolos pequenos	Tabuleiro normal*	3	160	25 ... 35
Biscoito	Tabuleiro normal*	3	180	25 ... 35
Pastelaria com massa	Tabuleiro normal*	3	200	45 ... 55
Pastelaria rica	Tabuleiro normal*	3	200	35 ... 45

* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

Carne, peixe e aves

Os pontos principais sobre assar

- 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.
- Cozinhe os alimentos recomendados na mesa de cozimento em uma única bandeja.

Tabela de cozedura para carne, peixe e aves

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Bife (inteiro) / Assar (1 kg)	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado inferior/superior	3	15 mins. 250/max, depois 180 ... 190	60 ... 80
Pernil de borrego (1.5 - 2.0 kg)	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado inferior/superior	3	170	85 ... 110
Frango assado (1.8-2 kg)	Grelha de arame* Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Aquecimento ventilado inferior/superior	2	15 mins. 250/max, depois 190	60 ... 80
	Grelha de arame* Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior	Função "3D"	2	15 mins. 250/max, depois 190	60 ... 80
Peru (5.5 kg)	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado inferior/superior	1	25 mins. 250/max, depois 180 ... 190	150 ... 210

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

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

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

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.

Tabela 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.

Testar os alimentos

- Os alimentos nesta tabela de cozedura são preparados de acordo

com a norma EN 60350-1 para facilitar o teste do produto para fins de controlo.

Tabela de cozedura para alimentos de teste

Sugestões para cozinhar em bandeja única

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Biscoito amanteigado (biscoito doce)	Tabuleiro normal*	Aquecimento superior e inferior	3	140	20 ... 30
	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado	3	140	15 ... 25
Bolos pequenos	Tabuleiro normal*	Aquecimento superior e inferior	3	160	25 ... 35
	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado	3	150	25 ... 35
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame**	Aquecimento superior e inferior	2	150	30 ... 40
	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame**	Aquecimento ventilado	2	150	35 ... 45
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame**	Aquecimento superior e inferior	2	180	50 ... 65
	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame**	Aquecimento ventilado	3	170	50 ... 65

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
-----------	-----------------------	-------------------------	------------------------------	------------------	----------------------------------

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

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

Sugestões para cozinhar com duas bandejas

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
-----------	-----------------------	-------------------------	------------------------------	------------------	----------------------------------

Biscoito amanteigado (biscoito doce)	2 –Tabuleiro normal* 4 –Tabuleiro para produtos de pastelaria*	Aquecimento ventilado	2 – 4	140	15 ... 25
--------------------------------------	---	-----------------------	-------	-----	-----------

Bolos pequenos	2 –Tabuleiro normal* 4 –Tabuleiro para produtos de pastelaria*	Aquecimento ventilado	2 – 4	150	25 ... 35
----------------	---	-----------------------	-------	-----	-----------

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!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode causar manchas permanentes.
- O aparelho deve ser cuidadosamente limpo e seco após cada funcionamento. Portanto, os resíduos de alimentos devem ser facilmente limpos e deve ser evitado que estes resíduos se queimem quando o produto for usado novamente mais tarde. Portanto, a vida útil do aparelho estende-se e diminuem os problemas frequentemente enfrentados.
- 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, desincrustantes ou objetos afiados durante a limpeza.
- Não há necessidade de um agente de limpeza especial para a limpeza após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar com um pano de microfibras.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.

- Não lavar qualquer componente do seu aparelho na máquina de lavar loiça.

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 pegas.
- A superfície em inox ou aço inoxidável pode com o tempo mudar de cor. Isto é normal. Após cada utilização, limpar com um detergente adequado para as superfícies em inox ou aço inoxidável.
- Limpar com um pano macio embebido e detergente líquido adequado para superfícies em inox, tendo o cuidado de limpar num único sentido.
- Remover de imediato as manchas de calcário, óleo, amidos, leite e proteínas das superfícies de inox-aço inoxidável e vidro. As manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.

Superfícies esmaltadas

- Após cada utilização, limpar as superfícies esmaltadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar as mesmas com um pano seco.
- Se o seu produto tiver 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”)
- Para manchas persistentes, pode-se usar o produto de limpeza de forno e grelhas recomendado no sítio web da marca do seu produto e uma esponja de limpeza que não risque. Não usar um produto de limpeza de fornos externo.

- 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 o aparelho usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano de microfibra específico para superfícies de vidro e secar o mesmo com um pano seco de microfibra.
- Se após a limpeza ainda existir detergente residual, deve limpar o mesmo com água fria e secar com um pano de microfibra limpo e seco. Os resíduos do detergente residual podem danificar a superfície de vidro da próxima vez que for utilizada.
- Em circunstância alguma os resíduos secos na superfície de vidro devem ser limpos com facas de serrilha, palha de aço ou utensílios semelhantes para raspar.
- Pode remover as manchas de calcário (manchas amarelas) na superfície de

vidro com soluções descalcificadoras existentes no mercado, com uma solução descalcificante como vinagre ou sumo de limão.

- Se a superfície estiver muito suja, aplicar a solução de limpeza sobre a mancha com uma esponja e aguardar o tempo necessário para que a mesma atue devidamente. Nunca limpar a superfície de vidro com um pano húmido.
- As descolorações e as manchas na superfície de vidro são normais e não podem ser consideradas defeitos.

Peças em plástico e superfícies pintadas

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

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 com o botão de controlo, deve limpar o painel e os botões com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Não remover os botões e os vedantes que se encontram por baixo para limpar o painel de controlo. O painel de controlo e os botões podem ficar danificados.

- Enquanto estiver a limpar os painéis de inox com o botão de controlo, não usar soluções de limpeza para inox em volta dos botões. Os indicadores em volta dos botões pode ficar apagados.
- Limpar os painéis táteis 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.

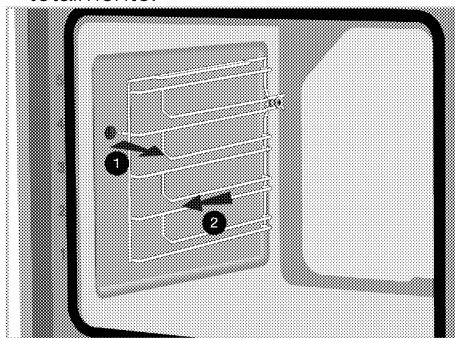
As paredes laterais na zona de cozedura podem apenas ser revestidas com paredes de esmalte ou catalíticas. Varia de acordo com o modelo. Se existir uma parede catalítica, consultar a secção das “Paredes catalíticas” para informação.

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 direção oposta.

2. Puxar a prateleira de arame de aço em direção a si para a remover totalmente.



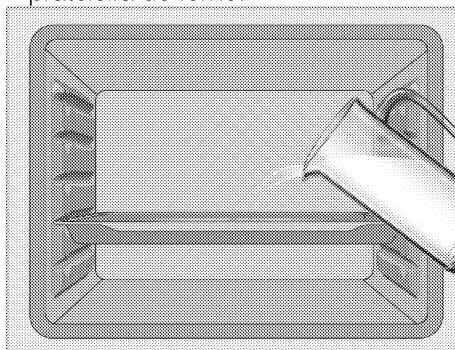
3. Para voltar a colocar as prateleiras, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu as mesmas a partir do fim para o princípio, respetivamente.

Limpeza fácil a vapor

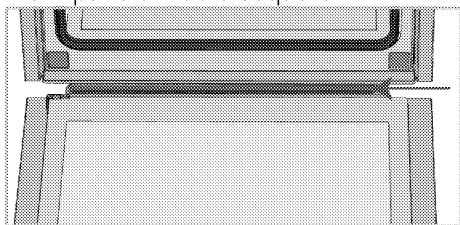
Variam dependendo do modelo do produto. Podem não estar disponíveis no seu produto.

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. Defina o forno para o modo "Aquecimento inferior" e funcione a 100 °C por 20 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.
6. Variam dependendo do modelo do produto. Podem não estar disponíveis no seu produto. Depois da condensação no forno, pode haver água ou humidade no tubo da conduta por baixo do forno. Após o uso, limpe este canal da piscina com um pano úmido e seque-o..



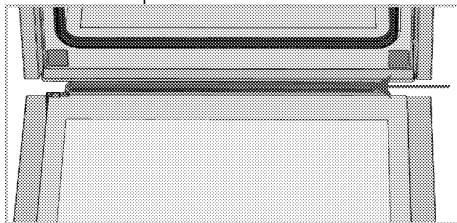
Abrir a porta e limpar as superfícies interiores do forno com uma esponja ou pano humedecido.

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.

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 está na piscina na base do forno para amolecer resíduos / sujeira levemente formados dentro da cavidade do forno irá evaporar e condensar na cavidade do forno e no vidro interno da porta do forno, portanto a água pode pingar quando a porta do forno é aberta. Limpe a condensação assim que a porta do forno for aberta.

Variam dependendo do modelo do produto. Podem não estar disponíveis no seu produto. Depois da condensação no forno, pode haver água ou humidade no tubo da conduta por baixo do forno. Após o uso, limpe este canal da piscina com um pano úmido e seque-o.



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.

i O vidro interior da porta do forno está revestido com um material fácil de limpar. Não usar soluções de limpeza abrasivas agressivas, raspadores metálicos, materiais de lã de aço ou lixívia.

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. Limpar o vidro com vinagre e depois enxaguar o mesmo para remover resíduos de calcário que possam permanecer no forno.

Remover a porta do forno

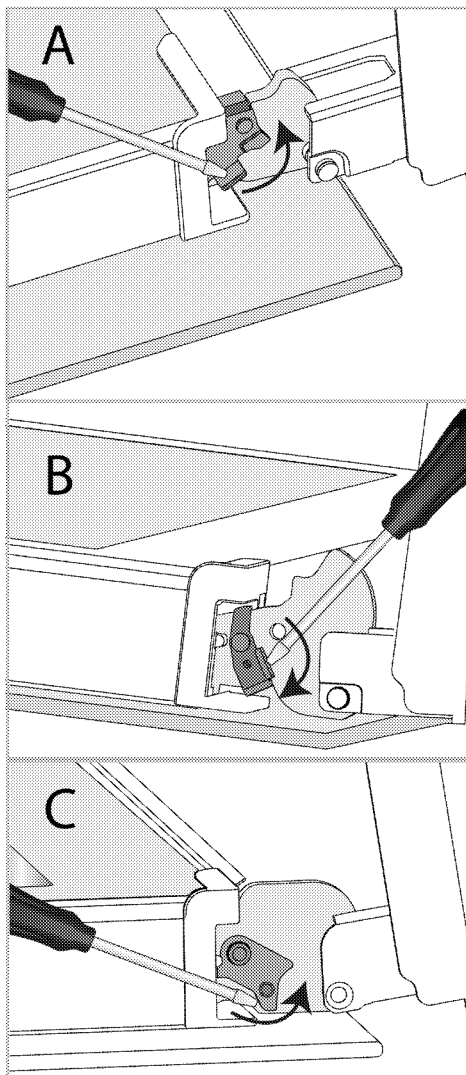
1. Abrir a porta do forno
2. Abrir os cliques na cavidade da dobradiça da porta frontal no lado direito e esquerdo premindo para baixo conforme mostrado na imagem.

O tipo de dobradiça (A), (B), (C) varia de acordo com o modelo do produto. As figuras abaixo mostram como abrir todos os tipos de dobradiça.

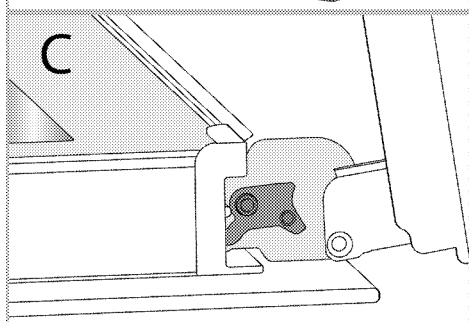
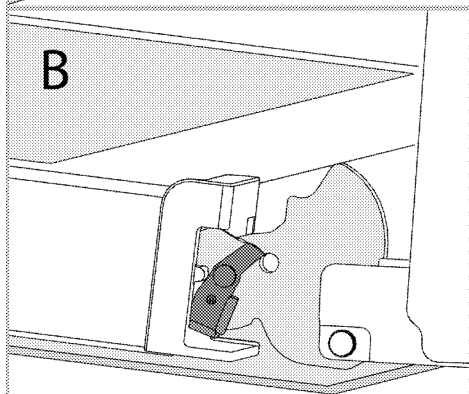
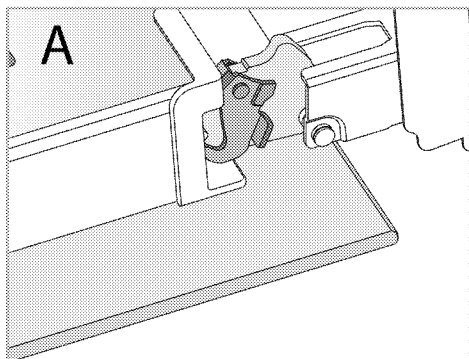
(A) tipo de dobradiça está disponível em tipos de portas normais.

(B) tipo de dobradiça está disponível em tipos de porta de fechamento suave.

(C) tipo de dobradiça está disponível em tipos de porta de abertura / fechamento suave.

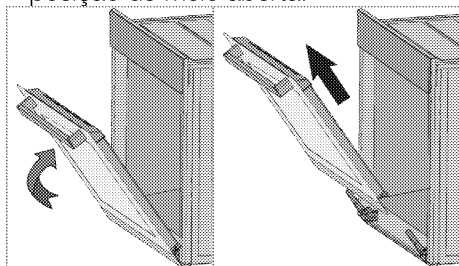


Bloqueio da dobradiça - posição fechada



Bloqueio da dobradiça - posição aberta

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



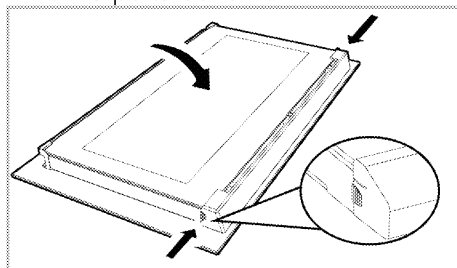
4. Puxar a +porta removida para cima para a libertar das dobradiças da direita e da esquerda e remover a mesma.

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.

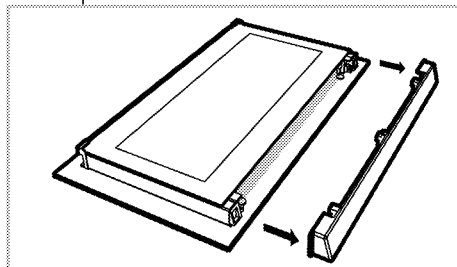
Remover o vidro interior da porta do forno

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

1. Abrir a porta do forno

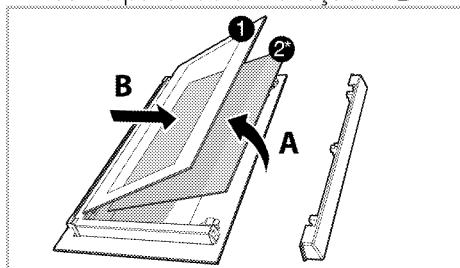


2. Puxar em direção a si, o componente de plástico, encaixado na secção superior da porta frontal, premindo simultaneamente nos pontos de pressão de ambos os lados do componente e remova o mesmo.



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 plástico 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.

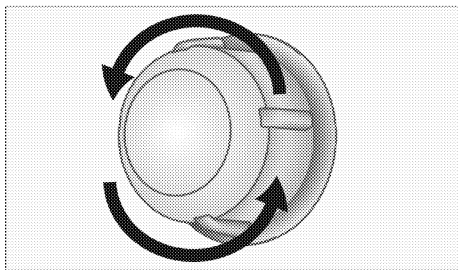
Limpar a lâmpada do forno

⚠ Advertências gerais

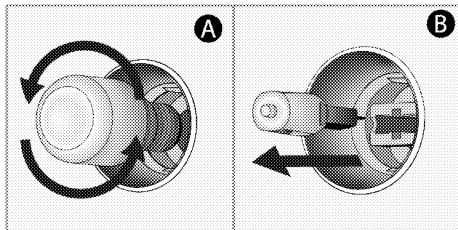
- Para evitar o risco de choque elétrico antes de substituir a lâmpada do forno, desligar o conector elétrico e deixar que o forno arrefeça. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Neste forno, utiliza-se uma lâmpada incandescente com potência inferior a 40 W, altura inferior a 60 mm, diâmetro inferior a 30 mm ou uma lâmpada halógena com casquilho tipo G9, potência inferior a 60 W. As lâmpadas são adequadas para operação em temperaturas acima de 300 ° C. As lâmpadas do forno podem ser obtidas nos Agentes de Serviço Autorizados ou em um técnico licenciado.
- 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.



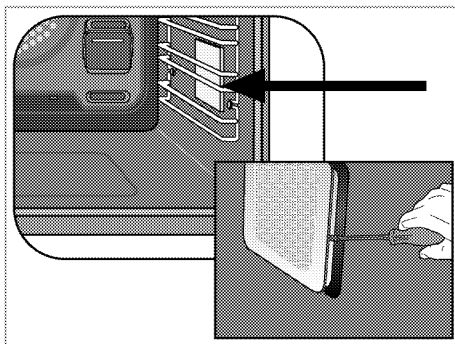
3. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



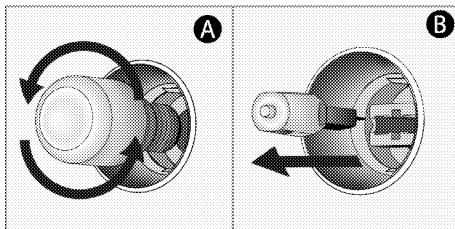
4. Voltar a colocar a tampa de vidro.

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.

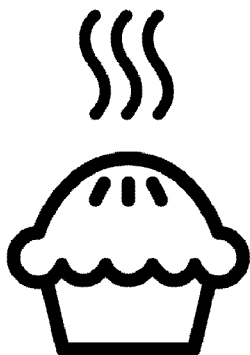
- Pode não estar definido para uma determinada função de cozedura e/ou temperatura. >>> *Colocar o forno a uma determinada função de cozedura e/ou temperatura.*
- Nos modelos equipados com um temporizador, o temporizador não está regulado. >>> *Ajustar a hora.*
- Interrupção da alimentação. >>> *Verificar 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.*



Vstavaná rúra
Používateľská príručka



SK

Vážení zákazník,

Pred použitím produktu si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu.

Beko ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok. Chcelo by sme, aby vám tento výrobok vysokej kvality a technológie ponúkol čo najlepšiu účinnosť. Preto si pred použitím produktu dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu a ďalšiu dokumentáciu a uschovajte si ich ako referenciu. Ak postúpите produkt niekomu inému, poskytnite mu aj tento návod na obsluhu. Riadte sa pokynmi a berte na vedomie všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na obsluhu.

Venujte pozornosť všetkým informáciám a upozorneniam v návode na obsluhu. Takto ochránite seba a produkt pred nebezpečenstvom, ktoré môže vzniknúť.

Návod na obsluhu si uschovajte. Ak postúpите produkt niekomu inému, poskytnite mu aj tento návod na obsluhu.

Návod na obsluhu obsluhuje nasledovné symboly:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.

UPOZORNENIE Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok materiálne poškodenie produktu alebo jeho prostredia.



Nebezpečenstvo, ktoré môže spôsobiť popáleniny v dôsledku kontaktu s horúcimi povrchmi.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



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

1 Bezpečnostné pokyny	4	4 Prvé použitie	22
Účel použitia	4	Prvé nastavenie času	22
Bezpečnosť detí, citlivých ľudí a domácich zvierat	5	Prvé čistenie.....	22
Elektrická bezpečnosť	5	5 Práca s rúrou	24
Bezpečnosť pri preprave.....	7	Všeobecné informácie o použití rúry	24
Bezpečnosť týkajúca sa inštalácie	7	Prevádzka ovládacej jednotky rúry	24
Bezpečné použitie.....	7	Nastavenia.....	29
Výstrahy týkajúce sa teploty	8	6 Všeobecné informácie o varení	35
Použitie príslušenstva	8	Všeobecné varovania týkajúce sa varenia v rúre	35
Bezpečnosť varenia.....	9	Pečivo a jedlá z rúry	35
Údržba a čistenie	9	Mäso, ryby a hydina.....	38
2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia	11	Gril 39	
Regulácia odpadu	11	Testovanie potravín.....	40
V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov.....	11	7 Údržba a starostlivosť	42
Likvidácia obalového materiálu	11	Všeobecné informácie o čistení.....	42
Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti	11	Čistenie príslušenstva	43
3 Váš produkt	13	Čistenie ovládacieho panela	43
Predstavenie produktu.....	13	Čistenie vnútorného priestoru rúry (priestor na varenie).....	43
Úvod a používanie kontrolného panelu produktu	14	Jednoduché čistenie parou	44
Ovládanie rúry.....	14	Čistenie dvierok rúry	45
Prevádzkové funkcie rúry	16	Odstránenie vnútorného skla dvierok rúry	46
Príslušenstvo k produktu.....	18	Čistenie žiarovky v rúre	47
Použitie príslušenstva produktov.....	19	8 Riešenie problémov	49
Technické špecifikácie	21		

1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu chrániť sa pred rizikom zranenia osôb alebo poškodeniu majetku.
 - Ak je produkt presunutý inej osobe alebo sa používa z druhej ruky, s produktom by sa mali dodať návod na použitie, štítky produktu a iné príslušné dokumenty a príslušenstvo.
 - Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za akékoľvek škody, ktoré sa môžu vyskytnúť následkom nedodržania týchto inštrukcií.
 - Nedodržanie týchto inštrukcií bude mať za následok stratu záruky.
 - **⚠** Montáž a opravné práce vždy vykonáva výrobca, autorizovaný servis alebo osoba určená dovozcom.
 - **⚠** Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
 - **⚠** Neopravujte ani nevymieňajte žiadne súčasti spotrebiča, pokiaľ to nie je výslovne uvedené v návode na obsluhu.
 - **⚠** Na produkte nevykonávajte žiadne technické úpravy.
- ### **⚠ Účel použitia**
- Tento výrobok je určený pre domáce použitie. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
 - Nepoužívajte produkt v záhradách, na balkónoch a iných vonkajších priestoroch. Spotrebič je určený na použitie v kuchyniach pre domácnosti a zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach.
 - **VÝSTRAHA:** Tento produkt by sa mal používať len na účely varenia. Nemal by sa používať na iné účely, ako je vyhrievanie miestnosti.
 - Rúru je možné používať na rozmrazovanie, pečenie, smaženie a grilovanie jedál.
 - Tento produkt by sa nemal používať na vyhrievanie, vyhrievanie doskou, nemali by sa vešať uteráky a oblečenie na držadlo za účelom ich vysušenia.

Bezpečnosť detí, citlivých ľudí a domácich zvierat

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a viac, a ľudia, ktorí sú majú handicap fyzických, zmyslových alebo mentálnych schopností, alebo nedostatočné skúsenosti a znalosti, a musia byť pod neustálym dohľadom alebo zaškolení ohľadne bezpečného použitia a rizík, týkajúcich sa produktu.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a použiteľskú údržbu nesmú vykonávať deti, kým niekto nemá nad nimi dohľad.
- Tento produkt nesmú používať ľudia so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo mentálnou kapacitou (vrátane detí), kým nie sú pod dohľadom alebo im nie sú poskytnuté potrebné inštrukcie.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s týmto prístrojom.
- Elektrické spotrebiče sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a

domáce zvieratá sa nesmú hrať so spotrebičom, škriabať sa naň ani do neho.

- Nedávajte na spotrebič predmety, ktoré môžu dočiahnuť deti.
- **VÝSTRAHA:** Počas použitiamôžu byť dostupné povrchy spotrebiča horúce. Nepúšťajte k spotrebiču deti.
- Udržujte všetok obalový materiál mimo dosahu detí. Je prítomné riziko zranenia a udusenía.
- Keď sú dvierka otvorené, nedávajte na ne ťažké predmety ani nedovoľte, aby si na ne deti sadali. Môžete spôsobiť, že rúra sa prevráti alebo sa poškodia závesi dverí.
- (Ak má váš produkt zástrčku) Z dôvodu bezpečnosti detí odpojte napájanie a znefunkčnite spotrebič predtým, ako ho zlikvidujete.

Elektrická bezpečnosť

- Pripojte spotrebič k uzemnenej zásuvke chránenej poistkou s hodnotami uvedenými na typovom štítku. Inštaláciu uzemnenia nechajte správne vykonať kvalifikovanému

elektrikárovi. Spotrebič nepoužívajte bez uzemnenia v súlade s miestnymi / národnými smernicami.

- Zásuvka alebo elektrické pripojenie spotrebiča by malo byť na ľahko dostupnom mieste (kde by nebolo zasiahnuté plameňom zo sporáka). Ak toto nie je možné, mal by byť prítomný mechanizmus (poistka, spínač, vypínač atď.) na elektrickej inštalácii, ku ktorému je spotrebič pripojený, v súlade s elektrickými nariadeniami a s oddelenými všetkými pólmi siete.
- Tento spotrebič nie je možné pripojiť k rozvodu počas inštalácie, opravy a prepravy.
- Spotrebič zapojte do zásuvky, ktorá vyhovuje hodnotám napätia, prúdu a frekvencie uvedeným na typovom štítku.
- (Ak váš výrobok nemá napájací kábel) Použite len pripojovací kábel, špecifikovaný v časti „Technické špecifikácie“.
- Nedovoľte, aby sa napájací kábel skrútil za spotrebičom. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel by sa nemal ohnúť, zlomiť a prísť do kontaktu s akýmkoľvek zdrojom tepla.
- Počas prevádzky rúry bude zadný povrch horúci tiež. Napájacie káble sa nesmú dotýkať zadného povrchu, pripojenia sa môžu poškodiť.
- Dbajte, aby sa elektrické káble neskrútili do dverí rúry a prechádzali cez ne nad horúcim povrchom. Môžete spôsobiť, že rúra sa zskratuje a ako výsledok zapletenia káblov vznikne požiar.
- Používajte len originálny kábel. Nepoužívajte prerazaný alebo poškodený kábel a predlžovacie vedenie.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis, alebo osoba, ktorú špecifikuje dovozná spoločnosť, aby sa predišlo možným nebezpečiam.
- **VÝSTRAHA:** Pred výmenou lapmy v rúre sa ubezpečte, či je spotrebič odpojený od hlavného napájania, aby ste sa vyhli riziku úrazu elektrickým prúdom. Odpojte spotrebič alebo vypnite positku na krabici s ističmi.

(Ak má váš produkt zástrčku)

- Spotrebič nepripájajte do zásuvky, ktorá je uvoľnená, prečnieva zo steny, je puknutá, znečistená, zaolejovaná, je tam riziko kontaktu s vodou (napr voda, ktorá môže vytekať z počítadla).
- Nedotýkajte sa zástrčky mokrými rukami! Pri odpájaní nedržte kábel, vždy držte za zásuvku.
- Ubezpečte sa, či je zástrčka spotrebiča bezpečne pripojená do zásuvky, aby ste sa vyhli oblúku.

Bezpečnosť pri preprave

- Pred prepravou výrobok odpojte od elektrickej siete.
- Výrobok je ťažký, na jeho prenos buďte aspoň dvaja.
- Na prepravu alebo pohybovanie výrobku nepoužívajte dvierka a/alebo rukoväť.
- Na výrobok nedávajte žiadne predmety a prenášajte ho vo zvislej polohe.
- Ak potrebujete výrobok prepraviť, zabaľte ho do obalového materiálu z bublinkovej fólie alebo hrubej lepenky a pevne ho prilepte.

Výrobok pevne zaistíte páskou, aby ste zabránili poškodeniu odnímateľných alebo pohyblivých častí výrobku.

- Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či sa počas prepravy nepoškodil.

Bezpečnosť týkajúca sa inštalácie

- Pred inštaláciou produktu ho skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je produkt poškodený, neinštalujte ho.
- Produkt neinštalujte do blízkosti zdrojov tepla (radiátory, sporáky, atď.).
- Udržiavajte všetky vetracie prieduchy okolo produktu otvorené.
- Na predchádzanie prehriatia by sa produkt nemal inštalovať za dekoratívne dvere.

Bezpečné použitie

- Po každom použití sa presvedčte, či je spotrebič vypnutý.
- Ak nepoužívate spotrebič dlhší čas, vypnite ho a odpojte poistku z poistkovej skrinky.

- Neprevádzkujte pokazený alebo poškodený spotrebič. Odpojte elektrické / plynové pripojenia spotrebičov, ak nejaké sú a zavolajte autorizovaný servis.
 - Nepoužívajte spotrebič, ak sú predné sklenené dvierka odstránené alebo poškodené.
 - Neškrabte sa na spotrebič v žiadnom prípade.
 - Nepoužívajte spotrebič v situáciách, keď nemáte čistý úsudok, ako pri použití drog a / alebo alkoholu.
 - Horľavé predmety, ktoré sa držia v oblasti varenia sa môžu chytiť horieť. Nikdy neskladujte horľavé predmety v oblasti varenia.
 - Nepoužívajte držadlo rúry ako sušičku. Keď používate spotrebič, nevesajte naň uteráky, rukavice alebo podobné textilie.
 - Pri otváraní a zatváraní dvierok sa záves dvierok spotrebiča posúva. Pri otváraní / zatváraní dvierok nedržte časť so závesmi.
- môžu byť jeho nekryté časti horúce. Nedotýkajte sa produktu ani výhrevných prvkov. Deti do 8 rokov by sa nemali zdržovať v blízkosti produktu bez prítomnosti dospelých.
- Nedávajte horľavé / výbušné materiály do blízkosti produktu, pretože jeho časti môžu byť počas prevádzky horúce.
 - Udržujte sa ďalej od otvorených dvierok rúry, aby ste sa nenadýchali pary. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a / alebo očiach.
 - Produkt môže byť počas použitia horúci. Nedotýkajte sa horúcich oddielov, častí vnútra, vyhrievacích prvkov, atď.
 - Pri umiestnení pokrmu do rúry, jeho vyberaní, atď. vždy používajte tepluodolné rukavice.

Výstrahy týkajúce sa teploty

- **VÝSTRAHA:** Počas prevádzkovania produktu

Použitie príslušenstva

- Je dôležité, aby drôterná mriežka a podnos boli umiestnené v drôtených policiach. Ak chcete podrobné informácie, pozrite si časť „Použitie príslušenstvo“.

- Príslušenstvo môže poškodiť sklo dvierok pri ich zatváraní. Príslušenstvo vždy zatlačte na koniec oblasti varenia.



Bezpečnosť varenia

- Pri použití alkoholu v súvislosti s jedlom buďte opatrení. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a keď príde do kontaktu s horúcimi povrchmi, môže vzniknúť požiar.
- Odpad z pokrmov, olej, atď. vo varnej oblasti môže spôsobiť požiar. Pred varením odstráňte takéto hrubé nečistoty.
- Riziko otrávenia jedlom: Nedržte jedlo v rúre viac, ako hodinu pred a po varení. Inak to môže spôsobiť otravu jedlom alebo chorobu.
- Nezohrievajte uzavreté plechovky a sklenené poháre. Vytvorený tlak môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Dajte masť odolný papier do varného zariadenia alebo na príslušenstvo rúry (podnos, drôtený grill, atď.) s jedlom a do predhriatej rúry. Vyberte zvyšný masť odolný papier, prečnievajúci z príslušenstva alebo nádoby, aby ste sa vyhli riziku dotknutia sa ohrievacích prvkov rúry. Nikdy nepoužívajte masť odolný papier pri teplote vyššej ako je maximálna teplota použitia, špecifikovaná pre masť odolný papier, ktorý používate. Nikdy neoužívajte masť odolný papier na základni rúry.
- Varné podnosy, tanierne alebo hliníkové fólie nedávajte priamo na spodnú časť rúry. Nazbierané teplo môže poškodiť základňu rúry.
- Počas grilovania zavrite dvierka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie!
- Pokrm, ktorý nie je vhodný na grilovanie predstavuje riziko požiaru. Grilujte len jedlo, ktoré je vhodné pre silný plameň grilu. Nedávajte jedlo príliš ďaleko v zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšia oblasť a masť jedlá môžu spôsobiť požiar.



Údržba a čistenie

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Je tu nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Výrobok nečistite parnými čističmi, pretože by to mohlo spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Na čistenie skla predných dvierok rúry / (ak sú prítomné) skla horných dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu alebo bieliace materiály. Tieto materiály môžu spôsobiť poškrabanie a rozbitie sklenených povrchov.
- Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Vlhký a znečistený povrch môže spôsobiť problémy pri ovládaní funkcií.

2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia

Regulácia odpadu

V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EU). Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenou na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady. Správna likvidácia použitého prístroja pomáha predchádzať možným negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie ľudí.

V súlade s Obmedzením používania niektorých nebezpečných látok v elektronických a elektrických zariadeniach:

Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ). Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácnosti.

Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti

Informácie o energetickej účinnosti podľa EU 66/2014 nájdete na informačnom liste výrobku, ktorý je súčasťou výrobku. Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať produkt ekologicky a úsporne:

- Pred varením zamrznuté jedlo rozmrazte.
- V rúre použite tmavé alebo glazúrované nádoby, ktoré lepšie prepúšťajú teplo.
- Produkt vypnite 5 až 10 minút predtým, ako uplynie čas na varenie pre predĺžené varenie. Teraz môžete ušetriť 20 % elektriny pomocou výhrevu.
- Ak je to špecifikované v recepte alebo používateľskom manuále, vždy predhrievajte. Počas varenia neotvárajte dverka rúry často.
- Dverka rúry pri varení pomocou prevádzkovej funkcie "Ekologické ohrevanie ventilátorom,, neotvárajte. Ak dverka nie sú otvorené, teplota vnútra sa optimalizuje na prevádzkovú funkciu "Ekologické ohrevanie ventilátorom" a táto teplota sa môže

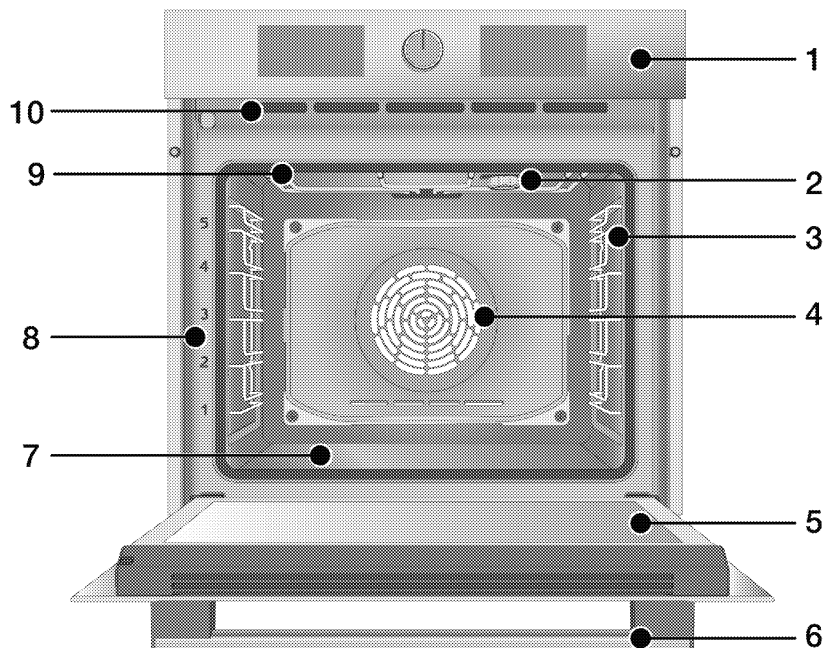
líšiť od tej, ktorá je zobrazená na obrazovke.

- Skúste v rúre variť viac, ako jeden pokrm naraz. Naraz môžete variť aj s

dvomi varnými kontajnermi na drôtovej polici. Navyše, ak varíte svoje jedlá jedno po druhom, ušetrí sa energia, pretože rúra nestratí svoje teplo.

3 Váš produkt

Predstavenie produktu



- 1 Ovládací panel
- 2 Svietidlo*
- 3 Drôtené police**
- 4 Motor ventilátora (za oceľovým plechom)
- 5 Dvere
- 6 Rukoväť
- 7 Spodný ohrievač (spodný oceľový plech)
- 8 Polohy políc
- 9 Horný ohrievač

- 10 Ventilačné otvory

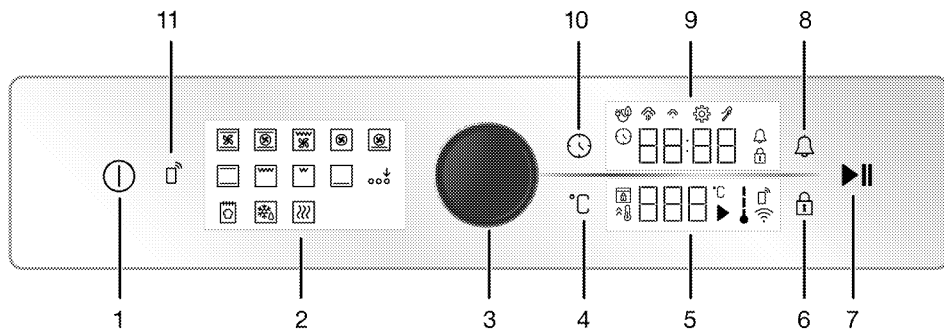
* V závislosti od modelu. Váš produkt nemusí disponovať lampou alebo sa typ a umiestnenie lampy môže líšiť od ilustrácie.

** V závislosti od modelu. Váš výrobok môže byť bez drôtených políc. Na ilustrácii sú drôtené police zobrazené ako príklady.

Úvod a používanie kontrolného panelu produktu

V tejto časti nájdete prehľad a základne používanie kontrolného panelu produktu. Obrázky sa môžu líšiť a niektoré funkcie závisia od typu produktu.

Ovládanie rúry



- 1 Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia
- 2 Zobrazenie funkcií
- 3 Gombík riadenia rúry
- 4 Tlačidlo nastavenia teploty
- 5 Zobrazenie teploty
- 6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- 7 Tlačidlo štart/stop varenia
- 8 Tlačidlo alarmu
- 9 Displej hodín/času
- 10 Tlačidlo času a nastavenia
- 11 Tlačidlo diaľkového ovládača

Ak sú na vašom výrobku ovládacie tlačidlá, tieto tlačidlá môžu byť zapustené v paneli, ktorý vychádza po stlačení na niektorých modeloch smerom von. Ak chcete vykonať nastavenia pomocou týchto tlačidiel, najskôr zatlačte príslušné tlačidlo dovnútra a tlačidlo vytiahnite. Po nastavení znova zatlačte a vytlačte tlačidlo.

Gombík riadenia rúry

Pomocou ovládacieho gombíka rúry môžete ovládať nastavenia na displeji hodín/času a teploty. Medzi týmito nastaveniami sa môžete pohybovať otočením ovládacieho gombíka rúry

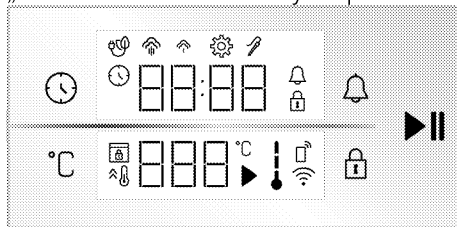
doprava/doľava, nastavenia môžete aktivovať a potvrdiť stlačením.

Kontrolka teploty

Vnútornú teplotu rúry môžete sledovať podľa symbolu teploty na displeji. Na začiatku varenia sa na displeji zobrazí symbol a pri dosiahnutí nastavenej vnútornej teploty sa rozsvieti.

Zobrazenie funkcií



Displej funkcií obsahuje prevádzkové funkcie vašej rúry na pečenie. Každá funkcia sa aktivuje jej dotykom. Všetky funkcie na obrazovke sú schematické; nemusia byť k dispozícii pre váš produkt. Prevádzkové funkcie dostupné na vašom výrobku sú vysvetlené v časti „Prevádzkové funkcie rúry na pečenie“.











Zobrazenia

Tlačidlá:

- : Tlačidlo času a nastavenia
- : Tlačidlo nastavenia teploty
- : Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel





-  : Tlačidlo alarmu
-  : Tlačidlo štart/stop varenia

Displej hodín/času :

-  : Symbol Času pečenia /
Denného času
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol nastavení
-  : Rozsvieti sa Symbol
Uzavretia tlačidiel
-  : Symbol varenia ekologického
ventilátora
-  : Symbol nízkej úrovne pary*
-  : Symbol vysokej úrovne pary*
-  : Symbol sondy na mäso*

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.






Zobrazenie teploty:










-  : Symbol varenia
-  : Symbol teploty
-  : Symbol vnútornej teploty rúry
na pečenie
-  : Symbol rýchleho ohrevu
(booster)
-  : Symbol diaľkového ovládača
-  : Symbol bezdrôtovej siete
(wifi)
-  : Symbol zámku dverí*

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

Prevádzkové funkcie rúry

V tabuľke funkcií; vo svojej rúre môžete použiť prevádzkové funkcie a najvyššie a najnižšie teploty, ktoré môžu byť nastavené pre tieto funkcie sú tam uvedené. Poradie prevádzkových režimov, ktoré sú tu uvedené sa môže líšiť od usporiadania v súvislosti s vašim produktom.

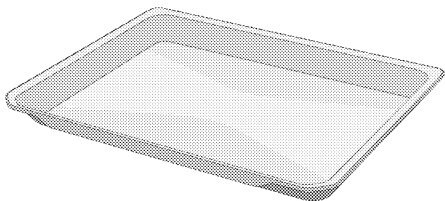
Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Prevádzka s ventilátorom	-	Rúra nie je nahriata. Pracuje len ventilátor (na zadnej stene). Mrazené jedlo s granulami sa pomaly rozmrazuje v izbovej teplote, varené jedlo sa chladí. Čas potrebný na rozmrazenie celého kusu mäsa je dlhší ako v prípade potravín so zrnami.
	Horné a spodné ohrievanie	40 - 280	Pokrm je zahrievaný zvrchu a zo spodu naraz. Vhodné pre kaláče a na dusenie vo formách na pečenie alebo koláče a pečivo. Varenie je dokončené pomocou jedného podnosu.
	Spodné ohrievanie	40 - 220	Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodné pokrmy ktoré je potrebné opieť zo spodu. Táto funkcia by sa mala použiť tiež na jednoduché čistenie parou.
	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	40 - 280	Horúci vzduch ohrevu z vrchných a spodných vyhrievačov sa distribuuje rovnomerne a rýchlo cez rúru pomocou ventilátora. Varenie je dokončené pomocou jedného podnosu.
	Ohrievanie ventilátorom	40 - 280	Horúci vzduch ohrevu z vyhrievača s ventilátorom sa distribuuje rovnomerne a rýchlo cez rúru pomocou ventilátora. Je vhodné pre varenie jedla s viacerými podnosmi v poličke v rôznych priechkoch.

Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Ekologické ohrevanie ventilátorom	160 - 220	Za účelom úspory energie môžete túto funkciu použiť namiesto "Ohrevanie ventilátorom" v rozsahu 160-220 ° C. Ale; čas varenia bude mierne dlhší. Použitie tejto funkcie je popísané v kapitole "Obsluha riadiacej jednotky rúry na pečenie".
	Funkcia „pizza“	40 - 280	Spodný ohrievač a ventilátor ohrevu fungujú. Je to vhodné pre prípravu pizze.
	Funkcia „3D“	40 - 280	Horný ohrievač a ventilátor ohrevu fungujú. Všetky časti spotrebiča varia rovnako a rýchlo. Varenie je dokončené pomocou jedného podnosu.
	Slabé grilovanie	40 - 280	Malá mriežka vo vrchnej časti rúry funguje. Je to vhodné na grilovanie malých objemov.
	Grilovanie naplno	40 - 280	Veľká mriežka vo vrchnej časti rúry funguje. Je to vhodné na grilovanie malých objemov.
	Grilovanie naplno pomocou ventilátora	40 - 280	Horúci vzduch veľkej mriežky sa rýchlo distribuuje do rúry pomocou ventilátora. Je to vhodné na grilovanie veľkých objemov.
	Udržiavanie tepla	40 - 100	Používa sa na udržiavanie prevádzkovej teploty počas dlhšieho času.
	Funkcia chleba	-	Používa sa na pečenie chleba. Nastavenú vstupnú teplotu a čas nie je možné zmeniť.
	Aktivácia extra funkcie	-	Slúži na aktiváciu funkcií chodu, ktoré sa pri prvom spustení nezobrazia na displeji funkcií.

Príslušenstvo k produktu

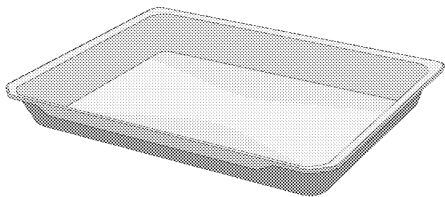
K vášmu produktu existuje rôzne príslušenstvo. V tejto časti je dostupný popis príslušenstva a popisy správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo, popísané v návode na použitie nemusí byť s vaším produktom dostupné.

UPOZORNENIE : Podnosy na vašom produkte môžu byť zdeformované pôsobením teploty. Toto nemá vplyv na funkciu. Deformácia zmizne, keď sa podnos ochladí.



Štandardný plech

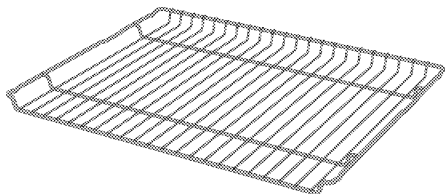
Používa sa pre pečivo, mrazené potraviny a veľké smažené kúsky.



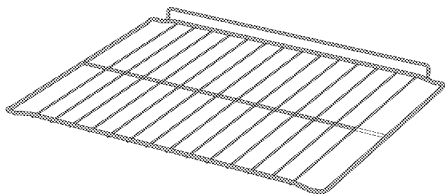
Hlboký podnos

Používa sa na cestoviny, veľké smažené kúsky, šťavnaté jedlá alebo na zber oleja počas grilovania.

Modely s drôtenými policami:



Modely bez drôtených políc:



Drôtené mreže

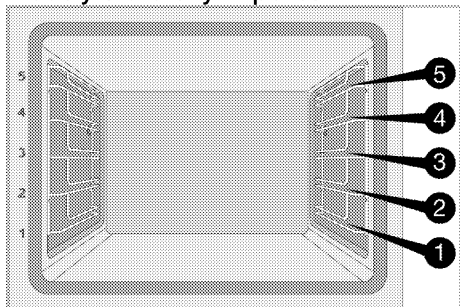
Používa sa smaženie alebo umiestnenie jedla, ktoré sa bude variť, vyprážať a dusiť na požadovanej polici.

Použitie príslušenstva produktov

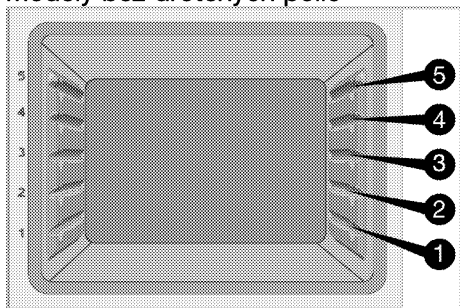
Varné dosky

Existuje 5 úrovní polohy police vo varnej oblasti. Môžete tiež vidieť poradie políc v číslach na prednom ráme rúry.

Modely s drôtenými policami



Modely bez drôtených políc



Umiestnenie drôtenej mriežky na varné dosky

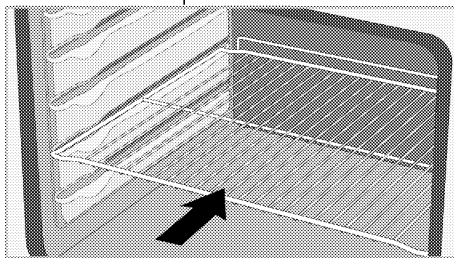
Modely s drôtenými policami:

Je dôležité umiestniť drôtenú mriežku na drôtené bočné police správne. Pri umiestňovaní drôtenej mriežky na požadovanú policu musí byť otvorená časť vpredu. Pre lepšie výsledky varenia musí byť drôtená mriežka zabezpečená zarážkou na drôtenej polici. Nesmie prechádzať ponad zarážku pre kontakt so zadnou stenou rúry.



Modely bez drôtených políc:

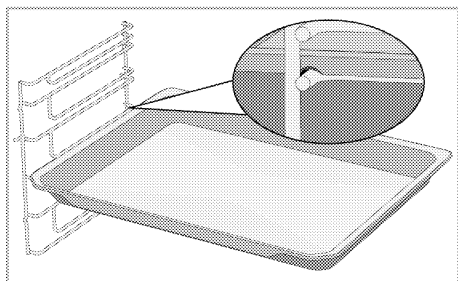
Je dôležité umiestniť drôtenú mriežku na drôtené bočné police správne. Drôtená mriežka sa používa tak, že sa umiestni na policu. Pri umiestňovaní drôtenej mriežky na požadovanú policu musí byť otvorená časť vpredu.



Umiestnenie podnosu na varné dosky

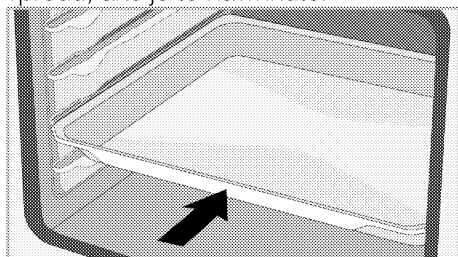
Modely s drôtenými policami:

Je dôležité umiestniť podnosy na drôtené bočné police správne. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť držiak vpredu, ako je to navrhnuté. Pre lepšie výsledky varenia musí byť podnos zabezpečený zarážkou na drôtenej polici. Nesmie prechádzať ponad zarážku pre kontakt so zadnou stenou rúry.



Modely bez drôtených políc:

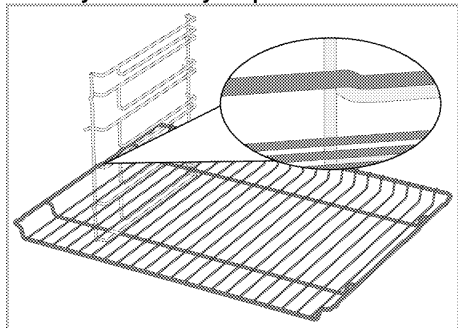
Je dôležité umiestniť podnosy na drôtené bočné police správne. Podnos má jeden smer pri umiestňovaní na policu. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť držiak vpredu, ako je to navrhnuté.



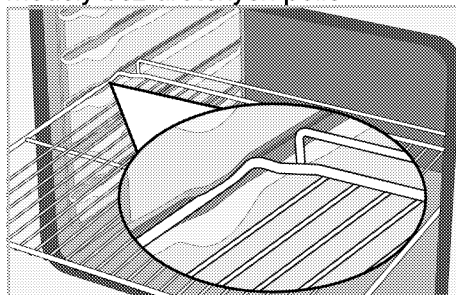
Funkcia zarážky drôtenej mriežky

Existuje funkcia zarážky, aby sa predišlo tomu, že sa drôtená mriežka prevráti. Pomocou tejto funkcie môžete jednoducho a bezpečne vybrať svoj pokrm. Pri odstraňovaní drôtenej mriežky ju môžete vytiahnuť vpred, kým nedosiahne zarážku. Musíte ísť ponad zarážku, ak ju chcete úplne vybrať.

Modely s drôtenými policami

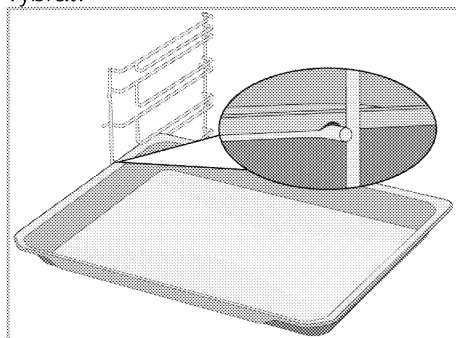


Modely bez drôtených políc



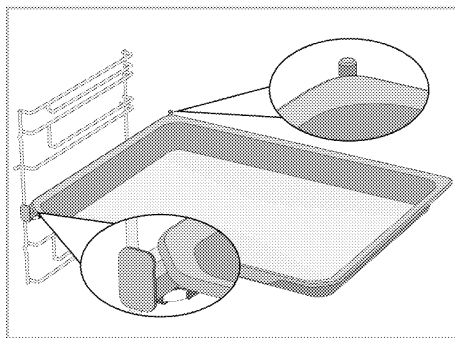
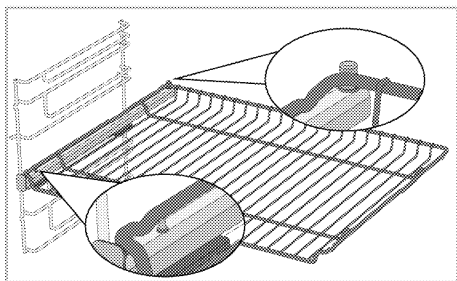
Funkcia zarážky drôtenej mriežky podnosu - Modely s drôtenými policami

Existuje funkcia zarážky, aby sa predišlo tomu, že sa drôtená mriežka prevráti. Pri vyberaní podnosu ho uvoľníte od zadnej poistky a vytiahnete ho smerom k sebe, kým nedosiahne zarážku. Musíte ísť ponad zarážku, ak ju chcete úplne vybrať.



Správne umiestnenie drôtenej mriežky a podnosu na vysúvací kolajničky-Modely s drôtenými policami a teleskopickými lištami

Vďaka teleskopickým kolajničkám podnosy alebo drôtená mriežka môže byť jednoducho nainštalovaná a odstránená. Keď používate podnosy a drôtené mriežky s vysúvacou kolajničkou, mal by sa dávať pozor na kolíky v prednej a zadnej časti teleskopických kolajničiek, spočívajúce na hrane mriežky a podnosu (zobrazené na obrázku).



Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie

Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka)	595 mm/594 mm/567 mm
Inštalčné rozmery rúry (výška/šírka/hĺbka)	590 alebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napätie / Frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Použitý typ kábla a prierez, potrebný pre použitie s produktom	min. H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Celková spotreba	3,3 kW
Typ rúry	Multifunkčná rúra

Základné údaje: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr sú uvedené v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tieto hodnoty sú určené normou pre záťaž pre funkcie spodného-vrchného ohrievača alebo ohrievač s ventilátorom (ak nejaký je).

Trieda energetickej účinnosti je určená v súlade s nasledovnými prioritami v závislosti na tom, či existujú príslušné funkcie produktu alebo nie: 1-Ekologické ohrievanie ventilátorom, 2-Ohrievanie ventilátorom 3- Slabé grilovanie pomocou ventilátora, 4-Horné a spodné ohrievanie.


- i** Technické špecifikácie je možné zmeniť bez upozornenia vopred za účelom kvality produktu.
- i** Údaje v tejto používateľskej príručke sú schematické a nemusia presne zodpovedať vášmu výrobku.
- i** Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii sú získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti na prevádzkových a okolitých podmienkach produktu, sa tieto hodnoty môžu líšiť.

4 Prvé použitie

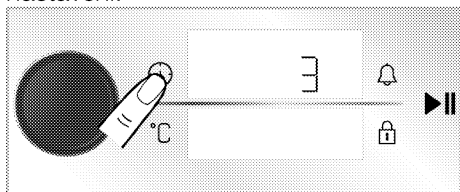
Predtým ako začnete používať svoj produkt, odporúča sa vykonať nasledovné, uvedené v týchto častiach.


Prvé nastavenie času


i Pred použitím rúry vždy nastavte denný čas. Ak ho nenastavíte, nemôžete u niektorých modelov rúry variť.

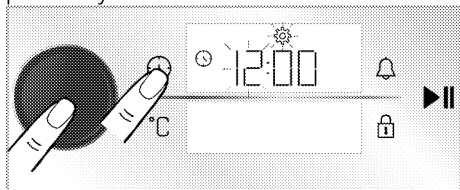
1. Keď je rúra v pohotovostnom režime (keď je na displeji zobrazený denný čas), aktivujte ponuku nastavení dotykem  asi na 3 sekundy.


» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.




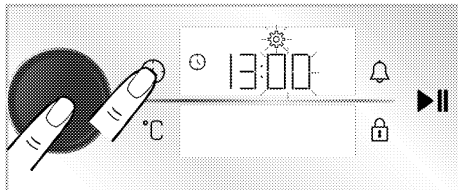
2. Stlačte ovládací gombík rúry na pečenie alebo sa dotknite  raz pre aktiváciu poľa hodín.


» Na displeji času/hodín bliká hodinové pole a symbol .




3. Nastavte hodiny otočením ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dol'ava a stlačte ovládací gombík rúry na pečenie alebo sa dotknite tlačidla  raz pre aktiváciu minútového poľa.

» Na displeji času/hodín bliká Minútové pole a symbol .



4. Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dol'ava nastavte minúty. Potvrďte nastavenie času stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie alebo dotykem tlačidla .

» Denný čas je nastavený a na displeji času/hodín sa neustále zobrazuje symbol .

i Ak nie je nastavený počiatočný čas, hodiny budú bežať od času nastaveného vo výrobe. Neskôr môžete zmeniť nastavenie denného času, ako je to opísané v časti „Nastavenia“.

i V prípade dlhodobého výpadku napájania sa nastavenia denného času zrušia. Je potrebné ich nastaviť znova.

Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Odstráňte z rúry všetko príslušenstvo, ktoré bolo dodané s produktom.
3. Zapnite spotrebič na 30 minút a vypnite ho. Týmto spôsobom sa zvyšky a nánosy, ktoré mohli zostať v rúre počas produkcie vypália a vyčistia.
4. Pri prevádzkovaní spotrebiča zvolte najvyššiu teplotu a prevádzkovú funkciu, ktorá aktivuje všetky vyhrievacie prvky vo vašom spotrebiči. Pozrite si „Prevádzkové funkcie rúry“. V nasledovnej časti sa môžete dozvedieť, ako prevádzkovať rúru.
5. Počkajte, kým rúra vychladne.

6. Utrite povrchy spotrebiča vlhkou utierkou alebo špongiou a vysušte utierkou.

Pred použitím príslušenstva;

Príslušenstvo vyberte z rúry a vyčistite ho vodou so saponátom a mäkkou špongiou na čistenie.

UPOZORNENIE Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

UPOZORNENIE Dym a zápach sa môžu šíriť niekoľko hodín počas prvej prevádzky. Toto je úplne normálne. Zaistite, aby bola miestnosť dobre vetraná, aby ste odstránili dym a zápach. Zabráňte priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktorý sa vytvára.

5 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o použití rúry

Chladiaci ventilátor (Vo vašom produkte nemusí byť prítomný.)

Váš spotrebič má chladiaci ventilátor. Chladiaci ventilátor je aktivovaný automaticky, keď je to potrebné a vychladí prednú časť produktu aj rám. Automaticky sa deaktivuje, keď sa chladiaci proces zastaví. Horúci vzduch vychádza cez dverka rúry. Tieto vetracie otvory nezakrývajte ničím. Inak sa môže rúra prehriať.

Chladiaci ventilátor pokračuje vo svojej činnosti počas prevádzky rúry alebo potom, ako bola rúra vypnutá (približne 20-30 minút). Ak varíte pomocou varných programov, na konci času varenia sa chladiace ventilátory vypnú spolu so všetkými funkciami. Čas prevádzky chladiaceho ventilátora používateľ nemôže určiť. Zapína a vypína sa automaticky. Toto nie je porucha.


Osvetlenie rúry

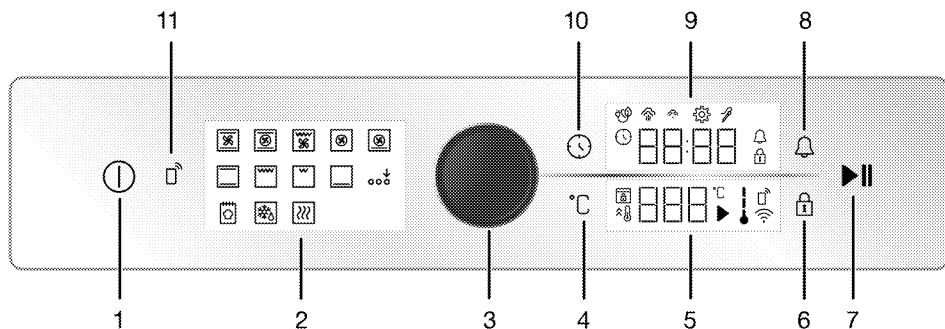
Lampa rúry sa zapne, keď sa na rúre začne variť. U niektorých modelov je lampa počas varenia zapnutá, kým u niektorých modelov sa vypne po určitom čase.

Ak sú dverka rúry počas prevádzky otvorené alebo boli v zavretej pozícii, lampa sa automaticky zapne.

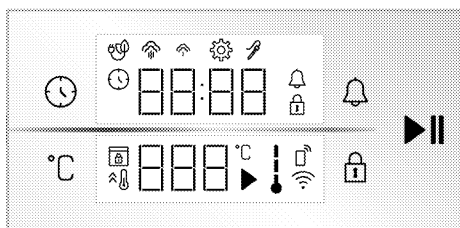
Prevádzka ovládacej jednotky rúry

Všeobecné varovania pre riadiacu jednotku rúry na pečenie

- i** Maximálny čas, ktorý je možné nastaviť pre koniec času, je 5:59 hodín. Vo funkcii varovania je tento čas 23:59 hodín. V prípade výpadku prúdu sa nastavený čas a čas pečenia zrušia.
- i** Pri nastavovaní na displeji blikajú príslušné symboly. Na uloženie nastavení treba chvíľu počkať.
- i** Ak je pri začiatku pečenia nastavený čas pečenia, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
- i** Ak je na vašej riadiacej jednotke povolené nastavenie rýchleho predhrievania (booster), pri začatí pečenia sa a displeji zobrazí symbol  a rúra na pečenie rýchlo dosiahne nastavenú teplotu. Informácie o rýchlom predhreve (booster) nájdete v časti "Nastavenia".



- 1 Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia
- 2 Zobrazenie funkcií
- 3 Gombík riadenia rúry
- 4 Tlačidlo nastavenia teploty
- 5 Zobrazenie teploty
- 6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- 7 Tlačidlo štart/stop varenia
- 8 Tlačidlo alarmu
- 9 Displej hodín/času
- 10 Tlačidlo času a nastavenia
- 11 Tlačidlo diaľkového ovládača



Zobrazenia

Tlačidlá:

- : Tlačidlo času a nastavenia
- : Tlačidlo nastavenia teploty
- : Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- : Tlačidlo alarmu
- : Tlačidlo štart/stop varenia

Displej hodín/času :

- : Symbol Času pečenia / Denného času
- : Symbol alarmu
- : Symbol nastavení
- : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel

- : Symbol varenia ekologického ventilátora
- : Symbol nízkej úrovne pary*
- : Symbol vysokej úrovne pary*
- : Symbol sondy na mäso*

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

Zobrazenie teploty:

- : Symbol varenia
- : Symbol teploty
- : Symbol vnútornej teploty rúry na pečenie
- : Symbol rýchleho ohrevu (booster)
- : Symbol diaľkového ovládača
- : Symbol bezdrôtovej siete (wifi)
- : Symbol zámku dverí*

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

Zapnutie rúry

1. Zapnite rúru dotykem tlačidla .
- » Po zapnutí rúry sa na displeji zobrazí funkcia prvej prevádzky. Na tomto displeji je možné nastaviť prevádzkovú funkciu, teplotu, čas pečenia, alarm.

Pokiaľ na tomto displeji nie sú vykonané žiadne nastavenia, rúra sa vypne asi za 5 minút a na displeji sa zobrazí denný čas.

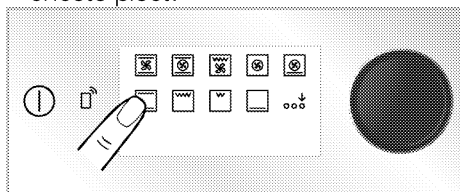
Vypnutie rúry

Vypnite rúru dotykom tlačidla ①. Na displeji sa zobrazí denný čas.

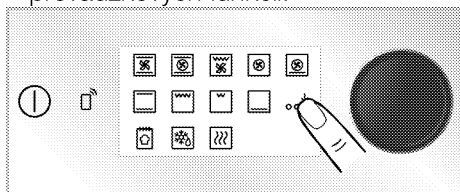
Ručné pečenie pre výber teploty a prevádzkovej funkcie rúry

Môžete piecť manuálnym ovládaním (podľa vlastnej kontroly) bez nastavenia času pečenia výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo. Funkcia "Horé a spodné ohrievanie" a nastavenia 180°C sú na obrázkoch zobrazené ako príklad.

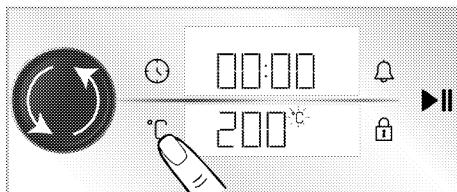
1. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.
2. Na displeji funkcií sa dotknite prevádzkovej funkcie, pomocou ktorej chcete piecť.



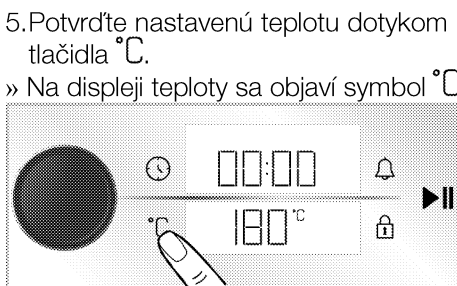
3. Na displeji funkcií sa dotknite prevádzkovej funkcie, pomocou ktorej chcete piecť. Ak funkcia, ktorú chcete zvoliť, nepatrí medzi prvé revádzkové funkcie, ktoré sa zobrazia na displeji funkcií, dotykom "Aktivácia extra funkcie" môžete aktivovať dolný rad prevádzkových funkcií.



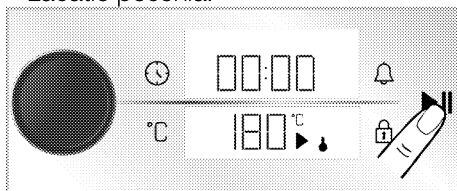
4. Na displeji teploty sa zobrazí vopred definovaná teplota pre vami zvolenú prevádzkovú funkciu. Ak chcete zmeniť túto teplotu, stlačte ovládací gombík rúry na pečenie alebo stlačte kláves °C a otočte ovládací gombík rúry na pečenie doprava / doľava.
» Na displeji teploty blíká symbol °C.



5. Potvrďte nastavenú teplotu dotykom tlačidla °C.
» Na displeji teploty sa objaví symbol °C.



6. Po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty sa dotknite tlačidla ►|| na začatie pečenia.



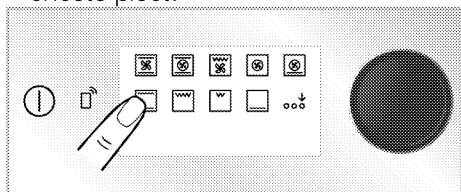
- » Vaša rúra začne okamžite pracovať so zvolenou funkciou a teplotou. Na displeji teploty sa zobrazia symboly ↓ a ►. Na displeji sa začne odpočítavať čas pečenia. Každý stupeň symbolu ↓ sa rozsvieti, keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu. Rúra sa automaticky nevypne, pretože sa ručné varenie vykonáva bez nastavenia času. Varenie musíte ovládať sami a vypnúť ho. Po

dokončení varenia dotykomb tlačidla ►|| ukončíte varenie alebo dotykomb tlačidla ① rúru úplne vypnite.

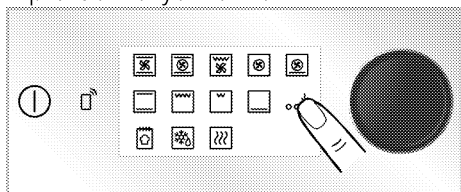
Varenie nastavením času varenia;

Rúru môžete nechať na konci času automaticky vypnúť výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo a nastavením času varenia na ovládacej jednotke. Funkcia "Horné a spodné ohrievanie", nastavenia 180°C a 45-minút na obrázkoch sú zobrazené ako príklad.

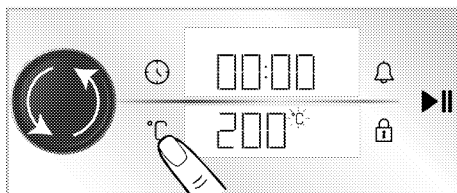
1. Zapnite rúru dotykomb tlačidla ①.
2. Na displeji funkcií sa dotknite prevádzkovej funkcie, pomocou ktorej chcete piecť.



3. Na displeji funkcií sa dotknite prevádzkovej funkcie, pomocou ktorej chcete piecť. Ak funkcia, ktorú chcete zvoliť, nepatrí medzi prvé revádzkové funkcie, ktoré sa zobrazia na displeji funkcií, dotykomb "Aktivácia extra funkcie" môžete aktivovať dolný rad prevádzkových funkcií.



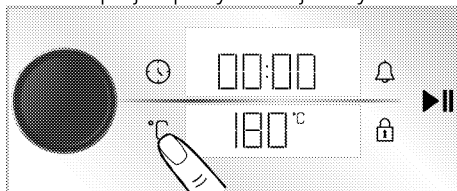
4. Na displeji teploty sa zobrazí vopred definovaná teplota pre vami zvolenú prevádzkovú funkciu. Ak chcete zmeniť túto teplotu, stlačte ovládací gombík rúry na pečenie alebo stlačte kláves °C a otočte ovládací gombík rúry na pečenie doprava / doľava.
» Na displeji teploty bliká symbol °C.



5. Ak zmeníte prevádzkovú funkciu po zmene preddefinovanej teploty pre prevádzkové funkcie, na displeji sa zobrazí naposledy nastavená teplota. Ak však nastavená teplota nie je v teplotnom rozsahu zvolenej prevádzkovej funkcie, zobrazí sa najvyššia nastaviteľná teplota tejto prevádzkovej funkcie.

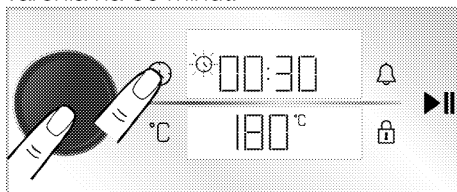
6. Potvrďte nastavenú teplotu dotykomb tlačidla °C.


» Na displeji teploty sa objaví symbol °C.




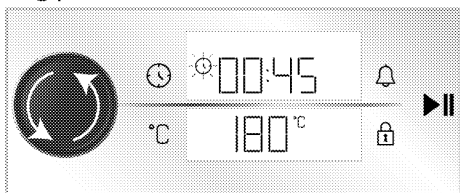
6. Stlačte ovládací gombík rúry alebo klepnite na tlačidlo ① raz pre nastavenie času varenia.

» Na displeji bliká symbol ① a na displeji hodín/času sa zobrazí nastavený čas varenia na 30 minút.




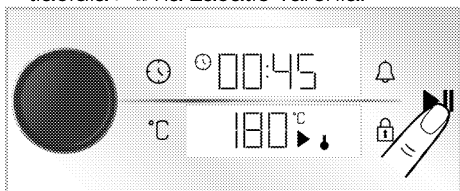
i Po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty sa doba pečenia nastaví na 30 minút dotykomb tlačidla  alebo priamo stlačte ovládací gombík rúry na pečenie, aby ste rýchlo nastavili čas pečenia, a čas zmeníte otočením gombíka rúry na pečenie doprava/doľava.




7. Nastavte čas varenia otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie. Potvrďte čas pečenia dotykomb tlačidla .





i Čas varenia sa prvých 15 minút predlžuje o 1 minútu, po 15 minútach sa predlžuje o 5 minút.

8. Po nastavení prevádzkovej funkcie, teploty a času varenia sa dotknite tlačidla  na začatie varenia.




» Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote. Nastavený čas varenia sa začne odpočítavať. Na displeji teploty sa zobrazia symboly  a . Každý stupeň symbolu  sa rozsvieti, keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu. Po uplynutí nastaveného času varenia sa na displeji teploty "End" časovač vydá zvukové varovanie a varenie sa zastaví.

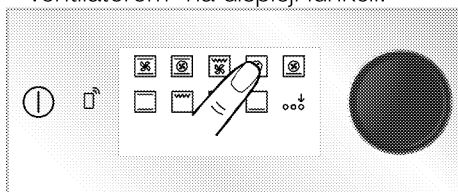
9. Zvukové varovanie znie jednu minútu. Ak stlačte tlačidlo  kým zaznie zvukové upozornenie, a na displeji teploty sa zobrazí "End" rúra na

pečenie pokračuje v činnosti na neurčitý čas. Ak stlačíte tlačidlo , rúra na pečenie sa vypne. Ak sa dotknete iného klávesu ako týchto, zvukový signál sa preruší.

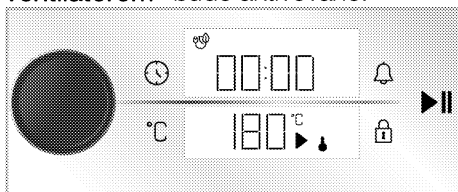
Ekologické varenie s ventilátorom

Z dôvodu úspory energie môžete túto funkciu použiť namiesto použitia "Ohrievanie ventilátorom" v rozmedzí 160 - 220°C. Ale; doba varenia bude o niečo dlhšia.

1. Zapnite rúru dotykomb tlačidla .
2. Dotknite sa a podržte "Ohrievanie ventilátorom" na displeji funkcií.



» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, zobrazí sa symbol  a „Ekologické varenie s ventilátorom“ bude aktivované.



3. Nastavenú teplotu a čas varenia môžete zmeniť podľa pokynov v predchádzajúcich častiach. Potom začinite variť.

» Pri „Ekologické varenie s ventilátorom“, žiarovka svieti počas varenia kratšie ako iná funkcia pečenia z dôvodu úspory energie.

Funkcia chleba

Vaša rúra disponuje "Funkcia chleba" špeciálne definované pre prípravu chleba. Funkcie nastavenia teploty a času sú pevne dané.

Prísady:

- 500 g múky
- 15 g cukru
- 10 g instantného droždia
- 10 g slnečnicového oleja
- 8 g soli
- 300 ml vody (35°C)

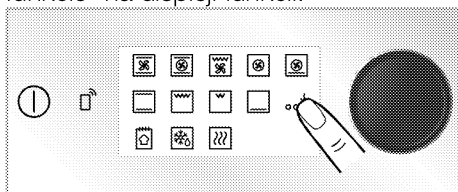
Na vrch cesta

- 2 lyžičky slnečnicového oleja

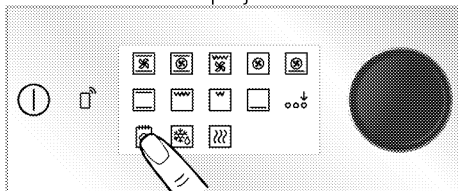
Príprava

1. Múku preosejeme do hlbokej misy. Na múku pridáme cukor a homogénne ho premiešame.
2. Otvoríme stred múky a pridáme droždie, soľ a slnečnicový olej. Počnúc od bočných strán misy postupne prilievajte teplú vodu.
3. Cesto miesime ručne alebo v mixéri na cesto asi 10-15 minút.
4. Vymiesené cesto niekoľkokrát ručne otočte a vložte do misy. Na cesto nalejte 1 čajovú lyžičku slnečnicového oleja a zakryte ho pružnou fóliou tak, aby sa dotýkala cesta.
5. Cesto prikryjeme natáhovacou fóliou, zakryjeme ho hrubou látkou a necháme kysnúť pri izbovej teplote.
6. Vezmite svoje cesto, ktoré kyslo 60 minút, na pult a zložte ho 4-5 krát a odstráňte vzduch vo vnútri. Na cesto nalejte 1 čajovú lyžičku slnečnicového oleja a zakryte ho pružnou fóliou tak, aby sa dotýkala cesta. Cesto nechajte kysnúť pri izbovej teplote ďalších 30 minút.
7. Keď cesto vykyslo, vytvarujte z neho pozdĺžne kusy a preložte ho na pekáč. Pomocou noža urobte na vaše cesto 3-4 ryhy.
8. Umiestnite plech na 3. policičku vašej rúry.
9. Zapnite rúru dotykcom tlačidla ①.

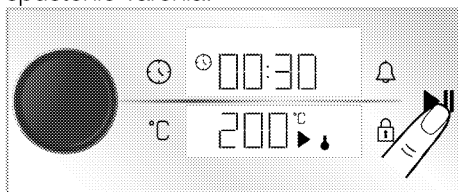
10. Dolný rad funkcií spustenia aktivujete dotykcom "Aktivácia extra funkcie" na displeji funkcií.



11. Dotknite sa "Funkcia chleba" v dolnom riadku displeja funkcií.



12. Dotknite sa tlačidla ▶|| pre spustenie varenia.



13. Na konci doby pečenia sa na jednu minútu ozve zvukové varovanie. Ak stlačíte tlačidlo ①, rúra na pečenie sa vypne. Ak sa dotknete iného tlačidla ako týchto, zvukový signál sa vypne.

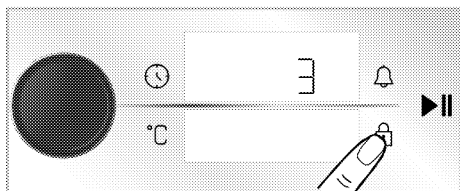
Nastavenia



- i** Na ponukách alebo nastaveniach, ktoré sa majú aktivovať dlhodobým dotykcom, sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Po uplynutí odpočítavania sa aktivuje príslušné menu alebo nastavenie.

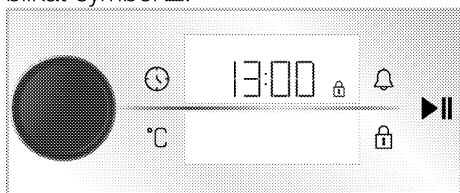
Aktivácia zámku tlačidiel

Pomocou funkcie blokovania tlačidiel môžete chrániť časovač pred rušením.

1. Klepnite na tlačidlo ① kým sa na displeji času/hodín nezobrazí symbol ①.






» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, Na displeji času/hodín sa zobrazí symbol  a zámok klávesov bude aktivovaný. Ak sa dotknete niektorého tlačidla alebo stlačíte ovládacie gombík rúry na pečenie, keď je nastavené blokovanie tlačidiel, časovač vydá zvukový signál a začne blikať symbol .



i Zámok tlačidiel sa nezruší v prípade výpadku napájania.

Deaktivácia zámku tlačidiel

1. Klepnite na tlačidlo  kým sa na displeji času/hodín nezobrazí symbol .


» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, symbol  zmizne a blokovanie tlačidiel bude na displeji času/hodín deaktivované.

Nastavenie budíka

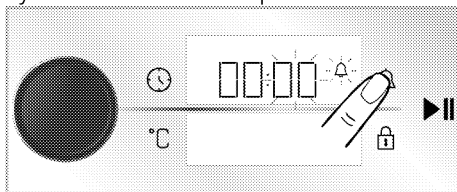
Riadiacu jednotku produktu môžete tiež použiť na akékoľvek varovanie alebo pripomienku okrem varenia.

Alarm nemá žiadny vplyv na prevádzkové funkcie rúry. Používa sa na varovné účely. Napríklad môžete použiť alarm, keď chcete v určitom čase otočiť jedlo v rúre. Hneď ako vyprší nastavený čas, riadiaca jednotka vás upozorní zvukovým varovaním.

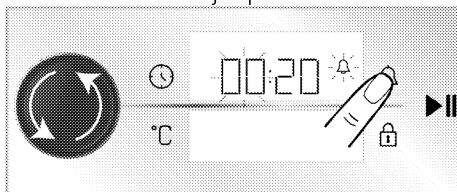
i Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.


1. Klepnutím raz na tlačidlo  nastavíte dobu alarmu.


» Na displeji času/hodín začne blikať symbol  a minútové pole.




2. Nastavte minútu otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava / doľava a jedným dotykotom tlačidla  aktivujte pole hodín.



3. Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/doľava nastavte hodiny. Potvrďte nastavenie času stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie alebo dotykotom tlačidla .

» Na displeji času/hodín sa nepretržite zobrazuje symbol  a čas alarmu sa začne odpočítavať.

4. Po uplynutí času alarmu začne blikať symbol  a zaznie zvukové upozornenie.

i Ak sú čas alarmu a čas varenia nastavené súčasne, na displeji času/hodín sa zobrazí kratší čas.

Vypnutie alarmu

1. Na konci doby alarmu zaznie výstraha v trvaní jednej minúty. Stlačením ľubovoľného tlačidla zvukovú výstrahu zastavíte.

» Zvukové varovanie sa zastaví.

Ak chcete zrušiť alarm;

1. Dotykotom tlačidla  raz zrušíte čas alarmu.

» Na displeji času/hodín začne blikať symbol 🔔.

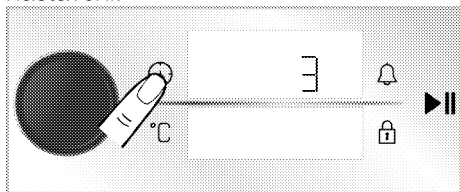
2. Nastavte čas alarmu na "00:00" otočením ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dolava.

Nastavenie hlasitosti

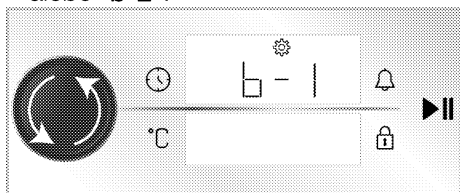
Môžete nastaviť hlasitosť riadiacej jednotky. Vaša rúra musí byť kvôli vykonaniu tejto operácie vypnutá.

1. Keď je rúra na pečenie vypnutá (keď je na displeji zobrazený čas dňa), aktivujte ponuku nastavení dotykom tlačidla ⌚ asi na 3 sekundy.

» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.

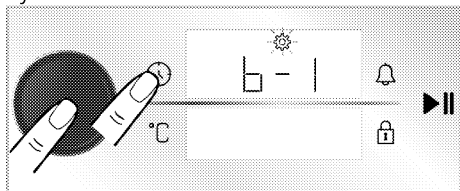


2. Otáčajte ovládacím gombíkom rúry na pečenie doprava / dolava, kým sa na displeji času/hodín nezobrazí "b-1" alebo "b-2".



3. Aktivujte nastavenie hlasitosti dotykom tlačidla ⌚ alebo stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie.

» Na displeji času/hodín začne blikať symbol 🔔.



4. Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dolava nastavte požadovanú úroveň hlasitosti.

5. Potvrďte zvolenú úroveň hlasitosti dotykom tlačidla ⌚ alebo stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie.

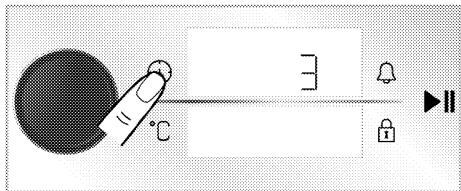
Nastavenie jasú obrazovky

Môžete nastaviť jas riadiacej jednotky.

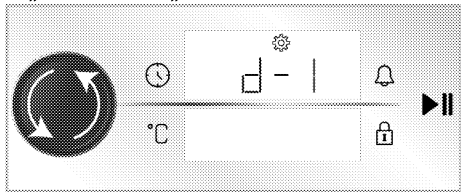
Vaša rúra musí byť kvôli vykonaniu tejto operácie vypnutá.

1. Keď je rúra na pečenie vypnutá (keď je na displeji zobrazený čas dňa), aktivujte ponuku nastavení dotykom tlačidla ⌚ asi na 3 sekundy.

» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.

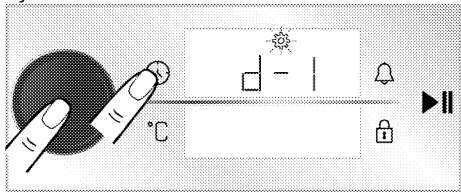



2. Otáčajte ovládací gombík rúry na pečenie doprava/dolava, kým sa na displeji času/hodín nezobrazí „d-1“, „d-2“ alebo „d-3“.



3. Aktivujte nastavenie jasú dotykom tlačidla ⌚ alebo stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie.


» Na displeji času/hodín začne blikať symbol 🔔.

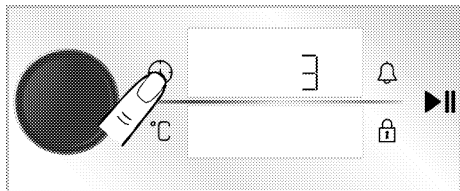


- Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dola nastavte požadovanú úroveň jasu.
- Potvrďte zvolenú úroveň jasu dotykom tlačidla  alebo stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie.

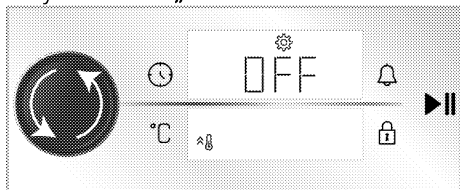
Nastavenie funkcie rýchleho predohrevu (Booster)


Varenie môžete prevádzkovať automaticky pomocou funkcie rýchleho predohrevu na vašom produkte. Za týmto účelom aktivujete nastavenie rýchleho predohrevu. Vaša rúra musí byť kvôli vykonaniu tejto operácie vypnutá.


- Keď je rúra na pečenie vypnutá (keď je na displeji zobrazený čas dňa), aktivujte ponuku nastavení dotykom tlačidla  asi na 3 sekundy.
 - » Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.

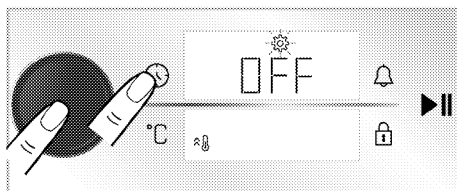


- Otočte ovládací gombík rúry na pečenie doprava/dola, kým sa na displeji času/hodín sa nezobrazí symbol  a „OFF“.

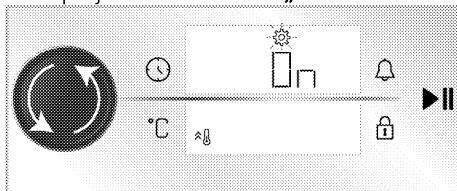



- Stlačením tlačidla  alebo stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie aktivujete nastavenie rýchleho predohrevu (booster).

» Na displeji času/hodín začne blikať symbol .



- Otočením ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dola zmeníte nastavenie „OFF“ zobrazené na displeji času/hodín na „ON“.




- Potvrďte nastavenie rýchleho predohrevu (booster) dotykom tlačidla  alebo stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie.

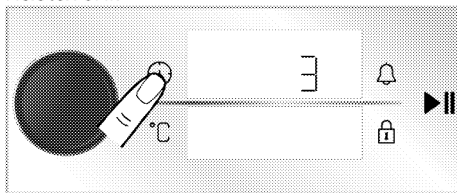
i Rovnakým postupom môžete vypnúť rýchly predohrev. Prepnutím do polohy „VYPNUTÉ“ môžete zrušiť rýchle nastavenie predohrevu.


Zmena denného času

Ak chcete zmeniť denný čas, ktorý ste nastavili predtým,

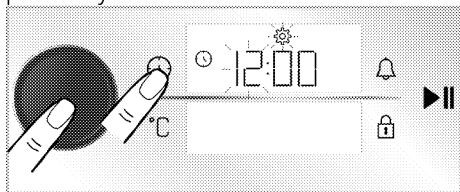
- Keď je rúra v pohotovostnom režime (keď je na displeji zobrazený denný čas), aktivujte ponuku nastavení dotykom  asi na 3 sekundy.

» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.



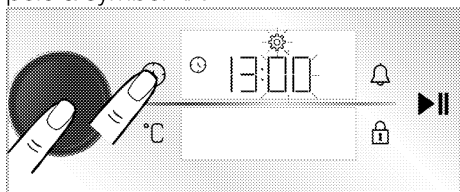
- Stlačte ovládací gombík rúry na pečenie alebo sa dotknite  raz pre aktiváciu pol'a hodín.

» Na displeji času/hodín bliká hodinové pole a symbol ⚙️.



3. Nastavte hodiny otočením ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dola a stlačte ovládací gombík rúry na pečenie alebo sa dotknite tlačidla ⌚ raz pre aktiváciu minútového poľa.

» Na displeji času/hodín bliká Minútové pole a symbol ⚙️.



4. Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dola nastavte minúty. Potvrďte nastavenie času stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie alebo dotykom tlačidla ⌚.

» Denný čas je nastavený a na displeji času/hodín sa neustále zobrazuje symbol ⚙️.

Pripojenie rúry k bezdrôtovej sieti a jej predstavenie v aplikácii HomeWhiz

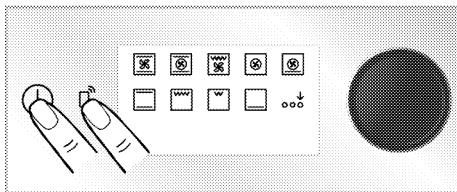
Svoju rúru môžete pripojiť k bezdrôtovej sieti a ovládať ju pomocou aplikácie „HomeWhiz“ pomocou inteligentného zariadenia. Za týmto účelom si najskôr na svoje inteligentné zariadenie nainštalujte aplikáciu HomeWhiz.

Aplikácia „HomeWhiz“ je k dispozícii v mobilných operačných systémoch IOS a Android.

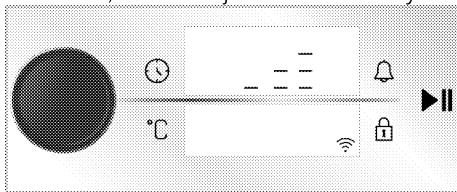
i Po stiahnutí aplikácie „HomeWhiz“ si vytvorte svoju domácnosť podľa pokynov v aplikácii.

i Procedúru na pripojenie rúry k bezdrôtovej sieti a aktiváciu diaľkového ovládania rúry môžete dokončiť podľa pokynov uvedených v aplikácii.

1. Ak chcete uviesť rúru do režimu nastavenia, keď je vaša rúra vypnutá (na displeji sa zobrazuje denný čas), stlačte súčasne asi na 3 sekundy tlačidlá ⌚ a ⏸️.



» Keď sa rúra prepne do režimu nastavenia, na obrazovke sa zobrazí animácia, kde blikajú niektoré riadky.





2. Otvorte aplikáciu „HomeWhiz“, ktorú ste si nainštalovali do inteligentného zariadenia. Po vytvorení Vašej domácnosti vyberte rúru z kuchynských spotrebičov a do aplikácie zadajte skladové číslo vášho produktu a postupujte podľa krokov popísaných v aplikácii.



i Skladové číslo vášho spotrebiča je číslo začínajúce na „77 ...“ umiestnené pod predným krytom príručky.





3. Dokončíte úvod nastavenia svojej rúry do aplikácie podľa pokynov uvedených v aplikácii.





Aktivácia diaľkového ovládania rúry

Po predstavení rúry na pečenie v aplikácii „HomeWhiz“ môžete povoliť diaľkové ovládanie:

1. Dotknite sa tlačidla , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol .

» Na obrazovke sa zobrazí symbol  spolu so symbolom .



i Ak sa nezobrazí symbol , dotknite sa tlačidla , kým je na obrazovke zobrazený symbol . Ak ste svoj spotrebič nepredstavili v aplikácii HomeWhiz, symbol  blikne raz a zaznie chybový signál.

i Ak sa na obrazovke zobrazí symbol , ale pri symbole sa ozve chybový signál, keď je stlačené tlačidlo  a ak sa na obrazovke nezobrazí symbol  alebo na obrazovke bliká symbol , skontrolujte internetové pripojenie vášho spotrebiča. Ak je internetové pripojenie v poriadku a problém pretrváva, zopakujte kroky inštalácie.

Odstránenie párovania rúry pripojenej k aplikácii „Homewhiz“

Po pridaní produktu do aplikácie „Homewhiz“ sa používateľský účet, ktorý ste použili pre „Homewhiz“, spáruje s informáciami o vašom produkte. Ak chcete odstrániť párovanie z dôvodu straty prístupu k účtu, ktorý

používate v aplikácii, alebo z iných dôvodov, mali by ste podniknúť nasledujúce kroky.

1. Ak je produkt vypnutý (na displeji sa zobrazuje denný čas), stlačte tlačidlá  a  približne na 5 sekúnd.

» Na displeji sa zobrazí odpočítavanie od 5.

2. Po dokončení odpočítavania sa na obrazovke zobrazí animácia odstránenia zhody.

3. Keď sa proces odstránenia zápasu dokončí bez problémov, budete počuť zvukový signál a vaša rúra sa reštartuje.

i Ak sa vyskytne problém s vymazaním párovania a proces nebude možné dokončiť, ozve sa chybový zvuk.

4. Po dokončení mazania môžete produkt znova pripojiť k svojmu účtu „Homewhiz“.

Vyhlásenie o zhode

Arçelik A.Ş. týmto prehlasuje, že tento prístroj je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ. Podrobné RED vyhlásenie o zhode nájdete online na support.beko.com medzi ďalšími dokumentmi na produktovej stránke vášho spotrebiča.



Pásmo 2,4 GHz: 100 mW max.

6 Všeobecné informácie o varení

Táto časť obsahuje tipy na prípravu a varenie jedla.

Okrem toho nájdete aj niekoľko jedál, ktoré výrobcovia testovali a pre tieto jedlá nájdete aj vhodné nastavenia. Uvedené sú tu aj vhodné nastavenia rúry a príslušenstva pre tieto jedlá.

Všeobecné varovania týkajúce sa varenia v rúre

- Počas otvárania dvierok rúry počas alebo po varení sa objaví horúca para. Para vám môže popáliť ruku, tvár a /alebo oči. Pri otváraní dvierok rúry zostaňte bokom.
- Silná para, vytvorená počas varenia môže vytvoriť kondenzované kvapky vody zvnútra alebo zvonku rúry a v hornej časti zariadenia v dôsledku rozdielu teplôt. Toto je normálne a fyzicky sa vyskytuje.
- Teplota varenia a časové veličiny, dané pre varenie sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty dané ako rozsahy.
- Vždy odstráňte nepoužité príslušenstvo z rúry predtým, ako začnete variť. Príslušenstvo, ktoré zostane v rúre môže zabrániť, aby sa váš pokrm varil pri správnych hodnotách.
- Pre pokrmy, ktoré budete variť podľa svojho vlastného receptu, môžete použiť podobne ako u pokrmov popísaných v tabuľke.
- Pomocou dodaného príslušenstva zabezpečte čo najlepší výkon varenia. Vždy dodržujte varovania a informácie, poskytnuté výrobcom pre prídavné príslušenstvo, ktoré použijete.
- Narežte masť odolný papier, ktorý použijete pri varení na vhodnú veľkosť do nádoby, kde budete variť. Matnote

odolný papier, ktorý prečnieva z kontajnera môže predstavovať riziko popálenia a ovplyvniť kvalitu vášho varenia. Použite masť odolný papier, ktorý použijete v špecifikovanom teplotnom rozsahu.

- Pre dobrý výkon varenia umiestnite svoj pokrm do odporúčanej vhodnej police. Nemeňte polohu police počas varenia.

Pečivo a jedlá z rúry

Všeobecné informácie

- Aby ste dosiahli dobrý výkon pri pečení, odporúčame vám používať príslušenstvo k tomuto výrobku. Ak chcete používať externý riad, uprednostnite tmavé, nelepivé a tepelne odolné výrobky.
- Ak sa na varnej platni odporúča predhrievanie, nezabudnite po predhriatí vložiť jedlo do rúry.
- Ak chcete variť pomocou riadu na grile s mriežkou, vložte ho do drôtovej mriežky, nie k zadnej stene.
- Všetky materiály použité na výrobu pečiva by mali byť čerstvé a mali by mať izbovú teplotu.
- Stav varenia výrobkov sa môže líšiť v závislosti od množstva jedla a veľkosti riadu.
- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas varenia a spodná plocha cukrárenských jedál nehnedne rovnomerne.
- Ak počas varenia použijete papier na varenie, na spodnom povrchu jedla môže byť mierne zhnednutie. V takom prípade možno budete musieť predĺžiť čas varenia asi o 10 minút.
- Hodnoty uvedené v tabuľkách varenia sa určujú na základe testov vykonaných v našich laboratóriách.

Hodnoty, ktoré sú pre vás vhodné, sa môžu od týchto hodnôt líšiť.

- Položte jedlo na odporúčanú policu pri varnej platni. Spodnú policu rúry označujte ako policu 1.

Tip na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.
- Ak je koláč vlhký, použite malé množstvo tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je horná časť koláča spálená, položte ju na spodné poschodie, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.
- Ak sa dobre uvarí vo vnútri, ale vonkajšia strana je lepkavá, použite menšie množstvo tekutiny, znížte teplotu a predĺžte dobu varenia.

Tip na prípravu pečiva

- Ak je pečivo príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.

Varný stôl na pečivo a jedlo v rúre

Návrhy na varenie na jednom podnose

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Koláče na plechu	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	180	30 ... 40
Koláče vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	2	180	30 ... 40
Koláčiky	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	3	150	25 ... 35
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	150	30 ... 40
	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	2	150	35 ... 45
Koláčiky	Plech na pečivo*	Horné a spodné ohrievanie	3	170	25 ... 35
	Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	3	170	20 ... 30

Pláty cesta navlhčíte zmesou pozostávajúcou z mlieka, oleja, vajec a jogurtu.

- Ak sa pečivo pečie pomaly, uistite sa, že cesto pripraveného pečiva nevyteká cez plech.
- Ak je cesto na povrchu opečené, ale dno nie je uvarené, uistite sa, že množstvo tekutej zmesi, ktorú použijete na pečivo, nie je na spodku pečiva. Ak chcete dosiahnuť rovnomerné zhnednutie, pokúste sa polevu rovnomerne rozložiť medzi plátky cesta a pečivo.
- Pečte pečivo v takej polohe a teplote, ktorá je vhodná pre varnú dosku. Ak spodok ešte nie je dostatočne upečený, položte pečivo do spodnej časti na ďalšie dopečenie.

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Cestovinové pečivo	Štandardný plech*	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	180	35 ... 45
Bohaté pečivo	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	2	200	20 ... 30
	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	3	180	20 ... 30
Celý chlieb	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	200	30 ... 40
	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	3	200	30 ... 40
Lasagne	Sklenená / kovová obdĺžniková forma na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2 alebo 3	200	30 ... 40
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 65
	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	280	5 ... 9
	Štandardný plech*	Funkcia „pizza“	2	280	5 ... 10

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

** Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Návryh na varenie s dvoma plechmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Koláčiky	2 –Štandardný plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 – 4	150	25 ... 35
Koláčiky	2 –Štandardný plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 – 4	170	25 ... 35
Cestovinové pečivo	1 –Štandardný plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	1 – 4	180	40 ... 50
Bohaté pečivo	2 –Štandardný plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 – 4	180	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

** Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Varný stôl preEkologické ohrievanie ventilátorom - prevádzková funkcia

- Po začatí pečenia nemeňte teplotu pečenia Ekologické ohrievanie ventilátorom - prevádzková funkcia.
- Počas pečenia neotvárajte dverkaEkologické ohrievanie ventilátorom - prevádzková funkcia. Ak sa dvere neotvárajú, vnútorná teplota je optimalizovaná z dôvodu úspory energie a môže sa líšiť od zobrazenej.
- Neohrievajte v režime Ekologické ohrievanie ventilátorom.

Návrhy na varenie na jednom podnose

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Koláčiky	Štandardný plech*	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech*	3	180	25 ... 35
Cestovinové pečivo	Štandardný plech*	3	200	45 ... 55
Bohaté pečivo	Štandardný plech*	3	200	35 ... 45

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

Mäso, ryby a hydina

Kľúčové body pri pečení

- Ochutenie citrónovou šťavou a korením pred varením celého kurčťa, morky a veľkých kusov mäsa zvýši výkon varenia.
- Varenie vykosteného mäsa trvá o 15 až 30 minút viac ako smaženie plátkov mäsa.
- Mali by ste počítať asi 4 až 5 minút času varenia na centimeter hrúbky mäsa.
- Po skončení varenia nechajte mäso v rúre asi 10 minút. Štava z mäsa je lepšie rozložená na smažené mäso a pri krájaní z mäsa nevyteká.
- Ryby by sa mali umiestňovať na strednú alebo spodnú časť vetruvzdornej dosky.
- Jedlá odporúčané v tabuľke varenia varte na jednom plechu.

Varný stôl na mäso, ryby a hydinu

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Štandardný plech*	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
Jahňacie kolenko (1.5 - 2.0 kg)	Štandardný plech*	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	170	85 ... 110
Pečené kura (1.8-2 kg)	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú poličku	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	15 minúty 250/max, potom 190	60 ... 80
	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú poličku	Funkcia „3D“	2	15 minúty 250/max, potom 190	60 ... 80
Morčacina (5.5 kg)	Štandardný plech*	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	1	25 minúty 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
	Štandardný plech*	Funkcia „3D“	1	25 minúty 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú policičku	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	200	20 ... 30
	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú policičku	Funkcia „3D“	3	200	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

** Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Gril

Červené mäso, ryby a hydinové mäso po grilovaní rýchlo zhnedne, drží krásnu kôrku a nevysychá. Na grilovanie sú obzvlášť vhodné filé, špízové mäso, párky a šťavnatá zelenina (paradajky, cibuľa atď.).

Všeobecné upozornenia

- Jedlo, ktoré nie je vhodné na grilovanie, predstavuje nebezpečenstvo požiaru. Grilujte iba potraviny, ktoré sú vhodné pre oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte príliš dozadu do zadnej časti grilu. Je to najhorúcejšie miesto a masné potraviny sa môžu vznietiť.
- Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie!**

Kľúčové body grilu

- Na grilovanie pripravte čo najviac potravín s podobnou hrúbkou a hmotnosťou.
- Položte grilované kusy na drôtenú mriežku alebo podnos na grilovanie tak, že ich rozložíte bez prekročenia rozmerov ohrievača.
- V závislosti od hrúbky grilovaných kusov sa môže doba varenia uvedená v tabuľke líšiť.
- Posuňte drôtenú mriežku alebo podnos na grilovanie na požadovanú úroveň v rúre. Ak varíte na drôtenom grile, posuňte podnos rúry do spodnej časti, aby ste zachytili oleje. Podnos rúry, ktorý sa chystáte posúvať, by mal byť taký veľký, aby pokrýval celú plochu grilu. Toto príslušenstvo nemusí byť zahrnuté s výrobkom. Do vaničky rúry vložte trochu vody, aby ste ju mohli ľahko očistiť.

Grilovací stôl

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Ryby	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Kuracie kusy	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 35
Faširka (hovädzia) - 12 kusky	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Jahňacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (nakrájaný na plátky)	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Telacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30

Potraviný	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Gratinovaná zelenina	Drôtené mreže	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 3

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

Testovanie potravín

- Potraviny na tejto varnej doske sa pripravujú podľa normy EN 60350-1,

aby sa uľahčilo testovanie výrobku pre kontrolné orgány.

Varný stôl pre testovacie jedlá

Návrhy na varenie na jednom podnose

Potraviný	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	140	20 ... 30
	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	3	140	15 ... 25
Koláčiky	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	3	150	25 ... 35
Piškútový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	150	30 ... 40
	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	2	150	35 ... 45
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 65
	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	3	170	50 ... 65

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

** Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Návrhy na varenie s dvoma plechmi

Potraviný	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Krehké pečivo (sladké pečivo)	2 –Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	2 – 4	140	15 ... 25
	4 –Plech na pečivo*				
Koláčiky	2 –Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	2 – 4	150	25 ... 35
	4 –Plech na pečivo*				

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

** Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Grilovanie

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 3
Fašírka (hovädzia) - 12 kusky	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30

Po 1/2 celkového času grilovania jedlo otočte.

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.

Všeobecné informácie o čistení

▲ Všeobecné upozornenia

- Pred vyčistením produktu počkajte, kým produkt vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Spotrebič musí byť po každej operácii dôkladne vyčistený a vysušený. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití spotrebiča. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky alebo čistiace prípravky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy, odvápnovač alebo ostré predmety.
- Na čistenie po každom použití nie je potrebný špeciálny čistiaci prostriedok. Spotrebič očistíte mydlom, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte suchou handričkou z mikrovlákna.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotreli všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadne časti spotrebiča v umývačke riadu.

Inox a nehrdzavejúce povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidovaných povrchov a rúkavít nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.

- Nerezový alebo inoxidový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistite čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxidový povrch.
- Čistite mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.
- Okamžite bez čakania odstráňte škvrny od vápna, oleja, škrobu, mlieka a bielkovín z inoxidového a skleneného povrchu. Škvrny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.

Smaltované povrchy

- Po každom použití smaltované povrchy očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Ak je váš výrobok vybavený funkciou ľahkého čistenia parou, môžete ľahké čistenie parou vykonať aj na ľahké trvalé nečistoty. (Pozri časť „Jednoduché čistenie parou“)
- V prípade pretrvávajúcich škvŕn môžete použiť čistiaci prostriedok na rúry a grily odporúčaný na webovej stránke značky vášho produktu a hladkú čistiacu podložku. Nepoužívajte externý čistič rúry.
- Oblasť na pečenie rúry na pečenie musí byť pre čistenie vychladnutá. Čistenie horúcich povrchov vedie k nebezpečenstvu požiaru a poškodeniu smaltovaným povrchom.

Katalytické povrchy

- Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu.

- Katalytické steny majú ľahký matný a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry sa nemajú čistiť.
- Katalytické povrchy absorbujú olej vďaka svojej pórovitej štruktúre a začnú sa lesknúť, keď je povrch nasýtený olejom, v takom prípade sa odporúča vymeniť diely.

Sklenené povrchy

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovláčna určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovláčna.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovláčna. Zvyšky saponátu môžu n budúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistite zúbkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škrvny od vápnika (žlté škrvny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiu na škrvnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistíte vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škrvny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou

alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.

- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môže to poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov spotrebiča nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

Čistenie príslušenstva

Pokiaľ nie je v užívateľskej príručke uvedené inak, neumývajte príslušenstvo výrobku v umývačke riadu.

Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili ovládací panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Kontrolky okolo gombíkov môžu byť vymazané.
- Dotykové ovládacie panely očistíte vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

Čistenie vnútorného priestoru rúry (priestor na varenie)

Postupujte podľa pokynov na čistenie popísaných v časti „Všeobecné informácie o čistení“ podľa typu povrchu v rúre.

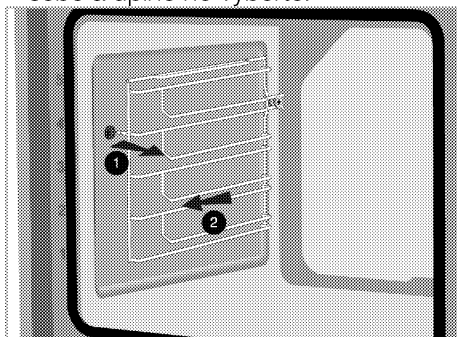
Čistenie bočných stien rúry

Bočné steny v mieste varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Závisí to od modelu. V prípade katalytickej steny si prečítajte informácie v časti „Katalytické steny“.

Ak má váš výrobok drôtené rošty, pred čistením bočných stien ich vyberte. Postupujte podľa pokynov na čistenie popísaných v časti „Všeobecné informácie o čistení“ podľa typu povrchu bočnej steny v rúre.

Ako odstrániť bočné drôtené rošty:

1. Odstráňte prednú časť drôteného roštu potiahnutím za bočnú stenu v opačnom smere.
2. Potiahnite drôtený rošt smerom k sebe a úplne ho vyberte.



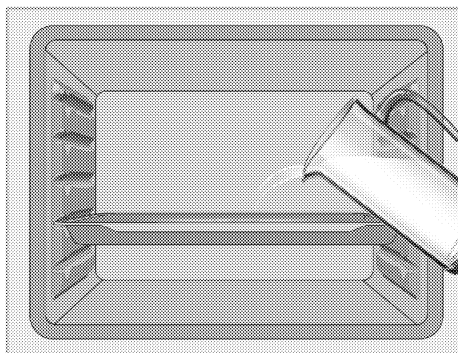
3. Na opätovné pripevnenie roštu sa je potrebné postupovať v opačnom poradí ako pri odstraňovaní roštu.

Jednoduché čistenie parou

Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

Zaručuje ľahké čistenie, pretože nečistoty (ktoré ešte nezaschli) sú zmäknuté parou, ktorá sa tvorí vo vnútri rúry, a voda kondenzuje na vnútorných povrchoch rúry.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z rúry.
2. Nalejte 500 ml vody do plechu v rúre a umiestnite plech do 2. poličky v rúre.



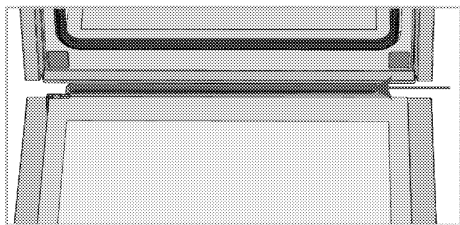
3. Nastavte rúru na režim „Spodné ohrievanie“ a nechajte bežať 20 minút pri 100 °C.

Otvorte dverka a utrite vnútorný povrch rúry vlhkou špongiou alebo handričkou. Okamžite otvorte dverka a utrite vnútorný povrch rúry vlhkou špongiou alebo handričkou. Pri otváraní dveriek začne unikať para. Môže to spôsobiť riziko popálenia. Pri otváraní dveriek buďte opatrný.

Čistite pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handrou.

i Počas režimu ľahkého čistenia parou sa voda, ktorá je v bazéne v spodnej časti rúry na zjemnenie ľahko vytvorených zvyškov / nečistôt v dutine rúry, odparí a kondenzuje v dutine rúry a na vnútornom skle dveriek rúry, preto môže voda kvapkať, keď sú dvere rúry otvorené. Ihneď po otvorení dveriek rúry utrite kondenzáciu.

Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte. Po kondenzácii v rúre môže byť v nádobe pod rúrou voda alebo vlhkosť. Ak v rúre došlo ku kondenzácii, v drážke na vodu pod rúrou sa môže hromadiť voda alebo vlhkosť. Po použití tento kanál bazéna očistite vlhkou handričkou a potom osušte.



Čistenie dvierok rúry

- i** Na čistenie sklednených dvierok rúry a skla nepoužívajte tvrdé abrazívne čističe, kovové škrabky, drátenky alebo bieliace materiály.
- i** Vnútorne sklo dvierok rúry je pokryté ľahko čistiteľným materiálom. Nepoužívajte tvrdé abrazívne čističe, kovové škrabky, drátenky alebo bieliace materiály.

Dvierka rúry a sklá môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Ako demontovať dvere a okná, je vysvetlené v častiach „Demontáž dvierok rúry“ a „Odstránenie vnútorných skiel dverí“. Po vybratí vnútorných skiel dvierok ich vyčistíte pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handrou. Sklo utrite octom a potom ho opláchnite proti zvyškom vápna, ktoré sa môžu vyskytnúť na skle rúry.

Vyberanie dvierok rúry

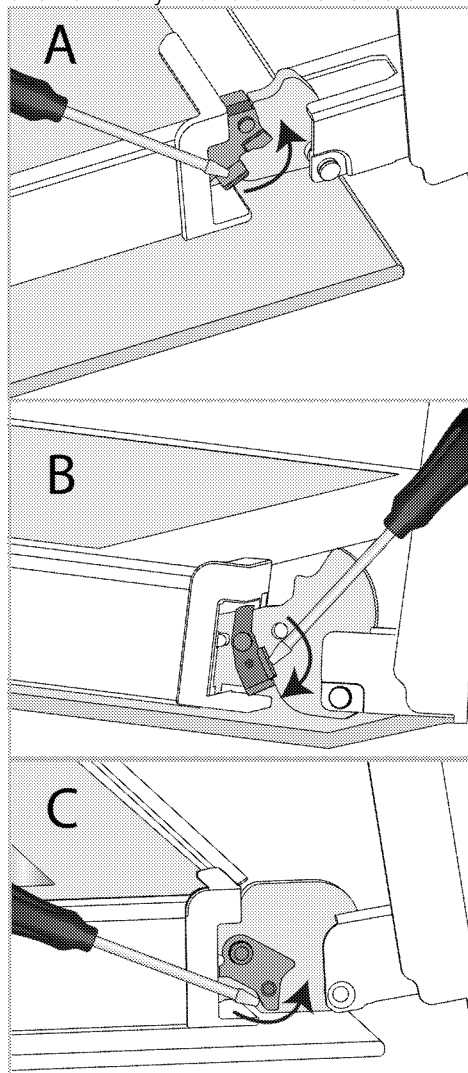
1. Otvorte dvierka rúry.
2. Otvorte panty predných dverí vpravo a vľavo zatlačením nadol, ako je to znázornené na obrázku.

Typ závesu (A), (B), (C) sa líši podľa modelu produktu. Nasledujúce obrázky ukazujú, ako sa dajú otvoriť všetky typy pántov.

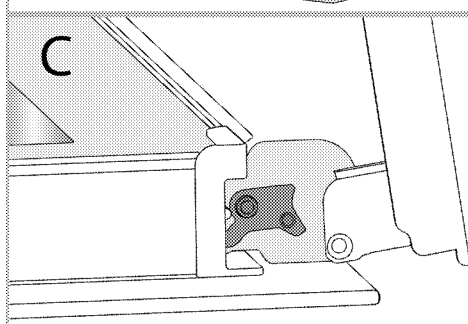
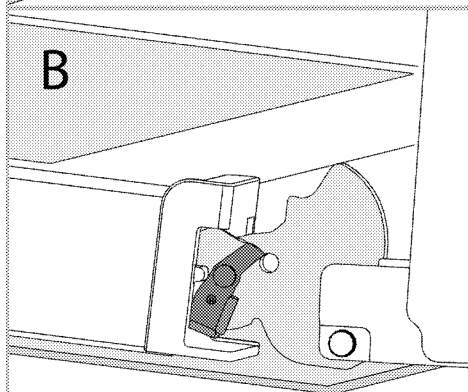
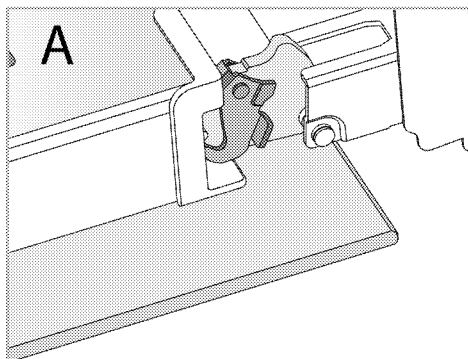
Záves typu (A) je k dispozícii pre bežné typy dverí.

Záves typu B je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým zatváraním.

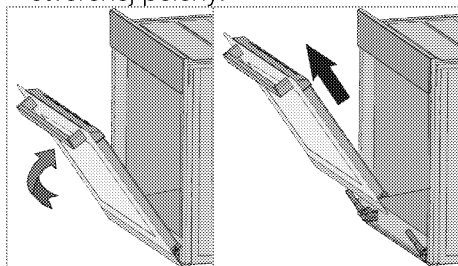
Záves typu (C) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým otváraním a zatváraním.



Zámok pántu - zatvorená poloha



Zámok pántu - otvorená poloha
3. Dajte dvierka rúry do spolovice
otvorenej polohy.



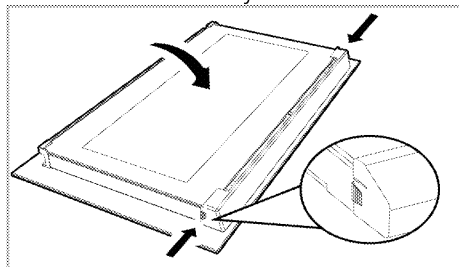
4. Vytiahnuté dvere potiahnite smerom nahor a uvoľnite ich z pravého a ľavého pántu a vyberte ich.

i Na opätovné pripavenie dvierok je potrebné postupovať v opačnom poradí ako pri vyberaní dvierok. Pri nasadzovaní dvierok nezabudnite uzavrieť svorky na pántoch.

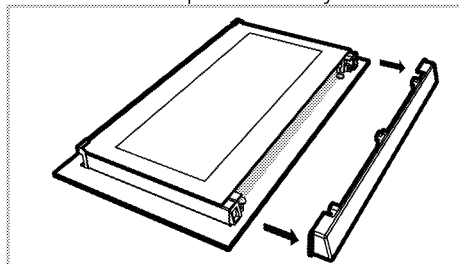
Odstránenie vnútorného skla dvierok rúry

Vnútorné sklo predných dvierok výrobku je možné kvôli čisteniu vybrať.

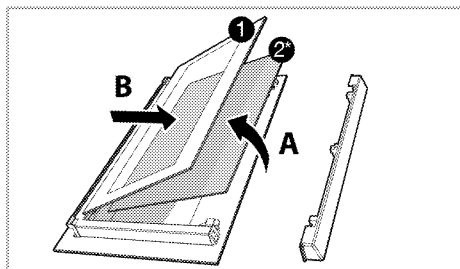
1. Otvorte dvierka rúry.



2. Potiahnite plastový komponent pripavený k hornej časti predných dvierok smerom k sebe súčasným zatlačením na tlakové body na oboch stranách komponentu a vyberte ho.



3. Ako je znázornené na obrázku, jemne nadvihnite najvnútornejšie sklo (1) smerom k 'A' a potom ho odstráňte potiahnutím smerom k 'B'.



- 1 Najvnútornejší sklenený panel
- 2* Vnútrotný sklenený panel (Vo vašom produkte nemusí byť prítomný.)
4. Ak váš výrobok obsahuje vnútorné sklo (2), postupujte rovnako a vyberte ho (2).
5. Prvým krokom preskupenia dvierok je zloženie druhého a tretieho skla (2). Umiestnite skosenú hranu skla tak, aby sa dotkla skosenej hrany plastovej štrbiny. (Ak váš výrobok obsahuje vnútorné sklo). Vnútrotné sklo (2) musí byť pripevnené k plastovej štrbine najbližšie k najvnútornejšiemu sklu (1).
6. Pri skladaní najvnútornejšieho skla (1) venujte pozornosť položeniu potlačenej strany skla na vnútorné sklo. Je nevyhnutné umiestniť dolné rohy najvnútornejšieho skla (1) tak, aby sa dotýkali dolných plastových otvorov.
7. Plastový komponent zatlačte smerom k rámu, až kým nezacvakne a nepočuť zvuk „klik“.

Čistenie žiarovky v rúre

V prípade znečistenia sklenených dvierok žiarovky v rúre v mieste varenia; čistite saponátom na umývanie riadu, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte suchou handrou. V prípade poruchy žiarovky v rúre môžete lampu v rúre vymeniť podľa nasledujúcich pokynov.

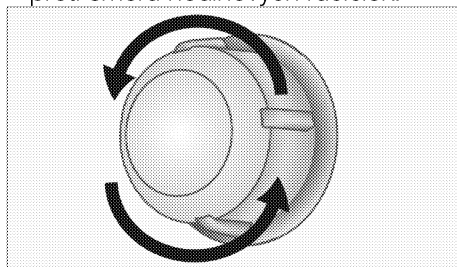
Výmena žiarovky v rúre

⚠ Všeobecné upozornenia

- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom pred výmenou žiarovky v rúre, odpojte elektrický konektor a počkajte, kým rúra vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie!
- V tejto rúre sa používa žiarovka s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm, priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s objímkou typu G9 s výkonom menším ako 60 W. Lampy sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 ° C. Lampy do rúry je možné získať od autorizovaného servisného zástupcu alebo technika s licenciou.
- Poloha žiarovky sa môže líšiť od polohy znázornenej na obrázku.
- Žiarovka použitá v tomto výrobku nie je vhodná na osvetlenie izieb v dome. Účelom tejto žiarovky je pomôcť používateľovi vidieť potravinové výrobky.
- Žiarovky použité v tomto výrobku musia odolávať extrémnym fyzikálnym podmienkam, ako sú teploty nad 50 °C.

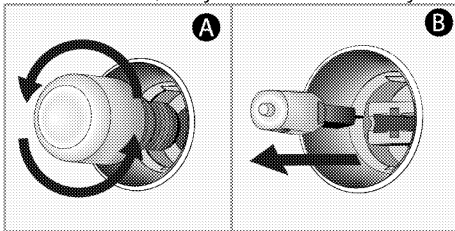
Ak má vaša rúra okrúhlu žiarovku,

1. Výrobok odpojte od elektrickej siete.
2. Odstráňte sklenený kryt jeho otočením proti smeru hodinových ručičiek.



3. Ak je žiarovka rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte žiarovku v

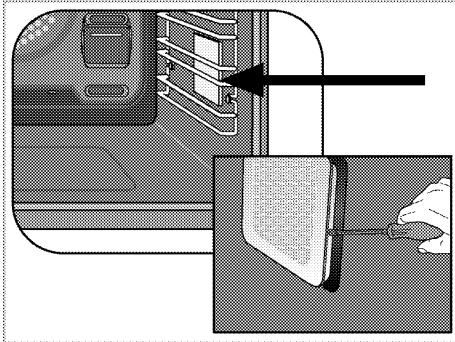
rúre podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak je typom (B) model, vytiahnite ho tak, ako je to znázornené na obrázku, a vymeňte ho za nový.



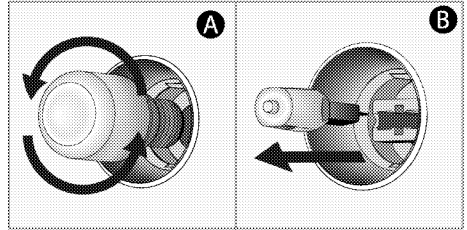
4. Nasadíte sklenený poklop.

Ak má vaša rúra žiarovku hranatého tvaru,

1. Výrobok odpojte od elektrickej siete.
2. Odstráňte drôtené rošty podľa popisu.



3. Nadvihnite ochranný sklenený kryt žiarovky pomocou skrutkovača.
4. Ak je žiarovka rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte žiarovku v rúre podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak je typom (B) model, vytiahnite ho tak, ako je to znázornené na obrázku, a vymeňte ho za nový.



5. Nasadíte sklenený poklop a vložte drôtené rošty.

8 Riešenie problémov

Ak problém nedokážete vyriešiť, obráťte sa na autorizovaného servisného agenta alebo technika s licenciou či predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili, aj keď ste sa riadili pokynmi v tejto časti. Nepokúšajte sa sami opravovať pokazený výrobok.

Keď sa rúra používa, vydáva paru.

- Je normálne, že para počas prevádzky uniká. >>> *Toto nie je chyba.*

Počas varenia sa objaví kvapky vody.

- Para, ktorá vzniká počas varenia, môže kondenzovať a tvoriť kvapôčky vody, keď narazí na studené povrchy výrobku.>>> *Toto nie je chyba.*

Výrobok pri zahrievaní a chladení vydáva kovové zvuky.

- Ak sa kovové časti zahrievajú, môžu sa rozširovať a spôsobiť hluk. >>> *Toto nie je chyba.*

Výrobok nefunguje.

- Sieťová poistka je chybná alebo je vypnutá. >>> *Skontrolujte poistky v skrinke s poistkami. V prípade potreby ich vymeňte alebo vynulujte.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie.*
- Tlačidlá/gombíky na ovládacom paneli nefungujú. >>> *Ak je váš výrobok vybavený funkciou uzamknutia tlačidiel, je možné zapnúť blokovanie tlačidiel. Vypnite ho.*

Žiarovka v rúre nefunguje.

- Žiarovka v rúre je chybná. >>> *Vymeňte žiarovku v rúre.*
- Napájanie je prerušené. >>> *Skontrolujte napájanie. Skontrolujte poistky v skrinke s poistkami. V prípade potreby poistky vymeňte alebo vynulujte.*

Rúra neohrieva.

- Nemusí byť nastavená na určitú funkciu pečenia a/alebo teplotu. >>> *Nastavte rúru na určitú funkciu a / alebo teplotu.*
- V modeloch vybavených časovačom nie je časovač nastavený. >>> *Nastavte čas.*
- Napájanie je prerušené. >>> *Skontrolujte napájanie. Skontrolujte poistky v skrinke s poistkami. V prípade potreby poistky vymeňte alebo vynulujte.*

(V modeloch s časovačom) Displej hodín bliká alebo je zapnutý symbol hodín.

- Došlo k predchádzajúcemu výpadku napájania. >>> *Nastavte čas / vypnite výrobok a znova ho zapnite.*

