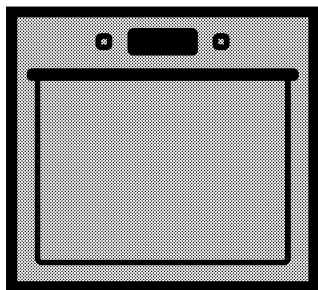


Vestavná trouba

Návod k použití



BIS35500XMS

CZ | **ES**

285.4602.40/R.AD/12.11.2015/10-6

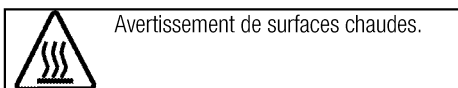
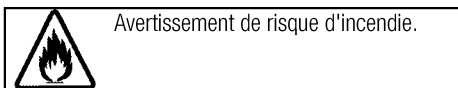
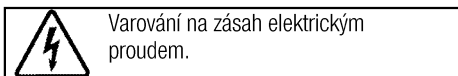
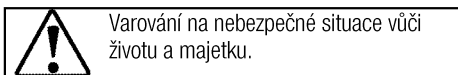
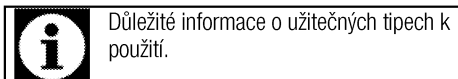
Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Cher client,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití. Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Signification des symboles

Tout au long de ce manuel, les symboles suivants sont utilisés:



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

CE

This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

	4
Obecná bezpečnost	4
Elektrická bezpečnost.....	4
Bezpečnost produktu	5
Určené použití.....	6
Mises en garde pour les enfants	7
Likvidace starého výrobku	7
Likvidace obalových materiálů	7

2 Obecné informace

Přehled	8
Obsah balení	9
Technické parametry.....	10

3 Montáž

Před montáží	11
Instalace a připojení	12
Likvidace starého výrobku	13

4 Příprava

Typy pro úsporu energie.....	14
Úvodní použití	14
Nastavení času	14
První čištění produktu.....	15

Výchozí ohřev.....	15
--------------------	----

5 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování..	16
Používání elektrické trouby.....	17
Provozní režimy	19
Ovládání řídicí jednotky trouby.....	22
Použití zámku	24
Používání hodin jako budíku	24
Tabulka časů vaření	25
Funkce průvodce pečením	26
Nabídka nastavení	29
Ovládání grilu.....	29
Tabulka časů pečení pro grilování.....	30

6 Údržba a péče

Obecné informace	31
Čištění ovládacího panelu	31
Čištění trouby.....	31
Odstranění dvířka trouby.....	32
Odstranění vnitřního skla dvířek.....	33
Výměna vnitřní žárovky	33

7 Odstraňování potíží

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození.

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům.
Děti si nesmí se zařízením hrát.
Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtěte pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

Elektrická bezpečnost

- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenesе žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směrnici.
- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Zásuvky se nikdy nedotýkejte mokřýma rukama! Zástrčku nikdy neodpojujte tahem za kabel, vždy za zástrčku.
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně

kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.

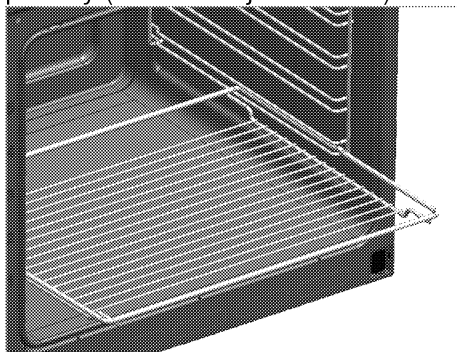
- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnici.
- La surface arrière du four devient chaude lors de l'utilisation. Zkontrolujte, zda není elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spojů.
- Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rám a nevedte jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

Bezpečnost produktu

- Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.

- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Soyez prudent lors de l'utilisation d'alcool dans vos plats. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Neohřívejte uzavřené plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici/plechovce, může vést k jejímu prasknutí.
- Neumísťujte pečicí plechy, nádoby či alobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.

- Správné umístění drátěné police a plechu na drátěné příhrádky
Je nutné správně umístit polici a/nebo plech na příhrádku.
Nasuňte polici nebo plech mezi 2 kolejnice a zajistěte, aby byla v rovnováze, než na ni umístíte pokrmy (viz následující obrázek).



- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Madlo trouby není sušák pro utěrky. Nevěšte na něj utěrky, rukavice nebo podobné textilní výrobky, když je v provozu gril s otevřenými dvířky.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- Pečící papír dejte do pekáče nebo do příslušenství trouby (plech, gril, atd.) společně s jídlem a potom vše zasuňte do předehřáté trouby. Odstraňte části pečícího papíru přečnávající okraje pekáče nebo příslušenství, abyste předešli nebezpečí kontaktu s topnými

tělesy v troubě. Pečící papír nikdy nepoužívejte při teplotě překračující uvedenou hodnotu na obalu pečícího papíru. Pečící papír nedávejte přímo na dno trouby.

- Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

Pro spolehlivost ohně:

- Ujistěte se, zda zástrčka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
- Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
- Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.

Určené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
- Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
- Tento výrobek nepoužívejte k ohřívání talířů pod grilem, sušení ručníků a utěrek atd. na rukojeti a pro vytápění.
- Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.

- Troubu lze použít k rozmrazení, pečení, rožnění a grilování pokrmů.

Mises en garde pour les enfants

- Přístupné části se mohou během používání rozehrát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Veuillez jeter les fournitures d'emballage en respectant les normes relatives à l'environnement.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo tento výrobek, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, nevkládejte na ně žádný těžký

předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

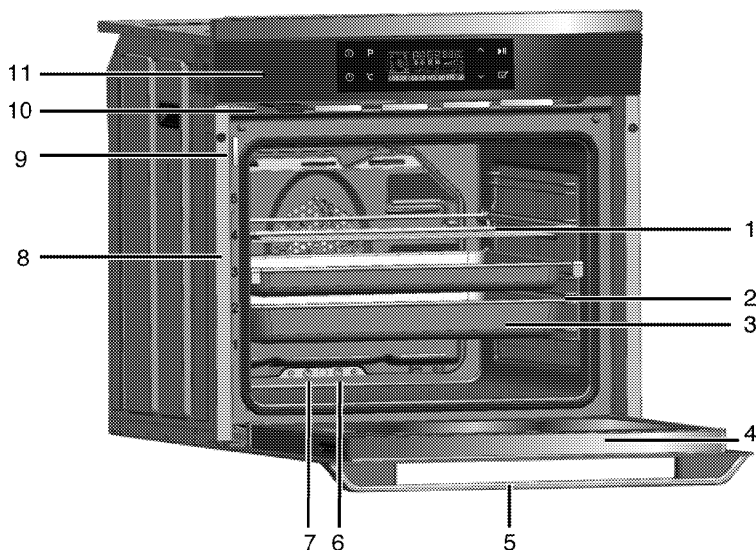
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnici zakázané.

Likvidace obalových materiálů

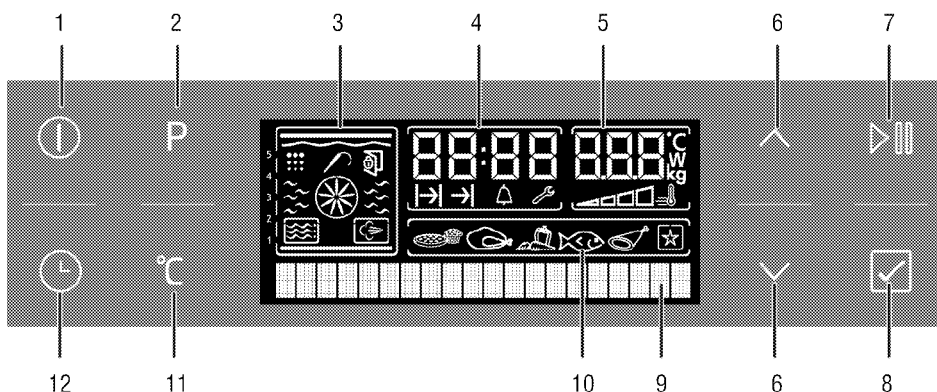
- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třídte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

2 Obecné informace

Přehled



- | | | | |
|---|----------------|----|------------------------------|
| 1 | Drátěná police | 7 | Otvory úniku přebytečné vody |
| 2 | Police | 8 | Polohy polic |
| 3 | Plech | 9 | Ukazatel hladiny vody |
| 4 | Přední dveře | 10 | Džbán |
| 5 | Madlo | 11 | Ovládací panel |
| 6 | Odvod páry | | |



- | | | | |
|---|---------------------------------------|----|--|
| 1 | Tlačítko zapnout/vypnout | 8 | Tlačítko volby nabídky pokrmů |
| 2 | Tlačítko volby programu | 9 | Textový displej |
| 3 | Zobrazení funkce | 10 | Displej volby pokrmu |
| 4 | Pole ukazatele aktuálního času | 11 | Tlačítko nastavení teploty / hmotnosti / zrychlení |
| 5 | Pole ukazatele teploty/hmotnosti | 12 | Tlačítko času a nastavení |
| 6 | Tlačítko zvýšení/snížení teploty-času | | |
| 7 | Tlačítko začátku/konce pečení | | |

Obsah balení

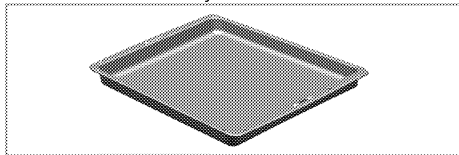


Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusejí být součástí vašeho výrobku.

1. Manuel d'utilisation

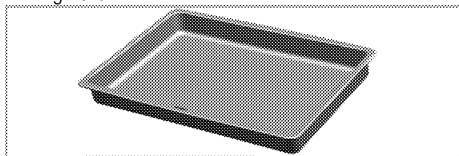
2. Plech do trouby

Používá se na cukroviny, mražené potraviny a velké rožněné kusy.



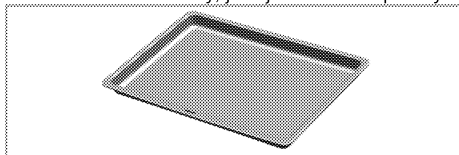
3. Hluboký plech

Slouží na cukroviny, velké rožněné kusy, pokrmy s vysokým obsahem tekutin a na sběr tuku při grilování.



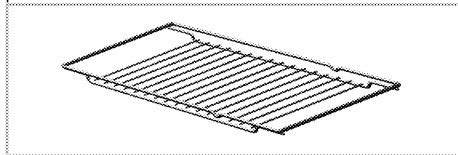
4. Plech na koláč

Slouží na cukroviny, jako jsou koláče a piškoty.



5. Drátěná police

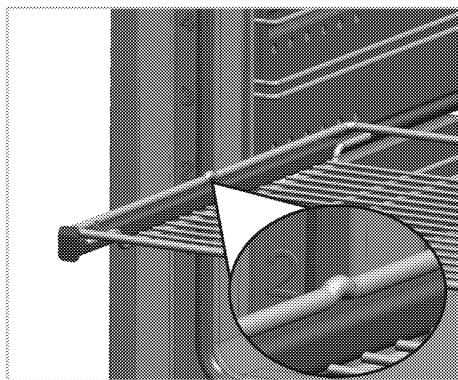
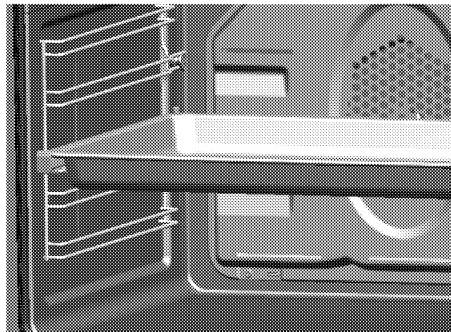
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



6. Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické přihrádky

Teleskopické přihrádky umožňují snadno vkládat a vyjmout plechy a drátěnou polici.

Při používání plechu a drátěné police s teleskopickými přihrádkami, zkontrolujte, zda jsou kolíky v zadní části stojanů na teleskopické přihrádky u okrajů drátěné police a plechu.



Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	3.1kW
Pojistka	min. 16 A
Typ kabelu / průřez	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Rozměry instalace (výška/šířka/hloubka)	**590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavní trouba	Multifunkční trouba
Vnitřní světlo	15/25 W
Spotřeba energie grilu	2.2 kW

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty jsou zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušným provozu (pokud existuje).

Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícími prioritami podle toho, zda na výrobku existují příslušné funkce nebo ne. 1-Vaření s eko-ventilátorem, 2- Turbo pomalé pečení, 3- Turbo pečení, 4- Horní/dolní ohřev s ventilátorem, 5- Horní a dolní ohřev.

** Viz . *Montáž, strana 11.*



Technické parametry se mohou měnit bez předchozího upozornění za účelem zvyšování kvality výrobku.



Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.



Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusí se shodovat s vaším výrobkem.

3 Montáž

Výrobek musí nainstalovat kvalifikovaná osoba v souladu s platnými předpisy. Jinak není možné uznat záruku. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



NEBEZPEČÍ:

Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.



NEBEZPEČÍ:

Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej.
Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

Před montáží

Spotřebič je určen pro instalaci do běžně dostupných kuchyňských skříní. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Kuchyňské skříně musejí být nastaveny rovně.
- Pokud je pod troubou zásuvka, mezi troubou a zásuvkou musí být instalována police.
- Spotřebič přenášejte nejméně ve dvou.



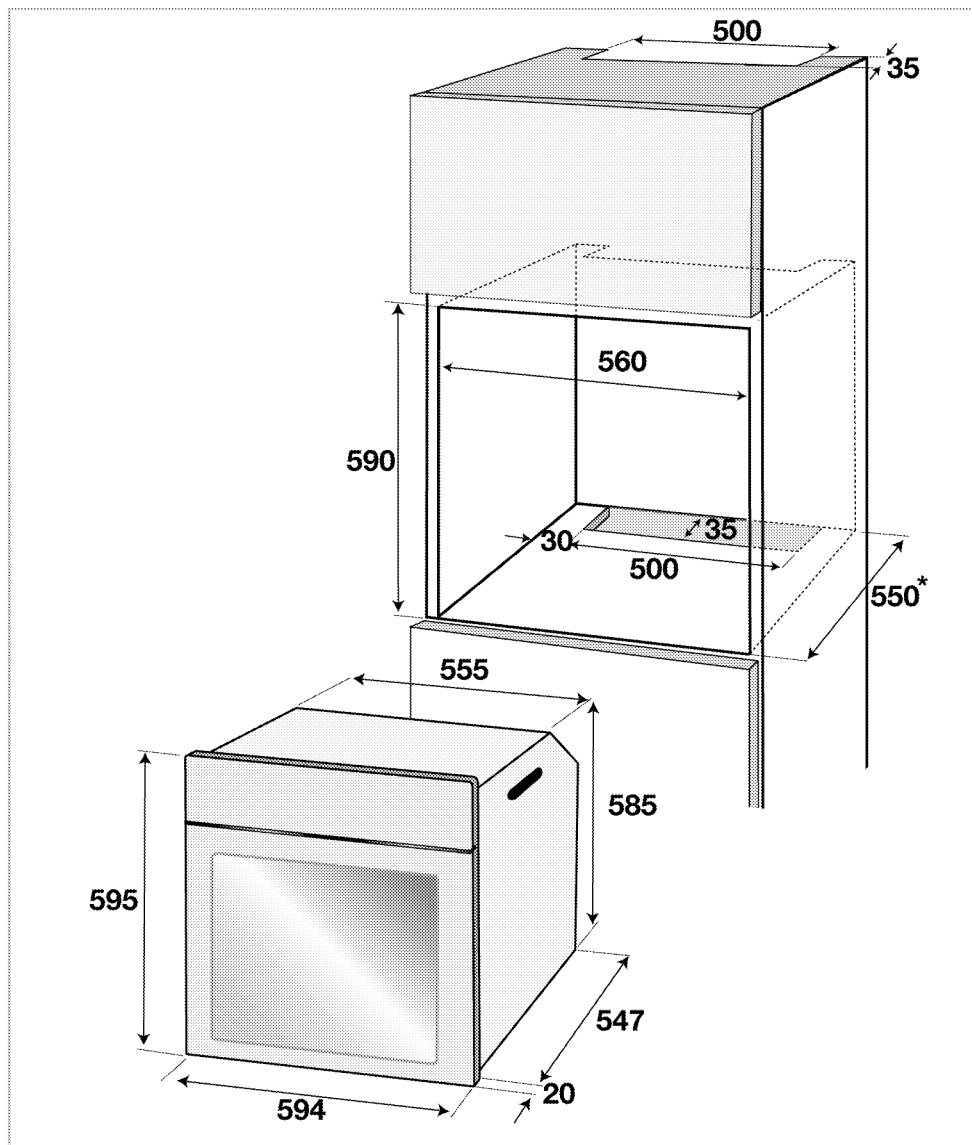
Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.



Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.



Pokud má výrobek drátěná madla, zatlačte je zpět do stran výrobku po přesunutí.



* min.

Instalace a připojení

- Přístroj lze instalovat a připojovat jen v souladu se zákonnými předpisy.

Elektrické zapojení

Zapojte výrobek do uzemněné zásuvky/vedení chráněné pojistkou o vhodné kapacitě podle tabulky "Technické parametry". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s

transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.

**NEBEZPEČÍ:**

Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci.
Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.

**NEBEZPEČÍ:**

Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.
Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

- Zapojení musí splňovat národní předpisy.
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Otevřete přední dvířka a uvidíte typový štítek.
- Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v rabulce "Technické parametry".

**NEBEZPEČÍ:**

Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení.
Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

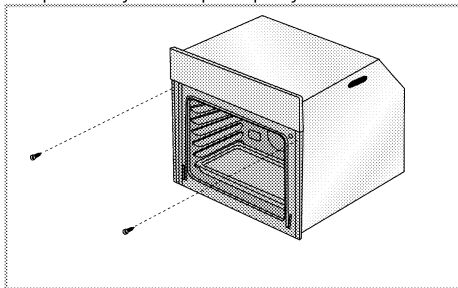


Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (neved'te ji nad varnou deskou).

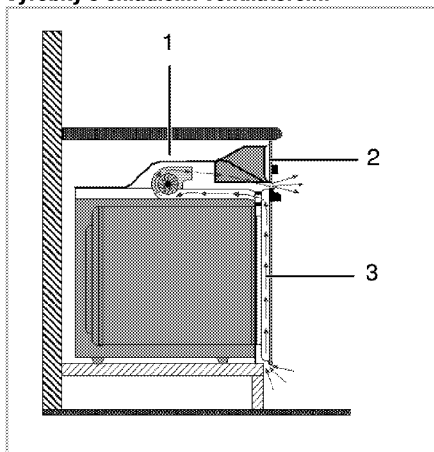
Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

Instalace výrobku

1. Nasuňte troubu do skříně, vyrovnejte ji a zajistěte, přitom kontrolujte, zda napájecí kabel není poškozený a/nebo přiskřípnutý.



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku.

Výrobky s chladicím ventilátorem.

- 1 Chladicí ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Dveře

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.



Chladicí ventilátor běží ještě 20-30 minut, i když je trouba vypnutá.

Pokud jste peklí pomocí naprogramování časovače trouby, vypne se chladicí ventilátor na konci doby pečení zároveň se všemi funkcemi.

Poslední kontrola

1. Zapojte napájecí kabel a zapněte pojistku výrobku.
2. Zkontrolujte funkce.

Likvidace starého výrobku

- Uschovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.
- Aby drátěná police a plech v troubě nepoškodily dvířka trouby, umístěte pásku kartonu na vnitřek dveří trouby v částech, které odpovídají poloze plechů. Přilepte dvířka trouby k bočním stěnám.
- Nepoužívejte dvířka nebo madlo ke zvedání či přesouvání výrobku.



Nevkládejte žádné předměty na výrobek a posouvajte jej ve svislé poloze.
Neposouvajte výrobek, pokud je v něm voda.
Výrobek můžete přesouvat až po vypuštění vody.



Zkontrolujte vzhled výrobku, zda neobsahuje škody, k nimž mohlo dojít při přepravě.

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

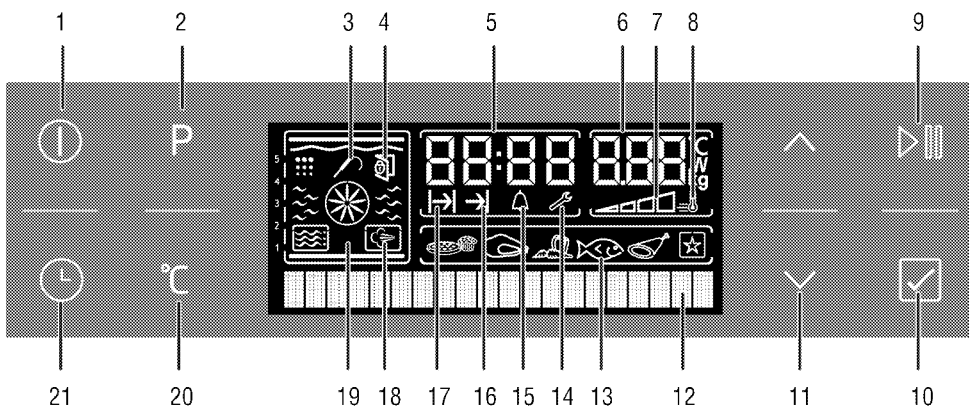
Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předehřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.


- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.
- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- Energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.

Úvodní použití

Nastavení času




- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
 - 2 Tlačítko volby programu
 - 3 Symbol sondy do masa (*)
 - 4 Symbol zámku dveří (*)
 - 5 Pole ukazatele aktuálního času
 - 6 Pole ukazatele teploty/hmotnosti
 - 7 Symbol vnitřní teploty v troubě
 - 8 Symbol posílení (rychlé předhřátí)
 - 9 Tlačítko začátku/konce pečení
 - 10 Tlačítko volby nabídky pokrmů
 - 11 Tlačítko zvýšení/snížení teploty-času
 - 12 Textový displej
 - 13 Displej volby pokrmu
 - 14 Symbol nastavení
 - 15 Symbol Alarm
 - 16 Symbol konce času pečení
 - 17 Symbol doby pečení
 - 18 Symbol pečení v páře (*)
 - 19 Zobrazení funkce
 - 20 Tlačítko nastavení teploty-hmotnosti a rychlého zahřívání
 - 21 Tlačítko času a nastavení
- * Liší se podle modelu výrobku.
- Zapojte napájecí kabel a zapněte pojistku výrobku. Než nastavíte čas, musíte nastavit jazyk.
- #### Nastavení jazyka
-
- The image shows a close-up of the oven's control panel. The digital display shows 'English'. To the left of the display are the power button (1) and the temperature symbol (20). To the right are the up arrow (11) and the checkmark button (10). Below the display, the word 'English' is displayed. A checkmark button (10) is highlighted with a checkmark.
- Když troubu zapnete poprvé, na displeji textu se zobrazí "English" (12). Jemně stiskněte nebo (11) a zvolte požadovaný jazyk. (10) Lehce stiskněte a potvrďte výběr jazyka.

 Obrazovka s nastavením jazyka se objeví pouze během prvního zapnutí. Pro změnu jazyka použijte menu Nastavení. *Nabídka nastavení, strana 29.*


Nastavte čas



Až zvolíte jazyk, na displeji textu se zobrazí "Time setting (nastavení času)" (12). Jemně stiskněte  nebo  (11) a zadejte aktuální čas.

 Před použitím trouby musíte nastavit čas. Pokud čas není nastaven, symbol nastavení (14) zůstane svítit. Toto zmizí, jakmile čas nastavíte.


První čištění produktu

 Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

1. Sejměte všechny obaly.
2. Setřete povrch výrobku vlhkým hadříkem nebo houbičkou a osušte hadříkem.

Výchozí ohřev



Zahřívejte výrobek cca 30 minut, pak je vypněte. Tím dojde k odpálení a odstranění zbytků nebo vrstev z výroby.

 **VAROVÁNÍ!**
Horké povrchy způsobují popáleniny!
Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.
Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.

Elektrická trouba


1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.
4. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Používání elektrické trouby, strana 17.*
5. Zapněte troubu asi na 30 minut.
6. Vypněte troubu; viz *Používání elektrické trouby, strana 17*

Čištění parního systému:

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte funkci "Pára + ohřev s ventilátorem".
4. Přilijte 350 cc vody do džbánu (2). Viz *Provozní režimy, strana 19- Používání funkce "Pára + ohřev s ventilátorem".*
5. Troubu spusťte zhruba na jednu hodinu. Stiskněte tlačítko  každé když se na displeji zobrazí "Stiskněte  pro vystříknutí páry".
6. Vypínání trouby; viz *Používání elektrické trouby, strana 17*

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 29.*
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 29*

 Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach. To je normální. Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápachu.

5 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny! Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah. Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.



NEBEZPEČÍ:

Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára. Únik páry vám může opařit ruce, obličej a/nebo oči.

Tipy pro pečení

- Používejte nepřilnavé kovové plechy nebo hliníkové nádoby nebo tepluvzdorné silikonové formy.
- Co nejlépe využijte místo na polici.
- Pečící formu vkládejte doprostřed přihrádky.
- Zvolte správnou pozici přihrádky, než troubu nebo gril zapnete. Neměňte pozici přihrádky, když je trouba horká.
- Udržujte dvířka trouby zavřená.

Tipy na rožnění

- Pokud na celé kuře, krocana a velké kusy masa nanesete např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšíte účinnost pečení.

- Rožnění masa s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než masa stejné velikosti bez kostí.
- Každý centimetr tloušťky masa vyžaduje asi 4 až 5 minut pečení.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Štávy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při naříznutí.
- Ryby kladte na střední nebo dolní přihrádku do žáruvzdorného plechu.

Tipy na grilování

Když grilujete maso, ryby a drůbež, rychle zhnědnou, mají pěknou kůrku a nevysušují se. Ploché kusy, rožněné maso a klobásy jsou pro grilování zvláště vhodné, což platí i pro zeleninu s vysokým obsahem vody, jako jsou rajčata a cibule.

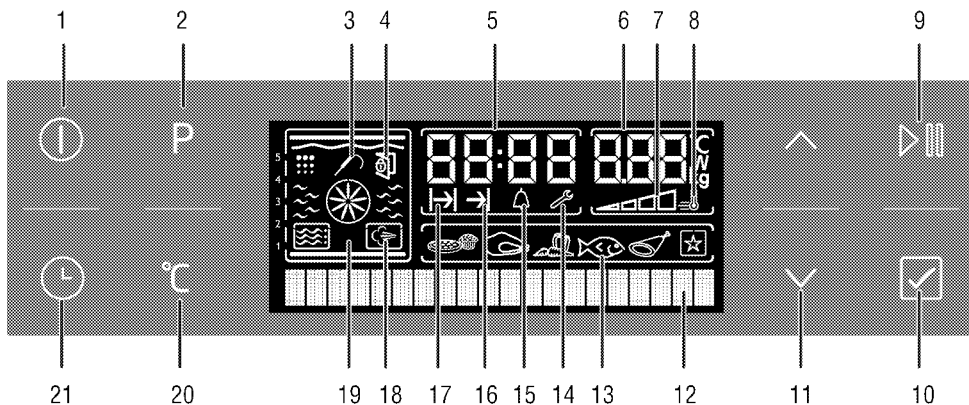
- Pokrmy ke grilování rozmístěte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.
- Posuňte drátěnou mřížku nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné mřížce, posuňte na dolní přihrádku pečící plech pro zachytávání tuku. Do tohoto plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.



Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a masné potraviny se mohou vznítit.

Používání elektrické trouby

Ovládací panel



- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
 - 2 Tlačítko volby programu
 - 3 Symbol sondy do masa (*)
 - 4 Symbol zámku dveří (*)
 - 5 Pole ukazatele aktuálního času
 - 6 Pole ukazatele teploty/hmotnosti
 - 7 Symbol vnitřní teploty v troubě
 - 8 Symbol posílení (rychlé předhřátí)
 - 9 Tlačítko začátku/konce pečení
 - 10 Tlačítko volby nabídky pokrmů
 - 11 Tlačítko zvýšení/snížení teploty-času
 - 12 Textový displej
 - 13 Displej volby pokrmu
 - 14 Symbol nastavení
 - 15 Symbol Alarm
 - 16 Symbol konce času pečení
 - 17 Symbol doby pečení
 - 18 Symbol pečení v páře (*)
 - 19 Zobrazení funkce
 - 20 Tlačítko nastavení teploty-hmotnosti a rychlého zahřívání
 - 21 Tlačítko času a nastavení
- * Liší se podle modelu výrobku.

Nastavení stávajícího času

Čas můžete znovu nastavit podle potřeby.

1. Chcete-li nastavit aktuální čas, stiskněte třikrát tlačítko Času a nastavení (21), dokud se na displeji nezobrazí "Set day time" (Nastavit čas) (12), zatímco je trouba vypnutá.
2. Jemně stiskněte nebo (11) a nastavte aktuální čas.



Během výpadků energie trvajících do 20 minut zůstane nastavený čas uložený. Aktuální čas nelze změnit, pokud jsou zapnuté jakékoli funkce trouby.

Zvolte teplotu a provozní režim



1. Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko Zapnout/vypnout (1). Když se trouba zapne, ikony horního a spodního ohřevu se objeví na displeji funkcí (19) a na displeji textu (12) se zobrazí "Static". V poli ukazatele času/hmotnosti se zobrazí doporučená teplota (6). Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu (19).

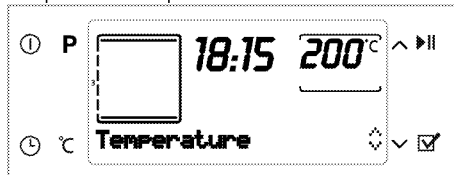


Trouba se automaticky vypne během 20 sekund, pokud na displeji funkce (19) neprovedete žádné nastavení trouby.

2. Stiskem tlačítka nebo (11) zvolte požadovaný provozní režim.


Až funkci zvolíte, můžete nastavit "Teplotu", "Čas pečení", "Čas konce pečení" a "Urychlení" (rychlé ohřívání).

2. Stiskněte tlačítko nastavení teploty-hmotnosti a rychlého ohřevu (20) pro zobrazení teploty.
- Stiskněte  nebo  (11), dokud se na poli ukazatele teploty/hmotnosti (6) nezobrazí požadovaná teplota.



- Stiskem tlačítka začátek/konec pečení (9) spustíte troubu se zvolenou funkcí. Na displeji se zobrazí "Cooking" (Pečení).



 Pokud otevřete dvířka trouby během pečení, na displeji se zobrazí varování "Dvířka otevřena".

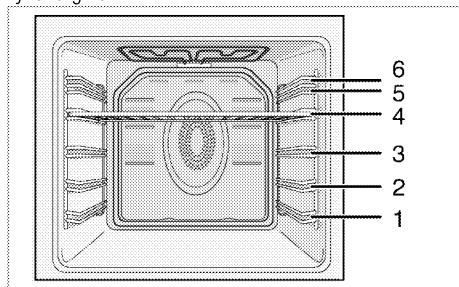
Vypněte elektrickou troubu

Pro vypnutí trouby stiskněte tlačítko Zap/Vyp (1).

Polohy přihrádek (pro modely s drátěnou mřížkou)








Je nezbytné umístit drátěnou mřížku správně na přihrádku. Drátěnou mřížku je nutné zasunout mezi přihrádky podle obrázku.

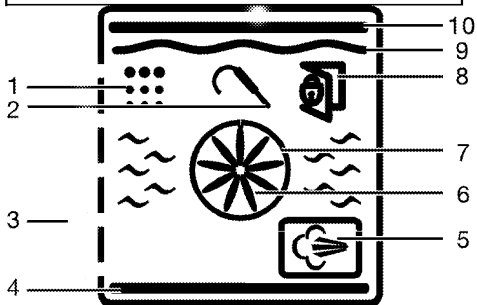
Nenechte drátěnou mřížku stát opřenu o zadní stěnu trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyrovnejte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.



Tabulka funkcí

Tabulka funkcí uvádí funkce, které lze používat v troubě, a jejich příslušné maximální a minimální teploty.

	Funkce se liší podle modelu výrobku.
	Z bezpečnostních důvodů je maximální doba, již lze nastavit pro "Čas pečení" omezena na 6 hodin ve všech pozicích kromě "Uchování teplého pokrmu" a "Pečení při nízké teplotě".
	Při nastavování blikají příslušné symboly na displeji.
	Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.
	Aktuální čas nelze nastavit, zatímco trouba pracuje v libovolné funkci nebo pokud na troubě provedete poloautomatické nebo plně automatické nastavení programu.
	Pokud do 20 sekund nestisknete žádné tlačítko při nastavování trouby, trouba se vypne.
	když je trouba vypnutá, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.



- 1 Poloha čištění (*)
- 2 Symbol sondy do masa (*)
- 3 Polohy polic
- 4 Dolní ohřev
- 5 Symbol pečení v páře (*)
- 6 Ventilátor urychlení
- 7 Ohřev urychlení
- 8 Symbol zámku dveří (*)
- 9 Ohřev grilu
- 10 Horní ohřev



Funkce se liší podle modelu výrobku

Funkce	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teploty (°C)
Statické	200	40-280
Statické + ventilátor	175	40-280
Ohřev s ventilátorem	180	40-250
Multi (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-250
Plný gril + ventilátor (velký gril s horkovzduchem)	200	40-280
Plný gril	280	40-280
Gril	280	40-280
Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem	180	160-220
Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem	180	40-220
Udržování teploty	60	40-100
Pečení při nízké teplotě	100	50-150
Rozmrazení	-	-
Ohřívání v páře + ventilátor	180	150-280
Steam cleaning	-	-

* Funkce se liší podle modelu výrobku.

Provozní režimy

Poradí provozních režimů uvedených zde se může lišit od vřavy vašeho přístroje.

Statické

Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a rendlíky v pečicích formách. Používejte vždy jeden plech.



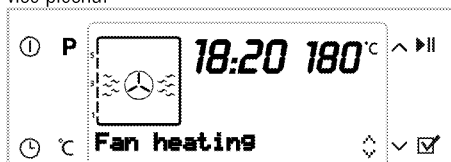
Statické + ventilátor

Horký vzduch zahřívá horními a dolními prvky se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Používejte vždy jeden plech.



Pečení s ventilátorem

Horký vzduch zahříváný zadním prvkem se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Hodí se na ohřívání vašich pokrmů na různých úrovních polic, ve většině případů není nutné troubu předehřívát. Vhodné pro použití více plechů.



Když otevřete dvířka trouby, motor ventilátoru se vypne, aby z trouby neunikal teplý vzduch.

Multi (3-D) pečení

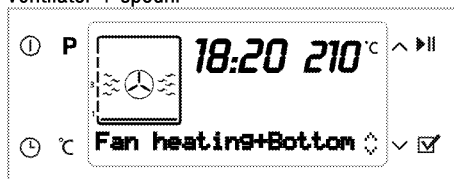
Horní ohřev, dolní ohřev a ohřev s ventilátorem jsou zapnuté. Pokrm je rovnoměrně a rychle upečen ze všech stran. Používejte vždy jeden plech.



Ventilátor + spodní

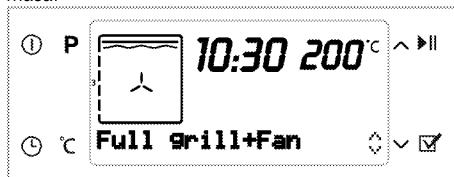
Dolní ohřev a ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuté. Vhodné pro pečení pizzy.

Ventilátor + spodní



Plný gril + ventilátor

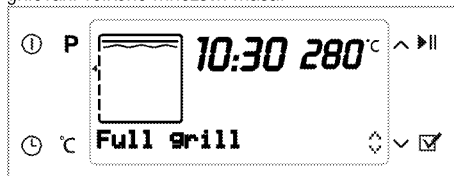
Horký vzduch zahříváný velkým grilem se rovnoměrně rozvádí v troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Hodí se na grilování velkého množství masa.



- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

Plný gril

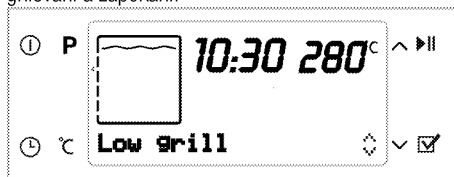
Je zapnutý velký gril ve stropu trouby. Hodí se na grilování velkého množství masa.



- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici před gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

Gril

Je zapnutý malý gril ve stropu trouby. Vhodné pro grilování a zapékání.



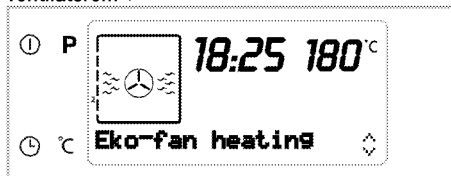
Gril

- Vložte malé nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem

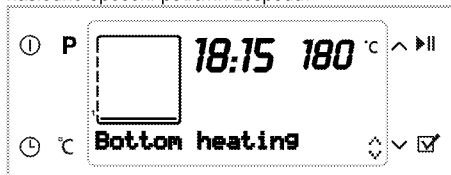
Pro úsporu energie můžete použít tuto funkci namísto vaření, které byste provedli pomocí ohřevu s ventilátorem při teplotách 160-220°C. Čas pečení se však mírně zvýší.

Časy pečení související s touto funkcí jsou uvedeny v tabulce "Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem".



Dolní ohřev

Pracuje jen spodní ohřev. Je to vhodné pro pizzu a následné opečení potravin zespodu.



Udržování teploty

Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání.



Pečení při nízké teplotě

Slouží k pečení pokrmů při nízkých teplotách delší dobu (10-15 hodin).

Pečení při nízké teplotě



Rozmražení

Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně).

Vhodné pro rozmrazování mražených pokrmů, a to pomalu při pokojové teplotě, a pro ochlazování vařených pokrmů.




Parní pečení turbo

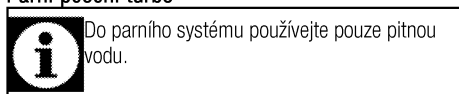
Kromě pečení, které provádíte pomocí ohřevu s ventilátorem mezi 150-280°C můžete využít i funkci páry poté, co trouba dosáhne nastavené teploty. Čas pečení se však mírně zvýší.

Tato volba vám umožňuje péct pokrmy, které odpovídají vaší chuti, kromě automatických nabídek.



1. Stiskněte tlačítko (1).
2. Vložte pokrm do trouby.
3. Stiskněte  nebo  (11) a zvolte funkci **"Steam + Fan heating"** (ohřevu v páře s ventilátorem). Potom pro zahájení pečení stiskněte tlačítko začátku/konce pečení (9). Pokud ve vašem systému chybí voda, na displeji se objeví **"Fill with 350 ml water"** (Doplňte 350 ml vody). Doplňte vodu pomocí nádržky dodávané k troubě, dokud neuslyšíte zvukový signál. Viz přidávání vody **"Door open"** (Otevřené dveře) se objeví po dodání dostatečného množství vody.

Parní pečení turbo

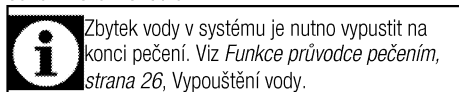


Do parního systému používejte pouze pitnou vodu.

Zavřete dveře a zobrazí se **"Vaření"**. Když se zobrazí

dosažená teplota, stiskněte  **Vystříknout**

parvu". Stiskněte tlačítko  a vypustte páru do trouby na dobu 5 minut. Můžete použít páru 3x, kdykoli během vaření chcete.



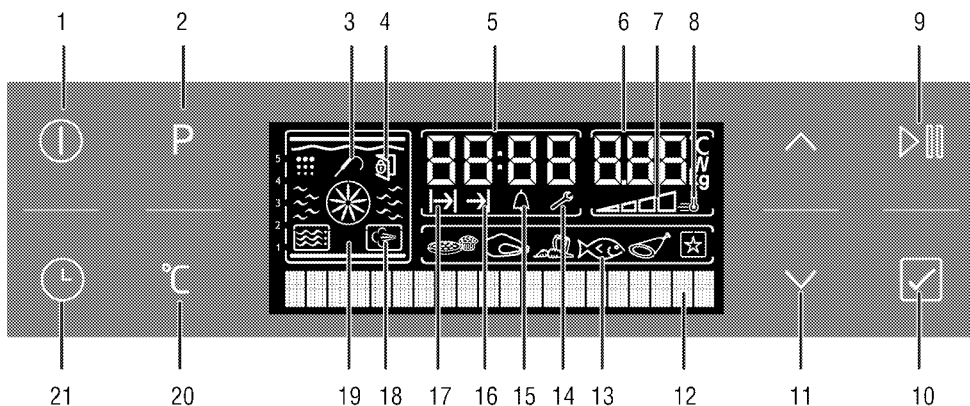
Zbytek vody v systému je nutno vypustit na konci pečení. Viz *Funkce průvodce pečením*, strana 26, Vypouštění vody.

Parní čištění

Tento režim je slouží ke změkčení nečistot v troubě poté, co jste dopekli. Viz parní čištění, .



Ovládání řídicí jednotky trouby



- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
 - 2 Tlačítko volby programu
 - 3 Symbol sondy do masa (*)
 - 4 Symbol zámku dveří (*)
 - 5 Pole ukazatele aktuálního času
 - 6 Pole ukazatele teploty/hmotnosti
 - 7 Symbol vnitřní teploty v troubě
 - 8 Symbol posílení (rychlé předhřátí)
 - 9 Tlačítko začátku/konce pečení
 - 10 Tlačítko volby nabídky pokrmů
 - 11 Tlačítko zvýšení/snížení teploty-času
 - 12 Textový displej
 - 13 Displej volby pokrmu
 - 14 Symbol nastavení
 - 15 Symbol Alarm
 - 16 Symbol konce času pečení
 - 17 Symbol doby pečení
 - 18 Symbol pečení v páře (*)
 - 19 Zobrazení funkce
 - 20 Tlačítko nastavení teploty-hmotnosti a rychlého zahřívání
 - 21 Tlačítko času a nastavení
- * Liší se podle modelu výrobku.

Aktivace poloautomatického provozu

V tomto provozním režimu můžete nastavit dobu, po níž bude trouba zapnuta (čas pečení).

1. Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko Zap/Vyp (1).
2. Jemně stiskněte nebo (11) a zvolte požadovanou funkci.
3. Pro dobu pečení stiskněte tlačítko času a nastavení (21) a na textovém displeji se rozsvítí "Čas pečení (12). Symbol doby pečení(17) bliká ve stjnou dobu.
4. Jemně stiskněte nebo (11) a nastavte dobu pečení. Symbol doby pečení (17) se zobrazí na displeji po nastavení doby pečení.



5. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
6. Pro teplotu vaření stiskněte tlačítko Teplota – hmotnost a nastavení rychlého ohřívání (20) najednou, abyste zvýraznili „Temperature“ (Teplota) na textovém displeji (12).
7. Stiskněte nebo (11) pro nastavení teploty.
8. Pro zahájení pečení stiskněte tlačítko začátku/konce pečení (9). Na displeji se zobrazí "Cooking" (Pečení).

» Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení. Během pečení svítí lampa v troubě.







Všechny části symbolu vnitřní teploty v troubě (7) se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.





9. Po dopečení "Good appetite... (dobrou chuť...) Na displeji se zobrazí Stisknout to continue" (pro pokračování") a zazní zvukový signál.
10. Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka. Pokud stisknete tlačítko začátku/konce pečení (9), trouba bude dále péct ve vybraném režimu. Zvukový signál je zastaven.
11. Pokud nestisknete tlačítko začátku/konce pečení, trouba se automaticky vypne a zobrazí se aktuální čas.

Zapínání plně automatického provozu

V tomto provozním režimu můžete nastavit jen dobu pečení a konec doby pečení.


1. Pro zapnutí trouby stisknete tlačítko Zapnout/vypnout (1).
2. Jemně stisknete  nebo  (11) a zvolte požadovanou funkci.
3. Pro dobu pečení jednou stisknete tlačítko času a nastavení (21) a na textovém displeji se rozsvítí "Cook time" (Čas pečení) (12). Symbol doby pečení (17) bliká ve stejnou dobu.
4. Jemně stisknete  nebo  (11) a nastavte dobu pečení.
» Symbol doby pečení (17) se zobrazí na displeji po nastavení doby pečení.
5. Pro konec doby pečení stisknete tlačítko času a nastavení (21) a na textovém displeji se rozsvítí "Cook end time" (Čas konce pečení) (12). Symbol konce doby pečení (16) bliká ve stejnou dobu.



6. Jemně  nebo  (11) a nastavte konec doby pečení.
» Po nastavení konce doby pečení se na displeji zobrazí symbol konce doby pečení.
7. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
8. Pro teplotu vaření stisknete tlačítko Teplota – hmotnost a nastavení rychlého ohřívání (20) najednou, abyste zvýraznili „Temperature“ (Teplota) na textovém displeji (12). Stisknete  nebo  (11) pro nastavení teploty.
9. Pro zahájení pečení stisknete tlačítko začátku/konce pečení (9). Na displeji se zobrazí "Waiting" (Čekání).
» Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření odečtením doby pečení od konce doby pečení, které jste nastavili.
10. Zvolený provozní režim se aktivuje, jakmile nastane čas spuštění vaření, na displeji se objeví "Cooking" a trouba se zahřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Během pečení svítí lampa v troubě.



Všechny části symbolu vnitřní teploty v troubě (7) se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

11. Po dopečení "Good appetite... (dobrou chuť...)
Na displeji se zobrazí Stisknout  to continue" (pro pokračování) a zazní zvukový signál.
12. Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka. Pokud stisknete tlačítko začátku/konce pečení (9), trouba bude dále péct ve vybraném režimu. Zvukový signál je zastaven.
13. Pokud nestisknete tlačítko začátku/konce pečení, trouba se automaticky vypne a zobrazí se aktuální čas.



Pokud chcete zrušit poloautomatický nebo automatický program po jejich nastavení, musíte obnovit čas vaření. V případě potřeby můžete také troubu vypnout stisknutím tlačítka Zap/Vyp (1).


Nastavení posilovače

Používejte funkci posilovače (rychlé předehřátí), pokud chcete, aby trouba dosáhla zvolené teploty rychleji.




Posilovač nelze nastavit při funkcích Rozmrazování, Pomalé pečení, Uchovávání v teple, a Pečení při nízké teplotě. Nastavení posilovače se zruší v případě výpadku energie.

Vyberte požadovanou funkci pečení a pak :

1. Stisknete tlačítko Teplota - nastavení hmotnosti a rychlého ohřevu (20) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví "Posilovač mimo provoz".
2. Tisknete  (11), dokud se na displeji neobjeví "1" "Booster active" ("Zrychlení aktivní). Symbol posilovače (8) zůstane svítit.



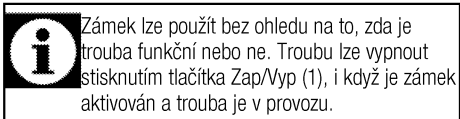
- » Symbol zrychlení (8) zmizí, jakmile trouba dosáhne požadované teploty a trouba obnoví provoz na funkci zvolené před zapnutím zrychlení.
3. Pro zrušení funkce posilovače tisknete tlačítko Teplota - nastavení hmotnosti a rychlého ohřevu (20) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví "Booster active" (Zrychlení aktivní).
4. Tisknete  (11), dokud se na displeji neobjeví "1" "Booster passive" (Posilovač mimo provoz).




» Když se po tomto postupu vrátíte na displej výběru funkce, symbol posilovače I (8) zmizí.

Použití zámku


Použití tlačítek trouby můžete zabránit aktivací funkce zámku.

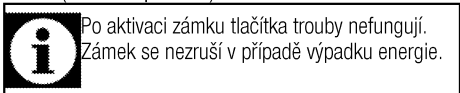


Aktivace zámku


1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví **Key lock passive** (Zámek mimo provoz).
2. Stiskem tlačítka  (11) aktivujete zámek. Po nastavení zámku se na displeji objeví "**Key lock active**" (Zámek v provozu).

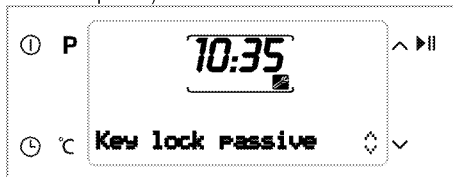


» Po nastavení zámku se při stisknutí jakéhokoli tlačítka (kromě tlačítka ) objeví nápis "Keylock active (Zámek v provozu).



Deaktivace zámku

1. Stiskem tlačítka  (11) vypnete zámek. Na displeji se objeví "**Key lock passive**" (Zámek mimo provoz).

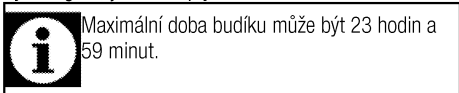


Používání hodin jako budíku

Hodiny na přístroji můžete používat k upozornění nebo připomenutí i mimo pečení.



Budík nemá žádný vliv na funkce trouby. Používá se jako upozornění. Například to může být užitečné,

chcete-li pokrm v troubě v určité chvíli obrátit. Budík vydá signál, jakmile uplyne nastavená doba.




Nastavení budíku:



1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví symbol budíku (15)
2. Stiskněte  nebo  (11) pro nastavení času. Symbol budíku (15) zůstane svítit po nastavení času budíku.
3. Když čas budíku skončí, symbol budíku začne blikat a ozve se signál budíku.
4. Pro zastavení budíku stiskněte jakékoli tlačítko.

Zrušení budíku:

1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví symbol budíku (15)
2. Tiskněte  (11) dokud se na displeji neobjeví "00:00".

Tabulka časů vaření



Časy v této tabulce jsou míněny jako průvodce. Časy se mohou lišit v závislosti na teplotě potravin, tloušťce, typu a vašich vlastních preferencích vaření.

Pečení a rožnění



1. police v troubě je **spodní** police.

Nádoba	Číslo úrovně pečení		Poloha příhrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
Koláč ve formě*	Jedna úroveň		2	180	40 ... 50
Koláče v pečicím papíru*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovně		1 - 5	175	30 ... 40
	3 úrovně		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Piškotový koláč	Jedna úroveň		3	200	5 ... 10
	2 úrovně		1 - 5	175	20 ... 30
Sušenky*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovně		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 úrovně		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Kynuté pečivo*	Jedna úroveň		2	200	30 ... 40
	2 úrovně		1 - 5	200	45 ... 55
	3 úrovně		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Hutné pečivo*	Jedna úroveň		2	200	25 ... 35
	2 úrovně		1 - 5	200	35 ... 45
	3 úrovně		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kynuté*	Jedna úroveň		2	200	35 ... 45
	2 úrovně		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Jedna úroveň		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jedna úroveň		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedna úroveň		3	200	10 ... 15
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max. pak 180 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max. pak 190	70 ... 90
	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max. pak 190	60 ... 80
Rožněné kuře	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max. pak 180 190	55 ... 65
	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max. pak 180 190	55 ... 65
Krůta (5,5 kg)	Jedna úroveň		1	25 min. 250/max. pak 180 190	150 ... 210
	Jedna úroveň		1	25 min. 250/max. pak 180 190	150 ... 210
Ryba	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30
	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30

Když pečete se 2 plechy najednou, umístěte hluboký plech na horní polici a druhý plech na dolní polici.

* Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

(**) Při pečení, které vyžaduje předehřívání, předehřívajte na začátku pečení, dokud symbol teploty (8) nestoupne na nejvyšší úroveň.

Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem



Po zahájení pečení v režimu Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem neměřte pečicí teplotu.



Neotevírejte dvířka během pečení v režimu Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem.

Nádoba	Číslo úrovně pečení		Poloha příhrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Maso-dušené	Jedna úroveň		3	160	100 ... 120
Kuře-dušené	Jedna úroveň		3	160	70 ... 100
Fazole	Jedna úroveň		3	160	130 ... 150
Lilek-dušený	Jedna úroveň		3	160	130 ... 150
Steak - Celý	Jedna úroveň		3	160	110 ... 130
Steak - nakrájený	Jedna úroveň		3	160	100 ... 120
Koláče v pečicím papíru	Jedna úroveň		3	185	35 ... 40
Čajové pečivo	Jedna úroveň		3	185	30 ... 35
Pečivo	Jedna úroveň		3	200	40 ... 45
Hutné pečivo	Jedna úroveň		3	200	40 ... 45

- Předehřívejte 6-7 minut.
- Bílé/červené maso je nutno v pánvi převrátit, než je uvaříte doměkka.
- Fazole je nutno před vařením dusit 30 minut. Můžete přímo použít fazole v konzervě.
- Zakrytím pánve zvýšíte účinnost vaření.

Tipy pro pečení

- pokud je koláč příliš suchý, zvýšte teplotu o cca 10 a zkrátte dobu pečení.
- Pokud je koláč vlhký, použijte méně tekutiny a snižte teplotu o 10°C.
- Pokud je koláč na povrchu příliš tmavý, položte ho na nižší polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je dobře pečen uvnitř, ale lepkavý na povrchu, použijte méně tekutiny, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Tipy pro pečení pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o cca 10 a zkrátte dobu pečení. Navlhčete vrstvy těsta omáčkou z mléka, oleje, vaječ a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče příliš dlouho, dávejte pozor, aby tloušťka těsta nepřesáhla hloubku plechu.
- Pokud je povrch pečiva tmavý, ale spodní část není pečená, zkontrolujte, zda množství omáčky, kterou jste použili, není na spodní straně pečiva příliš velké. Snažte se rozprostít omáčku rovnoměrně mezi vrstvy těsta a na ně pro rovnoměrné zbarvení.



Pečivo pečte v souladu s režimem a teplotou uvedenými v tabulce pečení. Pokud spodní část stále není dostatečně zbarvená, umístěte je příště o jednu úroveň níže.

Tipy na pečení zeleniny

- Pokud zeleninové jídlo ztrácí šťávu a začíná být vysušené, vařte ho v pánvi s poklicí místo na plechu. v uzavřených nádobách jídlo zůstane šťavnaté.
- Pokud se zeleninové jídlo nemůže dovařit, uvařte zeleninu nebo ji připravte jako konzervované jídlo a pak ji dejte do trouby.

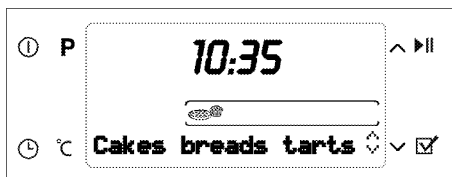
Funkce průvodce pečením

Volba funkce přípravy pokrmů

Nabídka přípravy pokrmů obsahuje programy pokrmů, které byly speciálně pro vás připraveny profesionálními kuchaři a uloženy v paměti ovládací jednotky. v této nabídce je teplota, umístění pokrmu na polici, hmotnost a funkce pečení nastavena automaticky. Hmotnost a dobu pečení můžete změnit podle pokrmu a vaší chuti.

Chcete-li zvolit funkce průvodce pečením:

1. Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko Zapnout/vypnout (1).
2. Stiskněte tlačítko volby programu (2) a zvolte zobrazení funkce přípravy pokrmů. Při tomto kroku se na displeji objeví "Koláče&Chleby&Dorty" a displej volby pokrmu (13) se rozsvítí.



3. Stiskněte nebo (11) pro výběr požadované funkce přípravy pokrmů z hlavní nabídky (Koláče&Chleby&Dorty, Maso, Ryby, Speciální jídla, Speciál).
4. Stiskněte tlačítko volby nabídky pokrmu (10) pro povolení požadované nabídky hlavního pokrmu.
5. Stiskněte nebo (11) pro výběr požadovaného pokrmu (Sušenky, Koláč, Malý koláč, atd).

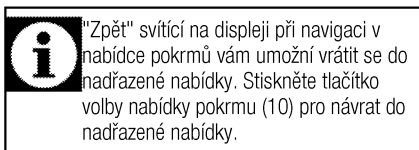
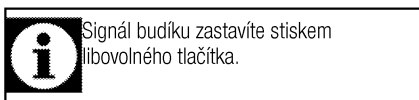


6. Vložte pokrm do trouby.
7. Pro zahájení pečení stiskněte tlačítko začátku/konce pečení (9). Na displeji se zobrazí "Cooking" (Pečení).



Pokud nestisknete tlačítko začátku/konce pečení (9) do 20 sekund, trouba se sama vypne.

8. Na konci pečení se na displeji objeví "Good appetite..." (Dobrou chuť...) a zazní zvukový signál.



Před zahájením pečení v nabídce přípravy pokrmů můžete nastavit hmotnost v závislosti na druhu pokrmu, který jste vybrali. Jak to udělat:

1. Tiskněte tlačítko nastavení teploty - hmotnosti a rychlého ohřevu (20), dokud nezačneme blikat pole ukazatele hmotnosti.



2. Stiskněte nebo (11) pro nastavení hmotnosti.
- Před zahájením pečení v nabídce přípravy pokrmů můžete nastavit hmotnost v závislosti na druhu pokrmu, který jste vybrali. Jak to udělat:

1. Tiskněte tlačítko nastavení teploty - hmotnosti a rychlého ohřevu (20), dokud nezačneme blikat pole ukazatele hmotnosti.
2. Stiskněte tlačítko (11) pro nastavení hmotnosti.

Nabídka přípravy pokrmů:

Může se lišit podle typů



Koláče&Chleby&Dorty	Maso drůbež	Speciální jídla	Ryba	Maso	Speciální
Sušenky	Kuře, grilované	Rendlík	Rybí filé	Roastbeef	Fermentace
Malé koláče	Kuře, filety	Quiche	Pečené sardele	Karbanátek	Jogurt
Brownie		Makarony se sýrem	Treska		Sušená jablka
Koláč		Lasagne	Losos, filet		Pečené kaštiny
Jablkový závin		Musaka			
Jablečný koláč					

Pro výběr funkce přípravy pokrmů v páře :

1. Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko Zapnout/vypnout (1).
2. Tiskněte tlačítko volby programu (2) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví symbol

parního pečení (18). Při tomto kroku se na displeji rozsvítí "Koláče&Chleby&Dorty".

3. Stiskněte nebo (11) pro výběr požadované funkce přípravy pokrmů z hlavní nabídky (Koláče&Chleby&Dorty, Maso, Ryby, Speciální jídla, Speciál).

4. Stiskněte tlačítko volby nabídky pokrmu (10) pro povolení požadované nabídky hlavního pokrmu.
5. Stiskněte  nebo  (11) pro výběr požadovaného pokrmu (Sušenky, Koláč, Malý koláč, atd).
6. Vložte pokrm do trouby.
7. Pro zahájení pečení stiskněte tlačítko začátku/konce pečení (9).
8. Na displeji se objeví "**Fill with 350 ml water**" (Doplňte 350 ml vody).



Riziko pro zdraví!
Do parního systému používejte pouze pitnou vodu.

9. Otevřete dvířka a přilijte vodu pomocí vstupu vody. Při doplňování vody se na displeji objeví "**Door open**" (Otevřít dvířka") společně se zvukovým signálem.
10. Jamile se dvířka zavřou, trouba začne péct a na displeji se objeví "**Cooking**" (Pečení).
11. Na konci pečení se na displeji objeví "**Good appetite**", "**Please take the meal**" (Dobrou chuť...", "Vyjměte prosím pokrm) a zazní zvukový signál.

» Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka.

12. Otevřete dvířka a vyjměte jídlo okamžitě po dopečení.

Zavřete dvířka trouby a spusťte **funkci automatického odpařování vody**.

» V tomto kroku se na displeji zobrazí "**Disposing water**" (Vylití vody) a požadovaný čas.

» Pro vaše zdraví je důležité, abyste zbývající vodu nepoužívali, neboť kvalita stojící vody klesá. Likvidace vody zjemní nečistoty v troubě a umožní jejich snadné odstranění po pečení.

» Po vylití vody otřete vnitřek trouby hadrem.

Použití nádržky na vodu:

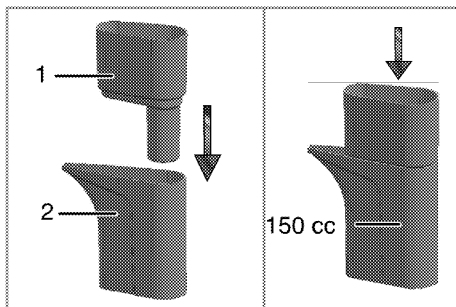
Nádržka na vodu se skládá ze 2 částí. Vrchní část odnímá z vody vodní kámen.

Sestavte spodní a vrchní část nádržky podle obrázku. Nenaplňujte vodou více než 150 l, jinak voda nebude vycištěna.

Sejměte vrchní část a nalijte vodu do trouby pomocí spodní části.



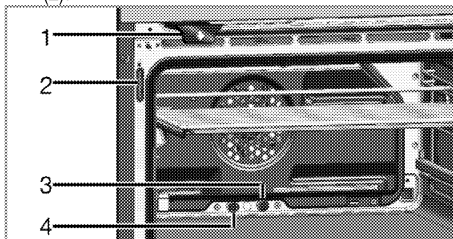
Vodní kámen z nádržky na vodu odstraňte následujícím způsobem pokaždé po 4 použitích. Ve sklenici rozpustíte 2 čajové lžičky soli a nalijte do nádržky na vodu. Poté umyjte spodní nádržku.



- 1 Vrchní část
- 2 Spodní část

Přilítí vody

1. Vytáhněte džbán nakreslený na obrázku (1).
2. Nalívejte vodu do nádržky až do zaznění signálu. Sledujte množství vody na ukazateli hladiny vody (2).



- 1 Džbán
- 2 Ukazatel vody
- 3 Odvod páry
- 4 Odvodňovací trubka na přebytečnou vodu



Systém čeká nejméně 10 minut, než doplníte vodu. Pokud do 10 minut vodu nedoplníte, trouba se vypne.



Džbán před vycištěním vyjměte z trouby a omyjte pouze vodou.



Hladinu vody v nádrži je nutno během přilévání kontrolovat na ukazateli vody. Pokud hladina vody přesáhne maximální hladinu v nádrži, voda vyteče do trouby. Přebytečná voda, která natekla do trouby, může ohrozit pečení při automatických programech parního pečení a způsobit kondenzaci na dvířkách. Aby k tomu nedocházelo, odstraňte přebytečnou vodu, která natekla do trouby, před začátkem pečení.



Pokud troubu vypnete před koncem pečení a po dobu 2 minut nezvolíte žádnou funkci pečení, zobrazí se na displeji zpráva **"Please take the meal (Vyměte prosím pokrm). Water will evaporize."** (Vyměte pokrm. Voda se odpařuje), jakmile troubu zapnete tlačítkem Zapnout/Vypnout (1). Likvidace vody začne automaticky za cca 1 minutu.



UPOZORNĚNÍ

Během odpařování vody nechte dvířka zavřená.

Nabídka přípravy pokrmů v páře:

Může se lišit podle typů

Koláče&Chleby&Dorty	Maso drůbež	Speciální jídla	Ryba	Maso
Pizza, čerstvé tenké těsto	Kuře < 1600 gr	Čerstvá zelenina	Pekáč na pstruhu	Rožněné jehněčí
Pizza, čerstvé tenké těsto	Kuře > 1600 gr	mražená zelenina, zapečená		Jehněčí kýta
Pečivo	Krůta, stehno	Pošírované brambory		Dušené telecí
Vol au vent	Kachna, celá			Tandoori
Ovocný koláč				
Chlebiček				
Hutné pečivo				
Bagel				
Bochník chleba (kynutý)				
Sandwichový chléb				
Bageta				
Rohlíky, mražené				

Nabídka nastavení

Nastavení jasu

Jas lze nastavit jen tehdy, je-li trouba vypnuta.

1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví "Jas".
2. Existují 4 úrovně jasu, 1, 2, 3 a 4. Pro volbu požadované úrovně stiskněte nebo (11).



Úroveň jasu klesá z důvodu úspory energie, když je trouba vypnutá. Úroveň se po zapnutí trouby obnoví.

Nastavení kontrastu

Kontrast lze nastavit jen tehdy, je-li trouba vypnuta.

1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví "Kontrast".
2. Existují 4 úrovně kontrastu, 1, 2, 3 a 4. Pro volbu požadované úrovně stiskněte nebo (11).

Nastavení hlasitosti

Hlasitost lze nastavit jen tehdy, je-li trouba vypnuta.

1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví "Volume (Hlasitost)".
2. Existují 3 úrovně hlasitosti, 0 (tichá), 1 a 2. Pro volbu požadované úrovně stiskněte nebo (11).

Nastavení jazyka

Jazyk lze nastavit jen tehdy, je-li trouba vypnuta.

1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví poslední vybraný jazyk.
2. Stiskněte nebo (11) a zvolte požadovaný jazyk.
3. Potvrďte tlačítkem volby nabídky pokrmu (10).

Ovládání grilu



VAROVÁNÍ!

Zavírejte dvířka trouby během grilování. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

1. Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko Zapnout/vypnout (1).
2. Stiskněte nebo (11) a zvolte požadovaný jazyk.
3. Pro teplotu vaření stiskněte tlačítko Teplota – hmotnost a nastavení rychlého ohřívání (20) najednou, abyste zvýraznili „Temperature“ (Teplota) na textovém displeji (12). Stiskněte nebo (11) pro nastavení teploty.
4. Pro vypnutí trouby stiskněte tlačítko Zap/Vyp (1).



Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu.

Neumisťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Tabulka časů pečení pro grilování

Grilování s elektrickým grilem



Potraviny	Úroveň zasunutí	Čas grilování (přibl.)
Ryba	4..5	20..25 min. #
Krájené kuře	4..5	25..35 min.
Kousky jehněčího	4..5	20..25 min.
Roastbeef	4..5	25..30 min. #
Kousky telecího	4..5	25..30 min. #
Toastový chléb	4	1..2 min.

podle tloušťky


6 Údržba a péče

Obecné informace

Životnost výrobku se prodlouží a případné problémy se omezí, pokud je výrobek pravidelně čistěn.

	NEBEZPEČÍ: Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
	NEBEZPEČÍ: Před čištěním nechte přístroj vychladnout. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čisticidla. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě otřena a a případná vylitá kapalina vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K otření těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.

	Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.
--	--

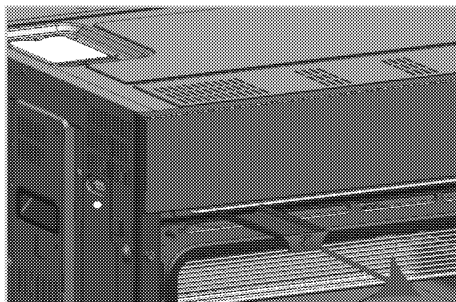
	Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
--	--

Čištění džbánu

Džbán se v určitém bodě zastaví, když ho vytáhnete směrem k sobě.

Když pokračujete v tahání, zastaví se znovu v druhém bodě.

Pokud pokračujete v tahání, opustí své místo.




Po vyjmutí můžete džbán omyt pod tekoucí vodou.

	Při čištění džbánu nepoužívejte žádné chemikálie. Omývejte pouze vodou.
---	---

Čištění ovládacího panelu

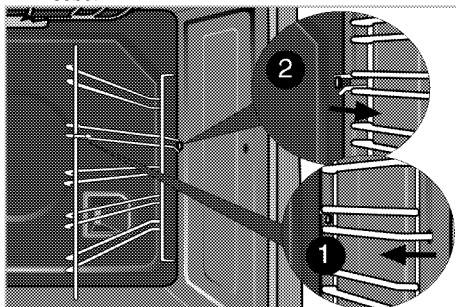
Vyčistěte ovládací panel a tlačítka vlhkým hadříkem a otřete je do sucha.

	Při čištění ovládacího panelu nesnímejte tlačítka/ovladače. Ovládací panel by se mohl poškodit.
---	--

Čištění trouby

Čištění boční stěny

1. Sejměte přední stranu boční police tak, že ji zatáhnete v opačném směru od boční stěny.
2. Vyjměte boční polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.



Katalytické stěny

Boční stěny nebo jen zadní stěna vnitřku trouby mohou být potaženy katalytickým smaltem.

Katalytické stěny trouby se nesmějí čistit. Porézní povrch stěn se čistí sám tím, že pohlčuje a přeměňuje prskající tuk (pára a oxid uhličitý).

Parní čištění

Zajišťuje snadné čištění, neboť nečistoty (pokud nečekáte příliš dlouho) změkčí kapičkami kondenzující

vody v troubě poté, co se po nějakou dobu tvořila vodní pára.



1. Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko Zapnout/vypnout (1).
2. Zkontrolujte, že jste vyjmuli jídlo.
3. Stiskněte nebo tlačítko (11) pro volbu režimu "Parní čištění".
4. Pro zahájení čištění stiskněte tlačítko začátku/konce pečení (9).

Pokud ve vašem systému chybí voda, na displeji se objeví "Doplňte 150 ml vody".

5. Pomocí nádoby na vodu, která je dodaná s vaší troubou, naplňte 150 ml vody

i Riziko pro zdraví!
Do parního systému používejte pouze pitnou vodu.

6. Je-li teplota v troubě nižší než 100 C a dvířka jsou zavřená, čištění okamžitě začíná. Není-li vnitřní teplota nižší než 100 C, voda je doplněna a dvířka jsou zavřená, objeví se na displeji nápis "Chlazení".

Jakmile vnitřní teplota klesne pod 100 C, čištění se automaticky zahájí.



7. Po zahájení čištění se na displeji zobrazí "Čištění".
» Pára proudí do trouby, dokud ze systému nevyprchá všechna voda.

i Čištění zabere přibližně 35 minut s úplně plným zásobníkem. S menším množstvím vody bude tato doba kratší.

8. Jakmile vyprchá všechna voda, objeví se "Očtete povrchy".
9. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.

Po skončení čištění (voda obvykle vyprchá) je třeba vždy vypustit zbývající vodu. Viz Funkce průvodce pečením, strana 28, Vypouštění vody.

Čištění dvířek trouby

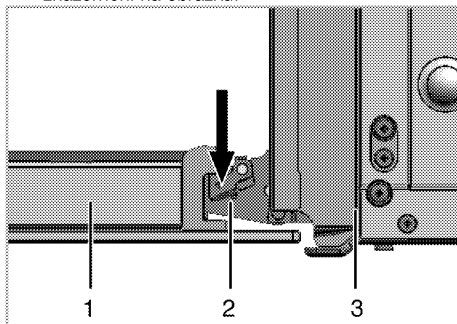
Chcete-li vyčistit dvířka trouby, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem.

i K čištění dvířek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čistidla ani drátěnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.

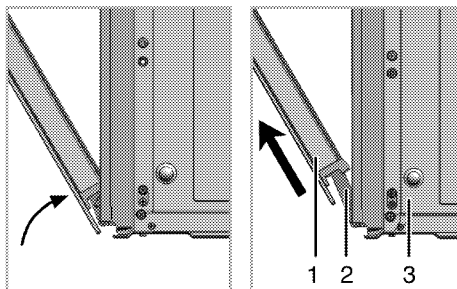
i Vnitřní sklo předních dvířek má speciální úpravu pro snadné čištění. Nepoužívejte žádná hrubá čistidla, tvrdé kovové stěrky, brusné prostředky ani škrab vnitřního skla předních dvířek, mohlo by dojít k poškrábání. Tím by se povrchová vrstva zničila.

Odstranění dvířka trouby.

1. Otevřete přední dvířka (1).
2. Otevřete svorky v krytu pantu (2) na pravé a levé straně předních dveří tím, že zatlačíte dle znázornění na obrázku.



- 1 Přední dveře
- 2 Závěs
- 3 trouba



3. Posuňte přední dveře na půl cesty.
4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.

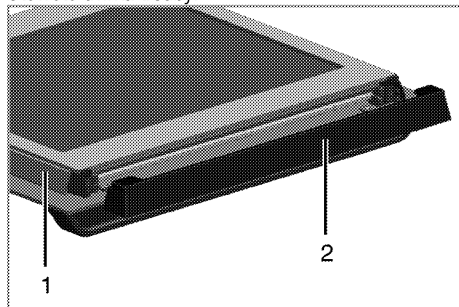


Při instalaci dvířek postupujte podle stejných kroků jako při jejich odstranění, jen v obráceném pořadí. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

Odstranění vnitřního skla dvířek

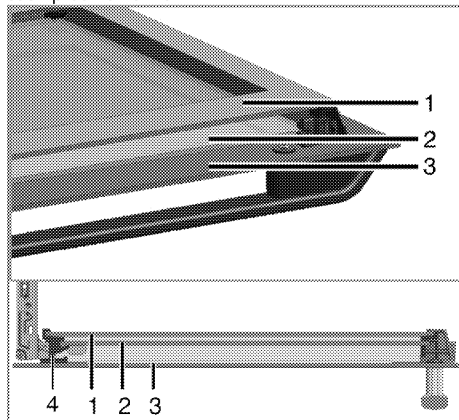
Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

Otevřete dvířka trouby.



- 1 Rám
- 2 Plastový díl

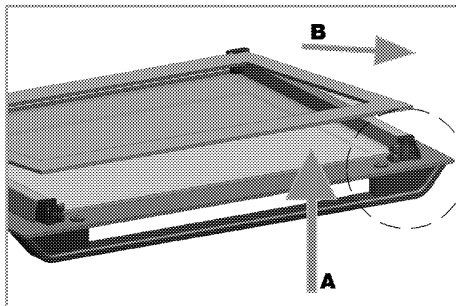
Přitáhněte k sobě a sejměte plastovou část na horní částí předních dvířek.



- 1 Vnitřní skleněná tabule
- 2 Vnitřní skleněná tabule
- 3 Vnější skleněná tabule
- 4 Plastový otvor skleněné tabule - dolní

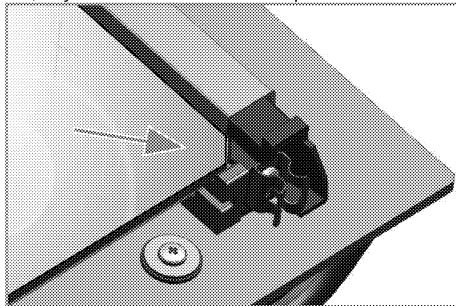
Podle obrázku zvedněte vnitřní skleněnou tabuli (1) ve směru **A** a vytáhněte ji ve směru **B**.

Tento postup zopakujte při demontáži vnitřní skleněné tabule (2).



Prvním krokem při montáži dvířek je nainstalování vnitřní skleněné tabule (2).

Podle obrázku vložte skosený růžek skleněné tabule tak, aby zůstal ve skoseném rohu plastového otvoru.



Vnitřní skleněnou tabuli (2) je nutno instalovat do plastového otvoru u nevnitřnější skleněné tabule (1). Při instalaci vnitřní skleněné tabule (1), zkontrolujte, zda potišťená strana tabule směřuje k nevnitřnější skleněné tabuli.

Je nutné usadit dolní rohy všech vnitřních skleněných tabulí do dolních plastových otvorů.

Zatlačte plastovou část k rámu, dokud nezacvakne.

Výměna vnitřní žárovky



NEBEZPEČÍ:

Před výměnou žárovky trouby zkontrolujte, zda je výrobek odpojen a vychladl, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!



Žárovka je zvláštní typ, který odolává teplotám do 300 °C. Podrobnosti najdete v *Technické parametry, strana 10*. Žárovky v troubě získáte od autorizovaného servisního pracovníka.



Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.



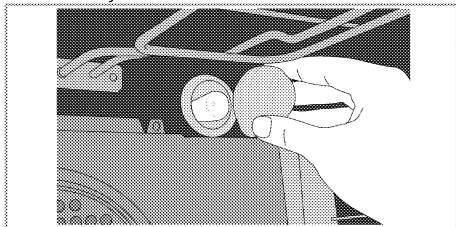
Žárovka použitá v tomto spotřebiči není vhodná k osvětlení místností. Zamýšleným účelem této žárovky je pomoci uživateli vidět na potraviny.



Žárovky použité v tomto spotřebiči musí vydržet extrémní fyzické podmínky, např. teploty nad 50 °C.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

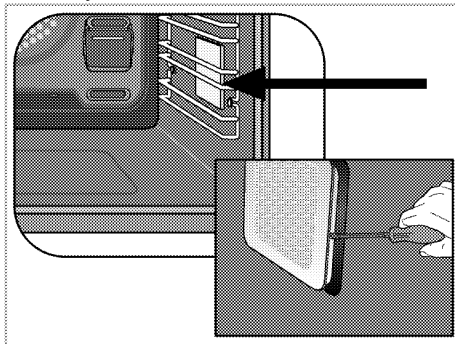
1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



3. Vytáhněte světlo trouby ze zdíčky a vyměňte je za nové.
4. Nainstalujte skleněný kryt.

Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovou žárovkou:

1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte drátěné police podle popisu. Viz *Čištění trouby, strana 31*.



3. Sejměte ochranný skleněný kryt pomocí šroubováku.
4. Vytáhněte žárovku trouby a vyměňte ji za novou.
5. Nainstalujte skleněný kryt a pak drátěné přihrádky.

7 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.

- Je normální, že při provozu uniká pára. >>> *Nejde o závadu.*

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

- Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpínat a způsobovat hluk. >>> *Nejde o závadu.*

Výrobek nehřeje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*
- Knoflíky/otočné regulátory/tlačítka na ovládacím panelu nefungují. >>> *Může být zapnutý zámek tlačítek. Vypněte jej prosím. (Viz Použití zámku, strana 24)*

Světlo trouby nefunguje.

- Je vadná žárovka v troubě. >>> *Vyměňte žárovku v troubě.*
- Elektrina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektrina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*

Trouba nehřeje.

- Funkce anebo Teplota nejsou nastavené. >>> *Nastavte funkci a teplotu tlačítkem Funkce anebo Teplota.*
- Elektrina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektrina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*



Pokud nemůžete odstranit poruchu ani poté, co jste postupovali podle pokynů obsažených v této části, obraťte se na autorizovaného servisního pracovníka nebo prodejce, u něhož jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravovat vadný výrobek sami.

ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků BEKO

kontakt	220 105 371
	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
Objednávka opravy spotřebiče online	www.bekocr.cz
5 LET ZÁRUKY – podmínky a registrace online	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.

b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Dovozece nezodpovídá za poškození vzniklé chybnou instalací a chybným zapojením výrobku.

c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice, která je oficiálním zastoupením značky BEKO pro Českou republiku.

d) Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová a restaurační zařízení, školská zařízení, úklidové firmy, atd...)

e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo Zákaznické centrum BEKO tel: 220 105 371 (800 350 333) <http://www.bekocr.cz/oprava-spotrebice>.

f) Zákazník musí při objednání opravy nahlásit datum prodeje, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky BEKO. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravního listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku. Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jiných kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.

i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.

j) Společnost BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku vcelkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz. O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum BEKO tel: [220 105 371](tel:220105371) (800 350 333) [http://www.bekocr.cz/oprava -spotrebice](http://www.bekocr.cz/oprava-spotrebice) .

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

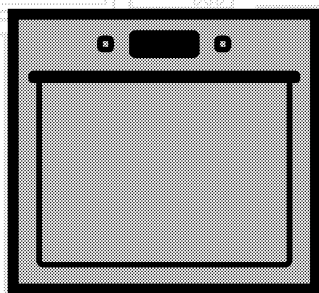
V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů /platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika/ na e-mail: reklamacie@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- není výrobek používán v souladu s návodem
- došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek
- byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou
- plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou
- došlo k mechanickému poškození při přepravě
- je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem
- je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů
- kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nespĺňuje technické parametry
- záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebením vzniklé běžným používáním, mechanické poškození skleněných a plastových komponentů
- záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otvírání dveří chladniček

Horno empotrado

Manual del usuario



ES

beko

Lea este manual en primer lugar.

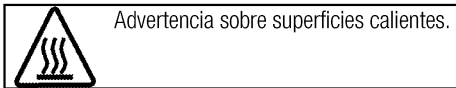
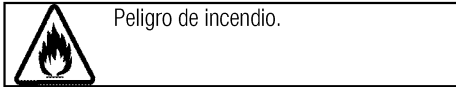
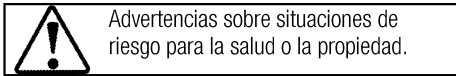
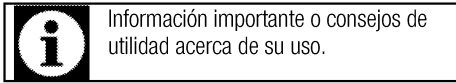
Estimado cliente:

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

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

Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:



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

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

Seguridad general..... 4
 Seguridad eléctrica..... 4
 Seguridad del producto..... 5
 Uso previsto..... 7
 Seguridad de los niños..... 7
 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..... 13
 Eliminación del aparato..... 14

4 Preparaciones 16

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

Primer calentamiento..... 17

5 Cómo usar el horno 18

Información general sobre horneado, asado y gratinado..... 18
 Cómo utilizar el horno eléctrico..... 19
 Modos de funcionamiento..... 21
 Funcionamiento de la unidad de control del horno..... 24
 Uso del bloqueo de teclas..... 26
 Uso del reloj como alarma..... 27
 Tabla de tiempos de cocción..... 27
 Funciones de ayuda a la cocción..... 29
 Menú de ajustes..... 32
 Cómo utilizar el gratinador..... 32
 Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla..... 33

6 Mantenimiento y cuidados 34

Información general..... 34
 Limpieza del panel de control..... 34
 Limpieza del horno..... 34
 Retirada de la puerta del horno..... 35
 Retirada del vidrio interior de la puerta..... 36
 Sustitución de la lámpara del horno..... 37

7 Resolución de problemas 39

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.

- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados

procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.

- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

Seguridad eléctrica

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.

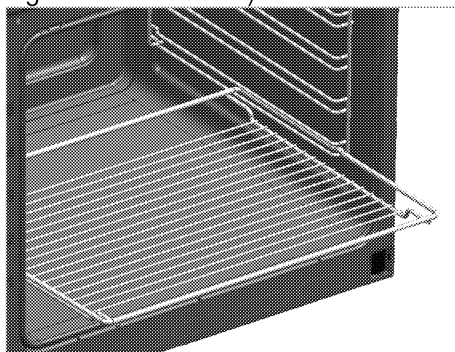
- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
 - Jamás toque el enchufe con las manos mojadas. Jamás desenchufe el aparato tirando del cable; para ello tire del enchufe.
 - Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
 - En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.
 - El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse completamente de la red. Ello debe ser posible por medio de un enchufe de alimentación o de un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.
 - La superficie trasera del horno se calienta durante su uso. Asegúrese de que ni la conexión eléctrica en contacto con la superficie trasera; de lo contrario, las conexiones podrían resultar dañadas.
 - No permita que el cable de alimentación quede atrapado entre la puerta y el bastidor del horno, ni que pase por encima de superficies calientes. De lo contrario, el aislante del cable podría fundirse y causar un incendio como consecuencia de un cortocircuito.
 - Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
 - En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.
 - Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.
- Seguridad del producto**
- 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.

- 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.
- El asa del horno no es un secador de toallas. No cuelgue en ella toallas, guantes o productos textiles similares cuando la función de gratinador se esté utilizando con la puerta abierta.
- 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.

- Asegúrese de desconectar el aparato antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de sufrir una descarga.

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.
- 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

- 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 los 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:

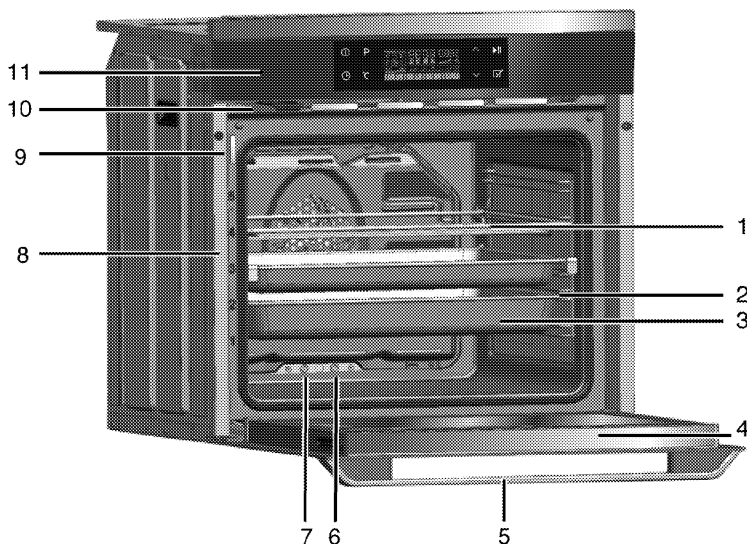
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

Eliminación del material de embalaje

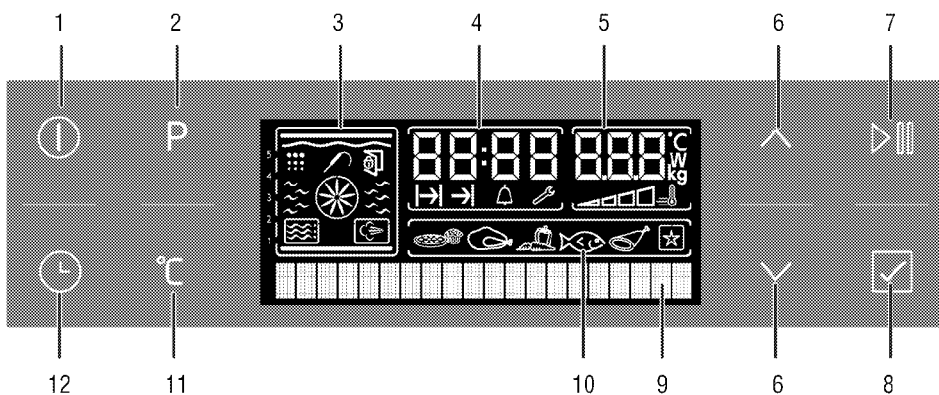
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones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

2 Información general

Resumen



- | | | | |
|---|-------------------------|----|--|
| 1 | Rejilla de alambre | 7 | Orificios de salida del exceso de agua |
| 2 | Estantes | 8 | Posiciones del estante |
| 3 | Bandeja | 9 | Indicador del nivel de agua |
| 4 | Puerta frontal | 10 | Recipiente |
| 5 | Asa | 11 | Panel de control |
| 6 | Tubo de salida de vapor | | |



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Tecla de encendido/apagado | 7 | Tecla de inicio/fin de cocción |
| 2 | Tecla de selección de programas | 8 | Tecla de selección de menús de comida rápida |
| 3 | Pantalla de función | 9 | Pantalla de texto |
| 4 | Campo indicador de la hora actual | 10 | Pantalla de selección de comida rápida |
| 5 | Campo indicador de temperatura/peso | 11 | Tecla de ajuste de temperatura/peso/función de refuerzo |
| 6 | Teclas de incremento o reducción de la temperatura o el tiempo-navegación | 12 | Tecla Hora y ajustes |

Contenidos del paquete

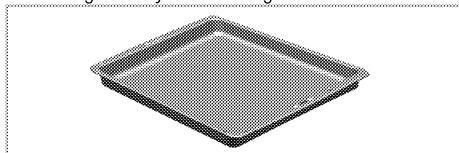


Los accesorios suministrados pueden variar en función del modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

1. **Manual del usuario**

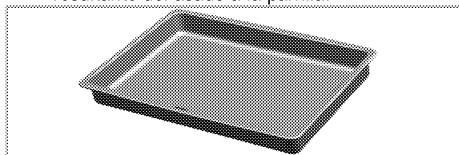
2. **Bandeja de horno**

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



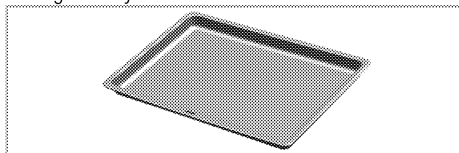
3. **Bandeja profunda**

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



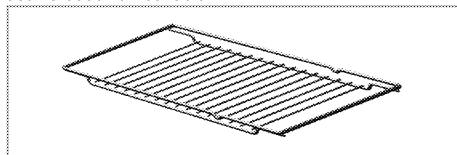
4. **Bandeja para bizcochos**

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



5. **Rejilla de alambre**

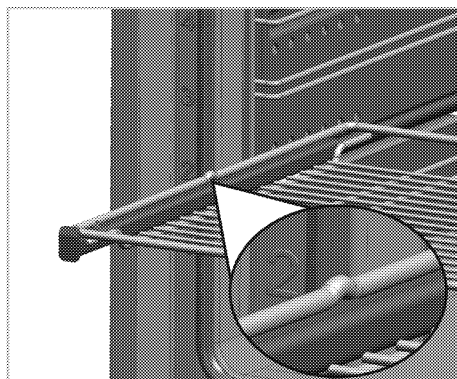
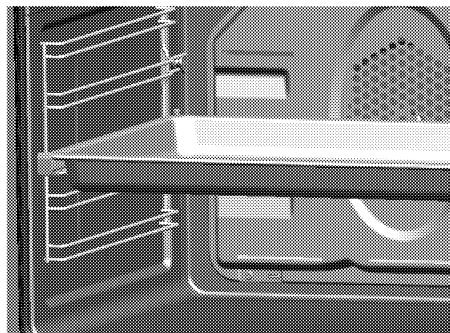
Se utilizar para asar y para colocar en el estante deseado los alimentos que se van a hornear, asar o cocer en cazuela.



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

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	3.1kW
Fusible	min. 16 A
Tipo de cable / sección	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiones de instalación (altura/anchura/profundidad)	**590 o bien la tecla 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Horno principal	Horno multifunción
Lámpara interna	15/25 W
Consumo energético del gratinador	2.2 kW

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

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

** Vea *Instalación*, pág. 12.



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



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



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

3 Instalación

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



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



PELIGRO:

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



PELIGRO:

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

Antes de la instalación

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.



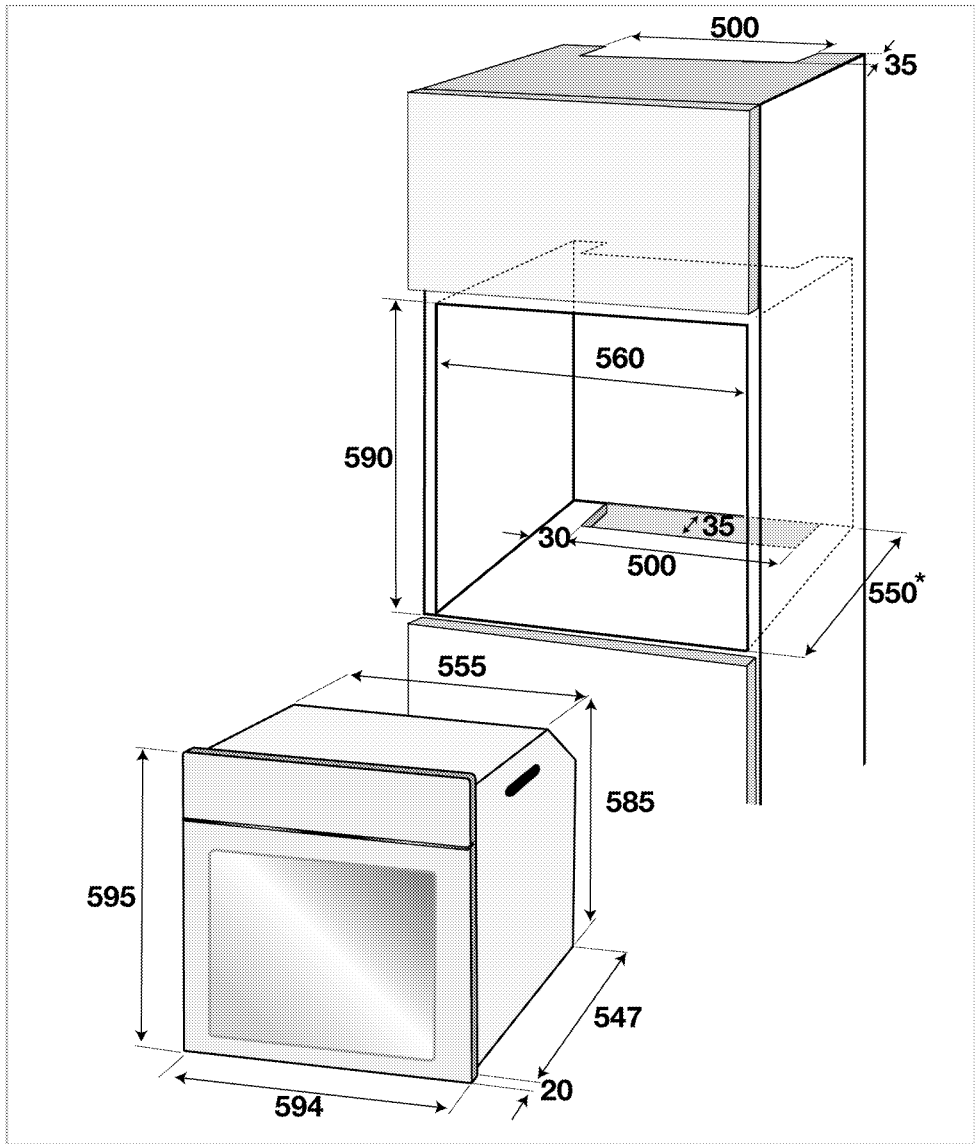
No instale el aparato en las proximidades de neveras o congeladores. El calor emitido por el aparato incrementará el consumo de energía de los aparatos de cocina.



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



Si su aparato dispone de asas de alambre, empújelas a su posición contra las paredes laterales una vez lo haya movido.



* 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 fusible 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 producto 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.

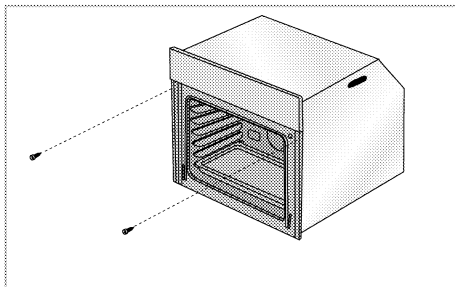


El enchufe del cable de corriente debe quedar al alcance de la mano tras la instalación (no disponga el cable por debajo de la placa).

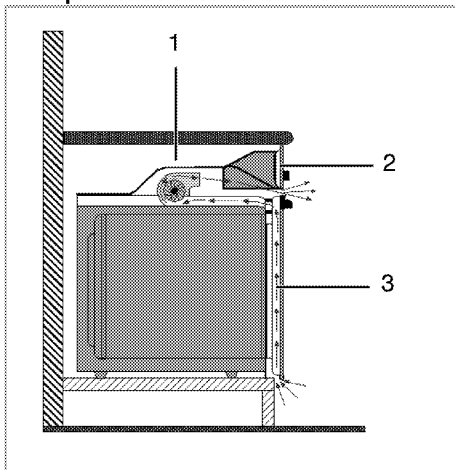
Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente.

Instalación del producto

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



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

Para aparatos dotados de ventilador

- 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. Conecte el cable de alimentación y encienda el fusible del aparato.
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. No mueva el aparato con agua en su interior. Puede mover el aparato tras vaciar el agua.
	Compruebe el aspecto general del aparato con el fin de identificar posibles daños producidos durante el transporte.

4 Preparaciones

Consejos para ahorrar energía

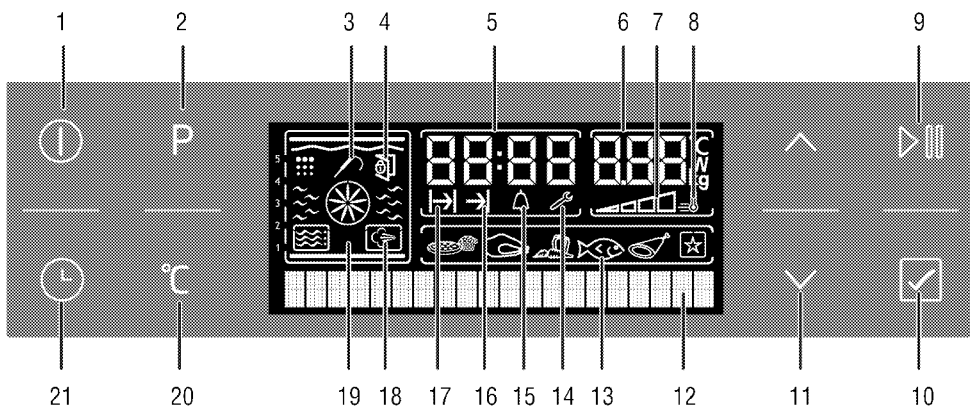
La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.

- 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.

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

Uso por primera vez

Ajuste de la hora



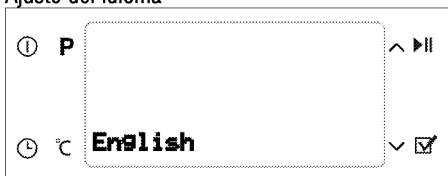
- 1 Tecla de encendido/apagado
- 2 Tecla de selección de programas
- 3 Símbolo de sonda de carne (*)
- 4 Símbolo del bloqueo de la puerta (*)
- 5 Campo indicador de la hora actual
- 6 Campo indicador de temperatura/peso
- 7 Símbolo de temperatura interna del horno
- 8 Símbolo de la función de refuerzo (precalentamiento rápido)
- 9 Tecla de inicio/fin de cocción
- 10 Tecla de selección de menús de comida rápida
- 11 Teclas de incremento o reducción de la temperatura o el tiempo-navegación
- 12 Pantalla de texto
- 13 Pantalla de selección de comida rápida
- 14 Símbolo de configuración
- 15 símbolo de alarma
- 16 Símbolo de hora de finalización de la cocción
- 17 Símbolo de tiempo de cocción
- 18 Símbolo de cocción al vapor (*)
- 19 Pantalla de función

- 20 Tecla de ajuste de temperatura–peso y de ajuste rápido del calor
 - 21 Tecla Hora y ajustes
- * Varía en función del modelo del producto.

Conecte el cable de alimentación y encienda el fusible del aparato.


Es preciso ajustar el idioma antes de ajustar la hora.

Ajuste del idioma



Al encender el horno por primera vez, la pantalla de texto muestra "English" ("Inglés") (12). Pulse o (11) ligeramente para seleccionar el idioma que


desea. (10) Pulse ligeramente para confirmar la sección de idioma.

 La pantalla de selección de idioma aparecerá únicamente la primera vez que conecte el aparato. Para cambiar el idioma, utilice el menú "Settings ("Ajustes"). *Menú de ajustes, pág. 32.*


Ajuste de la hora



Una vez seccionado el idioma, la pantalla de texto muestra "Time setting" ("Ajuste de la hora") (12). Pulse  o  (11) ligeramente para introducir la hora actual.

 Antes de poder utilizar el horno, es preciso fijar la hora. Si la hora no se fija, el símbolo Ajustes (14) permanecerá encendido. El símbolo se apagará una vez 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).
4. Seleccione la potencia máxima del gratinador; vea *Cómo utilizar el horno eléctrico, pág. 19.*
5. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
6. Apague el horno; vea *Cómo utilizar el horno eléctrico, pág. 19*

Para limpiar el sistema de vapor:

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la función "Steam + Fan heating" ("Vapor + Calentamiento de ventilador").
4. Vierta 350 cc de agua en el jarro (2). Consulte en *Modos de funcionamiento, pág. 21* el uso de la función "Steam + Fan heating" ("Vapor + Calentamiento de ventilador").
5. Deje el horno en funcionamiento durante 1 hora aproximadamente. Toque la tecla  cuando aparezca en la pantalla "Press  to spray steam" (Pulsar  para pulverizar vapor).
6. Apague el horno; vea *Cómo utilizar el horno eléctrico, pág. 19*

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. 32.*
4. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
5. Apague el gratinador; vea *Cómo utilizar el gratinador, pág. 32*

 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.

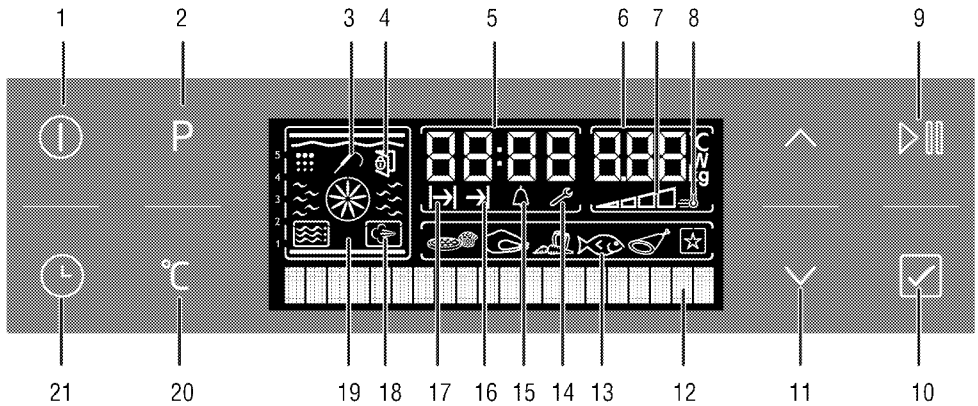


Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso.

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

Panel de control



- 1 Tecla de encendido/apagado
 - 2 Tecla de selección de programas
 - 3 Símbolo de sonda de carne (*)
 - 4 Símbolo del bloqueo de la puerta (*)
 - 5 Campo indicador de la hora actual
 - 6 Campo indicador de temperatura/peso
 - 7 Símbolo de temperatura interna del horno
 - 8 Símbolo de la función de refuerzo (precalentamiento rápido)
 - 9 Tecla de inicio/fin de cocción
 - 10 Tecla de selección de menús de comida rápida
 - 11 Teclas de incremento o reducción de la temperatura o el tiempo-navegación
 - 12 Pantalla de texto
 - 13 Pantalla de selección de comida rápida
 - 14 Símbolo de configuración
 - 15 símbolo de alarma
 - 16 Símbolo de hora de finalización de la cocción
 - 17 Símbolo de tiempo de cocción
 - 18 Símbolo de cocción al vapor (*)
 - 19 Pantalla de función
 - 20 Tecla de ajuste de temperatura—peso y de ajuste rápido del calor
 - 21 Tecla Hora y ajustes
- * Varía en función del modelo del producto.

Ajuste de la hora actual

Puede ajustar la hora siempre que lo desee.

1. Para ajustar la hora actual, con el horno apagado pulse la tecla Hora y ajustes (21) tres veces hasta que la pantalla de texto (12) muestre el mensaje "Set day time" ("Ajuste de la hora").
2. Pulse o (11) ligeramente para introducir la hora actual.



i Durante los cortes de fluido eléctrico inferiores a 20 minutos, el horno recordará la hora fijada. La hora actual no se puede cambiar cuando alguna de las funciones del horno está en uso.

Selección de temperatura y del modo de funcionamiento

1. Pulse el botón de encendido/apagado (1) para encender el horno. Al encender el horno, los iconos de calentamiento superior e inferior aparecen en la pantalla de función (19) y la pantalla de texto (12) muestra el mensaje "Static" ("Estático"). La temperatura recomendada aparece en el campo indicador de temperatura y peso (6). La pantalla de función muestra los calentadores activos y la posición de bandeja recomendada (19).



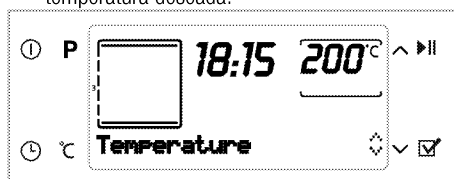


El horno se apagará automáticamente en menos de 20 segundos si no se lleva a cabo ninguna operación de configuración desde la pantalla de función (19).

2. Pulse o (11) para seleccionar el modo de funcionamiento que desee.

Una vez seleccionada la función, es posible fijar la temperatura, el tiempo de cocción, la hora de finalización de la cocción y la función de refuerzo (calentamiento rápido).

3. 2. Pulse una vez el botón Temperatura – Peso y Ajuste rápido del calor (20) para mostrar la pantalla de temperatura.
4. Pulse o (11) hasta que el campo indicador de temperatura y peso (6) muestre la temperatura deseada.



5. Pulse la tecla de inicio/fin de cocción (9) para poner en marcha el horno con la función seleccionada. La pantalla mostrará el mensaje "Cooking" ("Cocinando").



Si la puerta del horno se abre durante la cocción, el mensaje "Door open" ("Puerta abierta") aparece en la pantalla.

Apagado del horno eléctrico

Pulse el botón de encendido/apagado (1) para apagar el horno.

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.

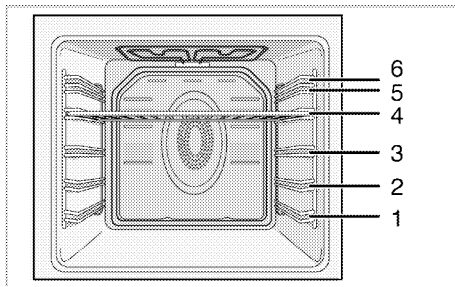
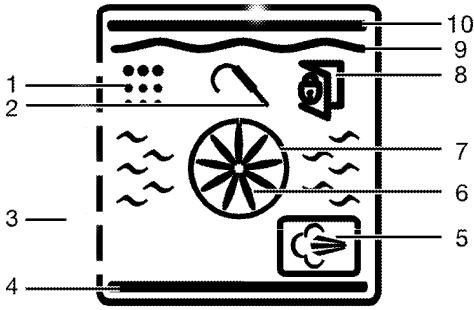


Tabla de funciones

La tabla de funciones indica las funciones que pueden utilizarse en el horno así como las temperaturas mínimas y máximas respectivas.

	Las funciones varían dependiendo del modelo del producto.
	Por razones de seguridad, el tiempo que puede establecerse para el periodo de cocción está limitado a un máximo de 6 horas para todas las posiciones, excepto en las funciones de conservación del calor y de cocción a baja temperatura.
	Al realizar cualquier ajuste, los símbolos correspondientes parpadearán en la pantalla.
	El programa no se cancelará en caso de corte del fluido eléctrico. Debe reprogramar el horno.
	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.
	Si al realizar cualquier ajuste en el horno no se pulsa ningún botón en un plazo de 20 segundos, el horno se apagará automáticamente.
	Incluso con el horno apagado, la luz del horno se encenderá al abrir la puerta del horno.



- 1 Posición de limpieza (*)
- 2 Símbolo de sonda de carne (*)
- 3 Posiciones del estante
- 4 Calentador inferior
- 5 Símbolo de cocción al vapor (*)
- 6 Ventilador de refuerzo
- 7 Calentador de refuerzo
- 8 Símbolo del bloqueo de la puerta (*)
- 9 Calentador del gratinador
- 10 Calentador superior

i Las funciones varían dependiendo 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.

Estático

Los alimentos se calientan simultáneamente desde arriba y desde abajo. Es adecuado para bizcochos, piezas de repostería, o bizcochos y guisos en moldes de horneado. Cocción con una sola bandeja.



Estático+ 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.



Cocción con ventilador

El aire caliente generado por el calentador posterior se distribuye de manera uniforme y con rapidez por todo el horno gracias al ventilador. Es adecuado para cocinar sus alimentos en estantes situados a diferentes niveles, y en la mayoría de casos no se precisa precalentamiento. Apto para la cocción con varias bandejas.



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

Cocción multi (3D)

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

Función	Temperatura recomendada (°C)	Rango de temperaturas (°C)
Estático	200	40-280
Estático + ventilador	175	40-280
Calentamiento con ventilador	180	40-250
Multi (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-250
Gratinador grande+ Ventilador (gratinador grande con ventilador)	200	40-280
Gratinador grande	280	40-280
Gratinador	280	40-280
Cocción lenta/Calentamiento de ventilador 'Eco'	180	160-220
Calentamiento inferior	180	40-220
Conservación del calor	60	40-100
Cocción a baja temperatura	100	50-150
Descongelación	-	-
Vapor + Calentamiento con ventilador	180	150-280
Steam cleaning	-	-

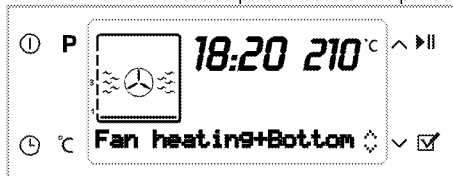
* Functions vary depending on the product model.

Cocción multi (3D)



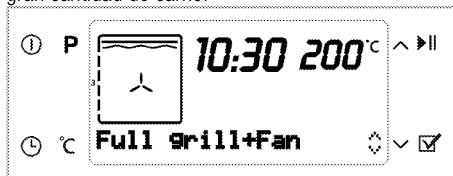
Calentamiento por ventilador + parte inferior

El calentamiento inferior y el calentamiento con ventilador (en la pared posterior) están en funcionamiento. Adecuado para la cocción de pizzas.



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.
- Seleccione el máximo valor para la temperatura.
- Dé la vuelta a los alimentos transcurrida la mitad del tiempo de asado.

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.

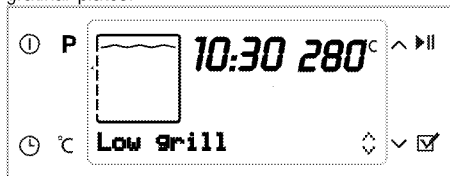


Gratinador grande

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

Gratinador

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



- Para el gratinado, coloque porciones de pequeño o mediano tamaño en el estante correcto bajo el gratinador.
- Seleccione el máximo valor para la temperatura.
- Dé la vuelta a los alimentos transcurrida la mitad del tiempo de asado.

Cocción lenta/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.

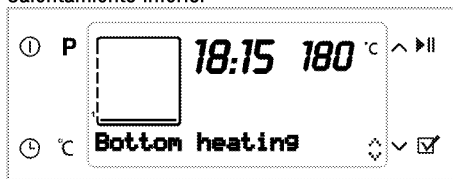
Los tiempos de cocción relativos a esta función se indican en la tabla "Cocción lenta/Calentamiento de ventilador 'Eco'".



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.

Calentamiento inferior



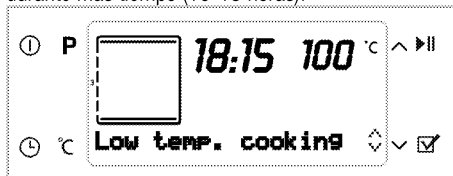
Conservación del calor

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



Cocción a baja temperatura

Se usa para la cocción a bajas temperaturas y durante más tiempo (10-15 horas).



Descongelación

El horno no está caliente. Sólo el ventilador de la pared posterior está en funcionamiento. Adecuado para descongelar lentamente alimentos en grano congelados a temperatura ambiente y enfriar los alimentos cocinados.



Vapor turbo

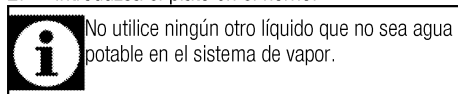
Además de las operaciones de cocción que se realizarían mediante el calentamiento con ventilador entre 150 y 280 °C, dispone también de la opción de aplicar vapor a los platos una vez el horno alcanza la temperatura fijada. No obstante, el tiempo de cocción aumentará un poco.

Esta opción le permite cocinar platos según sus propios gustos, prescindiendo de los menús automáticos.



1. Puse la tecla (1).
2. Introduzca el plato en el horno.
3. Pulse o (11) para seleccionar la función "Steam + Fan heating" ("Vapor + Calentamiento con ventilador"). A continuación, pulse la tecla de inicio/fin de cocción (9) para iniciar la cocción. Si no hay agua en el sistema, la pantalla mostrará el mensaje "Fill with 350 ml water" ("Añadir 350 ml de agua"). Añada el agua utilizando para ello el contenedor de agua suministrado junto con el horno hasta que escuche la señal acústica advertencia. Véase la sección Cómo añadir agua. La pantalla mostrará el mensaje "Door open" ("Puerta abierta") cuando viertan una cantidad suficiente de agua.

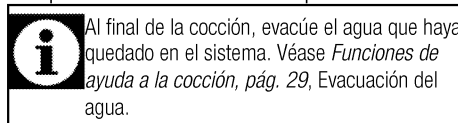
1. Toque la tecla .
2. Introduzca el plato en el horno.



No utilice ningún otro líquido que no sea agua potable en el sistema de vapor.

Cierre la puerta y se mostrará el mensaje "Cooking" ("Cocinando"). Una vez alcanzada la temperatura fijada, aparece el mensaje "Press to spray steam" ("Pulse para pulverizar vapor").

Toque la tecla para distribuir vapor en el horno durante 5 minutos. Puede aplicar vapor tres veces en cualquier momento durante el tiempo de cocción.



Al final de la cocción, evacúe el agua que haya quedado en el sistema. Véase *Funciones de ayuda a la cocción*, pág. 29, Evacuación del agua.

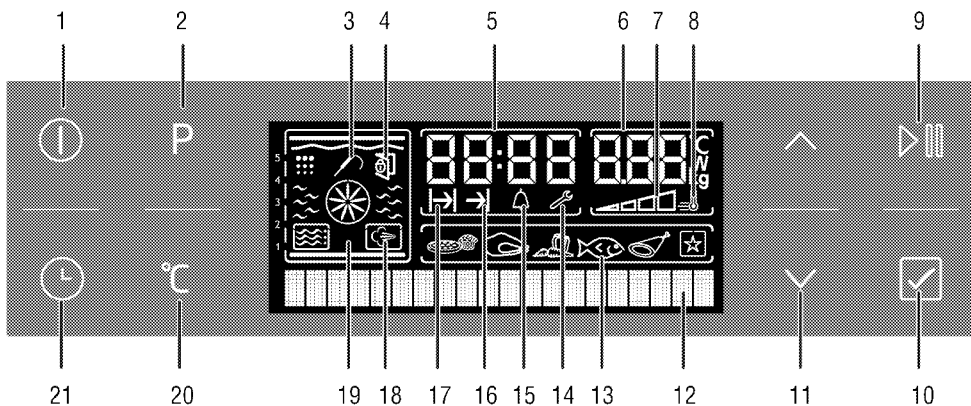
Limpieza mediante vapor

Este modo sirve para ablandar la suciedad del interior del horno una vez finalizada la cocción.

Consulte Limpieza mediante vapor, .



Funcionamiento de la unidad de control del horno



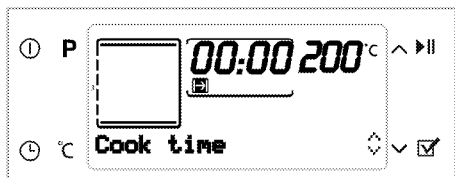
- 1 Tecla de encendido/apagado
- 2 Tecla de selección de programas
- 3 Símbolo de sonda de carne (*)
- 4 Símbolo del bloqueo de la puerta (*)
- 5 Campo indicador de la hora actual
- 6 Campo indicador de temperatura/peso
- 7 Símbolo de temperatura interna del horno
- 8 Símbolo de la función de refuerzo (precalentamiento rápido)
- 9 Tecla de inicio/fin de cocción
- 10 Tecla de selección de menús de comida rápida
- 11 Teclas de incremento o reducción de la temperatura o el tiempo-navegación
- 12 Pantalla de texto
- 13 Pantalla de selección de comida rápida
- 14 Símbolo de configuración
- 15 símbolo de alarma
- 16 Símbolo de hora de finalización de la cocción
- 17 Símbolo de tiempo de cocción
- 18 Símbolo de cocción al vapor (*)
- 19 Pantalla de función

- 20 Tecla de ajuste de temperatura–peso y de ajuste rápido del calor
 - 21 Tecla Hora y ajustes
- * Varía en función del modelo del producto.

Activación del funcionamiento semiautomático

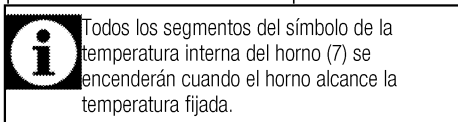
Este modo de funcionamiento le permite ajustar el período de funcionamiento del horno (tiempo de cocción).

1. Pulse la tecla de encendido/apagado (1) para encender el horno.
2. Pulse o (11) para seleccionar la función que desee.
3. Para ajustar el tiempo de cocción, pulse el botón Hora y ajustes (21) una vez para resaltar "Cook time" ("Tiempo de cocción") en la pantalla de texto (12). El símbolo del tiempo de cocción (17) parpadea al mismo tiempo.
4. Pulse o (11) ligeramente para introducir el tiempo de cocción. El símbolo del tiempo de cocción (17) se muestra una vez ajustado el tiempo de cocción.



5. Introduzca su plato en el horno y cierre la puerta.
6. Para ajustar la temperatura de cocción, pulse una vez el botón Temperatura – Peso y Ajuste rápido del calor (20) para resaltar el texto **"Temperature"** ("Temperatura") en la pantalla de texto.
7. Pulse **^** o **v** para ajustar la temperatura.
8. Pulse la tecla de inicio/fin de cocción (9) para iniciar la cocción. La pantalla mostrará el mensaje **"Cooking"** ("Cocinando").

» El horno se calentará hasta alcanzar la temperatura seleccionada y mantendrá ésta hasta el final del periodo de cocción seleccionado. La luz del horno permanece encendida durante el proceso de cocción.



9. Una vez finalizada la cocción, la pantalla mostrará el mensaje **"Good appetite... ("Buen provecho") Aparece en la pantalla "Pulse >|| para continuar"** y se oye la señal de alarma.
10. Para desactivar la alarma, pulse cualquier tecla. Si pulsa la tecla de inicio/fin de cocción (9), el horno sigue funcionando en el modo seleccionado. La alarma deja de sonar.
11. Si no pulsa la tecla de inicio/fin de cocción (9), el horno se apaga automáticamente y muestra la hora actual.

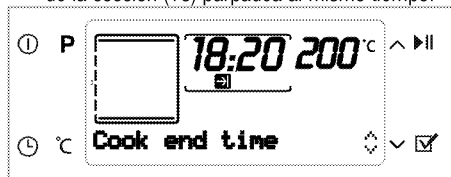
Activación del modo de funcionamiento automático

En este modo de funcionamiento es posible ajustar el tiempo de cocción y la hora de finalización de la cocción.

1. Pulse el botón de encendido/apagado (1) para encender el horno.
2. Pulse **^** o **v** (11) para seleccionar la función que desee.
3. Para ajustar el tiempo de cocción, pulse el botón Hora y ajustes (21) una vez para resaltar **"Cook time"** ("Tiempo de cocción") en la pantalla de texto (12). El símbolo del tiempo de cocción (17) parpadea al mismo tiempo.
4. Pulse **^** o **v** (11) ligeramente para introducir el tiempo de cocción.

» El símbolo del tiempo de cocción (17) se muestra una vez ajustado el tiempo de cocción.

5. Para ajustar la hora de finalización de la cocción, pulse el botón Hora y ajustes (21) a intervalos cortos hasta que la pantalla de texto (12) muestre el mensaje **"Cook end time"** ("Hora de finalización de la cocción"). El símbolo de hora de finalización de la cocción (16) parpadea al mismo tiempo.



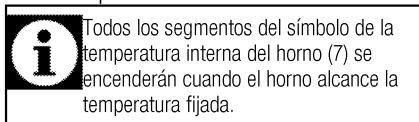
6. Pulse **^** o **v** (11) para ajustar la hora de finalización de la cocción.

» Una vez ajustada la hora de finalización de la cocción, el símbolo Hora de finalización de la cocción (16) aparece en pantalla.

7. Introduzca su plato en el horno y cierre la puerta.
8. Para ajustar la temperatura de cocción, pulse una vez el botón Temperatura – Peso y Ajuste rápido del calor (20) para resaltar el texto **"Temperature"** ("Temperatura") en la pantalla de texto. Pulse **^** o **v** para ajustar la temperatura.
9. Pulse la tecla de inicio/fin de cocción (9) para iniciar la cocción. La pantalla mostrará **"Waiting"** ("Esperando").

» 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.

10. A la hora de inicio del periodo de cocción, el modo de funcionamiento seleccionado se activa, la pantalla muestra el mensaje **"Cooking"** ("Cocción") y el horno se calienta hasta alcanzar la temperatura establecida. Esta temperatura se mantiene hasta la finalización del periodo de cocción. La luz del horno permanece encendida durante el proceso de cocción.



11. Una vez finalizada la cocción, la pantalla mostrará el mensaje **"Good appetite... ("Buen provecho") Aparece en la pantalla "Pulse >|| para continuar"** y se oye la señal de alarma.
12. Para desactivar la alarma, pulse cualquier tecla. Si pulsa la tecla de inicio/fin de cocción (9), el horno

sigue funcionando en el modo seleccionado. La alarma deja de sonar.

13. Si no pulsa la tecla de inicio/fin de cocción (9), el horno se apaga automáticamente y muestra la hora actual.



Si desea cancelar la programación semiautomática o automática una vez establecida, deberá reiniciar el tiempo de cocción. Si lo desea, también puede apagar el horno pulsando la tecla de encendido/apagado (1).


Ajuste del refuerzo

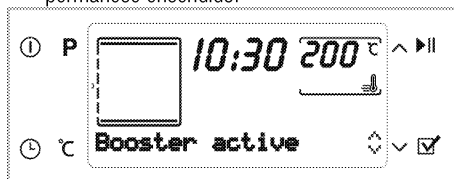
Use la función de refuerzo (precalentamiento rápido) para hacer que el horno alcance la temperatura deseada con mayor rapidez.




El refuerzo no puede seleccionarse en las funciones de descongelación, cocción lenta, mantenimiento del calor y cocción a baja temperatura. La función de bloqueo quedará cancelada en caso de corte del fluido eléctrico.

Seleccione la función de cocción que desee y a continuación:

1. Pulse la tecla Temperatura – Peso y Ajuste rápido del calor (20) a intervalos cortos hasta que la pantalla muestre el mensaje "Booster passive" ("Refuerzo desactivado").
2. Pulse  (11) para mostrar "Booster active" ("Refuerzo activado"). El símbolo de refuerzo (8) permanece encendido.



» El símbolo de refuerzo (8) se apaga tan pronto como el horno alcanza la temperatura deseada, y el horno pasa al modo de funcionamiento en el que estaba antes de activar la función de refuerzo.

3. Para cancelar la función de refuerzo, pulse la tecla Temperatura – Peso y Ajuste rápido del calor (20) a intervalos cortos hasta que la pantalla muestre el mensaje "Booster active" ("Refuerzo activo").
4. Pulse  (11) para mostrar "Booster passive" ("Refuerzo pasivo").



» Al regresar a la pantalla de selección de función tras este proceso, el símbolo Refuerzo (8) se apagará.


Uso del bloqueo de teclas

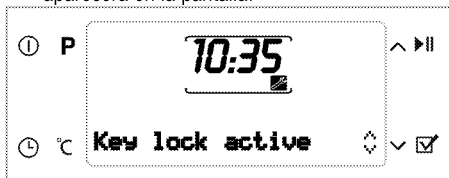
Puede evitar que el horno sea manipulado activando la función de bloqueo de teclas.



El bloqueo de teclas puede utilizarse tanto si el horno está en funcionamiento como si no. El horno puede aún apagarse pulsando el botón de encendido/apagado (1), incluso aunque el bloqueo de teclas esté activado con el horno en funcionamiento.

Activación del bloqueo de teclas

1. Pulse el botón Hora y ajustes (21) a intervalos cortos hasta que el símbolo "Key lock passive" ("Bloqueo de teclas inactivo") aparezca en la pantalla.
2. Pulse  (11) para activar el bloqueo de teclas. Tras ajustar el bloqueo de teclas, el símbolo "Key lock active" ("Bloqueo de teclas activo") aparecerá en la pantalla.




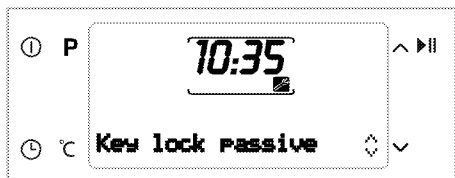
» Tras activar el bloqueo de teclas, la advertencia "Keylock active" ("Bloqueo de teclas activo") aparece en la pantalla cuando pulse cualquier tecla (excepto ).



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

Desactivación del bloqueo de teclas

1. Pulse  (11) para desactivar el bloqueo de teclas. El símbolo "Key lock passive" ("Bloqueo de teclas inactivo") aparece en la pantalla.



Uso del reloj como alarma

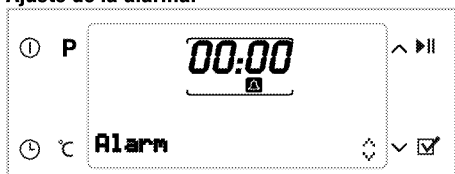
Puede utilizar el reloj del aparato como alarma o recordatorio, además de su función en el programa de cocción.



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 reloj alarma emitirá una señal acústica una vez el tiempo programado se agote.



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

Ajuste de la alarma:



1. Pulse el botón Hora y ajustes (21) a intervalos cortos hasta que el símbolo Alarma (15) aparezca en la pantalla.
2. Pulse  o  (11) para ajustar la temperatura. El símbolo de la alarma (15) permanece encendido una vez ajustado el tiempo de alarma.
3. Una vez agotado el tiempo de alarma, el símbolo de la alarma empezará a parpadear y la señal de la alarma sonará.
4. Pulse cualquier tecla para detener la alarma.

Cancelación de la alarma:


1. Pulse el botón Hora y ajustes (21) a intervalos cortos hasta que el símbolo Alarma (15) aparezca en la pantalla.
2. Pulse  (11) hasta que la pantalla muestre "00:00".

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	Nivel de cocción		Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Bizcochos en bandeja*	Un nivel		3	175	25 ... 30
Bizcochos en molde*	Un nivel		2	180	40 ... 50
Bizcochos en papel de horneado*	Un nivel		3	175	25 ... 30
	Dos niveles		1 - 5	175	30 ... 40
	Tres niveles		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Bizcocho esponjoso*	Un nivel		3	200	5 ... 10
	Dos niveles		1 - 5	175	20 ... 30
Galletas*	Un nivel		3	175	25 ... 30
	Dos niveles		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	Tres niveles		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Masa de repostería*	Un nivel		2	200	30 ... 40
	Dos niveles		1 - 5	200	45 ... 55
	Tres niveles		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Masa fuerte*	Un nivel		2	200	25 ... 35
	Dos niveles		1 - 5	200	35 ... 45
	Tres niveles		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Levadura*	Un nivel		2	200	35 ... 45
	Dos niveles		1 - 3	190	35 ... 45
Lasaña*	Un nivel		2 - 3	200	30 ... 40

Pizza*	Un nivel		2	200 ... 220	15 ... 20
	Un nivel		3	200	10 ... 15
Filete de ternera (entero) / Asado	Un nivel		3	25 min. 250/máx., a continuación 180 ... 190	100 ... 120
Plena de cordero (cocido)	Un nivel		3	25 min. 250/máx., a continuación 190 ...	70 ... 90
	Un nivel		3	25 min. 250/máx., a continuación 190 ...	60 ... 80
Pollo asado	Un nivel		2	15 min. 250/máx., a continuación 180 ... 190	55 ... 65
	Un nivel		2	15 min. 250/máx., a continuación 180 ... 190	55 ... 65
Pavo (5,5 kg)	Un nivel		1	25 min. 250/máx., a continuación 180 ... 190	150 ... 210
	Un nivel		1	25 min. 250/máx., a continuación 180 ... 190	150 ... 210
Pescado	Un nivel		3	200	20 ... 30
	Un nivel		3	200	20 ... 30

Al cocinar con dos bandejas al mismo tiempo, coloque la bandeja más profunda en la rejilla superior y la otra en la rejilla inferior.

* Se recomienda precalentar siempre el horno.

(**) En aquellas cocciones que requieran precalentamiento, precaliente el horno al inicio del proceso de cocción hasta que el símbolo de temperatura (8) alcance su máximo nivel.

Cocción lenta/Calentamiento de ventilador 'Eco'

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

No abra la puerta durante la cocción en el modo Cocción lenta/Calentamiento de ventilador 'Eco'.

Plato	Nivel de cocción		Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Carne guisada	Un nivel		3	160	100 ... 120
Pollo guisado	Un nivel		3	160	70 ... 100
Alubias	Un nivel		3	160	130 ... 150
Berenjenas guisadas	Un nivel		3	160	130 ... 150
Bistec entero	Un nivel		3	160	110 ... 130
Bistec fileteado	Un nivel		3	160	100 ... 120
Bizcochos en papel de hornear	Un nivel		3	185	35 ... 40
Galletas	Un nivel		3	185	30 ... 35
Masa de repostería	Un nivel		3	200	40 ... 45
Masa fuerte	Un nivel		3	200	40 ... 45

- Precaliente el horno durante 6 o 7 minutos.
- Antes de la cocción, hay que reducir las carnes rojas y blancas volteándolas en la cazuela.
- Las alubias deben hervirse durante 30 minutos antes de su preparación. También puede optar por utilizar alubias en conserva.
- La cocción mejorará si cubre la cazuela.


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.

Funciones de ayuda a la cocción

Selección de las funciones de comida rápida

El menú de comida rápida contiene programas especialmente preparados para usted por cocineros profesionales y almacenados en la memoria de la unidad de control.

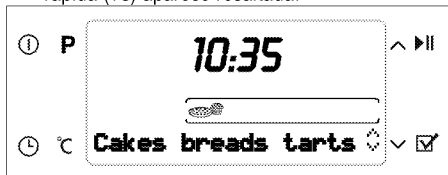
En este menú, la temperatura, la posición de los estantes, el peso y las funciones de cocción se fijan automáticamente.



Puede cambiar el peso y el tiempo de cocción de acuerdo con los alimentos que va a cocinar y según sus gustos.

Para seleccionar las funciones de ayuda a la cocción:

1. Pulse el botón de encendido/apagado (1) para encender el horno.
2. Pulse el botón de selección de programas (2) para seleccionar la pantalla de la función de comida rápida. En este paso, la pantalla muestra "Cakes&Breads&Tarts" ("Bizcochos, pan y


tartas"), y la pantalla de selección de comida rápida (13) aparece resaltada.



3. Pulse  o  (11) para seleccionar el menú principal de la función de comida rápida que desee (Bizcochos, pan y tartas, Aves, Carnes, Pescado, Platos especiales, Especial).
4. Pulse la tecla de selección del menú de comida rápida (10) para confirmar el menú del plato principal que desee.
5. Pulse  o  (11) para seleccionar el plato que desee (galletas, bizcocho, bizcocho pequeño, etc.).




6. Introduzca el plato en el horno.
7. Pulse la tecla de inicio/fin de cocción (9) para iniciar la cocción. La pantalla mostrará el mensaje "Cooking" ("Cocinando").




Si no pulsa la tecla de inicio/fin de cocción (9) antes de 20 segundos, el horno se apagará automáticamente.

8. Una vez completada la cocción, la pantalla mostrará el mensaje "Good appetite..." ("Buen provecho") y sonará una alarma acústica.



Para desactivar la alarma, pulse cualquier tecla.



Cuando navegue por el menú de platos, puede regresar al menú superior mediante la opción "Back" ("Atrás").
Pulse la tecla de selección de menús de comida rápida (10) para regresar al menú anterior.

Antes de iniciar la cocción en el menú de comida rápida, puede ajustar el peso en función del tipo de alimento que haya seleccionado. Para ello:

1. Pulse el botón Temperatura – Peso y Ajuste rápido del calor (20) hasta que el campo indicador del peso empiece a parpadear.



2. Pulse o (11) para ajustar el peso.

Antes de empezar la cocción en el menú de comida rápida, puede ajustar el peso en función del tipo de alimento que haya seleccionado. Para ello:

1. Pulse el botón Temperatura – Peso y Ajuste rápido del calor (20) hasta que el campo indicador del peso empiece a parpadear.
2. Pulse la tecla (11) para ajustar el peso.

Menú de comida rápida:

Puede variar según el modelo

Bizcochos, pan y tartas	Aves	Platos especiales	Pescado	Carne	Especial
Galletas	Pollo, asado	Cocido	Filete de pescado	Ternera asada	Fermentación
Bizcocho pequeño	Filete de pollo	Quiches	Anchoas al horno	Albóndigas de Dalyan	Yogur
Brownie		Macarrones con queso	Merluza		Manzana deshidratada
Bizcocho esponjoso		Lasaña	Filete de salmón		Castañas fritas
Torta de manzana		Moussaka			
Tarta de manzana					

Para seleccionar las funciones de comida rápida al vapor:

1. Pulse el botón de encendido/apagado (1) para encender el horno.
2. Pulse la tecla de selección de programas (2) a intervalos cortos hasta que el símbolo de la cocción al vapor (18) aparezca en la pantalla. En este paso, la pantalla muestra "Cakes&Breads&Tarts" ("Bizcochos, pan y tartas").
3. Pulse o (11) para seleccionar el menú principal de la función de comida rápida que desee (Bizcochos, pan y tartas, Aves, Carnes, Pescado, Platos especiales, Especial).
4. Pulse la tecla de selección del menú de comida rápida (10) para confirmar el menú del plato principal que desee.
5. Pulse o (11) para seleccionar el plato que desee (galletas, bizcocho, bizcocho pequeño, etc.).
6. Introduzca el plato en el horno.
7. Pulse la tecla de inicio/fin de cocción (9) para iniciar la cocción.
8. La pantalla mostrará el mensaje "Fill with 350 ml water" ("Llenar con 350 ml de agua").



Riesgo para la salud
No utilice ningún otro líquido que no sea agua potable en el sistema de vapor.

9. Abra la puerta y añada agua a través de la entrada de agua. Al realizar esta operación, la pantalla muestra la advertencia "Door open" ("Puerta abierta") y también puede oírse la señal acústica.
10. El horno inicia la cocción y la pantalla muestra el mensaje "Cooking" ("Cocinando") tan pronto como cierre la puerta.
11. Una vez completada la cocción, la pantalla mostrará el mensaje "Good appetite", "Please take the meal" ("Buen provecho", "Retire el plato") y sonará una alarma acústica.
 - » Para desactivar la alarma, pulse cualquier tecla.
12. Abra la puerta del horno y retire el plato tan pronto como la cocción finalice.
 - Cierre la puerta del horno para iniciar la función de vaporización automática de agua.
 - » En este paso, la pantalla mostrará el mensaje "Disposing water" ("Evacuando el agua") junto con el tiempo requerido.
 - » Es importante para su salud que no consuma el agua que quede, puesto que su calidad se habrá deteriorado. La evacuación del agua ablanda la suciedad del horno, facilitando su eliminación tras la cocción.
 - » Pase un paño por el interior del horno una vez evacuada el agua.

Uso del contenedor de agua:

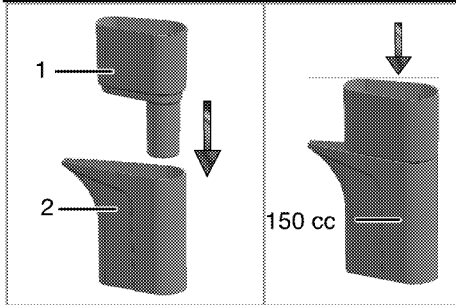
El contenedor de agua consta de dos piezas. La pieza superior elimina la cal del agua.

Monte las piezas superior e inferior del contenedor tal y como se muestra en la ilustración.

No rebase los 150 cc; de lo contrario, el agua no se depurará.

Retire la pieza superior y vierta el agua en el horno con la pieza inferior.

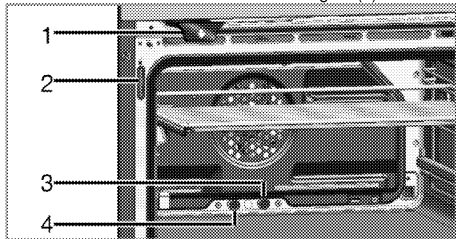
i Retire la cal del contenedor de agua aplicando el siguiente procedimiento cada cuatro usos. Disuelva dos cucharaditas de sal en un vaso con agua y vierta esta solución en el contenedor de agua. A continuación, lave el contenedor inferior.



- 1 Pieza superior
- 2 Pieza inferior

Cómo añadir agua:

1. Tire del recipiente que se muestra en la ilustración (1).
2. Vierta agua en el recipiente hasta que oído una alarma acústica. Observe la cantidad de agua que marca el indicador del nivel de agua (2).



- 1 Recipiente
- 2 Indicador de agua
- 3 Tubo de salida de vapor
- 4 Tubo de evacuación del exceso de agua

i El sistema espera al menos 10 minutos a que usted añada agua. Si no añade agua en 10 minutos, el horno se apagará.

i Para limpiar el recipiente, retírelo del horno y lávelo solo con agua.

i Controle el nivel de agua del depósito mediante el indicador de nivel de agua mientras esté añadiendo agua. Si el nivel de agua rebasa el nivel de depósito lleno, el exceso de agua irá a parar al horno. Ello podría afectar a la cocción en los programas de cocción automática al vapor y causar la formación de condensación en la puerta. Para evitarlo, retire el exceso de agua en el horno antes de iniciar la cocción.

i Si el horno se apaga antes de completar la cocción y no selecciona ninguna función de cocción en el plazo de 2 minutos, la pantalla el texto mostrará el mensaje **"Please take the meal. Water will evaporize."** ("Retire el plato. El agua se evaporará") han pronto como encienda el horno pulsando la tecla de encendido/apagado (1). La evacuación del agua se inicia automáticamente al cabo de aproximadamente 1 minuto.



PRECAUCIÓN

Mantenga la puerta del horno cerrado durante la vaporización del agua.

Menú de comida rápida al vapor:

Puede variar según el modelo

Bizcochos, pan y tartas	Aves	Platos especiales	Pescado	Carne
Pizza, base delgada fresca	Pollo < 1600 gr	Verduras frescas	Trucha guisada	Cordero asado
Pizza, base gruesa fresca	Pollo > 1600 gr	Verduras congeladas, gratén		Pierna de cordero
Masa de repostería	Muslo de pavo	Patatas asadas (con piel)		Cocido de ternera
Volován	Pato entero			Tandoori
Pastel de frutas				
Galletas de mantequilla				
Masa fuerte				
Rosco				
Barra de pan (con levadura)				
Pan de molde				
Baguette				
Panecillos, congelados				

Menú de ajustes

Ajuste del brillo

El brillo de la pantalla solo puede fijarse con el horno apagado.

1. Pulse el botón Hora y ajustes (21) a intervalos cortos hasta que la pantalla muestre "Brightness" ("Brillo").
2. Existen cuatro niveles de brillo, numerados del 1 al 4. Pulse \wedge o \vee (11) para seleccionar el nivel de brillo que desee.



El nivel de brillo se reduce para ahorrar energía cuando el horno está apagado. La pantalla recupera su brillo cuando vuelva a encender el horno.

Ajuste del contraste

El contraste de la pantalla solo puede fijarse con el horno apagado.

1. Pulse el botón Hora y ajustes (21) a intervalos cortos hasta que la pantalla muestre "Contrast" ("Contraste").
2. Existen cuatro niveles de contraste, numerados del 1 al 4. Pulse \wedge o \vee (11) para seleccionar el nivel de brillo que desee.

Ajuste del volumen

El volumen solo puede fijarse con el horno apagado.

1. Pulse el botón Hora y ajustes (21) a intervalos cortos hasta que la pantalla muestre "Volume" (Volumen").

2. Existen tres niveles de volumen, numerados 0 (silencio), 1 y 2. Pulse \wedge o \vee (11) para seleccionar el nivel que desee.

Ajuste del idioma

El idioma solo puede fijarse con el horno apagado.

1. Pulse el botón Hora y ajustes (21) a intervalos cortos hasta que la pantalla muestre el último idioma seleccionado.
2. Pulse \wedge o \vee (11) para seleccionar el idioma que desee.
3. Confirme mediante la tecla de selección de menús de comida rápida (10).

Cómo utilizar el gratinador



ADVERTENCIA

Cierre la puerta del horno cuando utilice el gratinador.

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

1. Pulse el botón de encendido/apagado (1) para encender el horno.
2. Pulse \wedge o \vee (11) para seleccionar el idioma que desee.
3. Para ajustar la temperatura de cocción, pulse una vez el botón Temperatura – Peso y Ajuste rápido del calor (20) para resaltar el texto "Temperature" ("Temperatura") en la pantalla de texto. Pulse \wedge o \vee para ajustar la temperatura.
4. Pulse el botón de encendido/apagado (1) para apagar 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	Nivel de inserción	Tiempo de asado (aprox.)
Pescado	4...5	20...25 min. #
Pollo fileteado	4...5	25...35 min.
Chuletas de cordero	4...5	20...25 min.
Ternera asada	4...5	25...30 min. #
Chuletas de ternera	4...5	25...30 min. #
Pan tostado	4	1...2 min.

en función del grosor

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 humedecido en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de secar bien la placa tras la limpieza y de enjuagar inmediatamente cualquier líquido derramado.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies inoxidable y el asa. Utilice un paño suave con un detergente líquido no abrasivo para la limpieza de esas partes, procurando pasar el paño siempre la misma dirección.



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

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



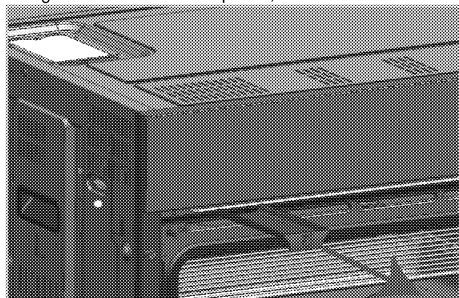
No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

Limpieza del recipiente de recogida de agua

El recipiente de recogida de agua se detiene en cierto punto cuando tira de él hacia usted.

Si sigue tirando, llega al segundo punto de parada y se detiene de nuevo.

Si sigue tirando tras este punto, lo sacará de su sitio.



Una vez lo haya sacado, puede lavar el recipiente de recogida de agua bajo el chorro del agua corriente.



No utilice productos químicos para limpiar el recipiente de recogida de agua. Utilice únicamente agua.

Limpieza del panel de control

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

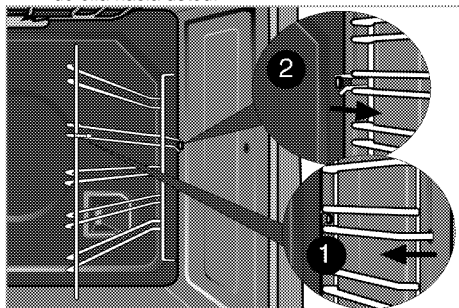


No retire los botones o mandos de control para limpiar el panel de control. Puede dañarse el panel de control.

Limpieza del horno

Limpieza de las paredes laterales

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

Es posible que las paredes laterales o quizás tan sólo la pared posterior del interior del horno estén recubiertas de un esmalte catalítico.

Las paredes catalíticas no deben limpiarse. La superficie porosa de dichas paredes es autolimpiante, ya que absorbe y transforma la grasa desprendida durante el uso (vapor y dióxido de carbono).

Limpieza mediante vapor

Garantiza una fácil limpieza ya que, siempre y cuando no haya transcurrido demasiado tiempo, la suciedad se ablanda por la acción de las gotas de agua que se condensan en el interior del horno tras aplicar vapor durante un cierto tiempo.



1. Pulse el botón de encendido/apagado (1) para encender el horno.
2. Asegúrese de que no haya alimentos dentro del horno.
3. Pulse las teclas o (11) para seleccionar el modo "Steam cleaning" ("Limpieza mediante vapor").
4. Pulse la tecla de inicio/fin de cocción (9) para iniciar el proceso de limpieza.

Si no hay agua en el sistema, la pantalla mostrará el mensaje "Fill with 150 ml water" ("Añadir 150 ml de agua").

5. Llene con 150 ml de agua utilizando el recipiente de agua que viene con su horno.

Riesgo para la salud
No utilice ningún otro líquido que no sea agua potable en el sistema de vapor.

6. Si la temperatura en el interior del horno es inferior a 100 °C con la puerta cerrada, la limpieza se iniciará sin demora. Si la temperatura interna no se encuentra por debajo de los 100 °C con el depósito de agua lleno y la puerta cerrada, la pantalla mostrará el mensaje "Cooling" ("Enfriando").

Cuando la temperatura interna se sitúe por debajo de los 100°C, la limpieza dará comienzo automáticamente.



7. Cuando la limpieza se inicie, la pantalla mostrará el mensaje "Cleaning" ("Limpiando").

» Se libera vapor en el interior del horno hasta que el depósito de agua del sistema se quede vacío.

El proceso de generación de vapor dura aproximadamente 35 minutos con el depósito completamente lleno, y será inferior si hay menos agua en el depósito.

8. Cuando el agua se agote, la pantalla mostrará el mensaje "Wipe the surfaces" ("Limpiar las superficies").
9. Abra la puerta y limpie las superficies internas del horno con una esponja o un paño húmedos. Una vez finalizada la limpieza, evacúe siempre el agua sobrante (generalmente el agua se agota). Véase Funciones de ayuda a la cocción, *pág. 31*, Evacuación del agua.

Limpieza de la puerta del horno

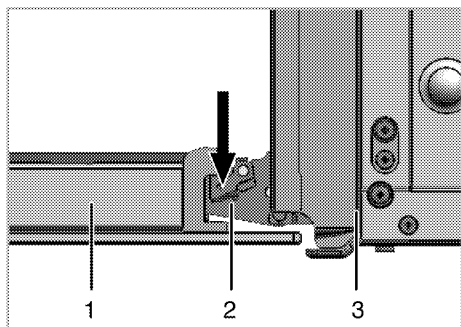
Limpie la puerta del horno con un paño suave o una esponja humedecidos en agua caliente con un producto limpiador y séquela con un paño suave.

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

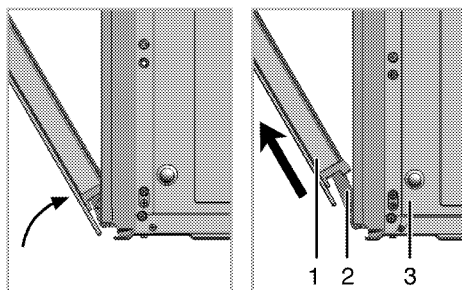
El panel de vidrio de la puerta frontal está recubierto de un material de fácil limpieza. No utilice productos de limpieza abrasivos, rasquetas de metal, estropajos o lejía para limpiar el panel de vidrio de la puerta frontal, ya que podría rayar la superficie. Tales productos podrían destruir el recubrimiento.

Retirada de la puerta del horno

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



- 1 Puerta frontal
- 2 Bisagra
- 3 Horno



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

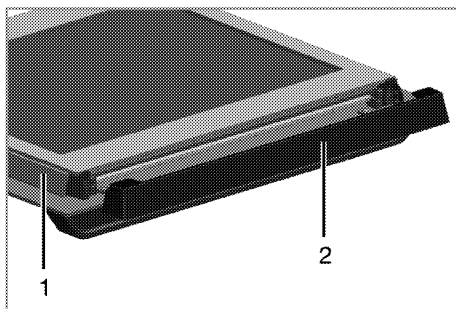


Para volver a colocar la puerta, es preciso aplicar en orden inverso los pasos del procedimiento de retirada. No olvide cerrar las abrazaderas del alojamiento de las bisagras una vez vuelva a colocar la puerta.

Retirada del vidrio interior de la puerta

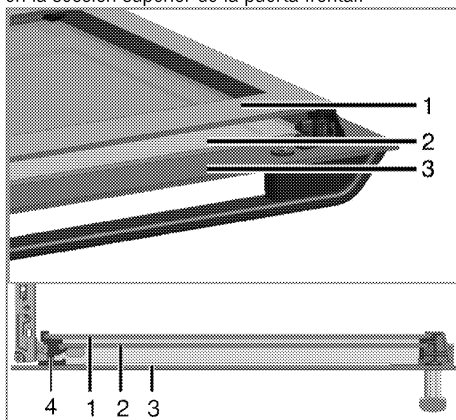
El panel de vidrio interior de la puerta del horno puede retirarse para su limpieza.

Abra la puerta del horno.



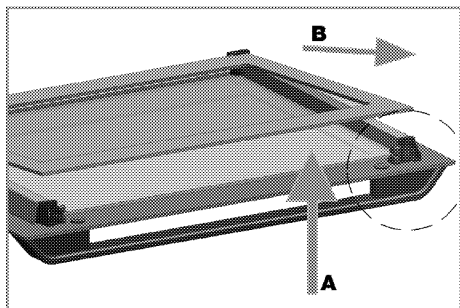
- 1 Marco
- 2 Pieza de plástico

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

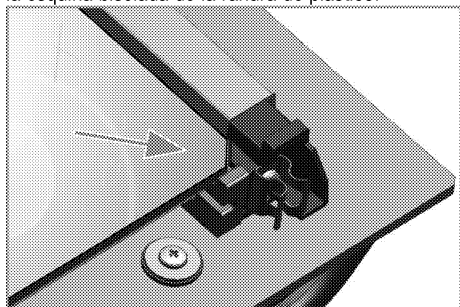


- 1 Panel de vidrio más interno
- 2 Panel de vidrio interior
- 3 Panel de vidrio exterior
- 4 Ranura de plástico del panel de vidrio - Inferior

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. Repita la operación para retirar el panel de vidrio interior (2).



El primer paso para volver a montar la puerta consiste en volver a colocar el panel de vidrio interior (2). Como se muestra en la ilustración, coloque la esquina biselada del panel de vidrio de forma que descance en la esquina biselada de la ranura de plástico.



El panel de vidrio interior (2) debe instalarse en la ranura de plástico cercana al panel de vidrio más interno (1).

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 interior en la ranura de plástico inferior.

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.



La lámpara del horno es una bombilla eléctrica especial, capaz de resistir temperaturas de hasta 300 °C. Más información en *Especificaciones técnicas*, pág. 11. Puede solicitar lámparas de horno de recambio a los agentes de servicio autorizados.



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



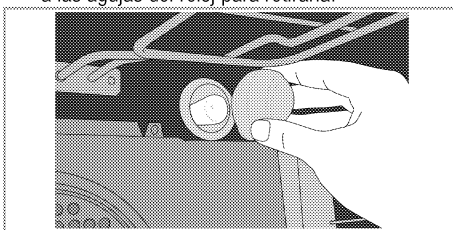
La luz utilizada en este electrodoméstico está pensada para la iluminación de una estancia doméstica. La finalidad de esta lámpara es ayudar al usuario a ver los productos alimenticios.



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:

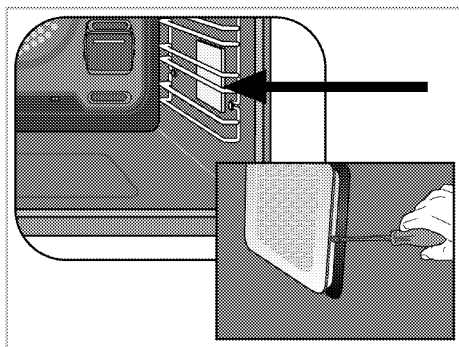
1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Gire la cubierta de vidrio en la dirección contraria a las agujas del reloj para retirarla.



3. Extraiga la lámpara del portalámparas tirando de ella y coloque la lámpara nueva.
4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

Si su horno dispone de una lámpara cuadrada:

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Retire las parrillas de alambre de la forma explicada. Vea *Limpieza del horno*, pág. 34.



3. Retire la cubierta protectora de vidrio con la ayuda de un destornillador.
4. Extraiga la lámpara del horno y sustitúyala por una nueva.
5. Vuelva a colocar la cubierta protectora de vidrio y a continuación las parrillas de alambre.

7 Resolución de problemas

El horno emite vapor cuando está en funcionamiento.

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

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

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

El aparato no funciona.

- El fusible de red es defectuoso o se ha disparado. >>> *Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*
- El producto no está conectada a la toma (con conexión a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*
- Los botones, mandos o teclas del panel de control no funcionan. >>> *Puede que el bloqueo de teclas esté activado. Desactívelo. (Véase Uso del bloqueo de teclas, pág. 26)*

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.

- La función y/o la temperatura no se han fijado. >>> *Ajuste la función y la temperatura mediante el mando/tecla de función 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.

