

beko

Pećnica

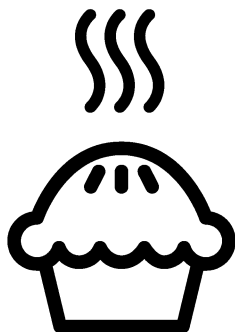
Korisnički priručnik

Sütő

Használati útmutató

Horno

Manual del usuario



FSM67320GWS

SB / HU / ES

285.3034.14/R.AI/4.06.2020/6-4

7785988305

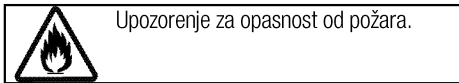
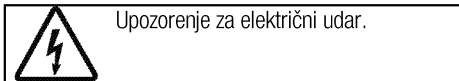
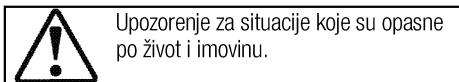
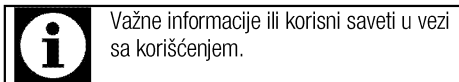
Molimo da prvo pročitate ovo uputstvo!

Poštovani korisniče,
zahvaljujemo na izboru Beko proizvoda. Nadamo se da ćete na najbolji mogući način iskoristiti Vaš proizvod, koji je napravljen sa visokim kvalitetom i vrhunskom tehnologijom. Stoga, molimo da pročitate ovo celo korisničko uputstvo i sva prateća dokumenta pažljivo pre korišćenja proizvoda i čuvajte ih kao podsetnik za buduću upotrebu. Ako ovaj proizvod predate trećem licu, priložite i ovo korisničko uputstvo. Pratite sva upozorenja i informacije iz korisničkog uputstva.

Imajte na umu da ovo korisničko uputstvo može da se primeni i na nekoliko drugih modela. Razlike između modela će biti naznačene u priručniku.

Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom uputstvu su korišćeni sledeći simboli:



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

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje 4

Opšta bezbednost 4
 Bezbednost električnih proizvoda 4
 Bezbednost proizvoda 5
 Namena 8
 Bezbednost dece 8
 Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad 8
 Odlaganje ambalažnog materijala 8

2 Opšte informacije 9

Pregled 9
 Sadržaji pakovanja 10
 Tehničke specifikacije 11

3 Instalacija 12

Pre instalacije 12
 Instalacija i povezivanje 13
 Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad 14

4 Pripreme 15

Saveti za uštedu energije 15
 Prva upotreba 15
 Podešavanje vremena 15
 Prvo čišćenje proizvoda 15
 Prvo zagrevanje 16

5 Kako koristiti ploču za kuvanje 17

Opšte informacije o kuvanju 17
 Korišćenje ploča za kuvanje 17

6 Kako rukovati rernom 19

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju 19
 Kako koristiti električnu rernu 19
 Režimi rada 20
 Korišćenje sata rerne 20
 Tabela vremena kuvanja 23
 Kako rukovati roštiljem 25
 Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja 25

7 Održavanje i nega 26

Opšte informacije 26
 Čišćenje ploče za kuvanje 26
 Čišćenje komandne table 26
 Čišćenje rerne 26
 Skidanje vrata rerne 27
 Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima 28
 Zamena sijalice u rerni 28

8 Otklanjanje kvarova 30

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje

Ovaj odeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od opasnosti povreda i oštećenja imovine. Neuspešno praćenje ovih uputstava će poništiti garanciju.

Opšta bezbednost

- Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaju iskustvo i znanje, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa bezbednom upotrebom uređaja i razumeju uključene opasnosti. Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca ne smeju čistiti ili održavati uređaj bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili su im data uputstva. Deca koja su pod nadzorom ne smeju se igrati uređajem.
- Ako se proizvod ustupi drugoj osobi za ličnu upotrebu ili kao polovan proizvod, potrebno je takođe proslediti korisnički priručnik, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i delove.

- Nikada ne stavljajte uređaj na pod pokriven tepihom. Inače, umanjen protoka vazduha ispod proizvoda će uzrokovati pregrevanje električnih delova. Ovo će izazvati probleme sa Vašim proizvodom.
- Instalaciju i popravke smeju da vrše samo ovlašćeni serviseri. Proizvođač neće snositi odgovornost za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe, što takođe može poništiti garanciju. Pre instalacije, pažljivo pročitajte uputstva.
- Ne uključujte proizvod ako je u kvaru ili ima vidljivo oštećenje.
- Prekontrolišite da li su funkcijski tasteri na proizvodu isključeni nakon svake upotrebe.

Bezbednost električnih proizvoda

- Ako je proizvod neispravan, ne treba da se koristi dok ga ne popravi ovlašćeni serviser. Postoji opasnost od električnog udara!
- Proizvod povežite samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom navedenim u „Tehničkim specifikacijama“. Uzemljenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar u slučaju da se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna ni za kakve probleme koji nastanu

zbog korišćenja proizvoda sa neuzemljenom instalacijom u skladu sa lokalnim propisima.

- Nikada ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Proizvod mora da bude isključen za vreme instalacije, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je priključni kabl za napajanje proizvoda oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili odgovarajuće kvalifikovano lice kako bi se izbegle opasnosti.
- Koristite samo priključni kabl naveden u „Tehničkim specifikacijama“.
- Aparat mora da se instalira tako da može potpuno da se isključi sa mreže. Razdvajanje mora da bude obezbeđeno ili putem mrežnog utikača ili putem prekidača ugrađenog u fiksnu električnu instalaciju u skladu sa građevinskim propisima.
- Zadnja strana rerne se jako zagreva za vreme upotrebe. Pobrinite se da električni priključak ne dodiruje zadnju površinu, jer se može oštetiti.
- Ne prignječujte kabl za napajanje između vrata rerne i okvira i ne vodite ga preko vrućih površina. U suprotnom može doći do topljenja

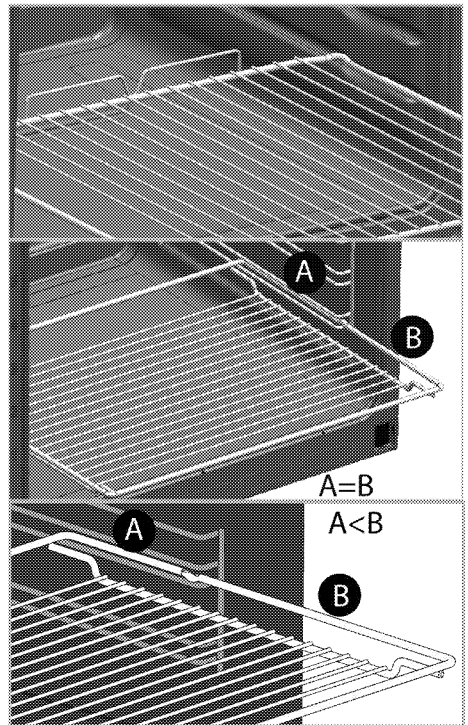
izolacije kabla i do požara zbog kratkog spoja.

- Sve radove na električnoj opremi i sistemima treba da vrše samo ovlašćena kvalifikovana lica.
- U slučaju oštećenja, isključite proizvod i odvojite od električne mreže. Da biste to uradili, isključite osigurač u domaćinstvu.
- Uverite se da je jačina osigurača kompatibilna sa ovim proizvodom.

Bezbednost proizvoda

- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi pristupačni delovi se zagrevaju tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata. Decu mlađu od 8 godina treba udaljiti osim u slučaju da ih neprekidno nadgledate.
- Nikad ne koristite proizvod u slučaju oslabljenog rasuđivanja ili koordinacije pod uticajem konzumiranja alkohola i/ili lekova.
- Budite pažljivi kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol na visokim temperaturama isparava i može da prouzrokuje požar jer se može upaliti ako dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ne stavljajte nikakav zapaljivi materijal blizu proizvoda, jer njegove stranice mogu da se zagrevaju u toku upotrebe.

- Uređaj se zagreva tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata u unutrašnjosti rerne.
- Održavajte čistoću svih ventilacionih otvora.
- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji se može stvoriti u plehu/tegli može da izazove njihovo pucanje.
- Plehove za pečenje, posuđe ili aluminijumsku foliju ne stavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota bi mogla da ošteti dno rerne.
- Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne jer mogu izgrebati površinu, što može dovesti do razbijanja stakla
- Ne koristite paročištače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.
- (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)
Pravilno postavljanje žičane police i pleha na žičane police
Važno je da se žičana polica i/ili pleh pravilno postave na policu. Žičanu policu ili pleh gurnite između 2 šine i proverite stabilnost pre postavljanja jela na njih (vidi sledeću sliku).



- Ne koristite proizvod ako je staklo na prednjim vratima skinuto ili napuklo.
- Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.
- Postavite papir za pečenje u šerpu ili na dodatak za rernu (pleh, gril itd.) zajedno sa hranom, a zatim ubacite sve u prethodno zagrejanu rernu. Uklonite višak delova papira za pečenje koji prelazi dodatak ili šerpu da biste sprečili rizik od dodirivanja grejnih elemenata u rerni. Nikada nemojte da koristite papir za pečenje na temperaturi koja je veća od naznačene temperature

za papir za pečenje. Nemojte da stavljate papir za pečenje direktno na dno rerne.

- UPOZORENJE: Pobrinite se da kabl za napajanje aparata bude iskopčan ili automatski prekidač kola isključen pre zamene lampe da biste izbegli mogućnost strujnog udara.
- Uređaj ne sme da se instalira iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.
- Uređaj mora da se postavi direktno na pod. Ne sme da se postavlja na postolje ili podnožje.
- UPOZORENJE: Kuvanje na ringli sa zagrejanom masti ili uljem može biti opasno i dovesti do požara. NIKADA ne pokušavajte da gasite vatru vodom, već isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen tj., pokrijte ga poklopcem ili protivpožarnim ćebetom.
- PAŽNJA: Proces kuvanja mora da bude pod nadzorom. Kratkotrajni proces kuvanja mora neprekidno da bude pod nadzorom.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Nemojte držati predmete na površinama za kuvanje.
- UPOZORENJE: Ako je površina naprsila, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost električnog udara.
- U slučaju da se staklo ploče za kuvanje polomi: Odmah isključite

sve gorionike i sve električne grejne elemente i izolujte uređaj od napajanja. Nemojte da dodirujete površinu uređaja. Nemojte da koristite uređaj.

- Ovaj aparat nije predviđen da se upravlja putem eksternog tajmera ili posebnog sistema daljinskog upravljača.
 - Pritisak pare koji se može stvoriti zbog vlage na površini ploče za kuvanje ili na dnu šerpe može da izazove pomeranje šerpe. Zbog toga treba da se uverite da su površina rerne i dna šerpi uvek suve.
 - UPOZORENJE: Koristite samo štitnike ploče za kuvanje koje je dizajnirao proizvođač aparata za kuvanje ili koje je proizvođač aparata odredio kao pogodne u uputstvu za upotrebu, ili štitnike ploče za kuvanje koje sadrži aparat. Upotreba neodgovarajućih štitnika može izazvati nezgode.
- Za pouzdanost proizvoda od požara:
- Uverite se da je utikač dobro umetnut u utičnicu kako ne bi izazvao varnice.
 - Ne koristite oštećen, isečen ili produžni kabl, osim originalnog kabla.
 - Pobrinite se da na utičnici na koju je priključen proizvod nema ni vlage ni tečnosti.

Namena

- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. Komercijalna upotreba nije dozvoljena.
- PAŽNJA: Ovaj aparat služi samo za kuvanje. On ne sme da se koristi za druge svrhe, na primer za grejanje prostorije."
- Ovaj proizvod ne sme se koristiti za zagrevanje tanjira ispod rešetke roštilja, vešanje peškira, kuhinjskih krpa itd. na ručici, niti u druge svrhe zagrevanja.
- Proizvođač neće biti odgovoran ni za kakve štete koje su nastale kao posledica nenamenske upotrebe ili pogrešnog rukovanja.
- Rerna može da se koristi za odmrzavanje, pečenje i pečenje hrane na roštilju.

Bezbednost dece

- UPOZORENJE: Pristupačni delovi mogu da se zagreju za vreme upotrebe. Decu treba udaljiti.
- Materijali za pakovanje su opasni za decu. Ambalažne materijale držite van domašaja dece. Molimo da sve delove ambalaže odložite u otpad u skladu sa ekološkim standardima.
- Električni proizvodi su opasni za decu. Udaljite decu od proizvoda kada je uključen i nemojte im

dozvoliti da se igraju sa proizvodom.

- Iznad uređaja ne stavljajte predmete koje bi deca mogla da dohvate.
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite da deca sede na njima. To može da dovede do prevrtanja i mogu da se oštete šarke vrata.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada:



Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske Unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi znak klasifikacije za električni i elektronski otpad (WEEE). Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za reciklažu. Nemojte odlagati proizvod u otpad sa običnim kućnim otpadom i drugim otpadima na kraju veka trajanja. Odložite ga u centar za sakupljanje i reciklažu električnog i elektronskog otpada. Konsultujte se sa svojim lokalnim vlastima da biste saznali o ovim centrima za sakupljanje otpada.

Usaglašenost sa RoHS direktivom:

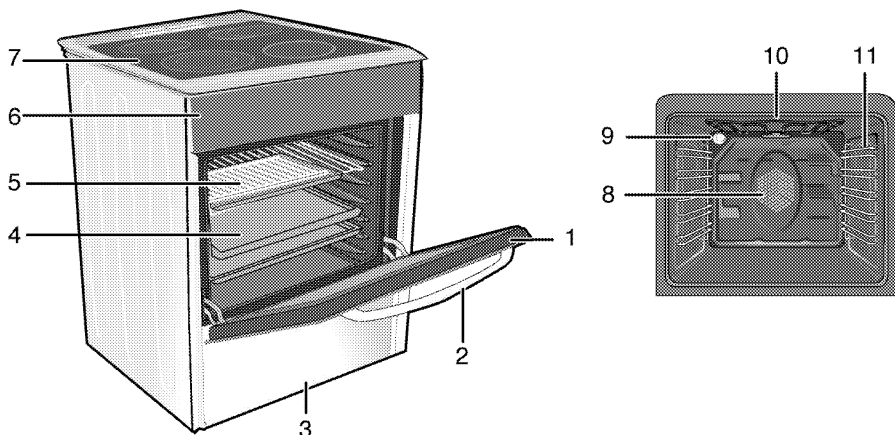
Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS direktivom Evropske Unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u direktivi.

Odlaganje ambalažnog materijala

- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na bezbednom mestu, van domašaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlažite ih sa običnim kućnim otpadom.

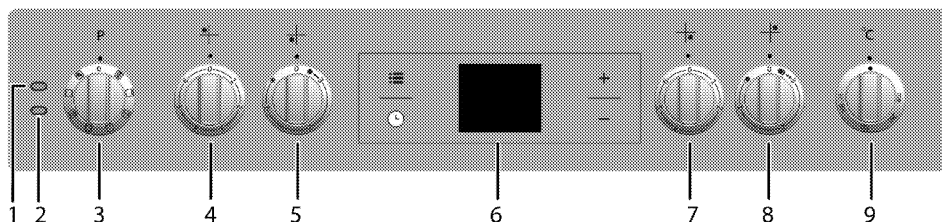
2 Opšte informacije

Pregled



- 1 Prednja vrata
- 2 Ručka
- 3 Donja fioka
- 4 Pleh
- 5 Žičana polica
- 6 Kontrolna tabla

- 7 Ploča sa gorionikom
- 8 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 9 Lampa
- 10 Grejač roštilja
- 11 Položaji police



- 1 Lampica za upozorenje
- 2 Lampica termostata
- 3 Obrtno dugme za izbor funkcije
- 4 Ploča za kuvanje sa jednim krugom Pozadi levo
- 5 Ploča za kuvanje sa dva kruga Napred levo
- 6 Digitalni vremenski programator

- 7 Ploča za kuvanje sa jednim krugom Napred desno
- 8 Proširena ploča za kuvanje Pozadi desno
- 9 Obrtno dugme termostata

Sadržaji pakovanja

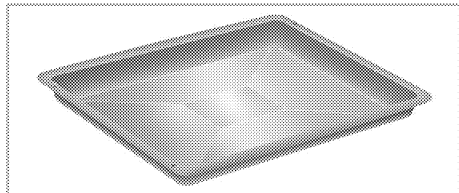


Isporučeni pribor može da se razlikuje u zavisnosti od modela uređaja. Sav pribor, koji je opisan u ovom korisničkom priručniku, možda neće postojati kod vašeg proizvođača.

1. Korisnički priručnik

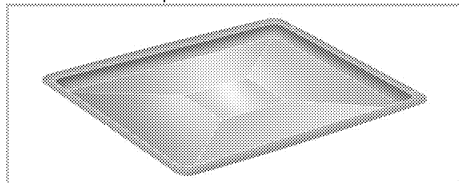
2. Standardni pleh

Koristi se za peciva, smrznutu hranu ili pečenje velikih komada mesa.



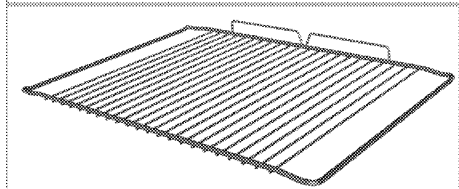
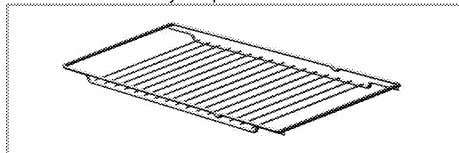
3. Pleh za pecivo

Koristi se za peciva kao što su kolači i biskviti.



4. Žičani roštilj

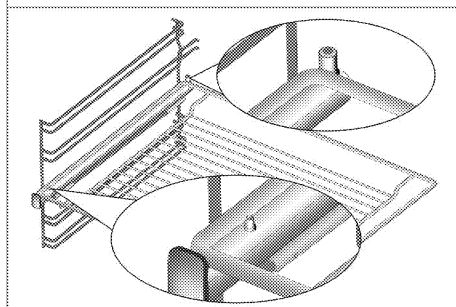
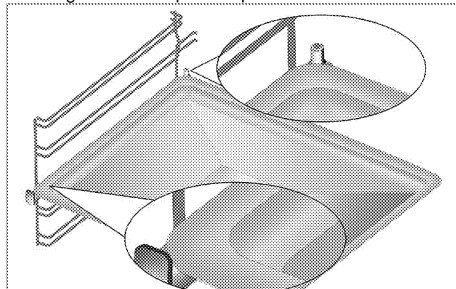
Koristi se za pečenje i za stavljanje šerpe sa hranom koja treba da bude pečena, pržena ili kuvana na željenu policu.



5. Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske police

(Ova funkcija je opcionalna. Možda neće postojati kod vašeg proizvođača.)

Teleskopske police vam omogućavaju da lako postavljate i uklanjate plehove i žičanu policu. Kada koristite pleh i žičanu policu sa teleskopskim policama uverite se da trnovi na zadnjem delu teleskopske police stoje naspram uglova žičane police i pleha.



Tehničke specifikacije

OPŠTE	
Spoljne dimenzije (visina/širina/dubina)	850 mm/600 mm/600 mm
Napon/frekvencija	220-240 V/380-415 V 3N ~ 50/60 Hz
Ukupna potrošnja energije	9.9 kW
Tip kabla / poprečni presek	min.H05W-FG 3 x 4 mm ² / 5 x 2,5 mm ²
Ploča za kuvanje	
Gorionici	
Pozadi levo	Ploča za kuvanje sa jednim krugom
Dimenzije	140 mm
Snaga	1200 W
Napred levo	Ploča za kuvanje sa dva kruga
Dimenzije	210/120 mm
Snaga	2200/750 W
Napred desno	Ploča za kuvanje sa jednim krugom
Dimenzije	180 mm
Snaga	1700 W
Pozadi desno	Proširena ploča za kuvanje
Dimenzije	170/265 mm
Snaga	1500/2400 W
RERNA/ROŠTILJ	
Glavna rerna	Rerna sa više funkcija
Unutrašnja lampa	15-25 W
Potrošnja roštilja	2.2 kW

Osnovi: Informacije na nalepnici energetskeg rejtinga električnih rerni navedene su u skladu sa EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardom. Ove vrednosti su određene pod standardnim opterećenjem sa gornjim i donjim grejačem ili sa funkcijama koje uključuju ventilator (ako postoje).

Klasa energetske efikasnosti je određena u skladu sa sledećim prioritetom u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje kod proizvoda ili ne. 1-Kuvanje sa eko ventilatorom, 2- Turbo sporo kuvanje, 3- Turbo kuvanje, 4- Zagrevanje odozdo/odozgo uz pomoć ventilatora, 5-Zagrevanje odozgo i odozdo.



Tehničke specifikacije se mogu izmeniti bez prethodnog obaveštenja da bi se poboljšao kvalitet proizvoda.



Slike koje su date u ovom uputstvu za upotrebu su samo ilustrativne i možda se neće u potpunosti poklapati sa vašim proizvodom.



Vrednosti, koje su navedene na oznakama proizvoda ili u drugoj dokumentaciji koju ste dobili uz proizvod, dobijene su pod laboratorijskim uslovima u skladu sa odgovarajućim standardima. U zavisnosti od radnih uslova i uslova okruženja proizvoda, ove vrednosti se mogu razlikovati.

3 Instalacija

Proizvod mora da instalira kvalifikovano lice u skladu sa važećim propisima. U suprotnom, garancija neće važiti. Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe i može da poništi garanciju.



Priprema lokacije i električne instalacije za proizvod su odgovornost kupca.



OPASNOST:

Ovaj proizvod mora da se instalira u skladu sa svim lokalnim propisima za gasne i/ili električne instalacije.

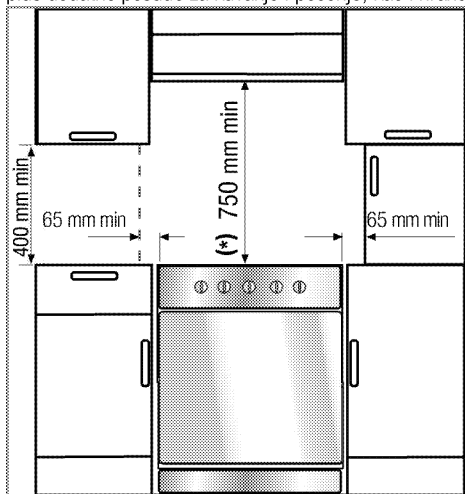


OPASNOST:

Pre instalacije vizuelno proverite da li na proizvodu postoje bilo kakva oštećenja. Ako ustanovite oštećenja, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi predstavljaju opasnost po vašu bezbednost.

Pre instalacije

Da biste osigurali da ispod aparata postoji kritičan slobodan vazdušni prostor, preporučujemo da se ovaj aparat montira na čvrstoj osnovi i da nožice ne upadaju u tepih ili neku drugu mekanu podnu oblogu. Kuhinjski pod mora da bude u stanju da izdrži aparat plus dodatno posuđe za kuvanje i pečenje, kao i hranu.



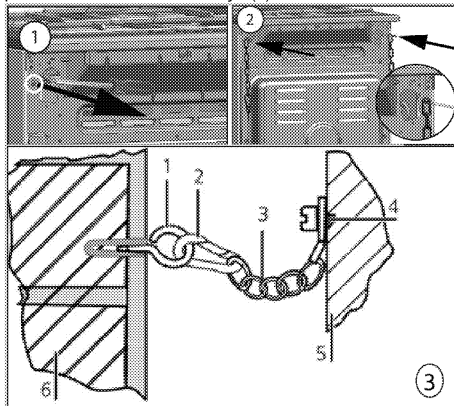
- Može se koristiti sa ormarićima sa obe strane, ali se mora obezbediti minimalan slobodan prostor od 400mm iznad nivoa ploče za kuvanje i slobodan prostor od 65mm između šporeta i kog bočnog zida, pregrade ili visokog ormarića.

- Može se koristiti i u slobodno stojećem položaju. Obezbedite minimalni razmak od 750mm iznad površine ploče za kuvanje.
- (*) Ako se kuhinjski aspirator montira iznad šporeta, pogledajte uputstvo proizvođača aspiratora u vezi sa visinom instalacije (min. 650 mm).
- Uređaj odgovara aparatu klase 1, tj. njegova zadnja strana i **jedna** bočna strana može da se postavi uz zidove kuhinje, kuhinjski nameštaj ili drugi uređaj bilo koje veličine. Kuhinjski nameštaj ili uređaj sa **druge** strane šporeta mora da bude iste veličine ili niži.
- Svaki element kuhinskog nameštaja koji se nalazi uz aparat mora da bude otporan na toplotu (min. do 100 °C).

Sigurnosni lanac

Ako vaš proizvod ima 2 sigurnosna lanca;

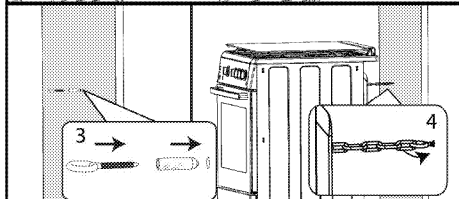
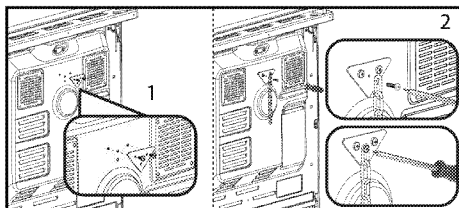
Uređaj mora da se osigura od pada korišćenjem dva sigurnosna lanca sa kojim je rema isporučena. Zakačite kuku (1) pomoću odgovarajućeg eksera na kuhinjski zid (6) i učvrstite sigurnosni lanac (3) na kuku preko mehanizma blokiranja (2).



- Kuka za stabilizaciju
- Mehanizam blokiranja
- Sigurnosni lanac
- Učvrstite lanac na zadnjoj strani šporeta
- Zadnja strana šporeta
- Kuhinjski zid

Ako vaš proizvod ima 1 sigurnosni lanac;

Uređaj mora da se osigura od pada korišćenjem jednog sigurnosnog lanca koji je ispušten sa remom. Pratite korake navedene na slici u nastavku da pričvrstite sigurnosni lanac na svom proizvodu.



i Stabilizacioni lanac treba da bude što je moguće kraći da bi se sprečilo da se rerna naginje prema napred i treba da stoji dijagonalno da bi se sprečilo bočno naginjanje rerne.

Stabilizacioni lanac za šporete nije dizajniran za mestom za pričvršćivanje konzole.

Instalacija i povezivanje

Uređaj se može instalirati i povezati samo u skladu sa propisanim pravilima za instalaciju.


i Ne instalirajte proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emituje proizvod može da prouzrokuje povećanu potrošnju energije rashladnih aparata.


- Uređaj moraju da nose najmanje dve osobe.
- Uređaj mora pravilno da se osigura na pod. Ne sme da se postavlja na postolje ili podnožje.

i Ne koristite vrata i/ili ručicu za nošenje ili pomeranje ovog proizvoda. Vrata, ručica za ili šarke se mogu oštetiti.

Električno povezivanje


Povežite proizvod sa uzemljenom utičnicom koja je zaštićena minijaturnim prekidačem odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli „Tehničke specifikacije“. Angažujte kvalifikovanog električara da obavi povezivanje sa uzemljenom instalacijom dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša kompanija nije odgovorna ni za kakvu štetu koja će prosteći zbog korišćenja proizvoda bez uzemljene instalacije u skladu sa lokalnim propisima.

OPASNOST:
 Na gasnu mrežu proizvod sme da priključi samo ovlašćeno kvalifikovano lice. Garantni rok za proizvod počinje samo nakon pravilne instalacije. Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe.

OPASNOST:
 Električni kabl za napajanje ne sme da se priklešti, savije ili prignječi ili da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda. Oštećeni kabl za napajanje mora da zameni kvalifikovani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!

Podaci o mrežnom napajanju moraju da odgovaraju podacima koji su navedeni na tipskoj pločici proizvoda. Tipska pločica se vidi kada se otvore vrata ili donji poklopac ili se nalazi na zadnjoj strani uređaja, što zavisi od tipa uređaja.

Kabl za napajanje vašeg proizvoda mora da bude u skladu sa vrednostima u tabeli „Tehničke specifikacije“.

OPASNOST:
 Pre radova na električnoj instalaciji isključite proizvod iz struje. Postoji opasnost od električnog udara!

Povezivanje kabla za napajanje

i Tokom povezivanja žica morate da poštujete nacionalne/lokalne propise o struji i morate da koristite odgovarajuću utičnicu i utikač za rernu. U slučaju da ograničenja napajanja uređaja premašuju nominalne vrednosti struje za utikač i utičnicu, proizvod mora da se poveže preko fiksne električne instalacije direktno bez korišćenja utikača i utičnice.

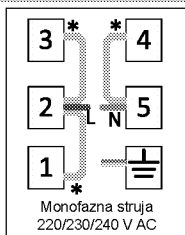
1. Ako kabl za napajanje nije isporučen sa proizvodom, kabl za napajanje koji ćete vi izabrati iz tabele (Tehničke specifikacije, strana 11) u skladu sa električnim instalacijama u vašem domu, mora biti povezan na proizvod na osnovu šeme.

Ukoliko nije moguće isključiti napajanje preko svih izvoda (polova), rastavni uređaj sa najmanje 3 mm zazorom kontakta (osigurači, fazni sigurnosni prekidači, kontaktori) moraju da se povežu, a svi polovi ovog rastavnog uređaja moraju da budu u blizini proizvoda (ne iznad) u skladu sa IEE smernicama. Nepridržavanje ovog uputstva može da dovede do problema u radu i poništavanja garancije za proizvod.

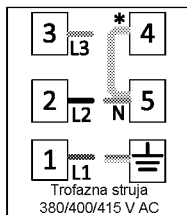
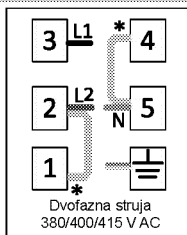


Preporučuje se dodatna zaštita putem FID sklopke za zaštitu od struje greške.

- Otvorite poklopac priključne kutije pomoću odvijača.
- Provucite napojni kabl kroz kablovsku stezaljku ispod terminala i učvrstite ga na glavno telo zavrtnjem pomoću zatezača kabla.
- Povežite kablove u skladu sa datom šemom veze.



* Bakarni most



- Nakon povezivanja žica, zatvorite poklopac priključne kutije.
- Postavite kabl za napajanje tako da nema kontakt sa proizvodom i ne bude priklješten između proizvoda i zida.



Kabl za napajanje ne sme biti duži od 2 m iz sigurnosnih razloga.

- Gurnite uređaj prema kuhinjskom zidu.
- Podešavanje nožica rerne**
Vibracije tokom upotrebe mogu izazvati pomeranje posuda. Ova opasna situacija se može izbeći ako je uređaj nivelisan i stabilan. Radi vaše bezbednosti, proverite da li je uređaj nivelisan podešavanjem četiri nožica na dnu okretanjem na levo ili desno da biste ujednačili nivo sa radnom površinom.

Finalna provera

- Ponovo priključite uređaj na napajanje.
- Proverite sve električne funkcije.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

- Sačuvajte originalnu ambalažnu kutiju ovog proizvoda i transportujte proizvod u njoj. Pratite uputstva na kutiji. Ako nemate originalnu ambalažnu kutiju, proizvod upakujte u foliju za pakovanje sa vazдушnim mehurićima ili deblji karton i dobro zalepite.
- Da biste sprečili da rešetka za roštilj i pleh u retni oštete vrata rerne, postavite komad kartona na unutrašnju stranu vrata rerne prema položaju plehova. Vrata rerne zalepite trakom za bočne stranice.
- Ne koristite vrata ili ručicu za podizanje ili pomeranje ovog proizvoda.



Ne stavljajte nikakve predmete na proizvod i premeštajte ga u uspravnom položaju.



Proverite opšti izgled svog proizvoda da biste pronašli eventualna oštećenja koja su mogla nastati za vreme transporta.

4 Pripreme

Saveti za uštedu energije

Sledeće informacije će vam pomoći da vaš uređaj koristite na ekološki način i štedite energiju:

- U rerni koristite emajlirane poklopce ili poklopce tamne boje jer će prenos toplote biti bolji.
- Dok kuvate jela, obavite predzagrevanje ako se to savetuje u korisničkom uputstvu ili receptu.
- U toku pečenja ne otvarajte često vrata rerne.
- Kad god je moguće, kuvajte više jela u rerni istovremeno. Možete da kuvate dva jela u dve šerpe koje se mogu staviti na žičanu rešetku za roštilj.
- Kuvajte više jela jedno za drugim. Jer će rerna već biti zagrejana.
- Možete da uštedite energiju tako što ćete električnu rernu isključiti nekoliko minuta pre kraja vremena kuvanja. Ne otvarajte vrata rerne.
- Odmrzните smrznuta jela pre pečenja.
- Za kuvanje koristite šerpe i tiganje sa poklopcem. Ako se ne stavi poklopac, potrošnja energije može biti 4 puta veća.
- Izaberite gorionik koji odgovara veličini dna šerpe koja će biti korišćena. Uvek birajte pravilnu veličinu šerpe za svoje jelo. Veće šerpe zahtevaju više energije.
- Koristite šerpe sa ravnim dnom kada kuvate na električnim ringlama. Šerpe sa debelim dnom obezbeđuju bolju toplotnu provodnost. Možete da uštedite do 1/3 energije.
- Posude i šerpe moraju da odgovaraju zonama za kuvanje. Dno posuda ili šerpe ne sme biti manje od ringle.
- Održavajte čistoću zona za kuvanje i dna šerpi. Nečistoće će smanjiti provođenje toplote između zone za kuvanje i dna šerpe.
- U slučaju dužeg kuvanja, isključite zonu za kuvanje 5 ili 10 minuta pre završetka vremena kuvanja. Možete da uštedite do 20% energije korišćenjem preostale toplote.
- Informacije o energetskeof efikasnosti prema EU 66/2014 mogu se pronaći na karti proizvoda koji je priložen uz proizvod.

Prva upotreba


Podešavanje vremena




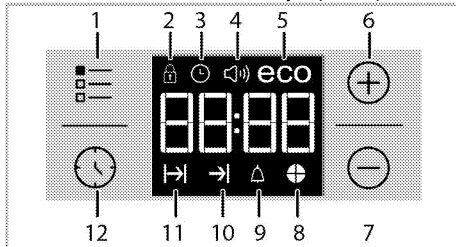
Odgovarajući simboli trepću na ekranu za vreme podešavanja.

Pritisnite tastere **+/-** da biste podesili vreme nakon što je rerna uključena prvi put.




Za modele sa upravljanjem na dodir najpre dodirnite , a zatim koristite **+ / -** da biste podesili vreme u toku dana.

Potvrdite postavku tako što ćete dodirnuti simbol  i sačekati 4 sekunde bez dodirivanja tipki da potvrdite.



- 1 Taster za podešavanje
- 2 Simbol blokade tastera
- 3 Simbol sata
- 4 Simbol jačine zvuka alarma (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)
- 5 Simbol Eko režima
- 6 Taster plus
- 7 Taster minus
- 8 Simbol vremenskog indikatora
- 9 Simbol alarma
- 10 Simbol za kraj vremena kuvanja
- 11 Simbol vremena kuvanja
- 12 Taster za program



Ako početno vreme nije podešeno, sat će se pokrenuti od **12:00** a simbol  će biti prikazan. Ovaj simbol nestaje kada se tačno vreme podesi.



Podešavanje tačnog vremena se poništava u slučaju nestanka struje. Ono se mora ponovo podesiti.

Prvo čišćenje proizvoda



Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.

Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

1. Uklonite sve ambalažne materijale.
2. Obrisite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunderom i osušite ga krpom.

Prvo zagrevanje

Uključite proizvod da bi se zagrejavao i ostavite ga tako oko 30 minuta, a zatim ga isključite. Tako će da sagore bilo kakvi ostaci ili slojevi iz proizvodnje.



UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Uređaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gorionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd. Udaljite decu.

Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.

Električna rerna

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite statičan položaj.
4. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako koristiti električnu rernu, strana 19*.
5. Uključite na oko 30 minuta.

6. Isključite rernu; pogledajte *Kako koristiti električnu rernu, strana 19*

Rerna za roštilj

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 25*.
4. Uključite na oko 15 minuta.
5. Isključite roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 25*



Tokom prvog uključivanja se par sati može javiti dim i osetiti neobičan miris. To je potpuno normalno. Pobrinite se da soba ima dobru ventilaciju radi uklanjanja dima i neobičnog mirisa. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se osećaju.

5 Kako koristiti ploču za kuvanje

Opšte informacije o kuvanju



Nikad punite posudu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuvanje bez nadzora kada zagrevate ulje. Pregrejano ulje predstavlja opasnost od požara. **Nikada ne pokušavajte da eventualnu vatru gasite vodom!** Ako se ulje zapali, pokrijte ga protivpožarnim čebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuvanje, ako se to može bezbedno uraditi i pozovite vatrogasce.

- Pre prženja hrane, uvek je dobro osušiti i pažljivo spustite u vrelo ulje. Postarajte se da namirnice budu potpuno odmrznute pre prženja.
- Ne poklapajte posudu koju koristite kada zagrevate ulje.
- Postavite lonce i šerpe na način da njihove ručice ne budu iznad ploče za kuvanje kako biste sprečili njihovo zagrevanje. Ne stavljajte na ploču za kuvanje nestabilne posude ili one koje se mogu lako prevnuti.
- Ne stavljajte prazne posude i šerpe na zone za kuvanje koje su uključene. Mogu da se oštete.
- Rad zone za kuvanje bez posude ili šerpe na nju izazvaće oštećenje uređaja. Isključite zone za kuvanje nakon što je kuvanje završeno.
- Kako površina uređaja može biti vruća, ne stavljajte na nju plastične ili aluminijumske posude.

Odmah očistite sve takve otopljene materijale sa površine.

Takve posude ne bi trebalo koristiti ni za držanje hrane.

- Koristite samo šerpe ili posude sa ravnim dnom.
- U šerpe i lonce stavljajte odgovarajuću količinu hrane. Tako ćete sprečiti nepotrebno čišćenje zbog preliivanja.

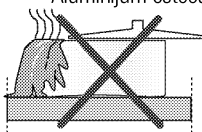
Ne stavljajte poklopce za šerpe i lonce na zone za kuvanje.

Postavite šerpe na način da budu u centru zone za kuvanje. Kada želite da premestite šerpu na drugu zonu za kuvanje, podignite je i stavite na zonu za kuvanje koju želite umesto da je povlačite po površini.

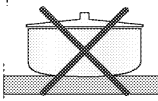
Saveti za staklokeramičke ploče za kuvanje

- Staklokeramička površina je otporna na toplotu i na nju ne utiču velike temperaturne razlike.
- Ne koristite staklokeramičku površinu kao mesto za čuvanje ili kao dasku za sečenje hrane.

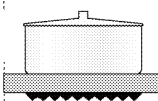
- Koristite samo šerpe i lonce sa obrađenim dnom. Oštre ivice mogu izgrebati površinu.
- Ne koristite aluminijumske posude i šerpe. Aluminijum oštećuje staklokeramičku površinu.



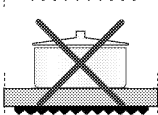
Prolivanja hrane mogu oštetiti staklokeramičku površinu i izazvati požar.



Nemojte koristiti posude sa konkavnim ili konveksnim dnom.

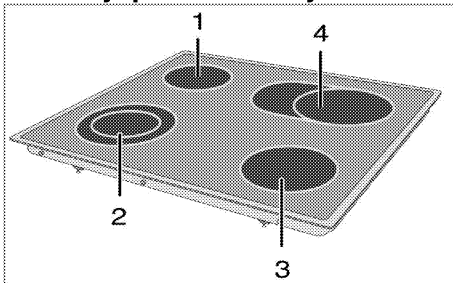


Koristite samo šerpe i lonce sa ravnim dnom. Oni obezbeđuju lakši prenos toplote.



Ako je prečnik šerpe suviše mali, nepotrebno će se izgubiti energija.

Korišćenje ploča za kuvanje



- 1 Ploča za kuvanje sa jednim krugom 14-16cm
- 2 Ploča za kuvanje sa dva kruga 21-23/12-14cm
- 3 Ploča za kuvanje sa jednim krugom 18-20cm
- 4 Proširena ploča za kuvanje 17-19/26-28cm je lista preporučenih prečnika šerpi koje mogu da se koriste na odgovarajućim ringlama.



OPASNOST:

Pazite da na ploču za kuvanje ne padne neki predmet. Čak i mali predmeti, npr. slanik, mogu da oštete ploču za kuvanje.

Ne koristite naprsnu ploču za kuvanje. Voda može ući u naprsline i prouzrokovati kratak spoj.

U slučaju bilo kakvog oštećenja površine (npr. vidljive naprsline), odmah isključite proizvod da biste smanjili opasnost od električnog udara.

Staklokeramička ploča za kuvanje je opremljena svetlom za rad i signalnom lampicom upozorenja za vruću zonu.

Signalna lampica upozorenja za vruću zonu označava položaj aktivne zone za kuvanje i ostaje upaljena nakon što se zona za kuvanje isključi. Kada se zona za kuvanje ohladi do mere kada može biti dodirnuta rukom, signalna lampica upozorenja se isključuje. Treperenje signalne lampice upozorenja za vruću zonu ne predstavlja kvar.



Brzozagrevajuće ringle staklokeramičke ploče za kuvanje se osvetljavaju kada se uključe. Ne gledajte u jaku svetlost.

Uključivanje staklokeramičkih zona za kuvanje

Koristite tastere zone za kuvanje da biste upravljali staklokeramičkim zonama za kuvanje. Pomerajte dugme zone za kuvanje do odgovarajuće jačine da biste postigli željeni nivo kuvanja.

Jačina kuvanja	1	2 — 3	4 — 6
	zagrevanje	ključanje, mirovanje	kuvanje, prženje

Jačina kuvanja	1	2	3
	zagrevanje	ključanje, mirovanje	kuvanje, prženje

Isključivanje staklokeramičkih zona za kuvanje

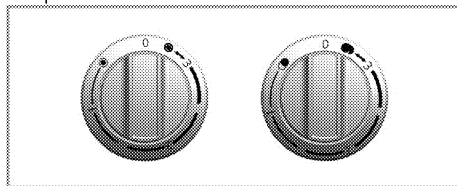
Okrenite dugme za ringlu u položaj "ISKLJUČENO" (gore).

Upotreba ringli sa više zona za kuvanje

Višesegmentne zone za kuvanje omogućavaju vam da kuvate u šerpama različite veličine na istoj ringli. Kada

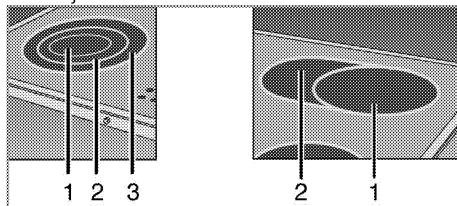
su ove zone za kuvanje aktivirane, najpre se uključuje unutrašnja zona.

1. Da biste promenili prečnik aktivne zone za kuvanje, okrenite dugme u smeru kretanja kazaljke na satu.
2. Čuće se "klik" čim se prečnik zone za kuvanje promeni.



Isključivanje ringle sa više zona za kuvanje

1. Okrenite dugme suprotno smeru kretanja kazaljke na satu do gornjeg položaja da biste isključili zonu za kuvanje. Svi segmenti zone za kuvanje su isključeni.



- 1 Položaj 1
- 2 Položaj 2
- 3 Položaj 3



Položaji 2 i 3 za ringle sa više zona za kuvanje ne rade nezavisno.

6 Kako rukovati rernom

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju



UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!
Uređaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gorionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd. Udaljite decu.
Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.



OPASNOST:

Vodite računa kada otvarate vrata rerne, jer može da izađe para.
Para koja izlazi može da opeče vaše ruke, lice i/ili oči.

Saveti za pečenje

- Koristite odgovarajuće metalne tepsije ili aluminijumske posude ili termootporne silikonske kalupe.
- Prostor na polici iskoristite što je moguće bolje.
- Stavite kalup za pečenje na sredinu police.
- Izaberite pravilan položaj police pre nego što uključite rernu ili roštilj. Ne menjajte položaj police dok je rerna vruća.
- Vrata rerne držite zatvorena.

Saveti za pečenje mesa

- Prelivanje celog pileta, čurke i velikih komada mesa sa prelivima kao što su sok od limuna i crni biber pre kuvanja će povećati efikasnost kuvanja.
- Pečenje mesa sa kostima traje 15 do 30 minuta duže u poređenju sa pečenjem iste količine mesa bez kostiju.
- Svaki centimetar debljine mesa zahteva približno 4 do 5 minuta kuvanja.
- Pustite da meso ostane u rerni oko 10 minuta po završetku vremena kuvanja (cooking time). Sokovi se bolje raspodeljuju po celom pečenju i ne ističu kada se meso seče.
- Riba se može staviti na srednju ili donju policu u termootpornu posudu.

Saveti za pečenje na roštilju

Ako se meso, riba i piletina peku na roštilju, oni brzo dobijaju braonkastu boju, imaju lepu koru i ne suše se. Ravni komadi, raznjici i kobasice su naročito pogodni za pečenje na roštilju, kao i povrće sa visokim sadržajem vode kao što su paradajz i crni luk.

- Rasporedite komade koje treba peći na žičanoj rešetki roštilja ili u plehu za pečenje sa rešetkom za roštilj tako da oni ne prelaze veličinu grejača.
- Namestite žičanu policu ili pleh za pečenje sa rešetkom za roštilj na odgovarajućem nivou u rerni. Ako pečete na žičanoj polici, namestite pleh za pečenje na donjoj polici radi sakupljanja masnoće. Dimenzija pleha za pečenje koji treba namestiti mora da omogući pokrivanje celokupne oblasti pečenja. Ovaj pleh se možda ne isporučuje uz proizvod. U pleh za pečenje dodajte malo vode radi lakšeg čišćenja.

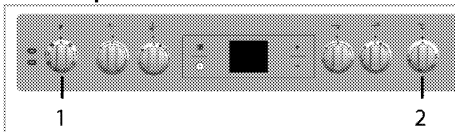


Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.

Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplija oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

Kako koristiti električnu rernu

Izbor temperature i način rada



1 Obrtno dugme za izbor funkcije

2 Obrtno dugme termostata

1. Podesite dugme za izbor funkcije na željeni režim rada.

2. Podesite dugme za temperaturu na željenu temperaturu.

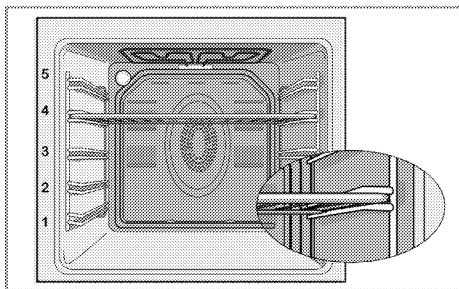
» Rerna se zagreva na podešenu temperaturu i održava je. Za vreme zagrevanja, kontrolna lamica za temperaturu je uključena.

Isključivanje električne rerne

Okrenite dugme za izbor funkcije i dugme termostata u položaj „isključeno“ (gore).

Važno je da se rešetka za roštilj pravilno postavi na žičanu policu. Rešetka za roštilj mora biti ubačena između žičanih policica kao što je prikazano na slici. Ne dozvolite da se rešetka za roštilj oslanja na zadnji zid rerne. Namestite rešetku za roštilj na prednji deo police i uglavite je uz pomoć vrata kako bi se postigla veća efikasnost pečenja na roštilju.

(Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)



Režimi rada

Redosled radnih režima je prikazan tamo gde bi mogao da odstupa od konfiguracije vašeg proizvoda.

Gornji i donji grejač



Gornji i donji grejač su uključeni. Jelo se istovremeno zagreva i od vrha i od dna. Na primer, pogodno je za torte, peciva, ili kolače i musaku u kalupima za pečenje. Kuvajte samo sa jednim plehom.

Donji grejač



Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za picu i da naknadno zapečete jelo odozdo.

Ova funkcija se mora koristiti i za lako čišćenje parom.



Donji/gornji grejač sa ventilatorom



Gornji grejač, donji grejač i ventilator (u zadnjem zidu) su uključeni. Pomoću ventilatora se vruć vazduh ravnomerno i brzo distribuira po celoj rerni. Kuvajte samo sa jednim plehom.

Rad sa ventilatorom



Rerna se ne zagreva. Uključen je samo ventilator (u zadnjem zidu). Pogodno za odmrzavanje smrznute hrane na sobnoj temperaturi i hlađenje kuvane hrane.

Zagrevanje ventilatorom



Topao vazduh, koji se zagreva zadnjim grejačem, se pomoću ventilatora ravnomerno i brzo širi kroz rernu.

To je pogodno za kuvanje jela na različitim nivoima police, a u većini slučajeva nije potrebno predzagrevanje. Pogodno za kuvanje sa više plehova.

Ova funkcija se mora koristiti i za lako čišćenje parom.



"3D" funkcija



Gornji grejač, donji grejač i zagrevanje ventilatorom (u zadnjem zidu) su uključeni. Jelo se kuva ravnomerno i brzo sa svih strana. Kuvajte samo sa jednim plehom.

Full grill (Veliki roštilj)



Uključen je veliki roštilj ispod gornjeg dela rerne. To je pogodno za pečenje velikog komada mesa na roštilju.

- Da biste ispekli roštilj, stavite velike ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

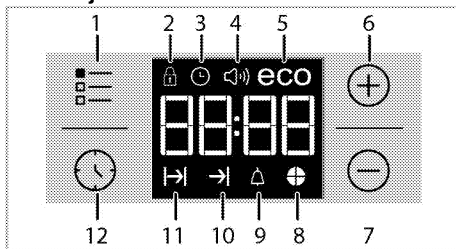
Grill+Fan (Roštilj+Ventilator)







Efekat roštilja nije tako jak kao za Full Grill (Veliki roštilj)

- Da biste ispekli roštilj, stavite male ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

Korišćenje sata rerne






- 1 Taster za podešavanje
- 2 Simbol blokade tastera
- 3 Simbol sata
- 4 Simbol jačine zvuka alarma (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)
- 5 Simbol Eko režima
- 6 Taster plus
- 7 Taster minus
- 8 Simbol vremenskog indikatora
- 9 Simbol alarma
- 10 Simbol za kraj vremena kuvanja
- 11 Simbol vremena kuvanja
- 12 Taster za program

	Maksimalno vreme koje se može podesiti za kraj kuvanja je 5 sati 59 minuta. Program se poništava u slučaju nestanka struje. Morate reprogramirati rernu.
	Odgovarajući simboli trepću na ekranu za vreme podešavanja. Morate malo da sačekate da postavke postanu važeće.
	Ako nijedno podešavanje kuvanja nije izvršeno, tačno vreme se ne može podesiti.
	Preostalo vreme kuvanja će biti prikazano ako je vreme kuvanja podešeno kada kuvanje počne.

Kuvanje pomoću podešavanja vremena kuvanja;






Možete da podesite rernu tako da se isključi na kraju zadatog vremena podešavanjem vremena kuvanja na vremenskom programatoru.




1. Izaberite funkciju za kuvanje.
 2. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu vremena kuvanja.
 3. Podesite vreme kuvanja koristeći tastere **+** / **-**.
- » » Nakon podešavanja vremena kuvanja, simbol  i indikator vremena će se trajno pojaviti na ekranu.
4. Stavite jelo u rernu i podesite temperaturu pomoću potenciometra za temperaturu. Kuvanje će početi.

» Vreme kuvanja počinje sa odbrojavanjem na ekranu kada kuvanje počne i kada su svi delovi indikatora vremena uključeni. Podešeno vreme kuvanja je podeljeno na 4 jednaka dela i kada se vreme svakog dela završi, simbol tog dela se isključuje. Na taj način možete jednostavno da razumete odnos preostalog vremena kuvanja u odnosu na ukupno vreme kuvanja.

Podešavanje kraja vremena kuvanja na kasnije vreme:

Nakon podešavanja vremena kuvanja na vremenskom programatoru, kraj vremena kuvanja možete podesiti kasnije.

1. Izaberite funkciju za kuvanje.
 2. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu vremena kuvanja.
 3. Podesite vreme kuvanja koristeći tastere **+** / **-**.
- » » Kada se podesi vreme kuvanja, simbol  će se trajno pojaviti na ekranu.
4. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu za kraj vremena kuvanja.
 5. Pritisnite tastere **+** / **-** da biste podesili kraj vremena kuvanja.


» Nakon podešavanja vremena kuvanja, simbol  plus simbol  i indikator vremena će se trajno pojaviti na ekranu. Kada kuvanje počne, simbol  će nestati.

6. Stavite jelo u rernu i podesite temperaturu pomoću potenciometra za temperaturu. Kuvanje će početi.

» **Oven timer (Vremenski programator rerne) proračunava vreme početka kuvanja na osnovu vremena kraja kuvanja koje ste podesili.** Izabrani režim rada se aktivira kad dođe vreme za početak kuvanja i rerna je zagrejana do podešene temperature. Ta temperatura se održava do kraja vremena kuvanja.




» Vreme kuvanja počinje sa odbrojavanjem na ekranu kada kuvanje počne i kada su svi delovi indikatora vremena uključeni. Podešeno vreme kuvanja je podeljeno na 4 jednaka dela i kada se vreme svakog dela završi, simbol tog dela se isključuje. Na taj način možete jednostavno da razumete odnos preostalog vremena kuvanja u odnosu na ukupno vreme kuvanja.


7. Kad se proces kuvanja završi, na ekranu se pojavljuje "End" i oglašava se alarm.
8. Zvučno upozorenje se oglašava na 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku. Zvučno upozorenje će se prekinuti i pokazaće se trenutno vreme.

 Ako pritisnete bilo koji taster na kraju zvučnog upozorenja, rerna će ponovo početi da radi. Okrenite dugme za temperaturu i funkciju u položaj "0" (isključeno) da biste isključili rernu u cilju sprečavanja ponovnog uključivanja rerne na kraju upozorenja.



Aktiviranje zaključavanja tipke

Aktiviranjem funkcije zaključavanja tipke možete sprečiti da neko dira rernu.

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
- » „END" će se pojaviti na ekranu.
2. Pritisnite **+** da aktivirate zaključavanje tipke.
- » Kad je zaključavanje tipke aktivirano, "On" se pojavljuje na ekranu i simbol  ostaje da svetli.

 Tipke rerne ne funkcionišu kad je aktivirano zaključavanje tipke. Zaključavanje tipke se neće otkazati u slučaju da nestane električne energije.

Da deaktivirate zaključavanje tipke

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
- » "On" će se pojaviti na ekranu.
2. Isključite zaključavanje tipke pritiskom na tipku **-**.
- » "END" je prikazano kada se isključi funkcija ključa.

Podešavanje budilnika

Vremenski programator rerne možete koristiti za bilo kakva upozorenja ili kao podsetnik odvojeno od programa kuvanja.

Budilnik nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se samo za upozorenja. Na primer, ovo je korisno kad želite da okrenete hranu u rerni posle određenog vremena. Vremenski programator će se zvučno oglasiti na kraju podešenog vremena.

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.



Maksimalno vreme alarma može da bude 23 sati i 59 minuta.

2. Podesite trajanje alarma sa tipkama  / .



Tasteri za funkcije za ton alarma, sat, osvetljenost ekrana i tasteri za temperaturu treba da budu na poziciji 0 (isključeno).

» Posle podešavanja vremena alarma, simbol  će ostati da svetli i vreme alarma će se pojaviti na ekranu.




3. Na kraju vremena alarma, simbol  će početi da trepće i oglašice se zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma

1. Zvučno upozorenje se oglašava na 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku.

» Zvučno upozorenje će se prekinuti i pokazace se trenutno vreme.



Otkazivanje alarma;

1. Da otkazete alarm, dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
2. Pritisnite i zadržite tipku  dok se ne pokaže "00:00".



Pokazace se vreme alarma. Ako su uporedno podešeni vreme alarma i vreme kuvanja, pokazace se ono vreme koje je kraće.

Promena tona alarma

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.

2. Podesite željeni zvuk upozorenja pomoću tastera





 / .

3. Zvuk koji ste podesili će se ubrzo aktivirati.

» Izabrani ton alarma će biti prikazan kao "b-01", "b-02" ili "b-03" na ekranu.

Menjanje vremena u danu


Da biste promenili prethodno podešeno tačno vreme:

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
2. Podesite vreme pomoću tastera  / .
3. Zvuk koji ste podesili će se ubrzo aktivirati.

Režim štednje

Možete da uštedite energiju u režimu štednje dok kuvate tako što ćete da podesite vreme kuvanja u rerni. Ovaj režim dovršava kuvanje pomoću unutrašnje temperature rerne isključivanjem grejača pre kraja vremena kuvanja.

Podešavanje režima štednje

1. Dodirujte simbol  dok se simbol **eco** ne pojavi na ekranu.

» "OFF" će se pojaviti na ekranu.


2. Omogućite režim štednje dodirivanjem tastera .

» Kad je zaključavanje tipke aktivirano, "On" se pojavljuje na ekranu i simbol eco ostaje da svetli.

Onemogućavanje režima štednje

1. Dodirujte simbol  dok se simbol **eco** ne pojavi na ekranu.


» "On" će se pojaviti na ekranu.

2. Onemogućite režim štednje dodirivanjem tastera .

» "END" je prikazano kada se isključi funkcija ključa.

Podešavanje osvetljenosti ekrana

(Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

1. Dodirujte  dok se na ekranu ne pojavi **d-01** ili **d-02** ili **d-03** za podešavanje osvetljenosti.

2. Podesite željenu osvetljenost pomoću tastera  / .

» Zvuk koji ste podesili će se ubrzo aktivirati.

Tabela vremena kuvanja



Vremena navedena u tabeli su orijentaciona. Ona mogu da budu različita u zavisnosti od vrste hrane, debljine, tipa i vašeg načina kuvanja.

Pečenje jela i pečenje mesa



Prva policica rerne je donja policica.















Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj policice	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Kolači u plehu	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	180	25 ... 30
Kolač u kalupu	Jedan pleh	Kalup za kolač na žičanom roštilju**		2	180	40 ... 50
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Koh	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		2	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju** 4-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na plehu za peciva**		1 - 4	150	35 ... 45
Kolači	Jedan pleh	Pleh za pecivo*		3	180	25 ... 30
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Pecivo od kvasnog testa	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	30 ... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 5-Standardni pleh*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Obogaćena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	25 ... 35
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasac	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	35 ... 45
Lazanje	Jedan pleh	Staklena/metalna pravougaona posuda na žičanom roštilju**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200 ... 220	15 ... 20
Govede šnicle (cele) / Pečene	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max. zatim 180 ... 190	100 ... 120
Jagnjeći but (musaka)	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max. zatim 190	70 ... 90
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max. zatim 190	60 ... 80
Pečeno pile (1,8-2 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/max. zatim 180 ... 190	60 ... 80
	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/max. zatim 180 ... 190	60 ... 80

Čuretna (5.5 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max. zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max. zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	20 ... 30

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete reću.
* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.
** Ti dodaci se ne isporučuju sa proizvodom. To su komercijalno dostupni dodaci.

Tabela kuvanja za testiranje jela

Jela u ovoj tabeli kuvanja su pripremljena u suglasnosti sa EN 60350-1 kako bi se olakšalo kontrolne institucije da testiraju proizvode

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Shortbread	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	140	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	140	20 ... 30
	2 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Koh	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštiju**		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštiju**		2	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštiju** 4-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na plehu za peciva**		1 - 4	150	35 ... 45
Pita od jabuke	Jedan pleh	Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštiju**		2	180	50 ... 60
	Jedan pleh	Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštiju**		2	170	50 ... 60
	2 pleha	1-Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštiju** 4-Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na plehu za peciva**		1 - 4	170	50 ... 60

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete reću.
* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.
** Ti dodaci se ne isporučuju sa proizvodom. To su komercijalno dostupni dodaci.

Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za nekih 10 i skratite vreme pečenja.
- Ako je kolač vlažan, koristite manje tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je kolač previše taman na površini, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.
- Ako je dobro ispečen iznutra ali je lepljiv spolja koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

Saveti za pečenje testenine

- Ako je testenina previše suva, povećajte temperaturu za nekih 10 i skratite vreme pečenja. Naprskajte slojeve testa sosom od mleka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako je testenini potrebno puno vremena da se ispeče, povedite računa da debljina testenine koju ste pripremili ne premašuje dubinu pleha.
- Ako gornji sloj testenine dobije braon boju, ali donji deo nije ispečen, postarajte se da se prevelika količina sosa koji ste upotreбили za testeninu ne nalazi na dnu testenine. Pokušajte da sos ravnomerno raspodelite na sve slojeve testa i na površinski sloj radi podjednako pečenja.



Testeninu pecite u skladu sa režimom i temperaturom, koji su navedeni u tablici kuvanja. Ako donji deo još uvek nije dovoljno ispečen, sledeći put pleh postavite za jedan nivo niže.

Saveti za kuvanje povrća

- Ako jelo sa povrćem izgubi tečnost i postane previše suvo, kuvajte ga u šerpi sa poklopcem radije nego u plehu. Zatvorene posude će zadržati sokove jela.
- Ako se jelo od povrća ne skuva, obarite povrće pre samog kuvanja ili ga pripremite kao konzerviranu hranu i stavite u rernu.

Kako rukovati roštiljem



UPOZORENJE

Zatvorite vrata rerne za vreme pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Switching on the grill (Paljenje roštilja)

1. Okrenite dugme za izbor funkcija na željeni simbol roštilja.
2. Zatim izaberite željenu temperaturu roštilja.
3. Ako je potrebno, izvršite predzagrevanje oko 5 minuta.

» Lampica temperature se pali.

Gašenje roštilja

1. Okrenite dugme za izbor funkcije u položaj "isključeno" (gore).



Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.

Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplija oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja Pečenje na električnom roštilju

Hrana	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Preporučena temperatura (°C)**	Vreme pečenja na roštilju (približno)
Riba	Žičani roštilj	4..5	250/max	20...25 min. *
Pileći fileti	Žičani roštilj	4..5	250/max	25...35 min.
Jagnjeći kotlet	Žičani roštilj	4..5	250/max	20...25 min.
Govede kremenadle	Žičani roštilj	4..5	250/max	25...30 min. #
Teleće kremenadle	Žičani roštilj	4..5	250/max	25...30 min. #
Tost-hleb *	Žičani roštilj	4	250/max	1...3 min.

* zavisno od debljine

*Prethodno zagrevajte 5 minuta

**Ako se temperatura roštilja vašeg proizvoda ne može podesiti, roštilj će raditi na preporučenoj temperaturi.

Jela u ovoj tabeli kuvanja su pripremljena u suglasnosti sa EN 60350-1 kako bi se olakšalo kontrolne institucije da testiraju proizvode

Hrana	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Tost hleb	Žičani roštilj	4	250/max	1...3 min.
Čufte (govedina) - 12 komadi	Žičani roštilj	4	250/max	25...35 min.

Okrenite hranu nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja.
Predlažemo da obavite predzagrevanje 5 minuta za celokupnu hranu koja se peče na roštilju.

7 Održavanje i nega

Opšte informacije

Servisni vek trajanja ovog proizvoda će se produžiti i učestali problemi će se smanjiti ako se uređaj redovno čisti.



OPASNOST:

Isključite proizvod iz struje pre nego što započnete radove održavanja i čišćenje. Postoji opasnost od električnog udara!



OPASNOST:

Pre čišćenja sačekajte da se proizvod ohladi. Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

- Temeljno očistite uređaj posle svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše ukloniti ostatak od kuvanja i izbeći njihovo obgorevanje pri sledećoj upotrebi uređaja.
- Za čišćenje nisu potrebna specijalna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.
- Uvek se pobrinite da višak tečnosti nakon čišćenja bude temeljno obrisani i propisana tečnost odmah uklonjena brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlorid za čišćenje nerđajućih ili inox površina i ručice. Koristite mekanu tkaninu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) za brisanje tih delova, vodeći računa da brišete u jednom smeru.



Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.

Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.



Ne koristite paročištače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.

Čišćenje ploče za kuvanje

Staklokeramička površina

Obrišite staklokeramičku površinu (vitrokeramičku površinu) hladnom vodom, obračujući pažnju da ne ostavljate zaostala sredstva za čišćenje, i osušite mekom krpom. Ostaci mogu oštetiti staklokeramičku površinu prilikom sledećeg korišćenja ploče za kuvanje. Osušene ostatke na staklokeramičkoj površini (vitrokeramičkoj površini) ne bi nikako trebalo strugati noževima, čeličnom vunom ili sličnim alatima.

Uklonite tragove kamenca (žute mrlje) komercijalno dostupnim sredstvom za skidanje kamenca ili malom količinom sredstva za skidanje kamenca kao što je sirće ili sok od limuna.

Ako je površina jako zaprljana, nanosite sredstvo za čišćenje na sunder i sačekajte da dobro upije. Zatim vlažnom tkaninom očistite površinu ploče za kuvanje.



Slatka hrana, kao što su kremovi i sirupi, mora se odmah očistiti i ne sme se čekati da se površina ohladi. U suprotnom, može doći do trajnog oštećenja staklokeramičke površine.

Vremenom može doći do blagog bleđenja boje na zaštitnom sloju i drugim površinama. Ovo ne utiče na rad uređaja.

Bleđenje boje i mrlje na staklokeramičkoj površini su normalna pojava, a ne oštećenje.

Čišćenje komandne table

Komandnu tablu i obrtnu dugmad očistite vlažnom krpom i osušite brisanjem.



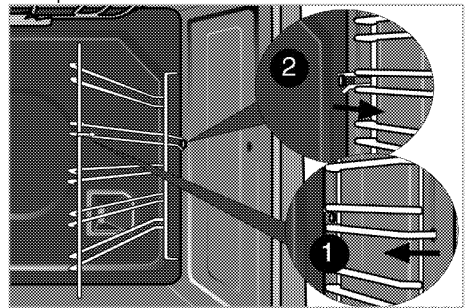
Ako je vaš proizvod opremljen tasterima/dugmad, ne uklanjajte kontrolnu dugmad radi čišćenja komandne table. Komandna tabla može da se ošteti!

Čišćenje rerne

Za čišćenje bočnog zida (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)

(Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

1. Uklonite prednji deo bočne police tako što ćete ga povući od bočnog zida.
2. Uklonite potpuno bočnu policu povlačeći je prema sebi.

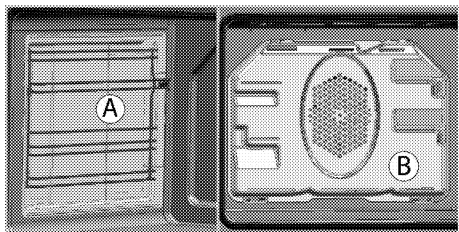


Katalitički zidovi

(Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

Unutrašnji bočni zidovi (A) i/ili zadnji zid (B) vaše rerne mogu biti obloženi katalitičkim emajlom. Katalitički

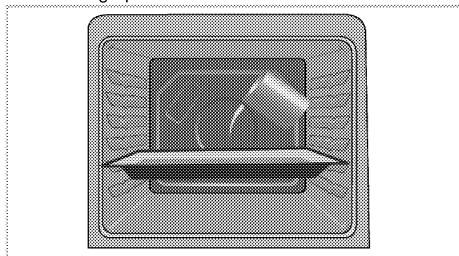
zidovi imaju svetlu mat boju i poroznu površinu. Katalitičke zidove rerne ne treba čistiti. Zahvaljujući svojoj perforiranoj strukturi, katalitičke površine apsorbiraju masnoću i kada se površina ispuni mašću, počinju da sjaje. U tom slučaju preporučuje se zamena delova.



Lako čišćenje parom

Omogućava lako čišćenje zato što je prljavština (koja nije mnogo stara) omekšana parom koja se stvara u unutrašnjosti rerne i kapima vode kondenzovanim na unutrašnjim površinama rerne.

1. Uklonite sav pribor i dodatne delove iz unutrašnjosti rerne.
2. Sipajte 500 ml vode u pleh rerne i postavite pleh na drugu policu rerne.



3. Podesite rernu da radi 25 minuta u režimu lako čišćenje parom na 100°C.
4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine rerne pomoću vlažnog sundera ili krpe.
5. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uporne prljavštine i obrišite suvom tkaninom.

i U režimu lakog čišćenja parom, voda koja se stavlja u posudu za omekšavanje ostataka / prljavštine u unutrašnjosti pećnice će ispariti i kondenzovati u šupljini pećnice i unutrašnjem staklu vrata pećnice, tako da voda može kapati kada vrata rerne kapaju. je otvoreni. Obrišite kondenzaciju čim se otvore vrata rerne.

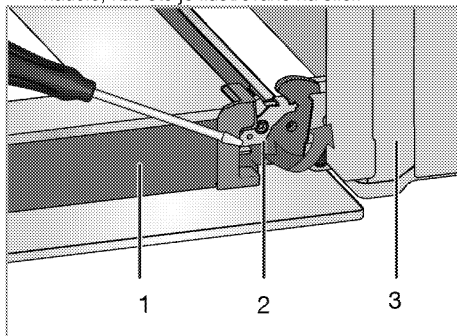
Čišćenje vrata rerne

Za čišćenje vrata rerne, koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.

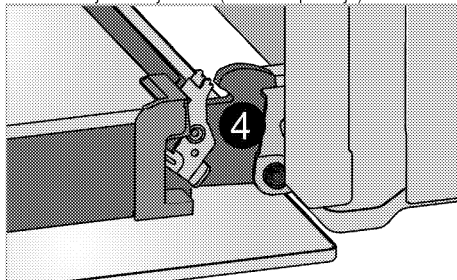
i Ne koristite oštra sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje vrata rerne. Oni mogu da izgrebu površinu i unište staklo.

Skidanje vrata rerne

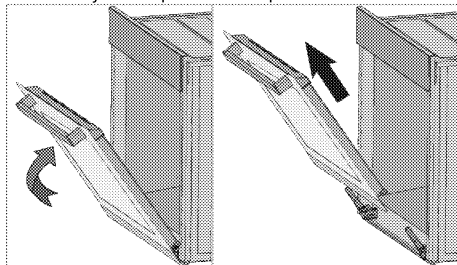
1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite stezaljke na kućištu šarke (2) sa desne i leve strane prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti nadole, kao što je ilustrovano na slici.



- 1 Vrata
- 2 Zaključavanje šarke(zatvorena pozicija)
- 3 Rerna
- 4 Zaključavanje šarke(otvorena pozicija)



3. Prednja vrata pomerite do pola.



4. Skinite prednja vrata tako što ćete ih povući prema napred kako bi se oslobodila iz leve i desne šarke.

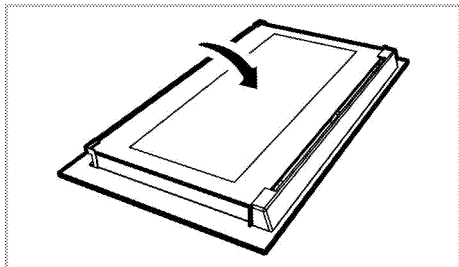


Korake načinjene prilikom procesa skidanja treba ponoviti obrnutim redosledom da bi se instalirala vrata. Ne zaboravite da zatvorite stezaljke na kućištu šarke kada ponovo nameštate vrata.

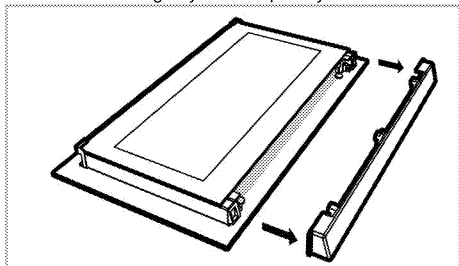
Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima (Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

Unutrašnja staklena ploča u vratima rerne može da se izvaditi radi čišćenja.

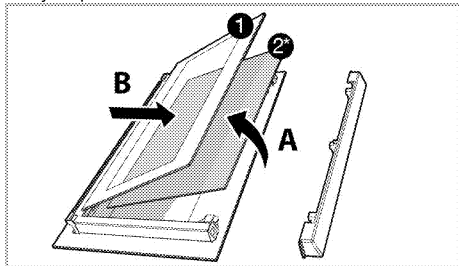
1. Otvorite vrata rerne.



2. Povucite prema sebi i skinite plastični deo koji je instaliran na gornjem delu prednjih vrata.



3. Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najdublju staklenu ploču (1) u pravcu A i izvucite je u pravcu B.



- 1 Najdublja staklena ploča
- 2* Unutrašnja staklena ploča (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)
4. Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom(2); Ovaj postupak ponovite za uklanjanje unutrašnje staklene ploče (2).

5. Prvi korak u montiranju vrata je reinstaliranje unutrašnje staklene ploče (2). Stavite ožlebljeni ugao staklene ploče tako da se osloni na ožlebljeni ugao plastičnog žleba. (Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom). Unutrašnja staklena ploča (2) mora biti instalirana u plastični žleb uz najdublju staklenu ploču (1).
6. Prilikom instaliranja najdublje staklene ploče (1), uverite se da je štampana strana ploče okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči. Važno je da uglavite donji ugao najdublje staklene ploče (1) u donji plastični žleb.
7. Gurajte plastični deo prema okviru dok ne čujete "klik".

Zamena sijalice u rerni



OPASNOST:

Pre zamene sijalice u rerni uverite se da je proizvod isključen iz struje i ohlađen radi izbegavanja opasnosti od električnog udara. Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!



U ovoj pećnici se koristi žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 V, visine manje od 60 mm, prečnika manje od 30 mm ili halogena lampa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 V. Lampe su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 ° C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlašćenog serviseru ili tehničara sa licencom.



Položaj sijalice može da se razlikuje od položaja na slici.



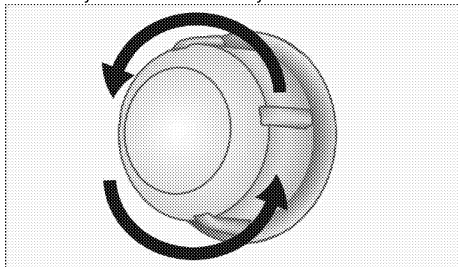
Lampa koja se koristi u ovom uređaju nije prikladna za osvetljavanje prostorije u domaćinstvu. Namena ove lampe je da pomogne korisniku da vidi hranu.



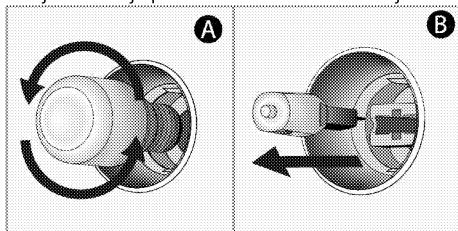
Lampe u ovom uređaju moraju da izdržavaju ekstremne fizičke uslove, kao što su temperature preko 50 °C.

Ako vaša rearna ima okruglu sijalicu:

1. Isključite proizvod iz struje.
2. Stakleni poklopac okrećite suprotno smeru kazaljke na satu da biste je uklonili.



3. Ako je tip lampe u vašoj rearni tip (A) kao što je prikazano na slici u nastavku, uklonite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamenite je. Ako je u pitanju tip lampe (B), povucite je i uklonite je kao što je prikazano na slici i zamenite je.



4. Namestite stakleni poklopac.

8 Otklanjanje kvarova

Rerna može da ispušta paru za vreme upotrebe.

- Normalno je da se u toku rada javlja para. >>> *To nije kvar.*

Proizvod emituje metalni zvuk (buka) tokom grejanja i hlađenja.

- Kada se zagrevaju metalni delovi, može doći do njihovog širenja i izvešnog šuma. >>> *To nije kvar.*

Proizvod ne radi.

- Osigurač napajanja je pregoreo ili je reagovao. >>> *Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*
- Proizvod nije priključen na (uzemljenu) utičnicu. >>> *Proverite utikač.*

Sijalica u rerni ne radi.

- Sijalica u rerni je u kvaru. >>> *Zamenite sijalicu u rerni.*
- Nema struje. >>> *Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*

Rerna ne greje.

- Funkcija i/ili temperatura nisu podešeni. >>> *Podesite funkciju i temperaturu pomoću obrtnog dugmeta/tastera za izbor funkcije i/ili temperature.*
- Kod modela opremljenim tajmerom, tajmer nije podešen. >>> *Podesite vreme.* (Kod proizvoda sa mikrotalasnom rernom, tajmer kontroliše samo mikrotalasnu rernu.)
- Nema struje. >>> *Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*

(Kod modela sa tajmerom) Displej sata trepće ili prikazuje simbol sata.

- Nestajala je struja. >>> *Podesite vreme / isključite i ponovo uključite proizvod.*

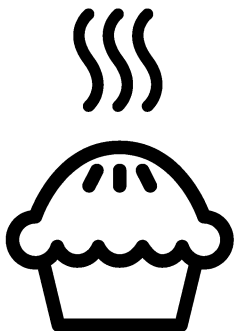


Posavetujte se sa ovlašćenim serviserom ili distributerom na mestu kupovine proizvoda ukoliko ne možete da rešite problem i pored primene navedenih uputstava. Nikad ne pokušavajte sami da popravite neispravan proizvod.

beko

Sütő

Használati útmutató



HU

A termék használatbavétele előtt kérjük, olvassa el alaposan a használati útmutatót!

Kedves Vásárlónk!

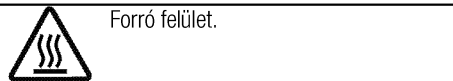
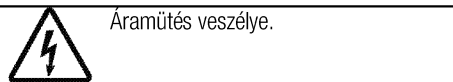
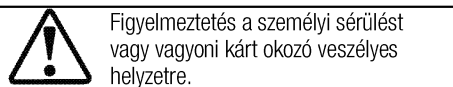
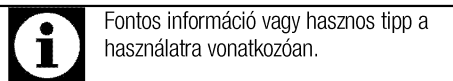
Köszönjük, hogy Beko terméket vásárolt. Bizunk benne, hogy nagyszerű eredményeket érhet el a csúcsmínőségű és modern technológiával készült termék segítségével. Ezért kérjük, a készülék használatba vétele előtt olvassa végig a használati útmutatót és minden hozzákapcsolódó dokumentumot. Ezeket ne dobja ki, mert a jövőben még szüksége lehet rájuk. Ha a terméket továbbadja, kérjük, a jelen használati útmutatót is adja át a termék új tulajdonosának.

Figyeljen oda a használati útmutatóban lévő figyelmeztetésekre és információkra.

Ne feledje, hogy a használati útmutatóban több modell leírása is szerepelhet. Az egyes modellek közti különbségekre külön felhívjuk a figyelmet.

Jelmagyarázat

A használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:



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

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések 4

Általános biztonsági utasítások	4
Elektromos biztonság	5
Termékbiztonság	5
Rendeltetés	8
Biztonsági előírások gyermekekre nézve	8
A régi termék leselejtezése	9
A csomagolóanyag kidobása	9

2 Általános tájékoztató 10

Áttekintés	10
A csomag tartalma	11
Műszaki adatok	12

3 Beszerelés 13

Üzembe helyezés előtt	13
Üzembe helyezés és csatlakoztatás	14
A régi termék leselejtezése	15

4 Elkészítés 16

Energiatakarékossági tippek	16
Első használat	16
Időbeállítás	16
A készülék első tisztítása	16
Első bekapcsolás	17

5 A főzőlap használata 18

A főzéssel kapcsolatos általános információk	18
A főzőlapok használata	18

6 A sütő működtetése 20

Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről	20
Az elektromos sütő használata	20
Működési módok	21
A sütő órájának használata	21
Sütési időtáblázat	24
A grillsütő működtetése	26
Sütési idő táblázat grillezéshez	26

7 Karbantartás és tisztítás 27

Általános tájékoztató	27
A főzőlap tisztítása	27
A vezérlőpult tisztítása	27
A sütő tisztítása	27
A sütő ajtajának eltávolítása	28
Az ajtó belső üvegének eltávolítása	29
A sütő lámpájának cseréje	29

8 Hibaelhárítás 31

Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések

A fejezetben található biztonsági utasítások segítenek a sérülések elkerülésében. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása a garancia elvesztését eredményezheti.

Általános biztonsági utasítások

- A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 év alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan emberek, amennyiben megfelelő felügyeletet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kapnak és megértik a termékkel kapcsolatos veszélyeket.
Ne hagyja, hogy a gyermekek a termékkel játszanak. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik el.
- A készüléket nem használhatja csökkent fizikai, érzékelési, illetve mentális képességű vagy hiányos tapasztalatokkal és ismeretekkel rendelkező személy (a gyermekeket beleértve) kivéve megfelelő utasítások vagy felügyelet mellett.
Gyermekek felügyelet mellett sem játszhatnak a készülékkel.

- Ha a terméket átadja más személy részére személyes használatra, vagy eladásra kerül, győződjön meg róla, hogy átadja a kézikönyvet, termék címkéket és más, a termékhez tartozó dokumentumokat.
- Soha ne helyezze a terméket szőnyegre. Ellenkező esetben a termék alatt lévő légáramlás megszűnik, mely az elektromos alkatrészek túlmelegedését eredményezheti. Ez a termék meghibásodását okozhatja.
- Az üzembe helyezést és a javítást minden esetben Képzett Szerelőnek kell elvégeznie. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát. Az üzembe helyezés előtt alaposan olvassa át a használati útmutatót.
- Ne működtesse a berendezést, ha az meghibásodott, vagy látható sérülés van rajta.
- Biztosítsa, hogy a termék funkciógombjai minden használat után ki legyenek kapcsolva.

Elektromos biztonság

- A termék meghibásodása esetén fel kell függeszteni annak használatát, és hivatalos szervvel kell megjavíttatni. Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket mindig a "Műszaki specifikációkban" meghatározott feszültségű és védelmű földelt konnektorhoz/vezetékhez csatlakoztassa. A készüléket képzett villanyszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Vállalatunk nem vállal felelősséget az olyan jellegű károkért, melyek abból erednek, hogy a terméket nem a helyi előírások szerint földelte.
- Soha ne tisztítsa úgy a terméket, hogy vizet önt rá! Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket beszerelés, karbantartás, tisztítás és javítás során ki kell húzni.
- Amennyiben a termék tápkábele megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szervizközpontja vagy hasonlóan képzett személyek cserélhetik ki.
- Csak a "Műszaki specifikációkban" meghatározott csatlakozókábelt használja.
- A készüléket úgy kell beszerelni, hogy az teljesen leválasztható legyen a rendszerről. A leválaszthatóságot hálózati csatlakozódugóval, vagy az elektromos berendezésbe épített kapcsolóval kell biztosítani, a szerelési szabályozásoknak megfelelően.
- Használat közben a sütő hátsó felülete felforrósodik. Biztosítsa, hogy a elektromos csatlakozások ne érjenek hozzá a hátsó felülethez, ellenkező esetben ezek megsérülhetnek.
- A tápkábelt soha ne csíptesse a sütő ajtaja és annak háza közé, illetve soha ne vezesse el forró felületek felett. Ellenkező esetben a kábel szigetelése elolvadhat, ez pedig rövidzárlatot és tüzet okozhat.
- Az elektromos berendezéseken csak szakképzett és engedéllyel rendelkező személy dolgozhat.
- Meghibásodás esetén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból. Ennek elvégzéséhez kapcsolja le a biztosítékot.
- Győződjön meg róla, hogy a biztosíték teljesítménye megfelelő-e a terméknek.

Termékbiztonság

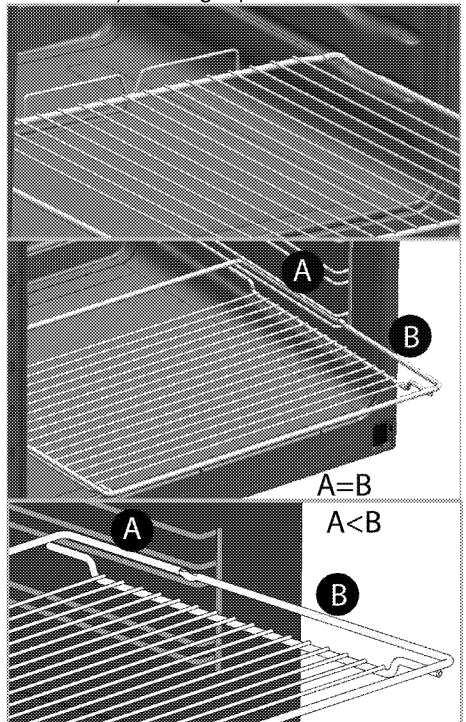
- FIGYELEM: A készülék és annak alkatrészei használat közben

felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő melegítő részeit. Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol a terméktől, vagy folyamatosan felügyeljen rájuk annak közelében.

- Ne használja a terméket, ha alkohol és/vagy drogok befolyása alatt áll.
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és tüzet okozhat, forró felületekkel érintkezve ugyanis meggyullad.
- Soha ne helyezzen gyúlékony anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben a termék oldala is felmelegedhet.
- Használat során a készülék felforrósodik. Ne érintse meg a sütő melegítő részeit.
- Tartson minden szellőzőnyílást szabadon.
- A sütőben soha ne melegítsen lezárt konzervet vagy befőttesüveget. A tartályban/üvegben keletkező nyomás azok szétrobbanását okozhatja.
- Ne helyezzen közvetlenül a sütő aljára sütőtálcákat, edényeket vagy alufóliát. A felgyülemelő hő károsíthatja a sütő alját.
- A sütőajtó üvegének tisztításához ne használjon durva

súrolószereket vagy fém dörzsít, mivel ezek az üveg karcolódását okozhatják.

- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.
- (Modellenként eltérő.) A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a tartóra Nagyon fontos, hogy a sütőrácsot és/vagy tálcat megfelelően helyezze fel a tartóra. A sütőrácsot vagy tálcat csúsztassa be a 2 sín közé és győződjön meg róla, hogy egyensúlyban van-e mielőtt felhelyezi rá az élelmiszert (Kérjük, tekintse meg a következő ábrát)./Paragraph



- Soha ne használja a sütőt, ha az elülső üvegajtó nincs a helyén, vagy törött.
- Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.
- Helyezze a sütőpapírt a kondér aljára vagy a sütő edényre (tepsi, rostély stb.) az étellel együtt, majd tegye előmelegített sütőbe. Távolítsa el a sütőpapír kilógó, felesleges részeit úgy, hogy a papír ne érintkezzen a sütő forró részeivel. Soha ne használja a sütőpapírt a sütőpapír dobozán jelzett hőmérsékletet meghaladó sütési hőmérsékleten. Ne tegye a sütőpapírt közvetlenül a sütő aljára.
- FIGYELEM: Mielőtt kicseréli az izzót, győződjön meg róla, hogy a készüléket áramtalanította a tápkábel kihúzásával vagy a megszakítót kikapcsolta a lehetséges áramütés elkerülése érdekében.
- A készüléket nem szabad dekoratív ajtó mögé telepíteni a túlmelegedés elkerülése érdekében.
- A készüléket közvetlenül a padlóra kell helyezni. Ne álljon semmiféle talapzaton vagy emelvényen.
- FIGYELEM: Soha ne hagyja őrizetlenül a sütőt, ha a főzőlapon zsírral vagy olajjal főz, mert az tűzveszélyes lehet. SOHA ne próbálja a lángokat vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket és fedje be a lángokat egy fedővel vagy egy tűzálló ruhával.
- VIGYÁZAT: A főzési folyamatot felügyelni kell. Egy rövid időtartamú főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.
- FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a sütőfelületeken.
- FIGYELEM: Ha a felület megreped, az áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.
- Amennyiben a meleg üveg eltörik: Kapcsolja ki az összes főzőfelületet és az összes elektromos sütő egységet, majd csatlakoztassa le a hálózatról. Ne érjen hozzá a készülék forró felületeihez! Ne használja a készüléket!
- A készülék nem működtethető külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
- A felszabaduló pára következtében a főzőlap felületén vagy az edény alján létrejövő nyomás hatására előfordulhat, hogy az edény elmozdul. Ezért

ügyeljen arra, hogy az edény alja és a főzőlap felszíne mindig száraz legyen.

- **FIGYELEM:** Kizárólag a főzőkészülék gyártója által tervezett vagy a készülék gyártója által a használati útmutatóban alkalmasnak feltüntetett, illetve a készülékbe beépített főzőlap-őrzőt használjon! A nem megfelelő őrző használata balesetet okozhat!

A termék kigyulladásának elkerülése érdekében:

- Ügyeljen arra, hogy a dugó megfelelően illeszkedjen a konnektorba, hogy ne képződhessenek szikrák.
- Ne használjon sérült, elvágott vagy hosszabbító kábeleket. Mindig csak az eredeti kábelt használja.
- Ügyeljen arra, hogy a termék dugóját és a konnektort ne érintje folyadék vagy nedvesség.

Rendeltetés

- Ez a termék kizárólag otthoni használatra készült. Kereskedelmi használata nem engedélyezett.
- **VIGYÁZAT:** A készülék csak főzéshez használható. Egyéb célokra, pl. a szoba fűtése, nem használható.
- A termék nem használható a tányérok melegítésére a grill alatt, nem akasztható törlőrongy, konyharuha stb. a fogantyúra

szárítás céljából, és nem használható fűtésre.

- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból vagy kezelésből eredő károkért.
- A sütő élelmiszerek felolvasztására, sütésére és grillezésére alkalmas.

Biztonsági előírások gyermekekre nézve

- **FIGYELEM:** A hozzáférhető részek használat közben felforrósodhatnak. A kisgyermeket tartsa távol a berendezéstől!
- A csomagolóanyag a gyermekekre nézve veszélyes lehet. Tartsa távol a gyermekektől a csomagolóanyagot. Kérjük, a csomagolás valamennyi részét a környezetvédelmi szabványoknak megfelelően selejtezze le.
- A villanypalán működő termékek veszélyesek a gyermekekre. Tartsa gyermekeit távol a terméktől, amikor az üzemel, és ne hagyja, hogy játszzanak azzal.
- Ne helyezzen olyan tárgyakat a készülék fölé, amelyeket a gyerekek esetleg meg akarnak érinteni.
- Ha az ajtó nyitva van, ne tegyen rá nehéz tárgyat és ne engedje ráülni a gyermeket. Felborulhat vagy elromolhat a zsanér.

A régi termék leselejtezése

A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése:



A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE). A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételten felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál.

Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

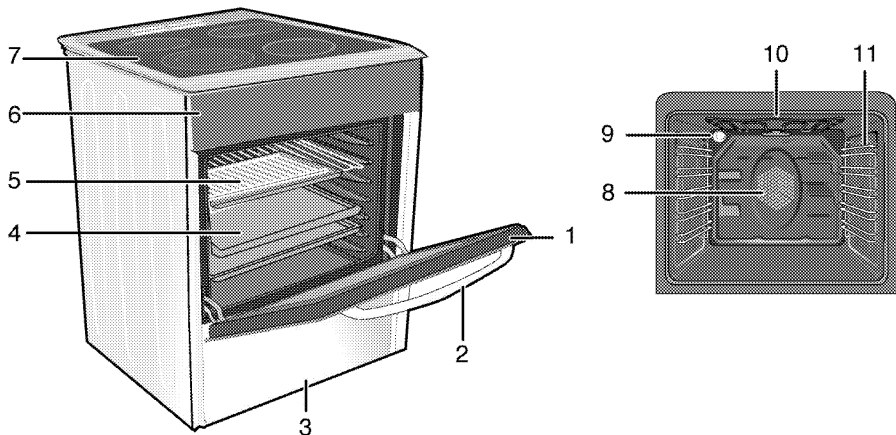
Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

A csomagolóanyag kidobása

- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

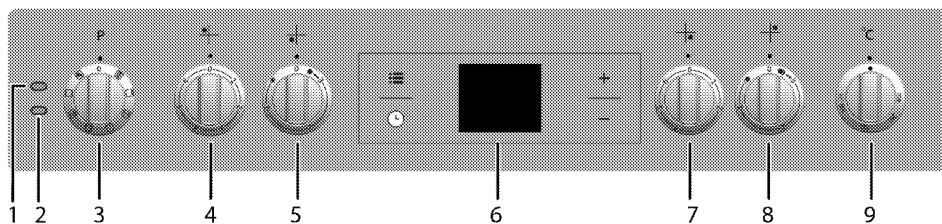
2 Általános tájékoztató

Áttekintés



- 1 Elülső ajtó
- 2 Fogó
- 3 Alsó fiók
- 4 Tálca
- 5 Sütőrács
- 6 Vezérlőpanel

- 7 Főzőmező
- 8 Ventilátor-motor (lemezacél mögött)
- 9 Lámpa
- 10 Grill melegítő elem
- 11 Polc elhelyezése



- 1 Melegítő lámpa
- 2 Termosztát lámpa
- 3 Funkció gomb
- 4 Három fokozatú főzőlap Bal hátulsó
- 5 Két fokozatú főzőlap Bal elülső

- 6 Digitális időzítő
- 7 Három fokozatú főzőlap Jobb elülső
- 8 Bővített főzőzóna Jobb hátulsó
- 9 Termosztát szabályozó kapcsoló

A csomag tartalma

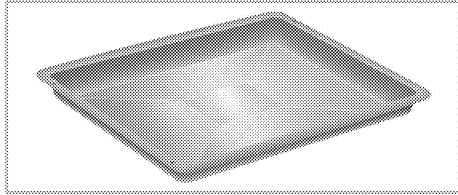


A tartozékok a modell függvényében változhatnak. Az Ön készülékében nem található meg valamennyi, jelen kézikönyvben bemutatott tartozék.

1. Használati útmutató

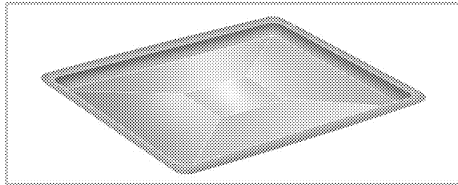
2. Hagyományos tálca

Süteményekhez, fagyaszott ételekhez és sütetekhez használható.



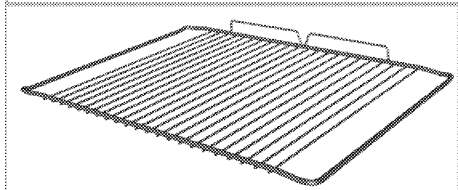
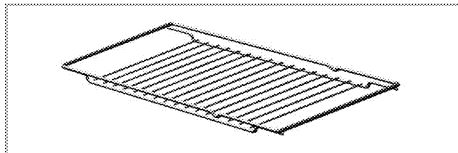
3. Süteményes tálca

Süteményekhez, pl. sütikhez és kekszekhez használható.



4. Grillrács

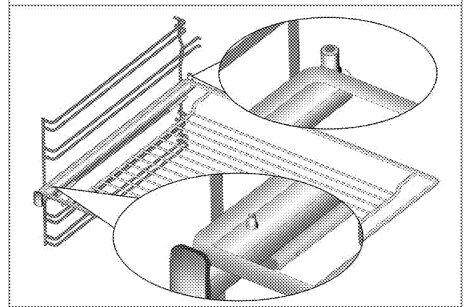
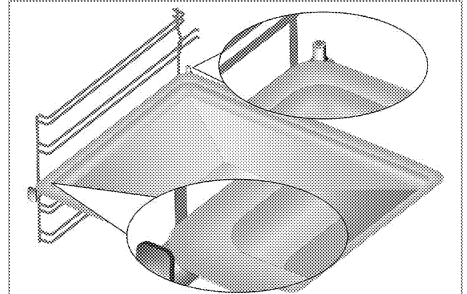
Sütéshez, illetve a sütésre vagy főzésre kerülő ételek kívánt szintre történő helyezéséhez használható.



5. A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a teleszkópos tartóra

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

A teleszkópos tartók a tálcák és a sütőrács könnyű behelyezését és kivételét teszik lehetővé. Amikor a tálcát és a sütőrácsot a teleszkópos tartóval használja, győződjön meg róla, hogy a teleszkópos tartók hátsó részén található tűk a sütőrács és a tálca pereménél legyenek.



Műszaki adatok

ALTALÁNOS	
Külső méretek (magasság/szélesség/mélység)	850 mm/600 mm/600 mm
Feszültség/frekvencia	220-240 V/380-415 V 3N ~ 50/60 Hz
Teljes energiafogyasztás	9.9 kW
Vezeték típus / keresztmetszet	percH05W-FG 3 x 4 mm ² / 5 x 2,5 mm ²
HOB	
Gázrőzsák	
Bal hátulsó	Három fokozatú főzőlap
Méret	140 mm
Teljesítmény	1200 Szélesség
Bal elülső	Két fokozatú főzőlap
Méret	210/120 mm
Teljesítmény	2200/750 Szélesség
Jobb elülső	Három fokozatú főzőlap
Méret	180 mm
Teljesítmény	1700 Szélesség
Jobb hátulsó	Bővített főzőzóna
Méret	170/265 mm
Teljesítmény	1500/2400 Szélesség
SÜTŐ/GRILL	
Fő sütő	Többfunkciós sütő
Belső lámpa	15–25 Szélesség
Grill áramfogyasztás	2.2 kW

Alapvető tudnivalók: Az elektromos sütők energiacímkéjén közölt információkat az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabvány alapján adtuk meg. Ezeket az értékeket standard terhelés mellett alsó és felső melegítés vagy ventilátoros melegítés (ha van) mellett adtuk meg.

Az energiahatékonysági besorolást a következő prioritással határoztuk meg attól függően, hogy az adott termék rendelkezik-e az adott funkcióval. 1-Főzés gazdaságos ventilátorral, 2- Turbó lassú sütés, 3- Turbó sütés, 4- Ventilátoros alsó/felső melegítés, 5-Alsó és felső melegítés.



A gép műszaki adatai minőség fejlesztése érdekében előzetes értesítés nélkül megváltozhatnak.



A jelen használati utasításban található értékek csak példaadatok, így elképzelhető, hogy nem egyeznek száz százalékban az ön gépénél megadott értékekkel.



A gép címkéin vagy a dokumentumokon feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között kerültek meghatározásra, a vonatkozó szabványok szem előtt tartása mellett. A működési körülményektől függően az értékek eltérőek lehetnek.

3 Beszerelés

A termék kizárólag képzett szakember, a hatályban lévő törvényeknek megfelelően helyezheti üzembe. Ellenkező esetben a garancia érvényét veszti. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát.



A hely biztosítása, valamint az elektromos csatlakozások kialakítása az ügyfél kötelessége.



VESZÉLY:

Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és/vagy elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.

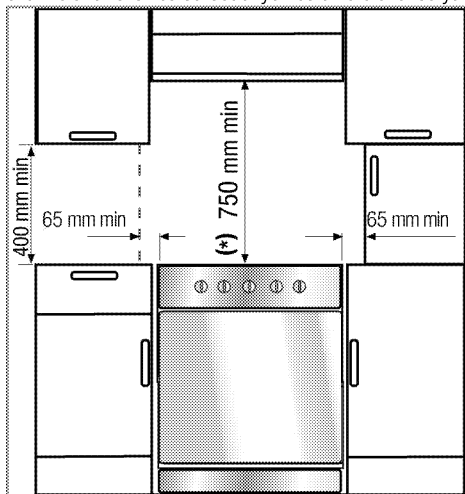


VESZÉLY:

A beszerelés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a termék sértetlenségét. Ha a termék sérült, ne szerelje azt be. A sérült termékek balesetveszélyesek lehetnek.

Üzembe helyezés előtt

Győződjön meg róla, hogy a készülék alatt a levegőnyílások szabadon vannak, ajánljuk, hogy a készüléket szilárd talajon tartsa, hogy lábai ne süllyedjenek szőnyeg vagy puha padlózat felületére. A konyha padlójának el kell bírnia készülék súlyát és ezen felül a főző- és sütőedények és az ételek súlyát.



- Bármely oldali szekrényel is használható, de a minimum 400 mm sütőlap feletti távolság megtartásához hagyjon 65mm helyet a készülék

és a fal, válaszfal vagy magas konyhaszekrény között.

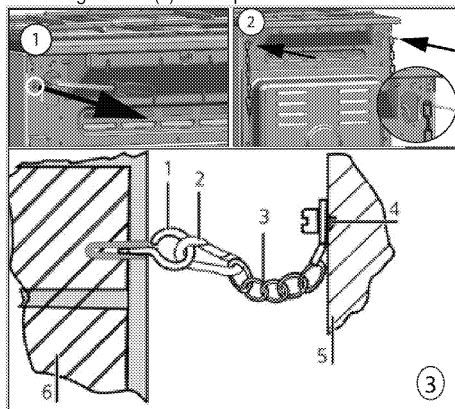
- Szabodonálló helyzetben is használható. A sütőlap felett minimum 750 mm szabad helyet hagyjon.
- (*) Ha a szagelszívót a sütő fölé kell elhelyezni, akkor tekintse meg a szagelszívó gyártója által megadott utasításokat a sütőtől való minimális távolságot illetően (min. 650 mm).
- A készülék első osztályba tartozó eszköz, tehát a hátulsó, **egyetlen alkalmas** oldalával kell elhelyezni a konyhafal, bútor vagy egyéb berendezés mellett. Bútor vagy egyéb felszerelés, mely a **másik** oldalán kap helyet, csak azonos vagy kisebb méretű lehet.
- A készülék mellett elhelyezett minden készüléknek hőállónak kell lennie (min. 100 °C).

Biztonsági lánc

Ha a terméke 2 biztonsági láncsal rendelkezik;

A készüléket az instabilitás elkerülése érdekében a hozzá adott két láncsal rögzíteni kell.

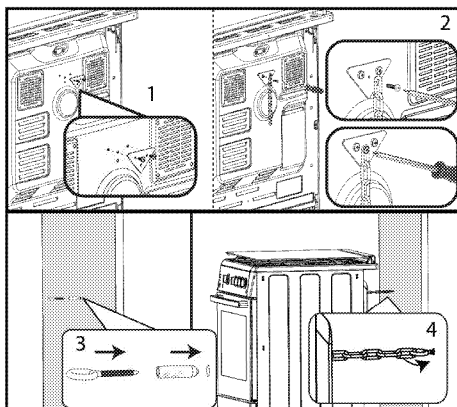
Egy megfelelő csapszeg használatával rögzítse a kampót (1) a konyha falához (6) és a reteszelőszerkezeten keresztül (2) csatlakoztassa a biztonsági láncot (3) a kampóhoz.



- Stabilitási kampó
- Reteszelőszerkezet
- Biztonsági lánc
- A láncot rögzítse erősen a sütő hátuljához.
- A sütő hátulja
- A konyha fala

Ha a terméke 1 biztonsági láncsal rendelkezik;

A készüléket az eldőlés elkerülése érdekében rögzíteni kell a sütőn lévő mellékelt biztonsági lánc segítségével. A biztonsági láncnak a termékhez történő rögzítéséhez kövesse az alábbi lépéseket.



i Célszerűen rövidere állított stabilizáló lánc a sütő előre borulásának megelőzésére, illetve átlós rögzítés a sütő oldalra dőlésének megakadályozására.

A sütőkhöz tervezett sütő stabilizáló lánchoz nem tartozik kapcsolódó horonykar.

Üzembe helyezés és csatlakoztatás

A terméket a beszerelésre vonatkozó jogszabályok szerint szerelhető be és csatlakoztatható.

i Ne helyezze a készüléket hűtőszekrény vagy mélyhűtő mellé. A készülék által leadott hő a hűtőkészülékek esetében fokozott energiafelhasználást eredményez.

- Legalább két ember vigye a terméket.
- A készüléket közvetlenül a padlóra kell helyezni. Ne álljon semmilyen talapzaton vagy emelvényen.

i A termék emelésére és/vagy szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja. Az ajtó, a fogantyú vagy a pántok megsérülhetnek.

Elektromos csatlakoztatás

A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírtak szerint egy megfelelő kapacitású kismegszakítóval védett, földelt kimenethez csatlakoztassa. A terméket akár transzformátorral akár anélkül használja, a földelés szerelési munkáit bízza képzett villanyszerelőre. Cégünk nem vállal felelősséget a helyi szabályozásoknak megfelelő földelés hiányából származó károkért.



VESZÉLY:

A terméket csak szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózathoz. A termék garanciális ideje a helyes beszerelés után kezdődik csak el. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek egy képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre.



VESZÉLY:

A vezeték nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel. A sárult vezeték csak szakképzett szerelő cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!

A hálózati adatoknak és a terméken található típus táblázat adatainak meg kell egyezniük. A típus táblázat a készülék típusától függően az ajtó vagy az alsó borítás kinyitásával látható vagy a készülék hátoldalán található.

A vezetéknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.



VESZÉLY:

Mielőtt bármilyen elektromos beszerelési munkát végezne, csatlakoztassa le a terméket a fő áramforrásról. Ezzel áramütésnek teszi ki magát!

A tápkábel csatlakoztatása



A vezetékcsatlakozás során vegye tekintetbe az országos és a helyi elektromos szabályozásokat, továbbá a sütőhöz használandó megfelelő konnektort, valamint vezeték/csatlakozót. Amennyiben a termék teljesítmény-határai meghaladják a csatlakozó vagy a konnektor, illetve a vezeték áramtovábbítási képességét, akkor a termékhez rögzített elektromos beszerelésre van szükség, tehát közvetlenül, csatlakozó és konnektor/vezeték közbeiktatása nélkül.

1. Amennyiben a termékhez nem tartozik tápkábel, egy olyan tápkábelt kell kiválasztania a táblázatból (Műszaki adatok, oldal 12), mely megfelel az otthoni elektromos hálózathoz. A tápkábelt a kapcsolási rajzon látható utasításoknak megfelelően kell csatlakoztatni a termékhez.

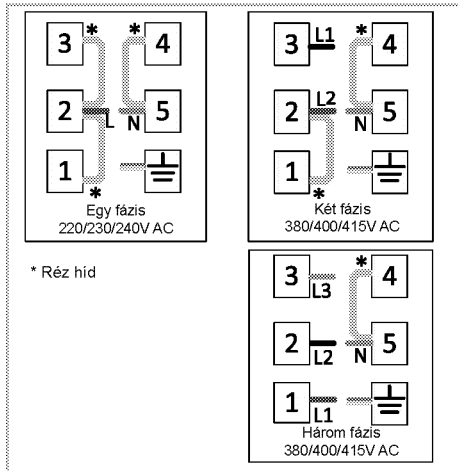
Amennyiben az áramforrás összes pólusának leválasztása nem lehetséges, egy leválasztó egységet kell csatlakoztatni, melynek 3 mm-re kell lennie a biztosítékoktól, biztonsági kapcsolóktól és érintkezőktől,

továbbá az IEE irányelveknek megfelelően a leválasztó egységnek a termék mellett (nem felette) kell elhelyezkednie. Ezen utasítás figyelmen kívül hagyása működési problémákat és a termék garanciavesztését okozhatja.



További biztonsági intézkedésként a maradó áram megszakítása ajánlott.

- Nyissa ki a bevezető kábelfej fedelét csavarhúzóval.
- Helyezze be a tápkábelt az érintkező alatt található kábelrögzítő kapcspon keresztül, majd rögzítse a kábelrögzítő kapcspon található integrált csavar segítségével.
- Csatlakoztassa a kábelt a mellékelt ábra szerint.



- A kábelek csatlakoztatása után zárja le a bevezető kábelfej fedelét.
- Úgy vezesse át a kábelt, hogy ne érjen hozzá a termékhez, és ne szoruljon be a termék és a fal közé.



Biztonsági okokból a kábel hossza legfeljebb 2 m lehet.

- Tolja a készüléket a konyha falához.
- A sütő lábainak beállítása**
A használat során fellépő rezgések az edények mozgását okozhatják. A veszélyes helyzetek a termék kiegyensúlyozásával és vízszintes helyezésével elkerülhetők.
A saját biztonsága érdekében kérjük, a lábak alján található csavarok jobbra és balra történő forgatásával szinthez hozza a készüléket, és a szintet a munkalap szintjébe állítsa be.

Utolsó ellenőrzés

- Ismét csatlakoztassa a terméket az elektromos hálózathoz.
- Ellenőrizze az elektromos funkciókat.

A régi termék leselejtezése

- Őrizze meg a termék eredeti csomagolását, és abban szállítsa a terméket. Járjon el a csomagoláson feltüntetett utasítások szerint. Ha a termék eredeti csomagolása már nincs meg, akkor csomagolja a terméket buborekfóliába vagy vastag kartondobozba, majd zárja azt le szígszalaggal.
- Annak megelőzésére, hogy a sütő grill és a tálcája ne okozzon kárt a sütő ajtajában, helyezzen egy 1-1,5 cm méretű kartonpapírt a sütő belső ajtajára, ami a tálcával egy szintben van. A sütő ajtaját ragassza az oldalsó falaihoz.
- A termék emelésére és szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja.



Ne helyezzen semmilyen tárgyat a termékre, és állítsa függőleges helyzetbe.



Szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a terméken nem keletkeztek-e sérülések a szállítás során.

4 Elkészítés

Energiatakarékosági tippek

A következő információk segítenek Önnek készüléke környezetkímélő, energiatakarékos módon való használatában:

- Használjon sötét színű zománcos tepsit, mert az jobban vezeti a meleget,
- Ha ezt ajánlja a felhasználói kézikönyv vagy a szakácskönyv, sütés előtt melegítse elő a tányérokat.
- Sütés közben ne nyitogassa a sütő ajtaját.
- Amikor csak lehetséges próbáljon meg minél több ételt egyszerre megsütni a sütőben. A sütést úgy is elvégezheti, hogy egyszerre két edényt helyez a grillrácsra.
- Süssön több ételt egymás után. Így a következő étel behelyezésekor a sütő már meleg lesz.
- Azzal is energiát takaríthat meg, ha a sütési idő letelte előtt néhány perccel kikapcsolja a sütőt. Ne nyissa ki a sütő ajtaját.
- Sütés előtt olvassa ki a mirelit ételt.
- A sütőedényeket fedővel használja. Amennyiben az edénynek nincs fedele, az energiafogyasztás a négyeszeresére nőhet.
- Olyan lapot válasszon, mely a legjobban megfelel az edény alsó méretének. Mindig a megfelelő edényméretet válassza. A nagyobb edények több energiát igényelnek.
- Az elektromos főzőlapon történő főzéskor mindig lapos fenekű edényeket használjon. A vastag alsó résszel rendelkező edények jobban vezetik a hőt. Ezzel 33%-os energiamegtakarítást érhet el.
- Az edényeknek minden esetben kompatibilisnek kell lenniük a sütési zónákkal. Az edények aljának mindig kisebbnek kell lennie a főzőlap méreténél.
- A sütési zónákat és az edények alját mindig tartsa tisztán. A szennyeződések csökkentik az edény alja és a sütési zónák közti hőátvitelt.
- Hosszú sütések esetén a sütési idő letelte előtt 5-10 perccel kapcsolja ki a sütési zónát. A reziduális hő segítségével 20%-os energiamegtakarítást érhet el.
- Az EU 66/2014 szerinti energiahatékonysággal kapcsolatos információk a termékhez mellékelt adatlapon találhatóak.

Első használat

Időbeállítás



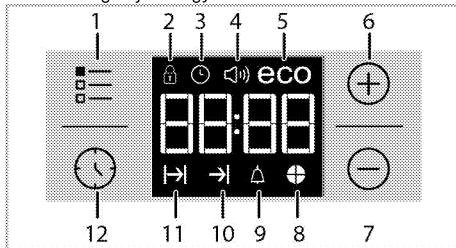
Miközben a beállításokat végzi, a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn.

Azt követően, hogy a sütőt első alkalommal áram alá helyezte, a **+**/**-** gombok segítségével állítsa be az aktuális időt.



Az érintésvezérlővel ellátott modelleknél először érintse meg a -t és utána állítsa be a napszakot a **+**/**-** használatával.

Hagyja jóvá a beállítást a szimbólum megérintésével, és 4 másodpercen át ne érjen egyik billentyűhöz sem a beállítás végső jóváhagyásához.



- 1 Beállító gomb
- 2 Billentyűzár szimbólum
- 3 Óra szimbólum
- 4 Riasztási hangerő szimbólum (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)
- 5 Gazdaságos mód szimbólum
- 6 Plusz gomb
- 7 Minusz gomb
- 8 Idő kördiagram szimbólum
- 9 Riasztási szimbólum
- 10 A sütési idő vége szimbólum
- 11 Sütési idő szimbólum
- 12 Programgomb



Ha a kezdési idő nincs beállítva, akkor az óra **12:00** órától indul és a szimbólum jelenik meg. Ha az időt beállítja, ez a szimbólum eltűnik.



Áramszünet esetén a pontos idő törlődik. Ismét be kell állítani.

A készülék első tisztítása



Egyes tisztítószerrek károsíthatják a felületet. Ne használjon durva tisztítószerkeket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
2. Törölje le a készüléket egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával.

Első bekapcsolás

Kapcsolja be a készüléket körülbelül 30 percre, majd kapcsolja ki. Ennek következtében a felületről leég minden gyártási reziduum és réteg.



FIGYELMEZTETÉS

A forró felületek égési sérülést okozhatnak!

A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol!

Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.

Elektromos sütő

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. Válassza ki a Statikus pozíciót.
4. Állítsa a grillt a legmagasabb fokozatra; lásd *Az elektromos sütő használata, oldal 20*.
5. Járassa a sütőt kb. 30 percig.

6. Kapcsolja ki a sütőt; lásd *Az elektromos sütő használata, oldal 20*

Grillsütő

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. Állítsa a grillt a legmagasabb fokozatra; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 26*.
4. Járassa a sütőt kb. 15 percig.
5. Kapcsolja ki a grillt; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 26*



Amikor első alkalommal működteti, néhány órán át füst és szag képződhet. Ez teljesen normális. A füst és szag eltávolításához győződjön meg arról, hogy a helyiség megfelelően szellőzik. Kerülje a kilépő füst és szag közvetlen belégzését.

5 A főzőlap használata

A főzéssel kapcsolatos általános információk

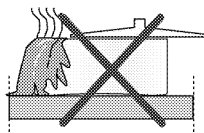


Maximum az edény egyharmadát töltsön olajjal. Olaj melegítésekor soha ne hagyja azt őrizetlenül. A túlmelegített olaj tűzveszélyes lehet. **Az esetleges tüzet sose próbálja vízzel kioltani!** Ha az olaj lángra kapna, fedje le tűzálló lepedővel vagy nedves ruhával. Ha biztonságosan meg tudja tenni, kapcsolja ki a főzőlapot, majd azonnal hívja a tűzoltókat.

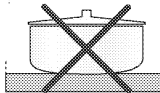
- Az ételek sütése előtt mindig szárítsa meg őket, és mindig óvatosan helyezze őket az olajba. A sütés előtt mindig ellenőrizze, hogy a fagyasztott élelmiszerek teljesen felolvadtak-e.
- Olaj melegítésekor soha ne fedje le az edényt.
- Az edényeket és a serpenyőket úgy helyezze a főzőlapra, hogy a fogantyút ne a főzőlap felett legyenek, mert a főzőlap feletti fogantyúk felforrósodhatnak. Soha ne helyezzen instabil vagy könnyedén felboruló edényeket a főzőlapra.
- Soha ne helyezzen üres edényeket vagy serpenyőket a bekapcsolt főzési zónákra. Ezek megsérülhetnek.
- A főzési zónák edény vagy serpenyő nélküli használata a készülék sérülését okozhatja. A főzés befejezése után kapcsolja le a főzési zónákat.
- Mivel a termék felülete forró marad, soha ne helyezzen rá műanyag vagy alumínium edényeket. A ráolvadt anyagokat azonnal törölje le a felületről. Az ilyen edények az élelmiszerek tárolásához sem használhatók.
- Kizárólag lapos fenekű serpenyőket és edényeket használjon.
- Mindig megfelelő mennyiségű élelmiszert helyezzen az edényekbe és a serpenyőkbe. Ezáltal elkerülhetővé válik az élelmiszerek kifutása miatt szükséges tisztítás. Soha ne fedje le a főzési zónákon lévő edényeket és serpenyőket. A serpenyőket mindig a főzési zóna közepére helyezze. Ha a serpenyőt egy másik főzési zónára kívánja áthelyezni, emelje fel és helyezze át egy másik fűtési zónára. Soha se csúsztassa.

Tippek üvegkerámia főzőlaphoz

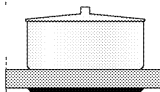
- Az üvegkerámia egy hőálló felület, melyre nincsenek hatással a nagy hőmérsékletváltozások.
- Az üvegkerámia felületet soha ne használja tárolásra vagy vágódeszkának.
- Csak megmunkált fenékekkel rendelkező serpenyőket és edényeket használjon. Az éles sarkok megkarcolhatják a felszínt.
- Soha ne használjon alumínium edényeket és serpenyőket. Az alumínium megsértheti az üvegkerámia felületet.



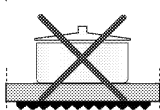
A kiforrccsenő étel károsíthatja a kerámia felületet és tüzet okozhat.



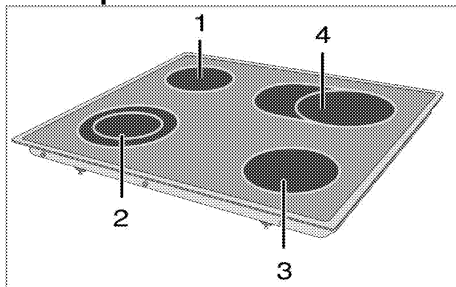
Ne használjon homorú vagy domború aljú edényeket.



Csak lapos fenekű serpenyőket és edényeket használjon. Ezek jobb hővezetők. Túl kicsi átmérőjű serpenyők használata esetén az energiafelhasználás hatékonysága alacsony.




A főzőlapok használata



- 1 Három fokozatú főzőlap 14-16cm
- 2 Két fokozatú főzőlap 21-23/12-14cm
- 3 Három fokozatú főzőlap 18-20cm

- 4 Bővített főzőzóna 17-19/26-28cm megtalálható az égőknek megfelelő méretű edények átmérőjének listája.

VESZÉLY:
 Óvja a főzőlapot minden ütődéstől. Még az olyan kis rászó tárgyak, mint egy sótartó is károsíthatják a főzőlapot. Ne használjon megkarcolódott főzőlapot. A víz beszivároghat ezeken a repedéseken és rövidzárlatot okozhat. Bármilyen felületi sérülés esetén (pl. látható karcolások), azonnal kapcsolja ki a készüléket, hogy minimálisra csökkentse az áramütés veszélyét.

Az üvegkerámia főzőlap működésjelző lámpával és forró zóna figyelmeztető jelzéssel van ellátva. A forró zóna figyelmeztető jelzés az aktív főzőzóna pozícióját jelzi, és a főzőzóna kikapcsolása után is bekapcsolva marad. Amikor a főzőzóna annyira lehűl, hogy kézzel is megérinthetővé válik, a figyelmeztető jelzés kikapcsol. A forró zóna figyelmeztető jelzés villogása nem utal hibára.

i A gyorsfőző üvegkerámia lap a bekapcsoláskor erős fényt bocsát ki. Ne nézzen bele az erős fénybe.

Az üvegkerámia főzési zónák bekapcsolása

A főzőzóna gombok segítségével állíthatja meg az üvegkerámia főzőzónákat. A kívánt főzőzóna beállításához állítsa a gombot a megfelelő főzési szintre.

Főzési szint	1	2 — 3	4 — 6
	melegítés	forralás, pihentetés	főzés, sütés

Főzési szint	1	2	3
	melegítés	forralás, pihentetés	főzés, sütés

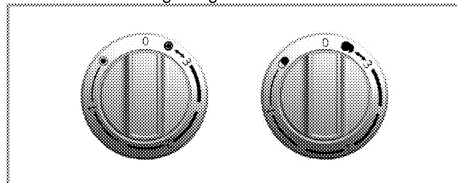
Az üvegkerámia főzési zónák kikapcsolása

Állítsa a főzőlap gombját OFF (felső) pozícióba.

Többszegmenses főzési zónák használata

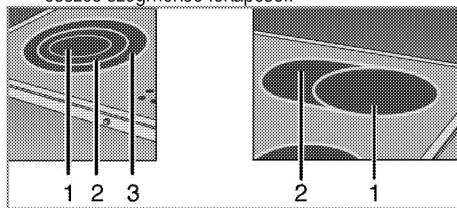
A többszegmenses főzési zónák segítségével különféle méretű serpenyőket használhat ugyanazon a főzési zónán. A főzési zónák aktiválásakor a belső zónák kapcsolnak be először.

1. Az aktív főzési zóna átmérőjének módosításához forgassa el jobbra a vezérlőgombot.
2. A főzőzóna átmérőjének módosításakor egy "kattanó" hang hallgató.



A többszegmenses főzési zónák kikapcsolása

1. A főzőzóna kikapcsolásához forgassa el balra a gombot a felső pozícióba. Ekkor a főzési zóna összes szegmense lekapcsol.



1. 1. pozíció:
2. 2. pozíció:
3. 3. pozíció:

i A többszegmenses főzési zóna 2. és 3. szegmense nem függetlenül működik egymástól.

6 A sütő működtetése

Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről



FIGYELMEZTETÉS

A forró felületek égési sérülést okozhatnak! A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol!

Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.



VESZÉLY:

A sütőajtót óvatosan nyissa ki, mivel gőz távozhat.

A kiáramló gőz megégetheti kezét, arcát és/vagy szemét.

Tippek sütéshez

- Megfelelő teflon bevonatú fém-, alumínium edényt vagy hőálló szilikon sütőformát használjon.
- Használja ki megfelelően a rács felületét.
- Helyezze a sütőformát a rács közepére.
- Válassza ki a megfelelő sín pozíciót a sütő vagy grill bekapcsolása előtt. Amíg a sütő forró, ne változtassa meg a rács pozícióját.
- Tartsa csukva a sütőajtót.

Tippek roston sütéshez

- Ha az egész csirkét/pulykát vagy nagydarab húsokat sütés előtt bekeni (pl. citromlével és feketeborssal), akkor a javul a sütési teljesítmény.
- A csontozott hús sütéséhez képest az azonos méretű, csontos hús sütése körülbelül 15-30 perccel tovább tart.
- A hús vastagságának minden centiméterére körülbelül 3-5 perc sütési idő számolandó.
- Hagyja a húst a sütőben 10 perccel a sütési idő lejártá után. A citromlé egyenletesen oszlassa el, így nem folyik ki, amikor elvágja a húst.
- A halat hőálló tálban, a középső, vagy alsó rácsra helyezze.

Tippek grillezéshez

Ha halat, szárnyast vagy egyéb húst grillez, gyorsan megpirul, ropogóssá válik és nem szárad ki. A hússzeletek, saslikok és kolbászkok, továbbá a nagy víztartalmú zöldségek, mint pl. a paradicsom és a hagyma kifejezetten jól grillezhetők.

- Helyezze el a grillezni kívánt ételeket a grillrácsra vagy a grillrácsos sütőtepsiben úgy, hogy az ételek által elfoglalt hely ne haladjon meg a melegítő méretét.

- Csúsztassa be a rácsot vagy a tepsi a sütőben a kívánt szintre. Ha a grillezéshez sütőrácsot használ, csúsztassa a sütőtepsit az alsó sínre a kicsöpögő zsír felfogására. A becsúsztatni kívánt sütőtepsinek olyan méretűnek kell lennie, amely lefedi a teljes grillező területet. Ez a tepsi lehet, hogy nem jár a termékhez. A könnyebb tisztíthatóság érdekében öntsön vizet a sütőtepsibe.

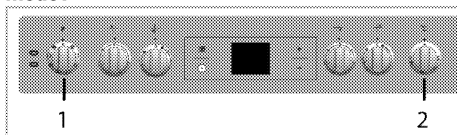


A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt.

Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

Az elektromos sütő használata

Válassza ki a hőmérsékletet és a működési módot



1 Funkció gomb

2 Termosztát szabályozó kapcsoló

1. Állítsa a funkció gombot a kívánt üzemmódra.
2. Állítsa a hőmérséklet gombot a kívánt hőmérsékletre.

» A sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre és megtartja azt. Melegítés alatt a hőmérsékletjelző lámpa ég.

Az elektromos sütő kikapcsolása

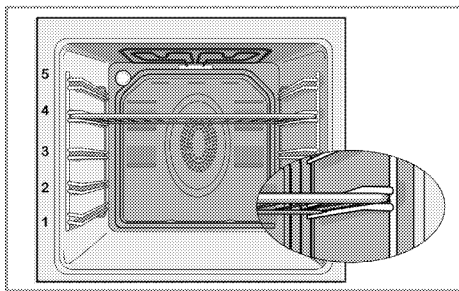
Fordítsa a funkció szabályozógombot és a hőmérséklet gombot kikapcsolt állásba (felső).

Sín pozíciók (grillrácsos modellek esetében)

Fontos, hogy megfelelően helyezze a grillrácsot a sínekbe. A grillrácsot az illusztrált módon helyezze a sínek közé.

A grillrács ne feszüljön a sütő hátsó falának. A megfelelő grillezési teljesítmény érdekében próbálja a grillrácsot a sín elülső részére csúsztatni.

(Modellenként eltérő.)



Működési módok

Az itt látható működési módok sorrendje eltérhet az Ön készülékén látható elrendezéstől.

Felső és alsó melegítés



Alsó és felső melegítés aktív. Az ételt alulról és felülről egyszerre melegíti. Alkalmos például torták, édes tészták, vagy sütemények és raguk sütőformában való sütéséhez. Sütés csak egy tálcával.

Alsó melegítés



Csak az alsó melegítés aktív. Alkalmos pizza készítéséhez és az ételek alulról történő pirítására.

Ezt a funkciót kell használni a gőzzel történő könnyű tisztításhoz is.



Légkeveréses alsó/felső sütés



Felső és alsó melegítés, valamint ventilátor (a hátsó falban) be van kapcsolva. A ventilátornak köszönhetően a forró levegő gyorsan és egyenletesen oszlik el a sütőben. Sütés csak egy tálcával.

Ventilátorral működik



A sütő nem meleg. Csak a ventilátor (a hátsó falban) működik. Fagyasztott ételek lassú, szobahőmérsékleten történő kiolvasztásához és a megsült étel lehűtéséhez használható.

Ventilátoros melegítés



A hátsó melegítő által felforrósodott levegő a ventilátor segítségével gyorsan eloszlik az egész sütőben.

Alkalmos arra, hogy az ételt különböző magasságban süsse meg, legtöbbször nincs szükség előmelegítésre. Több tálcával való sütésre alkalmas.

Ezt a funkciót kell használni a gőzzel történő könnyű tisztításhoz is.

"3D" funkció



Felső és alsó melegítés, valamint a légkeverés (a hátsó falban) be van kapcsolva. Az étel minden oldalról egyenletesen és gyorsan megsül. Sütés csak egy tálcával.

Teljes grill



A sütő tetején található nagy grill működésben van. Alkalmos nagyobb darab húsok grillezésére.

- Grillezéshez tegyen nagyobb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságba a grill melegítő alá.
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

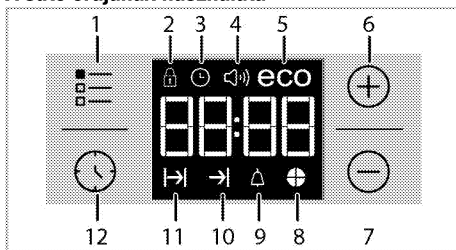
Grill+Légkeverés







A grillezési teljesítmény nem annyira erős, mint teljes grill funkció esetén

- Tegyen kisebb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságban a grill melegítő alá, hogy meg tudja sütni vele.
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

A sütő órájának használata






- 1 Beállító gomb
- 2 Billentőzár szimbólum
- 3 Óra szimbólum
- 4 Riasztási hangerő szimbólum (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)
- 5 Gazdaságos mód szimbólum
- 6 Plusz gomb
- 7 Minusz gomb
- 8 Idő kördiagram szimbólum
- 9 Riasztási szimbólum
- 10 A sütési idő vége szimbólum
- 11 Sütési idő szimbólum
- 12 Programgomb

	A sütési idő vége maximum 5 óra 59 percre állítható. Áramkimaradás esetén a program törölődik. Újra kell programoznia a sütőt.
	Miközben a beállításokat végzi, a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn. Ahhoz, hogy a beállítás életbe lépjen, kis ideig várnia kell.
	Amennyiben a sütési beállítás nincs elvégezve, az idő nem állítható be.
	A hátralévő idő akkor jelenik meg, ha a sütés kezdetekor a sütési idő be van állítva.

Sütés a sütési idő beállításával;

Az órán lévő sütési idő beállításával beállíthatja, hogy a sütés a megadott idő leteltével lekapcsoljon.

1. Válassza a sütés funkciót.
2. Érintse  meg a billentyűt, amíg  a szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.
3. Állítsa be a sütési időt a **+** / **-** gombok segítségével.



» A sütési idő beállítását követően a  szimbólum és az időszület folyamatosan megjelenik a kijelzőn.

4. Tegye be az edényt a sütőbe, és a hőfokszabályozó gombbal állítsa be a hőmérsékletet. A sütés elkezdődik.



» A sütés megkezdésekor a kijelzőn a sütési idő visszaszámlálása megkezdődik, és az időszület szimbólum összes része világít. A beállított sütési idő 4 egyenlő részre van felosztva, és amikor az egyes részek ideje lejár, az adott rész szimbóluma kialszik. Így módon könnyen leolvasható a teljes sütési időből még hátralévő idő.

Sütési idő beállítása későbbi időpontra;


A sütési idő végének későbbi időpontra állítását a sütési idő beállítása után végezheti el.

1. Válassza a sütés funkciót.
2. Érintse  meg a billentyűt, amíg  a szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.
3. Állítsa be a sütési időt a **+** / **-** gombok segítségével.

» Amint a sütési idő be van állítva, a  szimbólum folyamatosan megjelenik a kijelzőn.

4. Érintse meg  a billentyűt, amíg a  szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.
5. A sütési idő végének beállításához nyomja meg a **+** / **-** gombokat.

» A sütési idő beállítását követően a  szimbólum, valamint a szimbólum  és az időszület folyamatosan

megjelenik a kijelzőn. Amint a sütés megkezdődik, a  szimbólum eltűnik.


6. Tegye be az edényt a sütőbe, és a hőfokszabályozó gombbal állítsa be a hőmérsékletet. A sütés elkezdődik.

» Az időzítő kiszámolja a sütési idő kezdetét oly módon, hogy a beállított befejezési időpontból levonja a sütési időt.

A kiválasztott működési mód aktíválódik, amikor elérkezik a sütés kezdőideje, és a sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre. A sütési idő végéig ez a hőmérséklet marad fenn.

» A sütés megkezdésekor a kijelzőn a sütési idő visszaszámlálása megkezdődik, és az időszület szimbólum összes része világít. A beállított sütési idő 4 egyenlő részre van felosztva, és amikor az egyes részek ideje lejár, az adott rész szimbóluma kialszik. Így módon könnyen leolvasható a teljes sütési időből még hátralévő idő.



7. A sütési folyamat végeztével a kijelzőn az „End” felirat jelenik meg, és egy hangjelzés hallható.
8. A hangjelzés 2 percig tart. A figyelmeztetés megszakításához nyomja meg bármelyik gombot. A hangjelzés elnémul, és megjelenik az aktuális idő.



Ha a hangjelzés végén megnyomja valamelyik gombot, a sütő újakezdi a működést. A sütő kikapcsolásához fordítsa el a hőfokszabályozó gombot és a funkció gombot „0” (kikapcsolt) állásba, hogy a figyelmeztetés végén a sütő ne kezdjen el ismét működni.


A billentyűzár bekapcsolása


A sütő használatát a billentyűzár funkció aktiválásával előzheti meg.

1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a  szimbólum a kijelzőn.

» Ekkor az „OFF” felirat jelenik meg a kijelzőn.



2. A billentyűzár funkció aktiválásához nyomja meg a **+** gombot.

» Ha a billentyűzár funkció aktív, a kijelzőn az „On” felirat jelenik meg és a  szimbólum égye marad.



Amennyiben a billentyűzár be van kapcsolva, a sütő gombjai nem működnek. A billentyűzár áramkimaradás esetén sem törölődik.

A billentyűzár kikapcsolásához érintse meg a

1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a  szimbólum a kijelzőn.

» Ekkor az „On” felirat jelenik meg a kijelzőn.



2. Kapcsolja ki a billentyűzárát a  billentyűvel.

» A billentyűzár kikapcsolása után az „OFF” felirat jelenik meg a kijelzőn.

Az ébresztőóra beállítása



A készülékben található időmérőt a sütési programtól külön, egyéb figyelmeztetésekre és emlékeztetőkre is használhatja.

A figyelmeztető óra nincs kihatással a sütő funkcióira. Ezt csak emlékeztetésre lehet használni. Ez akkor lehet például hasznos, ha egy adott idő után meg szeretné fordítani a húst a sütőben. Az időmérő hangjelzéses riasztást ad ki, ha lejárt a beállított időtartam.

1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a  szimbólum a kijelzőn.





A maximális riasztási idő 23 óra 59 perc lehet.

2. A riasztási időtartamot a  /  billentyűkkel állíthatja be.






A funkciógombokat, a riasztás dallama, a pontos idő, a kijelző fényereje és hőfokszabályozó gombokat 0 (KI) pozícióba kell állítani.

- » A riasztási idő beállítása után a  szimbólum világitani fog, és a riasztási idő megjelenik a kijelzőn.
3. A riasztási idő végén a  szimbólum villogni kezd, és megszólal a hangjelzéses riasztás.

A figyelmeztető jelzés kikapcsolása

1. A hangjelzés 2 percig tart. A figyelmeztetés megszakításához nyomja meg bármelyik gombot.
- » A hangjelzés elnémul, és megjelenik az aktuális idő.

A riasztás törlése;



1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a kijelzőn a riasztás törlésére szolgáló  szimbólum.
2. Nyomja meg és tartsa nyomva a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a következő időjelzés: "00:00".



Megjelenik a figyelmeztetési idő. Ha a figyelmeztetési időt és a főzési időt is beállítja, a rövidebb idő jelenik meg.





Riasztási dallam megváltoztatása

1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a  szimbólum a kijelzőn.

2. Állítsa be a kívánt riasztási dallamot a  /  gombok segítségével.
3. A beállított dallam hamarosan aktiválódik.
» A kiválasztott riasztási dallam a képernyőn "**b-01**", "**b-02**" vagy "**b-03**" feliratként jelenik meg.

A pontos idő módosítása



A korábban beállított idő módosításához:

1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a  szimbólum a kijelzőn.
2. Állítsa be az aktuális időt a  /  gombok segítségével.
3. A beállított idő hamarosan aktiválódik.



Takarékos üzemmód

A gazdaságos üzemmód segítségével, a sütési idő beállítása révén sütés közben energiát takaríthat meg. Ez az üzemmód a sütési idő vége előtt kikapcsolja a melegítőket és a sütést a sütő belső hőmérséklete segítségével fejezi be.

Gazdaságos üzemmód beállítása




1. Érintse meg  szimbólumot, amíg az **eco** szimbólum megjelenik a képernyőn.
» Ekkor az "**OFF**" felirat jelenik meg a kijelzőn.
2. Engedélyezze a gazdaságos üzemmódot a  gomb megérintésével.
» Amint a billentyűzár aktív, az „**On**” megjelenik a képernyőn és az eco szimbólum égve marad.

A gazdaságos üzemmód kikapcsolása

1. Érintse meg  szimbólumot, amíg az **eco** szimbólum megjelenik a képernyőn.
» Ekkor az "**On**" felirat jelenik meg a kijelzőn.
2. Engedélyezze a gazdaságos üzemmódot a  gomb megérintésével.
» A billentyűzár kikapcsolását követően az „**Off**” felirat jelenik meg a kijelzőn.

A képernyő fényerősségének beállítása

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

1. Érintse meg  gombot, amíg a **d-01** vagy a **d-02** vagy a **d-03** megjelenik a kijelzőn és mutatja a fényerőt.
2. Állítsa be a kívánt fényerőt a  /  gombok segítségével.
» A beállított idő hamarosan aktiválódik.

Sütési időtáblázat



A táblázatban feltüntetett időzítések útmutatóként szolgálnak. Az idő beállítása függhet az étel hőmérsékletétől, vastagságától, típusától és az Ön főzési szokásaitól.

Sütés és roston sütés



Az első sín a sütő alsó sínje.

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	Működési mód	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Tálcában készült sütemények	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	180	25 ... 30
Sütőformában készült sütemények	Egy tálca	Sütőforma a grillrácsra**		2	180	40 ... 50
Aprósütemény	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	160	25 ... 35
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	150	30 ... 40
	2 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 tálca	1-Hagyományos tálca* 3-Süteményes tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Piskóta	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		3	160	25 ... 35
	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		2	150	30 ... 40
	2 tálca	1-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra** 4-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a süteményes tálcára**		1 - 4	150	35 ... 45
	Aprósütemény	Egy tálca	Süteményes tálca*		3	180
Süteménytészta	2 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200	30 ... 40
Süteménytészta	2 tálca	1-Süteményes tálca* 5-Hagyományos tálca*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
	Gazdag tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200
Gazdag tészta	2 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
	Kelt tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200
Lasagna	Egy tálca	Üveg/fém négyzetletű edény a grillrácsra**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200 ... 220	15 ... 20
Marha steak (egész) / Rostélyos	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	100 ... 120
Báránycomb (ragu)	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	25 perc 250/max, majd 190	70 ... 90
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	25 perc 250/max, majd 190	60 ... 80
	Sült csirke (1,8-2 kg)	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	15 perc 250/max, majd

					180 ... 190	
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	15 perc 250/max, majd 180 ... 190	60 ... 80
Pulyka (5.5 kg)	Egy tálca	Hagyományos tálca*		1	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	150 ... 210
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		1	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	150 ... 210
Hal	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	200	20 ... 30
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	200	20 ... 30
Minden elemszer esetén javasolt az előmelegítés.						
* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem képezik a terméksomag részét.						
** Ezek a tartozékok nem képezik a terméksomag részét. A tartozékok kereskedelmi forgalomban kaphatók.						

Sütési táblázat próbaételekhez

A jelen sütési táblázatban az EN 60350-1 szabvány szerint készített ételek szerepelnek, hogy a felügyeleti szervek számára könnyebben tesztelhető legyen a termék

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	Működési mód	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. percekben)
Omlós tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	140	20 ... 30
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	140	20 ... 30
	2 tálca	1-Hagyományos tálca* 3-Süteményes tálca*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 tálca	1-Hagyományos tálca* 3-Süteményes tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Aprósütemény	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	160	25 ... 35
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	150	30 ... 40
	2 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 tálca	1-Hagyományos tálca* 3-Süteményes tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Piskóta	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		3	160	25 ... 35
	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		2	150	30 ... 40
	2 tálca	1-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra** 4-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a süteményes tálcára**		1 - 4	150	35 ... 45
Almás pite	Egy tálca	20 cm átmérőjű kerek fekete süttedény a grillrácsra**		2	180	50 ... 60
	Egy tálca	20 cm átmérőjű kerek fekete süttedény a grillrácsra**		2	170	50 ... 60
	2 tálca	1-20 cm átmérőjű kerek fekete süttedény a grillrácsra** 4-20 cm átmérőjű kerek fekete süttedény a süteményes tálcára**		1 - 4	170	50 ... 60
Minden elemszer esetén javasolt az előmelegítés.						
* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem képezik a terméksomag részét.						
** Ezek a tartozékok nem képezik a terméksomag részét. A tartozékok kereskedelmi forgalomban kaphatók.						

Tippek sütemény sütéshez

- Túl száraz sütemény esetén 10 -kal növelje a hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt.
- Nedves sütemény esetén kevesebb folyadékot használjon és csökkentse a hőmérsékletet 10 -kal.
- Amennyiben a sütemény teteje túl sötét, helyezze a tálcat egy alacsonyabb szintre, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.
- Amennyiben a sütemény kívül megfelelően megsült, de belül nem teljesen, kevesebb folyadékot használjon, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

Tippek tészta sütéshez

- Túl száraz tészta esetén 10 -kal növelje a hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt. Kenje be a tészta rétegeit tejből, olajból, tojásból és joghurtból álló keverékkel.
- Amennyiben a tészta elkészítése túl sokáig tart, figyeljen oda, hogy a tészta vastagsága ne legyen nagyobb, mint a tálca mélysége.
- Amennyiben a tészta felső oldala megpirul, de a belső része nem fő meg rendszeren, győződjön meg róla, hogy megfelelő mennyiségű szószot használt-e a tészta elkészítéséhez. Egyenletesen oszlassa el a keveréket a tészta rétegek között és a tészta tetején, hogy egyenletesen piruljon.



A tésztát a sütési táblázatban megjelölt mód és hőmérséklet szerint süssse. Ha az alsó rész még mindig nem pirult meg rendszeren, legközelebb helyezze egy szinttel lejjebb.

Sütési idő táblázat grillezéshez

Grillezés elektromos grillel

Élelmiszer	Használható kiegészítők	A sín helyzete	Javasolt hőmérséklet (°C)**	Sütési idő (kb.)
Hal	Grillrács	4..5	250/max	20..25 min. #
Szeletelt csirke	Grillrács	4..5	250/max	25...35 min.
Báránborda	Grillrács	4..5	250/max	20..25 min.
Marhasült	Grillrács	4..5	250/max	25...30 min. #
Borjúborda	Grillrács	4..5	250/max	25...30 min. #
Toast kenyér *	Grillrács	4	250/max	1...3 min.

vastagságtól függ

*5 percig melegítse elő

**Ha a termék grillezési hőmérséklete nem állítható be, akkor a grill az ajánlott hőmérsékleten fog működni.

A jelen sütési táblázatban az EN 60350-1 szabvány szerint készített ételek szerepelnek, hogy a felügyeleti szervek számára könnyebben tesztelhető legyen a termék

Élelmiszer	Használható kiegészítők	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Kenyérpírtás	Grillrács	4	250/max	1...3 perc
Húsgolyók (marhahús) - 12 darab	Grillrács	4	250/max	25...35 perc

A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a készülő ételeket.

Minden típusú étel rostos sütése esetén 5 perc előmelegítés javasolt.

Tippek zöldségsütéshez

- Amennyiben a zöldségtől kezd kiszáradni és megbarnulni, a tálca helyett inkább fedeles serpenyőt használjon a sütéshez. A lezárt edények jobban megőrzik a leveket.
- Amennyiben a zöldségek nem főnek meg rendszeren, a sütést megelőzően főzze meg őket vagy a konzerves termékekhez hasonlóan készítse el őket, majd utána tegye be őket a sütőbe.

A grillező működtetése



FIGYELMEZTETÉS

Grillezés közben csukja be a sütőajtót. A forró felület égési sérülést okozhat!

A grill bekapcsolása

1. Állítsa a funkció szabályozót a kívánt grill jelhez.
2. Ezután adja meg a kívánt grillezési hőmérsékletet.
3. Ha szükséges, melegítse elő a sütőt körülbelül 5 percre.

» A hőmérséklet jelző fény kigyullad.

A grill kikapcsolása

1. Fordítsa a funkciógombot Ki állásba (felső).



A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt.

Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

7 Karbantartás és tisztítás

Általános tájékoztató

A termék rendszeres tisztításával megnő a termék élettartama és csökkennek a gyakran előforduló problémák.



VESZÉLY:

Karbantartás és tisztítás előtt válassza le a készüléket a tápellátásról.
Ezzel áramütésnek teszi ki magát!



VESZÉLY:

Hagyja hogy a készülék kihűljön mielőtt hozzákezd a tisztításához.
A forró felület égési sérülést okozhat!

- Minden használat során alaposan tisztítsa meg a terméket. Ilyen módon könnyebben eltávolíthatók a főzési szennyeződések, ezáltal elkerülheti, hogy következő használatkor ráégnienek a felületre.
- A termék tisztításához nincs szükség speciális eszközökre. A termék tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.
- A tisztítás után minden esetben törölje le a felesleges folyadékot, és a nagymennyiségben kiömlött folyadékot pedig azonnal törölje le.
- A rozsdamentes acél vagy inox felületek, továbbá a fogantyú tisztításához soha ne használjon savat vagy klórt tartalmazó tisztítószereket. Ezen részek tisztításához egy mosószerbe áztatott puha ruhát használjon, és figyeljen, hogy mindig egy irányba törölje a felületet.



Egyes tisztítószerek károsíthatják a felületet.
Ne használjon durva tisztítószereket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.



A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.

A főzőlap tisztítása

Üvegkerámia felületek

Az üvegkerámia felületet egy hidegvízbe áztatott ruha segítségével tisztítsa meg, mivel a tisztítószerek nyomot hagyhatnak rajta. Egy száraz ruha segítségével törölje szárazra. A főzőlap következő használatakor a felületen maradt anyagok kárt tehetnek az üvegkerámia lapban.

Az üvegkerámia lapra rászáradt anyagokat semmilyen körülmények közt ne próbálja meg dörzsivel vagy hasonló eszközökkel lekoparni.

A kalciumos szennyeződések (sárga foltok) kismennyiségű vízkőmentesítő szerrel távolítsa el, pl. ecet vagy citromlé. A kereskedelemben kapható egyéb termékeket is használhatja.

Erősen szennyezett felület esetén, vigyen fel tisztítószert egy szivacsra, és várja meg, míg megfelelően felszívódik. Ezután egy nedves ruha segítségével tisztítsa meg a főzőlap felületét.



A cukros élelmiszereket, pl. tejszín és szirup, azonnal le kell törölni, nem szabad megvárni, hogy a felület lehűljön. ellenkező esetben az üvegkerámia felület véglegesen megsérülhet.

Idővel kismértékű elszíneződés jelentkezhet a felületeken. Ez nem befolyásolja a termék működését. Az üvegkerámia lap elszíneződése és foltjainak megjelenése teljesen normális, ez nem utal hibára.

A vezérlőpult tisztítása

A vezérlőpult és a gombok tisztításához használjon nedves rongyot, majd a tisztítást követően töröljön szárazra minden felületet.



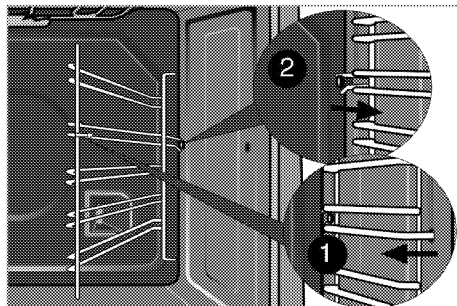
Amennyiben terméke rendelkezik gombokkal, a vezérlőpanel tisztításához ne távolítsa el a vezérlőgombokat.
A vezérlőpanel megsérülhet!

A sütő tisztítása

Az oldalfalak tisztítása (Modellenként eltérő.)

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

1. Az oldalsó keret elülső részének eltávolításához húzza azt el az oldalfaltól.
2. Húzza meg maga felé, és vegye ki teljesen az oldalsó keretet.

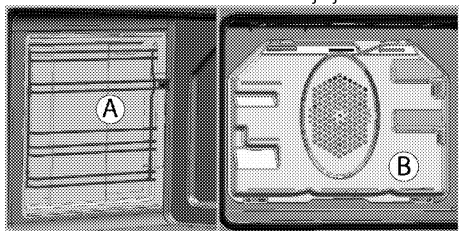


Katalitikus falak

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

A sütő belső falfelülete (A) és/vagy a hátsó fala (B) katalitikus anyaggal van bevonva. A katalitikus fal

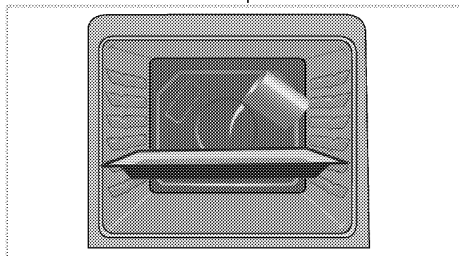
enyhén matt színű és porózus felületű. A sütő katalitikus falát nem szabad tisztítani. A katalitikus felületek a lyukacsos kialakításának köszönhetően elnyelik a rájuk rakódó zsírt, ha pedig fényessé válnak, az azt jelzi, hogy már nem tudnak több zsírt elnyelni. Ebben az esetben az alkatrész cseréje javasolt.



Gőztisztítás könnyen

Könnyű tisztítást biztosít, mivel a sütő belsejében képződő gőz fellátja a szennyeződést (amely nem túl régi) és a vízcseppek lecsapódnak a sütő belső felületein.

1. Minden tartozékot távolítson el a sütőből.
2. Öntsön 500 ml vizet a sütő tálcára és helyezze be a tálcát a sütő második polcára.



3. Kapcsolja a sütőt gőztisztítás könnyen üzemmódra és üzemeltesse 100°C-on 25 percig.
4. Nyissa ki az ajtót és egy nedves szivaccsal vagy ruhával törölje ki a sütő belső felületeit.
5. A makacs szennyeződés eltávolításához használjon mosószeres vizet, puha ruhát vagy szivacsot, majd törölje szárazra a sütőt.



A könnyű gőztisztítás használata során a sütőtérben lévő ételmaradványok/szennyeződések fellátására szolgáló víz elpárolog a tálcából, és a sütőtérben, valamint a sütőajtó belső üvegén csapódik ki, ezért a sütőajtó kinyitásakor víz csepeghet ki. Az ajtó kinyitását követően azonnal törölje le a kicsapódott vízcseppeket.

A sütőajtó tisztítása

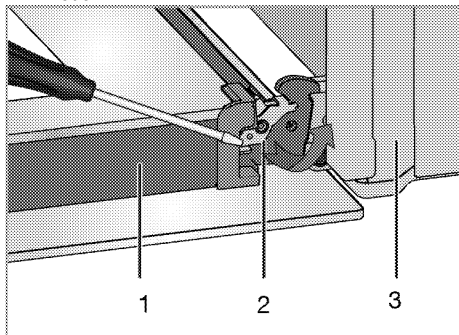
Az ajtó oldalfal tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.



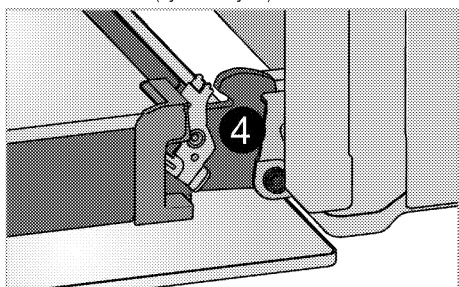
A sütőajtó tisztításához ne használjon erős súrolószereket vagy éles kaparókat. Ezek megsérthetik a felületet, és az üveg tönkremehet.

A sütő ajtajának eltávolítása

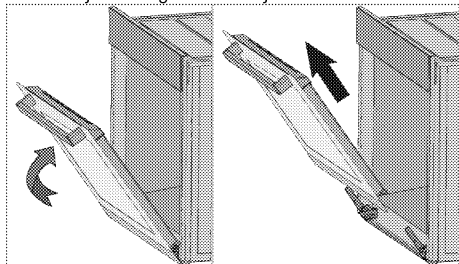
1. Nyissa ki az ajtót (1).
2. Nyomja le és nyissa ki az első ajtó jobb és bal oldalán található zsanérokat (2), az ábrán látható módon.



- 1 Ajtó
- 2 Csuklós zár(zárt helyzet)
- 3 Sütő
- 4 Csuklós zár(nyitott helyzet)



3. Csupkja be félig az első ajtót.



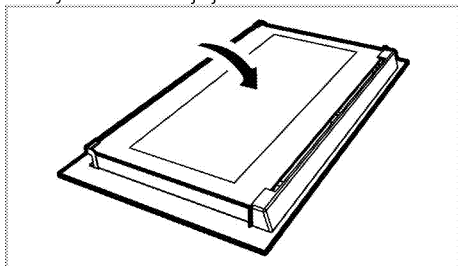
4. Távolítsa el az első ajtót felfelé húzva, míg kienged a jobb és bal oldali zsanérokból.

i Az ajtó visszaszereléséhez fordított sorrendben végezze el a fenti műveleteket. Ügyeljen rá, hogy visszacsukja a zsanérnál található kapcsolatokat az ajtó visszahelyezése után.

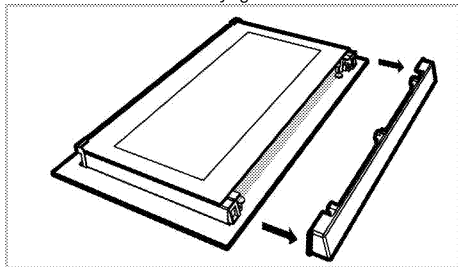
Az ajtó belső üvegeinek eltávolítása (Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

Az ajtó belső üvegepanelje a tisztítás érdekében eltávolítható.

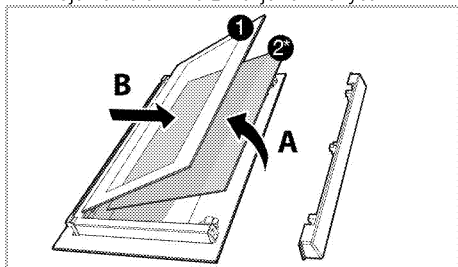
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.



2. Húzza meg és távolítsa el az elülső ajtó felső részére szerelt műanyag részt.



3. Az ábrán látható módon finoman emelje fel a legbelső üvegepanelt (1) az A-val jelzett helyen, majd húzza azt ki a B-vel jelzett irányba.



- 1 Legbelső üvegepanel
- 2* Belső üvegepanel (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)
4. Amennyiben az ön terméke fel van szerelve belső üvegepanellel (2); Ismétlje meg a műveletet a belső üvegepanel (2) eltávolításához.

5. Az ajtó átcsoportosításához vezető első lépés a belső üvegepanel (2) visszahelyezése. Hogy az a műanyag nyílás levágott sarkán nyugodjon (lásd az ábrát). (Amennyiben az ön terméke fel van szerelve belső üvegepanellel). A belső üvegepanel (2) a legbelső üvegepanel (1) melletti műanyag nyílásra kell szerelni.
6. A legbelső üvegepanel (1) visszahelyezésekor ügyeljen rá, hogy a panel nyomtatott fele a legbelső üvegepanel felé nézzen. Fontos, hogy a belső legbelső üvegepanel (1) alsó sarka a műanyag nyílásba kerüljön.
7. Nyomja a műanyag részt a váz felé úgy, hogy kattató hangot halljon.

A sütő lámpájának cseréje



VESZÉLY:

A sütő lámpájának cseréje előtt, az áramütés elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a termék ki van-e húzva a konnektorból és a megfelelően lehűlt-e.
A forró felület égési sérülést okozhat!



Ebben a sütőben 40 W -nál kisebb teljesítményű, 60 mm -nél kisebb magasságú, 30 mm -nél kisebb átmérőjű izzólámpát vagy G9 -es típusú halogénlámpát használnak, teljesítménye kisebb, mint 60 W. A lámpák alkalmasak 300 ° C feletti hőmérsékleten való működésre. A sütő lámpái beszerezhetők a hivatalos szervizképviselőtől vagy az engedélyvel rendelkező technikustól.



A lámpa helyzete eltérhet az ábrán látható pozíciótól.



A készülékben használt lámpa nem alkalmas a házban történő megvilágításra. A lámpa célja, hogy látható legyen az étel.

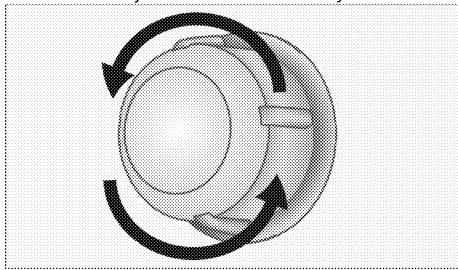


A készülékben használt lámpáknak extrém környezeti hatásoknak kell ellenállniuk, mint pl. az 50 ° C hőmérséklet.

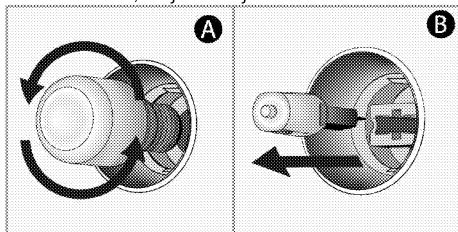
Amennyiben a sütője kör alakú lámpával

rendelkezik:

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból.
2. Az üveg burkolat eltávolításához forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a burkolatot.



3. Ha az ön sütője az alábbi ábrán látható (A) típusú lámpával van felszerelve akkor az ábrán látható módon forgatással távolítsa el és cserélje ki. Ha (B) típusú akkor az ábrán látható módon húzza ki és távolítsa el, majd cserélje ki.



4. Tegye vissza az üveg burkolatot.

8 Hibaelhárítás

A sütő gőzt bocsát ki magából használat közben.

- Normális jelenség, hogy működtetés közben gőz képződjön. >>> *Ez nem hiba.*

A termék fémes hangokat bocsát ki felmelegedés vagy lehülés közben.

- Ha a fém alkatrészek felhevülnek, kitágulhatnak, és ez zajt eredményezhet. >>> *Ez nem hiba.*

A termék nem működik.

- A főbiztosító kiégett vagy lekapcsolódott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*
- A készülék nincs bedugva a (földelt) konnektorba. >>> *Ellenőrizze a dugasz csatlakozását.*

A sütővilágítás nem működik.

- A sütőlámpa meghibásodott. >>> *Cserélje ki a sütőlámpát.*
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

A sütő nem melegít.

- Nincs beállítva funkció és/vagy hőmérséklet. >>> *Állítson be funkciót és hőmérsékleti értéket a Funkció és/vagy Hőmérsékletbeállító gombbal.*
- Időzítővel felszerelt modellek esetén az időzítő nincs beállítva. >>> *Állítsa be az időt.* (Mikrohullámú sütővel ellátott termékek esetén az időzítő kizárólag a mikrohullámú sütőre érvényes.)
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

(Időzítővel ellátott modellek esetén) Az óra kijelzője villog, vagy megjelenik az óra szimbólum.

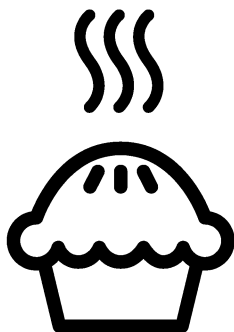
- Áramszünet történt. >>> *Állítsa be az időt / Kapcsolja ki, majd vissza a terméket.*



Amennyiben az ebben a fejezetben leírt utasításokat betartva sem tudja megszüntetni a hibajelenséget, vegye fel a kapcsolatot a Hivatalos Szervizzel vagy a kereskedővel, akitől a terméket vásárolta. Soha ne kísérelje meg maga megjavítani a hibás készüléket.



Horno
Manual del usuario



ES

Lea este manual en primer lugar.

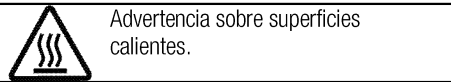
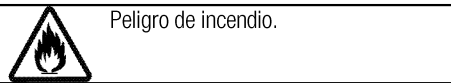
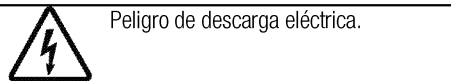
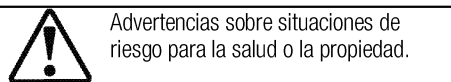
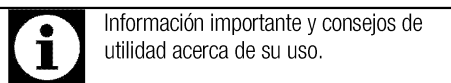
Estimado cliente:

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:



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

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

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

2 Información general 10

Resumen.....10
 Contenidos del paquete.....11
 Especificaciones técnicas.....12

3 Instalación 13

Antes de la instalación.....13
 Instalación y conexión.....14
 Eliminación del aparato.....15

4 Preparaciones 16

Consejos para ahorrar energía.....16
 Uso por primera vez.....16
 Ajuste de la hora.....16
 Primera limpieza de la unidad.....17
 Primer calentamiento.....17

5 Cómo usar la placa 18

Información general sobre la cocción de alimentos 18
 Uso de las placas.....18

6 Cómo usar el horno 20

Información general sobre horneado, asado y gratinado.....20
 Cómo utilizar el horno eléctrico.....20
 Modos de funcionamiento.....21
 Uso del reloj del horno.....22
 Tabla de tiempos de cocción.....24
 Cómo utilizar el gratinador.....27
 Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla.....27

7 Mantenimiento y cuidados 28

Información general.....28
 Limpieza de la placa.....28
 Limpieza del panel de control.....28
 Limpieza del horno.....28
 Retirada de la puerta del horno.....29
 Retirada del vidrio interior de la puerta.....30
 Sustitución de la lámpara del horno.....31

8 Resolución de problemas 32

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.
- No coloque el producto sobre un suelo con moqueta. La falta de circulación del aire debajo del producto hará que las piezas eléctricas se sobrecalienten. Esto causará problemas al producto.
- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.
- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

Seguridad eléctrica

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.
- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.
- Use únicamente el cable de conexión que se indica en "Especificaciones técnicas".
- 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

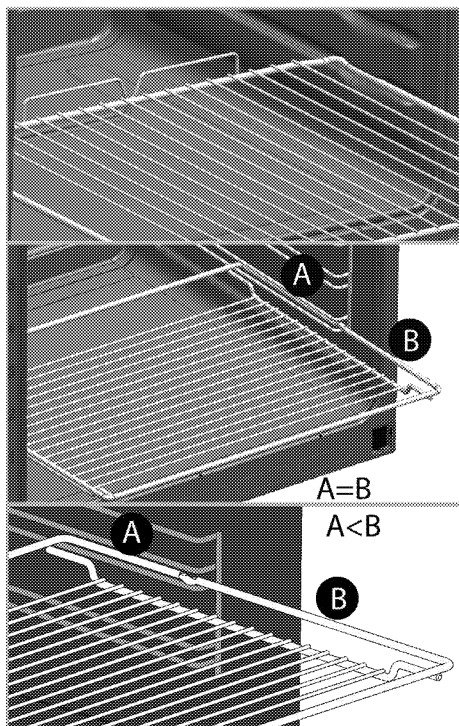
eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.

- 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.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar un sobrecalentamiento.
- El aparato debe colocarse directamente sobre el suelo. No lo coloque sobre ninguna base o pedestal.
- **ADVERTENCIA:** Desatender alimentos que se estén friendo en grasa o aceite sobre una placa puede ser peligroso, ya que podría provocarse un incendio. **JAMÁS** trate de extinguir un incendio con agua; en vez de eso, apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.

- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie estuviera agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- En caso de rotura del cristal de la placa: Apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento calefactor eléctrico y desconecte el aparato del suministro eléctrico. No toque la superficie del aparato. No utilice el aparato.
- El aparato no está diseñado para su manejo a través de un temporizador externo o un control remoto independiente.
- La presión del vapor que se forma debido a la presencia de humedad en la superficie de la placa o en la parte inferior de la cazuela puede causar que esta se mueva. Por consiguiente, asegúrese de que tanto la superficie del horno como la parte inferior de las cazuelas estén siempre secas.
- **ADVERTENCIA:** Use únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocina, que ya vengán incorporados al aparato o que según las instrucciones de uso del aparato sean aptos para su uso. El uso de

protectores inadecuados puede provocar accidentes.

Para evitar riesgos de incendio:

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

Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. No está permitido su uso comercial.
- **PRECAUCIÓN:** Este electrodoméstico está destinado únicamente a la cocción de alimentos. No debe utilizarse para ningún otro propósito, por ejemplo para caldear una estancia
- 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:

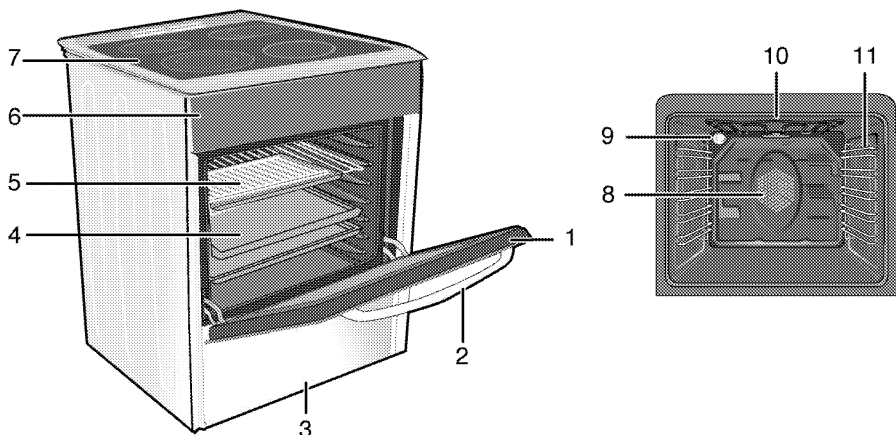
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

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.

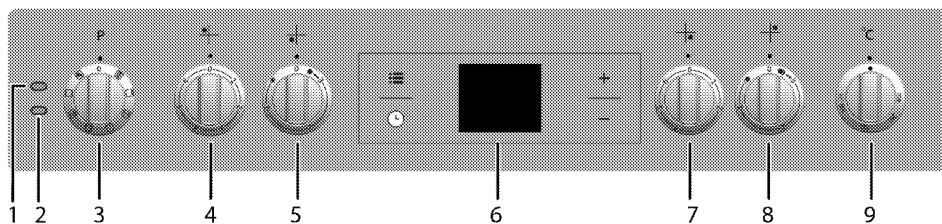
2 Información general

Resumen



- 1 Puerta frontal
- 2 Asa
- 3 Cajón inferior
- 4 Bandeja
- 5 Rejilla de alambre
- 6 Panel de control

- 7 Plancha de quemador
- 8 Motor del ventilador (tras la placa de acero)
- 9 Piloto
- 10 Elemento calentador del gratinador
- 11 Posiciones del estante



- 1 Piloto de aviso
- 2 Piloto del termostato
- 3 Mando de función
- 4 Plancha de cocción de un solo circuito Trasera izquierda
- 5 Plancha de cocción de doble circuito Frontal izquierda

- 6 Temporizador digital
- 7 Plancha de cocción de un solo circuito Frontal derecha
- 8 Plancha de cocción ampliada Trasera derecha
- 9 Mando del termostato

Contenidos del paquete

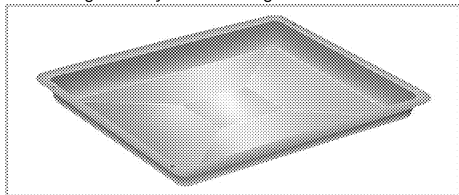


Los accesorios suministrados pueden variar en función del modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

1. **Manual del usuario**

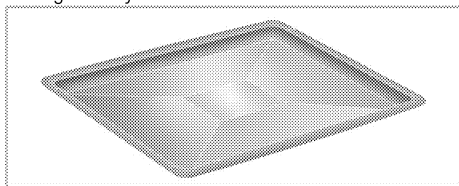
2. **Bandeja estándar**

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



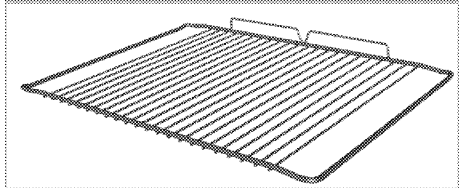
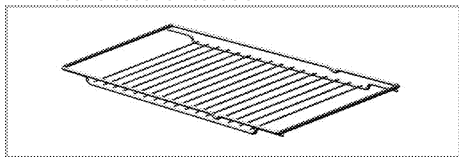
3. **Bandeja para pasteles**

Se utiliza para preparar repostería, por ejemplo galletas y bizcochos.



4. **Parrilla de alambre**

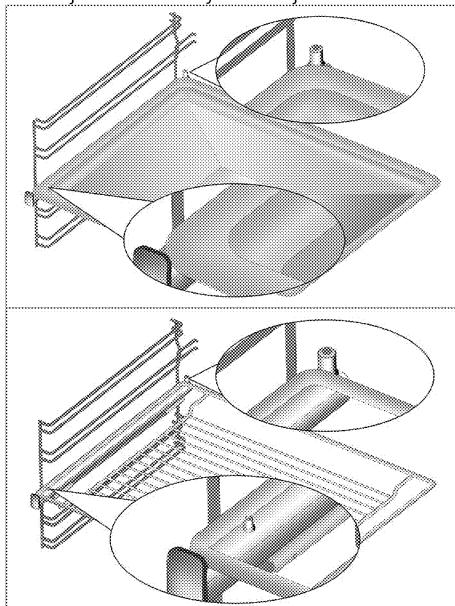
Se utilizar para asar y para colocar en el estante deseado los alimentos que se van a hornear, asar o cocer en cazuela.



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.



Especificaciones técnicas

GENERAL	
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	850 mm/600 mm/600 mm
Voltaje/frecuencia	220-240 V/380-415 V 3N ~ 50/60 Hz
Consumo energético total	9.9 kW
Tipo de cable / sección	min.H05W-FG 3 x 4 mm ² / 5 x 2,5 mm ²
PLACA	
Quemadores	
Trasera izquierda	Plancha de cocción de un solo circuito
Dimensiones	140 mm
Potencia	1200 W
Frontal izquierda	Plancha de cocción de doble circuito
Dimensiones	210/120 mm
Potencia	2200/750 W
Frontal derecha	Plancha de cocción de un solo circuito
Dimensiones	180 mm
Potencia	1700 W
Trasera derecha	Plancha de cocción ampliada
Dimensiones	170/265 mm
Potencia	1500/2400 W
HORNO/GRATINADOR	
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.



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



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



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

3 Instalación

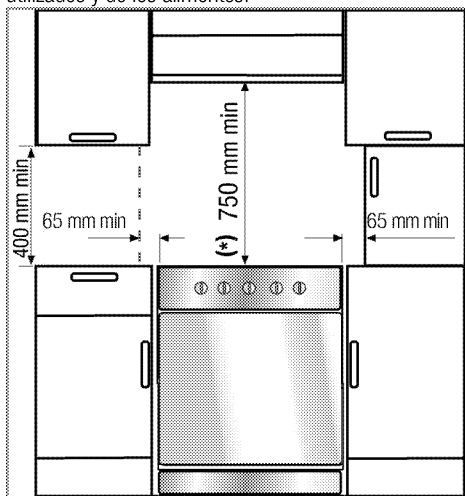
La instalación del aparato debe correr a cargo de una persona cualificada, en conformidad con las normativas vigentes. De lo contrario, la garantía quedará anulada. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía.

	La preparación de la ubicación y de las instalaciones de electricidad son responsabilidad del cliente.
	PELIGRO: La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.
	PELIGRO: 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

Para garantizar la necesaria presencia de espacio para la circulación del aire bajo el aparato, recomendamos su montaje sobre una base sólida y de manera que los pies no se asienten sobre una alfombra o cualquier otro tipo de superficie mullida.

El suelo de la cocina debe ser capaz de resistir el peso del aparato más el peso adicional de los utensilios utilizados y de los alimentos.



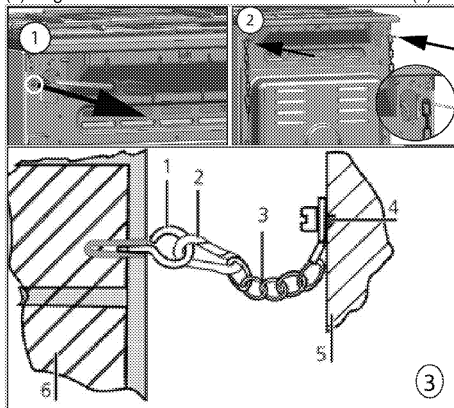
- Puede utilizarse con armarios a ambos lados, pero deje una separación lateral de 65mm entre el aparato y cualquier pared, partición o armario alto con el fin disponer de una distancia mínima de 400 mm sobre el nivel del calentaplatos.
- También puede colocarse en posición vertical sin nada a los lados. Deje una distancia mínima de 750 mm por encima de la superficie de la placa.
- (*) Si va a instalar una campana extractora sobre la cocina, consulte las instrucciones de instalación del fabricante de la campana para obtener información sobre la altura de instalación (min. 650 mm).
- Este aparato es un dispositivo de clase 1, es decir, puede colocarse con la parte trasera y **uno** de los lados contra una pared de la cocina, de un mueble de cocina u otro electrodoméstico de cualquier tamaño, mientras que el mueble o electrodoméstico ubicado al **otro** lado sólo puede ser de un tamaño igual o inferior.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

Cadena de seguridad

Si su producto tiene 2 cadenas de seguridad;

Para evitar que pierda el equilibrio, el horno debe fijarse mediante las dos cadenas suministradas junto con él.

Fije el gancho (1) a la pared de la cocina (6) mediante un taco adecuado y enganche la cadena de seguridad (3) al gancho mediante el mecanismo de cierre (2).



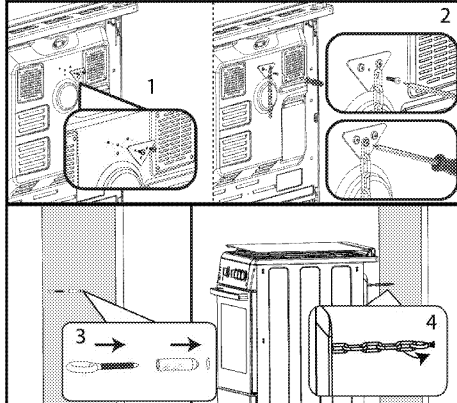
- 1 Gancho estabilizador
- 2 Mecanismo de cierre
- 3 Cadena de seguridad

- 4 Ffije con firmeza la cadena a la parte trasera del horno
- 5 Parte trasera del horno
- 6 Pared de la cocina

Si su producto tiene 1 cadena de seguridad;

Para evitar que el horno pierda el equilibrio, éste debe fijarse mediante la cadena de seguridad suministrada junto con horno.

Siga los pasos mostrados a continuación en la imagen para asegurar la cadena de seguridad a su horno.



i La cadena de estabilidad debe ser lo más corta posible para evitar que el horno se incline hacia delante y estar colocada en diagonal para evitar la inclinación lateral.

El diseño de la cadena de estabilidad para cocinas no incluye ranura de acoplamiento de soporte.

Instalación y conexión

El aparato solo se debe instalar y conectar en conformidad con las normativas de instalación legales.

i 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.

- El aparato debe transportarse entre dos personas como mínimo.
- El aparato debe colocarse directamente sobre el suelo. No la coloque sobre ninguna base o pedestal.

i No utilice la puerta ni el asa para transportar o mover el aparato. La puerta, el picaporte o las bisagras podrían resultar dañados.

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 un 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.



PELIGRO:

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.



PELIGRO:

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.

Los datos de la red de suministro de electricidad deben corresponderse con los de la placa de tipo del aparato. La placa de datos puede verse al abrir la puerta, o bien se encuentra en la pared trasera de la unidad, en función del tipo de la unidad en cuestión. El cable de corriente de su aparato debe cumplir con los valores recogidos en la "Tabla de especificaciones".



PELIGRO:

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

Conexión del cable de alimentación



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.

1. Si el aparato no va acompañado de un cable de alimentación, deberá conectar un cable de alimentación que deberá seleccionar de la tabla

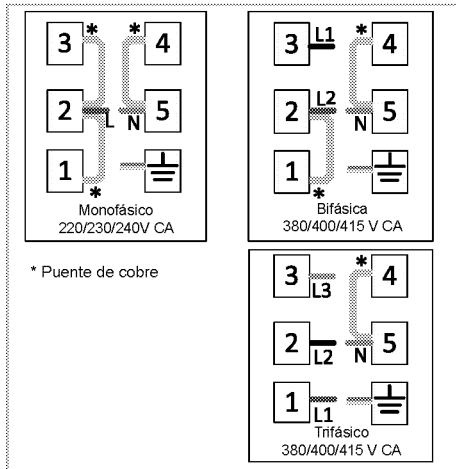
(Especificaciones técnicas, pág. 12) en función de la instalación eléctrica de su domicilio siguiendo las instrucciones del diagrama de cableado.

En caso de que no sea posible desconectar todos los polos en la fuente de suministro eléctrico, deberá conectarse una unidad de desconexión cuya separación entre contactos sea de 3 mm como mínimo (fusibles, interruptores de seguridad de línea, contactores) y cuyos polos estén adyacentes al aparato (pero no encima de él), en conformidad con la normativa del IEE. La no observancia de estas instrucciones puede ocasionar problemas de funcionamiento y la anulación de la garantía del aparato.



Se recomienda una protección adicional en forma de disyuntor de corriente residual.

- Abra la cubierta del bloque de conexiones con un destornillador.
- Inserte el cable de alimentación a través de la abrazadera situada debajo del terminal y fije el cable al cuerpo principal por medio del tornillo integrado en la abrazadera.
- Conecte los cables según el diagrama suministrado.



- Una vez completado el cableado, cierre la cubierta del bloque de conexiones.

- Disponga el cable de alimentación de forma que no entre en contacto con el aparato ni quede atrapado entre este y la pared.



Por razones de seguridad, el cable de alimentación no debe superar los 2 metros.

- Empuje el aparato hacia la pared de la cocina.
- Ajuste de los pies del horno**

Es posible que las vibraciones producidas durante el uso hagan que los recipientes de cocción se muevan. Esta situación peligrosa puede evitarse nivelando y equilibrando el aparato.

Para su propia seguridad, asegúrese de que el aparato esté nivelado; si fuese necesario, gire hacia la derecha o la izquierda los cuatro pies ubicados en su parte inferior hasta alinear el aparato con la encimera.

Comprobación final

- Vuelva conectar el aparato a la corriente.
- Compruebe las funciones eléctricas.

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.



No coloque ningún objeto sobre el aparato y desplácelo en posición vertical.



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 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.
- 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.
- Utilice sartenes y cazuelas con tapa para cocinar. Sin tapa, el consumo de energía se multiplica por 4.
- Seleccione el quemador más adecuado para el tamaño de la base del recipiente que vaya a utilizar. Seleccione siempre el recipiente de tamaño más adecuado para sus platos. Los recipientes más grandes requieren más energía.
- No olvide utilizar recipientes de base plana cuando cocine en placas eléctricas. Los recipientes de base más gruesa proporcionarán una mejor conducción del calor. Puede reducir hasta un tercio el consumo energético.
- Los recipientes deben ser compatibles con las zonas de cocción. La base de los recipientes no debe ser mas pequeña que la zona de cocción.
- Mantenga limpias las zonas de cocción y las bases de los recipientes de cocina. La presencia de suciedad reducirá la conducción de calor entre la zona de cocción y la base del recipiente.
- Para procesos de cocción largos, apague la zona de cocción 5 o 10 minutos antes de que finalice el periodo de cocción. Puede ahorrar hasta un 20% de energía utilizando el calor residual.
- La información sobre la eficiencia energética de acuerdo con la UE 66/2014 se puede encontrar

en la ficha del producto proporcionada con el producto.

Uso por primera vez

Ajuste de la hora



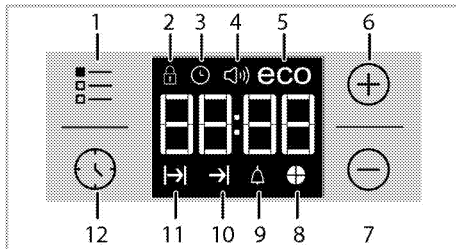
Cuando esté haciendo cualquier ajuste, los símbolos relacionados aparecerán en el visor.

Pulse las teclas **+** **-** **o** **+** **+** (5/6) para fijar la hora del día en que el horno se ha energizado por primera vez.



Para los modelos con control táctil, toque primero y luego use **+** / **-** para ajustar la hora del día.

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



- 1 Tecla de ajuste
- 2 Símbolo de bloqueo de teclas
- 3 Símbolo del reloj
- 4 Símbolo del volumen de la alarma (Puede que no esté presente en su producto.)
- 5 Símbolo del modo Eco
- 6 Tecla más
- 7 Tecla menos
- 8 Símbolo temporal pi
- 9 símbolo de alarma
- 10 Símbolo de hora de finalización de la cocción
- 11 Símbolo de tiempo de cocción
- 12 Tecla de programa



Si la hora inicial no está fijada, el reloj funcionará empezando desde las **12:00** y se mostrará el símbolo . El símbolo desaparecerá una vez la hora esté establecida.



En caso de corte del suministro eléctrico los ajustes actuales de la hora son cancelados. Necesita ser reajustado

Primera limpieza de la unidad



La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

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

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.



ADVERTENCIA

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. 20.
5. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
6. Apague el horno; vea *Cómo utilizar el horno eléctrico*, pág. 20

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. 27.
4. Deje el horno en funcionamiento durante 15 minutos.
5. Apague el gratinador; vea *Cómo utilizar el gratinador*, pág. 27



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 la placa

Información general sobre la cocción de alimentos

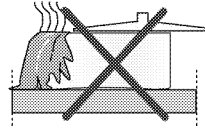


Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. **Nunca trate de extinguir un incendio con agua.** Si el aceite prende, cubra el recipiente con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

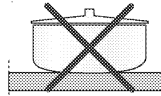
- Antes de freír alimentos, siempre séquelos bien y deposítelos con suavidad en el aceite caliente. Asegúrese de que los alimentos congelados se hayan descongelado completamente antes de freírlos.
- No cubra los recipientes en los que caliente aceite.
- Coloque las ollas y cazuelas de forma que sus asas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

Consejos sobre placas vitrocerámicas

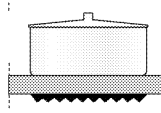
- La superficie vitrocerámica es resistente al calor, y no se ve afectada por las grandes diferencias de temperatura.
- No utilice la superficie vitrocerámica como almacén o como tabla de corte.
- Utilice únicamente ollas y cazuelas con bases mecanizadas. Los bordes angulados pueden rayar la superficie.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



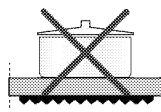
Los derramamientos pueden dañar la superficie vitrocerámica y causar incendios.



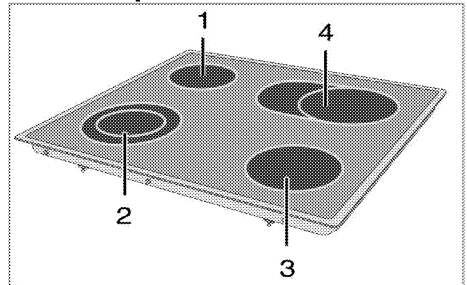
No utilice recipientes de base cóncava o convexa.



Utilice únicamente ollas y cazuelas de base plana, ya que facilitan la transferencia del calor. Si el diámetro del recipiente es demasiado pequeño, estará derrochando energía.



Uso de las placas



- 1 Plancha de cocción de un solo circuito 14-16cm
- 2 Plancha de cocción de doble circuito 21-23/12-14cm
- 3 Plancha de cocción de un solo circuito 18-20cm
- 4 Plancha de cocción ampliada 17-19/26-28cm es la lista de los diámetros aconsejados para las cazuelas utilizadas en los correspondientes quemadores.

**PELIGRO:**

No deje caer ningún objeto sobre la placa. Incluso los objetos pequeños, como por ejemplo un salero, pueden dañarla. No utilice la placa si está resquebrajada. Podría penetrar agua en las grietas y causar un cortocircuito.

Si la superficie presentara cualquier tipo de daño (p. ej. grietas visibles), apague inmediatamente el aparato para reducir el riesgo de descarga eléctrica.

La placa vitrocerámica dispone de un piloto de funcionamiento y un indicador de advertencia de zona caliente.

El indicador de advertencia de zona caliente indica la posición de la zona de cocción activa y permanece encendido hasta que la zona de cocción se apaga. Cuando la temperatura de la zona de cocción se reduce hasta un nivel que permita el contacto con la mano, el indicador de advertencia se apaga. El parpadeo del indicador de advertencia de zona caliente no debe considerarse una anomalía.



Las placas vitrocerámicas de calentamiento rápido emiten una luz brillante cuando están conectadas. No mire fijamente a la luz brillante.

Encendido de las zonas de cocción vitrocerámicas

Use las teclas de las zonas de cocción para utilizar las zonas de cocción vitrocerámicas. Gire el mando de la zona de cocción hasta la posición pertinente para obtener la potencia de cocción deseada.

Nivel de cocción	1	2 — 3	4 — 6
	calentamiento	guisado, cocción	cocción, asado

Nivel de cocción	1	2	3
	calentamiento	guisado, cocción	cocción, asado

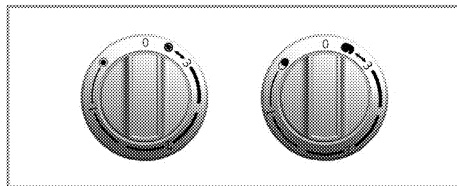
Apagado de las zonas de cocción vitrocerámicas

Gire el mando de la plancha hasta la posición de apagado (superior).

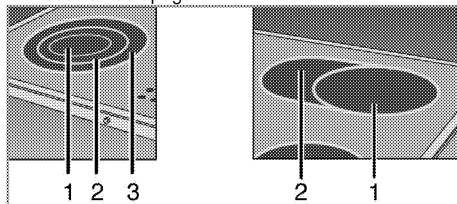
Uso de zonas de cocción de varios segmentos

Las zonas de cocción de varios elementos permiten cocinar alimentos con ollas de diferentes tamaños en la misma zona de cocción. Al activar estas zonas de cocción, se enciende en primer lugar la zona de cocción interna.

1. Para cambiar el diámetro de la zona de cocción activa, gire el mando de control hacia la derecha.
2. Cuando el diámetro de la zona de cocción cambie, se escuchará un "clic".

**Apagado de las zonas de cocción dotadas de zonas de expansión**

1. Gire el mando hacia la izquierda hasta la posición de apagado (superior) para apagar la zona de cocción. Todos los segmentos de la zona de cocción se apagan.



- 1 Posición 1
- 2 Posición 2
- 3 Posición 3



Las posiciones 2 y 3 de las zonas de cocción dotadas de zonas de expansión no operan de forma independiente.

6 Cómo usar el horno

Información general sobre horneado, asado y gratinado



ADVERTENCIA

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.



PELIGRO:

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.

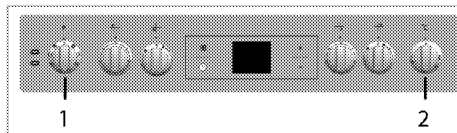


Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso.

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.

Cómo utilizar el horno eléctrico

Selección de temperatura y del modo de funcionamiento



- 1 Mando de función
 - 2 Mando del termostato
1. Sitúe el mando de función en el modo de funcionamiento deseado.
 2. Fije el mando de temperatura a la temperatura deseada.

» El horno se calienta hasta alcanzar la temperatura ajustada y la mantiene. Durante el calentamiento, el piloto de la temperatura permanece encendido.

Apagado del horno eléctrico

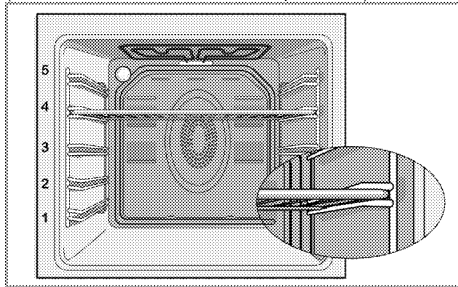
Ponga los mandos de función y de temperatura en la posición de apagado (posición superior).

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.

Calentamiento superior e inferior



El calentamiento superior e inferior está en funcionamiento. 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.

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.



Esta función debe usarse también para facilitar la limpieza al vapor también.

Calentamiento superior/ inferior con ventilador



Las fuentes de calor superior e inferior más el ventilador (en la pared posterior) están activados. El ventilador distribuye el aire caliente de forma uniforme y rápida a través del horno. Cocine con una sola bandeja.

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.

Calentamiento con ventilador



El calentamiento con ventilador (en la pared posterior) está en funcionamiento.



El ventilador distribuye el aire caliente de forma uniforme y rápida a través del horno. En la mayoría de casos no es necesario el precalentamiento. Adecuado para la cocción de alimentos en diferentes estantes. Apto para la cocción con varias bandejas.

Esta función debe usarse también para facilitar la limpieza al vapor también.

Función "3D"



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

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.

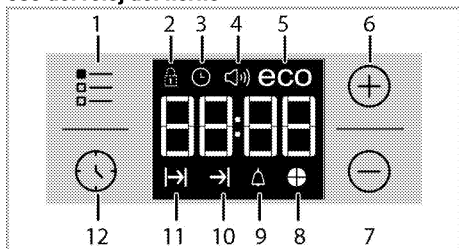
Gratinador+ventilador



El efecto de gratinado no es tan fuerte como con el gratinador grande.

- 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.

Uso del reloj del horno



- 1 Tecla de ajuste
- 2 Símbolo de bloqueo de teclas
- 3 Símbolo del reloj
- 4 Símbolo del volumen de la alarma (Puede que no esté presente en su producto.)
- 5 Símbolo del modo Eco
- 6 Tecla más
- 7 Tecla menos
- 8 Símbolo temporal pi
- 9 símbolo de alarma
- 10 Símbolo de hora de finalización de la cocción
- 11 Símbolo de tiempo de cocción
- 12 Tecla de programa

	<p>El tiempo máximo que puede fijarse para la finalización del proceso de cocción es de 5 horas y 59 minutos.</p>
	<p>El programa no se cancelará en caso de corte del fluido eléctrico. Debe reprogramar el horno.</p>
	<p>Cuando esté haciendo cualquier ajuste, los símbolos relacionados aparecerán en el visor. Debe esperar unos instantes a que los ajustes se hagan efectivos.</p>
	<p>Si no se realiza ningún ajuste de cocción, no es posible ajustar la hora del día.</p>
	<p>El tiempo de cocción se mostrará una vez se inicie la cocción.</p>

Cocción ajustando el tiempo de cocción:

Puede ajustar el horno de forma que se detenga al final del tiempo de cocción especificado ajustando el tiempo de cocción en el reloj.

1. Seleccione la función para la cocción
2. Toque hasta que aparezca el símbolo en la pantalla para el tiempo de cocción.
3. Ajuste la hora de cocción con las teclas **+** / **-**
» » Una vez que se establece el tiempo de cocción, el símbolo aparecerá en la pantalla continuamente.
4. Introduzca el plato en el horno y ajuste la temperatura con la perilla de la temperatura.
Inicio de la cocción

» El tiempo de cocción empieza la cuenta atrás en el visor cuando empieza la cocción y todas las partes del símbolo de porción de tiempo están encendidos. La hora de cocción ajustada está dividida en 4 partes iguales y cuando la hora de cada parte termina, el símbolo de esa parte de apaga. Así usted puede entender la relación entre el tiempo de cocción restante y el tiempo de cocción total fácilmente.

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

Una vez haya ajustado el tiempo de cocción en el reloj, podrá retrasar la hora de finalización de la cocción.

1. Seleccione la función para la cocción
2. Toque hasta que aparezca el símbolo en la pantalla para el tiempo de cocción.
3. Ajuste la hora de cocción con las teclas **+** / **-**
» » Una vez la Hora de Cocción está ajustada, el símbolo aparecerá en el visor continuamente.
4. Tocar hasta que aparezca el símbolo en la pantalla para el final del tiempo de cocción.
5. Pulse las teclas **+** / **-** para ajustar la finalización de la hora de cocción.
» » Una vez que se establezca el tiempo de cocción, el símbolo y el símbolo aparecerá en la pantalla continuamente. En cuanto comience la cocción, el símbolo desaparecerá.
6. Introduzca el plato en el horno y ajuste la temperatura con la perilla de la temperatura.
Inicio de la cocción

» El temporizador del horno calcula automáticamente la hora de inicio restando el tiempo de cocción de la hora de finalización de la 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 tiempo de cocción.

» El tiempo de cocción empieza la cuenta atrás en el visor cuando empieza la cocción y todas las partes del símbolo de porción de tiempo están encendidos. La hora de cocción ajustada está dividida en 4 partes iguales y cuando la hora de cada parte termina, el símbolo de esa parte de apaga. Así usted puede entender la relación entre el tiempo de cocción restante y el tiempo de cocción total fácilmente.



- Después de completar el proceso de cocción, «Fin» aparecerá en el visionado y el temporizador emitirá un aviso auditivo.
- 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.



Si pulsa cualquier tecla una vez la alarma deje de sonar, el horno reanudará su funcionamiento. Gire la manecilla de la temperatura y la manecilla de la función hasta la posición "0" (apagado) para apagar el horno para evitar la reoperación del horno al final del aviso.


Activación del bloqueo de teclas

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

- Tocar  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.

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



- 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.




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

- Tocar  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.

» «Encendido» aparecerá en el visor.

- Inhabilite el bloqueo de teclas pulsando la tecla .



» La pantalla mostrará el mensaje "OFF" (desactivado) una vez se haya desactivado el bloqueo de teclas.

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.

- Tocar  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.





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

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



Las teclas de función para tono de alarma, hora del día, mostrar brillo y las teclas de temperatura deberían estar en la posición 0 (APAGADO).

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



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


Apagado de la alarma

- 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.

Cancelar la alarma;



- Toque  hasta que el símbolo  aparezca en el visor para cancelar la alarma.

- 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 del tono de la alarma

- Toque  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.



- Ajuste el tono de alarma deseado con las teclas  / .

- El tono que ha seleccionado se activará en poco tiempo.

» El tono de alarma seleccionado aparecerá en la pantalla como "b-01", "b-02" o "b-03".

Cambio de la hora del día

Para cambiar la hora del día previamente fijada:

- Toque  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.

- Ajuste la hora del días con las teclas  / .


3. El tono que ha seleccionado se activará en poco tiempo.

Modo económico

Puede ahorrar energía con el modo económico mientras cocine ajustando una hora de cocción en el horno.

Este modo completa la cocción con la temperatura interna del horno apagando los calentadores del horno antes del fin de la hora de cocción.

Ajustar el modo económico

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

» La pantalla mostrará el mensaje "OFF".

2. Habilite el modo económico tocando la tecla **+**.

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

Tabla de tiempos de cocción



Los tiempos que se indican en esta tabla son una simple guía, ya que pueden variar debido a la temperatura, el grosor y el tipo de alimento, así como a sus propias preferencias culinarias.

Deshabilitar el modo económico

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

» "ON" aparecerá en el visor.

2. Deshabilite el modo económico tocando la tecla **-**.

» La pantalla mostrará el mensaje "OFF" una vez se haya desactivado el bloqueo de teclas.

Ajustar el brillo de la pantalla.

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

1. Toque  hasta que **d-01** o **d-02** o **d-03**

aparezca en el visor para mostrar el brillo.













2. Fije el brillo deseado con las teclas **+**/**-**.



















» El tono que ha seleccionado se activará en poco tiempo.

Horneado y asado



El primer estante del horno es el estante inferior.

Plato	Número de bandeja	Accesorio a utilizar	Modo de funcionamiento	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Bizcochos en bandeja	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	180	25 ... 30
Bizcochos en molde	Una bandeja	Molde de pastel sobre parrilla de alambre**		2	180	40 ... 50
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
Galletas	Una bandeja	Bandeja para pasteles*		3	180	25 ... 30
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 bandejas	1-Bandeja para pasteles*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45

		3-Bandeja estándar* 5-Bandeja profunda*				
Masa de repostería	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200	30 ... 40
	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/metál sobre rejilla de alambre**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200 ... 220	15 ... 20
Filete de ternera (entero) / Asado	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	25 mín. 250/max, A continuació n: 180 ... 190	100 ... 120
Pierna de cordero (cocido)	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	25 mín. 250/max, A continuació n: 190	70 ... 90
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	25 mín. 250/max, A continuació n: 190	60 ... 80
Pollo asado (1,0-2 kg)	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	15 mín. 250/max, A continuació n: 180 ... 190	60 ... 80
	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	15 mín. 250/max, A continuació n: 180 ... 190	60 ... 80
Pavo (5.5 kg)	Una bandeja	Bandeja estándar*		1	25 mín. 250/max, A continuació n: 180 ... 190	150 ... 210
	Una bandeja	Bandeja estándar*		1	25 mín. 250/max, A continuació n: 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.

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.

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.



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.

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/max	20...25 min. #
Pollo fileteado	Parrilla de alambre	4..5	250/max	25...35 min.
Chuletas de cordero	Parrilla de alambre	4..5	250/max	20...25 min.
Ternera asada	Parrilla de alambre	4..5	250/max	25...30 min. #
Chuletas de ternera	Parrilla de alambre	4..5	250/max	25...30 min. #
Pan tostado *	Parrilla de alambre	4	250/max	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/max	1...3 min.
Albóndigas de carne (ternera) - 12 piezas	Parrilla de alambre	4	250/max	25...35 min.

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.

Cómo utilizar el gratinador



ADVERTENCIA

Cierre la puerta del horno cuando utilice el gratinador.

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

Encendido del gratinador

1. Gire el mando de función hasta el símbolo de gratinado que desee.
2. A continuación, fije la temperatura que desee para el gratinador.
3. En caso necesario, precaliente durante unos 5 minutos.

» La luz de la temperatura se enciende.

Apagado del gratinador

1. Gire el mando de función hasta la posición de apagado (posición superior).



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.

7 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.



PELIGRO:

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



PELIGRO:

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 placa

Superficies vitrocerámicas

Pase por la superficie vitrocerámica un paño humedecido en agua fría, con cuidado de no dejar residuos, y séquela con un paño suave. Los residuos podrían dañar la superficie vitrocerámica la próxima vez que utilice la placa.

Los residuos que se hayan secado sobre la superficie vitrocerámica no deben eliminarse bajo ningún concepto con cuchillas de hoja curva, lana de acero o utensilios similares.

Eliminen las manchas de calcio (manchas amarillas) con una pequeña cantidad de producto antical comercial o bien con vinagre o zumo de limón. Si la superficie presenta un grado alto de suciedad, aplique el producto de limpieza con una esponja y espere hasta que se haya absorbido bien. A continuación limpie la superficie de la placa con un paño humedecido.



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

Es posible que, con el tiempo, los recubrimientos y otras superficies sufran una ligera decoloración, cosa que no afectará al funcionamiento del aparato.

La decoloración y la aparición de manchas en la superficie vitrocerámica es normal, no un defecto.

Limpieza del panel de control

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



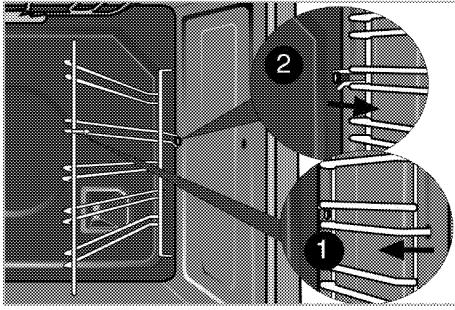
Si su aparato viene equipado con botones/mandos no retire los mandos de control para limpiar el panel de control. Puede dañarse el panel de control.

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.)

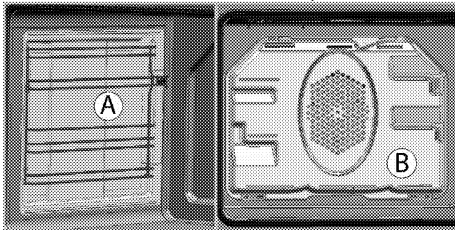
1. Retire la sección frontal de la rejilla lateral tirando de ella en dirección opuesta a la pared lateral.
2. Extraiga completamente la rejilla lateral tirando de ella hacia usted.



Paredes catalíticas

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

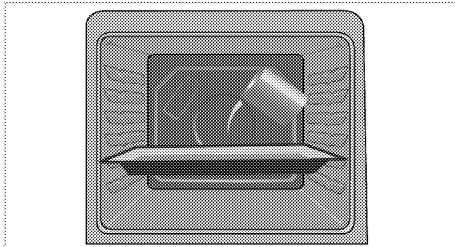
Es posible que las paredes laterales internas (A) y/o la pared trasera (B) de su electrodoméstico estén recubiertas de un esmalte catalítico. Las paredes catalíticas presentan un color claro mate y una textura porosa. Las paredes catalíticas del horno no deben limpiarse. Gracias a su estructura porosa, 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.



Limpeza al vapor fácil

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. Ajuste el horno a modo de limpieza a vapor fácil y corra a 100 ° C durante 25 minutos.

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.



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.

Limpeza de la puerta del horno

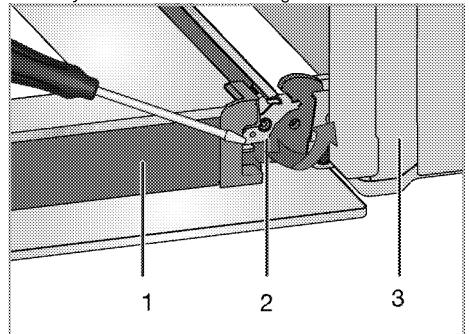
Limpie la puerta del horno con un paño suave o una esponja humedecidos en agua caliente con un producto limpiador y séquela con un paño suave.



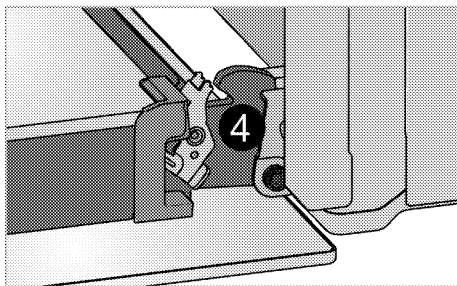
No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar la puerta del horno. Podría rayar la superficie y romper el cristal.

Retirada de la puerta del horno

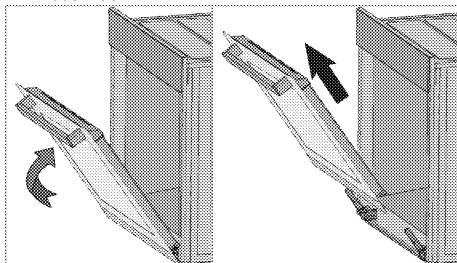
1. Abra la puerta frontal (1).
2. Abra las abrazaderas del alojamiento de la bisagra (2) ubicadas a derecha e izquierda de la puerta frontal haciendo presión sobre ellas hacia abajo tal y como se ilustra en la figura.



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.

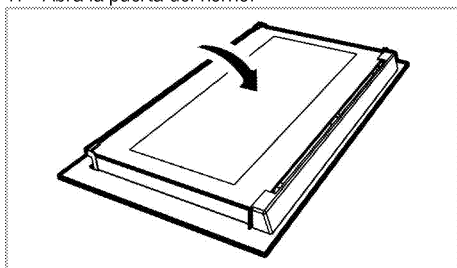


Para volver a colocar la puerta, es preciso aplicar en orden inverso los pasos del procedimiento de retirada. No olvide cerrar las abrazaderas del alojamiento de las bisagras una vez vuelva a colocar la puerta.

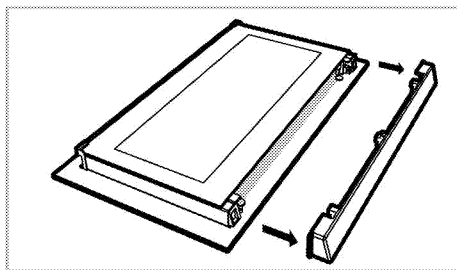
Retirada del vidrio interior de la puerta (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

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

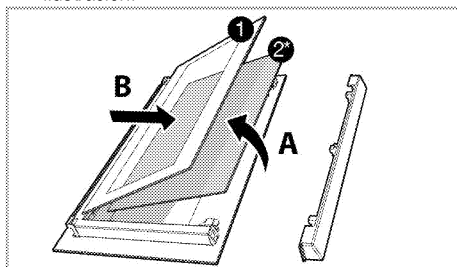
1. Abra la puerta del horno.



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



3. Levante ligeramente el panel de vidrio más interno (1) en la dirección A y extráigalo tirando de él en la dirección B, tal y como se muestra en la ilustración.



1. Panel de vidrio más interno
- 2* Panel de vidrio interior (Puede que no esté presente en su producto.)
4. Si su producto está equipado con un panel de vidrio interior (2); repita la operación para retirar el panel de vidrio interior (2).
5. El primer paso para volver a montar la puerta consiste en volver a colocar el panel de vidrio interior (2). Coloque la esquina biselada del panel de vidrio de forma que descance en la esquina biselada de la ranura de plástico. (Si su producto está equipado con un panel de vidrio interior). El panel de vidrio interior (2) debe instalarse en la ranura de plástico cercana al panel de vidrio más interno (1).
6. Al instalar el panel de vidrio más interno (1), asegúrese de que el lado impreso del panel mira hacia el panel de vidrio interior. Es importante asentar la esquina inferior del panel de vidrio más interior (1) en la ranura de plástico inferior.
7. Empuje la pieza de plástico hacia el marco hasta que escuche un clic.

Sustitución de la lámpara del horno



PELIGRO:

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.



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.



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



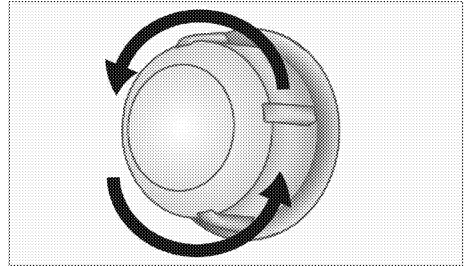
La luz utilizada en este electrodoméstico está pensada para la iluminación de una estancia doméstica. La finalidad de esta lámpara es ayudar al usuario a ver los productos alimenticios.



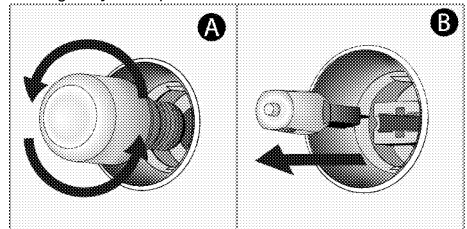
Las lámparas utilizadas en este electrodoméstico tienen que soportar condiciones físicas extremas como temperaturas superiores a 50 ° C.

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.

8 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.*
- En modelos equipados con temporizador, éste no se ha ajustado. >>> *Ajuste la hora.* (En aparatos provistos de horno microondas, el temporizador controla únicamente el horno microondas.)
- 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.*

(En los modelos con temporizador) El reloj parpadea o el símbolo del reloj está encendido.

- Se ha producido un corte de suministro eléctrico anterior. >>> *Ajuste la hora / Apague el producto y vuelva a encenderlo.*



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.

