

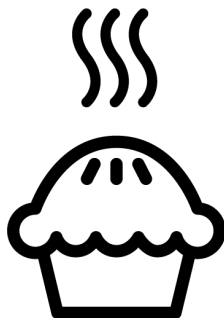


## Piekarnik do zabudowy

Instrukcja obsługi

## Horno empotrado

Manual del usuario



BBIMA13302BMPE

385443104\_2/ PL/ ES/ R.AB/ 19/09/23 08:44  
7768288425

## Witamy!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybór urządzenia Beko. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. W tym celu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem.

Pamiętaj o wszystkich informacjach i ostrzeżeniach zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swoje urządzenie przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Niniejsza instrukcja zawiera warunki gwarancji, sposób użytkowania i rozwiązywanie problemów.

### Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

**UWAGA**

Zagrożenie, które może doprowadzić do szkody materialną produktu lub jego środowiska.

*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi*

*Dyrektywami Unii Europejskiej:*

*- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)*

*- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*

**Importer: Beko S.A.**

**ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa**

## Spis treści

|                                                                                                 |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Instrukcje bezpieczeństwa .....</b>                                                        | <b>4</b>  |
| 1.1 Przeznaczenie .....                                                                         | 4         |
| 1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych ..... | 5         |
| 1.3 Bezpieczeństwo elektryczne .....                                                            | 5         |
| 1.4 Zabezpieczenie podczas transportu .....                                                     | 7         |
| 1.5 Bezpieczeństwo montażu.....                                                                 | 7         |
| 1.6 Bezpieczeństwo użytkowania .....                                                            | 7         |
| 1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....                                                      | 8         |
| 1.8 Używanie akcesoriów.....                                                                    | 9         |
| 1.9 Bezpieczeństwo pieczenia .....                                                              | 9         |
| 1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia .....                                             | 10        |
| 1.11 Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze (piroliza) .....                               | 10        |
| <b>2 Instrukcje dotyczące środowiska .....</b>                                                  | <b>11</b> |
| 2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów ....                                                            | 11        |
| 2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów.....                                         | 11        |
| 2.2 Opakowanie urządzenia.....                                                                  | 11        |
| 2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii.....                                               | 11        |
| <b>3 Produkt .....</b>                                                                          | <b>12</b> |
| 3.1 Opis produktu .....                                                                         | 12        |
| 3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia.....                                        | 12        |
| 3.2.1 Panel sterowania .....                                                                    | 13        |
| 3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika .....                                        | 13        |
| 3.3 Funkcje obsługi piekarnika .....                                                            | 13        |
| 3.4 Akcesoria .....                                                                             | 14        |
| 3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia.....                                                     | 15        |
| 3.6 Specyfikacje techniczne .....                                                               | 18        |
| <b>4 Pierwsze użycie .....</b>                                                                  | <b>19</b> |
| 4.1 Pierwsze ustawienie godziny .....                                                           | 19        |
| 4.2 Czyszczenie wstępne.....                                                                    | 19        |
| <b>5 Korzystanie z piekarnika.....</b>                                                          | <b>20</b> |
| 5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika .....                                  | 20        |

|                                                                   |           |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| 5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika .....                    | 20        |
| 5.3 Ustawienia.....                                               | 22        |
| <b>6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia .....</b>              | <b>24</b> |
| 6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku .....     | 24        |
| 6.1.1 Ciasta i wypieki.....                                       | 24        |
| 6.1.2 Mięso, ryby i drób .....                                    | 27        |
| 6.1.3 Grill .....                                                 | 28        |
| 6.1.4 Funkcja smażenia na płytce olej lub smażenie bezolejowe ... | 29        |
| 6.1.5 Test żywności.....                                          | 30        |
| <b>7 Czyszczenie i konserwacja .....</b>                          | <b>32</b> |
| 7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia .....                 | 32        |
| 7.2 Czyszczenie akcesoriów .....                                  | 33        |
| 7.3 Czyszczenie panelu sterowania....                             | 33        |
| 7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia).....        | 34        |
| 7.5 Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze.....              | 34        |
| 7.6 Czyszczenie drzwiczek piekarnika .....                        | 36        |
| 7.7 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika .....      | 37        |
| 7.8 Czyszczenie lampki piekarnika .....                           | 38        |
| <b>8 Rozwiązywanie problemów .....</b>                            | <b>39</b> |



## 1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany komuś innemu do użytku osobistego lub do użytku z drugiej ręki, należy również przekazać instrukcję obsługi, etykiety oraz inne istotne dokumenty i części.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą wystąpić w przypadku nieprzestrzegania tych instrukcji.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie udzielonej gwarancji.
- Prace montażowe i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wyznaczonej przez firmę importera.
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Nie należy naprawić lub wymienić żadnych elementów urządzenia, chyba że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi.
- Nie dokonuj modyfikacji technicznych urządzenia.



### 1.1 Przeznaczenie

- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać tego urządzenia w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz w kuchniach pracowniczych sklepów, biur i innych środowisk pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie to powinno być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.
- Piekarnik może być używany do rozmrażania, pieczenia, smażenia i grillowania potraw.
- Urządzenia tego nie należy używać do ogrzewania, podgrzewania płyt, suszenia przez wieszanie ręczników lub ubrań na uchwycie.

## 1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych



- Niniejszy urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
- Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.
- Gdy drzwi są otwarte, nie kładź na nich żadnych ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na nie siadać. Piekarnik może się przewrócić lub może dojść do uszkodzenia zawiasów drzwi.
- Ze względu na bezpieczeństwo dzieci, przed wyrzuceniem urządzenia należy odciąć wtyczkę zasilania i uniemożliwić działanie urządzenia.



## 1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

- Urządzenie podłączyć do uzziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zle-

cić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.

- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (tam, gdzie płomień płyty nie będzie miał na nie wpływu). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której urządzenie jest podłączone, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Urządzenia nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel zasilający, używaj wyłącznie kabla zasilającego opisanego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować kabla zasilającego pod i za urządzeniem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym. Kabel zasilający nie powi-

nien być skręcony, zgnieciony i nie powinien stykać się z żadnym źródłem ciepła.

- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się podczas pracy. Przewody zasilające nie mogą dotykać tylnej powierzchni, gdyż mogą zostać uszkodzone.
- Nie zakleszczaj przewodów elektrycznych w drzwiach piekarnika i nie przekładaj ich nad gorącymi powierzchniami. W przeciwnym razie izolacja kabla może się stopić i spowodować pożar w wyniku zwarcia.
- Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub kabli pośrednich.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importera w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki piekarnika należy odłączyć produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Odłącz urządzenie lub wyłącz bezpiecznik.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilania i wtyczkę:

- Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka, które jest luźne, wyszło z puszki, jest zepsute, brudne, oleiste, istnieje ryzyko kontaktu z wodą (na przykład woda, która może ściekać z blatu).
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nigdy nie odłączaj urządzenia, ciągnąc za przewód, zawsze wyciągaj wtyczkę, przytrzymując ją.
- Należy upewnić się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do gniazdka, aby uniknąć wyładowania łukowego.

#### **1.4 Zabezpieczenie podczas transportu**

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Urządzenie jest ciężkie, dlatego powinny go przenosić co najmniej dwie osoby.
- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie należy kłaść na urządzeniu innych przedmiotów ani przenosić go w pozycji pionowej.
- Jeśli urządzenie ma być transportowane, należy owinąć je folią bąbelkową lub grubym kartonem i szczelnie zakleić taśmą. Urządzenie należy szczelnie zabezpieczyć za po-

mocą taśmy, aby zapobiec uszkodzeniu wyjmowanych lub ruchomych części urządzenia oraz samego urządzenia.

- Należy sprawdzić ogólny wygląd urządzenia pod kątem ewentualnych uszkodzeń, które mogły powstać podczas transportu.

#### **1.5 Bezpieczeństwo montażu**

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, nie należy go montować.
- Nie montuj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne urządzenia powinny być otwarte.
- Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenia nie należy montować za dekoracyjnymi drzwiami.

#### **1.6 Bezpieczeństwo użytkowania**

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.
- Jeśli nie będziesz używać urządzenia przez dłuższy czas, odłącz go lub wyłącz bezpiecznik ze skrzynki bezpieczników.

- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- Nie używaj urządzenia, jeśli szyba przednich drzwi jest usunięta lub pęknięta.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dosięgnąć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nigdy nie używaj urządzenia, gdy Twoja zdolność oceny sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i / lub narkotyków.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.
- Uchwyt piekarnika nie jest przeznaczony do ręczników. Podczas korzystania z urządzenia nie wieszaj na uchwycie ręczników, rękawiczek ani podobnych materiałów tekstylnych.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi i mogą się zaciąć. Podczas otwierania/zamykania drzwiczek nie wolno trzymać za zawiasy.



## 1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania dostępne części urządzenia będą gorące. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
- Ponieważ para może się wydostawać podczas pieczenia, należy uważać podczas otwierania drzwiczek piekarnika. Para może poparzyć dłoń, twarz i / lub oczy.
- Podczas pracy urządzenie może się nagrzewać. Należy uważać, aby nie dotykać gorących części, wnętrza piekarnika i elementów grzejnych.
- Podczas wkładania jedzenia do gorącego piekarnika lub wyjmowania jedzenia z gorącego piekarnika, itp. należy zawsze używać rękawic odpornych na wysoką temperaturę.



## 1.8 Używanie akcesoriów

- Ważne jest, aby ruszt druciany i taca zostały prawidłowo umieszczone na półkach drucianych. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „**Użytkowanie akcesoriów**”.
- Akcesoria mogą uszkodzić szybę drzwiczek podczas zamykania. Należy przesunąć akcesoria na koniec obszaru pieczenia.

## 1.9 Bezpieczeństwo pieczenia

- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.
- Odpady spożywcze, olej itp. znajdujące się w strefie pieczenia mogą się zapalić. Przed pieczeniem usunąć zanieczyszczenia.
- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie zostawiaj jedzenia w piekarniku dłużej niż 1 godzinę przed lub po pieczeniu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzyłoby się w puszcze/słoiku może spowodować jego pęknięcie.
- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika. Usunąć zbędne kawałki papieru tłuszczoodpornego wystające z akcesorium lub pojemnika, aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nigdy nie używaj papieru tłuszczoodpornego w temperaturze piekarnika wyższej niż maksymalna temperatura podana na opakowaniu papieru. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.
- Nie umieszczaj blach do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno piekarnika.
- Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy również umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.

### **1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia**

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia szyby przednich drzwi piekarnika/(jeśli są) szyby górnych drzwi piekarnika. Środki te mogą powodować porysowanie i rozbitcie szklanych powierzchni.

- Panel sterowania powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy w działaniu funkcji.

### **1.11 Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze (piroliza)**

- Podczas samoczyszczenia powierzchnie bardziej się nagrzewają niż podczas standardowego użytkowania. Chronić przed dziećmi.
- Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia! Nie dotykać urządzenia podczas samoczyszczenia i trzymać dzieci z dala. Należy odczekać co najmniej 30 minut przed usunięciem pozostałości.
- Podczas samoczyszczenia dym wydostaje się z powodu spalania resztek jedzenia. Podczas procesu czyszczenia należy dobrze wietrzyć kuchnię.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia wyczyść zewnętrzne powierzchnie piekarnika i resztki jedzenia wewnątrz piekarnika za pomocą ściereczki z mydłem. Wyjąć wszystkie akcesoria i przybory kuchenne z piekarnika. Jeśli Twój produkt jest wyposażony w pyrolityczne akcesoria (odporne na samo-

czyszczenie w wysokiej temperaturze), nie musisz wyjmować ich z piekarnika.

- Jeśli nad piekarnikiem znajduje się płyta grzewcza, nie używaj płyty podczas pirolizy.

## 2 Instrukcje dotyczące środowiska

### 2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

#### 2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/UE). Urządzenie posiada symbol klasyfikacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).



urządzenie zostało wyprodukowane z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Dlatego nie należy wyrzucać zużytego produktu

wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną. Właściwa utylizacja urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

#### Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

### 2.2 Opakowanie urządzenia

Opakowanie produktu jest wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie wyrzucaj odpadów opakowaniowych razem z odpadami domowymi ani innymi odpadami, oddaj je

do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

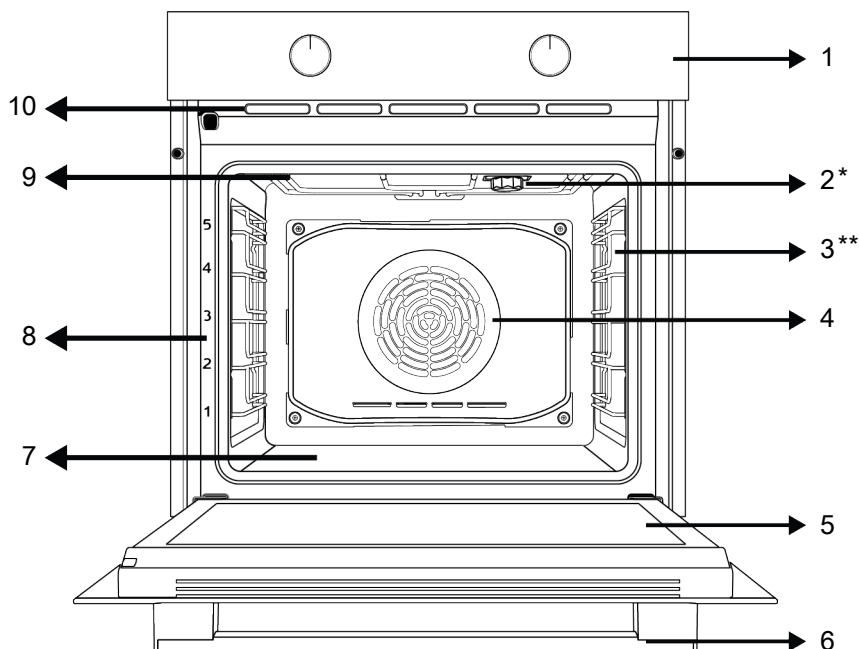
### 2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Zgodnie z EU 66/2014 informacje o efektywności energetycznej można znaleźć na paragonie produktu dołączonym do produktu.

Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- W piekarniku używaj ciemnych lub emaliowanych pojemników, które lepiej przenoszą ciepło.
- Jeśli tak podano w przepisie lub instrukcji obsługi, zawsze należy wstępnie rozgrzać piekarnik. Nie otwieraj zbyt często drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- W przypadku dłuższego pieczenia wyłącz urządzenie na 5 do 10 minut przed końcem pieczenia. Dzięki wykorzystaniu ciepła resztkowego można zaoszczędzić do 20% energii elektrycznej.
- Staraj się piec więcej niż jedno danie na raz w piekarniku. Możesz gotować w tym samym czasie, umieszczając dwa garnki a drucianym ruszcie. Jeśli pieczesz jedno danie po drugim, oszczędzasz energię, ponieważ piekarnik nie straci ciepła.
- Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia z funkcją "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO". Jeśli drzwiczki nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii w funkcji roboczej "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO" a temperatura ta może różnić się od pokazanej na wyświetlaczu.

### 3.1 Opis produktu



1 Panel sterowania

3 Półka druciana

5 Drzwi

7 Dolna nagrzewnica (pod płytą stalową)

9 Górna grzałka

2 Oświetlenie

4 Silnik wentylatora (za stalową płytą)

6 Uchwyt

8 Umieszczenie półek

10 Otwory wentylacyjne

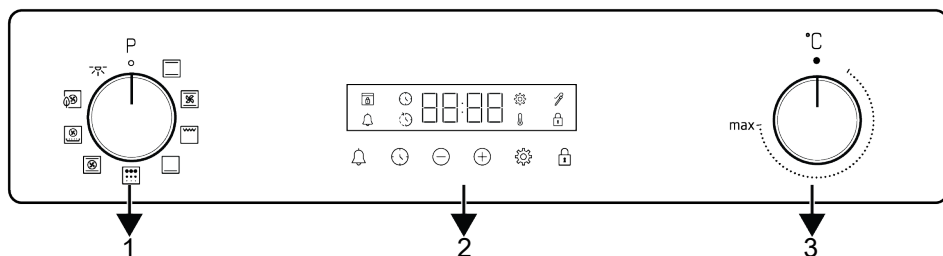
\* Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w lampę lub rodzaj i lokalizacja lampy może różnić się od pokazanej na ilustracji.

\*\* Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w druciany stojak. Na zdjęciu przykładowe urządzenie z drucianą podstawką.

### 3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia

W tej części znajduje się przegląd i podstawowe informacje o korzystaniu z panelu sterowania urządzenia. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

### 3.2.1 Panel sterowania



1 Pokrętko wyboru funkcji

2 Timer

3 Pokrętko wyboru temperatury

Jeśli urządzenie jest wyposażone w pokrętki sterujące, w niektórych modelach pokrętki te mogą wysuwać się po naciśnięciu (pokrętki zakopane). Aby dokonać ustawień za pomocą tych pokręteł, najpierw wciśnij odpowiednie pokrętko i wyciągnij je. Po dokonaniu regulacji wciśnij je ponownie z powrotem.

### 3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika

#### Pokrętko wyboru funkcji

Pokrętkiem wyboru funkcji można wybrać funkcje obsługi piekarnika. Obróć w lewo / w prawo od pozycji zamkniętej (górnej), aby wybrać.

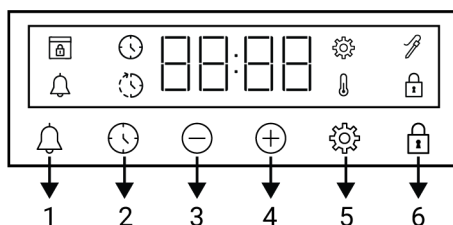
#### Pokrętko temperatury

Możesz wybrać żadaną temperaturę gotowania za pomocą pokrętki temperatury. Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji zamkniętej (górnej), aby wybrać.

#### Wskaźnik temperatury wewnętrznej piekarnika

Temperaturę wewnątrz piekarnika można zobaczyć na wyświetlaczu timera. Piekarnik nagrzewa się do osiągnięcia ustawionej temperatury i utrzymuje tę temperaturę, a 3-liniowa animacja nagrzewania miga z prawej strony. Gdy temperatura piekarnika osiągnie ustawioną wartość, ta animacja zatrzymuje się, a obok ustawionej wartości temperatury stale pojawia się symbol „C”.

#### Timer



- 1 Przycisk alarmu
- 2 Przycisk ustawienia czasu
- 3 Przycisk zwiększania
- 4 Przycisk zwiększania
- 5 Przycisk ustawień
- 6 Symbol blokady przycisków

#### Wyświetl symbole

- 🕒 : Symbol czasu pieczenia
- 🕒 : Symbol zakończenia pieczenia \*
- 🔔 : Symbol alarmu
- 🔧 : Symbol sondy temperatury \*
- 🔒 : Symbol włączonej blokady
- 🌡 : Symbol temperatury
- ⚙ : Symbol ustawień
- 🚪 : Symbol blokady drzwi \*

\* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

### 3.3 Funkcje obsługi piekarnika

W tabeli funkcji pokazane są funkcje obsługi, z których można korzystać w piekarniku, oraz najwyższa i najniższa temperatura, jaką można ustawić dla tych funkcji. Przedstawiona tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od kolejności w urządzeniu.

| Symbol funkcji                                                                     | Opis funkcji                                   | Zakres temperatury (°C) | Opis i użycie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Oświetlenie piekarnika                         | -                       | W piekarniku nie działa grzałka. Świeci się tylko żarówka.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | Górne i dolne ogrzewanie                       | 40-280                  | Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast, ciastek lub ciast i gulaszu w formach do pieczenia. Pieczenie na pojedynczej blasze.                                                                                                                                                                                                             |
|    | Dolne ogrzewanie                               | 40-220                  | Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw, które wymagają przyrumienienia na spodzie.                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|    | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 40-280                  | Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez górne i dolne grzałki, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej blasze.                                                                                                                                                                                          |
|    | Ogrzewanie wentylatorem / Airfry               | 40-280                  | Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia na wielu tacach na różnych poziomach półek.<br>Dzięki tej funkcji szybko rozprowadzanemu powietrzu można smażyć na płytłym oleju lub bezolejowo. Szczegółowe informacje znajdują się w sekcji „Airfry”. |
|    | Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO               | 160-220                 | Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast „Ogrzewanie wentylatorem” w zakresie 160–220°C. Czas gotowania będzie jednak nieco dłuższy.                                                                                                                                                                                                                            |
|    | Funkcja 3D                                     | 40-280                  | Włączone są funkcje grzania górnego, grzania dolnego i grzania wentylatorem. Każda strona gotowanego produktu jest gotowana równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej blasze.                                                                                                                                                                                                   |
|    | Duży grill                                     | 40-280                  | Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | Piroliza                                       | -                       | Służy do samoczyszczenia piekarnika w wysokiej temperaturze. Zapoznaj się ze specyfikacją funkcji w części dotyczącej konserwacji i czyszczenia.                                                                                                                                                                                                                               |

### 3.4 Akcesoria

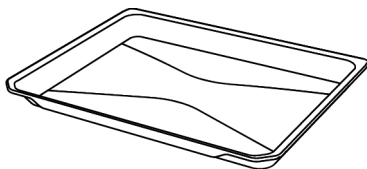
Produkt zawiera różne akcesoria. W tym rozdziale znajduje się opis akcesoriów i ich prawidłowego użytkowania. Dostarczone akcesoria różnią się w zależności od modelu. Nie wszystkie opisane akcesoria znajdują się w Twoim urządzeniu.



Blachy wewnątrz urządzenia mogą ulec deformacji pod wpływem ciepła. Nie ma to żadnego wpływu na funkcjonalność. Deformacja znika po schłodzeniu blachy.

#### Standardowa taca

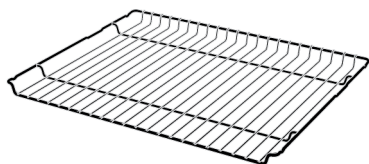
Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



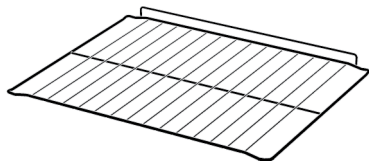
#### Ruszt do grilla

Służy do smażenia lub układania potraw, które mają być upieczone, smażone i duszone na wybranej półce.

**W modelach z półkami drucianymi :**

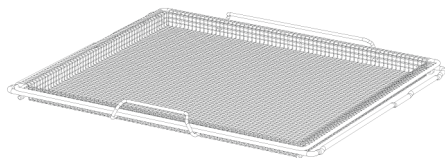


**W modelach bez półek drucianych :**



### Grill (Airfry)

Służy do smażenia na płytce oleju lub smażenia bezolejowego.

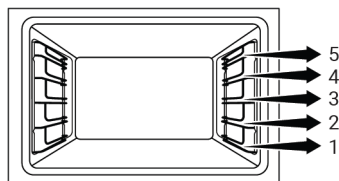


## 3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia

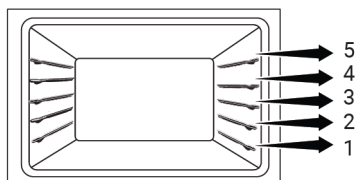
### Półki do pieczenia

Jest 5 poziomów umieszczenia półek w piekarniku. Kolejność półek można jest oznaczona numerami na przedniej obudowie piekarnika.

**W modelach z półkami drucianymi :**



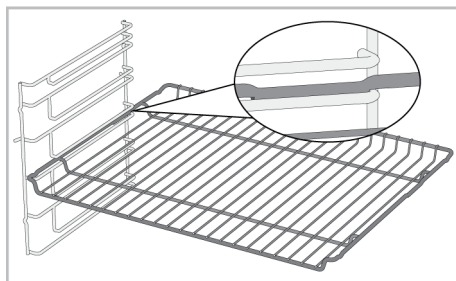
**W modelach bez półek drucianych :**



### Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

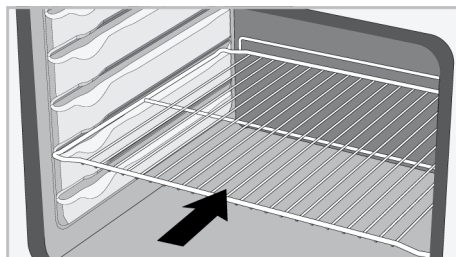
**W modelach z półkami drucianymi :**

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu. Aby uzyskać lepsze pieczenie, grill druciany musi być zamocowany w punkcie zatrzymania drucianej półki. Nie może przechodzić przez punkt zatrzymania, aby stykać się z tylną ścianą piekarnika.



**W modelach bez półek drucianych :**

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Ruszt do grilla jest umieszczany w jednym kierunku. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu.



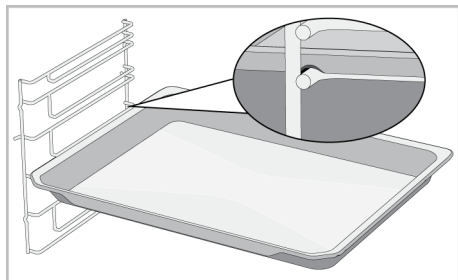
### Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

**W modelach z półkami drucianymi :**

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu. Aby uzyskać lepsze pieczenie, tackę należy przymocować do gniazda zatrzymującego na

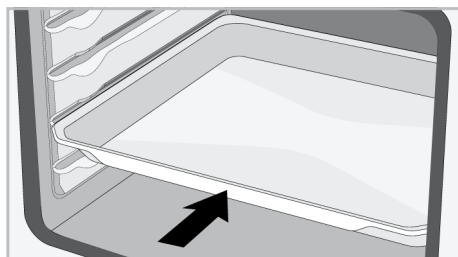


ruszcie. Nie może przechodzić przez gniazdo zatrzymujące, aby stykać się z tylną ścianą piekarnika.



#### **W modelach bez półek drucianych :**

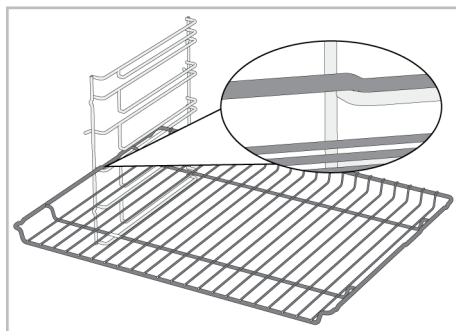
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Tacka jest umieszczana w jednym kierunku. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce ręczka musi znajdować się z przodu.



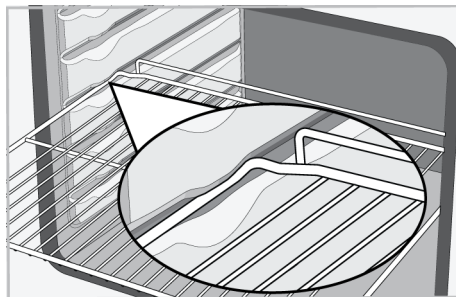
#### **Funkcja zatrzymania grilla drucianego**

Dostępna jest funkcja zatrzymania, która zapobiega wysuwaniu się rusztu drucianego z półki rusztu. Dzięki tej funkcji można łatwo i bezpiecznie wyjąć jedzenie. Podczas zdejmowania drucianej kratki można ją pociągnąć do przodu, aż do oporu. Musisz ominąć ten punkt, aby całkowicie ją wyjąć.

#### **W modelach z półkami drucianymi :**

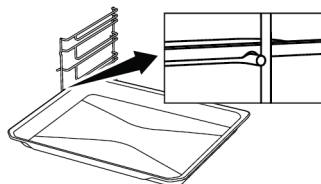


#### **W modelach bez półek drucianych :**



#### **Funkcja zatrzymywania tacki - W modelach z półkami drucianymi**

Dostępna jest również funkcja zatrzymania, która zapobiega wysuwaniu się tacki z drucianej półki. Podczas wyjmowania tacki zwolnij ją z tylnego gniazda blokującego i pociągnij do siebie, aż dotknie przedniej strony. Musisz ominąć to gniazdo zatrzymujące, aby całkowicie ją wyjąć.

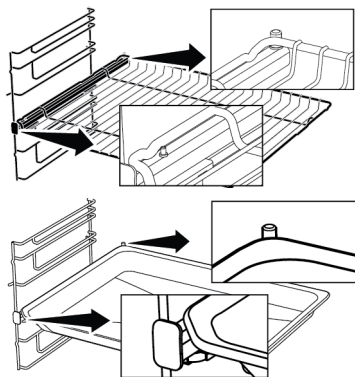


#### **Prawidłowe umieszczenie rusztu drucianego i tacki na szynach teleskopowych-W modelach z półkami drucianymi i przewodnikami teleskopowymi**

Dzięki przewodnikom teleskopowym można łatwo zamontować ruszt do grilla i tacki. Używając blach i rusztów drucianych z szyną teleskopową, należy uważać, aby kołki z

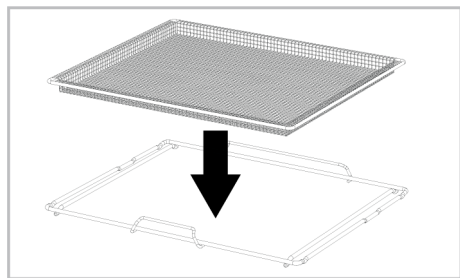


przodu i z tyłu szyn teleskopowych opierały się o krawędzie rusztu i blachy (pokazane na rysunku).

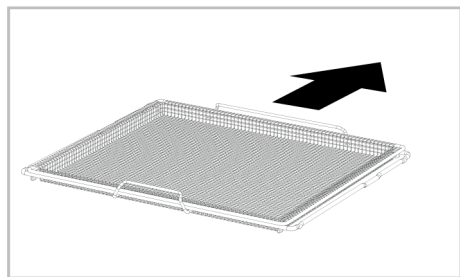


### Używanie(Airfry)grilla

Grill składa się z dwóch części: drucianego kosza i drucianej ramy, na której umieszczony jest kosz. Kosz druciany jest umieszczony na ramie drucianej w sposób przeplatany. Po umieszczeniu tylnej części umieść druciany kosz w uchwytach drucianej ramy, lekko rozciągając przód. Następnie wyjmij druciany kosz, rozciągając przedni uchwyt drucianej ramy.



Umieść grill w piekarniku tak, aby jego krótki uchwyt był skierowany do przodu.



## 3.6 Specyfikacje techniczne

|                                                                     |                                       |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Ogólne specyfikacje                                                 |                                       |
| Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)     | 595 / 594 / 567                       |
| Wymiary montażowe piekarnika (wysokość / szerokość / głębokość)(mm) | 590 - 600 / 560 / min. 550            |
| Napięcie/Częstotliwość                                              | 220-240 V ~; 50 Hz                    |
| Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia           | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Całkowite zużycie energii (kW)                                      | 3,3                                   |
| Rodzaj piekarnika                                                   | Wielofunkcyjny piekarnik              |

Podstawy: Informacje na etykiecie energetycznej domowych piekarników elektrycznych są podane zgodnie z normą EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości są określone dla Górne i dolne ogrzewanie funkcji lub (jeśli są dostępne) Dolne/ górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem przy standardowym obciążeniu.

Klasa efektywności energetycznej jest określana zgodnie z następującym priorytetem w zależności od tego, czy w produkcie istnieją odpowiednie funkcje, czy nie. 1-Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO , 2-Ogrzewanie wentylatorem , 3-Wentylator wspomagany małym grillem , 4-Górne i dolne ogrzewanie.



W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.



Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.



Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

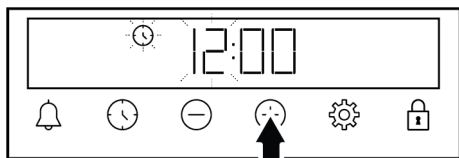
## 4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zaleca się wykonanie poniższych czynności, odpowiednio w poniższych sekcjach.

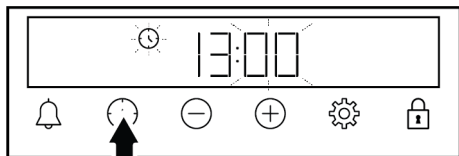
### 4.1 Pierwsze ustawienie godziny

**i** Zawsze ustawiaj porę dnia przed użyciem piekarnika. Jeśli jej nie ustawisz, w niektórych modelach piekarników nie można piec.

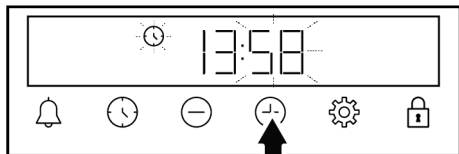
1. Przy pierwszym uruchomieniu piekarnika na wyświetlaczu miga „12:00” i symbol ☀.
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków  $\oplus/\ominus$ .



3. Naciśnij ☀ lub ⚙, aby podświetlić pole minut.



4. Naciśnij  $\oplus/\ominus$ , aby ustawić minuty.



5. Potwierdź ustawienie, naciskając ☀.
- ⇒ Godzina jest ustawiona, a symbol ☀ zniknie.

**i** Jeśli timer nie zostanie ustawiony, to „12:00” i symbol ☀ będą nadal migać, a piekarnik nie uruchomi się. Aby piekarnik uruchomił się należy ustawić godzinę lub nacisnąć ☀, gdy pokazuje godzinę „12:00”. Możesz później zmienić ustawienie godziny, w sposób opisany w sekcji „Ustawienia”.

**i** W przypadku awarii zasilania ustawienia godziny zostaną anulowane. Powinien zostać ponownie ustawiony.

### 4.2 Czystczenie wstępne

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika dostarczone wraz z urządzeniem.
3. Włącz urządzenie na 30 minut, a następnie wyłącz. W ten sposób pozostałości i warstwy, które mogły pozostać w piecu podczas produkcji, są spalane i czyszczone.
4. Podczas korzystania z urządzenia wybierz najwyższą temperaturę i funkcję roboczą, na którą działają wszystkie grzałki. Patrz „Funkcje obsługi piekarnika [► 13]”. W dalszej części dowiesz się, jak obsługiwać piekarnik.
5. Poczekaj, aż piekarnik ostygnie.
6. Wytrzyj powierzchnię produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

#### Przed użyciem akcesoriów:

Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

**UWAGA:** Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów ani ostrych przedmiotów.

**UWAGA:** Przy pierwszym użyciu przez kilka godzin może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i do ich

usunięcia wystarczy dobra wentylacja. Unikaj bezpośredniego wdychania dymu i zapachów, które się tworzą.

## 5 Korzystanie z piekarnika

### 5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika

**Wentylator chłodzący ( Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie. )**

Urządzenie posiada wentylator chłodzący. Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w razie potrzeby i chłodzi zarówno przed urządzeniem, jak i meble. Wyłącza się automatycznie po zakończeniu procesu chłodzenia. Gorące powietrze wydobywa się przez drzwi piekarnika. Nie zakrywać otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik może się przegrzać. Wentylator chłodzący nadal działa podczas pracy piekarnika lub po jego wyłączeniu (około 20-30 minut). Jeśli pieczesz z użyciem timera, pod koniec czasu pieczenia wentylator chłodzący wyłączy się wraz z wszystkimi funkcjami. Użytkownik nie może ustawić czasu pracy wentylatora chłodzącego. Włącza się i wyłącza automatycznie. To nie jest błąd.

#### Oświetlenie piekarnika

Oświetlenie piekarnika włącza się, gdy piekarnik zaczyna piec. W niektórych modelach oświetlenie jest włączone podczas pieczenia, w niektórych wyłącza się po pewnym czasie.

W przypadku niektórych funkcji pieczenia lampa nigdy się nie włącza, aby oszczędzać energię.

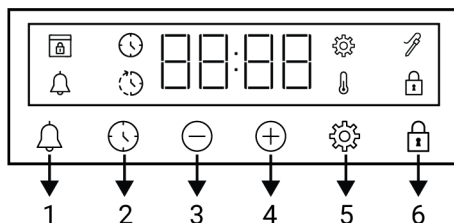
Jeśli chcesz, aby oświetlenie piekarnika świeciło się cały czas, wybierz „Oświetlenie piekarnika” za pomocą pokrętła funkcji.

### 5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika

#### Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

- Maksymalny czas, jaki można ustawić dla procesu pieczenia to 5 godzin 59 minut. W przypadku awarii zasilania program zostaje anulowany. Należy ustawić program ponownie.
- Podczas ustawiania programu odpowiednie symbole na wyświetlaczu migają. Należy odczekać chwilę, aż ustawienia zostaną zapisane.
- Jeśli ustawiono jakiekolwiek pieczenie, nie można zmienić godziny.
- Jeśli czas pieczenia jest ustawiony na początku, po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.
- W przypadku, gdy ustawiony jest czas pieczenia lub czas zakończenia pieczenia; można go anulować automatycznie, dotykając przez dłuższy czas przycisku .

#### Timer



- 1 Przycisk alarmu
- 2 Przycisk ustawienia czasu
- 3 Przycisk zwiększania
- 4 Przycisk zwiększania
- 5 Przycisk ustawień
- 6 Symbol blokady przycisków

#### Wyświetl symbole

-  : Symbol czasu pieczenia
-  : Symbol zakończenia pieczenia \*
-  : Symbol alarmu

 : Symbol sondy temperatury \*

 : Symbol włączonej blokady

 : Symbol temperatury

 : Symbol ustawień

 : Symbol blokady drzwi \*

\* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

## Włączanie piekarnika

Po wybraniu funkcji pieczenia za pomocą pokrętki wyboru funkcji i po ustawieniu określonej temperatury za pomocą pokrętki temperatury, piekarnik zaczyna działać.

## Wyłączanie piekarnika

Możesz wyłączyć piekarnik, przekręcając pokrętkę wyboru programu i pokrętkę temperatury do pozycji wyłączenia (w górę).

## Ręczne pieczenie w celu wyboru temperatury i funkcji pracy piekarnika

Możesz ustawić pieczenie ręcznie (pod własną kontrolą) bez ustawiania czasu pieczenia, wybierając temperaturę i funkcję pracy odpowiednią dla danej potrawy.



1. Wybierz funkcję za pomocą pokrętki.
2. Ustaw żądaną temperaturę za pomocą pokrętki temperatury.

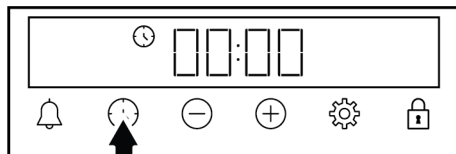
⇒ Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury, na wyświetlaczu pojawi się . Na wyświetlaczu pojawia się ustawiona wartość temperatury i 3-liniowa animacja. Następnie wyświetlany jest w kolejności czas, jaki upłynął od rozpoczęcia pieczenia. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę, symbol  zniknie i pojawi się ostrzeżenie dźwiękowe. Animacja 3 linii pojawiająca się na wyświetlaczu zastrzymuje się i obok wartości temperatury pojawia się na stałe symbol C. Pie-

karnik nie wyłącza się automatycznie, ponieważ pieczenie w trybie ręcznym odbywa się bez ustawiania czasu pieczenia. Pieczenie trzeba kontrolować i wyłączać samodzielnie. Po zakończeniu pieczenia wyłącz piekarnik, obracając pokrętkę wyboru funkcji i pokrętkę temperatury do pozycji wyłączenia (w górę).

## Pieczenie poprzez ustawienie czasu pieczenia:

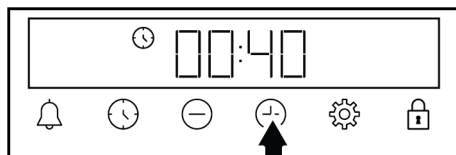
Piekarnik może wyłączyć się automatycznie po upływie czasu, gdy wybierzesz temperaturę i funkcję pracy odpowiednią dla danej potrawy oraz ustawisz czas pieczenia na timerze.

1. Wybierz funkcję roboczą dla pieczenia.
2. Naciskaj przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol  oznaczający czas pieczenia.



 Aby szybko ustawić czas pieczenia, naciśnij , aby ustawić czas pieczenia na 30 minut po ustawieniu funkcji pracy i temperatury następnie użyj przycisków /, aby zmienić czas.

3. Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków /.



 Czas pieczenia wydłuża się o 1 minutę w ciągu pierwszych 15 minut i o 5 minut po 15 minutach.

4. Włóż jedzenie do piekarnika i ustaw temperaturę za pomocą pokrętki.

- ⇒ Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Ustawiony czas pieczenia zaczyna być odliczany, a na wyświetlaczu pojawia się . Wyświetlany jest kolejno odliczany czas pieczenia i ustawiona wartość temperatury oraz znajdująca się obok nich 3-liniowa animacja. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę, symbol  zniknie i pojawi się ostrzeżenie dźwiękowe. Animacja 3 linii pojawiająca się na wyświetlaczu zatrzymuje się i obok wartości temperatury pojawia się na stałe symbol C.

- Po zakończeniu ustawionego czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis „Koniec”, symbol  zacznie migać i rozlegnie się sygnał dźwiękowy timera.
- Ostrzeżenie rozlega się przez dwie minuty. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć. Ostrzeżenie zatrzyma się, a na wyświetlaczu pojawi się godzina.

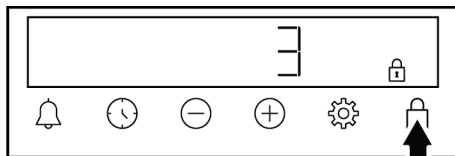
 Jeśli po zakończeniu ostrzeżenia dźwiękowego zostanie naciśnięty dowolny przycisk, piekarnik zacznie działać ponownie. Aby zapobiec ponownemu uruchomieniu piekarnika po zakończeniu ostrzeżenia, należy go wyłączyć, obracając pokrętkę temperatury i pokrętkę funkcyjne do pozycji "0" (wyłączone).

## 5.3 Ustawienia

### Włączenie blokady przycisków

Korzystając z funkcji blokady przycisków, można zabezpieczyć timer przed utrudnieniem pracy.

- Naciśnij , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



- ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się symbol  i rozpocznie się odliczanie 3-2-1. Blokada przycisków aktywuje się po zakończeniu odliczania. Po naciśnięciu dowolnego przycisku, gdy blokada jest włączona, minutnik wyemituje sygnał dźwiękowy, a symbol  zamiga.

 Jeśli zwolnisz przycisk  przed końcem odliczania, blokada przycisków nie zostanie aktywowana.

 Przyciski czasowe nie mogą być używane, gdy blokada przycisków jest włączona. Blokada przycisków nie wyłączy się w przypadku awarii zasilania.

### Wyłączenie blokady przycisków

- Naciskaj , aż z wyświetlacza zniknie symbol .

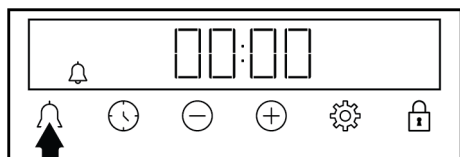
- ⇒ Symbol  znika z wyświetlacza, a blokada przycisków jest wyłączona.

### Ustawienie alarmu

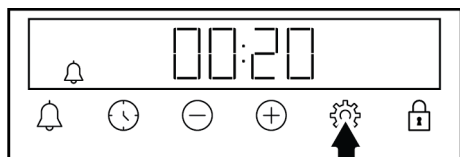
Możesz również użyć timera urządzenia do dowolnego ostrzeżenia lub przypomnienia innego niż pieczenie. Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Służy do ostrzegania. Na przykład można użyć alarmu, gdy piekarnik ma zostać wyłączony o określonej godzinie. Gdy tylko upłynie ustawiony czas, timer wyemituje ostrzeżenie dźwiękowe.

 Maksymalny czas alarmu może wynosić 23 godziny i 59 minut.

- Naciśnij , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



2. Ustaw czas alarmu za pomocą przycisków  $\oplus/\ominus$ .



⇒ Po ustawieniu czasu alarmu symbol pozostaje zapalony, a na wyświetlaczu zaczyna się odliczanie czasu alarmu. Jeśli czas alarmu i czas pieczenia są ustawione jednocześnie, na wyświetlaczu wyświetlany jest krótszy czas.

3. Po upływie czasu alarmu symbol zaczyna migać i pojawia się ostrzeżenie dźwiękowe.

### Wyłączanie alarmu

1. Pod koniec czasu alarmu dźwięk ostrzegawczy rozlega się przez dwie minuty. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.

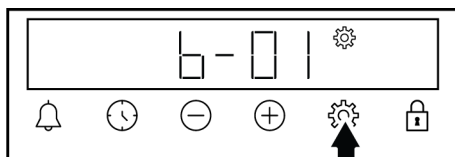
⇒ Ostrzeżenie zatrzyma się, a na wyświetlaczu pojawi się godzina.

### Czy chcesz anulować alarm?

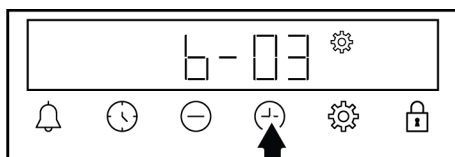
1. Naciśnij przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby zresetować czas alarmu. Naciśnij  $\ominus$ , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol „00:00”.
2. Alarm można również anulować, naciskając na dłużej .

### Regulacja głośności

1. Naciśnij przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się jedna z wartości **b-01-b-02-b-03** oraz symbol .



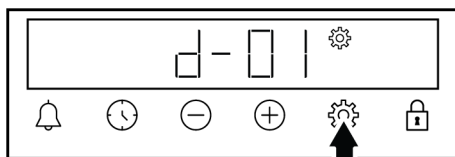
2. Ustaw żądany poziom za pomocą przycisków  $\oplus/\ominus$ . (**b-01-b-02-b-03**)



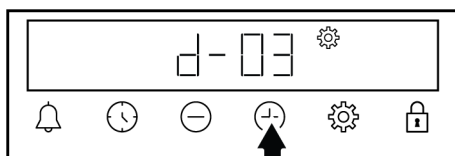
⇒ Naciśnij przycisk w celu potwierdzenia lub poczekaj bez naciskania żadnego przycisku. Zestaw głośności staje się po chwili aktywny.

### Ustawienia jasności wyświetlacza

1. Naciśnij przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się jedna z wartości **d-01-d-02-d-03** oraz symbol .



2. Ustaw żądaną jasność za pomocą przycisków  $\oplus/\ominus$ . (**d-01-d-02-d-03**)

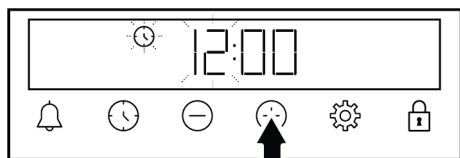


⇒ Naciśnij przycisk w celu potwierdzenia lub poczekaj bez naciskania żadnego przycisku. Ustawienie jasności staje się aktywne po chwili.

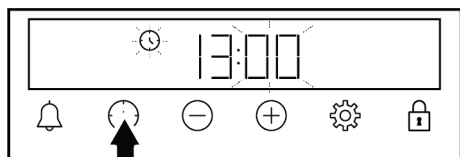
### Zmiana godziny

Aby zmienić wcześniej ustawioną godzinę na piekarniku:

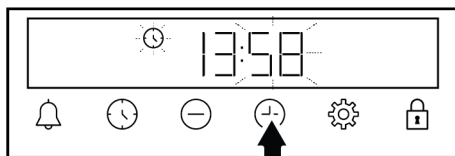
1. Naciśnij , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków  $\oplus/\ominus$ .



3. Naciśnij lub , aby podświetlić pole minut.



4. Naciśnij /, aby ustawić minuty.



5. Potwierdź ustawienie, naciskając .

⇒ Godzina jest ustawiona, a symbol znika na wyświetlaczu.

## 6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

Ponadto w tej sekcji opisano niektóre produkty spożywcze przetestowane, jako producenci, i najbardziej odpowiednie ustawienia dla tych produktów spożywczych.

Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

### 6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku

- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia może pojawić się gorąca para. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.
- Ze względu na różnicę temperatur intensywna para wodna wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć krople wody skroplonej na wewnętrznej i zewnętrznej stronie piekarnika oraz na górnych częściach mebli. Jest to normalne zjawisko.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Akcesoria, które pozostaną w piekarniku, mogą utrudnić prawidłowe pieczenie.

- W przypadku potraw, które będą pieczone według własnego przepisu, można odwoływać się do podobnych dań podanych w tabelach.
- Korzystanie z dostarczonych akcesoriów zapewnia najlepszą wydajność gotowania. Należy przestrzegać ostrzeżeń i informacji dostarczonych przez producenta dla zewnętrznych naczyń kuchennych, które będą używane.
- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, który wystaje z foremki, może stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.
- Aby uzyskać dobre wyniki pieczenia, należy umieścić potrawy na zalecanej, właściwej półce. Nie należy zmieniać położenia półki podczas pieczenia.

### 6.1.1 Ciasta i wypieki

#### Informacje ogólne

- Zalecamy korzystanie z akcesoriów dołączonych do urządzenia w celu uzyskania dobrej wydajności pieczenia. Jeśli zamierzasz używać własnych foremek, wybierz ciemne, nieprzywierające i odporne na ciepło naczynia.



- Jeśli w tabeli gotowania zalecane jest wstępne podgrzewanie, należy pamiętać o włożeniu potrawy do piekarnika po wstępnym podgrzaniu.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść ją na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie składniki użyte do wyrobu ciasta powinny być świeże i w temperaturze pokojowej.
- Pieczenie może się różnić w zależności od ilości potraw i wielkości naczyń.
- Formy metalowe, ceramiczne i szklane wydłużają czas pieczenia, a dolne powierzchnie wyrobów cukierniczych nie przyrumieniają się równomiernie.
- Jeśli używasz papieru do pieczenia, na dolnej powierzchni potrawy można zaobserwować lekkie zrumienienie. W takiej sytuacji może być konieczne wydłużenie czasu pieczenia o około 10 minut.
- Wartości określone w tabelach są ustalone w wyniku testów przeprowadzonych w naszych laboratoriach. Odpowiednie dla Ciebie wartości mogą się różnić od podanych.
- Umieść jedzenie na zalecanej półce. Dolna półka piekarnika to półka numer 1.

### Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10°C i skróć czas pieczenia.

- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj niewielkiej ilości płynu lub zmniejsz temperaturę o 10°C.
- Jeśli górna część ciasta jest spalona, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i zwiększ czas pieczenia.
- Jeśli wewnątrz ciasta jest dobrze upieczony, ale na zewnątrz jest lepkie, użyj mniej płynu, zmniejsz temperaturę i zwiększ czas pieczenia.

### Wskazówki dotyczące ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas pieczenia. Wysmaruj arkusz papieru do pieczenia w „sosie” składającym się z mleka, oleju, jajek i mieszanki jogurtowej.
- Jeśli ciasto powoli się piecze, upewnij się, że grubość przygotowanego ciasta nie przepełnia foremki.
- Jeśli ciasto jest zrumienione na powierzchni, ale spód nie jest upieczony, upewnij się, że ilość „sosu”, którą użyłeś, nie jest zbyt duża na dnie ciasta. Aby ciasto równomiernie się zarumieniło, spróbuj równomiernie rozprowadzić „sos” między arkuszami papieru a ciastem.
- Ciasto piec w temperaturze i pozycji podanej w tabeli. Jeśli spód nadal nie jest wystarczająco zrumieniony, umieść ciasto na dolnej półce do dalszego pieczenia.

### Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

#### Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

| Żywność          | Akcesoria                               | Funkcja operacyjna       | Pozycja półki                                                              | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|------------------|-----------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------|
| Ciasto na blasze | Standardowa taca *                      | Górne i dolne ogrzewanie | 3                                                                          | 180              | 30 ... 40                   |
| Ciasto w formie  | Forma do ciasta na ruszcie drucianym ** | Ogrzewanie wentylatorem  | 2                                                                          | 180              | 30 ... 40                   |
| Ciasteczka       | Standardowa taca *                      | Górne i dolne ogrzewanie | 3                                                                          | 160              | 25 ... 35                   |
| Ciasteczka       | Standardowa taca *                      | Ogrzewanie wentylatorem  | W modelach z półkami drucianymi : 3<br>W modelach bez półek drucianych : 2 | 150              | 25 ... 35                   |

| Żywność            | Akcesoria                                                                    | Funkcja operacyjna                             | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| Ciasta biszkoptowe | Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym ** | Górne i dolne ogrzewanie                       | 2             | 150              | 30 ... 40                   |
| Ciasta biszkoptowe | Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym ** | Ogrzewanie wentylatorem                        | 2             | 155              | 30 ... 40                   |
| Ciastko            | Taca do ciasta *                                                             | Górne i dolne ogrzewanie                       | 3             | 170              | 25 ... 35                   |
| Ciastko            | Taca do ciasta *                                                             | Ogrzewanie wentylatorem                        | 3             | 170              | 20 ... 30                   |
| Ciasto             | Standardowa taca *                                                           | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 2             | 180              | 35 ... 45                   |
| Ciasto             | Standardowa taca *                                                           | Ogrzewanie wentylatorem                        | 2             | 180              | 30 ... 40                   |
| Bułka              | Standardowa taca *                                                           | Górne i dolne ogrzewanie                       | 2             | 200              | 20 ... 30                   |
| Bułka              | Standardowa taca *                                                           | Ogrzewanie wentylatorem                        | 3             | 180              | 20 ... 30                   |
| Chleb w całości    | Standardowa taca *                                                           | Górne i dolne ogrzewanie                       | 3             | 200              | 30 ... 40                   |
| Chleb w całości    | Standardowa taca *                                                           | Ogrzewanie wentylatorem                        | 3             | 200              | 30 ... 40                   |
| Lazania            | Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla **                   | Górne i dolne ogrzewanie                       | 2 lub 3       | 200              | 30 ... 40                   |
| Szarlotka          | Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **       | Górne i dolne ogrzewanie                       | 2             | 180              | 50 ... 65                   |
| Szarlotka          | Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **       | Ogrzewanie wentylatorem                        | 3             | 170              | 50 ... 65                   |
| Pizza              | Standardowa taca *                                                           | Górne i dolne ogrzewanie                       | 2             | 200 ... 220      | 10 ... 20                   |

## Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

| Żywność    | Akcesoria                                  | Funkcja operacyjna      | Pozycja półki | Temperatura (°C)                                                             | Czas pieczenia (min.) (ok.)                                                                |
|------------|--------------------------------------------|-------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ciasteczka | 2-Standardowa taca *<br>4-Taca do ciasta * | Ogrzewanie wentylatorem | 2 - 4         | W modelach z półkami drucianymi :150<br>W modelach bez półek drucianych :140 | W modelach z półkami drucianymi : 25 ... 40<br>W modelach bez półek drucianych : 30 ... 45 |
| Ciastko    | 2-Standardowa taca *<br>4-Taca do ciasta * | Ogrzewanie wentylatorem | 2 - 4         | 170                                                                          | 25 ... 35                                                                                  |
| Ciasto     | 1-Standardowa taca *<br>4-Taca do ciasta * | Ogrzewanie wentylatorem | 1 - 4         | 180                                                                          | 35 ... 45                                                                                  |
| Bułka      | 2-Standardowa taca *<br>4-Taca do ciasta * | Ogrzewanie wentylatorem | 2 - 4         | 180                                                                          | 20 ... 30                                                                                  |

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

\*\*Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

### Tabela pieczenia wraz z funkcjami „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO”

- Nie należy zmieniać ustawienia temperatury po rozpoczęciu pieczenia w funkcji „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO”.
- Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia w funkcji „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO”. Jeśli drzwiczki nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii, a temperatura ta może różnić się od pokazanej na wyświetlaczu.
- W funkcji „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO” nie należy przeprowadzać wstępnego nagrzewania.

| Żywność    | Akcesoria          | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|------------|--------------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| Ciasteczka | Standardowa taca * | 3             | 160              | 25 ... 35                   |
| Ciastko    | Standardowa taca * | 3             | 180              | 25 ... 35                   |
| Ciasto     | Standardowa taca * | 3             | 200              | 45 ... 55                   |
| Bułka      | Standardowa taca * | 3             | 200              | 35 ... 45                   |

\* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

## 6.1.2 Mięso, ryby i drób

### Przyciski grillowania

- Doprawienie sokiem z cytryny i pieprzem przed pieczeniem całego kurczaka, indyka i dużych kawałków mięsa zwiększy wydajność gotowania.
- Pieczenie mięsa bez kości zajmuje 15–30 minut.
- Należy obliczyć około 4 do 5 minut czasu pieczenia na centymetr grubości mięsa.
- Po upływie czasu pieczenia trzymaj mięso w piekarniku przez około 10 minut. Sok z mięsa lepiej rozprowadza się na smażonym mięsie i nie wypływa po rozkrojeniu.
- Rybę należy umieścić na średniej lub niskiej półce na talerzu żaroodpornym.

- Piecz zalecane potrawy według tabeli pieczenia na jednej blasze.

### Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

| Żywność                      | Akcesoria                                               | Funkcja operacyjna                             | Pozycja półki | Temperatura (°C)                | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------|---------------------------------|-----------------------------|
| Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)   | Standardowa taca *                                      | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 3             | 15 min. 250/max, po 180 ... 190 | 60 ... 80                   |
| Podudzie jagnięce (1,5-2 kg) | Standardowa taca *                                      | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 3             | 170                             | 85 ... 110                  |
| Smażony kurczak (1,8-2 kg)   | Ruszt do grilla *<br>Umieść jedną tacę na dolnej półce. | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 2             | 15 min. 250/max, po 190         | 60 ... 80                   |
| Smażony kurczak (1,8-2 kg)   | Ruszt do grilla *<br>Umieść jedną tacę na dolnej półce. | Funkcja 3D                                     | 2             | 15 min. 250/max, po 190         | 60 ... 80                   |
| Indyk (5,5 kg)               | Standardowa taca *                                      | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 1             | 25 min. 250/max, po 180 ... 190 | 150 ... 210                 |
| Indyk (5,5 kg)               | Standardowa taca *                                      | Funkcja 3D                                     | 1             | 25 min. 250/max, po 180 ... 190 | 150 ... 210                 |
| Ryby                         | Ruszt do grilla *<br>Umieść jedną tacę na dolnej półce. | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 3             | 200                             | 20 ... 30                   |
| Ryby                         | Ruszt do grilla *<br>Umieść jedną tacę na dolnej półce. | Funkcja 3D                                     | 3             | 200                             | 20 ... 30                   |

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

\*\*Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

### 6.1.3 Grill

Czerwone mięso, ryby i mięso drobiowe podczas grillowania szybko brązowieją, mają piękną skórkę i nie wysychają. Mięso filetowane, szaszłyki, kielbaski, a także soczyste warzywa (pomidory, cebula itp.) są szczególnie polecane do grillowania.

#### Ostrzeżenia ogólne

- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego

ognia grillowego. Nie należy również umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.

- **Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Nigdy nie grilluj przy otwartych drzwiach piekarnika. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!**

## Przyciski grillowania

- Przygotuj produkty o podobnej grubości i wadze.
- Umieść elementy do grillowania na ruszcie lub ruszcie grillowym, rozprowadzając je bez przekraczania wymiarów rusztu.
- W zależności od grubości grillowanych kawałków czasu pieczenia może się różnić.

- Wsuń ruszt lub tackę dożądanego poziomu. Jeśli pieczesz na ruszcie, umieść tackę na dolnej półce, aby zebrać tłuszcz. Taca piekarnika, która zostanie nasunięta, powinna być tak dobrana, aby obejmowała całą powierzchnię grilla. Taca ta może nie być dostarczona z urządzeniem. Wlej trochę wody na tackę, aby ułatwić czyszczenie.

## Tabela grillowania

| Żywność                        | Akcesoria       | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|--------------------------------|-----------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| Ryby                           | Ruszt do grilla | 4 - 5         | 250/maks         | 20 ... 25                   |
| Kawałki kurczaka               | Ruszt do grilla | 4 - 5         | 250/maks         | 25 ... 35                   |
| Klopsik (cielęcina) - 12 ilość | Ruszt do grilla | 4             | 250/maks         | 20 ... 30                   |
| Kotlet jagnięcy                | Ruszt do grilla | 4 - 5         | 250/maks         | 20 ... 25                   |
| Stek - (mięso w kostkach)      | Ruszt do grilla | 4 - 5         | 250/maks         | 25 ... 30                   |
| Kotlet cielęcy                 | Ruszt do grilla | 4 - 5         | 250/maks         | 25 ... 30                   |
| Zapiekane warzywa              | Ruszt do grilla | 4 - 5         | 220              | 20 ... 30                   |
| Tosty z chleba                 | Ruszt do grilla | 4             | 250/maks         | 1 ... 3                     |

Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

### 6.1.4 Funkcja smażenia na płytym oleju lub smażenie bezolejowe

W funkcji „Airfry” można wykonać smażenie na płytym oleju lub smażenie bezolejowe z użyciem gorącego powietrza w piekarniku.

#### Główne ostrzeżenia

- Proszę zapoznać się z tabelą zaleceń pieczenia dla funkcji „Airfry”.
- Do tej funkcji użyj grilla do smażenia (Airfry) dostarczonego z produktem.

- Aby uzyskać dobre rezultaty smażenia, umieść produkty w koszu do pieczenia w taki sposób, aby nie nachodziły na siebie.
- **Umieść blachę do pieczenia na dolnej półce, aby zbierał się w niej olej podczas smażenia. Umieść żaroodporny papier do pieczenia lub podobny materiał zalecany do użytku w piekarniku wewnątrz blachy.**
- **Jeśli blacha znajdująca się na dolnej półce nie jest używana, kapiący olej lub inne substancje z żywności mogą powodować silne dymienie, a nawet pojawienie się płomieni.**

## Tabela smażenia dla funkcji “Airfry”.

| Żywność                   | Funkcja operacyjna | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) | Zalecana ilość |
|---------------------------|--------------------|---------------|------------------|-----------------------------|----------------|
| Domowe ziemniaki*         | Airfry             | 3             | 220              | 20 ... 40                   | 200-1000 g     |
| Mrożone ziemniaki**       | Airfry             | 3             | 220              | 15 ... 35                   | 200-1400 g     |
| Nóżka/skrzydło z kurczaka | Airfry             | 3             | 220              | 20 ... 40                   | 500-1500 g     |
| Pierś z kurczaka          | Airfry             | 3             | 220              | 30 ... 40                   | 200-700 g      |

| Żywność                                                                        | Funkcja operacyjna | Pozycja półki | Temperatura (°C)                   | Czas pieczenia (min.) (ok.) | Zalecana ilość             |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------|------------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Kurczak w całości                                                              | Airfry             | 3             | 15 minut 250/<br>max następnie 190 | 60 ... 80                   | 1800-2000 g                |
| Mrożone nuggetsy**                                                             | Airfry             | 3             | 220                                | 15 ... 25                   | 400-1000 g                 |
| Klopsik                                                                        | Airfry             | 3             | 220                                | 20 ... 30                   | 20-25 sztuk                |
| Ryba w całości                                                                 | Airfry             | 3             | 220                                | 15 ... 25                   | 2-5 sztuk                  |
| Mrożona ryba w panierce ** (paluszek rybny)                                    | Airfry             | 3             | 220                                | 15 ... 25                   | 500-1500 g                 |
| Mrożone wypieki**                                                              | Airfry             | 3             | 220                                | 25 ... 35                   | 200-800 g<br>(10-40 sztuk) |
| Mrożona pizza**                                                                | Airfry             | 3             | 220                                | 10 ... 20                   | 2-4 sztuk                  |
| Kiełbasa                                                                       | Airfry             | 3             | 220                                | 15 ... 25                   | 10-20 sztuk                |
| Mieszanka warzyw                                                               | Airfry             | 3             | 220                                | 20 ... 25                   | 400-1000 g                 |
| Muffinki                                                                       | Airfry             | 3             | 220                                | 25 ... 35                   | 20-25 sztuk                |
| Faszerowana papryka                                                            | Airfry             | 3             | 220                                | 25 ... 35                   | 20-25 sztuk                |
| Namoczyć ziemniaki w wodzie przez 30 minut, osuszyć i dodać ¼ - 1 łyżki oleju. |                    |               |                                    |                             |                            |
| ** * Nagrzewanie.                                                              |                    |               |                                    |                             |                            |

## 6.1.5 Test żywności

- Potrawy zostały przygotowywane zgodnie z normą EN 60350-1, aby ułatwić testowanie produktu dla organów kontrolnych.

### Tabela pieczenia posiłków testowych

#### Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

| Żywność                       | Akcesoria          | Funkcja operacyjna       | Pozycja półki                                                              | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|-------------------------------|--------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------|
| Kruche ciasteczka (herbatnik) | Standardowa taca * | Górne i dolne ogrzewanie | 3                                                                          | 140              | 20 ... 30                   |
| Kruche ciasteczka (herbatnik) | Standardowa taca * | Ogrzewanie wentylatorem  | W modelach z półkami drucianymi :3<br>W modelach bez półek drucianych :2   | 140              | 15 ... 25                   |
| Ciasteczka                    | Standardowa taca * | Górne i dolne ogrzewanie | 3                                                                          | 160              | 25 ... 35                   |
| Ciasteczka                    | Standardowa taca * | Ogrzewanie wentylatorem  | W modelach z półkami drucianymi : 3<br>W modelach bez półek drucianych : 2 | 150              | 25 ... 35                   |

| Żywność            | Akcesoria                                                                    | Funkcja operacyjna       | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| Ciasta biszkoptowe | Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym ** | Górne i dolne ogrzewanie | 2             | 150              | 30 ... 40                   |
| Ciasta biszkoptowe | Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym ** | Ogrzewanie wentylatorem  | 2             | 155              | 30 ... 40                   |
| Szarlotka          | Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **       | Górne i dolne ogrzewanie | 2             | 180              | 50 ... 65                   |
| Szarlotka          | Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **       | Ogrzewanie wentylatorem  | 3             | 170              | 50 ... 65                   |

### Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

| Żywność                       | Akcesoria                                  | Funkcja operacyjna      | Pozycja półki | Temperatura (°C)                                                             | Czas pieczenia (min.) (ok.)                                                                |
|-------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ciasteczka                    | 2-Standardowa taca *<br>4-Taca do ciasta * | Ogrzewanie wentylatorem | 2 - 4         | W modelach z półkami drucianymi :150<br>W modelach bez półek drucianych :140 | W modelach z półkami drucianymi : 25 ... 40<br>W modelach bez półek drucianych : 30 ... 45 |
| Kruche ciasteczka (herbatnik) | 2-Standardowa taca *<br>4-Taca do ciasta * | Ogrzewanie wentylatorem | 2 - 4         | 140                                                                          | 15 ... 25                                                                                  |

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

\*\*Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

### Grill

| Żywność                                                                                                                                | Akcesoria       | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| Klopsik (cielęcina) - 12 ilość                                                                                                         | Ruszt do grilla | 4             | 250/maks         | 20 ... 30                   |
| Tosty z chleba                                                                                                                         | Ruszt do grilla | 4             | 250/maks         | 1 ... 3                     |
| Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.<br>Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania. |                 |               |                  |                             |

### 7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

#### Ostrzeżenia ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdym użyciu urządzenie powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu podczas późniejszego użycia urządzenia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.
- Do czyszczenia nie należy używać środków do czyszczenia parą wodną.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).
- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnej części urządzenia w zmywarce.

#### Inox - powierzchnie nierdzewne

- Do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlor.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. Jest to normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, uważając, aby wycierać w jednym kierunku.
- Plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka na powierzchniach szklanych i inox usuwać natychmiast, nie czekając. Plamy mogą rdzewieć pod wpływem długiego czasu.
- Środki czyszczące rozpylone lub nałożone na powierzchnię należy natychmiast usunąć. Pozostawione na powierzchni ściernie środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.

#### Powierzchnie emaliowane

- Po każdym użyciu umyj emaliowane powierzchnie płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i wysusz suchą szmatką.
- W przypadku uporczywych plam można użyć środka do czyszczenia piekarników i grilla zalecanego na stronie internetowej marki produktu oraz nierysującej czyszcika drucianego. Nie używaj zewnętrznego środka do czyszczenia piekarników.
- Piekarnik musi ostygnąć przed czyszczeniem strefy pieczenia. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkodza powierzchnię emalii.

#### Powierzchnie katalityczne

- Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu.



- Katalityczne ściany mają lekką matową i porowatą powierzchnię. Katalityczne ściany piekarnika nie powinny być czyszczone.
- Powierzchnie katalityczne pochłaniają olej dzięki porowatej strukturze i zaczynają świecić, gdy powierzchnia jest nasyczona olejem, w takim przypadku zaleca się wymianę części.

### **Szklana powierzchnia**

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaków ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnie razem uszkodzić szklaną powierzchnię.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić żąbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

### **Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie**

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.

- Nie należy używać metalowych skrobaków ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnie.
- Upewnij się, że połączenia elementów wyrobu nie są zawilgocone i pokryte detergentem. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

## **7.2 Czyszczenie akcesoriów**

Nie wkładaj akcesoriów urządzenia do zmywarki, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

### **Czyszczenie (Airfry) grilla**

Kosz grilla nadaje się do mycia w zmywarce. Zaleca się intensywne mycie kosza w dolnej części zmywarki. Druciana rama, do której wkładany jest kosz, nie nadaje się do mycia w zmywarce. Ramę drucianą umyj płynem do mycia naczyń pod ciepłą wodą za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki, a następnie osusz ją suchą ściereczką.

Po użyciu Airfry możesz użyć funkcji łatwego czyszczenia za pomocą pary, jeśli jest dostępna, aby z łatwością usunąć rozpryski oleju wewnątrz urządzenia.

## **7.3 Czyszczenie panelu sterowania**

- Podczas czyszczenia paneli z pokrętkami należy przetrzeć panel i pokrętła wilgotną, miękką ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie należy zdejmować pokręteł i uszczelek znajdujących się pod spodem w celu wyczyszczenia panelu. Panel sterujący i pokrętła mogą ulec uszkodzeniu.
- Podczas czyszczenia paneli inox z pokrętkami nie należy używać środków czyszczących inox wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokrętła mogą zostać wymazane.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

## 7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

Postępuj zgodnie ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w zależności od rodzaju powierzchni w piekarniku.

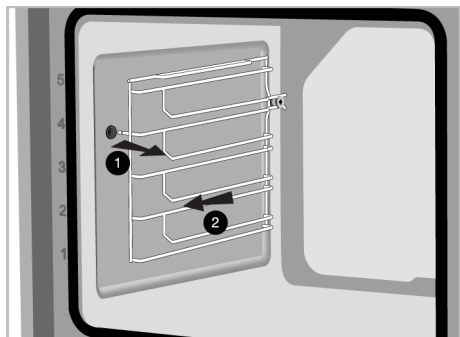
### Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu. Jeśli istnieje ściana katalityczna, należy zapoznać się z informacjami zawartymi w rozdziale „Powierzchnie katalityczne”.

Jeśli twoje urządzenie to model z drucianą półką, zdejmij druciane półki przed czyszczeniem ścian bocznych. Następnie dokończ czyszczenie zgodnie z opisem w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w zależności od rodzaju powierzchni ścianek bocznych.

### Aby wyjąć boczne półki druciane:

1. Zdejmij przód półki drucianej, ciągnąc ją na bocznej ścianie w przeciwnym kierunku.
2. Pociągnij drucianą półkę do siebie, aby ją całkowicie wyjąć.



3. Aby ponownie przymocować półki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku.

## 7.5 Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze

Piekarnik jest wyposażony w funkcję pyrolizy. Piekarnik nagrzewa się do temperatury około 420-480°C i pracuje aż brud zamieni

się w popiół. Może pojawić się duży dym. Zapewnij dobrą wentylację. Czyszczenie w wysokiej temperaturze należy przeprowadzić po mniej więcej 10 użyciach piekarnika.

### Ostrzeżenia ogólne



#### Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

Nie dotykać urządzenia podczas samoczyszczenia i trzymać dzieci z dala. Należy odczekać co najmniej 30 minut przed usunięciem pozostałości.

- Przed użyciem funkcji pirolizy wyjmij wszystkie akcesoria, półkę teleskopową i półki boczne (jeśli są). Jeśli nie zostaną wyjęte, akcesoria i boczne półki ulegną uszkodzeniu.
- Jeśli Twój produkt jest wyposażony w pyrolityczne akcesoria (odporne na samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie musisz wyjmować ich z piekarnika. To, czy Twoje akcesoria są odporne na pirolizę, czy nie, zostało określone w rozdziale dotyczącym akcesoriów. O ile nie określono inaczej, Twoje akcesoria nie są odporne na wysokie temperatury. Należy je wyjąć z piekarnika przed czyszczeniem, aby uniknąć uszkodzeń.
- Nie czyścić uszczelki drzwi. Uszczelka z włókna szklanego jest bardzo delikatna i łatwo ulega uszkodzeniu. Jeśli uszczelka drzwi jest uszkodzona, wymień ją na nową w autoryzowanym serwisie.

### Aby rozpocząć pyrolizę:

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika. W modelach z półkami drucianymi pamiętaj o ich wyjęciu.
2. Przed rozpoczęciem czyszczenia wyżyść zewnętrzne powierzchnie piekarnika i resztki jedzenia wewnątrz piekarnika za pomocą ściereczki z mydłem.
3. Wybierz funkcję pyrolizy (Piroliza).

⇒ The “P2:00” flashes on the display. If your appliance is equipped with the Eco pyrolysis function, the

„Pro” message is displayed on the display for 2 seconds first, and then the **P2:00** message starts to flash.



Jeśli na wyświetlaczu nie pojawi się komunikat „Pro”, a następnie „ECO”, oznacza to, że urządzenie nie jest wyposażone w funkcję pirolizy eko.

4. Ustaw pokrętkę temperatury na najwyższą „**max**” (**maksymalną**) temperaturę.
5. Po uruchomieniu funkcji pyrolizy, **P2:00** zaświeci się i zacznie odliczać czas. Na wyświetlaczu pokazywany jest czas trwania pyrolizy (2 godziny) Czasu nie można zmienić.
6. Gdy piekarnik osiągnie określoną temperaturę po rozpoczęciu procesu pyrolizy, na wyświetlaczu czasu pojawi się symbol i nie będzie można otworzyć drzwiczek piekarnika. Nie należy szarpać uchwytu do odblokowania drzwiczek, dopóki proces czyszczenia nie zostanie zakończony, a symbol blokady zniknie z wyświetlacza.
7. Po zakończeniu procesu czyszczenia na wyświetlaczu pojawi się komunikat „**End**”.
8. Po wyświetleniu się komunikatu „End” przekręć pokrętkę funkcji i temperatury do pozycji 0 (wyłączone), aby zakończyć proces.
9. Gdy symbol zniknie z wyświetlacza, usuń pozostałe osady wodą z octem.
10. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.



Po zakończeniu pirolizy blokada drzwi będzie aktywna do czasu schłodzenia piekarnika do odpowiedniej temperatury. Jeśli chcesz w tym czasie gotować, na wyświetlaczu pojawi się „**H**”, a gotowanie nie będzie możliwe.

## Funkcja samooczyszczania z wysoką temperaturą (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)

- ✓ Jeśli piekarnik nie jest zbyt brudny polecamy użyć funkcji „Piroliza - tryb ECO”. Funkcja „Piroliza - tryb ECO” zajmuje mniej czasu niż funkcja „Piroliza”. Jeśli piekarnik jest bardzo brudny, funkcja „Piroliza - tryb ECO” może nie być wystarczająca. W takim przypadku wybierz funkcję „Piroliza”.
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika. W modelach z półkami drucianymi pamiętaj o ich wyjęciu.
  2. Przed rozpoczęciem czyszczenia wyczyść zewnętrzne powierzchnie piekarnika i resztki jedzenia wewnątrz piekarnika za pomocą ściereczki z mydłem.
  3. Wybierz funkcję pyrolizy (Piroliza).
    - ⇒ Komunikaty „**P2:00**” i „**Pro**” wyświetlają się przez ok. 1 godz. 2 sekundy, a następnie zacznie migać komunikat **P2:00**.
  4. Naciśnij przycisk i .
    - ⇒ Komunikat „**ECO**” wyświetla się przez ok. 1 godz. 2 sekundy, a następnie zacznie migać komunikat **P1:30**.
  5. Ustaw pokrętkę temperatury na najwyższą „**max**” (**maksymalną**) temperaturę.
  6. Po uruchomieniu funkcji pyrolizy, **P1:30** zaświeci się i zacznie odliczać czas. Na wyświetlaczu pokazywany jest czas trwania pyrolizy (1,5 godziny) Czasu nie można zmienić.
  7. Gdy piekarnik osiągnie określoną temperaturę po rozpoczęciu procesu pyrolizy, na wyświetlaczu czasu pojawi się symbol i nie będzie można otworzyć drzwiczek piekarnika. Nie należy szarpać uchwytu do odblokowania drzwiczek, dopóki proces czyszczenia nie zostanie zakończony, a symbol blokady zniknie z wyświetlacza.

8. Po zakończeniu procesu czyszczenia na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”.
9. Po wyświetleniu się komunikatu „End” przekręć pokrętkę funkcji i temperatury do pozycji 0 (wyłączone), aby zakończyć proces.
10. Gdy symbol  zniknie z wyświetlacza, usuń pozostałe osady wodą z octem.
11. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.



Po zakończeniu pirolizy blokada drzwi będzie aktywna do czasu schłodzenia piekarnika do odpowiedniej temperatury. Jeśli chcesz w tym czasie gotować, na wyświetlaczu pojawi się „H”, a gotowanie nie będzie możliwe.

## 7.6 Czyszczenie drzwiczek piekarnika

Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i okna, opisano w rozdziałach „Zdejmowanie drzwi piekarnika” i „Zdejmowanie wewnętrznych szyb drzwi”. Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie wysusz suchą szmatką. W przypadku osadów wapiennych, które mogą tworzyć się na szkłe piekarnika, przetrzyj szkło octem i spłucz.

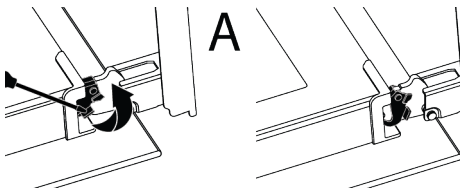


Nie używaj szorstkich środków ściernych, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia drzwi piekarnika i szyby.

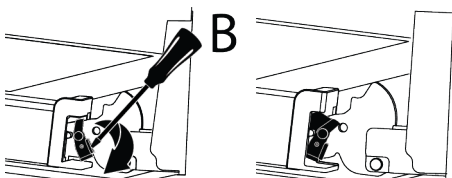
### Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. Otwórz zaczepy w gnieździe zawiasu z przodu drzwi po prawej i lewej stronie, naciskając w dół, jak pokazano na rysunku.

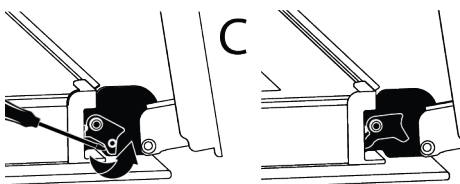
3. Rodzaje zawiasów różnią się jako (A), (B), (C) w zależności od modelu produktu. Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć każdy rodzaj zawiasu.
4. Zawias typu (A) jest dostępny w normalnych typach drzwi.



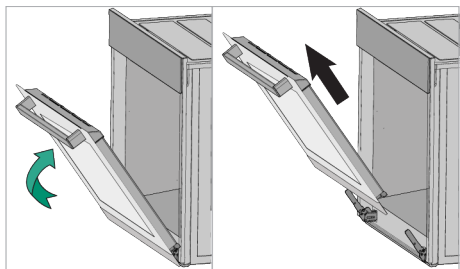
5. Zawias typu (B) jest dostępny w wersjach z chichym domykaniem drzwi.



6. Zawias typu (C) jest dostępny w wersjach z miękkim otwieraniem/zamykaniem drzwi.



7. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji pół-otwartej.



8. Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

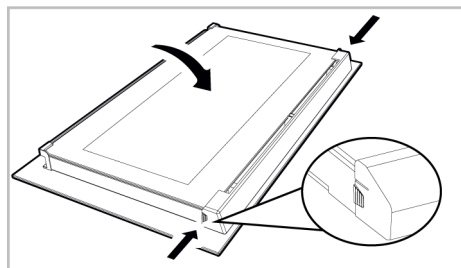


Aby ponownie przymocować drzwiczki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku. Podczas montowania drzwi pamiętaj o zamknięciu zatrzasków w gnieździe zawiasu.

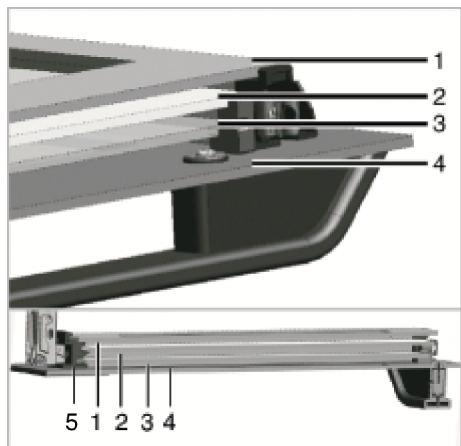
## 7.7 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę przednich drzwi produktu można zdjąć w celu wyczyszczenia.

1. Otwórz drzwiczki piekarnika.



2. Pociągnij do siebie plastikowy element przymocowany w górnej części przednich drzwiczek, jednocześnie naciskając punkty dociskowe po obu stronach elementu i wyjmij go.



1 Szyba wewnętrzna

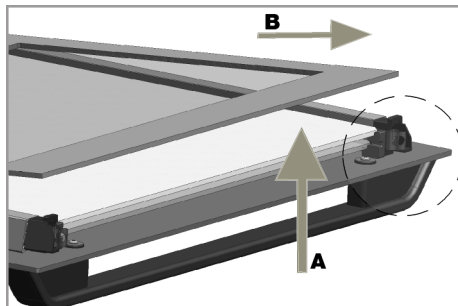
2 Druga szyba wewnętrzna

3 Trzecia szyba wewnętrzna

4 Szyba zewnętrzna

- 5 Prowadnica do szyb z tworzywa sztucznego - dolna

3. Jak pokazano na rysunku, delikatnie unieś wewnętrzną szybę w kierunku „A” a następnie wyjmij ją, pociągając w kierunku „B”.



4. Powtórz ten sam proces przy wyjmowaniu drugiej i trzeciej szyby.



Pierwszym krokiem wyjęcia drzwi jest wymiana drugiej i trzeciej szyby (2, 3). Jak pokazano na rysunku, umieść ściętą krawędź szyby, tak aby stykała się ze ściętą krawędzią prowadnicy.

Kolejność mocowania drugiego i trzeciego szkła wewnętrznych nie jest ważna, ponieważ są one wymienne.

Podczas zakładania szyby wewnętrznej (1), zwróć uwagę, aby umieścić szybę z naklejką w stronę drugiej szyby wewnętrznej. Istotne jest umieszczenie dolnych rogów wszystkich szyb wewnętrznych, tak aby stykały się z dolnymi prowadnicami (5). Pociągnij w kierunku ramy, aż usłyszysz „kliknięcie”.



Po umyciu wszystkie szyby należy ponownie zamontować.

## 7.8 Czyszczenie lampki piekarnika

W przypadku zabrudzenia osłony lampki w strefie pieczenia należy umyć ją za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką. W przypadku awarii lampki można wymienić ją, postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami.

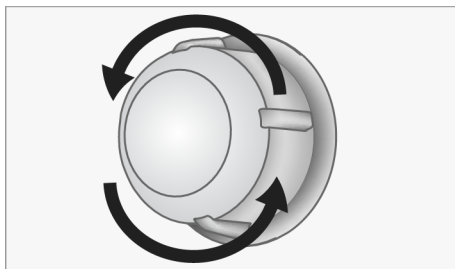
### Wymiana lampki piekarnika

#### Ostrzeżenia ogólne

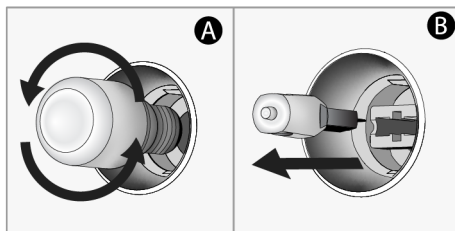
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą lampki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Ten piekarnik jest zasilany lampką żarową o mocy mniejszej niż 40 W, o wysokości mniejszej niż 60 mm i średnicy mniejszej niż 30 mm lub lampką halogenową z gniazdami G9 o mocy mniejszej niż 60 W. Lampki są przystosowane do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampki do piekarnika są dostępne w autoryzowanych serwisach lub u licencjonowanych techników. Ten produkt zawiera lampkę klasy energetycznej G.
- Położenie lampki może różnić się od pokazanego na rysunku.
- Lampka ta nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych. Lampka ma pomóc zobaczyć potrawy.
- Lampki zastosowane w tym urządzeniu są odporne na ciężkie warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50 °C.

#### Jeśli piekarnik ma okrągłą lampkę,

1. odłącz urządzenie od zasilania.
2. Zdejmij szklaną pokrywę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

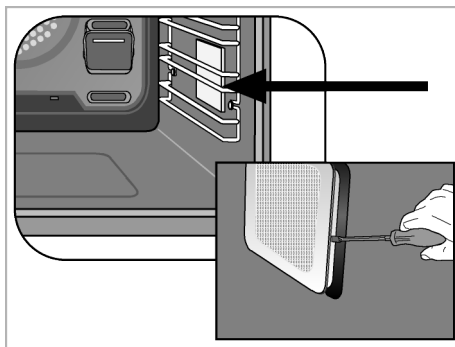


3. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



4. Zamontuj szklaną pokrywę.  
**Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,**

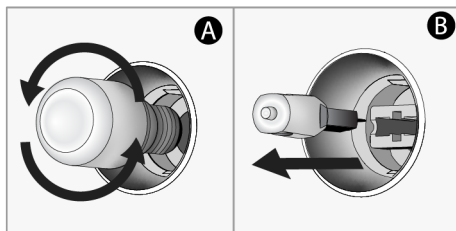
1. odłącz urządzenie od zasilania.
2. Druciane półki należy wyjąć zgodnie z opisem.



3. Podnieś szklaną osłonę żarówki za pomocą śrubokręta. Najpierw wykręć śrubę, jeśli kwadratowa lampka w twoim produkcie jest wkręcona.



4. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

## 8 Rozwiązywanie problemów

Jeśli problem nie zniknie po wykonaniu instrukcji podanych w tym rozdziale, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawić urządzenia.

### **Podczas pracy piekarnika wydobywa się para.**

- To normalne, że para ucieka podczas pracy. >>> To nie jest błąd.

### **Podczas pieczenia pojawiają się kropelki wody**

- Para wytwarzana podczas pieczenia skrapla się w kontakcie z zimnymi powierzchniami na zewnątrz urządzenia i może tworzyć kropelki wody. >>> To nie jest błąd.

### **Podczas podgrzewania i chłodzenia urządzenia słychać metalowe dźwięki.**

- Części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki po podgrzaniu. >>> To nie jest błąd.

### **Urządzenie nie działa.**

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.
- Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka (z uziemieniem). >>> Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.
- (Jeśli w urządzeniu jest timer) Przyciski na panelu sterowania nie działają. >>> Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę klawiszy, może ona być włączona, wyłącz blokadę klawiszy.

### **Oświetlenie piekarnika nie jest włączone.**

- Lampka piekarnika może być uszkodzona. >>> Wymień lampkę piekarnika.
- Brak prądu. >>> Upewnij się, że sieć jest sprawna i sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień bezpieczniki lub ponownie je włącz.

### **Piekarnik nie nagrzewa się.**

- Piekarnik może nie być ustawiony na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę. >>> Ustaw piekarnik na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę.
- Drzwiczki piekarnika mogą być otwarte. >>> Upewnij się, że drzwiczki piekarnika są zamknięte. Jeśli drzwiczki piekarnika pozostają otwarte na dłużej niż 5 minut, ustawienia czasu zostaną anulowane, a grzałki nie będą działać.
- W modelach z timerem czas nie jest ustawiony. >>> Ustaw czas.
- Brak prądu. >>> Upewnij się, że sieć jest sprawna i sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień bezpieczniki lub ponownie je włącz.
- Drzwiczki piekarnika mogą być otwarte. >>> Upewnij się, że drzwiczki piekarnika są zamknięte. Jeśli drzwiczki piekarnika pozostaną otwarte niżej niż 5 minut, ustawienie czasu gotowania zostanie anulowane, grzałki nie będą działać, a światło się nie włączy.

**(Dla modeli z timerem) Wyświetlacz timera miga lub symbol timera pozostaje otwarty.**

- Wystąpiła wcześniej awaria zasilania.  
>>> Ustaw czas / Wyłącz pokrętła funkcji urządzenia i ponownie ustaw je w żądanym położeniu.

### Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania

| Kody błędów   | Przyczyny błędów                                                             | Możliwe rozwiązania                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Er 5          | Błąd komunikacji sondy do mięsa                                              | Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby móc ponownie gotować z sondą do mięsa. Wyjmij sondę do mięsa i ustaw pokrętło wyboru funkcji w pozycji wyłączonej (0), aby móc normalnie gotować bez sondy w piekarniku. Następnie można kontynuować pieczenie bez sondy do mięsa. |
| Er 1 - Er 7   | Błędy komunikacji                                                            | Skonsultuj się z autoryzowanym serwisem w celu usunięcia błędu.                                                                                                                                                                                                                 |
| Er 8 - Er 27  | Błędy czujnika                                                               | Skonsultuj się z autoryzowanym serwisem w celu usunięcia błędu.                                                                                                                                                                                                                 |
| Er 28 - Er 31 | Błędy sondy do mięsa                                                         | Skonsultuj się z autoryzowanym serwisem w celu usunięcia błędu.                                                                                                                                                                                                                 |
| Er 32 - Er 41 | Błędy ogrzewania piekarnika                                                  | Skonsultuj się z autoryzowanym serwisem w celu usunięcia błędu.                                                                                                                                                                                                                 |
| Er 42 - Er 58 | Błędy komponentów piekarnika                                                 | Skonsultuj się z autoryzowanym serwisem w celu usunięcia błędu.                                                                                                                                                                                                                 |
| Er 59 - Er 64 | Błędy pokrywy piekarnika                                                     | Skonsultuj się z autoryzowanym serwisem w celu usunięcia błędu.                                                                                                                                                                                                                 |
| Er 65 - Er 71 | Błędy związane z parą (w piekarnikach z funkcją pary)                        | Skonsultuj się z autoryzowanym serwisem w celu usunięcia błędu.                                                                                                                                                                                                                 |
| Er 72 - Er 80 | Błędy związane ze sprzętem                                                   | Skonsultuj się z autoryzowanym serwisem w celu usunięcia błędu.                                                                                                                                                                                                                 |
| Er 81 - Er 85 | Błędy bezpieczeństwa piekarnika                                              | Skonsultuj się z autoryzowanym serwisem w celu usunięcia błędu.                                                                                                                                                                                                                 |
| Er 86 - Er 88 | Błędy połączenia internetowego (w piekarnikach z funkcją Homewhiz)           | Skonsultuj się z autoryzowanym serwisem w celu usunięcia błędu.                                                                                                                                                                                                                 |
| Er 89 - Er 92 | Błędy kuchenki mikrofalowej (w piekarnikach z funkcją kuchenki mikrofalowej) | Skonsultuj się z autoryzowanym serwisem w celu usunięcia błędu.                                                                                                                                                                                                                 |
| Er 93 - Er 99 | Błędy karty i timera                                                         | Skonsultuj się z autoryzowanym serwisem w celu usunięcia błędu.                                                                                                                                                                                                                 |





## ¡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

|                                                                                  |           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Instrucciones de Seguridad.....</b>                                         | <b>44</b> |
| 1.1 Uso Previsto.....                                                            | 44        |
| 1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas .....                    | 44        |
| 1.3 Seguridad Eléctrica .....                                                    | 45        |
| 1.4 Seguridad en Transporte .....                                                | 47        |
| 1.5 Seguridad en la instalación.....                                             | 47        |
| 1.6 Seguridad de uso.....                                                        | 47        |
| 1.7 Avisos de temperatura.....                                                   | 48        |
| 1.8 Uso de accesorios.....                                                       | 48        |
| 1.9 Seguridad en la cocción.....                                                 | 49        |
| 1.10 Mantenimiento y limpieza Seguridad.....                                     | 49        |
| 1.11 Autolimpieza a alta temperatura (pirólisis) .....                           | 50        |
| <b>2 Instrucciones medioambientales</b>                                          | <b>51</b> |
| 2.1 Directiva de Residuos.....                                                   | 51        |
| 2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho ..... | 51        |
| 2.2 Información de Embalaje.....                                                 | 51        |
| 2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía .....                              | 51        |
| <b>3 Su aparato .....</b>                                                        | <b>52</b> |
| 3.1 Información de Producto .....                                                | 52        |
| 3.2 Panel de control del producto Introducción y uso .....                       | 52        |
| 3.2.1 Panel de control .....                                                     | 53        |
| 3.2.2 Introducción del panel de control del horno .....                          | 53        |
| 3.3 Funciones de funcionamiento del horno .....                                  | 54        |
| 3.4 Accesorios del Producto.....                                                 | 54        |
| 3.5 Uso de los accesorios del producto .....                                     | 55        |
| 3.6 Especificaciones Técnicas .....                                              | 59        |
| <b>4 Primer uso .....</b>                                                        | <b>60</b> |
| 4.1 Primer ajuste del temporizador ....                                          | 60        |
| 4.2 Limpieza inicial .....                                                       | 60        |
| <b>5 Uso del horno .....</b>                                                     | <b>61</b> |
| 5.1 Información general sobre el uso del horno .....                             | 61        |
| 5.2 Funcionamiento de la unidad de control del horno .....                       | 61        |

|                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------|-----------|
| 5.3 Ajustes.....                                              | 63        |
| <b>6 Información general sobre el horneado .....</b>          | <b>65</b> |
| 6.1 Advertencias generales sobre la cocción en el horno ..... | 65        |
| 6.1.1 Pasteles y alimentos para el horno .....                | 66        |
| 6.1.2 Carne, pescado y aves de corral .....                   | 69        |
| 6.1.3 Parrilla.....                                           | 70        |
| 6.1.4 Función de fritura poco profunda o sin aceite .....     | 71        |
| 6.1.5 Alimentos de prueba .....                               | 72        |
| <b>7 Mantenimiento y limpieza.....</b>                        | <b>74</b> |
| 7.1 Información General de Limpieza.                          | 74        |
| 7.2 Limpieza de los accesorios .....                          | 75        |
| 7.3 Limpieza del panel de control.....                        | 75        |
| 7.4 Limpiar el interior del horno (área de cocción).....      | 76        |
| 7.5 Autolimpieza a alta temperatura ..                        | 76        |
| 7.6 Limpieza de la puerta del horno ...                       | 78        |
| 7.7 Retirar el cristal interior de la puerta del horno.....   | 79        |
| 7.8 Limpieza de la lámpara del horno                          | 80        |
| <b>8 Solución de problemas .....</b>                          | <b>81</b> |



## 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 debe utilizarse para calentar, calentar platos, secar colgando toallas o ropa en el mango.



### 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 personas discapacidades físicas,

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



### 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 producto debe estar en un lugar de fácil acceso (donde no le afecte la llama de la placa). Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor, llave de contacto, etc.) en la instalación

eléctrica a la que está conectando el producto, que cumpla con la normativa eléctrica y que separe todos los polos de la red.

- El aparato no debe ser enchufado en la toma de corriente durante la instalación, reparación y transporte.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
- Si su producto no tiene cable de alimentación, utilice únicamente el cable de alimentación 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.
- La superficie trasera del horno se calienta cuando está en uso. Los cables de alimentación no deben tocar la superficie posterior, las conexiones pueden estar dañadas.
- No atasques los cables eléctricos en la puerta del horno y no los pases sobre superficies calientes. De lo contrario, el aisla-

miento 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 ni cables intermedios.
- 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:

- No enchufe el aparato en un tomacorriente que esté suelto, que se haya salido de su enchufe, que esté roto, sucio, aceitoso, con riesgo de contacto con el agua (por ejemplo, el agua que puede salir del mostrador).

- No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas. Nunca desenchufe tirando del cable, tire siempre sujetando el enchufe.
- Asegúrese de que el enchufe del aparato esté bien conectado a la toma de corriente para evitar la formación de arcos eléctricos.

### **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 coloque otros objetos sobre el aparato y llévelo en posición vertical.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Asegure el aparato con cinta adhesiva para evitar que las partes que se pueden quitar o móviles del aparato y el aparato se dañen.

- Compruebe el aspecto general del aparato para detectar cualquier daño que pueda haberse producido durante el transporte.

### **1.5 Seguridad en la instalación**

- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. Si el aparato está dañado, no lo instale.
- No instale el aparato cerca de fuentes de calor (radiadores, estufas, etc.).
- Mantenga abiertos los alrededores de todos los conductos de ventilación del producto.
- Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de puertas decorativas.

### **1.6 Seguridad de uso**

- Asegúrese de apagar el producto después de cada uso.
- Si no va a utilizar el producto durante mucho tiempo, desenchúfelo o apague el fusible de la caja de fusibles.
- No utilice aparatos defectuosos o dañados. En caso de que la haya, desconecte las conexiones de electricidad / gas del aparato y llame al servicio técnico autorizado.

- No utilice el producto si el cristal de la puerta delantera está desmontado o agrietado.
- No se suba al aparato para alcanzar algo o por cualquier otra razón.
- No utilice nunca el producto cuando su juicio o coordinación se vea afectada por el uso de alcohol y/o drogas.
- Los objetos inflamables que se mantienen en el área de cocción pueden incendiarse. No guarde nunca objetos inflamables en el área de cocción.
- La manija del horno no es un secador de toallas. Cuando utilice el 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.
- No utilice el producto si el cristal de la puerta delantera está desmontado o agrietado.
- No se acerque al aparato si es menor de 8 años o si no está acompañado por un adulto.
- No coloque materiales inflamables/explosivos cerca del aparato, ya que los bordes estarán calientes mientras esté funcionando.
- Como el vapor puede ser exhalado, manténgase alejado mientras abre la puerta del horno. El vapor puede quemar la mano, la cara y/o los ojos.
- Durante el funcionamiento, el producto puede calentarse. Se debe tener cuidado para evitar tocar las partes calientes, el interior del horno y los elementos de calentamiento.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor cuando introduzca los alimentos en el horno caliente, o cuando los saque del horno caliente, etc.



### 1.7 Avisos de temperatura

- **ADVERTENCIA** Las partes accesibles del producto estarán calientes durante su uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar el producto y los elementos de calentamiento. Los ni-



### 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".
- Los accesorios pueden dañar el cristal de la puerta al cerrar la puerta del aparato. Empuje siempre los accesorios hasta el final del área de cocción.





## 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 residuos de comida, aceite, etc. en el área de cocción pueden incendiarse. Antes de cocinar, elimine la suciedad gruesa.
- 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.
- Coloque el papel antigrasa en una batería de cocina o en el accesorio de horno (bandeja, parrilla, etc.) con la comida y colóquela en el horno precalentado. Retire cualquier trozo excesivo de papel antigrasa que cuelgue del accesorio o del recipiente para evitar el riesgo de tocar los elementos

de calentamiento del horno. Nunca utilice papel antigrasa a una temperatura de horno superior a la temperatura máxima de uso especificada en el papel antigrasa que está utilizando. No colocar nunca papel antigrasa en la base del horno.

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



## 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.
- No use limpiadores abrasivos fuertes, raspadores de metal, lana de alambre o materiales con blanqueador para limpiar el vidrio de la puerta delantera del horno / (si está presente) el vidrio de la puerta superior del horno. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.
- Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. Una superficie húmeda y sucia puede causar problemas en el manejo de las funciones.
- ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras! No toque el aparato durante la autolimpieza y mantenga a los niños alejados del aparato. Espere al menos 30 minutos antes de quitar el residuo.
- Durante la autolimpieza, el humo se liberará debido a la quema de residuos de alimentos. Ventile bien la cocina durante el proceso de limpieza.
- Antes de comenzar la limpieza, limpie las superficies exteriores del horno y los residuos de comida dentro del horno con un paño jabonoso. Retire todos los accesorios y utensilios de cocina del horno. Si el aparato tiene un accesorio a prueba de pirotecnia (resistente a la autolimpieza a altas temperaturas), no es necesario que retire estos accesorios del horno.

### **1.11 Autolimpieza a alta temperatura (pirólisis)**

- Durante la autolimpieza, las superficies se calientan más que en el uso estándar. Mantenga a los niños alejados.
- Si hay una placa de cocción sobre su horno, no accione la placa de cocción durante la prolysis.

## 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.

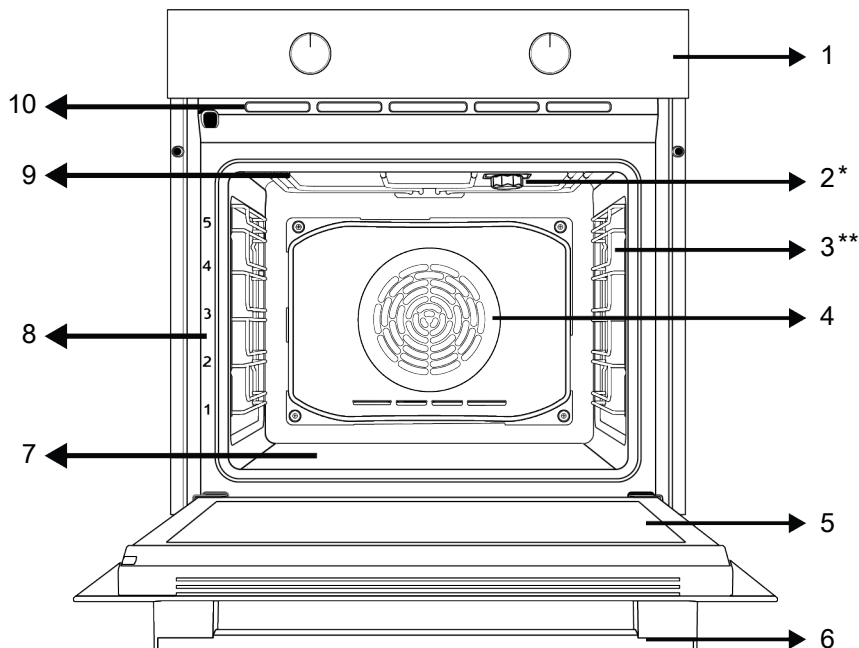
Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

- 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 Información de Producto

ES



1 Panel de control

3 Estantes de rejilla

5 Puerta

7 Calentador inferior (bajo la placa de acero)

9 Calefacción superior

2 Cordero

4 Motor del ventilador (detrás de la placa de acero)

6 Mango

8 Posiciones de estante

10 Los agujeros de ventilación

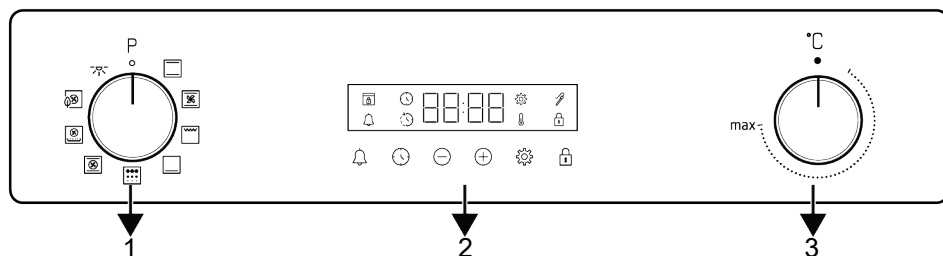
\* Varía según el modelo. Es posible que su producto no esté equipado con una lámpara, o que el tipo y la ubicación de la lámpara difieran de la ilustración.

\*\* Varía según el modelo. Es posible que su producto no esté equipado con una rejilla. En la imagen, se muestra como ejemplo un producto con rejilla.

### 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 Panel de control



- 1 Perilla de selección de funciones
- 3 Botón de selección de temperatura

- 2 Temporizador

Si hay pomo(s) que controla(n) su producto, en algunos modelos este(s) pomo(s) puede(n) estar de forma que salga(n) cuando se empuja(n) (pomos enterrados). Para los ajustes que se hagan con estas perillas, primero se empuja la perilla correspondiente hacia adentro y se saca la perilla. Después de realizar el ajuste, vuelva a introducirlo y coloque el mando.

## 3.2.2 Introducción del panel de control del horno

### Perilla de selección de función

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

### Perilla de temperatura

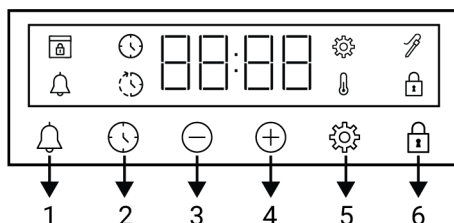
Puede seleccionar la temperatura que desea cocinar con la perilla de temperatura. Gire en el sentido de las agujas del reloj desde la posición cerrada (superior) para seleccionar.

### Indicador de temperatura interior del horno

Puede ver la temperatura interior del horno en la pantalla del temporizador. El horno se calienta hasta que alcanza la temperatura establecida y mantiene esta temperatura y la animación de calentamiento de 3 líneas parpadea en el extremo derecho. Cuando la temperatura del horno alcanza el valor es-

tablecido, esta animación se detiene y el símbolo "C" aparece constantemente junto al valor de temperatura establecido.

### Temporizador



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

### Símbolos de la pantalla

- 🕒 : Símbolo de tiempo de cocción
- 🕒 : Símbolo de fin de cocción \*
- 🔔 : Símbolo de la alarma
- 🍖 : Símbolo de la sonda de carne \*
- 🔒 : Símbolo de bloqueo de teclas
- 🌡 : El símbolo de la temperatura
- ⚙ : Símbolo de configuración
- 🔒 : Símbolo de bloqueo de la puerta \*

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

### 3.3 Funciones de funcionamiento del horno

En la tabla de funciones, se muestran las funciones operativas que se pueden utilizar en el horno y las temperaturas más altas y

más bajas que se pueden ajustar para estas funciones. El orden de los modos de funcionamiento mostrados aquí puede diferir de la disposición de el aparato.

| Símbolo de la función | Descripción de la función                               | Rango de temperatura (°C) | Descripción y uso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                       | Bombilla del horno                                      | -                         | Ningún calentador funciona en el horno. Sólo se enciende la bombilla del horno.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                       | Calentamiento superior e inferior                       | 40-280                    | La comida se calienta por arriba y por abajo al mismo tiempo. Indicado para tartas, pasteles o tartas y guisos en moldes para horno. La cocción se realiza con una sola bandeja.                                                                                                                                                                                                                 |
|                       | Calentamiento inferior                                  | 40-220                    | Solo está encendida la calefacción inferior. Es adecuado para alimentos que necesitan dorar en la parte inferior.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                       | Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador | 40-280                    | El aire caliente calentado por los calentadores superior e inferior se distribuye igual y rápidamente por el horno con el ventilador. La cocina se hace con una sola bandeja.                                                                                                                                                                                                                    |
|                       | Calentamiento por ventilador / Airfry                   | 40-280                    | El aire caliente calentado por el ventilador calefactor se distribuye igual y rápidamente por todo el horno con el ventilador. Es adecuado para cocinar en varias bandejas a diferentes niveles de estantes.<br>Gracias al aire rápidamente distribuido por esta función, podrá realizar frituras poco profundas o sin aceite. Para obtener información detallada, consulte la sección "Airfry". |
|                       | Calefacción «eco» por ventilador                        | 160-220                   | Para ahorrar energía, puede usar esta función en lugar de usar "Calentamiento por ventilador" en el rango de 160-220°C. Pero; el tiempo de cocción será un poco más largo.                                                                                                                                                                                                                       |
|                       | Función "3D"                                            | 40-280                    | Se activan las funciones de calefacción superior, calefacción inferior y calefacción por ventilador. Cada lado del producto a cocinar se cocina por igual y rápidamente. La cocción se realiza con una sola bandeja.                                                                                                                                                                             |
|                       | Parrilla completa                                       | 40-280                    | La gran parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar en grandes cantidades.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                       | Pirólisis                                               | -                         | Se utiliza para la autolimpieza del horno a alta temperatura. Consulte las especificaciones en la sección de mantenimiento y limpieza para esta función.                                                                                                                                                                                                                                         |

### 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 posi-

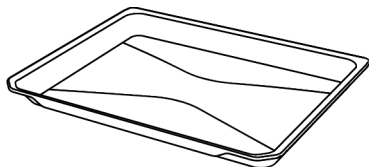
ble que todos los accesorios descritos en manual del usuario no estén disponibles en el aparato.



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**

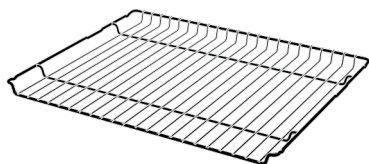
Se utiliza para pasteles, alimentos congelados y para freír trozos grandes.



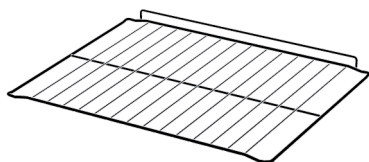
### **Parrilla**

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 :**

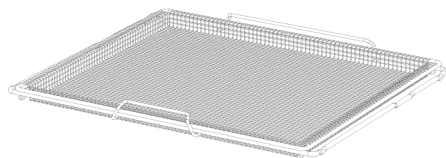


**En los modelos sin estantes de alambre :**



### **Parrilla para freír (Airfry)**

Se utiliza para freír alimentos a poca profundidad o sin aceite.

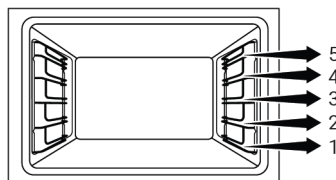


## **3.5 Uso de los accesorios del producto**

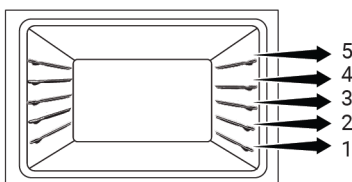
### **Estantes de cocina**

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

**En los modelos con estantes de alambre :**



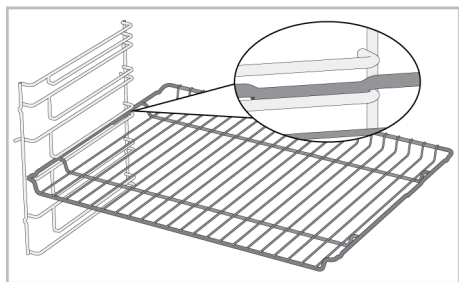
**En los modelos sin estantes de alambre :**



**Colocando la parrilla en los estantes de cocción**

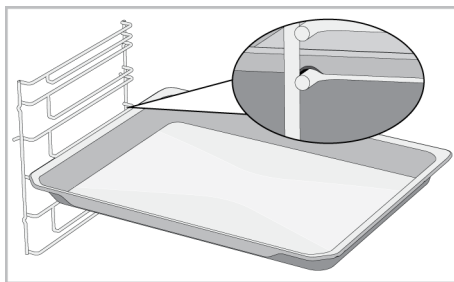
**En los modelos con estantes de alambre :**

Es crucial colocar correctamente la parrilla en los laterales de los estantes de rejilla. Mientras se coloca la parrilla en el estante deseado, la sección abierta debe estar en el frente. Para una mejor cocción, la parrilla de alambre debe estar asegurada en el punto de parada del estante de alambre. No debe pasar por encima del punto de parada para entrar en contacto con la pared posterior del horno.



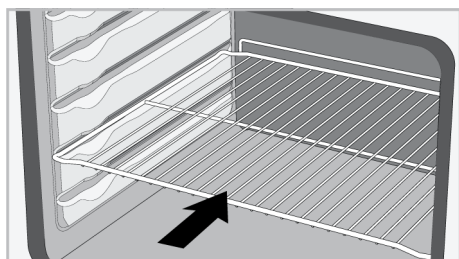
#### **En los modelos sin estantes de alambre :**

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



#### **En los modelos sin estantes de alambre :**

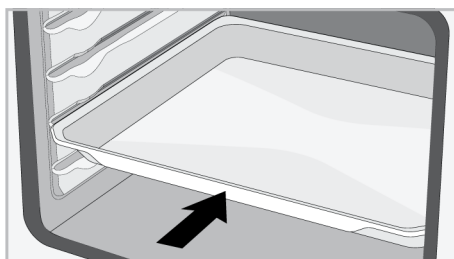
También es crucial colocar las bandejas en los estantes laterales de forma adecuada. La bandeja tiene una dirección al colocarla en la estantería. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente.



#### **Colocando la bandeja en los estantes de la cocina**

#### **En los modelos con estantes de alambre :**

También es crucial colocar correctamente las bandejas en los estantes laterales de alambre. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente. Para una mejor cocción, la bandeja debe estar fijada en el zócalo de parada de la parrilla de alambre. No debe pasar por encima del punto de parada para entrar en contacto con la pared trasera del horno.

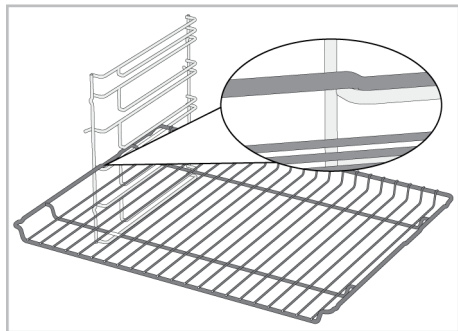


#### **Función de parada del grill de alambre**

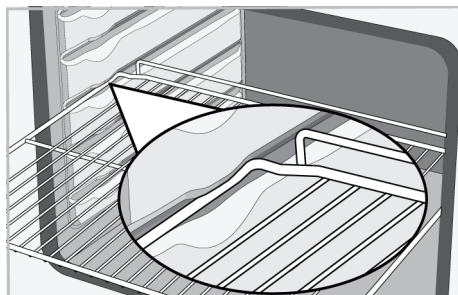
Hay una función de parada para evitar que la parrilla de alambre se salga de la bandeja de alambre. Con esta función, puede sacar los alimentos de forma fácil y segura. Mientras retira la rejilla de alambre, puede tirar de ella hacia delante hasta que llegue al punto de parada. Debes pasar por encima de este punto para eliminarlo por completo.



**En los modelos con estantes de alambre :**

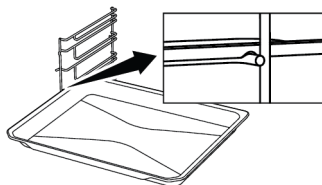


**En los modelos sin estantes de alambre :**



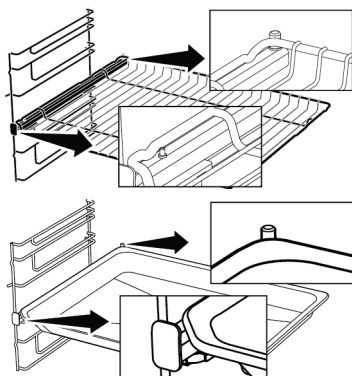
**Función tope de bandejas - En los modelos con estantes de alambre**

También hay una función de parada para evitar que la bandeja se salga de la bandeja de alambre. Mientras retira la bandeja, suéltela de la toma trasera de parada y tire de ella hacia usted hasta que llegue a la parte delantera. Debe pasar por encima de este punto de parada para eliminarlo por completo.



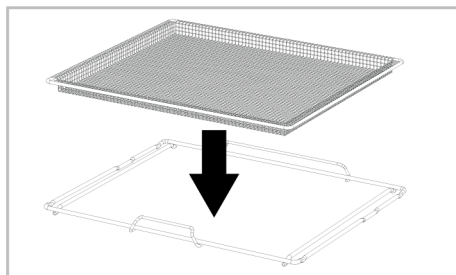
**Colocación correcta de la parrilla y la bandeja en las guías telescópicas-En modelos con estantes de alambre y modelos telescópicos**

Gracias a las guías telescópicas, podrá colocar o sacar las bandejas o la parrilla fácilmente. Cuando utilice bandejas y parrillas de alambre con el riel telescópico, debe tener cuidado de que los pasadores de la parte delantera y trasera de los rieles telescópicos, descansen contra los bordes de la parrilla y la bandeja (como se muestra en la figura).

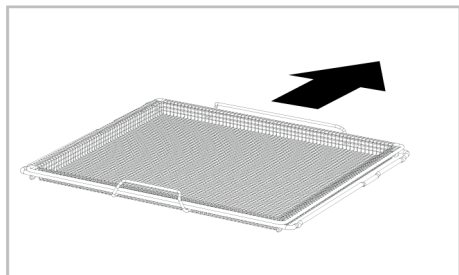


**Uso de la parrilla para freír (Airfry) usage**

La parrilla para freír se compone de dos piezas como son la cesta de alambre y el marco de alambre donde se colocará la cesta. La cesta de alambre se coloca sobre el marco de alambre de forma entrelazada. Después de colocar la parte trasera, ponga la cesta de alambre dentro de las asas del marco de alambre estirando un poco la parte delantera. Y retire la cesta de alambre estirando el asa delantera del armazón de alambre.



Coloque la parrilla en el horno de modo que su asa corta quede hacia delante.



### 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 mm2 |
| Consumo total de energía (kW)                                                 | 3,3                       |
| 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.

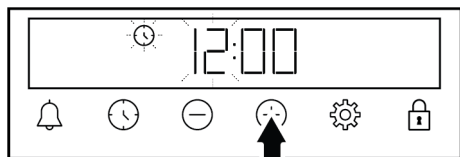
## 4 Primer uso

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

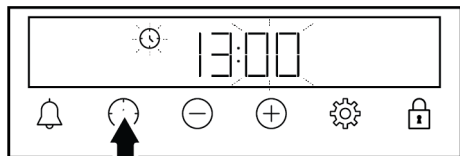
### 4.1 Primer ajuste del temporizador

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

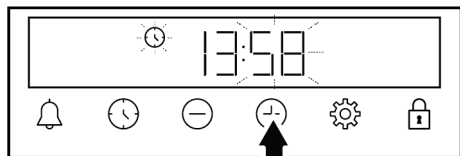
1. Cuando el horno se pone en marcha por primera vez, "12:00" y el símbolo  parpadean en la pantalla.
2. Ajuste la hora del día con las teclas  $\oplus$ / $\ominus$ .



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



4. Toque las teclas  $\oplus$ / $\ominus$  para ajustar los minutos.



5. Confirme el ajuste tocando la tecla .
  - ⇒ La hora del día se ajusta y el símbolo  desaparece de la pantalla.

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

**i** En caso de un corte de energía, los ajustes de la hora del día se cancelan. 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.
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 [► 54]". 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.

**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.

## 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 encendida 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.

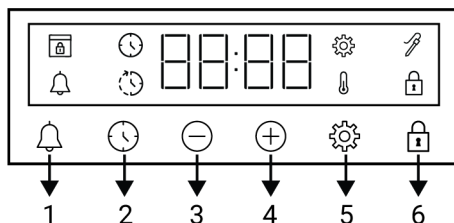
Si desea que la lámpara del horno esté encendida incesantemente, seleccione el estado de funcionamiento "Bombilla del horno" con el mando de selección de funciones.

### 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 horas 59. En caso de fallo de alimentación, el programa se cancela. Tendrá que reprogramar.
- Mientras se hace cualquier ajuste, los símbolos relevantes parpadean en la pantalla. Se debe esperar un corto tiempo para que se guarden los ajustes.
- Si se ha realizado algún ajuste de cocción, no se puede ajustar la hora del día.
- Si el tiempo de cocción está ajustado cuando se inicia la cocción, el tiempo restante se muestra en la pantalla.
- En los casos en que se ajusta el tiempo de cocción o el tiempo de finalización de la cocción; puede cancelar automáticamente pulsando durante mucho tiempo la tecla ⌚.

#### Temporizador



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

#### Símbolos de la pantalla

- ⌚ : Símbolo de tiempo de cocción

🕒 : Símbolo de fin de cocción \*

🔔 : Símbolo de la alarma

🍖 : Símbolo de la sonda de carne \*

🔒 : Símbolo de bloqueo de teclas

🌡 : El símbolo de la temperatura

⚙ : Símbolo de configuración

🚪 : Símbolo de bloqueo de la puerta \*

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

## Encender el horno

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

## Apagar el horno

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

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

Puede cocinar haciendo un control manual (en su propio control) sin ajustar el tiempo de cocción seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específicas para su comida.



1. Seleccione la función de funcionamiento que desea cocinar con el mando de selección de funciones.
2. Ajuste la temperatura que desea cocinar con la perilla de temperatura.

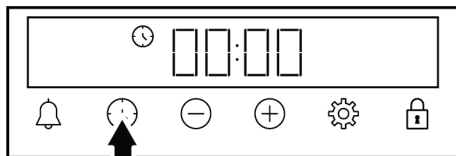
⇒ El horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y temperatura seleccionadas y aparecerá el símbolo 🌡 en la pantalla. El valor de la temperatura ajustada y 3 líneas de anima-

ción aparecen en la pantalla. A continuación, se muestra en orden el tiempo transcurrido desde el inicio de la cocción. Cuando la temperatura en el interior del horno alcanza la temperatura fijada, el símbolo 🌡 desaparece y le avisa acústicamente. La animación de 3 líneas que aparece en la pantalla se detiene y el símbolo C aparece fijo junto al valor de temperatura. El horno no se apaga automáticamente, ya que la cocción manual se realiza sin ajustar el tiempo de cocción. Tiene que controlar la cocción y apagarla usted mismo. Cuando termine de cocinar, apague el horno girando la perilla de selección de funciones y la perilla de temperatura a la posición de apagado (arriba).

## Hornear ajustando el tiempo de cocción:

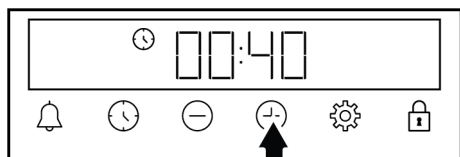
Puede hacer que el horno se apague automáticamente al final del tiempo seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específicas para sus alimentos y ajustando el tiempo de cocción en el temporizador.

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



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.

3. 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.

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

⇒ Su horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y temperatura seleccionadas. El tiempo de cocción ajustado empieza a contar hacia atrás y aparece en la pantalla. Aparecen en orden la cuenta atrás del tiempo de horneado y el valor de la temperatura fijada y la animación de 3 líneas junto a ellos. Cuando la temperatura en el interior del horno alcanza la temperatura fijada, el símbolo desaparece y le avisa acústicamente. La animación de 3 líneas que aparece en la pantalla se detiene y el símbolo C aparece fijo junto al valor de temperatura.

5. Cuando haya transcurrido el tiempo de horneado fijado, aparecerá el mensaje "End» en la pantalla, el símbolo parpadeará y el temporizador emitirá un aviso acústico.
6. La advertencia suena durante dos minutos. Toque cualquier tecla para detener la advertencia sonora. La advertencia se detiene y la hora del día aparece en la pantalla.

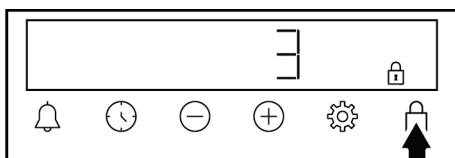
**i** Si se pulsa cualquier tecla al final del aviso sonoro, el horno volverá a funcionar. Para evitar que el horno vuelva a funcionar al final de la advertencia, apáguelo girando el mando de temperatura y el mando de función a la posición "0".

### 5.3 Ajustes

#### Activar el bloqueo de teclas

Utilizando la función de bloqueo de la llave, puede proteger el horno de interferencias.

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



⇒ El símbolo aparece en la pantalla y se inicia la cuenta atrás 3-2-1. El bloqueo de teclas se activa cuando finaliza la cuenta atrás. Cuando se toca cualquier tecla una vez activado el bloqueo de teclas, el temporizador emite una señal acústica y el símbolo desaparece.

**i** Si suelta la tecla antes de que finalice la cuenta atrás, el bloqueo de teclas no se activa.

**i** Las teclas del temporizador no se pueden utilizar cuando el bloqueo de teclas está activado. El bloqueo de teclas no se cancelará en caso de un corte eléctrico.

#### Desactivar el bloqueo de teclas

1. Toque la tecla hasta que desaparezca el símbolo en la pantalla.
- ⇒ El símbolo desaparece de la pantalla y el bloqueo de teclas se desactiva.

#### Ajustar la alarma

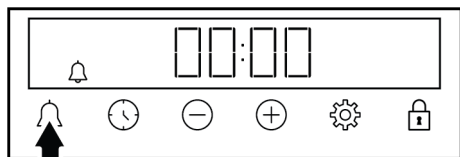
También puede utilizar el temporizador del producto para cualquier aviso o recordatorio que no sea el horneado. El despertador

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.

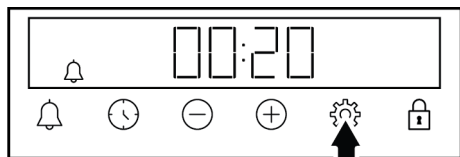


El tiempo máximo de alarma puede ser de 23 horas y 59 minutos.

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



2. Ajuste la hora de la alarma con las teclas  $\oplus/\ominus$ .



⇒ Tras ajustar la hora de la alarma, el símbolo permanece encendido y la hora de la alarma comienza la cuenta atrás en la pantalla. Si la hora de alarma y el tiempo de cocción se ajustan al mismo tiempo, 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.

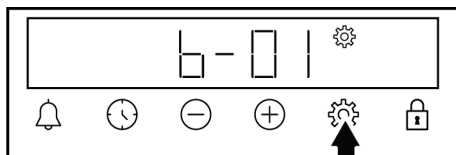
⇒ La advertencia se detiene y la hora del día aparece en la pantalla.

### Si desea cancelar la alarma;

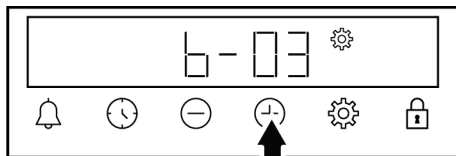
1. Toque la tecla hasta que aparezca el símbolo en la pantalla para reajustar la hora de la alarma. Toque  $\ominus$  la tecla hasta que aparezca el símbolo "00:00" en la pantalla.
2. También puede cancelar la alarma pulsando la tecla durante un tiempo prolongado.

### Ajustar el volumen

1. Toque la tecla hasta que aparezca uno de los valores **b-01-b-02-b-03** y el símbolo en la pantalla.



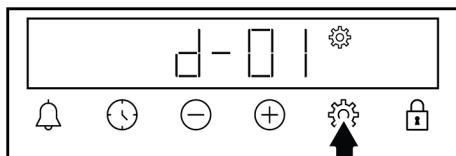
2. Ajuste el nivel deseado con las teclas  $\oplus/\ominus$ . (**b-01-b-02-b-03**)



⇒ Toque la tecla para confirmar o espere sin tocar ninguna tecla. El volumen ajustado se activa al cabo de un rato.

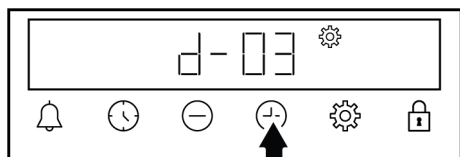
### Ajuste del brillo de la pantalla

1. Toque la tecla hasta que uno de los valores **d-01-d-02-d-03** y el símbolo aparezcan en la pantalla.



2. Ajuste el brillo deseado con las teclas  $\oplus/\ominus$ . (**d-01-d-02-d-03**)



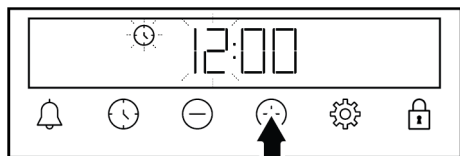


⇒ Toque la tecla para confirmar o espere sin tocar ninguna tecla. La luminosidad ajustada se activa al cabo de un rato.

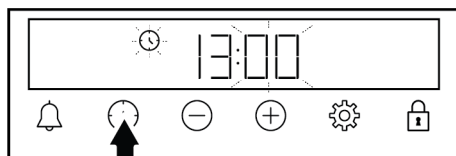
### Cambiar la hora del día

En su horno para cambiar la hora del día que haya ajustado previamente:

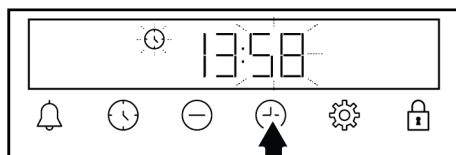
1. Toque la tecla hasta que aparezca el símbolo en la pantalla.
2. Ajuste la hora del día con las teclas / .



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



4. Toque las teclas / para ajustar los minutos.



5. Confirme el ajuste tocando la tecla .

⇒ La hora del día queda ajustada y el símbolo desaparece de la pantalla.

## 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 Pasteles y alimentos para el horno

#### Información general

- Recomendamos utilizar los accesorios del aparato para un buen funcionamiento de la cocina. Si va a utilizar un utensilio de cocina externo, prefiera utensilios oscuros, antiadherentes y resistentes al calor.
- Si se recomienda el precalentamiento en la mesa de cocción, asegúrese de poner los alimentos en el horno después del precalentamiento.
- Si va a cocinar utilizando utensilios de cocina en la parrilla de alambre, colóquelos en el centro de la parrilla de alambre, no cerca de la pared trasera.
- Todos los ingredientes utilizados en la elaboración de pasteles deben estar frescos y a temperatura ambiente.
- El estado de cocción de los alimentos puede variar en función de la cantidad de alimentos y del tamaño de la olla.
- Los moldes de metal, cerámica y vidrio prolongan el tiempo de cocción y las superficies inferiores de los alimentos de pastelería no se doran uniformemente.
- Si utiliza papel de horno, puede observarse un pequeño dorado en la superficie inferior del alimento. En esta situación, es posible que tenga que prolongar el periodo de cocción unos 10 minutos.
- Los valores especificados en las tablas de cocción se determinan como resultado de las pruebas realizadas en nuestros laboratorios. Los valores adecuados para usted pueden diferir de estos valores.

- Coloque su comida en el estante apropiado recomendado en la mesa de cocción. Consulte el estante inferior del horno como estante 1.

#### Consejos para hornear pasteles

- Si el pastel está demasiado seco, aumente la temperatura en 10°C y acorte el tiempo de cocción.
- Si el pastel está húmedo, utilice una pequeña cantidad de líquido o reduzca la temperatura en 10°C.
- Si la parte superior de la tarta está quemada, colóquela en el estante inferior, baje la temperatura y aumente el tiempo de horneado.
- Si el interior del pastel está bien cocido, pero el exterior está pegajoso, utilice menos líquido, disminuya la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

#### Consejos para la pastelería

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

## Tabla de cocción para alimentos de pastelería y horno

### Sugerencias para hornear con una sola bandeja

ES

| Comida               | Accesorio a utilizar                                                      | Función de funcionamiento                               | Posición de la estantería                                                                | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min) (aprox.) |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------|
| Pastel en la bandeja | Bandeja estándar *                                                        | Calentamiento superior e inferior                       | 3                                                                                        | 180              | 30 ... 40                        |
| Pastel en el molde   | Molde para pasteles en la parrilla de alambre **                          | Calentamiento por ventilador                            | 2                                                                                        | 180              | 30 ... 40                        |
| Pequeños pasteles    | Bandeja estándar *                                                        | Calentamiento superior e inferior                       | 3                                                                                        | 160              | 25 ... 35                        |
| Pequeños pasteles    | Bandeja estándar *                                                        | Calentamiento por ventilador                            | En los modelos con estantes de alambre : 3<br>En los modelos sin estantes de alambre : 2 | 150              | 25 ... 35                        |
| Bizcocho             | Molde redondo de 26 cm de diámetro con pinza sobre parrilla de alambre ** | Calentamiento superior e inferior                       | 2                                                                                        | 150              | 30 ... 40                        |
| Bizcocho             | Molde redondo de 26 cm de diámetro con pinza sobre parrilla de alambre ** | Calentamiento por ventilador                            | 2                                                                                        | 155              | 30 ... 40                        |
| Galletas             | Bandeja de repositería *                                                  | Calentamiento superior e inferior                       | 3                                                                                        | 170              | 25 ... 35                        |
| Galletas             | Bandeja de repositería *                                                  | Calentamiento por ventilador                            | 3                                                                                        | 170              | 20 ... 30                        |
| Pastas               | Bandeja estándar *                                                        | Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador | 2                                                                                        | 180              | 35 ... 45                        |
| Pastas               | Bandeja estándar *                                                        | Calentamiento por ventilador                            | 2                                                                                        | 180              | 30 ... 40                        |
| Bollo                | Bandeja estándar *                                                        | Calentamiento superior e inferior                       | 2                                                                                        | 200              | 20 ... 30                        |
| Bollo                | Bandeja estándar *                                                        | Calentamiento por ventilador                            | 3                                                                                        | 180              | 20 ... 30                        |
| Pan integral         | Bandeja estándar *                                                        | Calentamiento superior e inferior                       | 3                                                                                        | 200              | 30 ... 40                        |
| Pan integral         | Bandeja estándar *                                                        | Calentamiento por ventilador                            | 3                                                                                        | 200              | 30 ... 40                        |
| Lasaña               | Recipiente rectangular de vidrio/metal en la parrilla **                  | Calentamiento superior e inferior                       | 2 o 3                                                                                    | 200              | 30 ... 40                        |

| Comida           | Accesorio a utilizar                                                           | Función de funcionamiento         | Posición de la estantería | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min) (aprox.) |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|------------------|----------------------------------|
| Tarta de manzana | Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro en la parrilla de alambre ** | Calentamiento superior e inferior | 2                         | 180              | 50 ... 65                        |
| Tarta de manzana | Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro en la parrilla de alambre ** | Calentamiento por ventilador      | 3                         | 170              | 50 ... 65                        |
| Pizza            | Bandeja estándar *                                                             | Calentamiento superior e inferior | 2                         | 200 ... 220      | 10 ... 20                        |

### Sugerencias para cocinar con dos bandejas

| Comida            | Accesorio a utilizar                              | Función de funcionamiento    | Posición de la estantería | Temperatura (°C)                                                                           | Tiempo de cocción (min) (aprox.)                                                                         |
|-------------------|---------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pequeños pasteles | 2-Bandeja estándar *<br>4-Bandeja de repostería * | Calentamiento por ventilador | 2 - 4                     | En los modelos con estantes de alambre :150<br>En los modelos sin estantes de alambre :140 | En los modelos con estantes de alambre : 25 ... 40<br>En los modelos sin estantes de alambre : 30 ... 45 |
| Galletas          | 2-Bandeja estándar *<br>4-Bandeja de repostería * | Calentamiento por ventilador | 2 - 4                     | 170                                                                                        | 25 ... 35                                                                                                |
| Pastas            | 1-Bandeja estándar *<br>4-Bandeja de repostería * | Calentamiento por ventilador | 1 - 4                     | 180                                                                                        | 35 ... 45                                                                                                |
| Bollo             | 2-Bandeja estándar *<br>4-Bandeja de repostería * | Calentamiento por ventilador | 2 - 4                     | 180                                                                                        | 20 ... 30                                                                                                |

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

\*Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

\*\*Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

### Tabla de cocción con función operativa "Calefacción «eco» por ventilador"

- No modifique el ajuste de la temperatura después de iniciar la cocción en la función "Calefacción «eco» por ventilador".
- No abra la puerta del horno durante la cocción en la función "Calefacción «eco» por ventilador". Si la puerta no se abre, la

temperatura interna se optimiza para ahorrar energía, y esta temperatura puede diferir de la que se muestra en la pantalla.

- No precaliente en la función "Calefacción «eco» por ventilador".

| Comida            | Accesorio a utilizar | Posición de la estantería | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min) (aprox.) |
|-------------------|----------------------|---------------------------|------------------|----------------------------------|
| Pequeños pasteles | Bandeja estándar *   | 3                         | 160              | 25 ... 35                        |
| Galletas          | Bandeja estándar *   | 3                         | 180              | 25 ... 35                        |
| Pastas            | Bandeja estándar *   | 3                         | 200              | 45 ... 55                        |
| Bollo             | Bandeja estándar *   | 3                         | 200              | 35 ... 45                        |

\* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

## 6.1.2 Carne, pescado y aves de corral

### Los puntos clave de la parrilla

- Sazonar con zumo de limón y pimienta antes de cocinar el pollo entero, el pavo y las piezas grandes de carne aumentará el rendimiento de la cocción.
- Se tarda de 15 a 30 minutos más en cocinar la carne deshuesada que el filete frito.
- Debe calcular entre 4 y 5 minutos de cocción por cada centímetro de grosor de la carne.
- Una vez finalizado el tiempo de cocción, mantenga la carne en el horno durante aproximadamente 10 minutos. El jugo de la carne se distribuye mejor a la carne frita y no sale cuando se corta la carne.
- El pescado debe colocarse en el estante de nivel medio o bajo en un plato resistente al calor.
- Cocinar los platos recomendados en la mesa de cocción con una sola bandeja.

### Tabla de cocción para carne, pescado y aves

| Comida                         | Accesorio a utilizar                                      | Función de funcionamiento                               | Posición de la estantería | Temperatura (°C)                       | Tiempo de cocción (min) (aprox.) |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------|----------------------------------|
| Bistec (entero) / Asado (1 kg) | Bandeja estándar *                                        | Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador | 3                         | 15 mins. 250/ max, después 180 ... 190 | 60 ... 80                        |
| Jarrete de corde-ro (1,5-2 kg) | Bandeja estándar *                                        | Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador | 3                         | 170                                    | 85 ... 110                       |
| Pollo frito (1,8-2 kg)         | Parrilla *<br>Coloque una bandeja en un estante inferior. | Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador | 2                         | 15 mins. 250/ max, después 190         | 60 ... 80                        |
| Pollo frito (1,8-2 kg)         | Parrilla *<br>Coloque una bandeja en un estante inferior. | Función "3D"                                            | 2                         | 15 mins. 250/ max, después 190         | 60 ... 80                        |
| Pavo (5,5 kg)                  | Bandeja estándar *                                        | Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador | 1                         | 25 mins. 250/ max, después 180 ... 190 | 150 ... 210                      |

| Comida        | Accesorio a utilizar                                      | Función de funcionamiento                               | Posición de la estantería | Temperatura (°C)                             | Tiempo de cocción (min) (aprox.) |
|---------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------|
| Pavo (5,5 kg) | Bandeja estándar *                                        | Función "3D"                                            | 1                         | 25 mins. 250/<br>max, después 180<br>... 190 | 150 ... 210                      |
| Pescados      | Parrilla *<br>Coloque una bandeja en un estante inferior. | Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador | 3                         | 200                                          | 20 ... 30                        |
| Pescados      | Parrilla *<br>Coloque una bandeja en un estante inferior. | Función "3D"                                            | 3                         | 200                                          | 20 ... 30                        |

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

\*Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

\*\*Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

## 6.1.3 Parrilla

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

### Advertencias generales

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

### Los puntos clave de la parrilla

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

### Tabla de la parrilla

| Comida                             | Accesorio a utilizar | Posición de la estantería | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min) (aprox.) |
|------------------------------------|----------------------|---------------------------|------------------|----------------------------------|
| Pescados                           | Parrilla             | 4 - 5                     | 250/max          | 20 ... 25                        |
| Trozos de pollo                    | Parrilla             | 4 - 5                     | 250/max          | 25 ... 35                        |
| Albóndigas (ternera) - 12 cantidad | Parrilla             | 4                         | 250/max          | 20 ... 30                        |
| Chuletas de cordero                | Parrilla             | 4 - 5                     | 250/max          | 20 ... 25                        |

| Comida                    | Accesorio a utilizar | Posición de la estantería | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min) (aprox.) |
|---------------------------|----------------------|---------------------------|------------------|----------------------------------|
| Bistec - (cubos de carne) | Parrilla             | 4 - 5                     | 250/max          | 25 ... 30                        |
| Chuleta de ternera        | Parrilla             | 4 - 5                     | 250/max          | 25 ... 30                        |
| Gratén de verduras        | Parrilla             | 4 - 5                     | 220              | 20 ... 30                        |
| Tostar pan                | Parrilla             | 4                         | 250/max          | 1 ... 3                          |

Se recomienda precalentar durante 5 minutos toda la comida a la parrilla.

Dé la vuelta a las piezas de comida después de la mitad del tiempo total de asado.

### 6.1.4 Función de fritura poco profunda o sin aceite

En la función "Airfry" puede realizar frituras poco profundas o sin aceite con aire caliente en el horno.

#### Advertencias generales

- Consulte la tabla de cocción recomendada para la función "Airfry".
- Utilice para esta función la parrilla para freír (Airfry) suministrada con el producto.

- Para obtener un buen resultado de fritura, coloque los alimentos en la cesta de fritura de forma que no se solapen.
- **Coloque una bandeja de horno en el estante inferior para recoger el aceite mientras fríe. Ponga dentro de la bandeja un papel de hornear resistente al calor o un material similar recomendado para el horno.**
- **En caso de no utilizar una bandeja en el estante inferior, las gotas de aceite u otras sustancias provenientes de los alimentos pueden provocar grandes humaredas e incluso llamas.**

#### Tabla de frituras para la función "Airfry"

| Comida                                            | Función de funcionamiento | Posición de la estantería | Temperatura (°C)                     | Tiempo de cocción (min) (aprox.) | Cantidad recomendada        |
|---------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------|
| Patatas caseras*                                  | Airfry                    | 3                         | 220                                  | 20 ... 40                        | 200-1000 g                  |
| Patatas congeladas**                              | Airfry                    | 3                         | 220                                  | 15 ... 35                        | 200-1400 g                  |
| Muslos/alas de pollo                              | Airfry                    | 3                         | 220                                  | 20 ... 40                        | 500-1500 g                  |
| Pechuga de pollo                                  | Airfry                    | 3                         | 220                                  | 30 ... 40                        | 200-700 g                   |
| Pollo entero                                      | Airfry                    | 3                         | 15 minutos 250/<br>max y después 190 | 60 ... 80                        | 1800-2000 g                 |
| Nuggets congelados**                              | Airfry                    | 3                         | 220                                  | 15 ... 25                        | 400-1000 g                  |
| Albóndigas                                        | Airfry                    | 3                         | 220                                  | 20 ... 30                        | 20-25 piezas                |
| Pescado entero                                    | Airfry                    | 3                         | 220                                  | 15 ... 25                        | 2-5 piezas                  |
| Pescado crujiente congelado**(palitos de pescado) | Airfry                    | 3                         | 220                                  | 15 ... 25                        | 500-1500 g                  |
| Hojaldre congelado**                              | Airfry                    | 3                         | 220                                  | 25 ... 35                        | 200-800 g<br>(10-40 piezas) |
| Pizza congelada**                                 | Airfry                    | 3                         | 220                                  | 10 ... 20                        | 2-4 piezas                  |
| Salchicha                                         | Airfry                    | 3                         | 220                                  | 15 ... 25                        | 10-20 piezas                |
| Mezcla de verduras                                | Airfry                    | 3                         | 220                                  | 20 ... 25                        | 400-1000 g                  |

| Comida                                                                                            | Función de funcionamiento | Posición de la estantería | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min) (aprox.) | Cantidad recomendada |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------|------------------|----------------------------------|----------------------|
| Muffin                                                                                            | Airfry                    | 3                         | 220              | 25 ... 35                        | 20-25 piezas         |
| Pimiento relleno                                                                                  | Airfry                    | 3                         | 220              | 25 ... 35                        | 20-25 piezas         |
| * Mantenga las patatas en agua durante 30 minutos, séquelas y añada de ¼ a 1 cucharada de aceite. |                           |                           |                  |                                  |                      |
| ** Precalentar.                                                                                   |                           |                           |                  |                                  |                      |

## 6.1.5 Alimentos de prueba

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

### Mesa de cocción para comidas de prueba

#### Sugerencias para hornear con una sola bandeja

| Comida                     | Accesorio a utilizar                                                      | Función de funcionamiento         | Posición de la estantería                                                                | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min) (aprox.) |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------|
| Shortbread (galleta dulce) | Bandeja estándar *                                                        | Calentamiento superior e inferior | 3                                                                                        | 140              | 20 ... 30                        |
| Shortbread (galleta dulce) | Bandeja estándar *                                                        | Calentamiento por ventilador      | En los modelos con estantes de alambre :3<br>En los modelos sin estantes de alambre :2   | 140              | 15 .. 25                         |
| Pequeños pasteles          | Bandeja estándar *                                                        | Calentamiento superior e inferior | 3                                                                                        | 160              | 25 ... 35                        |
| Pequeños pasteles          | Bandeja estándar *                                                        | Calentamiento por ventilador      | En los modelos con estantes de alambre : 3<br>En los modelos sin estantes de alambre : 2 | 150              | 25 ... 35                        |
| Bizcocho                   | Molde redondo de 26 cm de diámetro con pinza sobre parrilla de alambre ** | Calentamiento superior e inferior | 2                                                                                        | 150              | 30 ... 40                        |



| Comida           | Accesorio a utilizar                                                           | Función de funcionamiento         | Posición de la estantería | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min) (aprox.) |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|------------------|----------------------------------|
| Bizcocho         | Molde redondo de 26 cm de diámetro con pinza sobre parrilla de alambre **      | Calentamiento por ventilador      | 2                         | 155              | 30 ... 40                        |
| Tarta de manzana | Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro en la parrilla de alambre ** | Calentamiento superior e inferior | 2                         | 180              | 50 ... 65                        |
| Tarta de manzana | Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro en la parrilla de alambre ** | Calentamiento por ventilador      | 3                         | 170              | 50 ... 65                        |

### Sugerencias para cocinar con dos bandejas

| Comida                     | Accesorio a utilizar                              | Función de funcionamiento    | Posición de la estantería | Temperatura (°C)                                                                           | Tiempo de cocción (min) (aprox.)                                                                         |
|----------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pequeños pasteles          | 2-Bandeja estándar *<br>4-Bandeja de repostería * | Calentamiento por ventilador | 2 - 4                     | En los modelos con estantes de alambre :150<br>En los modelos sin estantes de alambre :140 | En los modelos con estantes de alambre : 25 ... 40<br>En los modelos sin estantes de alambre : 30 ... 45 |
| Shortbread (galleta dulce) | 2-Bandeja estándar *<br>4-Bandeja de repostería * | Calentamiento por ventilador | 2 - 4                     | 140                                                                                        | 15 ... 25                                                                                                |

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

\*Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

\*\*Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

### Parrilla

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

Se recomienda precalentar durante 5 minutos toda la comida a la parrilla.

Dé la vuelta a las piezas de comida después de la mitad del tiempo total de asado.

## 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 del aparato en el lavavajillas.

#### 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 períodos 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.
- 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.

### Limpieza de la parrilla para freír (Airfry)

Puede lavar la parte de la cesta de la parrilla de fritura en el lavavajillas. Se recomienda un lavado intensivo en la cesta inferior del lavavajillas para la cesta. El marco de alambre donde se inserta la cesta no es apto para ser lavado en el lavavajillas. Limpie el marco de alambre con detergente lavavajillas, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo con un paño seco.

Tras utilizar Airfry puede aprovechar la función de limpieza fácil con vapor, si está disponible, a fin de limpiar fácilmente cualquier salpicadura de aceite en el interior.

## 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.

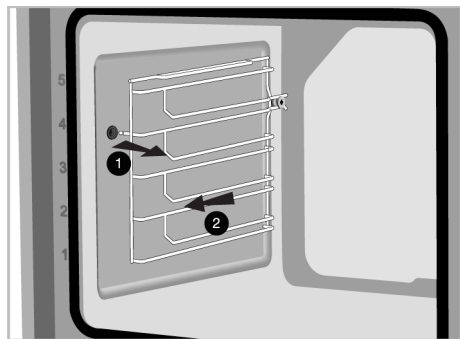
### Limpiar las paredes laterales del horno

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 Autolimpieza a alta temperatura

El horno está equipado con una función de pirólisis. El horno se calienta hasta una temperatura de aproximadamente 420-480

°C y arde hasta que la suciedad existente se convierte en cenizas. Puede generarse un fuerte humo. Proporcione una buena ventilación. La limpieza a alta temperatura debe realizarse después de aproximadamente cada 10 usos del horno.

### Advertencias generales



#### ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

No toque el aparato durante la autolimpieza y mantenga a los niños alejados del aparato. Espere al menos 30 minutos antes de quitar el residuo.

- Antes de utilizar la función de pirólisis, retire todos los accesorios, el estante telescópico y los estantes laterales (si los hay). Si no se retira, los accesorios y los estantes laterales de alambre se dañarán.
- Si el aparato tiene un accesorio a prueba de pirotecnia (resistente a la autolimpieza a altas temperaturas), no es necesario que retire estos accesorios del horno. En la sección de accesorios se especifica si sus accesorios son a prueba de fuego o no. Si no se especifica, los accesorios no son resistentes a las altas temperaturas. Debe retirarse del horno antes de limpiarlo para evitar daños.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de fibra de vidrio es muy delicada y se daña fácilmente. Si la junta de la puerta está dañada, sustitúyala por una nueva de un servicio técnico autorizado.

### Para iniciar la función de pirólisis:

1. Retire todos los accesorios del interior del horno. En los modelos con estantes de alambre, recuerde retirar el estante de alambre.
2. Antes de comenzar la limpieza, limpie las superficies exteriores del horno y los residuos de comida dentro del horno con un paño jabonoso.
3. Seleccione la función "pirólisis" (Pirólisis).

- ⇒ El mensaje "P2:00" parpadea en la pantalla. Si su electrodoméstico está equipado con la función de pirólisis Eco, el mensaje "Pro" se muestra en la pantalla durante 2 segundos primero, y luego el mensaje P2:00 comienza a parpadear.



Si los mensajes "Pro" y luego "ECO" no aparecen en la pantalla, su aparato no está equipado con la función de pirólisis Eco.



Una vez finalizada la función de pirólisis, el bloqueo de la puerta estará activo hasta que el horno se enfríe a la temperatura adecuada. Si desea cocinar en este momento, aparecerá "H" en la pantalla y no será posible cocinar.

### **Función de autolimpieza con alta temperatura - Pirólisis ecológica (Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.)**

4. Gire el mando de la temperatura hasta la temperatura más alta "max" (máxima).
  5. Cuando se inicia la función de pirólisis, se enciende "P2:00" y comienza la cuenta atrás. El tiempo de pirólisis (2 horas) se muestra en la pantalla. Este tiempo es inalterable.
  6. Cuando el horno alcanza una determinada temperatura después del inicio del proceso de pirólisis, el símbolo  aparece en la pantalla del temporizador y la puerta del horno no puede abrirse. No fuerce la manilla para desbloquear la puerta hasta que el proceso de limpieza haya finalizado y el símbolo de bloqueo desaparezca de la pantalla.
  7. Cuando finalice la autolimpieza, en la pantalla se podrá ver el mensaje **"FIN"**.
  8. Después de que aparezca "End" en la pantalla, gire los mandos de función y temperatura a la posición 0 (apagado) para finalizar el proceso.
  9. Cuando el símbolo  desaparezca en la pantalla, elimine los depósitos restantes con agua con vinagre.
  10. Toque cualquier tecla para detener la advertencia sonora.
- ✓ Si su horno no está muy sucio, le recomendamos que utilice la función "Pirólisis - modo económico". La función "Pirólisis - modo económico" tarda menos tiempo que la función Pirólisis. En caso de que esté muy sucio, la función "Pirólisis - modo económico" podría no bastar. En este caso, límpialo con la función "Pirólisis".
1. Retire todos los accesorios del interior del horno. En los modelos con estantes de alambre, recuerde retirar el estante de alambre.
  2. Antes de comenzar la limpieza, limpie las superficies exteriores del horno y los residuos de comida dentro del horno con un paño jabonoso.
  3. Seleccione la función "pirólisis" (Pirólisis).
 

⇒ El mensaje "P2:00" y "Pro" se muestra en la pantalla durante aproximadamente 2 segundos y luego el mensaje P2:00 comienza a parpadear.
  4. Pulse las teclas  $\oplus$  o  $\ominus$ .
 

⇒ El mensaje "ECO" se muestra en la pantalla durante aproximadamente 2 segundos y luego el mensaje P1:30 comienza a parpadear.
  5. Gire el mando de la temperatura hasta la temperatura más alta "max" (máxima).

6. Cuando se inicia la función de pirólisis, P1:30 se enciende y comienza la cuenta atrás. El tiempo de pirólisis (1,5 horas) se muestra en la pantalla. Este tiempo es inalterable.
7. Cuando el horno alcanza una determinada temperatura después del inicio del proceso de pirólisis, el símbolo  aparece en la pantalla del temporizador y la puerta del horno no puede abrirse. No fuerce la manilla para desbloquear la puerta hasta que el proceso de limpieza haya finalizado y el símbolo de bloqueo desaparezca de la pantalla.
8. Cuando finalice la autolimpieza, en la pantalla se podrá ver el mensaje "FIN".
9. Después de que aparezca "End" en la pantalla, gire los mandos de función y temperatura a la posición 0 (apagado) para finalizar el proceso.
10. Cuando el símbolo  desaparezca en la pantalla, elimine los depósitos restantes con agua con vinagre.
11. Toque cualquier tecla para detener la advertencia sonora.



Una vez finalizada la función de pirólisis, el bloqueo de la puerta estará activo hasta que el horno se enfríe a la temperatura adecuada. Si desea cocinar en este momento, aparecerá "H" en la pantalla y no será posible cocinar.

## 7.6 Limpieza de la puerta del horno

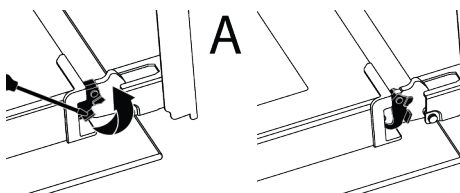
Puede quitar la puerta del horno y los vidrios de la puerta para limpiarlos. La forma de retirar las puertas y ventanas se explica en las secciones "Retirar la puerta del horno" y "Retirar los cristales interiores de la puerta". Después de quitar los cristales interiores de la puerta, límpielos con un 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.



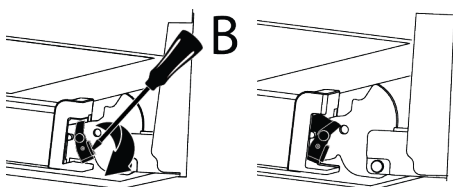
No utilice limpiadores abrasivos duros, raspadores de metal, lana de alambre o materiales blanqueadores para limpiar la puerta del horno y el vidrio.

### Quitar la puerta del horno

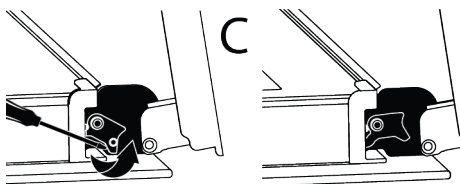
1. Abra la puerta del horno.
2. Abra los clips en el zócalo de la bisagra de la puerta delantera a la derecha y a la izquierda empujándolos hacia abajo como se muestra en la figura.
3. Los tipos de bisagras varían como (A), (B), (C) según el modelo del producto. Las siguientes figuras muestran cómo abrir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



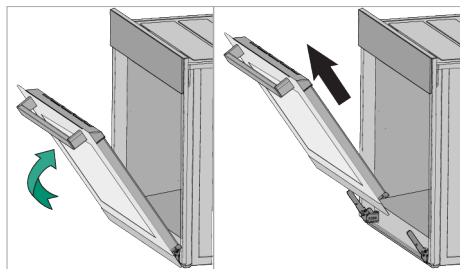
5. (La bisagra tipo B está disponible en los tipos de puerta de cierre suave.



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 semiabierta.



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

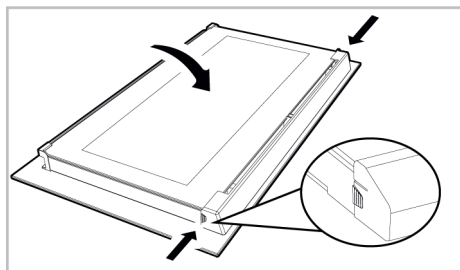


Para volver a colocar la puerta, los procedimientos aplicados al retirarla deben repetirse desde el final hasta el principio, respectivamente. Al instalar la puerta, asegúrese de cerrar las abrazaderas en el zócalo de la bisagra.

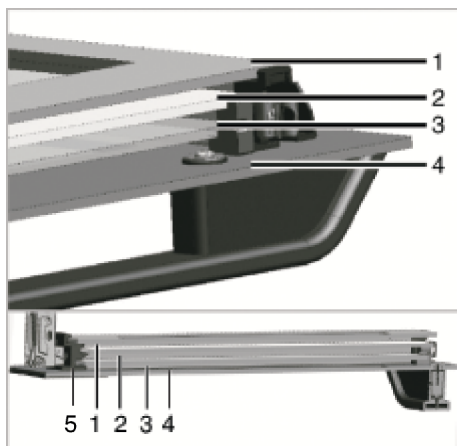
## 7.7 Retirar el cristal interior de la puerta del horno

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.



1 Vidrio interior

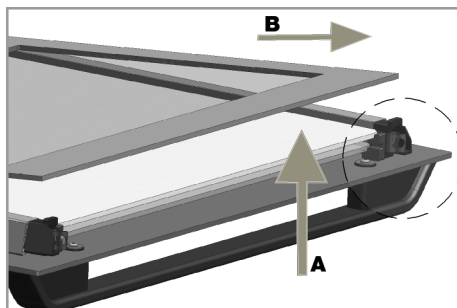
2 El segundo vaso interior

3 Tercer vidrio interior

4 Vidrio exterior

5 Ranura de vidrio plástico - Más bajo

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



4. Repita el mismo proceso para quitar el segundo y el tercer vaso.



El primer paso de reagrupar la puerta es reemplazar el segundo y tercer vidrio (2, 3). Como se muestra en la figura, coloque el borde biselado del vaso para que se encuentre con el borde biselado de la ranura de plástico.

El orden de colocación del segundo y tercer vaso interior no es importante, ya que son intercambiables.

Al colocar el vaso más interno (1), preste atención a colocar la cara impresa del vaso en el segundo vaso interior. Es crucial colocar las esquinas inferiores de todos los vidrios interiores para que se encuentren con las ranuras de plástico inferiores (5). Empuje el componente de plástico hacia el marco hasta que se oiga un "clic".



Después de la limpieza, todos los vasos deben volver a ser montados.

## 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

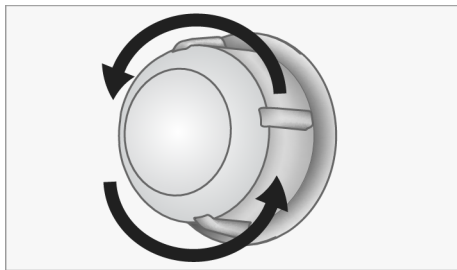
#### Advertencias generales

- 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.

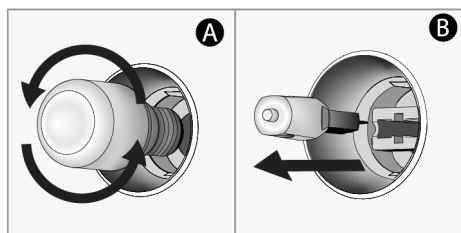
#### Si su horno tiene una bombilla redonda,

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.

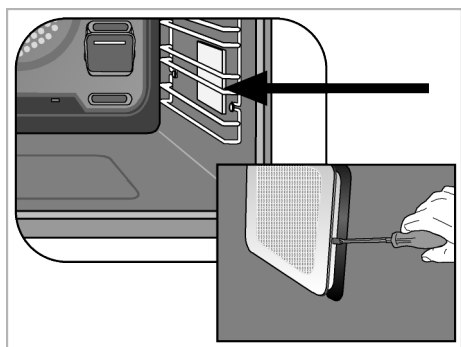




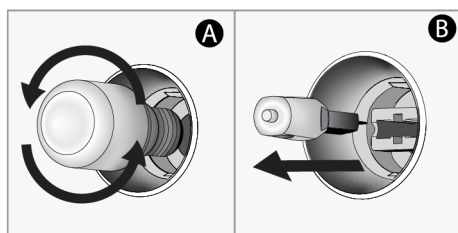
4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

**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 reactívelos.
- 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 reactívelos.

### 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.
- 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, los calentadores no funcionan y la lámpara no se enciende.

### (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.

### Códigos de error/motivos y posibles soluciones

| Códigos de error | Razones del error                                                  | Soluciones posibles                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Er 5             | Error de comunicación de la sonda para carne                       | Póngase en contacto con el servicio autorizado para poder volver a cocinar con la sonda para carne. Retire la sonda para carne y coloque el mando de selección de funciones en la posición de apagado (0) para poder cocinar normalmente sin la sonda para carne en el horno. A continuación, puede continuar cocinando sin la sonda para carne. |
| Er 1 - Er 7      | Errores de comunicación                                            | Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Er 8 - Er 27     | Errores de sensor                                                  | Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Er 28 - Er 31    | Errores de sonda de carne                                          | Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Er 32 - Er 41    | Errores de calentamiento del horno                                 | Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Er 42 - Er 58    | Errores de componentes del horno                                   | Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Er 59 - Er 64    | Errores en la tapa del horno                                       | Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Er 65 - Er 71    | Errores relacionados con el vapor (en hornos con función de vapor) | Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Er 72 - Er 80    | Errores relacionados con el hardware                               | Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Er 81 - Er 85    | Errores de seguridad del horno                                     | Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

| Códigos de error | Razones del error                                               | Soluciones posibles                                      |
|------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Er 86 - Er 88    | Errores de conexión a Internet (en hornos con función Homewhiz) | Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error. |
| Er 89 - Er 92    | Errores de microondas (en hornos con función de microondas)     | Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error. |
| Er 93 - Er 99    | Errores de tarjeta y temporizador                               | Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error. |

