

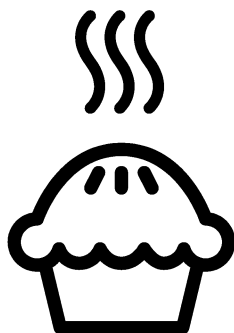


## **Vgrajena pečica**

Navodila za uporabo

## **Horno empotrado**

Manual del usuario



**BIM24400WCS**

**SL / ES**

285.4474.84/RAE/25.11.2019/6-6

7759686701

## Najprej preberite ta priročnik za uporabo.


Spoštovani kupec,


Hvala, da ste se odločili za izdelek znamke Beko. Upamo, da boste z izdelkom, ki je bil proizveden z najsodobnejšo tehnologijo visoke kakovosti, dosegli najboljše rezultate. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite celoten priročnik za uporabo in vse ostale priložene dokumente ter jih shranite za uporabo v prihodnje. V primeru, da napravo posredujete naprej, priložite tudi priročnik za uporabo. Upoštevajte vsa opozorila in informacije v priročniku za uporabo.


Priročnik za uporabo se lahko nanaša tudi na druge modele. Razlike med modeli so navedene v priročniku.


### Pomen simbolov


V priročniku za uporabo se pojavijo naslednji simboli:

	Pomembne informacije in napotki o uporabi.
--	--

	Opozorila na nevarne situacije, ki lahko ogrozijo vaše življenje in lastnino.
--	---

	Opozorilo na električni udar.
--	-------------------------------

	Opozorilo na nevarnost požara.
--	--------------------------------

	Opozorilo na vroče površine.
---	------------------------------

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY



**1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje 4**

Splošna varnost .....	4
Električna varnost .....	4
Varnost izdelka .....	5
Namen uporabe .....	7
Varnost otrok .....	7
Ostranjevanje stare naprave .....	8
Odstranjevanje embalaže .....	8

**2 Splošne informacije 9**

Pregled .....	9
Vsebnost embalaže .....	10
Tehnične specifikacije .....	11

**3 Inštalacija 12**

Pred namestitvijo .....	12
Namestitev in priključitev .....	14
Odstranjevanje stare naprave .....	16

**4 Priprave 17**

Nasveti za varčevanje z električno energijo .....	17
Prva uporaba .....	17
Nastavitev ure .....	17
Prvo čiščenje izdelka .....	17
Prvo segrevanje .....	17

**5 Uporaba pečice 19**

Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru .....	19
Uporaba električne pečice .....	19
Načini delovanja .....	19
Uporaba kontrolne enote pečice .....	21
Tabela časov kuhanja .....	25
Uporaba žara .....	28
Tabela časov kuhanja z žarom .....	28

**6 Vzdrževanje in čiščenje 29**

Splošne informacije .....	29
Čiščenje upravljalne plošče .....	29
Čiščenje pečice .....	29
Odstranjevanje vratc pečice .....	30
Odstranjevanje notranjega stekla vratc .....	30
Zamenjava luči v pečici .....	31

**7 Odpravljanje težav 32**

## **1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje**

To poglavje vsebuje varnostna navodila, s katerimi boste preprečili nevarnosti telesnih poškodb in poškodb lastnine. Neupoštevanje teh navodil bo razveljavilo vse garancije.

### **Splošna varnost**

- Otroci, stari 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja lahko napravo uporabljajo, samo če jih nadzoruje ali jih je o varni uporabi naprave in z njo povezanimi nevarnostmi poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.

Otroci naj se ne igrajo z napravo. Otroci naj naprave ne čistijo in vzdržujejo brez nadzora.

- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja, razen če so pod nadzorom ali pa so prejele navodila za uporabo.

Da preprečite igranje otrok z napravo, naj bodo ti pod nadzorom.

- Če izdelek predate drugi osebi za namene osebne uporabe ali uporabe iz druge roke, ji predajte tudi priročnik za uporabo, oznake izdelka in drugo ustrezno dokumentacijo ter dele.

- Namestitvev in popravila sme opravljati samo pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavijo garancijo. Pred namestitvijo pozorno preberite navodila.
- Naprave ne upravljajte, če je okvarjena ali ima kakršnekoli vidne poškodbe.
- Po vsaki uporabi se prepričajte, da so gumbi za funkcije izdelka izklopljeni.

### **Električna varnost**

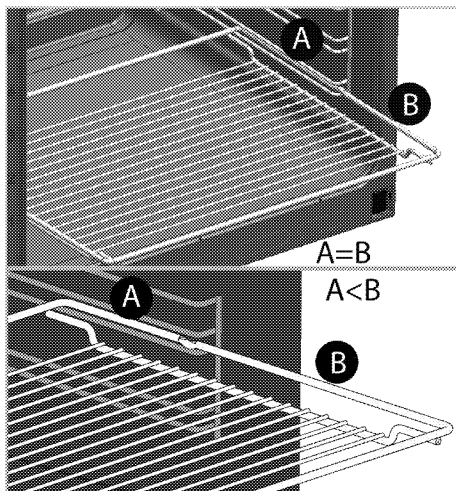
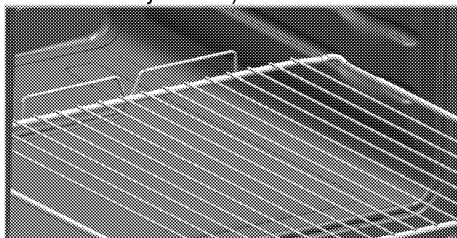
- Če je na izdelku napaka, ga ne smete uporabljati, razen če ga popravi pooblaščen servisna služba. Nevarnost električnega udara!
- Izdelek priključite samo na ozemljeno vtičnico/napeljavo z napetostjo in zaščito, kot je določeno v poglavju "Tehnične specifikacije". Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ni odgovorno za kakršne koli težave, nastale zaradi izdelka, ki ni ozemljen v skladu z lokalnimi predpisi.

- Izdelka nikoli ne perite tako, da bi po njem pršili ali polivali vodo! Nevarnost električnega udara!
- Izdelek je treba med nameščanjem, vzdrževanjem, čiščenjem in popravilom odklopiti.
- Če je napajalni kabel izdelka poškodovan, ga mora proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba zamenjati, da ne pride do nevarnosti.
- Naprava mora biti nameščena tako, da jo je mogoče popolnoma odklopiti z električnega omrežja. Odklop je treba izvesti tako, da izvlečete vtič, ali s pomočjo stikala, vgrajenega v fiksno električno napeljavo, v skladu z gradbenimi predpisi.
- Med uporabo se zadnja stran pečice segreje. Zagotovite, da električna povezava ne pride v stik z zadnjo stranjo, saj se lahko priključki poškodujejo.
- Pazite, da se napajalni kabel ne zatakne med vrata pečice in okvir, prav tako pa ga ne speljite čez vroče površine. V nasprotnem primeru se lahko izolacija kablov stopi in se vname, kar lahko povzroči kratek stik.
- Vsa dela na električni opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščen strokovno osebje.
- V primeru okvar izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Zato izklopite varovalko doma.
- Prepričajte se, ali zmogljivost varovalke ustreza napravi.

### **Varnost izdelka**

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Previdno, ne dotikajte se segrelih elementov. Preprečite dostop otrokom, mlajšim od 8 let, oziroma otroke v bližini naprave stalno nadzorujte.
- Naprave ne uporabljajte, če je vaša presoja ali koordinacija zmanjšana zaradi vpliva alkohola in/ali drog.
- Ko v jedeh uporabljate alkoholne pijače, bodite zelo pozorni. Alkohol pri visokih temperaturah izhlapi in lahko povzroči požar, saj se lahko ob stiku z vročimi površinami vname.
- V bližino naprave ne postavljajte vnetljivih materialov, saj se stranice med uporabo lahko segrejejo.
- Naprava se med uporabo segreje. Previdno, ne dotikajte se segrelih elementov v notranjosti pečice.
- Ne blokirajte zračnih odprtín.
- V pečici ne segrevajte zaprtih pločevink in steklenih kozarcev. Tlak, ki nastane v pločevinki/kozarcu, lahko povzroči eksplozijo.

- Neposredno na dno pečice ne odlagajte pekačev, posod ali aluminijaste folije. Nakopičenje toplote bi lahko poškodovalo dno pečice.
- Za čiščenje stekla vrat pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovin, saj lahko opraskajo površino ali uničijo stekla.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.
- (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)  
Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na mrežne police. Pomembno je, da rešetko in/ali pekač pravilno namestite na polico. Rešetko ali pekač potisnite med 2 vodili in se prepričajte, da je dobro nameščen, preden nanj naložite jedi (prosim, glejte naslednjo sliko).



- Ne uporabljajte naprave brez stekla na sprednjih vratih ali če je steklo razbito.
- Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.
- Papir za peko položite v lonec ali na dodatek za pečico (pekač, rešetka itd.) skupaj s hrano in nato vse skupaj vstavite v predhodno segreto pečico. Odstranite odvečne dele papirja za peko, ki segajo čez pekač ali lonec, ter tako preprečite nevarnost dotikanja grelnih elementov pečice. Papirja za peko nikoli ne uporabljajte pri temperaturi, ki je višja od označene vrednosti za papir za peko. Papirja za peko ne polagajte neposredno na dno pečice.

- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo luči se prepričajte, da je napajalni kabel naprave izključen oziroma da je odklopnik izklopljen, da se izognete morebitnemu električnemu udaru.
- Naprave ne smete namestiti za dekorativnimi vrati, ker se lahko preveč segreje.

Za požarno zanesljivost naprave;

- Prepričajte se, da je vtič priključen v vtičnico, da ne pride do nastanka isker.
- Ne uporabljajte poškodovanega ali prerezanega kabla ali podaljševalnih kablov, temveč uporabljajte samo originalni kabel.
- Prepričajte se, da na vtičnici, na katero je priključena naprava, ni tekočine ali vlage.

### **Namen uporabe**

- Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.
- **POZOR:** Naprava je namenjena le kuhanju. Ne uporabljajte je v druge namene kot na primer gretje.
- Naprave ne uporabljajte za gretje krožnikov pod žarom, na ročaje ne obešajte brisač ali krp za posodo itd., prav tako je ne uporabljajte v grelnne namene.
- Proizvajalec ne odgovarja za škodo nastalo zaradi

neustreznega namena uporabe ali nepravilne uporabe.

- Enoto lahko uporabljate za odtajanje, pečenje, pečenje mesa in pečenje mesa na žaru.

### **Varnost otrok**

- **OPOZORILO:** Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Otroci naj se ji zato ne približujejo.
- Embalažni material je lahko nevaren za otroke. Otroci naj se embalažnemu materialu ne približujejo. Vse dele embalažnega materiala odstranite v skladu z okoljskimi standardi.
- Električne naprave so nevarne za otroke. Otroci naj se ne približujejo napravi med njenim delovanjem in ne dovolite, da bi se igrali z njo.
- Nad napravo ni dovoljeno hraniti predmetov, po katerih lahko sežejo otroci.
- Ko so vratca odprta, na njih ne polagajte težkih predmetov in ne dovolite, da bi na njih sedeli otroci. To bi lahko povzročilo, da se pečica prevrne ali da se vratni zgibi poškodujejo.

## Ostranjevanje stare naprave

### Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov:



Izdelek je v skladu z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEE0). Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjskimi in drugimi odpadki. Odnosite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

### Skladnost z direktivo RoHS:

Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

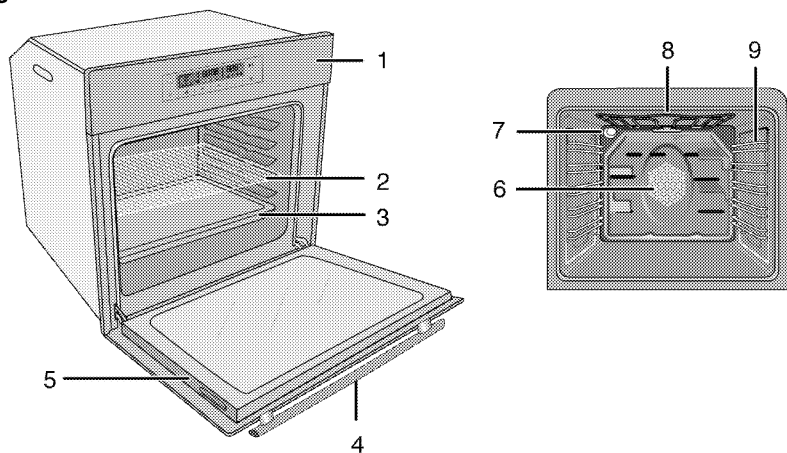
### Odstranjevanje embalaže

- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

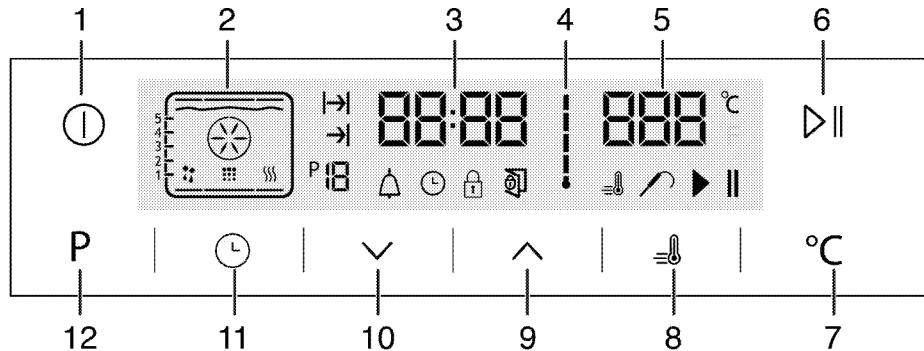


## 2 Splošne informacije

### Pregled



- |   |                 |   |  |
|---|-----------------|---|--|
| 1 | Nadzorna plošča | 6 | Motor ventilatorja (za jekleno ploščo) |
| 2 | Mrežna polica   | 7 | Lučka                                  |
| 3 | Pekač           | 8 | Zgornji grelni element                 |
| 4 | Ročaj           | 9 | Položaji polic                         |
| 5 | Vratca          |   |  |



- |   |   |    |  |
|---|---|----|--|
| 1 | Gumb VKLOP/IZKLOP                                 | 7  | Tipka za nastavev temperature                |
| 2 | Zaslon funkcij                                    | 8  | Simbol pospeševalnika (hitro predsegrevanje) |
| 3 | Indikator tekočega časa                           | 9  | Gumb za plus                                 |
| 4 | Simbol notranje temperature pečice                | 10 | Gumb za minus                                |
| 5 | Indikator temperature                             | 11 | Gumb za nastavev                             |
| 6 | Gumb »Start/Stop Cooking« (začetek/konec pečenja) | 12 | Tipka za vrnitev na zaslon s funkcijami      |

## Vsebnost embalaže

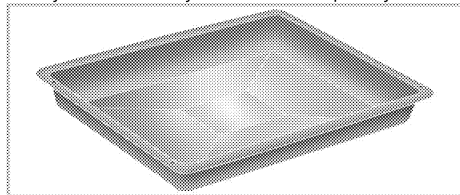


Priloženi pripomočki se lahko razlikujejo glede na model proizvoda. Vaš proizvod morda ne vsebuje vseh pripomočkov, ki so opisani v navodilih.

### 1. Navodila za uporabo

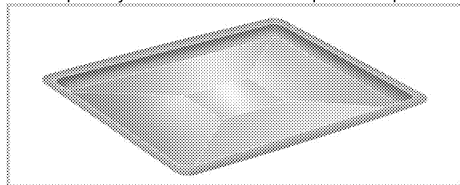
#### 2. Globok pekač

Uporablja se za pecivo, velike pečenke, sočne jedi in za zbiranje maščobe med pečenjem.



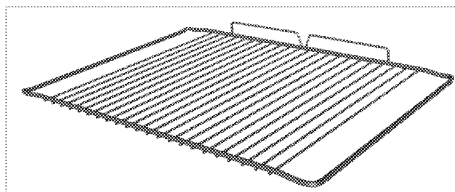
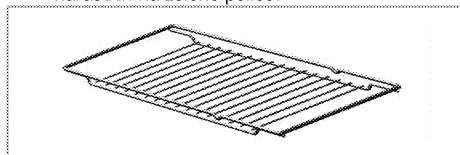
#### 3. Pekač za pecivo

Uporablja se za sladice kot so piškoti in pecivo.



#### 4. Mrežni žar

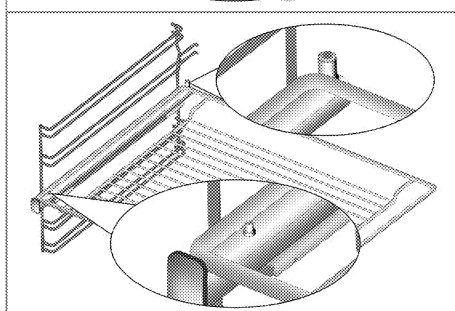
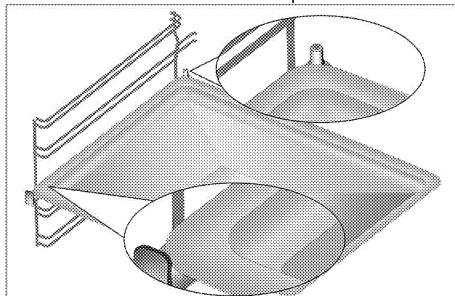
Uporablja se za praženje, z njim pa tudi lahko postavite jed, ki jo boste pekli, pražili ali kuhali v narastkih na želeno polico.



### 5. Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na iztegljive police

(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

S pomočjo iztegljivih polic lahko brez težav namestite in odstranite pekače in mrežno rešetko. Ko uporabljate pekač in mrežno rešetko skupaj z iztegljivimi policami, se prepričajte, da so zatiči na zadnji strani iztegljive police nameščeni proti robovom mrežne rešetke in pekača.



## Tehnične specifikacije

Napetost/frekvenca	220-240 V ~ 50 Hz
Skupna električna poraba	3.1 kW
Tip kabla / prerez	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Zunanje mere (višina/širina/globina)	595 mm/594 mm/567 mm
Mere namestitve (višina/širina/globina)	**590 ali tipko 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna pečica	<b>Večnamenska pečica</b>
Notranja luč	15/25 W
Električna poraba žara	2.2 kW

# Osnove: Podatki na energijski oznaki električne pečice so v skladu s standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti so določene pri običajni obremenitvi s spodnjim-zgornjim grelnikom ali funkcijami ventilacijskega segrevanja (če so na voljo).

Razred energijske učinkovitosti je določen v skladu z naslednjo prednostjo, glede na to, če ima naprava ustrezne funkcije ali ne. 1-Kuhanje z eko-ventilatorjem, 2-Turbo počasno kuhanje, 3-Turbo kuhanje, 4-Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje, 5-Zgornje in spodnje segrevanje.

\*\* Glejte. *Inštalacija, stran 12.*



Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila v namene izboljšave kakovosti izdelka.



Podatki navedeni v tem priročniku so demonstrativni in morda popolnoma ne ustrezajo vašemu izdelku.



Vrednosti navedene na oznakah izdelka ali v drugih priloženih dokumentih so pridobljeni v laboratorijskih pogojih pod ustreznimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje naprave, se te vrednosti lahko razlikujejo.

### 3 Inštalacija

Napravo lahko namesti le usposobljen strokovnjak v skladu z veljavnimi predpisi. V nasprotnem primeru garancija ni veljavna. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavi garancijo.



Za pripravo namestitve in električnih instalacij naprava je odgovoren kupec.



#### NEVARNOST:

Naprava naj bo priključena v skladu z vsemi lokalnimi plinskimi in/ali električnimi predpisi.



#### NEVARNOST:

Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte.

Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

### Pred namestitvijo

Naprava je namenjena namestitvi v tovarniško proizvedenih kuhinjskih omaricah. Med napravo in kuhinjskimi stenami ali pohištvo mora biti zadostna varnostna razdalja. Glejte sliko (vrednosti v mm).

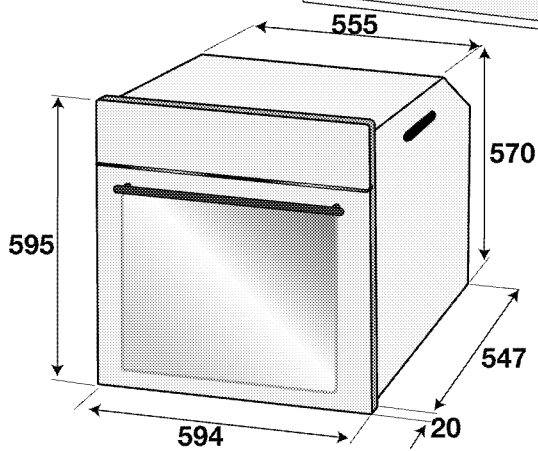
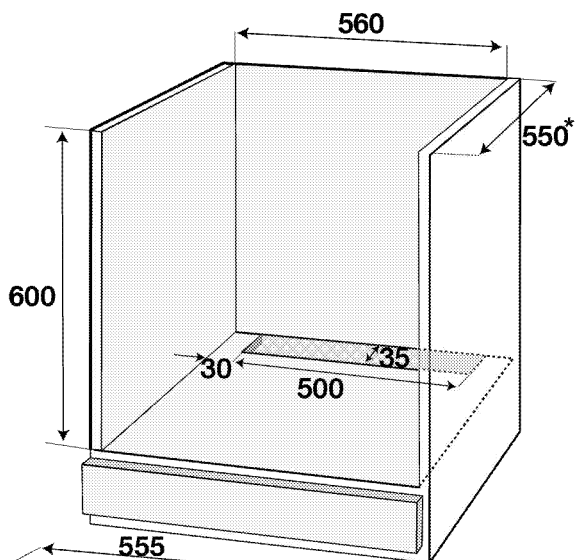
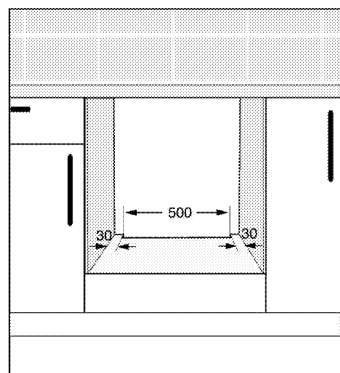
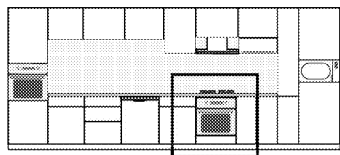
- Površine, sintetični laminati in lepila morajo biti odporni na toploto (najmanj 100 °C).
- Kuhinjske omarice morajo biti v vodoravnem položaju in trdno nameščene.
- Če se pod pečico nahaja predal, mora biti med predalom in pečico nameščena polica.
- Napravo naj prenašata vsaj dve osebi.
- Pri premikanju držite pečico v reži za ravnanje z izdelkom na obeh straneh.
- Pred namestitvijo izdelka iz notranjosti odstranite vse materiale in dokumente.
- Kuhinjsko pohištvo mora biti skladno z merami, navedenimi na sliki v nadaljevanju. Za zagotavljanje zadostnega prezračevanja morate na zadnji strani kuhinjskega pohištva izrezati odprtino z merami, navedenimi na sliki v nadaljevanju.



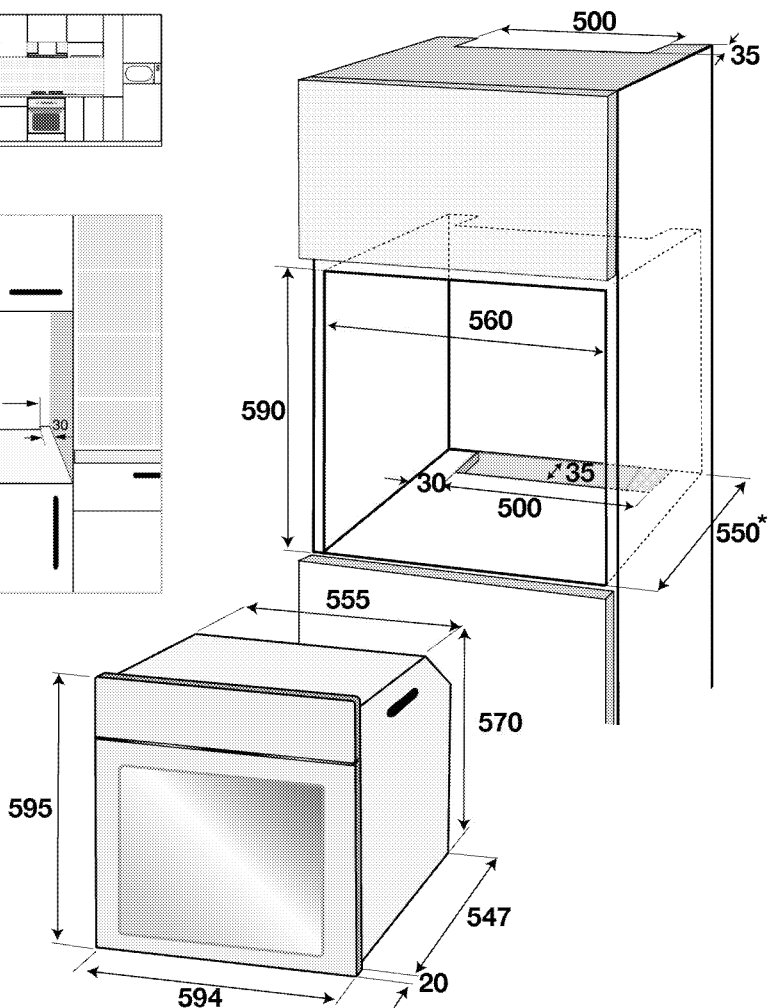
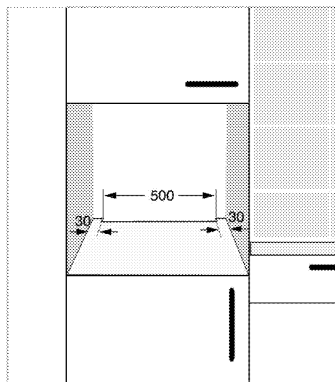
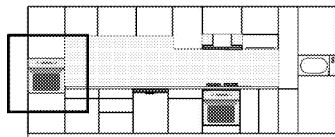
Naprave ne namestite ob hladilnike ali zamrzovalne skrinje. Toplota, ki jo oddaja naprava bo povečala električno porabo hladilnih naprav.



Vratc in/ali ročaja ne uporabljajte za prenašanje ali premikanje naprave.



\* min.



\* min.

### Namestitev in priključitev

- Napravo je dovoljeno namestiti in priključiti samo v skladu z zakonskimi določili o namestitvi.

### Električna povezava

Napravo priključite na ozemljen izhod/linijo, ki je zaščitena z ustreznim miniaturnim prekinjevalcem električnega tokokroga, kot je določeno v tabeli »Tehnične specifikacije«. Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ne odgovarja za kakršnokoli škodo, nastalo zaradi uporabe naprave brez ustrezne ozemljitve v skladu z lokalnimi predpisi.



### NEVARNOST:

Priključitev naprave na električno omrežje lahko opravi samo pooblaščen in usposobljena oseba. Garancijska doba naprave se prične po pravilni nastavitvi. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb.

**NEVARNOST:**

Napajalni kabel ne sme biti spet, upognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave.

Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le usposobljen električar. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara!

- Priključitev mora ustrezati nacionalnim predpisom.
- Vrednosti napajanja morajo ustrezati podatkom navedenih na tipski etiketi naprave. Odprite sprednja vratca, da vidite tipsko etiketo.
- Napajalni kabel naprave mora ustrezati vrednostim, navedenim v tabeli "Tehnične specifikacije".

**NEVARNOST:**

Pred deli na električni napeljavi izklopite napravo iz napajanja.

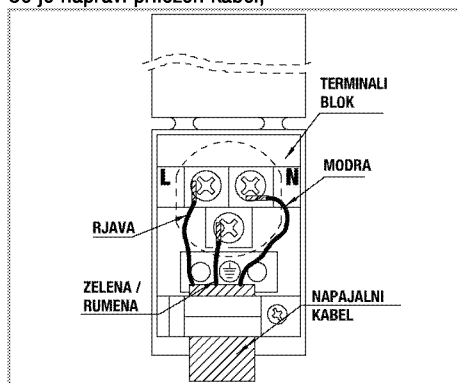
Nevarnost električnega udara!

**Priključitev napajalnega kabla**



Pri izvajanju ožičenja morate upoštevati državne/lokalne električne predpise in uporabiti ustrezno vtičnico/linijo ter vtič za pečico. Če so močnostne omejitve izdelka izven trenutne nosilne zmogljivosti vtiča in vtičnice/linije, morate izdelek priključiti neposredno prek fiksne električne napeljave brez uporabe vtiča in vtičnice/linije.

1. Če ni možno izklopiti vseh polov v električnem napajanju, je treba priključiti odklopno enoto z najmanjšim kontaktnim razmikom 3 mm (varovalke, varnostna stikala, stikala) in vsa stikala te odklopne enote naj bodo v skladu z direktivami IEE ob napravi, vendar ne nad njo. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči motnje delovanja in neveljavnost garancije naprave.

Priporočljiva je dodatna zaščita s pomočjo izklopnika preostalega toka.

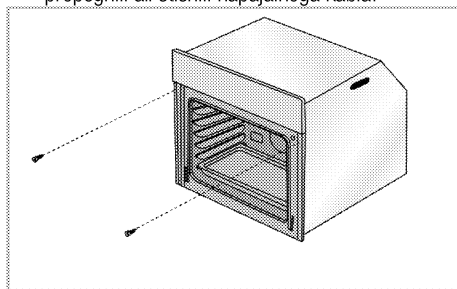
**Če je napravi priložen kabel;**

2. **Za enofazni priklop** priključite kable, kot je opisano spodaj;

- Rjavi/Črni kabel = L (faza)
  - Moder/siva kabel = N (nevtralen)
  - Zeleno/rumen kabel = (E)  (ozemljitev)
- » ali tipko
- siva/Črni kabel = L (faza)
  - Moder/Rjavi kabel = N (nevtralen)
  - Zeleno/rumen kabel = (E)  (ozemljitev)

**Namestitev naprave**

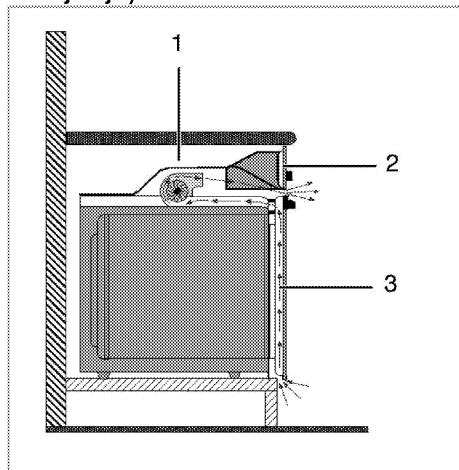
1. Pečico potisnite v odprtino, jo poravnajte in zavarujte, pri tem pa bodite pazljivi, da ne boste prepognili ali stisnili napajalnega kabla.



Pečico pritrдите s 2 vijaki, kot je prikazano.

Po namestitvi se prepričajte, da so vijaki dovolj priti in da se pečica ne premika. Če ni nameščena skladno z navodili in če vijaki niso dovolj priti, se lahko pečica med uporabo prevrne.

## Za naprave z ventilatorjem (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)



- 1 Ventilator
- 2 Nadzorna plošča
- 3 Vratca

Vgrajen ventilator hladi tako vgradno omarico, kot tudi sprednjo stran naprave.



Ventilator deluje tudi 20-30 minut po izklopu pečice.

Če ste pekli s programiranjem časovnika pečice, se bo ob koncu časa pečenja skupaj z vsemi funkcijami izklopil tudi ventilator.

## Zadnji preizkus

1. Uporaba izdelka.
2. Preverite funkcije.

## Odstranjevanje stare naprave

- Obdržite originalen karton naprave in jo vedno transportirajte v njem. Sledite navodilom na kartonu. Če nimate originalnega kartona, zapakirajte napravo v zračno folijo ali debel karton in jo polepite.
- V notranjost pečice v položaj pekačev vstavite kos kartona, saj boste tako preprečili, da bi mrežni žar in pekač v notranjosti pečice poškodovala pečico. Vrata pečice zalepite na stranske stene.
- Vratc ali ročaja ne uporabljajte za premikanje naprave.



Na napravo ne nameščajte nobenih predmetov in jo postavite v pokončen položaj.



Preverite splošni izgled naprave, da bi opazili morebitne poškodbe, ki so nastale med transportom.



## 4 Priprave

### Nasveti za varčevanje z električno energijo

Naslednje informacije vam bodo pomagali uporabljati napravo na varčen in okolju prijazen način;

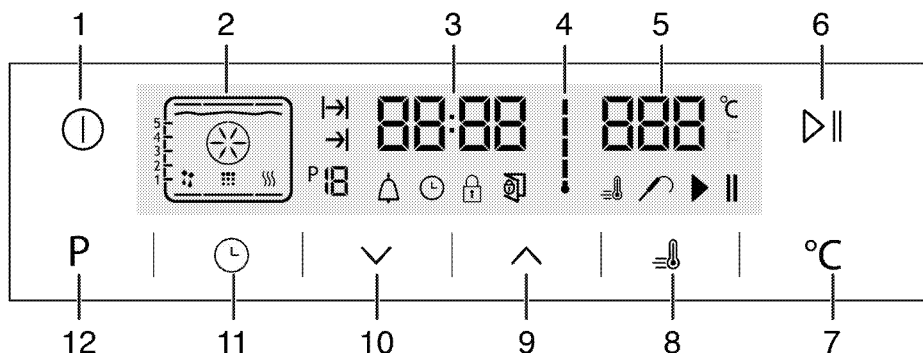
- V pečici uporabljajte temne ali emailirane posode, saj bo prehod toplote boljši.
- Med kuhanjem opravite predhodno segrevanje, če je to priporočeno v navodilih za uporabo ali receptu kuhanja.
- Med kuhanjem se izognite pogostemu odpiranju vrat pečice.
- Če vratca niso odprta, je notranja temperatura optimizirana, da varčuje z energijo v načinu EKO

VENTILACIJSKEM SEGREVANJU in se lahko razlikuje od tiste na zaslonu.

- Ko je mogoče, v pečici skušajte peči več kot eno jed. Na mrežni žar lahko postavite dve posodi za kuhanje.
- Več jedi pečite eno za drugo. Pečica bo že segrela.
- Energijo prav tako prihranite, če izklopite pečico nekaj minut pred koncem pečenja. Ne odprite vrat pečice.
- Zamrznjena živila odtajajte pred pečenjem.

### Prva uporaba

#### Nastavitev ure



- 1 Gumb VKLOP/IZKLOP
  - 2 Zaslon funkcij
  - 3 Indikator tekočega časa
  - 4 Simbol notranje temperature pečice
  - 5 Indikator temperature
  - 6 Gumb »Start/Stop Cooking« (začetek/konec pečenja)
  - 7 Tipka za nastavitev temperature
  - 8 Simbol pospeševalnika (hitro predsegrevanje)
  - 9 Gumb za plus
  - 10 Gumb za minus
  - 11 Gumb za nastavitev
  - 12 Tipka za vrnitev na zaslon s funkcijami
1. Ob prvi uporabi pečice zasveti simbol ☹️, dotaknite se tipk ^ / v in nastavite uro.
  2. Nastavitev potrdite tako, da se dotaknete simbola ⌚ in nato počakate 4 sekunde, brez da bi se dotaknili katere koli tipke.

**i** Če niste nastavili tekočega časa, se bo indikator časa pričel z 12:00. Vklopil se bo simbol ☹️, ki vas bo opozoril, da tekoči čas ni nastavljen. Simbol bo ugasnil, ko boste nastavili čas.

#### Prvo čiščenje izdelka



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

1. Odstranite ves embalažni material.
2. Z vlažno krpo ali gobo ter s suho krpo obrišite vse površine izdelka.

#### Prvo segrevanje

Napravo segrevajte približno 30 minut, nato pa jo izklopite. Tako boste izgoreli in odstranili vsakršne ostanke izdelave ali plasti.



#### OPOZORILO

Vroče površine povzročijo opekline! Izdelek se med uporabo morda segreje. Vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd. se ne dotikajte. Otroci naj se ne približujejo napravi.

Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.

### **Električna pečica**

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.
3. Izberite statičen položaj.

### **Žar**

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.
3. Izberite največjo moč žara. Glejte *Uporaba žara, stran 28*.
4. Pečica naj deluje približno 15 minut.
5. Izklopite žar. Glejte *Uporaba žara, stran 28*



Med prvim delovanjem lahko oddajanje vonja in dima traja nekaj ur. To je povsem običajno. Prostor naj bo dobro prezračen, da odstranite dim in vonj. Izognite se neposrednemu vdihovanju dima in vonja, ki ga oddaja naprava.

## 5 Uporaba pečice

### Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru



#### OPOZORILO

Vroče površine povzročijo opekline! Izdelek se med uporabo morda segreje. Vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd. se ne dotikajte. Otroci naj se ne približujejo napravi.

Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.



#### NEVARNOST:

Med odpiranjem vratc pečice bodite previdni, saj lahko uide para.

Para lahko opeče vaše roke, obraz in/ali oči.

### Nasveti za pečenje

- Uporabite pekače z ustreznim premazom proti sprijemanju ali posode iz aluminija oz. silikonske modele, ki so odporni na toploto.
- Površino police izkoristite čim bolje.
- Postavite pekač na sredino police.
- Izberite pravilen položaj police, preden vklopite pečico ali žar. Položaja police ne spreminjajte, ko je pečica vroča.
- Vrata pečice naj bodo zaprta.

### Nasveti za pečenje pečenk

- Za boljši okus lahko celotnega piščanca, purana ali velike kose mesa pred pečenjem začinite na primer z limoninim sokom in črnim poprom.
- Meso s kostmi pecite približno 15 do 30 minut dlje, kot meso enake velikosti, vendar brez kosti.
- Vsak centimeter debeline mesa potrebuje 4 do 5 minut pečenja.
- Meso naj po pečenju v pečici počiva približno 10 minut. Sok se bo tako bolje porazdelil po celotni pečenki in med rezanjem mesa ne bo iztekel.
- Ribje meso v posodi odporni na toploto položite na srednjo ali spodnjo polico.

### Nasveti za pečenje na žaru

Meso, ribe ali perutnina med pečenjem hitro porjavi, dobi lepo skorjo in se ne izsuši. Zrezki, nabodala, klobase, kakor tudi zelenjava z veliko vsebnostjo vode, kot so paradižniki in čebula, so posebej primerni za pečenje na žaru.

- Živila, ki jih želite peči na žaru, porazdelite na mrežni žar ali v pekaču z mrežnim žarom, tako da ne bodo presegle površine grelnika.

- Potisnite mrežni žar ali pekač z mrežnim žarom na zeleno višino v pečic. Če pečete na mrežnem žaru, potisnite pekač na spodnjo polico, da se bodo tam zbirale maščobe. Čiščenje posode bo lažje, če boste v pekač nalili nekaj vode.



Živila, ki niso primerna za pečenje, lahko povzročijo požar. Za pečenje uporabljajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah. Hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venla.

## Uporaba električne pečice

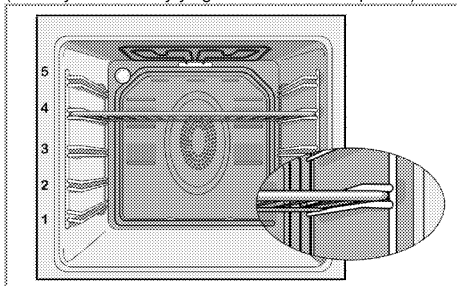
### Izklop električne pečice

#### Položaji polic (za modele z mrežnim žarom)

Pomembna je pravilna namestitve mrežnega žara na mrežno polico. Mrežni žar vstavite med mrežne police kot je prikazano na sliki.

Mrežni žar naj ne bo nameščen proti zadnji steni pečice. Potisnite mrežni žar na sprednji del police in ga namestite s pomočjo vratc, da boste dosegli dobro učinkovitost žara.

(Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)



### Načini delovanja

Tukaj prikazano zaporedje načinov delovanja se morda razlikuje od prikaza na vaši napravi.

#### 1. Zgornje in spodnje segrevanje



Živila se enakomerno segrevajo tako zgoraj kot spodaj. Takšno delovanje je na primer primerno za torte, pecivo ali torte in enolončnice v posodah za pečenje. Pecite le z enim pekačem.

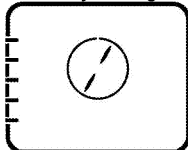
Na zaslonu se bo prikazal primeren položaj pečice.

2. **Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje**



Vroč zrak iz spodnjega in zgornjega grelnika se s pomočjo ventilatorja enakomerno in hitro porazdeli v pečici. Pecite z enim pekačem.

3. **Ventilacijsko segrevanje**

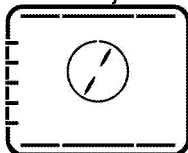


Vroč zrak iz ventilacijskega grelnika se s pomočjo ventilatorja enakomerno in hitro porazdeli v pečici. Primeren je za pečenje jedi na različnih položajih polic in v večini primerov predsegrevanje ni potrebno. Primerno za pečenje z več pekači.



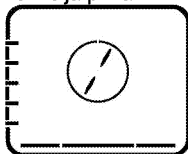
Ko so vratca pečice odprta, motor ventilatorja ne deluje, da zadrži vroč zrak v notranjosti.

4. **"3D"-funkcija**



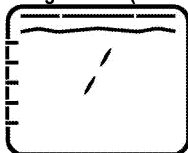
Vklopljeni so zgornje in spodnje segrevanje ter ventilacijsko segrevanje. Jedi bodo pečene enakomerno in hitro. Pecite le z enim pekačem.

5. **Funkcija pizza**



Vklopljena sta spodnje segrevanje ter ventilacijsko segrevanje. Primerno za pečenje pize.

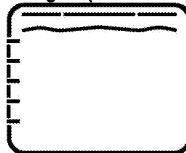
6. **Full grill+fan (močan žar + ventilator)**



Vroč zrak iz močnega žara se s pomočjo ventilatorja hitro porazdeli v pečici. Primeren je za pečenje velike količine mesa.

- Za pečenje vstavite velike ali srednje velike porcije na ustrezne police pod grelnik žara.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

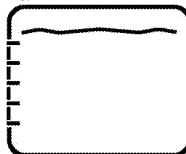
7. **Full grill (močan žar)**



Vklopljen je velik žar na stropu pečice. Primeren je za pečenje velike količine mesa.

- Za pečenje vstavite velike ali srednje velike porcije na ustrezne police pod grelnik žara.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

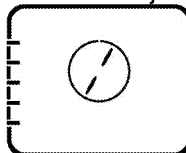
8. **Žar**



Vklopljen je majhen žar na stropu pečice. Primerno za pečenje in gratiniranje jedi.

- Za pečenje vstavite majhne ali srednje velike porcije v na ustrezne police pod grelnik žara.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

9. **Varčno ventilacijsko segrevanje**



Z električno energijo boste privarčevali če boste namesto programa za ventilacijsko pečenje pri temperaturnem razponu 160-220 °C, uporabili to funkcijo. Vendar se bo čas pečenja malo podaljšal.

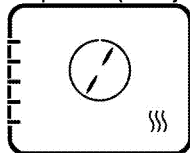
Časi pečenja za to funkcijo so v tabeli 'Varčno ventilacijsko segrevanje'.

10. **Bottom heating (spodnje segrevanje)**



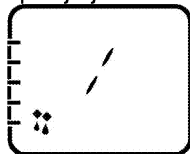
Deluje samo spodnje segrevanje. Primerno je za pice in enakomerno popečene jedi s spodnje strani.

# 11. Keep warm (ohranjanje toplote jedi)



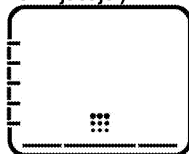
Namenjena je ohranjanju jedi za dlje časa ob primerni temperaturi za serviranje.

# 12. Upravljanje z ventilatorjem



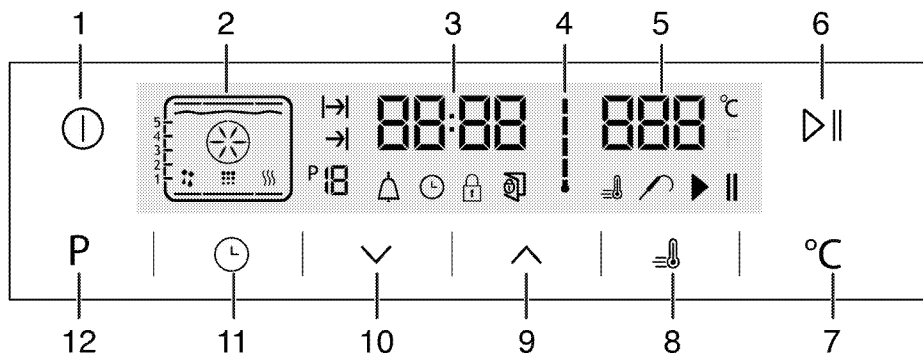
Pečica ni segreta. Vklapljen je samo ventilator (na zadnji steni). Zamrznjena hrana v zrnih se odtaja počasi pri sobni temperaturi, kuhana hrana pa se ohladi.

# 13. Enostavno parno čiščenje (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)



Ta funkcija zmehta umazanijo (brez dolgega čakanja) v pečici in omogoča enostavno čiščenje. Za enostavno parno čiščenje glejte poglavje »Čiščenje - enostavno parno čiščenje«.

## Uporaba kontrolne enote pečice



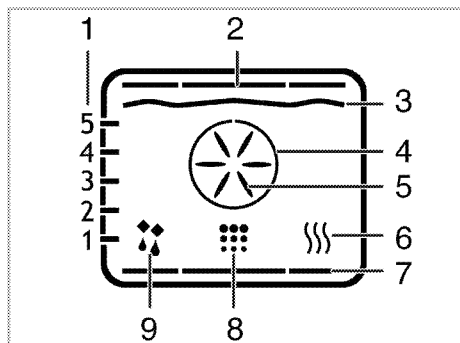
- 1 Gumb VKLOP/IZKLOP
- 2 Zaslona funkcij
- 3 Indikator tekočega časa
- 4 Simbol notranje temperature pečice
- 5 Indikator temperature
- 6 Gumb »Start/Stop Cooking« (začetek/konec pečenja)
- 7 Tipka za nastavev temperature
- 8 Simbol pospeševalnika (hitro predsegrevanje)
- 9 Gumb za plus
- 10 Gumb za minus
- 11 Gumb za nastavev
- 12 Tipka za vrnitev na zaslon s funkcijami

- : Simbol za odprta vratca
- : Simbol pospeševalnika (hitro predsegrevanje)
- : Simbol sonde za meso
- : Simbol za premor pečenja
- : Simbol za začetek pečenja

## Tabela funkcij:

Tabela funkcij prikazuje funkcije, ki jih lahko izbirate v pečici, ter njihove največje in najmanjše temperature. Pri izbiri funkcije se prikaže priporočena temperatura.

- : Simbol časa pečenja
- : Simbol časa konca pečenja
- : Številka funkcije
- : Simbol alarma
- : Simbol ure
- : Simbol zaklepa



- 1 Položaji políc
- 2 Zgornji grelnik
- 3 Grelnik žara
- 4 Grelnik ojačevalnika
- 5 Ventilator ojačevalnika
- 6 Keep warm (ohranjanje toplote jedi)
- 7 Spodnji grelnik
- 8 Položaj čiščenja
- 9 Upravljanje s položajem ventilatorja

**i** Funkcije se razlikujejo glede na model naprave!

Tabela funkcij	Temperaturni razpon (°C)
Zgornje in spodnje segrevanje	40-280
Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje	40-280
Ventilacijsko pečenje	40-280
*3D*-funkcija	40-280
Funkcija pizza	40-280
Velik žar z ventilatorjem	40-280
Full grill (močan žar)	40-280
Spodnji žar	40-280
Varčno ventilacijsko segrevanje	160-220
Bottom heating (spodnje segrevanje)	40-220
Ohranjanje toplote živil	40-100
*Pri modelih s funkcijo pirolitičnega samodejnega čiščenja (pirolizol) je temperaturo mogoče nastaviti na do 310 °C.	


**i** Najdaljši nastavlja čas pečenja v vseh načinih, razen pri ohranjanju toplote, je iz varnostnih razlogov omejen na 6 ur. Program se bo ob morebitnem izpadu električnega toka preklical. Program morate ponovno nastaviti.

**i** Med nastavljanjem bodo na uri utripali pripadajoči simboli.

**i** Trenutnega časa ne morete nastaviti, ko pečica deluje v kateri koli funkciji ali ko je pečica nastavljena na polsamodejno ali samodejno programiranje.

**i** Tudi če je pečica izklopljena, lučka pečice zasveti, ko so vrata pečice odprta.










### Uporaba pečice

1. Približno 2 sekundi pritisnite tipko , da odprete pečico.
- » Prva funkcija delovanja se pojavi na zaslonu po tem, ko vklopite pečico. Ko je zaslon v tem načinu, lahko nastavite čas pečenja, čas konca pečenja in ojačevalce (hitro segrevanje).



**i** Pečica se bo v 20 sekundah samodejno izklopila, če na zaslonu ne izberete nobenih nastavitev.

### Ročno pečenje z izbiro temperature in funkcije delovanja


Pečete lahko tako, da izberete temperaturo in funkcijo delovanja specifično za vaš obrok ter ročno nadzirate brez nastavitve trajanja pečenja.

1. Prva funkcija delovanja se pojavi na zaslonu po tem, ko se dotaknete gumba  in vklopite pečico.
2. Dotaknite se tipk , da izberete funkcijo delovanja.
3. Če želite spremeniti temperaturo, ki je priporočena za funkcijo delovanja, se dotaknite gumba  in omogočite polje za temperaturo.
- » Simbol  utripa.
4. Nastavite zeleno temperaturo z dotikom tipk .
5. Potrdite temperaturno nastavitve z dotikom tipke .
6. Jed postavite v pečico.
7. Če sta temperatura in funkcija delovanja primerni, se dotaknite tipke  , da se pečenje začne. Na zaslonu se prikaže simbol .

» Pečica bo takoj pričela delovati v izbrani funkciji in bo povečala notranjo temperaturo na nastavljeno temperaturo. Vsaka stopnja simbola za notranjo temperaturo zasveti, ko notranja temperatura doseže nastavljeno temperaturo. Na zaslonu funkcij se prikažejo dodatni delujoči grelniki in priporočen položaj pekača.





8. Pečica se ne izklopi samodejno zaradi ročnega pečenja brez nastavitve časa pečenja. Pečenje lahko zaključite s ponovnim dotikom tipke  .


» Pečica zaključí pečenje in na zaslonu se prikaže simbol **II**.









9. Približno 2 sekundi pritisnite gumb , da zaprete pečico.


### **Pečenje z nastavitvijo časa pečenja;**

Zagotovite lahko, da se pečica izklopi, tako da izberete temperaturo in funkcijo delovanja specifično za vaš obrok ter nastavite čas pečenja in ročno nadzirate brez nastavitve trajanje pečenja.



1. Prva funkcija delovanja se pojavi na zaslonu po tem, ko se dotaknete gumba  in vklopíte pečico.
2. Dotaknite se tipk  , da izberete funkcijo delovanja.
3. Če želite spremeniti temperaturo, ki je priporočena za funkcijo delovanja, se dotaknite gumba  in omogočíte polje za temperaturo.

» Simbol  utripa.

4. Nastavite želeno temperaturo z dotikom tipk  .
5. Potrdite temperaturno nastavev z dotikom tipke .
6. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za čas pečenja.
7. Čas pečenja nastavite z dotikom tipk   in potrdíte nastavev z dotikom tipke .

» Ko nastavite čas pečenja, bo simbol  nenehno svetil na zaslonu.

8. Jed postavite v pečico.

9. Če so temperatura, funkcija delovanja in čas pečenja primerni, se dotaknite tipke  **II**, da se pečenje začne. Na zaslonu se prikaže simbol .

» Pečica se bo segrela na nastavljeno temperaturo in jo obdržala do izbranega časa konca pečenja.

» Pečica bo takoj pričela delovati v izbrani funkciji in bo povečala notranjo temperaturo na nastavljeno temperaturo. To temperaturo vzdržuje do konca nastavljenega časa pečenja. Vsaka stopnja simbola za notranjo temperaturo zasveti, ko notranja temperatura doseže nastavljeno temperaturo. Na zaslonu funkcij se prikažejo dodatni delujoči grelniki in priporočen položaj pekača.

10. Ko je pečenje končano, se na zaslonu prikaže oznaka »End« (konec) in zaslišali boste alarm.





11. Za izklop alarma pritisnite katero koli tipko.


» Alarm se izklopi in pečica samodejno preneha delovati.









### **Nastavitev časa konca pečenja na poznejši čas;**


Zagotovite lahko, da pečica samodejno deluje in se izklopi, tako da nastavite temperaturo in funkcijo



delovanja specifično za vaš obrok ter nastavite čas pečenja in konec pečenja na kasnejši čas, pri tem pa ročno nadzirate brez nastavitve trajanje pečenja.




1. Prva funkcija delovanja se pojavi na zaslonu po tem, ko se dotaknete gumba  in vklopíte pečico.
2. Dotaknite se tipk  , da izberete funkcijo delovanja.
3. Če želite spremeniti temperaturo, ki je priporočena za funkcijo delovanja, se dotaknite gumba  in omogočíte polje za temperaturo.


» Simbol  utripa.

4. Nastavite želeno temperaturo z dotikom tipk  .
5. Potrdite temperaturno nastavev z dotikom tipke .
6. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za čas pečenja.
7. Čas pečenja nastavite z dotikom tipk   in potrdíte nastavev z dotikom tipke .



» Ko nastavite čas pečenja, bo simbol  nenehno svetil na zaslonu.

8. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za konec pečenja.

9. Čas pečenja nastavite z dotikom gumbov   in potrdíte nastavev z dotikom tipke .

» Ko nastavite čas konca pečenja, bo simbol  nenehno svetil na zaslonu.

10. Jed postavite v pečico.

11. Če so temperatura, funkcija delovanja, čas pečenja in čas konec pečenja primerni, se dotaknite tipke  **II**, da se pečenje začne. Na zaslonu se prikaže simbol .

» Časovnik pečice samodejno izračuna čas začetka pečenja, tako da odšteje nastavljen čas pečenja in časa konca pečenja. Izbran način delovanja se vklopi, ko nastopi čas začetka pečenja in je pečica segreta na nastavljeno temperaturo. To temperaturo vzdržuje do konca nastavljenega časa pečenja. Vsaka stopnja simbola za notranjo temperaturo zasveti, ko notranja temperatura doseže nastavljeno temperaturo. Na zaslonu funkcij se prikažejo dodatni delujoči grelniki in priporočen položaj pekača.

12. Ko je pečenje končano, se na zaslonu prikaže oznaka »End« (konec) in zaslišali boste alarm.


13. Za izklop alarma pritisnite katero koli tipko.




» Alarm se izklopi in pečica samodejno preneha delovati.


 Če želite preklicati čas pečenja ali čas pečenja in čas konca pečenja po tem, ko ste ju nastavili, ponovno nastavite čas pečenja.

### Nastavitev ojačevalnika (hitro predsegrevanje)

Če želite, da pečica hitreje doseže želeno temperaturo, uporabite funkcijo »Booster« (ojačevalnik) (hitro predsegrevanje).

 Ojačevalnika ne morete nastaviti med odvajanjem, Varčno ventilacijsko segrevanje, ohranjanjem toplote živil ali čiščenjem. Nastavitve ojačevalnika se bodo ob morebitnem izpadu električnega toka preklicale.

1. Dotaknite se tipke , po tem ko ste nastavili temperaturo, funkcijo delovanja, čas pečenja in čas konec pečenja.  
» Simbol  nenehno sveti in nastavitev ojačevalnika (hitro predsegrevanje) je vklopljena.  
» Simbol ojačevalnika ugasne, ko pečica doseže želeno temperaturo in nadaljuje delovanje v funkciji, ki ste jo nastavili pred funkcijo »Booster« (ojačevalnik).
2. Ponovno se dotaknite tipke , da prekličete funkcijo ojačevalnika.






» Simbol  se ugasne in nastavitev ojačevalnika (hitro predsegrevanje) je izklopljena.


### Izklop električne pečice

Dotaknite se tipke , da izklopite pečico.





#### Vklop zaklepa


Če želite preprečiti uporabo pečice, vklopite funkcijo zaklepa.

1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .
- » Na zaslonu se prikaže »OFF« (izklop).
2. Za vklop zaklepa pritisnite .
- » Ko je zaklep vklopljen, se na zaslonu prikaže »On« (vklop) in simbol  za zaklep sveti naprej. Potrdite z dotikom tipke .

 Ko vklopite funkcijo zaklepa, gumbi na pečici ne delujejo. Zaklep se ob morebitnem izpadu električnega toka ne bo preklical.



### Za izklop zaklepa pritisnite gumb


1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .
- » Na zaslonu se prikaže »On« (vklop).
2. Zaklep izklopite, če pritisnete gumb .
- » Ko izklopite zaklep se prikaže »OFF« (izklop). Potrdite z dotikom tipke .





 Ko vklopite funkcijo zaklepa, gumbi na pečici ne delujejo. Zaklep se ob morebitnem izpadu električnega toka ne bo preklical.

### Nastavitev alarma

Časovnik naprave lahko uporabljate za katera koli opozorila ali opomnike, razen programa pečenja. Alarm ne vpliva na funkcije pečice. Uporablja se samo kot opozorilo. Uporaben je na primer, če želite hrano v pečici ob določenem času obrniti. Ob koncu nastavljenega časa boste zaslišali zvočno opozorilo.

1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .




 Najdaljši čas do vklopa alarma je 23 ur in 59 minut.


2. Trajanje alarma nastavite z uporabo tipk  / .
- » Simbol  bo svetil naprej in ko nastavite čas alarma, se bo ta prikazal na zaslonu.
3. Ob koncu časa alarma bo pričel utripati simbol  in zaslišali boste zvočno opozorilo.

### Izklop alarma






1. Zvočno opozorilo bo zvonilo 2 minuti. Za izklop zvočnega opozorila pritisnite kateri koli gumb.
- » Zvočno opozorilo bo ugasnilo in prikazal se bo tekoči čas.


### Preklic alarma;

1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za preklic alarma.
2. Pritisnite in držite tipko  dokler se ne prikaže »00:00«.


 Prikazal se bo čas alarma. Če sta čas alarma in čas pečenja nastavljena istočasno, bo prikazan krajši čas.

### Spremenite čas dneva




1. V kratkih presledkih pritisčajte tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .
2. Pritisnite gumba  / , da nastavite uro.
3. Nastavitev potrdite tako, da se dotaknete simbola  in nato počakate 4 sekunde, brez da bi se dotaknili katere koli tipke.

 V primeru električnega izpada, se nastavitve tekočega časa prekličejo. Potrebno jih je ponovno nastaviti. Tekočega časa ne morete spremeniti, kadar pečica deluje v kateri koli funkciji.





### Nastavitev jakosti

1. Medtem ko je pečica v stanju pripravljenosti, v kratkih presledkih pritisčajte tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže »VOL«.





2. Pritisnite tipko  /  in nastavite enega izmed tonov L0, L1 ali L2.
3. Nastavitev potrdite tako, da pritisnete tipko  in nato počakate 4 sekunde, brez da bi se dotaknili katere koli tipke.

### Nastavitev Eco lučke

1. Medtem ko je pečica v stanju pripravljenosti, v kratkih presledkih pritisnite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže "LP".
2. Pritisnite tipko  / , da vklopite ali nastavite možnost Eko.
3. Nastavitev potrdite tako, da pritisnete tipko  in nato počakate 4 sekunde, brez da bi se dotaknili katere koli tipke.
4. Ko je pečica vklopljena; medtem ko so vrata pečice odprta v stanju pripravljenosti in med delovanjem, lučka nenehno sveti.

5. Ko je pečica nastavljena na EKO; medtem ko so vrata pečice odprta v stanju pripravljenosti in med delovanje, lučka sveti in se po 15 sekundah ugasne.

Če se med delovanjem dotaknete katere koli tipke (razen tipk  in , lučka gori in se po 15 sekundah ugasne.

### Tabela časov kuhanja


































Navedeni časi v tej tabeli so le vodilo. Časi se lahko razlikujejo glede na temperaturo živil, debelino, vrsto in želje pri pečenju.

### Pečenje in praženje



1. polica pečice je **spodnja** polica.










Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Torte v pekaču	En pladenj	Standarden pekač*		3	180	25 ... 30
Torte v posodi	En pladenj	Model za torto na mrežnem žaru**		2	180	40 ... 50
Majhne torte	En pladenj	Standarden pekač*		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Standarden pekač*		3	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pladnji	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvit	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru** 4-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na pekaču za pecivo**		1 - 4	150	35 ... 45
Keksi	En pladenj	Pekač za pecivo*		3	180	25 ... 30
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pladnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Listnato pecivo	En pladenj	Standarden pekač*		2	200	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 5-Standarden pekač*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pladnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Polnjeno pecivo	En pladenj	Standarden pekač*		2	200	25 ... 35






	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pladnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvas	En pladenj	Standarden pekač*		2	200	35 ... 45
Lazanja	En pladenj	Steklen/kovinski pravokoten pekač na mrežnem žaru**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	En pladenj	Standarden pekač*		2	200 ... 220	15 ... 20
	En pladenj	Standarden pekač*		3	200	10 ... 15
Goveji zrezek (celi) / pečenka	En pladenj	Standarden pekač*		3	25 min. 250/max, nato 180 ... 190	100 ... 120
Ovčje stegno (rulada)	En pladenj	Standarden pekač*		3	25 min. 250/max, nato 190	70 ... 90
	En pladenj	Standarden pekač*		3	25 min. 250/max, nato 190	60 ... 80
Pečen piščanec (1,8- 2 kg)	En pladenj	Standarden pekač*		2	15 min. 250/max, nato 180 ... 190	60 ... 80
	En pladenj	Standarden pekač*		2	15 min. 250/max, nato 180 ... 190	60 ... 80
Puranje meso (5.5 kg)	En pladenj	Standarden pekač*		1	25 min. 250/max, nato 180 ... 190	150 ... 210
	En pladenj	Standarden pekač*		1	25 min. 250/max, nato 180 ... 190	150 ... 210
Ribe	En pladenj	Standarden pekač*		3	200	20 ... 30
	En pladenj	Standarden pekač*		3	200	20 ... 30

Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.  
\* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.  
\*\* Ti dodatki niso priloženi izdelku. Gre za dodatke, ki jih je mogoče kupiti posebej.

## Tabela kuhanja za testne obroke

Obroki v tej kuhalni mizi so pripravljeni v skladu z EN 60350-1, da lahko nadzorni inštituti lažje preizkusijo izdelek

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Krški kruh	En pladenj	Standarden pekač*		3	140	20 ... 30
	En pladenj	Standarden pekač*		3	140	20 ... 30
	2 pladnja	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pladnji	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Majhne torte	En pladenj	Standarden pekač*		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Standarden pekač*		3	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pladnji	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvit	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		3	160	25 ... 35

	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru** 4-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na pekaču za pecivo**		1 - 4	150	35 ... 45
Jabolčna pita	En pladenj	Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru**		2	180	50 ... 60
	En pladenj	Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru**		2	170	50 ... 60
	2 pladnja	1-Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru** 4-Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na pekaču za pecivo**		1 - 4	170	50 ... 60

Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.

\* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.

\*\* Ti dodatki niso priloženi izdelku. Gre za dodatke, ki jih je mogoče kupiti posebej.

## Varčno ventilacijsko segrevanje



Ko se kuhanje prične v načinu Varčno ventilacijsko segrevanje, ne spreminjajte temperature kuhanja.



Ne odpirajte vrat med kuhanjem v načinu Varčno ventilacijsko segrevanje. Če vratca niso odprta, je notranja temperatura optimizirana, da varčuje z energijo in se lahko razlikuje od tiste na zaslonu.

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Majhne torte	En pladenj	Standarden pekač*	3	160	25 ... 35
Keksi	En pladenj	Standarden pekač*	3	180	25 ... 35
Listnato pecivo	En pladenj	Standarden pekač*	3	200	45 ... 55
Polnjeno pecivo	En pladenj	Standarden pekač*	3	200	35 ... 45

\* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.

## Nasveti za pečenje torte

- Če je torta preveč suha, povišajte temperaturo za kakšnih 10 °C in skrajšajte čas pečenja.
- Če je torta vlažna, uporabite manj tekočine ali zmanjšajte temperaturo za 10 °C.
- Če je torta na vrhu preveč temna, jo postavite na nižjo polico, zmanjšajte temperaturo in podaljšajte čas pečenja.
- Če je znotraj dobro pečena, ampak je na zunanji strani lepljiva, uporabite manj tekočine, zmanjšajte temperaturo in podaljšajte čas pečenja.

## Nasveti za pečenje peciva

- Če je pecivo preveč suha, povišajte temperaturo za kakšnih 10 °C in skrajšajte čas pečenja. Plasti testa namočite v omako iz mleka, olja, jajc in jogurta.

- Če se pecivo peče preveč dolgo, bodite pozorni, da debelina pripravljenega peciva ne preseže globine pekača.
- Če zgornja stran peciva porjavi spodnja stran pa ni pečena, se prepričajte, da ni vsa omaka na dnu peciva. Poskušajte omako enakomerno porazdeliti med plasti testa in na vrh peciva, da bo zapečenost enakomerna.



Pecivo specite v načinu in pri temperaturi navedeni v tabeli pečenja. Če spodnji del peciva še vedno ni dovolj zapečen, ga naslednjič postavite eno polico nižje.

## Nasveti za kuhanje zelenjave

- Če zelenjavni jedi zmanjka soka in postane presuha, jo skuhajte v ponvi s pokrovom

namesto v pekaču. Pokrite posode bodo obdržale jedi sočne.

- Če se zelenjavna jed ne skuha, zelenjavo kuhajte vnaprej ali jo pripravite kot konzervirana živila in jo postavite v pečico.







## Uporaba žara




### OPOZORILO

Med pečenjem zaprite vratca pečice.  
Vroče površine lahko povzročijo opekline!


### Vklop žara

1. Prva funkcija delovanja se pojavi na zaslonu potem, ko se dotaknete gumba  in vklopite pečico.
  2. Dotaknite gumbov , da izberete želeno funkcijo žara.
  3. Če želite spremeniti temperaturo, ki je priporočena za funkcijo delovanja, se dotaknite gumba  in omogočite polje za temperaturo.
- » Simbol  utripa.
4. Nastavite želeno temperaturo z dotikom tipk .
  5. Potrdite temperaturno nastavev z dotikom tipke .

6. Če sta temperatura in funkcija delovanja primerni, se dotaknite tipke  II za začetek funkcije žara.

Na zaslonu se prikaže simbol .

» Pečica bo takoj pričela delovati v izbrani funkciji in bo povečala notranjo temperaturo na nastavljeno temperaturo. Vsaka stopnja simbola za notranjo temperaturo zasveti, ko notranja temperatura doseže nastavljeno temperaturo. Na zaslonu funkcij se prikažejo dodatni delujoči grelniki in priporočen položaj pekača.

7. Funkcijo žara lahko zaključite s ponovnim dotikom tipke  II.

» Pečica zaključí funkcijo žara in na zaslonu se prikaže simbol II.

### Izklop žara

1. Približno 2 sekundi pritisčajte gumb , da zaprete pečico.



Živila, ki niso primerna za pečenje, lahko povzročijo požar. Za pečenje uporabljajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah. Hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venla.

## Tabela časov kuhanja z žarom

### Pečenje z električnim žarom

Živila	Dodatek za uporabo	Položaj police	Priporočena temperatura (°C)**	Čas kuhanja na žaru (pribl.)
Ribe	Mrežni žar	4...5	250	20...25 min. #
Kosi piščanca	Mrežni žar	4...5	250	25...35 min.
Jagnjetina	Mrežni žar	4...5	250	20...25 min.
Goveja pečenka	Mrežni žar	4...5	250	25...30 min. #
Telečji kotellet	Mrežni žar	4...5	250	25...30 min. #
Popečen kruh *	Mrežni žar	4	250	1...3 min.

# glede na debelino

\*Predhodno segrevajte 5 minut

\*\*Če temperature vašega izdelka ni mogoče nastaviti, bo žar deloval na priporočeni temperaturi.

Obroki v tej kuhalni mizi so pripravljeni v skladu z EN 60350-1, da lahko nadzorni inštituti lažje preizkusijo izdelek

Živila	Dodatek za uporabo	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Popečen kruh	Mrežni žar	4	250	1...3 min.
Mesne kroglice (govedina) - 12 kosov	Mrežni žar	4	250	25...35 min.

Hrano obrnite po 2/3 časa pečenja.

Priporočamo pribl. 5 minutno predsegrevanje za vsa živila za pečenje na žaru.

## 6 Vzdrževanje in čiščenje

### Splošne informacije

Ob rednem čiščenju naprave se bo servisna življenjska doba podaljšala in težave bodo manj pogoste.



#### NEVARNOST:

Napravo izključite iz električnega omrežja preden pričnete z vzdrževanjem in čiščenjem. Nevarnost električnega udara!



#### NEVARNOST:

Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi.

Vroče površine lahko povzročijo opekline!

- Po vsaki uporabi napravo temeljito očistite. Tako boste ostanke kuhanja lažje odstranili ter preprečili, da bi se le-ti ob naslednji uporabi zažgali.
- Za čiščenje naprave ne potrebujete posebnih čistil. Napravo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jo obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju vedno obrišite vsakršne presežke tekočine in vsa razlita nemudoma osušite.
- Površin iz nerjavečega jekla in ročaja ne čistite s čistili, ki vsebujejo kisline ali klor. Te dele očistite z mehko krpo s tekočim čistilom (ne abrazivnim), bodite pozorni, da brišete v eno smer.



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.

Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.



Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.

### Čiščenje upravljalne plošče

Upravljalno ploščo in gumbе očistite z vlažno krpo in jih obrišite.



Če je vaš izdelek opremljen z upravljalnimi gumbi/tipkami, jih za čiščenje nadzorne plošče ne odstranjujte.

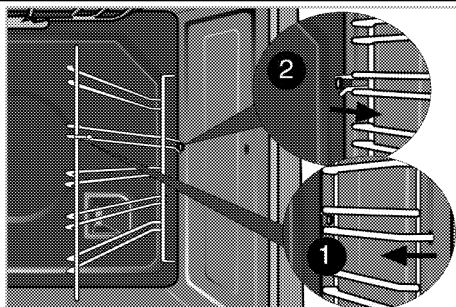
saj lahko poškodujete nadzorno ploščo!

### Čiščenje pečice

**Za čiščenje stranske stene (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)**

**(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)**

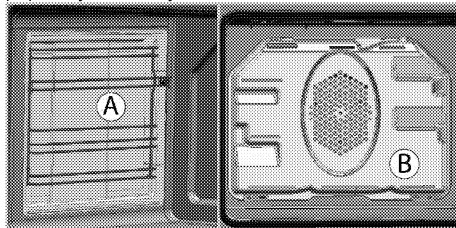
- Sprednji del stranske police odstranite, tako da ga povlečete v nasprotno smer stranske stene.
- Celotno stransko polico odstranite, tako da jo povlečete proti sebi.



### Katalitične stene

**(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)**

Notranji stranski steni (A) in/ali zadnja stena (B) vašega izdelka je lahko prevlečena s katalitičnim emajlom. Katalitične stene so svetle mat barve in imajo porozno površino. Katalitičnih sten pečice ne smete čistiti. Zahvaljujoč svoji preluknjani strukturi katalitične površine absorbirajo maščobo in ko se površina napolni z maščobo, začnejo sijati. V tem primeru je priporočljivo zamenjati dele.

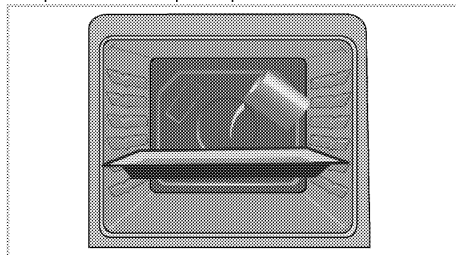


### Enostavno parno čiščenje

**(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)**

Zagotavlja enostavno čiščenje, saj para, ki se ustvari v pečici, in vodne kapljice, ki se kondenzirajo v pečici, omehčajo umazanijo (ki je ne smemo pustiti preveč časa).

- Iz pečice odstranite vse pripomočke.
- V pekač za pečico nalijte 500 ml vode in ga postavite na 2. polico pečice.



3. Izberite funkcijo enostavnega parnega čiščenja. Na zaslonu se bo prikazal čas čiščenja, ki ga ni mogoče spremeniti. Nastavite lahko končni čas te funkcije čiščenja.
4. Odprite vrata in obrišite notranjo površino pečice z vlažno gobo ali krpo.
5. Trdovratno umazanijo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo ali gobo ter jo obrišite s suho krpo.



Med načinom lahkega parnega čiščenja, voda v predalčku za mehčanje rahlo oblikovanih ostankov/umazanije bo izparila in kondenzirala v votlini pečice in na notranjem steklu vrat pečice, zato lahko kaplje, ko so vrata pečice odprta. Kondenzacijo obrišite ob odprtih vratih pečice.

### Čiščenje vrat pečice

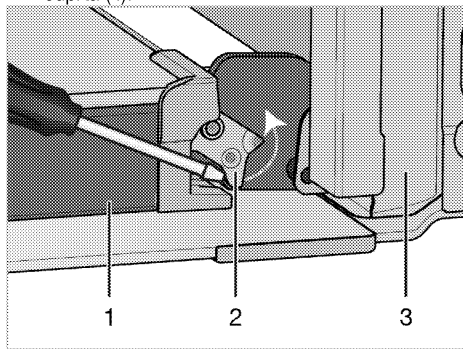
Vratca pečice očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jih obrišite s suho krpo.



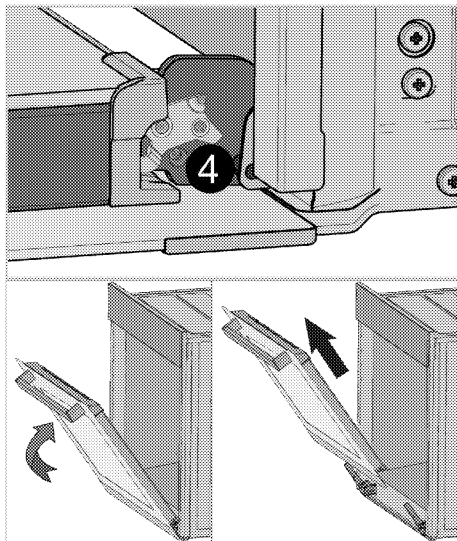
Za čiščenje vratc pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino in uničijo steklo.

### Odstranjevanje vratc pečice

1. Odprite sprednja vratca (1).
2. Odprite sponke na ohišju tečajev (2) na desni in levi strani sprednjih vrat s potiskanjem na kavelj, kot je prikazano na sliki. Ključavnica mora biti odprta (4).



- 1 Vratca
- 2 Zaklepanje šarnirja(zaprta pozicija)
- 3 Pečica
- 4 Zaklepanje šarnirja(odprto položaj)



3. Nekoliko odprite sprednja vratca.
4. Vratca odstranite, tako da jih povlečete navzgor, da se sprostijo iz desnega in levega tečaja.



Za namestitve vrat v obratnem vrstnem redu ponovite postopek za odstranjevanje. Ne pozabite zapreti spojke na ohišju tečajev, ko boste vratca znova namestili.

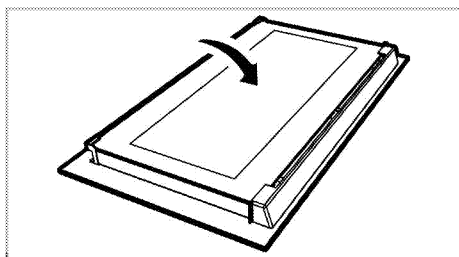
### Funkcija "Soft Open & Soft Close"

Nekateri modeli lahko vključujejo funkcijo "Soft Close & Soft Open". Funkcija Soft Close omogoča uporabniku, da gladko zaskoči vrata pečice, tako da ga približuje približno 15 cm od zaprtega položaja in jo rahlo potiska. Avtomatski sistem dušenja pomaga tiho zapreti vrata. Podobna funkcija je opazna, medtem ko so vrata pečice popolnoma odprta; Približno 9 cm od popolnoma odprtega položaja sistem lopute zagoddi in omogoča nežno odpiranje.

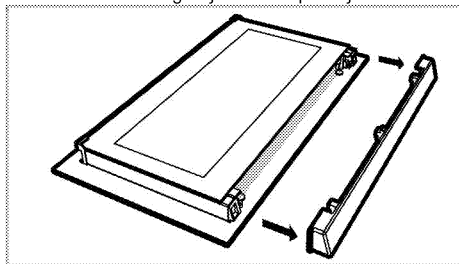
### Odstranjevanje notranjega stekla vratc (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Notranjo stekleno ploščo vratc lahko za namene čiščenja odstranite.

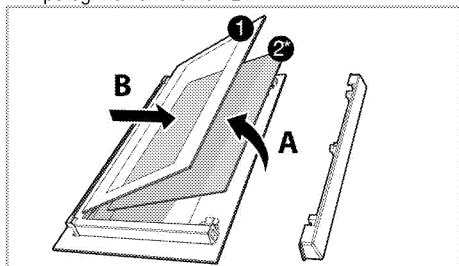
1. Odprite vratca pečice.



2. Potegnite proti sebi in odstranite plastični del, ki je nameščen na zgornjem delu sprednjih vrat.



3. Kot prikazuje slika, dvignite najbolj notranjo stekleno ploščo (1) nekoliko v smeri **A** in jo potegnite ven v smeri **B**.



- 1 Najbolj notranja steklena plošča  
2\* Notranja steklena plošča (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)
4. Če je vaš izdelek opremljen z notranjo stekleno ploščo; za odstranjevanje notranje steklene plošče ponovite postopek (2).
5. Pri prerazporejanju vrat najprej ponovno namestite notranjo stekleno ploščo (2). Namestite posneti rob steklene plošče v posneti rob plastične reže. (Če je vaš izdelek opremljen z notranjo stekleno ploščo). Notranja steklena plošča (2) mora biti nameščena v plastično rezo v bližini najbolj notranje steklene plošče (1).
6. Ko nameščate najbolj notranjo stekleno ploščo (1), se prepričajte, da bo stran z napisom obrnjena proti notranji stekleni plošči. Pomembno je, da namestite spodnji rob najbolj notranjo stekleno ploščo (1) v spodnjo plastično rezo.
7. Plastični del potisnite proti okvirju, dokler ne zaslišite kratkega zvoka.

## Zamenjava luči v pečici



### NEVARNOST:

Preden zamenjate lučko pečice, se prepričajte, da je naprava izklopljena in ohlajena, saj boste tako preprečili nevarnost električnega udara. Vroče površine lahko povzročijo opekline!



V tej pečici se uporablja žarnica z žarilno nitko z močjo manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm, premerom manj kot 30 mm ali halogensko svetilko z vtičnico tipa G9, moč manj kot 60 W. Svetilke so primerne za delovanje pri temperaturah nad 300 ° C. Svetilke za pečico lahko dobite pri pooblaščenem serviserju ali tehniku z licenco.



Položaj luči je lahko drugačen kot na sliki.



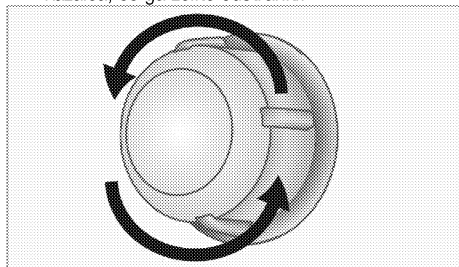
Luč, uporabljena v tej napravi, ni primerna za osvetlitev gospodinskih prostorov. Predviden namen te luči je, da uporabnik lažje vidi živila.



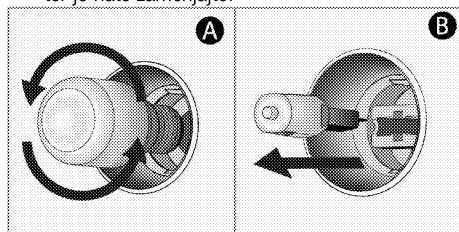
Luči, uporabljene v tej napravi, morajo zdržati ekstremne fizične pogoje, kot so temperature nad 50°C.

### Če je pečica opremljena z okroglo lučjo:

1. Napravo izklopite iz električnega omrežja.
2. Stekljeni pokrov obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca, če ga želite odstraniti.



3. Če je luč vaše pečice tipa (A), ki je prikazan na spodnji sliki, jo odstranite tako, da jo zavrtite, kot prikazuje slika, nato pa jo zamenjajte. Če je tipa (B), jo povlecite in odstranite, kot prikazuje slika, ter jo nato zamenjajte.



4. Namestite stekleni pokrov.

## 7 Odpravljanje težav

### **Pečica med delovanjem oddaja paro.**

- Uhajanje dima ni nič nenavadnega. >>> *To ni napaka.*

### **Naprava med hlajenjem in segrevanjem oddaja kovinske zvoke.**

- Ko se kovinski deli segrejejo, se lahko razširijo in slišen je zvok raztezanja. >>> *To ni napaka.*

### **Naprava ne deluje.**

- Varovalka je okvarjena ali izklopljena. >>> *Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*
- Naprava ni priključena na (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite vtič.*

### **Lučka pečice ne deluje.**

- Lučka pečice je okvarjena. >>> *Zamenjajte lučko pečice.*
- Električna je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*

### **Pečica se ne segreva.**

- Morda ni nastavljena na določeno funkcijo in/ali temperaturo pečenja. >>> *Nastavite pečico na določeno funkcijo in/ali temperaturo pečenja.*
- Električna je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*



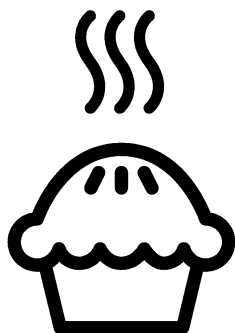
V kolikor težave ne morete odpraviti, kljub temu da ste upoštevali navodila v tem poglavju, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali prodajalca, pri katerem ste kupili napravo. Okvarjene naprave nikoli ne poskušajte popraviti sami.





## **Horno empotrado**

Manual del usuario



**ES**

**Lea este manual en primer lugar.**

Estimado cliente:


Le agradecemos la compra de un producto Beko. Esperamos que obtenga los mejores resultados de este producto fabricado con materiales de alta calidad y la más avanzada tecnología. Por lo tanto, le rogamos que lea detenidamente el manual de usuario y la documentación que lo acompaña antes de utilizar el producto y los guarde para futuras consultas. Si cede el aparato a un tercero, entréguele también el manual del usuario. Cumpla con todas las advertencias e información del manual de usuario.

Recuerde que este manual del usuario puede ser también aplicable a otros modelos. Las diferencias entre los modelos se identificarán en el manual.


**Explicación de los símbolos**


A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:

	Información importante y consejos de utilidad acerca de su uso.
--	---

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

	Peligro de descarga eléctrica.
--	--------------------------------

	Peligro de incendio.
--	----------------------

	Advertencia sobre superficies calientes.
--	--



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

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

Seguridad general.....	4
Seguridad eléctrica.....	4
Seguridad del producto.....	5
Uso previsto.....	7
Seguridad de los niños.....	8
Eliminación del aparato.....	8
Eliminación del material de embalaje.....	8

## **2 Información general 9**

Resumen.....	9
Contenidos del paquete.....	10
Especificaciones técnicas.....	11

## **3 Instalación 12**

Antes de la instalación.....	12
Instalación y conexión.....	14
Eliminación del aparato.....	16

## **4 Preparaciones 17**

Consejos para ahorrar energía.....	17
Uso por primera vez.....	17
Ajuste de la hora.....	17
Primera limpieza de la unidad.....	18
Primer calentamiento.....	18

## **5 Cómo usar el horno 19**

Información general sobre horneado, asado y gratinado.....	19
Cómo utilizar el horno eléctrico.....	19
Modos de funcionamiento.....	20
Funcionamiento de la unidad de control del horno.....	22
Tabla de tiempos de cocción.....	26
Cómo utilizar el gratinador.....	29
Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla.....	30

## **6 Mantenimiento y cuidados 31**

Información general.....	31
Limpieza del panel de control.....	31
Limpieza del horno.....	31
Retirada de la puerta del horno.....	32
Retirada del vidrio interior de la puerta.....	33
Sustitución de la lámpara del horno.....	33

## **7 Resolución de problemas 35**

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

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

### **Seguridad general**

- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años o adultos con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les haya dado instrucciones acerca de su uso, y que sean conscientes de los riesgos.

Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben acometer las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario sin supervisión.

- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con minusvalía física, sensorial o mental, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca

del uso por una persona responsable de su seguridad.

Los niños bajo supervisión no deben jugar con el aparato.

- Si da el aparato a otra persona para uso personal o de segunda mano, dele también el manual de instrucciones, las etiquetas del producto y el resto de documentos y piezas correspondientes.
- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.
- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

### **Seguridad eléctrica**

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado.

Existe el riesgo de descarga eléctrica.

- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.
- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.
- El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse completamente de la red. Ello debe ser posible por medio de un enchufe de alimentación o de un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.
- La superficie trasera del horno se calienta durante su uso. Asegúrese de que ni la conexión eléctrica en contacto con la superficie trasera; de lo contrario, las conexiones podrían resultar dañadas.
- No permita que el cable de alimentación quede atrapado entre la puerta y el bastidor del horno, ni que pase por encima de superficies calientes. De lo contrario, el aislante del cable podría fundirse y causar un incendio como consecuencia de un cortocircuito.
- Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
- En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.
- Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.

### **Seguridad del producto**

- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles alcanzan

temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los someta a vigilancia continua.

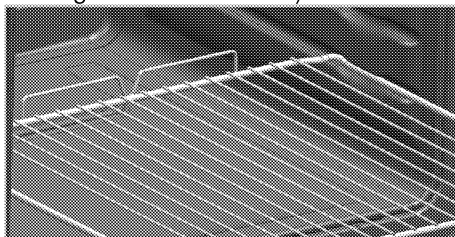
- Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.
- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
- Durante el uso, el aparato alcanza temperaturas elevadas. Procure no tocar los elementos calentadores del interior del horno.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No caliente latas cerradas ni recipientes de cristal en el horno. La presión que se generaría en el interior del recipiente podría hacerlo explotar.
- No deposite bandejas de horneado, platos o papel de aluminio directamente sobre la

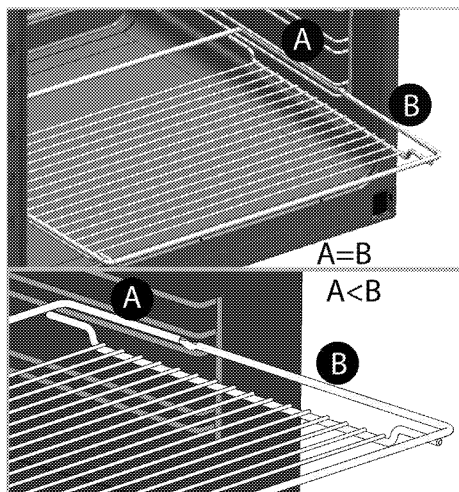
parte inferior del horno, ya que esta podría sufrir daños debido a la acumulación de calor.

- No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues podrían rayar la superficie y romper el cristal.
- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.
- (Varía en función del modelo del producto.)

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

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





- No use el horno si el vidrio de la puerta frontal se ha retirado o presenta grietas.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.
- Coloque el papel para hornear en la olla de cocina o en el accesorio del horno (bandeja, parrilla, etc.) junto con los alimentos y luego introduzca ambos en el horno precalentado. Retire el papel para hornear restante que sobresalga del accesorio o de la olla de cocina para evitar el riesgo de tocar los elementos calefactores del horno. Nunca use el papel para hornear a una temperatura superior al valor indicado del papel para hornear. No coloque el papel para hornear directamente en la base del horno.

- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el cable de alimentación del aparato esté desenchufado o de que el disyuntor esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de sufrir una descarga.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar un sobrecalentamiento.

Para evitar riesgos de incendio:

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

### Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. No está permitido su uso comercial.
- **PRECAUCIÓN:** Este electrodoméstico está destinado únicamente a la cocción de alimentos. No debe utilizarse para ningún otro propósito, por ejemplo para caldear una estancia
- No utilice este aparato como calefacción, para calentar platos con el gratinador ni para secar toallas, paños de cocina u objetos similares colgándolos de las asas.

- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso o manejo inadecuados.
- El horno puede utilizarse para descongelar, asar, hornear, gratinar y asar a la parrilla alimentos.

### Seguridad de los niños

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

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

### Eliminación del aparato

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



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

### Cumplimiento de la directiva RoHS:

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

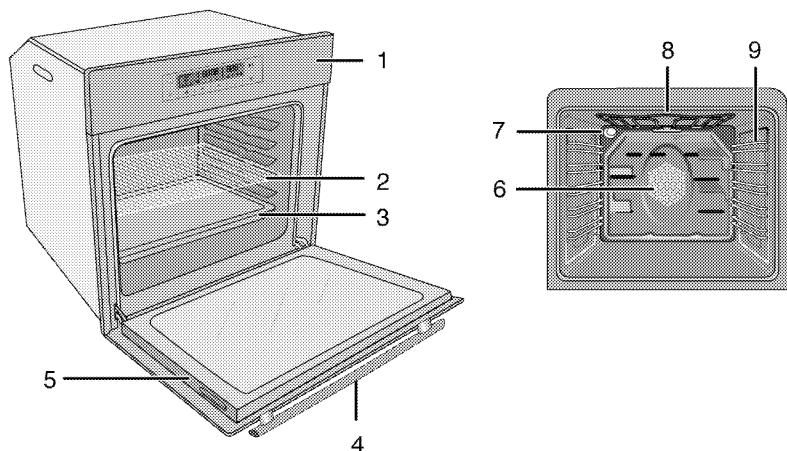
### Eliminación del material de embalaje

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

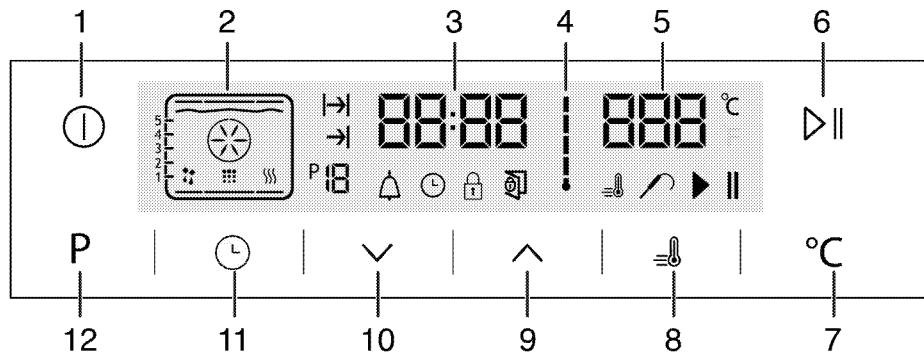


## 2 Información general

### Resumen



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



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

## Contenidos del paquete

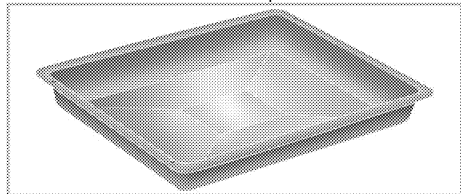


Los accesorios suministrados pueden variar en función del modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

1. **Manual del usuario**

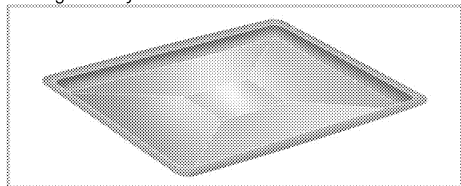
2. **Bandeja profunda**

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



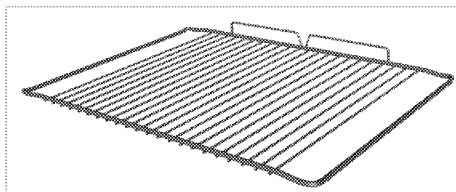
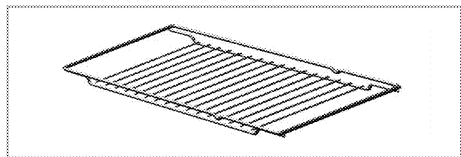
3. **Bandeja para pasteles**

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



4. **Parrilla de alambre**

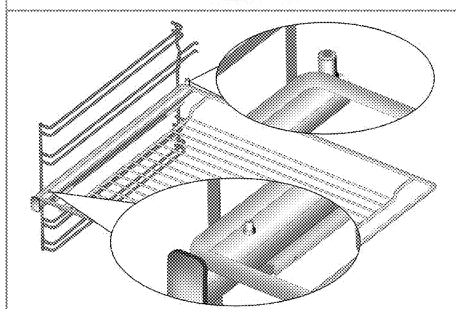
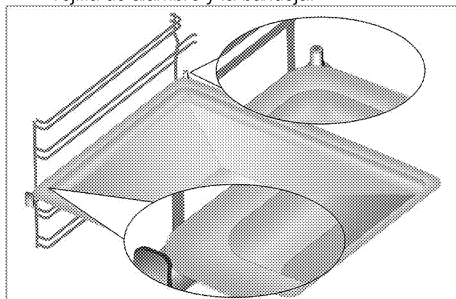
Se utilizar para asar y para colocar en el estante deseado los alimentos que se van a hornear, asar o cocer en cazuela.



5. **Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes telescópicos (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)**

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

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






**Especificaciones técnicas**

Voltaje/frecuencia	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo energético total	3.1 kW
Tipo de cable / sección	min.H05V-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiones de instalación (altura/anchura/profundidad)	**590 o bien la tecla 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Horno principal	<b>Horno multifunción</b>
Lámpara interna	15/25 W
Consumo energético del gratinador	2.2 kW

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

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

\*\* Vea *Instalación*, *pág. 12*.

<div>  <p>Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.</p> </div>	<div>  <p>Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.</p> </div>
<div>  <p>Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no se correspondan exactamente con su producto.</p> </div>	

### 3 Instalación

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



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



#### PELIGRO:

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



#### PELIGRO:

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

#### Antes de la instalación

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

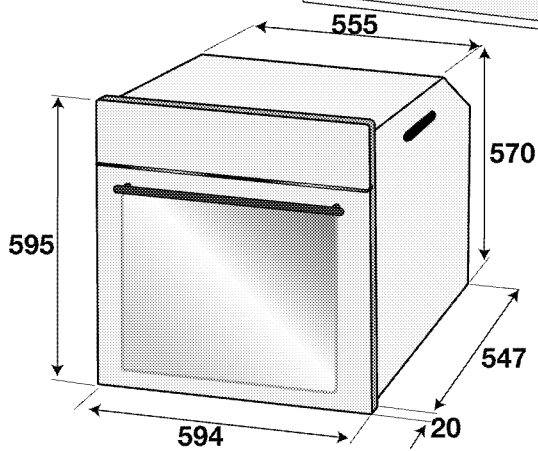
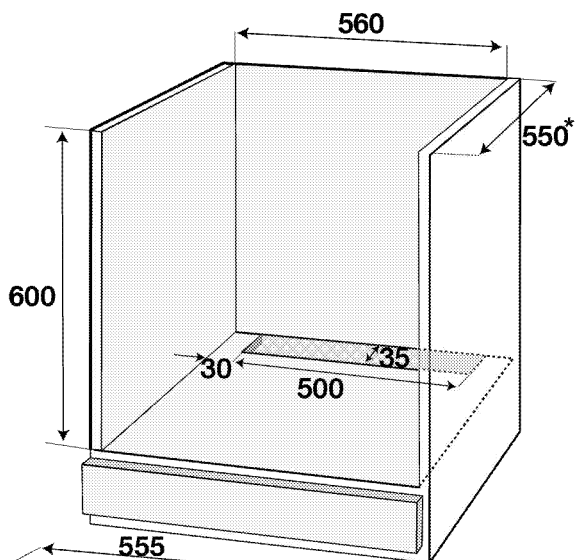
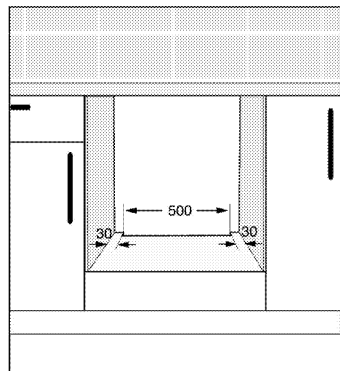
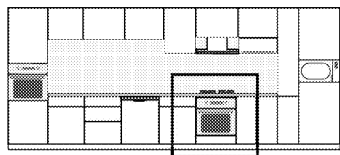
- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 °C como mínimo).
- Los armarios de cocina deben colocarse nivelados y fijarse.
- Si hay un cajón bajo el horno, es preciso instalar un estante entre el horno y el cajón.
- El transporte del aparato debe llevarse a cabo entre dos personas como mínimo.
- Mantenga el horno alejado de las ranuras para manipularlo por ambos lados para poder moverlo.
- Antes de instalar el producto, retire todos los materiales y documentos del interior.
- Los muebles de cocina deben cumplir con las dimensiones indicadas en la siguiente figura. En la parte trasera de los muebles de cocina, se debe efectuar una abertura con las dimensiones indicadas en la siguiente figura para garantizar una ventilación suficiente.



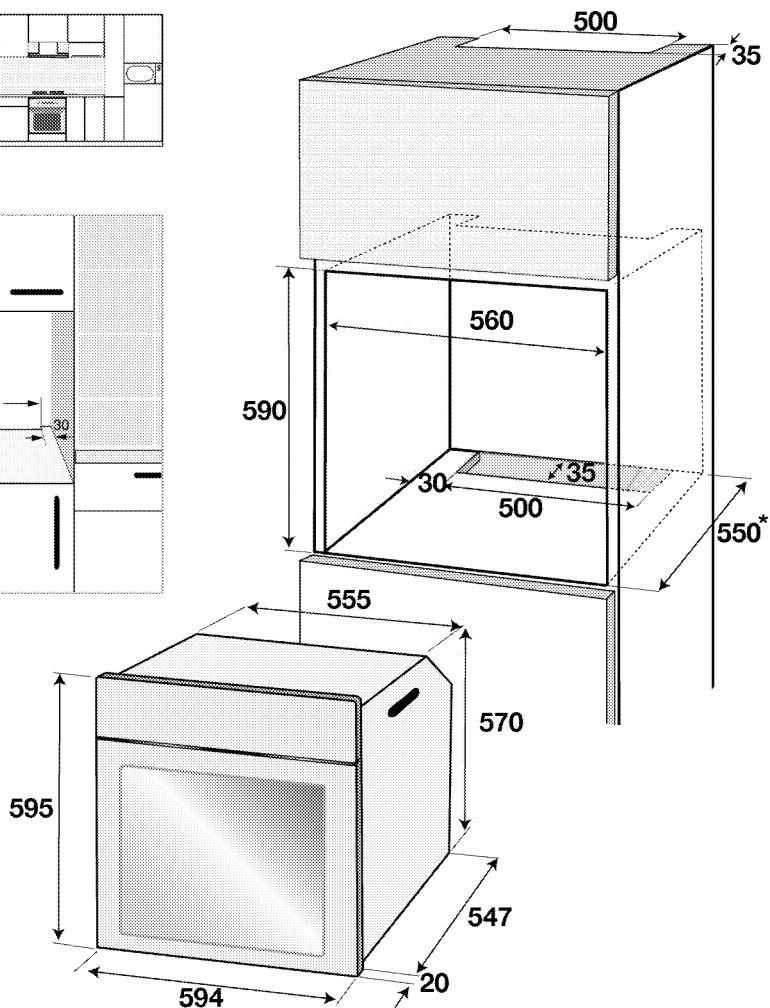
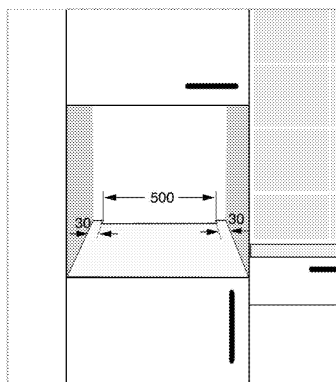
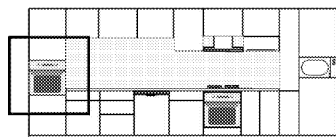
No instale el aparato en las proximidades de neveras o congeladores. El calor emitido por el aparato incrementará el consumo de energía de los aparatos de cocina.



No utilice la puerta ni el asa para transportar o mover el aparato.



\* min.



\* min.

## Instalación y conexión

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

### Conexión eléctrica

Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por un disyuntor en miniatura de capacidad adecuada, según se indica en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará

responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra en conformidad con la normativa local.



### PELIGRO:

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



### PELIGRO:

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

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



### PELIGRO:

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

## Conexión del cable de alimentación

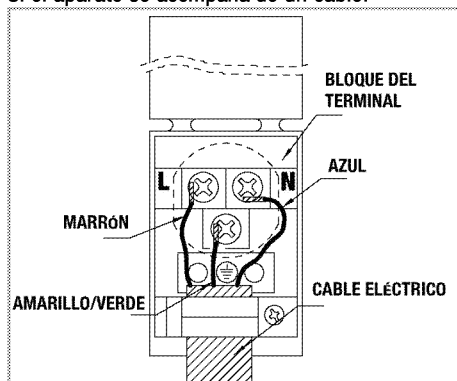


Al realizar el cableado, debe respetar las regulaciones eléctricas locales/nacionales y debe utilizar la línea/salida de enchufe apropiada y el conector para hornos. En el caso de que los límites de potencia del electrodoméstico estén fuera de la capacidad de conducir corriente de la línea/salida de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



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

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

## Si el aparato se acompaña de un cable:

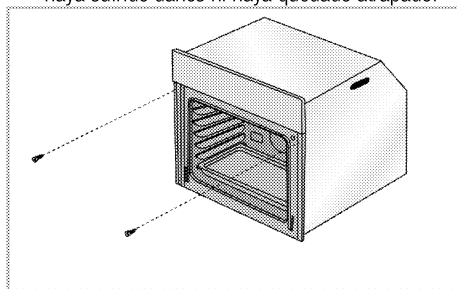


2. En caso de conexión monofásica, conecte los hilos de la forma que se indica a continuación:

- Cable marrón/negro = L (fase)
  - Cable azul/gris = N (Neutro)
  - Cable verde/amarillo = (E)  (Tierra)
- » o bien la tecla
- Cable gris/negro = L (fase)
  - Cable azul/marrón = N (Neutro)
  - Cable verde/amarillo = (E)  (Tierra)

### Instalación del producto

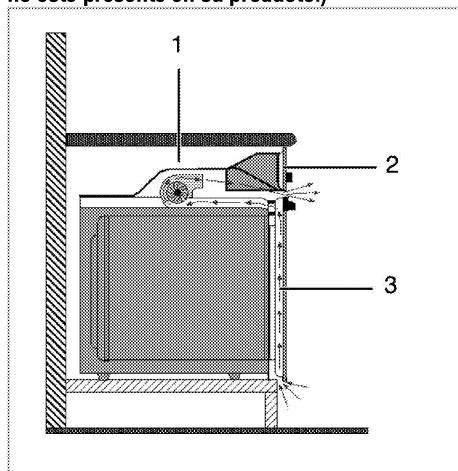
1. Introduzca al horno en el armario, alinéelo y fíjelo, asegurándose de que el cable de alimentación no haya sufrido daños ni haya quedado atrapado.



Fije el horno con 2 tornillos de la forma que se indica en la ilustración.

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

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



- 1 Ventilador
- 2 Panel de control
- 3 Puerta

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



El ventilador sigue en funcionamiento durante 20 o 30 minutos una vez apagado el horno. Si ha utilizado el temporizador del horno para cocinar, el ventilador se desactivará al final de tiempo de cocción junto con todas las demás funciones.

**Comprobación final**

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

**Eliminación del aparato**

- Guarde la caja de cartón original del aparato y transporte en ella el producto. Siga las instrucciones indicadas en la caja. Si no dispone de la caja de cartón original, envuelva el aparato en plástico de burbujas o cartón grueso y sujételo con cinta adhesiva.
- Para impedir que la parrilla de alambre y la bandeja situadas en el interior del horno dañen la puerta del mismo, coloque una tira de cartulina en el interior de la puerta del horno de manera que quede alineada con la posición de las bandejas. Sujete con cinta adhesiva la puerta del horno a las paredes laterales.
- No utilice la puerta ni el asa para elevar o mover el aparato.



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



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



## 4 Preparaciones

### Consejos para ahorrar energía

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

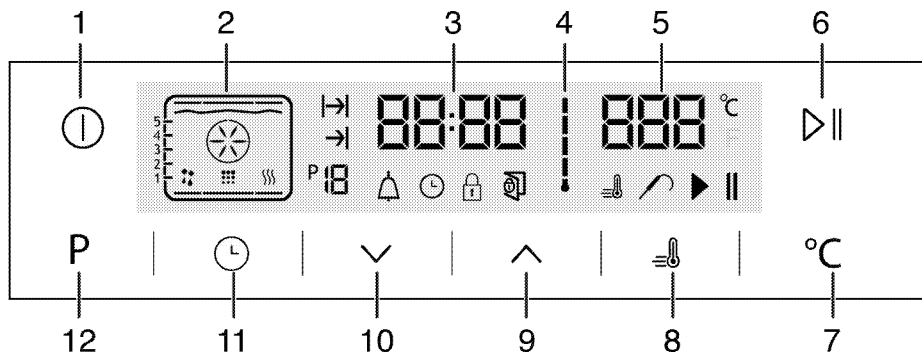
- Utilice utensilios de cocina oscuros o esmaltados en el horno, ya que la transferencia del calor será mejor.
- Antes de cocinar sus platos, precaliente el horno si así se recomienda en el manual del usuario o en la receta.
- No abra con frecuencia la puerta del horno durante el proceso de cocción.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

CALEFACCIÓN DE VENTILADOR ECO y puede diferir de la pantalla.





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

### Uso por primera vez

#### Ajuste de la hora




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

1. En la operación inicial del símbolo del horno  se enciende, toque las teclas  /  para ajustar la hora.
2. Confirmar el ajuste presionando  el símbolo y esperar 4 segundos sin tocar ninguna tecla para confirmar.



Si el reloj no se ha puesto en hora, el indicador del tiempo se realizará a partir de las **12:00**.

El símbolo  se activará para indicar que el reloj no se ha puesto en hora. El símbolo se apagará en cuanto se ajuste la hora.

### Primera limpieza de la unidad



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

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

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

### Primer calentamiento

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



#### ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

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

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

### Horno eléctrico

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la posición Static (Estático).

### Horno gratinador

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la potencia máxima del gratinador; vea *Cómo utilizar el gratinador*, *pág. 29*.
4. Deje el horno en funcionamiento durante 15 minutos.
5. Apague el gratinador; vea *Cómo utilizar el gratinador*, *pág. 29*.



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

## 5 Cómo usar el horno

### Información general sobre horneado, asado y gratinado



#### ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

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

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



#### PELIGRO:

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

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

### Consejos sobre el horneado

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

### Consejos sobre el asado

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

### Consejos para el asado a la parrilla

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

- Distribuya las piezas que vaya a gratinar sobre la parrilla de alambre o bien en la bandeja de armado con la parrilla de alambre de manera que el espacio cubierto no exceda las dimensiones del calentador.
- Introduzca la parrilla de alambre o la bandeja de horneado con la parrilla dentro en el nivel deseado del horno. Si va utilizar la parrilla de alambre, coloque la bandeja de horneado en el estante inferior para recoger la grasa. Ponga un poco de agua en la bandeja de horneado para facilitar su posterior limpieza.



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

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

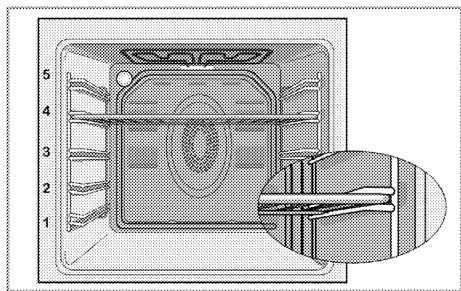
### Cómo utilizar el horno eléctrico

#### Apagado del horno eléctrico

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

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

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



## Modos de funcionamiento

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

### 1. Calentamiento superior e inferior



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

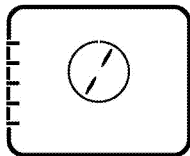
La pantalla mostrará la posición de estante más adecuada.

### 2. Calentamiento superior/ inferior con ventilador



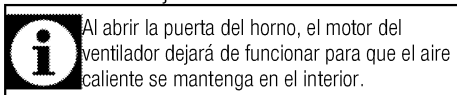
El aire caliente generado por los calentadores inferior y superior se distribuye de manera uniforme y con rapidez por todo el horno gracias al ventilador. Cocción con una sola bandeja.

### 3. Calentamiento con ventilador

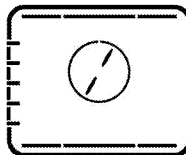


El aire caliente generado por el calentador con ventilador se distribuye de manera uniforme y con rapidez por todo el horno gracias al ventilador.

Es adecuado para cocinar sus alimentos en estantes situados a diferentes niveles, y en la mayoría de casos no se precisa precalentamiento. Apto para la cocción con varias bandejas.

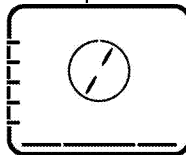


### 4. Función "3D"



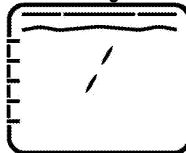
El calentamiento superior e inferior más el calentamiento con ventilador están activados. Los alimentos se cocinan de manera uniforme y rápida. Cocine con una sola bandeja.

### 5. Función pizza



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

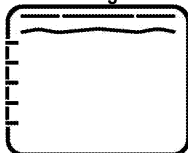
### 6. Gratinador grande+ventilador



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

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

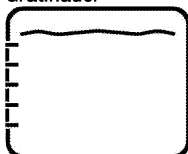
7. **Gratinador grande**



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

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

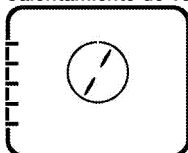
8. **Gratinador**



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

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

9. **Calentamiento de ventilador 'Eco'**



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

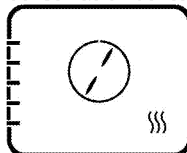
Los tiempos de cocción relativos a esta función se indican en la tabla "Calentamiento de ventilador 'Eco'".

10. **Calentamiento inferior**



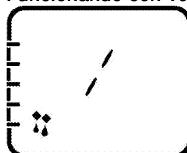
Solo el calentamiento inferior está en funcionamiento. Es adecuado p.ej. para pizzas y para el posterior dorado de los alimentos desde la parte inferior.

11. **Conservación del calor**



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

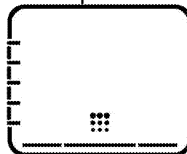
12. **Funcionando con ventilador**



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

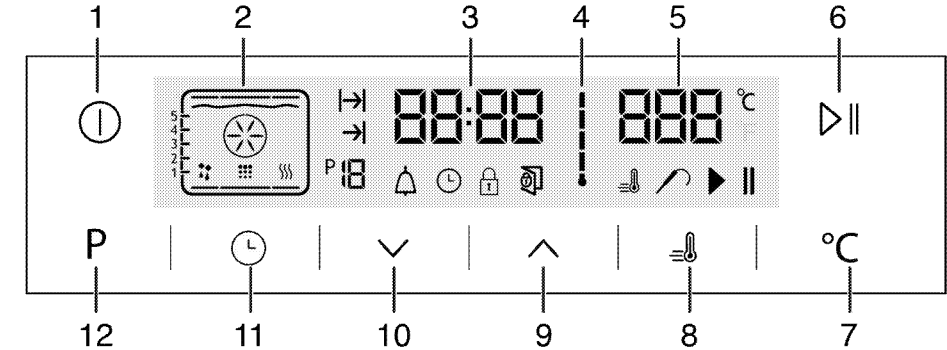
13. **Limpieza al vapor fácil**

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



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

Funcionamiento de la unidad de control del horno

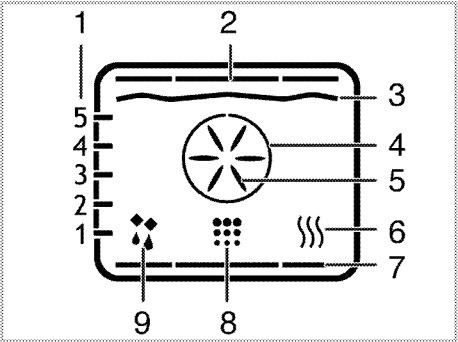


- 1 Tecla de encendido/apagado
- 2 Pantalla de función
- 3 Campo indicador de la hora actual
- 4 Símbolo de temperatura interna del horno
- 5 Campo indicador de la temperatura
- 6 Tecla de inicio/fin de cocción
- 7 Tecla de ajuste de temperatura
- 8 Símbolo de la función de refuerzo (precalentamiento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

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

Tabla de funciones:

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





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


Las funciones varían dependiendo del modelo del producto.


Tabla de funciones	Rango de temperaturas (°C)
Calentamiento superior e inferior	40-280
Calentamiento superior/inferior con ventilador	40-280
Cocción con ventilador	40-280
Función "3D"	40-280

Función pizza	40-280
Parrilla grande asistida por ventilador	40-280
Gratinador grande	40-280
Gratinador bajo	40-280
Calentamiento con ventilador "Eco"	160-220
Calentamiento inferior	40-220
Conservación del calor	40-100
*La temperatura puede regularse hasta 310°C en modelos con función de autolimpieza pirolítica (pirólisis)	


 Por razones de seguridad, el tiempo máximo de cocción ajustable en todos los modos, excepto en el de conservación de calor, está limitado a seis horas. El programa no se cancelará en caso de corte del fluido eléctrico. Debe reprogramar el horno.

 Al realizar cualquier ajuste, los símbolos correspondientes en el reloj parpadearán.


 La hora actual no se puede fijar si el horno está realizando cualquier función, o si se ha fijado una programación semiautomática o totalmente automática en el horno.

 Incluso con el horno apagado, la lámpara del horno se encenderá al abrir la puerta del horno.

### Cómo utilizar el horno



1. Toque la tecla  durante aprox. dos segundos para abrir el horno.


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


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


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


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

1. La primera función de funcionamiento aparece en pantalla después de tocar el botón  para abrir el horno.
2. Seleccione la función operativa al tocar las teclas .



3. Si usted desea cambiar la temperatura recomendada para la operación de la función, active el campo temperatura presionando el botón .

» El símbolo  parpadea.


4. Fije la temperatura deseada pulsando las teclas .


5. Confirme el ajuste de temperatura tocando la tecla .


6. Introduzca el plato en el horno.

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

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




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

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


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


### Cocción ajustando el tiempo de cocción:



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














1. La primera función de funcionamiento aparece en pantalla después de tocar el botón  para abrir el horno.
2. Seleccione la función operativa al tocar las teclas .
3. Si usted desea cambiar la temperatura recomendada para la operación de la función, active el campo temperatura presionando el botón .











» El símbolo  parpadea.

4. Fije la temperatura deseada pulsando las teclas .

5. Confirme el ajuste de temperatura tocando la tecla .

6. Tocar  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla para el tiempo de cocción.

7. Establecer el tiempo de cocción tocando las teclas  y confirmar la selección presionando la tecla .
    - » Una vez que se establece el tiempo de cocción, el símbolo  aparecerá en la pantalla continuamente.
  8. Introduzca el plato en el horno.
  9. Toque la tecla  para empezar a cocinar, si la temperatura y la función de funcionamiento son apropiadas. El símbolo  aparece en la pantalla.
    - » El horno se calienta hasta la temperatura establecida y mantendrá esta temperatura hasta el final del tiempo de cocción seleccionado.
    - » Su horno fácilmente comenzará a funcionar en la función seleccionada y aumentará la temperatura interior a la temperatura fijada. Esta temperatura se mantiene hasta la finalización del ajuste del periodo de cocción. Se iluminará cada grado del símbolo de la temperatura interna como temperatura interna hasta alcanzar la temperatura fijada. La pantalla de función muestra los calentadores activos adicionales y la posición de bandeja recomendada.
  10. Una vez completado el proceso de cocción, la pantalla muestra "End" ("Final") y sonará la alarma.
  11. Pulse cualquier tecla para silenciar la alarma.
    - » La alarma se detiene y el horno termina su funcionamiento automáticamente.
- Ajuste la hora de finalización de la cocción para más tarde:**
- Puede asegurarse de que el horno se apaga, seleccionando la temperatura y la función de utilización específica para su comida, el tiempo de cocción y fin de la cocción a un momento posterior, mediante un control manual sin necesidad de ajustar la duración de la cocción.
1. La primera función de funcionamiento aparece en pantalla después de tocar el botón  para abrir el horno.
  2. Seleccione la función operativa al tocar las teclas .
  3. Si usted desea cambiar la temperatura recomendada para la operación de la función, active el campo de temperatura presionando el botón .
    - » El símbolo  parpadea.
  4. Fije la temperatura deseada pulsando las teclas .
  5. Confirme el ajuste de temperatura tocando la tecla .
  6. Tocar  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla para el tiempo de cocción.

7. Establecer el tiempo de cocción tocando las teclas  y confirmar la selección presionando la tecla .
  - » Una vez que se establece el tiempo de cocción, el símbolo  aparecerá en la pantalla continuamente.
8. Tocar  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla para el final del tiempo de cocción.
9. Establecer el tiempo de cocción tocando los botones  y confirmar la selección presionando la tecla .
  - » Tras establecer la hora de finalización del tiempo de cocción, aparecerá el símbolo  continuamente en la pantalla.
10. Introduzca el plato en el horno.
11. Toque la tecla  para empezar a cocinar, si la temperatura y la función de funcionamiento son apropiadas. El símbolo  aparece en la pantalla.
  - » El temporizador del horno calcula automáticamente la hora de inicio restando el tiempo de cocción de la hora de finalización del periodo de cocción que haya fijado. A la hora de inicio del periodo de cocción, el modo de funcionamiento seleccionado se activa y el horno se calienta hasta alcanzar la temperatura establecida. Esta temperatura se mantiene hasta la finalización del ajuste del periodo de cocción. Se iluminará cada grado del símbolo de la temperatura interna como temperatura interna hasta alcanzar la temperatura fijada. La pantalla de función muestra los calentadores activos adicionales y la posición de bandeja recomendada.
12. Una vez completado el proceso de cocción, la pantalla muestra "End" ("Final") y sonará la alarma.
13. Pulse cualquier tecla para silenciar la alarma.
  - » La alarma se detiene y el horno termina su funcionamiento automáticamente.



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





### **Ajuste del refuerzo (precalentamiento rápido)**

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



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








1. Toque la tecla  después de ajustar la temperatura, función de funcionamiento, tiempo de cocción y final del tiempo de cocción.  
» El símbolo  aparece continuamente y el ajuste del aumentador de presión (precalentamiento rápido) está habilitado.  
» El símbolo del aumentador de presión desaparece tan pronto el horno alcance la temperatura deseada, y el horno retome la función anterior a la función del aumentador de presión.
2. Presione nuevamente la tecla  para cancelar la función del aumentador de presión.  
» El símbolo  desaparece y el ajuste del aumentador de presión (precalentamiento rápido) está deshabilitado.

### Apagado del horno eléctrico

Pulse la tecla  para apagar el horno.

### Activación del bloqueo de teclas





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

1. Tocar  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.  
» La pantalla mostrará el mensaje "OFF" (desactivado).
2. Pulse  para activar el bloqueo de teclas.  
» Una vez activado el bloqueo de teclas, la pantalla mostrará el mensaje "On" (activado) y el símbolo  permanecerá iluminado. Confirme tocando .



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

### Para desactivar el bloqueo de teclas, pulse

1. Tocar  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.  
» La pantalla mostrará el mensaje "On" (activado).
  2. Inhabilite el bloqueo de teclas pulsando la tecla .
- » "OFF" aparecerá una vez que se desactiva el bloqueo de teclas. Confirme tocando .





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

### Ajuste del reloj alarma

Puede utilizar el temporizador del aparato como alarma o recordatorio, además del programa de cocción.





El reloj alarma no tiene ninguna influencia sobre las funciones del horno. Se utiliza únicamente como un aviso. Por ejemplo, resulta útil cuando desee dar la

vuelta a los alimentos que están en el horno una vez transcurrido cierto tiempo. El temporizador le dará una advertencia de audio al final del tiempo programado.

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






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

2. Establecer la duración de la alarma mediante las teclas  / .
- » El símbolo  permanecerá encendida y el tiempo de alarma aparecerá en la pantalla una vez que se establece la hora de alarma.
3. Al final del tiempo de alarma, el símbolo  empezará a parpadear y la alarma acústica sonará.

### Apagado de la alarma

1. La advertencia acústica sonará durante 2 minutos. Para desactivar la advertencia acústica, pulse cualquier tecla.  
» La advertencia acústica dejará de sonar y la pantalla mostrará la hora actual.






### Cancelando la alarma;

1. Tocar  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla para cancelar la alarma.
2. Pulse y mantenga la tecla  hasta que se muestre "00:00".



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





### Cambio de la hora

1. Tocar la tecla  en breves intervalos hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.
2. Toque las teclas  /  para ajustar la hora.
3. Confirmar el ajuste presionando  el símbolo y esperar 4 segundos sin tocar ninguna tecla para confirmar.









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

### Ajustar el volumen

1. Cuando el horno esté en el modo Standby, toque la tecla  en breves intervalos hasta que "VOL" aparezca en pantalla.
2. Pulse las teclas  /  para configurar uno de los tonos L0, L1 o L2.
3. Pulse la tecla  o espere 4 segundos sin tocar ninguna tecla para confirmar la configuración

## Ajustar la configuración de la lámpara Eco

1. Cuando el horno esté en el modo Standby, toque la tecla  en breves intervalos hasta que 'LP' aparezca en pantalla.
2. Pulse las teclas  /  para configurar la opción On o ECO.
3. Pulse la tecla  o espere 4 segundos sin tocar ninguna tecla para confirmar la configuración
4. Cuando esté configurado en ON; mientras la puerta del horno esté abierta en modo Standby y durante la operación la lámpara se encenderá continuamente.
5. Cuando esté configurado en ECO; mientras la puerta del horno esté abierta en modo Standby y durante la operación la lámpara se encenderá y se apagará después de 15 segundos.

Si se toca cualquier tecla durante la operación (excluyendo las teclas  y ) la lámpara se encenderá y se apagará después de 15 segundos.

## Tabla de tiempos de cocción


































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

## Horneado y asado



El primer estante del horno es el estante inferior.







Plato	Número de bandeja	Accesorio a utilizar	Modo de funcionamiento	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Bizcochos en bandeja	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	180	25 ... 30
Bizcochos en molde	Una bandeja	Molde de pastel sobre parrilla de alambre**		2	180	40 ... 50
Bizcochos pequeños	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	160	25 ... 35
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	150	30 ... 40
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 bandejas	1-Bandeja estándar* 3-Bandeja para pasteles* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Bizcocho esponjoso	Una bandeja	Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre**		3	160	25 ... 35
	Una bandeja	Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre**		2	150	30 ... 40
	2 bandejas	1-Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre** 4-Bandeja redonda con forma de resorte de 26 cm de diámetro sobre bandeja para pasteles**		1 - 4	150	35 ... 45
Galletas	Una bandeja	Bandeja para pasteles*		3	180	25 ... 30
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Masa de repostería	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200	30 ... 40
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 5-Bandeja estándar*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Masa fuerte	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200	25 ... 35









	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Levadura	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200	35 ... 45
Lasaña	Una bandeja	Bandeja rectangular de vidrio/metal sobre rejilla de alambre**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	200	10 ... 15
Filete de ternera (entero) / Asado	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	25 mín. 250/max. A continuación: 180 ... 190	100 ... 120
Pierna de cordero (cocido)	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	25 mín. 250/max. A continuación: 190	70 ... 90
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	25 mín. 250/max. A continuación: 190	60 ... 80
Pollo asado (1,8-2 kg)	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	15 mín. 250/max. A continuación: 180 ... 190	60 ... 80
	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	15 mín. 250/max. A continuación: 180 ... 190	60 ... 80
Pavo (5.5 kg)	Una bandeja	Bandeja estándar*		1	25 mín. 250/max. A continuación: 180 ... 190	150 ... 210
	Una bandeja	Bandeja estándar*		1	25 mín. 250/max. A continuación: 180 ... 190	150 ... 210
Pescado	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	200	20 ... 30
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	200	20 ... 30

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

### Tabla de cocción para comprobar las comidas

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

Plato	Número de bandeja	Accesorio a utilizar	Modo de funcionamiento	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Mantecada	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	140	20 ... 30
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	140	20 ... 30
	2 bandejas	1-Bandeja estándar* 3-Bandeja para pasteles*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 bandejas	1-Bandeja estándar* 3-Bandeja para pasteles* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Bizcochos pequeños	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	160	25 ... 35
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	150	30 ... 40

	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 bandejas	1-Bandeja estándar* 3-Bandeja para pasteles* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Bizcocho esponjoso	Una bandeja	Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre**		3	160	25 ... 35
	Una bandeja	Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre**		2	150	30 ... 40
	2 bandejas	1-Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre* 4-Bandeja redonda con forma de resorte de 26 cm de diámetro sobre bandeja para pasteles**		1 - 4	150	35 ... 45
Tarta de manzana	Una bandeja	Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la parrilla de alambre**		2	180	50 ... 60
	Una bandeja	Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la parrilla de alambre**		2	170	50 ... 60
	2 bandejas	1-Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la parrilla de alambre* 4-Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la bandeja para pasteles**		1 - 4	170	50 ... 60

Se recomienda precalentar siempre el horno.

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

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

### Calentamiento de ventilador 'Eco'



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



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

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

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

### Consejos para el horneado de bizcochos

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

la temperatura e incremente el tiempo de cocción.

### Consejos sobre el horneado de masa

- Si la masa está demasiado seca, incremente la temperatura en unos 10 °C y reduzca el tiempo de cocción. Aplique a las capas de masa una salsa a base de leche, aceite, huevo y yogur.
- Si la masa tarda demasiado en hacerse, compruebe que su grosor no exceda la profundidad de la bandeja.
- Si la parte superior de la masa se dora pero la parte inferior no está hecha, asegúrese de que la salsa utilizada para la masa no esté concentrada en su mayor parte en la zona inferior. Procure esparcir la salsa por igual entre las capas de masa y por la parte superior para obtener un dorado uniforme.



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

### Consejos para la cocción de verduras

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


### Cómo utilizar el gratinador











#### ADVERTENCIA

Cierre la puerta del horno cuando utilice el gratinador.  
Las superficies calientes pueden causar quemaduras.


### Encendido del gratinador

1. La primera función de funcionamiento aparece en pantalla después de tocar el botón  para abrir el horno.

2. Pulse  para seleccionar la función de gratinador que desee.
3. Si usted desea cambiar la temperatura recomendada para la operación de la función, active el campo de temperatura presionando el botón .  
» El símbolo  parpadea.
4. Fije la temperatura deseada pulsando las teclas .
5. Confirme el ajuste de temperatura tocando la tecla .
6. Toque la tecla  para empezar a gratinar si la temperatura y la función de funcionamiento son apropiadas. El símbolo  aparece en la pantalla.  
» Su horno fácilmente comenzará a funcionar en la función seleccionada y aumentará la temperatura interior a la temperatura fijada. Se iluminará cada grado del símbolo de la temperatura interna como temperatura interna hasta alcanzar la temperatura fijada. La pantalla de función muestra los calentadores activos adicionales y la posición de bandeja recomendada.
7. Usted puede terminar de gratinar tocando el botón  una vez más.

» El horno termina de gratinar y el símbolo  aparece en la pantalla.

### Apagado del gratinador

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



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

## Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla

### Asado a la parrilla con gratinador eléctrico

Alimento	Accesorio a utilizar	Posición de la rejilla	Temperatura recomendada (°C)**	Tiempo de asado (aprox.)
Pescado	Parrilla de alambre	4...5	250	20...25 min. #
Pollo fileteado	Parrilla de alambre	4...5	250	25...35 min.
Chuletas de cordero	Parrilla de alambre	4...5	250	20...25 min.
Ternera asada	Parrilla de alambre	4...5	250	25...30 min. #
Chuletas de ternera	Parrilla de alambre	4...5	250	25...30 min. #
Pan tostado *	Parrilla de alambre	4	250	1...3 min.
# en función del grosor				
*Precaliente durante 5 minutos				
**Si no se puede ajustar la temperatura de la parrilla de su producto, la parrilla funcionará a la temperatura recomendada.				

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

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

## 6 Mantenimiento y cuidados

### Información general

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



#### PELIGRO:

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



#### PELIGRO:

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

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



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

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



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

### Limpieza del panel de control

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



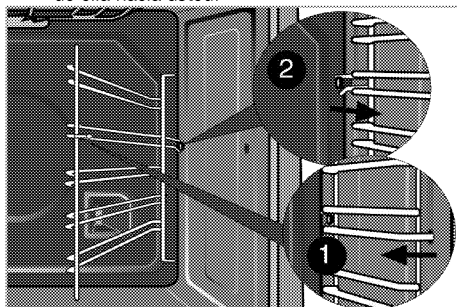
Si su aparato viene equipado con botones/mandos no retire los mandos de control para limpiar el panel de control.  
Puede dañarse el panel de control.

### Limpieza del horno

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

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

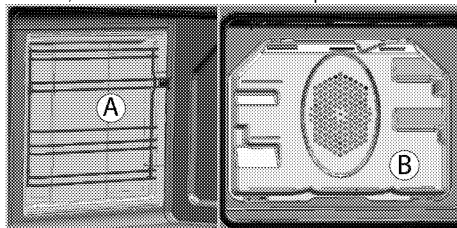
1. Retire la sección frontal de la rejilla lateral tirando de ella en dirección opuesta a la pared lateral.
2. Extraiga completamente la rejilla lateral tirando de ella hacia usted.



#### Paredes catalíticas

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

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

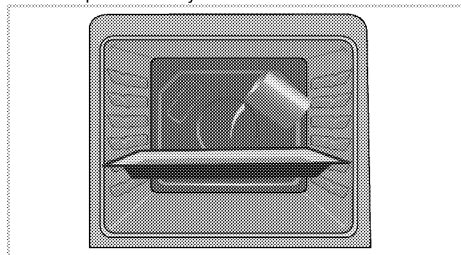


#### Limpieza al vapor fácil

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

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

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



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



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

### Limpieza de la puerta del horno

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

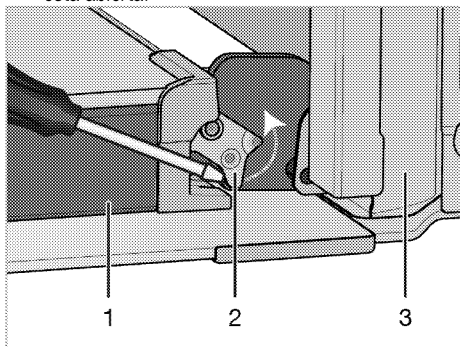


No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar la puerta del horno. Podría rayar la superficie y romper el cristal.

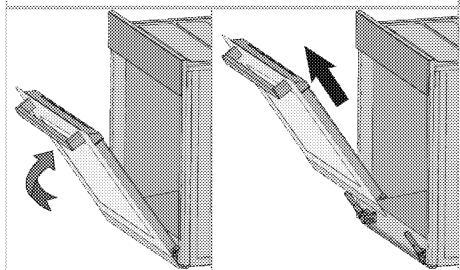
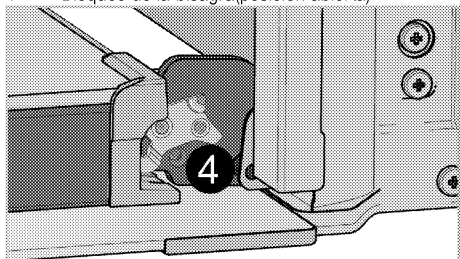
### Retirada de la puerta del horno

1. Abra la puerta frontal (1).
2. Abra los clips de la carcasa de la bisagra (2) en los lados derecho e izquierdo de la puerta frontal presionando el gancho como se muestra en la

figura. La cerradura debe verse como (4) cuando está abierta.



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



3. Abra la puerta frontal hasta la mitad de su recorrido.
4. Retire la puerta frontal tirando de ella hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda.



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

### Función de Cierre suave y Abrir suave

Algunos modelos pueden incluir una función de Cierre suave y Abrir suave. La función de cierre suave le permite al usuario cerrar la puerta de un horno sin problemas, llevándola a unos 15 cm de la posición



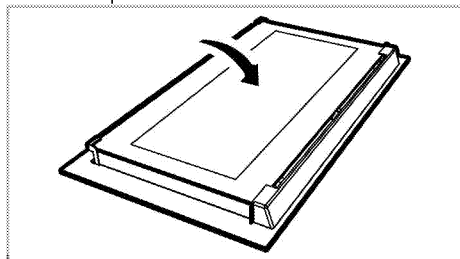
cerrada y empujándola suavemente. El sistema automático de amortiguación ayuda a cerrar la puerta suavemente. Una característica similar se observa mientras la puerta del horno está completamente abierta; Aproximadamente a 9 cm de la posición completamente abierta, el sistema de amortiguador se activa y permite una apertura suave.

### Retirada del vidrio interior de la puerta

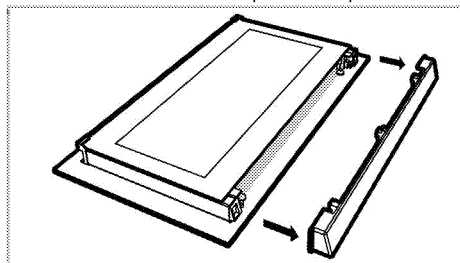
(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

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

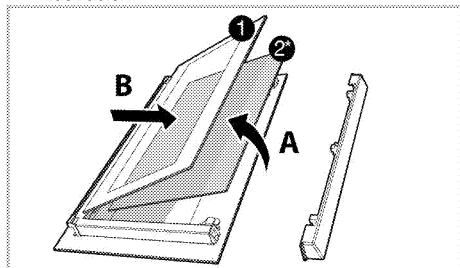
1. Abra la puerta del horno.



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



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



- 1 Panel de vidrio más interno
- 2\* Panel de vidrio interior (Puede que no esté presente en su producto.)
4. Si su producto está equipado con un panel de vidrio interior (2); repita la operación para retirar el panel de vidrio interior (2).

5. El primer paso para volver a montar la puerta consiste en volver a colocar el panel de vidrio interior (2). Coloque la esquina biselada del panel de vidrio de forma que descansen en la esquina biselada de la ranura de plástico. (Si su producto está equipado con un panel de vidrio interior) El panel de vidrio interior (2) debe instalarse en la ranura de plástico cercana al panel de vidrio más interno (1).
6. Al instalar el panel de vidrio más interno (1), asegúrese de que el lado impreso del panel mira hacia el panel de vidrio interior. Es importante asentar la esquina inferior del panel de vidrio más interno (1) en la ranura de plástico inferior.
7. Empuje la pieza de plástico hacia el marco hasta que escuche un clic.

### Sustitución de la lámpara del horno



#### PELIGRO:

Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación y se haya enfriado con el fin de evitar el riesgo de una descarga eléctrica. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.



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



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



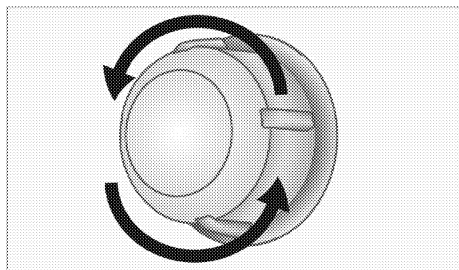
La luz utilizada en este electrodoméstico está pensada para la iluminación de una estancia doméstica. La finalidad de esta lámpara es ayudar al usuario a ver los productos alimenticios.



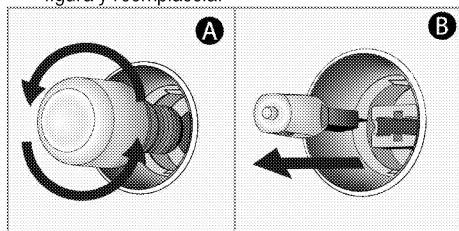
Las lámparas utilizadas en este electrodoméstico tienen que soportar condiciones físicas extremas como temperaturas superiores a 50 ° C.

### Si su horno dispone de una lámpara redonda:

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



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



4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

## 7 Resolución de problemas

### **El horno emite vapor cuando está en funcionamiento.**

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

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

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

### **El aparato no funciona.**

- El fusible de red es defectuoso o se ha disparado. >>> *Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*
- El producto no está conectada a la toma (con conexión a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*

### **La luz del horno no funciona.**

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

### **El horno no se calienta.**

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



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

