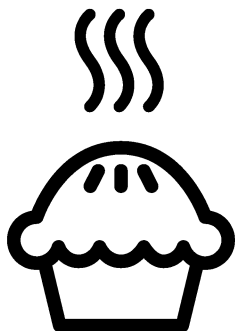




Vstavaná rúra
Používateľská príručka
Horno empotrado
Manual del usuario



BIM25400XPS

SK / ES

285.4455.41/R.AJ/21.05.2020/5-3
7757888410

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

Vážený zákazník,

Ďakujeme, že ste si vybrali výrobok Beko. Dúfame, že sa dočkáte tých najlepších výsledkov od výrobku, vyrobeného vo vysokej kvalite a s najmodernejšími technológiami. Preto vám odporúčame, aby ste si túto používateľskú príručku a iné sprievodné dokumenty prečítali pred použitím výrobku celé a aby ste si ich odložili pre referenciu v budúcnosti. Ak rúru prevediete na inú osobu, dajte tejto osobe aj užívateľskú príručku. Riad'te sa všetkými varovaniami a informáciami užívateľskej príručky.

Pamätajte si, že táto užívateľská príručka sa môže vzťahovať aj na niektoré ďalšie modely. Rozdiely medzi modelmi sú v príručke presne vymedzené.

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



Dôležité informácie alebo užitočné tipy pre používanie.



Výstrahy pred nebezpečnými situáciami týkajúce sa ohrozenia života a majetku.



Výstrahy pred zásahom elektrickým prúdom.



Výstrahy pred nebezpečenstvom požiaru.



Výstrahy pred horúcimi povrchmi.



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

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia 4

Všeobecná bezpečnosť	4
Elektrická bezpečnosť.....	4
Bezpečnosť produktu	6
Zamýšľané použitie	8
Bezpečnosť detí	8
Likvidácia starého výrobku	9
Likvidácia obalového materiálu	9

2 Všeobecné informácie 10

Prehľad	10
Obsah balenia	11
Technické parametre	12

3 Montáž 13

Pred montážou.....	13
Montáž a pripojenie	15
Budúca preprava.....	17

4 Prípravy 18

Tipy na šetrenie energiou	18
Prvé použitie.....	18
Nastavenie času	18
Prvé čistenie výrobku	19

Prvé zahriatie.....	19
---------------------	----

5 Práca s rúrou 20

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní	20
Práca s elektrickou rúrou.....	21
Prevádzkové režimy	21
Obsluha riadiacej jednotky rúry	24
Harmonogramy varenia	29
Prevádzka grilu	32
Varné harmonogramy pre grilovanie..	33

6 Údržba a starostlivosť 34

Všeobecné informácie	34
Čistenie ovládacieho panela	34
Čistenie rúry	34
Odstránenie dvierok rúry	36
Odstránenie vnútorného skla dvierok	37
Výmena žiarovky v rúre.....	38

7 Riešenie problémov 40

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia

Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu predísť riziku zranenia a poškodenia majetku. Porušenie týchto pokynov môže viesť k zrušeniu záruky.

Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi vo veku menej ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak nedostanú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča alebo nerozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľská údržba stroja nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.
- Spotrebič nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo bez nedostatku skúseností, bez toho, aby boli

pod dohľadom alebo preškolení.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

- Ak výrobok dáte niekomu inému na osobné využitie alebo využitie z druhej ruky, mali by ste mu dať aj návod na použitie, štítky produktov a ďalšie relevantné dokumenty a súčasti.
- Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky. Pred montážou si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Ak je výrobok chybný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Po každom použití skontrolujte, či je funkčný gombík vypnutý.

Elektrická bezpečnosť

- Ak má produkt poruchu, nemal by sa obsluhovať, kým ho neopraví autorizovaný

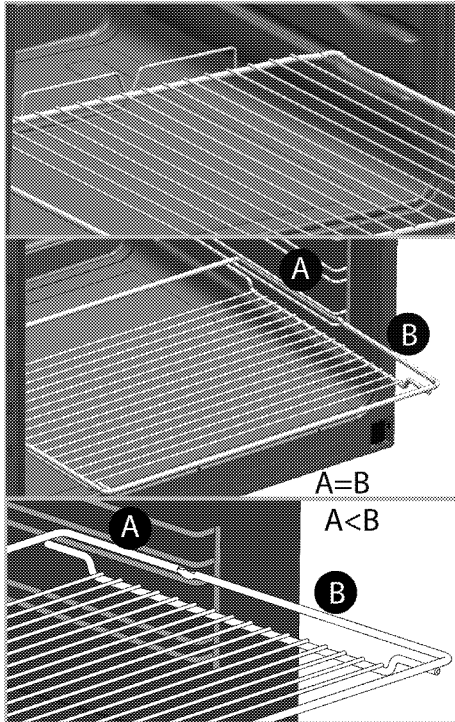
- servisný technik. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Len pripojte výrobok k uzemnenej zásuvke/sieti s napätím a ochranou ako je to uvedené v časti „Technické špecifikácie“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za žiadne problémy spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.
 - Výrobok nikdy neumývajte rozptýlením alebo nalievaním vody naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
 - zástrčky sa nikdy nedotýkajte mokrými rukami! Nikdy neodpájajte vyťahnutím kábla, vždy vyťahnite uchopením zástrčky.
 - Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
 - Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
 - Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete. Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sieťovou zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.
 - Počas používania sa zadná stena rúry zohrieva. Uistite sa, že pripojenie elektriny sa nedotýka zadného povrchu, inak sa spojenia môžu poškodiť.
 - Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zachytil medzi dvierka rúry a rám, ani ho nenasmerujte cez horúce povrchy. Inak sa izolácia káblov môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
 - Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
 - V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.

- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

Bezpečnosť produktu

- **VÝSTRAHA:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zohriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov. Deti vo veku do 8 rokov udržiavajte mimo dosah, okrem prípadu, že na ne neustále dozeráte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
- Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.
- Nekladte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania zohrejú.
- Počas používania sa spotrebič zohreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov vo vnútri rúry.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- V rúre neohrievajte uzatvorené konzervy a sklené poháre. Tlak, ktorý sa v plechovke/pohári nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Nekladte pekáče, riad alebo hliníkové fólie priamo na dno rúry. Nahromadenie tepla môže poškodiť dno rúry.
- Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte silné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškrabať povrch, čoho dôsledkom môže byť rozbitie skla.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- **(Líši sa v závislosti od modelu produktu.)**
Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na drôtené podstavce
Je dôležité, aby ste správne umiestnili drôtenú poličku a/alebo plech na podstavec. Drôtenú poličku alebo plech

zasuňte medzi 2 vodiace lišty a skôr, ako naň položíte jedlo, uistite sa, že je v rovnováhe (pozrite si nasledujúci obrázok).



- Ak je sklo na predných dviernkach odstránené alebo prasknuté, výrobok nepoužívajte.
- Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.
- Papier na pečenie dajte do pekáča alebo do príslušenstva rúry (plech, gril,

atď.) spoločne s jedlom a potom všetko zasuňte do predhriatej rúry. Odstráňte časti papiera na pečenie prečnievajúce okraje pekáča alebo príslušenstvo, aby ste predišli nebezpečenstvu kontaktu s vykurovacími telesami v rúre. Papier na pečenie nikdy nepoužívajte pri teplote prekračujúcej uvedenú hodnotu na obale papiera na pečenie. Papier na pečenie nedávajte priamo na dno rúry.

- **VÝSTRAHA:** Než začnete lampu vymieňať, uistite sa, že napájací kábel spotrebiča je odpojený alebo istič je vypnutý, aby ste tak predišli možnosti elektrického šoku.
- Pred čistiacim cyklom odstráňte nečistoty z vonkajších povrchov a interiéru rúry pomocou vlhkej tkaniny. Z vnútra rúry vyberte všetko príslušenstvo. Ak je váš výrobok vybavený príslušenstvom pre pyrolitické čistenie (odolným proti samočisteniu pri vysokých teplotách), nemusíte toto príslušenstvo z rúry odstraňovať. pozri *Obsah balenia, strana 11.*

- Horúce povrchy spôsobujú popáleniny! Počas kroku samočistenia sa výrobku nedotýkajte a deti udržiavajte mimo jeho dosah. Pred odstraňovaním zvyškov počkajte aspoň 30 minút.
- Počas pyrolytického čistenia, sa povrchy môžu oproti bežnému použitiu zohriať silnejšie. Držte výrobok mimo dosahu detí.
- Spotrebič nesmie byť inštalovaný za ozdobnými dvierkami, aby sa zabránilo prehriatiu.

Záruka produktu voči požiaru

- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.
- Nepoužívajte poškodené, zrezané alebo nadpojené káble, výnimkou sú iba originálne káble.
- Uistite sa, že v zásuvke, do ktorej bude produkt pripojený nie je vlhko.

Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.
- **UPOZORNENIE:** Tento spotrebič je určený len na

varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

- Tento výrobok sa nesmie používať na ohrievanie tanierov pod grilom, na sušenie uterákov, utierok atď. tak, že ich zavesíte na rúčky a na vykurovacie účely.
- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.
- Rúra sa môže používať na odmrázovanie, pečenie, opekánie a grilovanie jedla.

Bezpečnosť detí

- **VÝSTRAHA:** Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.
- Elektrické výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.

- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.
- Keď sú dvierka otvorené, nekladajte na spotrebič žiadne ťažké predmety a nedovoľte deťom sedieť na spotrebiči. Môže sa prevrátiť alebo sa môžu poškodiť pánty dvierok.

Likvidácia starého výrobku

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



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

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z

produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenou na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady.

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

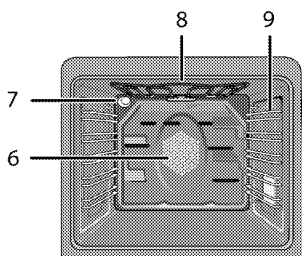
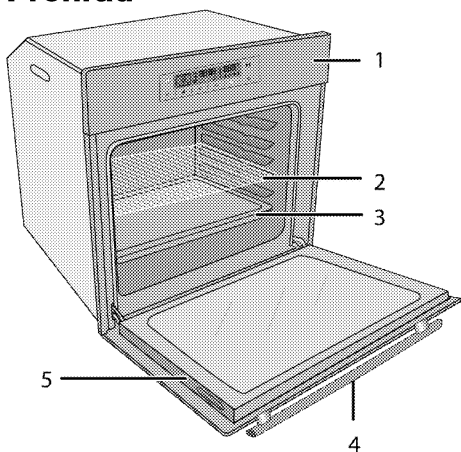
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ) Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

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

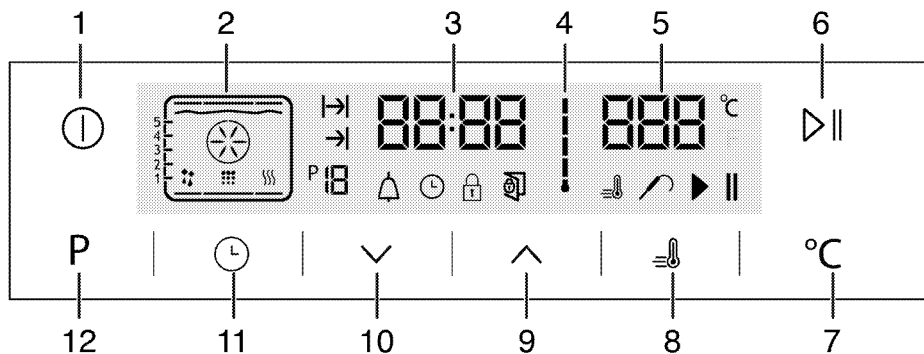
2 Všeobecné informácie

Prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Drôtená polička
- 3 Plech
- 4 Rúčka
- 5 Dvierka

- 6 Motor ventilátora (za oceľovou platňou)
- 7 Svetlo
- 8 Horný ohrevný prvok
- 9 Polohy políc



- 1 Tlačidlo ZAP./VYP.
- 2 Zobrazenie funkcií
- 3 Políčko indikátora aktuálneho času
- 4 Symbol vnútornej teploty rúry
- 5 Pole indikátora teploty
- 6 Klávesa pre spustenie / zastavenie varenia
- 7 Klávesa pre nastavenie teploty

- 8 Symbol posilňovača (rýchle ohrevanie)
- 9 Tlačidlo plus
- 10 Tlačidlo mínus
- 11 Tlačidlo nastavenia
- 12 Klávesa návratu na funkčný displej

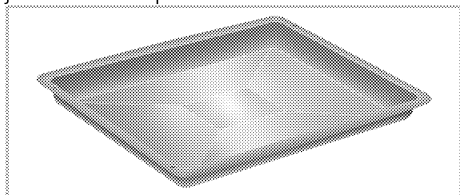
Obsah balenia

i Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produktom nemusí dodávať.

1. Používateľská príručka

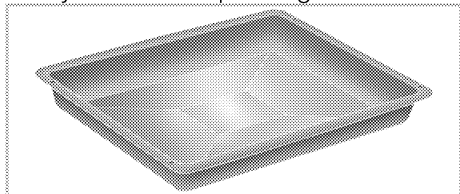
2. Štandardný plech

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



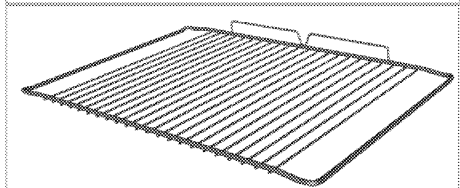
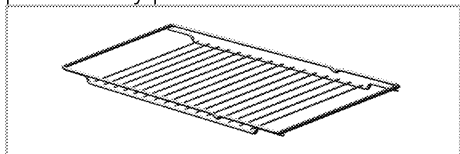
3. Hlboký plech

Používa sa pre cestoviny, veľké pečenie, šťavnaté jedlá a na zachytávanie tuku počas grilovania.



4. Drôtенá mriežka

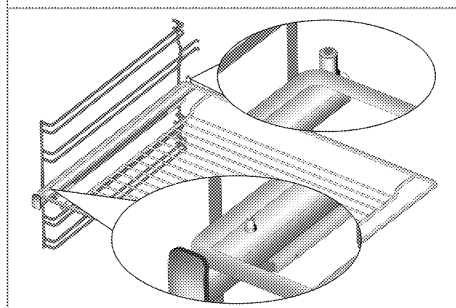
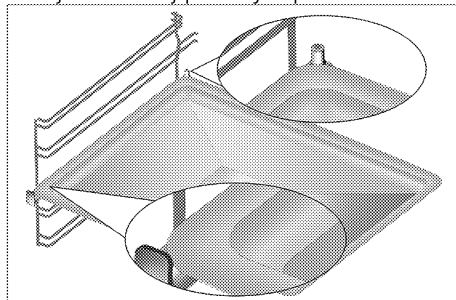
Používa sa na opekanie a na polozenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



5. Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na teleskopické podstavce

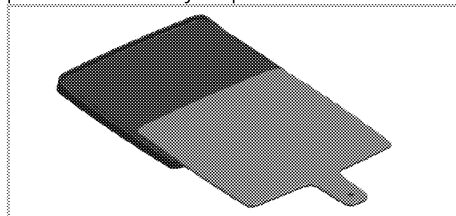
(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Teleskopické podstavce vám umožňujú jednoduché vkladanie a vyberanie plechov a drôtenej poličky. Pri používaní plechu a drôtenej poličky s teleskopickými podstavcami sa ubezpečte, že kolíky v zadnej časti teleskopického podstavca zapadli na okraje drôtenej poličky a plechu.



6. Kameň na pizzu - lopatka

Používa sa pre pečenie cestovín, ako pizze, chleba a lahmajounu, ktoré sa pečú v kamenných peciach.



Technické parametre

Napätie/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Celkový príkon	3.1 kW
Typ kábla/prierez	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	595 mm/594 mm/567 mm
Montážne rozmery (výška/šírka/hĺbka)	**590 alebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavná rúra	Multifunkčná rúra
Vnútorne osvetlenie	15/25 W
Príkon grilu	2.2 kW

Základy: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr sú udávané v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tieto hodnoty sú určené pri štandardnom zaťažení s funkciami ohrievača z dolnej a hornej strany alebo ohrievania za pomoci ventilátora (ak je súčasťou výrobku).

Trieda energetickej účinnosti je určená v súlade s nasledujúcim stanovením priorit, v závislosti od toho, či má výrobok podstatné funkcie, alebo nie. 1 - Varenie s ekologickým ventilátorom, 2- Varenie s turboventilátorom, 3 - Turbovarenie, 4 - Dolné/horné ohrievanie za pomoci ventilátora, 5 - Horné a dolné ohrievanie.

** Pozrite si časť *Montáž, strana 13*.


i Technické parametre sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia za účelom zlepšenia kvality výrobku.


i Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii boli dosiahnuté v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových podmienok a podmienok okolitého prostredia výrobku sa tieto hodnoty môžu líšiť.


i Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa úplne zhodovať s vaším výrobkom.

3 Montáž

Výrobok musí namontovať kvalifikovaná osoba podľa platných predpisov. V opačnom prípade záruka stratí platnosť. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky.



 Príprava miesta a montáž prívodov elektriny pre výrobok je na zodpovednosti zákazníka.

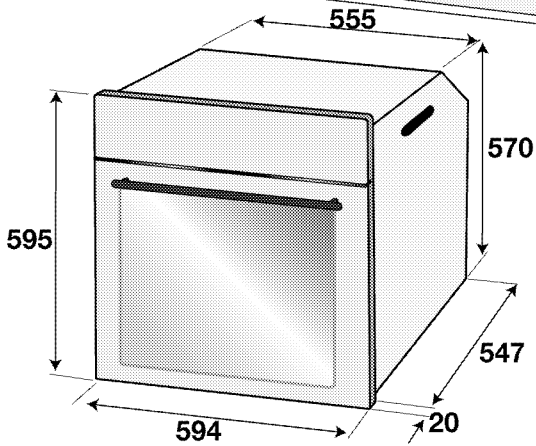
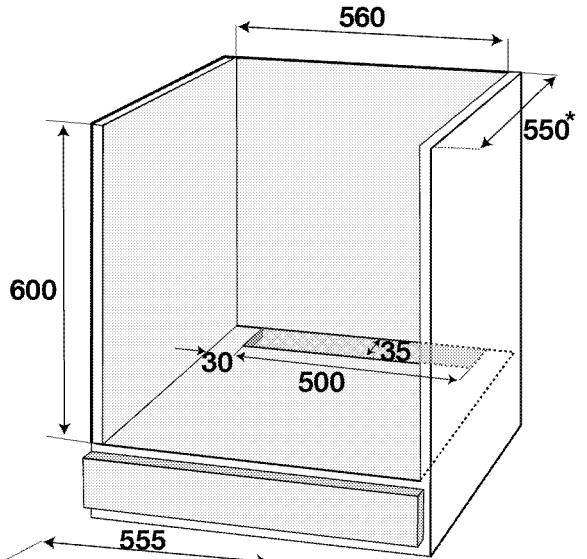
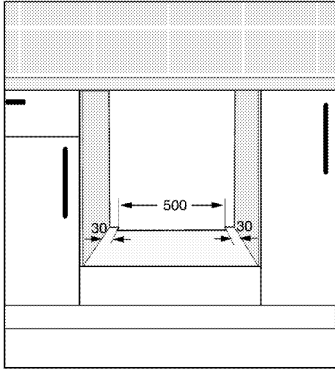
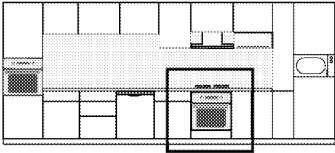
 Výrobok musí byť namontovaný v súlade so všetkými miestnymi plynovými a/alebo elektrickými nariadeniami.

 Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady. Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

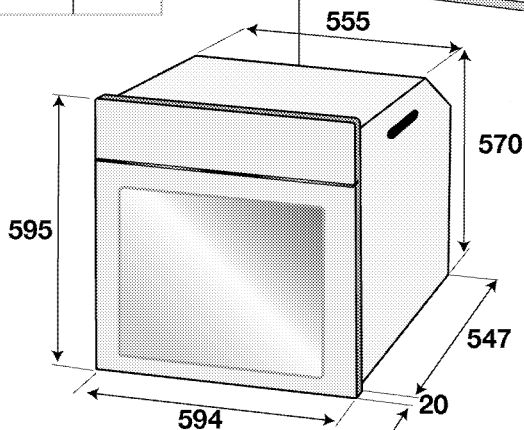
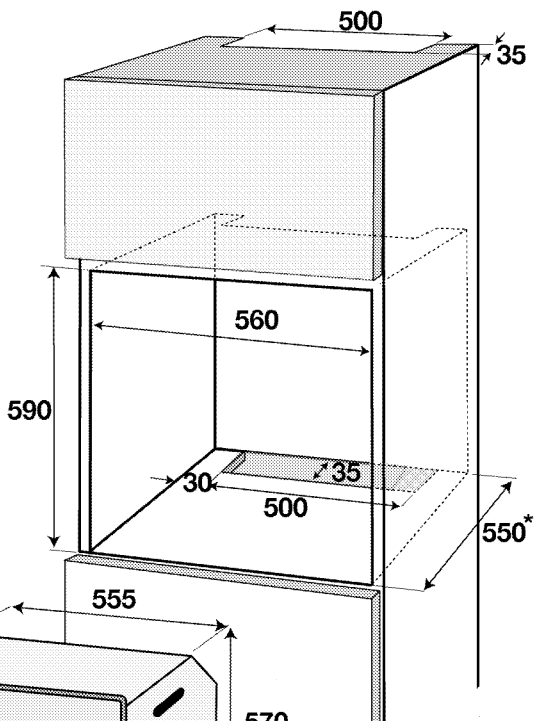
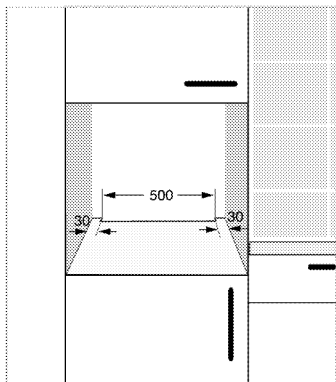
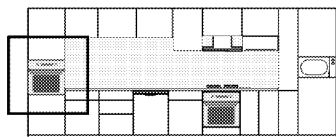
Pred montážou

Spotrebič je určený na montáž v bežne dostupných kuchynských skrinkách. Bezpečná vzdialenosť musí byť ponechaná medzi spotrebičom a kuchynskými stenami a nábytkom. Pozrite si obrázok (hodnoty sú v mm).

- Povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť teplovzdorné (minimálne 100 °C).
- Kuchynské skrinky musia zarovnané a upevnené.
- Ak je za rúrou zásuvka, medzi rúru a zásuvku musí byť namontovaná priehradka.
- Prístroj prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.
- Ak chcete rúru presunúť, držte ju za manipulačný sloty na oboch stranách.
- Pred inštaláciou produktu vyberte zvnútra všetky materiály a dokumenty.
- Kuchynský nábytok musí zodpovedať rozmerom uvedeným na obrázku nižšie. Na zadnej strane kuchynského nábytku je nutné vyrezať otvor s rozmermi uvedenými na obrázku nižšie, aby sa zabezpečilo dostatočné vetranie.
-  Výrobok nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplo, ktoré výrobok vyžaruje, bude zvyšovať spotrebu energie chladiacich spotrebičov.
-  Na držanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka a/ani rúčku.



* min.



* min.

Montáž a pripojenie

- Produkt môžete namontovať a pripojiť jedine v súlade so zákonnými pravidlami pre montáž.

Elektrické pripojenie

Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej miniatúrnym ističom s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s

transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.

! Výrobok musí k sieťovému zdroju pripojiť iba autorizovaná a kvalifikovaná osoba. Záručná doba výrobku začína plynúť iba po správnej montáži. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby.

! Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku. Poškodený sieťový kábel musí vymeniť kvalifikovaný elektrikár. V opačnom prípade existuje riziko zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

- Pripojenie musí byť vykonané v súlade s miestnymi predpismi.
- Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Otvorte predné dverka, aby ste videli typový štítok.
- Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.

! Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od sieťového zdroja. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

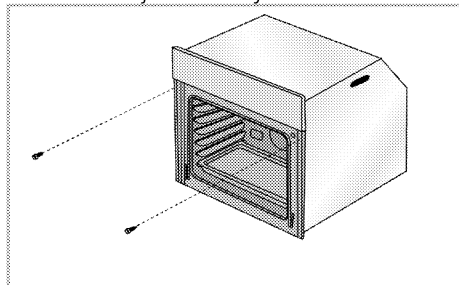
i Zástrčka sieťového kábla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu).

i Pri zapájaní spotrebiča treba dodržiavať národné/miestne elektrické predpisy a je potrebné použiť príslušnú zásuvku/konektor a zástrčku pre rúru. V prípade, že výkonové limity spotrebiča presahujú prenosovú kapacitu zástrčky a zásuvky/konektora, musí byť výrobok pripojený priamo cez pevnú elektrickú inštaláciu bez použitia zástrčky a zásuvky/konektora.

Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

Inštalácia produktu

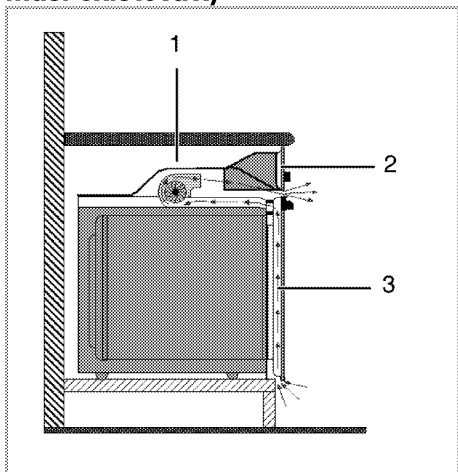
1. Zasuňte rúru do skrinky, zarovnajte ju a zaistite, pričom sa uistite, že sieťový kábel nie je zlomený a/alebo uviaznutý.



Rúru zaistite pomocou 2 skrutiek tak, ako je to znázornené.

Po inštalácii zaistite, aby všetky skrutky boli dostatočne utiahnuté a aby sa rúra nehýbala. Ak inštalácia nebola vykonaná podľa pokynov alebo skrutky neboli dostatočne utiahnuté, za prevádzky sa rúra môže prevrátiť.

Per výrobky s chladiacim ventilátorom (Vo vašom produkte nemusí existovať.)



1 Chladiaci ventilátor

2 Ovládací panel

3 Dvierka

Zabudovaný chladiaci ventilátor chladí tak zabudovanú skrinku, ako aj prednú stranu výrobku.

i Chladiaci ventilátor pokračuje v chode ďalších 20 - 30 minút po vypnutí rúry.

Ak varíte naprogramovaním časovača rúry, na konci doby varenia sa spolu so všetkými funkciami vypne aj chladiaci ventilátor.

Záverečná kontrola

1. Ovládanie spotrebiča..
2. Skontrolujte funkcie.

Budúca preprava

- Odložte si pôvodnú krabicu z výrobku a výrobok prepravujte v nej. Postupujte podľa pokynov na krabici. Ak nemáte pôvodnú krabicu, výrobok zabaľte do bublinkového obalu alebo do hrubého kartónu a bezpečne ho zalepte páskou.
- Aby ste drôtenému grilu a podnosu v rúre zabránili poškodeniu dvierok rúry, na vnútornú stranu dvierok rúry vložte pás kartónu, ktorý sa zhoduje s polohou podnosov. Zalepte páskou dvierka rúry s bočnými stenami.
- Na dvíhanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka, ani rúčku.

i Na výrobok nekladte žiadne predmety a presúvajte ho vo vzpriamenej polohe.

i Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či neobsahuje akékoľvek poškodenie, ktoré sa mohlo vyskytnúť pri preprave.

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

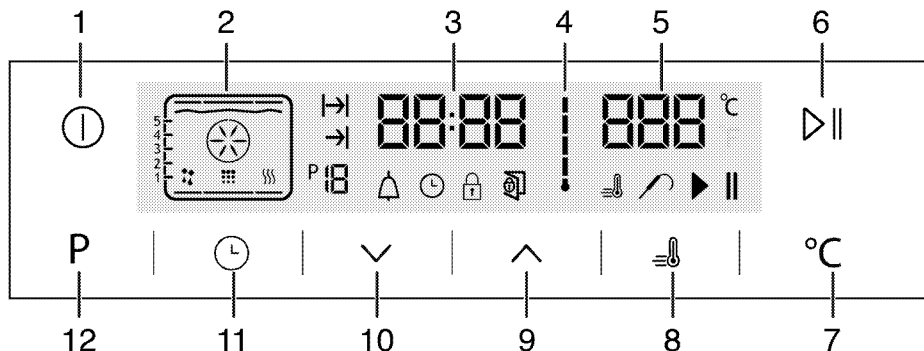
Nasledujúce informácie vám pomôžu používať váš spotrebič ekologicky a šetriť energiou:

- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrmy, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dverka rúry príliš často.
- Ak dvere nie sú otvorené, vnútorná teplota je optimalizovaná tak, aby šetrila energiu v móde ECO FAN

HEATING a môže sa líšiť od tej na displeji.

- Vždy keď je to možné, pokúste sa v rúre variť viac ako len jedno jedlo súčasne. Môžete variť tak, že na drôtenú mriežku položíte dve varné nádoby.
- Varte jedlá hneď za sebou. Rúra už bude horúca.
- Energii môžete ušetriť aj tak, že rúru vypnete pár minút pred dobou skončenia varenia. Neotvárajte dverka rúry.
- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.

Prvé použitie Nastavenie času



1 Tlačidlo ZAP./VYP.

2 Zobrazenie funkcií

3 Políčko indikátora aktuálneho času

4 Symbol vnútornej teploty rúry

5 Pole indikátora teploty

6 Klávesa pre spustenie / zastavenie varenia

7 Klávesa pre nastavenie teploty

8 Symbol posilňovača (rýchle ohrievanie)

9 Tlačidlo plus

10 Tlačidlo mínus

11 Tlačidlo nastavenia

12 Klávesa návratu na funkčný displej

1. Pri úvodnej prevádzke rúry sa rozsvieti symbol ⏻, dotknite sa tlačidiel ⤴⤵, aby ste nastavili hodiny.

2. Potvrďte nastavenie dotknutím sa symbolu ⏻ a počkajte 4 sekundy bez toho, aby ste sa dotkli ktoréhokoľvek tlačidla, čím výber potvrdíte.

i Ak nie je nastavený aktuálny čas, ukazovateľ času začne rásť/hýbať sa smerom nahor od 12:00. Aktivuje sa symbol ☺, ktorý označuje že ste nenastavili aktuálny čas. Zmizne hneď po nastavení času.

Prvé čistenie výrobku

i Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety. Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Vytierajte povrchy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

Prvé zahriatie

Výrobok zahrievajte asi 30 minút a potom ho vypnite. Dôjde tak k spáleniu a odstráneniu všetkých výrobných zvyškov alebo vrstiev.

! Horúce povrchy spôsobujú popáleniny! Výrobok môže byť počas používania horúci. Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte mimo dosahu detí. Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.

Elektrická rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte polohu Static (Statická).
4. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou, strana 21*.
5. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
6. Vypnite rúru; pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou, strana 21*.

Grilovacia rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Prevádzka grilu, strana 32*.
4. Nechajte rúru bežať po dobu 15 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti *Prevádzka grilu, strana 32*

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

5 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní



Horúce povrchy spôsobujú popáleniny! Výrobok môže byť počas používania horúci. Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte mimo dosahu detí. Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.



Dávajte pozor pri otváraní dvierok rúry, pretože môže unikáť para. Unikajúca para vám môže obaríť ruky, tvár a/alebo oči.

Tipy na pečenie

- Používajte vhodné kovové plechy s nelepivým náterom alebo hliníkové nádoby alebo teplovzdorné silikónové formy.
- Čo najlepšie využite priestor podstavca.
- Formu na pečenie položte do stredu podstavca.
- Pred zapnutím rúry alebo grilu vyberte správnu polohu podstavca. Keď je rúra horúca, nemeňte polohu podstavca.
- Dvierka na rúre nechajte zatvorené.

Tipy na opekanie

- Spracovanie celého kuraťa, moriaka a veľkých kusov mäsa pomocou dresingov, ako napríklad citrónovej šťavy a čierneho korenia pred varením zvýši výkon varenia.
- Mäso s kosťami opekajte o približne 15 až 30 minút dlhšie, ako rovnakú porciu mäsa bez kostí.

- Každý centimeter hrúbky mäsa si vyžaduje dobu varenia približne 4 až 5 minút.
- Po dopečení nechajte mäso odpočívať v rúre asi na 10 minút. Šťava sa lepšie rozloží po celom pečenom mäse a pri krájaní nevyteká z mäsa.
- Ryby by ste mali položiť na stredný alebo dolný podstavec do teplovzdorného plechu.

Tipy na grilovanie

Keď grilujete mäso, ryby a hydinu, rýchlo zhnednú, sú chrumkavé a nevysušia sa. Pre grilovanie sú obzvlášť vhodné ploché kúsky, ihlice na mäso a omáčky, ako aj zelenina s vysokým obsahom vody, ako napríklad paradajky a cibule.

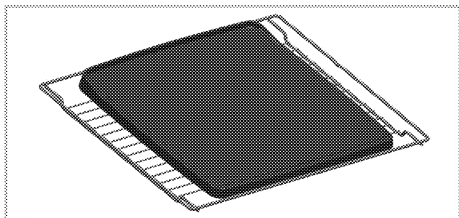
- Kúsky, ktoré idete grilovať, rozložte po drôtenej mriežke alebo po plechu na pečenie s drôtenou mriežkou takým spôsobom, aby pokrytý priestor nepresahoval veľkosť ohrievača.
- Drôtenú policu alebo plech na pečenie s grilom zasuňte do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na drôtenej polici, zasuňte plech na pečenie do dolného podstavca, aby zachytával masť. Plech na pečenie, ktorý používate na zachytávanie masti, musí pokryť celú grilovaciu plochu. Tento plech sa nemusí dodávať spolu so spotrebičom. Do plechu na pečenie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.



Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masť sa môže vznietiť.

Tipy pre pečenie na kameni na pizzu

1. Pred uvedením rúry na pečenie umiestnite pizzový kameň na policu a dbajte na to, aby vyvýšená časť bola vzadu.



2. Vyberte funkciu Pizza.
3. Teplotu nastavte na najvyšší stupeň. Počkajte približne 30 - 35 minút, pokiaľ sa kameň nezohreje.
4. Po dokončení času predhrievania nastavte teplotu na 200°C/310°C a varené jedlo umiestnite na kameň na pizzu pomocou lopatky na pizzu (nedávajte zmrazené jedlo). Varte 10-15 (200°C) / 4-7 (310°C) minút.
5. Hneď po skončení pečenia vyberte potraviny pomocou lopatky na pizzu. Kameň na pizzu nechajte v rúre, kým sa neschladí.

i Kameň na pizzu nekladajte do predhriatej rúry. Mrazenú pizzu nedávajte na kameň na pizzu, ktorý sa zahriev v rúre.

Po dokončení varenia nevyberajte kameň na pizzu a keď je horúci, nedávajte ho na mokré alebo studené povrchy. **V opačnom prípade by mohol prasknúť.**

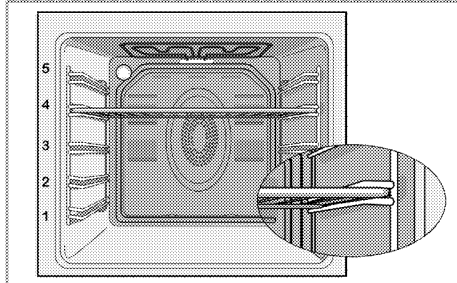
i Kameň na pizzu nevystavujte vlhkosti!

Práca s elektrickou rúrou Vypnutie elektrickej rúry Polohy podstavca (pre modely s drôtenou mriežkou)

Je dôležité, aby ste drôtenú mriežku správne umiestnili na drôtený podstavec. Drôtená mriežka musí byť vložená medzi drôtené podstavce tak, ako je to znázornené na obrázku.

Nedovoľte, aby drôtená mriežka stála oproti zadnej stene rúry. Preto zasuňte drôtenú mriežku do prednej časti podstavca a podľa potreby ju vyrovnajte pomocou dvierok, aby ste dosiahli dobrý výkon grilovania.

(Líši sa v závislosti od modelu produktu.)



Prevádzkové režimy

Poradie prevádzkových režimov znázornené na týchto obrázkoch sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.

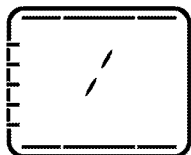
1. Horné a spodné ohrievanie



Jedlo sa ohrieva súčasne zhora aj zdola. Je to vhodné, napríklad, pre koláče, cestoviny alebo koláče a miskové jedlá vo formách na pečenie. Varte len s jedným plechom.

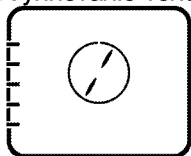
Vhodná poloha podstavca sa zobrazí na obrazovke.

2. Spodné/horné ohrievanie podporené ventilátorom



Horúci vzduch ohriaty dolnými a hornými ohrevnými prvkami sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri po celej rúre. Varte na jednom plechu.

3. Vyhrievanie ventilátorom

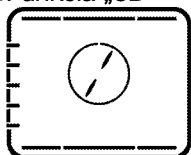


Horúci vzduch ohriaty ohrevným prvkom s asistenciou ventilátora sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri po celej rúre.

Je vhodné pre varenie vašich jedál v rôznych úrovniach podstavcov a vo väčšine prípadov nie je potrebné predhrievanie. Vhodné na varenie s viacerými plechmi.

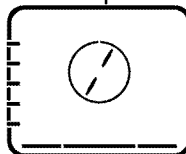
i Keď sú dverka rúry otvorené, motor ventilátora sa nespustí, aby sa udržal teplý vzduch v rúre.

4. Funkcia „3D“



V prevádzke je horné ohrevanie, dolné ohrevanie a ohrevania s asistenciou ventilátora. Jedlo sa rovnomerne a rýchlo varí z každej strany. Varte len s jedným plechom.

5. Funkcia pizza



V prevádzke je spodné ohrevanie a ohrevania s asistenciou ventilátora. Vhodné na pečenie pizze.

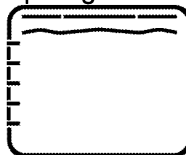
6. Úplné grilovanie + ventilátor



Horúci vzduch ohriaty úplným grilom sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri v rúre. Je vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.

- Veľké alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovací ohrievač.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

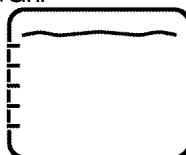
7. Úplné grilovanie



V prevádzke je veľký gril v strope rúry. Je vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.

- Veľké alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovací ohrievač.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

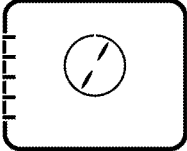
8. Gril



V prevádzke je malý gril v strope rúry. Vhodné na grilovanie a chrumkavé jedlá.

- Malé alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na policu pod grilovací ohrievač.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

9. Ekonomické vyhrievanie ventilátorom



Na šetrenie energie môžete použiť túto funkciu namiesto varení, ktoré by ste vykonali s pomocou ohrievania s ventilátorom pri teplotnom rozsahu 160 - 220 °C. Predĺži sa však o trochu čas varenia.

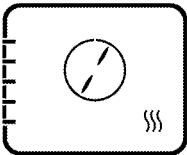
Časy varenia, ktoré súvisia s touto funkciou, sú uvedené v tabuľke „**Ekonomické vyhrievanie ventilátorom**“.

10. Spodné ohrievanie



V prevádzke je len spodné ohrievanie. Je to vhodné na pizzu a na následné stmavnutie jedál z dolnej časti.

11. Uchovanie teploty



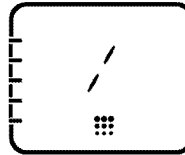
Používa sa na uchovanie jedla v teplote určenej na servírovanie na dlhé časové obdobie.

12. Prevádzka s ventilátorom



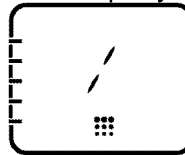
Rúra sa neheje. V prevádzke je len ventilátor (v zadnej stene). Mrazené granulované jedlo sa roztápa pomaly pri izbovej teplote a varené jedlo sa ochladzuje.

13. Tepelný rozklad - ekonomický režim



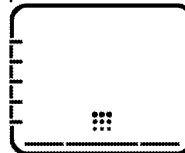
Táto funkcia umožňuje rúre, aby sa sama vyčistila pri vysokej teplote. Odporúča sa pre ľahšie znečistené rúry. Pre používanie tejto funkcie si prečítajte popis v časti čistenie. Pozrite *strana 35*.

14. Tepelný rozklad



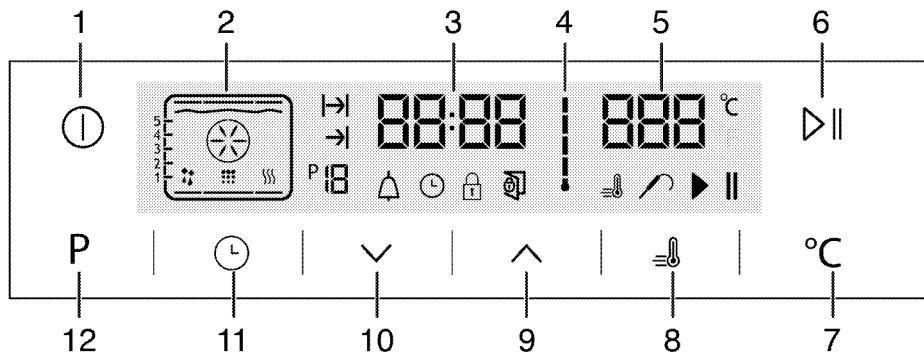
Táto funkcia umožňuje rúre, aby sa sama vyčistila pri vysokej teplote. Pre používanie tejto funkcie si prečítajte popis v časti čistenie. Pozrite *strana 35*.

15. Jednoduché parné čistenie (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)



Táto funkcia umožňuje, aby sa nečistoty v rúre (ak sa nenechajú príliš dlho zaschnúť) zmäkčili a ľahko vyčistili. Pozrite si časť "Čistenie - jednoduché parné čistenie" na jednoduché čistenie parou.

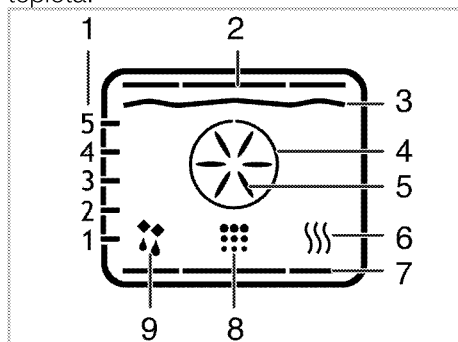
Obsluha riadiacej jednotky rúry



- 1 Tlačidlo ZAP./VYP.
- 2 Zobrazenie funkcií
- 3 Políčko indikátora aktuálneho času
- 4 Symbol vnútornej teploty rúry
- 5 Pole indikátora teploty
- 6 Klávesa pre spustenie / zastavenie varenia
- 7 Klávesa pre nastavenie teploty
- 8 Symbol posilňovača (rýchle ohrievanie)
- 9 Tlačidlo plus
- 10 Tlačidlo mínus
- 11 Tlačidlo nastavenia
- 12 Klávesa návratu na funkčný displej

Tabuľka funkcií:

Tabuľka funkcií označuje funkcie, ktoré môžete použiť v rúre a ich príslušné maximálne a minimálne teploty. Po zvolení funkcie sa zobrazí odporúčaná teplota.



- 1 Polohy políc
- 2 Horný ohrievač
- 3 Grilový ohrievač
- 4 Posilňovač ohrievača
- 5 Ventilátor posilňovača
- 6 Uchovanie teploty
- 7 Spodný ohrevný prvok
- 8 Poloha čistenia
- 9 Prevádzka s polohou ventilátora


- ⇨ : Symbol doby varenia
- : Symbol skončenia doby varenia
- P 18 : Číslo funkcie
- ⚠ : Symbol Alarm
- 🕒 : Symbol hodín
- 🔒 : Symbol uzamknutia tlačidiel
- 🚪 : Symbol otvorených dverí
- 🔥 : Symbol posilňovača (rýchle ohrievanie)
- 🍖 : Symbol sondy mäsa
- ⏸ : Symbol pozastavenia varenie
- ▶ : Symbol spustenie varenia

i Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobku.

abufka funkcií	Rozsah teploty (°C)
Horné a spodné ohrievanie	40-310
Spodné/horné ohrievanie podporené ventilátorom	40-280
Varenie s asistenciou ventilátora	40-280
Funkcia „3D“	40-280
Funkcia pizza	40-310
Veľký gril s asistenciou ventilátora	40-280
Úplné grilovanie	40-280
Nízky gril	40-280
Ekonomické vyhrievanie ventilátorom	160-220
Spodné ohrievanie	40-220
Uchovanie teploty	40-100

- i** Pri teplote 280 °C a vyššej pracuje rúra max. 2 hodiny.
- i** Maximálny nastaviteľný čas varenia v režimoch, okrem zachovávania teploty, je z bezpečnostných dôvodov obmedzený na 6 hodín. Program sa zruší v prípade výpadku prúdu. Rúru musíte preprogramovať.
- i** Počas vykonávania nastavení budú blikať na hodinách príslušné symboly.
- i** Aktuálny čas sa nedá nastaviť, kým rúra pracuje v ktorejkoľvek funkcii alebo ak je na rúre vykonané poloautomatické alebo plne automatické programovanie.
- i** Dokonca aj keď je rúra vypnutá, svetlo v rúre sa rozsvieti, keď otvoríte dverka rúry.

Práca s rúrou









1. Dotknite sa tlačidla  na približne 2 sekundy, aby ste otvorili rúru.
 - » Po zapnutí rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia. Keď je displej v tomto režime, môžete nastaviť čas

varenia, čas skončenia varenia a funkciu posilňovača (rýchle ohrievanie).

- i** Rúra sa automaticky vypne v priebehu 20 sekúnd, ak ste nezvolili na tejto obrazovke žiadne nastavenie.

Manuálne varenie výberom teploty a funkcie prevádzky

Varenie môžete uskutočniť vybratím teploty a prevádzkovej funkcie špecifickej pre vaše jedlo, pričom ju môžete manuálne ovládať bez toho, aby ste nastavili dobu varenia.

1. Po dotknutí sa tlačidla  na otvorenie rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia.
2. Vyberte prevádzkovú funkciu tak, že sa dotknete tlačidiel .
3. Ak si želáte zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla .
 - » Bude blikať symbol .
4. Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotknete tlačidiel .
5. Potvrďte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla .
6. Vložte jedlo do rúry.
7. Dotknutím sa tlačidla  spustíte varenie, ak je vhodná teplota a prevádzková funkcia. Na displeji sa zobrazí symbol .
 - » Vaša rúra ihneď spustí prevádzku vo zvolenej funkcii a zvýši vnútornú teplotu na nastavenú teplotu. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty sa rozsvieti, keď vnútorná teplota dosiahne nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.
8. Rúra sa automaticky nezapne, a to z dôvodu manuálneho varenia bez nastavenia času varenia. Varenie

môžete dokončiť opätovným stlačením tlačidla ►||.


» Rúra dokončí varenie a na displeji sa zobrazí symbol ||.

9. Dotknite sa tlačidla ① na približne 2 sekundy, aby ste zatvorili rúru.

Varenie pomocou nastavenia času varenia:

Môžete sa uistiť, že sa rúra vypne tak, že vyberiete teplotu a prevádzkovú funkciu špecifickú pre vaše jedlo a nastaviť čas varenia, pričom ho môžete manuálne ovládať bez toho, aby ste nastavili dobu varenia.

1. Po dotknutí sa tlačidla ① na otvorenie rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia.


2. Vyberte prevádzkovú funkciu tak, že sa dotknete tlačidiel .


3. Ak si želáte zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla ™.


» Bude blikať symbol ™.

4. Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotknete tlačidiel .

5. Potvrďte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla ™.

6. Dotknite sa položky ⌚, kým sa na displeji nezobrazí symbol  pre čas varenia.

7. Nastavte čas varenia tak, že sa dotknete tlačidiel  a potvrďte nastavenie tak, že sa dotknete tlačidla ⌚.

» Po nastavení času varenia sa bude na displeji neprerušovane zobrazovať symbol .

8. Vložte jedlo do rúry.

9. Dotknutím sa tlačidla ►|| spustíte varenie, ak je vhodná teplota, prevádzková funkcia a čas varenia. Na displeji sa zobrazí symbol ►.

» Rúra sa predhreje na nastavenú teplotu a udržiava túto teplotu až do konca zvoleného času varenia.

» Vaša rúra ihneď spustí prevádzku vo zvolenej funkcii a zvýši vnútornú teplotu na nastavenú teplotu. Uchováva túto teplotu až do skončenia nastaveného času varenia. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty sa rozsvieti, keď vnútorná teplota dosiahne nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.

10. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí hlásenie "End" a zaznie alarm.


11. Alarm stíšite stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

» Alarm sa zastaví a rúra automaticky dokončí prevádzku.

Nastavenie konca času varenia na neskoršiu dobu:

Môžete sa uistiť, že je rúra v prevádzke a automaticky sa vypne tak, že vyberiete teplotu a prevádzkovú funkciu špecifickú pre vaše jedlo a nastavíte čas varenia a koniec varenia na neskoršiu dobu, pričom ho môžete manuálne ovládať bez toho, aby ste nastavili dobu varenia.

1. Po dotknutí sa tlačidla ① na otvorenie rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia.



2. Vyberte prevádzkovú funkciu tak, že sa dotknete tlačidiel .




3. Ak si želáte zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla ™.


» Bude blikať symbol ™.



4. Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotknete tlačidiel .




5. Potvrďte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla ™.


6. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol  pre čas varenia.

7. Nastavte čas varenia tak, že sa dotknete tlačidiel   a potvrdte nastavenie tak, že sa dotknete tlačidla .



» Po nastavení času varenia sa bude na displeji neprerušovane zobrazovať symbol .

8. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol  pre koniec času varenia.

9. Nastavte čas varenia tak, že sa dotknete tlačidiel   a potvrdte nastavenie tak, že sa dotknete tlačidla .

» Po nastavení konca času varenia sa bude na displeji neprerušovane zobrazovať symbol .

10. Vložte jedlo do rúry.


11. Dotknutím sa tlačidla  || spustíte varenie, ak je vhodná teplota, prevádzková funkcia, čas varenia a koniec času varenia. Na displeji sa zobrazí symbol .

» Časovač rúry automaticky prepočíta čas spustenia varenia tak, že odpočíta čas varenia od času skončenia varenia, ktorý ste nastavili. Vybraný prevádzkový režim sa aktivuje, keď nastane čas spustenia varenia a rúra sa zahreje na nastavenú teplotu. Uchováva túto teplotu až do skončenia nastaveného času varenia. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty sa rozsvieti, keď vnútorná teplota dosiahne nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.

12. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí hlásenie "End" a zaznie alarm.


13. Alarm stíšite stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.


» Alarm sa zastaví a rúra automaticky dokončí prevádzku.


 Ak chcete zrušiť len čas varenia alebo čas varenia a koniec času varenia potom, čo ste ich nastavili, musíte vynulovať čas varenia.

Nastavenie posilňovača (rýchle predhrievanie)

Funkciu posilňovača (rýchleho predhrievania) použite na rýchlejšie dosiahnutie želanej teploty rúry.


 Posilňovač nie je možné vybrať v polohách rozmrazovania, ekonomické vyhrievanie ventilátorom, ohrievania a čistenia. Nastavenia posilňovača sa zrušia v prípade výpadku prúdu.

1. Dotknite sa tlačidla  potom, čo nastavíte teplotu, prevádzkovú funkciu, čas varenia a koniec času varenia.

» Nepretržite sa zobrazí symbol  a zapne sa nastavenie zosilňovača (rýchle predhrievanie).

» Symbol posilňovača zhasne hneď potom, ako rúra dosiahne želanú teplotu a rúra bude pokračovať vo funkcii, ktorá bola aktivovaná pred zapnutím funkcie posilňovača.

2. Opätovne sa dotknite tlačidla , aby ste zrušili funkciu zosilnenia.



» Prestane sa zobrazovať symbol  a vypne sa nastavenie zosilňovača (rýchle predhrievanie).

Vypnutie elektrickej rúry

Dotknutím sa tlačidla  rúru vypnete.



Zapnutie zámky tlačidiel


Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .



» Na displeji sa zobrazí hlásenie „OFF“.

2. Stlačením tlačidla  aktivujete zámku tlačidiel.


» Po zapnutí zámky tlačidiel sa na displeji zobrazí hlásenie „On“ a symbol  zostane svietiť. Potvrďte to stlačením tlačidla .


 Tlačidlá rúry nie sú funkčné, keď je funkcia zámky tlačidiel zapnutá. Zámka tlačidiel sa v prípade výpadku prúdu nezruší.


Aby ste deaktivovali zámku tlačidiel, dotknite sa

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .

» Na displeji sa zobrazí hlásenie „On“.

2. Vypnite zámku tlačidiel stlačením tlačidla .

» Po deaktivovaní zámky tlačidiel sa zobrazí hlásenie „OFF“. Potvrďte to stlačením tlačidla .

 Tlačidlá rúry nie sú funkčné, keď je funkcia zámky tlačidiel zapnutá. Nastavenia zámky tlačidiel sa v prípade výpadku prúdu nezrušia.

Nastavenie budíka


Časovač produktu môžete používať na akékoľvek výstrahy alebo pripomienky, mimo programov varenia.



Budík nemá žiaden vplyv na funkcie rúry.


Používa sa iba ako forma varovania.


Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otočiť v určenom časovom bode. Po uplynutí nastavenej doby zaznie zvukové upozornenie časovača.

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .

 Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

2. Pomocou tlačidiel   nastavte trvanie alarmu.

» Po nastavení času alarmu zostane symbol alarmu  svietiť a na displeji sa zobrazí čas alarmu.



3. Na konci času alarmu začne blikať symbol  a zaznie zvukové upozornenie.


Vypnutie alarmu


1. Signál alarmu bude znieť počas 2 minút. Ak chcete zvukové upozornenie vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.

» Zvukové upozornenie sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.



Zrušenie alarmu:

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol , aby ste zrušili alarm.


2. Stlačte a podržte stlačené tlačidlo , kým sa nezobrazí „00:00“.


 Zobrazí sa čas budíka. Ak súčasne nastavíte čas alarmu a čas varenia, zobrazí sa kratší z časov.

Zmena denného času


1. Dotknite sa tlačidla  v krátkych intervaloch, kým sa na displeji nezobrazí symbol .

2. Dotknutím sa tlačidiel   nastavíte hodiny.

3. Potvrďte nastavenie dotknutím sa symbolu  a počkajte 4 sekundy bez toho, aby ste sa dotkli ktoréhokoľvek tlačidla, čím výber potvrdíte.

 Nastavenia aktuálneho času sa v prípade výpadku prúdu stratia. Bude ich potrebné nastaviť znovu. Aktuálny čas sa nedá zmeniť, keď sa používa ktorákoľvek z funkcií rúry.

Nastavenie hlasitosti

1. Kým je rúra v pohotovostnom režime, v krátkych intervaloch stlačte klávesu  až kým sa na displeji nezobrazí 'VOL'.

2. Pre nastavenie jedného z tónov L0, L1 alebo L2 stlačte klávesu \wedge / \vee .
3. Stlačte klávesu \odot alebo počkajte 4 sekundy bez toho aby ste sa dotýkali akékoľvek z klávesov pre potvrdenie nastavenia.

Nastavenie úsporného svetla

1. Kým je rúra v pohotovostnom režime, v krátkych intervaloch stlačte tlačidlo \odot až kým sa na displeji nezobrazí 'LP'.
2. Stlačte klávesy \wedge / \vee a nastavte možnosť Zap. alebo ECO.
3. Stlačte \odot kláves alebo počkajte 4 sekundy bez toho aby ste sa dotýkali akékoľvek z klávesov pre potvrdenie nastavenia.
4. Pri nastavení na ZAP; zatiaľ čo sú dvere rúry v pohotovostnom režime otvorenej a počas prevádzky svetlo je neustále zapnuté.

5. Pri nastavení na ECO; zatiaľ čo sú v pohotovostnom režime dvere otvorené a počas prevádzky sa svetlo zapne a po 15 sekundách sa vypne.

Ak dôjde počas prevádzky ku stlačení niektorej z kláves (okrem klávesov \odot a \Rightarrow) svetlo sa zapne a po 15 sekundách sa vypne.
























Harmonogramy varenia

i Časy uvedené v tejto tabuľke sú myslené ako usmernenie. Časy sa môžu odlišovať v závislosti od teploty jedla, hrúbky, typu a vašich vlastných preferencií varenia.

Pečenie a opekánie

i 1. podstavec rúry je **spodný** podstavec.

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	180	25 ... 30
Koláče vo forme	Jeden zásobník	Forma na koláč na drôtené mriežke**		2	180	40 ... 50
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Piškótový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na plechu pre pečivo**		1 - 4	150	35 ... 45
Koláčiky	Jeden zásobník	Plech pre pečivo*		3	180	25 ... 30

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Kysnuté cesto	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 5-Štandardný plech*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Bohaté pečivo	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Droždie	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	35 ... 45
Lazane	Jeden zásobník	Sklenená / kovová obdĺžniková forma na drôtené mriežke**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	10 ... 15
Pizza***	Jeden zásobník	Kameň na pizzu*		1 - 2	310	4 ... 7
	Jeden zásobník	Kameň na pizzu*		3	310	4 ... 7
Hovädzí stejk (celý)/opekané mäso	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	100 ... 120
Jahňacie stehno (v kastróle)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max, potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max, potom 190	60 ... 80
Pečené kura (1,8-2 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
Moriak (5.5 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	20 ... 30

Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.















* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.

*** (310 °C) Kameň na pizzu sa používa spolu s lopatkou na pizzu

Tabuľka na prípravu kontrolných jedál

Jedlá v tejto tabuľke sú pripravené v súlade s normou EN 60350-1, čím sa skúšky produktu pre kontrolné inštitúcie zjednodušujú

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Sušienka	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	140	20 ... 30
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	140	20 ... 30
	2 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Piškóťový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na plechu pre pečivo**		1 - 4	150	35 ... 45
Jablkový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke**		2	180	50 ... 60
	Jeden zásobník	Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke**		2	170	50 ... 60
	2 zásobníky	1-Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na plechu pre pečivo**		1 - 4	170	50 ... 60
<p>Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali. * Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom. ** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.</p>						

Ekonomické vyhrievanie ventilátorom

i Potom, ako sa varenie začne v režime Ekonomické vyhrievanie ventilátorom, nemeňte teplotu varenia.

i Počas varenia v režime Ekonomické vyhrievanie ventilátorom neotvárajte dverka. Ak dvere nie sú otvorené, vnútorná teplota je optimalizovaná tak, aby šetrila energiu a môže sa líšiť od tej na displeji.

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Jeden zásobník	Štandardný plech*	3	180	25 ... 35
Kysnuté cesto	Jeden zásobník	Štandardný plech*	3	200	45 ... 55
Bohaté pečivo	Jeden zásobník	Štandardný plech*	3	200	35 ... 45

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia.
- Ak je koláč vlhký, použite menej tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je koláč na hornej strane príliš tmavý, položte ho na nižší podstavec, znížte teplotu a predĺžte dobu varenia.
- Ak je dobre upečený zvnútra, ale je lepkavý na vonkajšej strane, použite menej kvapaliny, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.

Tipy na pečenie pečiva

- Ak je pečivo príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia. Navlhčite vrstvy cesta omáčkou zloženou z mlieka, oleja, vajíčok a jogurtu.
- Ak pečenie pečiva trvá príliš dlho, dávajte pozor, aby hrúbka pečiva, ktoré ste si pripravili, nepresahuje hĺbku plechu.
- Ak horná strana pečiva zhnedne, ale dolná nie je upečená, uistite sa, že množstvo šťavy, ktoré ste použili na pečivo nie je na dolnej strane pečiva príliš veľké. Pokúste sa rozmiestniť omáčku rovnomerne medzi vrstvami cesta a na hornej strane pečiva, aby pečivo rovnomerne zhnedlo.

i Pečivo pečte v súlade s režimom a teplotou uvedenou v tabuľke varenia. Ak spodná strana nie je stále dostatočne hnedá, umiestnite ho nabadúce na podstavec o jednu úroveň nižšie.




Tipy pre varenie zeleniny

- Ak sa jedlu zo zeleniny miňa šťava a začína byť suché, uvarte ho v panvici s vekom namiesto plechu. Uzatvorené nádoby uchovávajú šťavu v jedle.
- Ak sa zeleninové jedlo neuvarí, prevarte si zeleninu vopred alebo ho pripravte ako jedlo z konzervy a vložte ho do rúry.

Prevádzka grilu

! Počas grilovania zatvorte dverka rúry.
Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

Zapnutie grilu

1. Po dotknutí sa tlačidla  na otvorenie rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia.
2. Dotknutím sa tlačidiel  vyberte požadovanú funkciu grilu.
3. Ak si želáte zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla .

- » Bude blikať symbol C .
4. Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotknete tlačidiel $\sim\sim$.
5. Potvrďte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla C .
6. Dotknutím sa tlačidla $\blacktriangleright \parallel$ spustíte grilovanie, ak je vhodná teplota a prevádzková funkcia. Na displeji sa zobrazí symbol \blacktriangleright .
- » Vaša rúra ihneď spustí prevádzku vo zvolenej funkcii a zvýši vnútornú teplotu na nastavenú teplotu. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty sa rozsvieti, keď vnútorná teplota dosiahne nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.
7. Grilovanie môžete dokončiť opätovným stlačením tlačidla $\blacktriangleright \parallel$.

- » Rúra dokončí grilovanie a na displeji sa zobrazí symbol \parallel .

Vypnutie grilu

1. Dotknite sa tlačidla C na približne 2 sekundy, aby ste zatvorili rúru.



Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní.

Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu.

Toto je najhorúcejšie miesto a masťné jedlo sa môže vznietiť.

Varné harmonogramy pre grilovanie

Grilovanie na elektrickom grile

Jedlo	Potrebné príslušenstvo	Pozícia stojana	Odporúčaná teplota (°C)**	Čas grilovania (približne)
Ryby	Drôtená mriežka	4...5	250	20...25 min. #
Kuracie plátky	Drôtená mriežka	4...5	250	25...35 min.
Jahňacie kotlety	Drôtená mriežka	4...5	250	20...25 min.
Pečené mäso	Drôtená mriežka	4...5	250	25...30 min. #
Tefacie kotlety	Drôtená mriežka	4...5	250	25...30 min. #
Hriankový chlieb *	Drôtená mriežka	4	250	1...3 min.

v závislosti od hrúbky

*Predhrievajte po dobu 5 minút

**Ak nie je možné nastaviť teplotu vášho produktu na grile, bude pracovať na odporúčanej teplote.

Jedlá v tejto tabuľke sú pripravené v skúšky produktu pre kontrolné inštitúcie súlade s normou EN 60350-1, čím sa zjednodušujú

Jedlo	Potrebné príslušenstvo	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Hriankový chlieb	Drôtená mriežka	4	250	1...3 min.
Mäsové guľôčky (hovädzina) - 12 kúsky	Drôtená mriežka	4	250	25...35 min.

Obráťte jedlo po 2/3 celkovej doby pečenia.

Odporúčame, aby ste v prípade grilovania všetkých jedál nastavili predhrievanie zhruba na 5 minút.

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

V prípade pravidelného čistenia sa životnosť produktu predlži a zníži sa množstvo častých problémov.



Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.
Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



Pred čistením výrobku ho nechajte vychladnúť.
Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

- Po každom použití produkt dôkladne vyčistite. Týmto spôsobom môžete oveľa ľahšie odstrániť možné zvyšky jedál, pretože zabránite ich pripáleniu pri ďalšom použití spotrebiča.
- Na čistenie produktu nie sú potrebné žiadne zvláštne čistiace prípravky. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.
- Po čistení sa vždy ubezpečte, že ste dôkladne zotrelí všetku nadmernú kvapalinu a okamžite dosucha utrite všetky rozliatia.
- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidujúcich povrchov a rúčky nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú kyseliny alebo chloridy. Tieto časti očistite tak, že ich utriete jemnou látkou s tekutým saponátom (nie drsným), pričom musíte dávať pozor, aby ste ich utierali jedným smerom.



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

Na čistenie skla na dverkách rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.



Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.

Čistenie kameňa na pizzu - lopatky

- Lopatku a kameň na pizzu nečistite v umývačke riadku, pod tečúcou vodou a ani ponorením do vody.
- Čistite iba vlhkou handričkou.

Čistenie ovládacieho panela

Ovládací panel a gombíky vyčistite vlhkou tkaninou a utrite ich dosucha.



Ak je váš produkt vybavený tlačidlami/gombíkmi, pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládacie gombíky.
Ovládací panel by sa mohol poškodiť!

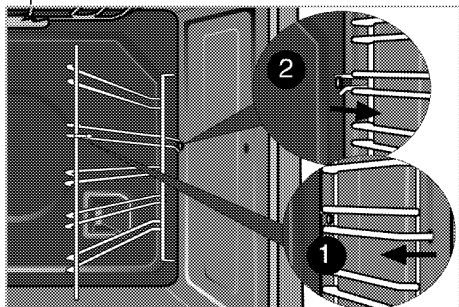
Čistenie rúry

Ak chcete vyčistiť bočnú stenu(Liši sa v závislosti od modelu produktu.)

(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

- 1.Odstráňte prednú časť bočného podstavca jeho potiahnutím smerom od bočnej steny.

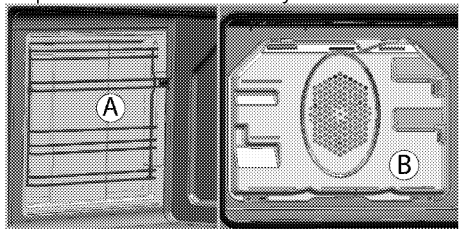
2. Úplne vyberte bočný podstavec jeho potiahnutím smerom k sebe.



Katalytické steny

(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Vnútorne bočné steny (A) a/alebo zadná stena (B) vášho produktu môžu byť pokryté katalytickým smaltom. Katalytické steny majú svetlomatnú farbu a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry by sa nemali čistiť. Vďaka tomu, že majú perforovanú štruktúru, katalytické povrchy absorbujú tuk, a keď je taký povrch tukom zaplnený, začína sa lesknúť. V takom prípade sa odporúča tieto súčasti vymeniť.

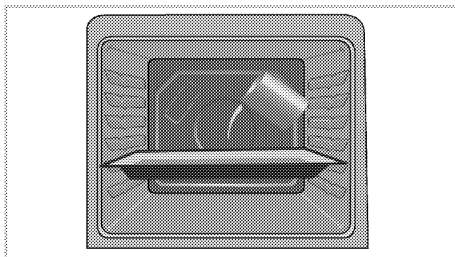


Jednoduché parné čistenie

(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Zaručuje jednoduché čistenie tým, že nečistoty (ak sa nenechajú príliš dlho zaschnúť) zmäkčí kvapôčkami pary vo vnútri rúry, vodné kvapky sa kondenzujú na vnútornom povrchu rúry.

1. Z vnútra rúry vyberte všetko príslušenstvo.
2. Nalejte do plechu do rúry 500 ml vody a položte plech na druhý regál rúry.



3. Vyberte funkciu jednoduchého parného čistenia. Na obrazovke sa zobrazí doba čistenia a nedá sa zmeniť. Môžete nastaviť čas ukončenia pre túto funkciu čistenia.
4. Otvorte dverka a utrite vnútorné povrchy rúry vlhkou špongiou alebo tkaninou.
5. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.

i V režime jednoduchého čistenia parou sa voda, ktorá bola naliata do zásobníka na zmäkčenie zvyškov jedla/špiny vnútri rúry, bude vyparovať a kondenzovať sa na vnútorných povrchoch rúry a skla dveriek rúry, takže pri otvorení dveriek rúry môže dochádzať ku stekaniu vody. Utrite kondenzát hneď po otvorení dveriek.

Pyrolytické samočistenie

! Horúce povrchy spôsobujú popáleniny!
Počas kroku samočistenia sa výrobku nedotýkajte a deti udržiavajte mimo jeho dosah. Pred odstraňovaním zvyškov počkajte aspoň 30 minút.

Rúra je vybavená pyrolytických samočistením. Rúra sa vyhreje na približne 430-480 °C a prítomné nečistoty sa spália na popol. Môže dôjsť k tvorbe silného dymu. Zabezpečte

dobré vetranie. Pyrolýza by sa mala používať približne po každom 10. použití rúry.

1. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo. U modelov s bočným podstavcom nezabudnite vybrať postranné podstavce.

Ak je váš výrobok vybavený príslušenstvom pre pyrolitické čistenie (odolným proti samočisteniu pri vysokých teplotách), nemusíte toto príslušenstvo z rúry odstraňovať.


2. Pred čistiacim cyklom odstráňte nečistoty z vonkajších povrchov a interiéru rúry pomocou vlhkej tkaniny.





Nečistite tesnenie dverí.

Sklolaminátové tesnenie je veľmi citlivé a ľahko sa môže poškodiť. V prípade poškodenia tesnenia dverí rúry ho vymeňte za nové, ktoré vám dodal autorizovaný servis.

3. „Tepelný rozklad“  Zvoľte funkciu tepelného rozkladu (samočistenie).


4.  **eco** Odporúča sa používať funkciu hospodárneho čistenia, ak rúra nie je veľmi špinavá.

Ak sa táto funkcia používa pre silné znečistenie, neprebehne dostatočné čistenie. V takýchto prípadoch použite funkciu tepelného rozkladu  po dokončení cyklu ekonomického čistenia  **eco**.

Čas samočistenia sa zobrazí na displeji. Jeho trvanie nemožno nastaviť.

Koniec samočistiaceho cyklu sa dá nastaviť.

5. Počas samočistenia sa dvere rúry nedajú otvoriť a na displeji sa zobrazí

symbol zámku . Po skončení funkcie tepelného rozkladu zostanú chvíľu uzamknuté. Nasilu neotvárajte zámok pomocou rukoväte, kým sa

neprestane zobrazovať symbol zámku



6. Po čistiacom cykle odstráňte zvyšky nečistôt pomocou vody s obsahom octu.

Čistenie dverí rúry

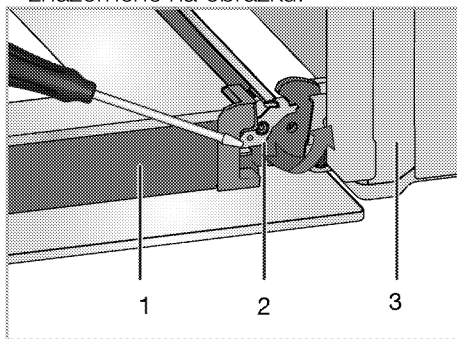
Ak chcete očistiť dveria rúry, produkt očistíte pomocou teplej vody s čistiacim prostriedkom, jemnej látky alebo špongie a utriete ho suchou látkou.



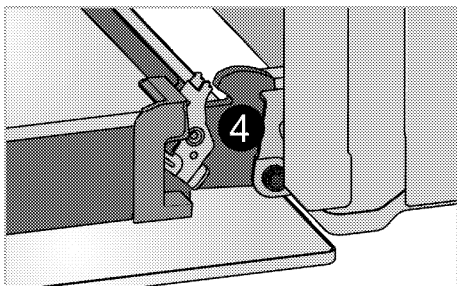
Na čistenie dverí rúry nepoužívajte žiadne drsné, abrazívne čistiace prostriedky, ani kovové škrabky. Môžu poškriabať povrch a poškodiť sklo.

Odstránenie dverí rúry

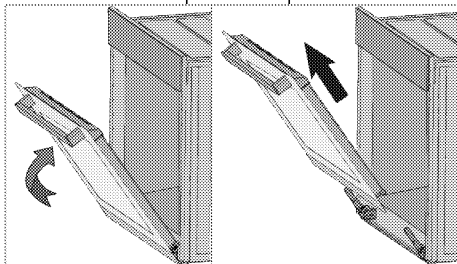
1. Otvorte predné dveria (1).
2. Otvorte svorky na kryte pántov (2) na pravej a ľavej strane predných dverí tak, že ich stlačíte nadol tak, ako je to znázornené na obrázku.



- 1 Dveria
- 2 Zámok závesu (zatvorená poloha)
- 3 Rúra
- 4 Zámok závesu (otvorená poloha)



3. Pootvorte do polovice predné dverka.



4. Predné dverka vyberte tak, že ich vytiahnete nahor, aby sa uvoľnili z pravého a ľavého pántu.

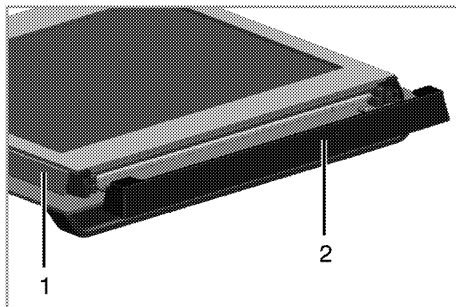
i Kroky vykonané počas procesu odstránenia dveriek vykonajte pri montáži dveriek v opačnom poradí. Nezabudnite zatvoriť svorky na kryte pántov, keď znovu nasadzujete dverka.

Odstránenie vnútorného skla dveriek

(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Panel vnútorného skla dveriek rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

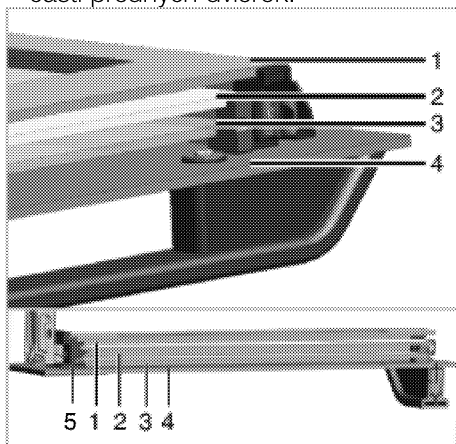
1. Otvorte dverka rúry.



1 Rám

2 Plastový diel

2. Ťahajte smerom k vám a vyberte plastovú časť primontovanú k hornej časti predných dveriek.



1 Najvnútornejší sklenený panel

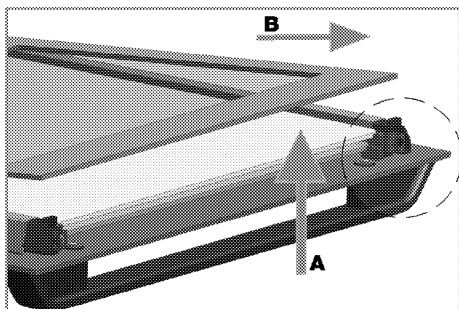
2 Druhý vnútorný sklenený panel

3 Tretí vnútorný sklenený panel

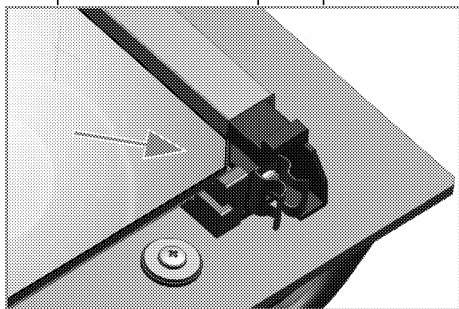
4 Vonkajší sklenený panel

5 Plastový otvor na sklenený panel - dolný

3. Podľa zobrazenia na obrázku mierne zdvihnite najvnútornejší sklenený panel v smere **A** a vytiahnite ho von v smere **B**.



4. Druhý a tretí sklenený panel vyberte zopakovaním tohto postupu.



Prvým krokom pri preskupení dvierok je opätovné vloženie druhého a tretieho vnútorného skleneného panelu (2, 3). Podľa zobrazenia na obrázku umiestnite skosený okraj skleneného panelu tak, aby bol na skosenom okraji plastového otvoru.

Vzhľadom na to, že druhý a tretí vnútorný sklenený panel môžete navzájom vymeniť, poradie ich montáže nie je dôležité.

Pri montáži najvnútornejšieho skleneného panelu (1) sa ubezpečte, že potlačená strana panelu smeruje čelom k druhému sklenenému panelu. Je dôležité, aby ste dolné okraje všetkých vnútorných sklenených panelov umiestnili do dolných plastových otvorov (5).

Plastovú časť tlačte smerom k rámu, pokiaľ nebudete počuť „cvaknutie“.

i Po umytí musíte všetky sklenené panely znovu namontovať.

Výmena žiarovky v rúre

! Pred výmenou žiarovky v rúre sa uistite, že výrobok je odpojený zo siete a že je vychladnutý, aby ste predišli riziku zásahu elektrickým prúdom. Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie!

i V tejto rúre sa používa žiarovka s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm, priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s objímkou typu G9 s výkonom menším ako 60 W. Lamps sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 ° C. Lamps do rúry je možné získať od autorizovaného servisného zástupcu alebo technika s licenciou.

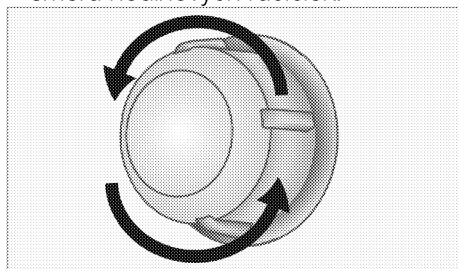
i Poloha svetla sa môže líšiť od toho, ktoré je zobrazené na obrázku.

i Žiarovka použitá v tomto spotrebiči nie je vhodná na osvetlenie miestností. Zamýšľaným účelom tejto žiarovky je pomôcť užívateľovi vidieť na potraviny.

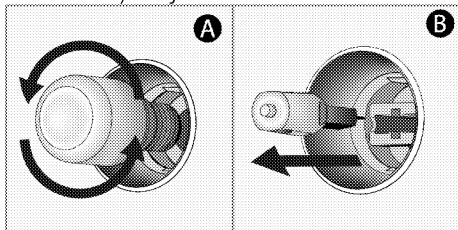
i Žiarovky použité v tomto spotrebiči musí vydržať extrémne fyzické podmienky, napr. teploty nad 50 ° C.

Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:

1. Výrobok odpojte zo siete.
2. Sklenený kryt vyberte otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.



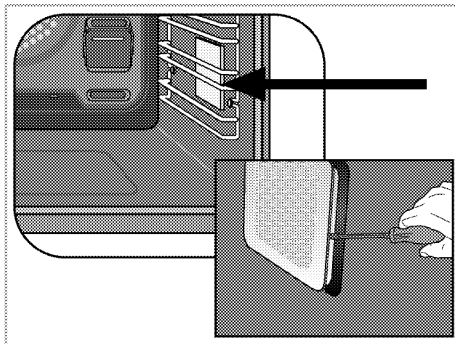
3. Ak je vaše svetlo v rúre typu (A), ktorý je vyobrazený nižšie, vyberte svetlo otočením (pozrite si obrázok) a vymeňte ho. Ak je svetlo typu (B), zatiahnite a vyberte svetlo (pozrite si obrázok) a vymeňte ho.



4. Namontujte sklený kryt.

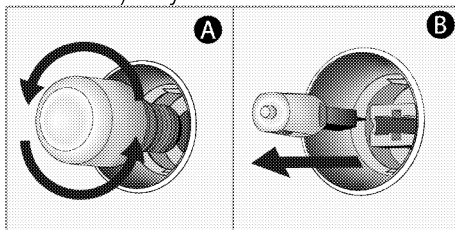
Ak je vaša rúra vybavená štvorcovým svetlom:

1. Výrobok odpojte zo siete.
2. Odstráňte drôtené podstavce tak, ako je to popísané. Pozrite si časť *Čistenie rúry, strana 34*.



3. Pomocou skrutkovača odmontujte ochranný sklený kryt.

4. Ak je vaše svetlo v rúre typu (A), ktorý je vyobrazený nižšie, vyberte svetlo otočením (pozrite si obrázok) a vymeňte ho. Ak je svetlo typu (B), zatiahnite a vyberte svetlo (pozrite si obrázok) a vymeňte ho.



5. Namontujte sklený kryt a potom drôtené podstavce.

7 Riešenie problémov

Rúra emituje počas používania paru.

- Je to normálne, počas prevádzky uniká para. >>> *Nejde o poruchu.*

Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

- Keď sa kovové diely zahrejú, môžu sa rozťahnuť a vydávať zvuky. >>> *Nejde o poruchu.*

Produkt nepracuje.

- Sieťová poistka je chybná alebo sa prepálila. >>> *Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo ich prepnite.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie zástrčky.*

Osvetlenie rúry nefunguje.

- Svetlo v rúre je chybné. >>> *Vymeňte svetlo v rúre.*
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.*

Rúra sa nezohrieva.

- Možno nie je nastavená konkrétna funkcia varenia a/alebo teplota. >>> *Nastavte rúru na konkrétnu funkciu varenia a/alebo teplotu.*
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.*

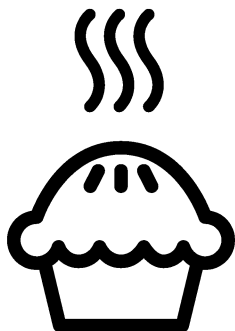


Ak problém nedokážete odstrániť, hoci ste postupovali podľa pokynov uvedených v tejto časti, obráťte sa na autorizovaného servisného technika alebo predajcu, u ktorého ste si zakúpili výrobok. Nikdy sa nepokúšajte sami opraviť pokazený výrobok.



Horno empotrado

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.
Karağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

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	9
Eliminación del aparato	9
Eliminación del material de embalaje.	10

2 Información general **11**

Resumen	11
Contenidos del paquete.....	12
Especificaciones técnicas.....	13

3 Instalación **14**

Antes de la instalación	14
Instalación y conexión.....	16
Eliminación del aparato	18

4 Preparaciones **19**

Consejos para ahorrar energía.....	19
Uso por primera vez	19

Ajuste de la hora.....	19
Primera limpieza de la unidad	20
Primer calentamiento	20

5 Cómo usar el horno **21**

Información general sobre horneado, asado y gratinado	21
Cómo utilizar el horno eléctrico.....	22
Modos de funcionamiento	23
Funcionamiento de la unidad de control del horno.....	25
Tabla de tiempos de cocción.....	31
Cómo utilizar el gratinador	35
Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla.....	35

6 Mantenimiento y cuidados **37**

Información general.....	37
Limpieza del panel de control	37
Limpieza del horno.....	37
Retirada de la puerta del horno.....	39
Retirada del vidrio interior de la puerta	40
Sustitución de la lámpara del horno ..	42

7 Resolución de problemas **44**

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.
- Jamás toque el enchufe con las manos mojadas. Jamás desenchufe el aparato tirando del cable; para ello tire del enchufe.
- 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.
- La superficie trasera del horno se calienta durante su uso. Asegúrese de que ni la conexión eléctrica en contacto con la superficie

trasera; de lo contrario, las conexiones podrían resultar dañadas.

- No permita que el cable de alimentación quede atrapado entre la puerta y el bastidor del horno, ni que pase por encima de superficies calientes. De lo contrario, el aislante del cable podría fundirse y causar un incendio como consecuencia de un cortocircuito.
- 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

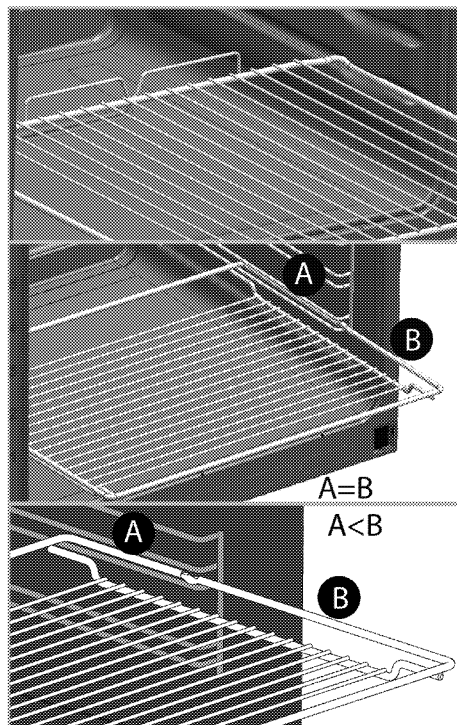
años a no ser que los someta a vigilancia continua.

- 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.
- Durante el uso, el aparato alcanza temperaturas elevadas. Procure no tocar los elementos calentadores del interior del horno.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No caliente latas cerradas ni recipientes de cristal en el horno. La presión que se generaría en el interior del recipiente podría hacerlo explotar.

- No deposite bandejas de horneado, platos o papel de aluminio directamente sobre la parte inferior del horno, ya que esta podría sufrir daños debido a la acumulación de calor.
- No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues podrían rayar la superficie y romper el cristal.
- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.
- (Varía en función del modelo del producto.)

Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes

Es importante colocar la rejilla y/o la bandeja correctamente sobre el estante. Deslice la rejilla de alambre o la bandeja entre los dos rieles y asegúrese de que esté equilibrada antes de depositar alimentos en ella (vea la siguiente ilustración).



- No use el horno si el vidrio de la puerta frontal se ha retirado o presenta grietas.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.
- Coloque el papel para hornear en la olla de cocina o en el accesorio del horno (bandeja, parrilla, etc.) junto con los alimentos y luego introduzca ambos en el horno precalentado. Retire el papel para hornear restante que sobresalga del accesorio o de la olla de cocina para

evitar el riesgo de tocar los elementos calefactores del horno. Nunca use el papel para hornear a una temperatura superior al valor indicado del papel para hornear. No coloque el papel para hornear directamente en la base del horno.

- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el cable de alimentación del aparato esté desenchufado o de que el disyuntor esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de sufrir una descarga.
- Antes del ciclo de limpieza, retire la suciedad de las superficies exteriores y del interior del horno con un paño húmedo. Retire todos los accesorios del interior del horno.

Si su horno está equipado con un accesorio a prueba de incendios (resistente a la autolimpieza a alta temperatura), no es necesario que lo saque del horno. ver *Contenidos del paquete*, pág. 12.

- Las superficies calientes pueden causar quemaduras. No toque el aparato y

mantenga a los niños alejados del mismo durante el proceso de autolimpieza. Espere al menos 30 minutos antes de retirar los residuos.

- Durante la limpieza pirolítica, las superficies pueden alcanzar temperaturas más elevadas que en el uso normal. Mantenga alejados a los niños.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar un sobrecalentamiento.

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
- No utilice este aparato como calefacción, para calentar platos con el gratinador ni para secar toallas, paños de cocina u objetos similares colgándolos de las asas.
 - El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso o manejo inadecuados.
 - El horno puede utilizarse para descongelar, asar, hornear, gratinar y asar a la parrilla alimentos.

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.
- Cuando la puerta esté abierta, no deposite sobre ella ningún objeto pesado y no permita que los niños se sienten en ella. El aparato podría volcar o las bisagras de las puertas resultar dañadas.

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.

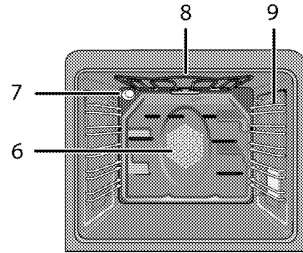
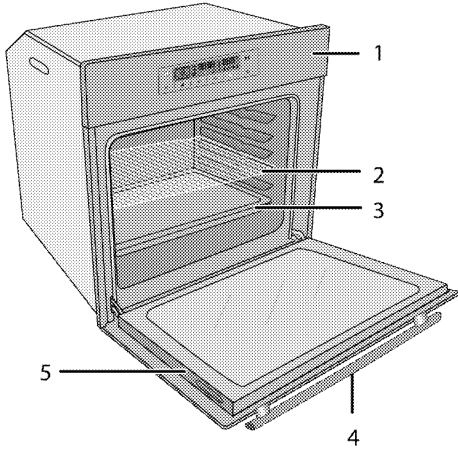
Eliminación del material de embalaje

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los

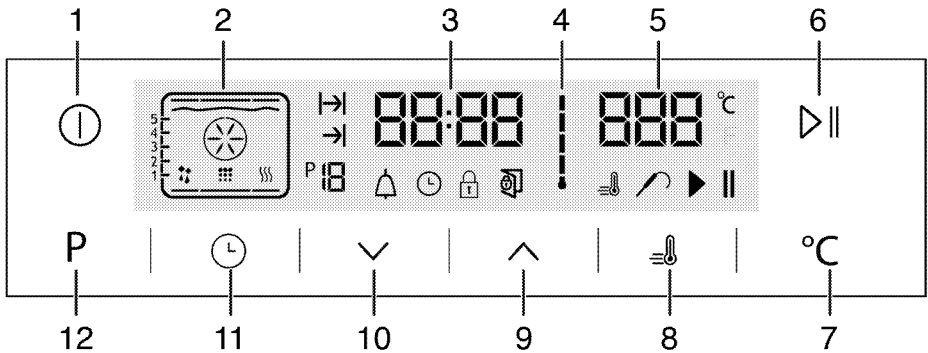
materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con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

2 Información general

Resumen



- 1 Panel de control
- 2 Rejilla de alambre
- 3 Bandeja
- 4 Asa
- 5 Puerta
- 6 Motor del ventilador (tras la placa de acero)
- 7 Piloto
- 8 Elemento calentador superior
- 9 Posiciones del estante



- 1 Tecla de encendido/apagado
- 2 Pantalla de función
- 3 Campo indicador de la hora actual
- 4 Símbolo de temperatura interna del horno
- 5 Campo indicador de la temperatura
- 6 Tecla de inicio/fin de cocción
- 7 Tecla de ajuste de temperatura
- 8 Símbolo de la función de refuerzo (precalentamiento rápido)
- 9 Tecla más
- 10 Tecla menos
- 11 Tecla de ajuste
- 12 Tecla de retorno a la pantalla de funciones

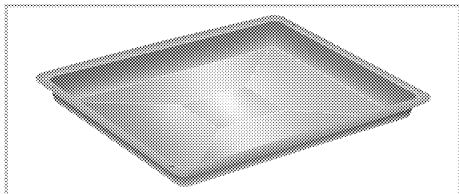
Contenidos del paquete

i Los accesorios suministrados pueden variar en función del modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

1. Manual del usuario

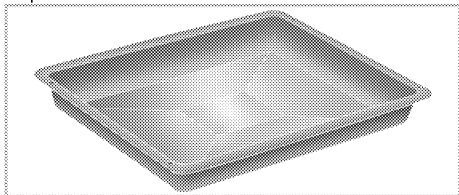
2. Bandeja estándar

Se utiliza para preparar pasteles, alimentos congelados y asados de gran tamaño.



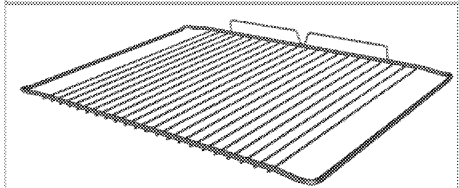
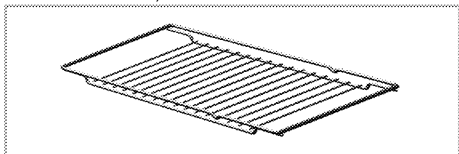
3. Bandeja profunda

Se utiliza para preparar pasteles, asados de gran tamaño y platos jugosos, y para recoger la grasa resultante del asado a la parrilla.



4. Parrilla de alambre

Se utilizar para asar y para colocar en el estante deseado los alimentos que se van a hornear, asar o cocer en cazuela.



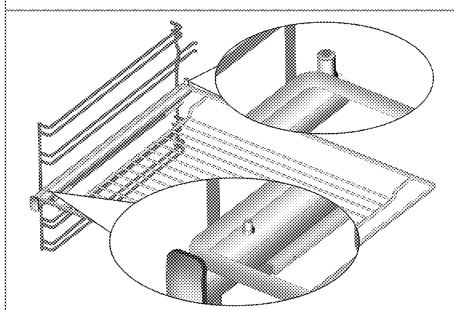
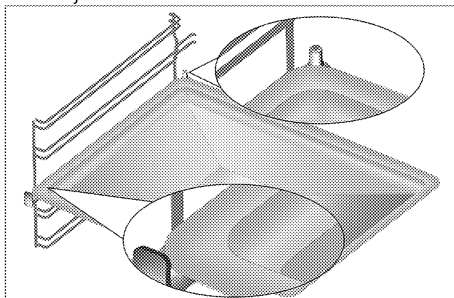
5. Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes telescópicos

(Esta característica es opcional.

Puede que no esté presente en su producto.)

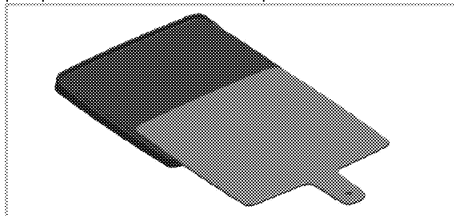
Los estantes telescópicos le permiten colocar y retirar con facilidad las bandejas y la rejilla de alambre.

Cuando utilice la bandeja y la rejilla de alambre junto con los estante telescópicos, asegúrese de que las clavijas situadas en la parte posterior del estante telescópico se oponen a los bordes de la rejilla de alambre y la bandeja.



6. Piedra - paleta para pizza

Se utiliza para preparar pastas de cocina como pizza, pan, etc., que se preparan en hornos de piedra.



Especificaciones técnicas

Voltaje/frecuencia	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo energético total	3.1 kW
Tipo de cable / sección	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiones de instalación (altura/anchura/profundidad)	**590 o bien la tecla 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Horno principal	Horno multifunción
Lámpara interna	15/25 W
Consumo energético del gratinador	2.2 kW

Información básica: los valores presentes en las etiquetas energéticas de los hornos eléctricos se proporcionan en conformidad con la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Esos valores se determinan bajo condiciones de carga estándar y con las funciones de calentamiento inferior-superior o calentamiento con ventilador (si están disponibles).

La clase de eficiencia energética se determina según la siguiente priorización, en función de si las funciones pertinentes están disponibles en el aparato o no. 1: Cocción con ventilador "eco", 2: Cocción turbo lenta, 3: Cocción turbo, 4: Calentamiento inferior/superior con ventilador, 5: Calentamiento inferior y superior.

** *Vea Instalación, pág. 14.*


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


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


i 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.

3 Instalación

La instalación del aparato debe correr a cargo de una persona cualificada, en conformidad con las normativas vigentes. De lo contrario, la garantía quedará anulada. 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.



 La preparación de la ubicación y de las instalaciones de electricidad son responsabilidad del cliente.

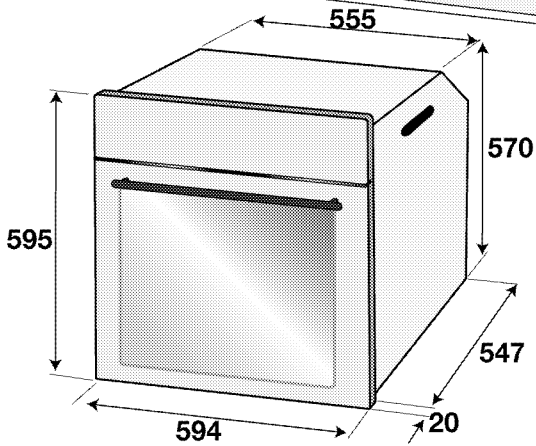
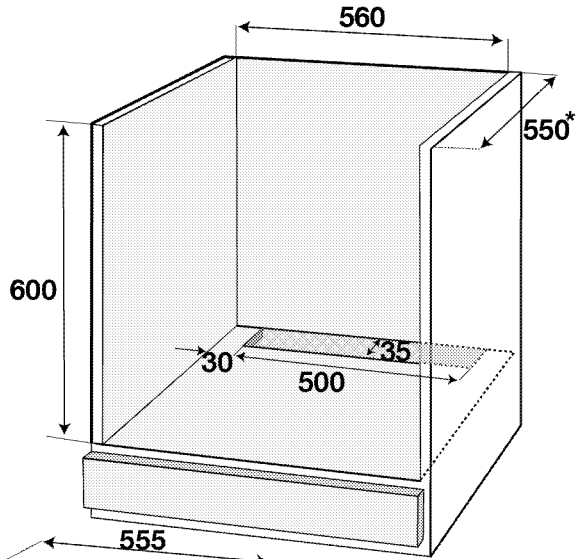
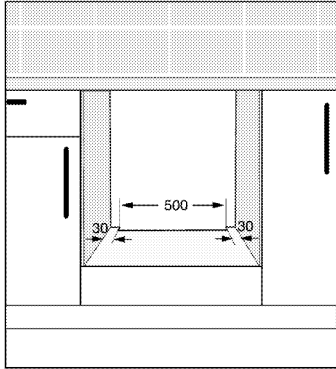
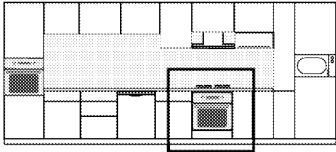
 La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.

 Antes de proceder a la instalación, compruebe visualmente si el aparato presenta alguna anomalía. Si fuese el caso, no lo instale.
Los productos con anomalías suponen un riesgo para la seguridad.

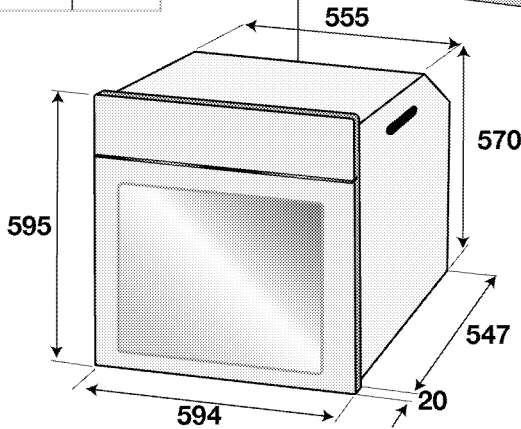
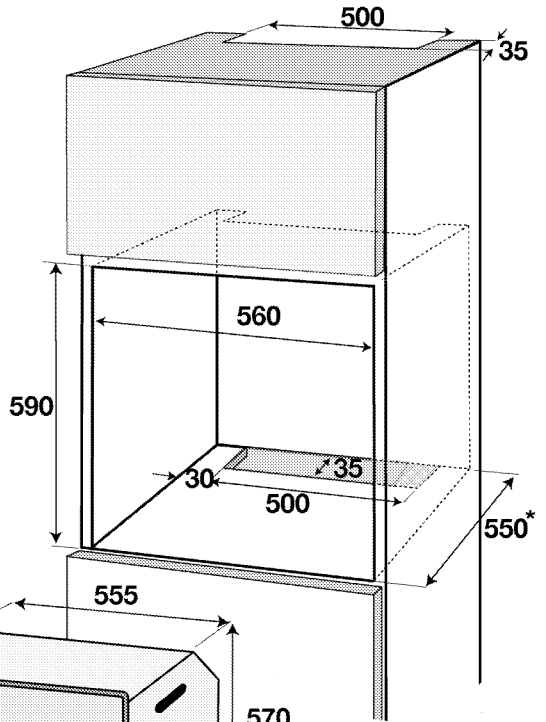
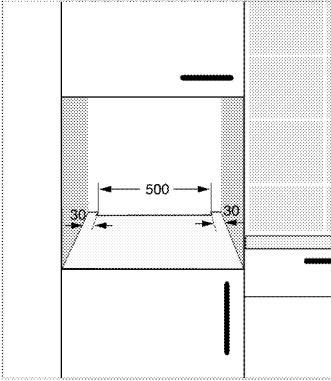
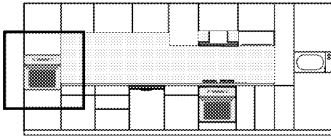
Antes de la instalación

El aparato ha sido diseñado para su instalación en los armarios de cocina disponibles en el mercado. Es preciso dejar una distancia de seguridad entre el aparato y las paredes de la cocina y los muebles. Vea la ilustración (valores en mm).

- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 °C como mínimo).
- Los armarios de cocina deben colocarse nivelados y fijarse.
- Si hay un cajón bajo el horno, es preciso instalar un estante entre el horno y el cajón.
- El transporte del aparato debe llevarse a cabo entre dos personas como mínimo.
- Mantenga el horno alejado de las ranuras para manipularlo por ambos lados para poder moverlo.
- Antes de instalar el producto, retire todos los materiales y documentos del interior.
- Los muebles de cocina deben cumplir con las dimensiones indicadas en la siguiente figura. En la parte trasera de los muebles de cocina, se debe efectuar una abertura con las dimensiones indicadas en la siguiente figura para garantizar una ventilación suficiente.
-  No instale el aparato en las proximidades de neveras o congeladores. El calor emitido por el aparato incrementará el consumo de energía de los aparatos de cocina.
-  No utilice la puerta ni el asa para transportar o mover el aparato.



* min.



* min.

Instalación y conexión

- La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.

Conexión eléctrica

Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por un disyuntor en miniatura de capacidad adecuada, según se indica

en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra en conformidad con la normativa local.

! La conexión del producto a la red eléctrica será realizada exclusivamente por un técnico cualificado. El periodo de garantía del producto comienza sólo tras la correcta instalación. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.

! El cable de alimentación no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del producto. Si el cable está dañado, deberá sustituirlo un electricista cualificado. En caso contrario existe riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio.

- La conexión debe cumplir con las normativas nacionales.
- Los datos de la red de suministro de electricidad deben corresponderse con los de la placa de tipo del aparato. Abra la puerta frontal para ver la placa de tipo.
- El cable de corriente de su aparato debe cumplir con los valores recogidos en la "Tabla de especificaciones".

! Antes de iniciar cualquier trabajo sobre la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red de alimentación eléctrica. Existe el riesgo de descarga eléctrica.

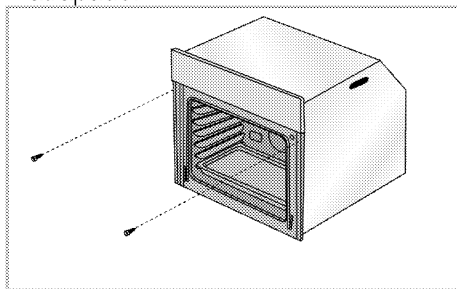
i El enchufe del cable de corriente debe quedar al alcance de la mano tras la instalación (no disponga el cable por debajo de la placa).

i Al realizar el cableado, debe respetar las regulaciones eléctricas locales/nacionales y debe utilizar la línea/salida de enchufe apropiada y el conector para hornos. En el caso de que los límites de potencia del electrodoméstico estén fuera de la capacidad de conducir corriente de la línea/salida de enchufe, el electrodoméstico debe conectarse a través de una instalación eléctrica fija directamente sin utilizar un enchufe y una línea/salida de enchufe.

Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente.

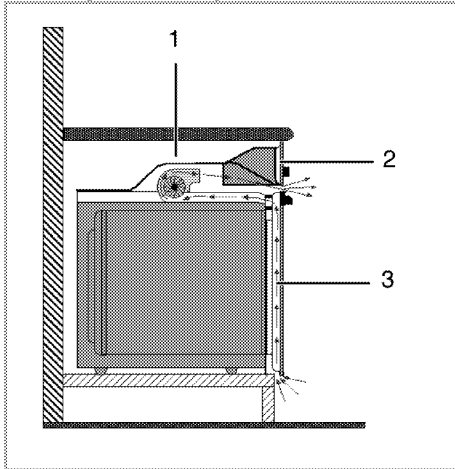
Instalación del producto

1. Introduzca al horno en el armario, alinéelo y fíjelo, asegurándose de que el cable de alimentación no haya sufrido daños ni haya quedado atrapado.



Fije el horno con 2 tornillos de la forma que se indica en la ilustración. Después de la instalación, asegúrese de que los tornillos estén suficientemente apretados y de que el horno no se mueva. El horno puede volcarse durante el uso si no se instala según las instrucciones y si los tornillos no están suficientemente apretados.

Para aparatos dotados de ventilador (Puede que no esté presente en su producto.)



- 1 Ventilador
- 2 Panel de control
- 3 Puerta

El ventilador integrado refrigera tanto el interior del armario empotrado como la parte frontal del aparato.

i El ventilador sigue en funcionamiento durante 20 o 30 minutos una vez apagado el horno.

Si ha utilizado el temporizador del horno para cocinar, el ventilador se desactivará al final de tiempo de cocción junto con todas las demás funciones.

Comprobación final

1. Utilizar el producto.
2. Compruebe las funciones.

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.
- Para impedir que la parrilla de alambre y la bandeja situadas en el interior del horno dañen la puerta del mismo, coloque una tira de cartulina en el interior de la puerta del horno de manera que quede alineada con la posición de las bandejas. Sujete con cinta adhesiva la puerta del horno a las paredes laterales.
- No utilice la puerta ni el asa para elevar o mover el aparato.
- i** No coloque ningún objeto sobre el aparato y desplácelo en posición vertical.
- i** Compruebe el aspecto general del aparato con el fin de identificar posibles daños producidos durante el transporte.

4 Preparaciones

Consejos para ahorrar energía

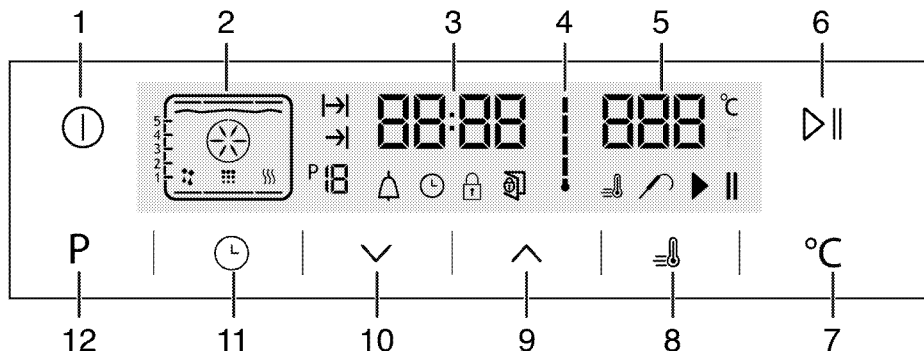
La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.

- Utilice utensilios de cocina oscuros o esmaltados en el horno, ya que la transferencia del calor será mejor.
- Antes de cocinar sus platos, precaliente el horno si así se recomienda en el manual del usuario o en la receta.
- No abra con frecuencia la puerta del horno durante el proceso de cocción.
- Si la puerta no se abre, la temperatura interna está optimizada para ahorrar energía en el modo CALEFACCIÓN

DE VENTILADOR ECO y puede diferir de la pantalla.


- Siempre que le sea posible, trate de preparar más de un plato en el horno al mismo tiempo. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocina sobre la parrilla de alambre.
- Prepare más de un plato consecutivo, ya que así aprovechará que el horno estará ya caliente.
- Puede ahorrar energía apagando el horno unos pocos minutos antes de la finalización del tiempo de cocción. No abra la puerta del horno.
- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.

Uso por primera vez Ajuste de la hora



- 1 Tecla de encendido/apagado
- 2 Pantalla de función
- 3 Campo indicador de la hora actual
- 4 Símbolo de temperatura interna del horno
- 5 Campo indicador de la temperatura
- 6 Tecla de inicio/fin de cocción
- 7 Tecla de ajuste de temperatura
- 8 Símbolo de la función de refuerzo (precalentamiento rápido)
- 9 Tecla más
- 10 Tecla menos

- 11 Tecla de ajuste
 - 12 Tecla de retorno a la pantalla de funciones
1. En la operación inicial del símbolo del horno (1) se enciende, toque las teclas \wedge / \vee para ajustar la hora.
 2. Confirmar el ajuste presionando (11) el símbolo y esperar 4 segundos sin tocar ninguna tecla para confirmar.

i Si el reloj no se ha puesto en hora, el indicador del tiempo se realizará a partir de las 12:00. El símbolo  se activará para indicar que el reloj no se ha puesto en hora. El símbolo se apagará en cuanto se ajuste la hora.

Primera limpieza de la unidad

i 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.

Primer calentamiento

Caliente el aparato durante unos 30 minutos y a continuación apáguelo. De esta manera eliminará cualquier residuo o capa que pueda quedar del proceso de fabricación.

! Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes. Mantenga alejados a los niños.

Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.

Horno eléctrico

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la posición Static (Estático).
4. Seleccione la potencia máxima del gratinador; vea *Cómo utilizar el horno eléctrico*, pág. 22.
5. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
6. Apague el horno; vea *Cómo utilizar el horno eléctrico*, pág. 22

Horno gratinador

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la potencia máxima del gratinador; vea *Cómo utilizar el gratinador*, pág. 35.
4. Deje el horno en funcionamiento durante 15 minutos.
5. Apague el gratinador; vea *Cómo utilizar el gratinador*, pág. 35

i 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 horneado, asado y gratinado



Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes. Mantenga alejados a los niños.

Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.



Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede salir vapor.

El vapor puede escaldar sus manos, cara y/u ojos.

Consejos sobre el horneado

- Utilice bandejas metálicas adecuadas y provistas de recubrimiento antiadherente, recipientes de aluminio o moldes de silicona resistentes al calor.
- Optimice el uso del espacio en la bandeja.
- Coloque el molde de horneado en el centro del estante.
- Seleccione la posición de estante adecuada antes de encender el horno o el gratinador. No cambie la posición de estante cuando el horno esté caliente.
- Mantenga la puerta del horno cerrada.

Consejos sobre el asado

- Aderezar antes de la cocción los pollos enteros y las grandes piezas de carne, por ejemplo con zumo de limón

o pimienta negra, mejorará los resultados de la cocción.

- Una pieza de carne con huesos tarda entre 15:30 minutos más en asarse que una pieza de las mismas características deshuesada.
- Por cada centímetro de grosor de la carne se requieren entre 4 y 5 minutos más de cocción.
- Deje reposar la carne dentro del horno unos 10 minutos una vez finalizado el tiempo de cocción. El jugo se distribuye mejor por todo el asado y no se derrama al cortar la carne.
- Los pescados deben depositarse en una bandeja resistente al calor que se depositará en el estante central o inferior.

Consejos para el asado a la parrilla

Al asar a la parrilla carnes, pescados o aves, éstas se doran rápidamente, cobran una agradable costra y no se secan. Las piezas planas, las brochetas y las salchichas, así como las verduras con un alto contenido en agua (p. ej. tomates y cebollas) son particularmente adecuadas para el asado a la parrilla.

- Distribuya las piezas que vaya a gratinar sobre la parrilla de alambre o bien en la bandeja de armado con la parrilla de alambre de manera que el espacio cubierto no exceda las dimensiones del calentador.
- Introduzca la parrilla de alambre o la bandeja de horneado con la parrilla dentro en el nivel deseado del horno. Si va utilizar la parrilla de alambre, coloque la bandeja de horneado en el estante inferior para recoger la grasa. La bandeja de horneado a introducir debe tener el tamaño suficiente para cubrir toda el área de horneado. Es

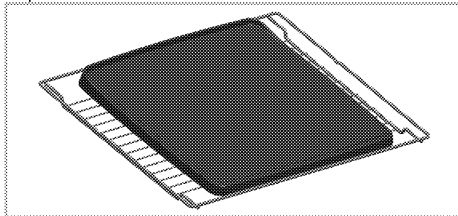
posible que esta bandeja no se suministre junto con el electrodoméstico. Ponga un poco de agua en la bandeja de horneado para facilitar su posterior limpieza.



Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso. No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ese es el lugar más caliente y los alimentos con grasa podrían prenderse.

Consejos para cocinar en una piedra para pizza

1. Antes de operar el horno, coloque la piedra para pizza en el estante de alambre asegurándose de que la sección elevada esté en la parte posterior.



2. Selecciona la función de pizza.
3. Ajuste la temperatura en la posición máxima. Espere entre 30 y 35 minutos a que la piedra se caliente.
4. Posteriormente, ajuste la temperatura a 200°C/310°C y coloque los alimentos que va a cocinar sobre la piedra con la paleta para pizza (no coloque alimentos congelados). Cocínelos durante un periodo de entre 10-15 (200°C) / 4-7 (310°C) minutos.
5. Retire los alimentos con la paleta cuando se hayan cocinado. Deje la

piedra en el horno hasta que se haya enfriado.

i No coloque la piedra para pizza en el horno ya precalentado. No coloque una pizza congelada sobre una piedra que se haya calentado en el horno. Una vez completado el proceso de cocción, no retire la piedra ni la coloque sobre superficies mojadas o frías mientras esté caliente. **De lo contrario, podría agrietarse.**

i No exponga la piedra para pizza a la humedad.

Cómo utilizar el horno eléctrico

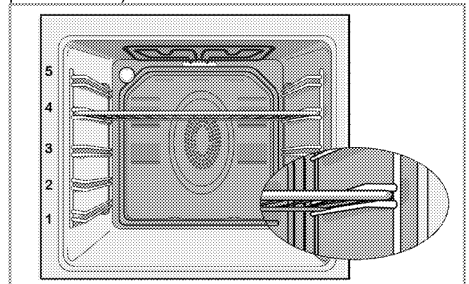
Apagado del horno eléctrico

Posiciones de los estantes (para modelos con parrilla de alambre)

Es importante colocar correctamente la parrilla de alambre sobre la rejilla de alambre. La parrilla de alambre debe insertarse entre las rejillas de alambre, tal y como se muestra la figura.

No permita que la parrilla de alambre entre en contacto con la pared trasera del horno. Deslice la parrilla de alambre hacia la parte delantera del estante y acabe de colocarla con ayuda de la puerta, con el fin de gozar de un buen rendimiento de gratinado.

(Varía en función del modelo del producto.)



Modos de funcionamiento

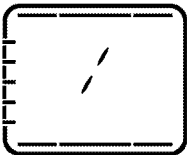
El orden de los modos de funcionamiento que aquí se muestra puede variar con respecto a su aparato.

1. Calentamiento superior e inferior



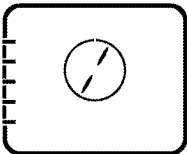
Los alimentos se calientan simultáneamente desde arriba y desde abajo. Por ejemplo, este modo de calentamiento es adecuado para bizcochos, piezas de repostería, o bizcochos y guisos en moldes de horno. Cocine con una sola bandeja. La pantalla mostrará la posición de estante más adecuada.

2. Calentamiento superior/ inferior con ventilador



El aire caliente generado por los calentadores inferior y superior se distribuye de manera uniforme y con rapidez por todo el horno gracias al ventilador. Cocción con una sola bandeja.

3. Calentamiento con ventilador

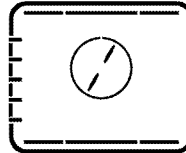


El aire caliente generado por el calentador con ventilador se distribuye de manera uniforme y con rapidez por todo el horno gracias al ventilador. Es adecuado para cocinar sus alimentos en estantes situados a

diferentes niveles, y en la mayoría de casos no se precisa precalentamiento. Apto para la cocción con varias bandejas.

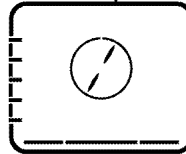
i Al abrir la puerta del horno, el motor del ventilador dejará de funcionar para que el aire caliente se mantenga en el interior.

4. Función "3D"



El calentamiento superior e inferior más el calentamiento con ventilador están activados. Los alimentos se cocinan de manera uniforme y rápida. Cocine con una sola bandeja.

5. Función pizza



El calentamiento inferior y el calentamiento con ventilador están activados. Adecuado para la cocción de pizzas.

6. Gratinador grande+ventilador

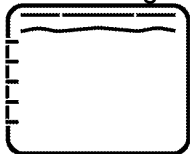


El aire calentado por el gratinador grande se distribuye por el horno con rapidez gracias al ventilador. Es adecuado para asar a la parrilla una gran cantidad de carne.

- Para asar a la parrilla, coloque porciones de tamaño grande o mediano en el estante adecuado debajo del gratinador.

- Dé la vuelta a los alimentos transcurrida la mitad del tiempo de asado.

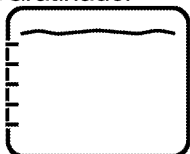
7. Gratinador grande



El gratinador grande situado en el techo del horno está en funcionamiento. Es adecuado para asar a la parrilla una gran cantidad de carne.

- Para asar a la parrilla, coloque porciones de tamaño grande o mediano en el estante adecuado debajo del gratinador.
- Dé la vuelta a los alimentos transcurrida la mitad del tiempo de asado.

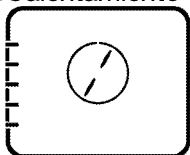
8. Gratinador



El gratinador pequeño situado en el techo del horno está en funcionamiento. Apto para asar a la parrilla y gratinar platos.

- Para asar a la parrilla, coloque porciones de pequeño o mediano tamaño en la posición correcta en la bandeja bajo el gratinador.
- Dé la vuelta a los alimentos transcurrida la mitad del tiempo de asado.

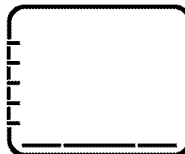
9. Calentamiento de ventilador 'Eco'



Puede utilizar esta función en el rango de temperaturas entre 160 y 220 °C en lugar de las funciones de cocción que utilizaría con el calentamiento con ventilador con el fin de ahorrar energía. No obstante, el tiempo de cocción aumentará un poco.

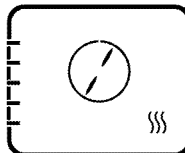
Los tiempos de cocción relativos a esta función se indican en la tabla "Calentamiento de ventilador 'Eco'".

10. Calentamiento inferior



Solo el calentamiento inferior está en funcionamiento. Es adecuado p.ej. para pizzas y para el posterior dorado de los alimentos desde la parte inferior.

11. Conservación del calor



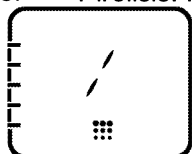
Puede utilizarse para mantener alimentos a la temperatura de servir durante un largo periodo de tiempo.

12. Funcionando con ventilador



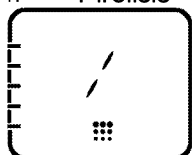
El horno no está caliente. Sólo el ventilador de la pared posterior está en funcionamiento. Los alimentos en grano congelados se descongelan lentamente a temperatura ambiente y los alimentos cocinados se enfrían.

13. **Pirólisis: modo económico**



Esta función permite al horno llevar a cabo la autolimpieza a alta temperatura. Se recomienda en caso de que el horno presente un grado de suciedad alto. Consulte la sección correspondiente a la limpieza del horno para utilizar esta función, vea *pág. 39*.

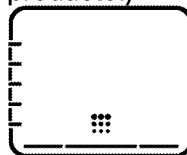
14. **Pirólisis**



Esta función permite al horno llevar a cabo la autolimpieza a alta

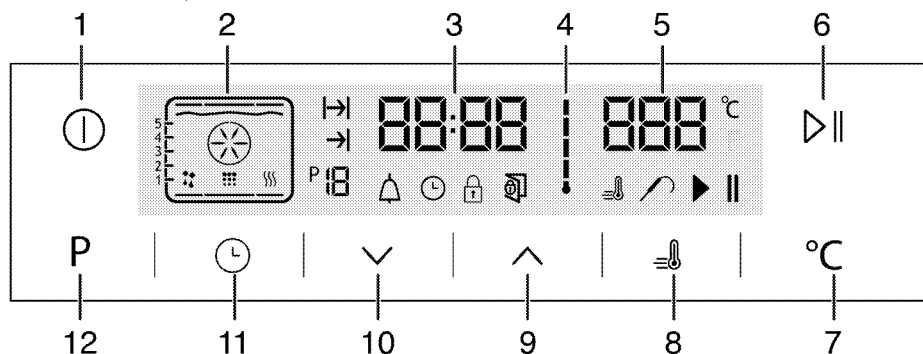
temperatura. Consulte la sección correspondiente a la limpieza del horno para utilizar esta función, vea *pág. 39*.

15. **Limpeza al vapor fácil**
(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)



Esta función permite ablandar la suciedad (que no lleve mucho tiempo) y limpiarla fácilmente. Consulte la sección "Limpieza - limpieza al vapor fácil" para una limpieza fácil al vapor.

Funcionamiento de la unidad de control del horno



- 1 Tecla de encendido/apagado
- 2 Pantalla de función
- 3 Campo indicador de la hora actual
- 4 Símbolo de temperatura interna del horno
- 5 Campo indicador de la temperatura
- 6 Tecla de inicio/fin de cocción
- 7 Tecla de ajuste de temperatura
- 8 Símbolo de la función de refuerzo (precalentamiento rápido)
- 9 Tecla más
- 10 Tecla menos
- 11 Tecla de ajuste
- 12 Tecla de retorno a la pantalla de funciones

- : Símbolo de tiempo de cocción
- : Símbolo de hora de finalización de la cocción
- : Número de función









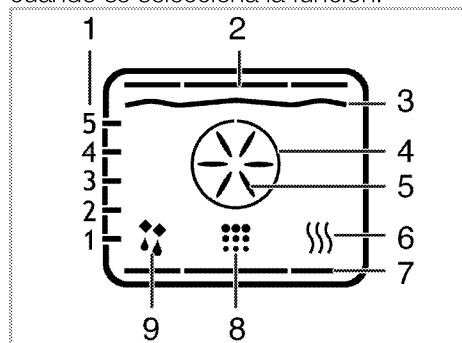
-  : símbolo de alarma
-  : Símbolo del reloj
-  : Símbolo de bloqueo de teclas
-  : Símbolo de puerta abierta
-  : Símbolo de la función de refuerzo (precalentamiento rápido)
-  : Símbolo de sonda de carne
-  : Símbolo de pausa de la cocción
-  : Símbolo de inicio de la cocción

Tabla de funciones:

La tabla de funciones indica las funciones que pueden utilizarse en el horno así como las temperaturas mínimas y máximas respectivas. La temperatura recomendada se muestra cuando se selecciona la función.




- 1 Posiciones del estante
- 2 Calentador superior
- 3 Calentador del gratinador
- 4 Calentador de refuerzo
- 5 Ventilador de refuerzo
- 6 Conservación del calor
- 7 Calentador inferior
- 8 Posición de limpieza
- 9 Funcionamiento con ventilador


i Las funciones varían dependiendo del modelo del producto.

Tabla de funciones	Rango de temperaturas (°C)
Calentamiento superior e inferior	40-310
Calentamiento superior/ inferior con ventilador	40-280
Cocción con ventilador	40-280
Función "3D"	40-280
Función pizza	40-310
Parrilla grande asistida por ventilador	40-280
Gratinador grande	40-280
Gratinador bajo	40-280
Calentamiento con ventilador "Eco"	160-220
Calentamiento inferior	40-220
Conservación del calor	40-100

- i** A temperaturas de 280 °C o superiores, el horno funciona durante 2 horas como máximo
- i** Por razones de seguridad, el tiempo máximo de cocción ajustable en todos los modos, excepto en el de conservación de calor, está limitado a seis horas. El programa no se cancelará en caso de corte del fluido eléctrico. Debe reprogramar el horno.
- i** Al realizar cualquier ajuste, los símbolos correspondientes en el reloj parpadearán.
- i** La hora actual no se puede fijar si el horno está realizando cualquier función, o si se ha fijado una programación semiautomática o totalmente automática en el horno.
- i** Incluso con el horno apagado, la lámpara del horno se encenderá al abrir la puerta del horno.









Cómo utilizar el horno

1. Toque la tecla  durante aprox. dos segundos para abrir el horno.
» La primera función de funcionamiento aparece en pantalla después de que el horno se enciende. Cuando la pantalla está en este modo, es posible fijar el tiempo de cocción, el fin de la hora de finalización de la cocción y la función de refuerzo (calentamiento rápido).


 El horno se apagará automáticamente en menos de 20 segundos si no se lleva a cabo ninguna operación de configuración desde esta pantalla.


Cocción manual mediante la selección de la temperatura y la función de utilización

Puede cocinar seleccionando la temperatura y la función específica para su comida y controlar el tiempo de cocción manualmente sin ajustar la duración de la cocción.

1. La primera función de funcionamiento aparece en pantalla después de tocar el botón  para abrir el horno.
2. Seleccione la función operativa al tocar las teclas .
3. Si usted desea cambiar la temperatura recomendada para la operación de la función, active el campo temperatura presionando el botón 
» El símbolo  parpadea.
4. Fije la temperatura deseada pulsando las teclas .
5. Confirme el ajuste de temperatura tocando la tecla .
6. Introduzca el plato en el horno.
7. Toque la tecla  para empezar a cocinar si la temperatura y la función de funcionamiento son apropiadas. El símbolo  aparece en la pantalla.
» Su horno fácilmente comenzará a funcionar en la función seleccionada y aumentará la temperatura interior a la

temperatura fijada. Se iluminará cada grado del símbolo de la temperatura interna como temperatura interna hasta alcanzar la temperatura fijada. La pantalla de función muestra los calentadores activos adicionales y la posición de bandeja recomendada.











8. El horno no se apaga automáticamente debido a la cocción manual sin establecer el tiempo de cocción. Usted puede terminar de cocinar tocando la tecla  una vez más.


» Los acabados del horno, el cocinar y el símbolo  aparece en pantalla.

9. Toque el botón  durante aprox. dos segundos para cerrar el horno.

Cocción ajustando el tiempo de cocción:

Puede asegurarse de que el horno se apaga por selección de temperatura y función específica para su comida y controlar manualmente el tiempo de cocción sin ajuste de la duración de la cocción.

1. La primera función de funcionamiento aparece en pantalla después de tocar el botón  para abrir el horno.
2. Seleccione la función operativa al tocar las teclas .
3. Si usted desea cambiar la temperatura recomendada para la operación de la función, active el campo temperatura presionando el botón 
» El símbolo  parpadea.
4. Fije la temperatura deseada pulsando las teclas .
5. Confirme el ajuste de temperatura tocando la tecla .
6. Tocar  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla para el tiempo de cocción.
7. Establecer el tiempo de cocción tocando las teclas  y confirmar la selección presionando la tecla .

» Una vez que se establece el tiempo de cocción, el símbolo  aparecerá en la pantalla continuamente.

8. Introduzca el plato en el horno.

9. Toque la tecla   para empezar a cocinar, si la temperatura y la función de funcionamiento son apropiadas. El símbolo  aparece en la pantalla.

» El horno se calienta hasta la temperatura establecida y mantendrá esta temperatura hasta el final del tiempo de cocción seleccionado.

» Su horno fácilmente comenzará a funcionar en la función seleccionada y aumentará la temperatura interior a la temperatura fijada. Esta temperatura se mantiene hasta la finalización del ajuste del periodo de cocción. Se iluminará cada grado del símbolo de la temperatura interna como temperatura interna hasta alcanzar la temperatura fijada. La pantalla de función muestra los calentadores activos adicionales y la posición de bandeja recomendada.
























10. Una vez completado el proceso de cocción, la pantalla muestra "End" ("Final") y sonará la alarma.

11. Pulse cualquier tecla para silenciar la alarma.

» La alarma se detiene y el horno termina su funcionamiento automáticamente.

Ajuste la hora de finalización de la cocción para más tarde:

Puede asegurarse de que el horno se apaga, seleccionando la temperatura y la función de utilización específica para su comida, el tiempo de cocción y fin de la cocción a un momento posterior, mediante un control manual sin necesidad de ajustar la duración de la cocción.

1. La primera función de funcionamiento aparece en pantalla después de tocar el botón  para abrir el horno.
2. Seleccione la función operativa al tocar las teclas  .
3. Si usted desea cambiar la temperatura recomendada para la operación de la función, active el campo de temperatura presionando el botón .
» El símbolo  parpadea.
4. Fije la temperatura deseada pulsando las teclas  .
5. Confirme el ajuste de temperatura tocando la tecla .
6. Tocar  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla para el tiempo de cocción.
7. Establecer el tiempo de cocción tocando las teclas   y confirmar la selección presionando la tecla .
» Una vez que se establece el tiempo de cocción, el símbolo  aparecerá en la pantalla continuamente.
8. Tocar  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla para el final del tiempo de cocción.
9. Establecer el tiempo de cocción tocando los botones   y confirmar la selección presionando la tecla .
» Tras establecer la hora de finalización del tiempo de cocción, aparecerá el símbolo  continuamente en la pantalla.
10. Introduzca el plato en el horno.
11. Toque la tecla   para empezar a cocinar, si la temperatura y la función de funcionamiento son apropiadas.
El símbolo  aparece en la pantalla.
» El temporizador del horno calcula automáticamente la hora de inicio restando el tiempo de cocción de la hora de finalización del periodo de cocción que haya fijado. A la hora de inicio del periodo de cocción, el modo de funcionamiento seleccionado se

activa y el horno se calienta hasta alcanzar la temperatura establecida. Esta temperatura se mantiene hasta la finalización del ajuste del periodo de cocción. Se iluminará cada grado del símbolo de la temperatura interna como temperatura interna hasta alcanzar la temperatura fijada. La pantalla de función muestra los calentadores activos adicionales y la posición de bandeja recomendada.

12. Una vez completado el proceso de cocción, la pantalla muestra "End" ("Final") y sonará la alarma.

13. Pulse cualquier tecla para silenciar la alarma.


» La alarma se detiene y el horno termina su funcionamiento automáticamente.


i Si desea cancelar cualquier tiempo de cocción o el tiempo de cocción más el final del tiempo de cocción una vez establecido, deberá reiniciar el tiempo de cocción.

Ajuste del refuerzo (precalentamiento rápido)


Usé la función de refuerzo (precalentamiento rápido) para hacer que el horno alcance la temperatura deseada con mayor rapidez.


i La función de refuerzo no puede seleccionarse en las posiciones de descongelación, calentamiento con ventilador eco, manteniendo las posiciones calientes y limpieza. La función de bloqueo quedará cancelada en caso de corte del fluido eléctrico.

1. Toque la tecla  después de ajustar la temperatura, función de funcionamiento, tiempo de cocción y final del tiempo de cocción.

» El símbolo  aparece continuamente y el ajuste del aumentador de presión (precalentamiento rápido) está habilitado.

» El símbolo del aumentador de presión desaparece tan pronto el horno alcance la temperatura deseada, y el horno retome la función anterior a la función del aumentador de presión.

2. Presione nuevamente la tecla  para cancelar la función del aumentador de presión.



» El símbolo  desaparece y el ajuste del aumentador de presión (precalentamiento rápido) está deshabilitado.

Apagado del horno eléctrico


Pulse la tecla  para apagar el horno.



Activación del bloqueo de teclas

Puede evitar que el horno sea manipulado activando la función de bloqueo de teclas.

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



» La pantalla mostrará el mensaje "OFF" (desactivado).

2. Pulse  para activar el bloqueo de teclas.

» Una vez activado el bloqueo de teclas, la pantalla mostrará el mensaje "On" (activado) y el símbolo  permanecerá iluminado. Confirme tocando .


i Las teclas del horno no están operativas cuando el bloqueo de teclas está activo. El bloqueo de teclas no se cancelará en caso de fallo del suministro eléctrico.


Para desactivar el bloqueo de teclas, pulse

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

» La pantalla mostrará el mensaje "On" (activado).



2. Inhabilite el bloqueo de teclas pulsando la tecla .


» "OFF" aparecerá una vez que se desactiva el bloqueo de teclas. Confirme tocando .



 Las teclas del horno no están operativas cuando la función del bloqueo de teclas está activa. El bloqueo de teclas no se cancelará en caso de corte del fluido eléctrico.


Ajuste del reloj alarma


Puede utilizar el temporizador del aparato como alarma o recordatorio, además del programa de cocción. El reloj alarma no tiene ninguna influencia sobre las funciones del horno. Se utiliza únicamente como un aviso. Por ejemplo, resulta útil cuando desee dar la vuelta a los alimentos que están en el horno una vez transcurrido cierto tiempo. El temporizador le dará una advertencia de audio al final del tiempo programado.

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

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

2. Establecer la duración de la alarma mediante las teclas  / .

» El símbolo  permanecerá encendida y el tiempo de alarma aparecerá en la pantalla una vez que se establece la hora de alarma.



3. Al final del tiempo de alarma, el símbolo  empezará a parpadear y la alarma acústica sonará.


Apagado de la alarma


1. La advertencia acústica sonará durante 2 minutos. Para desactivar la advertencia acústica, pulse cualquier tecla.

» La advertencia acústica dejará de sonar y la pantalla mostrará la hora actual.



Cancelando la alarma;



1. Tocar  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla para cancelar la alarma.


2. Pulse y mantenga la tecla  hasta que se muestre "00:00".


 Aparecerá el tiempo de alarma. Si el tiempo de alarma y el tiempo de cocción se ajustan simultáneamente, la pantalla mostrará el tiempo más breve de los dos.

Cambio de la hora


1. Tocar la tecla  en breves intervalos hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.



2. Toque las teclas  /  para ajustar la hora.


3. Confirmar el ajuste presionando  el símbolo y esperar 4 segundos sin tocar ninguna tecla para confirmar.

 En caso de corte del suministro eléctrico, el reloj deja de indicar la hora correcta y debe ponerse de nuevo en hora. La hora actual no se puede cambiar cuando alguna de las funciones del horno está en uso.


Ajustar el volumen

1. Cuando el horno esté en el modo Standby, toque la tecla  en breves intervalos hasta que 'VOL' aparezca en pantalla.

2. Pulse las teclas  /  para configurar uno de los tonos L0, L1 o L2.

3. Pulse la tecla  o espere 4 segundos sin tocar ninguna tecla para confirmar la configuración

Ajustar la configuración de la lámpara Eco

1. Cuando el horno esté en el modo Standby, toque la tecla  en breves intervalos hasta que 'LP' aparezca en pantalla.

Plato	Número de bandeja	Accesorio a utilizar	Modo de funcionamiento	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 5-Bandeja estándar*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Masa fuerte	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200	25 ... 35
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Levadura	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200	35 ... 45
Lasaña	Una bandeja	Bandeja rectangular de vidrio/metal sobre rejilla de alambre**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	200	10 ... 15
Pizza***	Una bandeja	Piedra para pizza*		1 - 2	310	4 ... 7
	Una bandeja	Piedra para pizza*		3	310	4 ... 7
Filete de ternera (entero) / Asado	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	25 mín. 250/max, A continuación: 180 ... 190	100 ... 120
Pierna de cordero (cocido)	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	25 mín. 250/max, A continuación: 190	70 ... 90
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	25 mín. 250/max, A continuación: 190	60 ... 80
Pollo asado (1,8-2 kg)	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	15 mín. 250/max, A continuación: 180 ... 190	60 ... 80
	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	15 mín. 250/max, A continuación: 180 ... 190	60 ... 80
Pavo (5,5 kg)	Una bandeja	Bandeja estándar*		1	25 mín. 250/max, A continuación: 180 ... 190	150 ... 210
	Una bandeja	Bandeja estándar*		1	25 mín. 250/max, A continuación: 180 ... 190	150 ... 210
Pescado	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	200	20 ... 30
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	200	20 ... 30

Se recomienda precalentar siempre el horno.















* Es posible que estos accesorios no se suministren con el producto.

** Estos accesorios no se suministran con el producto. Son accesorios disponibles en el mercado.

*** (310 °C) Cuando se use una piedra o pala para pizza

Tabla de cocción para comprobar las comidas

Las comidas de esta tabla de cocción se preparan según la norma EN 60350-1 para facilitar a los institutos de control la comprobación del producto.

Plato	Número de bandeja	Accesorio a utilizar	Modo de funcionamiento	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Mantecada	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	140	20 ... 30
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	140	20 ... 30
	2 bandejas	1-Bandeja estándar* 3-Bandeja para pasteles*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 bandejas	1-Bandeja estándar* 3-Bandeja para pasteles* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Bizcochos pequeños	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	160	25 ... 35
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	150	30 ... 40
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 bandejas	1-Bandeja estándar* 3-Bandeja para pasteles* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Bizcocho esponjoso	Una bandeja	Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre**		3	160	25 ... 35
	Una bandeja	Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre**		2	150	30 ... 40
	2 bandejas	1-Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre** 4-Bandeja redonda con forma de resorte de 26 cm de diámetro sobre bandeja para pasteles**		1 - 4	150	35 ... 45
Tarta de manzana	Una bandeja	Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la parrilla de alambre**		2	180	50 ... 60
	Una bandeja	Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la parrilla de alambre**		2	170	50 ... 60
	2 bandejas	1-Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la parrilla de alambre** 4-Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la bandeja para pasteles**		1 - 4	170	50 ... 60

Se recomienda precalentar siempre el horno.
 * Es posible que estos accesorios no se suministren con el producto.
 ** Estos accesorios no se suministran con el producto. Son accesorios disponibles en el mercado.

Calentamiento de ventilador 'Eco'

- i** No modifique la temperatura de cocción una vez la cocción en el modo Calentamiento de ventilador 'Eco' se haya iniciado.

- i** No abra la puerta durante la cocción en el modo Calentamiento de ventilador 'Eco'. Si la puerta no se abre, la temperatura interna está optimizada para ahorrar energía y puede diferir de la pantalla.

Plato	Número de bandeja	Accesorio a utilizar	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Bizcochos pequeños	Una bandeja	Bandeja estándar*	3	160	25 ... 35
Galletas	Una bandeja	Bandeja estándar*	3	180	25 ... 35
Masa de repostería	Una bandeja	Bandeja estándar*	3	200	45 ... 55
Masa fuerte	Una bandeja	Bandeja estándar*	3	200	35 ... 45

* Es posible que estos accesorios no se suministren con el producto.

Consejos para el horneado de bizcochos

- Si el bizcocho está demasiado seco, incremente la temperatura en unos 10 °C y reduzca el tiempo de cocción.
- Si el bizcocho está húmedo, utilice menos líquido o reduzca la temperatura en unos 10 °C.
- Si la parte superior del bizcocho está demasiado dorada, colóquelo en un estante más bajo, reduzca la temperatura e incremente el tiempo de cocción.
- Si el bizcocho está bien cocido por dentro pero pegajoso por fuera utilice menos líquido, reduzca la temperatura e incremente el tiempo de cocción.

Consejos sobre el horneado de masa

- Si la masa está demasiado seca, incremente la temperatura en unos 10 °C y reduzca el tiempo de cocción. Aplique a las capas de masa una salsa a base de leche, aceite, huevo y yogur.
- Si la masa tarda demasiado en hacerse, compruebe que su grosor no exceda la profundidad de la bandeja.
- Si la parte superior de la masa se dora pero la parte inferior no está hecha,

asegúrese de que la salsa utilizada para la masa no esté concentrada en su mayor parte en la zona inferior. Procure esparcir la salsa por igual entre las capas de masa y por la parte superior para obtener un dorado uniforme.

- i** Hornee la masa en el modo y la temperatura indicados en la tabla de cocción. Si la parte inferior sigue sin hacerse lo suficiente, la próxima vez colóquelo en el estante del nivel inmediatamente inferior.

Consejos para la cocción de verduras

- Si el plato de verduras consume todo el jugo y queda demasiado seco, prepárelo en una cazuela con tapa en lugar de en una bandeja. Los recipientes cerrados preservarán los jugos del plato.
- Si las verduras quedan sin hacer, hiévalas previamente o prepárelas como si fueran alimentos enlatados y deposítelas en el horno.

Cómo utilizar el gratinador



Cierre la puerta del horno cuando utilice el gratinador.

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

Encendido del gratinador

1. La primera función de funcionamiento aparece en pantalla después de tocar el botón para abrir el horno.
2. Pulse para seleccionar la función de gratinador que desee.
3. Si usted desea cambiar la temperatura recomendada para la operación de la función, active el campo de temperatura presionando el botón .
» El símbolo parpadea.
4. Fije la temperatura deseada pulsando las teclas .
5. Confirme el ajuste de temperatura tocando la tecla .
6. Toque la tecla para empezar a gratinar si la temperatura y la función de funcionamiento son apropiadas. El símbolo aparece en la pantalla.
» Su horno fácilmente comenzará a funcionar en la función seleccionada y aumentará la temperatura interior a la temperatura fijada. Se iluminará cada

grado del símbolo de la temperatura interna como temperatura interna hasta alcanzar la temperatura fijada. La pantalla de función muestra los calentadores activos adicionales y la posición de bandeja recomendada.

7. Usted puede terminar de gratinar tocando el botón una vez más.
» El horno termina de gratinar y el símbolo aparece en la pantalla.

Apagado del gratinador

1. Toque el botón durante aprox. dos segundos para cerrar el horno.



Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso.

No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ese es el lugar más caliente y los alimentos con grasa podrían prenderse.

Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla

Asado a la parrilla con gratinador eléctrico

Alimento	Accesorio a utilizar	Posición de la rejilla	Temperatura recomendada (°C)**	Tiempo de asado (aprox.)
Pescado	Parrilla de alambre	4...5	250	20...25 min. #
Pollo fileteado	Parrilla de alambre	4...5	250	25...35 min.
Chuletas de cordero	Parrilla de alambre	4...5	250	20...25 min.
Ternera asada	Parrilla de alambre	4...5	250	25...30 min. #
Chuletas de ternera	Parrilla de alambre	4...5	250	25...30 min. #
Pan tostado *	Parrilla de alambre	4	250	1...3 min.

en función del grosor

*Precaliente durante 5 minutos

**Si no se puede ajustar la temperatura de la parrilla de su producto, la parrilla funcionará a la temperatura recomendada.

Las comidas de esta tabla de cocción se preparan según la norma EN 60350-1 para facilitar a los institutos de control la comprobación del producto.

Alimento	Accesorio a utilizar	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Pan tostado	Parrilla de alambre	4	250	1...3 min.
Albóndigas de carne (ternera) - 12 piezas	Parrilla de alambre	4	250	25...35 min.
<p>Voltee la comida después de 2/3 del tiempo total de asado. Se recomienda precalentar el horno durante 5 minutos siempre que vaya a asar a la parrilla cualquier alimento.</p>				

6 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 enjuagar inmediatamente cualquier líquido derramado.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies inoxidable 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 piedra y la pala para pizza

- No lave la piedra ni la pala para pizza en el lavavajillas, bajo el grifo del agua o sumergiéndolas en agua.
- Limpiar solo con un paño húmedo.

Limpieza del panel de control

Limpie el panel y los mandos de control con un paño húmedo y a continuación séquelos.



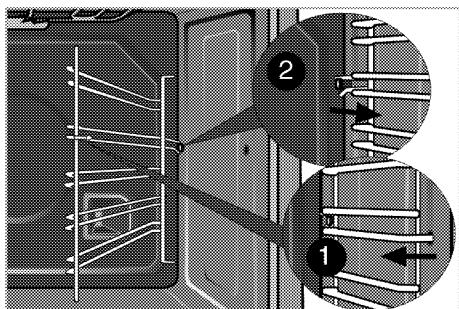
Si su aparato viene equipado con botones/mandos no retire los mandos de control para limpiar el panel de control. Puede dañarse el panel de control.

Limpieza del horno

Limpieza de las paredes laterales (Varía en función del modelo del producto.)

(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

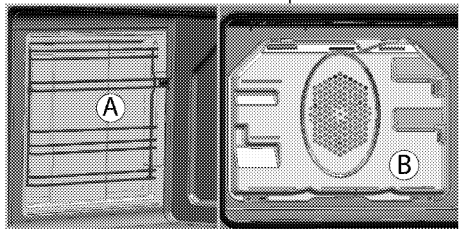
1. Retire la sección frontal de la rejilla lateral tirando de ella en dirección opuesta a la pared lateral.
2. Extraiga completamente la rejilla lateral tirando de ella hacia usted.



Paredes catalíticas

(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Es posible que las paredes laterales internas (A) y/o la pared trasera (B) de su electrodoméstico estén recubiertas de un esmalte catalítico. Las paredes catalíticas presentan un color claro mate y una textura porosa. Las paredes catalíticas del horno no deben limpiarse. Gracias a su estructura porosa, las superficies catalíticas absorben la grasa y una vez se llenen, comienzan a brillar. En caso de que esto suceda, se recomienda cambiar las partes.

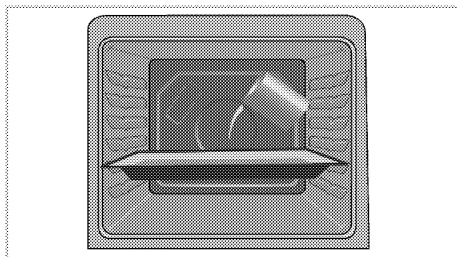


Limpieza al vapor fácil

(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

La función facilita la limpieza porque la suciedad se ablanda por medio del vapor que se forma en el interior del horno y las gotas de agua que se condensan en sus superficies interiores (siempre y cuando no se espere demasiado tiempo a aplicarla).

1. Retire todos los accesorios del interior del horno.
2. Vierta 500 ml de agua en la bandeja del horno y coloque la bandeja en el 2º estante del horno.



3. Seleccione la función de limpieza al vapor fácil. La duración de la limpieza se mostrará en la pantalla y no podrá modificarse. Puede ajustar la hora de finalización para esta función de limpieza.
4. Abra la puerta y pase una esponja o un paño húmedo por las superficies interiores.
5. Elimine la suciedad persistente con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y pase a continuación un paño seco.

i Durante el modo de limpieza fácil con vapor, el agua que se coloca en la bandeja para ablandar la suciedad/residuos presentes en 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 podrá gotear cuando se abra la puerta del horno. Limpie la condensación tan pronto como se abra la puerta del horno.

Autolimpieza pirolítica



Las superficies calientes pueden causar quemaduras. No toque el aparato y mantenga a los niños alejados del mismo durante el proceso de autolimpieza. Espere al menos 30 minutos antes de retirar los residuos.

El horno dispone de un sistema de autolimpieza pirolítica. El horno se calienta hasta alcanzar los 430-480 °C aproximadamente, con lo cual la suciedad existente queda reducida a cenizas. Es posible que se genere una densa humareda, por lo cual la estancia deberá estar bien ventilada. La pirólisis debería llevarse a cabo aproximadamente cada diez usos del horno.

1. Retire todos los accesorios del horno. En los modelos dotados de rejillas laterales, no olvide extraer las rejillas laterales.


Si su horno está equipado con un accesorio a prueba de incendios (resistente a la autolimpieza a alta temperatura), no es necesario que lo saque del horno.



2. Antes del ciclo de limpieza, retire la suciedad de las superficies exteriores y del interior del horno con un paño húmedo.



No limpie la junta de la puerta. La junta de fibra de vidrio es altamente sensible y puede dañarse con facilidad. En caso de daños en la junta de la puerta del horno, sustitúyala por una junta nueva, suministrada por el servicio técnico autorizado.

3. "Pirólisis"  Seleccione la función pirolítica (autolimpieza).

4.  **eco** Se recomienda utilizar la función de limpieza económica en caso de que el horno no presente un grado de suciedad alto.


Si se utiliza esta función con un alto grado de suciedad, no se obtendrá una limpieza suficiente. En tales casos, es preciso aplicar la función pirolítica  una vez finalizado el ciclo de la  **eco** limpieza económica.

El tiempo de autolimpieza aparece en pantalla. Esta duración no puede ajustarse.

Es posible ajustar el fin del ciclo de autolimpieza.

5. Durante el ciclo de autolimpieza, la puerta del horno no puede abrirse y la pantalla de la hora muestra el símbolo



La puerta permanece bloqueada durante unos momentos una vez finalizada la función de pirólisis. No intente abrir la puerta hasta que el signo del candado  desaparezca.

6. Tras un ciclo de limpieza, retire los depósitos de suciedad con agua con un chorro de vinagre añadido.

Limpieza de la puerta del horno

Limpie la puerta del horno con un paño suave o una esponja humedecidos en agua caliente con un producto limpiador y séquela con un paño suave.

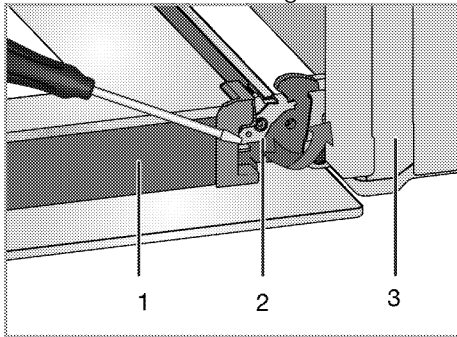


No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar la puerta del horno. Podría rayar la superficie y romper el cristal.

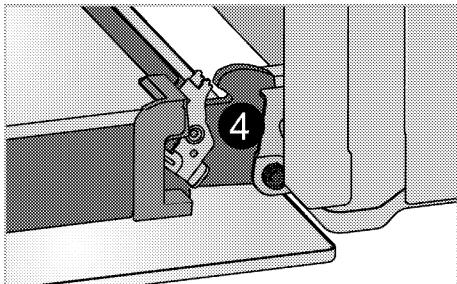
Retirada de la puerta del horno

1. Abra la puerta frontal (1).
2. Abra las abrazaderas del alojamiento de la bisagra (2) ubicadas a derecha e izquierda de la puerta frontal haciendo

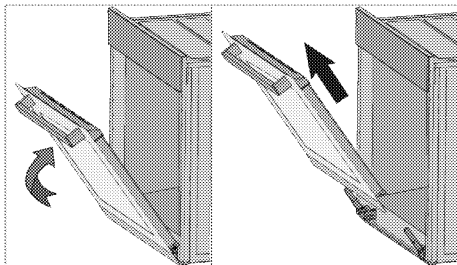
presión sobre ellas hacia abajo tal y como se ilustra en la figura.



- 1 Puerta
- 2 Bloqueo de la bisagra(posición cerrada)
- 3 Horno
- 4 Bloqueo de la bisagra(posición abierta)



3. Abra la puerta frontal hasta la mitad de su recorrido.



4. Retire la puerta frontal tirando de ella hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda.

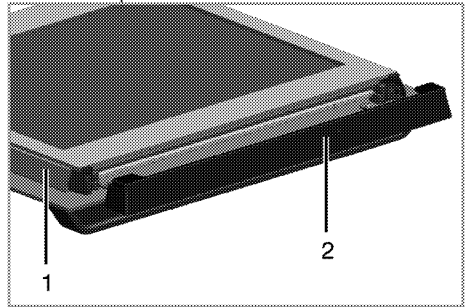
i Para volver a colocar la puerta, es preciso aplicar en orden inverso los pasos del procedimiento de retirada. No olvide cerrar las abrazaderas del alojamiento de las bisagras una vez vuelva a colocar la puerta.

Retirada del vidrio interior de la puerta

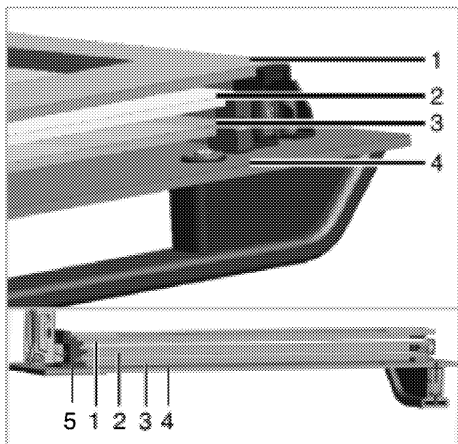
(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

El panel de vidrio interior de la puerta del horno puede retirarse para su limpieza.

1. Abra la puerta del horno.

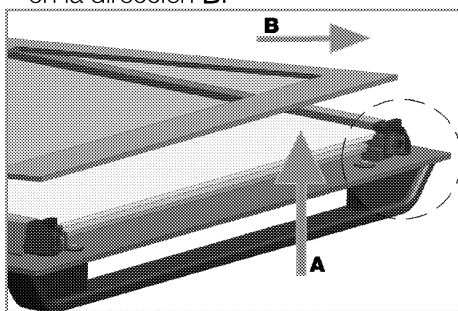


- 1 Marco
 - 2 Pieza de plástico
2. Tire hacia usted y retire la pieza de plástico instalada en la sección superior de la puerta frontal.

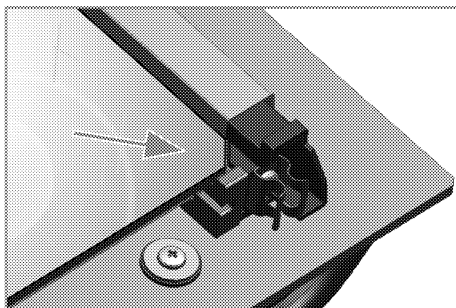


- 1 Panel de vidrio más interno
- 2 Segundo panel de vidrio interior
- 3 Tercer panel de vidrio interior
- 4 Panel de vidrio exterior
- 5 Ranura de plástico del panel de vidrio - Inferior

3. Tal y como se muestra en la ilustración, levante ligeramente el panel de vidrio más interno en la dirección **A** y extráigalo tirando de él en la dirección **B**.



4. Repita la operación para retirar los paneles de vidrio interiores segundo y tercero.



El primer paso para volver a montar la puerta consiste en volver a colocar los paneles de vidrio segundo y tercero (2, 3).

Como se muestra en la ilustración, coloque la esquina biselada del panel de vidrio de forma que descansa en la esquina biselada de la ranura de plástico.

Puesto que los paneles de vidrio interiores segundo y tercero son intercambiables, su orden de instalación no es importante.

Al instalar el panel de vidrio más interno (1), asegúrese de que el lado impreso del panel mira hacia el segundo panel de vidrio.

Es importante asentar las esquinas inferiores de los paneles de vidrio interiores en las ranuras de plástico inferiores (5).

Empuje la pieza de plástico hacia el marco hasta que escuche un clic.

i Todos los paneles de vidrio deben volverse a colocar tras la limpieza.

Sustitución de la lámpara del horno

! Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación y se haya enfriado con el fin de evitar el riesgo de una descarga eléctrica.

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

i En este horno se utiliza una lámpara incandescente con una potencia inferior a 40 W, una altura inferior a 60 mm, un diámetro inferior a 30 mm o una lámpara halógena con casquillo tipo G9, una potencia inferior a 60 W. Las lámparas son adecuadas para funcionar a temperaturas superiores a 300 ° C. Las lámparas del horno se pueden obtener de los agentes de servicio autorizados o de un técnico con licencia.

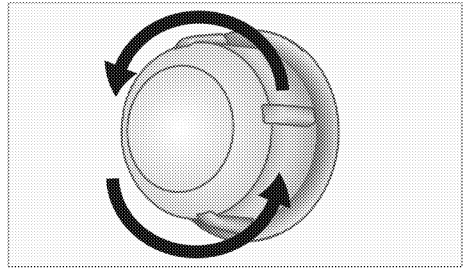
i La posición de la lámpara puede variar con respecto a la ilustración.

i La luz utilizada en este electrodoméstico está pensada para la iluminación de una estancia doméstica. La finalidad de esta lámpara es ayudar al usuario a ver los productos alimenticios.

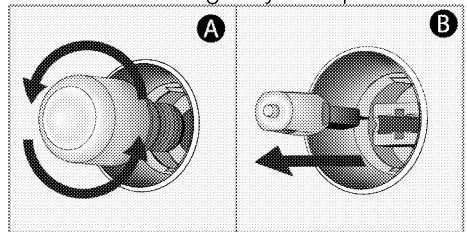
i Las lámparas utilizadas en este electrodoméstico tienen que soportar condiciones físicas extremas como temperaturas superiores a 50 ° C.

Si su horno dispone de una lámpara redonda:

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Gire la cubierta de vidrio en la dirección contraria a las agujas del reloj para retirarla.



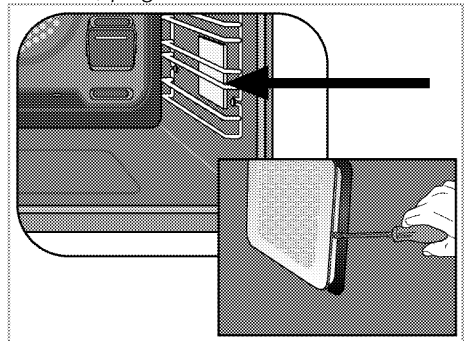
3. Si la lámpara del horno es de tipo (A) como la mostrada en la figura siguiente, quítela girándola como se muestra y reemplácela. Si la lámpara es de tipo (B), tire y quítela como se muestra en la figura y reemplácela.



4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

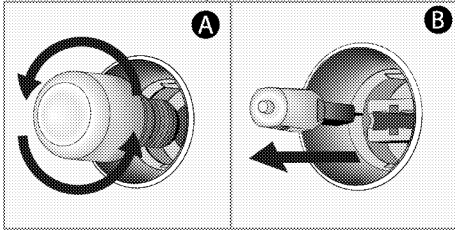
Si su horno dispone de una lámpara cuadrada:

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Retire las parrillas de alambre de la forma explicada. Vea *Limpieza del horno*, pág. 37.



3. Retire la cubierta protectora de vidrio con la ayuda de un destornillador.
4. Si la lámpara del horno es de tipo (A) como la mostrada en la figura

siguiente, quítela girándola como se muestra y reemplácela. Si la lámpara es de tipo (B), tire y quítela como se muestra en la figura y reemplácela.



5. Vuelva a colocar la cubierta protectora de vidrio y a continuación las parrillas de alambre.

7 Resolución de problemas

El horno emite vapor cuando está en funcionamiento.

- La formación de vapor durante el funcionamiento es normal. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

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 reinícelos.*
- El producto no está conectada a la toma (con conexión a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*

La luz del horno no funciona.

- La lámpara del horno está defectuosa. >>> *Sustituya la lámpara del horno.*
- Hay un corte en el suministro de fluido eléctrico. >>> *Compruebe si hay corriente eléctrica. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícelos.*

El horno no se calienta.

- Es posible que no esté configurada a una determinada función de cocción y/o temperatura. >>> *Configure el horno a una determinada función de cocción y/o temperatura.*
- Hay un corte en el suministro de fluido eléctrico. >>> *Compruebe si hay corriente eléctrica. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícelos.*



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.