



Horno empotrado

Manual del usuario

Vestavná trouba

Návod k použití



BBIM12400XPS

ES / CZ

385.4410.80/R.AB/1.07.2021/3-2

7757787645

Estimado cliente,

Por favor, lea este manual antes de usar el aparato.

Beko Gracias por elegir el aparato. Queremos que el aparato, fabricado con alta calidad y tecnología, le ofrezca la mejor eficiencia. Para ello, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación proporcionada antes de utilizar el aparato y guárdelo como referencia. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. Siga las instrucciones, teniendo en cuenta toda la información y las advertencias indicadas en el manual de usuario.

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

Guarde el manual de instrucciones. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él.

El manual de instrucciones contiene los siguientes símbolos:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.

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



Peligro que puede provocar quemaduras por contacto con superficies calientes.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de instrucciones.



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

TABLA DE CONTENIDOS

1 Instrucciones de seguridad 4

Propósito del uso	4
Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas	5
Seguridad eléctrica.....	5
Seguridad en el transporte	7
Seguridad de la instalación	7
Seguridad de uso.....	8
Advertencias sobre la temperatura	8
Uso de accesorios	9
Seguridad en la cocina	9
Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza.....	10
Autolimpieza a alta temperatura (pirólisis) 10	

2 Instrucciones medioambientales 12

Regulación en materia de residuos	12
Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil	12
Eliminación del material de embalaje.....	12
Recomendaciones para el ahorro de energía	12

3 Su aparato 13

Información sobre el aparato.....	13
Introducción y uso del panel de mandos del aparato	14
Control del horno	14
Funciones de funcionamiento del horno ..	16
Accesorios del aparato	18
Uso de accesorios del aparato	19
Especificaciones técnicas	22

4 Primer uso 23

El primer ajuste de la primera vez.....	23
Primera limpieza.....	23

5 Cómo usar el horno 25

Información general sobre el uso del horno	25
Funcionamiento de la unidad de control del horno	25
Ajustes	31

6 Información general sobre la cocción 36

Advertencias generales sobre la cocción en el horno.....	36
Pasteles y alimentos para el horno.....	36
Carne, pescado y aves de corral.....	40
Parrilla	41
Alimentos de prueba.....	42

7 Mantenimiento y cuidados 43

Información general de limpieza.....	43
Limpieza de los accesorios.....	44
Limpiar el panel de control	44
Limpiar el interior del horno (área de cocción)	45
Autolimpieza pirolítica	45
Limpiar la puerta del horno.....	48
Quitar el vidrio interior de la puerta del horno	49
Limpiar la bombilla del horno	50

8 Solución de problemas 52

1 Instrucciones de seguridad

- Esta sección contiene instrucciones de seguridad que ayudarán a prevenir cualquier riesgo de lesiones personales o daños materiales.
 - Si el aparato se transfiere a otra persona o se utiliza de segunda mano, el manual de instrucciones, las etiquetas del aparato, otros documentos pertinentes y los accesorios deben entregarse con el aparato.
 - Nuestra empresa no se hace responsable de los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
 - El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
 - ⚠ Haga que los trabajos de instalación y reparación sean realizados siempre por el fabricante, el servicio autorizado o la persona indicada por el importador.
 - ⚠ Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales.
 - ⚠ No intente reparar o sustituir ninguna pieza del aparato a menos que esté claramente especificado en el manual de instrucciones.
 - ⚠ No realice modificaciones técnicas en el aparato.
- ⚠ Propósito del uso**
- Este aparato está diseñado para uso en el hogar. No es adecuado para uso comercial.
 - No utilice el aparato en jardines, balcones u otros entornos exteriores. El electrodoméstico está destinado a ser utilizado en las áreas de cocina del hogar y del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
 - **ADVERTENCIA:** Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.
 - El horno puede usarse para descongelar, hornear, freír y asar alimentos.
 - Este aparato no debe utilizarse para calentar, calentar platos, colgar toallas o ropa en el mango para su secado.

Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años de edad y mayores, y por personas discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que sean supervisados o entrenados sobre el uso seguro y los peligros del aparato.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos los niños), a menos que se les mantenga bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para niños y mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar, trepar o entrar en el aparato.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el aparato.
- **ADVERTENCIA:** Durante el uso, las superficies accesibles del aparato están calientes. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe un riesgo de lesiones y asfixia.
- Cuando la puerta esté abierta, no coloque ningún objeto pesado sobre ella ni permita que los niños se sienten sobre ella. Puede hacer que el horno se vuelque o que se dañen las bisagras de la puerta.
- Para la seguridad de los niños, desconecte el enchufe y deje el aparato inoperante antes de desecharlo.

Seguridad eléctrica

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida con los valores de corriente indicados en la etiqueta de

- tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.
- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato debe estar en un lugar de fácil acceso (donde no se vea afectado por la llama de la estufa). Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor, conmutador, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el aparato, de acuerdo con la normativa eléctrica y separando todos los polos de la red.
 - El aparato no debe ser enchufado en la toma de corriente durante la instalación, reparación y transporte.
 - No enchufe el aparato en un tomacorriente que esté suelto, que se haya salido de su enchufe, que esté roto, sucio, aceitoso, con riesgo de contacto con el agua (por ejemplo, el agua que puede salir del mostrador).
 - No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas. Para desenchufar, no sujete el cable, siempre sujete el enchufe.
 - Asegúrese de que el enchufe del aparato esté bien conectado a la toma de corriente para evitar la formación de arcos eléctricos.
 - Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
 - No atasque el cable de alimentación debajo y detrás del aparato. No ponga un objeto pesado en el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
 - Mientras el horno está funcionando, su superficie posterior también se calienta. Los cables de alimentación no deben tocar la superficie posterior, las conexiones pueden estar dañadas.
 - No atasque los cables eléctricos en la puerta del horno y páselos sobre

superficies calientes. Puede provocar un cortocircuito en la cámara de cocción y que ésta se incendie al fundirse el cable.

- Utilice sólo el cable original. No utilice cables o alargadores cortados o dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por un fabricante, un servicio autorizado o una persona que deberá ser especificada por la empresa importadora, a fin de evitar posibles peligros.
- **ADVERTENCIA:** Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica. Desenchufe el aparato o apague el fusible de la caja de fusibles.

Seguridad en el transporte

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de transportarlo.
- El aparato es pesado, cargue el aparato con al menos dos personas.

- No utilice la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.
- No coloque otros objetos sobre el aparato y llévelo en posición vertical.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Asegure el aparato con cinta adhesiva para evitar que las partes removibles o móviles del aparato y el aparato se dañen.
- Compruebe el aspecto general del aparato para detectar cualquier daño que pueda haberse producido durante el transporte.

Seguridad de la instalación

- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. Si el aparato está dañado, no lo instale.
- No instale el aparato cerca de fuentes de calor (radiadores, estufas, etc.).
- Mantenga todos los conductos de ventilación abiertos alrededor del aparato.

- Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de puertas decorativas.

Seguridad de uso

- Asegúrese de que el aparato se apaga después de cada uso.
- Si no utiliza el aparato durante mucho tiempo, desenchúfelo o apague el fusible de la caja de fusibles.
- No utilice aparatos defectuosos o dañados. En caso de que la haya, desconecte las conexiones de electricidad / gas del aparato y llame al servicio técnico autorizado.
- No utilice el aparato sin el vidrio de la puerta principal o con el vidrio roto.
- No se suba al aparato para alcanzar algo o por cualquier otra razón.
- No utilice el aparato en situaciones que puedan afectar a su juicio, como la ingesta de drogas y/o el consumo de alcohol.
- Los objetos inflamables que se mantienen en el área de cocción pueden incendiarse.

No guarde nunca objetos inflamables en el área de cocción.

- La manija del horno no es un secador de toallas. Cuando utilice el aparato, no cuelgue toallas, guantes o textiles similares.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven y se aprietan al abrir y cerrar la puerta. Al abrir/cerrar la puerta, no sujete la pieza con las bisagras.

Advertencias sobre la temperatura

- **ADVERTENCIA:** Mientras el aparato esté funcionando, las partes expuestas se calentarán. No toque el aparato ni los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años no deben acercarse al aparato sin un adulto.
- No coloque materiales inflamables/explosivos cerca del aparato, ya que los bordes estarán calientes mientras esté funcionando.
- Como el vapor puede ser exhalado, manténgase alejado mientras abre la puerta del horno. El vapor

puede quemar la mano, la cara y/o los ojos.

- El aparato puede estar caliente durante su uso. No toque los compartimentos calientes, las partes interiores del horno, los elementos calefactores, etc.
- Cuando coloque alimentos en el horno caliente, retire los alimentos, etc., utilice siempre guantes de cocina resistentes al calor.



Uso de accesorios

- Es importante que la parrilla y la bandeja se coloquen correctamente en los estantes de rejilla. Para obtener información detallada, consulte la sección "Uso de los accesorios".
- Los accesorios pueden dañar el cristal de la puerta al cerrar la puerta del aparato. Empuje siempre los accesorios hasta el final del área de cocción.



Seguridad en la cocina

- Tengan cuidado cuando usen alcohol en la comida. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede incendiarse cuando se expone a superficies

calientes, provocando un incendio.

- Los residuos de comida, aceite, etc. en el área de cocción pueden incendiarse. Antes de cocinar, elimine la suciedad gruesa.
- Peligro de intoxicación alimentaria: No mantenga la comida en el horno por más de una hora antes y después de la cocción. De lo contrario, puede causar intoxicación alimentaria o enfermedades.
- No caliente latas cerradas y tarros de cristal. La presión acumulada puede causar que el frasco reviente.
- Coloque el papel antigrasa en una batería de cocina o en el accesorio de horno (bandeja, parrilla, etc.) con la comida y colóquela en el horno precalentado. Retire los trozos excesivos de papel antigrasa que cuelgan del accesorio o del recipiente para evitar el riesgo de tocar los elementos calefactores del horno. Nunca utilice papel antigrasa a una temperatura de horno superior a la temperatura máxima de uso especificada en el papel antigrasa que está utilizando.

No colocar nunca papel antigrasa en la base del horno.

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

Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. Hay un riesgo de descarga eléctrica!

- No limpie el aparato con limpiadores de vapor, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.
- No use limpiadores abrasivos fuertes, raspadores de metal, lana de alambre o materiales con blanqueador para limpiar el vidrio de la puerta delantera del horno / (si está presente) el vidrio de la puerta superior del horno. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.
- Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. Una superficie húmeda y sucia puede causar problemas en operación de las funciones.



Autolimpieza a alta temperatura (pirólisis)

- Durante la autolimpieza, las superficies se calientan más que en el uso estándar. Mantenga a los niños alejados.
- Las superficies calientes causan quemaduras! No toque el aparato durante la autolimpieza y mantenga a los niños alejados del aparato. Espere al menos 30 minutos antes de quitar el residuo.

- Durante la autolimpieza, el humo se liberará debido a la quema de residuos de alimentos. Ventile bien la cocina durante el proceso de limpieza.
- Antes de comenzar la limpieza, limpie las superficies exteriores del horno y los residuos de comida dentro del horno con un paño jabonoso. Retire todos los accesorios y utensilios de cocina del horno. Si el aparato tiene un accesorio a prueba de pirotecnia (resistente a la autolimpieza a altas temperaturas), no es necesario que retire estos accesorios del horno.
- Si hay una placa en su horno, no la utilice durante la autolimpieza.

2 Instrucciones medioambientales

Regulación en materia de residuos

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



Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

La eliminación adecuada del aparato usado ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

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.

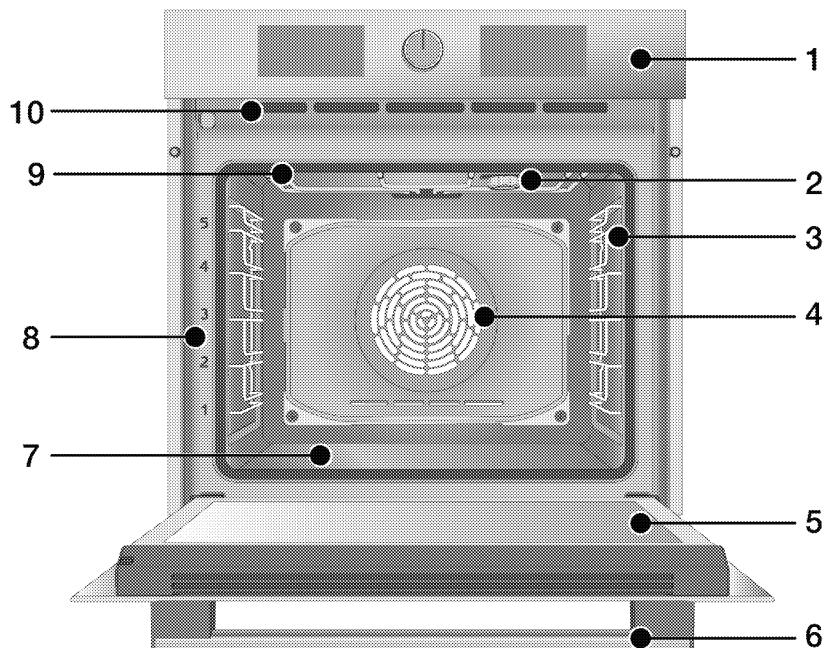
Recomendaciones para el ahorro de energía

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

- Descongele la comida congelada antes de cocinarla.
- En el horno, utilice recipientes oscuros o esmaltados que transmitan mejor el calor.
- Apagar el aparato 5 a 10 minutos antes del final de la cocción para una cocción prolongada. Ahora puede ahorrar hasta un 20% de electricidad usando el calor.
- Si se especifica en la receta o en el manual de instrucciones, precaliente siempre. No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
- No abra la puerta del horno durante la cocción en la función operativa "Calefacción «eco» por ventilador". Si la puerta no se abre, la temperatura interna se optimiza para ahorrar energía en la función operativa "Calefacción «eco» por ventilador", y esta temperatura puede diferir de la que se muestra en la pantalla.
- Intente cocinar más de un plato a la vez en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos recipientes de cocción en el estante de rejilla. Además, si cocina sus comidas una tras otra, ahorrará energía porque el horno no perderá su calor.

3 Su aparato

Información sobre el aparato



- 1 Panel de control
- 2 Bombilla*
- 3 Estantes de rejilla**
- 4 Motor del ventilador (detrás de la placa de acero)
- 5 Puerta
- 6 Asa
- 7 Calentador inferior (placa de acero inferior)
- 8 Posiciones de estante
- 9 Calentador superior
- 10 Los agujeros de ventilación

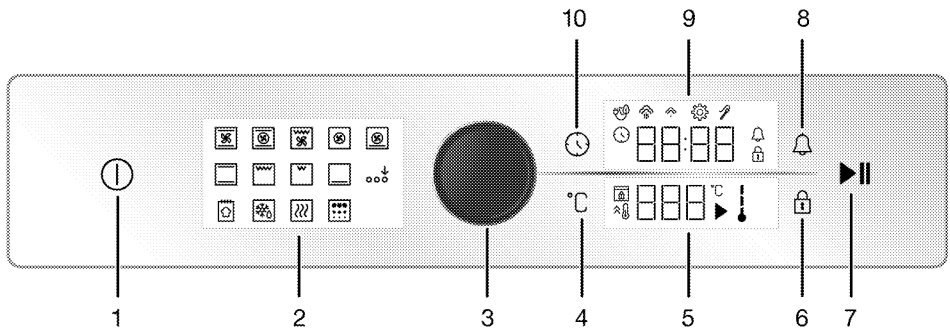
* En función del modelo. Es posible que el aparato no tenga una bombilla, o que el tipo y la ubicación de la bombilla difieran de la ilustración.

** En función del modelo. Su aparato puede estar sin estantes de rejilla. En la ilustración, los estantes de rejilla se muestran como ejemplos.

Introducción y uso del panel de mandos del aparato

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

Control del horno



- 1 Tecla de encendido/apagado
- 2 Pantalla de la función
- 3 Perilla de control del horno
- 4 Tecla de ajuste de la temperatura
- 5 Pantalla de temperatura
- 6 Llave de bloqueo de teclas
- 7 La tecla de inicio/parada de la cocina
- 8 Tecla de alarma
- 9 Visualización del reloj/tiempo
- 10 Tecla de tiempo y ajustes

Si hay uno o varios pomos que controlan el aparato, estos pomos pueden estar empotrados en el panel que sale cuando se presiona en algunos modelos. Para los ajustes que se hagan con estas perillas, primero se empuja la perilla correspondiente hacia adentro y se saca la perilla. Después de hacer el ajuste, vuelva a apretarlo y vuelva a colocar la perilla.

Perilla de control del horno

Con el mando de control del horno, puede controlar los ajustes de la pantalla del reloj/hora y de la pantalla de temperatura. Puede navegar entre estos ajustes girando el mando de control del

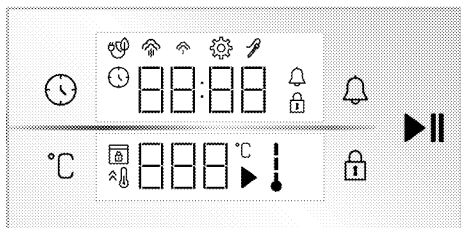
horno hacia la derecha/izquierda, puede activar y confirmar los ajustes pulsando.

Indicador de temperatura

Puede entender la temperatura interior del horno a partir del símbolo de temperatura interior en la pantalla. El símbolo aparece en la pantalla cuando se inicia la cocción y cada grado del símbolo de temperatura interior se encenderá cuando la temperatura interior alcance la temperatura establecida.






Pantalla de la función

La pantalla de funciones contiene las funciones operativas de su horno. Cada función se activa tocando sobre ella. Todas las funciones que aparecen en la pantalla son esquemáticas; es posible que no estén disponibles en su producto. Las funciones operativas disponibles en su producto se explican en el apartado "Funciones operativas del horno".











Pantallas

Teclas:

-  : Tecla de tiempo y ajustes
-  : Tecla de ajuste de la temperatura
-  : Llave de bloqueo de teclas
-  : Tecla de alarma
-  : La tecla de inicio/parada de la cocina






Visualización del reloj/tiempo :

-  : Símbolo de tiempo de cocción/hora del día
-  : Símbolo de la alarma
-  : Símbolo de configuración
-  : Símbolo de bloqueo de teclas

-  : Símbolo de cocina con ventilador ecológico
-  : Símbolo de vapor de bajo nivel*
-  : Símbolo de vapor de alto nivel*
-  : Símbolo de la sonda de carne*

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

Pantalla de temperatura:











-  : Símbolo de la cocina
-  : El símbolo de la temperatura
-  : Símbolo de la temperatura interna del horno
-  : Símbolo de calentamiento rápido (booster)
-  : Símbolo de bloqueo de la puerta*

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

Funciones de funcionamiento del horno

En la tabla de funciones se muestran aquellas que puede utilizar en su horno y las temperaturas más altas y más bajas que se pueden ajustar para estas funciones. El orden de los modos de funcionamiento mostrados aquí puede diferir de la disposición de el aparato.

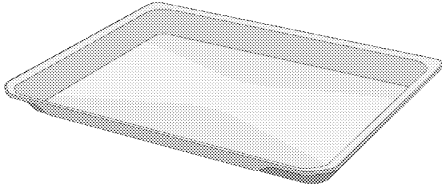
Símbolo de la función	Descripción de la función	Rango de temperatura (°C)	Descripción y uso
	Operando con el ventilador	-	El horno no se calienta. Sólo funciona el ventilador (en la pared trasera). Los alimentos congelados con gránulos se descongelan lentamente a temperatura ambiente, los alimentos cocinados se enfrían. El tiempo necesario para descongelar un trozo entero de carne es más largo que el de los alimentos en granos.
	Calentamiento superior e inferior	40 - 280	Los alimentos se calientan desde arriba y desde abajo al mismo tiempo. Adecuado para pasteles y guisos en moldes de panadería o pasteles y pasteles. La cocina se hace con una sola bandeja.
	Calentamiento inferior	40 - 220	Sólo el calentamiento inferior está activado. Es adecuado para los alimentos que necesitan ser dorados en la parte inferior.
	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	40 - 280	El aire caliente calentado por los calentadores superior e inferior se distribuye igual y rápidamente por el horno con el ventilador. La cocina se hace con una sola bandeja.
	Calentamiento por ventilador	40 - 280	El aire caliente calentado por el ventilador calefactor se distribuye igual y rápidamente por todo el horno con el ventilador. Es adecuado para cocinar en varias bandejas de su comida en diferentes niveles de estantería.

Símbolo de la función	Descripción de la función	Rango de temperatura (°C)	Descripción y uso
	Calefacción «eco» por ventilador	160 - 220	Para ahorrar energía, puede utilizar esta función en lugar de utilizar "Calentamiento por ventiladores en el rango de 160-220 ° C. Pero; el tiempo de cocción será un poco más largo. El uso de esta función se describe en el capítulo "Manejo de la unidad de control del horno".
	Función para pizzas	40 - 280	El calentador inferior y el ventilador funcionan. Es adecuado para la cocción de la pizza.
	Función "3D"	40 - 280	El calentamiento superior, inferior y el ventilador funcionan. Todas las partes del aparato se cocinan igual y rápidamente. La cocina se hace con una sola bandeja.
	Parrilla baja	40 - 280	La pequeña parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar a la parrilla cantidades más pequeñas.
	Parrilla completa	40 - 280	La gran parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar en grandes cantidades.
	Parrilla completa asistida por ventilador	40 - 280	El aire caliente calentado por la parrilla grande se distribuye rápidamente en el horno con el ventilador. Es adecuado para asar en grandes cantidades.
	Mantener caliente	40 - 100	Se utiliza para mantener la comida a una temperatura lista para su uso durante mucho tiempo.
	Función de pan	-	Se utiliza para la cocción de pan. La temperatura y la hora de entrada ajustadas no pueden modificarse.
	Activación de la función extra	-	Se utiliza para activar funciones de ejecución que no aparecen en la pantalla de funciones en la primera puesta en marcha.
	Pirólisis	-	Se utiliza para la autolimpieza del horno a alta temperatura. Lea las explicaciones de la sección de mantenimiento y limpieza de esta función.

Accesorios del aparato

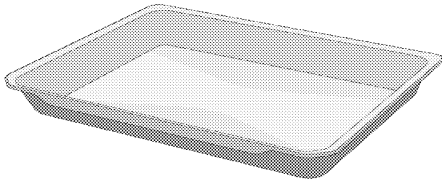
Hay varios accesorios en el aparato. En este apartado encontrará la descripción de los accesorios y la descripción del uso correcto. Dependiendo del modelo del aparato, el accesorio suministrado varía. Es posible que todos los accesorios descritos en la guía del usuario no estén disponibles en el aparato.

AVISO : Las bandejas del aparato pueden deformarse por efecto de la temperatura. Esto no tiene ningún efecto sobre la función. La deformación desaparece cuando la bandeja se enfría.



Bandeja estándar

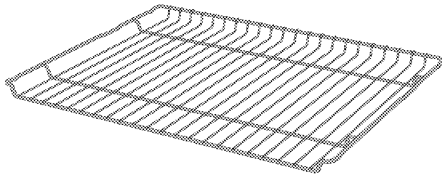
Se utiliza para pasteles, alimentos congelados y para freír trozos grandes.



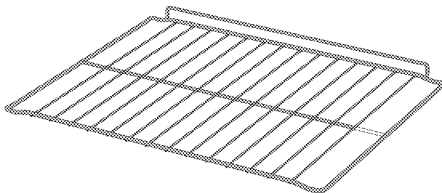
Bandeja honda

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

Modelos con estantes de rejilla:

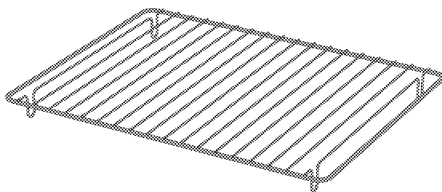


Modelos sin estantes de rejilla:



Parrilla

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



Parrilla en la bandeja

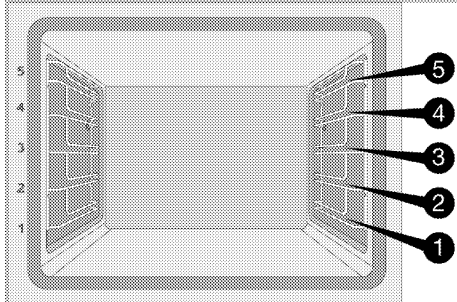
Al colocarla en la bandeja (si se suministra), se asegura que los aceites que fluyen mientras se asan se recogen en la bandeja y así se evita la contaminación del horno.

Uso de accesorios del aparato

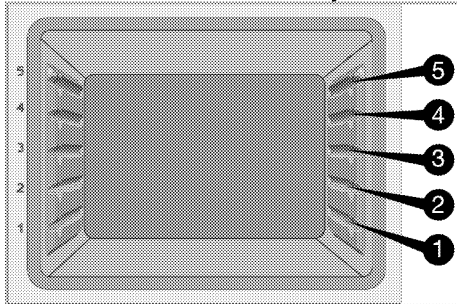
Estantes de cocina

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

Modelos con estantes de rejilla



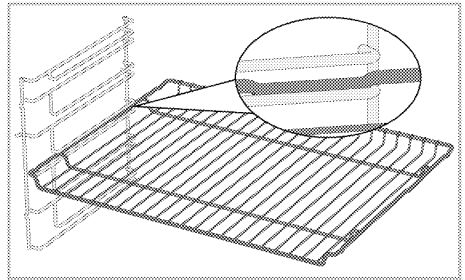
Modelos sin estantes de rejilla



Colocando la parrilla en los estantes de cocción

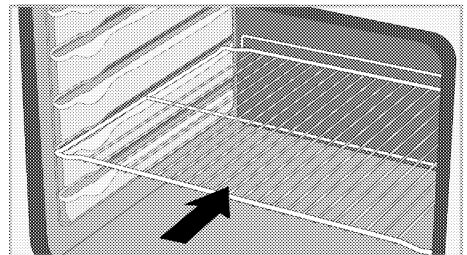
Modelos con estantes de rejilla:

Es crucial colocar correctamente la parrilla en los laterales de los estantes de rejilla. Mientras se coloca la parrilla en el estante deseado, la sección abierta debe estar en el frente. Para una mejor cocción, la parrilla debe ser asegurada con el tope en el estante de rejilla. No debe pasar por encima del tapón para que entre en contacto con la pared trasera del horno.



Modelos sin estantes de rejilla:

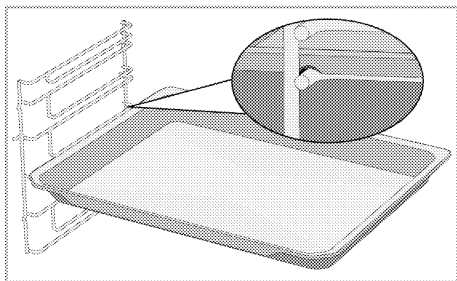
Es crucial colocar correctamente la parrilla en los laterales de los estantes de rejilla. La parrilla tiene una dirección cuando se coloca en el estante. Mientras se coloca la parrilla en el estante deseado, la sección abierta debe estar en el frente.



Colocando la bandeja en los estantes de la cocina

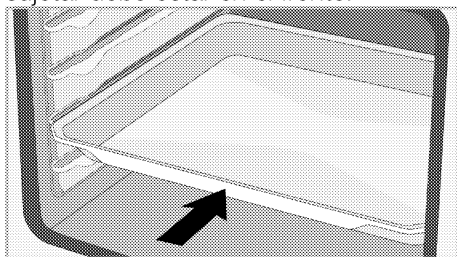
Modelos con estantes de rejilla:

También es crucial colocar correctamente las bandejas en los estantes laterales de alambre. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente. Para una mejor cocción, la bandeja debe ser asegurada con el tapón en el estante de rejilla. No debe pasar por encima del tapón para que entre en contacto con la pared trasera del horno.



Modelos sin estantes de rejilla:

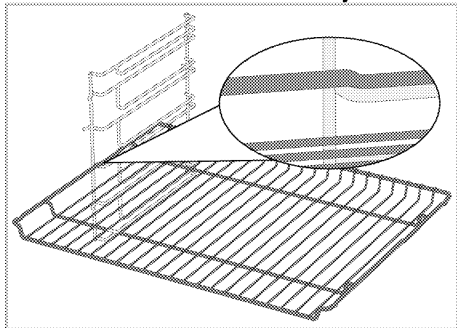
También es crucial colocar las bandejas en los estantes laterales de forma adecuada. La bandeja tiene una dirección al colocarla en la estantería. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente.



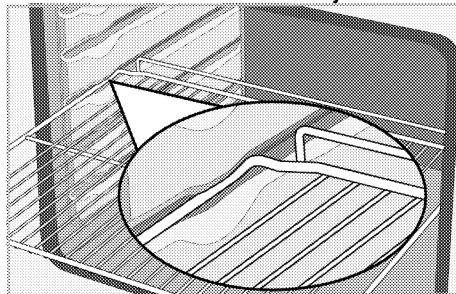
Función de tope de la parrilla

Hay una función de tope para evitar que la parrilla se salga del estante de rejilla. Con esta función, puede sacar los alimentos de forma fácil y segura. Mientras retira la parrilla, puede tirar de ella hacia adelante hasta que llegue al tope. Debe pasar por encima del tapón para retirarlo completamente.

Modelos con estantes de rejilla

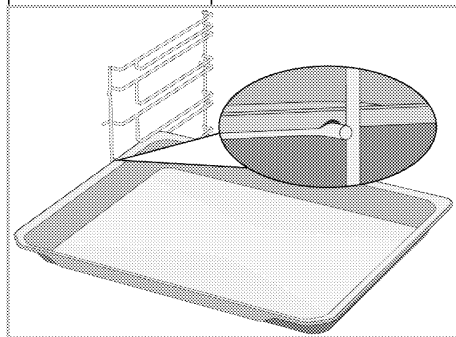


Modelos sin estantes de rejilla



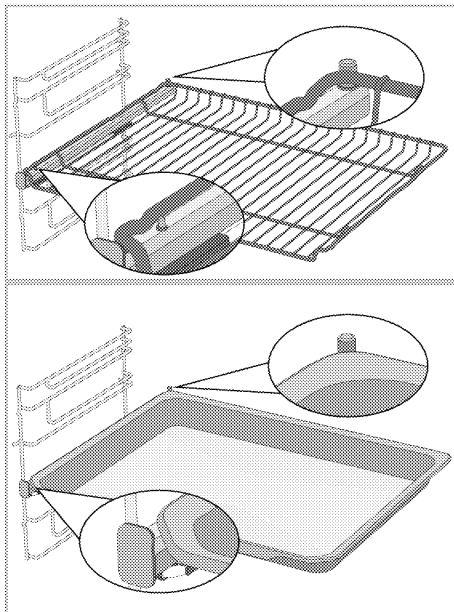
Función de tope de la bandeja de la parrilla - Modelos con estantes de rejilla

También hay una función de tope para evitar que la bandeja se salga del estante de rejilla. Mientras se retira la bandeja, suéltela del cierre trasero y tire de ella hacia usted hasta que llegue al tope. Debe pasar por encima del tapón para retirarlo completamente.



Colocación correcta de la parrilla y la bandeja en las guías telescópicas. Modelos con estantes de rejilla y rieles telescópicos

Gracias a las guías telescópicas, podrá colocar o sacar las bandejas o la parrilla fácilmente. Al utilizar bandejas y parrillas con la guía telescópica, se debe tener cuidado de que los pasadores, en la parte delantera y trasera de las guías, se apoyen en los bordes de la parrilla y la bandeja (como se muestra en la ilustración).






Especificaciones técnicas

Características técnicas generales

Dimensiones externas del aparato (altura/ancho/profundidad)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiones de la instalación del horno (altura/ancho/profundidad)	590 o 600 mm/560 mm/en min. 550 mm
Voltaje/frecuencia	220-240 V ~ 50 Hz
Tipo de cable y sección transversal utilizados / aptos para su uso en el aparato	en min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consumo total de energía	3.4 kW
Tipo de horno	Horno multifuncional

Lo básico: La información en la etiqueta de energía de los hornos eléctricos se da de acuerdo con la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Estos valores se determinan bajo carga estándar con funciones de calentamiento de abajo hacia arriba o de calentamiento asistido por ventilador (si lo hay). La clase de eficiencia energética se determina de acuerdo con el siguiente orden de prioridad, dependiendo de si las funciones pertinentes existen o no en el aparato: 1-Calefacción «eco» por ventilador, 2-Calentamiento por ventilador 3- Parrilla baja asistida por ventilador, 4-Calentamiento superior e inferior.


-  Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.
-  Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.
-  Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

4 Primer uso

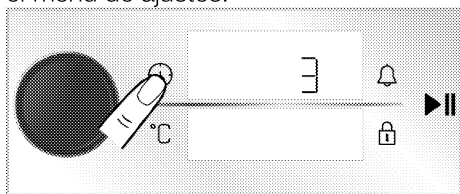
Antes de empezar a utilizar el aparato, se recomienda hacer lo indicado en las siguientes secciones.


El primer ajuste de la primera vez


i Siempre ajuste la hora del día antes de usar su horno. Si no lo configura, no puede cocinar en algunos modelos de horno.

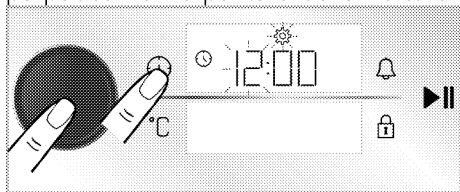
1. Cuando el horno esté en modo de espera (cuando la hora del día se muestre en la pantalla), active el menú de ajustes tocando la tecla  durante unos 3 segundos.


» Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Cuando finaliza la cuenta atrás, se activa el menú de ajustes.




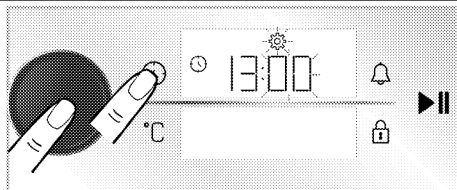
2. Pulse el mando del horno o toque la tecla  una vez para activar el campo de las horas.


» El campo de la hora y el símbolo  parpadean en la pantalla de la hora/reloj.




3. Ajuste la hora girando el mando del horno a la derecha/izquierda y pulse el mando del horno o toque la tecla  una vez para activar el campo de los minutos.

» El campo y el símbolo  de los minutos parpadean en la pantalla de la hora/reloj.



4. Ajuste los minutos girando el mando del horno a la derecha/izquierda. Confirme el ajuste de la hora pulsando el mando del horno o tocando la tecla .

» La hora del día está ajustada y el símbolo  aparece en la pantalla de la hora/reloj siempre encendido.

i Si no se configura la hora inicial, el reloj comenzará a funcionar a partir de la hora configurada en producción. Podrá modificar el ajuste de la hora del día más adelante, tal y como se describe en el apartado "Ajustes".

i Los ajustes de la hora del día se cancelan en caso de un corte de energía a largo plazo. Necesita ser reajustado.

Primera limpieza

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire todos los accesorios del horno que se encuentran dentro del aparato.
3. Encienda el aparato durante 30 minutos y luego apáguelo. De esta manera, los residuos y capas que puedan haber permanecido en el horno durante la producción se queman y se limpian.
4. Al utilizar el aparato, seleccione la temperatura más alta y la función de todos los calentadores del aparato. Véase "Funciones del horno". Puede aprender a manejar el horno en la siguiente sección.

5. Espere a que el horno se enfríe.
6. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

Antes de utilizar los accesorios;

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

AVISO 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.

AVISO 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 el uso del horno

Ventilador de refrigeración (Puede que no exista en el aparato.)

El aparato tiene un ventilador de refrigeración. El ventilador de enfriamiento se activa automáticamente cuando es necesario y enfría tanto la parte delantera del aparato como los muebles. Se desactiva automáticamente cuando termina el proceso de enfriamiento. El aire caliente sale por la puerta del horno. No cubra estas aberturas de ventilación con nada. De lo contrario, el horno puede sobrecalentarse.

El ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante el funcionamiento del horno o después de que el horno se apaga (aproximadamente 20-30 minutos). Si cocina programando el temporizador del horno, al final del tiempo de cocción, el ventilador de refrigeración se apaga con todas las funciones. El tiempo de funcionamiento del ventilador de enfriamiento no puede ser determinado por el usuario. Se enciende y apaga automáticamente. Esto no es ningún error.

La luz del horno

La bombilla del horno se enciende cuando el horno comienza a cocinar. En algunos modelos, la bombilla está encendida durante la cocción, mientras que en otros se apaga después de un cierto tiempo.

Si la puerta del aparato se abre mientras el horno está funcionando o en la posición cerrada, la bombilla del horno se enciende automáticamente.


Funcionamiento de la unidad de control del horno

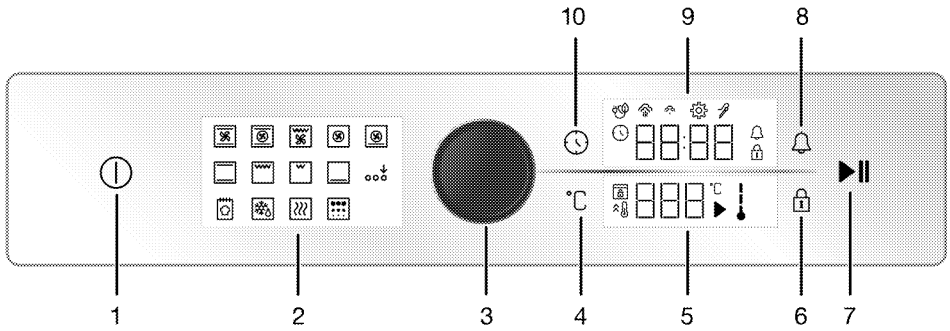
Advertencias generales para la unidad de control del horno

i El tiempo máximo que se puede ajustar para el final del tiempo es de 5:59 horas. En la función de mantenimiento de aviso, este tiempo es de 23:59 horas. En caso de que se produzca un fallo en la alimentación, se cancelará el tiempo de cocción y de cocción ajustado.

i Mientras se hace cualquier ajuste, los símbolos relevantes parpadean en la pantalla. Se debe esperar un corto tiempo para que se guarden los ajustes.

i Si el tiempo de cocción está ajustado cuando se inicia la cocción, el tiempo restante se muestra en la pantalla.

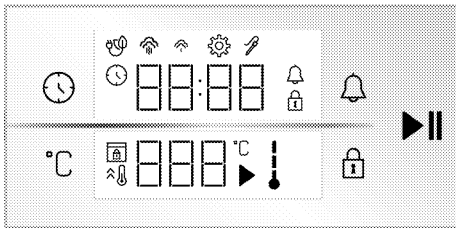
i Si el ajuste de precalentamiento rápido (booster) está activado en su unidad de control, el símbolo  aparecerá en la pantalla cuando empiece a cocinar y el horno alcance la temperatura ajustada para la cocción rápida. Para el ajuste de precalentamiento rápido (booster), por favor vea "Ajustes" sección.



- 1 Tecla de encendido/apagado
- 2 Pantalla de la función
- 3 Perilla de control del horno
- 4 Tecla de ajuste de la temperatura
- 5 Pantalla de temperatura
- 6 Llave de bloqueo de teclas
- 7 La tecla de inicio/parada de la cocina
- 8 Tecla de alarma
- 9 Visualización del reloj/tiempo
- 10 Tecla de tiempo y ajustes

- : Símbolo de bloqueo de teclas
- : Símbolo de cocina con ventilador ecológico
- : Símbolo de vapor de bajo nivel*
- : Símbolo de vapor de alto nivel*
- : Símbolo de la sonda de carne*

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



Pantallas

Teclas:

- : Tecla de tiempo y ajustes
- : Tecla de ajuste de la temperatura
- : Llave de bloqueo de teclas
- : Tecla de alarma
- : La tecla de inicio/parada de la cocina

Visualización del reloj/tiempo :

- : Símbolo de tiempo de cocción/hora del día
- : Símbolo de la alarma
- : Símbolo de configuración

Pantalla de temperatura:

- : Símbolo de la cocina
- : El símbolo de la temperatura
- : Símbolo de la temperatura interna del horno
- : Símbolo de calentamiento rápido (booster)
- : Símbolo de bloqueo de la puerta*

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

Encender el horno

1. Encienda el horno tocando la tecla
- » Después de encender el horno, la primera función operativa aparece en la pantalla. En esta pantalla se puede ajustar la función de funcionamiento, la temperatura, el tiempo de cocción y la alarma.

i Si no se realizan ajustes en esta pantalla, el horno se apagará en unos 5 minutos y la hora del día aparecerá en la pantalla.

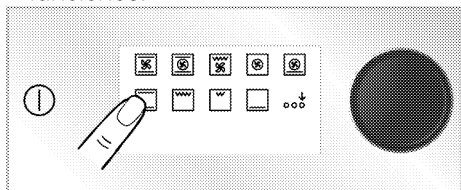
Apagar el horno

Apague el horno tocando la tecla **ⓘ**. En la pantalla aparece la hora del día.

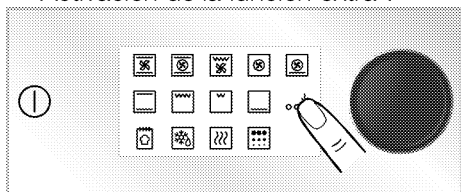
Cocción manual para seleccionar la temperatura y la función de funcionamiento del horno

Puede cocinar haciendo un control manual (con su propio mando) sin ajustar el tiempo de cocción, seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específicas de sus alimentos. La función «Calentamiento superior e inferior» y los ajustes de 180 °C se muestran como ejemplo en las imágenes.

1. Encienda el horno tocando la tecla **ⓘ**.
2. Toque sobre la función de manejo que desea cocinar en la pantalla de funciones.

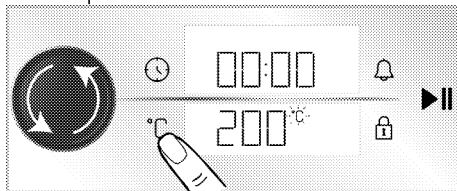


3. Toque sobre la función de manejo que desea cocinar en la pantalla de funciones. Si la función que desea seleccionar no se encuentra entre las primeras funciones operativas que aparecen en la pantalla de funciones, puede activar la fila inferior de funciones operativas tocando sobre «Activación de la función extra».



4. La temperatura predefinida para la función operativa que seleccionó aparece en la pantalla de temperatura. Para cambiar esta temperatura, presione la perilla de control del horno o toque la tecla **°C** y gire la perilla de control del horno hacia la derecha / izquierda.

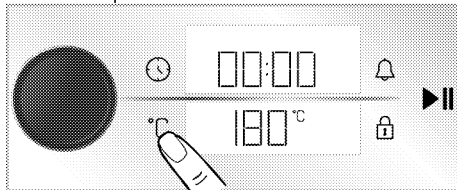
» El símbolo **°C** parpadea en la pantalla de temperatura.



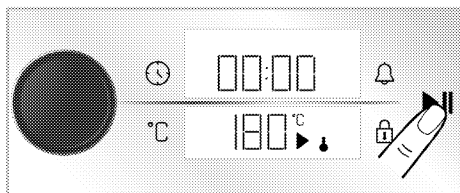
- i** Si cambia la función de funcionamiento después de haber cambiado la temperatura predefinida para las funciones de funcionamiento, en la pantalla aparecerá la última temperatura ajustada. Sin embargo, si la temperatura ajustada no está dentro del rango de temperatura de la función operativa seleccionada, aparece la temperatura ajustable más alta de esa función operativa.

5. Confirme la temperatura ajustada tocando la tecla **°C**.

» El símbolo **°C** aparece en la pantalla de la temperatura.



6. Después de ajustar la función de funcionamiento y la temperatura, toque la tecla **▶||** para iniciar la cocción.

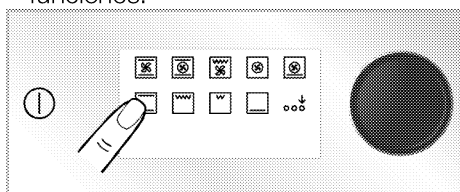


» Su horno comenzará a funcionar con la función y la temperatura seleccionadas inmediatamente. Los símbolos ↓ y ► aparecerán en la pantalla de temperatura. El tiempo de cocción comienza a contar en la pantalla. Cada etapa del símbolo ↓ se enciende cuando la temperatura interior del horno alcanza la temperatura establecida. La cámara de cocción no se apaga automáticamente, ya que la cocción manual se realiza sin ajustar el tiempo de cocción. Tiene que controlar la cocción y apagarla. Cuando termine de cocinar, toque la tecla ►|| para terminar de cocinar o toque la tecla ⓘ para apagar el horno completamente.

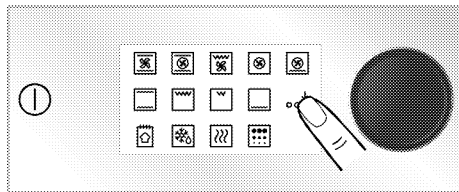
Cocine ajustando el tiempo de cocción;

Puede hacer que la cámara de cocción se apague automáticamente al final del tiempo seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específicas de sus alimentos y ajustando el tiempo de cocción en la unidad de control. La función «Calentamiento superior e inferior», los ajustes de 180 °C y 45 minutos se muestran como ejemplo en las imágenes.

1. Encienda el horno tocando la tecla ⓘ.
2. Toque sobre la función de manejo que desea cocinar en la pantalla de funciones.

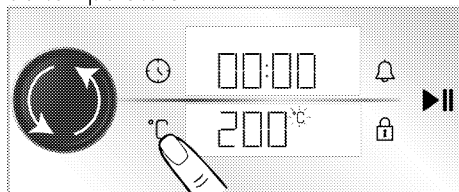


3. Toque sobre la función de manejo que desea cocinar en la pantalla de funciones. Si la función que desea seleccionar no se encuentra entre las primeras funciones operativas que aparecen en la pantalla de funciones, puede activar la fila inferior de funciones operativas tocando sobre «Activación de la función extra».



4. La temperatura predefinida para la función operativa que seleccionó aparece en la pantalla de temperatura. Para cambiar esta temperatura, presione la perilla de control del horno o toque la tecla °C y gire la perilla de control del horno hacia la derecha / izquierda.

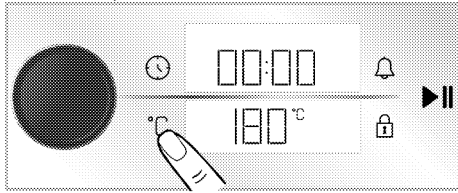
» El símbolo °C parpadea en la pantalla de temperatura.



- i** Si cambia la función de funcionamiento después de haber cambiado la temperatura predefinida para las funciones de funcionamiento, en la pantalla aparecerá la última temperatura ajustada. Sin embargo, si la temperatura ajustada no está dentro del rango de temperatura de la función operativa seleccionada, aparece la temperatura ajustable más alta de esa función operativa.

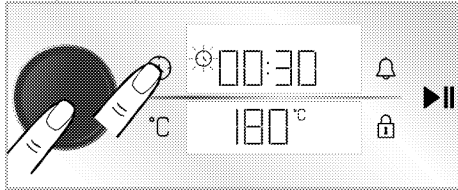
5. Confirme la temperatura ajustada tocando la tecla °C.

» El símbolo °C aparece en la pantalla de la temperatura.



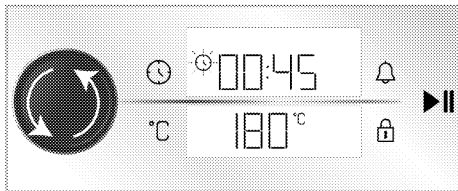
6. Pulse el mando de control del horno o toque la tecla ⌚ una vez para ajustar el tiempo de cocción.

» El símbolo ⌚ parpadea en la pantalla y el tiempo de cocción ajustado de 30 minutos aparece en la pantalla de tiempo/reloj.



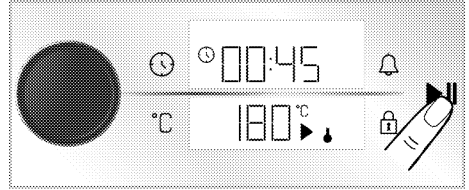
i Después de ajustar la función de funcionamiento y la temperatura, el tiempo de cocción se ajustará 30 minutos tocando la tecla ⌚ o pulsando directamente el mando de control del horno para ajustar rápidamente el tiempo de cocción y cambiar el tiempo girando el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda.

7. Ajuste el tiempo de cocción girando el mando del horno. Confirme el tiempo de cocción tocando la tecla ⌚.



i El tiempo de cocción aumenta 1 minuto en los primeros 15 minutos, después de 15 minutos aumenta 5 minutos.

8. Después de ajustar la función de funcionamiento, la temperatura y el tiempo de cocción, pulse la tecla ▶▶ para iniciar la cocción.



» Su horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y temperatura seleccionadas. El tiempo de cocción ajustado comienza la cuenta atrás. Los símbolos ↓ y ▶ aparecerán en la pantalla de temperatura. Cada etapa del símbolo ↓ se enciende cuando la temperatura interior del horno alcanza la temperatura establecida. Una vez finalizado el tiempo de cocción ajustado, "End" aparece en la pantalla de temperatura, el temporizador emite un aviso sonoro y la cocción se detiene.

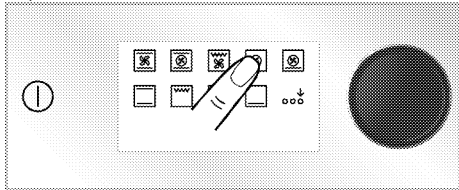
9. El aviso sonoro suena durante un minuto. Si se toca la tecla ▶▶ mientras suena la advertencia de audio y "End" aparece en la pantalla de temperatura, el horno sigue funcionando indefinidamente. Si se toca la tecla ⌚, el horno se apaga. Si se toca cualquier otra tecla que no sea ésta, la advertencia sonora se interrumpirá.

Cocción con ventilador ecológico

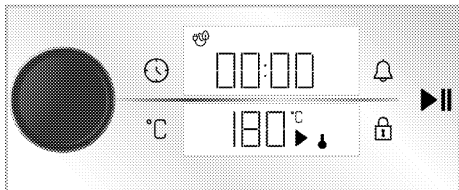
Para ahorrar energía, puede utilizar esta función en lugar de utilizar

«Calentamiento por ventilador" en el rango de 160-220 °C. Pero; el tiempo de cocción será ligeramente mayor.

1. Encienda el horno tocando la tecla ①.
2. Toque y mantenga la función «Calentamiento por ventilador" en la pantalla.



» Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Cuando la cuenta atrás expira, el símbolo 🕒 aparece y la «Cocción con eco-ventilador» se activa.



3. Puede modificar la temperatura y el tiempo de cocción tal y como se ha descrito en los apartados anteriores. A continuación, se inicia la cocción.

» En «Cocción con eco-ventilador», la luz de la lámpara es más corta que la de la otra función de cocción durante la cocción debido al ahorro de energía.

Función de pan

Su horno tiene un «Función de pan" especialmente definido para la elaboración de pan. Los ajustes de temperatura y hora de la función son fijos.

Ingredientes

- 500 g de harina
- 15 g de azúcar
- 10 g de levadura instantánea
- 10 g de aceite de girasol
- 8 g de sal
- 300 ml de agua (35°C)

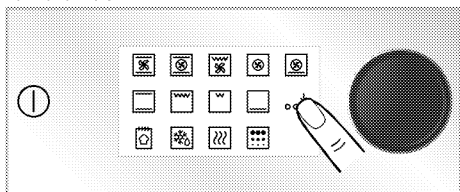
Para la parte superior de la masa

- 2 cucharaditas de aceite de girasol

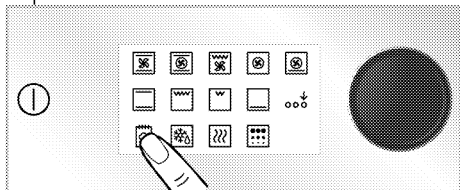
Preparación

1. Tamice la harina en un recipiente hondo. Añada el azúcar a la harina y mézclela de forma homogénea.
2. Abra el centro de la harina y añada la levadura, la sal y el aceite de girasol. Empezando por los lados del bol, vierta el agua caliente poco a poco.
3. Amase la masa a mano o en una amasadora durante unos 10-15 minutos.
4. Gire la masa amasada a mano unas cuantas veces y póngala en un bol. Aplique 1 cucharadita de aceite de girasol sobre la masa y cúbrala con film estirable de forma que toque la masa.
5. Cubra la masa con film estirable, cúbrala con un paño grueso y déjela subir a temperatura ambiente.
6. Ponga su masa, que ha sido fermentada durante 60 minutos, sobre la encimera y dóblela 4-5 veces y elimine el aire de su interior. Aplique 1 cucharadita de aceite de girasol sobre la masa y cúbrala con film estirable de forma que toque la masa. Fermenta la masa a temperatura ambiente durante otros 30 minutos.

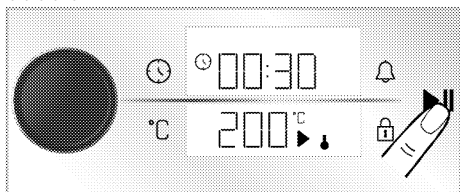
7. Cuando la masa haya terminado de fermentar, déle forma de salmón y colóquelo en una bandeja de horno. Haga 3-4 rayas en la masa con la ayuda de un cuchillo.
8. Coloque la bandeja en el estante 3 de su horno.
9. Encienda el horno tocando la tecla ①.
10. Active la fila inferior de funciones de ejecución tocando «Activación de la función extra» en la pantalla de funciones.



11. Toque sobre la función «Función de pan» en la fila inferior de la pantalla de funciones.



12. Toque la tecla ▶|| para iniciar la cocción.



13. Al finalizar el tiempo de cocción, el aviso sonoro suena durante un minuto. Si se toca la tecla ①, el horno se apaga. Si se toca cualquier otra tecla, el aviso sonoro se detiene.

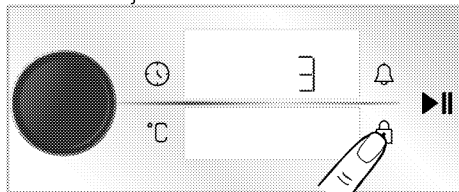
Ajustes

1. La cuenta atrás de 3 a 1 se muestra en los menús o ajustes que se activarán al tocar durante un largo período. Cuando la cuenta atrás expira, se activa el menú o ajuste correspondiente.

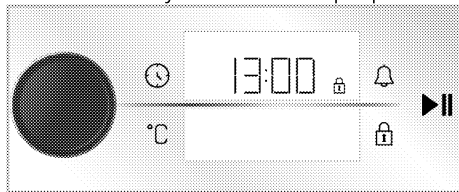
Activar el bloqueo de teclas

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

1. Toque la tecla 🔒 hasta que aparezca el símbolo 🔒 en la pantalla de la hora/reloj.




- » Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Cuando finaliza la cuenta atrás, aparece el símbolo 🔒 en la pantalla de tiempo/reloj y se activa el bloqueo de teclas. Cuando se toca cualquier tecla o se presiona la perilla de control del horno cuando el bloqueo de teclas está ajustado, el temporizador emite una señal audible y el símbolo 🔒 parpadea.



1. El bloqueo de teclas no se cancelará en caso de un corte eléctrico.

Desactivar el bloqueo de teclas

1. Toque la tecla 🔒 hasta que aparezca el símbolo 🔒 en la pantalla de la hora/reloj.

» Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Cuando finaliza la cuenta atrás, el símbolo  desaparece y el bloqueo de teclas se desactiva en la pantalla de la hora/reloj.


Ajustar la alarma

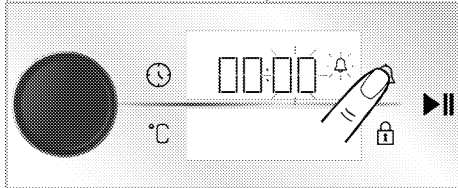
También puede usar el temporizador del aparato para cualquier advertencia o recordatorio que no sea cocinar.


La alarma no afecta a las funciones de funcionamiento del horno. Se utiliza con fines de advertencia. Por ejemplo, puede utilizar la alarma cuando desee girar los alimentos en el horno a una hora determinada. En cuanto haya transcurrido el tiempo establecido, la unidad de control emite un aviso acústico.

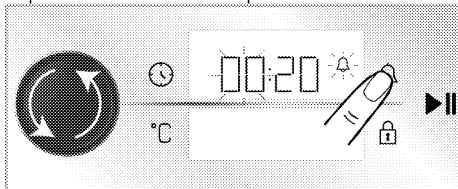
i El tiempo máximo de alarma es de 23 horas y 59 minutos.

1. Toque la tecla  una vez para ajustar la hora de la alarma.


» El símbolo  y el campo de los minutos comienzan a parpadear en la pantalla de la hora/reloj.





2. Configure los minutos girando la perilla de control del horno hacia la derecha / izquierda y toque la tecla  una vez para activar el campo de la hora.



3. Ajuste la hora girando el mando del horno a la derecha/izquierda. Confirme el ajuste de la hora pulsando

el mando del horno o tocando la tecla .

» El símbolo  aparece continuamente y la hora de la alarma empieza a contar en la pantalla de la hora/reloj.

4. Una vez transcurrido el tiempo de alarma, el símbolo  comienza a parpadear y le da una advertencia sonora.

i Si la hora de la alarma y el tiempo de cocción se ajustan al mismo tiempo, en la pantalla de la hora/reloj aparece la hora más corta.

Apagar la alarma

1. Al final del periodo de alarma, el aviso suena durante un minuto. Toque cualquier tecla para detener la advertencia sonora.

» La advertencia sonora se ha detenido.

Si desea cancelar la alarma;


1. Toque la tecla  una vez para cancelar la hora de la alarma.

» El símbolo  empieza a parpadear en la pantalla de la hora/reloj.

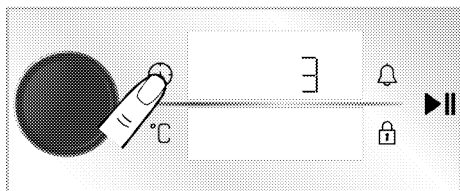
2. Ajuste la hora de la alarma a "00:00" girando el mando del horno a la derecha/izquierda.

Ajuste del volumen

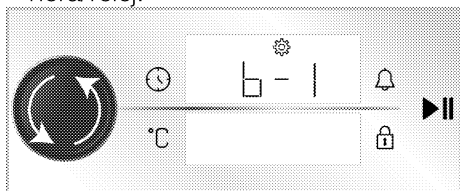
Puede ajustar el volumen de la unidad de control. El horno estará apagado para realizar esta operación.


1. Mientras el horno está apagado (cuando la hora del día se muestre en pantalla), active el menú de ajustes pulsando la tecla  durante unos 3 segundos.


» Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Cuando finaliza la cuenta atrás, se activa el menú de ajustes.

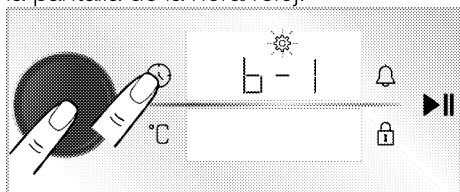


2. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda hasta que aparezca "b-1» o "b-2" en la pantalla de la hora/reloj.




3. Active el ajuste de volumen tocando la tecla  o pulsando el botón de control del horno.

» El símbolo  empieza a parpadear en la pantalla de la hora/reloj.




4. Ajuste el nivel de volumen deseado girando el mando del horno a la derecha/izquierda.

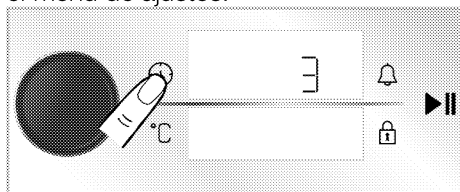
5. Confirme el nivel de volumen seleccionando tocando la tecla  o pulsando el botón de control del horno.

Ajustar el brillo de la pantalla

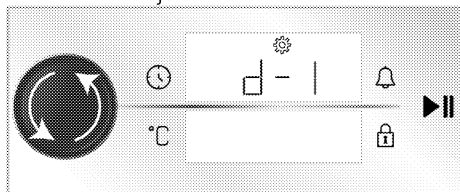
Puede cambiar el brillo de la pantalla de la unidad de control. El horno estará apagado para realizar esta operación.


1. Mientras el horno está apagado (cuando la hora del día se muestre en pantalla), active el menú de ajustes pulsando la tecla  durante unos 3 segundos.


» Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Cuando finaliza la cuenta atrás, se activa el menú de ajustes.

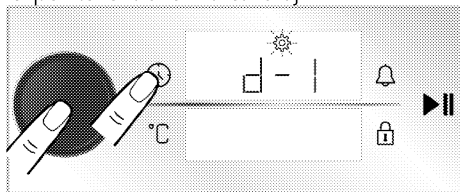


2. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda hasta que aparezca "d-1», "d-2» o "d-3» en la pantalla de la hora/reloj.




3. Active el ajuste de brillo tocando la tecla  o pulsando el botón de control del horno.

» El símbolo  empieza a parpadear en la pantalla de la hora/reloj.




4. Ajuste el nivel de brillo deseado girando el botón de control del horno a la derecha/izquierda.

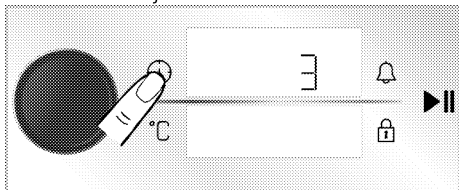
5. Confirme el nivel de brillo seleccionando tocando la tecla  o pulsando el botón de control del horno.


Ajuste de la función de precalentamiento rápido (Booster)

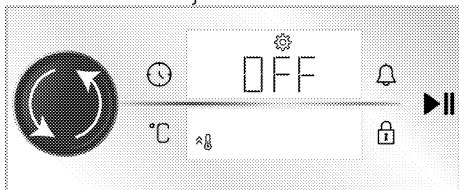
Puede activar la cocción automáticamente con la función de precalentamiento rápido del aparato. Para ello, deberá activar el ajuste de precalentamiento rápido. El horno estará apagado para realizar esta operación.


1. Mientras el horno está apagado (cuando la hora del día se muestre en pantalla), active el menú de ajustes pulsando la tecla  durante unos 3 segundos.

» Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Cuando finaliza la cuenta atrás, se activa el menú de ajustes.

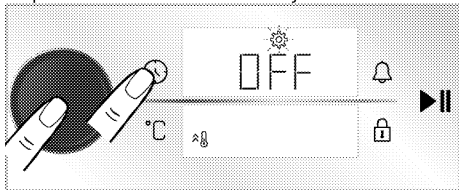


2. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda hasta que aparezca el símbolo  y "OFF» en la pantalla de la hora/reloj.

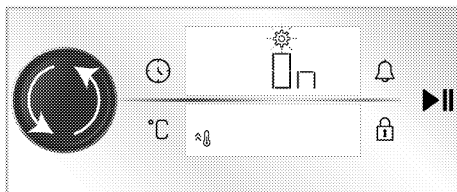


3. Active el ajuste de precalentamiento rápido (booster) tocando la tecla  o pulsando el botón de control del horno.

» El símbolo  empieza a parpadear en la pantalla de la hora/reloj.



4. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda para cambiar el ajuste "OFF» que aparece en la pantalla de la hora/reloj por el ajuste "ON».




5. Confirme el ajuste de precalentamiento rápido (booster) tocando la tecla  o pulsando el mando del horno.

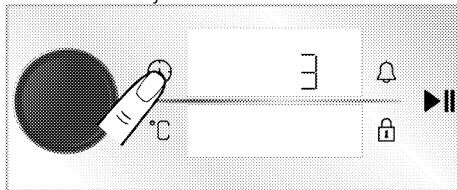
i Puede desactivar el ajuste de precalentamiento rápido con el mismo procedimiento. Llevándolo a la posición "OFF», puede cancelar el ajuste de precalentamiento rápido.


Cambiar la hora del día


Para cambiar la hora del día que ha ajustado previamente,

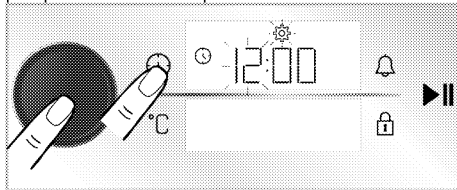
1. Cuando el horno esté en modo de espera (cuando la hora del día se muestre en la pantalla), active el menú de ajustes tocando la tecla  durante unos 3 segundos.


» Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Cuando finaliza la cuenta atrás, se activa el menú de ajustes.




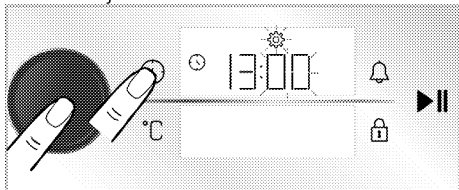
2. Pulse el mando del horno o toque la tecla  una vez para activar el campo de las horas.


» El campo de la hora y el símbolo  parpadear en la pantalla de la hora/reloj.




3. Ajuste la hora girando el mando del horno a la derecha/izquierda y pulse el mando del horno o toque la tecla  una vez para activar el campo de los minutos.

» El campo y el símbolo  de los minutos parpadean en la pantalla de la hora/reloj.



4. Ajuste los minutos girando el mando del horno a la derecha/izquierda. Confirme el ajuste de la hora pulsando el mando del horno o tocando la tecla .

» La hora del día está ajustada y el símbolo  aparece en la pantalla de la hora/reloj siempre encendido.

6 Información general sobre la cocción

Esta sección describe consejos para preparar y cocinar los alimentos. Además, también puede encontrar algunos de los alimentos probados como productores y los ajustes más apropiados para estos alimentos. También se indican los ajustes y accesorios de horno apropiados para estos alimentos.

Advertencias generales sobre la cocción en el horno

- Mientras se abre la puerta del horno durante o después de la cocción, puede salir vapor caliente. El vapor puede quemar la mano, la cara y/o los ojos. Al abrir la puerta del horno, no se acerque.
- El intenso vapor generado durante la cocción puede formar gotas de agua condensada en el interior y exterior del horno y en las partes superiores de los muebles debido a la diferencia de temperatura. Esto es algo normal y físico.
- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.
- Retire siempre del horno los accesorios no utilizados antes de comenzar a cocinar. Los accesorios que permanecen en el horno pueden impedir que su comida se cocine a los valores correctos.
- Para los alimentos que cocinará según su propia receta, puede hacer referencia a los alimentos similares que se dan en las tablas de cocina.
- El uso de los accesorios suministrados asegura que se obtenga el mejor rendimiento de la cocina. Tenga en cuenta siempre las

advertencias e informaciones del fabricante para los utensilios de cocina externos que vaya a utilizar.

- Corte el papel antigrasa que va a utilizar en su cocina en tamaños adecuados al recipiente en el que va a cocinar. Los papeles antigrasa que se desbordan del contenedor pueden crear un riesgo de quemaduras y afectar la calidad de su cocina. Utilice el papel antigrasa que usará en el rango de temperatura especificado.
- Para un buen rendimiento en la cocina, coloque su comida en la estantería correcta recomendada. No cambie la posición del estante durante la cocción.

Pasteles y alimentos para el horno Información general

- Recomendamos utilizar los accesorios del aparato para un buen funcionamiento de la cocina. Si va a utilizar una batería de cocina externa, prefiera la cerámica oscura, antiadherente y resistente al calor.
- Si se recomienda el precalentamiento en la mesa de cocción, asegúrese de poner los alimentos en el horno después del precalentamiento.
- Si va a cocinar usando utensilios de cocina en la parrilla, colóquelos en el centro y no cerca de la pared trasera.
- Todos los ingredientes utilizados en la elaboración de pasteles deben estar frescos y a temperatura ambiente.
- La cocción de cada receta puede variar dependiendo de la cantidad de alimentos y del tamaño de los utensilios de cocina.
- Los moldes de metal, cerámica y vidrio prolongan el tiempo de cocción y la superficie inferior de los alimentos

de pastelería no se dora uniformemente.

- Si utiliza papel de cocina durante la cocción, se puede observar un poco de dorado en la superficie inferior de los alimentos. En este caso, es posible que deba extender el tiempo de cocción unos 10 minutos.
- Los valores especificados en las tablas de cocción se determinan como resultado de las pruebas realizadas en nuestros laboratorios. Los valores adecuados para usted pueden diferir de estos valores.
- Coloque su comida en el estante apropiado recomendado en la mesa de cocción. Consulte el estante inferior del horno como estante 1.

Consejos para hornear pasteles

- Si la tarta está demasiado seca, aumente la temperatura en 10°C y reduzca el tiempo de cocción.
- Si el pastel está húmedo, use una pequeña cantidad de líquido o reduzca la temperatura en 10°C.
- Si la parte superior de la tarta está quemada, colóquela en el estante inferior, baje la temperatura y aumente el tiempo de horneado.

- Si se cocina bien por dentro pero el exterior está pegajoso, use una cantidad menor de líquido, reduzca la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

Consejos para cocinar pasteles

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

Tabla de cocción para repostería y alimentos a hornear

Comida	La cantidad de la bandeja	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Pasteles en bandeja	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	180	30 ... 40
Tortas en el moho	Bandeja única	Molde de pastel en la parrilla**	Calentamiento por ventilador	2	180	30 ... 40
	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	160	25 ... 35
Pequeños pasteles	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	3	150	25 ... 35
	2 bandejas	2 -Bandeja estándar* 4 -Bandeja de repostería*	Calentamiento por ventilador	2 - 4	150	25 ... 35

Comida	La cantidad de la bandeja	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Bizcocho	Bandeja única	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	160	30 ... 40
	Bandeja única	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento por ventilador	2	160	30 ... 40
Galletas	Bandeja única	Bandeja de repostería*	Calentamiento superior e inferior	3	170	25 ... 35
	Bandeja única	Bandeja de repostería*	Calentamiento por ventilador	3	170	20 ... 30
	2 bandejas	2 –Bandeja estándar* 4 –Bandeja de repostería*	Calentamiento por ventilador	2 – 4	170	25 ... 35
Masa de repostería	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	180	35 ... 45
	2 bandejas	1 –Bandeja estándar* 4 –Bandeja de repostería*	Calentamiento por ventilador	1 – 4	180	40 ... 50
Masa	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	2	200	20 ... 30
	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	3	180	20 ... 30
	2 bandejas	2 –Bandeja estándar* 4 –Bandeja de repostería*	Calentamiento por ventilador	2 – 4	180	20 ... 30
Pan integral	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	200	30 ... 40
	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	3	200	30 ... 40
Lasaña	Bandeja única	Molde rectangular de vidrio/metal en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2 o 3	200	30 ... 40
Tarta de manzana	Bandeja única	Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	180	50 ... 65
	Bandeja única	Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla**	Calentamiento por ventilador	3	170	50 ... 65

Comida	La cantidad de la bandeja	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Pizza	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	2	200 ... 220	10 ... 20
	Bandeja única	Bandeja estándar*	Función para pizzas	3	250	8 ... 15

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

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

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

Tabla de cocción para Calefacción «eco» por ventilador - función operativa

- Después de que inicie la cocción en Calefacción «eco» por ventilador no cambie la temperatura de cocción - función operativa.
- No abra la puerta durante la cocción en Calefacción «eco» por ventilador -función operativa. Cuando la puerta no se abre, la temperatura interior se optimiza para ahorrar energía y puede diferir de lo indicado.
- No precalentar en modo Calefacción «eco» por ventilador.

Comida	La cantidad de la bandeja	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Pequeños pasteles	Bandeja única	Bandeja estándar*	3	160	25 ... 35
Galletas	Bandeja única	Bandeja estándar*	3	180	25 ... 35
Masa de repostería	Bandeja única	Bandeja estándar*	3	200	45 ... 55
Masa	Bandeja única	Bandeja estándar*	3	200	35 ... 45

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

Carne, pescado y aves de corral

Los puntos clave del tostado

- Sazonar con jugo de limón y pimienta antes de cocinar todo el pollo, pavo y trozos grandes de carne aumentará el rendimiento de la cocción.
- Se tarda de 15 a 30 minutos más en cocinar la carne deshuesada que el filete frito.
- Debe calcular unos 4 o 5 minutos de tiempo de cocción por cada centímetro de grosor de la carne.

- Después de que el tiempo de cocción haya terminado, deje la carne en el horno durante unos 10 minutos. El jugo de la carne se distribuye mejor a la carne frita y no sale cuando se corta la carne.
- El pescado debe colocarse en un estante de nivel medio o bajo en un plato resistente al calor.

Tabla de cocción para carne, pescado y aves

Comida	La cantidad de la bandeja	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Bistec (entero) / Asado (1 kg)	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	15 mins. 250/max, a continuación 180 ... 190	60 ... 80
Jarrete de cordero (1.5 - 2.0 kg)	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	170	85 ... 110
Pollo asado (1.8-2 kg)	Bandeja única	Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	15 mins. 250/max, a continuación 190	60 ... 80
	Bandeja única	Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior	Función "3D"	2	15 mins. 250/max, a continuación 190	60 ... 80
Pavo (5.5 kg)	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	1	25 mins. 250/max, a continuación 180 ... 190	150 ... 210
	Bandeja única	Bandeja estándar*	Función "3D"	1	25 mins. 250/max, a continuación 180 ... 190	150 ... 210
Pescados	Bandeja única	Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	200	20 ... 30
	Bandeja única	Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior	Función "3D"	3	200	20 ... 30

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

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

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

Parrilla

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

Advertencias generales

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

calientes pueden causar quemaduras!

Los puntos clave de la parrilla

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

Tabla de parrilla

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Pescados	Parrilla	4 - 5	250	20 ... 25
Trozos de pollo	Parrilla	4 - 5	250	25 ... 35
Albóndigas (ternera) - 12 piezas	Parrilla	4	250	20 ... 30
Chuletas de cordero	Parrilla	4 - 5	250	20 ... 25
Carne - (en rodajas)	Parrilla	4 - 5	250	25 ... 30
Chuleta de ternera	Parrilla	4 - 5	250	25 ... 30
Gratén de verduras	Parrilla	4 - 5	220	20 ... 30
Tostar pan	Parrilla	4	250	1 ... 3

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

Voltear los trozos de comida después de la mitad del tiempo total de cocción.

Alimentos de prueba

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

Tabla de cocción para alimentos de prueba

Comida	La cantidad de la bandeja	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Shortbread (galleta dulce)	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	140	20 ... 30
	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	3	140	15 ... 25
	2 bandejas	2 –Bandeja estándar* 4 –Bandeja de repostería*	Calentamiento por ventilador	2 – 4	140	15 ... 25
Pequeños pasteles	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	160	25 ... 35
	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	3	150	25 ... 35
	2 bandejas	2 –Bandeja estándar* 4 –Bandeja de repostería*	Calentamiento por ventilador	2 – 4	150	25 ... 35
Bizcocho	Bandeja única	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	160	30 ... 40
	Bandeja única	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento por ventilador	2	160	30 ... 40
Tarta de manzana	Bandeja única	Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	180	50 ... 65
	Bandeja única	Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla**	Calentamiento por ventilador	3	170	50 ... 65

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

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

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

Parrilla

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

Gire la comida después de la mitad del tiempo total de asado.

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

7 Mantenimiento y cuidados

Información general de limpieza

⚠ Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Sobre las superficies calientes no aplique los detergentes de forma directa. Esto podría causar manchas permanentes.
- Después de cada operación, el aparato se deberá limpiar y secar a fondo. De esta manera, los residuos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemen cuando el aparato se vuelva a utilizar más tarde. De esta forma, la vida útil del aparato se extiende y se reducen los problemas que se plantean con frecuencia.
- No utilice aparatos de limpieza a vapor para la limpieza.
- Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían dañar la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza, descalcificadores o objetos punzantes durante la limpieza.
- No hay necesidad de un agente limpiador especial para limpiar después de cada uso. Limpie el aparato utilizando jabón para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo utilizando un paño de microfibra seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su aparato en el lavavajillas.

Inox y superficies inoxidables

- No utilice agentes de limpieza ácidos o con cloro para limpiar superficies y mangos inoxidables o inoxidables.
- La superficie inoxidable o inox puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente apropiado a la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabón y detergente líquido (que no se raye) apropiado a la superficie inox, teniendo cuidado de limpiar en una dirección.
- Eliminar inmediatamente y sin esperar las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de inox-inoxidable y vidrio. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.

Superficies esmaltadas

- Después de cada uso, limpie las superficies esmaltadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- Si el aparato tiene una función de limpieza con vapor fácil, puede realizar una limpieza con vapor fácil para la suciedad ligera no permanente. (Ver el apartado "Limpieza fácil con vapor")
- En caso de manchas persistentes, se puede utilizar el limpiador para hornos y parrillas recomendado en el sitio web de la marca de su producto y un paño para fregar que no raye. No utilice un limpiador de horno externo.
- El horno debe enfriarse para su limpieza en el área de cocción. La limpieza en superficies calientes creará tanto peligro de incendio como de daños con la superficie esmaltada.

Superficies catalíticas

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

Las superficies de vidrio

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato utilizando detergente para vajillas, agua tibia y un paño de microfibra especial para superficies de vidrio y seque con un paño de microfibra seco.
- Si hay residuos de detergente después de la limpieza, límpielos con agua fría y séquelos con un paño de microfibra limpio y seco. Los residuos de detergente pueden dañar la superficie del vidrio la próxima vez.
- Bajo ninguna circunstancia se debe limpiar el residuo seco de la superficie del vidrio con cuchillos dentados, lana de alambre o herramientas de raspado similares.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- En caso de que la superficie esté excesivamente sucia, aplique el

agente limpiador en la mancha por medio de una esponja y espere un tiempo prolongado para que funcione de forma adecuada. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.

- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

Las piezas de plástico y las superficies pintadas

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

Limpieza de los accesorios

A menos que se indique lo contrario en el manual de instrucciones, no lave los accesorios del aparato en el lavavajillas.

Limpiar el panel de control

- Cuando limpie los paneles con control de perillo, limpie el panel y las perillas con un paño húmedo y suave y séquelos con un paño seco. No quite las perillas y las juntas de debajo para limpiar el panel de control. El panel de control y las perillas pueden estar dañados.
- Al limpiar los paneles de inox con el control de perillas, alrededor de las perillas no utilice agentes limpiadores de inox. Los indicadores situados alrededor de las perillas podrían ser borrados.

- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

Limpiar el interior del horno (área de cocción)

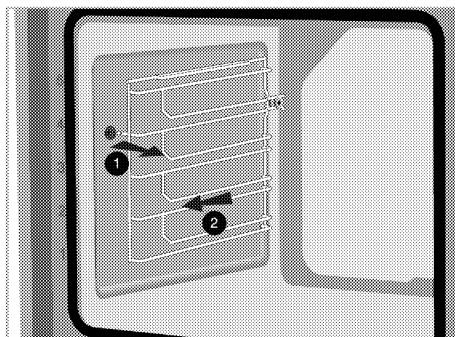
Siga los pasos de limpieza descritos en la sección "Información general de limpieza" según los tipos de superficie de su horno.

Limpiar las paredes laterales del horno

Las paredes laterales del área de cocción sólo pueden ser cubiertas con esmalte o paredes catalíticas. Varía según el modelo. Si hay una pared catalítica, consulte la sección "Paredes catalíticas" para obtener información. Si el aparato es un modelo con estantes de rejilla, retire estos antes de limpiar las paredes laterales. Luego complete la limpieza como se describe en la sección "Información general de limpieza" según el tipo de superficie de la pared lateral.

Para quitar los estantes de rejilla laterales:

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



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

Autolimpieza pirolítica

El horno está equipado con una función de autolimpieza pirolítica. El horno se calienta a aprox. 420-480 °C y la suciedad existente se quema hasta convertirse en cenizas. Puede producirse un fuerte desarrollo de humo. Proporcionar una buena ventilación. La autolimpieza pirolítica debe utilizarse después de aproximadamente cada 10 usos del horno.

Advertencias generales



Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

No toque el aparato y mantenga a los niños alejados del mismo durante el proceso de autolimpieza. Espere al menos 30 minutos antes de retirar los residuos.



Retire todos los accesorios, la bandeja telescópica y las rejillas laterales (si están disponibles) antes de utilizar la función de autolimpieza pirolítica. Si no lo hace, se dañarán los accesorios y las rejillas laterales.

! Si su aparato está equipado con un accesorio a prueba de pirotecnia (resistente a la autolimpieza a altas temperaturas), no es necesario que retire estos accesorios del horno. En la sección de accesorios se especifica si sus accesorios son a prueba de fuego o no. A menos que se especifique, sus accesorios no son resistentes a las altas temperaturas. Debe retirarse del horno antes de la autolimpieza para evitar daños.

i No limpie la junta de la puerta. La junta de fibra de vidrio es altamente sensible y puede dañarse con facilidad. En caso de daños en la junta de la puerta del horno, sustitúyala por una junta nueva, suministrada por el servicio técnico autorizado.

1. Retire todos los accesorios del horno. En los modelos con estantes laterales, no olvides sacar los estantes laterales.

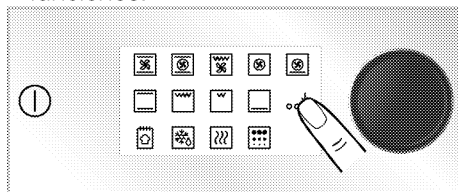
2. Antes del ciclo de limpieza, quite la suciedad de las superficies exteriores y del interior del horno con un paño húmedo.

3. Seleccione entre las opciones "Pirólisis" o "Pirólisis - modo económico" en función del nivel de suciedad del horno.

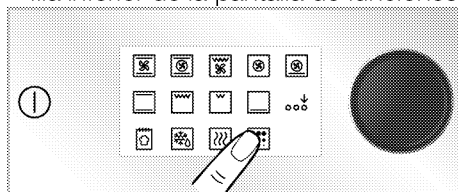
En caso de que no esté muy sucio, es preferible que utilice la función "Pirólisis - modo económico". La función "Pirólisis - modo económico" es más corta que la función "Pirólisis". En caso de que esté muy sucio, la función "Pirólisis - modo económico" podría no bastar. De ser así, seleccione la función "Pirólisis".

4. Encienda el horno tocando la tecla ①.

5. Active la fila inferior de funciones de ejecución tocando «Activación de la función extra» en la pantalla de funciones.



6. Toque sobre la función "Pirólisis" en la fila inferior de la pantalla de funciones.





7. En la pantalla aparece el nivel pirólitico "HI" y la hora "02:00».



8. Toque la tecla ►|| para iniciar la limpieza.

» La autolimpieza empezará y aparecerá en pantalla el tiempo correspondiente. Esta duración no se puede modificar.

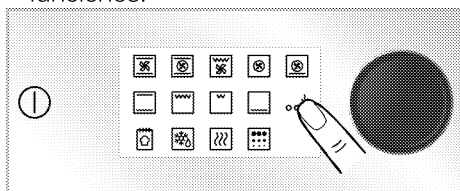
9. Una vez que el horno alcanza una determinada temperatura después de que se inicia el proceso de autolimpieza, aparece el símbolo de bloqueo  en la pantalla de tiempo y la puerta del horno no se puede abrir. Sigue bloqueada durante un tiempo después de que la función de pirólisis termine. Hasta que desaparezca el símbolo de la cerradura, no fuerce la cerradura de la puerta con la manija.

10. Cuando finalice la autolimpieza, en la pantalla se podrá ver el mensaje "FIN". Si toca la tecla ①, el horno se apagará.
11. Una vez que en el horno se muestre el mensaje "FIN", apague el horno tocando la tecla ①.
12. Elimine con vinagre los restos de suciedad después de que el símbolo  desaparezca de la pantalla.

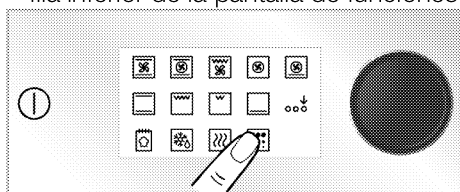
Para el modo de autolimpieza pirolítica Eco:

En caso de que no esté muy sucio, es preferible que utilice la función "Pirólisis - modo económico". La función "Pirólisis - modo económico" es más corta que la función "Pirólisis". En caso de que esté muy sucio, la función "Pirólisis - modo económico" podría no bastar. De ser así, seleccione la función "Pirólisis".

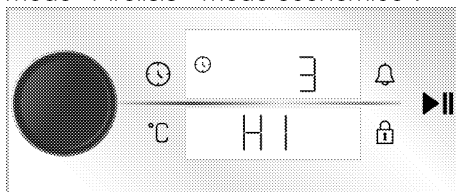
1. Retire todos los accesorios del horno. En los modelos con estantes laterales, no olvides sacar los estantes laterales.
2. Antes del ciclo de limpieza, quite la suciedad de las superficies exteriores y del interior del horno con un paño húmedo.
3. Encienda el horno tocando la tecla ①.
4. Active la fila inferior de funciones de ejecución tocando «Activación de la función extra» en la pantalla de funciones.



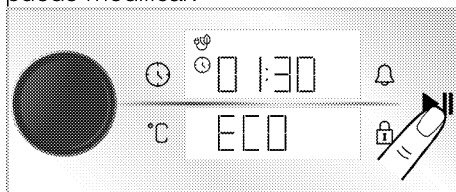
5. Toque sobre la función «Pirólisis» en la fila inferior de la pantalla de funciones.





6. Toque y en la función «Pirólisis» de nuevo.
 - » Se muestra la cuenta atrás de 3- 2- 1. Al finalizar la cuenta atrás, se activa el modo «Pirólisis - modo económico».



7. Toque la tecla ▶|| para iniciar la limpieza eco pirolítica.
 - » La autolimpieza empezará y aparecerá en pantalla el tiempo correspondiente. Esta duración no se puede modificar.



8. Una vez que el horno alcanza una determinada temperatura después de que se inicia el proceso de autolimpieza, aparece el símbolo de bloqueo  en la pantalla de tiempo y la puerta del horno no se puede abrir. Sigue bloqueada durante un tiempo después de que la función de pirólisis termine. Hasta que desaparezca el símbolo de la cerradura, no fuerce la cerradura de la puerta con la manija.
9. Cuando finalice la autolimpieza, en la pantalla se podrá ver el mensaje "FIN". Si toca la tecla ①, el horno se apagará.
10. Una vez que en el horno se muestre el mensaje "FIN", apague el horno tocando la tecla ①.
11. Elimine con vinagre los restos de suciedad después de que el símbolo  desaparezca de la pantalla.

Limpiar la puerta del horno

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

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

Quitar la puerta del horno

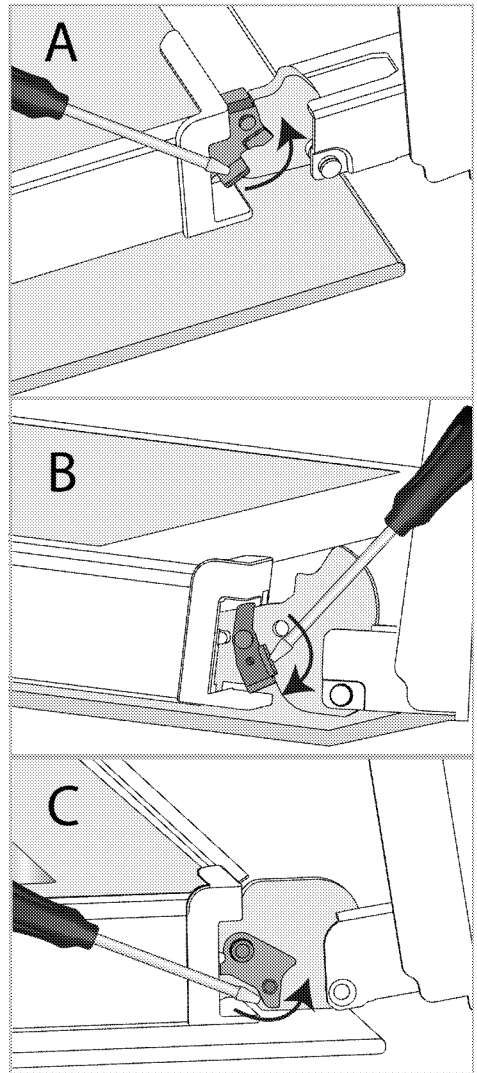
1. Abra la puerta del horno.
2. Abrir las pinzas de la bisagra de la puerta delantera a la derecha e izquierda presionando hacia abajo como se muestra en la ilustración.

El tipo de bisagra (A), (B), (C) varía según el modelo del producto. Las figuras siguientes muestran cómo abrir todos los tipos de bisagras.

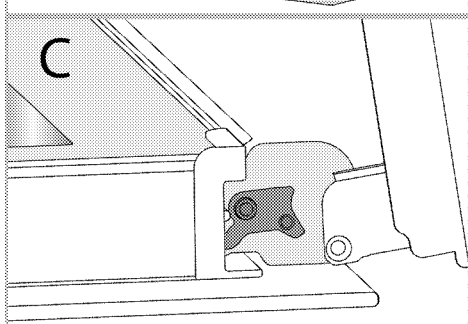
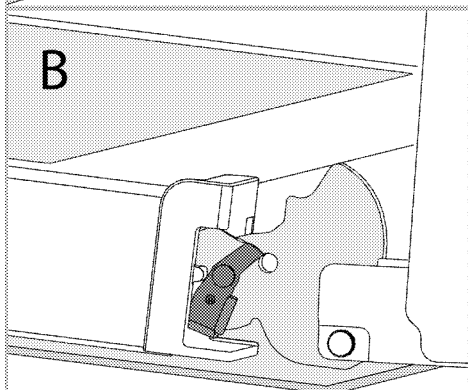
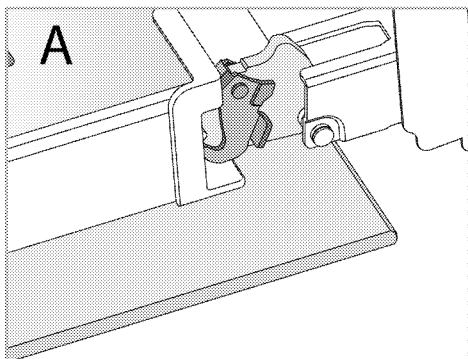
La bisagra tipo (A) está disponible en tipos de puertas normales.

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

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

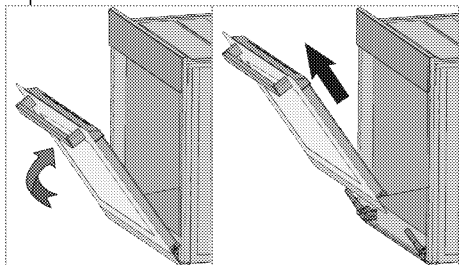


Bloqueo de bisagra - posición cerrada



Bloqueo de la bisagra - posición abierta

3. Lleve la puerta del horno a una posición semiabierta.



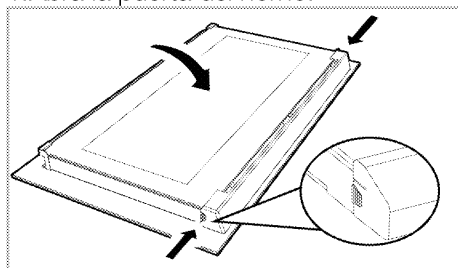
4. Tire de la puerta retirada hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda y retírela.

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

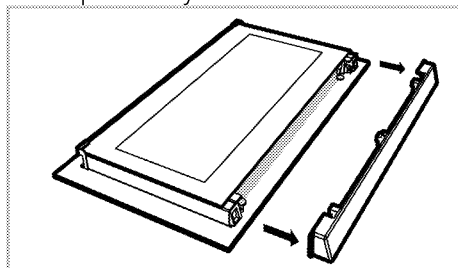
Quitar el vidrio interior de la puerta del horno

El vidrio interno de la puerta de entrada del aparato puede ser removido para su limpieza.

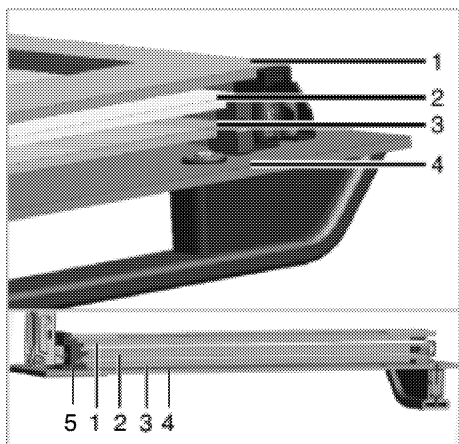
1. Abra la puerta del horno.



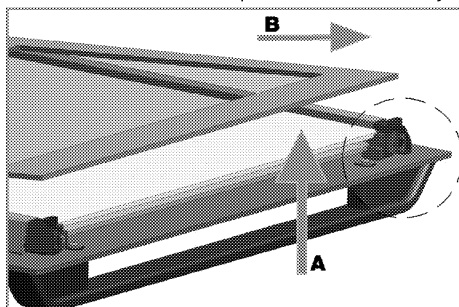
2. Tire del componente de plástico, fijado en la parte superior de la puerta delantera, hacia usted presionando simultáneamente los puntos de presión de ambos lados del componente y retírela.



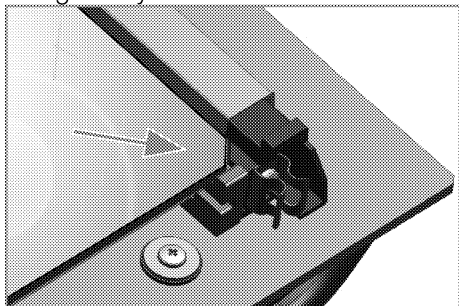
3. Como se muestra en la ilustración, levante suavemente el cristal más interno hacia 'A' y luego, retírela tirando hacia 'B'.



- 1 Vidrio interior
- 2 El segundo vaso interior
- 3 Tercer vidrio interior
- 4 Vidrio exterior
- 5 Ranura de vidrio plástico - Más bajo



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



El primer paso de reagrupar la puerta es reemplazar el segundo y tercer vidrio (2, 3).

Como se muestra en la ilustración, coloque el borde biselado del vidrio para que coincida con el borde biselado de la ranura de plástico.

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

Al colocar el vaso más interno (1), preste atención a colocar la cara impresa del vaso en el segundo vaso interior.

Es crucial colocar las esquinas inferiores de todos los vidrios interiores para que se encuentren con las ranuras de plástico inferiores (5).

Empuja el componente plástico hacia el marco hasta que se oiga un "clic".

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

Limpiar la bombilla del horno

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

Reemplazar la bombilla del horno

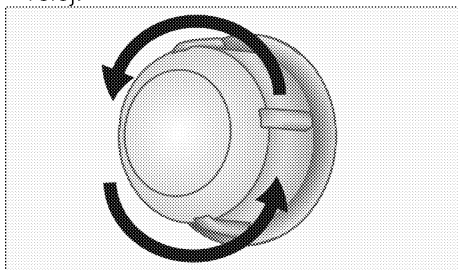
⚠ Advertencias generales

- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica antes de reemplazar la bombilla del horno, desconecte el conector eléctrico y espere a que el horno se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- La bombilla del horno es una bombilla eléctrica especial resistente a 300 ° C. Las bombillas del horno se pueden obtener en Servicios Autorizados.

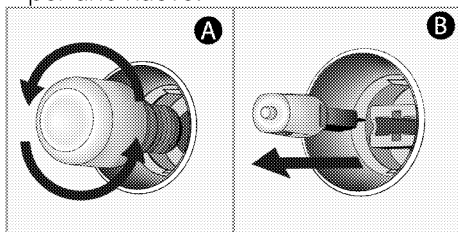
- La posición de la bombilla puede diferir de la que se muestra en la ilustración.
- La bombilla utilizada en este aparato no es adecuada para su uso en la iluminación de las habitaciones del hogar. El propósito de esta bombilla es ayudar al usuario a ver la comida.
- Las bombillas utilizadas en este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

Si su horno tiene una bombilla redonda,

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



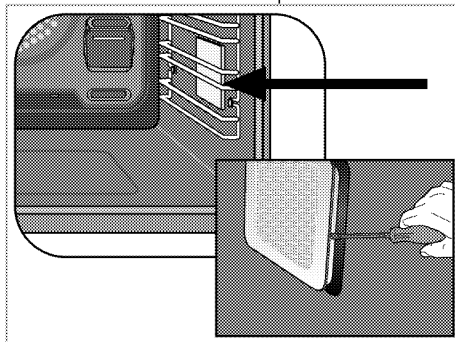
3. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si el tipo (B) es un modelo, sáquelo como se muestra en la ilustración y sustitúyalo por uno nuevo.



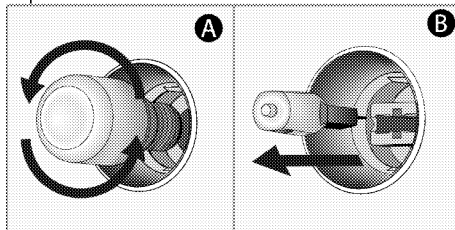
4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

Si el horno tiene una bombilla cuadrada,

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



3. Levante la cubierta de vidrio protector de la bombilla con un destornillador.
4. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si el tipo (B) es un modelo, sáquelo como se muestra en la ilustración y sustitúyalo por uno nuevo.



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

8 Solución de problemas

Consulte al Agente de Servicio Autorizado o al técnico con licencia o al distribuidor donde ha comprado el aparato si no puede remediar el problema aunque haya implementado las instrucciones de esta sección. Nunca intente reparar un aparato defectuoso usted mismo.

El horno emite vapor cuando está en uso.

- Es normal que el vapor se escape durante el funcionamiento. >>>*Esto no es un fallo.*

Las gotas de agua se producen durante la cocción.

- El vapor que se produce durante la cocción puede condensarse y formar gotas de agua al chocar con superficies frías del aparato. >>>*Esto no es un fallo.*

El aparato emite ruidos metálicos al calentarse y enfriarse.

- Cuando las partes metálicas se calientan, pueden expandirse y causar ruido. >>>*Esto no es un fallo.*

El aparato no funciona.

- El fusible de la red eléctrica está defectuoso o se ha disparado. >>>*Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, reemplácelos o reajústelos.*
- El aparato no está conectado al enchufe (con conexión a tierra). >>>*Compruebe la conexión del enchufe.*
- Los botones/pomos/llaves del panel de control no funcionan. >>>*Si el aparato está equipado con la función de bloqueo de la llave, el bloqueo de la llave puede ser activado. Por favor, desactívelo.*

La luz del horno no funciona.

- La bombilla del horno está defectuosa. >>>*Cambie la bombilla del horno.*
- La energía está cortada. >>>*Compruebe si hay energía. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. Si es necesario, cambie o reajuste los fusibles.*

El horno no calienta.

- Puede que no se ajuste a una determinada función de cocción y/o temperatura. >>>*Poner el horno a una determinada función de cocción y/o temperatura.*
- En los modelos equipados con un temporizador, el temporizador no está ajustado. >>>*Ajuste el tiempo.*
- La energía está cortada. >>>*Compruebe si hay energía. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. Si es necesario, cambie o reajuste los fusibles.*

(En los modelos con temporizador) La pantalla del reloj está parpadeando o el símbolo del reloj está encendido.

- Se ha producido un corte de energía anterior. >>>*Ajuste el tiempo / Cambio del aparato y enciéndalo de nuevo.*



Vestavná trouba

Návod k použití



CZ

Vážený zákazník,

Před použitím produktu si pozorně přečtěte tento návod k obsluze.

Beko děkuje, že jste si vybrali tento výrobek. Chceme, aby vám vaše zařízení, vyrobené s vysokou kvalitou a špičkovou technologií, poskytovalo nejlepší účinnost. Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte tento návod a veškerou dodanou dokumentaci a uschovejte je jako referenci. Pokud výrobek předáte někomu jinému, poskytněte mu tento návod. Postupujte podle pokynů a věnujte pozornost všem informacím a výstrahám v návodu k obsluze.

Riďte se podle všech informací a varování v návodu k obsluze. Tím budete chránit sebe a svůj výrobek před nebezpečími, která mohou nastat.

Návod k obsluze si uschovejte. Pokud výrobek předáte někomu jinému, poskytněte mu tento návod.

Návod k obsluze obsahuje následující symboly:



Nebezpečí, které může mít za následek smrt nebo zranění.

POZNÁMKY Nebezpečí, které může mít za následek vážné poškození výrobku nebo jeho okolí.



Nebezpečí, které může způsobit popálení v důsledku kontaktu s horkými povrchy.



Důležité informace nebo užitečné tipy pro použití.



Návod k obsluze si přečtěte.



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

1 Bezpečnostní pokyny 4

Účel použití..... 4
 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích zvířat 4
 Elektrická bezpečnost..... 5
 Bezpečnost při přepravě..... 7
 Bezpečnost instalace..... 7
 Bezpečnost použití..... 7
 Varování o teplotě 8
 Použití příslušenství 8
 Bezpečnost pečení..... 8
 Údržba a čištění 9
 Samočištění vysokou teplotou (pyrolýza) . 10

2 Pokyny týkající se životního prostředí 11

Nařízení o odpadech 11
 Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů..... 11
 Likvidace obalových materiálů 11
 Doporučení pro úsporu energie 11

3 Váš výrobek 12

Představení výrobku 12
 Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití 13
 Ovládání trouby 13
 Provozní funkce trouby 15
 Příslušenství k výrobku..... 17
 Použití příslušenství výrobku..... 18
 Technické specifikace..... 21

4 První použití 22

První nastavení času 22
 První čištění..... 22

5 Obsluha trouby 24

Obecné informace o používání trouby 24
 Ovládání řídicí jednotky trouby 24
 Nastavení..... 30

6 Obecné informace o pečení 34







Obecná varování pro vaření v troubě..... 34
 Pečivo a jídlo do trouby 34
 Maso, ryby a drůbež 37
 Grilování..... 38
 Jídlo pro zkoušky..... 39

7 Údržba a péče 40

Všeobecné informace o čištění 40
 Čištění příslušenství 41
 Čištění ovládacího panelu..... 41
 Čištění vnitřní části trouby (oblast pečení) 41
 Pyrolytické samočištění..... 42
 Čištění dvířek trouby 44
 Vyjmutí vnitřních skel dvířek trouby..... 46
 Čištění světla trouby..... 47

8 Řešení problémů 49

1 Bezpečnostní pokyny

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předcházet jakýmkoli rizikům zranění osob nebo škod na majetku.
 - V případě převedení výrobku na jinou osobu nebo použití z druhé ruky je třeba spolu s výrobkem dodat návod k obsluze, produktové štítky, další příslušné dokumenty a příslušenství.
 - Naše společnost neodpovídá za žádné škody, které mohou vzniknout následkem nedodržení těchto pokynů.
 - Nedodržení těchto pokynů způsobí ztrátu jakékoli záruky.
 -  Instalační a servisní práce nechte vždy provést výrobcem, autorizovaným servisem nebo osobou, kterou určí dovozce.
 -  Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství.
 -  Nepokoušejte se opravit ani vyměnit žádnou část výrobku, pokud to není jasně uvedeno v návodu k obsluze.
 -  Na výrobku neprovádějte technické úpravy.
-  **Účel použití**
- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Není vhodný pro komerční použití.
 - Nepoužívejte výrobek na zahradách, balkonech ani v jiných venkovních prostředích. Zařízení je určeno k použití v kuchyňských linkách pro domácnosti a zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostředích.
 - **VAROVÁNÍ:** Tento výrobek by se měl používat pouze pro účely vaření. Neměl by se používat pro jiné účely, například pro vytápění místnosti.
 - Troubu lze použít k rozmrazování, pečení, smažení a grilování potravin.
 - Tento výrobek by se neměl používat pro vytápění, zahřívání talířů, věšení ručníků nebo oblečení na držadle za účelem sušení.
-  **Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích zvířat**
- Děti ve věku 8 let a starší, a lidé, kteří mají snížené fyzické,

smyslové nebo mentální dovednosti nebo mají nedostatek zkušeností a znalostí, mohou tento výrobek používat pouze tehdy, když jsou pod dohledem nebo vyškoleni pro bezpečné používání a rizika výrobku.

- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud nejsou pod dohledem.
- Tento výrobek by neměli používat lidé s omezenou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností (včetně dětí), pokud nejsou stále pod dohledem nebo pokud nedostanou potřebné pokyny.
- Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si s výrobkem nebudou hrát.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí zvířata si s výrobkem nesmějí hrát, lézt na výrobek ani dovnitř.
- Nepokládejte na výrobek předměty, na které by děti mohly dosáhnout.
- **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné

povrchy výrobku horké.

Udržujte děti dále od výrobku.

- Obalové materiály uchovávejte mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí zranění a udušení.
- Když jsou dvířka otevřená, nepokládejte na ně žádné těžké předměty ani nedovolte dětem, aby si na ně sedaly. Mohlo by to způsobit převrácení trouby nebo poškození závěsů dvířek.
- Z důvodu bezpečnosti dětí před likvidací výrobku odpojte napájecí zástrčku a vyřadte výrobek z provozu.



Elektrická bezpečnost

- Připojte výrobek k uzemněné zásuvce chráněné pojistkou, která odpovídá aktuálním hodnotám uvedeným na typovém štítku. Instalaci uzemnění nechte provést kvalifikovaným elektrikářem. Nepoužívejte výrobek bez uzemnění v souladu s místními / vnitrostátními předpisy.
- Zástrčka nebo elektrické připojení výrobku by mělo být na snadno přístupném místě (kde nebude ovlivněno plamenem kamen). Pokud to

není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je produkt připojen, k dispozici mechanismus (pojistka, spínač, vypínač atd.) v souladu s elektrickými předpisy, oddělující všechny póly od sítě.

- Během instalace, opravy a přepravy nesmí být produkt zapojen do zásuvky.
- Nezapojujte výrobek do zásuvky, která je volná, dostala se ven ze své zdířky, je rozbitá, špinavá, mastná, v nebezpečí kontaktu s vodou (například voda, která může vytéct z přepážky).
- Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokřýma rukama! Při odpojování nedržte kabel, vždy držte zástrčku.
- Ujistěte se, že zástrčka výrobku je bezpečně zapojena do zásuvky, aby se zabránilo vzniku elektrického oblouku.
- Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typovém štítku.
- Napájecí kabel nemačkejte pod výrobek a za výrobkem. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty.

Napájecí kabel by se neměl ohýbat, mačkat, a nesmí přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.

- Když je trouba v provozu, její zadní povrch se také zahřívá. Napájecí kabely se nesmí dotýkat zadního povrchu, mohlo by se poškodit připojení.
- Elektrické kabely nedávejte do dvířek trouby a nevedte je přes horké povrchy. Roztavení kabelu by mohlo způsobit zkrat trouby a vzplanutí ohně.
- Používejte pouze originální kabel. Nepoužívejte proříznuté nebo poškozené kabely ani prodlužovací kabely.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou určí dovozce, aby se předešlo možným nebezpečím.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou světla trouby se ujistěte, že jste produkt odpojili od sítě, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. Odpojte výrobek nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

Bezpečnost při přepravě

- Před přepravou výrobku odpojte výrobek ze sítě.
- Výrobek je těžký, jeho přepravu musí provádět nejméně dva lidé.
- K přepravě nebo přemísťování výrobku nepoužívejte dvířka ani rukojeť.
- Nedávejte na výrobek jiné předměty a přenášejte jej ve svislé poloze.
- Pokud potřebujete výrobek přepravit, zabalte jej do balicího materiálu s bublinkovou fólií nebo silnou lepenku a pevně ji přilepte. Výrobek pevně zajistěte páskou, aby se zabránilo poškození výrobku a jeho odnímatelných nebo pohyblivých částí.
- Zkontrolujte celkový vzhled výrobku, zda během přepravy nedošlo k poškození.

Bezpečnost instalace

- Před instalací výrobek zkontrolujte, zda není poškozený. Pokud je výrobek poškozen, neinstalujte jej.

- Neinstalujte výrobek v blízkosti zdrojů tepla (radiátory, kamna atd.).
- Udržujte všechny ventilační kanály kolem výrobku otevřené.
- Aby nedošlo k přehřátí, neměl by se výrobek instalovat za dekorativní dveře.

Bezpečnost použití

- Po každém použití se ujistěte, že výrobek je vypnutý.
- Pokud výrobek delší dobu nepoužíváte, odpojte jej nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Vadný nebo poškozený výrobek nepoužívejte. Odpojte elektrická / plynová připojení výrobku, pokud jsou k dispozici, a zavolejte autorizovaný servis.
- Nepoužívejte výrobek s odstraněným nebo rozbitým sklem předních dvířek.
- Nelezte na výrobek, abyste na něco dosáhli, ani z jiného důvodu.
- Nepoužívejte výrobek v situacích, které mohou ovlivnit váš úsudek, jako například po užití drog nebo alkoholu.

- Hořlavé předměty uchovávané v oblasti pečení se mohou vznítit. Nikdy neskladujte v oblasti pečení hořlavé předměty.
- Rukojeť trouby není sušička ručníků. Při používání výrobku nezavěšujte ručníky, rukavice ani podobné textilie.
- Závěsy dvířek výrobku se při otevírání a zavírání dvířek pohybují a utahují. Při otevírání / zavírání dvířek nedržte dvířka za závěsy.



Varování o teplotě

- **VAROVÁNÍ:** Během provozu výrobku budou exponované části horké. Nedotýkejte se výrobku a ohřívacích prvků. Děti mladší 8 let by se neměly přibližovat k výrobku bez dospělé osoby.
- Neumisťujte do blízkosti výrobku hořlavé / výbušné materiály, protože okraje budou během provozu horké.
- Při otevírání dvířek trouby se držte dále, aby nedošlo ke vdechnutí páry. Pára vám může popálit ruku, obličej a / nebo oči.
- Během používání může být výrobek horký. Nedotýkejte se horkých přihrádek,

vnitřních částí trouby, ohřívacích prvků atd.

- Při ukládání potravin do horké trouby, při vyjímání potravin atd. vždy používejte rukavice odolné vůči teplotě.



Použití příslušenství

- Je důležité, aby rošt a mísa byly správně umístěny na drátěných policích. Podrobné informace najdete v části „Použití příslušenství“.
- Příslušenství může poškodit sklo dvířek při zavírání dvířek výrobku. Příslušenství zatlačte vždy na konec varného prostoru.



Bezpečnost pečení

- Při užívání alkoholu v jídle dbejte na opatrnost. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje, a při vystavení horkým povrchům se může vznítit a způsobit požár.
- Odpad z potravin, olej atd. na varné ploše může vzplanout. Před pečením takové hrubé nečistoty odstraňte.
- Nebezpečí otravy jídlem: Neskladujte jídlo v troubě déle než hodinu před a po vaření. Jinak může nastat

otrava jídlem nebo můžete onemocnět.

- Nezahřívejte uzavřené plechovky a skleněné nádoby. Zvýšený tlak může způsobit prasknutí nádoby.
- Vložte do nádobí nebo na příslušenství pro troubu s jídlem (mísa, rošt, atd.) nepromastitelný papír a vložte nádobí do předehřáté trouby. Odstraňte nadbytečné kousky nepromastitelného papíru přesahující z příslušenství nebo nádoby, aby se zamezilo riziku doteku ohřívacích prvků trouby. Nikdy nepoužívejte nepromastitelný papír při teplotě vyšší než maximální povolená teplota použití uvedená na používaném nepromastitelného papíru. Nikdy neumísťujte nepromastitelný papír na základnu trouby.
- Nepokládejte pekáče, talíře ani hliníkovou fólii přímo na dno trouby. Nahromaděné teplo může poškodit dno trouby.
- Během grilování zavřete dvířka trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!

- Potraviny nevhodné pro grilování vyvolávají nebezpečí požáru. Grilujte pouze jídlo, které je vhodné pro grilovací oheň. Jídlo také nedávejte příliš daleko do zadní části grilu. Je to nejvíce horká oblast a mastná jídla se mohou vznítit.



Údržba a čištění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- Výrobek nečistěte parními čističi, protože by to mohlo způsobit úraz elektrickým proudem.
- K čištění skla předních dveří trouby / (pokud takové jsou) skla horních dveří trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu nebo bělicí materiály. Tyto materiály mohou způsobit poškrábání a rozbití skleněných povrchů.

- Ovládací panel udržujte vždy čistý a suchý. Vlhký a znečištěný povrch může způsobit problémy při ovládání funkcí.



Samočistění vysokou teplotou (pyrolýza)

- Během samočištění se povrchy zahřejí více než při běžném použití. Udržujte děti mimo dosah.
- Horké povrchy způsobí popáleniny! Během samočištění se výrobku nedotýkejte a udržujte děti mimo jeho dosah. Před odstraněním zbytků počkejte alespoň 30 minut.
- Během samočištění se v důsledku spalování zbytků jídla uvolní výpary. Během čištění řádně větrejte kuchyň.
- Před zahájením čištění očistěte vnější povrchy trouby a zbytky jídla uvnitř trouby hadříkem předtím ponořeným v mýdlové vodě. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství a kuchyňské nádobí. Pokud má váš výrobek příslušenství odolné vůči pyrolýze (odolné vůči samočištění vysokou teplotou), nemusíte toto příslušenství z trouby vyjmout.
- Pokud je na vaší troubě varná deska, nepoužívejte ji během samočištění.

2 Pokyny týkající se životního prostředí

Nařízení o odpadech 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.

Správná likvidace použitého zařízení pomáhá předcházet možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

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.

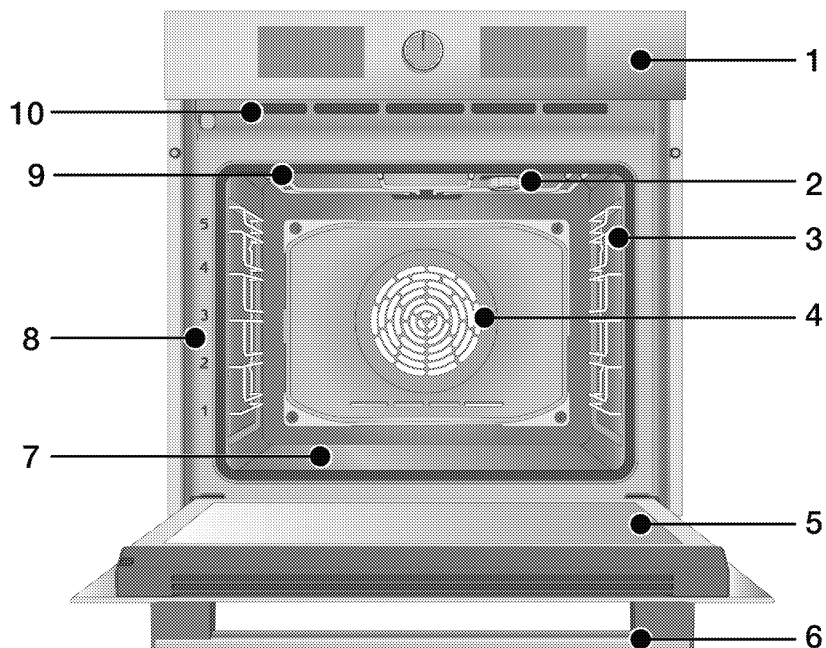
Doporučení pro úsporu energie

Následující doporučení vám pomohou používat váš výrobek ekologicky a energeticky účinně:

- Zmrazené jídlo před vařením rozmrazte.
- V troubě používejte tmavé nebo smaltované nádoby, které lépe přenášejí teplo.
- Vypněte výrobek 5 až 10 minut před koncem doby vaření, aby se vaření prodloužilo. Nyní můžete pomocí tepla ušetřit až 20 % elektřiny.
- Pokud je to uvedeno v receptu nebo v uživatelské příručce, potraviny vždy předehejte. Během vaření neotevírejte dvířka trouby často.
- Neotevírejte dvířka trouby při vaření v provozní funkci „Ekonomický ohřev ventilátorem“. Pokud se dvířka neotevírají, vnitřní teplota se optimalizuje za účelem úspory energie při provozní „Ekonomický ohřev ventilátorem“ funkci, a tato teplota se může lišit od teploty zobrazené na obrazovce.
- Zkuste v troubě vařit více než jedno jídlo najednou. Můžete jídla vařit současně umístěním dvou varných nádob na drátěný rošt. Kromě toho, pokud vaříte jídla jedno po druhém, ušetří to energii, protože trouba neztrácí své teplo.

3 Váš výrobek

Představení výrobku



- 1 Ovládací panel
- 2 Svítidlo*
- 3 Drátěné police**
- 4 Motor ventilátoru (za ocelovým plechem)
- 5 Dveře
- 6 Rukojeť
- 7 Spodní ohřívač (spodní ocelový plech)
- 8 Poloha police
- 9 Horní ohřívač
- 10 Ventilací otvory

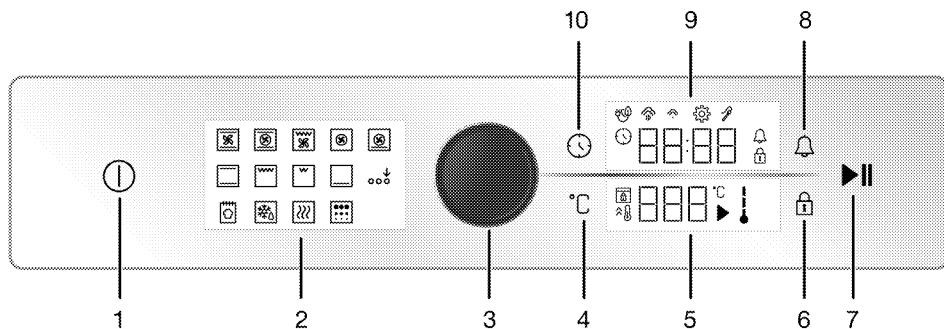
* V závislosti na modelu Váš produkt nemusí disponovat lampou nebo se typ a umístění lampy může lišit od ilustrace.

** V závislosti na modelu Váš výrobek může být bez drátěných polic. Na obrázku jsou drátěné police zobrazeny jako příklady.

Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití

V této části najdete přehled a základní použití ovládacího panelu výrobku. V závislosti na typu výrobku se mohou obrázky a některé funkce lišit.

Ovládání trouby



- 1 Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
- 2 Zobrazení funkcí
- 3 Knoflík řízení trouby
- 4 Tlačítko nastavení teploty
- 5 Zobrazení teploty
- 6 Tlačítko uzavření tlačítek
- 7 Tlačítko start / stop vaření
- 8 Tlačítko alarmu
- 9 Zobrazení hodin/času
- 10 Tlačítko času a nastavení

Pokud se váš výrobek ovládá pomocí ovládacích knoflíků, mohou být tyto knoflíky zapuštěny do panelu, ze kterého se u některých modelů po stisknutí vysouvají. Chcete-li pomocí těchto ovládacích knoflíků provést nastavení, nejprve zatlačte příslušný ovládací knoflík dovnitř a ten se pak vysune ven. Po provedení nastavení znovu zatlačte na ovládací knoflík a ten se vrátí do původní polohy.

Knoflík řízení trouby

Pomocí ovládacího knoflíku trouby můžete ovládat nastavení na displeji hodin/času a na displeji teploty. Mezi těmito nastaveními můžete přecházet otočením ovládacího knoflíku trouby

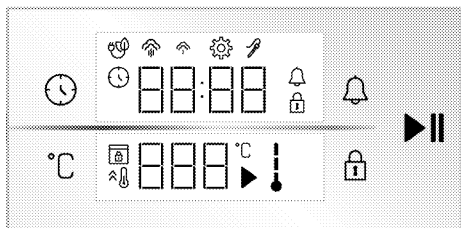
doprava nebo doleva. Nastavení můžete aktivovat a potvrdit jeho stisknutím.

Ukazatel teploty

Ze symbolu vnitřní teploty na displeji poznáte, jaká je teplota uvnitř trouby. Symbol se zobrazí na displeji při zahájení pečení a jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, bude svítit každý stupeň symbolu vnitřní teploty.






Zobrazení funkcí

Funkční displej obsahuje provozní funkce trouby. Každá funkce se aktivuje dotykem na ni. Všechny funkce na obrazovce jsou schematické; nemusí být k dispozici ve vašem produktu. Provozní funkce, které jsou k dispozici na vašem výrobku, jsou vysvětleny v části „provozní funkce trouby“.










Zobrazuje

Tlačítka:






-  : Tlačítko času a nastavení
-  : Tlačítko nastavení teploty
-  : Tlačítko uzavření tlačítek
-  : Tlačítko alarmu
-  : Tlačítko start / stop vaření

Zobrazení hodin/času :

-  : Symbol Čas vaření/Čas dne
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol nastavení
-  : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
-  : Symbol vaření Eco ventilátor
-  : Symbol nízké úrovně páry*
-  : Symbol vysoké úrovně páry*
-  : Symbol sondy na maso*

* Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.







Zobrazení teploty:










-  : Symbol vaření
-  : Symbol teploty
-  : Symbol vnitřní teploty trouby
-  : Symbol rychlého ohřevu (booster)
-  : Symbol zámku dveří*

* Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

Provozní funkce trouby

V tabulce funkcí jsou uvedeny provozní funkce, které můžete v troubě použít, a nejvyšší a nejnižší teploty, které lze pro tyto funkce nastavit. Pořadí zde uvedených provozních režimů se může lišit od uspořádání vašeho výrobku.

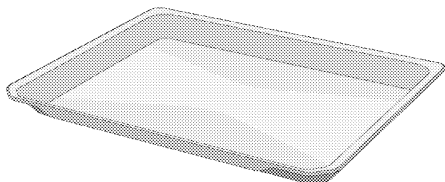
Symbol funkce	Popis funkce	Teplotní rozsah (°C)	Popis a použití
	Provoz s pomocí ventilátoru	-	Trouba se nezahřívá. Pracuje pouze ventilátor (na zadní stěně). Zmrazené jídlo s granulemi se pomalu rozmrazuje při pokojové teplotě, vařené jídlo se ochladí. Čas potřebný na rozmrazení celého kusu masa je delší než v případě potravin se zrny.
	Horní a spodní ohřev	40 - 280	Jídlo se zahřívá shora a zespodu současně. Vhodné pro koláče a dušené maso v pekařských formách nebo koláče a pečivo. Pečení se provádí pomocí jediné mísy.
	Spodní ohřev	40 - 220	Zapnutý je pouze spodní ohřev. Vhodné pro potraviny, které vyžadují zhnědnutí na spodní straně.
	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	40 - 280	Horký vzduch ohřátý horním a dolním ohřívacem se rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Pečení se provádí pomocí jediné mísy.
	Ohřev ventilátorem	40 - 280	Horký vzduch ohřátý ohřívacem s ventilátorem se rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Vhodné pro vaření jídla ve více mísách na různých úrovních polic.
	Ekonomický ohřev ventilátorem	160 - 220	Pro úsporu energie můžete tuto funkci použít namísto použití „Ohřev ventilátorem“ v rozmezí 160-220 °C. Doba pečení však bude o něco delší. Použití této funkce je popsáno v kapitole "Obsluha řídicí jednotky trouby".

Symbol funkce	Popis funkce	Teplotní rozsah (°C)	Popis a použití
	Funkce Pizza	40 - 280	Dolní ohřevač a ohřev s ventilátorem pracují. Vhodné pro pečení pizzy.
	Funkce „3D“	40 - 280	Horní ohřev, dolní ohřev a ohřev s ventilátorem pracují. Všechny části výrobku se pečou rovnoměrně a rychle. Pečení se provádí pomocí jediné mísy.
	Částečný gril	40 - 280	Malý gril na stropě trouby pracuje. Vhodné pro grilování menších množství.
	Úplný gril	40 - 280	Velký gril na stropě trouby pracuje. Vhodné pro grilování ve velkém množství.
	Úplný gril s pomocí ventilátoru	40 - 280	Horký vzduch ohřátý velkým grilem se rychle rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Vhodné pro grilování ve velkém množství.
	Udržování tepla	40 - 100	Používá se pro udržování jídla při teplotě připravené k podávání po dlouhou dobu.
	Funkce pečení chleba	-	Používá se pro pečení chleba. Nastavenou vstupní teplotu a čas nelze změnit.
	Aktiva funkce navíc	-	Používá se k aktivaci funkcí, které se při prvním spuštění nezobrazují na displeji funkce.
	Pyrolýza	-	Používá se pro samočištění trouby při vysoké teplotě. Přečtěte si vysvětlení k této funkci v části o údržbě a čištění.

Příslušenství k výrobku

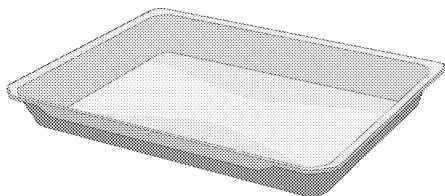
Ve vašem výrobku je různé příslušenství. V této části je uveden popis příslušenství a popis jeho správného použití. Dodávané příslušenství se liší v závislosti na modelu výrobku. Ve vašem výrobku nemusí být dostupné veškeré příslušenství popsané v uživatelské příručce.

POZNÁMKY : Mísy ve vašem výrobku se mohou vlivem teploty zdeformovat. To nemá žádný vliv na funkci. Deformace zmizí, když mísa vychladne.



Standardní plech

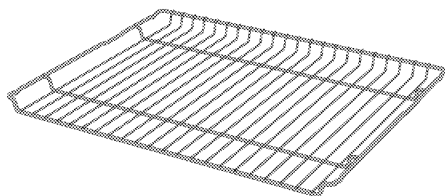
Používá se pro pečivo, mražená jídla a smažení velkých kusů.



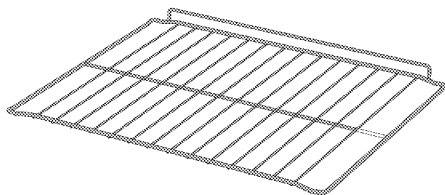
Hluboký podnos

Používá se pro pečivo, smažení velkých kusů, šťavnaté jídlo nebo pro sběr tekoucích olejů při grilování.

Modely s drátěnými policemi:

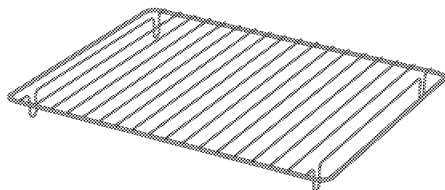


Modely bez drátěných polic:



Drátěný gril

Používá se pro smažení nebo umístění jídla, které se má péct, smažit a dusit, na požadované polici.



Drátěný gril v podnose

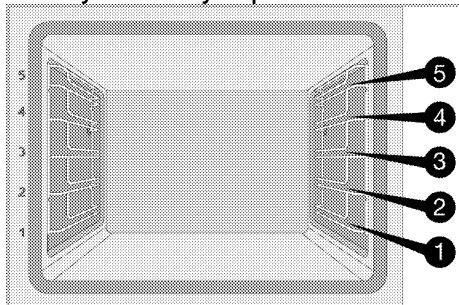
Umístěním do této mísy (pokud je k dispozici) se zajistí, že oleje tekoucí během grilování se shromáždí v míse, a tím se zamezí kontaminaci trouby.

Použití příslušenství výrobku

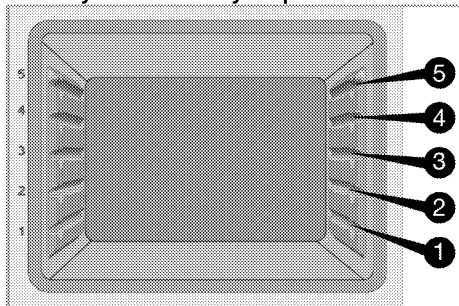
Varné police

V oblasti vaření je 5 úrovní polohy polic. Pořadí polic můžete vidět také v číslech na předním rámu trouby.

Modely s drátěnými policemi



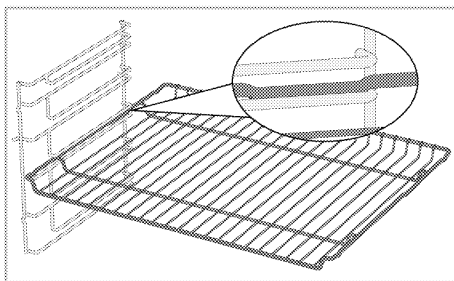
Modely bez drátěných polic



Umístění roštu na varné police

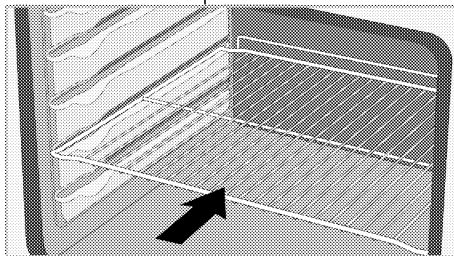
Modely s drátěnými policemi:

Je velmi důležité správně umístit rošt na boční police pro rošt. Při umísťování roštu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně. Pro lepší vaření musí být rošt zajištěn na polici pro rošt zarážkou. Nesmí projít přes zarážku a přijít do kontaktu se zadní stěnou trouby.



Modely bez drátěných polic:

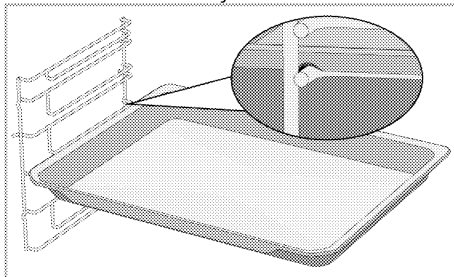
Je velmi důležité správně umístit rošt na boční police. Rošt má při umísťování na polici jeden směr. Při umísťování roštu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



Umístění mísy na varné police

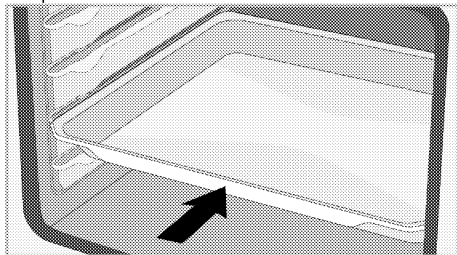
Modely s drátěnými policemi:

Je také velmi důležité správně umístit mísu na bočních policích pro rošt. Při umísťování mísy na požadovanou polici musí být její strana určená k přidržování na přední straně. Pro lepší vaření musí být mísa na polici pro rošt zajištěna zarážkou. Nesmí projít přes zarážku a přijít do kontaktu se zadní stěnou trouby.



Modely bez drátěných polic:

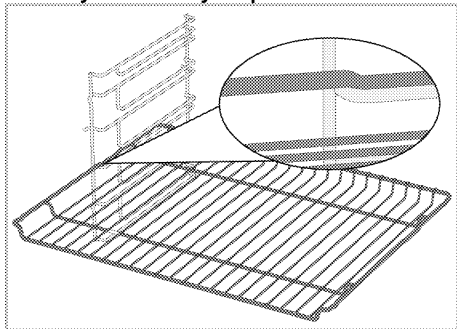
Je také velmi důležité správně umístit mísy na bočních policích. Mísa má při umístění na polici jeden směr. Při umístění mísy na požadovanou polici musí být její strana určená k přidržování na přední straně.



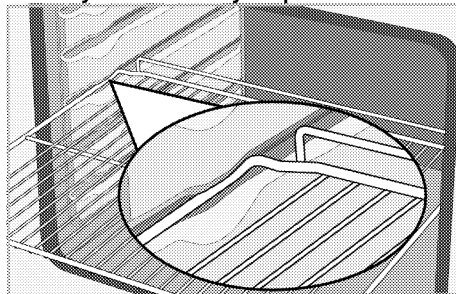
Funkce zarážky roštu

K dispozici je funkce zarážky, která zabraňuje vyklonění roštu z police pro rošt. Díky této funkci můžete vyjmout své jídlo snadno a bezpečně. Při odstraňování roštu jej můžete vytáhnout dopředu, až dosáhne zarážky. Musíte ji přesunout přes zarážku, abyste jej mohli zcela vyjmout.

Modely s drátěnými policemi

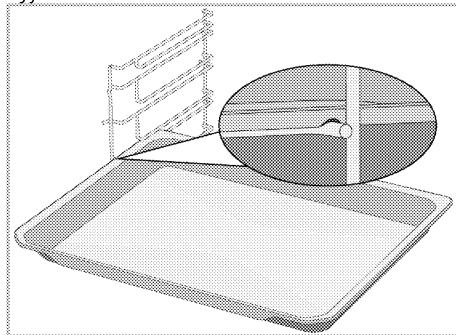


Modely bez drátěných polic



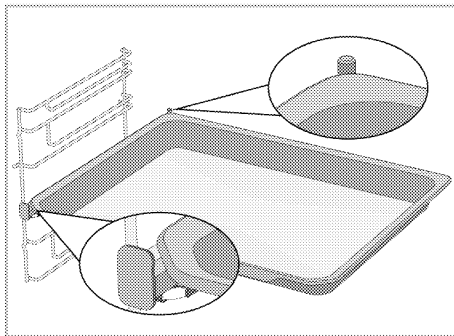
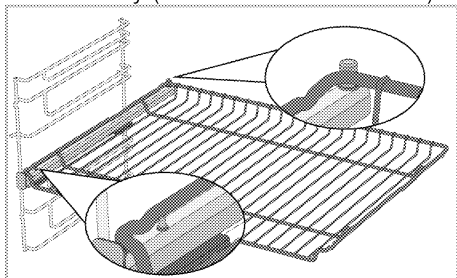
Funkce zarážky mísy pro rošt – Modely s drátěnými policemi

K dispozici je také funkce zarážky, která zabraňuje vyklonění mísy z roštu. Při vyjímání mísy ji uvolněte ze zadního zámku a táhněte směrem k sobě, dokud nedosáhne zarážky. Musíte ji přesunout přes zarážku, abyste ji mohli zcela vyjmout.



Správné umístění roštu a mísy na teleskopických lištách -Modely s drátěnými policemi a teleskopickými lištami

Díky teleskopickým lištám můžete snadno instalovat a vyjímat mísy nebo rošt. Při používání mís a roštů s teleskopickou lištou je třeba dbát na to, aby kolíky na přední a zadní straně teleskopických lišt spočívaly na okrajích roštu a mísy (znázorněno na obrázku).






Technické specifikace

Všeobecné specifikace

Vnější rozměry výrobku (výška / šířka / hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Instalační rozměry trouby (výška / šířka / hloubka)	590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napětí / frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Typ a průřez kabelu použitý / vhodný pro použití ve výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Celková spotřeba energie	3.4 kW
Typ trouby	Multifunkční trouba

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty se určují při standardním zatížení pomocí funkce dolního - horního ohřivače nebo funkce ohřevu s pomocí ventilátoru (pokud jsou k dispozici).
Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícím řazením v závislosti na tom, zda jsou příslušné funkce na výrobku k dispozici: 1- Ekonomický ohřev ventilátorem, 2-Ohřev ventilátorem 3- Částečný gril s pomocí ventilátoru, 4-Horní a spodní ohřev.


-  Technické specifikace se mohou změnit za účelem zlepšení kvality výrobku bez předchozího upozornění.
-  Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu výrobku.
-  Hodnoty uvedené na štítcích výrobku nebo v průvodní dokumentaci byly získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. Tyto hodnoty se mohou lišit v závislosti na provozních podmínkách výrobku a podmínkách prostředí.

4 První použití

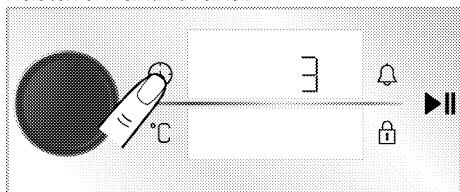
Než začnete svůj výrobek používat, doporučujeme provést následující kroky v následujících částech.

První nastavení času


i Před použitím trouby vždy nastavte denní dobu. Pokud jej nenastavíte, nemůžete u některých modelů trouby vařit.

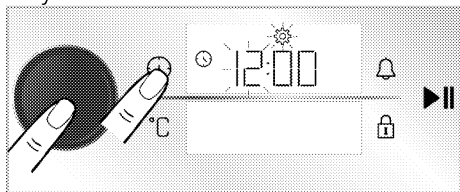
1. Když je vaše trouba v pohotovostním režimu (na displeji se zobrazuje denní čas), aktivujte nabídku nastavení stisknutím tlačítka  na přibližně 3 sekundy.


» Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.




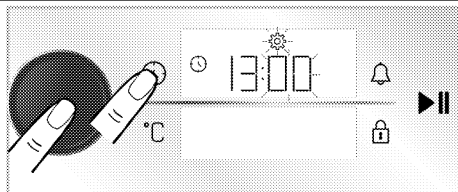
2. Jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotknutím se tlačítka  aktivujte dobu vaření.


» Na displeji hodin/času bliká pole hodin a symbol .




3. Nastavte minuty otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva a stiskněte ovládací knoflík trouby nebo se jednou dotkněte tlačítka , tímto aktivujete pole minut.

» Na displeji hodin/času bliká pole minut a symbol .



4. Nastavte minuty otočením knoflíku ovládání trouby doprava/doleva. Nastavení času potvrďte stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo dotknutím se tlačítka .

» Čas dne je nastaven a na displeji hodin/času se vždy zobrazí symbol .

i Pokud není nastaven počáteční čas, hodiny běží od času nastaveného ve výrobě. Nastavení času dne můžete změnit později, jak je popsáno v části „Nastavení“.

i V případě dlouhodobého výpadku napájení se nastavení času zruší. Je třeba jej znovu upravit.

První čištění

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Vyměňte z trouby veškeré příslušenství dodávané s výrobkem.
3. Zapněte výrobek na 30 minut a poté jej vypněte. Tímto způsobem se spálí a vyčistí zbytky a vrstvy, které mohly zůstat v troubě během výroby.
4. Při práci s výrobkem vyberte nejvyšší teplotu a provozní funkci, kterou mají všechny ohřívače ve vašem výrobku. Viz „Provozní funkce trouby“. V následující části se dozvíte, jak troubu ovládat.
5. Počkejte, až trouba vychladne.
6. Otrete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

Před použitím příslušenství;

Příslušenství, které vyjmete z trouby, očistěte vodou s čisticím prostředkem a jemnou mycí houbou.

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

POZNÁMKY 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 o používání trouby

Chladicí ventilátor (Ve vašem produktu nemusí být přítomen.)

Váš výrobek má chladicí ventilátor.

Chladicí ventilátor se v případě potřeby aktivuje automaticky, a ochlazuje jak přední stranu výrobku, tak zařízení. Po ukončení procesu chlazení se automaticky deaktivuje. Nad dvířky trouby vychází horký vzduch.

Nezakrývejte ničím tyto větrací otvory. Jinak se trouba může přehřát.

Chladicí ventilátor pokračuje v činnosti během provozu trouby nebo po vypnutí trouby (přibližně 20–30 minut). Pokud vaříte naprogramováním časovače trouby, na konci doby vaření se ventilátor chlazení vypne se všemi funkcemi. Dobu běhu chladicího ventilátoru nemůže uživatel určit. Zapíná se a vypíná automaticky. To není chyba.






Osvětlení trouby

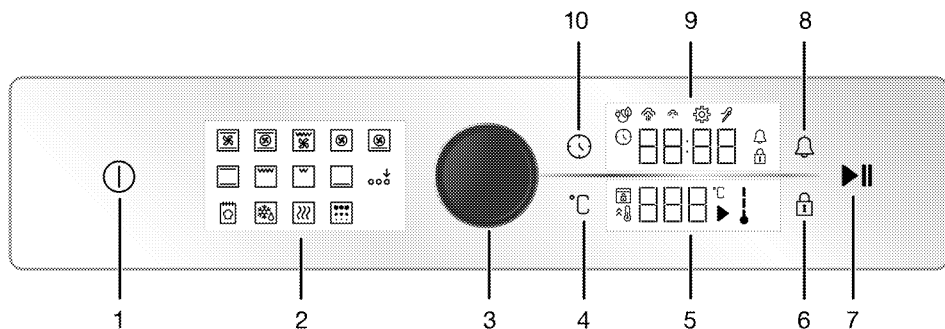
Když trouba začne vařit, světlo trouby se rozsvítí. U některých modelů je světlo během vaření zapnuté, zatímco u některých modelů po určité době zhasne.

Pokud se dvířka výrobku otevřou během provozu trouby nebo v zavřené poloze, světlo trouby se rozsvítí automaticky.

Ovládání řídicí jednotky trouby

Obecná varování pro řídicí jednotku trouby

-  Maximální doba, kterou lze nastavit jako konec času, je 5:59 hodin. Při funkci udržování tepla je tato doba 23:59 hodin. V případě výpadku napájení bude nastavení doby vaření a vaření zrušeno.
-  Při provádění jakýchkoli úprav blikají na displeji příslušné symboly. Než se nastavení uloží, je nutné chvíli počkat.
-  Pokud je doba vaření nastavena při zahájení vaření, na displeji se zobrazí zbývající čas.
-  Pokud je na řídicí jednotce aktivováno nastavení rychlého předehřívání (posilovač), na displeji se po zahájení vaření zobrazí symbol  a trouba rychle dosáhne teploty nastavené pro vaření. Informace o nastavení rychlého předehřívání (posilovač) naleznete v části „Nastavení“.



- 1 Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
- 2 Zobrazení funkcí
- 3 Knoflík řízení trouby
- 4 Tlačítko nastavení teploty
- 5 Zobrazení teploty
- 6 Tlačítko uzavření tlačítek
- 7 Tlačítko start / stop vaření
- 8 Tlačítko alarmu
- 9 Zobrazení hodin/času
- 10 Tlačítko času a nastavení

- : Symbol vysoké úrovně páry*
- : Symbol sondy na maso*

* Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

Zobrazení teploty:

- : Symbol vaření
- : Symbol teploty
- : Symbol vnitřní teploty trouby
- : Symbol rychlého ohřevu (booster)
- : Symbol zámku dveří*

* Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

Zapnutí trouby

1. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ①.
- » Po zapnutí trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce. Na tomto displeji lze nastavit provozní funkci, teplotu, dobu vaření, alarm.

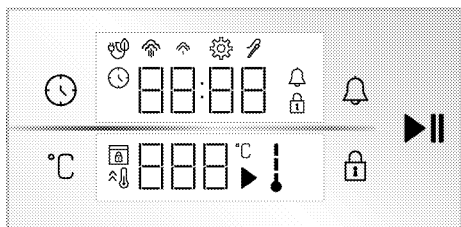
Pokud se na tomto displeji neprovádějí žádná nastavení, trouba se asi za 5 minut vypne a na displeji se zobrazí denní doba.

Vypnutí trouby

- Troubu vypnete stisknutím tlačítka ①. Na displeji se zobrazí denní doba.

Ruční vaření pro výběr teploty a funkce ovládání trouby

Můžete vařit ručním ovládáním (vše ovládáte vy sami) bez nastavení doby vaření, pouze výběrem teploty a



Zobrazuje

Tlačítka:

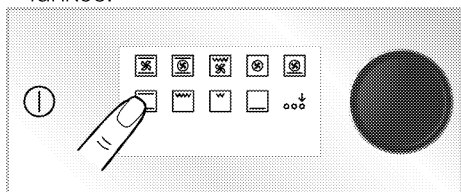
- : Tlačítko času a nastavení
- : Tlačítko nastavení teploty
- : Tlačítko uzavření tlačítek
- : Tlačítko alarmu
- : Tlačítko start / stop vaření

Zobrazení hodin/času :

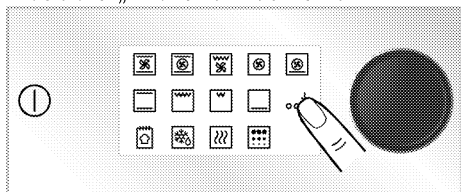
- : Symbol Čas vaření/Čas dne
- : Symbol alarmu
- : Symbol nastavení
- : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
- : Symbol vaření Eco ventilátor
- : Symbol nízké úrovně páry*

provozní funkce specifické pro připravovaný pokrm. Funkce „Horní a spodní ohřev“ a nastavení 180 °C jsou zobrazeny na obrázcích jen jako příklad.

1. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ①.
2. Dotkněte se provozní funkce, kterou chcete zvolit pro vaření na displeji funkce.

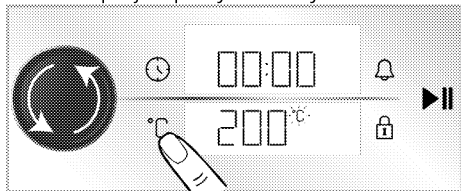


3. Dotkněte se provozní funkce, kterou chcete zvolit pro vaření na displeji funkce. Pokud funkce, kterou chcete vybrat, nepatří mezi první provozní funkce, které se zobrazují na displeji funkcí, můžete aktivovat dolní řadu provozních funkcí dotknutím se tlačítka „Aktiva funkce navíc“.



4. Na displeji teploty se zobrazí předem definovaná teplota pro zvolenou provozní funkci. Chcete-li tuto teplotu změnit, stiskněte ovládací knoflík trouby nebo stiskněte klávesu °C a otočte ovládací knoflík trouby doprava / doleva.

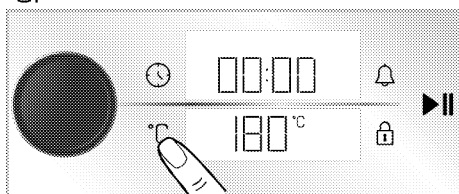
» Na displeji teploty bliká symbol °C.



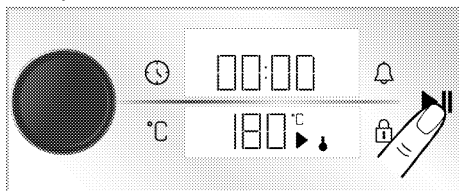
i Pokud změníte provozní funkci po změně předdefinované teploty pro provozní funkce, na displeji se zobrazí naposledy nastavená teplota. Pokud však nastavená teplota není v teplotním rozsahu zvolené provozní funkce, zobrazí se nejvyšší nastavitelná teplota dané provozní funkce.

5. Dotknutím se tlačítka °C potvrďte nastavenou teplotu.

» Na displeji teploty se zobrazí symbol °C.



6. Po nastavení provozní funkce a teploty spusťte vaření dotknutím se tlačítka ►►.

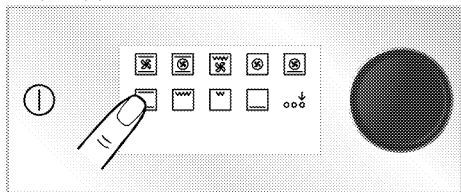


» Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Na displeji teploty se zobrazí symboly ↓ a ►►. Na displeji začne odpočet doby vaření. Každý stupeň symbolu ↓ se rozsvítí, když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty. Trouba se nevypíná automaticky, protože ruční vaření probíhá bez nastavení doby vaření. Vaření musíte ovládat sami a vypnout ho. Když je vaše vaření hotové, stiskněte tlačítko ►► k ukončení přípravy jídla nebo stiskněte tlačítko ① na úplné vypnutí trouby.

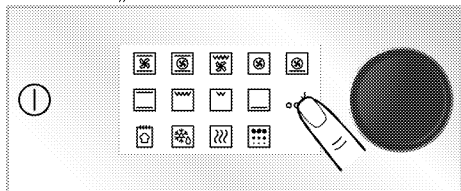
Vaření nastavením doby vaření;

Na konci doby můžete nechat troubu automaticky vypnout výběrem teploty a provozní funkce specifické pro připravovaný pokrm a nastavením doby vaření na řídicí jednotce. Funkce „Horní a spodní ohřev“ a nastavení 180 °C a 45 min jsou zobrazeny na obrázcích jen jako příklad.

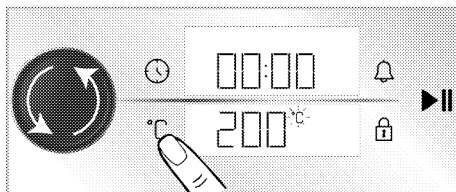
1. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ①.
2. Dotkněte se provozní funkce, kterou chcete zvolit pro vaření na displeji funkce.



3. Dotkněte se provozní funkce, kterou chcete zvolit pro vaření na displeji funkce. Pokud funkce, kterou chcete vybrat, nepatří mezi první provozní funkce, které se zobrazují na displeji funkcí, můžete aktivovat dolní řadu provozních funkcí dotknutím se tlačítka „Aktiva funkce navíc“.

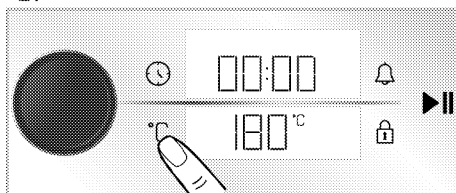


4. Na displeji teploty se zobrazí předem definovaná teplota pro zvolenou provozní funkci. Chcete-li tuto teplotu změnit, stiskněte ovládací knoflík trouby nebo stiskněte klávesu °C a otočte ovládací knoflík trouby doprava / doleva.
» Na displeji teploty bliká symbol °C.

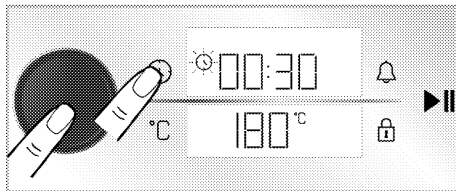



5. Pokud změníte provozní funkci po změně předdefinované teploty pro provozní funkce, na displeji se zobrazí naposledy nastavená teplota. Pokud však nastavená teplota není v teplotním rozsahu zvolené provozní funkce, zobrazí se nejvyšší nastavitelná teplota dané provozní funkce.


5. Dotknutím se tlačítka °C potvrďte nastavenou teplotu.
» Na displeji teploty se zobrazí symbol °C.

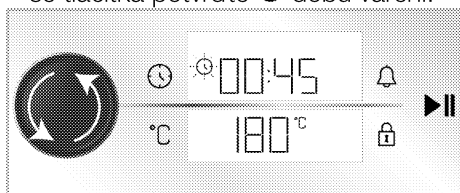


6. Jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotknutím se tlačítka ⌚ nastavte dobu vaření.
» Na displeji bliká symbol ⌚ a na displeji hodin/času se zobrazí nastavená doba vaření na 30 minut.




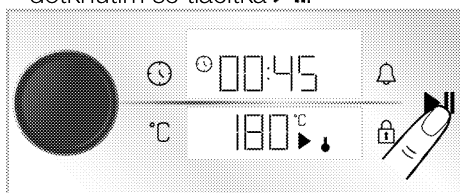
i Po nastavení provozní funkce a teploty se doba vaření nastaví na 30 minut dotknutím se tlačítka  nebo stisknutím ovládacího knoflíku trouby přímo pro rychlé nastavení doby vaření a změnu času otočením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva.




7. Nastavte dobu vaření otáčením ovládacího knoflíku trouby. Dotknutím se tlačítka potvrďte  dobu vaření.





i Při nastavování se doba vaření zvyšuje o 1 minutu během prvních 15 minut, po 15 minutách se zvyšuje o 5 minut.

8. Po nastavení provozní funkce, teploty a doby vaření spusťte vaření dotknutím se tlačítka .




» Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Nastavený čas vaření se začne odpočítávat. Na displeji teploty se zobrazí symboly  a . Každý stupeň symbolu  se rozsvítí, když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty. Po dokončení nastavené doby vaření, "End" na displeji teploty se zobrazí „Konec“, časovač spustí zvukovou výstrahu a vaření se zastaví.

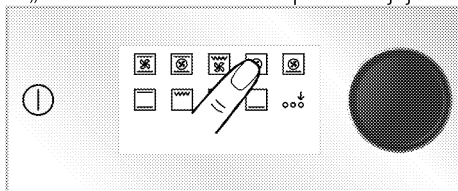
9. Zvuková výstraha bude znít jednu minutu. Pokud se dotknete tlačítka , zatímco je zvuková výstraha aktivní a

"End" na displeji teploty je zobrazeno „Konec“, trouba pokračuje v provozu na dobu neurčitou. Pokud se dotknete tlačítka, trouba se vypne. Po stisknutí tlačítka  se trouba vypne. Pokud se dotknete kteréhokoliv jiného tlačítka než těchto, zvukový signál se přeruší.

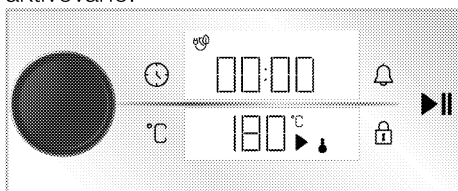
Eco pečení horkým vzduchem

Chcete-li ušetřit energii, můžete tuto funkci použít místo použití „Ohřev ventilátorem“ v rozsahu 160-220 °C. Ale; doba vaření bude o něco delší.

1. Troubu zapnete stisknutím tlačítka .
2. Na displeji funkce se dotknete tlačítka „Ohřev ventilátorem“ a podržte jej.



» Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po vypršení odpočítávání se zobrazí symbol  a „Eco pečení horkým vzduchem“ je aktivováno.



3. Můžete změnit nastavenou teplotu a nastavit dobu vaření, jak je popsáno v předchozích částech. Pak začnete vařit.

» Při „Eco pečení horkým vzduchem“ lampa svítí kratší dobu než u ostatních funkcí vaření během vaření kvůli úspoře energie.

Funkce pečení chleba

Vaše trouba je vybavena „Funkce pečení chleba“ speciálně definovaný pro výrobu chleba. Nastavení teploty a času funkce jsou daná.

Ingredience

- 500 g mouky
- 15 g cukru
- 10 g instantních kvasnic
- 10 g slunečnicového oleje
- 8 g soli
- 300 ml vody (35 °C)

Pro horní část těsta

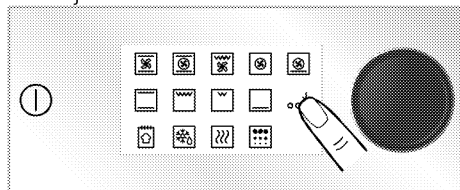
- 2 kávové lžičky slunečnicového oleje

Příprava

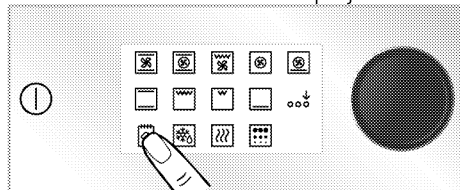
1. Do hluboké mísy vsypte mouku. Přidejte cukr a promíchejte dokud nezískáte homogenní směs.
2. Uprostřed vytvořte důlek a přidejte do něj droždí, sůl a slunečnicový olej. Poté postupně přidávejte teplou vodu, vlévat ji začněte od stran směrem ke středu.
3. Těsto prohněteme ručně nebo pomocí robota asi 10-15 minut.
4. Těsto na ručně několikrát prohnětte a vložte do mísy. Na uložené těsto vylijte 1 lžičku slunečnicového oleje a zakryjte jej pružnou fólií tak, ta se musí dotýkat těsta.
5. Těsto zakryjte pružnou fólií, hustou tkaninou a nechte kynout při pokojové teplotě.
6. Po 60 minut kynutí těsto vyjměte na prkénko, 4-5 krát přeložte a odstranit z něj vzduch. Na uložené těsto vylijte 1 lžičku slunečnicového oleje a zakryjte jej pružnou fólií tak, ta se musí dotýkat těsta. Těsto nechte kynout při pokojové teplotě po dobu dalších 30 minut.
7. Po dokončení kynutí těsto vytvarujte do tvaru lososa a položte jej na plech

Pomocí nože udělejte do těsta 3-4 zářezy.

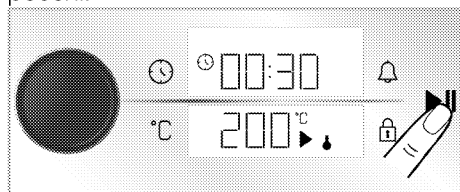
8. Plech s těstem vložte do trouby na pozici 3.
9. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ①.
10. Stisknutím tlačítka „Aktiva funkce navíc“ na displeji funkce aktivujete funkce dolního řádku.



11. Dotkněte se „Funkce pečení chleba“ v dolním řádku displeje funkce.



12. Dotykem na tlačítko ▶|| spustíte pečení.





13. Na konci doby pečení se spustí zvuková výstraha na dobu 1 minuty. Pokud se dotknete tlačítka, trouba se vypne. Po stisknutí tlačítka ① se trouba vypne. Pokud se dotknete kteréhokoliv jiného tlačítka než těchto, zvukový signál se zastaví.

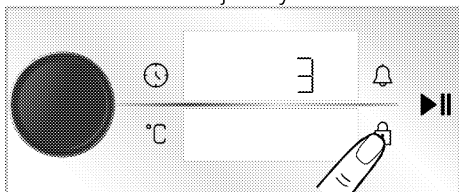
Nastavení



- i** Nabídky nebo nastavení, která musíte aktivovat delším dotykem, zobrazují odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je relevantní nabídka nebo nastavení aktivováno.

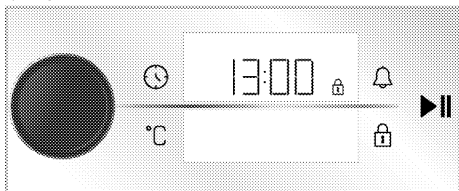
Aktivace zámku tlačítek

Pomocí funkce zámku tlačítek můžete zabránit zásahům do ovládací jednotky.

1. Držte tlačítko , dokud se na displeji hodin/času neobjeví symbol .




- » Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po doběhnutí odpočtu se na displeji hodin/času objeví symbol  a zámek tlačítek je aktivován. Když stisknete jakékoli tlačítko nebo ovládací knoflík trouby, když je zámek tlačítek nastaven, časovač vydá zvukový signál a symbol  bliká.



- i** V případě přerušení dodávky proudu se zámek tlačítek nezruší.

Deaktivace zámku tlačítek

1. Držte tlačítko , dokud se na displeji hodin/času neobjeví symbol .



- » Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po doběhnutí odpočtu symbol  zmizí a zámek tlačítek je na displeji hodin/času deaktivován.

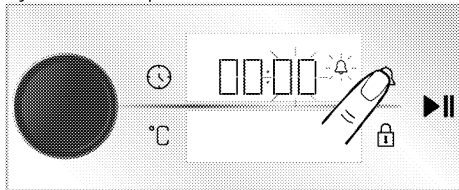
Nastavení alarmu


Na ovládací jednotce produktu lze nastavit jakákoliv jiná upozornění a upomínky než vaření.

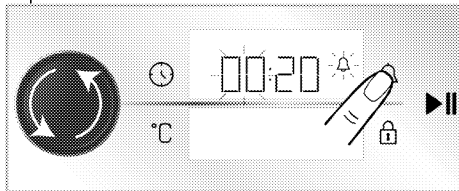
Alarm na provozní funkce trouby nemá vliv. Používá se pro účely výstrahy. Alarm můžete například použít tehdy, když v určitou dobu chcete obrátit jídlo v troubě. Jakmile nastavený čas vyprší, řídicí jednotka vydá zvukové upozornění.




- i** Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

1. Chcete-li nastavit čas alarmu, jednou stisknete tlačítko .
- » Na displeji času/hodin začne blikat symbol  a pole minut.



2. Nastavte minutu otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva a jedním stisknutím tlačítka  aktivujte pole hodin.





3. Nastavte hodiny otočením knoflíku ovládacího trouby doprava/doleva. Nastavení času potvrďte stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo dotknutím se tlačítka .
- » Symbol  se rozsvítí a na displeji se začne odpočítávat čas alarmu.
4. Po vypršení času alarmu začne symbol  blikat a vydá zvukové upozornění.

- i** Pokud zároveň nastavíte čas alarmu a čas vaření, na displeji hodin/času je zobrazen čas kratší.

Vypnutí alarmu


1. Na konci doby alarmu zní výstraha po dobu jedné minuty. Zvukovou výstrahu zastavíte stisknutím jakéhokoli tlačítka.
» Zvuková výstraha je zastavena.

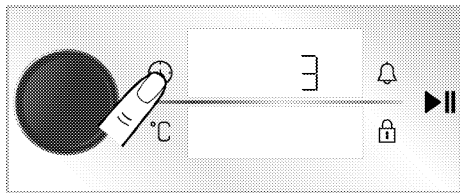
Pokud chcete alarm zrušit;

1. Chcete-li zrušit čas alarmu, jednou stiskněte tlačítko .
» Symbol  začne na displeji hodin/času blikat.
2. Nastavte čas alarmu na „00:00“ otočením knoflíku ovládání trouby doprava/doleva.

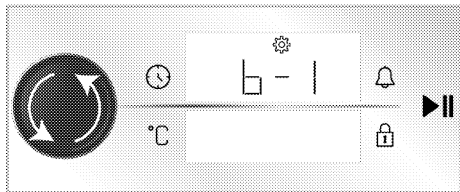
Nastavení hlasitosti



Můžete nastavit hlasitost ovládací jednotky. Při této operaci musí být trouba vypnutá.

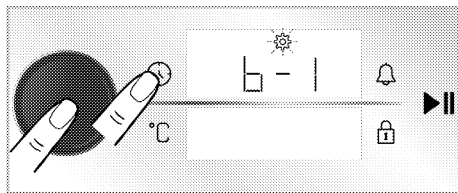
1. Když je vaše trouba vypnuta (na displeji se zobrazuje denní čas), aktivujte nabídku nastavení stisknutím tlačítka  na přibližně 3 sekundy.
» Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.




2. Otočte ovládací knoflík trouby doprava/doleva, dokud se na displeji hodin/času nezobrazí „b-1“ nebo „b-2“.




3. Dotknutím se tlačítka  nebo stisknutím ovládacího knoflíku trouby aktivujete nastavení hlasitosti.
» Symbol  začne na displeji hodin/času blikat.

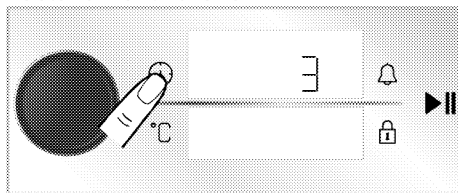


4. Nastavte požadovanou úroveň hlasitosti otočením knoflíku ovládání trouby doprava/doleva.
5. Dotknutím se tlačítka  nebo stisknutím ovládacího knoflíku trouby potvrďte nastavení hlasitosti.

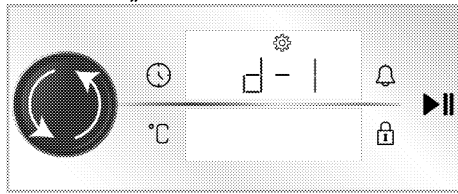
Nastavení jasu displeje


Můžete nastavit jas displeje řídicí jednotky. Při této operaci musí být trouba vypnutá.


1. Když je vaše trouba vypnuta (na displeji se zobrazuje denní čas), aktivujte nabídku nastavení stisknutím tlačítka  na přibližně 3 sekundy.
» Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.

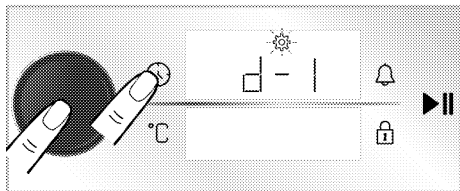


2. Otočte ovládací knoflík trouby doprava/doleva, dokud se na displeji hodin/času nezobrazí „d-1“, „d-2“ nebo „d-3“.




3. Dotknutím se tlačítka  nebo stisknutím ovládacího knoflíku trouby aktivujete nastavení jasu.

» Symbol  začne na displeji hodin/času blikat.




4. Nastavte požadovanou úroveň jasu otočením knoflíku ovládání trouby doprava/doleva.

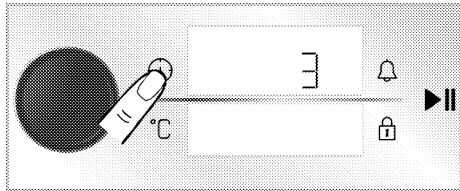
5. Dotknutím se tlačítka  nebo stisknutím ovládacího knoflíku trouby potvrďte nastavení jasu.


Nastavení funkce Rychlé přehřátí (Bustr)

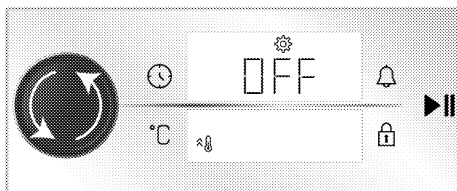
Vaření můžete provozovat automaticky pomocí funkce rychlého přehřevu na vašem produktu. Za tímto účelem musíte aktivovat nastavení rychlého přehřátí. Při této operaci musí být trouba vypnutá.


1. Když je vaše trouba vypnuta (na displeji se zobrazuje denní čas), aktivujte nabídku nastavení stisknutím tlačítka  na přibližně 3 sekundy.


» Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.

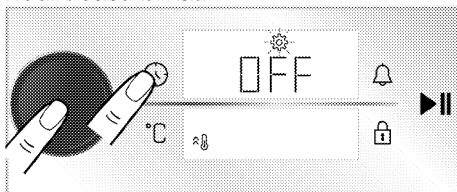


2. Otočte ovládací knoflík trouby doprava/doleva, dokud se na displeji hodin/času nezobrazí symbol  a „OFF“.

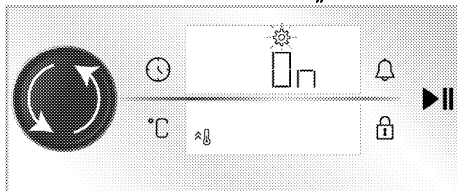



3. Dotknutím se tlačítka  nebo stisknutím ovládacího knoflíku trouby aktivujete nastavení rychlého přehřátí (posilovač).

» Symbol  začne na displeji hodin/času blikat.



4. Otočením ovladače trouby doprava/doleva změňte nastavení „OFF“ zobrazené na displeji hodin/času na nastavení „ON“.



5. Dotknutím se tlačítka  nebo stisknutím ovládacího knoflíku trouby potvrďte nastavení rychlého přehřátí (posilovač).

i Stejným postupem můžete nastavení rychlého přehřátí vypnout. Nastavením na „OFF“ můžete nastavení rychlého přehřátí zrušit.

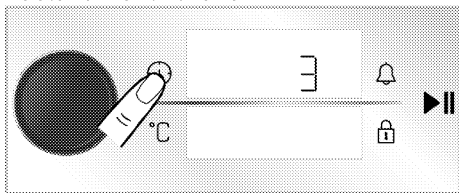
Změna denní doby

Chcete-li denní dobu, kterou jste dříve nastavili, změnit,


1. Když je vaše trouba v pohotovostním režimu (na displeji se zobrazuje denní čas), aktivujte nabídku nastavení

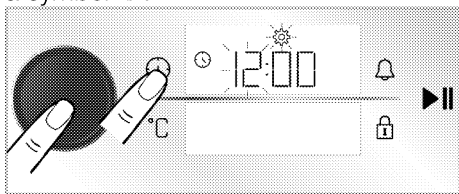
stisknutím tlačítka  na přibližně 3 sekundy.

» Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.





2. Jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotknutím se tlačítka  aktivujte dobu vaření.

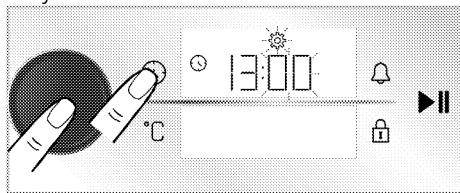
» Na displeji hodin/času bliká pole hodin a symbol .




3. Nastavte minuty otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva a

stiskněte ovládací knoflík trouby nebo se jednou dotkněte tlačítka , tímto aktivujete pole minut.

» Na displeji hodin/času bliká pole minut a symbol .



4. Nastavte minuty otočením knoflíku ovládání trouby doprava/doleva.

Nastavení času potvrďte stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo dotknutím se tlačítka .

» Čas dne je nastaven a na displeji hodin/času se vždy zobrazí symbol .

6 Obecné informace o pečení

Tato část popisuje typy na přípravu a pečení jídla.

Kromě toho můžete najít také některé potraviny testované výrobci a nejhodnější nastavení pro tyto potraviny. Je také uvedeno vhodné nastavení trouby a příslušenství pro tato jídla.

Obecná varování pro vaření v troubě

- Při otevírání dvířek trouby během vaření nebo po něm se může objevit horká pára. Pára vám může popálit ruku, obličej a / nebo oči. Při otevírání dvířek trouby se držte dále.
- Intenzivní pára, která se vytváří během vaření může v důsledku teplotních rozdílů způsobit kondenzaci vodních kapek na vnitřní a vnější straně trouby a na horních částech zařízení. Toto je normální a fyzický jev.
- Hodnoty teploty vaření a času uvedené pro potraviny se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Proto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.
- Před zahájením vaření vždy z trouby vyjměte příslušenství, které nepoužijete. Příslušenství, které zůstane v troubě, může zamezit vaření vašeho jídla na správných hodnotách.
- U potravin, které budete vařit podle vlastního receptu, se můžete orientovat podle podobných jídel uvedených v tabulkách vaření.
- Použitím dodaného příslušenství při vaření získáte nejlepší výkon. Vždy dodržujte varování a informace uvedené výrobcem pro externí nádobí, které budete používat.
- Nepromastitelný papír, který budete používat při vaření, vystříhnete ve vhodných velikostech pro nádobu, kterou budete vařit. Nepromastitelné

papíry, které přesahují nádobu, mohou představovat riziko popálení a ovlivnit kvalitu vaření. Používejte papír odolný proti mastnotě odpovídající specifikovanému teplotnímu rozsahu.

- Chcete-li dosáhnout dobrého výkonu, umístěte jídlo na doporučenou správnou polici. Během vaření neměňte polohu police.

Pečivo a jídlo do trouby

Obecné informace

- Chcete-li dosáhnout dobrého výkonu, doporučujeme při pečení používat příslušenství k výrobku. Pokud hodláte používat externí nádobí, dávejte přednost tmavému, nelepivému a tepelně odolnému nádobí.
- Pokud se v tabulce pečení doporučuje předehřátí, nezapomeňte vložit jídlo do trouby až po předehřátí.
- Pokud se chystáte péct s nádobím na grilovacím roštu, umístěte nádobí doprostřed grilovacího roštu, ne blízko zadní stěny.
- Všechny suroviny používané při výrobě pečiva by měly být čerstvé a při pokojové teplotě.
- Stav pečení výrobků se může lišit v závislosti na množství jídla a velikosti nádobí.
- Kovové, keramické a skleněné formy prodlužují dobu vaření a spodní povrch cukrářských pokrmů nehnědne rovnoměrně.
- Pokud během vaření použijete papír na vaření, může se na spodním povrchu jídla objevit malé zhnědnutí. V takovém případě budete možná muset prodloužit dobu vaření asi o 10 minut.
- Hodnoty uvedené v tabulkách pečení jsou stanoveny na základě zkoušek provedených v našich laboratořích.

Hodnoty vhodné pro vás se mohou od těchto hodnot lišit.

- Umístěte jídlo na vhodnou polici doporučenou v tabulce pečení. Spodní police trouby se označuje jako police 1.

Tipy pro pečení sladkého pečiva

- Pokud je sladké pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a zkrátte dobu pečení.
- Pokud je sladké pečivo vlhké, použijte malé množství tekutiny nebo snižte teplotu o 10 °C.
- Pokud je horní část sladkého pečiva spálená, položte jej na spodní polici, snižte teplotu a zvýšte dobu pečení.
- Pokud je dobře upečeno uvnitř, ale vnější strana je lepivá, použijte menší množství tekutiny, snižte teplotu a zvýšte dobu pečení.

Tipy pro pečení pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a zkrátte dobu pečení. Pláty těsta navlhčete polevou sestávající z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče pomalu, ujistěte se, že tloušťka připraveného těsta nepřetéká přes plech na pečení.
- Pokud je pečivo na povrchu hnědé, ale vespod není upečené, ujistěte se, že množství polevy, kterou použijete na pečivo, nestéká příliš pod pečivo. Pro rovnoměrné zhnědnutí zkuste polevu rovnoměrně rozprostřít mezi pláty těsta a pečivo.
- Pečte pečivo v poloze a při teplotě odpovídající tabulce pečení. Pokud spodní část ještě není dostatečně upečená, položte pečivo na spodní polici pro další pečení.

Varný stůl na pečivo a jídlo v troubě

Potraviný	Množství plechů	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Pořadí police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Koláče na plechu	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	180	30 ... 40
Koláče ve formě	Jeden plech na pečení	Forma na dort na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	2	180	30 ... 40
Koláčky	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	160	25 ... 35
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	3	150	25 ... 35
	2 plechy na pečení	2 – Standardní plech* 4 – Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem	2 – 4	150	25 ... 35
Piškotové koláče	Jeden plech na pečení	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2	160	30 ... 40
	Jeden plech na pečení	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	2	160	30 ... 40
Koláčky	Jeden plech na pečení	Plech na pečivo*	Horní a spodní ohřev	3	170	25 ... 35

Potraviný	Množství plechů	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Pořadí police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
	Jeden plech na pečení	Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem	3	170	20 ... 30
	2 plechy na pečení	2 –Standardní plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem	2 – 4	170	25 ... 35
Těstovinové pečivo	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	180	35 ... 45
	2 plechy na pečení	1 –Standardní plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem	1 – 4	180	40 ... 50
Bohaté pečivo	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	2	200	20 ... 30
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	3	180	20 ... 30
	2 plechy na pečení	2 –Standardní plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem	2 – 4	180	20 ... 30
Celý chléb	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	200	30 ... 40
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	3	200	30 ... 40
Lasagne	Jeden plech na pečení	Skleněná / kovová obdélníková forma na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2 nebo 3	200	30 ... 40
Jablečný koláč	Jeden plech na pečení	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2	180	50 ... 65
	Jeden plech na pečení	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	3	170	50 ... 65
Pizza	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	2	200 ... 220	10 ... 20
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Funkce Pizza	3	250	8 ... 15

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

** Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Varný stůl pro Ekonomický ohřev ventilátorem - provozní funkce

- Po zahájení pečení neměňte teplotu pečení Ekonomický ohřev ventilátorem - provozní funkce.
- Během pečení neotvírejte dvířka Ekonomický ohřev ventilátorem - provozní funkce. Pokud se dveře neotvírají, vnitřní teplota je optimalizována z důvodu úspory energie a může se lišit od zobrazené.
- Neohřívejte v režimu Ekonomický ohřev ventilátorem.

Potraviný	Množství plechů	Příslušenství k použití	Pořadí police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Koláčky	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	3	160	25 ... 35
Koláčky	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	3	180	25 ... 35
Těstovinové pečivo	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	3	200	45 ... 55
Bohaté pečivo	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	3	200	35 ... 45

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

Maso, ryby a drůbež

Klíčové body při pečení

- Výsledek pečení se zvýší ochucením všech kuřat, krůt a velkých kusů masa před pečením citronovou šťávou a pepřem.
- Pečení vykostěného masa trvá o 15 až 30 minut déle než smažení plátků masa.
- Měli byste počítat s dobou pečení asi 4 až 5 minut na centimetr tloušťky masa.
- Po uplynutí doby pečení nechte maso v troubě asi 10 minut. Šťáva z masa se lépe rozloží ve smaženém maso a při krájení z masa nevytéká.
- Ryby je třeba umístit na plech odolný proti teplu ve střední nebo spodní úrovni police.

Varný stůl na maso, ryby a drůbež

Potraviný	Množství plechů	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Pořadí police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Steak (celý) / Roštěná (1 kg)	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	15 minuty 250/max, v 180 ... 190	60 ... 80
Jehněčí kolínko (1,5 - 2,0 kg)	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	170	85 ... 110
Pečené kuře (1,8-2 kg)	Jeden plech na pečení	Drátěný gril* Jeden plech položte na spodní policičku	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	15 minuty 250/max, v 190	60 ... 80
	Jeden plech na pečení	Drátěný gril* Jeden plech položte na spodní policičku	Funkce „3D“	2	15 minuty 250/max, v 190	60 ... 80
Krůta (5,5 kg)	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	1	25 minuty 250/max, v 180 ... 190	150 ... 210

Potraviný	Množství plechů	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Položka police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Funkce „3D“	1	25 minuty 250/max, v 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden plech na pečení	Drátěný gril* Jeden plech položte na spodní policičku	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	200	20 ... 30
	Jeden plech na pečení	Drátěný gril* Jeden plech položte na spodní policičku	Funkce „3D“	3	200	20 ... 30

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

** Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Grilování

Červené maso, ryby a drůbeží maso při grilování rychle zhnědne, má krásnou kůrku a nevyschne. Pro grilování jsou vhodné zejména plátky masa, maso na špízu, klobásy a šťavnatá zelenina (rajčata, cibule atd.).

Obecná varování

- Jídlo nevhodné pro grilování s sebou nese nebezpečí požáru. Grilujte pouze jídlo, které je vhodné pro grilovací oheň. Jídlo také nedávejte příliš daleko do zadní části grilu. Je to nejvíce horká oblast a masná jídla se mohou vznítit.
- **Během grilování mějte dvířka trouby zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!**

Klíčové body grilování

- Na grilování připravte jídlo podobné tloušťky a hmotnosti.

Grilovací stůl

Potraviný	Příslušenství k použití	Položka police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Ryby	Drátěný gril	4 - 5	250	20 ... 25
Kuřecí kousky	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 35
Fašírka (hovězí) - 12 kousky	Drátěný gril	4	250	20 ... 30
Jehněčí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250	20 ... 25
Bifteky - (nakrájený na plátky)	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 30
Telecí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drátěný gril	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250	1 ... 3

U všech grilovaných jídel se doporučuje předehřát troubu na 5 minut.

Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

Jídlo pro zkoušky

Jídla v této tabulce pečení jsou připravena podle normy EN 60350-1, aby se usnadnilo zkoušení výrobku ve zkušebních ústavech.

Varný stůl pro testovací jídla

Potraviný	Množství plechů	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	140	20 ... 30
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	3	140	15 ... 25
	2 plechy na pečení	2 –Standardní plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem	2 – 4	140	15 ... 25
Koláčky	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	160	25 ... 35
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	3	150	25 ... 35
	2 plechy na pečení	2 –Standardní plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem	2 – 4	150	25 ... 35
Piškotové koláče	Jeden plech na pečení	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2	160	30 ... 40
	Jeden plech na pečení	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	2	160	30 ... 40
Jablečný koláč	Jeden plech na pečení	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2	180	50 ... 65
	Jeden plech na pečení	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	3	170	50 ... 65

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

** Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Gril

Potraviný	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250	1 ... 3
Fašírka (hovězí) - 12 kousky	Drátěný gril	4	250	20 ... 30

Po 1/2 celkového času grilování jídlo otočte.

U všech grilovaných jídel se doporučuje předehřát troubu na 5 minut.

7 Údržba a péče

Všeobecné informace o čištění

▲ Všeobecná upozornění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nenanášejte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. Může to způsobit trvalé skvrny.
- Spotřebič musí být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak dají snadno vyčistit a zabrání se jejich spálení při pozdějším použití spotřebiče. Tím se prodlužuje životnost přístroje a snižují se často se vyskytující problémy.
- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé čisticí prostředky nebo čisticí přípravky mohou poškodit povrch. Během čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky, čisticí krémy, odvápňovač nebo ostré předměty.
- K čištění po každém použití není zapotřebí speciální čisticí prostředek. Spotřebič očistěte mýdlem, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte suchým hadříkem z mikrovlákná.
- Ujistěte se, že jste po vyčištění jste úplně setřeli veškerou zbylou tekutinu a okamžitě vyčistěte všechny zbytky jídla, které kolem vás vystříkne během vaření.
- Nemyjte žádné části spotřebiče v myčce nádobí.

Inox a nerezavějící povrchy

- K čištění nerezových nebo neoxidovaných povrchů a rukojetí nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyselinu nebo chlór.

- Nerezový nebo Inoxyový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci vyčistěte čisticím prostředkem vhodným na nerezový nebo Inoxyový povrch.
- Čistěte měkkým mýdlovou hadříkem a tekutým (neškrabajícím) čisticím prostředkem vhodným pro povrchy z nerezavějící oceli. Otírejte jedním směrem.
- Okamžitě bez čekání odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrobu, mléka a bílkovin z inox-nerezového a skleněného povrchu. Skvrny mohou po delší době rezavět.

Smaltované povrchy

- Po každém použití smaltované povrchy očistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Pokud je váš výrobek vybaven funkcí lehkého čištění párou, můžete snadné čištění párou provést i na lehké trvalé nečistoty. (Viz "Snadné čištění párou")
- U přetrvávajících skvrn lze použít čisticí prostředek na trouby a grily doporučený na webových stránkách značky vašeho produktu a čisticí neškrábací podložku. Nepoužívejte externí čistič trouby.
- Oblast na pečení trouby musí být pro čištění vychladlá. Čištění horkých povrchů vede k nebezpečí požáru a poškození smaltovaným povrchem.

Katalytické povrchy

- Boční stěny v oblasti vaření mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se v závislosti na modelu.
- Katalytické stěny mají lehký matný a pórovitý povrch. Katalytické stěny trouby se nemají čistit.

- Katalytické povrchy absorbují olej díky své pórovité struktuře a začnou se lesknout, když je povrch nasycený olejem, v takovém případě se doporučuje vyměnit díly.

Skleněné povrchy

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte škrabky z tvrdého kovu a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch skla.
- Spotřebič očistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a hadříkem z mikrovláčna určenou pro skleněné povrchy. Osušte jej suchým hadříkem z mikrovláčna.
- Pokud po vyčištění zůstanou zbytky saponátu, otřete ho studenou vodou a osušte čistým a suchým hadříkem z mikrovláčna. Zbytky saponátu mohou přístě poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na povrchu skla za žádných okolností nečistěte vroubkovanými noži, drátěnou vatou nebo podobnými škrábanci.
- Skvrny od vápníku (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit komerčně dostupným odvápnovacím prostředkem, jako je ocet nebo citrónová šťáva.
- Pokud je povrch silně znečištěn, naneste houbou na skvrnu čisticí prostředek a počkejte dlouho, dokud nebude správně fungovat. Potom povrch skla očistěte vlhkým hadříkem.
- Změna barvy a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejde o chyby.

Plastové díly a lakované povrchy

- Plastové díly a lakované povrchy očistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.

- Nepoužívejte škrabky z tvrdého kovu a drsné čisticí prostředky. Může to poškodit povrchy.
- Dbejte na to, aby klouby komponentů spotřebiče nezůstaly vlhké a saponátové. V opačném případě může na těchto spojích dojít ke korozi.

Čištění příslušenství

Pokud není v uživatelské příručce uvedeno jinak, nemyjte příslušenství k výrobku v myčce na nádobí.

Čištění ovládacího panelu

- Při čištění panelů pomocí ovladače knoflíků otřete panel a ovladače vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Neodstraňujte knoflíky a těsnění zespodu, abyste vyčistili ovládací panel. Může být poškozen ovládací panel a knoflíky.
- Během čištění inox panelů s knoflíkovým řízením, kolem gombíkovnepoužívejte čisticí prostředky na inox. Kontrolky kolem knoflíků mohou být vymazány.
- Dotykové ovládací panely očistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš produkt vybaven funkcí blokování kláves, před provedením čištění ovládacího panelu nastavte blokování kláves. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci kláves.

Čištění vnitřní části trouby (oblast pečení)

Postupujte podle kroků čištění popsanych v části „Obecné informace o čištění“ podle typů povrchů v troubě.

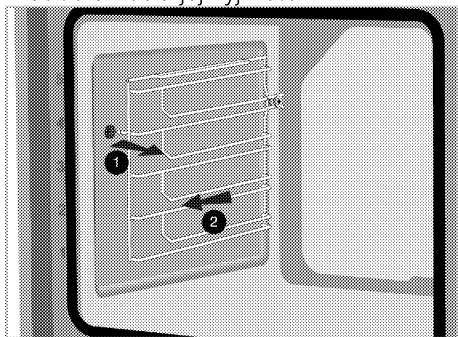
Čištění bočních stěn trouby

Boční stěny v prostoru pro pečení mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se to podle modelu. Pokud jsou v troubě katalytické stěny, naleznete informace v části „Katalytické stěny“.

Pokud je váš výrobek modelem s drátěnými rošty, vyjměte před čištěním bočních stěn drátěné rošty. Postupujte podle kroků čištění popsanych v části „Obecné informace o čištění“ pro typ povrchu boční stěny.

Postup vyjmutí bočních drátěných roštů:

1. Vyjměte přední část drátěného roštu zatažením za boční stěnu v opačném směru.
2. Vytáhněte drátěný rošt směrem k sobě a zcela jej vyjměte.



3. Při opětovném nasazení roštů je nutné postupovat v opačném pořadí.

Pyrolytické samočištění

Trouba je vybavena pyrolytickým samočištěním. Trouba je vyhřátá na cca. 420-480 °C a stávající nečistoty se spalují na popel. Může se vyskytnout silný kouř. Zajistěte důkladné větrání. Pyrolýza by měla být použita po cca. každém 10. použití trouby.

Obecná varování

! Horké povrchy způsobují popáleniny!
Nedotýkejte se zařízení během automatického čištění a udržujte děti mimo jeho dosah. Počkejte nejméně 30 minut před odstraněním zbytků.

! Před použitím funkce samočištění pyrolytickým prostředkem odstraňte veškeré příslušenství, teleskopickou polici a boční stojany (jsou-li k dispozici). Pokud tak neučiníte, dojde k poškození příslušenství a bočních stojanů.

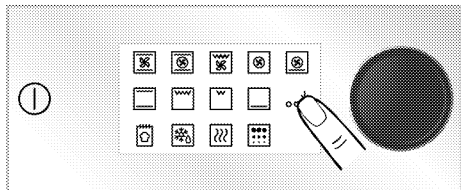
! Pokud je váš výrobek vybaven pyro odolným příslušenstvím (odolný proti samočištění při vysokých teplotách), nemusíte toto příslušenství z trouby vybírat. Zda je příslušenství odolné vůči vysokým teplotám, nebo není je uvedeno v části příslušenství. Pokud není uvedeno jinak, vaše příslušenství není odolné vůči vysokým teplotám. Před vlastním čištěním je nutné jej vyjmout z trouby, aby nedošlo k poškození.

i Nečistěte těsnění dveří.
Sklolaminátové těsnění je vysoce citlivé a může se snadno poškodit.
V případě poškození těsnění dvířek trouby je vyměňte za nové, které koupíte u autorizovaného servisu.

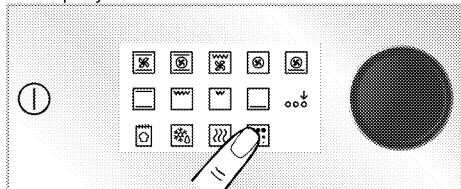
1. Odstraňte veškeré příslušenství z trouby. V modelech s bočními držáky; nezapomeňte vybrat boční držáky.
2. Před čistícím cyklem odstraňte nečistoty z vnějších povrchů a vnitřních částí trouby jemným hadříkem.
3. Zvolte funkci „Pyrolýza“ nebo „Pyrolýza – ekonomický režim“ podle znečištění vaší trouby.
Pokud vaše trouba není příliš znečištěná, doporučujeme vám použít funkci „Pyrolýza – ekonomický režim“.
„“ Funkce „Pyrolýza – ekonomický režim“ je kratší než „Pyrolýza“. Pokud je trouba velmi znečištěná, funkce

„Pyrolýza – ekonomický režim“ nemusí být dostatečná. V takovém případě vyberte funkci „Pyrolýza“.

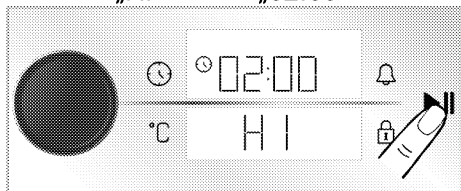
4. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ①.
5. Stisknutím tlačítka „Aktiva funkce navíc“ na displeji funkce aktivujete funkce dolního řádku.




6. Dotkněte se „Pyrolýza“ v dolním řádku displeje funkce.



7. Na displeji se zobrazí pyrolytická úroveň „HI“ a doba „02:00“.




8. Stisknutím tlačítka ►|| spustíte čištění. » Spustí se samočištění a na displeji se zobrazí čas samočištění. Tuto dobu nelze změnit.

9. Když trouba dosáhne určitou teplotu po spuštění procesu samočištění, na displeji času se objeví symbol  zámku a dvířka trouby nebude možné otevřít. Po ukončení funkce pyrolýzy zůstanou jistý čas uzamčené. netlačte klikou silně na zámek dveří, dokud symbol zámku nezmizí.

10. Po dokončení procesu čištění se na displeji zobrazí **„Konec“**. Pokud se dotknete tlačítka ①, trouba se vypne.

11. Jakmile se na displeji zobrazí **„Konec“**, vypněte troubu stisknutím tlačítka ①.

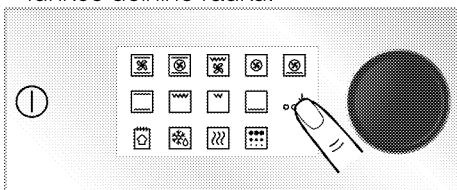
12. Jakmile symbol  na displeji zmizí, odstraňte usazeniny půdy octovou vodou.

Pro režim automatického čištění Eco pyrolytic:

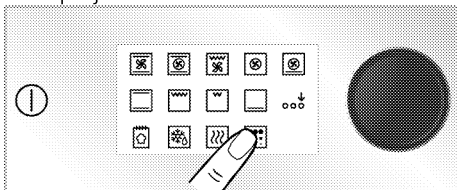
Pokud vaše trouba není příliš znečištěná, doporučujeme vám použít funkci „Pyrolýza – ekonomický režim“.

„Funkce „Pyrolýza – ekonomický režim“ je kratší než „Pyrolýza“. Pokud je trouba velmi znečištěná, funkce „Pyrolýza – ekonomický režim“ nemusí být dostatečná. V takovém případě vyberte funkci „Pyrolýza“.

1. Odstraňte veškeré příslušenství z trouby. V modelech s bočními držáky; nezapomeňte vybrat boční držáky.
2. Před čistícím cyklem odstraňte nečistoty z vnějších povrchů a vnitřních částí trouby jemným hadříkem.
3. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ①.
4. Stisknutím tlačítka „Aktiva funkce navíc“ na displeji funkce aktivujete funkce dolního řádku.

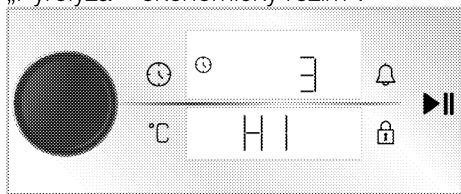


5. Dotkněte se „Pyrolýza“ v dolním řádku displeje funkce.



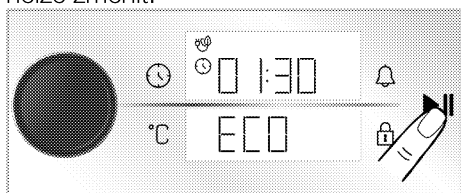
6. Znovu se dotknete tlačítka funkce „Pyrolýza“.


» Zobrazí se odpočítávání 3- 2- 1. Po vypršení odpočítávání se aktivuje režim „Pyrolýza – ekonomický režim“.





7. Stisknutím tlačítka  spustíte ekologické pyrolytické čištění.


» Spustí se samočištění a na displeji se zobrazí čas samočištění. Tuto dobu nelze změnit.




8. Když trouba dosáhne určitou teplotu po spuštění procesu samočištění, na displeji času se objeví symbol  zámku a dvířka trouby nebude možné otevřít. Po ukončení funkce pyrolýzy zůstanou jistý čas uzamčené, netlačte klikou silně na zámek dveří, dokud symbol zámku nezmizí.

9. Po dokončení procesu čištění se na displeji zobrazí **"Konec"**. Pokud se dotknete tlačítka , trouba se vypne.

10. Jakmile se na displeji zobrazí **„Konec“**, vypněte troubu stisknutím tlačítka .

11. Jakmile symbol  na displeji zmizí, odstraňte usazeniny půdy octovou vodou.

Čištění dvířek trouby

 K čištění dvířek a skla trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnku nebo bělicí činidla.

Dvířka trouby a sklo dvířek můžete za účelem čištění vyjmout. Postup vyjmutí

dvířek a skel je vysvětlen v částech „Vyjmutí dvířek trouby“ a „Vyjmutí vnitřních skel dvířek“. Vnitřní skla dvířek po vyjmutí vyčistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte je suchým hadříkem. Sklo otřete octem a poté ho opláchněte proti zbytkům vápna, které se mohou vyskytnout na skle trouby.

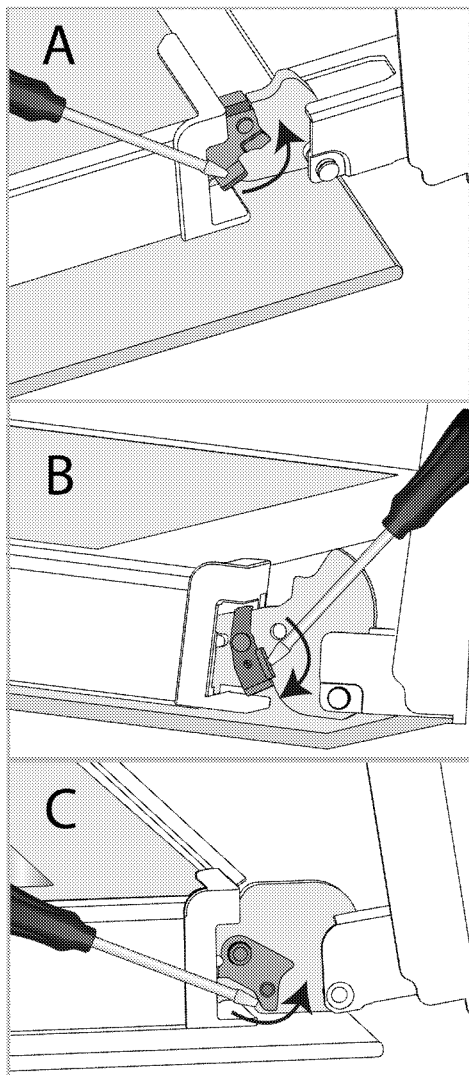
Vyjmutí dvířek trouby

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Otevřete přichytky v objímce závěsu předních dvířek vpravo a vlevo zatlačením dolů, jak je znázorněno na obrázku.

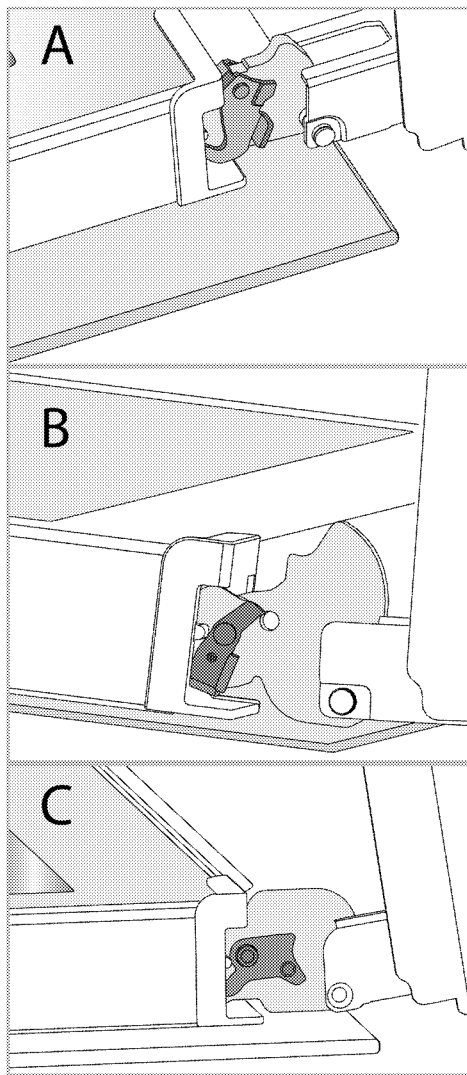
Typ závěsu (A), (B), (C) se liší podle modelu produktu. Níže uvedené obrázky ukazují, jak otevřít všechny typy závěsů. Závěs typu (A) je k dispozici u běžných typů dveří.

Závěs typu (B) je k dispozici u typů dveří s měkkým zavíráním.

Závěs typu (C) je k dispozici u typů dveří s měkkým otevíráním / zavíráním.

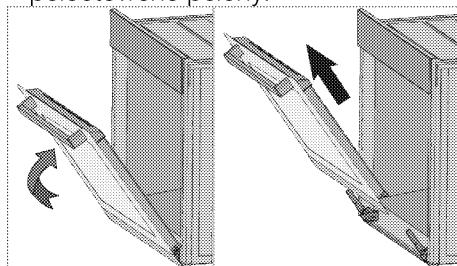


Zámek pantu - zavřená poloha



Zámek pantu - otevřená poloha

3. Otevřete dvířka trouby do polootevřené polohy.



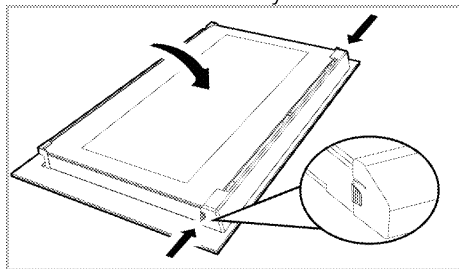
4. Polootevřené dveře vytáhněte směrem nahoru a uvolněte je z pravého a levého závěsu a vyjměte je.

i Při opětovném nasazení dvířek je nutné postupovat v opačném pořadí. Při nasazení dvířek nezapomeňte zavřít přichytky na objímce závěsu.

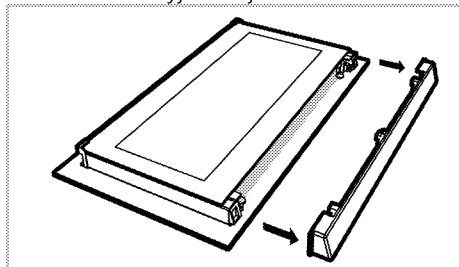
Vyjmutí vnitřních skel dvířek trouby

Vnitřní sklo předních dvířek výrobku lze za účelem čištění vyjmout.

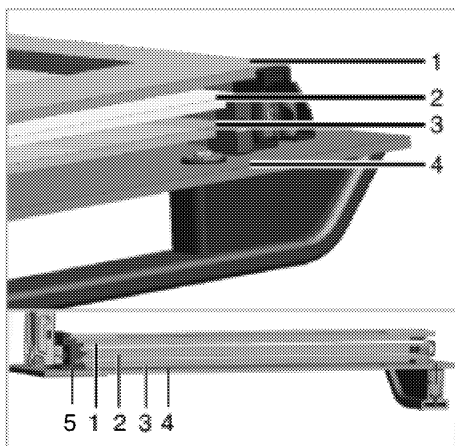
1. Otevřete dvířka trouby.



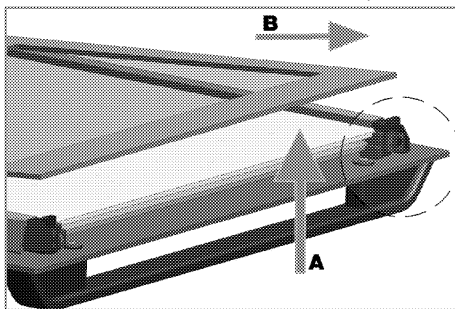
2. Táhněte součást z plastu připevněnou k horní části předních dvířek směrem k sobě se současným stisknutím tlakových bodů na obou stranách součásti a vyjměte ji.



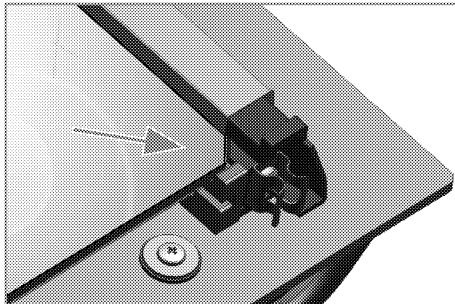
3. Jak je znázorněno na obrázku, jemně zvedněte zcela vnitřní sklo směrem k „A“ a poté jej vyjměte vytažením směrem k „B“.



- 1 Zcela vnitřní sklo
- 2 Druhé vnitřní sklo
- 3 Třetí vnitřní sklo
- 4 Vnější sklo
- 5 Plastová štěrбина ve skle – spodní



4. Opakujte stejný postup při vyjmutí druhého a třetího skla.



Prvním krokem přeskupení dvířek je výměna druhého a třetího skla (2, 3). Jak je znázorněno na obrázku, umístěte zkosenou hranu skla tak, aby

odpovídala zkosené hraně plastové štěrbině.

Pořadí upevnění druhého a třetího vnitřního skla není důležité, protože jsou zaměnitelná.

Při připevňování zcela vnitřního skla (1) věnujte pozornost umístění potlaštěné strany skla na druhé vnitřní sklo.

Je důležité umístit spodní rohy všech vnitřních skel tak, aby odpovídaly spodním plastovým štěrbinám (5). Tlačte součast z plastu směrem k rámu, dokud neuslyšíte cvaknutí.

i Po vyčištění je nutné všechna skla znovu sestavit.

Čištění světla trouby

Pokud dojde ke znečištění skleněných dveří světla v oblasti pečení, vyčistěte je pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte je suchým hadříkem. V případě poruchy žárovky světla trouby je můžete vyměnit následujícím postupem.

Výměna žárovky světla trouby

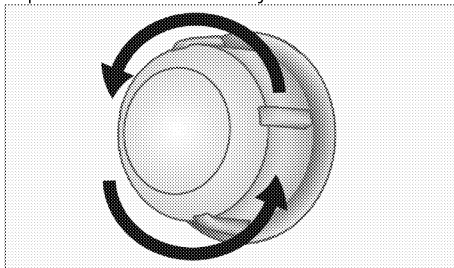
⚠ Obecná varování

- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, odpojte před výměnou žárovky světla trouby elektrické připojení a počkejte, až trouba vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Světlo trouby je speciální elektrická žárovka odolná teplotě do 300 °C. Žárovky světla trouby lze získat z autorizovaných servisů.
- Poloha světla se může lišit od polohy znázorněné na obrázku.
- Žárovka světla použitá v tomto výrobku není vhodná pro použití při osvětlení pokojů v domácnosti. Účelem tohoto světla je pomoci uživateli vidět na pečené výrobky.

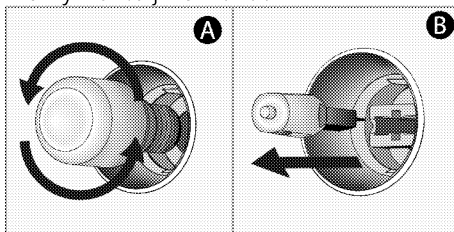
- Žárovky použité v tomto výrobku musí odolat extrémním fyzickým podmínkám, jako jsou teploty nad 50 °C.

Pokud má vaše trouba kulaté světlo:

1. Odpojte výrobek od napájení ze sítě.
2. Vyměňte skleněný kryt jeho otáčením proti směru hodinových ručiček.



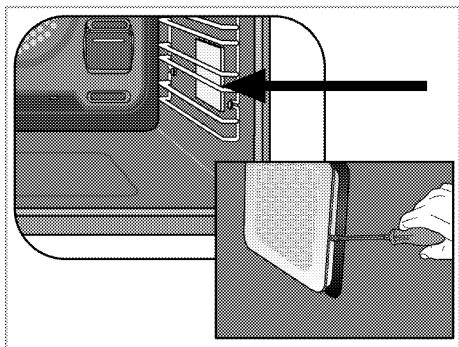
3. Pokud je žárovka vaší trouby typu (A) zobrazeného na obrázku níže, otáčejte žárovkou světla trouby podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model s typem (B), vytáhněte žárovku, jak je znázorněno na obrázku, a vyměňte ji za novou.



4. Nasadíte zpět skleněný kryt.

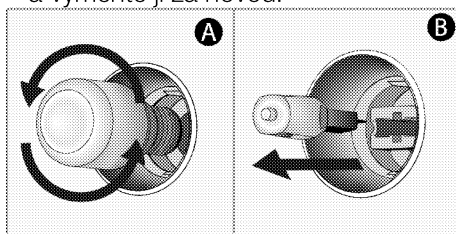
Pokud má vaše trouba čtyřhranné světlo:

1. Odpojte výrobek od napájení ze sítě.
2. Vyměňte drátěné police podle popisu.



3. Pomocí šroubováku zvedněte ochranný skleněný kryt žárovky.
4. Pokud je žárovka vaší trouby typu (A) zobrazeného na obrázku níže, otáčejte žárovkou světla trouby podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná

o model s typem (B), vytáhněte žárovku, jak je znázorněno na obrázku, a vyměňte ji za novou.



5. Nasadíte zpět skleněný kryt a drátěné police.

8 Řešení problémů

Pokud nemůžete problém odstranit, přestože jste postupovali podle pokynů v této části, obraťte se na autorizovaný servis, technika s licenci nebo na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravit vadný výrobek sami.

Z trouby při používání uniká pára.

- Je normální, že během používání uniká pára. >>> *Nejedná se o závadu.*

Během pečení se objevují kapky vody.

- Pára, která vzniká během pečení, může kondenzovat a vytvářet kapky vody, když se dostane na chladné povrchy výrobku. >>> *Nejedná se o závadu.*

Při ohřevu a ochlazování trouba vydává kovové zvuky.

- Při ohřevu se mohou kovové části roztahovat a způsobit zvuky. >>> *Nejedná se o závadu.*

Výrobek nefunguje.

- Síťová pojistka je vadná nebo je vypnutá. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby je vyměňte nebo znovu zapněte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte připojení zástrčky.*
- Tlačítka / ovládací knoflíky / dotykové plošky na ovládacím panelu nefungují.>>> *Pokud je váš výrobek vybaven funkcí uzamčení tlačítek, může být toto uzamčení aktivováno. Proveďte jeho deaktivaci.*

Světlo trouby nefunguje.

- Žárovka světla trouby je vadná. >>> *Vyměňte žárovku světla trouby.*
- Napájení je přerušeno. >>> *Zkontrolujte napájení. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby pojistky vyměňte nebo znovu zapněte.*

Trouba nehřeje.

- Není nastavena na určitou funkci pečení a/nebo teplotu. >>> *Nastavte troubu na určitou funkci pečení a/nebo teplotu.*
- U modelů vybavených časovačem není nastaven časovač. >>> *Nastavte časovač.*
- Napájení je přerušeno. >>> *Zkontrolujte napájení. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby pojistky vyměňte nebo znovu zapněte.*

(U modelů s časovačem) Displej hodin bliká nebo svítí symbol hodin.

- Došlo předtím k výpadku napájení. >>> *Nastavte časovač / vypněte výrobek a znovu jej zapněte.*



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	222 525 222
tel. kontakt	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
online objednávka opravy spotřebiče	www.bekocr.cz
5 let záruky – podmínky a registrace	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. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozece nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo 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 SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky, 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, školská a restaurační 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** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

- f) Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, 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 opravného 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 uplatní 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 jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupí věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky 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 na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>
- Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.
- k) 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 SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky. 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 potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebením vzniklé běžným používáním, na 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 otevírání dveří chladniček a sušiček.

