Built-in Hob

User Manual

Placa empotrada

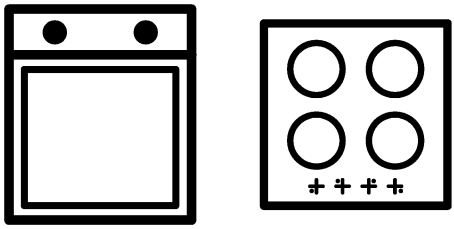
Manual del usuario

Placa encastrável

Manual do utilizador

Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung



BBSE12340XD

EN / ES / PT / DE

185.9287.76/R.AA/12.10.2020/2-1
7751788322

Please read this user manual first!

Dear Customer,
Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.
Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:

Important information or useful hints about usage.

Warning of hazardous situations with regard to life and property.

Warning of electric shock.

Warning of risk of fire.

Warning of hot surfaces.

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

CE

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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety 4
Electrical safety 5
Product safety 5
Intended use 7
Safety for children 7
Disposing of the old product 8
Package information 8
Future Transportation 8

2 General information 9

Overview 9
Technical specifications 9

3 Preparation 10

Tips for saving energy 10
Initial use 10
First cleaning of the appliance 10

4 How to use the hob 11

General information about cooking 11
Using the hobs 13
Control panel 13

5 Maintenance and care 19

General information 19
Cleaning the hob 19

6 Troubleshooting 21

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
  Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.

- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See. *General information about cooking, page 11* , selecting the pots.
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- Do not put electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction cooker. Your product may be damaged.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the

packaging according to environmental standards.

- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

Disposing of the old product

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

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).
This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

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

Package information

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

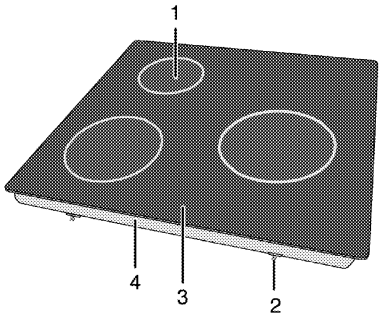
Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.

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

2 General information

Overview



1 Induction cooking plate
2 Assembly clamp
3 Vitroceramic surface
4 Base cover

Technical specifications

Voltage / frequency	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50 Hz
Total power consumption	max. 5.9 kW
Cable type / section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
External dimensions (height / width / depth)	52 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 mm (+2)/490 mm (+2)
Burners	
Rear left	**Induction cooking plate**
Dimension	145 mm
Power	1600 W
Front left	**Induction cooking plate**
Dimension	180 mm
Power	2000 W
Right	**Induction cooking plate**
Dimension	240 mm
Power	2000/2300 W

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

Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

3 Preparation

Tips for saving energy

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

- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs. Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.

Initial use

First cleaning of the appliance

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

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

4 How to use the hob

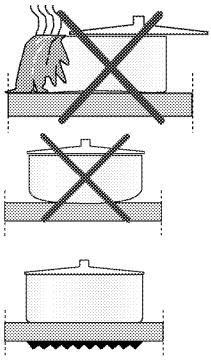
General information about cooking

Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it.
  Clean any melted such materials on the surface immediately.
  Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.
  Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.
  Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Saucepan selection

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



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.
Do not use vessels with concave or convex bottoms. Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.

Boiling behaviour may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behaviour a one step larger cooking zones might be

used. To use a larger cooking zone has no negative effect on energy consumption at induction hobs, because the heat is only created in relevant pot area.

For induction hobs, use only vessels suitable for induction cooking.

Saucepan test

Use following methods to test whether your saucepan is compatible with the induction hob or not.

1. Your saucepan is compatible if its base holds magnet.
2. Your saucepan is compatible if "⏍" does not flash when you place your saucepan on cooking zone and start the hob.

You can use steel, teflon or aluminium saucepans with special magnetic base that contains labels or warnings indicating that the saucepan is compatible with induction cooking. Glass and ceramic vessels, pots and the stainless steel vessels with non-magnetic aluminium base should not be used.

Pan detection-focusing system

In induction cooking, energy is generated only in the area where the base of the pan on the respective cooking zone covers. The base of the pan is detected by the induction system and only this area is automatically heated. If the pan is removed from the cooking zone during cooking, the cooking process will be stopped."⏍" symbol flashes.(For some hob models, the selected cooking zone level and "⏍" flash respectively.

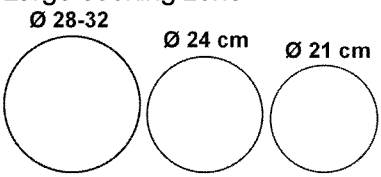
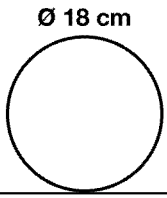
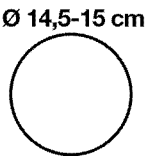
Safe use

Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil.
Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated.
Never use aluminium foil for cooking.
Never place food items wrapped with aluminium foil onto the cooking zone.

If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the hob.

When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

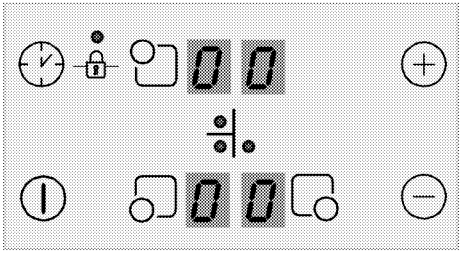
Selecting cooking zone suitable to the vessel

Large cooking zone	Normal cooking zone	Small cooking zone
		
Large cooking zone • Automatically fits to the saucepan. • Distributes the power ideally. • Provides perfect heat distribution. Used to cook dishes such as large crepes or large fishes rare or very rare.	Normal cooking zone • Automatically fits to the saucepan. • Distributes the power ideally. • Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings.	Small cooking zone • Used for slow cookings (sauces, creams) • Used to prepare small portions or portions based on number of persons.

Using the hobs

Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.
Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit.
In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

Control panel



Specifications

- On / Off key
- Temperature setting/Increasing timer
- Temperature setting/Decreasing timer
- Keylock
- Enable/disable timer
- Front Left Cooking Zone Selection key
- Rear Left Cooking Zone Selection key
- Right Cooking Zone Selection key

Graphics and figures are for informational purposes only. Actual displays and functions may vary according to the model of your hob.

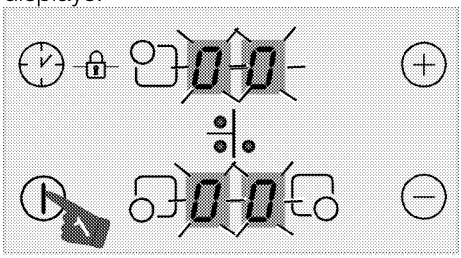
This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.

Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

Turning on the hob

1. Touch the "⏻" key on the control panel.

"0" icon appears on all cooking zone displays.



If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

Turning off the hob

1. Touch the "⏻" key on the control panel.

The hob will turn off and return to Standby mode.

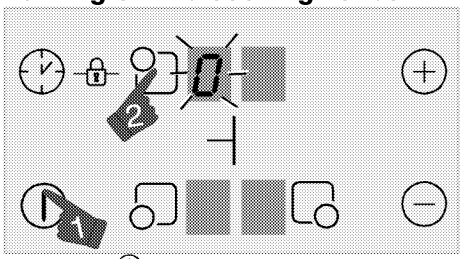
"H" or "h" symbol that appears on the cooking zone display indicates that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

Residual heat indicator

"H" symbol that appears on the cooking zone display indicates that the hob is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to "h" symbol meaning less hot.

When power is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.

Turning on the cooking zones



1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.

"0" symbol appears on the cooking zone display and the related display illuminates more brightly.

If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

Setting the temperature level

The product might start-stop when it is operating on levels from 1 to 7, especially with cookware with a small diameter and when water-oil is little. This is not a fault.

Touch "⊕" or "⊖" keys to set the temperature level between "1" and "9" or "9" and "1".

The outer section of the 280 mm induction hob cooking zone (if your product is equipped with a 280 mm induction hob cooking zone) is activated only when a saucepan large enough to cover the cooking zone is placed on the cooking zone and the temperature is set to a level higher than 8.

Turning off the cooking zones:

A cooking zone can be turned off in 3 different ways:

1. By dropping the temperature level to "0"

You can turn the cooking zone off by dropping the temperature adjustment to **"0"** level.

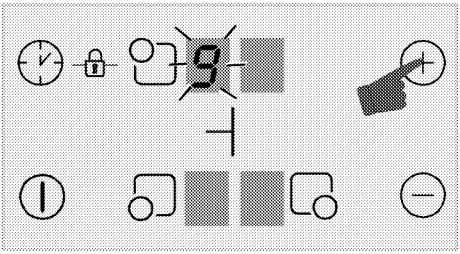
2. **By touching the relevant cooking zone symbol "⏲" for a certain time**
   Turn on the cooking zone by pressing relevant symbol "⏲" for a certain time to drop temperature value to **"0"**.
3. **By using the turn-off on the timer option for the desired cooking zone**
   When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. **"0"** or **"00"** will appear on related display.
   When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.

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

For rapid heating, you can use booster function **"P"**. However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones.

Turning on High Power (Booster) :

1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.
3. Touch "⊕" or "⊖" key firstly to reach the level **"9"**.



4. When the cooking zone is at level **"9"**, touch "⊕" key once to set cooking zone temperature to **"P"**.

Turning off High Power (Booster) :

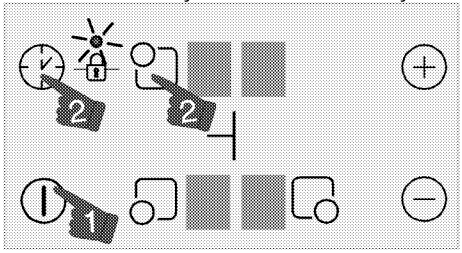
- To disable the Booster function, touch "⊖" and set the temperature to level "9".
  Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level "9".
- You can decrease the temperature level by touching "⊖" or you can switch off the cooking zone completely by decreasing the temperature level to "0".

Keylock

You can activate the keylock to avoid changing the functions by mistake when the hob is operating.

Activating the keylock

1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Touch "🕒" and "⏲" keys simultaneously to activate the keylock.



» Keylock will be activated and the dot on the symbol "🔒" will light up.

If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock will be activated next time you turn the hob on again. Key lock must be deactivated in order to be able to operate the hob.

Deactivating the keylock

1. When the keylock is active, touch "🕒" and "⏲" keys simultaneously.

» Keylock will be de activated and the dot on the symbol "🔒" will disappear.

Childlock

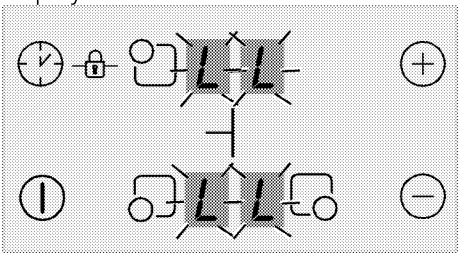
You can protect the hob against being operated unintentionally in order to prevent children from turning on the cooking zone. Child Lock can only be activated and deactivated in Standby mode.

Child lock will be cancelled in case of power failure.

Activating the childlock

1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Touch "⊖" and "⊕" keys simultaneously After “beep” signal touch "⊕" to activate the childlock.

» Childlock will be activated and **"L"** symbol appears on all cooking zone display.



Deactivating the childlock

1. When the keylock is active, touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Touch "⊖" and "⊕" keys simultaneously After “beep” signal touch "⊖" to deactivate the childlock.

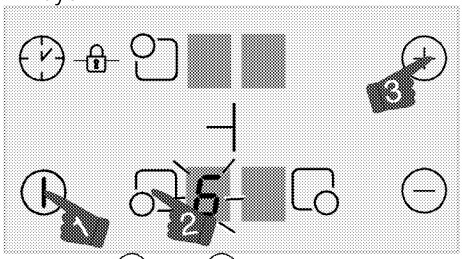
» Childlock will be deactivated and **"L"** symbol disappears on all cooking zone display.

Timer function

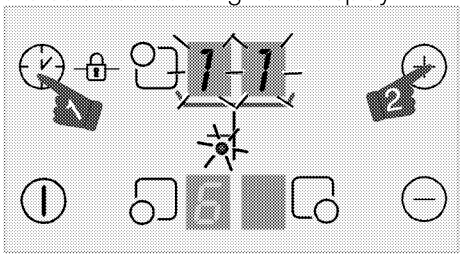
This function facilitates cooking for you. It will not be necessary to attend the oven for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected.

Activating the timer

1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.



3. Touch "⊕" or "⊖" keys to set the desired temperature level.
4. Touch "⏲" key to turn the timer on. **"00"** symbol will illuminate on timer display and decimal point will appear on the selected cooking zone display.



Right rear and left rear cooking zone displays serve as timer display when the timer is active.

5. Touch "⊕" or "⊖" keys to set the desired time.

The timer can only be set for the cooking zones already in use.

Repeat the above procedures for the other cooking zones for which you wish to set the timer.

Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.

When the cooking zone for which a timer was set is selected, you can see the remaining time by touching the "⏲" key again.

Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will automatically turn off and give an audible warning.

Press any key to silence the audio warning.

Turning off the timers earlier

If you turn off the timer earlier, the hob will carry on operating at the set temperature until it is turned off.

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "⏲" key to turn the timer on.
3. Until **"00"** appears on the timer screen, touch "⊖" to set the value to **"00"**.

Dot shaped light on the relevant cooking zone display itself turns off **completely** after having flashed for a certain period of time and the timer is cancelled.

Using induction cooking zones safely and efficiently

Operating principles: Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles. Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up.

Induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum usage safety.

Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210-280 mm depending on the model. With induction feature, each cooking zone detects each vessel placed on them. Energy builds up only where the vessel contacts with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

Operation time constraints

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time (see Table-1). If there is a timer assigned to the cooking zone, the timer display will also turn off later.

Operation time limit depends on the selected temperature level. Maximum operation time is applied at this temperature level.

The cooking zone may be restarted by the user after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Operation time limits

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minutes
P (Booster)	5 minutes (*)
(*) The hob will drop to level 9 after 5 minutes	

Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:

- Active cooking zone may be turned off.
- Selected level may drop. However, this condition cannot be seen on the indicator.

Overflow safety system

Your hob is equipped with overflow safety system. If there is any overflow that spills onto the control panel, system will cut the power connection immediately and turn off your hob. **"F"** warning appears on display during this period.

Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as a feature of its operating principles. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a cooking pot (containing water, milk and etc.) from overflowing even if it was just about to overflow.

Noises

User may hear noises while cooking

During using the hob there may be some noises depending on the base material of the pots. These noises are a normal part of induction technology. It is not a defect.

Possible noise causes and types:

Fan noise

The hob has a fan which activates automatically according to temperature of the product. Fan has different driving levels and according the temperature it is activated different levels.

Low buzzing noise like transformer operation

This is nature of the induction technology. Since heat is directly tranferred to cookware base, there may be such buzzing noise depending on the material of the cookware. Therefore user can hear different noises with different cookwares.

Crakling

There may be crakling noises while cooking. This is because of the material and construction of the cookware base. If cookware is made of different layers with different materials, crakling noise may occur.

Whistling noises

There may be whistling noises while cooking two hotplates on same side of the hob with different cooking levels.

Empty pot

Noise can be heard if an empty pot is heated. When you put water or food in it, this sound will clear away.

If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give error signal.

Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

5 Maintenance and care

General information

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

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works. There is the risk of electric shock!

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

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

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

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

Cleaning the hob

Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitroceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft clothing. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.
Dried residues on the glass ceramic surface (vitroceramic) should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.
Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice.
If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.

Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may get damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This does not affect the operation of the product.
Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

6 Troubleshooting

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- The cooking pot is not suitable. >>> *Check your pot.*

"–" symbol appears on the cooking zone display.

- You have not placed the pot on the active cooking zone. >>> Check if there is a pot on the cooking zone.
- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> Check if your cooking pot is compatible with induction hob.
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.
- Cooking pot or cooking zone is overheated. >>> Allow them to cool down.

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

- Cooking time for the selected cooking zone may be over. >>> You may set a new cooking time or finish cooking.
- Overheat protection is active. >>> Allow your hob to cool down.
- An object may be covering the touch control panel. >>> Remove the object on the panel.

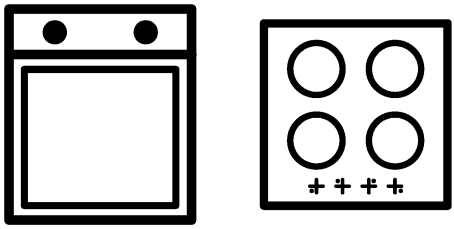
The pot does not get warm even if the cooking zone is on.

- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> Check if your cooking pot is compatible with induction hob.
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.

Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Placa empotrada

Manual del usuario



ES

Lea este manual en primer lugar.

Estimado cliente:
Le agradecemos la compra de un producto Beko. Esperamos que obtenga los mejores resultados de este producto fabricado con materiales de alta calidad y la más avanzada tecnología. Por lo tanto, le rogamos que lea detenidamente el manual de usuario y la documentación que lo acompaña antes de utilizar el producto y los guarde para futuras consultas. Si cede el aparato a un tercero, entréguele también el manual del usuario. Cumpla con todas las advertencias e información del manual de usuario. Recuerde que este manual del usuario puede ser también aplicable a otros modelos. Las diferencias entre los modelos se identificarán en el manual.

Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:

Información importante y consejos de utilidad acerca de su uso.

Advertencias sobre situaciones de riesgo para la salud o la propiedad.

 Peligro de descarga eléctrica.

Peligro de incendio.

Advertencia sobre superficies calientes.

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

CE

TABLA DE CONTENIDOS

1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente 4

Seguridad general 4
Seguridad eléctrica..... 5
Seguridad del producto 6
Uso previsto 8
Seguridad de los niños 8
Eliminación del aparato..... 9
Eliminación del material de embalaje..... 9
Eliminación del aparato..... 9

2 Información general 10

Resumen..... 10
Especificaciones técnicas 10

3 Preparaciones 11

Consejos para ahorrar energía..... 11
Uso por primera vez 11
Primera limpieza de la unidad 11

4 Cómo usar la placa 12

Información general sobre la cocción de alimentos..... 12
Uso de las placas 14
Panel de control 14

5 Mantenimiento y cuidados21

Información general 21
Limpieza de la placa 21

6 Resolución de problemas 23

1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente

En esta sección se indican instrucciones sobre la seguridad que le ayudarán a evitar riesgos de lesiones y daños materiales. El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.

Seguridad general

- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años o adultos con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les haya dado instrucciones acerca de su uso, y que sean conscientes de los riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben acometer las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario sin supervisión.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con minusvalía física, sensorial o mental, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso por una persona responsable de su seguridad.
  Los niños bajo supervisión no deben jugar con el aparato.
- Si da el aparato a otra persona para uso personal o de segunda mano, dele también el manual de instrucciones, las etiquetas del producto y el resto de documentos y piezas correspondientes.
- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía.
  Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.

- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

Seguridad eléctrica

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.
- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.
- El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse completamente de la red. Ello debe ser posible por medio de un enchufe de alimentación o de un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.
- Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
- En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.

- Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.

Seguridad del producto

- ADVERTENCIA: El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los someta a vigilancia continua.
- Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.
- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.
- ADVERTENCIA: Desatender alimentos que se estén friendo en grasa o aceite sobre una placa puede ser peligroso, ya que podría provocarse un incendio. JAMÁS trate de extinguir un incendio con agua; en vez de eso, apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.
- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: Si la superficie estuviera agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- En caso de rotura del cristal de la placa: Apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier

elemento calefactor eléctrico y desconecte el aparato del suministro eléctrico. No toque la superficie del aparato. No utilice el aparato.

- Tras el uso, desconecte el elemento de la placa desde su control y no confíe en el detector de sartenes.
- No deposite sobre la placa objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, puesto que pueden calentarse.
- El aparato no está diseñado para su manejo a través de un temporizador externo o un control remoto independiente.
- La presión del vapor que se forma debido a la presencia de humedad en la superficie de la placa o en la parte inferior de la cazuela puede causar que esta se mueva. Por consiguiente, asegúrese de que tanto la superficie del horno como la parte inferior de las cazuelas estén siempre secas.
- Las zonas de cocción disponen de tecnología de inducción. Su placa de inducción le permitirá ahorrar tiempo y dinero. Utilícela siempre con recipientes adecuados para la cocción por inducción, de lo contrario las zonas de cocción no funcionarán. Vea *Información general sobre la cocción de alimentos, pág. 12* , selección de los recipientes.
- Dado que las placas de inducción crean un campo magnético, pueden causar efectos negativos en personas que utilicen dispositivos tales como bombas de insulina o marcapasos.
- No coloque productos electrónicos como teléfonos móviles, tabletas, ordenadores en la cocina de inducción. Sus productos pueden resultar dañados.
- **ADVERTENCIA:** Use únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocina, que ya vengan incorporados al aparato o que según las instrucciones de uso del aparato sean aptos para su uso. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

Para evitar riesgos de incendio:
- Asegúrese de que el enchufe encaje bien en la toma, así como de que no se produzcan chispas.
- No use el cable original si presenta daños o está cortado, ni use cables de extensión.
- Asegúrese de que el enchufe no esté mojado ni húmedo.

Uso previsto
- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. No está permitido su uso comercial.
- **PRECAUCIÓN:** Este electrodoméstico está destinado únicamente a la cocción de alimentos. No debe utilizarse para ningún otro propósito, por ejemplo para caldear una estancia
- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso o manejo inadecuados.

Seguridad de los niños
- **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deshágase de estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.
- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.

Eliminación del aparato

Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil:

Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).
Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

Cumplimiento de la directiva RoHS:
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

Eliminación del material de embalaje

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

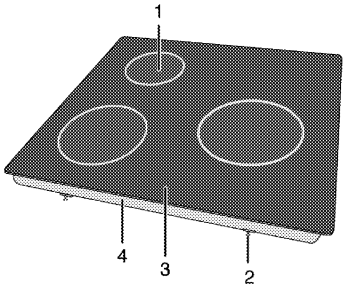
Eliminación del aparato

- Guarde la caja de cartón original del aparato y transporte en ella el producto. Siga las instrucciones indicadas en la caja. Si no dispone de la caja de cartón original, envuelva el aparato en plástico de burbujas o cartón grueso y sujételo con cinta adhesiva.

Compruebe el aspecto general del aparato con el fin de identificar posibles daños producidos durante el transporte.

2 Información general

Resumen



1 Zona de cocción por inducción
2 Abrazadera de montaje
3 Superficie vitrocerámica
4 Cubierta base

Especificaciones técnicas

Voltaje/frecuencia	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50 Hz
Consumo energético total	máx. 5.9 kW
Tipo de cable / sección	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	52 mm/580 mm/510 mm
Dimensiones de instalación (anchura/profundidad)	560 mm (+2)/490 mm (+2)
Quemadores	
Trasera izquierda	**Zona de cocción por inducción**
Dimensiones	145 mm
Potencia	1600 W
Frontal izquierda	**Zona de cocción por inducción**
Dimensiones	180 mm
Potencia	2000 W
Derecha	**Zona de cocción por inducción**
Dimensiones	240 mm
Potencia	2000/2300 W

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.

Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no se correspondan exactamente con su producto.

Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.

Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.

- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.
- Utilice sartenes y cazuelas con tapa para cocinar. Sin tapa, el consumo de energía se multiplica por 4.
- Seleccione el quemador más adecuado para el tamaño de la base del recipiente que vaya a utilizar. Seleccione siempre el recipiente de tamaño más adecuado para sus platos. Los recipientes más grandes requieren más energía.
- No olvide utilizar recipientes de base plana cuando cocine en placas eléctricas.
  Los recipientes de base más gruesa proporcionarán una mejor conducción del calor. Puede reducir hasta un tercio el consumo energético.
- Los recipientes deben ser compatibles con las zonas de cocción. La base de los recipientes no debe ser mas pequeña que la zona de cocción.
- Mantenga limpias las zonas de cocción y las bases de los recipientes de cocina. La presencia de suciedad reducirá la conducción de calor entre la zona de cocción y la base del recipiente.

Uso por primera vez

Primera limpieza de la unidad

La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.
No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Pase un paño humedecido o una esponja por todas las superficies de la unidad y seque con un trapo.

4 Cómo usar la placa

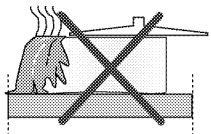
Información general sobre la cocción de alimentos

Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. **Nunca trate de extinguir un incendio con agua.** Si el aceite prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.

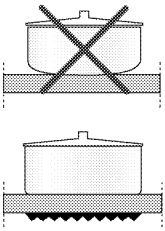
- Antes de freír alimentos, siempre séquelos bien y deposítelos con suavidad en el aceite caliente. Asegúrese de que los alimentos congelados se hayan descongelado completamente antes de freírlos.
- No cubra los recipientes en los que caliente aceite.
- Coloque las ollas y cazuelas de forma que sus asas no queden situadas encima de la placa, para evitar que se calienten. No utilice recipientes que no guarden bien el equilibrio y puedan volcarse con facilidad.
- No coloque recipientes vacíos en las zonas de cocción activas, ya que podrían dañarse.
- Si utiliza las zonas de cocción sin haber colocado encima un recipiente, el aparato podría sufrir daños. Apague las zonas de cocción una vez completada la cocción.
- Dado que la superficie del producto podría estar caliente, no coloque sobre ella recipientes de plástico o aluminio.
  Limpie inmediatamente cualquier residuo de dichos materiales que pueda haber quedado sobre la superficie.
  No se recomienda tampoco el uso de este tipo de recipientes para conservar alimentos.
- Utilice únicamente recipientes de base plana.
- Deposite una cantidad de alimentos adecuada en las ollas y cazuelas. De esta forma evitará limpiezas innecesarias por rebosamiento.
  No deposite las tapas de las ollas y cazuelas sobre las zonas de cocción.
  Coloque las ollas de forma que queden centradas en la zona de cocción. Cuando desee cambiar de zona de cocción un recipiente, levántelo y deposítelo sobre la nueva zona de cocción, en lugar de deslizarlo.

Selección del recipiente

- La superficie vitrocerámica es resistente al calor, y no se ve afectada por las grandes diferencias de temperatura.
- No utilice la superficie vitrocerámica como almacén o como tabla de corte.
- Utilice únicamente ollas y cazuelas con bases mecanizadas. Los bordes angulados pueden rayar la superficie.



Los derramamientos pueden dañar la superficie vitrocerámica y causar incendios.



No utilice recipientes de base cóncava o convexa.
Utilice únicamente ollas y cazuelas de base plana, ya que facilitan la transferencia del calor.

"El comportamiento de ebullición puede variar en función del tipo de olla, el tamaño de la olla y el tamaño de la zona de cocción. Para un comportamiento de ebullición más homogéneo, se pueden utilizar zonas de cocción más grandes en un solo paso. La utilización de una zona de cocción más grande no tiene ningún efecto negativo en el consumo de energía de las placas de inducción, ya que el calor se produce únicamente en la superficie de la olla en cuestión."

Cuando cocine en la placa de inducción, utilice únicamente recipientes aptos para la cocción por inducción.

Prueba del recipiente

Utilice los siguientes métodos para comprobar si su recipiente es compatible o no con la placa de inducción.

1. Su recipiente es compatible si su base es magnética.
2. Su recipiente es compatible si al colocarlo sobre la zona de cocción y poner en marcha la placa, el símbolo "⊔" no parpadea.

Puede utilizar recipientes de acero, teflón o aluminio con base magnética especial y cuya etiqueta indique que son aptos para la cocción por inducción. No utilice recipientes de vidrio, cerámica y acero inoxidable con fondo de aluminio no magnético.

Reconocimiento de ollas y sistema de enfoque

En la cocción por inducción, solo se energiza el área de la zona de cocción cubierta por el recipiente. El sistema reconoce la base del recipiente y únicamente calienta el área correspondiente de forma automática. La cocción se detiene si el recipiente de cocción se retira de la zona de cocción durante el proceso. El visor de la zona de cocción seleccionada y el símbolo "⊔" parpadean alternativamente.

Seguridad en el uso

No seleccione niveles de calentamiento elevados si va utilizar un recipiente antiadherente (teflón) sin aceite o con muy poco aceite.

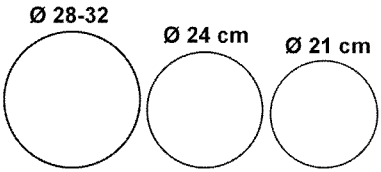
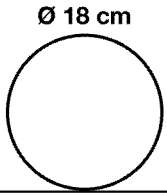
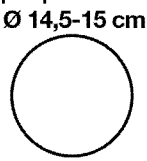
No deje objetos metálicos tales como tenedores, cuchillos o tapas de ollas sobre la placa, ya que podrían calentarse.

Jamás utilice papel de aluminio para cocinar alimentos. Nunca deposite alimentos envueltos en papel de aluminio en la zona de cocción.

ⓘ Si tiene instalado un horno debajo de su placa y está en funcionamiento, los sensores de la placa pueden reducir el nivel de cocción o apagar el horno.

ⓘ Cuando la placa está en funcionamiento, mantenga los objetos con propiedades magnéticas tales como tarjetas de crédito o cintas de casete alejados de la placa.

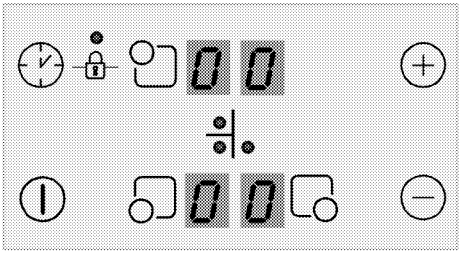
Selección de la zona de cocción adecuada al recipiente

Zona de cocción grande	Zona de cocción normal	Zona de cocción pequeña
		
Zona de cocción grande • Se ajusta automáticamente al recipiente. • Distribuye la potencia de forma óptima. • Distribuye perfectamente el calor. Se utiliza para preparar platos tales como crepes grandes o pescados de gran tamaño poco hechos o muy poco hechos.	Zona de cocción normal • Se ajusta automáticamente al recipiente. • Distribuye la potencia de forma óptima. • Distribuye perfectamente el calor. Se utiliza para todo tipo de cocciones.	Zona de cocción pequeña • Se utiliza para cocción a fuego lento (salsas, cremas) • Se utiliza para preparar raciones pequeñas o basadas en el número de comensales.

Uso de las placas

No deje caer ningún objeto sobre la placa. Incluso los objetos pequeños, como por ejemplo un salero, pueden dañarla.
No utilice la placa si está resquebrajada. Podría penetrar agua en las grietas y causar un cortocircuito.
Si la superficie presentara cualquier tipo de daño (p. ej. grietas visibles), apague inmediatamente el aparato para reducir el riesgo de descarga eléctrica.

Panel de control



Especificaciones

- Tecla de encendido/apagado
- Ajuste de temperatura/Incremento del temporizador
- Ajuste de temperatura/Reducción del temporizador
- Bloqueo de teclas
- Activación/desactivación del temporizador
- Tecla de selección de la zona de cocción frontal izquierda

Tecla de selección de la zona de cocción trasera izquierda

Tecla de selección de la zona de cocción derecha

Las ilustraciones y las cifras tienen un carácter meramente informativo. Los visores y funciones de su placa pueden variar según el modelo.

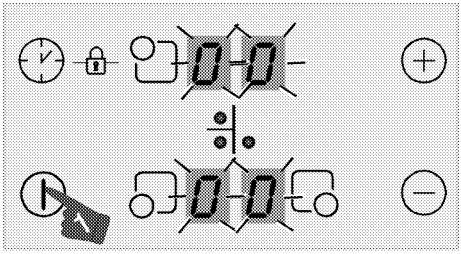
Este aparato se controla mediante un panel de control táctil. Cada operación que efectúe a través del panel de control táctil será confirmada mediante una señal acústica.

Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. La presencia de suciedad y humedad sobre la superficie puede causar problemas de funcionamiento.

Encendido de la placa

1. Toque la tecla "⏻" del panel de control.

Los visores de todas las zonas de cocción muestran el símbolo **"0"**.



Si no se realiza ninguna operación en el plazo de 20 segundos, la placa regresará automáticamente al modo en espera.

Apagado de la placa

1. Toque la tecla "⏻" del panel de control.

La placa se apagará y pasará al modo en espera.

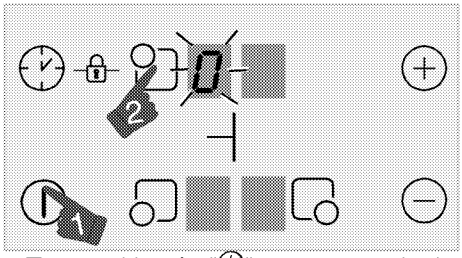
El símbolo **"H"** o **"h"** que aparece en el visor de la zona de cocción indica que la zona de cocción está aún caliente. No toque las zonas de cocción.

Indicador de calor residual

El símbolo **"H"** que aparece en el visor de la zona de cocción indica que dicha zona de cocción está aún caliente y puede utilizarse para mantener calientes pequeñas cantidades de alimentos. Este símbolo se transformará al cabo de un momento en el símbolo **"h"**, que indica que el calor ha disminuido.

Si se produce un corte de la alimentación eléctrica, el indicador de calor residual no se encenderá y por tanto no advertirá al usuario de la presencia de calor en las zonas de cocción.

Encendido de las zonas de cocción



1. Toque el botón "⏻" para encender la placa.
2. Toque el botón de selección de la zona de cocción que desee entender.

El símbolo **"0"** aparece en el visor de la zona de cocción y el visor pertinente se ilumina con un mayor brillo.

Si no se realiza ninguna operación en el plazo de 20 segundos, la placa regresará automáticamente al modo en espera.

Ajuste del nivel de temperatura

En los niveles del 1 al 7, el agua o el aceite en la olla puede hervir o pararse. Esto puede hacer pensar al usuario que el producto se enciende y apaga intermitentemente. Este caso, que se observa especialmente cuando hay poca agua o aceite, no es un fallo, es solo el modo de funcionamiento del producto.

Toque las teclas ""⊕"" o ""⊖"" para ajustar el nivel de temperatura entre **"1"** y **"9"** o bien entre **"9"** y **"1"**.

La parte exterior de la zona de cocción de la placa de inducción de 280 mm (si el aparato cuenta con ella) se activará únicamente cuando coloque en la zona de cocción una cacerola lo suficientemente grande para cubrir la zona de cocción y ajuste la temperatura a un nivel más alto que 8.

Apagado de las zonas de cocción

Las zonas de cocción se pueden apagar de tres formas distintas:

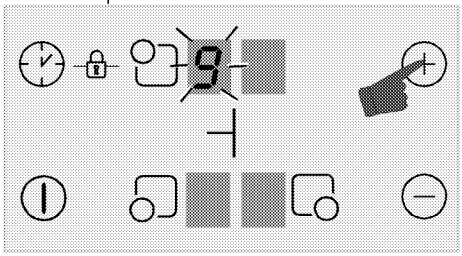
1. **Poniendo el nivel de temperatura a "0"**
   Puede apagar la zona de cocción poniendo el nivel de temperatura a **"0"**.
2. **Tocando el símbolo ""⏲"" de la zona de cocción pertinente durante un cierto periodo de tiempo**
   Encienda la zona de cocción manteniendo pulsado el símbolo pertinente ""⏲"" durante un cierto periodo de tiempo para poner el valor de la temperatura a **"0"**.
3. **Mediante la opción de apagado del temporizador correspondiente a la zona de cocción en cuestión**
   Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción que tenga asignada. El visor correspondiente mostrará **"0"** o **"00"** Cuando la cuenta atrás llegue a su fin sonará una señal acústica. Toque cualquier botón del panel de control para silenciar la señal acústica.

Función de alta potencia (refuerzo) (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Puede usar la función de refuerzo **"P"** para acelerar el calentamiento. No obstante, no se recomienda usar esta función para la cocción durante periodos prolongados. Puede que la función de refuerzo no esté disponible para todas las zonas de cocción.

Activación de la función de alta potencia (refuerzo):

1. Toque el botón "⏻" para encender la placa.
2. Seleccione la zona de cocción que desee tocando los botones de selección correspondientes.
3. Toque en primer lugar la tecla ""⊕"" o ""⊖"" para alcanzar el nivel **"9"**.



4. Una vez la zona de cocción se encuentre en el nivel **"9"**, toque una vez la tecla ""⊕"" para situar la temperatura de la zona de cocción en la posición **"P"**.

Desactivación de la función de alta potencia (refuerzo):

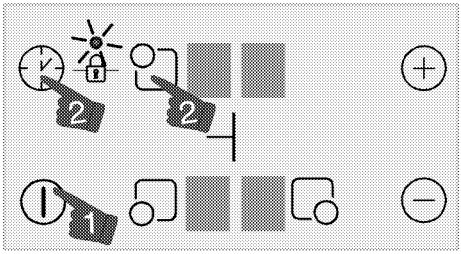
- Para desactivar la función de refuerzo, toque la tecla "⊖" y ajuste la temperatura al nivel "9".
  La función de refuerzo se desactiva para la zona de cocción y esta sigue funcionando al nivel "9".
- Puede reducir el nivel de la temperatura tocando la tecla "⊖" o puede apagar la zona de cocción completamente ajustando el nivel de temperatura a "0".

Bloqueo de teclas

Puede activar el bloqueo de teclas para evitar cambiar las funciones por error cuando la placa esté en funcionamiento.

Activación del bloqueo de teclas

1. Toque el botón "⏻" para encender la placa.
2. Toque simultáneamente las teclas ""🕐"" y ""🔒"" para activar el bloqueo de teclas.



» El bloqueo de teclas se activará y el punto asociado al símbolo ""🔒"" se iluminará.

Si apaga la placa con las teclas bloqueadas, el bloqueo de teclas permanecerá activo cuando vuelva a encender la placa. Para poder utilizar la placa, deberá desactivar antes el bloqueo de teclas.

Desactivación del bloqueo de teclas

1. Con el bloqueo de teclas activo, toque simultáneamente las teclas ""🕐"" y ""🔒"".

» El bloqueo de teclas se desactivará y el punto asociado al símbolo ""🔒"" se apagará.

Bloqueo para niños

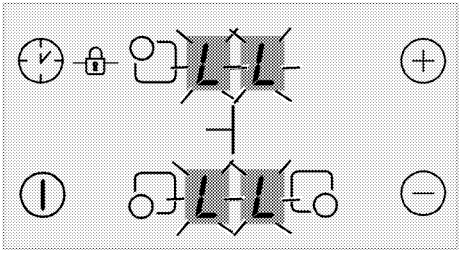
Puede proteger la placa contra la manipulación accidental con el fin de evitar que los niños puedan encender las zonas de cocción. El bloqueo para niños solo puede activarse y desactivarse en el modo en espera.

El bloqueo para niños se cancelará en caso de falla de energía.

Activación del bloqueo para niños

1. Toque el botón "⏻" para encender la placa.
2. Toque simultáneamente las teclas ""⊖"" y ""⊕"". Tras la señal acústica pulse "⊕" para activar el bloqueo de teclas.

» El bloqueo para niños se activará y los visores de todas las zonas de cocción mostrarán el símbolo **"L"**.



Desactivación del bloqueo para niños

1. Con el bloqueo para niños activo, toque el botón ""⏻"" para encender la placa.
2. Toque simultáneamente las teclas ""⊖"" y ""⊕"". Tras la señal acústica

pulse "⊖" para desactivar el bloqueo para niños.

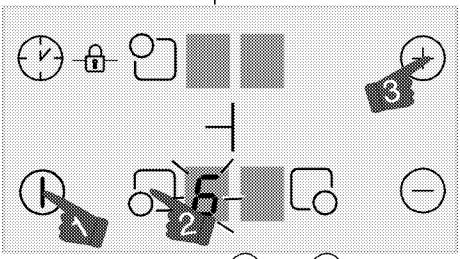
» El bloqueo para niños se desactivará y los visores de todas las zonas de cocción dejarán de mostrar el símbolo "L".

Función del temporizador

Esta función le facilita la preparación de alimentos. No será necesario que esté pendiente del horno durante todo el periodo de cocción. La zona de cocción se apagará automáticamente el final del tiempo seleccionado.

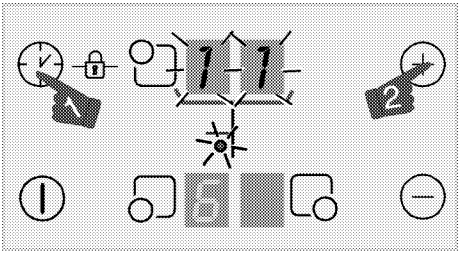
Activación del temporizador

1. Toque el botón "⏻" para encender la placa.
2. Seleccione la zona de cocción que desee tocando los botones de selección correspondientes.



3. Toque las teclas "⊕" o "⊖" para ajustar el nivel de temperatura que desee.
4. Toque el botón "🕒" para encender la placa.

El símbolo "00" aparecerá en el visor del temporizador, mientras que el punto decimal del visor de la zona de cocción seleccionada se iluminará.



Cuando el temporizador está activo, los visores de las zonas de cocción posterior derecha y posterior izquierda actúan como visor del temporizador.

5. Toque la tecla "⊕" o "⊖" bien para ajustar el tiempo que desee.

El temporizador solo puede activarse para las zonas de cocción ya en uso.

Repita el procedimiento anterior para otras zonas de cocción para las que desee fijar un temporizador.

El temporizador no podrá ajustarse a no ser que seleccione una zona de cocción y un valor de temperatura para ella.

Cuando la zona de cocción a la cual asignó un temporizador está seleccionada, puede ver el tiempo restante pulsando de nuevo la tecla ""🕒"".

Desactivación del temporizador

Una vez agotado el tiempo fijado, la placa se apagará automáticamente y emitirá una señal acústica.

Pulse cualquier tecla para silenciar dicha señal acústica.

Desactivación de los temporizadores antes de tiempo

Si desactiva el temporizador antes de que se agote el tiempo fijado, la placa seguirá funcionando a la temperatura fijada hasta que se apague.

1. Seleccione la zona de cocción cuyo temporizador desee desactivar.

2. Toque el botón "⏲" para encender la placa.
3. Para ajustar el valor a **"00"**, mantenga pulsada la tecla ""⊖"" hasta que el visor del temporizador muestre **"00"**.

El punto iluminado en el visor de la zona de cocción pertinente se apagará **completamente** tras parpadear durante unos instantes, y el temporizador queda cancelado.

Uso seguro y eficiente de las zonas de cocción por inducción

Principios de funcionamiento: Las placas de inducción calientan directamente el recipiente de cocción. Por lo tanto, presentan varias ventajas en comparación a otros tipos de placas. Su funcionamiento es más eficiente y su superficie no se calienta.

La placa de inducción dispone de unos excelentes sistemas de seguridad que le proporcionan la máxima seguridad de uso.

ⓘ Su placa puede presentar zonas de cocción por inducción de 145, 180 y 210-280 mm de diámetro, según el modelo. La inducción permite que cada zona de cocción detecte el recipiente depositado sobre ella. La energía se transmite solo a la zona de contacto entre recipiente y la zona de cocción, con lo que se consigue reducir al mínimo el consumo energético.

Límites del tiempo de funcionamiento

El control de la placa dispone de un limitador del tiempo de funcionamiento. Si alguna de las zonas de cocción queda encendida, se desactivará automáticamente una vez transcurrido un cierto tiempo (ver Tabla 1). Si se ha asignado un temporizador a la zona de cocción, el visor del temporizador también se apagará más tarde.

El límite del tiempo de actividad de la función de refuerzo depende del nivel de temperatura seleccionado. A este nivel de temperatura se aplica el máximo tiempo de funcionamiento.

El usuario podrá reiniciar la zona de cocción tras su apagado automático siguiendo el procedimiento anterior.

Tabla 1: Límites del tiempo de funcionamiento

Nivel de temperatura	Límite del tiempo de funcionamiento - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minutos
P (refuerzo)	5 minutos (*)
(*) La placa pasará a nivel 9 transcurridos 5 minutos	

Protección frente al sobrecalentamiento

Su placa dispone de varios sensores que garantizan la protección frente al sobrecalentamiento. Tenga en cuenta lo siguiente en caso de sobrecalentamiento:

- La zona de cocción activa puede apagarse.
- El nivel seleccionado puede verse reducido. Sin embargo, el indicador no puede reflejar este hecho.

Sistema de seguridad frente a derramamiento

Su placa dispone de un sistema de seguridad frente a derramamiento. Si se produce un derramamiento que afecta al panel de control, el sistema cortará el fluido eléctrico inmediatamente y apagará la placa. Durante este periodo, el visor mostrará el símbolo advertencia "F".

Ajuste preciso de la potencia

Uno de los principios de funcionamiento de las placas de inducción es su inmediata reacción a los comandos. Los cambios de potencia tienen efecto con enorme rapidez. Ello le permitirá evitar que un recipiente que contenga agua, leche, etc., se derrame incluso cuando ya esté a punto de hacerlo.

Ruidos

El usuario puede oír ruidos mientras cocina

Durante el uso de la placa de cocción puede haber algunos ruidos dependiendo del material base de los recipientes. Estos ruidos son una parte normal de la tecnología de inducción. No se trata de un defecto.

Posibles causas y tipos de ruido:

Ruido del ventilador

La placa cuenta con un ventilador que se activa automáticamente en función de la temperatura del producto. El ventilador tiene diferentes niveles de conducción y según la temperatura se activan diferentes niveles.

Funcionamiento silencioso como el del transformador

Esta es la naturaleza de la tecnología de inducción. Debido a que el calor se transfiere directamente a la base de los utensilios de cocina, puede que se produzca tal zumbido dependiendo del material de los utensilios de cocina. Por lo tanto, el usuario puede escuchar diferentes ruidos con diferentes utensilios de cocina.

Crakling (chasquidos)

Es posible que se produzcan ruidos de chasquidos al cocinar Esto se debe al material y al diseño de la base de los utensilios de cocina. Si los utensilios de cocina están hechos de diferentes capas con diferentes materiales, puede que se produzcan ruidos de chasquidos.

Ruidos de silbidos

Es posible que se escuchen ruidos de silbidos mientras se cocinan dos platos en el mismo lado de la placa con diferentes niveles de cocción.

Recipiente vacío

Es posible que escuche un ruido al calentarse un recipiente vacío. Cuando deposite agua o alimentos en él, este ruido desaparecerá.

Si la superficie del panel de control táctil se expone a una gran cantidad de vapor, es posible que el sistema de control se desactive y muestre una señal de error.

Mantenga limpia la superficie del panel de control táctil. De lo contrario, es posible que se produzcan errores de funcionamiento.

5 Mantenimiento y cuidados

Información general

La limpieza a intervalos regulares del aparato prolongará su vida útil y reducirá la frecuencia de aparición de los problemas más frecuentes.

Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza.
Existe el riesgo de descarga eléctrica.

Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe.
Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

- Limpie el producto concienzudamente después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de secar bien la placa tras la limpieza y de enjugar inmediatamente cualquier líquido derramado.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies inoxidables y el asa. Utilice un paño suave con un detergente líquido no abrasivo para la limpieza de esas partes, procurando pasar el paño siempre la misma dirección.

La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.
No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

Limpieza de la placa

Superficies vitrocerámicas

Pase por la superficie vitrocerámica un paño humedecido en agua fría, con cuidado de no dejar residuos, y séquela con un paño suave. Los residuos podrían dañar la superficie vitrocerámica la próxima vez que utilice la placa.
Los residuos que se hayan secado sobre la superficie vitrocerámica no deben eliminarse bajo ningún concepto con cuchillas de hoja curva, lana de acero o utensilios similares.
Eliminen las manchas de calcio (manchas amarillas) con una pequeña cantidad de producto antical comercial o bien con vinagre o zumo de limón.
Si la superficie presenta un grado alto de suciedad, aplique el producto de limpieza con una esponja y espere hasta que se haya absorbido bien. A continuación limpie la superficie de la placa con un paño humedecido.

Los alimentos azucarados como la crema o el almíbar deben eliminarse inmediatamente, sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, la superficie vitrocerámica podría sufrir daños permanentes.

Es posible que, con el tiempo, los recubrimientos y otras superficies sufran una ligera decoloración, cosa que no afectará al funcionamiento del aparato. La decoloración y la aparición de manchas en la superficie vitrocerámica es normal, no un defecto.

6 Resolución de problemas

El aparato emite ruidos metálicos durante el calentamiento y el enfriamiento.

- Las piezas metálicas se calientan y pueden expandirse y causar ruido. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

El aparato no funciona.

- El fusible de red es defectuoso o se ha disparado. >>> *Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*
- El producto no está conectada a la toma (con conexió a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*
- Si el visor no se ilumina al volver a conectar la placa. >>> *Desconecte el disyuntor del aparato. Espere 20 segundos y posteriormente vuelva a conectarlo.*
- La protección frente al sobrecalentamiento está activa. >>> *Deje que la placa se enfríe.*
- El recipiente de cocción no es adecuado. >>> *Compruebe el recipiente de cocción.*

El visor de la zona de cocción muestra el símbolo "‾|‾|".

- No ha colocado el recipiente sobre la zona de cocción activa. >>> Compruebe si hay un recipiente en la zona de cocción.
- Su recipiente no es compatible con la cocción por inducción. >>> Compruebe si su recipiente de cocción es compatible con la placa de inducción.
- El recipiente de cocción no está bien centrado o su superficie inferior no es lo bastante ancha para la zona de cocción. >>> Use un recipiente lo bastante ancho y céntrelo adecuadamente en la zona de cocción.
- El recipiente o la zona de cocción se han sobrecalentado. >>> Deje que se enfríen.

La zona de cocción seleccionada se apaga de repente en pleno funcionamiento.

- Puede que el tiempo de cocción fijado para esa zona de cocción se haya agotado. >>> Puede ajustar un nuevo tiempo de cocción o bien finalizar la cocción.
- La protección frente al sobrecalentamiento está activa. >>> Deje que la placa se enfríe.
- Es posible que haya un objeto cubriendo el panel de control táctil. >>> Retire el objeto situado en el panel.

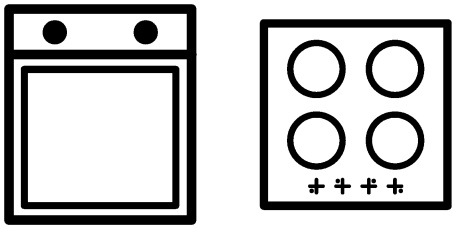
El recipiente de cocción no se calienta, aunque la zona de cocción está activada.

- Su recipiente no es compatible con la cocción por inducción. >>> Compruebe si su recipiente de cocción es compatible con la placa de inducción.
- El recipiente de cocción no está bien centrado o su superficie inferior no es lo bastante ancha para la zona de cocción. >>> Use un recipiente lo bastante ancho y céntrelo adecuadamente en la zona de cocción.

Consulte a un servicio técnico autorizado o al comercio donde haya adquirido el producto si no puede solucionar el problema después de seguir las instrucciones de esta sección. No intente reparar usted mismo un producto defectuoso.

Placa encastrável

Manual do utilizador



PT

Em primeiro lugar, por favor, leia este manual!

Caro Cliente,
Obrigado por preferir um produto Beko. Esperamos que consiga obter os melhores resultados do seu produto, o qual foi fabricado com alta qualidade e tecnologia de ponta. Entretanto, leia totalmente este manual do utilizador e todos os outros documentos que o acompanham antes de utilizar o produto e guarde-o para qualquer consulta posterior. Se transferir o produto para outra pessoa, entregue também o manual do utilizador. Atente a todos os avisos e informações deste manual do utilizador.
Lembre-se que este manual poderá também ser aplicável para vários outros modelos. As diferenças entre os modelos estarão identificadas no manual.

Explicação dos símbolos

Ao longo deste manual do utilizador são utilizados os seguintes símbolos:

Informações importantes ou conselhos úteis acerca do uso.

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

Aviso sobre choques eléctricos.

Aviso para risco de incêndio.

Aviso para superfícies quentes.

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

CE

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

Segurança geral 4
Segurança eléctrica 5
Segurança do produto 6
Utilização pretendida 8
Segurança para crianças 8
Eliminação do produto velho 8
Eliminação do material da embalagem 9
Eliminação do produto velho 9

2 Informação geral 10

Visão geral 10
Especificações técnicas 10

3 Preparações 11

Conselhos para poupar energia 11
Uso inicial 11
Primeira limpeza da unidade 11

4 Como utilizar a placa 12

Informações gerais sobre a cozedura 12
Utilização das placas 14
Painel de controlo 14

5 Manutenção e cuidados 21

Informações gerais 21
Limpeza da placa 21

6 Resolução de problemas 23

1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente

Esta secção contém importantes instruções sobre segurança que lhe ajudarão a evitar perigos de ferimentos pessoais ou danos à propriedade. O desrespeito a estas instruções poderá invalidar a garantia.

Segurança geral

- Este equipamento pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que lhes sejam dadas supervisão e instrução sobre o uso do equipamento de forma segura e entendam os perigos envolvidos.
  As crianças não devem brincar com o equipamento.
  A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou receberem instruções.
  As crianças devem ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.
- Se o produto for passado a outra pessoa para utilização pessoal ou em segunda mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos relevantes devem ser também entregues.
- Os procedimentos de instalação e reparação devem ser sempre realizados por agentes da assistência autorizada. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas que podem invalidar a garantia.
  Antes da instalação, leia cuidadosamente as instruções.
- Não ligue o produto se houver algum defeito ou dano visível.

- Certifique-se de desligar os botões de funcionamento do produto após cada utilização.

Segurança eléctrica

- Se o produto tiver uma falha, ele não deverá ser operado a não ser que seja reparado pelo Agente de Assistência Autorizado Há risco de choque eléctrico!
- Apenas ligue o produto a uma tomada/linha com terra com a voltagem e a orotecção como especificado nas "Especificações técnicas". A instalação à terra deve ser realizada por um electricista qualificado, ao usar o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não deverá ser responsabilizada por quaisquer problemas que surjam devido ao produto não ter sido ligado à terra de acordo com os regulamentos locais.
- Nunca lave o produto derramando ou vertendo água sobre ele! Há risco de choque eléctrico!
- O produto não deverá estar com a ficha ligada à tomada durante os procedimentos de instalação, de manutenção, de limpeza e de reparação.
- Se o cabo de ligação à alimentação para o produto estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar um perigo.
- O equipamento deverá ser instalado de modo a que possa ser totalmente desligado da rede. A separação deverá ser fornecida por uma ficha de corrente ou por um interruptor integrado na instalação eléctrica fixa, de acordo com os regulamentos de construção.
- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos eléctricos deve ser executada por pessoas qualificadas e autorizadas.
- Em caso de algum dano, desligue o produto e corte a alimentação eléctrica. Para fazer isso, desligue o fusível doméstico.
- Certifique-se de que a potência do fusível seja compatível com o produto.

Segurança do produto

- AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ser afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.
- Nunca utilize o produto quando o seu raciocínio ou coordenação estiverem debilitados pelo uso de álcool e/ou medicamentos.
- Tenha cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode provocar incêndio, já que se incendeia quando entra em contacto com superfícies quentes.
- Não coloque materiais inflamáveis junto do produto, pois os seus lados podem ficar quentes durante a utilização.
- Mantenha todas as ranhuras de ventilação desobstruídas.
- Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.
- AVISO: A cozedura sem vigilância numa panela com óleo ou gordura pode ser perigosa e provocar um incêndio. NUNCA tente extingir um fogo com água, mas sim, desligue o aparelho e cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou cobertor anti-fogo.
- CUIDADO: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura a curto prazo deve ser continuamente supervisionado.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não conserve itens sobre as superfícies de cozedura.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Em caso de quebra da placa de vidro: Desligue imediatamente todos os bicos e qualquer elemento de aquecimento elétrico e isole o aparelho da fonte de energia. Não toque na superfície do aparelho. Não use o aparelho.

- Após a utilização, desligue o elemento da placa pelo seu controlo e não se fie no detector de panela.
- Objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa, já que podem aquecer.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de telecomando separado.
- A pressão do vapor acumulado devido à condensação na superfície da placa ou no fundo do tacho pode fazer com que o tacho se mova. Por isso, verifique se a superfície do forno e o fundo dos tachos estão sempre secos.
- As placas de aquecimento estão equipadas com tecnologia de "Indução". A sua placa de indução, que oferece uma poupança de tempo e dinheiro, deve ser usada com tachos apropriados para cozedura por indução; caso contrário, as placas de aquecimento não funcionarão. Consulte: *Informações gerais sobre a cozedura, página 12* , seleccionar os tachos.
- As placas de indução criam um campo magnético, que podem causar impactos perigosos às pessoas que usam dispositivos como bomba de insulina ou pacemaker.
- Não colocar produtos eletrónicos, tais como telemóveis, tablets, computadores sobre a superfície de indução. O seu produto pode ficar danificado.
- AVISO: Utilize apenas protecções da placa concebidos pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicado pelo fabricante do aparelho nas instruções para uso apropriado, ou protecções da placa incorporadas no aparelho. A utilização de protecções impróprias pode causar acidentes.

Para que a chama funcione correctamente:

- Certifique-se que a ficha está bem encaixada na tomada e que não provoque faísca.
- Não utiliza um cabo danificado, cortado ou com

extensão, mas apenas o cabo original.
- Verifique se não há líquidos ou humidade na tomada em que o produto é ligado.

Utilização pretendida

- Este produto foi concebido para utilização doméstica. O uso comercial não é admissível.
- CUIDADO: Este equipamento destina-se apenas a cozedura. Não deve ser usado para outros fins, como por exemplo, aquecimento do cómodo."
- O fabricante não será responsável por qualquer dano cusado por uso ou manuseamento incorrectos.

Segurança para crianças

- AVISO: As partes acessíveis podem tornar-se quentes durante a utilização. As crianças deverão ser mantidas afastadas.
- Os materiais da embalagem serão perigosos para as crianças. Mantenha os materiais de embalagem afastados das crianças. Por favor, elimine todas as partes da embalagem de acordo com as normas ambientais.
- Os produtos eléctricos são perigosos para as crianças. Mantenha as crianças afastadas do produto quando em funcionamento e não as deixe brincar com o mesmo.
- Não coloque quaisquer itens por cima do equipamento que as crianças possam alcançar.

Eliminação do produto velho

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 eletrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha.

Cumprimento com a Directiva RoHS:

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

Eliminação do material da embalagem

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

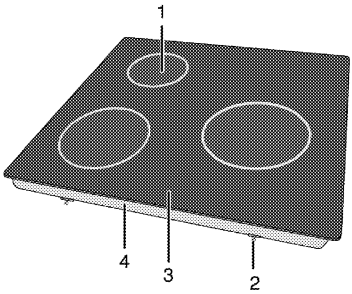
Eliminação do produto velho

- Guarde a caixa original do produto e transporte nela o produto. Siga as instruções expressas na caixa. Se não tiver a caixa original, embrulhe o produto em plástico de bolha ou cartão grosso e passe fita adsesiva para o prender firmemente.

Verifique a aparência geral do seu produto para verificar se existem alguns danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

2 Informação geral

Visão geral



1 Zona de cozedura por indução
2 Grampo de montagem
3 Superfície de vitrocerâmica
4 Tampa base

Especificações técnicas

Voltagem/frequência	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50 Hz
Consumo total de energia	max. 5.9 kW
Tipo de cabo / secção	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
Dimensões externas (altura / largura / profundidade)	52 mm/580 mm/510 mm
Dimensões da instalação (largura / profundidade)	560 mm (+2)/490 mm (+2)
Queimadores	
Esquerdo traseiro	**Zona de cozedura por indução**
Dimensão	145 mm
Potência	1600 W
Esquerdo frontal	**Zona de cozedura por indução**
Dimensão	180 mm
Potência	2000 W
Direito	**Zona de cozedura por indução**
Dimensão	240 mm
Potência	2000/2300 W

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

As figuras neste manual são esquemáticas e poderão não corresponder exactamente ao seu produto.

Os valores apresentados nos rótulos do produto ou na documentação que o acompanha são obtidos em condições de laboratório de acordo com as normas relevantes. Dependendo das condições ambientais e operacionais do produto, estes valores poderão variar.

Conselhos para poupar energia

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

- Descongele os pratos congelados antes de os cozinhar.
- Utilize panelas/tachos com tampas para cozinhar. Se estiver sem tampa, o consumo de energia pode aumentar até 4 vezes.
- Seleccione o queimador que seja apropriado ao tamanho do fundo do tacho a ser usado. Escolha sempre o tamanho correcto do tacho para os seus cozinhados. Tachos maiores exigem mais energia.
- Preste atenção para usar tachos de fundo plano ao cozinhar com placas eléctricas.
  Tachos com fundo fino oferecerão uma melhor condução do calor. Pode poupar até 1/3 de electricidade.
- As panelas e tachos devem ser compatíveis com as zonas de cozedura. O fundo das panelas ou tachos deve ser menor do que a placa de aquecimento.
- Mantenha as zonas de cozedura e o fundo dos tachos limpos. A sujidade diminuirá a condução de calor entre a zona de cozedura e o fundo do tacho.

Uso inicial

Primeira limpeza da unidade

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.

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Limpe as superfícies da unidade com um pano húmido ou esponja e seque com um pano.

4 Como utilizar a placa

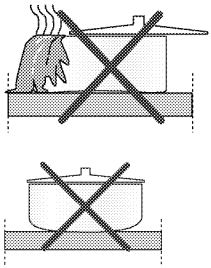
Informações gerais sobre a cozedura

Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. **Nunca tente apagar um possível fogo com água!** Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa se for seguro fazê-lo e chame os bombeiros.

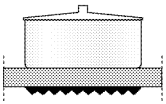
- Antes de fritar os alimentos, seque-os bem e coloque-os delicadamente no óleo quente. Verifique se estão completamente descongelados antes de fritar.
- Não cubra o tacho quando usar óleo quente.
- Coloque os tachos e panelas de forma que as suas pegas não saiam da placa, para prevenir o seu aquecimento. Não use tachos desnivelados ou que possam escorregar com facilidade na placa.
- Não coloque tachos e panelas vazias nas zonas de cozedura que estejam ligadas. Poderão ficar danificadas.
- Operar uma zona de cozedura sem um tacho ou panela sobre a mesma causará danos ao produto. Desligue as zonas de cozedura após a mesma estar concluída.
- Já que a superfície do produto pode ficar quente, não coloque recipientes de plástico ou alumínio sobre a mesma.
  Limpe imediatamente qualquer material derramado na superfície.
  Tais recipientes não devem ser usados nem para guardar os alimentos.
- Use somente panelas ou tachos com o fundo plano.
- Coloque a quantidade apropriada de alimentos nas panelas ou tachos. Assim, não terá que fazer qualquer limpeza desnecessária pelos pratos terem derramado.
  Não pouse as tampas das panelas ou tachos nas zonas de cozedura.
  Coloque as panelas na zona de cozedura de forma que fiquem centradas. Quando quiser mover a panela para outra zona de cozedura, levante-a e coloque-a na zona de cozedura, ao invés de arrastar.

Selecção da panela

- A superfície de vitrocerâmica é resistente ao calor e não é afectada por grandes diferenças de temperatura.
- Não use a superfície de vitrocerâmcia como local de armazenamento ou tábua de corte.
- Use apenas tachos e panelas com os fundos planos. As extremidades pontiagudas fazem riscos na superfície.



Os respingos podem danificar a superfície de vitrocerâmcia e causar incêndio.
Não use tachos com fundos cóncavos ou convexos.



Use apenas tachos e panelas com os fundos planos. Eles asseguram uma transferência mais fácil do calor.

“O processo de cozedura pode variar consoante o tipo e o tamanho da panela, e o tamanho da zona de cozedura. Para um processo de cozedura mais uniforme, pode usar zonas de cozedura um pouco maiores. Usar uma zona de cozedura maior não afeta negativamente o consumo de energia das placas de indução, porque o aquecimento ocorre apenas na área da panela relevante.”

Para placas de indução, use apenas tachos apropriados para a cozedura por indução.

Teste da panela

Use os seguintes métodos para testar se a sua panela é compatível com a placa de indução ou não.

1. A sua panela é compatível se o fundo prender um íman.
2. A sua panela é compatível se"⍈" não piscar quando colocar a sua panela na zona de cozedura e iniciar a placa.

Pode usar panelas de aço inoxidável, teflon ou alumínio com fundo magnético especial que contenha etiquetas ou avisos a indicar que a panela é compatível com a cozedura por indução. Não se deve usar tachos e panelas de vitrocerâmica e panelas de aço inoxidável com fundo de alumínio não-magnético.

Sistema de reconhecimento-centralização da panela

Na cozedura por indução, apenas a área coberta pelo tacho na zona de cozedura correspondente é energizado. O fundo do tacho é reconhecido pela sistema e apenas essa área é automaticamente aquecida. A cozedura é interrompida se o tacho a cozer for levantado da zona de cozedura durante a mesma. A zona de cozedura seleccionada e o símbolo "⍈" pisca alternadamente.

Uso seguro

Não seleccione níveis altos de aquecimento quando não utilizar uma panela não-aderente (teflon) sem óleo ou com muito pouco óleo.

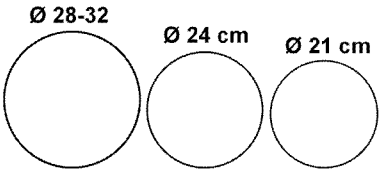
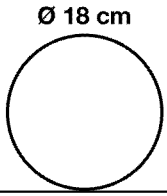
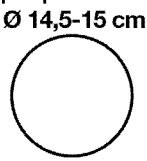
Não coloque itens de metal tais como garfos, facas ou tampas de panela sobre a sua placa, já que podem aquecer.

Nunca use folha de alumínio para a cozedura. Nunca coloque alimentos envolvidos em folha de alumínio dentro da zona de cozedura.

Se houver algum forno sob a sua placa e ele estiver em funcionamento, os sensores da placa podem diminuir o nível de cozedura ou desligar o forno.

Quando a placa está em funcionamento, mantenha os itens com propriedades magnéticas, tais como cartões de crédito ou cassetes, longe da placa.

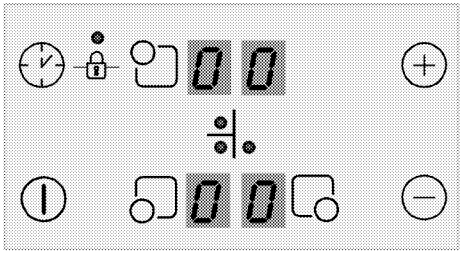
Seleccionar a zona de cozedura apropriada ao tacho

Zona de cozedura larga	Zona de cozedura normal	Zona de cozedura pequena
		
Zona de cozedura larga • Ajusta-se automaticamente à panela. • Distribui perfeitamente o calor. • Providencia uma perfeita distribuição do calor. Usada para cozinhar pratos, tais como crepes largos ou peixes grandes rara ou muito raramente.	**Zona de cozedura normal** • Ajusta-se automaticamente à panela. • Distribui perfeitamente o calor. • Providencia uma perfeita distribuição do calor. Usada para todos os tipos de cozedura.	**Zona de cozedura pequena** • Usada para cozinhados lentos (molhos, cremes) • Usada para preparar pequenas porções ou porções baseadas no número de pessoas.

Utilização das placas

Não deixe cair qualquer objecto na placa. Mesmo pequenos objectos, como saleiros, podem danificar a placa.
Não use placas com rachaduras. A água pode escorrer através dessas rachaduras e provocar curto-circuito.
No caso de qualquer dano na superfície (por ex, rachaduras visíveis), desligue imediatamente o produto para minimizar o risco de choque eléctrico.

Painel de controlo



Especificações

- Tecla On / Off
- Ajuste da temperatura/Aumentar temporizador
- Ajuste da temperatura/Diminuir temporizador
- Bloqueio das teclas
- Activar/desactivar temporizador
- Tecla de selecção da zona de cozedura da esquerda frontal
- Tecla de selecção da zona de cozedura da esquerda traseira

Tecla de selecção da zona de cozedura da direita

Os gráficos e figuras são apenas para fins de informação. Os visores e as funções reais poderão variar de acordo com o modelo da sua placa.

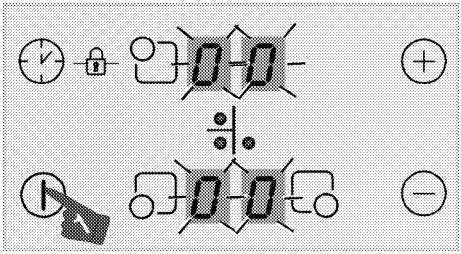
Este produto é controlado através de um painel de controlo digital. Cada operação que efectuar no painel de controlo digital será confirmada por um sinal audível.

Mantenha sempre o painel de controlo limpo e seco. Ter uma superfície suja e húmida pode causar problemas nas funções

Ligar a placa

1. Toque no botão "⏻" no painel de controlo.

O ícone **"0"** aparece em todos os visores da zona de cozedura.



Se nenhuma operação for realizada dentro de 20 segundos, a placa voltará automaticamente para o modo de standby.

Desligar a placa.

1. Toque no botão "⏻" no painel de controlo.

A placa desligar-se-á e voltará para o modo Stand-by.

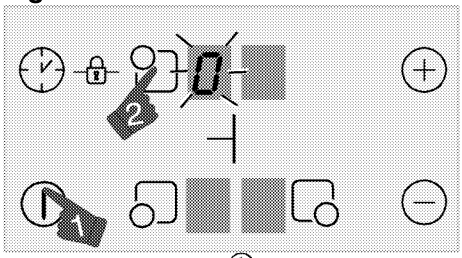
O símbolo**"H"** ou **"h"** que aparecem no visor da zona de cozedura indicam que a zona de cozedura continua quente. Não toque nas zonas de cozedura.

Indicador de calor residual

O símbolo **"H"** que aparece no visor que aparece na zona de cozedura indica que a placa continua quente e poderá ser usada para manter quente uma pequena quantidade de alimentos. Este símbolo mudará em breve para o símbolo **"h"** significando menos quente.

Quando é desligada a alimentação eléctrica, o indicador de calor residual não acenderá e não avisará o utilizador sobre as zonas de cozedura quentes.

Ligar as zonas de cozedura



1. Toque no botão "⏻" para ligar a placa.
2. Toque no botão de selecção da zona de cozedura que pretende ligar.

O símbolo **"0"** aparece no visor da zona de cozedura e o respectivo visor fica mais brilhante.

Se nenhuma operação for realizada dentro de 20 segundos, a placa voltará automaticamente para o modo de standby.

Ajustar o nível de temperatura

Nos níveis de 1 a 7, a água ou o óleo na panela poderá ferver ou parar. Isso pode levar o utilizador a pensar que o produto liga e desliga de forma intermitente. Este caso, que ocorre especialmente quando existe pouca água ou óleo, não é uma falha, é apenas a forma de funcionamento do produto.

Toque nas teclas "⊕" ou "⊖" para ajustar o nível da temperatura para um valor entre **"1"** e **"9"** ou **"9"** e **"1"**.

A secção exterior da zona de cozinhado de 280 mm da placa de indução (se o seu produto estiver equipado com uma placa de indução com uma zona de cozinhado de 280 mm) apenas é ativada quando é colocada uma caçarola suficientemente grande para cobrir essa zona de cozinhado e a temperatura esteja definida a um nível superior a 8.

Deigar as zonas de cozedura:

Uma zona de cozedura pode ser desligada de 3 maneiras diferentes:

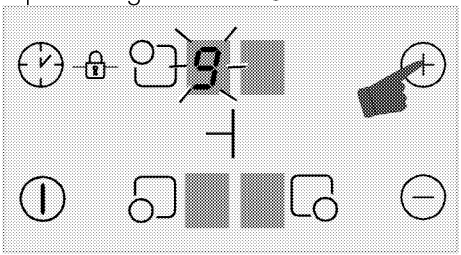
1. **Colocando o nível da temperatura em "0"**
   Pode desligar a zona de cozedura descendo o nível da temperatura para o nível **"0"**.
2. **Tocando no símbolo da zona de cozedura correspondente "⏲" durante um certo período de tempo**
   Ligue a zona de cozedura premindo o símbolo correspondente "⏲" por um certo período de tempo para diminuir o valor da temperatura para **"0"**.
3. **Usando o desligamento através da opção do temporizador para a zona de cozedura pretendida**
   Decorrido o tempo, o temporizador desligará a zona de cozedura que lhe está atribuída. **"0"** ou **"00"** aparecerão no visor correspondente.
   Decorrido o tempo, será ouvido um alarme. Toque em qualquer botão no painel de controlo para silenciar o alarme.

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

Para aquecimento rápido, pode utilizar a função **"P"**. No entanto, esta função não é recomendada para cozinhar durante muito tempo. A função 'booster' poderá não estar disponível em todas as zonas de cozedura.

Ligar a Alta Potência (Booster):

1. Toque no botão "⏻" para ligar a placa.
2. Seleccione a zona de cozedura pretendida tocando nos botões de selecção da zona de cozedura.
3. Toque na tecla "⊕" ou "⊖" primeiro para chegar no nível**"9"**.



4. Quando a zona de cozedura estiver no nível **"9"**, toque na tecla "⊕" uma vez para definir a temperatura da zona de cozedura para **"P"**.

Desligar a Alta Potência (Booster):

- Para desactivar a função Booster, toque em "⊖" e defina a temperatura para o nível "9".
  As zonas de cozedura desactivam o booster e continuam a funcionar no nível "9".

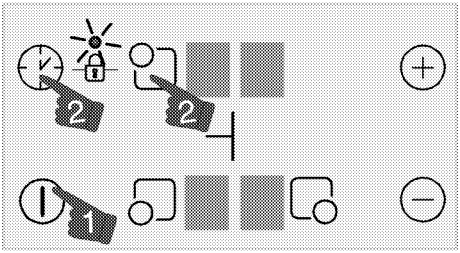
- Pode diminuir o nível da temperatura tocando em "⊖" ou pode desligar completamente a zona de cozedura diminuindo o nível de temperatura para "0".

Bloqueio das teclas

Pode activar o bloqueio das teclas para evitar mudar as funções por engano quando a placa está em funcionamento.

Activar o bloqueio das teclas

1. Toque no botão "⏻" para ligar a placa.
2. Toque simultaneamente nas teclas "🕒" e "⏲" para activar o bloqueio de teclas.



» O bloqueio de teclas será activado e o ponto no símbolo "🔒" acenderá.

Se desligar as placas quando as teclas estiverem bloqueadas, o bloqueio de teclas será activado da próxima vez que ligar novamente a placa. O bloqueio de teclas deve ser desactivado a fim de possibilitar o funcionamento da placa.

Desactivar o bloqueio das teclas

1. Quando o bloqueio de teclas estiver activo, toque simultaneamente nas teclas "🕒" e "⏲".

» O bloqueio de teclas será desactivado e o ponto no símbolo "🔒" desaparecerá.

Bloqueio para crianças

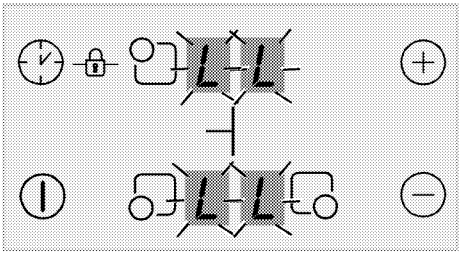
Pode proteger a placa de ser funcionada acidentalmente, para impedir as crianças de ligar a zona de cozedura. O bloqueio para crianças só pode ser activado e desactivado no modo de standby.

O bloqueio para crianças será cancelado em caso de falta de energia.

Activar o bloqueio para crianças

1. Toque no botão "⏻" para ligar a placa.
2. Toque simultaneamente nas teclas "⊖" e "⊕" após o sinal de “bip” "⊕" para activar o bloqueio para crianças.

» O bloqueio para crianças será activado e o símbolo **"L"** aparece em todos os visores da zona de cozedura.



Desactivar o bloqueio para crianças

1. Quando o bloqueio de teclas estiver activo, toque no botão "⏻" para ligar a placa.
2. Toque simultaneamente nas teclas "⊖" e "⊕" após o sinal de “bip” "⊖" para desactivar o bloqueio para crianças.

» O bloqueio para crianças será desactivado e o símbolo **"L"** desaparece em todos os visores da zona de cozedura.

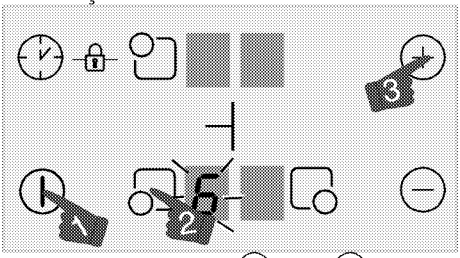
Função do temporizador

Esta função facilita-lhe a cozedura. Não será necessário ter conta no forno durante todo o período de cozedura. A zona de cozedura será automaticamente desligada no fim do tempo que seleccionou.

Activar o temporizador

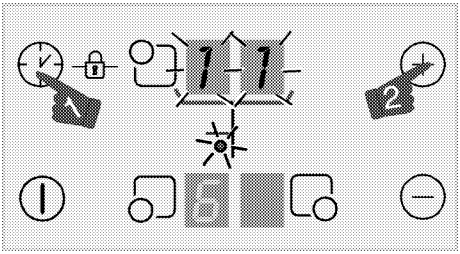
1. Toque no botão "⏻" para ligar a placa.

2. Seleccione a zona de cozedura pretendida tocando nos botões de selecção da zona de cozedura.



3. Toque nas teclas "⊕" ou "⊖" para definir o nível de temperatura pretendido.
4. Toque no botão "⏲" para ligar o temporizador.

O símbolo **"00"** acenderá no visor do temporizador e o ponto decimal aparecerá no visor da zona de cozedura seleccionada.



Os visores da zona de cozedura traseira direita e esquerda servem como visor do temporizador quando o mesmo está activo.

5. Toque nas teclas "⊕" ou "⊖" para definir o o tempo pretendido.

O temporizador deverá apenas ser ajustado para as zonas de cozedura já em uso.

Repita os procedimentos anteriores para outras zonas de cozedura para as quais pretende ajustar o temporizador.

O temporizador não pode ser ajustado a não ser que a zona de cozedura e o valor da temperatura para a zona de cozedura sejam seleccionados.

Quando a zona de cozedura para a qual foi ajustado um temporizador for seleccionada, poderá ver o tempo restante tocando novamente na tecla "⏲".

Desactivar o temporizador

Quando o tempo definido tiver terminado, a placa desligará automaticamente e produzirá um sinal de aviso audível.
Prima qualquer tecla para silenciar o aviso sonoro.

Desligar os temporizadores mais cedo

Se desligar o temporizador mais cedo, a placa continuará a funcionar à temperatura ajustada até que seja desligada.

1. Seleccione a zona de cozedura que pretende desligar.
2. Toque no botão "⏲" para ligar o temporizador.
3. Até que **"00"** apareça no ecrã do temporizador, toque em "⊖" para definir o valor para **"00"**.

A luz em forma de ponto no visor da respectiva zona de cozedura apaga-se **completamente** após ter piscado por um certo período de tempo e o temporizador é cancelado.

Usar as zonas de cozedura por indução de forma segura e eficiente

Princípios do funcionamento: A placa de indução aquece directamente o tacho de cozedura, como uma característica dos seus princípios de

funcionamento. Por isso, são várias as vantagens quando comprada a outros tipos. Ela funciona com mais eficiência e a superfície da placa não aquece.
A placa de indução está equipada com sistemas superiores de segurança, que oferecer-lhe-ão uma máxima segurança na utilização.

A sua placa pode ser equipada com zonas de cozedura por indução com um diâmetro de 145, 180 e 210-280, dependendo do modelo. Com a característica da indução, cada zona de cozedura detecta cada tacho colocado sobre ela. A energia acumula-se apenas onde o tacho contacta com a zona de cozedura e por isso, é conseguido um consumo mínimo de energia.

Restrições no tempo de funcionamento

O controlo da placa é equipado com um limite do tempo de funcionamento. Quando uma ou mais zonas de cozedura são deixadas ligadas, a zona de cozedura será automaticamemte desligada após um certo período de tempo (ver Tabela-1). Se houver um temporizador atribuído à zona de cozedura, o visor do temporizador também desligará mais tarde.
O limite do tempo de funcionamento depende do nível de temperatura seleccionado. O tempo máximo de funcionamento é aplicado ao nível de temperatura.
A zona de cozedura pode ser reiniciada pelo utilizador após ter sido desligada automaticamente como descrito acima.

Tabela-1: Limites no tempo de funcionamento

Nível de temperatura	Limite do tempo de funcionamento - hora
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minutos
P (Booster)	5 minutos (*)
(*) A placa descerá para o nível 9 após 5 minutos	

Protecção contra sobreaquecimento

A sua placa está equipada com sensores que asseguram a protecção contra o sobreaquecimento. Deve ser observado o seguinte em caso de sobreaquecimento:

- A zona de cozedura activa deve ser desligada.
- O nível de selecção deve cair. Contudo, esta condição pode não ser vista no indicador.

Sistema de segurança contra derrames

A sua placa está equipada com um sistema de segurança contra derrames Se houver qualquer derrame que respingue no painel de controlo, o sistema cortará imediatamente a ligação eléctrica e desligará a sua placa. O aviso **"F"** aparece no visor durante este período.

Ajuste preciso da potência
A placa de indução reage imediatamente aos comandos, como uma característica dos seus princípios de funcionamento. Ela altera os ajustes de potência muito rapidamente. Por isso, pode impedir um derrame (de leite, água), mesmo que esteja próximo disso.

Ruídos

O utilizador poderá ouvir ruídos enquanto cozinha
Ao utilizar a placa, poderá ouvir ruídos consoante o material da base das panelas. Estes ruídos são normais na tecnologia de indução. Não se trata de um defeito.

Causas e tipos de ruídos possíveis:
Barulho da ventoinha
A placa tem uma ventoinha que é ativada automaticamente consoante a temperatura do produto. A ventoinha tem diferentes velocidades que são ativadas conforme a temperatura.

Um zumbido baixo, como o funcionamento de um transformador
É normal na tecnologia de indução. Dado que o calor é transferido diretamente para a base dos tachos, pode ocorrer este zumbido consoante o respetivo material. Consequentemente, o utilizador poderá ouvir ruídos diferentes com tachos diferentes.

Ruídos crepitantes
Poderá ouvir ruídos crepitantes enquanto cozinha. Isto deve-se ao material e à conceção da base dos tachos. Se tiverem várias camadas de diferentes materiais, poderá ouvir este ruído crepitante.

Assobios
Poderá ouvir assobios ao cozinhar em dois discos com níveis de cozedura diferentes no mesmo lado da placa.

Panela vazia
Poderá ouvir ruído se uma panela vazia estiver a aquecer. Ao colocar água ou alimentos na panela, o som desaparece.

Se a superfície do painel de controlo digital for exposto a vapor intenso, todo o sistema de controlo pode ficar desactivado e emitir um sinal de erro.

Mantenha a superfície do painel de controlo digital limpa. Um funcionamento incorrecto poderá ser observado.

5 Manutenção e cuidados

Informações gerais

A vida útil do produto será estendida e os problemas frequentes diminuirão se o produto for limpo em intervalos regulares.

Desligue o produto da corrente eléctrica antes de iniciar as tarefas de limpeza e manutenção.
Há risco de choque eléctrico!

Deixe que o produto arrefeça antes de o limpar.
As superfícies quentes podem causar queimaduras!

- Limpe totalmente o produto a cada utilização. Desta forma, será possível remover mais facilmente os resíduos da cozedura, evitando assim que estes se queimem da próxima vez que o equipamento for utilizado.
- Não é necessário qualquer agente especial de limpeza para limpar o produto. Para limpar o produto, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.
- Após a limpeza, verifique sempre se qualquer excesso de líquido foi completamente limpo e remova imediatamente qualquer derrame.
- Não use agentes de limpeza que contém acido ou cloro para limpar as superfícies de inox e a pega de aço inoxidável. Use um pano macio com líquido detergente (não abrasivo) para limpar estas partes e procure passar o pano apenas numa direcção.

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.

Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.

Limpeza da placa

Superfícies em vitrocerâmica

Limpe a superfície de cerâmica de vidro (vitrocerâmica) com água fria, prestando atenção para não deixar agentes de limpeza residuais e seque com um pano macio. Os resíduos podem danificar a superfície de vitrocerâmica quando usar a placa pela próxima vez.
Os resíduos secos na superfície de vitrocerâmica não devem, em circunstância alguma, ser raspados com lâminas de gancho, palha de aço ou ferramentas similares.
Remova as nódoas de cálcio (nódoas amarelas) com descalcificante disponível no mercado ou com pequenas quantidades de agentes descalcificantes como vinagre ou sumo de limão.
Se a superfície estiver demasiado suja, aplique o agente de limpeza numa esponja e aguarde até que sejam bem absorvido. Em seguida, limpe a superfície da placa com um pano húmido.

Os alimentos à base de açúcar, tais como cremes e caramelo devem ser raspados de imediato, sem esperar que a superfície arrefeça. Caso contrário, a superfície de vitrocerâmica poderá ficar irremediavelmente danificada.

Com o tempo, pode ocorrer uma ligeira descoloração nos revestimentos ou outras superfícies. Isto não afecta o desempenho do produto.
Descoloração e manchas na superfície vitrocerâmica é uma condição normal e não um defeito.

6 Resolução de problemas

O produto provoca um ruído metálico ao aquecer e arrefecer.

- Quando as partes metálicas são aquecidas, podem se expandir e causar ruído. >>> *Isso não é uma avaria.*

O produto não funciona.

- O fusível principal está queimado ou com defeito. >>> *Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recoloque-os.*
- O produto não está ligado na tomada (de terra). >>> *Verifique a ligação da ficha.*
- Se o visor não acender quando liga de novo a placa. >>>*Desligue o equipamento no interruptor do circuito. Espere 20 segundos e depois volte a liga-lo.*
- A protecção contra sobreaquecimento está activa. >>> *Deixe que a sua placa arrefeça.*
- O tacho de cozedura não é apropriado. >>> *Verifique o seu tacho.*

O símbolo "⌋–⌊" aparece no visor da zona de cozedura.

- Não pousou o tacho na zona de cozedura activa. >>> Verifique se há um tacho na zona de cozedura activa.
- O seu tacho não é compatível com a cozedura por indução. >>> Verifique se o seu tacho de cozedura é compatível com a placa de indução.
- O tacho de cozedura não está centrado correctamente ou a superfície do fundo do tacho não é larga o suficiente para a zona de cozedura. >>> Escolha um tacho com a largura suficiente e centre o mesmo de forma correcta na zona de cozedura.
- O tacho de cozedura ou a zona de cozedura está sobreaquecida. >>> Deixe que arrefeçam.

A zona de cozedura seleccionada desligou-se subitamente durante o funcionamento.

- O tempo de cozedura para a zona de cozedura seleccionada pode ter sido ultrapassado. >>> Tem que definir um novo tempo de cozedura ou terminar a cozedura.
- A protecção contra sobreaquecimento está activa. >>> Deixe que a sua placa arrefeça.
- Um objecto pode estar a tapar o painel de controlo digital. >>> Remova o objecto do painel.

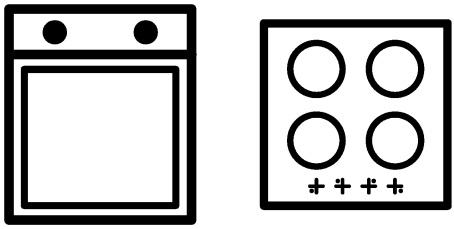
O tacho não aquece mesmo com a zona de cozedura ligada.

- O seu tacho não é compatível com a cozedura por indução. >>> Verifique se o seu tacho de cozedura é compatível com a placa de indução.
- O tacho de cozedura não está centrado correctamente ou a superfície do fundo do tacho não é larga o suficiente para a zona de cozedura. >>> Escolha um tacho com a largura suficiente e centre o mesmo de forma correcta na zona de cozedura.

Consulte o agente da assistência técnica autorizada ou o revendedor onde adquiriu o produto se não puder resolver os problemas, embora tenha seguido as instruções desta secção. Nunca tente reparar um produto defeituoso por conta própria.

Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung



DE

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
vielen Dank für den Kauf eines Beko-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten.
Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:

Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.

Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen kann.

Warnung vor Stromschlägen.

Warnung vor Brandgefahr.

Warnung vor heißen Flächen.

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

CE

INHALTSVERZEICHNIS

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4

Allgemeine Sicherheit 4
Elektrische Sicherheit 5
Produktsicherheit 6
Bestimmungsgemäße Verwendung 8
Sicherheit von Kindern 8
Altgeräte entsorgen 9
Verpackungsmaterialien entsorgen 9
Transport 9

2 Allgemeine Informationen 10

Geräteübersicht 10
Technische Daten 10

3 Vorbereitungen 11

Tipps zum Energiesparen 11
Erste Inbetriebnahme 11
Erstreinigung des Gerätes 11

4 Bedienung Kochfeld 12

Allgemeine Hinweise zum Kochen 12
Kochfeld verwenden 14
Bedienfeld 14

5 Reinigung und Wartung 21

Allgemeine Hinweise 21
Kochfeld reinigen 21

6 Problemlösungen 23

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt.
Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind.
  Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom

autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.
- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

Elektrische Sicherheit
- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.

- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Produktsicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.
- **VORSICHT:** Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzen Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den

Kochoberflächen aufbewahren.

- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Falls das Glas der Herdplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geräteoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.

- Kochfeld nach dem Einsatz über den Regler abschalten und nicht auf Kochgeschirrdetektor verlassen.
- Metallische Objekte, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Daher muss sichergestellt werden, dass Kochfeldoberfläche und Unterseite des Kochgeschirrs immer trocken sind.
- Kochfelder sind mit Induktionstechnologie ausgestattet. Das Induktionskochfeld, das sowohl Zeit- als auch Kosteneinsparungen bedeutet, muss mit zum Induktionskochen geeignetem Kochgeschirr verwendet werden; andernfalls funktionieren die Kochfelder nicht. Siehe. *Allgemeine Hinweise zum Kochen, Seite 12* , Kochgeschirrauswahl.
- Da Induktionskochfelder ein magnetisches Feld erzeugen, können sie für Menschen, die Geräte wie Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden, gefährlich sein.
- Stellen Sie keine elektronischen Geräte wie Mobiltelefone, Tabletten, Computer auf den Kocher. Ihre Geräte können beschädigt sein.

- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- **VORSICHT:** Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

Sicherheit von Kindern

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:

Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.
Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

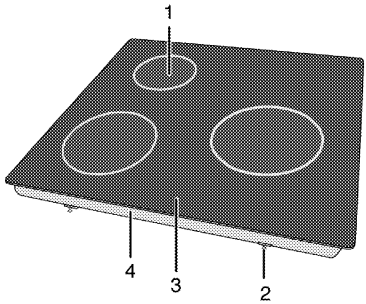
Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.

Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



1 Induktionskochplatte
2 Montageklemme
3 Glaskeramikkochfeld
4 Basisabdeckung

Technische Daten

Spannung/Frequenz	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	max. 5.9 kW
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	52 mm/580 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	560 mm (+2)/490 mm (+2)
Kochzonen	
Hinten links	**Induktionskochplatte**
Abmessungen	145 mm
Leistung	1600 W
Vorne links	**Induktionskochplatte**
Abmessungen	180 mm
Leistung	2000 W
Rechts	**Induktionskochplatte**
Abmessungen	240 mm
Leistung	2000/2300 W

Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.

Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.

Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

3 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Achten Sie darauf, beim Kochen mit Elektroherden grundsätzlich Kochgeschirr mit flachem Boden zu verwenden.
  Kochgeschirr mit dickem Boden leitet die Wärme besser und speichert diese eine Weile. Auf diese Weise können Sie bis zu ein Drittel Energie einsparen.
- Die Größe des Kochgeschirrs muss grundsätzlich zur Kochzone passen. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner als die Kochstelle sein.
- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.

Erste Inbetriebnahme

Erstreinigung des Gerätes

Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

4 Bedienung Kochfeld

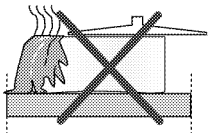
Allgemeine Hinweise zum Kochen

Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

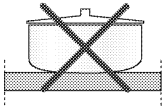
- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab.
  Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche.
  Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen.
  Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen.
  Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab.
  Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

Kochgeschirr wählen

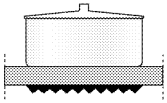
- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.



Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.



Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden. Dadurch wird die Hitze optimal übertragen.

Das Kochverhalten kann je nach Art und Größe des Topfes sowie Größe der Kochzone variieren. Für ein gleichmäßigeres Kochverhalten sollte eine etwas größere Kochzone als der Topf verwendet werden. Das Verwenden einer größeren Kochzone hat bei Induktionskochfeldern keine Auswirkungen auf den Energieverbrauch, da die Hitze nur im Topfboden generiert wird.

Verwenden Sie bei Induktionsherden nur Kochgeschirr, das zum Kochen mit Induktion geeignet ist.

Kochgeschirr testen

Prüfen Sie anhand folgender Methoden, ob Ihr Kochgeschirr mit dem Induktionskochfeld kompatibel ist.

1. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn an dessen Unterseite ein Magnet haften bleibt.
2. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn "⍈" nicht blinkt, sobald Sie Ihr Kochgeschirr auf der Kochzone abstellen und das Kochfeld einschalten.

Sie können Kochgeschirr aus Stahl, Teflon oder Emaille mit spezieller magnetischer Unterseite verwenden, an denen sich Angaben befinden, die darauf hinweisen, dass das Kochgeschirr zum Kochen mit Induktion eingesetzt werden kann. Glas- und Keramikkochgeschirr sowie Töpfe und Edelstahlkochgeschirr ohne magnetische Unterseite können nicht verwendet werden.

Kochgeschirrerkennungssystem

Beim Kochen mit Induktion wird nur der Bereich aktiviert, der auf der entsprechenden Kochzone durch das Kochgeschirr abgedeckt ist. Die Unterseite des Kochgeschirrs wird vom System erkannt; ausschließlich dieser Bereich wird automatisch erhitzt. Die Kochzone wird deaktiviert, sobald das Kochgeschirr von der Kochzone heruntergenommen wird. Die ausgewählte Kochzone und das "⍈"-Symbol blinken abwechselnd.

Sichere Benutzung

Wählen Sie keine hohen Temperaturenstufen, wenn Sie ein antihaftbeschichtetes (Teflon) Kochgeschirr ohne bzw. mit nur wenig Öl verwenden.

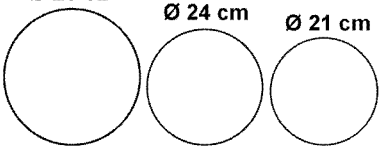
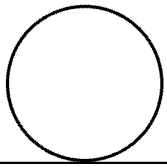
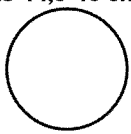
Platzieren Sie keine metallischen Gegenstände, wie z. B. Gabeln, Messer oder Deckel von Kochgeschirr auf der Kochstelle; andernfalls werden diese erhitzt.

Verwenden Sie zum Kochen keinesfalls Aluminiumfolie. Platzieren Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf der Kochzone.

Falls sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen befindet und dieser in Betrieb ist, können die Sensoren des Kochfeldes die Kochstufe verringern oder das Kochfeld ausschalten.

Halten Sie Gegenstände mit magnetischen Eigenschaften (z. B. Kreditkarten oder Kassetten) vom Kochfeld fern, solange dieses in Betrieb ist.

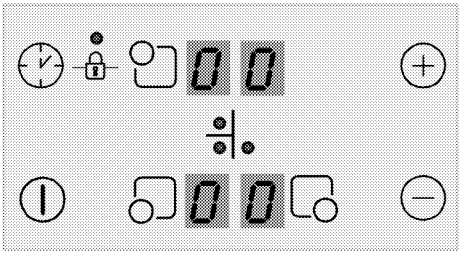
Kochzone passend zum Kochgeschirr wählen

Große Kochzone	Normale Kochzone	Kleine Kochzone
Ø 28-32 Ø 24 cm Ø 21 cm 	Ø 18 cm 	Ø 14,5-15 cm 
Große Kochzone • Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an. • Verteilt die Leistung ideal. • Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal zur Zubereitung von Gerichten, wie z. B. großen Pfannenkuchen, bzw. zum leichten Anbraten von großen Fischen.	Normale Kochzone • Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an. • Verteilt die Leistung ideal. • Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal bei allerlei Gerichte.	Kleine Kochzone • Ideal zum langsamen Erhitzen (Saucen, Rahmsaucen) • Ideal zur Zubereitung kleiner Portionen bzw. einer geringen Anzahl an Portionen.

Kochfeld verwenden

Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen.
Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen.
Falls Sie Beschädigungen der Glaskeramik (z. B. sichtbare Sprünge) bemerken sollten, unterbrechen Sie sofort die Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.

Bedienfeld



Spezifikationen

- Ein-/Austaste
- Temperaturstufe/Timer (steigend)
- Temperaturstufe/Timer (fallend)
- Tastensperre
- Timer de-/aktivieren
- Kochzonenauswahltaste: Vorne links

Kochzonenauswahltaste: Hinten links

Kochzonenauswahltaste: Rechts

Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das Aussehen Ihres Kochfeldes kann je nach Modell etwas abweichen.

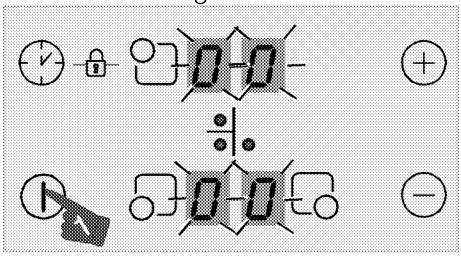
Das Produkt wird über ein Sensorbedienfeld bedient. Bei jeder Berührung der Sensortasten hören Sie einen kurzen Quittungston.

Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Ein feuchtes und/oder verschmutztes Bedienfeld kann Funktionsstörungen verursachen.

Kochfeld einschalten

1. Berühren Sie die Ein-/Austaste "⏻" am Bedienfeld.

Das Symbol **„0“** erscheint auf allen Kochzonenanzeigen.



Falls innerhalb 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

Kochfeld abschalten

1. Berühren Sie die Ein-/Austaste "⏻" am Bedienfeld.

Das Kochfeld schaltet sich ab und wechselt in den Bereitschaftsmodus.

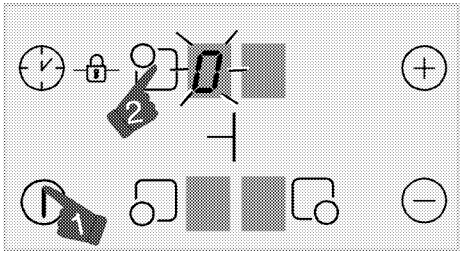
Wenn das Symbol **„H“** oder **„h“** in der Kochzonenanzeige erscheint, bedeutet dies, dass die jeweilige Kochzone noch heiß ist. Kochzonen nicht berühren!

Restwärmeanzeige

Das Symbol **„H“** in der Kochzonenanzeige signalisiert, dass die jeweilige Kochstelle noch heiß ist und zum Warmhalten kleinerer Speisen verwendet werden kann. Beim Abkühlen verwandelt sich das Symbol in ein kleines **„h“**.

Bei unterbrochener Stromversorgung leuchtet die Restwärmeanzeige nicht, warnt also auch nicht vor heißen Kochstellen.

Kochzonen einschalten



1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
2. Berühren Sie die Auswahltaste der Kochzone, die Sie einschalten möchten.

Das Symbol **„0“** erscheint in der Kochzonenanzeige, die entsprechende Anzeige leuchtet heller auf.

Falls innerhalb 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

Temperaturstufe einstellen

Bei den Stufen 1 bis 7 könnte das Kochen von Wasser oder Öl im Topf starten oder stoppen. Dies könnte dazu führen, dass der Nutzer denkt, dass sich das Produkt abwechselnd ein- und ausschaltet. Dies tritt vor allem bei einer geringen Menge Wasser oder Öl auf und ist kein Fehler, sondern lediglich durch die Betriebsweise des Produktes bedingt.

Stellen Sie die Temperatur mit den Tasten „"⊕"“ / „"⊖"“ auf **„1“** bis **„9“** bzw. **„9“** bis **„1“** ein.

Der Außenbereich der 280-mm-Induktionskochzone (sofern Ihr Gerät mit einer solchen ausgestattet ist) wird nur dann aktiv, wenn das auf die Kochzone gestellte Kochgeschirr die Kochzone komplett abdeckt und eine Leistungsstufe über 8 gewählt wird.

Kochzonen abschalten:

Kochzonen lassen sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

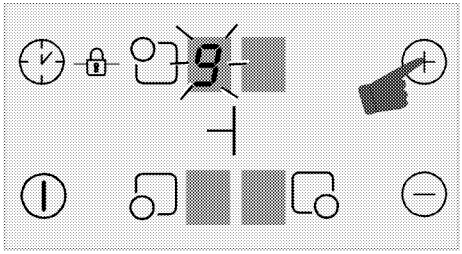
1. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf 0**
   Sie können eine Kochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf **0** einstellen.
2. **Durch längeres Berühren des entsprechenden Kochzonensymbols „"⏲"“**
   Schalten Sie die Kochzone ein, indem Sie das entsprechende Symbol „"⏲"“ gedrückt halten, bis der Temperaturwert auf **„0“** fällt.
3. **Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der ausgewählten Kochzone**
   Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. **0** oder **00** erscheinen in den entsprechenden Anzeigen.
   Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.

Hochleistung (Turbo)
(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Die Schnellheizen-Funktion **(P)** nutzen Sie, wenn es einmal schnell gehen muss. Wir raten davon ab, diese Funktion längere Zeit zu nutzen. Die Turboheizen-Funktion kann eventuell nicht bei sämtlichen Kochzonen genutzt werden.

Hochleistung einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.
3. Stellen Sie zunächst die Leistungsstufe **9** mit den Tasten "⊕" oder "⊖" ein.



4. Sobald die Kochzone bei Stufe **„9“** ist, stellen Sie die Temperatur der

Kochzone durch einmaliges Berühren von „"⊕"“ auf **„P“** ein.

Hochleistung abschalten:

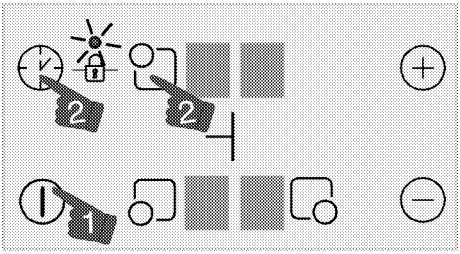
- Zum Abschalten der Hochleistung-Funktion berühren Sie "⊖" und stellen die Leistung auf Stufe 9 ein. Die Hochleistung-Funktion der Kochzone wird aufgehoben, die Kochzone arbeitet mit der Stufe 9 weiter.
- Nun können Sie die Leistung durch Berühren von "⊖" vermindern oder die Kochzone komplett abschalten, indem Sie die Leistungsstufe auf 0 einstellen.

Tastensperre

Mit der Tastensperre können Sie das Kochfeld im Betrieb gegen unabsichtliche Bedienung sperren.

Tastensperre einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
2. Berühren Sie zum Aktivieren der Tastensperre gleichzeitig „"🔒"“ und „"⧉"“.



» Die Tastensperre wird aktiviert, der Punkt im Symbol „"🔒"“ leuchtet auf.

Falls Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre abschalten, bleibt die Tastensperre auch beim nächsten Einschalten des Kochfeldes aktiv. Sie müssen die Tastensperre zur Bedienung des Kochfeldes aufheben.

Tastensperre ausschalten

1. Wenn die Tastensperre aktiv ist, drücken Sie gleichzeitig die Tasten „"🔒"“ und „"⧉"“.

» Die Tastensperre wird deaktiviert, der Punkt im Symbol „"🔒"“ verschwindet.

Kindersicherung

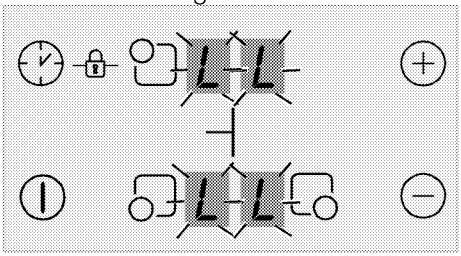
Sie können das Kochfeld vor unbeabsichtigtem Betrieb schützen und dadurch z. B. verhindern, dass Kinder die Kochzone(n) aktivieren. Die Kindersicherung lässt sich nur im Bereitschaftsmodus ein- und ausschalten.

Die Kindersicherung wird bei Stromausfall aufgehoben.

Kindersicherung aktivieren

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
2. Berühren Sie gleichzeitig „"⊖"“ und „"⊕"“; nach dem Signalton berühren Sie zum Aktivieren der Kindersicherung "⊕".

» Die Kindersicherung wird aktiviert und das Symbol **„L“** erscheint in allen Kochzonenanzeigen.



Kindersicherung ausschalten

1. Wenn die Kindersicherung aktiv ist, berühren Sie zum Einschalten des Kochfeldes „"⏻"“.
2. Berühren Sie gleichzeitig „"⊖"“ und „"⊕"“; nach dem Signalton berühren Sie zum Deaktivieren der Kindersicherung "⊖".

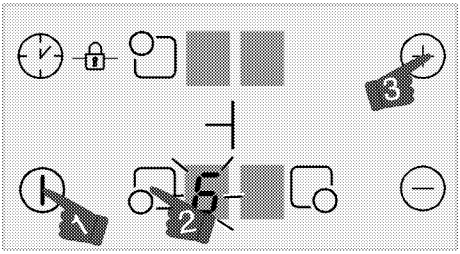
» Die Kindersicherung wird deaktiviert und das Symbol **„L“** verschwindet aus allen Kochzonenanzeigen.

Timerfunktionen

Diese praktische Funktion nimmt Ihnen ein bisschen Kocharbeit ab. Sie müssen bei der Zubereitung nicht ständig in der Nähe des Kochfeldes bleiben. Die Kochzone schaltet sich am Ende der von Ihnen ausgewählten Zeit automatisch aus.

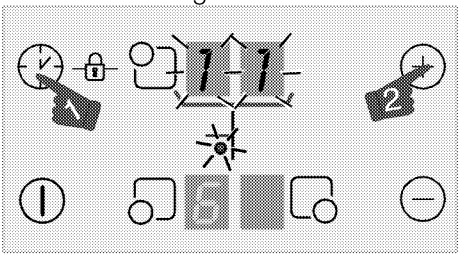
Timer einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.



3. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe mit den Tasten "⊕ "/"⊖" ein.
4. Schalten Sie den Timer mit der Taste "◷" ein.

Das Symbol **„00“** leuchtet in der Timeranzeige, der Dezimalpunkt erscheint in der ausgewählten Kochzonenanzeige.



Wenn der Timer aktiv ist, dienen die Anzeigen der hinteren rechten und hinteren linken Kochzone als Timeranzeige.

5. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten "⊕"/"⊖" ein.

Der Timer kann nur bei bereits aktiven Kochzonen verwendet werden.

Wiederholen Sie die obigen Schritte bei Bedarf mit weiteren Kochzonen, für die Sie ebenfalls einen Timer einstellen möchten.

Der Timer kann erst dann eingestellt werden, wenn zuvor Kochzone und Temperaturstufe ausgewählt wurden.

Bei Auswahl der Kochzone, deren Timer eingestellt ist, können Sie durch erneutes Berühren der Taste „"◷"“ die Restzeit anzeigen.

Timer ausschalten

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt.
Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

Timer vorzeitig beenden

Bei vorzeitiger Abschaltung des Timers arbeitet das Kochfeld mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe bis zum Abschalten weiter.

1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie abschalten möchten.

2. Schalten Sie den Timer mit der Taste "⏲" ein.
3. Stellen Sie den auf **„00“** ein, indem Sie die Taste „"⊖"“ drücken; die Timeranzeige zeigt schließlich **„00“** an.

Das punktförmige Licht in der entsprechenden Kochzonenanzeige erlischt **vollständig**, nachdem es eine bestimmte Zeit geblinkt hat; der Timer wird abgebrochen.

Induktionskochzonen sicher und effizient verwenden

Funktionsweise: Als Merkmal seiner Funktionsweise erhitzt das Induktionskochfeld das Kochgeschirr selbst. Daher bietet es im Vergleich zu anderen Kochfeldarten verschiedene Vorteile. Es arbeitet effizienter und die Oberfläche des Kochfeldes erhitzt sich nicht.

Induktionskochfelder sind mit ausgezeichneten Sicherheitssystemen ausgestattet, die beim Einsatz maximale Sicherheit bieten.

Ihr Kochfeld ist je nach Modell mit Induktionskochzonen mit einem Durchmesser von 145, 180 und 210-280 mm ausgestattet. Per Induktion wird automatisch erkannt, auf welcher Kochzone Kochgeschirr platziert wurde. Energie wird nur dort erzeugt, wo das Kochgeschirr mit der Kochzone in Kontakt steht; dadurch wird ein minimaler Energieverbrauch gewährleistet.

Betriebszeitbegrenzung

Ihr Kochfeld ist mit einer praktischen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet, die zur Sicherheit beiträgt und auch gehörig Energie sparen kann. Wenn Sie bei einer oder mehreren Kochzonen das Abschalten vergessen sollten, werden die Kochzonen nach Ablauf einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle 1) automatisch abgeschaltet. Falls die Kochzone mit einem Timer arbeitet, wird auch die Timeranzeige mit abgeschaltet. Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Temperaturstufe abhängig. Die maximale Betriebszeit wird bei dieser Temperaturstufe angewandt.

Nachdem eine Kochzone auf diese Weise abgeschaltet wurde, kann sie natürlich auch wieder eingeschaltet werden.

Tabelle 1: Betriebszeitbegrenzungen

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 Minuten
P (Schnellheizen)	5 Minuten (*)
(*) Nach 5 Minuten schaltet das Kochfeld auf Stufe 9 zurück.	

Überhitzungsschutz

Ihr Kochfeld ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die einen guten Schutz gegen Überhitzung bieten. Folgendes gilt bei Überhitzung:

- Aktive Kochzonen können abgeschaltet werden.
- Die Temperaturstufe kann verringert werden. Dies wird allerdings nicht angezeigt.

Überlaufsicherheitssystem

Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufsicherheitssystem ausgestattet. Falls überlaufende Speisen auf das

Bedienfeld gelangen, trennt das System umgehend die Stromversorgung und das Kochfeld schaltet sich aus. Währenddessen erscheint die Warnung F auf dem Display.

Präzise Leistungseinstellungen

Ein Merkmal seiner Arbeitsweise ist, dass das Induktionskochfeld umgehend auf die Befehle reagiert. Es ändert die Leistungseinstellungen sehr schnell. Dadurch können Sie verhindern, dass Speisen in einem Kochgeschirr (Wasser, Milch etc.) überkochen; selbst wenn dies kurz bevorsteht.

Geräusche

Der Benutzer kann beim Kochen Geräusche hören

Während der Benutzung des Kochfeldes können je nach Basismaterial der Töpfe Geräusche auftreten. Diese Geräusche sind ein normaler Bestandteil der Induktionstechnik. Es ist kein Mangel.

Mögliche Geräuschursachen und -typen:

Lüftergeräusche

Das Kochfeld verfügt über einen Lüfter, der sich je nach Temperatur des Produkts automatisch aktiviert. Der Lüfter hat verschiedene Fahrstufen und wird je nach Temperatur in verschiedenen Stufen aktiviert.

Geringe Brummgeräusche wie beim Betrieb von Transformatoren

Das liegt in der Natur der Induktionstechnik. Da die Wärme direkt auf den Kochgeschirrboden übertragen wird, kann es je nach Material des Kochgeschirrs zu einem solchen Brummen kommen. Dadurch kann der Benutzer mit verschiedenen Kochgeschirren verschiedene Geräusche hören.

Knistern

Beim Kochen kann es zu knisternden Geräuschen kommen. Dies liegt an dem Material und der Konstruktion des Kochgeschirrs. Wenn das Kochgeschirr aus verschiedenen Schichten mit unterschiedlichen Materialien besteht, kann es zu knisternden Geräuschen kommen.

Pfeifgeräusche

Beim Kochen von zwei Kochplatten auf der gleichen Seite des Kochfeldes mit unterschiedlichen Kochstufen kann es zu Pfeifgeräuschen kommen.

Leerer Topf

Bei der Erwärmung eines leeren Topfes sind Geräusche zu hören. Wenn Sie Wasser oder Essen hineinlegen, wird dieses Geräusch verschwinden.

Falls das Bedienfeld starkem Dampf ausgesetzt wird, kann sich das Bedienfeld abschalten, ein Fehlersignal ertönt.

Halten Sie die Oberfläche des Bedienfeldes sauber. Andernfalls kann es zu Funktionsstörungen kommen.

5 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen.
Es besteht Stromschlaggefahr!

Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen.
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können beim nächsten Einsatz des Gerätes nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.

Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

Kochfeld reinigen

Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramikoberfläche mit warmes Wasser ab; achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelreste zurückbleiben; anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden.
Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramikoberfläche zu entfernen.
Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit handelsüblichem Kalkentferner oder einer kleinen Menge alternativer Kalkentferner, wie Essig oder Zitronensaft.
Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.

Stark zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort entfernt werden, bevor die Glaskeramik abkühlt. Andernfalls kann die Glaskeramikoberfläche dauerhaft beschädigt werden.

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Dies wirkt sich nicht auf den Betrieb des Produktes aus.
Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

6 Problemlösungen

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Anzeige leuchtet beim erneuten Einschalten des Kochfeldes nicht auf. >>> *Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen oder Sicherung abschalten). 20 Sekunden abwarten, anschließend wieder anschließen.*
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. >>> *Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.*
- Das Kochgeschirr ist nicht geeignet. >>> *Prüfen Sie Ihr Geschirr.*

Nun erscheint das Symbol "‖–‖" auf der Kochzonenanzeige.

- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf der aktiven Kochzone aufgestellt. >>> Prüfen Sie, ob sich ein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet.
- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.
- Kochgeschirr oder Kochzone sind überhitzt. >>> Lassen Sie sie abkühlen.

Die ausgewählte Kochzone schaltet sich im Betrieb plötzlich ab.

- Eventuell ist der Timer der ausgewählten Kochzone abgelaufen. >>> Sie können den Timer neu einstellen, das Kochen beenden oder die Kochstelle auf normale Weise wieder einschalten.
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.
- Möglicherweise liegt ein Gegenstand auf dem Bedienfeld. Nehmen Sie den störenden Gegenstand vom Bedienfeld herunter.

Das Kochgeschirr wird nicht gleichmäßig warm, wenn die Kochzone eingeschaltet ist.

- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.

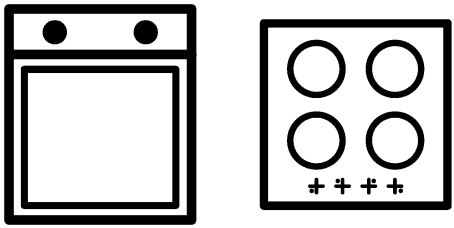
Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.

Horno empotrado

Manual del usuario

Forno incorporado

Manual do utilizador



BBSE12340XD

ES / PT

385.4403.16/R.AA/12.10.2020/3-2
7751788322

Estimado cliente,

Por favor, lea este manual antes de usar el aparato.
Beko Gracias por elegir el aparato. Queremos que el aparato, fabricado con alta calidad y tecnología, le ofrezca la mejor eficiencia. Para ello, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación proporcionada antes de utilizar el aparato y guárdelo como referencia. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. Siga las instrucciones, teniendo en cuenta toda la información y las advertencias indicadas en el manual de usuario.
Preste atención a todas las informaciones y advertencias del manual de instrucciones. De esta manera, se protegerá a sí mismo y a el aparato contra los peligros que puedan ocurrir.
Guarde el manual de instrucciones. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él.
El manual de instrucciones contiene los siguientes símbolos:

Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.
AVISO Peligro que puede provocar daños materiales al aparato o a su entorno.

Peligro que puede provocar quemaduras por contacto con superficies calientes.

Información importante o consejos de uso útiles.

Lea el manual de instrucciones.

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

CE

TABLA DE CONTENIDOS

1 Instrucciones de seguridad 4

Propósito del uso 4
Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas 5
Seguridad eléctrica..... 5
Seguridad en el transporte..... 7
Seguridad de la instalación 7
Seguridad de uso..... 8
Advertencias sobre la temperatura 8
Uso de accesorios 9
Seguridad en la cocina 9
Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza..... 10

2 Instrucciones medioambientales 11

Regulación en materia de residuos 11
Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil..... 11
Eliminación del material de embalaje..... 11
Recomendaciones para el ahorro de energía 11

3 Su aparato 12

Información sobre el aparato..... 12
Introducción y uso del panel de mandos del aparato 13
Control del horno..... 13
Funciones de funcionamiento del horno.. 14
Accesorios del aparato 16
Uso de accesorios del aparato..... 17
Especificaciones técnicas 20

4 Primer uso 21

El primer ajuste de la primera vez..... 21
Primera limpieza..... 21

5 Cómo usar el horno 23

Información general sobre el uso del horno 23
Funcionamiento de la unidad de control del horno 23
Ajustes 26

6 Información general sobre la cocción 29

Advertencias generales sobre la cocción en el horno..... 29
Pasteles y alimentos para el horno....29
Carne, pescado y aves de corral.....31
Parrilla.....32
Alimentos de prueba.....34

7 Mantenimiento y cuidados35

Información general de limpieza..... 35
Limpieza de los accesorios..... 36
Limpiar el panel de control 36
Limpiar el interior del horno (área de cocción) 36
Fácil limpieza con vapor 37
Limpiar la puerta del horno..... 38
Quitar el vidrio interior de la puerta del horno 38
Limpiar la bombilla del horno..... 39

8 Solución de problemas 41

1 Instrucciones de seguridad

- Esta sección contiene instrucciones de seguridad que ayudarán a prevenir cualquier riesgo de lesiones personales o daños materiales.
- Si el aparato se transfiere a otra persona o se utiliza de segunda mano, el manual de instrucciones, las etiquetas del aparato, otros documentos pertinentes y los accesorios deben entregarse con el aparato.
- Nuestra empresa no se hace responsable de los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
- El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
- ⚠ Haga que los trabajos de instalación y reparación sean realizados siempre por el fabricante, el servicio autorizado o la persona indicada por el importador.
- ⚠ Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales.
- ⚠ No intente reparar o sustituir ninguna pieza del aparato a menos que esté claramente especificado en el manual de instrucciones.
- ⚠ No realice modificaciones técnicas en el aparato.

⚠ Propósito del uso

- Este aparato está diseñado para uso en el hogar. No es adecuado para uso comercial.
- No utilice el aparato en jardines, balcones u otros entornos exteriores. El electrodoméstico está destinado a ser utilizado en las áreas de cocina del hogar y del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
- ADVERTENCIA: Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.
- El horno puede usarse para descongelar, hornear, freír y asar alimentos.
- Este aparato no debe utilizarse para calentar, calentar platos, colgar toallas o ropa en el mango para su secado.

Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años de edad y mayores, y por personas discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que sean supervisados o entrenados sobre el uso seguro y los peligros del aparato.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos los niños), a menos que se les mantenga bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para niños y mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar, trepar o entrar en el aparato.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el aparato.
- ADVERTENCIA: Durante el uso, las superficies accesibles del aparato están calientes. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe un riesgo de lesiones y asfixia.
- Cuando la puerta esté abierta, no coloque ningún objeto pesado sobre ella ni permita que los niños se sienten sobre ella. Puede hacer que el horno se vuelque o que se dañen las bisagras de la puerta.
- Para la seguridad de los niños, desconecte el enchufe y deje el aparato inoperante antes de desecharlo.

Seguridad eléctrica

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida con los valores de corriente indicados en la etiqueta de

tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.

- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato debe estar en un lugar de fácil acceso (donde no se vea afectado por la llama de la estufa). Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor, conmutador, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el aparato, de acuerdo con la normativa eléctrica y separando todos los polos de la red.
- El aparato no debe ser enchufado en la toma de corriente durante la instalación, reparación y transporte.
- No enchufe el aparato en un tomacorriente que esté suelto, que se haya salido de su enchufe, que esté roto, sucio, aceitoso, con riesgo de contacto con el agua (por ejemplo, el agua que puede salir del mostrador).
- No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas. Para desenchufar, no sujete el cable, siempre sujete el enchufe.
- Asegúrese de que el enchufe del aparato esté bien conectado a la toma de corriente para evitar la formación de arcos eléctricos.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
- No atasque el cable de alimentación debajo y detrás del aparato. No ponga un objeto pesado en el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
- Mientras el horno está funcionando, su superficie posterior también se calienta. Los cables de alimentación no deben tocar la superficie posterior, las conexiones pueden estar dañadas.
- No atasque los cables eléctricos en la puerta del horno y páselos sobre

superficies calientes. Puede provocar un cortocircuito en la cámara de cocción y que ésta se incendie al fundirse el cable.
- Utilice sólo el cable original. No utilice cables o alargadores cortados o dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por un fabricante, un servicio autorizado o una persona que deberá ser especificada por la empresa importadora, a fin de evitar posibles peligros.
- ADVERTENCIA: Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica. Desenchufe el aparato o apague el fusible de la caja de fusibles.

⚠ Seguridad en el transporte

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de transportarlo.
- El aparato es pesado, cargue el aparato con al menos dos personas.
- No utilice la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.
- No coloque otros objetos sobre el aparato y llévelo en posición vertical.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Asegure el aparato con cinta adhesiva para evitar que las partes removibles o móviles del aparato y el aparato se dañen.
- Compruebe el aspecto general del aparato para detectar cualquier daño que pueda haberse producido durante el transporte.

⚠ Seguridad de la instalación

- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. Si el aparato está dañado, no lo instale.
- No instale el aparato cerca de fuentes de calor (radiadores, estufas, etc.).
- Mantenga todos los conductos de ventilación abiertos alrededor del aparato.

- Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de puertas decorativas.

⚠ Seguridad de uso

- Asegúrese de que el aparato se apaga después de cada uso.
- Si no utiliza el aparato durante mucho tiempo, desenchúfelo o apague el fusible de la caja de fusibles.
- No utilice aparatos defectuosos o dañados. En caso de que la haya, desconecte las conexiones de electricidad / gas del aparato y llame al servicio técnico autorizado.
- No utilice el aparato sin el vidrio de la puerta principal o con el vidrio roto.
- No se suba al aparato para alcanzar algo o por cualquier otra razón.
- No utilice el aparato en situaciones que puedan afectar a su juicio, como la ingesta de drogas y/o el consumo de alcohol.
- Los objetos inflamables que se mantienen en el área de cocción pueden incendiarse. No guarde nunca objetos inflamables en el área de cocción.
- La manija del horno no es un secador de toallas. Cuando utilice el aparato, no cuelgue toallas, guantes o textiles similares.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven y se aprietan al abrir y cerrar la puerta. Al abrir/cerrar la puerta, no sujete la pieza con las bisagras.

⚠ Advertencias sobre la temperatura

- ADVERTENCIA: Mientras el aparato esté funcionando, las partes expuestas se calentarán. No toque el aparato ni los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años no deben acercarse al aparato sin un adulto.
- No coloque materiales inflamables/explosivos cerca del aparato, ya que los bordes estarán calientes mientras esté funcionando.
- Como el vapor puede ser exhalado, manténgase alejado mientras abre la puerta del horno. El vapor

puede quemar la mano, la cara y/o los ojos.
- El aparato puede estar caliente durante su uso. No toque los compartimentos calientes, las partes interiores del horno, los elementos calefactores, etc.
- Cuando coloque alimentos en el horno caliente, retire los alimentos, etc., utilice siempre guantes de cocina resistentes al calor.

⚠ Uso de accesorios
- Es importante que la parrilla y la bandeja se coloquen correctamente en los estantes de rejilla. Para obtener información detallada, consulte la sección "Uso de los accesorios".
- Los accesorios pueden dañar el cristal de la puerta al cerrar la puerta del aparato. Empuje siempre los accesorios hasta el final del área de cocción.

⚠ Seguridad en la cocina
- Tengan cuidado cuando usen alcohol en la comida. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede incendiarse cuando se expone a superficies calientes, provocando un incendio.
- Los residuos de comida, aceite, etc. en el área de cocción pueden incendiarse. Antes de cocinar, elimine la suciedad gruesa.
- Peligro de intoxicación alimentaria: No mantenga la comida en el horno por más de una hora antes y después de la cocción. De lo contrario, puede causar intoxicación alimentaria o enfermedades.
- No caliente latas cerradas y tarros de cristal. La presión acumulada puede causar que el frasco reviente.
- Coloque el papel antigrasa en una batería de cocina o en el accesorio de horno (bandeja, parrilla, etc.) con la comida y colóquela en el horno precalentado. Retire los trozos excesivos de papel antigrasa que cuelgan del accesorio o del recipiente para evitar el riesgo de tocar los elementos calefactores del horno. Nunca utilice papel antigrasa a una temperatura de horno superior a la temperatura máxima de uso especificada en el papel antigrasa que está utilizando.

No colocar nunca papel antigrasa en la base del horno.

- No coloque bandejas de cocción, placas o papel de aluminio directamente en la parte inferior del horno. El calor acumulado puede dañar la base del horno.
- Cierre la puerta del horno durante el asado. Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Los alimentos no aptos para asar a la parrilla conllevan un riesgo de incendio. Asa sólo la comida que es adecuada para el fuego pesado de la parrilla. Además, no coloque la comida demasiado lejos en la parte posterior de la parrilla. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.

⚠ Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. Hay un riesgo de descarga eléctrica!
- No limpie el aparato con limpiadores de vapor, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.
- No use limpiadores abrasivos fuertes, raspadores de metal, lana de alambre o materiales con blanqueador para limpiar el vidrio de la puerta delantera del horno / (si está presente) el vidrio de la puerta superior del horno. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.

2 Instrucciones medioambientales

Regulación en materia de residuos

Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil

Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).
Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

Cumplimiento de la directiva RoHS:
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

Eliminación del material de embalaje

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

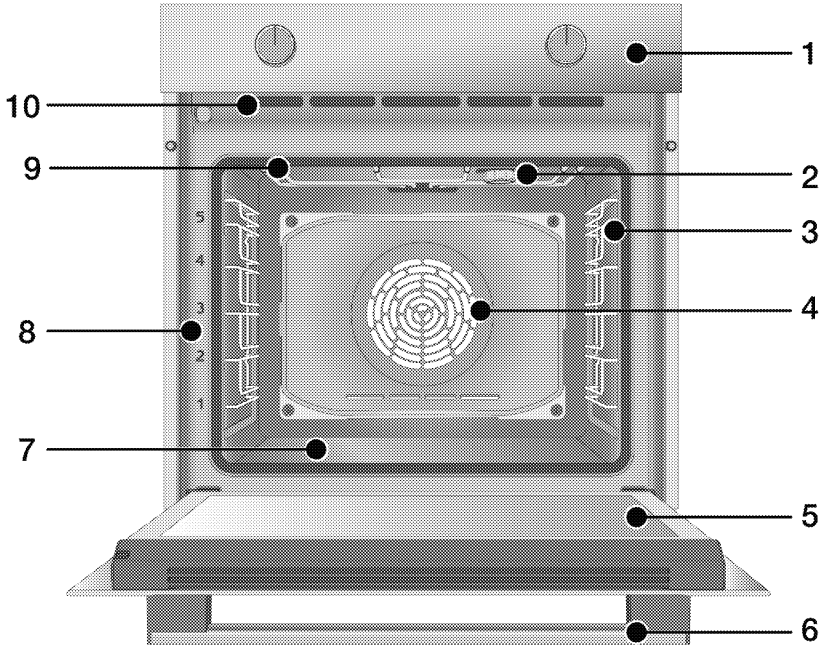
Recomendaciones para el ahorro de energía

Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

- Descongele la comida congelada antes de cocinarla.
- En el horno, utilice recipientes oscuros o esmaltados que transmitan mejor el calor.
- Apagar el aparato 5 a 10 minutos antes del final de la cocción para una cocción prolongada. Ahora puede ahorrar hasta un 20% de electricidad usando el calor.
- Si se especifica en la receta o en el manual de instrucciones, precaliente siempre. No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
- Intenta cocinar más de un plato a la vez en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos recipientes de cocción en el estante de rejilla. Además, si cocina sus comidas una tras otra, ahorrará energía porque el horno no perderá su calor.

3 Su aparato

Información sobre el aparato



1 Panel de mandos
2 Bombilla*
3 Estantes de rejilla**
4 Motor del ventilador (detrás de la placa de acero)
5 Puerta
6 Asa
7 Calentador inferior (placa de acero inferior)
8 Posiciones de estante
9 Calentador superior
10 Los agujeros de ventilación

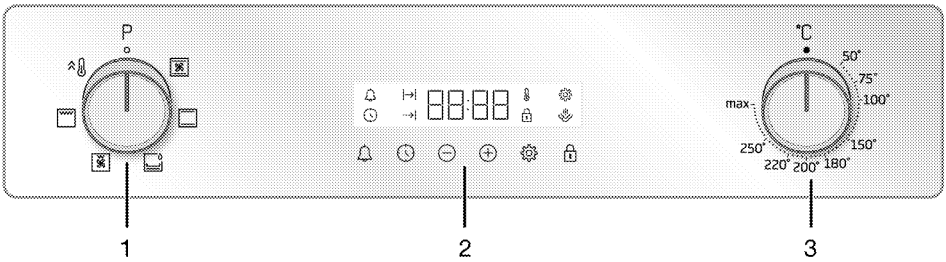
* En función del modelo. Es posible que el aparato no tenga una bombilla, o que el tipo y la ubicación de la bombilla difieran de la ilustración.

** En función del modelo. Su aparato puede estar sin estantes de rejilla. En la ilustración, los estantes de rejilla se muestran como ejemplos.

Introducción y uso del panel de mandos del aparato

En este apartado encontrará la vista general y los usos básicos del panel de mandos del aparato. En función del tipo o modelo de aparato, puede haber diferencias en las imágenes y algunas características.

Control del horno



1 Perilla de selección de funciones
2 Temporizador
3 Perilla de temperatura

Si hay uno o varios pomos que controlan el aparato, estos pomos pueden estar empotrados en el panel que sale cuando se presiona en algunos modelos. Para los ajustes que se hagan con estas perillas, primero se empuja la perilla correspondiente hacia adentro y se saca la perilla. Después de hacer el ajuste, vuelva a apretarlo y vuelva a colocar la perilla.

Perilla de selección de funciones

Puede seleccionar las funciones de funcionamiento del horno con el botón de selección de funciones. Gire a la izquierda/derecha desde la posición cerrada (arriba) para seleccionar.

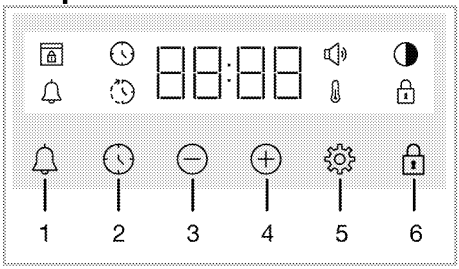
Perilla de temperatura

Puede seleccionar la temperatura que desea cocinar con el botón de temperatura. Gire en el sentido de las agujas del reloj desde la posición cerrada (arriba) para seleccionar.

Indicador de temperatura

La temperatura interior de la cámara de cocción se puede entender a través del símbolo de temperatura en la pantalla. El símbolo de temperatura aparece en la pantalla cuando se inicia la cocción, y el símbolo de temperatura desaparece cuando se alcanza la temperatura ajustada. Cuando la temperatura en el interior de la cámara de cocción desciende por debajo de la temperatura ajustada, vuelve a aparecer el símbolo de temperatura.

Temporizador



1 Tecla de alarma
2 Tecla de ajuste de la hora
3 Tecla de disminución
4 Tecla de aumento
5 Tecla de ajustes
6 Llave de bloqueo de teclas

Símbolos de la pantalla

: Símbolo del tiempo de cocción

: Símbolo del tiempo de finalización de la cocción

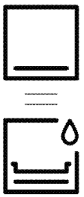
: Símbolo de la alarma

: Símbolo de luminosidad
: Símbolo de bloqueo de teclas
: El símbolo de la temperatura
: El símbolo del volumen
: Símbolo de bloqueo de la puerta*

* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

Funciones de funcionamiento del horno

En la tabla de funciones se muestran aquellas que puede utilizar en su horno y las temperaturas más altas y más bajas que se pueden ajustar para estas funciones. El orden de los modos de funcionamiento mostrados aquí puede diferir de la disposición de el aparato.

Símbolo de la función	Descripción de la función	Rango de temperatura (°C)	Descripción y uso
	Calentamiento superior e inferior	*	Los alimentos se calientan desde arriba y desde abajo al mismo tiempo. Adecuado para pasteles y guisos en moldes de panadería o pasteles y pasteles. La cocina se hace con una sola bandeja.
	Calentamiento inferior	*	Sólo el calentamiento inferior está activado. Es adecuado para la pizza y los alimentos que necesitan ser dorados en la parte inferior. Esta función también debe utilizarse para una fácil limpieza con vapor.
	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	*	El aire caliente calentado por los calentadores superior e inferior se distribuye igual y rápidamente por el horno con el ventilador. La cocina se hace con una sola bandeja.
	Parrilla completa	*	La gran parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar en grandes cantidades.
	Parrilla baja asistida por ventilador	*	El aire caliente calentado por la parrilla pequeña se distribuye rápidamente en el horno con el ventilador. Es adecuado para asar a la parrilla cantidades más pequeñas.

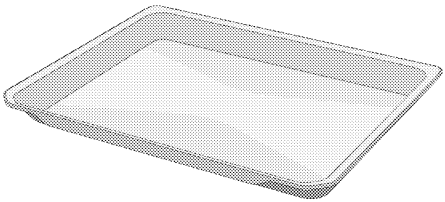
Símbolo de la función	Descripción de la función	Rango de temperatura (°C)	Descripción y uso
	Booster	-	Todos los calentadores del horno funcionan. Esta función operativa se utiliza para llevar rápidamente el horno a la temperatura deseada (precalentamiento). No lo utilice para cocinar alimentos.

* Su aparato funciona en el rango de temperatura especificado en el mando de temperatura.

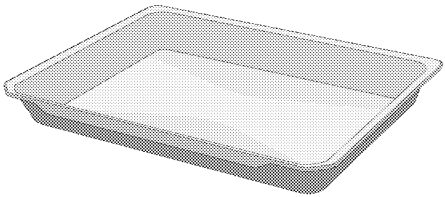
Accesorios del aparato

Hay varios accesorios en el aparato. En este apartado encontrará la descripción de los accesorios y la descripción del uso correcto. Dependiendo del modelo del aparato, el accesorio suministrado varía. Es posible que todos los accesorios descritos en la guía del usuario no estén disponibles en el aparato.

AVISO : Las bandejas del aparato pueden deformarse por efecto de la temperatura. Esto no tiene ningún efecto sobre la función. La deformación desaparece cuando la bandeja se enfría.

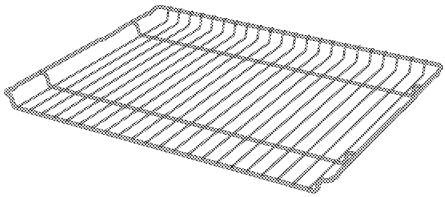


Bandeja estándar
Se utiliza para pasteles, alimentos congelados y para freír trozos grandes.

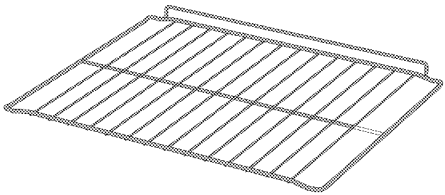


Bandeja honda
Se utiliza para pasteles, fritura de grandes trozos, comida jugosa o para la recogida de aceites que fluyen al asar.

Modelos con estantes de rejilla:



Modelos sin estantes de rejilla:



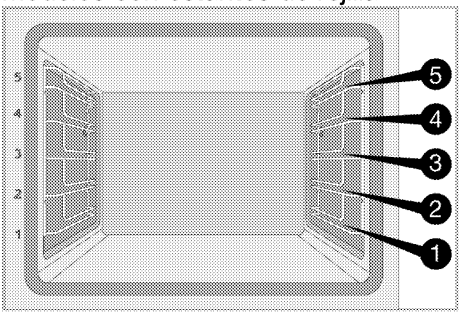
Parrilla
Se utiliza para freír o colocar los alimentos que se van a hornear, freír y guisar en el estante deseado.

Uso de accesorios del aparato

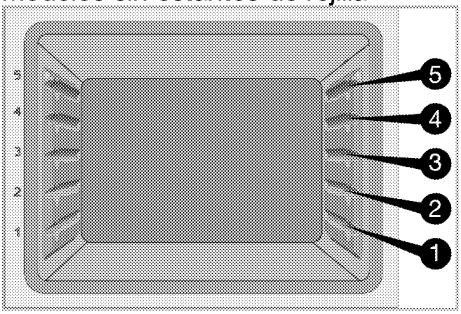
Estantes de cocina

Hay 5 niveles de posición de los estantes en el área de cocción. También puede ver el orden de los estantes en los números del marco frontal del horno.

Modelos con estantes de rejilla

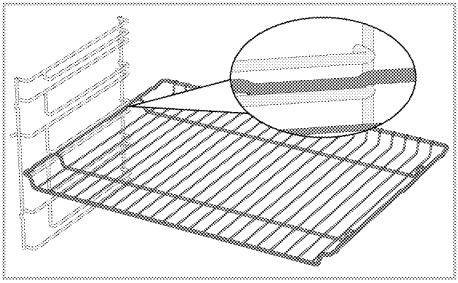


Modelos sin estantes de rejilla

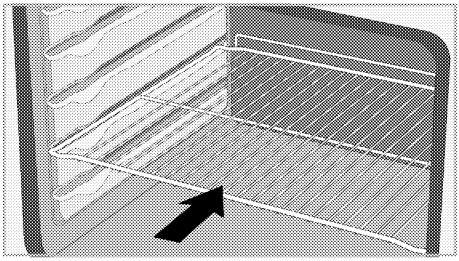


Colocando la parrilla en los estantes de cocción

Modelos con estantes de rejilla:
Es crucial colocar correctamente la parrilla en los laterales de los estantes de rejilla. Mientras se coloca la parrilla en el estante deseado, la sección abierta debe estar en el frente. Para una mejor cocción, la parrilla debe ser asegurada con el tope en el estante de rejilla. No debe pasar por encima del tapón para que entre en contacto con la pared trasera del horno.

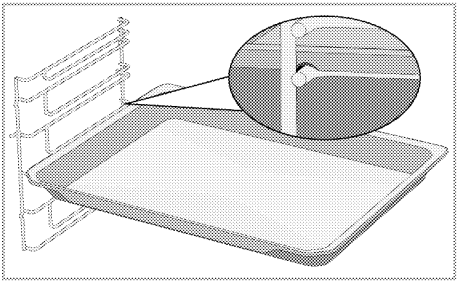


Modelos sin estantes de rejilla:
Es crucial colocar correctamente la parrilla en los laterales de los estantes de rejilla. La parrilla tiene una dirección cuando se coloca en el estante. Mientras se coloca la parrilla en el estante deseado, la sección abierta debe estar en el frente.

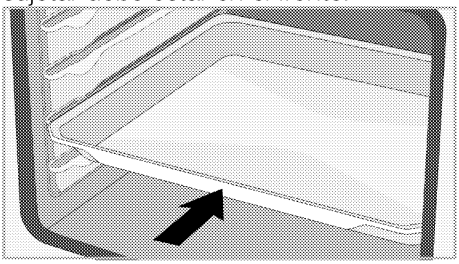


Colocando la bandeja en los estantes de la cocina

Modelos con estantes de rejilla:
También es crucial colocar correctamente las bandejas en los estantes laterales de alambre. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente. Para una mejor cocción, la bandeja debe ser asegurada con el tapón en el estante de rejilla. No debe pasar por encima del tapón para que entre en contacto con la pared trasera del horno.

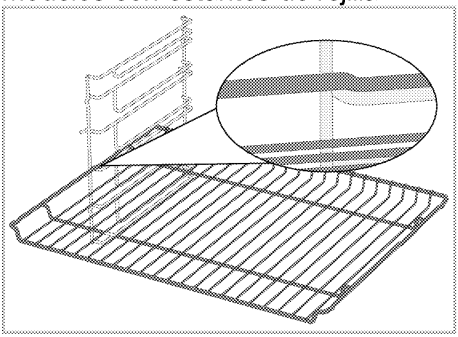


Modelos sin estantes de rejilla:
También es crucial colocar las bandejas en los estantes laterales de forma adecuada. La bandeja tiene una dirección al colocarla en la estantería. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente.

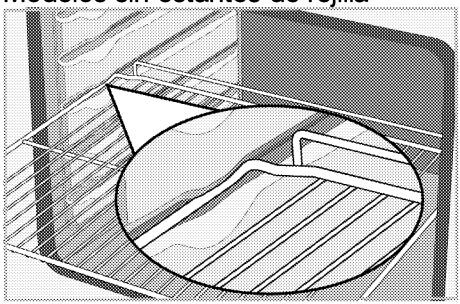


Función de tope de la parrilla
Hay una función de tope para evitar que la parrilla se salga del estante de rejilla. Con esta función, puede sacar los alimentos de forma fácil y segura. Mientras retira la parrilla, puede tirar de ella hacia adelante hasta que llegue al tope. Debe pasar por encima del tapón para retirarlo completamente.

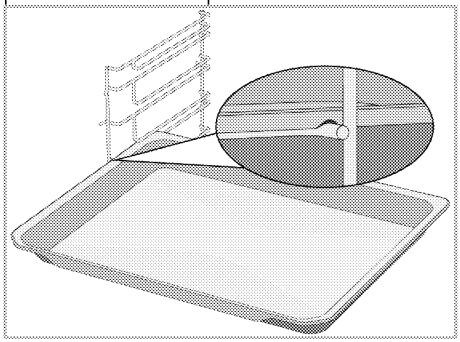
Modelos con estantes de rejilla



Modelos sin estantes de rejilla

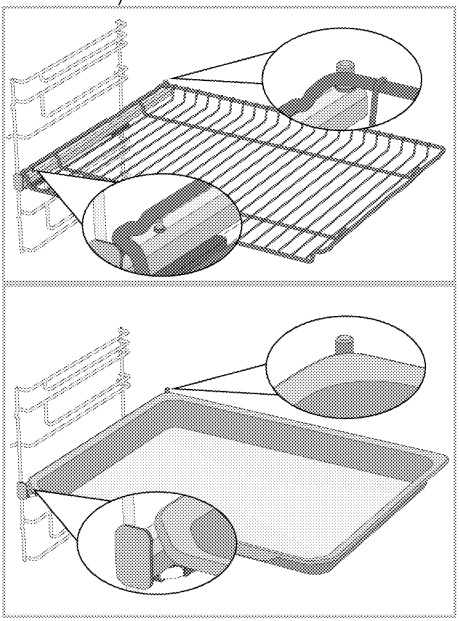


Función de tope de la bandeja de la parrilla - Modelos con estantes de rejilla
También hay una función de tope para evitar que la bandeja se salga del estante de rejilla. Mientras se retira la bandeja, suéltela del cierre trasero y tire de ella hacia usted hasta que llegue al tope. Debe pasar por encima del tapón para retirarlo completamente.



Colocación correcta de la parrilla y la bandeja en las guías telescópicas.Modelos con estantes de rejilla y rieles telescópicos

Gracias a las guias telescópicas, podrá colocar o sacar las bandejas o la parrilla fácilmente. Al utilizar bandejas y parrillas con la guía telescópica, se debe tener cuidado de que los pasadores, en la parte delantera y trasera de las guías, se apoyen en los bordes de la parrilla y la bandeja (como se muestra en la ilustración).



Especificaciones técnicas

Características técnicas generales	
Dimensiones externas del aparato (altura/ancho/profundidad)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiones de la instalación del horno (altura/ancho/profundidad)	590 o 600 mm/560 mm/en min. 550 mm
Voltaje/frecuencia	220-240 V ~ 50 Hz
Tipo de cable y sección transversal utilizados / aptos para su uso en el aparato	en min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Consumo total de energía	2.4 kW
Tipo de horno	El horno asistido por ventilador

[#] Lo básico: La información en la etiqueta de energía de los hornos eléctricos se da de acuerdo con la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Estos valores se determinan bajo carga estándar con funciones de calentamiento de abajo hacia arriba o de calentamiento asistido por ventilador (si lo hay).
La clase de eficiencia energética se determina de acuerdo con el siguiente orden de prioridad, dependiendo de si las funciones pertinentes existen o no en el aparato: 1-Calefacción «eco» por ventilador, 2-Calentamiento por ventilador 3- Parrilla baja asistida por ventilador, 4-Calentamiento superior e inferior.

Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.

Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.

Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

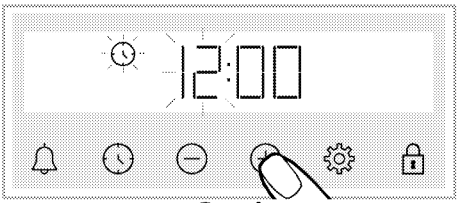
4 Primer uso

Antes de empezar a utilizar el aparato, se recomienda hacer lo indicado en las siguientes secciones.

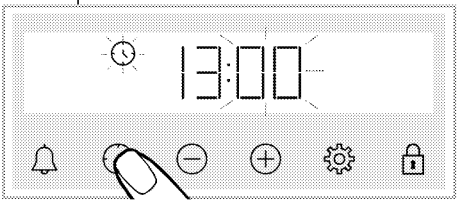
El primer ajuste de la primera vez

Siempre ajuste la hora del día antes de usar su horno. Si no lo configura, no puede cocinar en algunos modelos de horno.

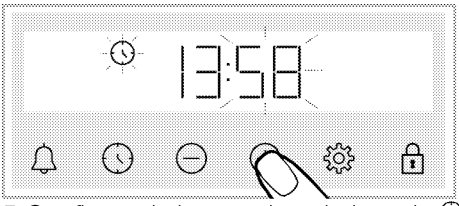
1. Cuando se encienda el horno por primera vez, el campo de la hora **"12:00"** y el símbolo ⏲ parpadearán en la pantalla.
2. Establezca la hora del día tocando ⊕ /⊖.



3. Toque la tecla ⏲ o ⚙ para activar el campo de los minutos.



4. Ajuste el minuto del día tocando las teclas ⊕/⊖.



5. Confirme el ajuste pulsando la tecla ⏲ o ⚙.

» La hora del día se ajusta y el símbolo ⏲ desaparece de la pantalla.

Si la primera vez no está ajustada, los símbolos **"12:00"** y ⏲ continúan parpadeando y su horno no se pondrá en marcha. Para que su horno funcione, debe confirmar la hora del día ajustando la hora del día o tocando la tecla ⏲ cuando esté en **"12:00"**. Podrá modificar el ajuste de la hora del día más adelante, tal y como se describe en el apartado "Ajustes".

La configuración de la hora actual se cancela en caso de que se produzca un fallo en la alimentación. Necesita ser reajustado.

Primera limpieza

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire todos los accesorios del horno que se encuentran dentro del aparato.
3. Encienda el aparato durante 30 minutos y luego apáguelo. De esta manera, los residuos y capas que puedan haber permanecido en el horno durante la producción se queman y se limpian.
4. Al utilizar el aparato, seleccione la temperatura más alta y la función de todos los calentadores del aparato. Véase "Funciones del horno". Puede aprender a manejar el horno en la siguiente sección.
5. Espere a que el horno se enfríe.
6. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

Antes de utilizar los accesorios;
Limpie los accesorios que retire del horno con agua detergente y una esponja de limpieza suave.

AVISO La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza. No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

AVISO Es posible que el horno emita humo y olores durante un par de horas la primera vez que se caliente. Esto es bastante normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para permitir la salida del humo y olores. Evite inhalar directamente los humos y olores que el aparato emite.

5 Cómo usar el horno

Información general sobre el uso del horno

Ventilador de refrigeración

El aparato tiene un ventilador de refrigeración. El ventilador de enfriamiento se activa automáticamente cuando es necesario y enfría tanto la parte delantera del aparato como los muebles. Se desactiva automáticamente cuando termina el proceso de enfriamiento. El aire caliente sale por la puerta del horno. No cubra estas aberturas de ventilación con nada. De lo contrario, el horno puede sobrecalentarse.
El ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante el funcionamiento del horno o después de que el horno se apaga (aproximadamente 20-30 minutos). Si cocina programando el temporizador del horno, al final del tiempo de cocción, el ventilador de refrigeración se apaga con todas las funciones. El tiempo de funcionamiento del ventilador de enfriamiento no puede ser determinado por el usuario. Se enciende y apaga automáticamente. Esto no es ningún error.

La luz del horno

La bombilla del horno se enciende cuando el horno comienza a cocinar. En algunos modelos, la bombilla está encendida durante la cocción, mientras que en otros se apaga después de un cierto tiempo.
Si la puerta del aparato se abre mientras el horno está funcionando o en la posición cerrada, la bombilla del horno se enciende automáticamente.

Funcionamiento de la unidad de control del horno

Advertencias generales para la unidad de control del horno

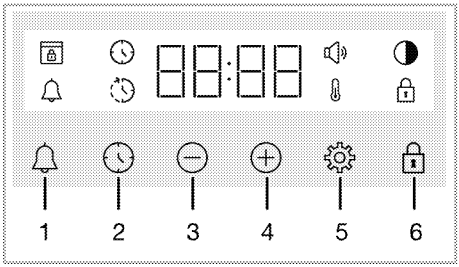
El tiempo máximo que puede fijarse para la finalización del proceso de cocción es de 5 horas y 59 minutos.
El programa no se cancelará en caso de corte del fluido eléctrico. Debe reprogramar el horno.

Mientras se hace cualquier ajuste, los símbolos relevantes parpadean en la pantalla. Por favor, espere un poco para que se guarden los ajustes.

Si se ha realizado algún ajuste de cocción, no se puede ajustar la hora del día.

Si el tiempo de cocción se ajusta cuando se inicia la cocción, el tiempo restante se muestra en la pantalla.

En los casos en que se ajusta el tiempo de cocción o el tiempo de finalización de la cocción; puede cancelar automáticamente pulsando durante mucho tiempo la tecla ⏲.



1 Tecla de alarma
2 Tecla de ajuste de la hora

3 Tecla de disminución
4 Tecla de aumento
5 Tecla de ajustes
6 Llave de bloqueo de teclas

Símbolos de la pantalla

: Símbolo del tiempo de cocción
: Símbolo del tiempo de finalización de la cocción
: Símbolo de la alarma
: Símbolo de luminosidad
: Símbolo de bloqueo de teclas
: El símbolo de la temperatura
: El símbolo del volumen
: Símbolo de bloqueo de la puerta*

* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

Encender el horno

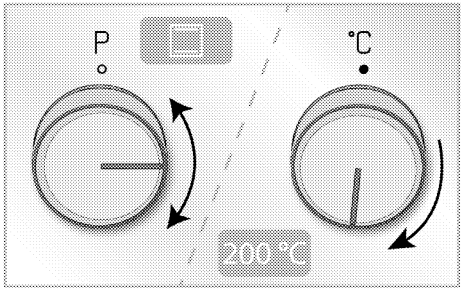
Cuando seleccione una función de funcionamiento con la que desee cocinar con el mando de selección de funciones y fije una temperatura determinada con el mando de temperatura, el horno comenzará a funcionar.

Apagar el horno

Puede apagar la cámara de cocción girando el botón de selección de funciones y el botón de temperatura a la posición de apagado (arriba).

Cocción manual para seleccionar la temperatura y la función de funcionamiento del horno

Puede cocinar haciendo un control manual (con su propio mando) sin ajustar el tiempo de cocción, seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específicas de sus alimentos.
Ejemplo:



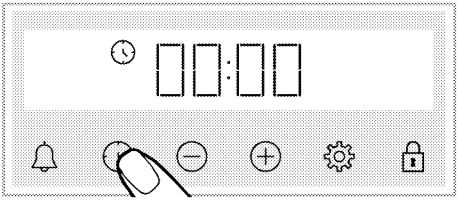
1. Seleccione la función operativa que desea cocinar mediante el botón de selección de funciones.
2. Ajuste la temperatura que desea cocinar con la perilla de temperatura.

» Su horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y temperatura seleccionadas y aparecerá el símbolo en la pantalla. Cuando la temperatura en el interior de la cámara de cocción alcanza la temperatura ajustada, desaparece el símbolo. La cámara de cocción no se apaga automáticamente, ya que la cocción manual se realiza sin ajustar el tiempo de cocción. Usted mismo debe controlar la cocción y apagarla. Cuando termine de cocinar, apague el horno girando la perilla de selección de funciones y la perilla de temperatura a la posición de apagado (arriba).

Cocine ajustando el tiempo de cocción;

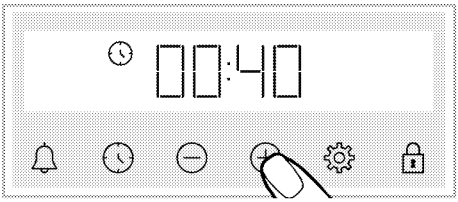
Puede hacer que el horno se apague automáticamente al final del tiempo seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específica de su alimento y ajustando el tiempo de cocción en el temporizador.

1. Seleccionar la función de cocción.
2. Toque hasta que aparezca el símbolo en la pantalla para el tiempo de cocción.



Después de ajustar la función de funcionamiento y la temperatura, puede ajustar el tiempo de cocción durante 30 minutos pulsando directamente la tecla ⊕ para un ajuste rápido del tiempo de cocción y cambiar el tiempo con las teclas ⊕/⊖.

3. Ajuste el tiempo de cocción con las teclas ⊕/⊖.



El tiempo de cocción aumenta 1 minuto en los primeros 15 minutos, después de 15 minutos aumenta 5 minutos.

4. Ponga su comida en el horno y ajuste la temperatura con la perilla de temperatura.

» Su horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y temperatura seleccionadas. El tiempo de cocción ajustado empieza a contar hacia atrás y aparece 🌡 en la pantalla. Cuando la temperatura en el interior de la cámara de cocción alcanza la temperatura ajustada, desaparece el símbolo 🌡.

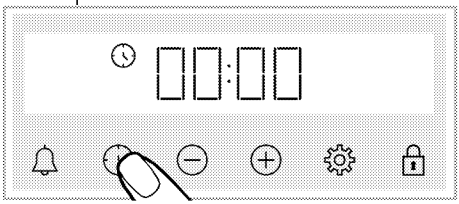
5. Después de que el tiempo de cocción establecido se completa, en la pantalla, **"End"** aparece, el símbolo ⏲ parpadea y el temporizador emite un pitido

6. La advertencia suena durante dos minutos. Presione cualquier tecla para detener la alarma. La advertencia se detiene y aparece la hora del día en la pantalla.

Para ajustar el tiempo de finalización de la cocción a un tiempo posterior;

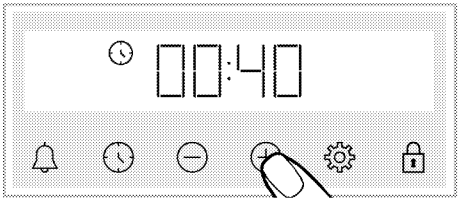
Seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específica de su comida, puede ajustar el tiempo de cocción y el tiempo de finalización de la cocción a una hora posterior, permitiendo que el horno se encienda y se apague automáticamente.

1. Seleccionar la función de cocción.
2. Toque ⏲ hasta que aparezca el símbolo ⏲ en la pantalla para el tiempo de cocción.



Después de ajustar la función de funcionamiento y la temperatura, puede ajustar el tiempo de cocción durante 30 minutos pulsando directamente la tecla ⊕ para un ajuste rápido del tiempo de cocción y cambiar el tiempo con las teclas ⊕/⊖.

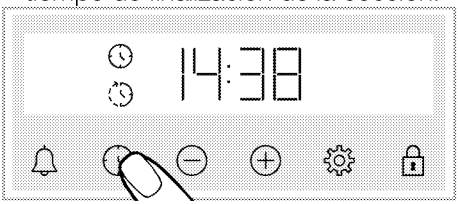
3. Ajuste el tiempo de cocción con las teclas ⊕/⊖.



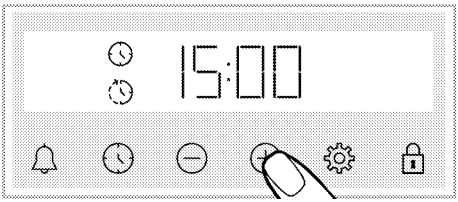
El tiempo de cocción aumenta 1 minuto en los primeros 15 minutos, después de 15 minutos aumenta 5 minutos.

» Una vez ajustado el tiempo de cocción, el símbolo aparece constantemente en la pantalla.

4. Toque hasta que aparezca el símbolo en la pantalla para el tiempo de finalización de la cocción.



5. Ajuste el tiempo de finalización de la cocción con las teclas ⊕/⊖.



» Después de que se haya ajustado la hora de finalización de la cocción, el símbolo y el símbolo con el símbolo del periodo de tiempo aparecerán constantemente en la pantalla. Tan pronto como comience la cocción, el símbolo desaparece.

6. Ponga su comida en el horno y ajuste la temperatura con la perilla de temperatura.

» **El tiempo del horno calcula el tiempo de inicio de la cocción restando el tiempo de cocción del tiempo de finalización de la cocción que usted ha ajustado.** Cuando llega el momento del inicio de la cocción, se activa la función seleccionada y el horno se calienta hasta la temperatura establecida. El tiempo de cocción ajustado empieza a contar hacia atrás y aparece en la pantalla. Cuando la temperatura en el interior de la cámara de cocción alcanza la temperatura ajustada, desaparece el símbolo .

7. Después de que el tiempo de cocción establecido se completa, en la pantalla, **"End"** aparece, el símbolo parpadea y el temporizador emite un pitido
8. La advertencia suena durante dos minutos. Presione cualquier tecla para detener la alarma. La advertencia se detiene y aparece la hora del día en la pantalla.

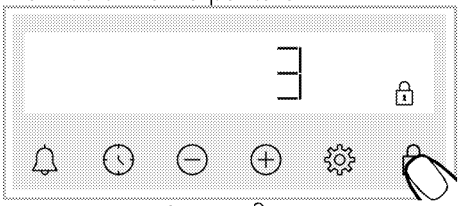
Si se pulsa cualquier tecla al final del aviso sonoro, el horno volverá a funcionar. Para evitar que el horno vuelva a funcionar al final de la advertencia, lleve la perilla de temperatura y la perilla de función al **"0"** Coloque el aparato en la posición (apagado) y apague el horno.

Ajustes

Activar el bloqueo de teclas

Puede evitar que se intervenga en la unidad de control activando la función de bloqueo de teclas.

1. Toque hasta que aparezca el símbolo en la pantalla.



» Aparece el símbolo y comienza la cuenta atrás de 3-2-1 en la pantalla. Al finalizar la cuenta atrás, se activa el bloqueo de teclas. Cuando se toca cualquier tecla cuando el cierre de la llave está ajustado, el temporizador emite una señal audible y el símbolo parpadea.

Si deja de pulsar la tecla X antes de que termine la cuenta atrás, el bloqueo de teclas no se activará.

No se pueden usar las teclas de temporizador cuando el bloqueo de teclas está activado. La cerradura de la llave no se anula en caso de corte de energía.

Desactivando la cerradura de la llave

1. Toque 🔒 hasta que desaparezca el símbolo de 🔒 en la pantalla.

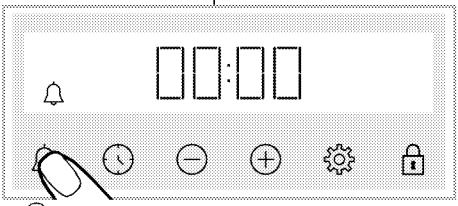
» El símbolo 🔒 desaparece y se desactiva el bloqueo de la llave en la pantalla.

Ajustar la alarma

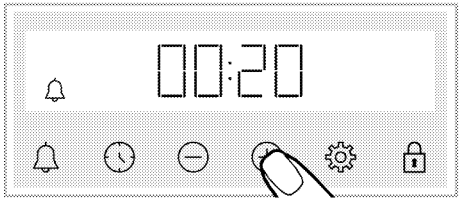
También puede usar el temporizador del aparato para cualquier advertencia o recordatorio que no sea cocinar.
El despertador no tiene ningún efecto sobre las funciones de funcionamiento del horno. Se utiliza con fines de advertencia. Por ejemplo, puede utilizar el reloj despertador cuando quiera girar los alimentos en el horno a una hora determinada. Tan pronto como el tiempo que ha fijado ha expirado, el reloj le da una advertencia sonora.

El tiempo máximo de alarma es de 23 horas y 59 minutos.

1. Toque 🔔 hasta que aparezca el símbolo 🔔 en la pantalla.



2. ⊕ Ajuste la hora de la alarma con las teclas /⊖.



» Después de ajustar la hora de la alarma, el símbolo 🔔 permanece encendido y la hora de la alarma comienza la cuenta atrás en la pantalla. Si la hora de alarma y el tiempo de cocción se ajustan al mismo tiempo, en la pantalla se muestra el tiempo más corto.

3. Después de que la hora de alarma haya terminado, el símbolo 🔔 comienza a parpadear y le da una advertencia sonora.

Apagar la alarma

1. Al final del período de alarma, el audio de advertencia sonará durante dos minutos. Toque cualquier tecla para detener el audio de la alarma.

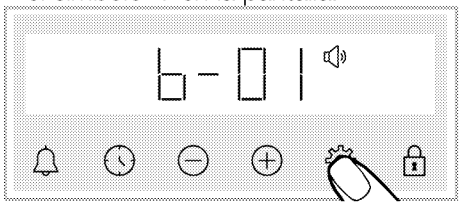
» El audio de advertencia se detiene y aparece la hora del día en la pantalla.

Si desea cancelar la alarma;

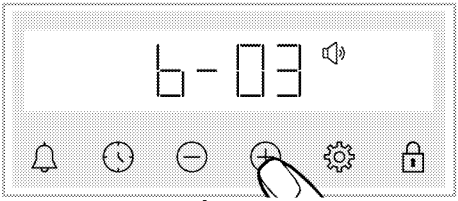
1. Toque 🔔 hasta que aparezca el símbolo 🔔 en la pantalla para reajustar la hora de alarma. Toque la tecla ⊖ hasta que aparezca "00:00".
2. 🔔 también puede cancelar la alarma pulsando largamente la tecla.

Cambiar el nivel de volumen

1. Toque la tecla ⚙ hasta que aparezca el símbolo 🔊 en la pantalla.



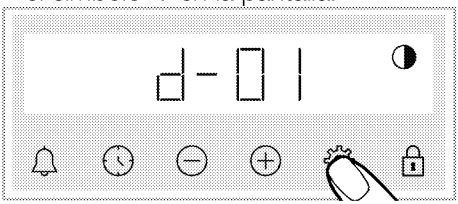
2. Ajuste el nivel deseado con las teclas ⊕/⊖. ("b-1"-"b-2"-"b-3")



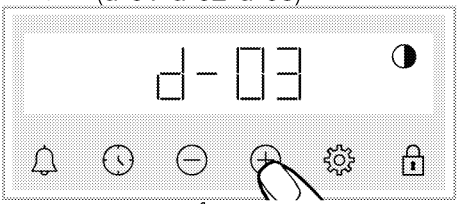
3. Toque la tecla ⚙ para confirmar o la configuración se activará brevemente sin tocar ninguna tecla.

Ajuste del brillo de la pantalla

1. Toque la tecla ◑ hasta que aparezca el símbolo 🔊 en la pantalla.



2. Ajuste el brillo deseado con las teclas ⊕/⊖. (d-01-d-02-d-03)

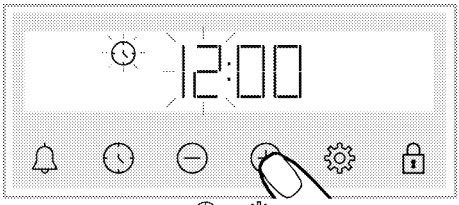


» Toque la tecla ⚙ para confirmar o la configuración se activará brevemente sin tocar ninguna tecla.

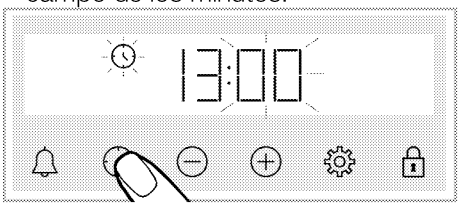
Cambiar la hora del día

En su horno; para cambiar la hora del día que ha ajustado previamente,

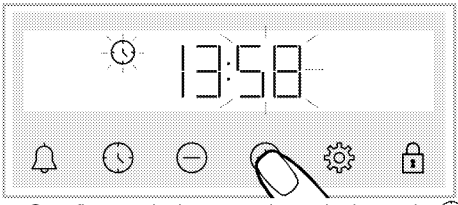
1. Toque ⚙ hasta que aparezca el símbolo 🕓 en la pantalla.
2. Establezca la hora del día tocando ⊕ /⊖.



3. Toque la tecla 🕓 o ⚙ para activar el campo de los minutos.



4. Ajuste el minuto del día tocando las teclas ⊕/⊖.



5. Confirme el ajuste pulsando la tecla 🕓 o ⚙.

» La hora del día se ajusta y el símbolo 🕓 desaparece de la pantalla.

6 Información general sobre la cocción

Esta sección describe consejos para preparar y cocinar los alimentos. Además, también puede encontrar algunos de los alimentos probados como productores y los ajustes más apropiados para estos alimentos. También se indican los ajustes y accesorios de horno apropiados para estos alimentos.

Advertencias generales sobre la cocción en el horno

- Mientras se abre la puerta del horno durante o después de la cocción, puede salir vapor caliente. El vapor puede quemar la mano, la cara y/o los ojos. Al abrir la puerta del horno, no se acerque.
- El intenso vapor generado durante la cocción puede formar gotas de agua condensada en el interior y exterior del horno y en las partes superiores de los muebles debido a la diferencia de temperatura. Esto es algo normal y físico.
- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.
- Retire siempre del horno los accesorios no utilizados antes de comenzar a cocinar. Los accesorios que permanecen en el horno pueden impedir que su comida se cocine a los valores correctos.
- Para los alimentos que cocinará según su propia receta, puede hacer referencia a los alimentos similares que se dan en las tablas de cocina.
- El uso de los accesorios suministrados asegura que se obtenga el mejor rendimiento de la cocina. Tenga en cuenta siempre las advertencias e informaciones del fabricante para los utensilios de cocina externos que vaya a utilizar.
- Corte el papel antigrasa que va a utilizar en su cocina en tamaños adecuados al recipiente en el que va a cocinar. Los papeles antigrasa que se desbordan del contenedor pueden crear un riesgo de quemaduras y afectar la calidad de su cocina. Utilice el papel antigrasa que usará en el rango de temperatura especificado.
- Para un buen rendimiento en la cocina, coloque su comida en la estantería correcta recomendada. No cambie la posición del estante durante la cocción.

Pasteles y alimentos para el horno

Información general

- Recomendamos utilizar los accesorios del aparato para un buen funcionamiento de la cocina. Si va a utilizar una batería de cocina externa, prefiera la cerámica oscura, antiadherente y resistente al calor.
- Si se recomienda el precalentamiento en la mesa de cocción, asegúrese de poner los alimentos en el horno después del precalentamiento.
- Si va a cocinar usando utensilios de cocina en la parrilla, colóquelos en el centro y no cerca de la pared trasera.
- Todos los ingredientes utilizados en la elaboración de pasteles deben estar frescos y a temperatura ambiente.
- La cocción de cada receta puede variar dependiendo de la cantidad de alimentos y del tamaño de los utensilios de cocina.
- Los valores especificados en las tablas de cocción se determinan como resultado de las pruebas realizadas en nuestros laboratorios.

Los valores adecuados para usted pueden diferir de estos valores.
- Coloque su comida en el estante apropiado recomendado en la mesa de cocción. Consulte el estante inferior del horno como estante 1.

Consejos para hornear pasteles

- Si la tarta está demasiado seca, aumente la temperatura en 10ºC y reduzca el tiempo de cocción.
- Si el pastel está húmedo, use una pequeña cantidad de líquido o reduzca la temperatura en 10ºC.
- Si la parte superior de la tarta está quemada, colóquela en el estante inferior, baje la temperatura y aumente el tiempo de horneado.
- Si se cocina bien por dentro pero el exterior está pegajoso, use una cantidad menor de líquido, reduzca la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

Consejos para cocinar pasteles

- Si la masa está demasiado seca, aumente la temperatura en 10ºC y reduzca el tiempo de cocción. Humedezca las hojas de masa con una salsa compuesta de leche, aceite, huevo y mezcla de yogur.
- Si la masa se está cocinando lentamente, asegúrese de que el grosor de la que ha preparado no desborde la bandeja.
- Si la masa está dorada en la superficie pero el fondo no está cocido, asegúrese de que la cantidad de salsa que va a utilizar para la masa no es demasiado en el fondo de la masa. Para un dorado uniforme, intente repartir la salsa de manera uniforme entre las hojas de masa y la masa.
- Hornee su pastelería en la posición y la temperatura adecuadas según la tabla de cocción. Si la parte inferior aún no está lo suficientemente dorada, colóquela en un estante inferior para la próxima cocción.

Comida	La cantidad de la bandeja	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Pasteles en bandeja	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	180	30 ... 40
Tortas en el moho	Bandeja única	Molde de pastel en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	180	30 ... 40
Pequeños pasteles	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	160	25 ... 35
	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	150	20 ... 30
Bizcocho	Bandeja única	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	160	30 ... 40

Comida	La cantidad de la bandeja	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
	Bandeja única	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	160	20 ... 30
Galletas	Bandeja única	Bandeja de repostería*	Calentamiento superior e inferior	3	170	25 ... 35
Masa de repostería	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	200	30 ... 40
Masa	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	2	200	20 ... 30
Pan integral	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	2	200	30 ... 40
Lasaña	Bandeja única	Recipiente rectangular de vidrio/metal en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2 o 3	200	30 ... 40
Tarta de manzana	Bandeja única	Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	180	50 ... 70
Pizza	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	2	200 ... 220	10 ... 20

Se recomienda precalentar todos los alimentos.
* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.
** Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

Carne, pescado y aves de corral

Los puntos clave de la parrilla

- Sazonar con jugo de limón y pimienta antes de cocinar todo el pollo, pavo y trozos grandes de carne aumentará el rendimiento de la cocción.
- Se tarda de 15 a 30 minutos más en cocinar la carne deshuesada que el filete frito.
- Debe calcular unos 4 o 5 minutos de tiempo de cocción por cada centímetro de grosor de la carne.
- Después de que el tiempo de cocción haya terminado, deje la carne en el horno durante unos 10 minutos. El jugo de la carne se distribuye mejor a la carne frita y no sale cuando se corta la carne.
- El pescado debe colocarse en un estante de nivel medio o bajo en un plato resistente al calor.

Comida	La cantidad de la bandeja	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Bistec (entero) / Asado (1 kg)	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	15 mins. 250/max, después 180 ... 190	60 ... 80

Comida	La cantidad de la bandeja	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Jarrete de cordero (1.5 - 2.0 kg)	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	15 mins. 250/max, después 170	110 ... 120
Pollo asado (1.8-2 kg)	Bandeja única	Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	15 mins. 250/max, después 190	60 ... 80
Pavo (5.5 kg)	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	1	25 mins. 250/max, después 180 ... 190	150 ... 210
Pescados	Bandeja única	Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	200	20 ... 30

Se recomienda precalentar todos los alimentos.
* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.
** Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

Parrilla

La carne roja, el pescado y la carne de ave se doran rápidamente cuando se asan a la parrilla, tienen una hermosa corteza y no se secan. Los filetes de carne, las brochetas de carne, las salchichas, así como las verduras jugosas (tomates, cebollas, etc.) son especialmente adecuados para la parrilla.

Advertencias generales

- Los alimentos no aptos para asar a la parrilla conllevan un riesgo de incendio. Asa sólo la comida que es adecuada para el fuego pesado de la parrilla. Además, no coloque la comida demasiado lejos en la parte posterior de la parrilla. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.
- **Cierre la puerta del horno durante el asado. No asar nunca con la puerta del horno abierta. Las superficies calientes pueden causar quemaduras!**

Los puntos clave de la parrilla

- Prepare alimentos de similar grosor y peso tanto como sea posible para la parrilla.
- Colocar las piezas a asar en la parrilla o en la bandeja de la parrilla distribuyéndolas sin exceder las dimensiones del calentador.
- Dependiendo del grosor de las piezas a asar, los tiempos de cocción indicados en la tabla pueden variar.
- Deslice la parrilla o la bandeja de la parrilla hasta el nivel deseado en el horno. Si está cocinando en la parrilla, deslice la bandeja del horno hasta el estante inferior para recoger los aceites. La bandeja del horno que va a deslizar debe tener un tamaño que cubra toda el área de la parrilla. Es posible que esta bandeja no se incluya con el aparato. Ponga un poco de agua en la bandeja del horno para facilitar la limpieza.

Tabla de la parrilla

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Pescados	Parrilla	4 - 5	250	20 ... 25
Trozos de pollo	Parrilla	4 - 5	250	25 ... 35
Albóndigas (ternera) - 12 piezas	Parrilla	4	250	20 ... 30
Chuletas de cordero	Parrilla	4 - 5	250	20 ... 25
Carne - (en rodajas)	Parrilla	4 - 5	250	25 ... 30
Chuleta de ternera	Parrilla	4 - 5	250	25 ... 30
Gratén de verduras	Parrilla	4 - 5	220	20 ... 30
Tostar pan	Parrilla	4	250	1 ... 3

Se recomienda precalentar durante 5 minutos toda la comida a la parrilla.
Voltear los trozos de comida después de la mitad del tiempo total de cocción.

Parrilla baja asistida por ventilador - Tabla de la parrilla

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Pescados	Parrilla	Parrilla baja asistida por ventilador	4	200	30 ... 35
Trozos de pollo	Parrilla	Parrilla baja asistida por ventilador	4	250	25 ... 35
Albóndigas (ternera) - 12 piezas	Parrilla	Parrilla baja asistida por ventilador	4	250	30 ... 40
Bistec (entero) / Asado (1 kg)	Parrilla Ponga una bandeja en un estante inferior	Parrilla baja asistida por ventilador	3	15 mins. 250, después 180 ... 190	90 ... 110

No precaliente todos los alimentos asados en esta mesa de parrilla.

Alimentos de prueba

Los alimentos de esta tabla de cocción se preparan de acuerdo con la norma EN 60350-1 para facilitar las pruebas del aparato a los institutos de control.

Comida	La cantidad de la bandeja	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Shortbread (galleta dulce)	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	140	20 ... 30
Pequeños pasteles	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	160	25 ... 35
	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	150	20 ... 30
Bizcocho	Bandeja única	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	160	30 ... 40
	Bandeja única	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	160	20 ... 30
Tarta de manzana	Bandeja única	Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	180	50 ... 70

Se recomienda precalentar todos los alimentos.
* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.
** Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

Parrilla

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Tostar pan	Parrilla	4	250	1 ... 3
Albóndigas (ternera) - 12 piezas	Parrilla	4	250	20 ... 30

Gire la comida después de la mitad del tiempo total de asado.
Se recomienda precalentar durante 5 minutos toda la comida a la parrilla.

7 Mantenimiento y cuidados

Información general de limpieza

⚠ Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- La vida útil del aparato se prolonga y los problemas frecuentes disminuyen si se limpia a intervalos regulares.
- El aparato debe limpiarse a fondo después de cada uso. De esta manera, los residuos de comida se limpian fácilmente y se evita que estos residuos se quemen cuando el aparato se vuelva a utilizar más tarde.
- No utilice aparatos de limpieza a vapor para la limpieza.
- Algunos detergentes o agentes de limpieza pueden dañar la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza ni objetos punzantes durante la limpieza.
- Para la limpieza del aparato no se necesita ningún aparato de limpieza especial. Limpie el aparato con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo con un paño seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.

Inox y superficies inoxidables

- No utilice agentes de limpieza ácidos o con cloro para limpiar superficies y mangos inoxidables o inoxidables.
- Limpie con un paño suave y jabón y detergente líquido (que no se raye), teniendo cuidado de limpiar en una dirección.
- Con el tiempo, se puede producir una ligera decoloración en las superficies inoxidables e inoxidables. No afecta al funcionamiento de este aparato.
- Eliminar inmediatamente y sin esperar las manchas de cal, aceite, almidón y proteínas en las superficies. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.

Superficies esmaltadas

- Después del uso, limpie las superficies esmaltadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- Si el aparato tiene una función de limpieza con vapor fácil, puede realizar una limpieza con vapor fácil para la suciedad ligera no permanente. (Ver el apartado "Limpieza fácil con vapor")
- En caso de contaminación excesiva con residuos de alimentos quemados en la superficie, utilice lana de alambre de acero inoxidable y limpiador de hornos.
- Puede obtener el limpiador de hornos recomendado para superficies esmaltadas en un servicio autorizado. No utilice un limpiador de horno externo.
- El horno debe enfriarse para su limpieza en el área de cocción. La limpieza en superficies calientes creará tanto peligro de incendio como de daños con la superficie esmaltada.

Superficies catalíticas

- Las paredes laterales del área de cocción sólo pueden ser cubiertas con esmalte o paredes catalíticas. Varía según el modelo.
- Las paredes catalíticas tienen una superficie mate y porosa. Las paredes catalíticas del horno no deben ser limpiadas.

- Las superficies catalíticas absorben el aceite gracias a su estructura porosa y comienzan a brillar cuando la superficie está saturada de aceite, en este caso se recomienda reemplazar las piezas.

Las superficies de vidrio

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie con detergente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelos con un paño seco.
- Si hay residuos de detergente después de la limpieza, límpielos con agua fría y séquelos con un paño suave. Los residuos de detergente pueden dañar la superficie del vidrio la próxima vez.
- Bajo ninguna circunstancia se debe pelar el residuo seco de la superficie del vidrio con cuchillos dentados, lana de alambre o herramientas de raspado similares.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- Si la superficie está muy sucia, aplique una esponja al limpiador y espere mucho tiempo para que funcione correctamente. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.
- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

Las piezas de plástico y las superficies pintadas

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- No utilice raspadores de metal duro ni limpiadores abrasivos. Puede dañar las superficies.

Limpieza de los accesorios

A menos que se indique lo contrario en el manual de instrucciones, no lave los accesorios del aparato en el lavavajillas.

Limpiar el panel de control

- Cuando limpie los paneles de control de los botones, limpie el panel y los botones con un paño húmedo y suave y séquelos con un paño seco. No quite los botones y las juntas de debajo para limpiar el panel. El panel de control y los botones pueden estar dañados.
- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

Limpiar el interior del horno (área de cocción)

Siga los pasos de limpieza descritos en la sección "Información general de limpieza" según los tipos de superficie de su horno.

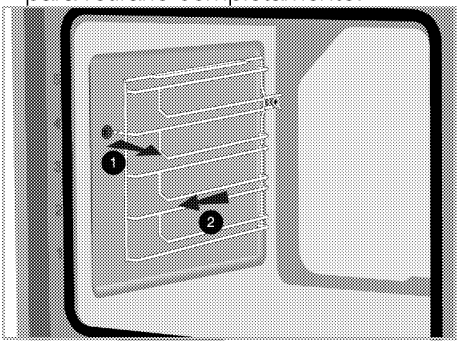
Limpiar las paredes laterales del horno

Las paredes laterales del área de cocción sólo pueden ser cubiertas con esmalte o paredes catalíticas. Varía según el modelo. Si hay una pared catalítica, consulte la sección "Paredes catalíticas" para obtener información.
Si el aparato es un modelo con estantes de rejilla, retire estos antes de limpiar las

paredes laterales. Luego complete la limpieza como se describe en la sección "Información general de limpieza" según el tipo de superficie de la pared lateral.

Para quitar los estantes de rejilla laterales:

1. Retire la parte delantera del estante de rejilla tirando de él en la pared lateral en la dirección opuesta.
2. Tire del estante de rejilla hacia usted para retirarlo completamente.

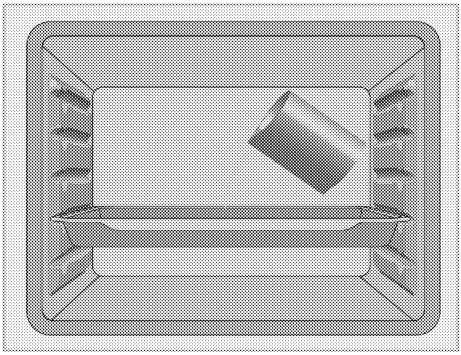


3. Para volver a colocar los estantes, los procedimientos aplicados al retirarlos deben repetirse desde el final hasta el principio, respectivamente.

Fácil limpieza con vapor

Asegura una fácil limpieza porque la suciedad (habiendo esperado no demasiado tiempo) se ablanda con el vapor que se forma en el interior del horno y las gotas de agua se condensan en las superficies internas del horno.

1. Retire todos los accesorios del interior del horno.
2. Vierte 500 ml de agua en la bandeja del horno y coloca la bandeja en la segunda bandeja del horno.



3. Ponga el horno en modo de limpieza fácil con vapor y hágalo funcionar a 100°C durante 15 minutos.
4. Abra la puerta inmediatamente y limpie las superficies internas del horno con una esponja o un paño húmedo. Al abrir la puerta, saldrá vapor. Esto puede crear un riesgo de quemaduras. Tengan cuidado al abrir la puerta del horno.
5. Utilice agua tibia con líquido de lavado, un paño suave o una esponja para limpiar la suciedad persistente y límpiela con un paño seco.

Durante el modo de limpieza con vapor fácil, el agua que se coloca en la bandeja para suavizar los residuos/suciedad ligeramente formados dentro de la cavidad del horno se evaporará y condensará en la cavidad del horno y en el cristal interior de la puerta del horno, por lo que el agua puede gotear cuando se abra la puerta del horno. Limpie la condensación tan pronto como se abra la puerta del horno.

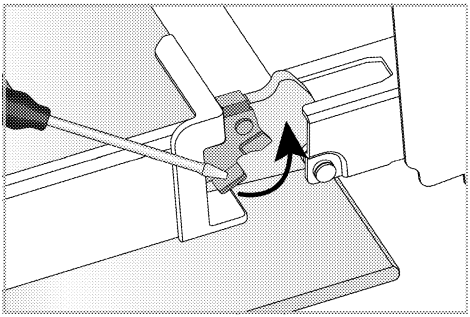
Limpiar la puerta del horno

No utilice limpiadores abrasivos duros, raspadores de metal, lana de alambre o materiales blanqueadores para limpiar la puerta del horno y el vidrio.

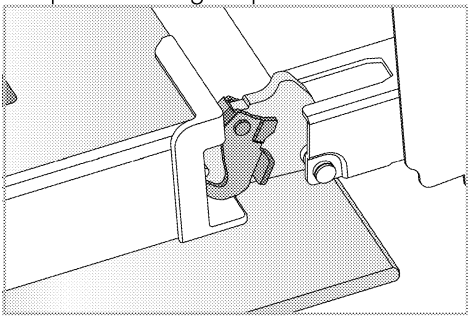
Puede quitar la puerta del horno y los vidrios de la puerta para limpiarlos. La forma de retirar las puertas y ventanas se explica en las secciones "Retirar la puerta del horno" y "Retirar los vidrios interiores de la puerta". Después de quitar los cristales interiores de la puerta, límpielos con un detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelos con un paño seco.

Quitar la puerta del horno

1. Abra la puerta del horno.
2. Abrir las pinzas de la bisagra de la puerta delantera a la derecha e izquierda presionando hacia abajo como se muestra en la ilustración.

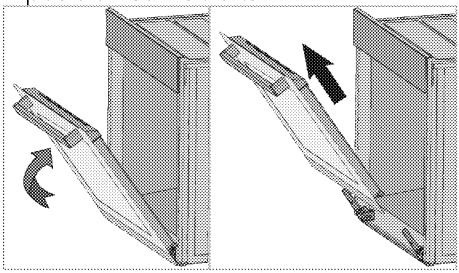


Bloqueo de bisagra - posición cerrada



Bloqueo de la bisagra - posición abierta

3. Lleve la puerta del horno a una posición semiabierta.



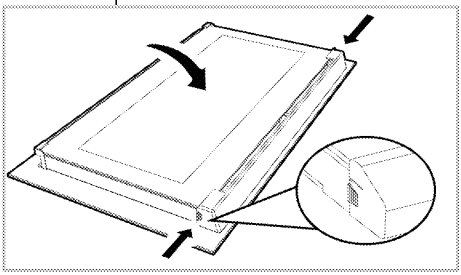
4. Tire de la puerta retirada hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda y retírela.

Para volver a colocar la puerta, los procedimientos aplicados al retirarla deben repetirse desde el final hasta el principio, respectivamente. Al instalar la puerta, asegúrese de cerrar las abrazaderas en el zócalo de la bisagra.

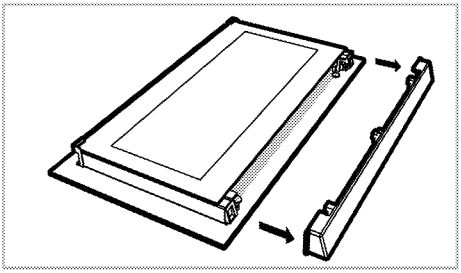
Quitar el vidrio interior de la puerta del horno

El vidrio interno de la puerta de entrada del aparato puede ser removido para su limpieza.

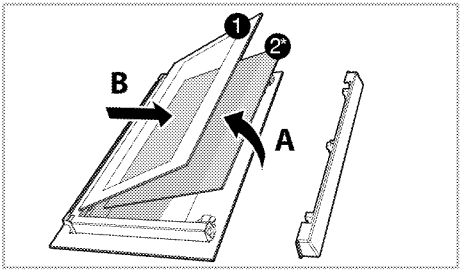
1. Abra la puerta del horno.



2. Tire del componente de plástico, fijado en la parte superior de la puerta delantera, hacia usted presionando simultáneamente los puntos de presión de ambos lados del componente y retírelo.



3. Como se muestra en la ilustración, levante suavemente el vaso más interno (1) hacia 'A' y luego, retírelo tirando hacia 'B'.



1 El panel de vidrio más interno

2* Panel de vidrio interior (Puede que no exista en el aparato.)

4. Si el aparato tiene un vidrio interior (2), repita el mismo proceso para desprenderlo (2).
5. El primer paso para reagrupar la puerta es volver a montar el cristal interior (2). Coloca el borde biselado del vidrio para que coincida con el borde biselado de la ranura de plástico. (Si el aparato tiene un cristal interior). El vidrio interior (2) debe ser fijado a la ranura de plástico más cercana al vidrio interior (1).
6. Al volver a montar el cristal interior (1), preste atención a colocar la cara impresa del cristal en el cristal interior. Es crucial colocar las esquinas inferiores del vidrio interior (1) para que se encuentren con las ranuras de plástico inferiores.
7. Empuja el componente plástico hacia el marco hasta que se oiga un "clic".

Limpiar la bombilla del horno

En caso de que se ensucie la puerta de cristal de la bombilla del horno en el área de cocción, límpiela con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquela con un paño seco. En caso de fallo de la bombilla del horno, puede reemplazar la bombilla del horno siguiendo las secciones que siguen.

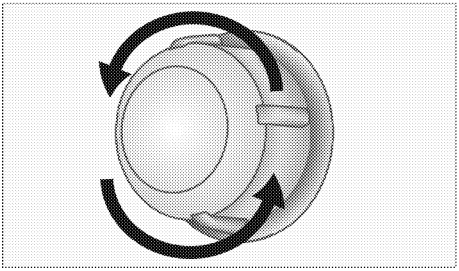
Reemplazar la bombilla del horno

⚠ Advertencias generales

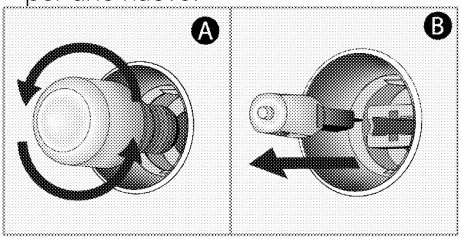
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica antes de reemplazar la bombilla del horno, desconecte el conector eléctrico y espere a que el horno se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- La bombilla del horno es una bombilla eléctrica especial resistente a 300 ° C. Las bombillas del horno se pueden obtener en Servicios Autorizados.
- La posición de la bombilla puede diferir de la que se muestra en la ilustración.
- La bombilla utilizada en este aparato no es adecuada para su uso en la iluminación de las habitaciones del hogar. El propósito de esta bombilla es ayudar al usuario a ver la comida.
- Las bombillas utilizadas en este aparato deben soportar condiciones físicas extremas como temperaturas superiores a 50 ° C.

Si su horno tiene una bombilla redonda,

1. Desconecte el aparato de la electricidad.
2. Retire la cubierta de cristal girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.



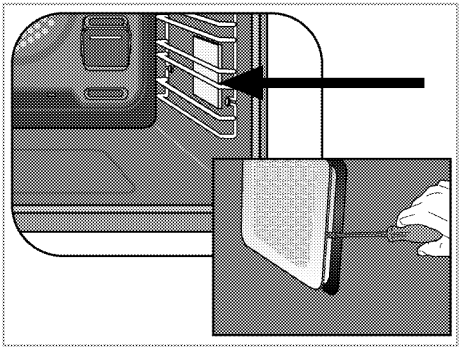
3. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si el tipo (B) es un modelo, sáquelo como se muestra en la ilustración y sustitúyalo por uno nuevo.



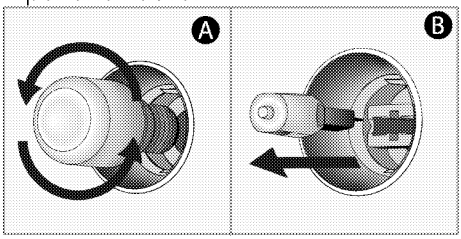
4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

Si el horno tiene una bombilla cuadrada,

1. Desconecte el aparato de la electricidad.
2. Retire los estantes de rejilla de acuerdo con la descripción.



3. Levante la cubierta de vidrio protector de la bombilla con un destornillador.
4. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si el tipo (B) es un modelo, sáquelo como se muestra en la ilustración y sustitúyalo por uno nuevo.



5. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio y los estantes de rejilla.

8 Solución de problemas

Consulte al Agente de Servicio Autorizado o al técnico con licencia o al distribuidor donde ha comprado el aparato si no puede remediar el problema aunque haya implementado las instrucciones de esta sección. Nunca intente reparar un aparato defectuoso usted mismo.

El horno emite vapor cuando está en uso.

- Es normal que el vapor se escape durante el funcionamiento. *>>>Esto no es un fallo.*

Las gotas de agua se producen durante la cocción.

- El vapor que se produce durante la cocción puede condensarse y formar gotas de agua al chocar con superficies frías del aparato. *>>>Esto no es un fallo.*

El aparato emite ruidos metálicos al calentarse y enfriarse.

- Cuando las partes metálicas se calientan, pueden expandirse y causar ruido. *>>>Esto no es un fallo.*

El aparato no funciona.

- El fusible de la red eléctrica está defectuoso o se ha disparado. *>>>Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, reemplácelos o reajústelos.*
- El aparato no está conectado al enchufe (con conexión a tierra). *>>>Compruebe la conexión del enchufe.*
- Los botones/pomos/llaves del panel de control no funcionan. *>>>Si el aparato está equipado con la función de bloqueo de la llave, el bloqueo de la llave puede ser activado. Por favor, desactívelo.*

La luz del horno no funciona.

- La bombilla del horno está defectuosa. *>>>Cambie la bombilla del horno.*
- La energía está cortada. *>>>Comprueba si hay energía. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. Si es necesario, cambie o reajuste los fusibles.*

El horno no calienta.

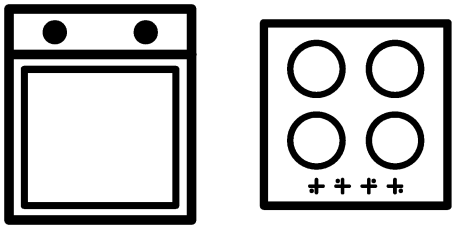
- Puede que no se ajuste a una determinada función de cocción y/o temperatura. *>>>Poner el horno a una determinada función de cocción y/o temperatura.*
- En los modelos equipados con un temporizador, el temporizador no está ajustado. *>>> Ajuste el tiempo.*
- La energía está cortada. *>>>Comprueba si hay energía. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. Si es necesario, cambie o reajuste los fusibles.*

(En los modelos con temporizador) La pantalla del reloj está parpadeando o el símbolo del reloj está encendido.

- Se ha producido un corte de energía anterior. *>>>Ajuste el tiempo / Cambio del aparato y enciéndalo de nuevo.*

Forno incorporado

Manual do utilizador



PT

Caro Cliente,

Deve ler este manual antes de utilizar o produto.
Beko Agradecemos a escolha deste produto. Queremos que o seu produto, fabricado com alta qualidade e tecnologia, para lhe oferecer a melhor eficiência. Para o fazer, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto e manter a mesma como uma referência. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual. Seguir as instruções, tendo em conta toda a informação e as advertências mencionadas no manual do utilizador.
Deve prestar atenção a toda a informação e todas as advertências no manual do utilizador. Desta forma, irá proteger-se a si mesmo e ao seu produto contra os perigos que podem ocorrer.
Guardar o manual do utilizador. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual.
O manual do utilizador inclui os seguintes símbolos:

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

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

Informações importantes ou dicas úteis de utilização.

Ler o manual do utilizador.

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

CE

ÍNDICE

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 ... 7
Segurança durante a utilização ... 8
Advertências da temperatura ... 8
Uso de acessórios ... 9
Segurança na cozedura ... 9
Segurança da manutenção e limpeza ... 10

2 Instruções ambientais 11

Regulamentação de resíduos ... 11
Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos ... 11
Eliminação do material da embalagem ... 11
Recomendações para poupança de energia ... 11

3 O seu produto 12

Apresentação do produto ... 12
Apresentação e utilização do painel de controlo ... 13
Controlo do forno ... 13
Funções de funcionamento do forno ... 14
Acessórios do produto ... 16
Utilização dos acessórios do produto ... 17
Especificações técnicas ... 20

4 Primeira utilização 21

Primeira definição de tempo ... 21
Primeira limpeza ... 21

5 Funcionar com o forno 23

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

6 Informação geral acerca da cozedura 29

Advertências gerais acerca de cozinhar no forno ... 29
Bolos e alimentos de forno ... 29
Carne, peixe e aves ... 31
Grelhador ... 32
Testar os alimentos ... 34

7 Manutenção e cuidados 35

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

8 Resolução de problemas 41

1 Instruções de segurança

- Esta secção contém instruções de segurança que irão ajudar a impedor 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 fabricantes, por serviço de assistência autorizado ou por uma pessoa especificada pelo importador.
- ⚠Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais.
- ⚠Não tentar reparar ou substituir qualquer componente do produto exceto se especificamente mencionado no manual de funcionamento.
- ⚠Não realizar modificações técnicas no produto.

⚠Finalidade do uso

- Este produto é concebido para utilização doméstica. Não é adequado para utilização comercial.
- Não usar o produto em jardins, varandas ou outros ambientes exteriores. O aparelho foi projetado para uso em áreas de cozinhas domésticas e de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- ADVERTÊNCIA: Este produto deve ser usado apenas com a finalidade de cozinhar. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.
- O forno pode ser usado para descongelar, cozer, fritar e grelhar alimentos.
- Este produto, não deve ser usado para aquecimento, aquecimento de pratos,

pendurar toalhas ou vestuário na pega para secar os mesmos.

⚠ Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação

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

Segurança elétrica

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um 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.
- Não ligar o produto a uma tomada que esteja solta, que tenha saído da respetiva caixa, que esteja partida, com gordura, com risco de contacto com a água (por exemplo, a água pode verter da bancada).
- Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas!Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas. Para desligar não segurar pelo cabo, segurar sempre na ficha.
- Assegurar que a ficha do produto está firmemente ligada na tomada para evitar a formação de arco.
- Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
- Não prender o cabo por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.
- Enquanto o forno estiver em funcionamento, a superfície traseira do mesmo também fica quente. Os cabos de

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

Segurança no transporte

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

Segurança da instalação

- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Se o produto estiver

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

⚠ Segurança durante a utilização
- Assegurar que o produto é desligado depois de cada utilização.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar o fusível da caixa do mesmo.
- Não operar com um produto defeituoso ou danificado. Se aplicável, desligar as ligações de eletricidade/gás do produto e chamar a assistência autorizada.
- Não usar o produto com o vidro da porta da frente retirado ou partido.
- Não subir para cima do produto para alcançar alguma coisa ou por qualquer outra razão.
- Não usar o produto em situações que podem afetar a sua avaliação, tal como o consumo de drogas e/ou álcool.
- Os objetos inflamáveis guardados na zona de cozedura podem provocar um incêndio. Nunca guardar objetos inflamáveis na zona de cozedura.
- A pega do forno não é um secador de toalhas. Quando usar o produto, não pendurar toalhas, luvas ou têxteis similares.
- As dobradiças da porta do produto movem-se e apertam quando abrir e fechar a porta. Quando abrir/fechar a porta, não segurar na parte com as dobradiças.

⚠ Advertências da temperatura
- **ADVERTÊNCIA:** Enquanto o produto estiver em funcionamento, as partes expostas ficarão quentes. Não tocar no produto ou nos elementos de aquecimento. As crianças com idade

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

⚠ Uso de acessórios

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

⚠ Segurança na cozedura

- Ter cuidado quando usar álcool nos seus alimentos. O álcool evapora-se a temperaturas elevadas e pode provocar um incêndio quando exposto a superfícies quentes, provocando um incêndio.
- Os desperdícios de alimentos, óleo, etc. na zona de cozedura podem provocar um incêndio. Antes de cozinhar, remover a referida sujidade grosseira.
- Risco de envenenamento alimentar: Não manter os alimentos no forno durante mais de uma hora após a cozedura. Caso contrário, pode provocar envenenamento por alimentos ou doenças.
- Não aquecer latas fechadas e frascos de vidro. A formação de pressão pode provocar a explosão do frasco.
- Colocar papel vegetal num recipiente de cozinha ou no acessório do forno (tabuleiro,

grelha, etc.) com alimentos e colocar o mesmo no forno pré-aquecido. Remover quaisquer pedaços em excesso do papel vegetal que estejam a sair do acessório ou do recipiente para evitar o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno. Nunca usar papel vegetal num forno com temperatura superior à temperatura máxima de utilização especificada no papel vegetal que estiver a usar. Nunca colocar o papel vegetal na base do forno.

- Não colocar os tabuleiros de cozedura, pratos ou folha de alumínio diretamente n 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 e os alimentos muito gordos podem incendiar-se.

⚠ Segurança da manutenção e limpeza

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Existe um risco de choque elétrico!
- Não limpar o produto com equipamentos de limpeza a vapor dado isso poder provocar um choque elétrico.
- Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lã de aço ou lixívia para limpar o vidro da porta frontal do forno/(se existir) o vidro da porta superior.. Estes materiais podem provocar riscos e a quebra das superfícies de vidro.

2 Instruções ambientais

Regulamentação de resíduos

Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos

Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU). Este produto porta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE).
Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade, que podem ser reutilizados e reciclados. No fim da sua vida útil, não elimine o resíduo com o lixo doméstico normal ou outro lixo. Leve-o a um centro de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e eletrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha.

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

Eliminação do material da embalagem

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

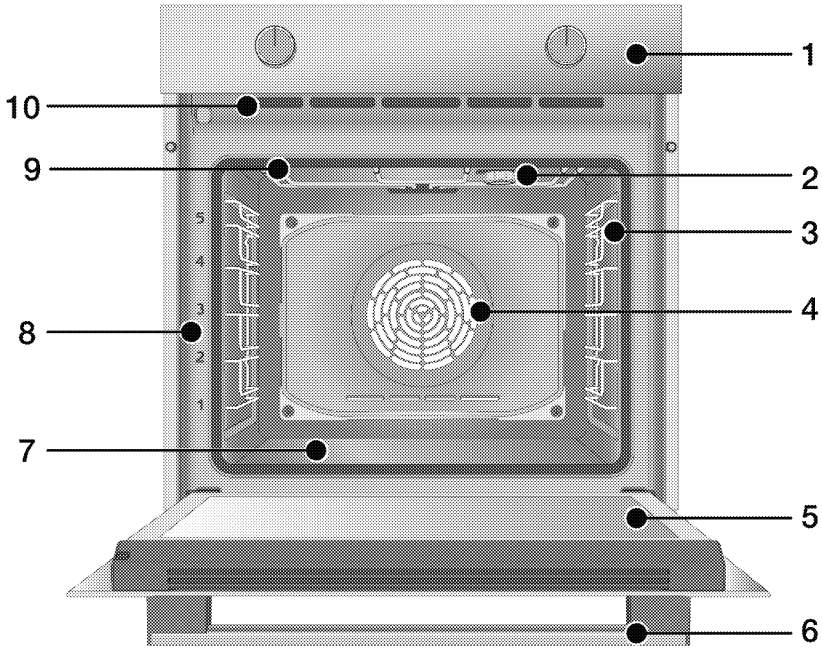
Recomendações para poupança de energia

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

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

3 O seu produto

Apresentação do produto



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

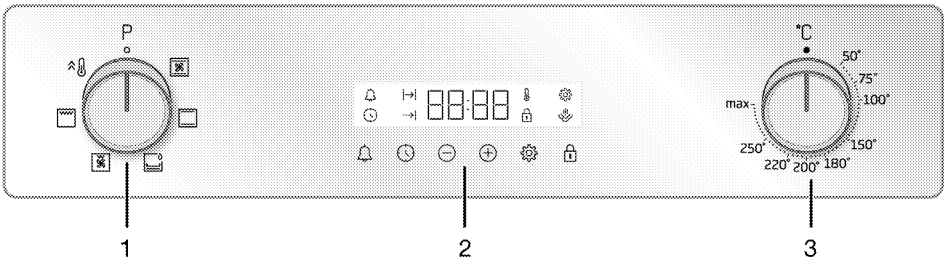
* Depende do modelo O seu produto pode não ter uma lâmpada ou o tipo e localização da lâmpada podem diferir da figura.

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

Apresentação e utilização do painel de controlo

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

Controlo do forno



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

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

Botão de seleção de função

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

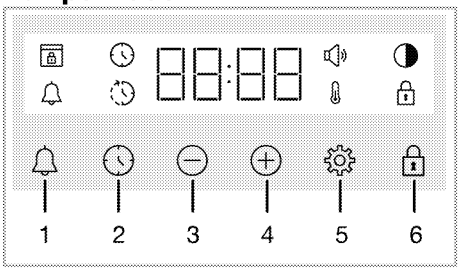
Botão da temperatura

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

Indicador da temperatura

Pode perceber qual é a temperatura interior do forno a partir do símbolo da temperatura no visor. O símbolo da temperatura aparece no visor com a cozedura começa e desparece quando esta atinge a temperatura definida. Quando a temperatura no interior do forno desce abaixo da temperatura definida, volta a aparecer o símbolo da temperatura.

Temporizador



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

Símbolos do visor

: Símbolo do tempo de cozedura
: Símbolo de tempo de fim de cozedura
: Símbolo de alarme
: Símbolo do brilho

: Símbolo de bloqueio de teclas
: Símbolo da temperatura
: Símbolo do volume
: Símbolo de bloqueio da porta*

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

Funções de funcionamento do forno

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

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

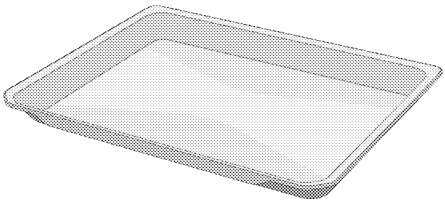
Simbolo da função	Descrição da função	Intervalo de temperatura (°C)	Descrição e utilização
	Acelerador de ventilação	-	Todos os aquecedores do forno funcionam. Esta função de funcionamento é usada para colocar o forno rapidamente na temperatura desejada (pré-aquecimento). Não utilizar para cozinhar alimentos.

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

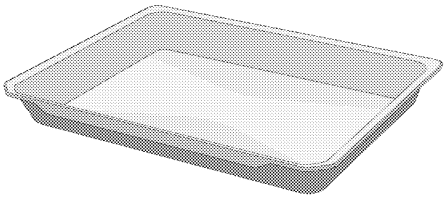
Acessórios do produto

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

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

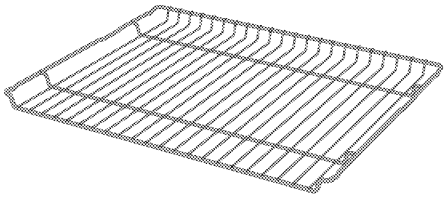


Tabuleiro normal
São usados para produtos de pastelaria, alimentos congelados e para fritar peças grandes.

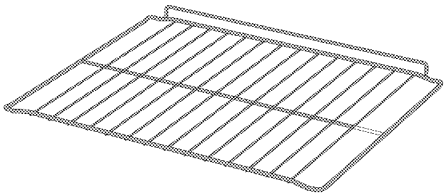


Tabuleiro fundo
São usados para produtos de pastelaria, fritar peças grandes, alimentos suculentos ou para recolha dos óleos que caem quando está a grelhar.

Modelos com prateleiras de arame:



Modelos sem prateleiras de arame:



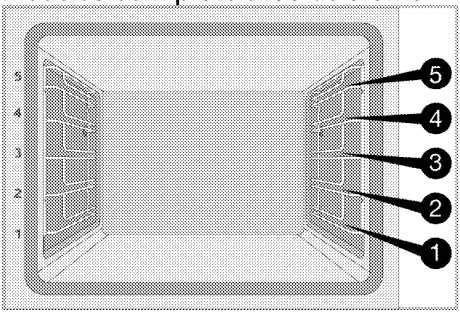
Grelha de arame
Usado para fritar e/ou colocar os alimentos a serem assados, fritos e estufados na prateleira pretendida.

Utilização dos acessórios do produto

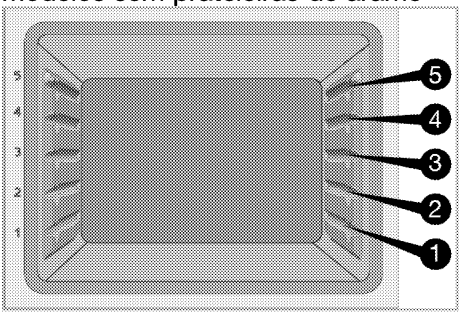
Prateleiras para cozinhar

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

Modelos com prateleiras de arame

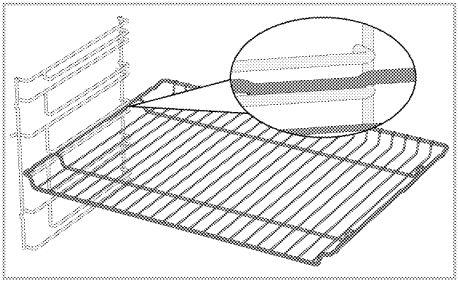


Modelos sem prateleiras de arame

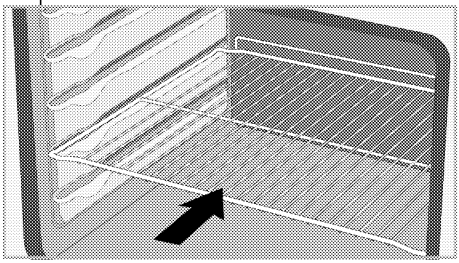


Colocar a grelha de arame de aço nas prateleiras de cozedura

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

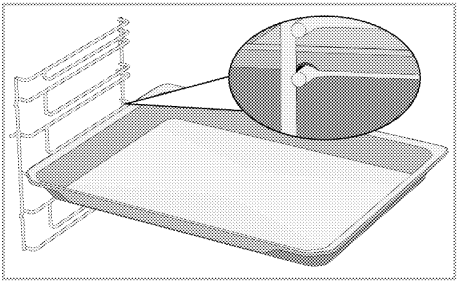


Modelos sem prateleiras de arame:
É importante colocar corretamente a grelha de arame nas prateleiras laterais. A grelha de arame de aço tem um sentido quando a mesma é colocada na prateleira. Enquanto estiver a colocar a grelha de arame de aço na prateleira pretendida, a secção aberta deve estar na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

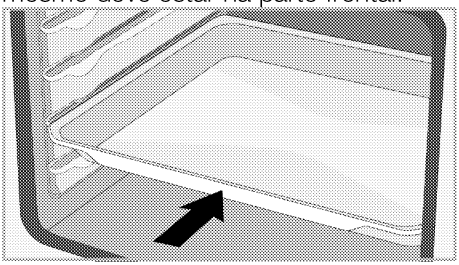


Colocar o tabuleiro nas prateleiras de cozedura

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



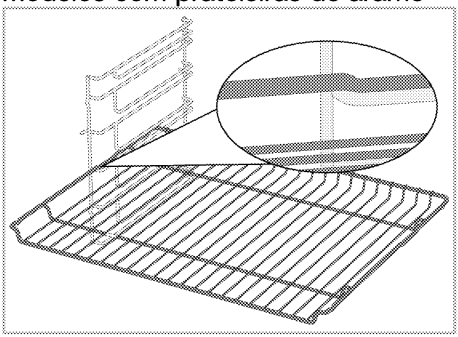
Modelos sem prateleiras de arame:
É também importante colocar corretamente os tabuleiros nas prateleiras laterais. O tabuleiro tem um sentido quando o mesmo é colocado na prateleira. Enquanto estiver a colocar o tabuleiro na prateleira pretendida, a parte lateral destinada a suportar o mesmo deve estar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



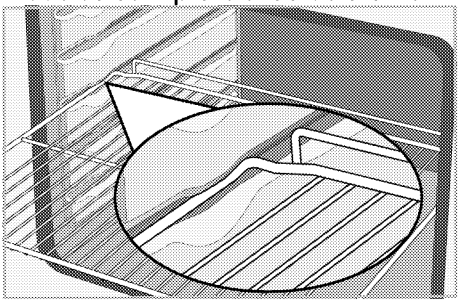
Função de batente da grelha de arame de aço

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

Modelos com prateleiras de arame

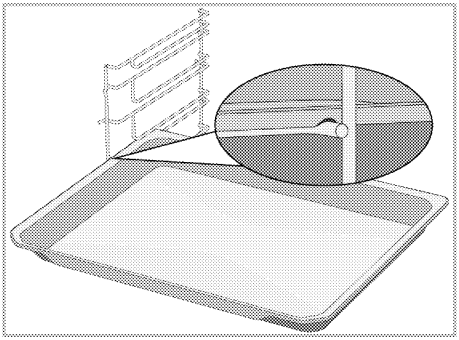


Modelos sem prateleiras de arame



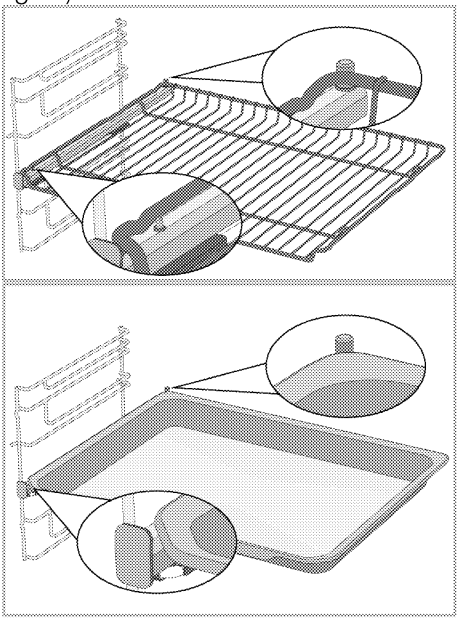
Função de batente da grelha de arame de aço - Modelos com prateleiras de arame

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



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

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



Especificações técnicas

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

[#] Essenciais: : Informação sobre a categoria energética dos fornos elétricos é atribuída de acordo com a norma EN 60350-1 / IEC 60350-1 Esses valores são determinados sob a carga padrão com as funções do aquecedor inferior-superior ou aquecimento auxiliado por ventilador (se existir).
A classe de eficiência energética é determinada em conformidade comas 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.

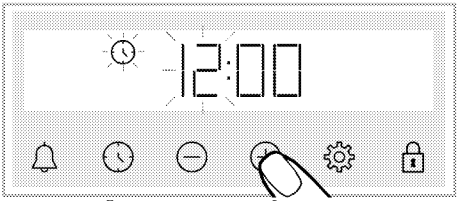
4 Primeira utilização

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

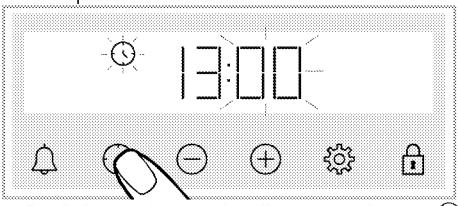
Primeira definição de tempo

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

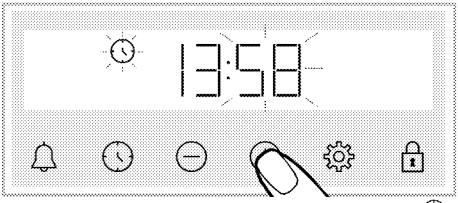
1. Quando depois do forno ser ativado pela primeira vez, o campo da hora **"12:00"** e o símbolo ⏲ irá piscar no visor.
2. Para definir a hora do dia tocando em ⊕/⊖.



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



4. Definir o minuto do dia tocando em ⊕ /⊖.



5. Confirmar a definição tocando em ⏲ ou na tecla ⚙ .

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

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

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

Primeira limpeza

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

6. Limpar as superfícies do produto com um pano ou esponja humedecidos e secar com um pano.

Antes de usar os acessórios:

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

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

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

5 Funcionar com o forno

Informação geral acerca da utilização do forno

Ventilador de arrefecimento

O seu produto está equipado com um ventilador de arrefecimento. O ventilador de arrefecimento é ativado automaticamente sempre que necessário e arrefece tanto a frente do produto como os móveis. É automaticamente desativado quando o processo de arrefecimento é terminado. O ar quente sai através da porta do forno. Não deve cobrir estas aberturas de ventilação com nada. Caso contrário, o forno pode sobreaquecer.
O ventilador de arrefecimento continua a funcionar para operar durante o funcionamento do forno ou depois o forno é desligado (aproximadamente 20-30 minutos). Se cozinhar através da programação do temporizador do forno, no fim do tempo de cozedura, o ventilador de arrefecimento desliga-se com todas as funções. O tempo de funcionamento do ventilador de arrefecimento não pode ser determinado pelo utilizador. Liga-se e desliga-se automaticamente. Isto não é um erro.

Iluminação do forno

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

Operar a unidade de controlo do forno

Advertências gerais para a unidade de controlo do forno

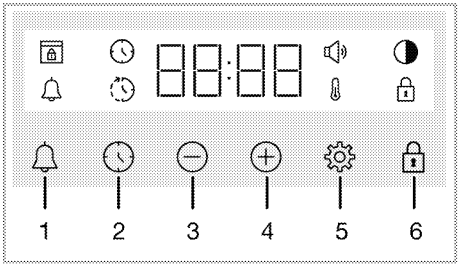
O tempo máximo que pode ser definido para o final da cozedura é de 5 horas e 59 minutos.
O programa será cancelado em caso de falha eléctrica. Terá que reprogramar o forno.

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

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

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

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



1 Tecla de alarme
2 Tecla de definição do tempo
3 Tecla para diminuir
4 Tecla para aumentar

5 Tecla de definições
6 Tecla de bloqueio de teclas

Símbolos do visor

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

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

Ligar o forno

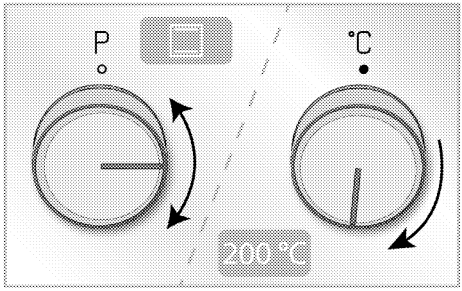
Quando selecionar uma função de funcionamento que pretende para cozinhar usando o botão de seleção da função e definir uma determinada temperatura usando o botão da temperatura, o forno começa a funcionar.

Desligar o forno

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

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

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



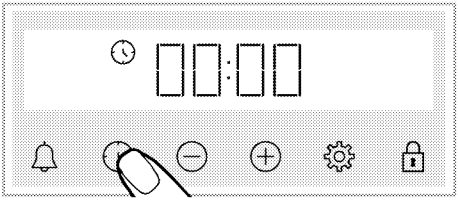
1. Selecionar a função de funcionamento que pretende usando o botão de seleção da função.
2. Definir a temperatura que pretende para cozinhar com o botão da temperatura..

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

Cozinha definindo o tempo de cozedura;

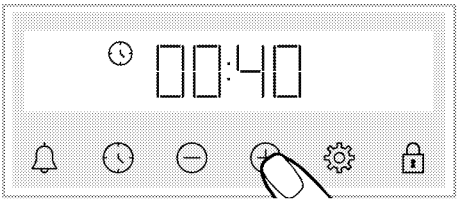
O forno pode desligar-se automaticamente no fim do tempo selecionando a temperatura e a função específica do funcionamento para os seus produtos alimentares e definir o tempo de cozedura no temporizador.

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



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

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



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

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

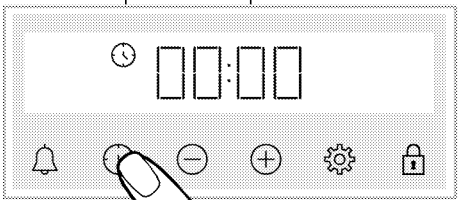
» O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura selecionadas. O tempo de cozedura começa a contagem decrescente e 🌡 aparece no visor. Quando a temperatura no interior do forno atingir a temperatura definida, o símbolo 🌡 desaparece..

5. Depois do tempo de cozedura estar concluído, no ecrã aparece **"End"** o símbolo ⏲ fica a piscar e o temporizador apita.
6. O aviso toca durante dois minutos. Premir qualquer botão para parar o aviso. O aviso para e a hora do dia aparece no ecrã.

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

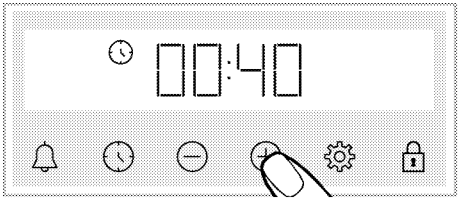
Ao selecionar a temperatura e a função específica de funcionamento para a sua refeição, pode definir o tempo de cozedura e o fim do tempo de cozedura para uma hora mais tarde, permitindo que o forno se ligue e desligue automaticamente.

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



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

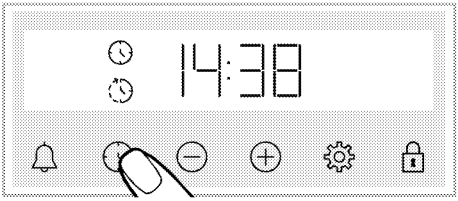
3. Definir o tempo de cozedura com as teclas ⊕/⊖.



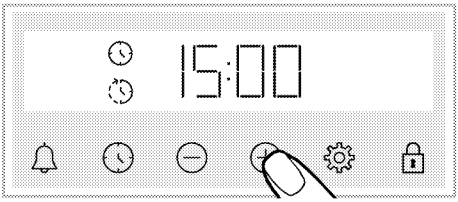
O tempo de cozedura aumenta em 1 minuto nos primeiros 15 minutos, após 15 minutos aumenta em 5 minutos.

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

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



5. Definir o fim do tempo de cozedura com as teclas ⊕/⊖.



» Depois do tempo fim de cozedura ser definido, o símbolo ⏲ e o símbolo ⏲ com o símbolo do período de tempo irá aparecer constantemente no visor. Assim que a cozedura começa, o símbolo ⏲ desaparece.

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

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

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

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

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

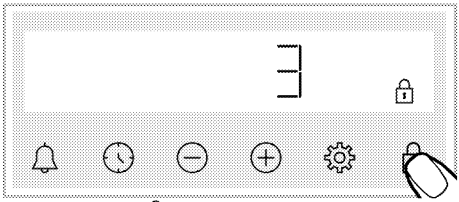
Se for premida alguma tecla no fim do aviso sonoro, o forno começará novamente a funcionar. Para impedir que o forno comece a funcionar novamente no final do aviso, colocar o botão da temperatura e da função na posição **"0"** (Desligado) e o forno é desligado.

Definições

Ativar bloqueio da tecla

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

1. Tocar 🔒 até que o símbolo 🔒 apareça no visor.



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

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

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

Desativar o bloqueio de tecla

1. Tocar 🔒 até que o símbolo 🔒 desapareça no visor.

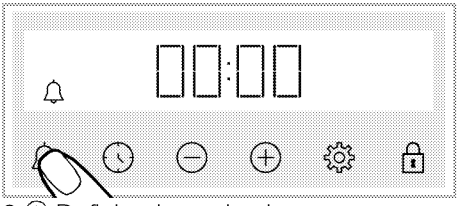
» O símbolo 🔒 desaparece e o bloqueio de tecla é desativado no visor.

Ajustar o alarme

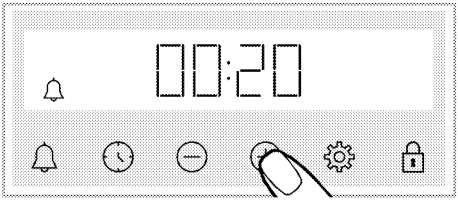
Pode igualmente ajustar o temporizador do produto para qualquer advertência ou lembrete além de cozinhar.
O relógio de alarme não afeta as funções de funcionamento do forno. Usado para fins de advertência. Por exemplo, pode usar o relógio de alarme quando pretender voltar os alimentos que estão no forno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

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

1. Tocar 🔔 até que o símbolo 🔔 apareça no visor.



2. ⊕ Definir a hora do alarme com as teclas /⊖ .



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

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

Desligar o alarme

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

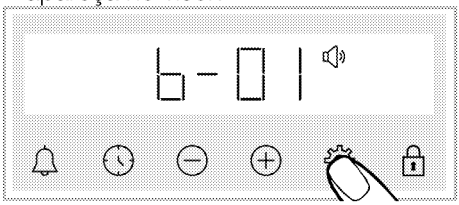
» O aviso sonoro para e a hora do dia aparece no visor.

Se pretender cancelar o alarme:

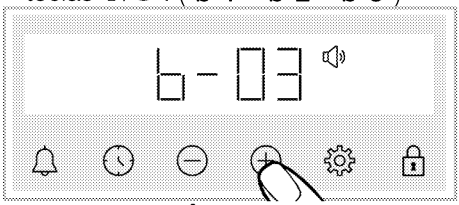
1. Tocar 🔔 até que o símbolo apareça 🔔 no visor para repor a hora do alarme. Tocar a tecla ⊖ até que mostre **"00:00"**,
2. 🔔 pode também cancelar o alarme premindo demoradamente a tecla.

Alterar o nível de volume.

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



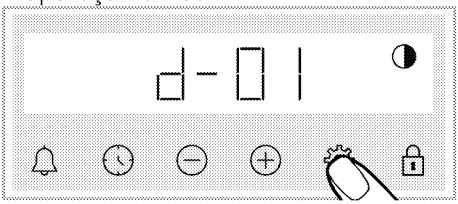
2. Definir o nível pretendido com as teclas ⊕/⊖ . (**"b-1"**-**"b-2"**-**"b-3"**)



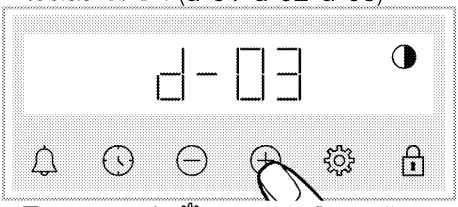
3. Tocar a tecla ⚙ para confirmação ou a definição é ativada brevemente até que tocar numa tecla.

Definir o brilho do visor.

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



2. Definir o brilho pretendido com as teclas ⊕/⊖ . (**d-01**-**d-02**-**d-03**)

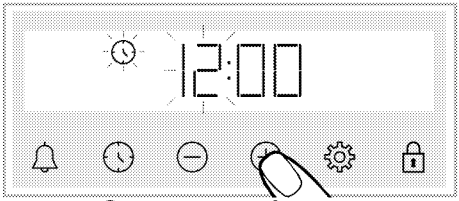


» Tocar a tecla ⚙ para confirmação ou a definição é ativada brevemente até que tocar numa tecla.

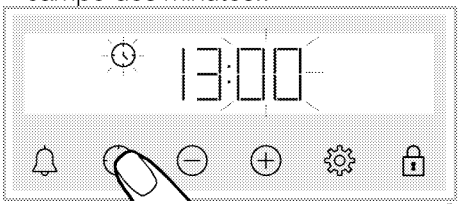
Alterar a hora do dia :

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

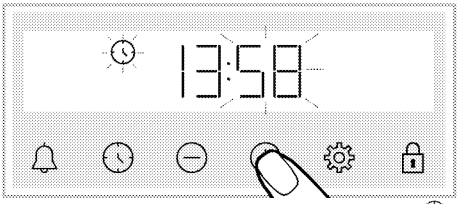
1. Tocar ⚙ até que o símbolo 🕒 apareça no visor.
2. Para definir a hora do dia tocando em ⊕/⊖.



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



4. Definir o minuto do dia tocando em ⊕ /⊖.



5. Confirmar a definição tocando em 🕒 ou na tecla ⚙ .

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

6 Informação geral acerca da cozedura

Esta secção descreve dicas sobre a preparação e a cozedura dos seus alimentos.
Adicionalmente, pode também encontrar alguns alimentos testados pelos produtores e as definições mais apropriadas para estes alimentos. As definições apropriadas do forno e os acessórios para estes alimentos são igualmente indicados.

Advertências gerais acerca de cozinhar no forno

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

Bolos e alimentos de forno

Informação Geral

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

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

Dicas para fazer bolos

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

Dicas para cozer produtos de pastelaria

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

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

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

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos
* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.
** Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

Carne, peixe e aves

Os pontos chave do grelhador

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

• O peixe deve ser colocado numa prateleira num nível médio ou baixo numa prato resistente.

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

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos
* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.
** Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

Grelhador

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

Advertências gerais

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

Os pontos chave do grelhador

- Preparar os alimentos para grelhar com espessura e peso semelhantes tanto quanto possível.
- Colocar as peças a serem grelhadas na grelha ou no tabuleiro de arame do grelhador distribuindo as mesmas sem exceder as dimensões no aquecedor.
- Dependendo da espessura das peças a serem grelhadas, os tempos de cozedura dados na tabela podem variar.
- Deslizar a grelha ou o tabuleiro do grelhador para o nível pretendido no forno. Se estiver a cozinhar numa

grelha, deslizar o tabuleiro do forno para a prateleira mais em baixo para recolher as gorduras. O tabuleiro do forno que vai deslizar deve estar dimensionado para cobrir toda a área do grelhador. Este tabuleiro pode não estar incluído com o produto. Colocar um pouco de água no tabuleiro do forno para uma limpeza mais fácil.

Mesa do grelhador

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

É recomendado pré-aquecer durante 5 minutos para todos os alimentos grelhados.
Rodar as peças dos alimentos após 1/2 do tempo total para o grelhado.

Grelhador inferior ventilado - Mesa do grelhador

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

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

Testar os alimentos

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

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

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

* Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

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

Grelhador

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

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

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

7 Manutenção e cuidados

Informações gerais de limpeza

⚠ Advertências gerais

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

Super4fícies 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.
- Limpar com um pano macio embebido e (que não provoque riscos) detergente líquido, tendo o cuidado de limpar num único sentido.
- Ao longo do tempo, pode ocorrer uma ligeira descoloração nas superfícies em inox e inoxidáveis. Isto não afeta a função o funcionamento deste produto.
- Remover de imediato as manchas de calcário, óleo, amidos e proteínas. As manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.

Superfícies esmaltadas

- Após a utilização, limpar as superfícies esmaltadas usando um detergente para a loiça, água morna e 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”)
- No caso de contaminação excessiva com resíduos de alimentos queimados na superfície, usar lã de arame em aço inoxidável e produto para limpeza de fornos.
- Pode obter o produto de limpeza de forno recomendado para superfícies esmaltadas num serviço autorizado. Não usar um produto de limpeza de fornos exterior..
- O forno tem de arrefecer para limpeza na zona de cozedura. A limpeza das superfícies quentes irá criar tanto um risco de incêndio como danos nas superfícies esmaltadas.

Superfícies catalíticas

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

Superfícies de vidro

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

Peças em plástico e superfícies pintadas

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

Limpar os acessórios

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

Limpar o painel de controlo

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

Limpar o interior do forno (zona de cozedura)

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

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

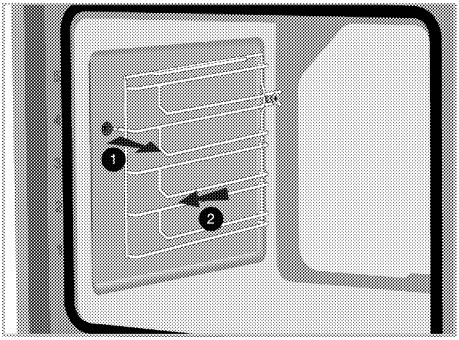
Limpar as paredes laterais do forno.

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

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

Para remover as prateleiras laterais em arame de aço:

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

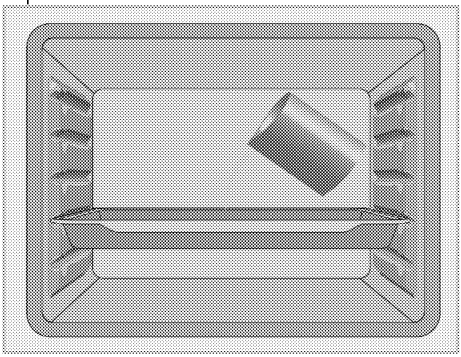


3. Para voltar a colocar as prateleiras, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu as mesmas a partir do fim para o princípio, respetivamente.

Limpeza fácil a vapor

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

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



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

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

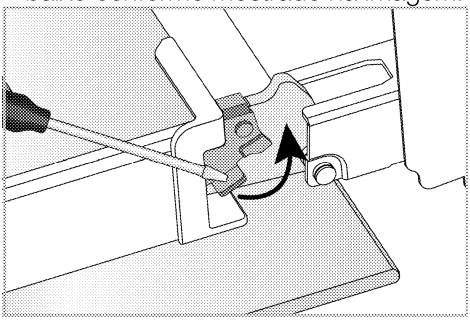
Limpar a porta do forno

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

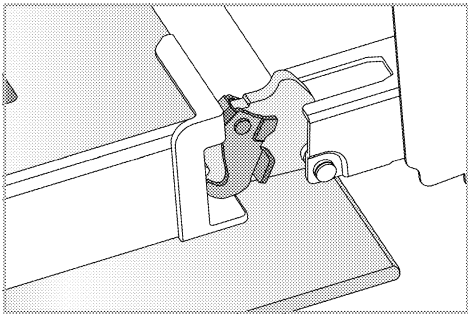
Pode remover a porta do forno e os vidros da porta para os limpar. Como remover as portas e janelas é explicado nas secções “Remover a porta do forno” e “Remover os vidros interiores da porta”. Depois de remover os vidros interiores, limpar os mesmos usando um detergente para a loiça, água morna e uma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

Remover a porta do forno

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

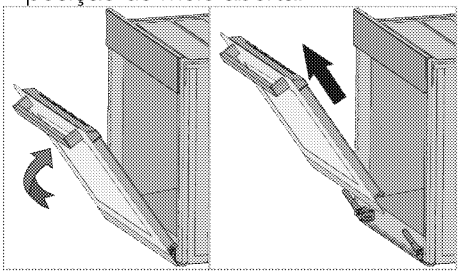


Bloqueio da dobradiça - posição fechada



Bloqueio da dobradiça - posição aberta

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



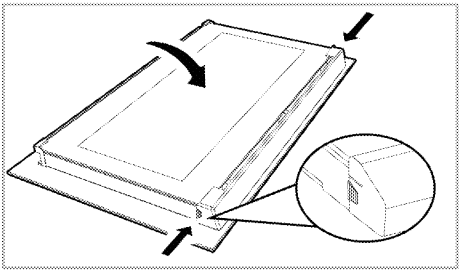
4. Puxar a +porta removida para cima para a libertar das dobradiças da direita e da esquerda e remover a mesma.

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 clipes na cavidade da dobradiça.

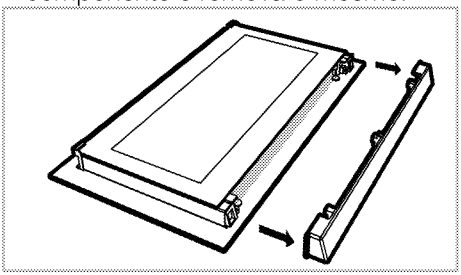
Remover o vidro interior da porta do forno

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

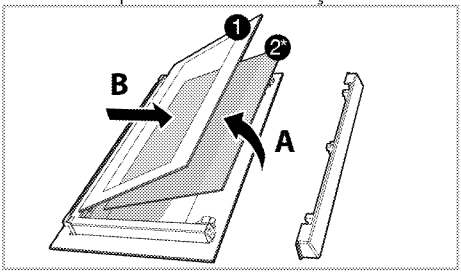
1. Abrir a porta do forno



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

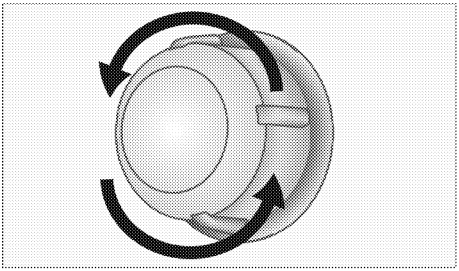
⚠ Advertências gerais

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

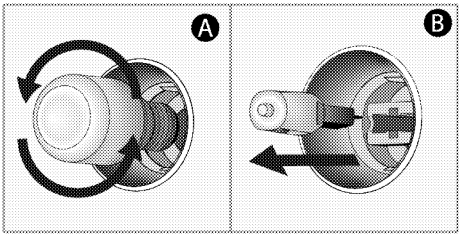
lâmpada é ajudar o utilizador a ver os produtos alimentares.
- As lâmpadas usadas neste produto devem suportar condições físicas extremas tal como temperaturas superiores a 50 °C.

Se o seu forno tiver uma lâmpada redonda.

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



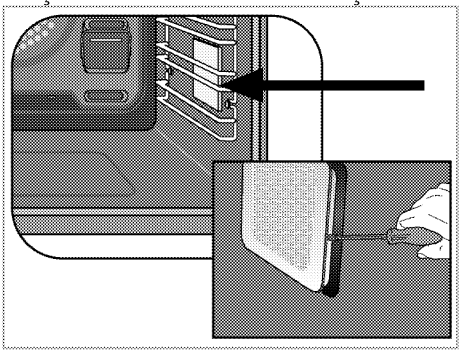
3. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



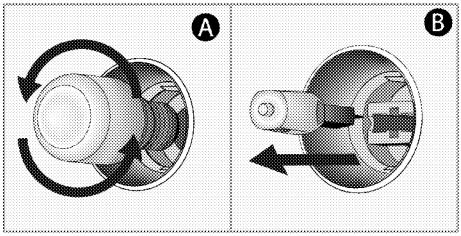
4. Voltar a colocar a tampa de vidro.

Se o seu forno tiver uma lâmpada quadrada.

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



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



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

8 Resolução de problemas

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

O forno produz vapor quando está a ser utilizado.

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

Durante a cozedura ocorre a formação de gotas de água.

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

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

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

O produto não funciona.

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

A lâmpada do forno não funciona.

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

Forno não aquece.

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

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

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