



Vstavaná rúra

Používateľská príručka

Horno empotrado

Manual del usuario



BBVM13400XDS

385441429_6/ SK/ ES/ R.AG/ 02/01/24 10:00
7768287623

Vitajte!

Vážení zákazníci,

Ďakujeme, že ste si vybrali produkt Beko. Chceme, aby váš produkt vyrobený s vysokou kvalitou a technológiou ponúkal najlepšiu efektívitu. Pred použitím produktu si preto pozorne prečítajte tento návod a a všetku dodanú dokumentáciu.

Majte na pamäti všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na použitie. Týmto spôsobom budete chrániť seba a svoj výrobok pred možnými nebezpečenstvami.

Uschovajte si tento návod na obsluhu. Ak produkt posuniete niekomu inému, odovzdajte s ním aj návod na obsluhu. Záručné podmienky, použitie a spôsoby riešenia problémov pre váš produkt sú uvedené v tejto príručke.

Symbols and their description in the manual:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



Výstraha pred horúcim povrchom.

**UPOZOR-
NENIE**

Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok materiálne poškodenie produktu alebo životné prostredie.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Obsah

1 Bezpečnostné pokyny	4
1.1 Zamýšľané použitie	4
1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat	4
1.3 Elektrická bezpečnosť	5
1.4 Bezpečnosť dopravy	7
1.5 Bezpečnosť pri inštalácii	7
1.6 Bezpečnosť používania	8
1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty ..	9
1.8 Používanie príslušenstva	9
1.9 Bezpečnosť varenia	9
1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia	10
2 Pokyny na ochranu životného prostredia	11
2.1 Smernica o odpadoch	11
2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku ..	11
2.2 Informácie o balení	11
2.3 Odporúčania pre úsporu energie ..	11
3 Váš produkt	12
3.1 Predstavenie výrobku	12
3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku	13
3.2.1 Ovládací panel	13
3.3 Prevádzkové funkcie rúry	13
3.4 Príslušenstvo k produktu	16
3.5 Používanie príslušenstva produktu	17
3.6 Technické špecifikácie	19
4 Prvé uvedenie do prevádzky	20
4.1 Prvé nastavenie časovača	20
4.2 Prvé čistenie	20
5 Používanie rúry	22
5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry	22
5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry	22
5.3 Nastavenia	27
6 Všeobecné informácie o pečení ..	30
6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre	30
6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre	30
6.1.2 Mäso, ryby a hydina	34
6.1.3 Grilovanie	35

6.1.4 Testovanie potravín	36
7 Údržba a čistenie	38
7.1 Všeobecné informácie o čistení ..	38
7.2 Čistiace príslušenstvo	40
7.3 Čistenie ovládacieho panela	40
7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)	40
7.5 Easy Steam čistenie	40
7.6 Čistenie dvierok rúry	41
7.7 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry	42
7.8 Čistenie lampy rúry	42
8 Riešenie problémov	44



1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny potrebné pre zabránenie nebezpečenstvu zranení osôb alebo vecných škôd.
- Ak výrobok odovzdáte inej osobe na osobné použitie alebo účely použitia z druhej ruky, je potrebné poskytnúť aj návod na použitie, štítky výrobkov a ďalšie relevantné dokumenty a diely.
- Naša spoločnosť nezodpovedá za škody, ktoré môžu vzniknúť v prípade nedodržania týchto pokynov.
- Nedodržanie týchto pokynov má za následok stratu záruky.
- Inštalačné a opravárske práce nechajte vždy vykonať u výrobcu, autorizovaného servisu alebo osoby, ktorú určí dovozca.
- Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu súčasť produktu, pokiaľ to nie je jasne uvedené v používateľskej príručke.
- Nevykonávajte na produkte technické úpravy.



1.1 Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na použitie v domácnosti. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
- Nepoužívajte výrobok v záhradách, na balkónoch alebo v iných vonkajších priestoroch. Tento výrobok je určený na použitie v domácnostiach a v kuchyniach pre zamestnancov obchodov, kancelárií a iných pracovných priestorov.
- **VÝSTRAHA:** Tento výrobok sa smie používať len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru možno používať na rozmrazovanie, pečenie, vyprážanie a grilovanie potravín.
- Tento výrobok sa nesmie používať na ohrev tanierov, sušenie zavesených uterákov alebo oblečenia na rukoväť.



1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat

- Tento produkt môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, a ľudia, ktorí nemajú dostatočne vyvinuté fyzické, zmyslové alebo mentálne zručnosti, alebo ktorí nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ

sú pod dozorom alebo sú vyškolení o bezpečnom používaní a rizikách. produktu.

- Deti sa s výrobkom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie ús pod dohľadom.
- Tento výrobok by nemali používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami (vrátane detí), pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo neobdržali potrebné pokyny.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali s týmto prístrojom.
- Elektrické spotrebiče sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zvieratá sa nesmú s výrobkom hrať, šplhať sa na ne alebo vliezť do nich.
- Neumiestňujte na produkt žiadne predmety, na ktoré by mohli deti dosiahnuť.
- **VÝSTRAHA:** Počas používania sú prístupné povrchy výrobku horúce. Držte deti mimo dosahu výrobku.
- Udržujte obalový materiál mimo dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo poranenia a udusenía.
- Keď sú dvere otvorené, na dvere neumiestňujte žiadne ťažké predmety ani nechajte

deti na nich sedieť. Môžete spôsobiť prevrátenie rúry alebo poškodenie závesov dvierok.

- Pred vyradením opotrebovaných a nepoužiteľných výrobkov:
 1. Odpojte sieťovú zástrčku a vyberte ju zo zásuvky.
 2. Odstrihnite napájací kábel a odpojte ho spolu so zástrčkou od výrobku.
 3. Prijmite preventívne opatrenia, aby ste zabránili prístupu detí do výrobku.
 4. Nedovoľte deťom, aby sa hrali s výrobkom, keď je v režime nečinnosti.



1.3 Elektrická bezpečnosť

- Výrobok zapojte do uzemnenej zásuvky chránenej poistkou, ktorá zodpovedá hodnotám prúdu uvedeným na typovom štítku. Uzemňovaciu inštaláciu nechajte vykonať kvalifikovaným elektrikárom. Výrobok nepoužívajte bez uzemnenia v súlade s miestnymi/národnými predpismi.
- Zástrčka alebo elektrická prípojka spotrebiča musí byť na ľahko prístupnom mieste. Ak to nie je možné, na elektrickej inštalácii, ku ktorej je výrobok pripojený, musí byť

mechanizmus (poistka, vypínač, kľúčový spínač atď.) v súlade s elektrickými predpismi a oddelujúci všetky póly od siete.

- Pred opravou, údržbou a čistením odpojte výrobok zo siete alebo vypnite poistku.
- Výrobok zapojte do zásuvky, ktorá spĺňa hodnoty napätia a frekvencie uvedené na typovom štítku.
- (Ak váš produkt nemá kábel), použite iba prepojovací kábel popísaný v časti „Technické špecifikácie“.
- Napájací kábel nestláčajte pod a za produkt. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel sa nesmie ohýbať, drviť a nesmie prísť do kontaktu so žiadnym zdrojom tepla.
- Dbajte na to, aby sa napájací kábel nezasekol pri ukladaní výrobku na miesto po montáži alebo čistení.
- Zadný povrch rúry sa počas používania zohrieva. Napájacie káble sa nesmú dotýkať zadného povrchu výrobku. V opačnom prípade by sa mohol poškodiť.
- Nezasekávajújte elektrické káble do dvierok rúry a neprechádzajte nimi cez horúce povrchy. V opačnom prípade sa

môže izolácia káblov roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.

- Používajte iba originálne káble. Nepoužívajte prestrihnuté alebo poškodené káble.
- Na prevádzku výrobku nepoužívajte predlžovací kábel ani viacnásobnú zástrčku.
- V prípadoch, keď je potrebné použiť konvertorový adaptér (pre typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisné stredisko alebo dovozcu.
- Ak je dĺžka elektrického vedenia nedostatočná, obráťte sa na dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
- Prenosné zdroje energie alebo viacnásobné zástrčky sa môžu prehriať a vznietiť. Viaceré zástrčky a prenosné zdroje energie držte mimo dosahu výrobku.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo osoba, ktorú určí spoločnosť dovozcu, aby sa zabránilo možnému nebezpečenstvu.
- **VÝSTRAHA:** Pred výmenou lampy rúry sa uistite, že ste výrobok odpojili od elektrickej siete, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom. Vý-

robok odpojte zo zásuvky alebo vypnite poistku z poisťkovej skrinky.

Ak má váš výrobok napájací kábel a zástrčku:

- Nikdy nezasúvajte zástrčku výrobku do zlomenej, uvoľnenej alebo nefunkčnej zásuvky. Skontrolujte, či je zástrčka úplne zasunutá do zásuvky. V opačnom prípade sa môžu spoje prehriať a spôsobiť požiar.
- Zariadenie nezasúvajte do zástrčiek, ktoré sú mastné, nečisté alebo potenciálne vystavené pôsobeniu vody (napríklad v blízkosti pracovnej dosky, z ktorej môže uniknúť voda). V opačnom prípade hrozí riziko skratu a úrazu elektrickým prúdom.
- Nikdy sa nedotýkajte zástrčky mokрыmi rukami!
- Zástrčku vytiahnite zo zásuvky pomocou tela zástrčky, a nie samotného kábla.

1.4 Bezpečnosť dopravy

- Pred prepravou výrobku odpojte výrobok od elektrickej siete.
- Produkt je ťažký, musia ho prenášať minimálne dvaja ľudia.

- Nepoužívajte dvierka a/alebo rukoväť na prepravu alebo premiestňovanie produktu.
- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety. Spotrebič prenášajte vo zvislej polohe.
- Keď potrebujete produkt prepraviť, zabaľte ho do bublinkovej fólie alebo hrubého kartónu a pevne ho prilepte. Pevne zaistite pohyblivé časti výrobku, aby ste zabránili ich poškodeniu.
- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či výrobok nie je po preprave poškodený. V prípade poškodenia kontaktujte dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.

1.5 Bezpečnosť pri inštalácii

- Pred začatím inštalácie odpojte elektrické vedenie, ku ktorému bude výrobok pripojený, od napätia vypnutím poistky.
- Počas prepravy a inštalácie vždy noste ochranné rukavice. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo poranenia o ostré hrany!
- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je spotrebič poškodený, neinštalujte ho.

- Na zakrytie interiéru inštalovaného nábytku nepoužívajte žiadne tepelnoizolačné materiály.
- V priestore, kde je výrobok nainštalovaný, sa nesmie nachádzať priame slnečné svetlo a zdroje tepla, ako sú elektrické alebo plynové ohrievače.
- Okolie všetkých ventilačných kanálov výrobku udržiavajte otvorené.
- Aby sa zabránilo prehriatiu, inštaláciu výrobku nevykonávajte za dekoratívnymi krytmi.
- V prípadoch, keď sa za určeným miestom inštalácie výrobku nachádza plynová hadica/potrubie alebo plastové vodovodné potrubie, je nevyhnutné zabezpečiť, aby nedošlo ku kontaktu výrobku s týmito inžinierskymi sieťami. V opačnom prípade môže dôjsť k rozdrveniu hadice/rúrky.
- Ak sa za miestom, kde bude výrobok nainštalovaný, nachádza zásuvka, je potrebné zabezpečiť, aby sa výrobok nedostal do kontaktu so zásuvkou ani so zástrčkou zapojenou do zásuvky.
- Ak nebudete výrobok dlhší čas používať, odpojte ho zo zásuvky alebo vypnite prúd z poistkovej skrinky.
- Nepoužívajte výrobok, ak sa počas používania pokazí alebo poškodí. Odpojte výrobok od elektrickej energie. Kontaktujte dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
- Výrobok nepoužívajte, ak je sklo predných dvierok odstránené alebo prasknuté. V opačnom prípade hrozí riziko poranenia a poškodenia životného prostredia.
- Na spotrebič v žiadnom prípade nestúpajte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte, ak je váš úsudok alebo koordinácia zhoršená v dôsledku požitia alkoholu a/alebo drog.
- V priestore varenia a v jeho okolí sa nesmú nachádzať horľavé predmety. V opačnom prípade môže dôjsť k požiaru.
- Rukoväť rúry nie je sušič uterákov. Pri používaní výrobku nezavesujte na rukoväť uteráky, rukavice ani podobné textílie.
- Závesy dvierok výrobku sa pri otváraní a zatváraní dvierok pohybujú a môžu sa zaseknúť. Pri otváraní/zatváraní dvierok nedržte časť s pántmi.



1.6 Bezpečnosť používania

- Zabezpečte, aby bol výrobok po každom použití vypnutý.

1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty

- **VÝSTRAHA:** Keď sa výrobok používa, výrobok a jeho prístupné časti sú horúce. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali výrobku a vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali držať ďalej od výrobku, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dohľadom.
- Do blízkosti výrobku neumiestňujte horľavé/výbušné materiály, pretože povrchy budú počas prevádzky horúce.
- Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo na jeho konci dodržiavajte odstup. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach.
- Počas prevádzky je výrobok horúci. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali horúcich častí, vnútra rúry a vykurovacích telies.
- Pri manipulácii s výrobkom vždy používajte žiaruvzdorné rukavice.

1.8 Používanie príslušenstva

- Je dôležité, aby boli drôtený rošt a plech správne umiestnené na drôtených policiach. Podrobné informácie nájdete v časti "**Používanie príslušenstva**".

- Po úplnom zasunutí príslušenstva do priestoru na pečenie zatvorte dvierka rúry, inak môže dôjsť k nárazu do skla dvierok a jeho poškodeniu.

1.9 Bezpečnosť varenia

- Pri používaní alkoholických nápojov v pokrmoch buďte opatrní. Alkohol sa pri vysokých teplotách odparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť pri kontakte s horúcimi povrchmi.
- Zvyšky potravín v priestore na varenie, ako je olej, sa môžu vznietiť. Tieto zvyšky pred varením vyčistite.
- Nebezpečenstvo otravy jedlom: Nenechávajte jedlo v rúre dlhšie ako 1 hodinu pred alebo po varení. V opačnom prípade môže spôsobiť otravu jedlom alebo ochorenia.
- Neohrievajte uzavreté plechovky a sklenené nádoby v rúre. Tlak, ktorý by sa v plechovke/pohári vytvoril, by mohol spôsobiť jej prasknutie.
- Plechy na pečenie, riady alebo hliníkovú fóliu neumiestňujte priamo na dno rúry. Naakumulované teplo by mohlo poškodiť dno rúry.

Pri používaní masného pergaménového papiera alebo podobných materiálov dbajte na nasledujúce opatrenia:

- Vložte masný papier do kuchynského riadu alebo na príslušenstvo rúry (plech, drôtený rošt atď.) s jedlom a vložte ho do predhriatej rúry.
- Aby ste predišli riziku dotyku s ohrevnými telesami rúry a zablokovaniu prúdenia horúceho vzduchu, odstráňte všetky prebytočné časti masného papiera, ktoré visia z príslušenstva alebo nádob. Nepoužívajte masný papier pri teplotách rúry vyšších, ako je maximálna teplota použitia uvedená výrobcom. Nikdy neumiestňujte masný papier na dno rúry.
- Počas predhrievania ho neumiestňujte na hornú časť príslušenstva.
- Vždy ho pritlačte tanierom alebo podobným predmetom, aby ste zabránili rozlietavaniu materiálu v dôsledku cirkulácie vzduchu v rúre.
- Zakryte len potrebnú plochu vo vnútri podnosu.
- Po každom použití je potrebné podnos vyčistiť a vymeniť v ňom použitý masný papier alebo podobné materiály. V opačnom prípade môžu

kvapaliny kvapkajúce na podnos spôsobiť dymenie alebo dokonca vznietiť plamene.

- Pri otvorení veka výrobku sa vytvára prúd vzduchu. Papier odolný voči masnote sa môže dostať do kontaktu s vykurovacími telesami a vznietiť sa.
- Pri použití grilovacieho roštu na vyprážanie by sa mal na spodný rošt umiestniť podnos. V opačnom prípade môže olej z jedla a iné zložky, ktoré kvapkajú na dno rúry, vytvárať silný dym a viesť k vzniku plameňov.
- Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na silný oheň z grilu. Potraviny neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a masné potraviny sa môžu vznietiť.



1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia

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

- Neumývajte výrobok striekanim alebo polievaním vodou na neho! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Na čistenie výrobku nepoužívajte parné čističe, pretože to môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Na čistenie skla predných dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu ani bieliace materiály. Tieto materiály môžu spôsobiť poškriabanie a rozbitie sklenených povrchov.

2 Pokyny na ochranu životného prostredia

2.1 Smernica o odpadoch

2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku

Tento výrobok spĺňa požiadavky smernice WEEE EU (2012/19/EU). Tento výrobok je označený klasifikačným symbolom pre odpad z elektrických a elektronických zariadení (WEEE).



Tento výrobok bol vyrobený z vysoko kvalitných materiálov a komponentov, ktoré sa môžu opätovne použiť a sú vhodné pre recykláciu. Z toho dôvodu, na konci svojej životnosti

spotrebič nevyhadzujte spolu s bežnými domácimi a inými odpadmi. Odnesť ho do zberného centra pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. O informácie o týchto zberných miestach môžete požiadať miestnu správu. Správna likvidácia spotrebiča pomáha predchádzať negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Súlad so smernicou RoHS:

Výrobok, ktorý ste si zakúpili, je v súlade so smernicou EÚ RoHS (2011/65/EÚ). Neobsahuje škodlivé a zakázané látky uvedené v smernici.

2.2 Informácie o balení

Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov v súlade s našimi národnými predpismi o životnom prostredí. Nelikvidujte odpad z obalov spolu s domovým alebo iným odpadom, odnesť ho na zberné miesta obalového materiálu určené miestnymi úradmi.

2.3 Odporúčania pre úsporu energie

V súlade s nariadením EÚ 66/2014 informácie o energetickej účinnosti nájdete na potvrdení o kúpe výrobku, ktoré sa dodáva spolu s výrobkom.

Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať výrobok ekologickým a energeticky úsporným spôsobom:

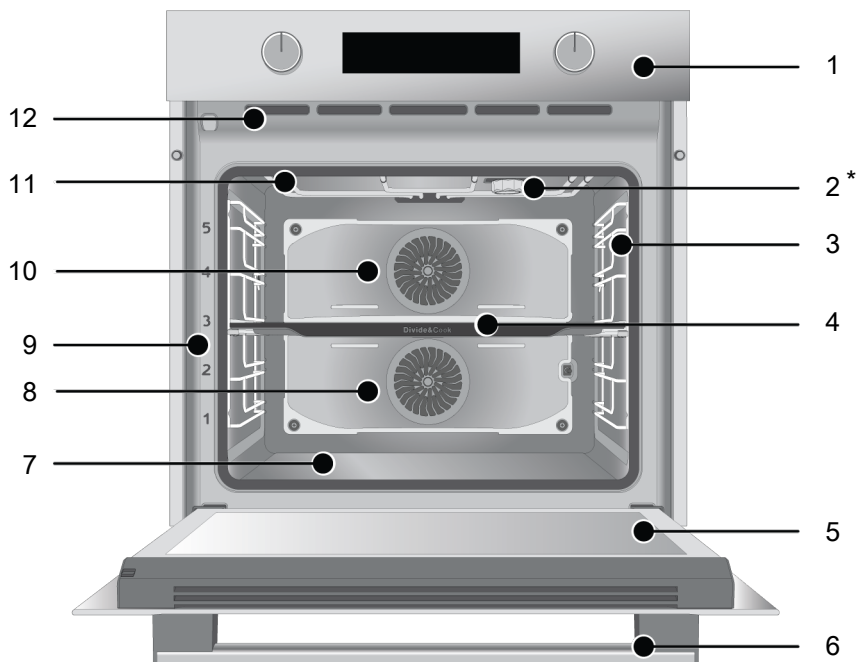
- Pred pečením rozmrazte zmrazené potraviny.
- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, ktoré lepšie prenášajú teplo.
- Ak je to uvedené v recepte alebo návode na použitie, vždy predhrievajte. Počas pečenia neotvárajte často dvierka rúry.
- Pri dlhšom pečení vypnite výrobok 5 až 10 minút pred koncom pečenia. Využitím zvyškového tepla môžete ušetriť až 20 % elektrickej energie.
- Snažte sa v rúre piecť viac ako jeden pokrm naraz. Môžete piecť súčasne umiestnením dvoch panvíc na drôtený stojan. Okrem toho, ak budete pripravovať jedlá jedno po druhom, ušetríte energiu, pretože rúra nestratí teplo.

- Pri pečení v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" neotvárajte dverka rúry. Ak dverka neotvoríte, vnútorná teplota sa v prevádzkovej fun-

kcii Ekologické ohrievanie ventilátorom" optimalizuje na úsporu energie a táto teplota sa môže líšiť od teploty zobrazenej na displeji.

3 Váš produkt

3.1 Predstavenie výrobku



1 Ovládací panel

3 Drôtené police

5 Dvere

7 Spodný ohrievač (pod ocelovou doskou)

9 Polohy políc

11 Horný ohrievač

2 Svietidlo

4 Rozdeľovací plech

6 Rukoväť

8 Spodný motor ventilátora (za ocelovou doskou)

10 Vrchný motor ventilátora (za ocelovou doskou)

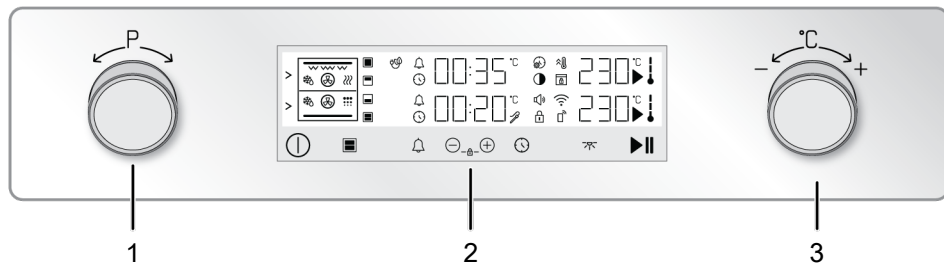
12 Ventilačné otvory

* Mení sa v závislosti od modelu. Váš produkt nemusí byť vybavený lampou alebo sa typ a umiestnenie lampy môže líšiť od ilustrácie.

3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku

V tejto časti nájdete prehľad a základné spôsoby použitia ovládacieho panela výrobku. V závislosti od typu výrobku sa môžu vyskytnúť rozdiely v obrázkoch a niektorých funkciách.

3.2.1 Ovládací panel



1 Gombík voľby funkcií

2 Ovládacia jednotka

3 Ovládač voľby teploty

Ak sú na ovládání vášho výrobku gombíky, v niektorých modeloch môže byť tento/tieto gombík/y tak, že po stlačení vyjdú von (zátláčné gombíky). Ak chcete vykonať nastavenia pomocou týchto gombíkov, najskôr príslušný gombík zatlačte a potom ho vytiahnite. Po vykonaní nastavenia ho opäť zatlačte a gombík vymeňte.

Gombík voľby funkcií

Prevádzkové funkcie rúry môžete vybrať pomocou gombíka na výber funkcií. Ak chcete vybrať, najprv sa dotknite tlačidla ① a zapnite rúru. Potom otočte gombík na výber funkcií doprava/doľava.

Gombík teploty

Teplotu, na ktorej chcete variť, môžete zvoliť pomocou gombíka teploty. Ak chcete vybrať, najprv sa dotknite tlačidla ① a zapnite rúru. Potom otočte gombík pre voľbu teploty doprava/doľava.

Indikátor vnútornej teploty rúry

Vnútnú teplotu rúry môžete pochopiť podľa symbolu vnútornej teploty na displeji. Keď sa začne varenie, symbol je vidieť na displeji a keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvietia sa jednotlivé úrovne symbolu.

3.3 Prevádzkové funkcie rúry

Na tabuľke funkcií sú uvedené prevádzkové funkcie, ktoré môžete vo vašej rúre používať, a najvyššia a najnižšia teplota, ktorú možno pre tieto funkcie nastaviť. Tu uvedené poradie prevádzkových funkcií sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.



Ak je priečna deliaca doska umiestnená vo výrobku, maximálne teploty 280 °C klesnú na 250 °C.

Symbol funkcie			Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
Samostatná veľká časť	Dolná časť	Horná časť			
			Prevádzka s ventilátorom	-	Rúra nie je vyhriata. Funguje len ventilátor (na zadnej stene). Mrazené potraviny s granulami sa pomaly rozmrazujú pri izbovej teplote, varené potraviny sa ochladzujú. Čas potrebný na rozmrazenie celého kusu mäsa je dlhší ako v prípade potravín so zrnami.
	-	-	Horné a spodné ohrievanie	40-280	Jedlo sa ohrieva zhora aj zdola súčasne. Vhodné na koláče, zákusky alebo torty a dusené jedlá vo formách na pečenie. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
		-	Spodné ohrievanie	40-220	Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodný pre potraviny, ktoré potrebujú opečenie na spodnej strane.
	-	-	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	40-280	Horúci vzduch ohrievaný horným a dolným ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
			Ohrievanie ventilátorom	40-280	Horúci vzduch ohrievaný ventilátorovým ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Je vhodný na pečenie vášho jedla na viacerých plechoch na rôznych úrovniach políc.
			Ekologické ohrievanie ventilátorom	160-220	Z dôvodu úspory energie môžete túto funkciu použiť namiesto použitia "Turbo varenie" v rozmedzí 160 - 220°C. Ale; doba pečenia bude o niečo dlhšia. Po výbere tejto funkcie sa na displeji na 2 sekundy zobrazí "ECO". Po 2 sekundách sa zobrazí navrhovaná hodnota teploty.
		-	Funkcia „pizza“	40-280	Funguje spodný ohrev a ohrev ventilátorom. Je vhodný na prípravu pizze.
	-		Horný ohrev + ventilátor	40-280	Horné vykurovacie teleso a ventilátorové vykurovacie teleso na zadnej stene fungujú. Horúci vzduch sa lepšie distribuuje cez ventilátor ako len cez horné vykurovacie teleso.
	-	-	Funkcia „3D“	40-280	Pracujú funkcie horného ohrevu, dolného ohrevu a ohrevu s ventilátorom. Každá strana pripravovaného jedla sa pripravuje rovnako a rýchlo. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.

	-		Slabé grilovanie	40-280	Funguje malý gril na strope rúry. Je vhodný na grilovanie menších množstiev.
	-		Grilovanie naplno	40-280	Funguje veľký gril na strope rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.
	-		Ražeň s grilovaním naplno	40-280	Horúci vzduch ohriaty veľkým grilom sa pomocou ventilátora rýchlo rozvádza do rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.
	-	-	Udržujte v teple	40-100	Slúži na dlhodobé udržiavanie teploty jedla pripraveného na podávanie.
	-	-	Jednoduché čistenie parou	-	Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte. Táto funkcia umožňuje zmäknúť a ľahko vyčistiť nečistoty vo vnútri rúry (ktoré v nej neboli dlho). Jednoduché čistenie parou nájdete v časti Čistenie.

Kombinácie funkcií medzi hornou a dolnou časťou

Symbol funkcie	Popis funkcie	Symbol funkcie	Popis funkcie	Symbol funkcie	Popis funkcie
	Ohrievanie ventilátorom + Ohrievanie ventilátorom		Ohrievanie ventilátorom + Spodné ohrievanie		Grilovanie naplno + Ohrievanie ventilátorom
	Ohrievanie ventilátorom + Funkcia „pizza“		Slabé grilovanie + Ohrievanie ventilátorom		Prevádzka s ventilátorom + Prevádzka s ventilátorom

Intervaly nastavenia interoperability hornej a dolnej časti

Pri dvojsekčnom varení je teplota jednej sekcie ovplyvnená nastavením teploty druhej sekcie. Z tohto dôvodu existujú obmedzenia podľa teplôt nastavených pre jednotlivé sekcie. Teplotné intervaly, ktoré môžete nastaviť pre iné sekcie, sú uvedené v nasledujúcich tabuľkách na základe teploty, ktorú ste nastavili pre jednu sekciu.

Nastavenie teploty pre hornú časť (°C)	Teplota, ktorú možno nastaviť pre spodnú časť		Teplota nastavená pre spodnú časť (°C)	Teplota, ktorú možno nastaviť pre hornú časť	
	Minimum (°C)	Maximum (°C)		Minimum (°C)	Maximum (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160
140	105	190	140	105	190
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250

Nastavenie teploty pre hornú časť (°C)	Teplota, ktorú možno nastaviť pre spodnú časť		Teplota nastavená pre spodnú časť (°C)	Teplota, ktorú možno nastaviť pre hornú časť	
	Minimum (°C)	Maximum (°C)		Minimum (°C)	Maximum (°C)
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

Sekcie na pečenie v rúre

V rúre môžete piecť 4 rôznymi spôsobmi v rôznych častiach pomocou priečného deliaceho plechu v rúre alebo výstupom z výrobku.

Horná časť



Variť môžete len v hornej časti. Vhodný na grilovanie a varenie malých častí. Keď je aktívna horná časť, na obrazovke sa zobrazí funkcia hornej časti, indikátor teploty a obrazovka indikátora času/trvania. Táto časť je aktívna len vtedy, ak je symbol > vedľa obrazovky funkcií hornej časti.

Dolná časť



Variť môžete len v dolnej časti. Vhodný na varenie stredne veľkých pokrmov. Keď je aktívna dolná časť, na obrazovke sa zobrazí funkcia dolnej časti, indikátor teploty a obrazovka indikátora času/trvania. Táto časť je aktívna len vtedy, ak je symbol > vedľa obrazovky funkcií dolnej časti.

Dolná-horná časť



V hornom a dolnom priestore môžete variť súčasne. Je vhodný na prípravu dvoch rôznych jedál. Keď je aktívna horná a dolná časť, na obrazovke sa samostatne zobrazia obrazovky funkcií, ukazovateľa teploty a ukazovateľa času/trvania, ktoré sú špecifické pre tieto časti. Ak majú obe časti pri svojich funkčných obrazovkách symboly >, obe časti sú aktívne.

Samostatná veľká časť



Môžete variť v samostatnej veľkej časti. Vhodná na veľké rozmery a viacnásobné varenie. Keď je aktívny jeden veľký oddiel, funkčná obrazovka pre oba oddiely je prispôbená jednému oddielu. Zobrazia sa obrazovky ukazovateľa teploty a ukazovateľa času/trvania pre spodný oddiel.

3.4 Príslušenstvo k produktu

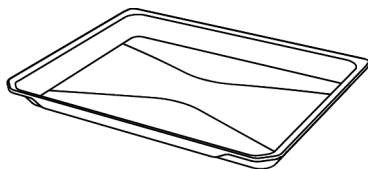
Vo vašom výrobku sa nachádza rôzne príslušenstvo. V tejto časti je k dispozícii popis príslušenstva a popis správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo opísané v používateľskej príručke nemusí byť pre váš produkt dostupné.



Zásobníky vo vnútri vášho spotrebiča sa môžu vplyvom tepla deformovať. Nemá to žiadny vplyv na funkčnosť. Deformácia zmizne, keď sa zásobník ochladí.

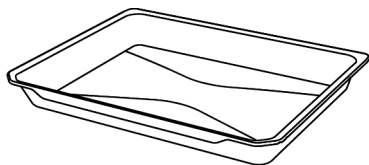
Štandardný plech

Používa sa na pečivo, mrazené potraviny a vyprážanie veľkých kusov.



Hlboký podnos

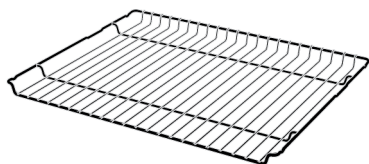
Používa sa na pečivo, vyprážanie veľkých kusov, šťavnatých potravín alebo na zachytávanie stekajúcich olejov pri grilovaní.



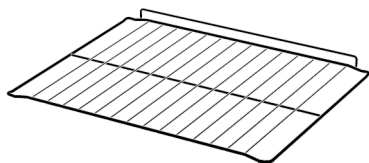
Drôtené mreže

Používa sa na vyprážanie alebo umiestnenie potravín určených na pečenie, vyprážanie a dusenie na požadovanú poličku.

Pri modeloch s drôtenými policami :

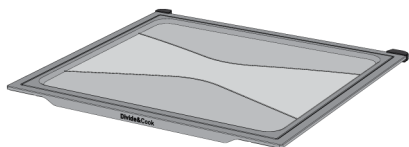


Pri modeloch bez drôtených políc :



Rozdeľovací plech

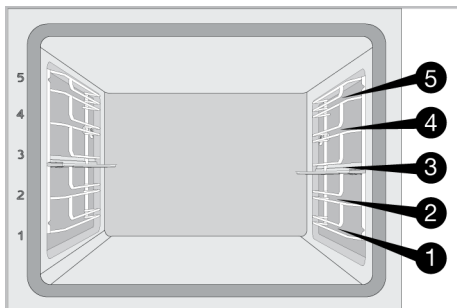
Používa sa na rozdelenie varnej časti na dve samostatné časti.



3.5 Používanie príslušenstva produktu

Poličky na pečenie

V priestore na pečenie sú 5 úrovne polohy políc. Poradie políc môžete vidieť aj na číslach na prednom ráme rúry.

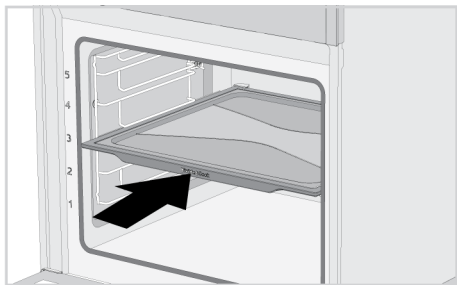


Umiestnenie priečného deliaceho plechu

Ak chcete vo vašej rúre piecť len v hornej, dolnej alebo spoločne v dolnej a hornej časti, umiestnite priečný deliaci plech podľa nasledujúceho obrázka na 3. pozíciu roštu.

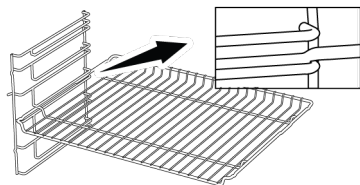


Pred umiestnením priečného deliaceho plechu 3, rovnomerne umiestnite na koniec roštu a potom ho pevne vložte do rúry. Ak ho umiestnite do šikmej polohy, priečny deliaci plech sa poškodí.



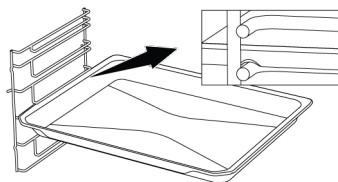
Umiestnenie drôteného grilu na varné police

Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane. Pre lepšie varenie musí byť drôtený gril zaistený na doraz drôtenej police. Nesmie prechádzať cez bod zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.



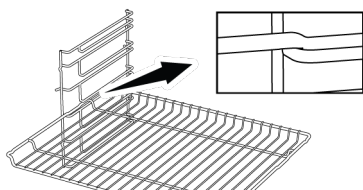
Umiestnenie plechu na varné police

Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť jeho strana určená na držanie vpredu. Na lepšie varenie musí byť podnos zaistený na dorazovej zásuvke na drôtenej polici. Nesmie prechádzať cez zásuvku zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.



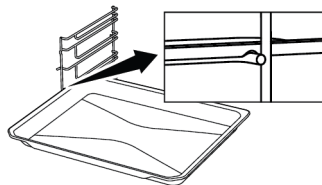
Zastavovacia funkcia drôteného roštu

K dispozícii je funkcia zastavenia, ktorá zabráňuje vyklopnutiu drôteného roštu z drôtenej police. Vďaka tejto funkcii môžete ľahko a bezpečne vybrať jedlo. Počas vyberania drôteného grilu ho môžete ťahať dopredu, kým nedosiahne bod zastavenia. Ak ho chcete úplne vybrať, musíte prejsť cez tento bod.



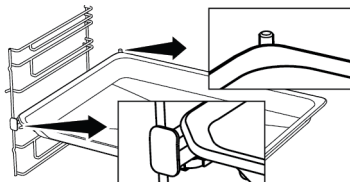
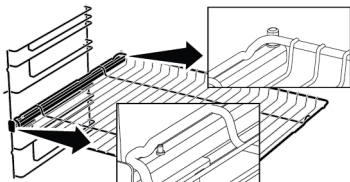
Funkcia zastavenia podnosu

K dispozícii je aj funkcia zastavenia, ktorá zabráňuje vyklopnutiu podnosu z drôtenej police. Počas vyberania lechu ho uvoľníte zo zadnej záložky a ťahajte ho k sebe, kým nedosiahne prednú stranu. Ak chcete zásobník úplne vybrať, musíte prejsť cez túto zastavovaciu zásuvku.



Správne umiestnenie drôteného roštu a plechu na teleskopických lištách -Modely s drôtenými policami a teleskopické modely

Vďaka teleskopickým koľajniciam možno podnosy alebo drôtenú mriežku ľahko inštalovať a vyberať. Pri používaní vaničiek a drôtených mriežok s teleskopickou koľajnicou treba dbať na to, aby sa kolíky na prednej a zadnej strane teleskopických koľajníc opierali o okraje mriežky a vaničky (znázornené na obrázku).



3.6 Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie	
Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)	595 /594 /567
Inštalčné rozmery rúry (výška / šírka / hĺbka) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Napätie/Frekvencia	220-240 V ~; 50 Hz
Použitý typ a prierez kábla/vhodný na použitie vo výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Celková spotreba energie (kW)	2,8
Typ rúry	Multifunkčná rúra

Základné údaje: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr domáceho typu sú uvedené v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Hodnoty sa určujú vo funkciách Horné a spodné ohrievanie alebo (ak je prítomná) Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora so štandardným zaťažením.

Trieda energetickej účinnosti sa určuje v súlade s nasledujúcou prioritizáciou v závislosti od toho, či príslušné funkcie na výrobku existujú alebo nie. 1-Ekologické ohrievanie ventilátorom , 2-Ohrievanie ventilátorom , 3-Slabé gri-
lovanie pomocou ventilátora , 4-Horné a spodné ohrievanie.



Technické špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia, s cieľom zlepšiť kvalitu produktu.



Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa presne zhodovať s vaším produktom.



Hodnoty uvedené na etiketách výrobkov alebo v sprievodnej dokumentácii boli získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových a environmentálnych podmienok produktu sa tieto hodnoty môžu líšiť.

4 Prvé uvedenie do prevádzky

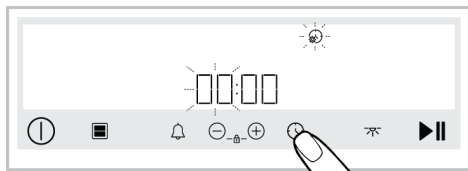
Skôr ako začnete výrobok používať, odporúčame vykonať nasledujúce kroky uvedené v nasledujúcich častiach.

4.1 Prvé nastavenie časovača

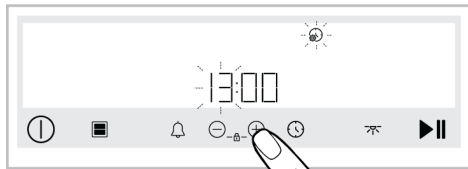


Pred použitím rúry vždy nastavte denný čas. Ak ho nenastavíte, v niektorých modeloch rúry nebudete môcť variť.

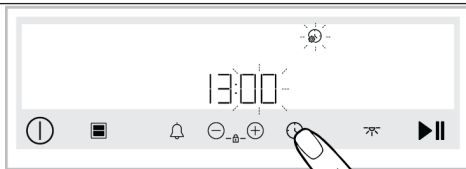
1. Pri prvom spustení rúry sa na displeji zobrazí denný čas nastavený na rúre.
2. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla  na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.
 - ⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.
3. Klepnite na tlačidlá /, až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol .
4. Dotknite sa tlačidla , aby ste aktivovali pole časovača.
 - ⇒ Na obrazovke bliká pole časovača a symbol .



5. Čas dňa nastavíte dotykom tlačidla  /  a pole minút aktivujete opätovným dotykom tlačidla .



⇒ Na obrazovke bliká pole minút a symbol .



6. Dotykom tlačidiel / nastavíte minúty. Potvrďte nastavenia opätovným dotykom tlačidla .



⇒ Denný čas je nastavený a symbol  svieti nepretržite.



Ak sa prvé nastavenie časovača nevykoná, denný čas sa začne zobrazovať od 12:00. Neskôr môžete zmeniť nastavenie denného času, ako je to opísané v časti „Nastavenia“.



V prípade dlhšieho výpadku prúdu sa nastavenie denného času zruší. Je potrebné ho znova nastaviť.

4.2 Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo dodané s výrobkom.



Používa sa na rozdelenie varnej časti na dve samostatné časti.

3. Výrobok prevádzkujte 30 minút a potom, ho vypnite. Týmto spôsobom sa spália a vyčistia zvyšky a vrstvy, ktoré mohli zostať v rúre počas výroby.
4. Pri prevádzke výrobku zvolte najvyššiu teplotu a prevádzkovú funkciu, pri ktorej pracujú všetky ohrievače vo vašom vý-

robku. Pozrite si časť "Prevádzkové funkcie rúry". V nasledujúcej časti sa dozviete, ako ovládať rúru.

5. Počkajte, kým rúra vychladne.
6. Povrch výrobku utrite vlhkou handričkou alebo špongiou a osušte handričkou.

Pred použitím príslušenstva:

Príslušenstvo, ktoré vyberiete z rúry, očistite čistiacou vodou a mäkkou čistiacou hubkou.

UPOZORNENIE: Niektoré čistiace prostriedky môžu spôsobiť poškodenie povrchu. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy alebo ostré predmety.

UPOZORNENIE: Počas prvého použitia sa môže na niekoľko hodín objaviť dym a zápach. Je to normálne a na jeho odstránenie stačí dobré vetranie. Vyhnite sa priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktoré sa tvoria.

5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry

Chladiaci ventilátor (Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.)

Váš výrobok je vybavený chladiacim ventilátorom. Chladiaci ventilátor sa v prípade potreby aktivuje automaticky a ochladzuje prednú časť výrobku aj nábytok. Po ukončení chladiaceho procesu sa automaticky deaktivuje. Horúci vzduch vychádza cez dvierka rúry. Tieto vetracie otvory ničím nezakrývajte. V opačnom prípade môže dôjsť k prehriatiu rúry. Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti počas prevádzky rúry alebo po jej vypnutí (približne 20-30 minút). Ak pečiete naprogramovaním časovača rúry, na konci času pečenia sa chladiaci ventilátor vypne spolu so všetkými funkciami. Čas chodu chladiaceho ventilátora nemôže určiť používateľ. Zapína a vypína sa automaticky. Toto nie je chyba.

Osvetlenie rúry

Osvetlenie rúry sa zapne, keď rúra začne piecť. V niektorých modeloch je osvetlenie zapnuté počas pečenia, v niektorých modeloch sa po určitom čase vypne. Pri niektorých funkciách pečenia sa lampa nikdy nezapína, aby sa šetrila energia. Ak sa dvierka výrobku otvoria počas prevádzky rúry alebo v zatvorenej polohe, osvetlenie rúry sa automaticky zapne.

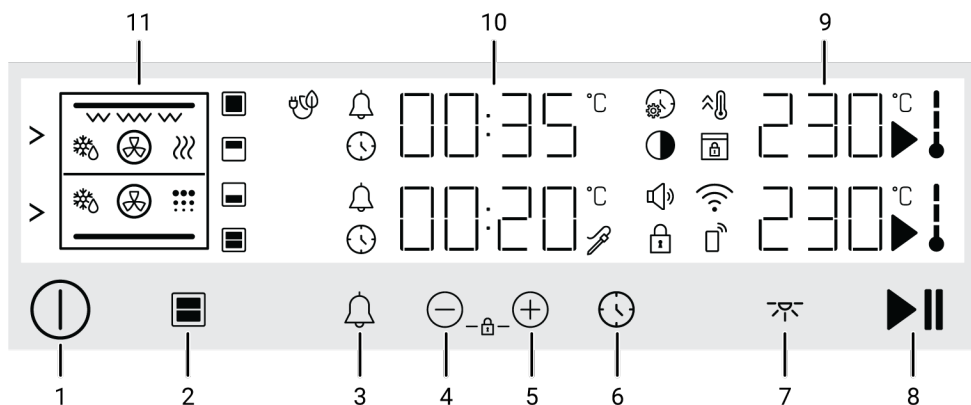
Ak sa na ovládacom paneli nachádza tlačidlo : V prípadoch, keď sa lampa rúry zapína alebo vypína automaticky, môžete lampu kedykoľvek zapnúť alebo vypnúť dotykom tlačidla .

5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry

Všeobecné varovania pre riadiacu jednotku rúry na pečenie

- Maximálny čas, ktorý je možné nastaviť pre proces pečenia, je 5:59 hodín. Vo funkcii udržiavania tepla je tento čas 23:59 hodín. V prípade výpadku elektrického prúdu sa prednastavené pečenie a doba pečenia zrušia.
- Pri nastavovaní na displeji blikajú príslušné symboly. Vykonané nastavenia je potrebné uložiť, a to buď dotykom príslušného tlačidla v popise, alebo krátkym počkáním.
- Ak je nastavený čas pečenia pri začatí pečenia, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
- Ak je na ovládacom paneli aktívne nastavenie rýchleho predohrevu, na displeji sa po začatí pečenia zobrazí symbol  a rúra dosiahne teplotu, ktorú ste nastavili pre rýchle pečenie. Informácie o nastavení rýchleho predohrevu nájdete v časti "Nastavenia".

Ovládací panel



Tlačidlá :

- 1 : Tlačidlo zapnutia/vypnutia
- 2 : Tlačidlo na výber sekcie varenia
- 3 : Tlačidlo alarmu
- 4 : Tlačidlo na znižovanie a posúvanie
- 5 : Tlačidlo na zvyšovanie a posúvanie
- 6 : Tlačidlo času a nastavenia
- 7 : Tlačidlo lampy
- 8 : Tlačidlo na spustenie/zastavenie pečenia

Indikačné plochy :

- 9 : Oblasť kontrolky teploty
- 10 : Oblasť ukazovateľa časovača/dĺžky trvania
- 11 : Zobrazenie funkcií

Symbody na displeji :

-  : Symbol času pečenia
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol na pečenie
-  : Symbol teploty v rúre
-  : Symbol rýchleho ohrevu (booster)
-  : Symbol nastavení
-  : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
-  : Symbol úrovne hlasitosti
-  : Symbol jasu
-  : Symbol rozmrazovania
-  : Symbol udržiavania teploty
-  : Symbol pečenia s ekologickým ventilátorom
-  : Symbol jednej veľkej varnej časti
-  : Symbol dolnej varnej časti
-  : Symbol hornej varnej časti
-  : Symbol dvojitej varnej časti
-  : Odstráňte symbol ovládania
-  : Symbol Wifi *
-  : Symbol samočistenia *
-  : Symbol zámku dverí *
-  : Symbol sondy na mäso *

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

Zapnutie rúry

Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.

Po otvorení rúry nie je nainštalovaný priečny deliaci plech, na obrazovke sa zobrazí prvá prevádzková funkcia jednej veľkej časti. Ak je vložený priečny deliaci plech,

zobrazí sa prvá pracovná funkcia pre spodnú časť. Keď je displej v tomto stave, môžete nastaviť prevádzkovú funkciu, teplotu a čas pečenia.



Ak sa na tomto displeji nevykoná žiadne nastavenie, rúra sa približne za 3 minút vypne a na displeji sa zobrazí denný čas.

Vypnutie rúry

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

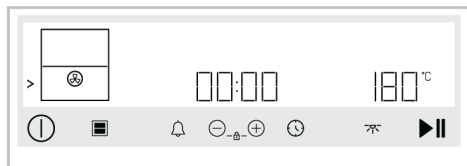
Varenie v jednej veľkej časti, len v dolnej časti alebo len v hornej časti

- ✓ Nasledujúce kroky opisujú varenie v jednej veľkej časti, len v dolnej časti alebo varenie len v hornej časti, vzájomne.

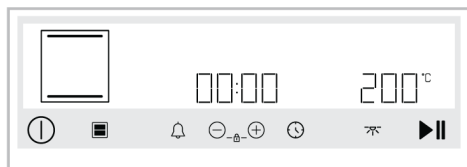


Ak chcete variť v jednej veľkej časti, odstráňte z výrobku priečny deliaci plech.

1. Ak chcete variť v jednej veľkej časti, odstráňte z výrobku priečny deliaci plech. Ak chcete variť len v dolnej alebo len v hornej časti, nainštalujte deliaci plech.
2. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.
 - ⇒ Po otvorení rúry nie je nainštalovaný priečny deliaci plech, na obrazovke sa zobrazí prvá prevádzková funkcia jednej veľkej časti. Ak je vložený priečny deliaci plech, zobrazí sa prvá pracovná funkcia pre spodnú časť.



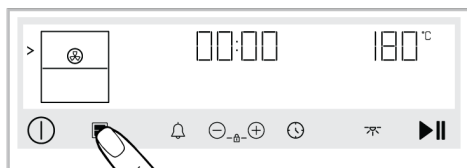
Zobrazenie 1: Ak je vložený priečny deliaci plech:



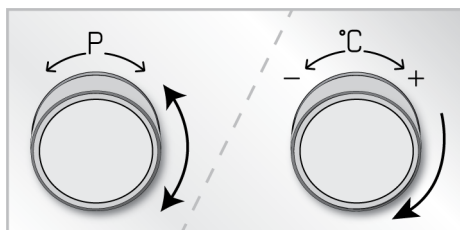
Zobrazenie 2: Ak nie je vložený priechy deliaci plech:

3. Po vložení priechneho deliaceho plechu sa aktivuje obrazovka spodnej časti varnej zóny. Pre voľbu hornej časti stačí ťuknúť na položku

⇒ Symbol sa zobrazí vedľa obrazovky funkcie patriacej do hornej časti.



4. Keď je varná časť, v ktorej chcete variť, aktívna, vyberte funkciu, ktorú chcete variť, pomocou tlačidla voľby funkcie.
5. Na displeji sa objaví prednastavená teplota pre zvolenú prevádzkovú funkciu. Ak chcete zmeniť túto teplotu, otočným gombíkom teploty nastavte požadovanú teplotu.



Ak zmeníte prevádzkovú funkciu po zmene prednastavenej teploty prevádzkovej funkcie, na displeji sa zobrazí naposledy nastavená teplota. Ak sa však zvolená teplota nenachádza medzi teplotným rozsahom zvolenej prevádzkovej funkcie, zobrazí sa najvyššia teplota pre túto prevádzkovú funkciu.

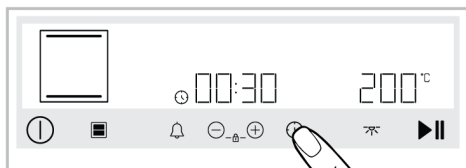
6. Ak chcete variť **bez nastavenia času varenia**, ťuknutím na položku spustíte varenie.

Ak sa varenie spustí bez nastavenia času varenia, rúra sa na konci varenia automaticky nevypne. Používateľ musí ukončiť varenie.

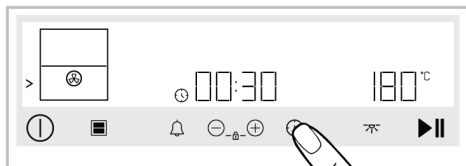
⇒ Vaša rúra začne okamžite pracovať pri zvolenej funkcii a teplote a na displeji sa zobrazí uplynulý čas. Na displeji sa zobrazujú symboly a . Keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvieti sa každý stupeň symbolu . Čas, ktorý uplynul po spustení varenia, sa zobrazí na obrazovke Trvanie/hodina.

7. Ak chcete variť **nastavením času varenia** ťuknite raz na tlačidlo .

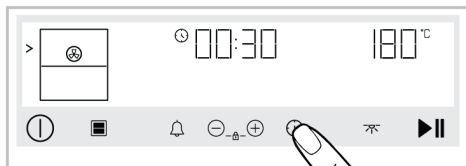
⇒ Na displeji sa zobrazí symbol .



Zobrazenie 3: Pre samostatnú veľkú časť:



Zobrazenie 4: Len pre spodnú časť:



Zobrazenie 5: Len pre hornú časť:



Ak chcete rýchlo nastaviť čas pečenia, môžete sa dotknúť tlačidla $\oplus$ a po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty nastaviť čas pečenia na 30 minút, potom pomocou tlačidiel $\oplus/\ominus$ zmeniť čas.

8. Čas varenia nastavíte pomocou tlačidiel $\oplus/\ominus$.



Čas pečenia sa počas prvých 15 minút predĺži o 1 minútu a po 15 minútach o 5 minút.

9. Po nastavení prevádzkovej funkcie, teploty a času pečenia sa dotknite tlačidla **▶▶** aby ste začali piecť.

⇒ Vaša rúra začne okamžite pracovať so zvolenou funkciou a teplotou. Čas pečenia nastavený na displeji sa odpočítava. Na displeji sa zobrazujú symboly **▶** a **↓**. Keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvieti sa každý stupeň symbolu **↓**.

10. **Ak ste varili bez nastavenia času varenia**, rúra sa automaticky nevypne. Pečenie musíte kontrolovať a vypnúť sami. Po skončení pečenia sa dotknite tlačidla **▶▶** pre ukončenie pečenia alebo sa dotknite tlačidla $\textcircled{1}$ pre úplné vypnutie rúry.

11. **Ak ste varili nastavením času varenia**, po uplynutí nastaveného času varenia sa na obrazovke zobrazí text **"Koniec"**, zaznie zvukové upozornenie a varenie sa zastaví.

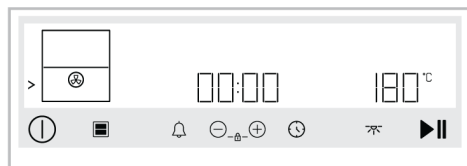
⇒ Výstražný zvuk znie dve minúty. Kým sa ozve zvukové upozornenie a na displeji sa zobrazí text **"Koniec"**, ak sa dotknete tlačidla **▶▶**, rúra bude pokračovať v prevádzke na neurčito. Ak sa dotknete tlačidla $\textcircled{1}$, rúra sa vypne. Ak sa dotknete akéhokoľvek tlačidla okrem týchto, zvukové upozornenie sa zastaví.

Spoločné varenie v dolnej a hornej časti

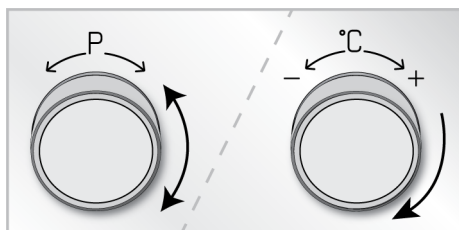
- ✓ Nasledujúce kroky opisujú, ako variť rôzne jedlá spoločne v dolnej a hornej časti. Pred začatím varenia určte funkcie hornej a dolnej časti, ktoré sú vhodné pre vaše jedlá. Kombinácie funkcií hornej a dolnej časti nájdete v časti **"Prevádzkové funkcie rúry"**.

1. Vložte priečny deliaci plech a umiestnite pokrmy na príslušné police časti rúry, v ktorých budete variť.
2. Zapnite rúru dotykom tlačidla $\textcircled{1}$.

⇒ Po zapnutí rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia spodnej časti.



3. V spodnej časti nastavte požadovanú pracovnú funkciu a teplotu pomocou tlačidiel na výber funkcie a teploty.



⇒ Symbol **>** sa zobrazí vedľa obrazovky funkcie patriacej do hornej časti.

4. Ak chcete variť bez nastavenia času varenia, ťuknutím na položku **▶▶** spustíte varenie.



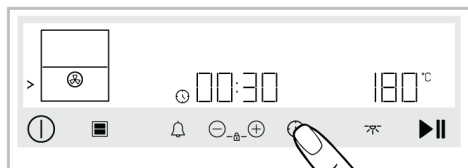
Ak sa varenie spustí bez nastavenia času varenia, rúra sa na konci varenia automaticky nevypne. Používateľ musí ukončiť varenie.

⇒ Dolná časť vašej rúry začne okamžite pracovať pri zvolenej funkcii a teplote a na obrazovke sa zobrazí

uplynulý čas. Na displeji sa zobrazujú symboly ► a ↓. Keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvieti sa každý stupeň symbolu ↓. Čas, ktorý uplynul po spustení varenia, sa zobrazí na obrazovke Trvanie/hodina.

5. Ak chcete variť **nastavením času varenia** ťuknite raz na tlačidlo ⌚.

⇒ Na obrazovke sa zobrazí symbol času/dĺžky trvania ⌚ v dolnej časti.



Ak chcete rýchlo nastaviť čas pečenia, môžete sa dotknúť tlačidla ⊕ a po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty nastaviť čas pečenia na 30 minút, potom pomocou tlačidiel ⊕/⊖ zmeniť čas.

6. Čas varenia nastavíte pomocou tlačidiel ⊕/⊖.

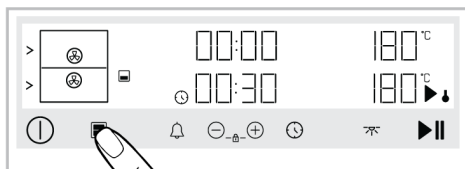


Čas pečenia sa počas prvých 15 minút predĺži o 1 minútu a po 15 minútach o 5 minút.

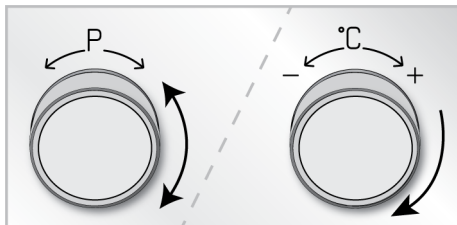
7. Po nastavení prevádzkovej funkcie, teploty a času pečenia sa dotknite tlačidla ►||, aby ste začali piecť.

⇒ Dolná časť rúry začne okamžite pracovať pri zvolenej funkcii a teplote. Čas pečenia nastavený na displeji sa odpočítava. Na displeji sa zobrazujú symboly ► a ↓. Keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvieti sa každý stupeň symbolu ↓.

8. Ťuknutím na tlačidlo ■ aktivujete hornú časť.



9. V hornej časti nastavte požadovanú pracovnú funkciu a teplotu pomocou tlačidiel na výber funkcie a teploty.



⇒ Symbol > sa zobrazí vedľa obrazovky funkcie patriacej do hornej časti.

10. Ak chcete variť **bez nastavenia času varenia**, ťuknutím na položku ►|| spustíte varenie.

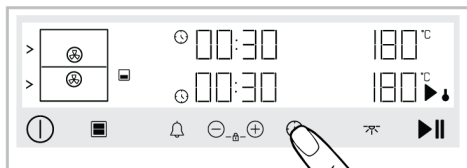


Ak sa varenie spustí bez nastavenia času varenia, rúra sa na konci varenia automaticky nevypne. Po-užívateľ musí ukončiť varenie.

⇒ Horná časť vašej rúry začne okamžite pracovať pri zvolenej funkcii a teplote a na obrazovke sa zobrazí uplynulý čas. Na displeji sa zobrazujú symboly ► a ↓. Keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvieti sa každý stupeň symbolu ↓. Čas, ktorý uplynul po spustení varenia, sa zobrazí na obrazovke Trvanie/hodina.

11. Ak chcete variť **nastavením času varenia** ťuknite raz na tlačidlo ⌚.

⇒ Na obrazovke sa zobrazí symbol času/dĺžky trvania ⌚ v hornej časti.



Ak chcete rýchlo nastaviť čas pečenia, môžete sa dotknúť tlačidla $\oplus$ a po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty nastaviť čas pečenia na 30 minút, potom pomocou tlačidiel $\oplus/\ominus$ zmeniť čas.

12. Čas varenia nastavíte pomocou tlačidiel $\oplus/\ominus$.



Čas pečenia sa počas prvých 15 minút predĺži o 1 minútu a po 15 minútach o 5 minút.

13. Po nastavení prevádzkovej funkcie, teploty a času pečenia sa dotknite tlačidla $\blacktriangleright||$, aby ste začali piecť.

⇒ Horná časť rúry začne okamžite pracovať pri zvolenej funkcii a teplote. Čas pečenia nastavený na displeji sa odpočítava. Na displeji sa zobrazujú symboly $\blacktriangleright$ a $\downarrow$. Keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvieti sa každý stupeň symbolu $\downarrow$.



14. Ak ste varili bez nastavenia času pečenia, rúra sa automaticky nevypne pre žiadnu z oboch častí. Pečenie musíte kontrolovať a vypnúť sami. Ukončíte varenie ťuknutím na tlačidlo $\blacktriangleright||$, kým je aktívna časť, v ktorej bolo varenie ukončené. Po dokončení varenia v druhej časti najprv aktivujte druhú časť pomocou tlačidla $\blacksquare$ a ťuknutím na tlačidlo

$\blacktriangleright||$ ukončíte varenie. Ak chcete zatvoriť obe časti, ťuknite na tlačidlo $\textcircled{1}$ pre úplné vypnutie rúry.

15. Ak ste varili nastavením času varenia, na obrazovke ukazovateľa teploty časti, v ktorej bol ukončený čas varenia, sa zobrazí text **"Koniec"**, zaznie zvukové upozornenie a táto časť ukončí varenie. Druhá časť pokračuje vo funkcii, kým sa neskončí čas varenia. Po uplynutí času varenia v inej časti sa na obrazovke ukazovateľa teploty tejto časti zobrazí text **"Koniec"**, zaznie zvukové upozornenie a varenie v tejto časti sa ukončí.

⇒ V každej sekcii zaznie na konci doby výstražný signál počas dvoch minút. Kým sa ozve zvukové upozornenie a na displeji sa zobrazí text **"Koniec"**, ak sa dotknete tlačidla $\blacktriangleright||$, rúra bude pokračovať v prevádzke na neurčito. Ak sa dotknete tlačidla $\textcircled{1}$, rúra sa vypne. Ak sa dotknete akéhokoľvek tlačidla okrem týchto, zvukové upozornenie sa zastaví.

5.3 Nastavenia

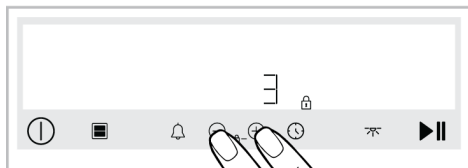


Odpočítavanie 3-2-1 sa zobrazuje na displeji v menu alebo v nastaveniach, ktoré by sa mali aktivovať dlhým stlačením. Po uplynutí odpočítavania sa aktivuje príslušná ponuka alebo nastavenie.

Aktivácia zámku tlačidiel

Pomocou funkcie uzamknutia tlačidiel môžete zabezpečiť zásah do riadiacej jednotky.

1. Klepnite na tlačidlá $\oplus/\ominus$ súčasne, až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol $\textcircled{A}$.



- ⇒ Na displeji sa zobrazí symbol  a blokovanie tlačidiel je aktivované. Ak sa dotknete niektorého tlačidla, po nastavení blokovania tlačidiel sa ozve zvukový signál a bliká symbol .



Kým je aktivovaný zámok tlačidiel, nie je možné používať tlačidlá ovládacej jednotky. Zámok tlačidiel sa nezruší v prípade výpadku napájania.

Deaktivácia zámku tlačidiel

1. Klepnite na tlačidlá  /  súčasne, až kým z obrazovky nezmizne symbol . Symbol  zmizne z displeja a blokovanie tlačidla je deaktivované.

Nastavenie alarmu

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

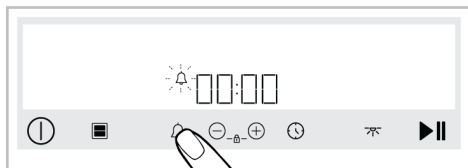
Hodiny alarmu nemajú žiadny vplyv na prevádzkové funkcie rúry. Používa sa na varovné účely. Napríklad môžete použiť alarm, keď chcete v určitom čase otočiť jedlo v rúre. Hneď ako vyprší nastavený čas, časovač vás upozorní zvukovým varovaním.



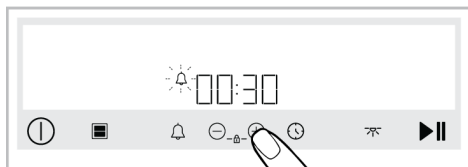
Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín 59 minút.

1. Klepnutím na tlačidlo  nastavíte dobu alarmu.

⇒ Na obrazovke začne blikáť symbol .



2. Čas alarmu nastavíte pomocou tlačidiel  / . Dotykom tlačidla  znova potvrdíte nastavenie.



- ⇒ Symbol  nepretržite svieti a na obrazovke sa začína odpočítavať čas alarmu. Ak sú čas alarmu a čas pečenia nastavené súčasne, na obrazovke sa zobrazí kratší čas.

3. Po uplynutí času alarmu začne blikáť symbol  a zaznie zvukové upozornenie.

Vypnutie alarmu

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

⇒ Zvukové varovanie sa zastaví.

Ak chcete zrušiť alarm;

1. Dotykom tlačidla  resetujte dobu alarmu. Klepnite na tlačidlo , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol "00:00".
2. Môžete tiež zrušiť alarm stlačením tlačidla  po dlhú dobu.

Nastavenie hlasitosti

Môžete nastaviť hlasitosť vašej riadiacej jednotky. Na vykonanie tohto nastavenia by mala byť vaša rúra vypnutá.

1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla  na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.
2. Klepnite na tlačidlá  / , až kým sa na obrazovke nezobrazí .
3. Aktivujte nastavenie hlasitosti opakujúcim dotykom tlačidla . (**b-1**, **b-2**)

4. Nastavte požadovaný tón pomocou tlačidiel ⊕/⊖.

⇒ Zvolené nastavenie hlasitosti bude okamžite potvrdené. Klepnutím na tlačidlo ⌚ sa vrátite do ponuky nastavení.

Nastavenie jasu displeja

Môžete nastaviť jas displeja riadiacej jednotky. Na vykonanie tohto nastavenia by mala byť vaša rúra vypnutá.

1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla ⌚ na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.
2. Klepnite na tlačidlá ⊕/⊖ až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol ☀.
3. Aktivujte nastavenie jasu opätovným dotykotom tlačidla ⌚.
4. Nastavte požadovaný jas pomocou tlačidiel ⊕/⊖. (**d-1, d-2, d-3**)

⇒ Zvolené nastavenie jasu bude okamžite potvrdené. Klepnutím na tlačidlo ⌚ sa vrátite do ponuky nastavení.

Nastavenie funkcie rýchleho predohrevu (Booster)

Pečenie na vašom výrobku môžete prevádzkovať automaticky s funkciou rýchleho predohrevu. Na tento účel by ste mali aktivovať nastavenie rýchleho predohrevu. Na vykonanie tohto nastavenia by mala byť vaša rúra vypnutá.

1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla ⌚ na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.
2. Klepnite na tlačidlá ⊕/⊖, až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol ⚡.
3. Opätovným dotykotom tlačidla ⌚ aktivujete nastavenie rýchleho predohrevu (booster).

4. Pomocou tlačidiel ⊕/⊖ na displeji prepnite nastavenie "OFF" na "ON".

⇒ Zvolené nastavenie rýchleho predohrevu sa okamžite potvrdí. Klepnutím na tlačidlo sa vrátite do ponuky nastavení.



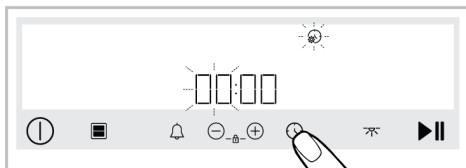
Rovnakým postupom môžete vypnúť nastavenie rýchleho predohrevu. Vypnutím nastavenia "OFF" môžete zrušiť automatické nastavenie rýchleho predohrevu.

Zmena denného času

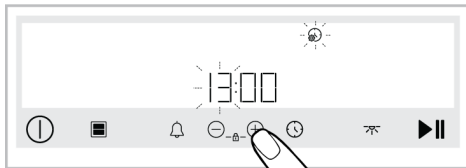
Ak chcete zmeniť denný čas, ktorý ste nastavili predtým,

1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla ⌚ na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.
2. Klepnite na tlačidlá ⊕/⊖, až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol ⚙.
3. Dotknite sa tlačidla ⌚, aby ste aktivovali pole časovača.

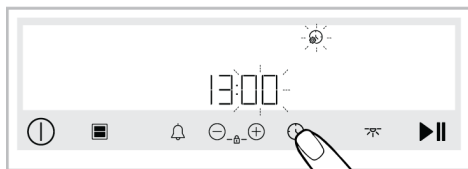
⇒ Na obrazovke bliká pole časovača a symbol ⚙.



4. Čas dňa nastavíte dotykotom tlačidla ⊕/⊖ a pole minút aktivujete opätovným dotykotom tlačidla ⌚.



⇒ Na obrazovke bliká pole minút a symbol ⚙.



5. Dotykom tlačidiel $\oplus/\ominus$ nastavíte minúty. Potvrďte nastavenia opätovným dotykom tlačidla ⌚ .

⇒ Nastavený čas dňa bude okamžite potvrdený. Klepnutím na tlačidlo ⌚ sa vrátite do ponuky nastavení.

6 Všeobecné informácie o pečení

V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

Okrem toho sú v tejto časti opísané niektoré potraviny testované ako výrobcovia a najvhodnejšie nastavenia pre tieto potraviny. Uvedené sú aj vhodné nastavenia rúry a príslušenstvo pre tieto potraviny.

6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre

- Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo po ňom môže vychádzať horúca para. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach. Pri otváraní dvierok rúry sa držte ďalej.
- Intenzívna para vznikajúca počas pečenia môže v dôsledku rozdielu teplôt vytvárať na vnútornom a vonkajšom povrchu rúry a na horných častiach nábytku skondenzované kvapky vody. Je to normálny a fyzikálny jav.
- Hodnoty teploty a času pečenia uvedené pre potraviny sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty uvedené ako rozsahy.
- Pred začatím varenia vždy vyberte z rúry nepoužívané príslušenstvo. Príslušenstvo, ktoré zostane v rúre, môže zabrániť tomu, aby sa jedlo uvarilo pri správnych hodnotách.
- Pri jedlách, ktoré budete variť podľa vlastného receptu, sa môžete odvolať na podobné jedlá uvedené v tabulkách varenia.
- Používanie dodaného príslušenstva vám zabezpečí najlepší výkon varenia. Vždy dodržiavajte upozornenia a informácie uvedené výrobcom pre externý riad, ktorý budete používať.

- Mastný papier, ktorý budete používať pri varení, nastrihajte na vhodné rozmery podľa nádoby, v ktorej budete variť. Mastnotvorné papiere, ktoré z nádoby pretekajú, môžu spôsobiť riziko popálenia a ovplyvniť kvalitu vášho pečenia. Používajte mastný papier, ktorý budete používať v uvedenom teplotnom rozsahu.
- Na dosiahnutie dobrého výkonu pečenia umiestnite jedlo na odporúčanú správnu poličku. Počas pečenia nemeňte polohu políc.

6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre

- Pre dobrý výkon pečenia odporúčame používať príslušenstvo výrobku. Ak budete používať externý riad, uprednostnite tmavý, nepríľhavý a žiaruvzdorný riad.
- Ak je v tabuľke varenia odporúčané predhrievanie, nezabudnite jedlo vložiť do rúry až po predhriatí.
- Ak budete variť pomocou kuchynského riadu na drôtenom grile, umiestnite ho do stredu drôteného grilu, nie k zadnej stene.
- Všetky materiály použité pri príprave pečiva musia byť čerstvé a mať izbovú teplotu.
- Stav tepelnej úpravy potravín sa môže líšiť v závislosti od množstva potravín a veľkosti kuchynského riadu.
- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas pečenia a spodné povrchy pečiva nie sú rovnomerne hnedé.
- Ak používate papier na pečenie, na spodnom povrchu potravín možno pozorovať malé zhnednutie. V takejto situácii môže byť potrebné predĺžiť dobu pečenia približne o 10 minút.

- Hodnoty uvedené v tabuľkách na pečenie sú stanovené ako výsledok testov vykonaných v našich laboratóriách. Hodnoty vhodné pre vás sa môžu od týchto hodnôt líšiť.
- Potraviny umiestnite na príslušnú policičku odporúčanú v tabuľke varenia. Spodná policia rúry je označená ako policia 1.

Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.
- Ak je koláč vlhký, použite malé množstvo tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je vrch koláča spálený, položte ho na spodnú policu, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.
- Ak je vnútro koláča dobre prepečené, ale zvonka je lepkavé, použite menej tekutiny, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.

Tipy pre pečivo

- Ak je cesto príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia. Pláty cesta navlhčíte omáčkou pozostávajúcou zo zmesi mlieka, oleja, vajca a jogurtu.
- Ak sa cesto pečie pomaly, dajte na to, aby hrúbka pripraveného cesta nepretiekla cez plech.
- Ak je cesto na povrchu hnedé, ale dno nie je upečené, uistite sa, že množstvo omáčky, ktoré použijete na cesto, nie je na dne cesta príliš veľké. Na rovnomerné zhnedenutie sa snažte omáčkou rovnomerne rozotrieť medzi pláty cesta a pečivo.
- Pečivo pečte v polohe a pri teplote zodpovedajúcej tabuľke varenia. Ak spodok ešte nie je dostatočne prepečený, na ďalšie pečenie ho umiestnite na spodnú policičku.

Tabuľka pečenia pečiva a potravín v rúre v jednej veľkej časti

Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláč na plechu	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	180	30 ... 40
Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	3	190	40 ... 50
Koláčiky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	2	160	35 ... 45
Piškútový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	3	160	30 ... 40
	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	3	160	35 ... 45
Koláčiky	Plech na pečivo *	Horné a spodné ohrievanie	3	170	25 ... 35
	Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	3	170	30 ... 40
Lístkové cesto	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200	30 ... 40
Buchta	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200	25 ... 35
	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	180	30 ... 40

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Celý chlieb	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	200	35 ... 45
	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	200	35 ... 45
Lasagne	Sklenená / kovová obdĺžniková nádoba na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2 alebo 3	200	30 ... 40
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	60 ... 75
	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	3	170	60 ... 80
Pizza	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	250 ... 280	8 ... 15
	Štandardný plech *	Funkcia „pizza“	3	250 ... 280	6 ... 12

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	1 - Štandardný plech * 4 - Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	1 - 4	160	35 ... 45
Koláčiky	2 - Štandardný plech * 4 - Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	170	30 ... 40
Buchta	2 - Štandardný plech * 4 - Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	180	30 ... 40

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

Tabuľka pečenia pečiva a potravín v rúre v hornej časti

Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	4	190	45 ... 55
Koláčiky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	4	160	40 ... 50
Koláčiky	Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	4	170	30 ... 40
Buchta	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	4	180	35 ... 45

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

Tabuľka pečenia pečiva a pečeného jedla v dolnej časti

Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	1	190	45 ... 55
Pískotový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	1	160	40 ... 50
Pizza	Štandardný plech *	Funkcia „pizza“	2	250 ... 280	10 ... 15

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

Prevádzková funkcia "Ekologické ohrievanie ventilátorom"

- Po začatí pečenia v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" ne-
meňte nastavenie teploty.
- Počas pečenia v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" ne-
otvárajte dvierka rúry. Ak sa dvierka ne-
otvorí, vnútorná teplota je optimalizova-

vaná na úsporu energie a táto teplota sa môže líšiť od teploty zobrazenej na displeji.

- V prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" neuskutočňujte predohrev.

Varný stôl pre "Ekologické ohrievanie ventilátorom" s funkciou obsluhy v jednej veľkej časti

Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	Štandardný plech *	2	160	35 ... 50
Koláčiky	Štandardný plech *	3	200	30 ... 40
Buchta	Štandardný plech *	2	200	35 ... 50

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	Štandardný plech *	4	180	35 ... 50
Koláčiky	Štandardný plech *	4	200	45 ... 55
Buchta	Štandardný plech *	4	220	35 ... 50
* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.				

6.1.2 Mäso, ryby a hydina

Kľúčové body týkajúce sa grilovania

- Pred pečením celého kurčťa, morky a veľkých kusov mäsa ho ochuťte citrónovou šťavou a korením, čím sa zvýši výkon pečenia.
- Vykostené mäso sa pripravuje o 15 až 30 minút dlhšie ako filé vyprážaním.
- Na každý centimeter hrúbky mäsa by ste mali počítať s približne 4 až 5 minútami varenia.

- Po uplynutí času varenia nechajte mäso v rúre približne 10 minút. Štava z mäsa sa lepšie rozloží do vyprázaného mäsa a pri krájaní mäsa nevyteká.
- Ryby by sa mali umiestniť na strednú alebo nízku úroveň police v žiaruvzdornom tanieri.
- Odporúčané pokrmy v tabuľke varenia pripravujte s jedným podnosom.

Tabuľka pečenia mäsa, rýb a hydiny v jednej veľkej časti

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	15 minút 250/ max, po 180 ... 190	60 ... 80
Jahňacie kolienko (1,5-2 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	170	85 ... 110
Vyprážané kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	15 minút 250/ max, po 210	65 ... 85
	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú policičku.	Funkcia „3D“	2	15 minút 250/ max, po 210	65 ... 85
Morčacina (5,5 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	1	25 minút 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
	Štandardný plech *	Funkcia „3D“	1	25 minút 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Ryby	Drôtené mreže *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	200	20 ... 30
	Drôtené mreže *	Funkcia „3D“	3	200	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

Tabuľka pečenia mäsa, rýb a hydiny v hornej časti

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Vyprážané kura (1,8-2 kg)	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	4	15 minúty 250/ max, po 210	80 ... 105
Ryby	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	4	200	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

Tabuľka pečenia mäsa, rýb a hydiny v dolnej časti

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Vyprážané kura (1,8-2 kg)	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	1	15 minúty 250/ max, po 210	70 ... 95
Ryby	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	1	200	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

6.1.3 Grilovanie

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

Všeobecné upozornenia

- Jedlo, ktoré nie je vhodné na grilovanie, predstavuje nebezpečenstvo požiaru. Grilujte iba potraviny, ktoré sú vhodné pre oheň z grilu. Potraviny tiež ne-

umiestňujte príliš dozadu do zadnej časti grilu. Je to najhorúcejšie miesto a masťné potraviny sa môžu vznietiť.

- Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!**

Kľúčové body grilu

- Na grilovanie pripravte čo najviac potravín s podobnou hrúbkou a hmotnosťou.

- Položte grilované kúsky na drôtenú mriežku alebo podnos na grilovanie tak, že ich rozložíte bez prekročenia rozmerov ohrievača.
- V závislosti od hrúbky grilovaných kusov sa môže doba varenia uvedená v tabuľke líšiť.
- Posuňte drôtenú mriežku alebo podnos na grilovanie na požadovanú úroveň v rúre. Ak varíte na drôtenom grile, posuňte

te podnos rúry do spodnej časti, aby ste zachytili oleje. Podnos rúry, ktorý sa chystáte posúvať, by mal byť taký veľký, aby pokrýval celú plochu grilu. Toto príslušenstvo nemusí byť zahrnuté s výrobkom. Do vaničky rúry vložte trochu vody, aby ste ju mohli ľahko očistiť.

Tabuľka grilovania pre jednu veľkú časť

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Ryby	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Kuracie kúsky	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 35
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Jahňacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (kocky mäsa)	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Teľacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drôtené mreže	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	2 ... 4

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

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

Tabuľka grilovania pre hornú časť

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	2 ... 4

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

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

6.1.4 Testovanie potravín

Potraviny v tejto tabuľke varenia sú pripravené podľa normy EN 60350-1, aby sa uľahčilo testovanie výrobku pre kontrolné ústavy.

Tabuľka varenia skúšobných jedál v jednej veľkej časti

Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	140	20 ... 30
	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	140	15 ... 25
Koláčiky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	2	160	35 ... 45
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	3	160	30 ... 40
	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	3	160	35 ... 45
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	60 ... 75
	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	3	170	60 ... 80

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Krehké pečivo (sladké pečivo)	2 - Štandardný plech * 4 - Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	140	15 ... 25
Koláčiky	1 - Štandardný plech * 4 - Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	1 - 4	160	35 ... 45

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

Tabuľka grilovania pre jednu veľkú časť

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	2 ... 4

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

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

Tabuľka spoločného varenia v dolnej a hornej časti

Sekcia varenia	Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Vrchný	Koláčky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	2	150	35 ... 50
Dolný	Koláčky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	2	150	35 ... 50
Vrchný	Celé kura	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	4	15 minúty 250/ max, po 190	80 ... 100
Dolný	Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	1	180	45 ... 55
Vrchný	Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	4	180	45 ... 55
Dolný	Ryby	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	1	200	20 ... 30
Vrchný	Ryby	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	4	200	20 ... 30
Dolný	Buchta	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	1	180	35 ... 50
Vrchný	Buchta	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	4	180	30 ... 45
Dolný	Pizza	Štandardný plech *	Pizza	2	250	10 ... 17

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

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

7 Údržba a čistenie

7.1 Všeobecné informácie o čistení

Všeobecné upozornenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Výrobok by sa mal po každej prevádzke dôkladne vyčistiť a vysušiť. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití produktu. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.

- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky spôsobujú poškodenie povrchu. Nevhodné čistiace prostriedky sú: bieliadlá, čistiace prostriedky obsahujúce amoniak, kyseliny alebo chloridy, parné čistiace prostriedky, prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, prostriedky na odstraňovanie škvŕn a hrdze, abrazívne čistiace prostriedky (krémové čistiace prostriedky, prášok na drhnutie, krém na drhnutie, abrazívne a škrabacie drhúce prostriedky, drôt, špongie, čistiace handričky obsahujúce nečistoty a zvyšky čistiacich prostriedkov).

- Pri čistení vykonanom po každom použití nie je potrebný žiadny špeciálny čistiaci materiál. Produkt čistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotreli všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadnu súčasť vášho spotrebiča v umývačke riadu, pokiaľ nie je uvedená inak v návode na použitie.
- V prípade pretrvávajúcich škvŕn môžete použiť čistiaci prostriedok na rúry a grily odporúčaný na webovej stránke značky vášho produktu a hladkú čistiacu podložku. Nepoužívajte externý čistič rúry.
- Oblasť na pečenie rúry na pečenie musí byť pred čistením vychladnutá. Čistenie horúcich povrchov vedie k nebezpečenstvu požiaru a poškodeniu smaltovaným povrchom.

Katalytické povrchy

- Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu.
- Katalytické steny majú ľahký matný a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry sa nemajú čistiť.
- Katalytické povrchy absorbujú olej vďaka svojej pórovitej štruktúre a začnú sa lesknúť, keď je povrch nasýtený olejom, v takom prípade sa odporúča vymeniť diely.

Sklenené povrchy

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovláknou určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovláknou.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovláknou. Zvyšky saponátu môžu n budúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistíte zubkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škvŕny od vápnika (žlté škvŕny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.

Inox - nerezové povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich, neoxidovaných povrchov a rúk nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový-inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistíte čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.
- Čistíte mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Uterajte jedným smerom.
- Odstráňte vápenaté, olejové, škrobové, mliečne a bielkovinové škvŕny na sklenených a inoxových povrchoch okamžite bez čakania. Škvŕny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.
- Čistiace prostriedky nastriekané/aplikované na povrch je potrebné ihneď vyčistiť. Abrazívne čistiace prostriedky ponechané na povrchu spôsobujú, že povrch bude biely.

Smaltované povrchy

- Po každom použití smaltované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Ak je váš výrobok vybavený funkciou ľahkého čistenia parou, môžete ľahké čistenie parou vykonať aj na ľahké trvalé nečistoty. (Viď. "Easy Steam čistenie [▶ 40]")

- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiou na škvŕnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistite vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škvŕny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov produktu nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

7.2 Čistiace príslušenstvo

Príslušenstvo výrobku nevkladajte do umývačky riadu, pokiaľ nie je v návode na použitie uvedené inak.

7.3 Čistenie ovládacieho panela

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

7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)

Postupujte podľa krokov čistenia opísaných v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typov povrchov vo vašej rúre.

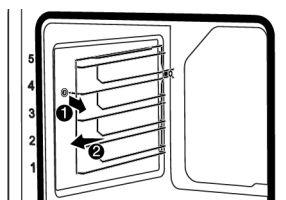
Čistenie bočných stien rúry

Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu. Ak je na stene katalytický povrch, pozrite si informácie v časti "Katalytické povrchy".

Ak je váš výrobok modelom s drôtenými policami, pred čistením bočných stien odstráňte drôtené police. Potom dokončíte čistenie podľa opisu v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typu povrchu bočných stien.

Odstránenie bočných drôtených políc:

1. Odstráňte prednú časť drôtenej police ťahaním za bočnú stenu v opačnom smere.
2. Potiahnite drôtenú policu smerom k sebe, aby ste ju úplne odstránili.

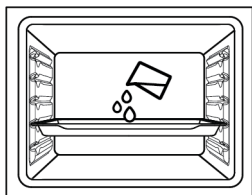


3. Pri opätovnom pripevnení policičky je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku.

7.5 Easy Steam čistenie

Umožňuje ľahké čistenie nečistôt (ktoré nezostávajú dlhý čas), ktoré sú zmäknuté parou vo vnútri rúry a kvapkami vody kondenzovanými na vnútorných povrchoch rúry.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z vnútra rúry.
2. Do plechu pridajte 500 ml vody a umiestnite ho na 2. policu rúry.



3. Vyberte funkciu EasySteam čistenia parou. Na displeji sa zobrazí doba čistenia, ktorý nie je možné zmeniť.

Otvorte dverka a utrite vnútro rúry vlhkou špongiou alebo handričkou.

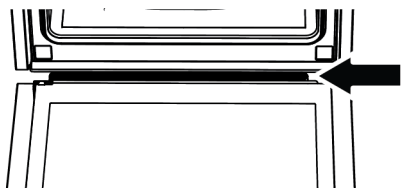
Pre odolné nečistoty, výrobok čistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.



Pri funkcii EasySteam čistenia parou sa očakáva, že pridaná voda sa odparí a skondenzuje na vnútornej strane rúry a na dvierkach rúry, aby sa zjemnili ľahké nečistoty, ktoré sa v rúre vytvorili. Kondenzát vytvorený na dvierkach rúry môže po otvorení dvierok rúry kvapkať do okolia. Hneď po otvorení dvierok kondenzáciu utrite.

(Líši sa v závislosti od modelu produktu.

*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.) Po kondenzácii vo vnútri rúry sa v bazénovom kanálíku pod rúrou môže objaviť kaluž alebo vlhkosť. Po použití utrite tento bazénový kanál vlhkou handričkou a osušte ho.



7.6 Čistenie dvierok rúry

Dvere rúry a sklá dvierok môžete demontovať a vyčistiť ich. Postup demontáže dvierok a okien je vysvetlený v častiach "Demontáž dvierok rúry" a "Demontáž vnútorných skiel dvierok". Po vybratí vnútorných skiel dverí ich vyčistíte pomou

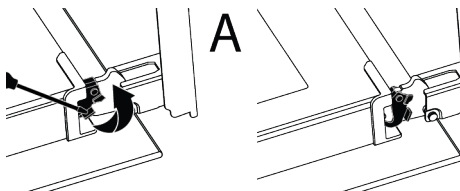
cou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte ich suchou handričkou. Zvyšky vodného kameňa, ktoré sa môžu vytvoriť na skle rúry, utrite octom a opláchnite sklo.



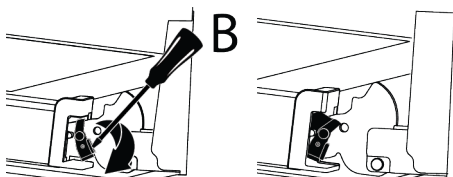
Na čistenie dvierok a skla rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu ani bieliace materiály.

Odstránenie dvierok rúry

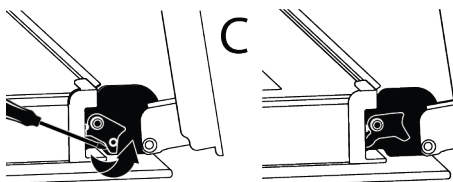
1. Otvorte dverka rúry.
2. Otvorte svorky v zásuvke závesu predných dverí vpravo a vľavo zatlačením smerom nadol, ako je znázornené na obrázku.
3. Typy závesov sa líšia podľa modelu výrobku ako typy (A), (B), (C). Nasledujúce obrázky ukazujú, ako otvoriť jednotlivé typy závesov.
4. Záves typu (A) je k dispozícii pre bežné typy dverí.



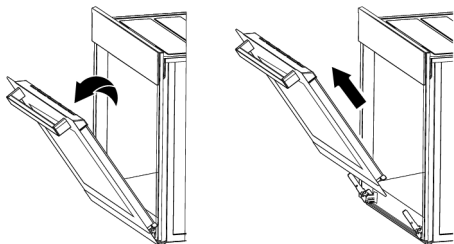
5. Záves typu (B) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým zatváraním.



6. Záves typu (C) je k dispozícii v typoch dverí s mäkkým otváraním/zatváraním.



7. Dvere rúry dajte do poloootvorenej polohy.



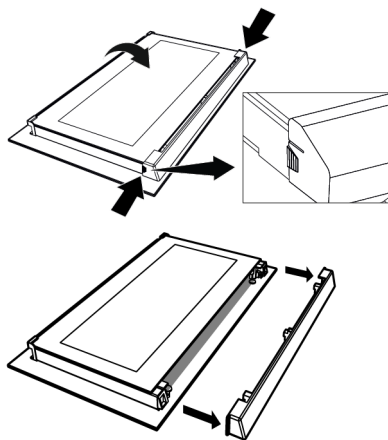
8. Vytiahnite odstránené dvere smerom nahor, aby sa uvoľnili z pravého a ľavého závesu, a vyberte ich.

i Pri opätovnom pripevnení dverí je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku. Pri montáži dverí nezapodnajte zatvoriť svorky na zásuvke závesu.

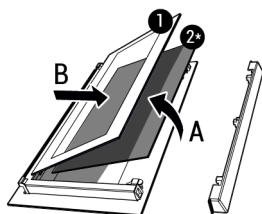
7.7 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry

Vnútročné sklo predných dverí výrobku sa môže z dôvodu čistenia odstrániť.

1. Otvorte dverka rúry.
2. Plastový komponent pripevnený na hornej časti predných dverí potiahnite k sebe súčasným zatlačením na tlakové body na oboch stranách komponentu a vyberte ho.



3. Ako je znázornené na obrázku, jemne nadvihnite najvnútornejšie sklo (1) smerom k "A" a potom ho vyberte týmto smerom k "B".



1 Vnútročné sklo

2* Vnútročné sklo (nemusí byť k dispozícii pre váš výrobok)

4. Ak má váš výrobok vnútročné sklo (2), zopakujte rovnaký postup na jeho odpojenie (2).
5. Prvým krokom preskupenia dverí je opätovná montáž vnútročného skla (2). Umiestnite skosený okraj skla tak, aby sa stretol so skoseným okrajom plastového otvoru. (Ak má váš výrobok vnútročné sklo). Vnútročné sklo (2) musí byť pripevnené k plastovému otvoru, ktorý je najbližšie k najvnútornejšiemu sklu (1).
6. Pri opätovnej montáži najvnútornejšieho skla (1) dávajte pozor, aby ste potlačenú stranu skla umiestnili na druhé vnútročné sklo. Je veľmi dôležité, aby sa spodné rohy najvnútornejšieho skla (1) stretli so spodnými plastovými drážkami.
7. Zatlačte plastový komponent smerom k rámu, kým sa neozve "cvaknutie".

7.8 Čistenie lampy rúry

V prípade, že sa sklenené dverka lampy rúry na pečenie znečistia; vyčistite ich pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo šponge a vysušte suchou handričkou. V prípade poruchy lampy rúry môžete lampu rúry vymeniť podľa nasledujúcich častí.

Výmena lampy rúry

Všeobecné upozornenia

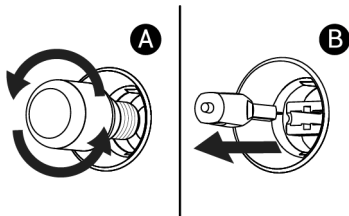
- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou lampy rúry odpojte výrobok a počkajte, kým rúra vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Táto rúra je napájaná žiarovkou s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm a priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s päticou G9 s výkonom menším ako 60 W. Žiarovky sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 °C. Lampy do rúry sú k dispozícii v autorizovaných servisoch alebo u licencovaných technikov. Tento výrobok obsahuje žiarovku energetickej triedy G.
- Poloha lampy sa môže líšiť od polohy zobrazenej na obrázku.
- Lampa použitá v tomto výrobku nie je vhodná na použitie pri osvetľovaní domácností. Účelom tejto lampy je pomôcť používateľovi vidieť potravínarske výrobky.
- Svietidlá použité v tomto výrobku musia odolávať extrémnym fyzikálnym podmienkam, napríklad teplotám nad 50 °C.

Ak má vaša rúra na pečenie okrúhlu lampu,

1. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
2. Odstráňte sklenený kryt otočením proti smeru hodinových ručičiek.



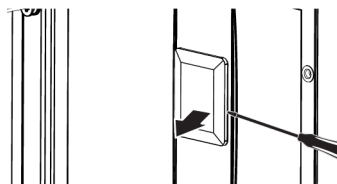
3. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



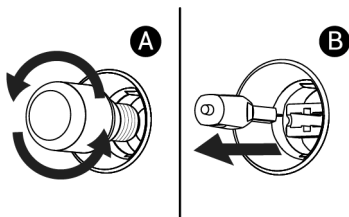
4. Nasadte späť sklenený kryt.

Ak má vaša rúra štvorcovú lampu,

1. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
2. Odstráňte drôtené police podľa popisu.



3. Skrutkovačom nadvihnite ochranný sklenený kryt lampy. Najprv odstráňte skrutku, ak je na štvorcovej lampe vo vašom produkte skrutka.
4. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



5. Opäť nasadte sklenený kryt a drôtené police.

8 Riešenie problémov

Ak problém pretrváva aj po vykonaní pokynov v tejto časti, obráťte sa na svojho predajcu alebo na autorizovaný servis. Nikdy sa nepokúšajte opraviť svoj výrobok sami.

Počas prevádzky rúry vychádza para.

- Je normálne, že sa počas prevádzky objavuje para. >>> Toto nie je chyba.

Počas pečenia sa objavujú kvapky vody

- Para vznikajúca počas varenia kondenzuje, keď sa dostane do kontaktu s chladnými povrchmi mimo výrobku a môžu sa tvoriť kvapky vody. >>> Toto nie je chyba.

Počas ohrievania a chladnutia výrobku je počuť kovové zvuky.

- Kovové časti sa môžu pri zahrievaní rozpínať a vydávať zvuky. >>> Toto nie je chyba.

Produkt nefunguje.

- Poistka môže byť chybná alebo spálená. >>> Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby ich zmeňte alebo ich znova aktivujte.
- Spotrebič nemusí byť zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do zásuvky.
- (Ak je na spotrebiči časovač) Tlačidlá na ovládacom paneli nefungujú. >>> Ak má váš výrobok zámok tlačidiel, zámok tlačidiel môže byť zapnutý, vypnite zámok tlačidiel.

Kontrolka rúry sa nerozsvieti.

- Kontrolka rúry môže byť chybná. >>> Vymeňte lampu rúry.
- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

Rúra sa nezahrieva.

- Rúra nemusí byť nastavená na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu. >>> Nastavte rúru na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu.

- Dvierka rúry môžu byť otvorené. >>> Uistite sa, že sú dvierka rúry na pečenie zatvorené. Ak dvierka rúry zostanú otvorené dlhšie ako 5 minút, nastavenie času vykonané pre varenie sa zruší a ohrievače nefungujú.
- V prípade modelov s časovačom nie je nastavený čas. >>> Nastavte čas.
- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

(Pre modely s časovačom) Displej časovača bliká alebo symbol časovača zostane otvorený.

- Predtým došlo k výpadku elektrického prúdu. >>> Nastavenie času / Vypnite funkčné gombíky výrobku a opäť ich prepnite do požadovanej polohy.

Po začatí varenia bliká na displeji symbol ► a ozýva sa zvukové upozornenie.

- Dvierka rúry môžu byť otvorené. >>> Uistite sa, že sú dvierka rúry na pečenie úplne zatvorené. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis.

¡Bienvenido!

Estimado cliente,

Gracias por elegir el producto Beko . Queremos que el aparato, fabricado con alta calidad y tecnología, le ofrezca la mejor eficiencia. Para ello, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación proporcionada antes de utilizar el producto.

Preste atención a todas las informaciones y advertencias del manual de usuario. De esta manera, se protegerá a sí mismo y a el aparato contra los peligros que puedan ocurrir.

Guarde el manual de instrucciones. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. En este manual se indican las condiciones de garantía, el uso y los métodos de resolución de problemas de su producto.

Los símbolos y sus descripciones utilizados el manual del usuario:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de usuario.



Superficie caliente.

AVISO

Peligro que puede provocar daños materiales al aparato o a su entorno.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Tabla de contenidos

1 Instrucciones de Seguridad.....	48	6.1.2	71
1.1 Uso Previsto.....	48	6.1.3	71
1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas	48	6.1.4	71
1.3 Seguridad Eléctrica.....	49	7 Mantenimiento y limpieza.....	71
1.4 Seguridad en Transporte.....	51	7.1 Información General de Limpieza	71
1.5 Seguridad en la instalación.....	52	7.2 Limpieza de los accesorios	73
1.6 Seguridad de uso	52	7.3 Limpieza del panel de control.....	73
1.7 Avisos de temperatura	53	7.4 Limpiar el interior del horno (área de cocción)	73
1.8 Uso de accesorios	53	7.5 Fácil limpieza con vapor	74
1.9 Seguridad en la cocción	54	7.6 Limpieza de la puerta del horno ..	74
1.10 Mantenimiento y limpieza Seguridad.....	55	7.7 Retirar el cristal interior de la puerta del horno	75
2 Instrucciones medioambientales	56	7.8 Limpieza de la lámpara del horno	76
2.1 Directiva de Residuos.....	56	8 Solución de problemas	77
2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho	56		
2.2 Información de Embalaje	56		
2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía.....	56		
3 Su aparato	57		
3.1 Product Introduction	57		
3.2 Panel de control del producto Introducción y uso	57		
3.2.1	57		
3.3	57		
3.4 Accesorios del Producto	57		
3.5	58		
3.6 Especificaciones Técnicas.....	59		
4 Primer uso	60		
4.1 Primer ajuste del temporizador ...	60		
4.2 Limpieza inicial	60		
5 Uso del horno.....	61		
5.1 Información general sobre el uso del horno	61		
5.2 Funcionamiento de la unidad de control del horno.....	61		
5.3 Ajustes.....	67		
6 Información general sobre el horneado	71		
6.1 Advertencias generales sobre la cocción en el horno	71		
6.1.1	71		



1 Instrucciones de Seguridad

ES

- Esta sección incluye las instrucciones de seguridad necesarias para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales.
- En caso de entregar el producto a otra persona para su uso personal o vender de segunda mano, también se debe entregar el manual de usuario, las etiquetas del producto y otros documentos y piezas relevantes.
- Nuestra empresa no asumirá ninguna responsabilidad por los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
- El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
- Los trabajos de instalación y reparación deben ser realizados siempre por el fabricante, el servicio técnico autorizado o una persona que la empresa importadora designe.
- Utilice únicamente repuestos y accesorios originales.
- No repare ni sustituya ningún componente del producto a menos que esté expresamente indicado en el manual del usuario.
- No realice modificaciones técnicas en el producto.



1.1 Uso Previsto

- Este producto está diseñado para ser utilizado en casa. No es adecuado para uso comercial.
- No utilice el producto en jardines, balcones u otros lugares al aire libre. Este producto está pensado para ser utilizado en los hogares y en las cocinas del personal de tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
- **ADVERTENCIA** Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.
- El horno puede usarse para descongelar, hornear, freír y asar alimentos.
- Este producto no se debe utilizar para el calentamiento de platos, ni para secar colgando toallas o ropa en el asa.



1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años de edad y mayores, y por perso-

- nas discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que sean supervisados o entrenados sobre el uso seguro y los peligros del aparato.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos los niños), a menos que se les mantenga bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para niños y mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar, trepar o entrar en el aparato.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el aparato.
- **ADVERTENCIA** Durante el uso, las superficies accesibles del aparato están calientes. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe un riesgo de lesiones y asfixia.
- Cuando la puerta esté abierta, no coloque ningún objeto pesado sobre ella ni permita que los niños se sienten sobre ella. Puede hacer que el horno se vuelque o que se dañen las bisagras de la puerta.
- Antes de desechar productos desgastados e inútiles:
 1. Desenchufe el conector de alimentación y retírelo de la toma de corriente.
 2. Desconecte el cable de alimentación y separe el enchufe del producto.
 3. Tome precauciones para evitar que los niños entren en el producto.
 4. No permita que los niños jueguen con el producto cuando esté en modo inactivo.



1.3 Seguridad Eléctrica

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida con los valores de corriente indicados en la etiqueta de tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el

aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.

- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato deberán estar en un lugar fácilmente accesible. Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor, llave de contacto, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el producto, que cumpla con la normativa eléctrica y que separe todos los polos de la red.
- Antes de proceder a la reparación, mantenimiento y limpieza, desenchufe el producto o desconecte el fusible.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
- (En caso de no disponer de cable de alimentación) utilice únicamente el cable de conexión descrito en el apartado "Especificaciones técnicas".
- No atasque el cable eléctrico debajo y detrás del producto. No ponga un objeto pesado sobre el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no se atasque mientras coloca el aparato en su lugar después del montaje o la limpieza.
- La superficie trasera del horno se calienta cuando está en uso. El cable de alimentación no debe entrar en contacto con la superficie posterior del producto. De lo contrario, podría dañarse.
- No atasques los cables eléctricos en la puerta del horno y no los pases sobre superficies calientes. De lo contrario, el aislamiento de los cables puede fundirse y provocar un incendio como resultado de un cortocircuito.
- Utilice sólo el cable original. No utilice cables cortados o dañados.
- No utilice un cable de extensión o un enchufe múltiple para hacer funcionar su producto.
- En los casos en que sea necesario el uso de un adaptador convertidor (para tipo de enchufe), póngase en contacto con el centro de servicio autorizado o con el importador para utilizar el adaptador homologado.

- Si la longitud de la línea de alimentación es inadecuada, póngase en contacto con el importador o con el centro de servicio autorizado.
- Las fuentes de alimentación portátiles o los enchufes múltiples pueden sobrecalentarse e incendiarse. Mantenga alejados del producto enchufes múltiples y fuentes de alimentación portátiles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por un servicio técnico autorizado o por una persona que indique la empresa importadora, para evitar posibles peligros.
- **ADVERTENCIA** Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica. Desenchufe el aparato o apague el fusible de la caja de fusibles.

Si su producto tiene un cable de alimentación y un enchufe:

- Nunca enchufe el producto en una toma rota, suelta o desconectada. Asegúrese de que el enchufe esté totalmente introducido en la toma. En caso contrario, las conexiones podrían sobrecalentarse y provocar un incendio.
- Evite insertar el aparato en enchufes con grasa, sucios o potencialmente expuestos al agua (como los que están cerca de una encimera por la que pueda filtrarse agua). En caso contrario, existe riesgo de cortocircuito y electrocución.
- No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas.
- Extraiga el enchufe de la toma utilizando el cuerpo del enchufe y no tire de su cable.



1.4 Seguridad en Transporte

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de transportarlo.
- El aparato es pesado, cargue el aparato con al menos dos personas.
- No utilice la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.
- No ponga objetos sobre el aparato. Transporte el aparato en posición vertical.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Fije bien las piezas móviles del producto para evitar daños.

- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado durante el transporte. Si está dañado póngase en contacto con el importador o el servicio técnico autorizado.



1.5 Seguridad en la instalación

- Antes de iniciar la instalación, desconecte la tensión de la línea eléctrica a la que se conectará el producto cerrando el fusible.
- Durante el transporte y la instalación siempre utilice guantes protectores. En caso contrario, ¡existe riesgo de lesiones por bordes afilados!
- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. No lo haga instalar si el producto está dañado.
- Evite utilizar materiales aislantes del calor para recubrir el interior de los muebles que se vayan a instalar.
- La luz solar directa y las fuentes de calor, tales como calefacciones eléctricas o de gas, no deben estar presentes en la zona donde se instale el producto.
- Mantenga abiertos los alrededores de todos los conductos de ventilación del producto.

- Con el fin de evitar el sobrecalentamiento, la instalación del producto no se debe realizar detrás de cubiertas decorativas.
- En caso de que detrás de la zona de instalación designada para el producto haya una manguera/tubería de gas o una tubería de agua de plástico, es imprescindible garantizar que no haya contacto entre el producto y estas tuberías de suministro. De lo contrario, la manguera/tubo podría aplastarse.
- Si existe una toma de corriente detrás del lugar donde se va a instalar el producto, es necesario asegurarse de que el producto no entre en contacto con la toma ni con el enchufe conectado a la toma.



1.6 Seguridad de uso

- Asegúrese de apagar el aparato después de cada uso.
- En caso de que no vaya a utilizar el producto durante un periodo prolongado, desenchúfelo o desconecte la alimentación de la caja de fusibles.
- No utilice el producto si se rompe o estropea durante su uso. Desconecte el aparato de la electricidad. Póngase en

contacto con el importador o el centro de servicio autorizado.

- No utilice el producto si el cristal de la puerta delantera está desmontado o agrietado. En caso contrario, corre el riesgo de sufrir lesiones y daños al medio ambiente.
- No pise el aparato bajo ningún concepto.
- No utilice nunca el producto cuando su juicio o coordinación se vea afectada por el uso de alcohol y/o drogas.
- Los objetos inflamables no se deben guardar en la zona de cocción ni alrededor de ella. De lo contrario, pueden provocar un incendio.
- La manija del horno no es un secador de toallas. Cuando utilice el producto, no cuelgue toallas, guantes o tejidos similares en el mango.
- Las bisagras de la puerta del producto se mueven al abrir y cerrar la puerta y pueden atascarse. Al abrir/cerrar la puerta, no sujete la pieza con las bisagras.

1.7 Avisos de temperatura

- **ADVERTENCIA** Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes.

Se debe tener cuidado para evitar tocar el producto y los elementos de calentamiento. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del producto a menos que estén supervisados constantemente.

- No ponga materiales inflamables / explosivos cerca del producto, ya que las superficies estarán calientes mientras esté funcionando.
- Mantenga la distancia al abrir la puerta del horno durante o al final de la cocción. El vapor puede quemarle las manos, la cara y/o los ojos.
- Durante el funcionamiento, el producto está caliente. Se debe tener cuidado para evitar tocar las partes calientes, el interior del horno y los elementos de calentamiento.
- Para manipular el producto siempre utilice guantes de horno resistentes al calor.

1.8 Uso de accesorios

- Es importante que la parrilla y la bandeja se coloquen correctamente en los estantes de rejilla. Para obtener información detallada, consulte el apartado "Uso de los accesorios".

- Después de introducir completamente los accesorios en el espacio de cocción, cierre la puerta del horno, ya que de lo contrario podrían golpear el cristal de la puerta y dañarlo.



1.9 Seguridad en la cocción

- Tenga cuidado cuando utilice bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede provocar un incendio ya que puede inflamarse al entrar en contacto con superficies calientes.
 - Los restos de alimentos presentes en la zona de cocción, como el aceite, pueden inflamarse. Limpie estos residuos antes de cocinar.
 - Peligro de intoxicación alimentaria: No deje la comida en el horno durante más de una hora antes o después de la cocción. De lo contrario, puede causar intoxicación alimentaria o enfermedades.
 - No caliente en el horno latas cerradas ni tarros de cristal. La presión que se acumularía en la lata/jarra podría hacerla estallar.
 - No coloque bandejas, platos o papel de aluminio directamente en el fondo del horno. El calor acumulado podría dañar la parte inferior del horno.
- Tenga en cuenta las siguientes precauciones cuando utilice papel de pergamino graso o materiales similares:
- Coloque el papel antigrasa en una batería de cocina o en el accesorio de horno (bandeja, parrilla, etc.) con la comida y colóquela en el horno precalentado.
 - Con el fin de evitar el riesgo de contacto con las resistencias del horno y de obstrucción del flujo de aire caliente, quite las partes sobrantes de papel sulfurizado que cuelguen de los accesorios o recipientes. No utilice papel sulfurizado a temperaturas de horno superiores a la temperatura máxima de uso especificada por el fabricante. No colocar nunca papel antigrasa en la base del horno.
 - No lo ponga encima de los accesorios durante el precalentamiento.
 - Para evitar que el material salga volando debido a la circulación de aire en el interior del horno, presione siempre con un plato u objeto similar.

- Cubra únicamente la superficie necesaria dentro de la bandeja.
- La bandeja debe limpiarse después de cada uso y debe sustituirse el papel sulfurizado o materiales similares utilizados en la bandeja. En caso contrario, los líquidos que gotean sobre la bandeja pueden provocar humo o incluso provocar llamas.
- Al abrir la tapa del producto se genera un flujo de aire. El papel sulfurizado puede entrar en contacto con los elementos calefactores e inflamarse.
- Cuando se utilice una rejilla de asar para freír, debe colocarse una bandeja en la rejilla inferior. En caso contrario, la grasa de los alimentos y otros componentes que gotean sobre el fondo del horno pueden crear humo denso y provocar llamas.
- Cierre la puerta del horno durante el asado. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Los alimentos no aptos para asar a la parrilla conllevan un riesgo de incendio. Asa sólo la

comida que es adecuada para el fuego pesado de la parrilla. No coloque la comida demasiado lejos en la parte posterior de la parrilla. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.



1.10 Mantenimiento y limpieza Seguridad

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. ¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto, ya que puede provocar una descarga eléctrica.
- Para limpiar el cristal de la puerta delantera del horno, no utilice limpiadores abrasivos fuertes, rascadores metálicos, lana de alambre ni lejía. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.

2 Instrucciones medioambientales

2.1 Directiva de Residuos

2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho

Este producto cumple con la Directiva WEEE de UE (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de clasificación de residuo de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).



El presente producto ha sido fabricado con piezas y materiales de alta calidad que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclaje. Por lo que, al final de su vida útil, no elimine el producto con los residuos domésticos normales y otros residuos. Llévelo a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Puede consultar a la administración local sobre estos puntos de recogida. Desechar el aparato correctamente ayuda a evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Cumplimiento de Directiva RoHS:

El producto que ha adquirido cumple con la Directiva RoHS de UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos y prohibidos especificados en la Directiva.

2.2 Información de Embalaje

El embalaje del producto está fabricado con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa medioambiental nacional. No elimine los residuos del embalaje con los residuos domésticos o de otro tipo,

llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.

2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía

De acuerdo con la UE 66/2014, la información sobre la eficiencia energética se puede encontrar en el recibo del producto suministrado con el mismo.

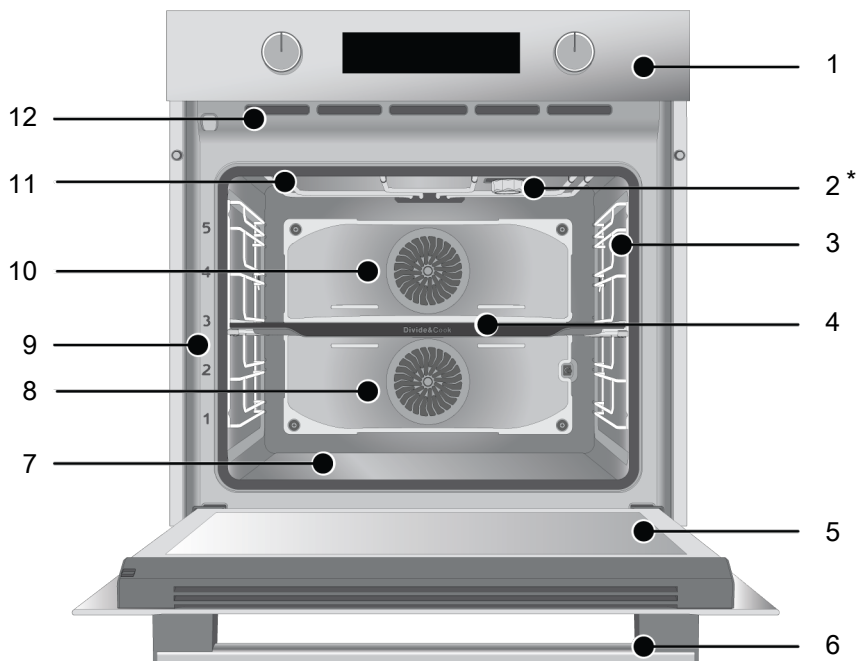
Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

- Descongele los alimentos congelados antes de hornearlos.
- En el horno, utilice recipientes oscuros o esmaltados que transmitan mejor el calor.
- Si se especifica en la receta o en el manual del usuario, precaliente siempre. No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
- Apague el producto de 5 a 10 minutos antes de la hora de finalización del horneado en horneados prolongados. Puede ahorrar hasta un 20% de electricidad utilizando el calor residual.
- Intente cocinar más de un plato a la vez en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos cocinas en la rejilla. Además, si cocina sus comidas una tras otra, ahorrará energía porque el horno no perderá su calor.
- No abra la puerta del horno durante la cocción en la función operativa "Calefacción «eco» por ventilador". Si no se abre la puerta, la temperatura interna se optimiza para ahorrar energía en la función operativa "Calefacción «eco» por ventilador", y esta temperatura puede diferir de la que se muestra en la pantalla.

3 Su aparato

3.1 Product Introduction

ES



- 1 Panel de control
- 3 Estantes de rejilla
- 5 Puerta
- 7 Calentador inferior (bajo la placa de acero)
- 9 Posiciones de estante
- 11 Calefacción superior

- 2 Cordero
- 4 Partition sheet
- 6 Mango
- 8 Lower fan motor (behind the steel plate)
- 10 Upper fan motor (behind the steel plate)
- 12 Los agujeros de ventilación

* Varía según el modelo. Es posible que su producto no esté equipado con una lámpara, o que el tipo y la ubicación de la lámpara difieran de la ilustración.

3.2 Panel de control del producto Introducción y uso

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

3.2.1

3.3

3.4 Accesorios del Producto

Hay varios accesorios en el aparato. En este apartado encontrará la descripción de los accesorios y la descripción del uso correcto. Dependiendo del modelo del aparato, el accesorio suministrado varía. Es po-

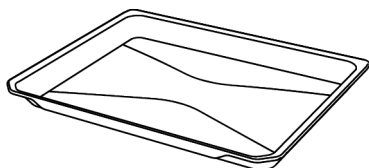
sible que todos los accesorios descritos en manual del usuario no estén disponibles en el aparato.



Las bandejas del interior de su aparato pueden deformarse con el efecto del calor. Esto no afecta a la funcionalidad. La deformación desaparece cuando la bandeja se enfría.

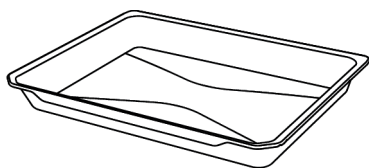
Bandeja estándar

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



Bandeja honda

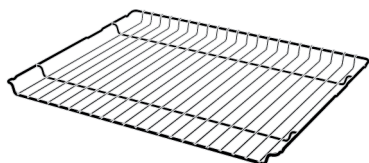
Se utiliza para pasteles, fritura de grandes trozos, comida jugosa o para la recogida de aceites que fluyen al asar.



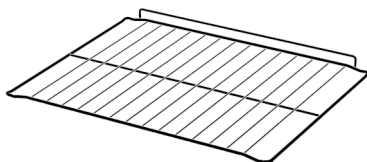
Parrilla

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

En los modelos con estantes de alambre :

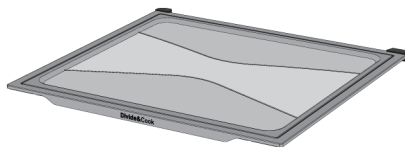


En los modelos sin estantes de alambre :



Hoja de partición transversal

Se utiliza para dividir la sección de cocción en dos secciones separadas.



3.5

ES

3.6 Especificaciones Técnicas

ES

Características técnicas generales	
Dimensiones externas del producto (altura/anchura/ profundidad) (mm)	595 /594 /567
Dimensiones de la instalación del horno (altura / anchura / profundidad) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Tensión/Frecuencia	220-240 V ~; 50 Hz
Tipo y sección del cable utilizado/apto para el producto	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consumo total de energía (kW)	2,8
Tipo de horno	Horno multifuncional

Lo básico: La información de la etiqueta energética de los hornos eléctricos de tipo doméstico se ofrece de acuerdo con la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Los valores se determinan en las funciones Calentamiento superior e inferior o (si existe) Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador f con la carga estándar.

La clase de eficiencia energética se determina de acuerdo con la siguiente priorización, dependiendo de si existen o no las funciones pertinentes en el producto. 1-Calefacción «eco» por ventilador , 2-Calentamiento por ventilador , 3-Parrilla baja asistida por ventilador , 4-Calentamiento superior e inferior.

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

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

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

4 Primer uso

Antes de empezar a utilizar el producto, se recomienda hacer lo que se indica en los siguientes apartados respectivamente.

4.1 Primer ajuste del temporizador



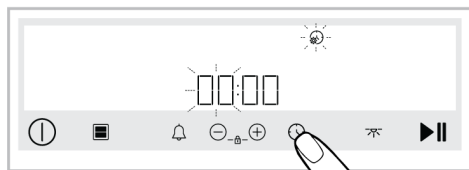
Ajuste siempre la hora del día antes de utilizar su horno. Si no lo programa, no podrá cocinar en algunos modelos de horno.

1. Cuando el horno se pone en marcha por primera vez, se muestra en la pantalla la hora del día ajustada en el horno.
2. Con el horno apagado (cuando se muestra la hora del día en la pantalla), toque la tecla durante unos 3 segundos para activar el menú de ajustes.

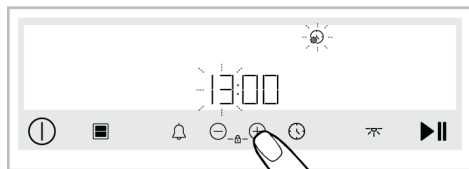
⇒ En la pantalla aparece una cuenta atrás de 3-2-1. Una vez finalizada la cuenta atrás, se activa el menú de ajustes.

3. Toque las teclas / hasta que aparezca el símbolo en la pantalla.
4. Toque la tecla para activar el campo del temporizador.

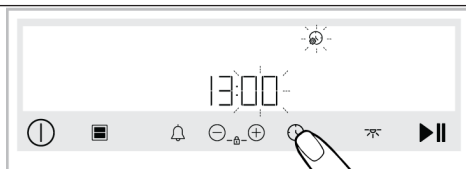
⇒ El campo del temporizador y el símbolo parpadean en la pantalla.



5. Ajuste la hora del día tocando las teclas / y active el campo de los minutos tocando de nuevo la tecla.



⇒ El campo de minutos y el símbolo parpadean en la pantalla.



6. Toque las teclas / para ajustar los minutos. Confirme el ajuste tocando la tecla .



⇒ La hora del día está ajustada y el símbolo se ilumina continuamente.



Si no se realiza el primer ajuste del temporizador, la hora del día comienza a partir de las 12:00. Más adelante podrá cambiar el ajuste de la hora del día como se describe en la sección **"Ajustes"**.



En caso de un corte de energía prolongado, el ajuste de la hora del día se cancela. Se debe volver a poner en marcha.

4.2 Limpieza inicial

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire todos los accesorios del horno suministrados con el producto.



Deje la hoja de partición cruzada en el horno.

3. Haga funcionar el producto durante 30 minutos y luego, apáguelo. De esta manera, los residuos y capas que puedan haber permanecido en el horno durante la producción se queman y se limpian.

4. Al utilizar el aparato, seleccione la temperatura más alta y la función de todos los calentadores del aparato. Véase "Funciones del horno". Puede aprender a manejar el horno en la siguiente sección.
5. Espere a que el horno se enfríe.
6. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

Antes de utilizar los accesorios:

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

5 Uso del horno

5.1 Información general sobre el uso del horno

Ventilador de refrigeración (Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.)

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

La luz del horno

La iluminación del horno se enciende cuando el horno comienza a hornear. En algunos modelos, la iluminación está en-

NOTICE: Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían provocar daño en la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza ni objetos punzantes durante la limpieza.

NOTICE: Durante el primer uso, puede salir humo y olor durante varias horas. Esto es normal y sólo se necesita una buena ventilación para eliminarlo. Evite inhalar directamente el humo y los olores que se forman.

cendida durante la cocción, mientras que en otros se apaga después de un tiempo determinado.

En algunas funciones de horneado la lámpara nunca se enciende para ahorrar energía.

Si se abre la puerta del producto mientras el horno está en funcionamiento o en posición cerrada, la iluminación del horno se enciende automáticamente.

Si hay tecla  en el panel de control: En el caso de que la lámpara del horno se encienda o apague automáticamente, puede encender y apagar la lámpara en cualquier momento tocando la tecla .

5.2 Funcionamiento de la unidad de control del horno

Advertencias generales para la unidad de control del horno

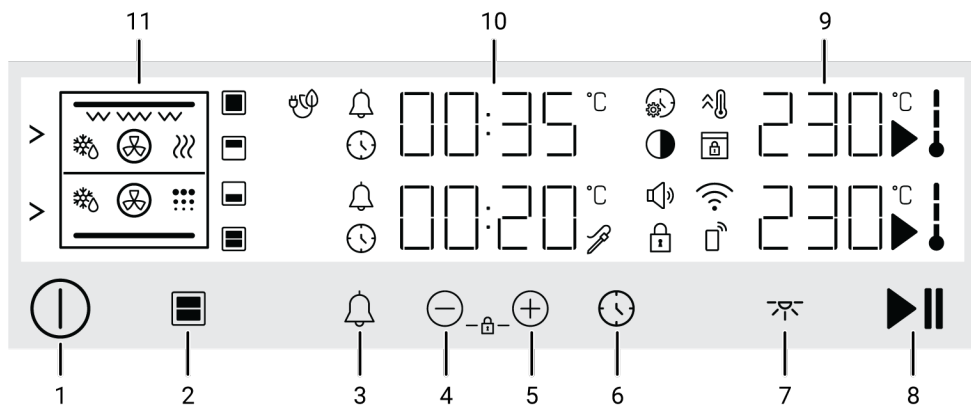
- El tiempo máximo que se puede ajustar para el proceso de horneado es de 5:59 horas. En la función de mantener caliente, este tiempo es de 23:59 horas. En caso de un corte de energía, se cancelan los tiempos de cocción y de horneado preestablecidos.
- Mientras se hace cualquier ajuste, los símbolos relevantes parpadean en la pantalla. Es necesario guardar los ajus-

tes realizados, ya sea tocando la tecla correspondiente en la descripción o esperando un poco de tiempo.

- Si el tiempo de cocción está ajustado cuando se inicia la cocción, el tiempo restante se muestra en la pantalla.
- Si el ajuste de precalentamiento rápido está activo en la unidad de control, el símbolo  aparece en la pantalla cuando

se empieza a hornear y el horno alcanza la temperatura que se ha ajustado para hornear rápidamente. Para el ajuste de precalentamiento rápido, consulte la sección "Ajustes".

Unidad de control



Teclas :

- 1 : Tecla de encendido/apagado
- 2 : Cooking section selection key
- 3 : Tecla de alarma
- 4 : Tecla de disminución y avance
- 5 : Tecla de aumento y avance
- 6 : Tecla de tiempo y ajustes
- 7 : Llave de lámpara
- 8 : Tecla de inicio/parada de cocción

Áreas indicadoras :

- 9 : Zona del indicador de temperatura
- 10 : Área del indicador de tiempo/duración
- 11 : Pantalla de la función

Símbolos de la pantalla :

-  : Símbolo de tiempo de cocción
-  : Símbolo de la alarma
-  : Símbolo de cocción
-  : Símbolo de temperatura en el horno
-  : Símbolo de calentamiento rápido (booster)
-  : Símbolo de configuración
-  : Símbolo de bloqueo de teclas
-  : Símbolo de nivel de volumen

-  : Símbolo de luminosidad
-  : Símbolo de descongelación
-  : Símbolo de mantener caliente
-  : Símbolo de cocción con eco-ventilador
-  : Single large cooking section symbol
-  : Lower cooking section symbol
-  : Upper cooking section symbol
-  : Double cooking section symbol
-  : Retire el símbolo de control
-  : Símbolo Wifi *
-  : Símbolo de autolimpieza *
-  : Símbolo de bloqueo de la puerta *
-  : Símbolo de la sonda de carne *

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

Encender el horno

Encienda el horno tocando la tecla ①. Si la hoja divisoria transversal no está instalada después de abrir el horno, la primera función operativa de la sección grande individual aparece en la pantalla. Si se inserta la hoja de partición cruzada, se

muestra la primera función de trabajo para la sección inferior. La función de funcionamiento, la temperatura y el tiempo de cocción pueden ajustarse cuando la pantalla está en este estado.



Si no se realiza ningún ajuste en esta pantalla, el horno se apaga en aproximadamente 3 minutos y se muestra la hora del día en la pantalla.

Apagar el horno

Apague el horno tocando la tecla ①. La hora del día se muestra en la pantalla.

Cocinar en una sección grande, solo en la sección inferior o solo en la sección superior

- ✓ Los siguientes pasos describen la cocción en la única sección grande, solo la sección inferior o simplemente la cocción en la sección superior, mutuamente.



Para cocinar en una sección grande, retire la hoja divisorial transversal del producto.

1. Para cocinar en una sección grande, retire la hoja divisorial transversal del producto. Si desea cocinar solo en la parte inferior o solo en la parte superior, instale la lámina del compartimento intermedio.
2. Encienda el horno tocando la tecla ①.
 - ⇒ Si la hoja divisorial transversal no está instalada después de abrir el horno, la primera función operativa de la sección grande individual aparece en la pantalla. Si se inserta la hoja de partición cruzada, se muestra la primera función de trabajo para la sección inferior.

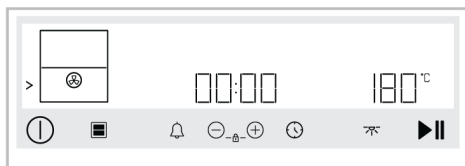


Ilustración 1: Si se inserta la hoja de partición cruzada:

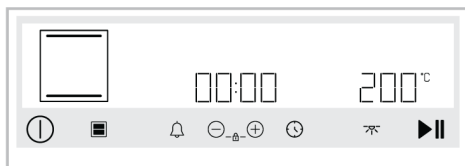
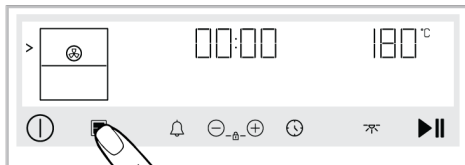


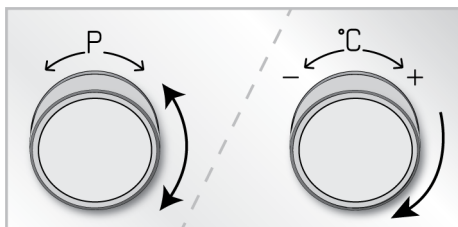
Ilustración 2: Si la hoja de partición cruzada no está insertada:

3. Cuando se inserta la lámina divisorial transversal, se activa la pantalla del área de cocción de la sección inferior. Basta con tocar en  para seleccionar la sección superior.

⇒ El símbolo > aparece junto a la pantalla de función perteneciente a la sección superior.



4. Cuando la sección de cocción que desea cocinar esté activa, seleccione la función que desea cocinar con el botón de selección de función.
5. La temperatura predefinida para la función operativa seleccionada aparece en la pantalla. Ajuste la temperatura de cocción deseada con el mando de la temperatura si desea modificar esta temperatura.



i Si cambia la función de funcionamiento después de haber modificado la temperatura preajustada de la función de funcionamiento, en la pantalla se mostrará la última temperatura ajustada. Sin embargo, si la temperatura seleccionada no está dentro del rango de temperatura de la función operativa seleccionada, se muestra la temperatura más alta para esa función operativa.

6. **Si desea cocinar sin configurar el tiempo de cocción, toque la tecla ►||** para comenzar a cocinar.

i Si se inicia la cocción sin ajustar el tiempo de cocción, el horno no se apaga automáticamente al final de la cocción. El usuario debe finalizar la cocción.

⇒ Su horno comienza a funcionar inmediatamente a la función y temperatura seleccionadas y el tiempo transcurrido aparece en la pantalla. En la pantalla aparecen los símbolos ► y ↓. A medida que la temperatura interior del horno alcance la temperatura ajustada, se iluminará cada etapa del ↓ símbolo. El tiempo transcurrido desde que se inicia la cocción aparece en la pantalla Duración/hora.

7. **Si desea cocinar y configurar el tiempo de cocción toque la tecla ⌚ una vez.**

⇒ En la pantalla aparece el símbolo ⌚.

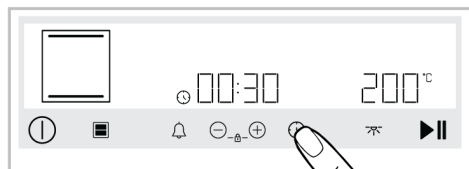


Ilustración 3: Para una sola sección grande:

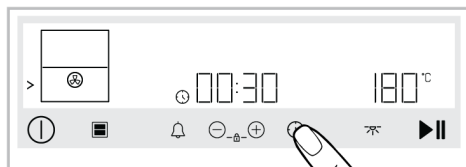


Ilustración 4: Solo para la sección inferior:

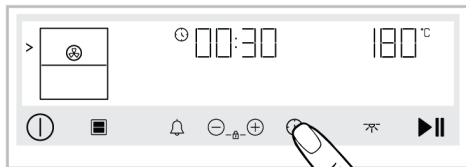


Ilustración 5: Solo para la sección superior:

i Para ajustar rápidamente el tiempo de cocción, puede tocar ⊕ la tecla para ajustar el tiempo de cocción a 30 minutos después de ajustar la función de cocción y la temperatura y luego usar las teclas ⊕ / ⊖ para cambiar el tiempo.

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

i El tiempo de horneado aumenta en 1 minuto en los primeros 15 minutos y en 5 minutos después de 15 minutos.

9. Tras configurar la función de operación, la temperatura y el tiempo de horneado, toque la tecla ►|| para iniciar el horneado.

⇒ Su horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y la temperatura seleccionadas. El tiempo de horneado ajustado en la pantalla es una cuenta atrás. En la pantalla aparecen los símbolos ► y ↓. A medida que la temperatura interior del horno alcance la temperatura ajustada, se iluminará cada etapa del ↓ símbolo.

10. **Si cocinó sin programar el tiempo de cocción**, el horno no se apaga automáticamente. Tiene que controlar la cocción y apagarla usted mismo. Cuando el horneado se haya completado, toque

la tecla ►|| para finalizar el horneado o toque la tecla ① para apagar el horno completamente.

11. Si cocinó configurando el tiempo de cocción, después de completar el tiempo de cocción establecido, aparece el texto "Finalizar" en la pantalla, se escucha una advertencia sonora y se detiene la cocción.

- ⇒ La advertencia suena durante dos minutos. **Mientras se emite la advertencia sonora y aparece el texto <744> "Fin" </744> en la pantalla, si toca la tecla ►||, el horno continúa funcionando indefinidamente. El horno se apaga si se toca la tecla. Si se toca cualquier tecla que no sea ésta, el aviso sonoro se detiene.**

Cocinar juntos en la sección inferior y la sección superior

- ✓ Los siguientes pasos describen cómo cocinar diferentes platos juntos en la sección inferior y en la sección superior. Antes de que comience la cocción, determine las funciones de la sección superior e inferior que son adecuadas para sus comidas. Consulte **"Funciones de funcionamiento del horno"** para conocer las combinaciones de funciones de la sección superior e inferior.

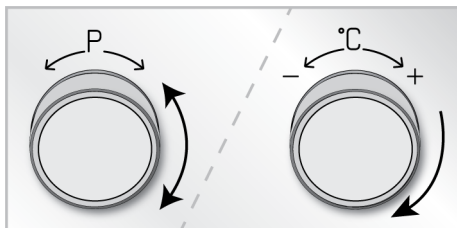
1. Inserte la hoja divisoria transversal y coloque sus comidas en los estantes correspondientes de las secciones del horno donde cocinará.

2. Encienda el horno tocando la tecla ①.

- ⇒ Después de encender el horno, la primera función operativa de la sección inferior se muestra en la pantalla.



3. En la parte inferior, ajuste la función y temperatura de trabajo deseada con los botones de selección de función y temperatura.



- ⇒ El símbolo > aparece junto a la pantalla de función perteneciente a la sección superior.

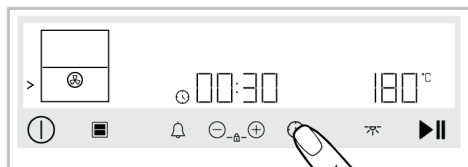
4. Si desea cocinar sin configurar el tiempo de cocción, toque la tecla ►|| para comenzar a cocinar.

i Si se inicia la cocción sin ajustar el tiempo de cocción, el horno no se apaga automáticamente al final de la cocción. El usuario debe finalizar la cocción.

- ⇒ La sección inferior de su horno comienza a funcionar inmediatamente a la función y temperatura seleccionadas y el tiempo transcurrido aparece en la pantalla. En la pantalla aparecen los símbolos ► y ↓. A medida que la temperatura interior del horno alcance la temperatura ajustada, se iluminará cada etapa del ↓ símbolo. El tiempo transcurrido desde que se inicia la cocción aparece en la pantalla Duración/hora.

5. **Si desea cocinar y configurar el tiempo de cocción toque la tecla ⌚ una vez.**

- ⇒ El símbolo ⌚ aparece en la pantalla de tiempo/duración de la sección inferior.



i Para ajustar rápidamente el tiempo de cocción, puede tocar la tecla **+** para ajustar el tiempo de cocción a 30 minutos después de ajustar la función de cocción y la temperatura y luego usar las teclas **+/−** para cambiar el tiempo.

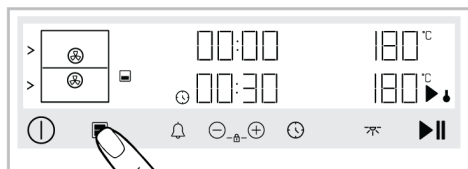
6. Ajuste el tiempo de cocción con las teclas **+/−**.

i El tiempo de horneado aumenta en 1 minuto en los primeros 15 minutos y en 5 minutos después de 15 minutos.

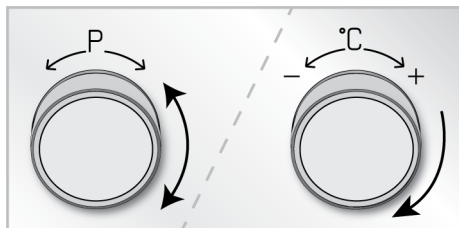
7. Una vez ajustado el bloqueo de teclas, si se toca cualquier tecla o se pulsa el mando de control del horno, aparecen en la pantalla "Bloqueado" y el símbolo y se escucha una señal acústica.

⇒ La sección inferior de su horno comenzará a funcionar inmediatamente a la función y temperatura seleccionadas. El tiempo de horneado ajustado en la pantalla es una cuenta atrás. En la pantalla aparecen los símbolos **▶** y **↓**. A medida que la temperatura interior del horno alcance la temperatura ajustada, se iluminará cada etapa del **↓** símbolo.

8. Toque la tecla **■** para activar la sección superior.



9. En la parte superior, ajuste la función y temperatura de trabajo deseada con los botones de selección de función y temperatura.



⇒ El símbolo **>** aparece junto a la pantalla de función perteneciente a la sección superior.

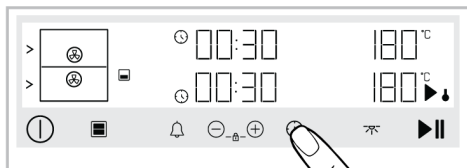
10. Si desea cocinar sin configurar el tiempo de cocción, toque la tecla **▶||** para comenzar a cocinar.

i Si se inicia la cocción sin ajustar el tiempo de cocción, el horno no se apaga automáticamente al final de la cocción. El usuario debe finalizar la cocción.

⇒ La parte superior de su horno comienza a funcionar inmediatamente a la función y temperatura seleccionadas y el tiempo transcurrido aparece en la pantalla. En la pantalla aparecen los símbolos **▶** y **↓**. A medida que la temperatura interior del horno alcance la temperatura ajustada, se iluminará cada etapa del **↓** símbolo. El tiempo transcurrido desde que se inicia la cocción aparece en la pantalla Duración/hora.

11. Si desea cocinar y configurar el tiempo de cocción toque la tecla **⌚** una vez.

⇒ El símbolo **⌚** aparece en la pantalla de tiempo/duración de la sección superior.



i Para ajustar rápidamente el tiempo de cocción, puede tocar la tecla **+** para ajustar el tiempo de cocción a 30 minutos después de ajustar la función de cocción y la temperatura y luego usar las teclas **+/−** para cambiar el tiempo.

12. Ajuste el tiempo de cocción con las teclas **+/−**.

i El tiempo de horneado aumenta en 1 minuto en los primeros 15 minutos y en 5 minutos después de 15 minutos.

13. Una vez ajustado el bloqueo de teclas, si se toca cualquier tecla o se pulsa el mando de control del horno, aparecen en la pantalla "Bloqueado" y el símbolo y se escucha una señal acústica.

⇒ La sección superior de su horno comenzará a funcionar inmediatamente a la función y temperatura seleccionadas. El tiempo de horneado ajustado en la pantalla es una cuenta atrás. En la pantalla aparecen los símbolos **▶** y **↓**. A medida que la temperatura interior del horno alcance la temperatura ajustada, se iluminará cada etapa del **↓** símbolo.



14. Si ha cocinado sin programar el tiempo de cocción, el horno no se apagará automáticamente para ninguna de las dos secciones. Tiene que controlar la cocción y apagarla usted mismo. Fina-

lice la cocción tocando la tecla **▶||**, mientras la sección en la que se ha completado la cocción está activa. Cuando termine la cocción de la otra sección, primero active la otra sección con la tecla **■** y toque la tecla **▶||** para finalizar la cocción. Si desea cerrar ambas secciones, toque la tecla **ⓘ** para apagar el horno por completo.

15. Si cocinó configurando el tiempo de cocción, Aparece el texto "Terminar" en la pantalla del indicador de temperatura de la sección donde se ha completado el tiempo de cocción, se escucha la advertencia sonora y esa sección deja de cocinar. La otra sección sigue funcionando hasta que se acaba el tiempo de cocción. **Cuando se completa el tiempo de cocción en la otra sección, aparece el texto "Fin" en la pantalla indicadora de temperatura de esa sección, se escucha una advertencia sonora y esa sección deja de cocinar.**

⇒ Dentro de cada sección, la advertencia suena durante dos minutos al final del período de alarma. **Mientras se emite la advertencia sonora y aparece el texto <744> "Fin" </744> en la pantalla, si toca la tecla **▶||**, el horno continúa funcionando indefinidamente. El horno se apaga si se toca la tecla **ⓘ**. Si se toca cualquier tecla que no sea ésta, el aviso sonoro se detiene.**

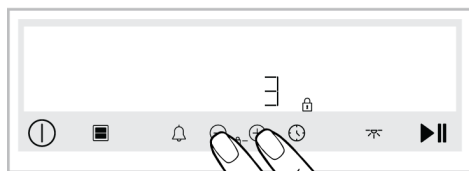
5.3 Ajustes

i La cuenta atrás de 3-2-1 se muestra en la pantalla en los menús o ajustes que deben activarse pulsando durante un periodo prolongado. Cuando finaliza la cuenta atrás, se activa el menú o ajuste correspondiente.

Activar el bloqueo de teclas

Utilizando la función de bloqueo de teclas, puede proteger la interferencia de la unidad de control.

1. Toque las teclas $\oplus/\ominus$ simultáneamente hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.



- ⇒ Aparece el símbolo  en la pantalla y se activa el bloqueo de teclas. Cuando se toca cualquier tecla después del bloqueo de la tecla, se oye una señal sonora y el símbolo parpadea.



Mientras el bloqueo de teclas está activado, no se pueden utilizar las teclas del mando. El bloqueo de teclas no se cancelará en caso de un corte eléctrico.

Desactivar el bloqueo de teclas

1. Toque las teclas $\oplus/\ominus$ simultáneamente hasta que desaparezca el símbolo de  de la pantalla.

" El símbolo desaparece de la pantalla y el bloqueo de teclas se desactiva.

Ajustar la alarma

También puede utilizar la unidad de control del producto para cualquier aviso o recordatorio que no sea el de la cocción.

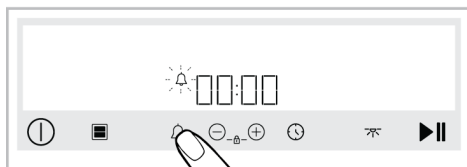
El despertador no tiene ningún efecto sobre el funcionamiento del horno. Se utiliza para fines de advertencia. Por ejemplo, puede utilizar el reloj despertador cuando quiera girar los alimentos en el horno a una hora determinada. Tan pronto como la hora establecida haya expirado, el temporizador le da una advertencia sonora.



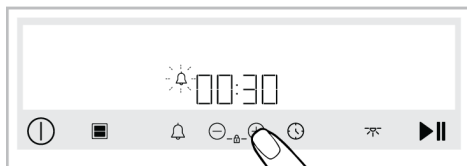
El tiempo máximo de alarma puede ser de 23 horas y 59 minutos.

1. Toque la tecla  para ajustar el período de alarma.

- ⇒ El símbolo  comienza a parpadear en la pantalla.



2. Ajuste la hora de la alarma con las teclas / . Toque la tecla  de nuevo para confirmar el ajuste.



- ⇒ El símbolo  se ilumina de forma continua y la hora de la alarma empieza a contar en la pantalla. Si la hora de alarma y el tiempo de cocción se ajustan al mismo tiempo, el tiempo más corto se muestra en la pantalla.

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

Apagar la alarma

1. Al final del periodo de alarma, la advertencia suena durante dos minutos. Toque cualquier tecla para detener la advertencia sonora.

- ⇒ La advertencia sonora se ha detenido.

Si desea cancelar la alarma;

1. Toque la tecla  para reajustar el período de alarma. Toque la tecla hasta que aparezca el símbolo "00:00" en la pantalla.
2. También puede cancelar la alarma pulsando la tecla durante un tiempo prolongado.

Ajuste del volumen

Puede ajustar el volumen de su unidad de control. Su horno debe estar apagado para realizar este ajuste.

1. Con el horno apagado (cuando se muestra la hora del día en la pantalla), toque la tecla durante unos 3 segundos para activar el menú de ajustes.
2. Toque las teclas / hasta que aparezca el símbolo "b" en la pantalla.
3. Active el ajuste de volumen tocando la tecla  de nuevo. **(b-1, b-2)**
4. Ajuste el tono deseado con las teclas / .
⇒ El ajuste de volumen seleccionado se confirma inmediatamente. Toque la tecla  para volver al menú de ajustes.
2. Toque las teclas / hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.
3. Active el ajuste de precalentamiento rápido (booster) tocando de nuevo la tecla.
4. Con las teclas / cambie el ajuste "OFF" a "ON" en la pantalla.
⇒ El ajuste de precalentamiento rápido seleccionado se confirma inmediatamente. Toque la tecla para volver al menú de ajustes.

Ajuste del brillo de la pantalla

Puede cambiar el brillo de la pantalla de la unidad de control. Su horno debe estar apagado para realizar este ajuste.

1. Con el horno apagado (cuando se muestra la hora del día en la pantalla), toque la tecla durante unos 3 segundos para activar el menú de ajustes.
2. Toque las teclas / hasta que aparezca el símbolo "b" en la pantalla.
3. Active el ajuste de brillo tocando la tecla  de nuevo.
4. Ajuste el brillo deseado con las teclas / . **(d-1, d-2, d-3)**
⇒ El ajuste de brillo seleccionado se confirma inmediatamente. Toque la tecla  para volver al menú de ajustes.

Ajustar la función de precalentamiento rápido (Booster)

Puede hacer funcionar el horneado de su producto automáticamente con la función de precalentamiento rápido. Para ello, debe activar el ajuste de precalentamiento rápido. Su horno debe estar apagado para realizar este ajuste.

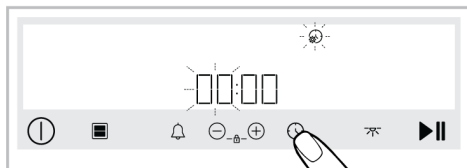
1. Con el horno apagado (cuando se muestra la hora del día en la pantalla), toque la tecla durante unos 3 segundos para activar el menú de ajustes.

 Puede desactivar el ajuste de precalentamiento rápido con el mismo procedimiento. Girando el ajuste "OFF" puede cancelar el ajuste de precalentamiento rápido automático.

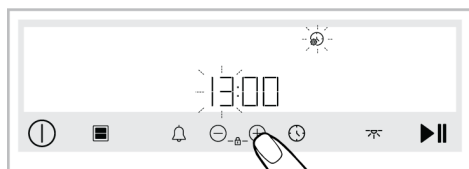
Cambiar la hora del día

Para cambiar la hora del día que ha ajustado previamente,

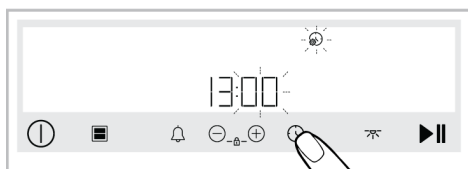
1. Con el horno apagado (cuando se muestra la hora del día en la pantalla), toque la tecla durante unos 3 segundos para activar el menú de ajustes.
2. Toque las teclas / hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.
3. Toque la tecla para activar el campo del temporizador.
⇒ El campo del temporizador y el símbolo parpadean en la pantalla.



4. Ajuste la hora del día tocando las teclas / y active el campo de los minutos tocando de nuevo la tecla.



⇒ El campo de minutos y el símbolo  parpadean en la pantalla.



5. Toque las teclas $\oplus/\ominus$ para ajustar los minutos. Confirme el ajuste tocando la tecla .

⇒ La hora ajustada se confirma inmediatamente. Toque la tecla  para volver al menú de ajustes.

6 Información general sobre el horneado

En este apartado encontrará consejos para preparar y cocinar sus alimentos.

Además, en esta sección se describen algunos de los alimentos probados como productores y los ajustes más adecuados para estos alimentos. También se indican los ajustes y accesorios de horno apropiados para estos alimentos.

6.1 Advertencias generales sobre la cocción en el horno

- Al abrir la puerta del horno durante o después de la cocción, puede salir vapor caliente. El vapor puede quemarle las manos, la cara y/o los ojos. Al abrir la puerta del horno, no se acerque.
- El intenso vapor generado durante la cocción puede formar gotas de agua condensada en el interior y exterior del horno y en las partes superiores del mueble debido a la diferencia de temperatura. Esto es algo normal y físico.
- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.
- Retire siempre del horno los accesorios no utilizados antes de comenzar a cocinar. Los accesorios que permanecen en el horno pueden impedir que su comida se cocine a los valores correctos.

- Para los alimentos que cocinará según su propia receta, puede hacer referencia a los alimentos similares que se dan en las tablas de cocina.
- El uso de los accesorios suministrados asegura que se obtenga el mejor rendimiento de la cocina. Tenga en cuenta siempre las advertencias e informaciones del fabricante para los utensilios de cocina externos que vaya a utilizar.
- Corte el papel antigrasa que va a utilizar en su cocina en tamaños adecuados al recipiente en el que va a cocinar. Los papeles sulfurados que se desbordan del recipiente pueden crear un riesgo de quemaduras y afectar a la calidad del horneado. Utilice el papel antigrasa que usará en el rango de temperatura especificado.
- Para una buena cocción, coloque los alimentos en el estante correcto recomendado. No cambie la posición del estante durante la cocción.

6.1.1

6.1.2

6.1.3

6.1.4

7 Mantenimiento y limpieza

7.1 Información General de Limpieza

Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No aplique los detergentes directamente sobre las superficies calientes. Esto puede causar manchas permanentes.
- El producto debe limpiarse y secarse a fondo después de cada operación. Así, los restos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemen cuando se vuelva a utilizar el

producto más adelante. De este modo, se prolonga la vida útil del aparato y se reducen los problemas más frecuentes.

- No utilice aparatos de limpieza a vapor para la limpieza.
- Algunos detergentes o productos de limpieza dañan la superficie. Los productos de limpieza inadecuados son: lejía, productos de limpieza que contengan amoníaco, ácido o cloruro, productos de limpieza a vapor, desincrustantes, quitamanchas y óxido, productos de limpieza abrasivos (limpiadores en crema, polvo

para fregar, crema para fregar, estropajo abrasivo y rascador, alambre, esponjas, paños de limpieza que contengan restos de suciedad y detergente).

- Se necesita ningún material de limpieza especial en la limpieza realizada después de cada uso. Limpie el aparato con detergente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo con un paño seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su electrodoméstico en un lavavajillas a menos que se indique lo contrario en el manual del usuario.

Inox - superficies inoxidables

- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies y asas de acero inoxidable.
- La superficie de acero inoxidable puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente adecuado para la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabonoso y un detergente líquido (que no raye) adecuado para superficies inoxidables, teniendo cuidado de limpiar en una sola dirección.
- Elimine las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de vidrio e inox inmediatamente sin esperar. Las manchas pueden oxidarse durante largos periodos de tiempo.
- Los limpiadores rociados/aplicados a la superficie deben limpiarse inmediatamente. Los limpiadores abrasivos que se dejan en la superficie hacen que ésta se vuelva blanca.

Superficies esmaltadas

- Después de cada uso, limpie las superficies esmaltadas con detergente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.

- Si el aparato tiene una función de limpieza con vapor fácil, puede realizar una limpieza con vapor fácil para la suciedad ligera no permanente. (ver "Fácil limpieza con vapor [► 74]").)
- Para las manchas difíciles, se puede utilizar un limpiador para hornos y parrillas recomendado en el sitio web de la marca de su producto y un estropajo que no raye. No utilice un limpiador de horno externo.
- El horno debe enfriarse antes de limpiar la zona de cocción. La limpieza en superficies calientes puede crear un riesgo de incendio y dañar la superficie del esmalte.

Superficies catalíticas

- Las paredes laterales del área de cocción sólo pueden ser cubiertas con esmalte o paredes catalíticas. Varía según el modelo.
- Las paredes catalíticas tienen una superficie mate y porosa. Las paredes catalíticas del horno no deben ser limpiadas.
- Las superficies catalíticas absorben el aceite gracias a su estructura porosa y comienzan a brillar cuando la superficie está saturada de aceite, en este caso se recomienda reemplazar las piezas.

Las superficies de vidrio

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato usando detergente para platos, agua tibia y un paño de microfibra específico para superficies de vidrio y séquelo con un paño de microfibra seco.
- Si hay restos de detergente después de la limpieza, límpielo con agua fría y séquelo con un paño de microfibra limpio y seco. Los restos de detergente pueden dañar la superficie del cristal la próxima vez.

- En ningún caso se deben limpiar los residuos secos de la superficie de cristal con cuchillos de sierra, lana metálica o utensilios similares para rascar.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- Si la superficie está muy sucia, aplique el producto de limpieza sobre la mancha con una esponja y espere mucho tiempo para que actúe correctamente. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.
- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

Las piezas de plástico y las superficies pintadas

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- No utilice raspadores de metal duro ni limpiadores abrasivos. Pueden dañar las superficies.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del producto no queden húmedas y con detergente. De lo contrario, puede producirse corrosión en estas juntas.

7.2 Limpieza de los accesorios

No introduzca los accesorios del producto en el lavavajillas, salvo que se indique lo contrario en el manual de instrucciones.

7.3 Limpieza del panel de control

- Al limpiar los paneles con mando, limpie el panel y los mandos con un paño suave y húmedo y séquelos con un paño seco. No retire los pomos y las juntas de la parte inferior para limpiar el panel. El panel de control y los mandos pueden estar dañados.

- Durante la limpieza de los paneles inox con mando, no utilice productos de limpieza inox alrededor del mando. Los indicadores que rodean el mando se pueden borrar.
- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

7.4 Limpiar el interior del horno (área de cocción)

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

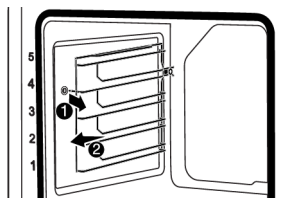
Limpiar las paredes laterales del horno

Las paredes laterales del área de cocción sólo pueden ser cubiertas con esmalte o paredes catalíticas. Varía según el modelo. Si hay una pared catalítica, consulte la sección "Superficies catalíticas" para obtener información.

Si su producto es un modelo con estantes de alambre, retire los estantes de alambre antes de limpiar las paredes laterales. A continuación, complete la limpieza como se describe en la sección "Información general sobre la limpieza" según el tipo de superficie de la pared lateral.

Para quitar los estantes de rejilla laterales:

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

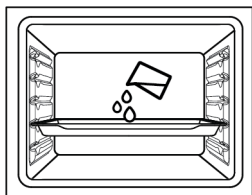


3. Para volver a colocar los estantes, los procedimientos aplicados al retirarlos deben repetirse desde el final hasta el principio, respectivamente.

7.5 Fácil limpieza con vapor

Esto permite limpiar fácilmente la suciedad (que no permanece durante mucho tiempo) que es ablandada por el vapor dentro del horno y por las gotas de agua condensadas en las superficies internas del horno.

1. Retire todos los accesorios del interior del horno.
2. Añada 500 ml de agua en la bandeja y colóquela en el segundo estante del horno.



3. Seleccione la función de limpieza a vapor fácil. El tiempo de limpieza aparece en la pantalla y esta duración no se puede modificar.

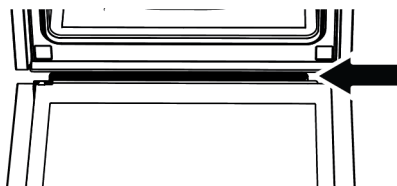
Abra la puerta y limpie el interior del horno con una esponja o paño húmedo.

Para la suciedad persistente, limpie el producto con detergente para platos, agua tibia y un paño o esponja suave y séquelos con un paño seco.



En la función de limpieza a vapor fácil, se espera que el agua añadida se evapore y condense en el interior del horno y en la puerta del horno para ablandar la ligera suciedad que se forma en su horno. La condensación que se forma en la puerta del horno puede gotear alrededor cuando se abre la puerta del horno. En cuanto abra la puerta del horno, limpie la condensación.

(Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.) Después de la condensación en el interior del horno, puede producirse un charco o humedad en el canal de la piscina bajo el horno. Limpie este canal de la piscina con un paño húmedo después de su uso y séquelos.



7.6 Limpieza de la puerta del horno

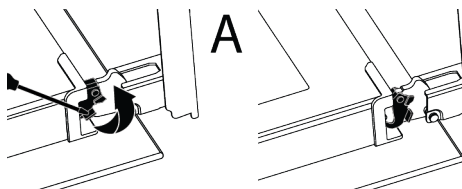
Puede quitar la puerta del horno y los vidrios de la puerta para limpiarlos. La forma de retirar las puertas y ventanas se explica en las secciones "Retirar la puerta del horno" y "Retirar los cristales interiores de la puerta". Después de quitar los cristales interiores de la puerta, límpielos con un detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelos con un paño seco. Para los residuos de cal que puedan formarse en el cristal del horno, limpie el cristal con vinagre y aclare.



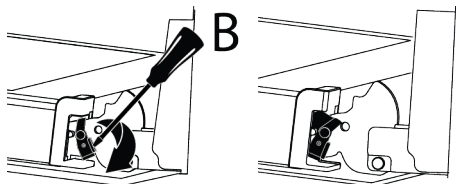
No utilice limpiadores abrasivos duros, raspadores de metal, lana de alambre o materiales blanqueadores para limpiar la puerta del horno y el vidrio.

Quitar la puerta del horno

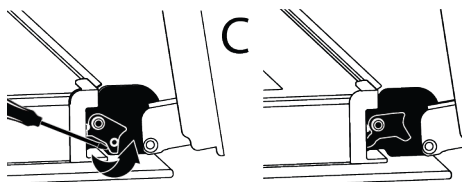
1. Abra la puerta del horno.
2. Abra los clips en el zócalo de la bisagra de la puerta delantera a la derecha y a la izquierda empujándolos hacia abajo como se muestra en la figura.
3. Los tipos de bisagras varían como (A), (B), (C) según el modelo del producto. Las siguientes figuras muestran cómo abrir cada tipo de bisagra.
4. El tipo de bisagra (A) está disponible en los tipos de puerta normales.



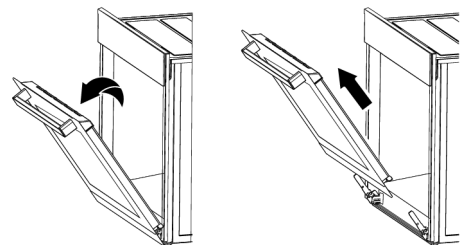
5. (La bisagra tipo B está disponible en los tipos de puerta de cierre suave.



6. (C) la bisagra tipo está disponible en los tipos de puerta de apertura/cierre suave.



7. Lleve la puerta del horno a una posición semiabierto.



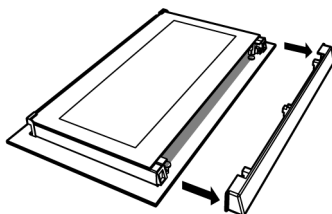
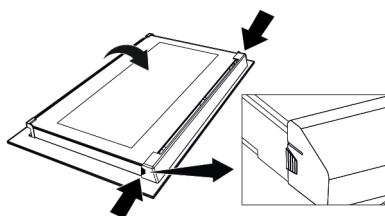
8. Tire de la puerta retirada hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda y retírela.

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

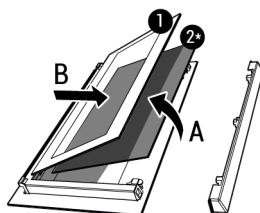
7.7 Retirar el cristal interior de la puerta del horno

El vidrio interior de la puerta frontal del producto puede ser retirado para su limpieza.

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



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



- 1 Vidrio interior 2* Vidrio interior (puede no estar disponible para su producto)

4. Si el aparato tiene un vidrio interior (2), repita el mismo proceso para desprenderlo (2).

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

7.8 Limpieza de la lámpara del horno

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

Reemplazar la bombilla del horno

Advertencias generales

- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica antes de cambiar la lámpara del horno, desconecte el producto y espere a que el horno se enfríe. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Este horno se alimenta de una lámpara incandescente de menos de 40 W, de menos de 60 mm de altura, de menos de 30 mm de diámetro, o de una lámpara halógena con casquillos G9 de menos de 60 W de potencia. Las lámparas son adecuadas para el funcionamiento a temperaturas superiores a 300 °C. Las lámparas para hornos se pueden adquirir en los Servicios Autorizados o en los técnicos autorizados. Este producto contiene una lámpara de clase energética G.

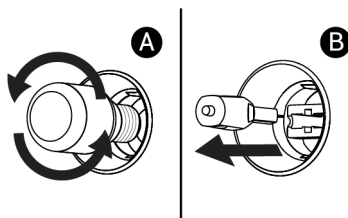
- La posición de la bombilla puede diferir de la que se muestra en la ilustración.
- La bombilla utilizada en este aparato no es adecuada para su uso en la iluminación de las habitaciones del hogar. El propósito de esta bombilla es ayudar al usuario a ver la comida.
- Las lámparas utilizadas en este producto deben soportar condiciones físicas extremas, como temperaturas superiores a 50 °C.

Si su horno tiene una bombilla redonda,

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



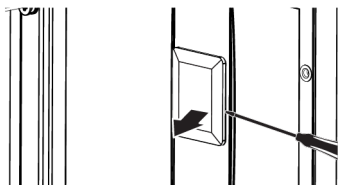
3. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si se trata de un modelo de tipo (B), extráigalo como se muestra en la figura y sustitúyalo por uno nuevo.



4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

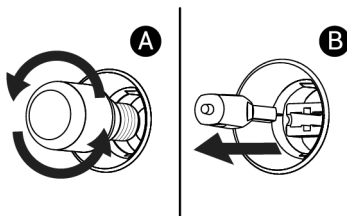
Si el horno tiene una bombilla cuadrada,

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



3. Levante la cubierta de vidrio protector de la bombilla con un destornillador. Quite el tornillo primero, si hay un tornillo en la lámpara cuadrada de su producto.
4. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como

se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si se trata de un modelo de tipo (B), extráigalo como se muestra en la figura y sustitúyalo por uno nuevo.



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

8 Solución de problemas

En caso de que el problema persista después de seguir las instrucciones de esta sección, póngase en contacto con su proveedor o con un Servicio Técnico Autorizado. Nunca intente reparar su producto usted mismo.

El vapor se emite durante el funcionamiento del horno.

- Es normal ver vapores durante el funcionamiento. >>> Esto no es un error.

Aparecen gotas de agua durante la cocción

- El vapor generado durante la cocción se condensa al entrar en contacto con superficies frías del exterior del producto y puede formar gotas de agua. >>> Esto no es un error.

Los sonidos metálicos se escuchan mientras el producto se calienta y se enfría.

- Las partes metálicas pueden expandirse y emitir sonidos cuando se calientan. >>> Esto no es un error.

El producto no funciona.

- Es posible que el fusible esté defectuoso o fundido. >>> Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cámbielos o reactivelos.
- Es posible que el aparato no esté enchufado a la toma de corriente (con toma de tierra). >>> Compruebe si el aparato está conectado a la toma de corriente.

- (Si hay temporizador en su aparato) Las teclas del panel de control no funcionan. >>> Si su producto tiene una cerradura de llave, el bloqueo de llave puede estar activado, desactive el bloqueo de llave.

La luz del horno no está encendida.

- La lámpara del horno puede estar defectuosa. >>> Reemplace la lámpara del horno.
- No hay electricidad. >>> Asegúrese de que la red eléctrica está operativa y compruebe los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cambie los fusibles o reactivelos.

El horno no está calentando.

- El horno no puede ajustarse a una función y/o temperatura de cocción específica. >>> Ajuste el horno a una función y/o temperatura de cocción específica.
- La puerta del horno puede estar abierta. >>> Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada. Si la puerta del horno permanece abierta durante más de 5 minutos, el ajuste de tiempo realizado para la cocción se cancela y las resistencias no funcionan.
- En los modelos con temporizador, el tiempo no se ajusta. >>> Ajustar la hora.

- No hay electricidad. >>> Asegúrese de que la red eléctrica está operativa y compruebe los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cambie los fusibles o reactívelos.

(Para los modelos con temporizador) La pantalla del temporizador parpadea o el símbolo del temporizador queda abierto.

- Se ha producido un corte de luz. >>> Ajuste la hora / Apague los mandos de función del producto y vuelva a colocarlos en la posición deseada.

Después de iniciar la cocción el símbolo ► parpadea en la pantalla y hay un aviso sonoro.

- La puerta del horno puede estar abierta. >>> Asegúrese de que la puerta del horno está completamente cerrada. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado si la avería continúa.

