



Horno empotrado

Manual del usuario

Vestavná trouba

Návod k použití



BBIS13300XPE

ES / CZ

385.4408.51/R.AB/14.09.2021/4-2

7768288381

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 | 8 |
| Seguridad de uso..... | 8 |
| Advertencias sobre la temperatura | 8 |
| Uso de accesorios | 9 |
| Seguridad en la cocina | 9 |
| Sistema de vapor | 10 |
| Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza..... | 11 |
| Autolimpieza a alta temperatura (pirólisis) 12 | |

2 Instrucciones medioambientales 14

| | |
|--|----|
| Regulación en materia de residuos | 14 |
| Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil | 14 |
| Eliminación del material de embalaje..... | 14 |
| Recomendaciones para el ahorro de energía | 14 |

3 Su aparato 16

| | |
|--|----|
| Información sobre el aparato..... | 16 |
| Introducción y uso del panel de mandos del aparato | 17 |
| Control del horno | 17 |
| Funciones de funcionamiento del horno .. | 19 |
| Accesorios del aparato | 21 |
| Uso de accesorios del aparato | 22 |
| Especificaciones técnicas | 25 |

4 Primer uso 26

| | |
|---|----|
| El primer ajuste de la primera vez..... | 26 |
| Primera limpieza..... | 26 |

5 Cómo usar el horno 28

| | |
|--|----|
| Información general sobre el uso del horno | 28 |
| Funcionamiento de la unidad de control del horno | 28 |
| Cocción al vapor | 32 |
| Ajustes | 33 |

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 |
| Cocción asistida por vapor..... | 42 |
| Alimentos de prueba..... | 43 |

7 Mantenimiento y cuidados45

| | |
|--|----|
| Información general de limpieza..... | 45 |
| Limpieza de los accesorios..... | 46 |
| Limpiar el panel de control | 46 |
| Limpiar el interior del horno (área de cocción) | 47 |
| Autolimpieza pirólítica | 48 |
| Limpiar la puerta del horno..... | 49 |
| Quitar el vidrio interior de la puerta del horno | 51 |
| Limpiar la bombilla del horno | 52 |

8 Solución de problemas 54

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.
- (Si su producto tiene un enchufe) 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.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
- (Si su producto no tiene un cable de alimentación) Utilice únicamente el cable de conexión especificado en la sección "Especificaciones técnicas".
- 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.

(Si su producto tiene un enchufe)

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



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. El aparato no debe transportarse si hay agua en él. Puede ser transportado después de que la descarga de agua se haya completado.
- 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.



Sistema de vapor

- En la cocina asistida por vapor, la apertura de la puerta puede provocar la salida de vapor, creando un riesgo de quemaduras. Tenga cuidado al abrir la puerta.
- No utilice agua destilada o filtrada. Utilice sólo aguas preparadas. No utilice soluciones inflamables, alcohólicas o de partículas sólidas en lugar de agua.
- Si la humedad permanece en el horno después de la cocción asistida por vapor, puede causar corrosión. Deje que el horno se seque después de la cocción. No guarde alimentos húmedos en el horno durante mucho tiempo.
- No utilice accesorios que puedan corroerse con el vapor mientras cocina.
- Tenga cuidado de no derramar agua en la

superficie del horno o en superficies no deseadas al retirar o colocar el tanque de agua.

- Cuando retire los alimentos después de la cocción al vapor, el líquido caliente puede fluir de los accesorios, tenga cuidado.
- Cuando se cocina con vapor, se recomienda añadir tanta agua como la cantidad que haya en la mesa de cocción.



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.
- Después de cada cocción asistida por vapor, el agua restante en el tanque de agua debe ser drenada y el tanque de agua debe ser limpiado. El uso del agua que queda en la cámara en la siguiente cocción crea problemas en términos de higiene.
- No lavar el depósito de agua en el lavavajillas. Limpie el tanque de agua con un paño húmedo limpio, séquelo con un paño seco y guárdelo así. Nunca seque el tanque en el horno.
- Para la cal que se puede formar en el tanque de agua, se colocan 200 cc de agua y 1 cucharadita de sal de limón en el tanque y se deja durante 1 hora. Luego, se lava con abundante agua y se seca. Se recomienda

aplicar este procedimiento cada 4-5 usos.

- No utilice productos de limpieza que contengan ácidos o cloruros para limpiar la base del horno. No limpie la cal que pueda haber en la base del horno raspando. De lo contrario, la base del aparato se dañará.
- A fin de eliminar la cal que se pueda producir en la cubeta de agua de la base del horno después de realizar limpiezas con vapor asistido, añada 350 cc de vinagre blanco (la acidez del vinagre no debe superar el 6%) a la cubeta de agua de la base del horno a temperatura ambiente después de cada 2 o 3 operaciones, y espere 30 minutos. Después de 30 minutos, limpiar la zona con un paño suave y húmedo; secar con un paño seco.
- Se recomienda limpiar el interior del horno con agua con vinagre y un paño para las manchas de cal que puedan aparecer en el chasis después de la cocción asistida con vapor.



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

La información sobre la eficiencia energética de acuerdo con la UE 66/2014 se puede encontrar en la ficha del producto proporcionada con el producto. Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

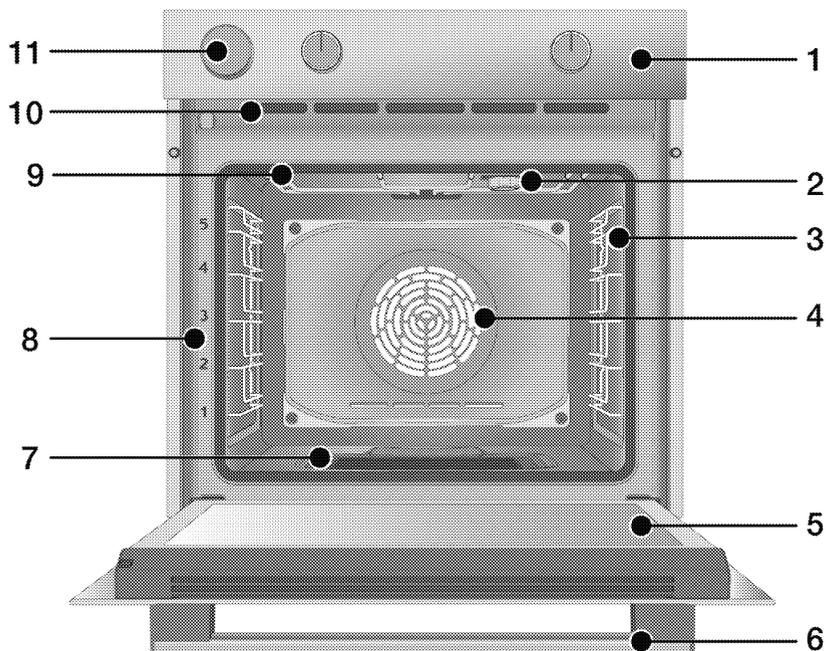
- Descongele la comida congelada antes de cocinarla.
- En el horno, utilice recipientes oscuros o esmaltados que transmitan mejor el calor.
- Apagar el aparato 5 a 10 minutos antes del final de la cocción para una cocción prolongada. Ahora puede ahorrar hasta un 20% de electricidad usando el calor.
- 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.

- Intenta 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 Pozo de agua para la cocción a vapor
- 8 Posiciones de estante
- 9 Calentador superior
- 10 Los agujeros de ventilación
- 11 Depósito de agua

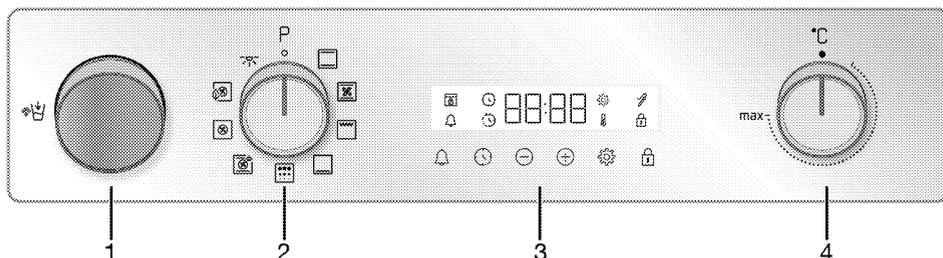
* En función del modelo. Es posible que el aparato no tenga una bombilla, o que el tipo y la ubicación de la bombilla difieran de la ilustración.

** 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 Depósito de agua
- 2 Perilla de selección de funciones
- 3 Temporizador
- 4 Perilla de temperatura

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 selección de funciones

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

Perilla de temperatura

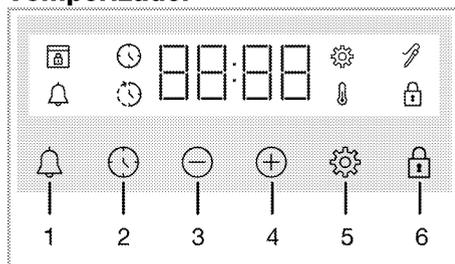
Puede seleccionar la temperatura que desea cocinar con el botón de temperatura. Gire en el sentido de las agujas del reloj desde la posición cerrada (arriba) para seleccionar.

Indicador de temperatura

Puede ver la temperatura interior del horno en la pantalla del temporizador. El horno se calienta hasta alcanzar la

temperatura establecida y mantiene esta temperatura, y la animación de calentamiento de 3 líneas parpadea en el extremo derecho. Cuando la temperatura del horno alcanza el valor establecido, esta animación se detiene y el símbolo "C" aparece constantemente junto al valor de la temperatura establecida.

Temporizador



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

Símbolos de la pantalla

- : Símbolo del tiempo de cocción
- : Símbolo del tiempo de finalización de la cocción*

 : Símbolo de la alarma
 : Símbolo de la sonda de carne*
 : Símbolo de bloqueo de teclas
 : El símbolo de la temperatura

 : Símbolo de configuración
 : Símbolo de bloqueo de la puerta*
* Varía según el modelo del aparato.
Puede que no esté disponible en el aparato.

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.

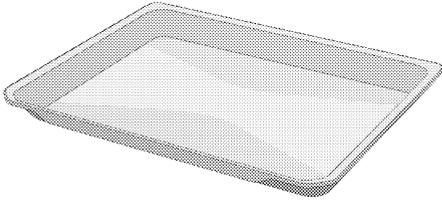
| Símbolo de la función | Descripción de la función | Rango de temperatura (°C) | Descripción y uso |
|--|---|---------------------------|--|
|  | bombilla del horno | - | Ningún calentador funciona en el horno. Sólo se enciende la bombilla del horno. |
|  | Calentamiento superior e inferior | 40-280 | 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. |
|  | Calefacción «eco» por ventilador | 160-220 | 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 un poco más largo. |

| Símbolo de la función | Descripción de la función | Rango de temperatura (°C) | Descripción y uso |
|--|---------------------------|---------------------------|--|
|  | Función "3D" | 40-280 | <p>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.</p> <p>Esta función también se debe utilizar para la cocina asistida por vapor.</p> |
|  | Parrilla completa | 40-280 | <p>La gran parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar en grandes cantidades.</p> |
|  | Pirólisis | - | <p>Se utiliza para la autolimpieza del horno a alta temperatura. Lea las explicaciones de la sección de mantenimiento y limpieza de esta función.</p> |

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.

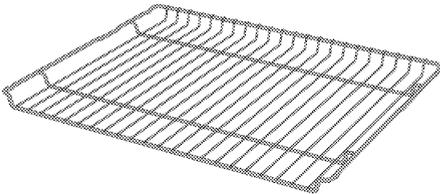
AVISO : Las bandejas del aparato pueden deformarse por efecto de la temperatura. Esto no tiene ningún efecto sobre la función. La deformación desaparece cuando la bandeja se enfría.



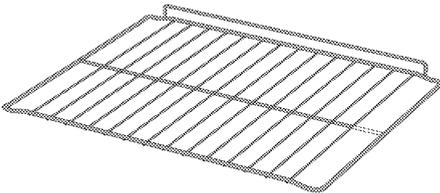
Bandeja estándar

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

Modelos con estantes de rejilla:



Modelos sin estantes de rejilla:



Parrilla

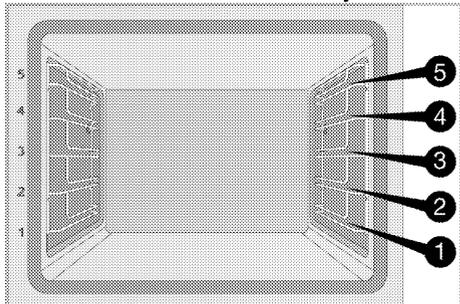
Se utiliza para freír o colocar los alimentos que se van a hornear, freír y guisar en el estante deseado.

Uso de accesorios del aparato

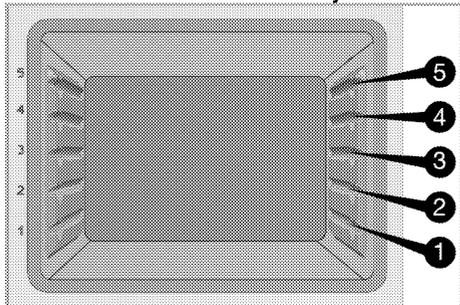
Estantes de cocina

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



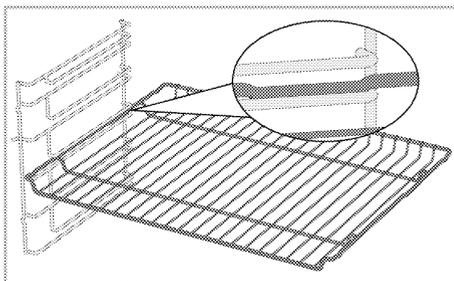
Modelos sin estantes de rejilla



Colocando la parrilla en los estantes de cocción

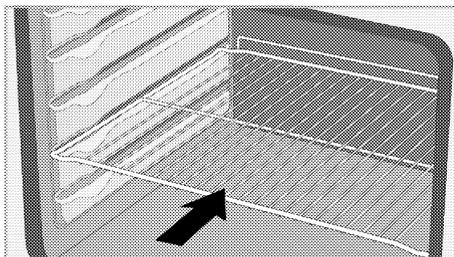
Modelos con estantes de rejilla:

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:

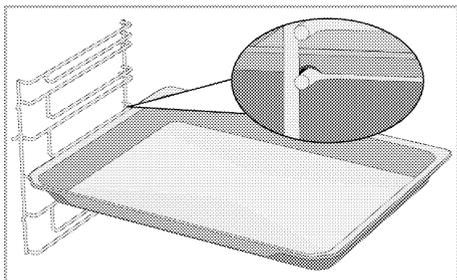
Es crucial colocar correctamente la parrilla en los laterales de los estantes de rejilla. La parrilla tiene una dirección cuando se coloca en el estante. Mientras se coloca la parrilla en el estante deseado, la sección abierta debe estar en el frente.



Colocando la bandeja en los estantes de la cocina

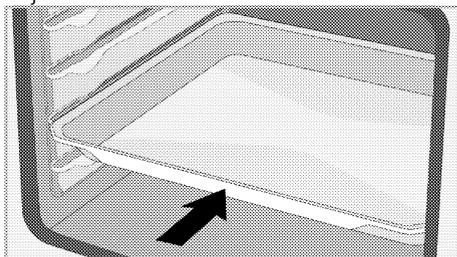
Modelos con estantes de rejilla:

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:

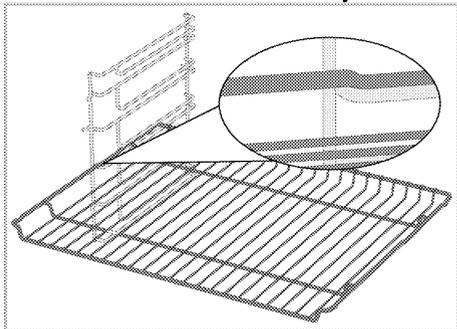
También es crucial colocar las bandejas en los estantes laterales de forma adecuada. La bandeja tiene una dirección al colocarla en la estantería. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente.



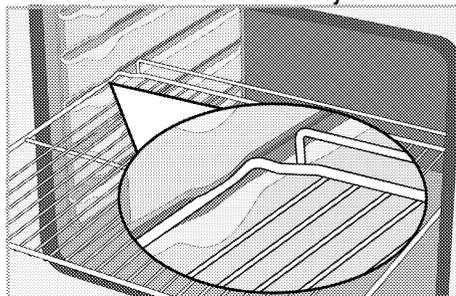
Función de tope de la parrilla

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

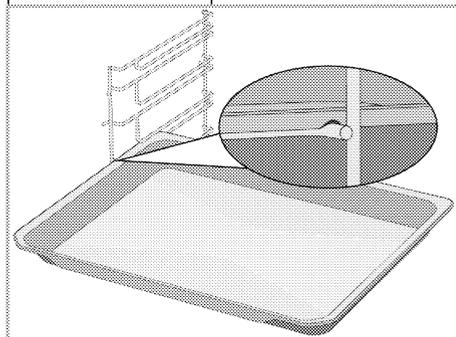


Modelos sin estantes de rejilla



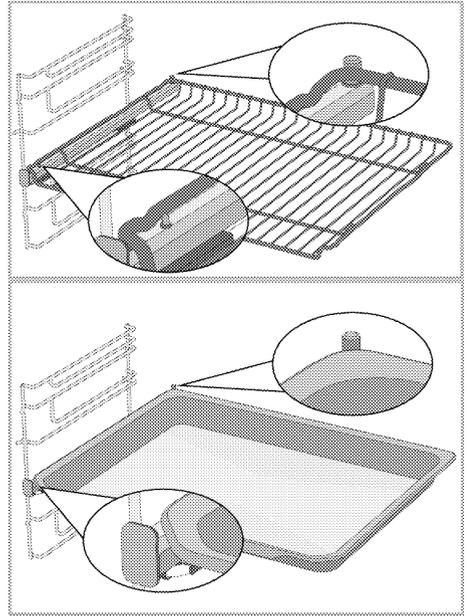
Función de tope de la bandeja de la parrilla - Modelos con estantes de rejilla

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.

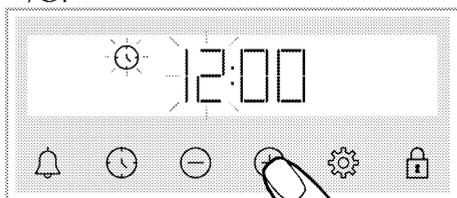
4 Primer uso

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

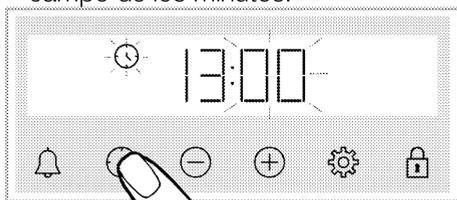
El primer ajuste de la primera vez

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

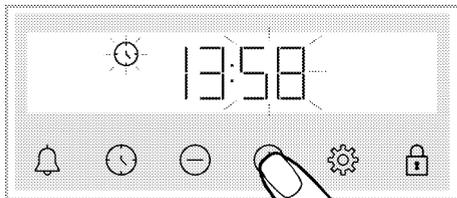
1. Cuando se encienda el horno por primera vez, el campo de la hora "12:00" y el símbolo  parpadearán en la pantalla.
2. Establezca la hora del día tocando  / .



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



4. Ajuste el minuto del día tocando las teclas  / .



5. Confirme el ajuste pulsando la tecla .
» La hora del día se ajusta y el símbolo  desaparece de la pantalla.

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

i La configuración de la hora actual se cancela en caso de que se produzca un fallo en la alimentación. 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.

En algunas funciones operativas, la lámpara no se enciende debido al ahorro de energía.

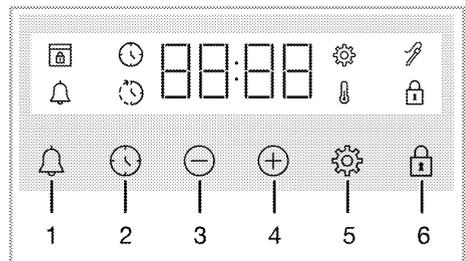
Si desea que la bombilla del horno esté encendida de forma continua, seleccione la función operativa "bombilla

del horno" con el mando de selección de funciones.

Funcionamiento de la unidad de control del horno

Advertencias generales para la unidad de control del horno

- i** El tiempo máximo que puede fijarse para la finalización del proceso de cocción es de 5 horas y 59 minutos. El programa no se cancelará en caso de corte del fluido eléctrico. Debe reprogramar el horno.
- i** Mientras se hace cualquier ajuste, los símbolos relevantes parpadean en la pantalla. Por favor, espere un poco para que se guarden los ajustes.
- i** Si se ha realizado algún ajuste de cocción, no se puede ajustar la hora del día.
- i** Si el tiempo de cocción se ajusta cuando se inicia la cocción, el tiempo restante se muestra en la pantalla.
- i** En los casos en que se ajusta el tiempo de cocción; puede cancelar automáticamente pulsando durante mucho tiempo la tecla .



1 Tecla de alarma

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

Símbolos de la pantalla

-  : Símbolo del tiempo de cocción
-  : Símbolo del tiempo de finalización de la cocción*
-  : Símbolo de la alarma
-  : Símbolo de la sonda de carne*
-  : Símbolo de bloqueo de teclas
-  : El símbolo de la temperatura
-  : Símbolo de configuración
-  : Símbolo de bloqueo de la puerta*

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

Encender el horno

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

Apagar el horno

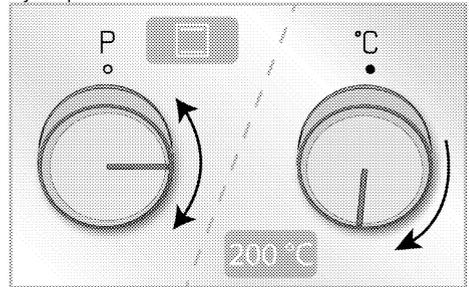
Puede apagar la cámara de cocción girando el botón de selección de funciones y el botón de temperatura a la posición de apagado (arriba).

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

Puede cocinar haciendo un control manual (con su propio mando) sin ajustar el tiempo de cocción, seleccionando la temperatura y la

función de funcionamiento específicas de sus alimentos.

Ejemplo:



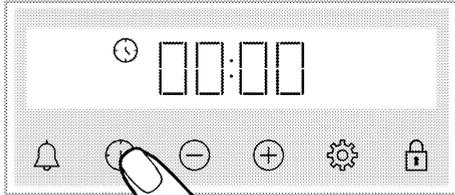
1. Seleccione la función operativa que desea cocinar mediante el botón de selección de funciones.
2. Ajuste la temperatura que desea cocinar con la perilla de temperatura.
 - » Su horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y temperatura seleccionadas y aparecerá el símbolo  en la pantalla. El valor de la temperatura ajustada y 3 líneas de animación aparecen en la pantalla. A continuación, aparece sucesivamente el tiempo transcurrido desde el inicio de la cocción. Cuando la temperatura en el interior de la cámara de cocción alcanza la temperatura ajustada, desaparece el símbolo  y el temporizador emite pitido. Se detiene la animación de 3 líneas en la pantalla y aparece continuamente el símbolo C junto al valor de la temperatura. La cámara de cocción no se apaga automáticamente, ya que la cocción manual se realiza sin ajustar el tiempo de cocción. Usted mismo debe controlar la cocción y apagarla. Cuando termine de cocinar, apague el horno girando la perilla de selección de funciones y la perilla de temperatura a la posición de apagado (arriba).

Cocine ajustando el tiempo de cocción;

Puede hacer que el horno se apague automáticamente al final del tiempo

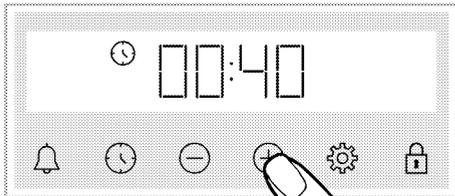
seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específica de su alimento y ajustando el tiempo de cocción en el temporizador.

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



- i** Después de ajustar la función de funcionamiento y la temperatura, puede ajustar el tiempo de cocción durante 30 minutos pulsando directamente la tecla  para un ajuste rápido del tiempo de cocción y cambiar el tiempo con las teclas /.

3. Ajuste el tiempo de cocción con las teclas /.



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

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

» Su horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y temperatura seleccionadas. El tiempo de cocción ajustado empieza a contar hacia atrás y aparece  en la pantalla. El tiempo de cocción de cuenta atrás y el valor de la temperatura ajustada

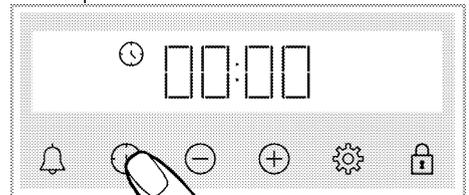
aparecen secuencialmente con 3 animaciones de líneas al lado. Cuando la temperatura en el interior de la cámara de cocción alcanza la temperatura ajustada, desaparece el símbolo  y el temporizador emite pitido. Se detiene la animación de 3 líneas en la pantalla y aparece continuamente el símbolo C junto al valor de la temperatura.

5. Después de que el tiempo de cocción establecido se completa, en la pantalla, "End" aparece, el símbolo  parpadea y el temporizador emite un pitido
6. La advertencia suena durante dos minutos. Presione cualquier tecla para detener la alarma. La advertencia se detiene y aparece la hora del día en la pantalla.

Para ajustar el tiempo de finalización de la cocción a un tiempo posterior; (Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.)

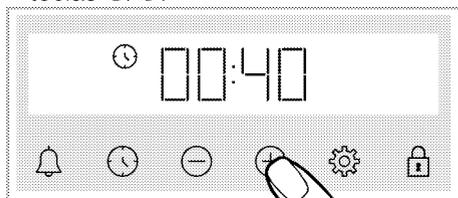
Seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específica de su comida, puede ajustar el tiempo de cocción y el tiempo de finalización de la cocción a una hora posterior, permitiendo que el horno se encienda y se apague automáticamente.

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



i Después de ajustar la función de funcionamiento y la temperatura, puede ajustar el tiempo de cocción durante 30 minutos pulsando directamente la tecla ⊕ para un ajuste rápido del tiempo de cocción y cambiar el tiempo con las teclas ⊕/⊖.

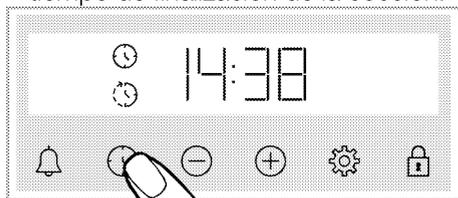
3. Ajuste el tiempo de cocción con las teclas ⊕/⊖.



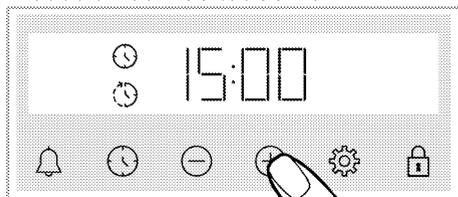
i El tiempo de cocción aumenta 1 minuto en los primeros 15 minutos, después de 15 minutos aumenta 5 minutos.

» Una vez ajustado el tiempo de cocción, el símbolo ⌚ aparece constantemente en la pantalla.

4. Toque ⌚ hasta que aparezca el símbolo ⌚ en la pantalla para el tiempo de finalización de la cocción.



5. Ajuste el tiempo de finalización de la cocción con las teclas ⊕/⊖.



» Después de que se haya ajustado la hora de finalización de la cocción, el símbolo ⌚ y el símbolo ⌚ con el símbolo del periodo de tiempo

aparecerán constantemente en la pantalla. Tan pronto como comience la cocción, el símbolo ⌚ desaparece.

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

» **El tiempo del horno calcula el tiempo de inicio de la cocción restando el tiempo de cocción del tiempo de finalización de la cocción que usted ha ajustado.** Cuando llega el momento del inicio de la cocción, se activa la función seleccionada y el horno se calienta hasta la temperatura establecida. El tiempo de cocción ajustado empieza a contar hacia atrás y aparece ⌚ en la pantalla. El tiempo de cocción de cuenta atrás y el valor de la temperatura ajustada aparecen secuencialmente con 3 animaciones de líneas al lado. Cuando la temperatura en el interior de la cámara de cocción alcanza la temperatura ajustada, desaparece el símbolo ⌚ y el temporizador emite pitido. Se detiene la animación de 3 líneas en la pantalla y aparece continuamente el símbolo C junto al valor de la temperatura.

7. Después de que el tiempo de cocción establecido se completa, en la pantalla, "End" aparece, el símbolo ⌚ parpadea y el temporizador emite un pitido

8. La advertencia suena durante dos minutos. Presione cualquier tecla para detener la alarma. La advertencia se detiene y aparece la hora del día en la pantalla.

i Si se pulsa cualquier tecla al final del aviso sonoro, el horno volverá a funcionar. Para evitar que el horno vuelva a funcionar al final de la advertencia, lleve la perilla de temperatura y la perilla de función al "0". Coloque el aparato en la posición (apagado) y apague el horno.

Cocción al vapor

El horno dispone de una función de cocción asistida por vapor. Durante la cocción, este vapor asegura mejores resultados de cocción. El vapor hace que la superficie de los pasteles sea más brillante, la corteza más crujiente y el tamaño más grande. Además, el asistente de vapor reduce la pérdida de humedad de la carne, asegurando que sea más jugosa y deliciosa.

i La cocción asistida por vapor sólo puede realizarse en las funciones de cocción asistida por vapor indicadas en el manual de usuario.

i La capacidad del depósito de agua es de 250 ml. Cuando cocine, no añada más de 250 ml de agua en el depósito de agua.

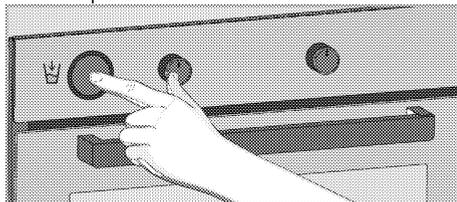
i La condensación que se forma en la puerta del horno después de la cocción asistida por vapor puede gotear alrededor cuando se abre la puerta del horno. En cuanto abra la puerta del horno, limpie la condensación.

i Manténgase alejado al abrir la puerta del horno, ya que el vapor y el calor pueden salir durante y después de la cocción asistida por vapor. El vapor que sale puede quemar las manos, la cara y/o los ojos.

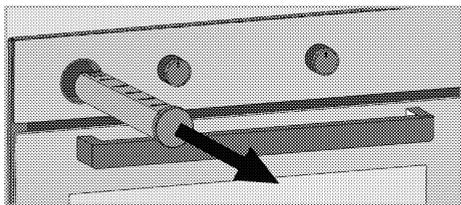
i Si queda agua en el interior del horno después de cada cocción asistida por vapor, seque el agua restante con un paño seco después de que el horno se haya enfriado. De lo contrario, el agua residual puede provocar la calcificación.

Para la cocción asistida por vapor:

1. Consulte la tabla de cocción asistida por vapor para ajustar la función, la temperatura y el tiempo adecuados para la comida correspondiente e iniciar el proceso de cocción. Para las comidas no indicadas en la tabla, puede determinar la cantidad de agua, la temperatura, la función de cocción y el tiempo.
2. Coloque la comida en el estante recomendado.
3. Cuando sea el momento de añadir agua según la tabla de cocción, pulse el depósito de agua que se encuentra en el panel de control del horno.

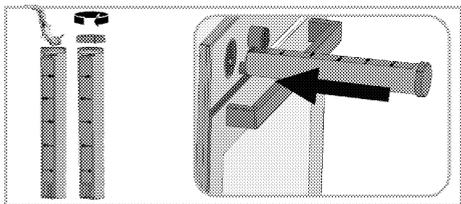


4. Saque el depósito de agua de la ranura.



5. Abra la tapa del depósito de agua y llénelo de agua en la cantidad indicada en la tabla de cocción.

- i** No use agua filtrada o destilada. Use solo agua embotellada. No añada soluciones inflamables, que contengan alcohol o partículas sólidas en el depósito de agua.



6. Cierre la tapa del depósito de agua y colóquelo en la ranura. Empuje el depósito de agua hasta el final.

» El agua del depósito de agua comenzará a verterse lentamente sobre la base del horno para proporcionar soporte de vapor a sus alimentos.

7. Al final del proceso de cocción, gire los botones de función y temperatura a la posición de apagado para desconectar el horno.

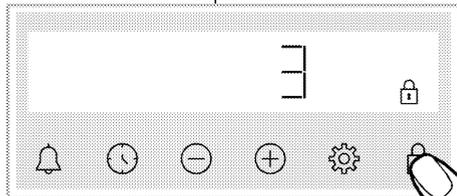
- i** Después de cada ciclo de cocción asistida por vapor, compruebe si hay agua en la base del horno. En este caso, utilice un paño seco para limpiar el agua una vez que el horno se haya enfriado. De lo contrario, el agua que queda en la base del horno podría formar incrustaciones de cal.

Ajustes

Activar el bloqueo de teclas

Puede evitar que se intervenga en la unidad de control activando la función de bloqueo de teclas.

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



» Aparece el símbolo  y comienza la cuenta atrás de 3-2-1 en la pantalla. Al finalizar la cuenta atrás, se activa el bloqueo de teclas. Cuando se toca cualquier tecla cuando el cierre de la llave está ajustado, el temporizador emite una señal audible y el símbolo  parpadea.

- i** Si deja de pulsar la tecla  antes de que termine la cuenta atrás, el bloqueo de teclas no se activará.

- i** No se pueden usar las teclas de temporizador cuando el bloqueo de teclas está activado. La cerradura de la llave no se anula en caso de corte de energía.

Desactivando la cerradura de la llave

1. Toque  hasta que desaparezca el símbolo de  en la pantalla.

» El símbolo  desaparece y se desactiva el bloqueo de la llave en la pantalla.

Ajustar la alarma

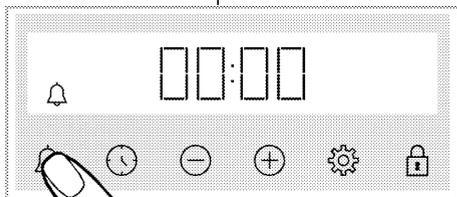
También puede usar el temporizador del aparato para cualquier advertencia o recordatorio que no sea cocinar.

El despertador no tiene ningún efecto sobre las funciones de funcionamiento del horno. Se utiliza con fines de

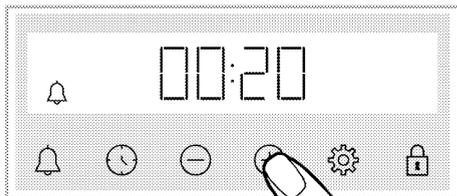
advertencia. Por ejemplo, puede utilizar el reloj despertador cuando quiera girar los alimentos en el horno a una hora determinada. Tan pronto como el tiempo que ha fijado ha expirado, el reloj le da una advertencia sonora.

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

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



2.  Ajuste la hora de la alarma con las teclas .



» Después de ajustar la hora de la alarma, el símbolo  permanece encendido y la hora de la alarma comienza la cuenta atrás en la pantalla. Si la hora de alarma y el tiempo de cocción se ajustan al mismo tiempo, en la pantalla se muestra el tiempo más corto.

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

Apagar la alarma

1. Al final del período de alarma, el audio de advertencia sonará durante dos minutos. Toque cualquier tecla para detener el audio de la alarma.

» El audio de advertencia se detiene y aparece la hora del día en la pantalla.

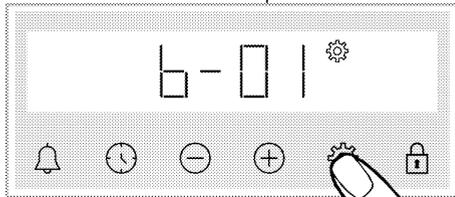
Si desea cancelar la alarma;

1. Toque  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla para reajustar la hora de alarma. Toque la tecla  hasta que aparezca "00:00".

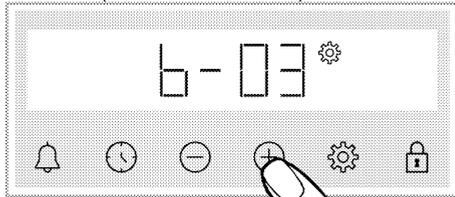
2.  también puede cancelar la alarma pulsando largamente la tecla.

Cambiar el nivel de volumen

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



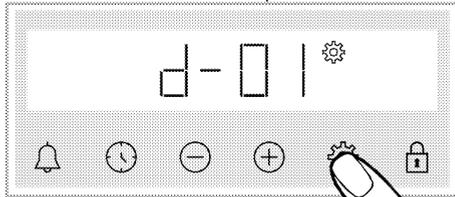
2. Ajuste el nivel deseado con las teclas /. (**b-01-b-02-b-03**)



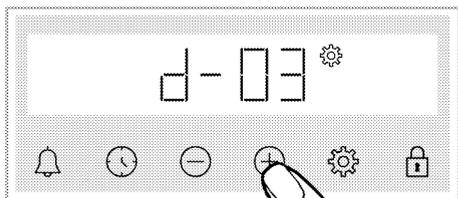
3. Toque la tecla  para confirmar o la configuración se activará brevemente sin tocar ninguna tecla.

Ajuste del brillo de la pantalla

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



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

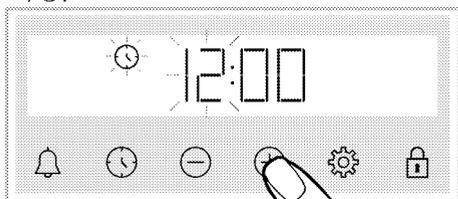


» Toque la tecla  para confirmar o la configuración se activará brevemente sin tocar ninguna tecla.

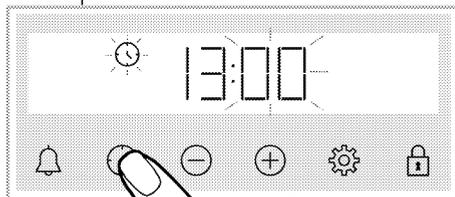
Cambiar la hora del día

En su horno; para cambiar la hora del día que ha ajustado previamente,

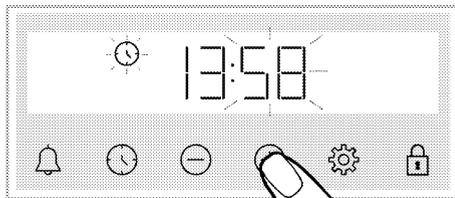
1. Toque  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.
2. Establezca la hora del día tocando  / .



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



4. Ajuste el minuto del día tocando las teclas  / .



5. Confirme el ajuste pulsando la tecla  o .

» La hora del día se ajusta y el símbolo  desaparece de la pantalla.

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

Sugerencias para cocinar con una sola bandeja

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

| Comida | Accesorio a utilizar | Función de funcionamiento | Posición de la estantería | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min.) (aprox.) |
|--------------------|--|-----------------------------------|---|------------------|-----------------------------------|
| | Bandeja estándar* | Calentamiento por ventilador | Modelos con estantes de rejilla: 3 | | 25 ... 35 |
| | | | Modelos sin estantes de rejilla: 2 | | |
| Bizcocho | Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla** | Calentamiento superior e inferior | 2 | 160 | 30 ... 38 |
| | Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla** | Calentamiento por ventilador | 2 | 155 | 30 ... 40 |
| Galletas | Bandeja de repostería* | Calentamiento superior e inferior | 3 | 170 | 25 ... 35 |
| | Bandeja de repostería* | Calentamiento por ventilador | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| Masa de repostería | Bandeja estándar* | Calentamiento superior e inferior | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| | Bandeja estándar* | Calentamiento por ventilador | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| Masa | Bandeja estándar* | Calentamiento superior e inferior | 2 | 200 | 20 ... 30 |
| | Bandeja estándar* | Calentamiento por ventilador | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| Pan integral | Bandeja estándar* | Calentamiento superior e inferior | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| | Bandeja estándar* | Calentamiento por ventilador | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lasaña | Molde rectangular de vidrio/metal en la parrilla** | Calentamiento superior e inferior | 2 o 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Tarta de manzana | Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla** | Calentamiento superior e inferior | 2 | 180 | 50 ... 65 |
| | Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla** | Calentamiento por ventilador | 3 | 170 | 50 ... 65 |
| Pizza | Bandeja estándar* | Calentamiento superior e inferior | 2 | 200 ... 220 | 10 ... 20 |

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.

Sugerencias para cocinar con dos bandejas

| Comida | Accesorio a utilizar | Función de funcionamiento | Posición de la estantería | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min.) (aprox.) |
|--------------------|---|------------------------------|---------------------------|--|--|
| Pequeños pasteles | 2 –Bandeja estándar* 4 –Bandeja de repostería* | Calentamiento por ventilador | 2 – 4 | Modelos con estantes de rejilla: 150 Modelos sin estantes de rejilla: 140 | Modelos con estantes de rejilla: 25 ... 35 Modelos sin estantes de rejilla: 30 ... 40 |
| Galletas | 2 –Bandeja estándar* 4 –Bandeja de repostería* | Calentamiento por ventilador | 2 – 4 | 170 | 25 ... 35 |
| Masa de repostería | 1 –Bandeja estándar* 4 –Bandeja de repostería* | Calentamiento por ventilador | 1 – 4 | 180 | 35 ... 45 |
| Masa | 2 –Bandeja estándar* 4 –Bandeja de repostería* | Calentamiento por ventilador | 2 – 4 | 180 | 20 ... 30 |

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

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

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

Tabla de cocción 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.

Sugerencias para cocinar con una sola bandeja

| Comida | Accesorio a utilizar | Posición de la estantería | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min.) (aprox.) |
|--------------------|----------------------|---------------------------|------------------|-----------------------------------|
| Pequeños pasteles | Bandeja estándar* | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Galletas | Bandeja estándar* | 3 | 180 | 25 ... 35 |
| Masa de repostería | Bandeja estándar* | 3 | 200 | 45 ... 55 |
| Masa | 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.
- Cocine los alimentos recomendados en la mesa de cocción con una sola bandeja.

Tabla de cocción para carne, pescado y aves

| Comida | Accesorio a utilizar | Función de funcionamiento | Posición de la estantería | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min.) (aprox.) |
|-----------------------------------|---|---|---------------------------|--|-----------------------------------|
| Bistec (entero) / Asado (1 kg) | Bandeja estándar* | Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador | 3 | 15 mins. 250/max, a continuación 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Jarrete de cordero (1.5 - 2.0 kg) | Bandeja estándar* | Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador | 3 | 170 | 85 ... 110 |
| Pollo asado (1.8-2 kg) | Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior | Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador | 2 | 15 mins. 250/max, a continuación 190 | 60 ... 80 |
| | 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 estándar* | Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador | 1 | 25 mins. 250/max, a continuación 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Bandeja estándar* | Función "3D" | 1 | 25 mins. 250/max, a continuación 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Pescados | Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior | Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | 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/max | 20 ... 25 |
| Trozos de pollo | Parrilla | 4 - 5 | 250/max | 25 ... 35 |
| Albóndigas (ternera) - 12 piezas | Parrilla | 4 | 250/max | 20 ... 30 |
| Chuletas de cordero | Parrilla | 4 - 5 | 250/max | 20 ... 25 |
| Carne - (en rodajas) | Parrilla | 4 - 5 | 250/max | 25 ... 30 |
| Chuleta de ternera | Parrilla | 4 - 5 | 250/max | 25 ... 30 |
| Gratén de verduras | Parrilla | 4 - 5 | 220 | 20 ... 30 |
| Tostar pan | Parrilla | 4 | 250/max | 1 ... 3 |

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

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

Cocción asistida por vapor

Información general

- La cocción asistida por vapor solo se puede realizar con las funciones de cocción asistida por vapor especificadas en el manual. Para las funciones de cocción asistida por vapor, consulte la sección "**Funciones de funcionamiento del horno**".
- Si se sugiere precalentar en la mesa de cocción, asegúrese de colocar los alimentos en el horno después de precalentarlos. Los tiempos especificados en el momento del riego indican el tiempo transcurrido después del precalentamiento.
- La tabla de cocción contiene recomendaciones de cocción probadas por el fabricante. Puede determinar la cantidad de agua, la temperatura, la función de cocción asistida por vapor y el tiempo de cocción que no figuran en la tabla.
- Haga su cocción asistida por vapor con una sola bandeja.

Tabla de cocción para cocinar con vapor

Sugerencias para cocinar con una sola bandeja - Función "3D"

| Comida | Accesorio a utilizar | Posición de la estantería | Temperatura (°C) | Cantidad de agua a utilizar (ml) | Tiempo de riego (min.)** | Tiempo de cocción (min.) (aprox.) | Peso aprox. (en g) |
|-----------------------------------|---|---------------------------|---|----------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|--------------------|
| Pan integral | Bandeja estándar* | 2 | 200 | 200 | después de precalentamiento | 30 ... 40 | 820 |
| Pollo asado (1.8-2 kg) | Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior | 2 | 25 mins. 250/max, a continuación 190 | 250 | 25 | 60 ... 70 | 2000 |
| Bistec de costilla (Una pieza de) | Bandeja estándar* | 3 | 180 | 250 | 15 | 40 ... 55 | 1000 |
| Muslo de cordero con verduras - | Bandeja estándar* | 3 | 170 | 250+250* | después de precalentamiento | 90 ... 110 | 2000 |
| Rosquillas de Caseras | Bandeja estándar* | 3 | 180 | 100 | después de precalentamiento | 25 ... 35 | 1200 |
| Tarta de queso | Bandeja estándar* | 3 | 120 | 150 | antes de precalentar | 50 ... 60 | 1450 |
| Palillo de pollo | Bandeja estándar* | 3 | 200 | 150 | después de precalentamiento | 25 ... 35 | 800 |
| Papas asadas | Bandeja estándar* | 3 | 190 | 150 | 25 | 45 ... 55 | 500 |
| Pan de hamburguesa | Bandeja estándar* | 3 | 180 | 150 | después de precalentamiento | 20 ... 30 | 800 |
| Salmón con verduras | Bandeja estándar* | 3 | 180 | 100 | después de precalentamiento | 25 ... 35 | 500 |

| Comida | Accesorio a utilizar | Posición de la estantería | Temperatura (°C) | Cantidad de agua a utilizar (ml) | Tiempo de regado (min.)** | Tiempo de cocción (min.) (aprox.) | Peso aprox. (en g) |
|--------|----------------------|---------------------------|------------------|----------------------------------|---------------------------|-----------------------------------|--------------------|
|--------|----------------------|---------------------------|------------------|----------------------------------|---------------------------|-----------------------------------|--------------------|

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

** Muestra el tiempo transcurrido después de pre calentamiento.

*** En la mitad de tiempo de cocción agregue otros 250 ml de agua.

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

Sugerencias para cocinar con una sola bandeja

| Comida | Accesorio a utilizar | Función de funcionamiento | Posición de la estantería | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min.) (aprox.) |
|----------------------------|--|-----------------------------------|--|------------------|-----------------------------------|
| | Bandeja estándar* | Calentamiento superior e inferior | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| Shortbread (galleta dulce) | Bandeja estándar* | Calentamiento por ventilador | Modelos con estantes de rejilla: 3 Modelos sin estantes de rejilla: 2 | 140 | 15 ... 25 |
| | Bandeja estándar* | Calentamiento superior e inferior | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Pequeños pasteles | Bandeja estándar* | Calentamiento por ventilador | Modelos con estantes de rejilla: 3 Modelos sin estantes de rejilla: 2 | 150 | 25 ... 35 |
| | Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla** | Calentamiento superior e inferior | 2 | 160 | 30 ... 38 |
| Bizcocho | Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla** | Calentamiento por ventilador | 2 | 155 | 30 ... 40 |
| | Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla** | Calentamiento superior e inferior | 2 | 180 | 50 ... 65 |
| Tarta de manzana | 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.

Sugerencias para cocinar con dos bandejas

| Comida | Accesorio a utilizar | Función de funcionamiento | Posición de la estantería | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min.) (aprox.) |
|----------------------------|---|------------------------------|---------------------------|--|--|
| Shortbread (galleta dulce) | 2-Bandeja estándar* 4-Bandeja de repostería* | Calentamiento por ventilador | 2 - 4 | 140 | 15 ... 25 |
| Pequeños pasteles | 2-Bandeja estándar* 4-Bandeja de repostería* | Calentamiento por ventilador | 2 - 4 | Modelos con estantes de rejilla: 150 Modelos sin estantes de rejilla: 140 | Modelos con estantes de rejilla: 25 ... 35 Modelos sin estantes de rejilla: 30 ... 40 |

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/max | 1 ... 3 |
| Albóndigas (ternera) - 12 piezas | Parrilla | 4 | 250/max | 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)

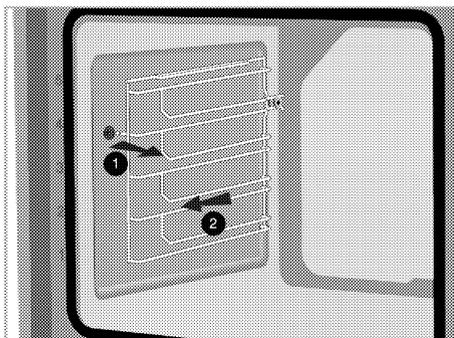
Siga los pasos de limpieza descritos en la sección "Información general de limpieza" según los tipos de superficie de su horno.

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.



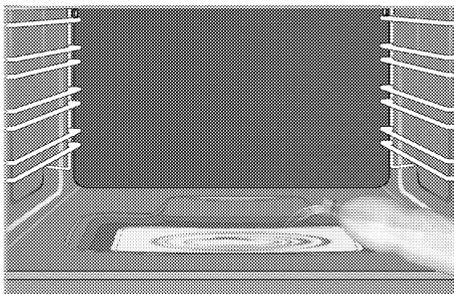
3. Para volver a colocar los estantes, los procedimientos aplicados al retirarlos deben repetirse desde el final hasta el principio, respectivamente.

Limpieza de la cubeta de agua en la base del horno

En función de la frecuencia de uso de la cocción o limpieza con vapor y de la dureza del agua utilizada, pueden aparecer manchas de cal en la cubeta de agua de la base del horno.

A fin de eliminar la cal que se pueda producir en la cubeta de agua de la base del horno después de realizar limpiezas con vapor asistido, tras 2 o 3 veces:

1. añadir 350 cc de vinagre blanco (la acidez del vinagre no debe superar el 6%) a la cubeta de agua de la base del horno.



2. Espere un mínimo de 30 minutos para que el vinagre pueda ablandar y disolver los restos a temperatura ambiente.

3. Limpiar la zona con un paño suave y húmedo; secar con un paño seco.

i No limpiar la cubeta de la base del horno con productos de limpieza que contengan ácidos o cloruros. No limpiar por raspado la cal que se puede formar en la cubeta de agua de la base del horno. De lo contrario, la base del aparato se dañará.

Con el fin de aumentar la eficacia de la limpieza de las cales que pueden aparecer en la piscina de agua que se encuentra en la base del horno, después de cada 10 usos, además de los pasos de descalcificación anteriores:

Seleccione una función de operación en la que el calentador inferior esté activo y haga funcionar el horno durante 2-3 minutos a 100 °C. A continuación, apague el horno y aplique el limpiador para el interior del horno y la parrilla, que está recomendado en el sitio web de la marca de su producto, a la piscina de agua que se encuentra en la base del horno y déjelo reposar durante 5 minutos. Después de 5 minutos, limpie la piscina de agua que se encuentra en la base del horno utilizando un paño de microfibra húmedo y séquelo.

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.



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.

i Antes de iniciar la autolimpieza pirolítica, vacíe el depósito de agua. Puesto que el interior del horno alcanzará una alta temperatura durante la limpieza, en caso de que se introduzca agua en el horno durante este tiempo, se pueden producir ruidos fuertes y daños en la superficie interior del horno.

3. Seleccione la función "Pirólisis" (autolimpieza).

En la pantalla aparecerá **P2:00**.

4. Coloque la perilla de temperatura en la temperatura "máx" **"max"** (máxima).
5. En cuanto empiece la función de pirólisis, **P2:00** se iluminará constantemente y empezará la cuenta atrás. El tiempo de autolimpieza aparece en la pantalla. No se puede ajustar esta duración.
6. 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.
7. Al finalizar el proceso de limpieza, en la pantalla aparece **"End"**.
8. Después de que aparezca **"End"** termine el proceso fijando los botones de función y temperatura en la posición 0 (OFF/APAGADA).

9. Elimine con vinagre los restos de suciedad después de que el símbolo  desaparezca de la pantalla.
10. Toque cualquier tecla para silenciar la alarma audible.

i Una vez completada la función de pirólisis, el bloqueo de la puerta estará activo hasta que el horno se enfríe a una temperatura adecuada. Si desea cocinar algo durante este proceso, se mostrará **"H"** y no se permitirá la cocción.

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.

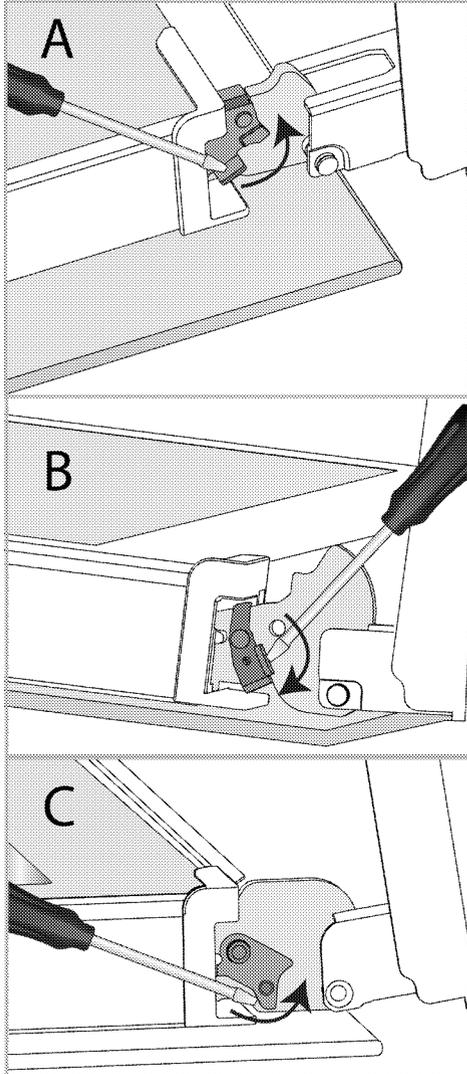
Quitar la puerta del horno

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.

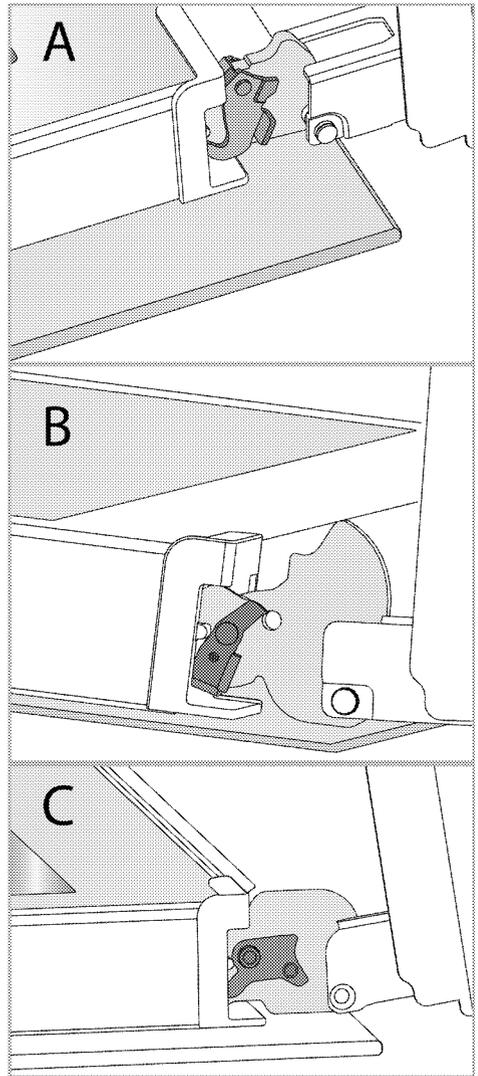
La bisagra tipo (A) está disponible en tipos de puertas normales.

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

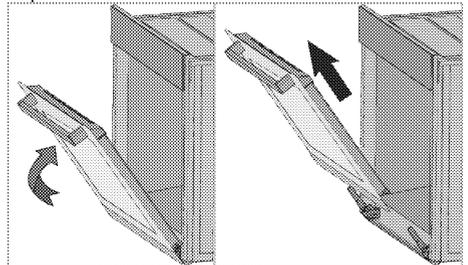
La bisagra tipo (C) está disponible en tipos de puerta de apertura / cierre suave.



Bloqueo de bisagra - posición cerrada



Bloqueo de la bisagra - posición abierta
3. Lleve la puerta del horno a una posición semiabierto.



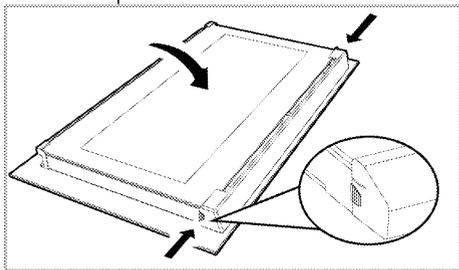
4. Tire de la puerta retirada hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda y retírela.

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.

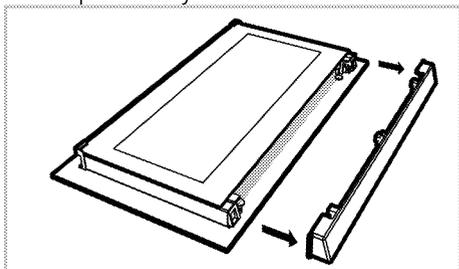
Quitar el vidrio interior de la puerta del horno

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

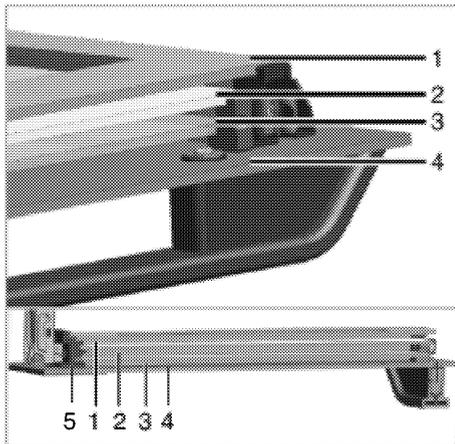
1. Abra la puerta del horno.



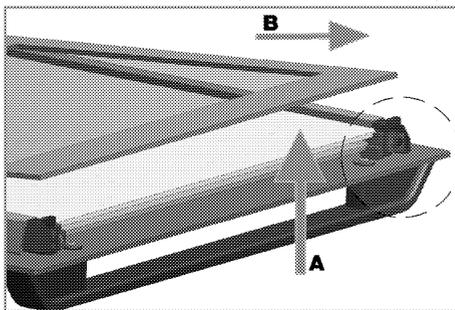
2. Tire del componente de plástico, fijado en la parte superior de la puerta delantera, hacia usted presionando simultáneamente los puntos de presión de ambos lados del componente y retírela.



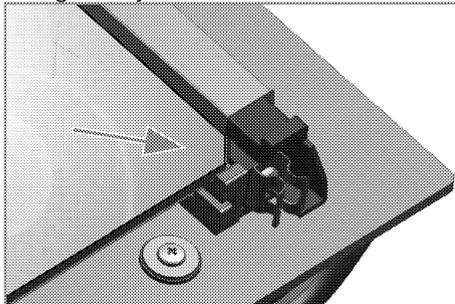
3. Como se muestra en la ilustración, levante suavemente el cristal más interno hacia 'A' y luego, retírela tirando hacia 'B'.



- 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

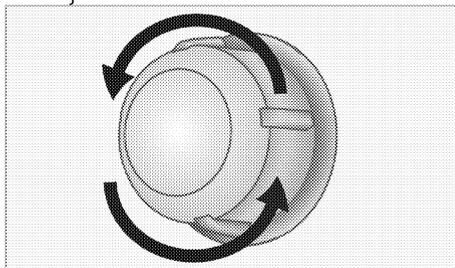
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica antes de reemplazar la bombilla del horno, desconecte el conector eléctrico y espere a que el horno se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- En este horno se utiliza una lámpara incandescente con una potencia inferior a 40 W, una altura inferior a 60 mm, un diámetro inferior a 30 mm o una lámpara halógena con casquillo

tipo G9, una potencia inferior a 60 W. Las lámparas son adecuadas para funcionar a temperaturas superiores a 300 ° C. Las lámparas del horno se pueden obtener de los agentes de servicio autorizados o de un técnico con licencia.

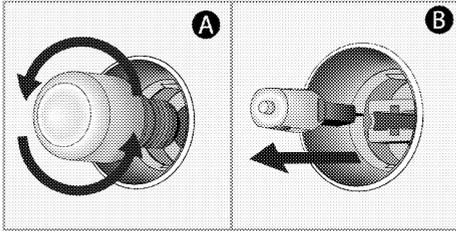
- La posición de la bombilla puede diferir de la que se muestra en la ilustración.
- La bombilla utilizada en este aparato no es adecuada para su uso en la iluminación de las habitaciones del hogar. El propósito de esta bombilla es ayudar al usuario a ver la comida.
- Las bombillas utilizadas en este 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.



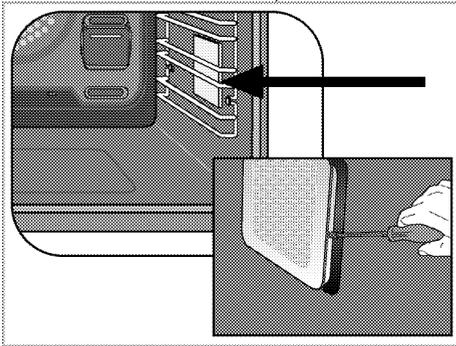
3. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si el tipo (B) es un modelo, sáquelo como se muestra en la ilustración y sustitúyalo por uno nuevo.



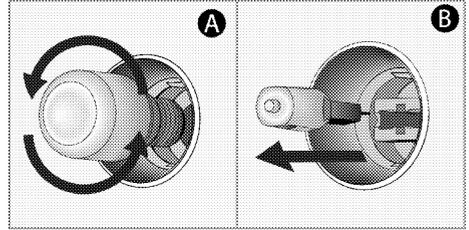
4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

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.*
- Puede que la puerta del horno esté abierta. >>>*Asegúrese de que la puerta de horno esté cerrada. En caso de que la puerta del horno permanezca abierta durante más de 5 minutos, se cancelan los ajustes de tiempo de cocción, los calentadores no funcionan y la lámpara de horno no se ilumina.*

(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.*

Códigos de error/razones y soluciones posibles

| Códigos de error | Razones de error | Soluciones posibles |
|------------------|--|--|
| Er 1 - Er 7 | Errores de comunicación | Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado. |
| Er 8 - Er 27 | Errores de sensor | Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado. |
| Er 32 - Er 41 | Errores de calentamiento del horno | Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado. |
| Er 42 - Er 58 | Errores de calentamiento de componente | Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado. |
| Er 59 - Er 64 | Errores de puerta de horno | Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado. |
| Er 65 - Er 71 | Errores relacionados con el vapor (en hornos con función de vapor) | Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado. |
| Er 72 - Er 80 | Errores de hardware | Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado. |
| Er 81 - Er 85 | Errores de seguridad de horno | Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado. |
| Er 86 - Er 88 | Errores de conexión a Internet (en hornos con función Homewhiz) | Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado. |
| Er 89 - Er 92 | Errores de microondas (en hornos con función de microondas) | Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado. |
| Er 93 - Er 99 | Errores de la tarjeta electrónica y del temporizador | Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado. |



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..... 9
 Parní systém 9
 Údržba a čištění 10
 Samočištění vysokou teplotou (pyrolýza) . 11

2 Pokyny týkající se životního prostředí 13

Nařízení o odpadech 13
 Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů 13
 Likvidace obalových materiálů 13
 Doporučení pro úsporu energie 13

3 Váš výrobek 14

Představení výrobku 14
 Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití 15
 Ovládání trouby 15
 Provozní funkce trouby 16
 Příslušenství k výrobku 17
 Použití příslušenství výrobku 18
 Technické specifikace 20

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
 Vaření pomocí páry 27
 Nastavení..... 28

6 Obecné informace o pečení 31

Obecná varování pro vaření v troubě 31
 Pečivo a jídlo do trouby 31
 Maso, ryby a drůbež 34
 Grilování..... 35
 Vaření v páře 36
 Jídlo pro zkoušky..... 37

7 Údržba a péče 39

Všeobecné informace o čištění 39
 Čištění příslušenství 40
 Čištění ovládacího panelu 40
 Čištění vnitřní části trouby (oblast pečení) 40
 Pyrolytické samočištění 41
 Čištění dvířek trouby 43
 Vyjmutí vnitřních skel dvířek trouby 44
 Čištění světla trouby 45

8 Řešení problémů 47

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.
- (Pokud je váš produkt vybaven zástrčkou) 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.
 - Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typovém štítku.
 - (Pokud váš produkt nemá napájecí kabel) Používejte pouze propojovací kabel, který je uveden v části „Technické údaje“.
 - 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.
- (Pokud je váš produkt vybaven zástrčkou)
- 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.

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.

Výrobek se nesmí přepravovat, pokud je v něm voda. Může se přepravovat až po úplném vypouštění vody.

- 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.

- Neumísťujte 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 rošť 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.

Parní systém

- Při vaření pomocí páry může otevření dvířek způsobit únik páry a způsobit riziko popálení. Při otevírání dveří buďte opatrní.
- Nepoužívejte destilovanou nebo filtrovanou vodu. Používejte pouze vody

určené k použití.

Nepoužívejte namísto vody hořlavé, alkoholické roztoky nebo roztoky obsahující částice.

- Jestliže v troubě po vaření s párou zůstává vlhkost, může to způsobit korozi. Po ukončení vaření nechte troubu vyschnout. Neskladujte vlhké potraviny v troubě delší dobu.
- Během vaření nepoužívejte příslušenství, které může působením páry korodovat.
- Při vyjímání nebo umístování nádrže na vodu dávejte pozor, abyste nevylili vodu na povrch trouby nebo na nechtěné povrchy.
- Při vybírání jídla po přípravě pomocí páry může z příslušenství vytékat horká tekutina, buďte opatrní.
- Při vaření pomocí páry se doporučuje přidávat tolik vody, jaké množství je uvedeno ve varné tabulce.



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.
- Po každém vaření s párou vypusťte zbylou vodu z nádrže na vodu a nádrž na vodu vyčistěte. Použití vody, která zůstane v komoře při dalším vaření, způsobuje problémy z hlediska hygieny.
- Nádržku na vodu nemyjte v myčce nádobí. Nádržku na vodu otřete čistým vlhkým hadříkem, osušte ji suchým

hadříkem a takto ji odložte. Nádržku nikdy nesaňte v troubě.

- Proti vodnímu kameni, který se může tvořit ve vodní nádrži, do nádrže vložte 200 cc vody a 1 čajovou lžičku citrónové soli a nechte odstát asi 1 hodinu. Pak ji premyjte velkým množstvím vody a vysušte. Tento postup se doporučuje aplikovat po každých 4 - 5 použitíh.
- K čištění dna trouby nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo chloridy. Nečistěte vodní kámen, který může být na spodku trouby, seškrábáním. V opačném případě se dno produktu může poškodit.
- Pro odstranění vodního kamene, které se může vyskytnout v nádrži na dně trouby po parním vaření - lehkém čištění párou, přidejte do nádrže na základně 350 cc bílého octa (kyselost octa nesmí překročit 6%) při pokojové teplotě po každých 2 nebo 3 operacích a poté počkejte 30 minut. Po 30 minutách toto místo očistěte

měkkým vlhkým hadříkem a osušte suchým hadříkem.

- Doporučuje se vyčistit vnitřek trouby octovou vodou a hadříkem od vápenných skvrn, které by se mohly na šasi objevit po vaření pomocí páry.



Samočištění 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.

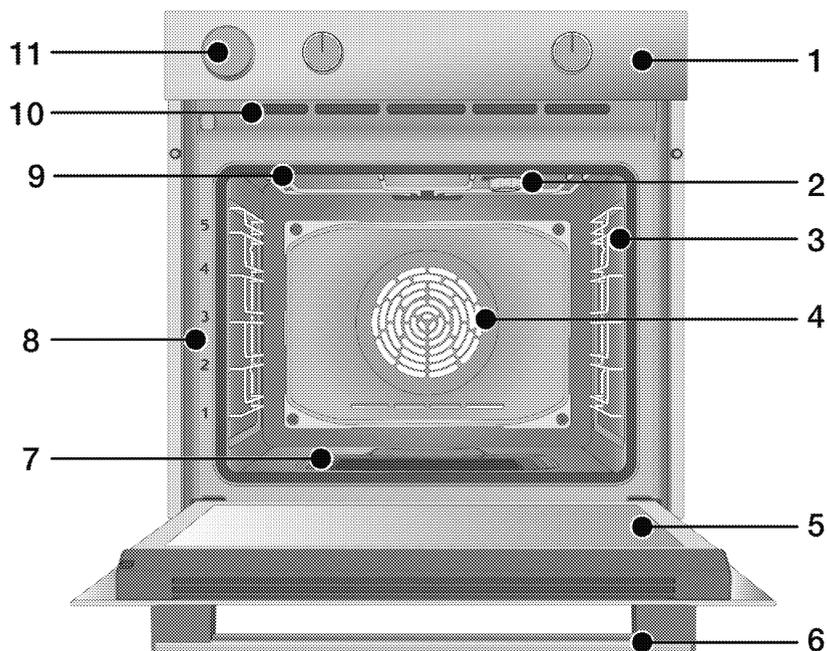
Doporučení pro úsporu energie

Informace o energetické účinnosti podle EU 66/2014 naleznete na produktovém listu uvedeném u výrobku. 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 Vodná prohlubeň na vaření v páře
- 8 Poloha police
- 9 Horní ohřívač
- 10 Ventilační otvory
- 11 Nádrž na vodu

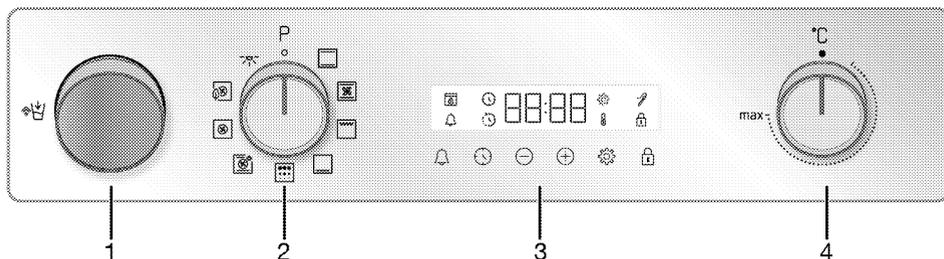
* V závislosti na modelu Váš produkt nemusí disponovat lampou nebo se typ a umístění lampy může lišit od ilustrace.

** 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 Nádrž na vodu
- 2 Knoflík volby funkcí
- 3 Časovač
- 4 Knoflík teploty

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 volby funkcí

Pomocí ovládacího knoflíku pro výběr provozní funkce můžete vybírat provozní funkce trouby. Výběr se provádí otáčením kolečka doleva/doprava z vypnuté (horní) polohy.

Knoflík teploty

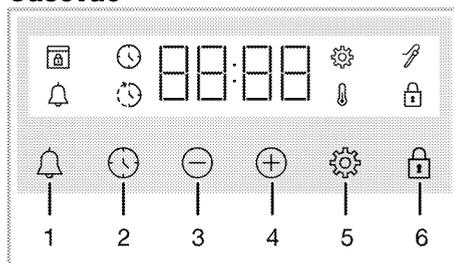
Pomocí ovládacího knoflíku pro teplotu vyberte teplotu, při které chcete péct. Výběr se provádí otáčením ovládacího knoflíku ve směru hodinových ručiček z vypnuté (horní) polohy.

Ukazatel teploty

Na obrazovce časovače můžete vidět teplotu uvnitř trouby. Trouba se zahřívá, dokud nedosáhne nastavené teploty, a poté udržuje tuto teplotu. Zcela vpravo

bliká animace ohřevu se 3 čárkami. Jakmile teplota trouby dosáhne nastavené hodnoty, animace se zastaví a vedle nastavené teploty se trvale zobrazuje symbol „C“.

Časovač



- 1 Tlačítko alarmu
- 2 Tlačítko nastavení času
- 3 Tlačítko snížení
- 4 Tlačítko zvýšení
- 5 Tlačítko nastavení
- 6 Tlačítko uzavření tlačítek

Symbole na displeji

-  : Symbol Času vaření
-  : Symbol Času ukončení vaření*
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol sondy na maso*
-  : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
-  : Symbol teploty
-  : Symbol nastavení
-  : Symbol zámku dveří*

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

Provozní funkce trouby

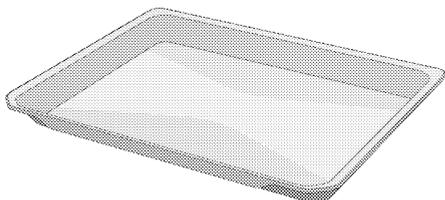
V tabulce funkcí jsou uvedeny provozní funkce, které můžete v troubě použít, a nejvyšší a nejnižší teploty, které lze pro tyto funkce nastavit. Pořadí zde uvedených provozních režimů se může lišit od uspořádání vašeho výrobku.

| Symbol funkce | Popis funkce | Teplotní rozsah (°C) | Popis a použití |
|--|---|----------------------|--|
|  | Světlo trouby | - | V troubě nepracuje žádný ohřivač. Rozsvítí se pouze světlo trouby. |
|  | 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 ohřivačem se rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Pečení se provádí pomocí jediné mísy. |
|  | Ohřev ventilátorem | 40-280 | Horký vzduch ohřátý ohřivačem 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. |
|  | 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. Tato funkce musí být použita i pro pečení v páře. |
|  | Úplný gril | 40-280 | Velký gril na stropě trouby pracuje. Vhodné pro grilování ve velkém množství. |
|  | 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.

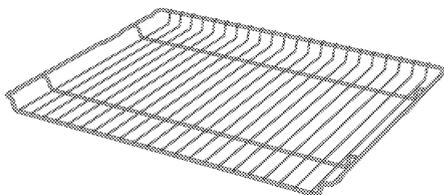
POZNÁMKY : Mísy ve vašem výrobku se mohou vlivem teploty zdeformovat. To nemá žádný vliv na funkci. Deformace zmizí, když mísa vychladne.



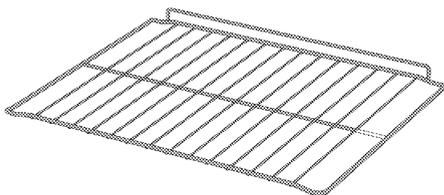
Standardní plech

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

Modely s drátěnými policemi:



Modely bez drátěných polic:



Drátěný gril

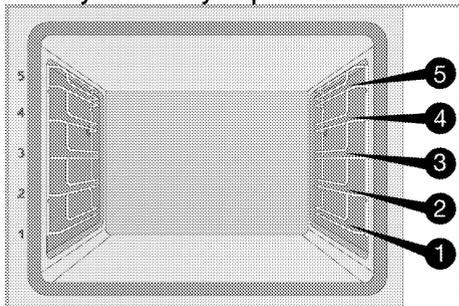
Používá se pro smažení nebo umístění jídla, které se má péct, smažit a dusit, na požadované polici.

Použití příslušenství výrobku

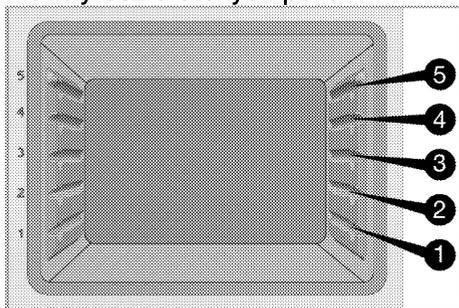
Varné police

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

Modely s drátěnými policemi



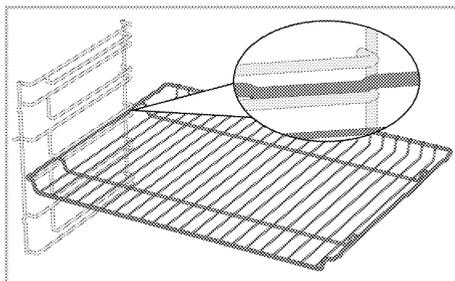
Modely bez drátěných polic



Umístění roštu na varné police

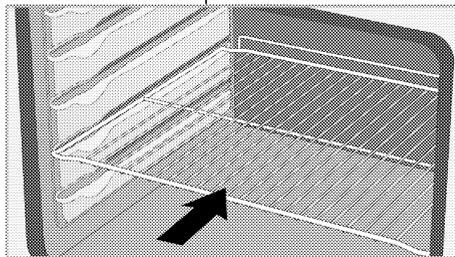
Modely s drátěnými policemi:

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:

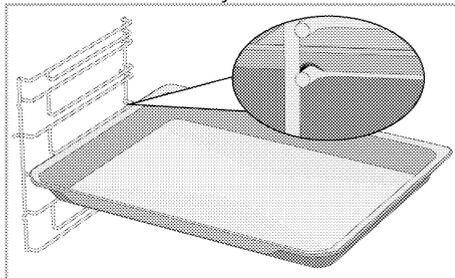
Je velmi důležité správně umístit rošt na boční police. Rošt má při umísťování na polici jeden směr. Při umísťování roštu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



Umístění mísy na varné police

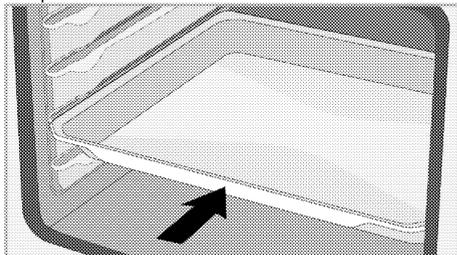
Modely s drátěnými policemi:

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:

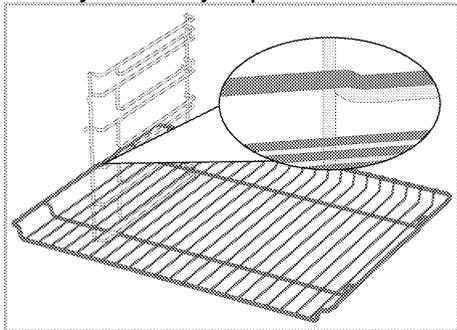
Je také velmi důležité správně umístit mísy na bočních policích. Mísa má při umístění na polici jeden směr. Při umísťování mísy na požadovanou polici musí být její strana určená k přidržování na přední straně.



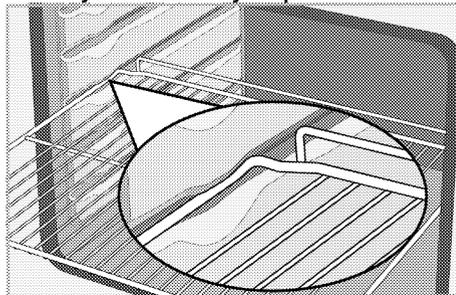
Funkce zarážky roštu

K dispozici je funkce zarážky, která zabraňuje vyklopení 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

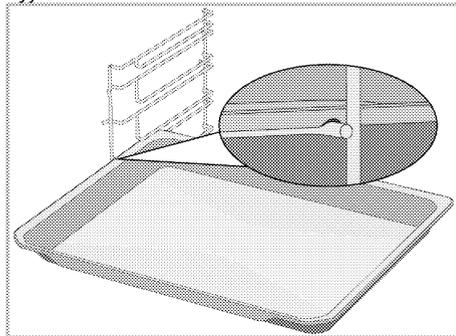


Modely bez drátěných polic



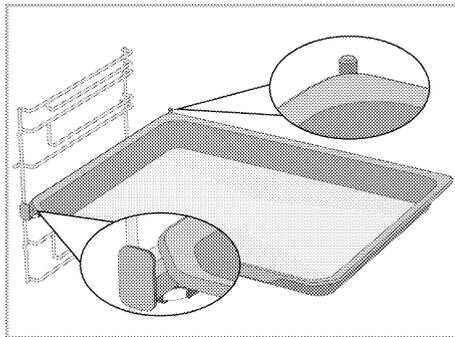
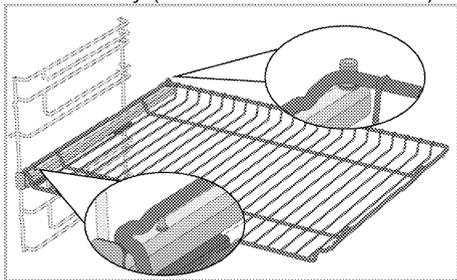
Funkce zarážky mísy pro rošt – Modely s drátěnými policemi

K dispozici je také funkce zarážky, která zabraňuje vyklopení 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.

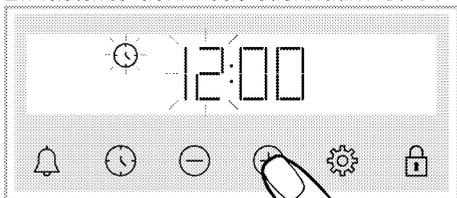
4 První použití

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

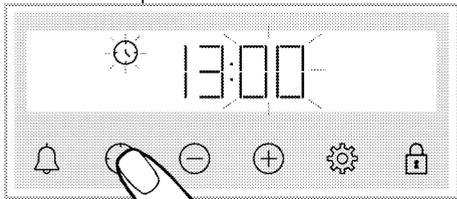
První nastavení času

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

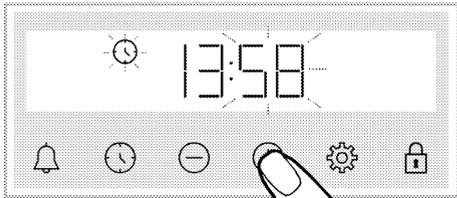
1. Když troubu zapnete poprvé, na displeji bliká hodinové pole „12:00“ a symbol 🕒.
2. Nastavte denní čas stisknutím ⊕/⊖.



3. Stisknutím tlačítka 🕒 nebo ⚙️ aktivujte minutové pole.



4. Nastavte minutu dne stisknutím ⊕/⊖.



5. Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka 🕒.

» Denní čas je nastaven a na displeji zmizí symbol 🕒.

i Pokud není první čas nastaven, symboly „12:00“ a 🕒 stále blikají a trouba se nespustí. Aby vaše trouba fungovala, musíte potvrdit denní čas nastavením denního času nebo stisknutím tlačítka 🕒, když je na „12:00“. Nastavení dne můžete změnit později, jak je popsáno v části „Nastavení“.

i V případě výpadku napájení se aktuální nastavení času zruší. Musí se 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. Otřete 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 čistících materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čistící 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

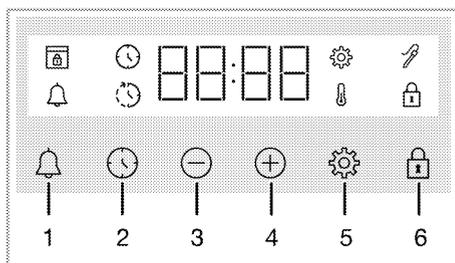
Když trouba začne vařit, světlo trouby se rozsvítí. U některých modelů je světlo během vaření zapnuté, zatímco u některých modelů po určité době zhasne.

V některých provozních funkcích lampa kvůli úsporám energie nesvítí. Pokud chcete, aby světlo trouby svítilo nepřetržitě, vyberte ovládacím knoflíkem provozní funkci „Světlo trouby“.

Ovládání řídicí jednotky trouby

Obecná varování pro řídicí jednotku trouby

- i** Maximální čas pro nastavení konce vaření je 5 hodin a 59 minut. Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.
- i** Při provádění jakéhokoli nastavení blikají na displeji příslušné symboly. Počkejte prosím chvíli, než se nastavení uloží.
- i** Pokud bylo provedeno jakékoli nastavení pečení, nelze upravit denní čas.
- i** Pokud je po zahájení pečení nastavena doba pečení, zobrazí se na obrazovce zbývající čas.
- i** V případech, kdy je nastavena doba vaření; můžete automaticky zrušit dlouhým stisknutím tlačítka .



- 1 Tlačítko alarmu
- 2 Tlačítko nastavení času
- 3 Tlačítko snížení
- 4 Tlačítko zvýšení
- 5 Tlačítko nastavení
- 6 Tlačítko uzavření tlačítek

Symbols na displeji

-  : Symbol Času vaření
-  : Symbol Času ukončení vaření*
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol sondy na maso*
-  : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
-  : Symbol teploty
-  : Symbol nastavení
-  : Symbol zámku dveří*

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

Zapnutí trouby

Když pomocí ovládacího knoflíku pro výběr provozní funkce trouby vyberete funkci, pomocí které chcete péct, a nastavíte pomocí ovládacího knoflíku pro teplotu potřebnou teplotu, trouba začne pracovat.

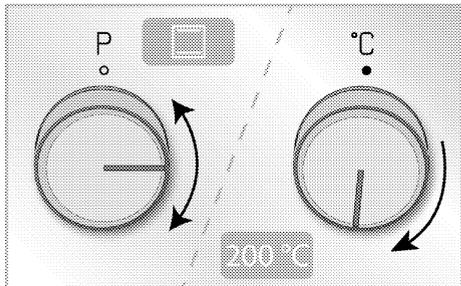
Vypnutí trouby

Troubu vypnete otočením ovládacího knoflíku pro výběr funkce a ovládacího knoflíku pro teplotu do polohy vypnuto (nahoru).

Volba teploty a provozní funkce trouby při ručním pečení

Péci můžete pomocí ručního ovládání (pod vaší kontrolou) bez nastavení doby pečení výběrem teploty a provozní funkce vhodné pro vaše jídlo.

Příklad:



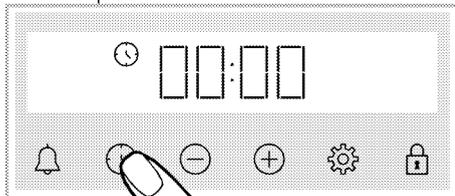
1. Pomocí ovládacího knoflíku pro výběr provozní funkce trouby vyberte funkci, pomocí které chcete péct.
2. Pomocí ovládacího knoflíku pro teplotu nastavte teplotu, při které chcete péct.

» Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě a na displeji se zobrazí . Na displeji se zobrazí nastavená hodnota teploty a 3 řádkové animace. Poté se postupně zobrazí čas, který uplynul od zahájení vaření. Jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, symbol  zmizí, a časovač pípnou. Animace 3 řádků na obrazovce se zastaví a vedle hodnoty teploty se nepřetržitě zobrazí symbol C. Trouba se nevyplíná automaticky, protože ruční vaření probíhá bez nastavení doby vaření. Vaření musíte ovládat sami a vypnout ho. Po dokončení přípravy jídel troubu vypněte otočením knoflíku volby funkcí a knoflíku teploty do polohy vypnuto (horní).

Pečení s nastavením doby pečení:

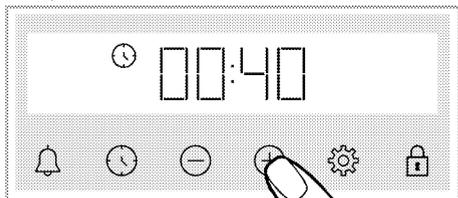
Troubu můžete nechat automaticky vypnout na konci doby pečení výběrem teploty a provozní funkce vhodné pro vaše jídlo a nastavením doby pečení na časovači.

1. Vyberte provozní funkci pro pečení.
2. Držte stisknuté tlačítko , dokud se na displeji nezobrazí symbol  pro dobu pečení.



- i** Po nastavení provozní funkce a teploty můžete nastavit dobu pečení na 30 minut přímým stisknutím tlačítka ⊕ pro rychlé nastavení doby pečení a změnit dobu pomocí tlačítek ⊕/⊖.

3. Nastavte dobu pečení pomocí tlačítek ⊕/⊖.



- i** Doba pečení se v prvních 15 minutách zvyšuje o 1 minutu, po 15 minutách se zvyšuje o 5 minut.

4. Vložte jídlo do trouby a nastavte teplotu pomocí ovládacího knoflíku pro teplotu.

» Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Nastavená doba vaření začne odpočítávat a na displeji se zobrazí ⏱. Odpočítávaná doba vaření a nastavená hodnota teploty se zobrazí postupně se 3 řádkovými animacemi vedle nich. Jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, symbol ⏱ zmizí, a časovač pípne. Animace 3 řádků na obrazovce se zastaví a vedle hodnoty teploty se nepřetržitě zobrazí symbol C.

5. Po dokončení pečení se na obrazovce zobrazí „End“ (Konec), bliká symbol ⏱ a pípá časovač.

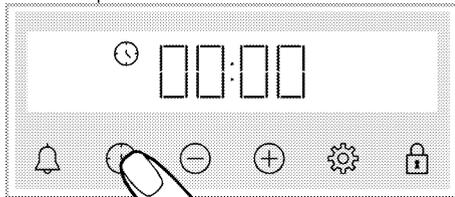
6. Varovný zvuk zní dvě minuty. Varovný zvuk vypnete stisknutím kteréhokoli tlačítka. Varovný zvuk se vypne a na obrazovce se objeví denní čas.

Chcete-li nastavit čas ukončení pečení na pozdější dobu: (Liší se v závislosti na modelu produktu. *

Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.)

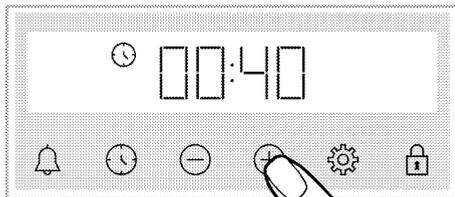
Výběrem teploty a provozní funkce vhodné pro vaše jídlo můžete nastavit dobu pečení a čas ukončení pečení na pozdější dobu, což umožní automatické spuštění a vypnutí trouby.

1. Vyberte provozní funkci pro pečení.
2. Držte stisknuté tlačítko ⏱, dokud se na displeji nezobrazí symbol ⏱ pro dobu pečení.



- i** Po nastavení provozní funkce a teploty můžete nastavit dobu pečení na 30 minut přímým stisknutím tlačítka ⊕ pro rychlé nastavení doby pečení a změnit dobu pomocí tlačítek ⊕/⊖.

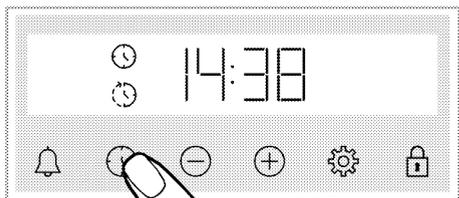
3. Nastavte dobu pečení pomocí tlačítek ⊕/⊖.



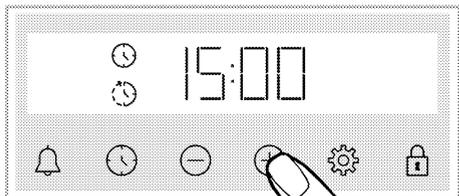
- i** Doba pečení se v prvních 15 minutách zvyšuje o 1 minutu, po 15 minutách se zvyšuje o 5 minut.

» Po nastavení doby pečení se na obrazovce trvale zobrazuje symbol ⏱.

4. Držte stisknuté tlačítko ⏱, dokud se na displeji nezobrazí symbol ⏱ pro čas ukončení pečení.



5. Nastavte čas ukončení pečení pomocí tlačítek \oplus/\ominus .



» Po nastavení času ukončení pečení se na displeji trvale zobrazuje symbol \odot a symbol \odot se symbolem časového intervalu. Jakmile začne pečení, symbol \odot zmizí.

6. Vložte jídlo do trouby a nastavte teplotu pomocí ovládacího knoflíku pro teplotu.

» **Čas trouby vypočítá čas zahájení vaření odečtením času vaření od nastaveného času ukončení vaření.**

Když nastane čas začátku vaření, zvolená funkce se aktivuje a trouba se ohřeje na nastavenou teplotu. Nastavená doba vaření začne odpočítávat a na displeji se zobrazí \downarrow . Odpočítávaná doba vaření a nastavená hodnota teploty se zobrazí postupně se 3 řádkovými animacemi vedle nich. Jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, symbol \downarrow zmizí, a časovač pípne. Animace 3 řádků na obrazovce se zastaví a vedle hodnoty teploty se nepřetržitě zobrazí symbol C.

7. Po dokončení pečení se na obrazovce zobrazí „End“ (Konec), bliká symbol \odot a pípá časovač.

8. Varovný zvuk zní dvě minuty. Varovný zvuk vypnete stisknutím kteréhokoli tlačítka. Varovný zvuk se vypne a na obrazovce se objeví denní čas.

i Pokud na konci zvukového varování stisknete jakékoli tlačítko, trouba začne znovu pracovat. Chcete-li zabránit tomu, aby trouba na konci varování začala znovu pracovat, otočte ovládací knoflík pro teplotu a ovládací knoflík pro výběr funkce do polohy „0“ a troubu vypnete.

Vaření pomocí páry

Vaše trouba má funkci vaření pomocí páry. Během vaření tato pára zajistí lepší výsledky vaření. Para zajistí, že povrch pečiva bude světlejší, kůra bude křupavější a velikost bude větší. Pomoc páry navíc snižuje ztrátu vlhkosti v mase a zajišťuje, aby bylo šťavnatější a chutnější.

i Vaření pomocí páry je možné provádět pouze ve funkcích vaření pomocí páry, které jsou uvedeny v uživatelské příručce.

i Objem nádrže na vodu je 250 ml. Při vaření nepřidávejte do nádrže na vodu více než 250 ml vody.

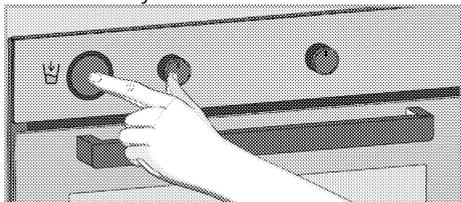
i Kondenzace vytvořená na dvířkách trouby po vaření pomocí páry po otevření dvířek trouby může vykapat. Jakmile otevřete dvířka trouby, kondenzaci otřete.

i Při otevírání dvířek trouby se držte dál, protože během a po vaření pomocí páry může uniknout pára a teplo. Unikající pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí.

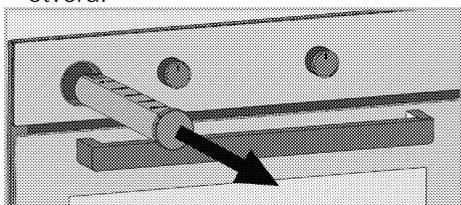
i Pokud po každém vaření pomocí páry zůstane uvnitř trouby voda, zbylou vodu po vychladnutí osušte suchým hadříkem. V opačném případě může zbytková voda vést k tvorbě vodního kamene.

Pro vaření pomocí páry:

1. Podle tabulky vaření pomocí páry nastavte funkci, teplotu a čas vhodný pro příslušné jídlo a spusťte proces vaření. Při jídlech, které nejsou uvedeny v tabulce, můžete určit množství vody, teplotu, funkci pečení a čas.
2. Položte jídlo na doporučenou policičku.
3. Když je čas přidat vodu podle tabulky na vaření, stiskněte nádržku na vodu, která se nachází na ovládacím panelu vaší trouby.

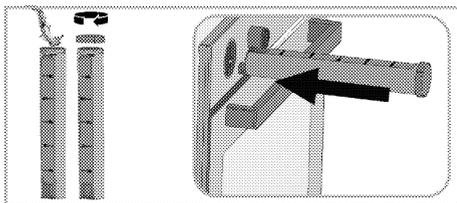


4. Vyberte nádržku na vodu z jejího otvoru.



5. Otevřete víko nádrže na vodu a naplňte ji vodou v množství uvedeném v tabulce na vaření.

i Nepoužívejte destilovanou ani filtrovanou vodu. Používejte pouze balenou vodu. Do nádoby na vodu nepřidávejte roztoky, které jsou hořlavé, obsahují alkohol nebo pevné částice.



6. Zavřete víko nádrže na vodu a vložte ji do jejího otvoru. Nádržku na vodu zcela zatlačte.

» Voda v nádrži na vodu se začne pomalu vylévat na dno trouby, aby poskytla páru pro vaše jídlo.

7. Na konci procesu pečení pro vypnutí trouby otočte knoflíky funkcí a teploty do vypnuté polohy.

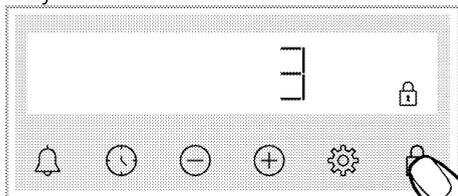
i Po každém cyklu vaření pomocí páry zkontrolujte, zda na dně trouby není voda. Pokud ano, použijte k otření vody suchou utěrku, jakmile trouba vychladne. Jinak by voda, která zůstala na dně trouby, mohla způsobit vodní kámen.

Nastavení

Aktivace zámku tlačítek

Aktivací funkce zámku tlačítek můžete zabránit zásahu do řídicí jednotky.

1. Mačkejte , až se na displeji zobrazí symbol .



» Objeví se symbol  a na displeji začne odpočítávání 3-2-1. Když je odpočítávání skončeno, zámek tlačítek se aktivuje. Pokud se dotknete kteréhokoli tlačítka, když je zámek tlačítek nastaven, časovač vydá zvukový signál a bliká symbol .

i Pokud přestanete mačkat tlačítko  před ukončením odpočítávání, zámek tlačítek nebude aktivován.

i Když je zámek tlačítek zapnutý, tlačítka časovače nelze použít. Zámek tlačítek nebude v případě výpadku napájení zrušen.

Deaktivace zámku tlačítek

1. Stiskněte , až na displeji zmizí symbol .

» Symbol  zmizí a zámek tlačítek se na displeji deaktivuje.

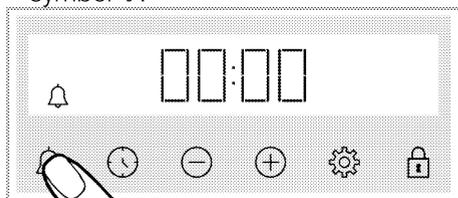
Nastavení alarmu

Časovač výrobku můžete použít také pro jakékoli jiné varování nebo připomenutí než vaření.

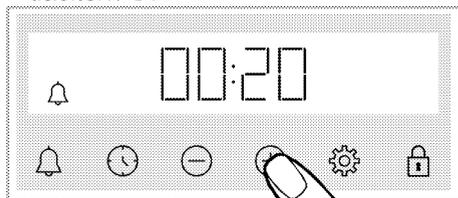
Alarm nemá žádný vliv na provozní funkce trouby. Používá se pro výstražné účely. Alarm můžete použít například tehdy, když chcete po určité době jídlo v troubě otočit. Jakmile nastavený čas vyprší, hodiny vás upozorní zvukovým varováním.

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

1. Mačkejte , až se na displeji zobrazí symbol .



2.  Nastavte čas alarmu pomocí tlačítek  / .



» Po nastavení času alarmu zůstane symbol  svítit a čas alarmu na displeji

začíná odpočítávat. Pokud současně nastavíte čas alarmu a čas vaření, na displeji se zobrazí kratší doba.

3. Po vypršení času alarmu začne symbol  blikat a upozorní vás zvukovým varováním.

Vypnutí alarmu

1. Na konci času alarmu se na dvě minuty ozve varování. Stisknutím kteréhokoli tlačítka zvuk varování zastavíte.

» Varovný zvuk se zastaví a na displeji se objeví denní čas.

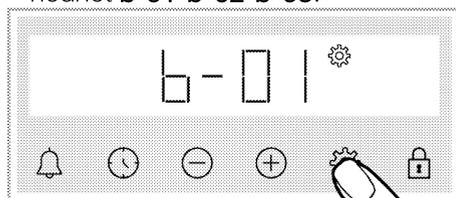
Pokud chcete zrušit alarm;

1. Mačkejte , až se na displeji objeví symbol  pro resetování času alarmu. Mačkejte tlačítko , až se zobrazí „00:00“.

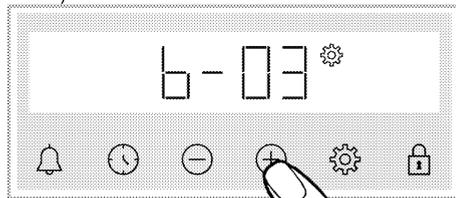
2.  alarm můžete zrušit také dlouhým stisknutím tlačítka.

Změna úrovně hlasitosti

1. Stiskněte klávesu , dokud se na displeji neobjeví symbol  a jedna z hodnot **b-01-b-02-b-03**.



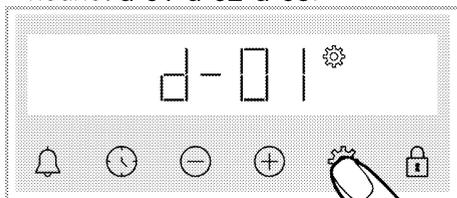
2. Pomocí tlačítek  /  nastavte požadovanou úroveň. (**b-01-b-02-b-03**)



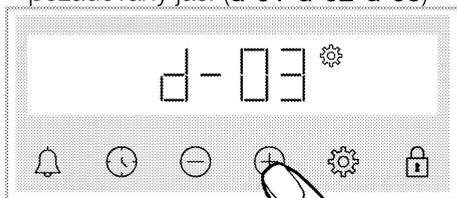
3. Potvrďte klepnutím na tlačítko , nebo bez klepnutí na tlačítko aktivujte nastavení krátce.

Nastavení jasu displeje

1. Stiskněte klávesu , dokud se na displeji neobjeví symbol  a jedna z hodnot **d-01-d-02-d-03**.



2. Pomocí tlačítek \oplus/\ominus nastavte požadovaný jas. (**d-01-d-02-d-03**)



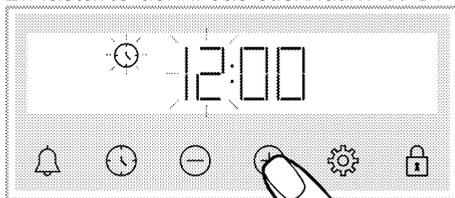
» Potvrďte klepnutím na tlačítko , nebo bez klepnutí na tlačítko aktivujte nastavení krátce.

Změna denního času

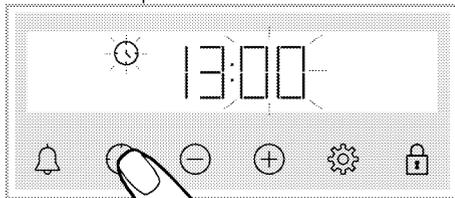
Pokud ve vaší troubě chcete změnit čas, který jste nastavili dříve,

1. Mačkejte , až se na displeji zobrazí symbol .

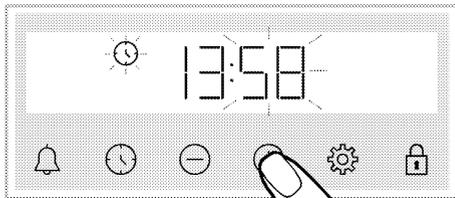
2. Nastavte denní čas stisknutím \oplus/\ominus .



3. Stisknutím tlačítka  nebo  aktivujte minutové pole.



4. Nastavte minutu dne stisknutím \oplus/\ominus .



5. Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka  nebo .

» Denní čas je nastaven a na displeji zmizí 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

Návrhy na vaření s jedním podnosem

| Potraviný | Příslušenství k použití | Provozní funkce | Pooha police | Teplota (°C) | Čas vaření (min.) (přibližně) | |
|------------------|---|----------------------|---------------------------------------|--------------|-------------------------------|-----------|
| Koláče na plechu | Standardní plech* | Horní a spodní ohřev | 3 | 180 | 30 ... 40 | |
| Koláče ve formě | Forma na dort na drátěném grilu** | Ohřev ventilátorem | 2 | 180 | 30 ... 40 | |
| | Standardní plech* | Horní a spodní ohřev | 3 | 160 | 25 ... 35 | |
| Koláčky | Standardní plech* | Ohřev ventilátorem | Modely s drátěnými policemi: 3 | | 150 | 25 ... 35 |
| | | | Modely bez drátěných polic: 2 | | | |
| Piškotové koláče | Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu** | Horní a spodní ohřev | 2 | 160 | 30 ... 38 | |
| | Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu** | Ohřev ventilátorem | 2 | 155 | 30 ... 40 | |
| Koláčky | Plech na pečivo* | Horní a spodní ohřev | 3 | 170 | 25 ... 35 | |

| Potraviný | Příslušenství k použití | Provozní funkce | Poloha police | Teplota (°C) | Čas vaření (min.) (přibližně) |
|--------------------|---|----------------------|---------------|--------------|-------------------------------|
| | Plech na pečivo* | Ohřev ventilátorem | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| Těstovinové pečivo | Standardní plech* | Horní a spodní ohřev | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| | Standardní plech* | Ohřev ventilátorem | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| Bohaté pečivo | Standardní plech* | Horní a spodní ohřev | 2 | 200 | 20 ... 30 |
| | Standardní plech* | Ohřev ventilátorem | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| Celý chléb | Standardní plech* | Horní a spodní ohřev | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| | Standardní plech* | Ohřev ventilátorem | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lasagne | Skleněná / kovová obdélníková forma na drátěném grilu** | Horní a spodní ohřev | 2 nebo 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Jablečný koláč | Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu** | Horní a spodní ohřev | 2 | 180 | 50 ... 65 |
| | Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu** | Ohřev ventilátorem | 3 | 170 | 50 ... 65 |
| Pizza | Standardní plech* | Horní a spodní ohřev | 2 | 200 ... 220 | 10 ... 20 |

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Návrhy na vaření se dvěma plechy

| Potraviný | Příslušenství k použití | Provozní funkce | Poloha police | Teplota (°C) | Čas vaření (min.) (přibližně) |
|--------------------|---|--------------------|---------------|---|--|
| Koláčky | 2 – Standardní plech* | Ohřev ventilátorem | 2 – 4 | Modely s drátěnými policemi: 150 Modely bez drátěných polic: 140 | Modely s drátěnými policemi: 25 ... 35 |
| | 4 – Plech na pečivo* | | | | Modely bez drátěných polic: 30 ... 40 |
| Koláčky | 2 – Standardní plech* 4 – Plech na pečivo* | Ohřev ventilátorem | 2 – 4 | 170 | 25 ... 35 |
| Těstovinové pečivo | 1 – Standardní plech* 4 – Plech na pečivo* | Ohřev ventilátorem | 1 – 4 | 180 | 35 ... 45 |
| Bohaté pečivo | 2 – Standardní plech* 4 – Plech na pečivo* | Ohřev ventilátorem | 2 – 4 | 180 | 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.

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.

Návrhy na vaření s jedním podnosem

| Potraviny | Příslušenství k použití | Poloha police | Teplota (°C) | Čas vaření (min.) (přibližně) |
|--------------------|-------------------------|---------------|--------------|-------------------------------|
| Koláčky | Standardní plech* | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Koláčky | Standardní plech* | 3 | 180 | 25 ... 35 |
| Těstovinové pečivo | Standardní plech* | 3 | 200 | 45 ... 55 |
| Bohaté pečivo | 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 teple ve střední nebo spodní úrovni police.
- Uvařte jídla doporučená ve varném stole na jednom plechu.

Varný stůl na maso, ryby a drůbež

| Potraviny | Příslušenství k použití | Provozní funkce | Poloha police | Teplota (°C) | Čas vaření (min.) (přibližně) |
|--------------------------------|--|---|---------------|--|-------------------------------|
| Steak (celý) / Roštěná (1 kg) | 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) | Standardní plech* | Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru | 3 | 170 | 85 ... 110 |
| Pečené kuře (1.8-2 kg) | Drátěný gril* Jeden plech položte na spodní policičku | Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru | 2 | 15 minuty 250/max, v 190 | 60 ... 80 |
| | Drátěný gril* Jeden plech položte na spodní policičku | Funkce „3D“ | 2 | 15 minuty 250/max, v 190 | 60 ... 80 |
| Krůta (5.5 kg) | Standardní plech* | Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru | 1 | 25 minuty 250/max, v 180 ... 190 | 150 ... 210 |

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

V případě každého jídla se doporučuje předeřhřev.

* 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 mastná 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 | Poloha police | Teplota (°C) | Čas vaření (min.) (přibližně) |
|---------------------------------|-------------------------|---------------|--------------|-------------------------------|
| Ryby | Drátěný gril | 4 - 5 | 250/max | 20 ... 25 |
| Kuřecí kousky | Drátěný gril | 4 - 5 | 250/max | 25 ... 35 |
| Fašírka (hovězí) - 12 kousky | Drátěný gril | 4 | 250/max | 20 ... 30 |
| Jehněčí kotlety | Drátěný gril | 4 - 5 | 250/max | 20 ... 25 |
| Bíteček - (nakrájený na plátky) | Drátěný gril | 4 - 5 | 250/max | 25 ... 30 |
| Telecí kotlety | Drátěný gril | 4 - 5 | 250/max | 25 ... 30 |
| Gratinovaná zelenina | Drátěný gril | 4 - 5 | 220 | 20 ... 30 |
| Toastovaný chléb | Drátěný gril | 4 | 250/max | 1 ... 3 |

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

Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

Vaření v páře

Obecné informace

- Vaření v páře lze provádět pouze s funkcemi vaření v páře uvedenými v příručce. Informace o funkcích vaření v páře najdete v části "Provozní funkce trouby".
- Pokud je v tabulce vaření doporučeno předehřátí, po předehřátí vložte jídlo do trouby. Časy uvedené v době
- zavlažování označují dobu, která uplynula po předehřátí.
- Tabulka vaření obsahuje doporučení k vaření testovaná výrobcem. Můžete určit množství vody, teplotu, funkci vaření pomocí páry a čas vaření, které nejsou uvedeny v tabulce.
- Vařte pomocí páry pomocí jediného plechu.

Varný stůl pro parní vaření

Návrhy na vaření s jedním podnosem - Funkce „3D“

| Potraviny | Příslušenství k použití | Položka police | Teplota (°C) | Množství použité vody (ml) | Čas použití vody (min.)** | Čas vaření (min.) (přibližně) | Přibl. hmotnost (v g) |
|------------------------------|--|----------------|-----------------------------------|----------------------------|---------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| Celý chléb | Standardní plech* | 2 | 200 | 200 | po předehřátí | 30 ... 40 | 820 |
| Pečené kuře (1,8-2 kg) | Drátěný gril* Jeden plech položte na spodní policičku | 2 | 25 minuty 250/max, v 190 | 250 | 25 | 60 ... 70 | 2000 |
| Žebrový steak (Jeden kus) | Standardní plech* | 3 | 180 | 250 | 15 | 40 ... 55 | 1000 |
| Jehněčí kolínko se zeleninou | Standardní plech* | 3 | 170 | 250+250*** | po předehřátí | 90 ... 110 | 2000 |
| Kvasnicový domácí vdolečky | Standardní plech* | 3 | 180 | 100 | po předehřátí | 25 ... 35 | 1200 |
| Tvarohový koláč | Standardní plech* | 3 | 120 | 150 | před předehřátím | 50 ... 60 | 1450 |
| Kuřecí paličky | Standardní plech* | 3 | 200 | 150 | po předehřátí | 25 ... 35 | 800 |
| Pečený brambor | Standardní plech* | 3 | 190 | 150 | 25 | 45 ... 55 | 500 |
| Hamburger chléb | Standardní plech* | 3 | 180 | 150 | po předehřátí | 20 ... 30 | 800 |
| Losos se zeleninou | Standardní plech* | 3 | 180 | 100 | po předehřátí | 25 ... 35 | 500 |

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

** Zobrazuje čas, který uplynul po předehřívání.

*** Po polovině doby vaření přidejte dalších 250 ml vody.

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

Návrhy na vaření s jedním podnosem

| Potraviny | Příslušenství k použití | Provozní funkce | Poloha police | Teplota (°C) | Čas vaření (min.) (přibližně) |
|-------------------------------|---|----------------------|---|--------------|-------------------------------|
| Křehké pečivo (sladké pečivo) | Standardní plech* | Horní a spodní ohřev | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | Standardní plech* | Ohřev ventilátorem | Modely s drátěnými policemi: 3 Modely bez drátěných polic: 2 | 140 | 15 ... 25 |
| Koláčky | Standardní plech* | Horní a spodní ohřev | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Standardní plech* | Ohřev ventilátorem | Modely s drátěnými policemi: 3 Modely bez drátěných polic: 2 | 150 | 25 ... 35 |
| Piškotové koláče | Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu** | Horní a spodní ohřev | 2 | 160 | 30 ... 38 |
| | Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu** | Ohřev ventilátorem | 2 | 155 | 30 ... 40 |
| Jablečný koláč | Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu** | Horní a spodní ohřev | 2 | 180 | 50 ... 65 |
| | Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu** | Ohřev ventilátorem | 3 | 170 | 50 ... 65 |

V případě každého jídla se doporučuje předeřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Návrhy na vaření se dvěma plechy

| Potraviny | Příslušenství k použití | Provozní funkce | Poloha police | Teplota (°C) | Čas vaření (min.) (přibližně) |
|-------------------------------|---|--------------------|---------------|---|---|
| Křehké pečivo (sladké pečivo) | 2-Standardní plech* 4-Plech na pečivo* | Ohřev ventilátorem | 2 - 4 | 140 | 15 ... 25 |
| Koláčky | 2-Standardní plech* 4-Plech na pečivo* | Ohřev ventilátorem | 2 - 4 | Modely s drátěnými policemi: 150 Modely bez drátěných polic: 140 | Modely s drátěnými policemi: 25 ... 35 Modely bez drátěných polic: 30 ... 40 |

V případě každého jídla se doporučuje předeřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Gril

| Potraviny | Příslušenství k použití | Poloha police | Teplota (°C) | Čas vaření (min.) (přibližně) |
|------------------------------|-------------------------|---------------|--------------|-------------------------------|
| Toastovaný chléb | Drátěný gril | 4 | 250/max | 1 ... 3 |
| Fašírka (hovězí) - 12 kousky | Drátěný gril | 4 | 250/max | 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 mikrovlákn.
- 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 Inoxový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci vyčistěte čisticím prostředkem vhodným na nerezový nebo Inoxový 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.

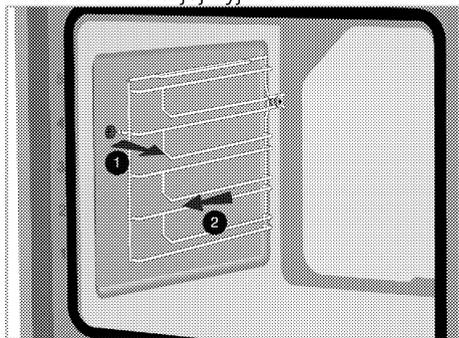
Čištění bočních stěn trouby

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.



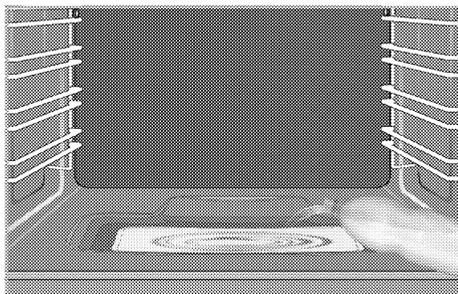
3. Při opětovném nasazení roštů je nutné postupovat v opačném pořadí.

Čištění nádrže s vodou na dně trouby

V závislosti na frekvenci jednoduchého parního čištění párou a tvrdosti použité vody se mohou v nádrži na vodu ve spodní části trouby vyskytnout vápenné skvrny.

Odstranění vodního kamene, který se může vyskytnout v nádrži na vodu na dně trouby po parním vaření - lehkém čištění párou, po každých 2 nebo 3 operacích:

1. Přidejte 350 cm³ bílého octa (kyselost octa nesmí být vyšší než 6%) do nádrže s vodou na dně trouby.



2. Počkejte nejméně 30 minut, aby ocet rozpustil zbytky vápna při pokojové teplotě.
3. Nádrž s vodou očistěte měkkým vlhkým hadříkem a suchým hadříkem.

i K čištění nádrže na dně trouby nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo chloridy. Nečistěte vodní kámen, který se může tvořit v nádrži ve spodní části trouby, seškrabáním. V opačném případě se dno produktu může poškodit.

Aby se zvýšila účinnost čištění vodního kamene, ke kterému může dojít v nádobách s vodou na dně trouby, po každých 10 použitích kromě výše uvedených kroků odvápnění:

Vyberte provozní funkci, při které je aktivní spodní ohřívač, a nechte troubu běžet 2 až 3 minuty na 100 °C. Poté troubu vypněte a použijte čistič na grily a vnitřek trouby, který se doporučuje na webových stránkách značky vašeho produktu, do nádoby s vodou na dně trouby a nechejte 5 minut odstát. Po 5 minutách otřete vodní bazén na dně trouby vlhkým hadříkem z mikrovlákna a osušte.

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.



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.
-  Před zahájením pyrolytického samočištění vyčistěte nádržku na vodu. Jelikož vnitřek trouby během čištění dosáhne vysoké teploty, může do ní během této doby vniknout voda, což může způsobit hlasitý zvuk a poškození vnitřního povrchu trouby.
3. Vyberte funkci "Pyrolýza" (samočištění). Na displeji bude blikat **P2:00**.
4. Nastavte knoflík teploty na nejvyšší "**max**" (**maximální**) teplotu.
5. Po spuštění funkce pyrolýzy se **P2:00** neustále rozsvítí a začne odpočítávat. Na displeji se zobrazí čas samočištění. Toto trvání nelze upravit.
6. Když trouba dosáhne určité teploty 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.
7. Po dokončení procesu čištění se na obrazovce zobrazí "**Konec**".
8. Po zobrazení "**Konec**" ukončete proces nastavením tlačítek funkcí a teploty do polohy 0 (OFF).
9. Jakmile symbol  na displeji zmizí, odstraňte usazeniny půdy octovou vodou.
10. Stisknutím libovolné klávesy ztišíte zvukový alarm.

- i** Po dokončení funkce pyrolýzy bude zámek dveří aktivní, dokud trouba nevychladne na vhodnou teplotu. Chcete-li během tohoto procesu něco upéct, zobrazí se "H" a pečení nebude povoleno.

Čištění dvířek trouby

- i** 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.

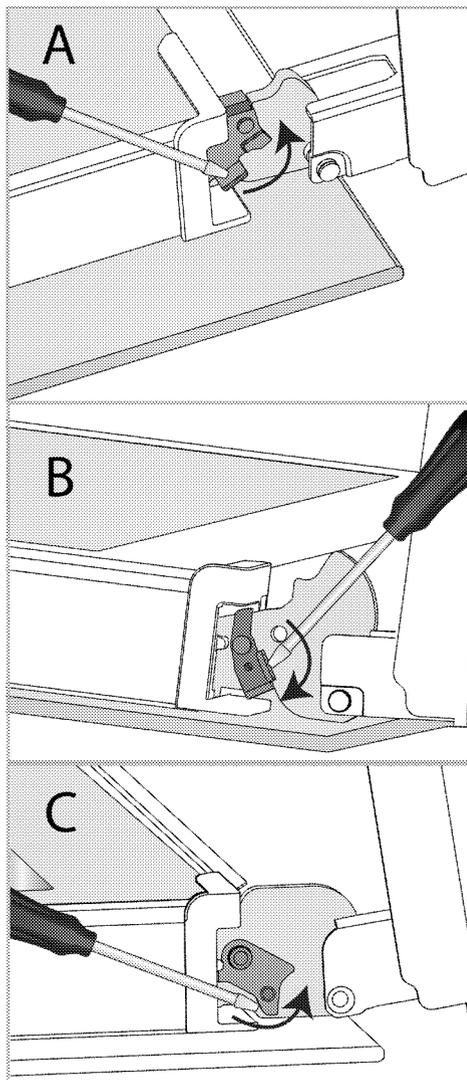
Vyjmutí dvířek trouby

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

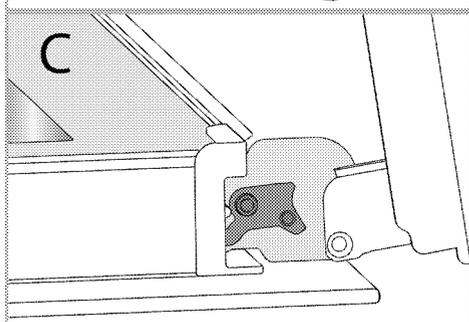
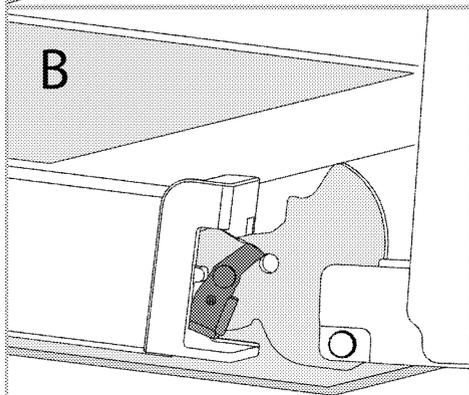
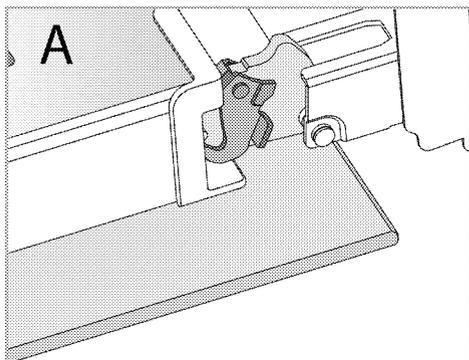
Typ závěsu (A), (B), (C) se liší podle modelu produktu. Nižší uvedené obrázky ukazují, jak otevřít všechny typy závěsů. Závěs typu (A) je k dispozici u běžných typů dveří.

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.

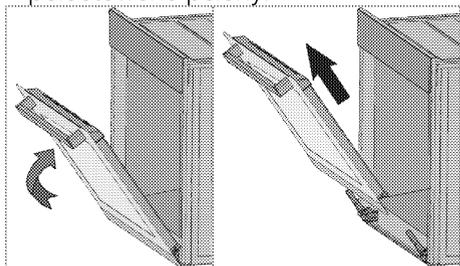


Zámek pantu - zavřená poloha



Zámek pantu - otevřená poloha

3. Otevřete dvířka trouby do polootevřené polohy.



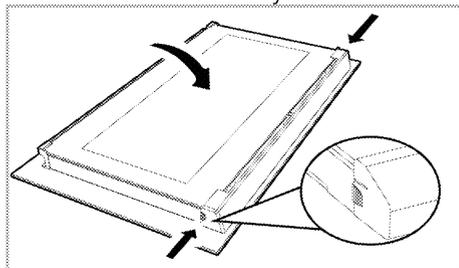
4. Polootevřené dveře vytáhněte směrem nahoru a uvolněte je z pravého a levého závěsu a vyjměte je.

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

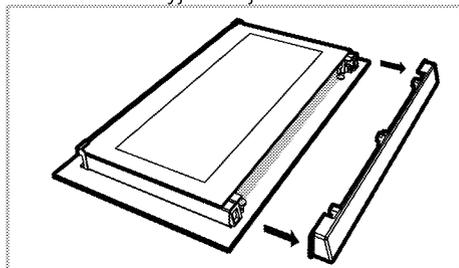
Vyjmutí vnitřních skel dvířek trouby

Vnitřní sklo předních dvířek výrobku lze za účelem čištění vyjmout.

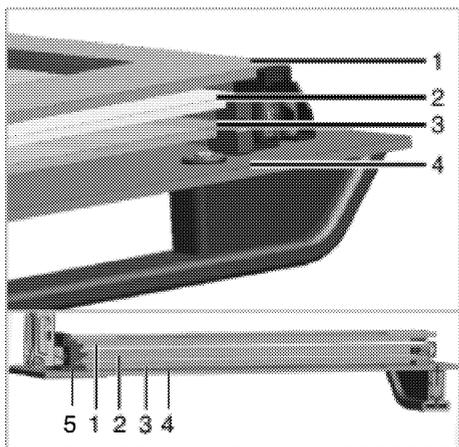
1. Otevřete dvířka trouby.



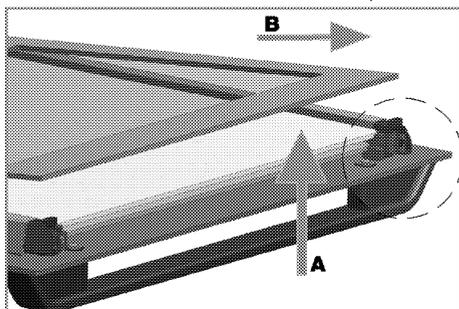
2. Táhněte součást z plastu připevněnou k horní části předních dvířek směrem k sobě se současným stisknutím tlakových bodů na obou stranách součásti a vyjměte ji.



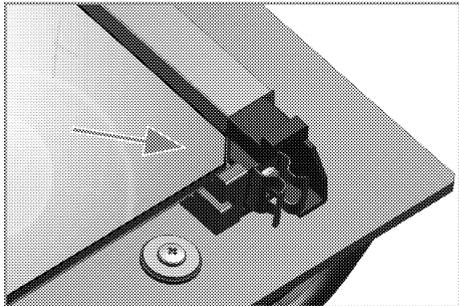
3. Jak je znázorněno na obrázku, jemně zvedněte zcela vnitřní sklo směrem k „A“ a poté jej vyjměte vytažením směrem k „B“.



- 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 potíštěné strany skla na druhé vnitřní sklo.

Je důležité umístit spodní rohy všech vnitřních skel tak, aby odpovídaly spodním plastovým štěrbinám (5).

Tlačte součást 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 dvířek 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

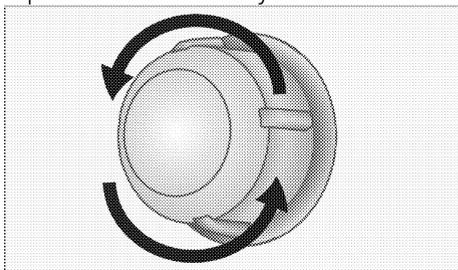
⚠ Obecná varování

- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, odpojte před výměnou žárovky světla trouby elektrické připojení a počkejte, až trouba vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- V této troubě se používá žárovka s výkonem menším než 40 W, výškou menší než 60 mm, průměrem menším než 30 mm nebo halogenovou žárovkou s objímkou typu G9, výkonem menším než 60 W. Žárovky jsou vhodné pro provoz při teplotách nad 300 ° C. Lamps do trouby lze získat od autorizovaných servisních zástupců nebo techniků s licenci.
- Poloha světla se může lišit od polohy znázorněné na obrázku.

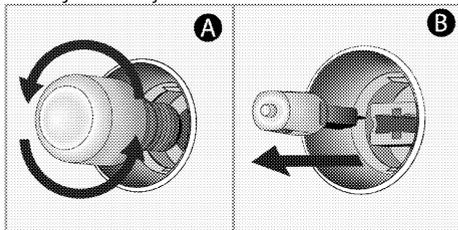
- Žárovka světla použitá v tomto výrobku není vhodná pro použití při osvětlení pokojů v domácnosti. Účelem tohoto světla je pomoci uživateli vidět na pečené výrobky.
- Žárovky použité v tomto výrobku musí odolat extrémním fyzickým podmínkám, jako jsou teploty nad 50 °C.

Pokud má vaše trouba kulaté světlo:

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



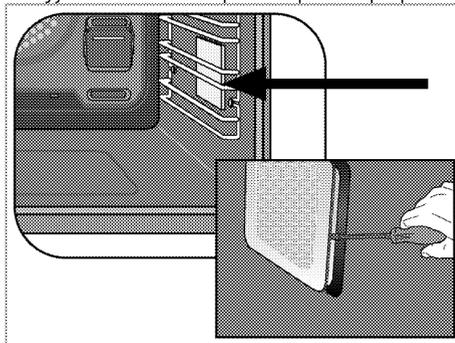
3. Pokud je žárovka vaší trouby typu (A) zobrazeného na obrázku níže, otáčejte žárovkou světla trouby podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model s typem (B), vytáhněte žárovku, jak je znázorněno na obrázku, a vyměňte ji za novou.



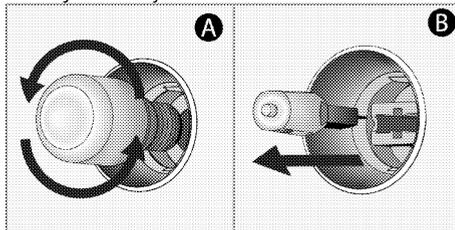
4. Nasadte zpět skleněný kryt.

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. Nasadte 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.*
- Dveře trouby mohou být otevřeny. >>> *Ujistěte se, že jsou dvířka trouby zavřené. Pokud zůstanou dvířka trouby otevřená déle než cca. 5 minut, nastavení doby vaření se zruší, ohříváče nebudou fungovat a lampa trouby se nerozsvítí.*

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

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

Chybové kódy/důvody a možná řešení

| Chybové kódy | Důvody chyby | Možné řešení |
|--------------|--------------------|---|
| Er 1 - Er 7 | Chyby v komunikaci | Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis. |
| Er 8 - Er 27 | Chyby senzoru | Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis. |

| Chybové kódy | Důvody chyby | Možné řešení |
|---------------|--|---|
| Er 32 - Er 41 | Chyby ohřevu trouby | Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis. |
| Er 42 - Er 58 | Chyby součástí trouby | Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis. |
| Er 59 - Er 64 | Chyby dveří trouby | Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis. |
| Er 65 - Er 71 | Chyby související s párou (v troubách s funkcí páry) | Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis. |
| Er 72 - Er 80 | Chyby hardwaru | Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis. |
| Er 81 - Er 85 | Bezpečnostní chyby trouby | Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis. |
| Er 86 - Er 88 | Chyby připojení k internetu (v troubách s funkcí Homewhiz) | Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis. |
| Er 89 - Er 92 | Chyby mikrovln (v troubách s mikrovlnnou funkcí) | Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis. |
| Er 93 - Er 99 | Chyby elektronické desky a časovače | Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis. |