



Horno empotrado

Manual del usuario

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



BBIM134N0XP

ES / PL

385.4414.01/R.AC/8.11.2021/3-3

7757787651

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
Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza.....	10
Autolimpieza a alta temperatura (pirólisis) 11	

2 Instrucciones medioambientales 12

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

3 Su aparato 14

Información sobre el aparato.....	14
Introducción y uso del panel de mandos del aparato	15
Control del horno	15
Funciones de funcionamiento del horno..	17
Accesorios del aparato	19
Uso de accesorios del aparato	20
Especificaciones técnicas	23

4 Primer uso 24

El primer ajuste de la primera vez.....	24
Primera limpieza.....	24

5 Cómo usar el horno 26

Información general sobre el uso del horno	26
Funcionamiento de la unidad de control del horno	26
Ajustes	32

6 Información general sobre la cocción 36

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

7 Mantenimiento y cuidados44

Información general de limpieza.....	44
Limpieza de los accesorios.....	45
Limpiar el panel de control	45
Limpiar el interior del horno (área de cocción)	46
Autolimpieza pirolítica	46
Limpiar la puerta del horno.....	48
Quitar el vidrio interior de la puerta del horno	50
Limpiar la bombilla del horno	51

8 Solución de problemas 53

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.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Asegure el aparato con cinta adhesiva para evitar que las partes removibles o móviles del aparato y el aparato se dañen.
- Compruebe el aspecto general del aparato para detectar cualquier daño que pueda haberse producido durante el transporte.

Seguridad de la instalación

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

Seguridad de uso

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

- No utilice el aparato sin el vidrio de la puerta principal o con el vidrio roto.
- No se suba al aparato para alcanzar algo o por cualquier otra razón.
- No utilice el aparato en situaciones que puedan afectar a su juicio, como la ingesta de drogas y/o el consumo de alcohol.
- Los objetos inflamables que se mantienen en el área de cocción pueden incendiarse. No guarde nunca objetos inflamables en el área de cocción.
- La manija del horno no es un secador de toallas. Cuando utilice el aparato, no cuelgue toallas, guantes o textiles similares.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven y se aprietan al abrir y cerrar la puerta. Al abrir/cerrar la puerta, no sujete la pieza con las bisagras.

Advertencias sobre la temperatura

- **ADVERTENCIA:** Mientras el aparato esté funcionando, las partes expuestas se calentarán. No toque el

aparato ni los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años no deben acercarse al aparato sin un adulto.

- No coloque materiales inflamables/explosivos cerca del aparato, ya que los bordes estarán calientes mientras esté funcionando.
- Como el vapor puede ser exhalado, manténgase alejado mientras abre la puerta del horno. El vapor puede quemar la mano, la cara y/o los ojos.
- El aparato puede estar caliente durante su uso. No toque los compartimentos calientes, las partes interiores del horno, los elementos calefactores, etc.
- Cuando coloque alimentos en el horno caliente, retire los alimentos, etc., utilice siempre guantes de cocina resistentes al calor.



Uso de accesorios

- Es importante que la parrilla y la bandeja se coloquen correctamente en los estantes de rejilla. Para obtener información detallada,

consulte la sección "Uso de los accesorios".

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



Seguridad en la cocina

- Tengan cuidado cuando usen alcohol en la comida. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede incendiarse cuando se expone a superficies calientes, provocando un incendio.
- Los residuos de comida, aceite, etc. en el área de cocción pueden incendiarse. Antes de cocinar, elimine la suciedad gruesa.
- Peligro de intoxicación alimentaria: No mantenga la comida en el horno por más de una hora antes y después de la cocción. De lo contrario, puede causar intoxicación alimentaria o enfermedades.
- No caliente latas cerradas y tarros de cristal. La presión acumulada puede causar que el frasco reviente.
- Coloque el papel antigrasa en una batería de cocina o en el

- accesorio de horno (bandeja, parrilla, etc.) con la comida y colóquela en el horno precalentado. Retire los trozos excesivos de papel antigrasa que cuelgan del accesorio o del recipiente para evitar el riesgo de tocar los elementos calefactores del horno. Nunca utilice papel antigrasa a una temperatura de horno superior a la temperatura máxima de uso especificada en el papel antigrasa que está utilizando. No colocar nunca papel antigrasa en la base del horno.
- No coloque bandejas de cocción, placas o papel de aluminio directamente en la parte inferior del horno. El calor acumulado puede dañar la base del horno.
 - Cierre la puerta del horno durante el asado. Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
 - Los alimentos no aptos para asar a la parrilla conllevan un riesgo de incendio. Asa sólo la comida que es adecuada para el fuego pesado de la parrilla. Además, no coloque la comida demasiado lejos en

la parte posterior de la parrilla. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.

Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. Hay un riesgo de descarga eléctrica!
- No limpie el aparato con limpiadores de vapor, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.
- No use limpiadores abrasivos fuertes, raspadores de metal, lana de alambre o materiales con blanqueador para limpiar el vidrio de la puerta delantera del horno / (si está presente) el vidrio de la puerta superior del horno. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.
- Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. Una superficie húmeda y sucia puede causar problemas en operación de las funciones.

Autolimpieza a alta temperatura (pirólisis)

- Durante la autolimpieza, las superficies se calientan más que en el uso estándar. Mantenga a los niños alejados.
- Las superficies calientes causan quemaduras! No toque el aparato durante la autolimpieza y mantenga a los niños alejados del aparato. Espere al menos 30 minutos antes de quitar el residuo.
- Durante la autolimpieza, el humo se liberará debido a la quema de residuos de alimentos. Ventile bien la cocina durante el proceso de limpieza.
- Antes de comenzar la limpieza, limpie las superficies exteriores del horno y los residuos de comida dentro del horno con un paño jabonoso. Retire todos los accesorios y utensilios de cocina del horno. Si el aparato tiene un accesorio a prueba de pirotecnia (resistente a la autolimpieza a altas temperaturas), no es necesario que retire estos accesorios del horno.
- Si hay una placa en su horno, no la utilice durante la autolimpieza.

2 Instrucciones medioambientales

Regulación en materia de residuos

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



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

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

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

Cumplimiento de la directiva RoHS:

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

Eliminación del material de embalaje

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar

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

Recomendaciones para el ahorro de energía

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:

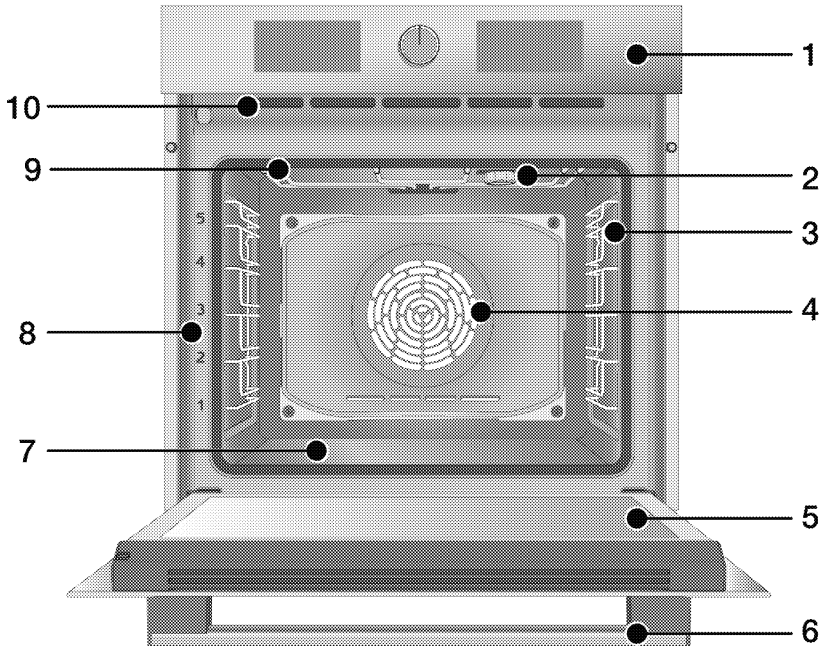
- Descongele la comida congelada antes de cocinarla.
- En el horno, utilice recipientes oscuros o esmaltados que transmitan mejor el calor.
- Apagar el aparato 5 a 10 minutos antes del final de la cocción para una cocción prolongada. Ahora puede ahorrar hasta un 20% de electricidad usando el calor.
- 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 Calentador inferior (placa de acero inferior)
- 8 Posiciones de estante
- 9 Calentador superior

- 10 Los agujeros de ventilación

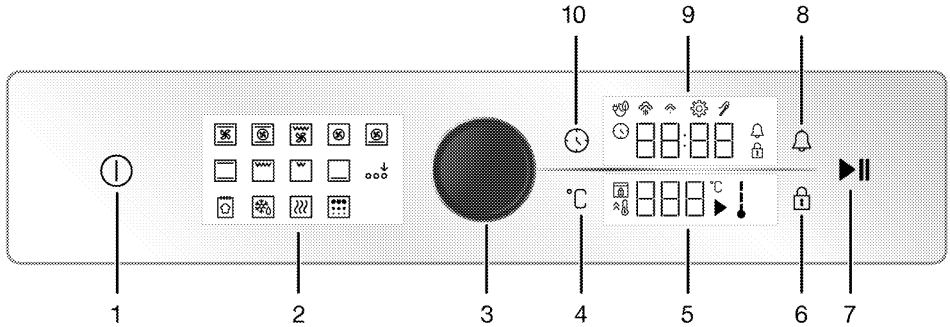
* En función del modelo. Es posible que el aparato no tenga una bombilla, o que el tipo y la ubicación de la bombilla difieran de la ilustración.

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

Introducción y uso del panel de mandos del aparato

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

Control del horno



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

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

Perilla de control del horno

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

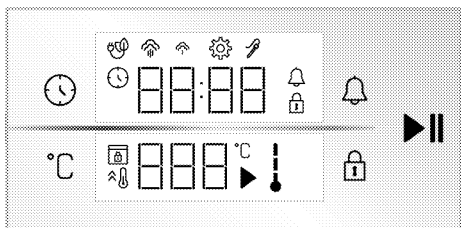
horno hacia la derecha/izquierda, puede activar y confirmar los ajustes pulsando.

Indicador de temperatura

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






Pantalla de la función

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











Pantallas

Teclas:

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






Visualización del reloj/tiempo :

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

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

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






Pantalla de temperatura:

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

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

Funciones de funcionamiento del horno

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

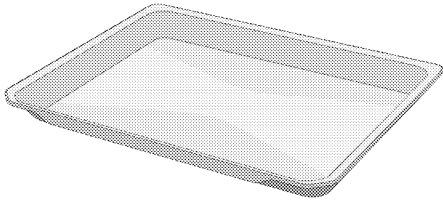
Símbolo de la función	Descripción de la función	Rango de temperatura (°C)	Descripción y uso
	Operando con el ventilador	-	El horno no se calienta. Sólo funciona el ventilador (en la pared trasera). Los alimentos congelados con gránulos se descongelan lentamente a temperatura ambiente, los alimentos cocinados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

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

Accesorios del aparato

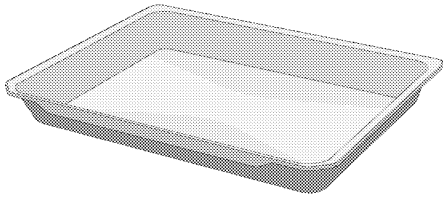
Hay varios accesorios en el aparato. En este apartado encontrará la descripción de los accesorios y la descripción del uso correcto. Dependiendo del modelo del aparato, el accesorio suministrado varía. Es posible que todos los accesorios descritos en la guía del usuario no estén disponibles en el aparato.

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



Bandeja estándar

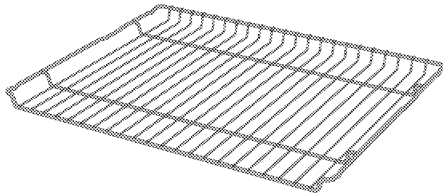
Se utiliza para pasteles, alimentos congelados y para freír trozos grandes.



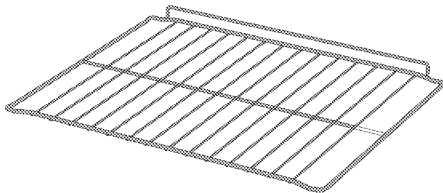
Bandeja honda

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

Modelos con estantes de rejilla:



Modelos sin estantes de rejilla:



Parrilla

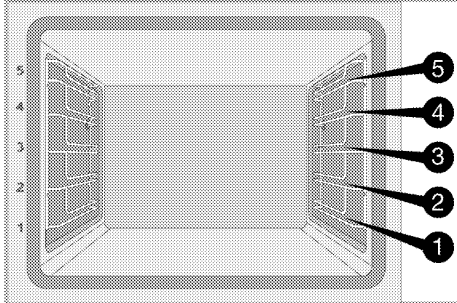
Se utiliza para freír o colocar los alimentos que se van a hornear, freír y guisar en el estante deseado.

Uso de accesorios del aparato

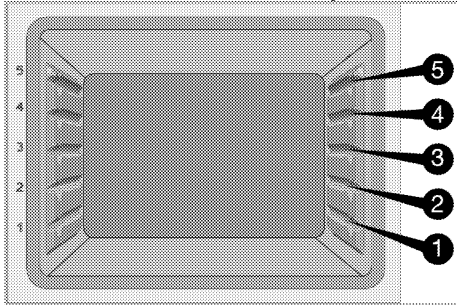
Estantes de cocina

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

Modelos con estantes de rejilla



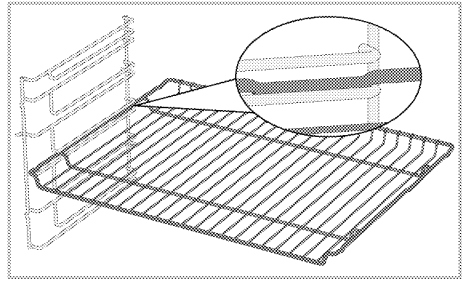
Modelos sin estantes de rejilla



Colocando la parrilla en los estantes de cocción

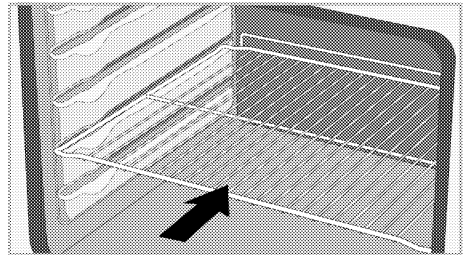
Modelos con estantes de rejilla:

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



Modelos sin estantes de rejilla:

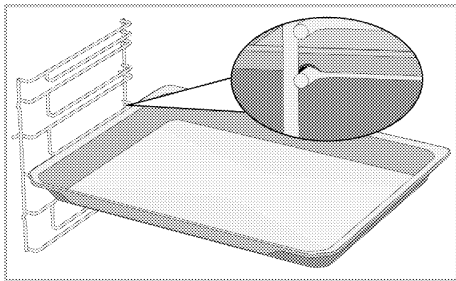
Es crucial colocar correctamente la parrilla en los laterales de los estantes de rejilla. La parrilla tiene una dirección cuando se coloca en el estante. Mientras se coloca la parrilla en el estante deseado, la sección abierta debe estar en el frente.



Colocando la bandeja en los estantes de la cocina

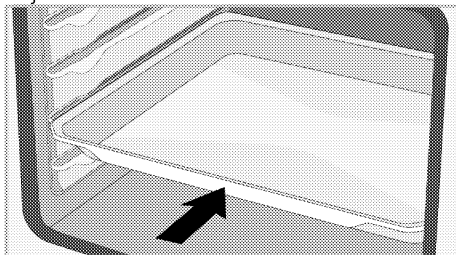
Modelos con estantes de rejilla:

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



Modelos sin estantes de rejilla:

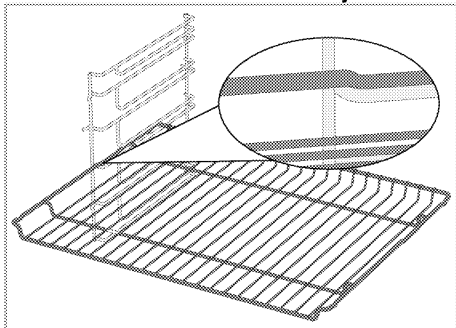
También es crucial colocar las bandejas en los estantes laterales de forma adecuada. La bandeja tiene una dirección al colocarla en la estantería. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente.



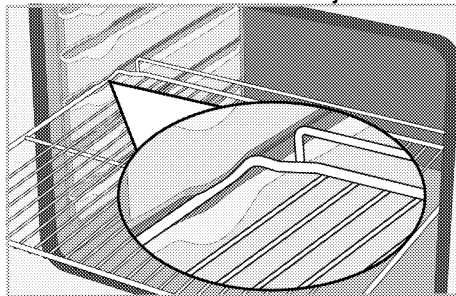
Función de tope de la parrilla

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

Modelos con estantes de rejilla

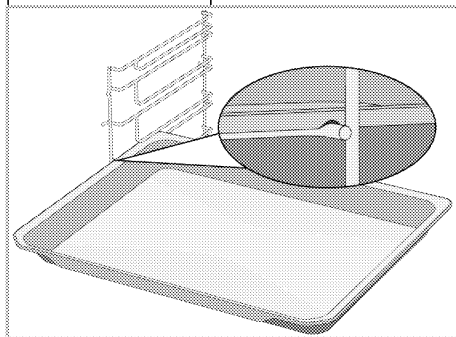


Modelos sin estantes de rejilla



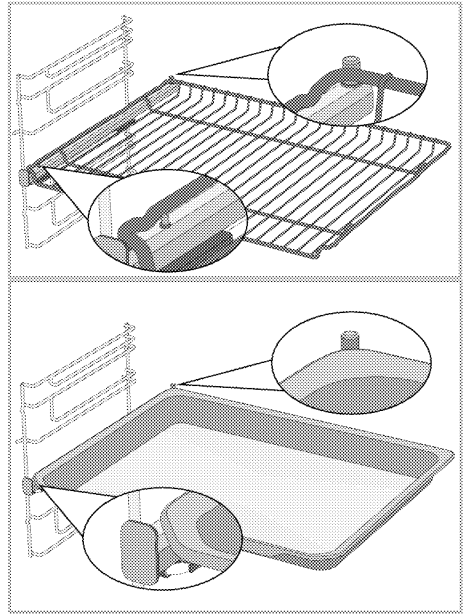
Función de tope de la bandeja de la parrilla - Modelos con estantes de rejilla

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



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

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






Especificaciones técnicas

Características técnicas generales

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

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


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

4 Primer uso

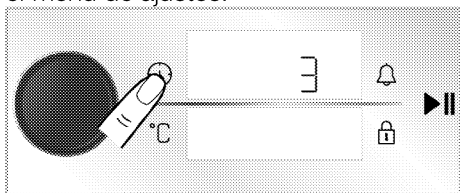
Antes de empezar a utilizar el aparato, se recomienda hacer lo indicado en las siguientes secciones.


El primer ajuste de la primera vez


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

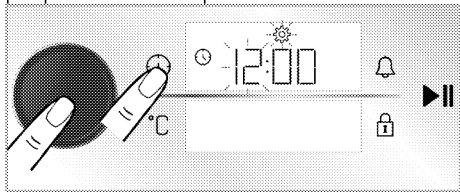
1. Cuando el horno esté en modo de espera (cuando la hora del día se muestre en la pantalla), active el menú de ajustes tocando la tecla  durante unos 3 segundos.


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




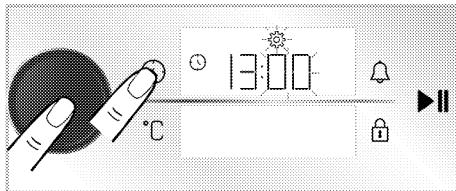
2. Pulse el mando del horno o toque la tecla  una vez para activar el campo de las horas.


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




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

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



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

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

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

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

Primera limpieza

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

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

Antes de utilizar los accesorios;

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

AVISO La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza. No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

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

5 Cómo usar el horno

Información general sobre el uso del horno

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

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

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






La luz del horno

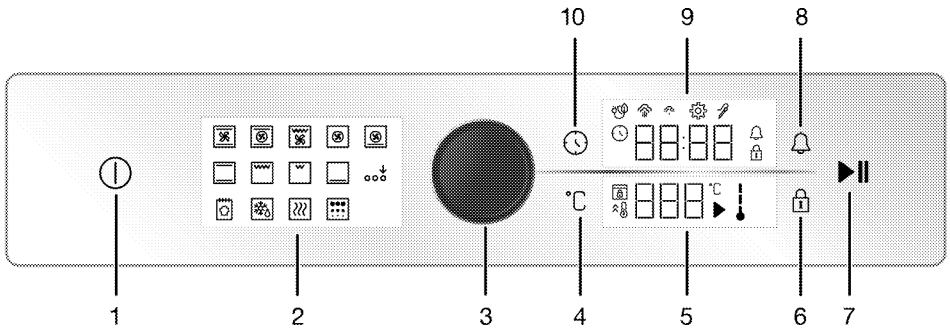
La bombilla del horno se enciende cuando el horno comienza a cocinar. En algunos modelos, la bombilla está encendida durante la cocción, mientras que en otros se apaga después de un cierto tiempo.

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

Funcionamiento de la unidad de control del horno

Advertencias generales para la unidad de control del horno

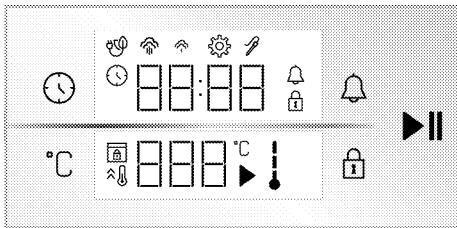
-  El tiempo máximo que se puede ajustar para el final del tiempo es de 5:59 horas. En la función de mantenimiento de aviso, este tiempo es de 23:59 horas. En caso de que se produzca un fallo en la alimentación, se cancelará el tiempo de cocción y de cocción ajustado.
-  Mientras se hace cualquier ajuste, los símbolos relevantes parpadean en la pantalla. Se debe esperar un corto tiempo para que se guarden los ajustes.
-  Si el tiempo de cocción está ajustado cuando se inicia la cocción, el tiempo restante se muestra en la pantalla.
-  Si el ajuste de precalentamiento rápido (booster) está activado en su unidad de control, el símbolo  aparecerá en la pantalla cuando empiece a cocinar y el horno alcance la temperatura ajustada para la cocción rápida. Para el ajuste de precalentamiento rápido (booster), por favor vea "Ajustes" sección.



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

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

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



Pantallas

Teclas:

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

Visualización del reloj/tiempo :

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

Pantalla de temperatura:

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

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

Encender el horno

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

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

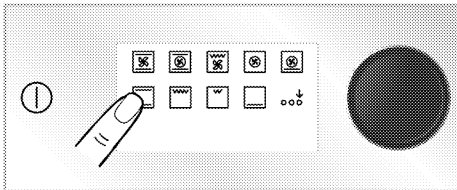
Apagar el horno

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

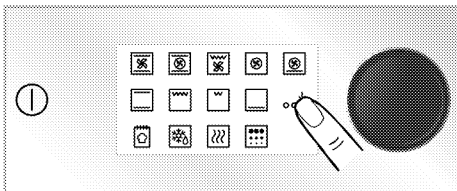
Cocción manual para seleccionar la temperatura y la función de funcionamiento del horno

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

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

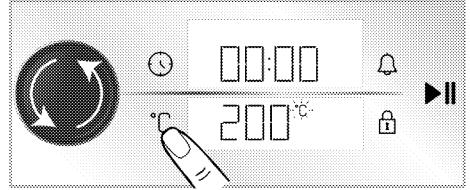


3. Toque sobre la función de manejo que desea cocinar en la pantalla de funciones. Si la función que desea seleccionar no se encuentra entre las primeras funciones operativas que aparecen en la pantalla de funciones, puede activar la fila inferior de funciones operativas tocando sobre «Activación de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



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

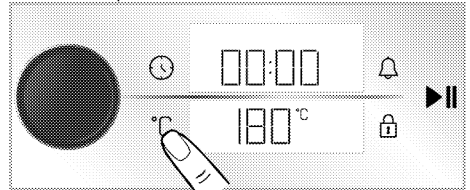
» El símbolo **°C** parpadea en la pantalla de temperatura.



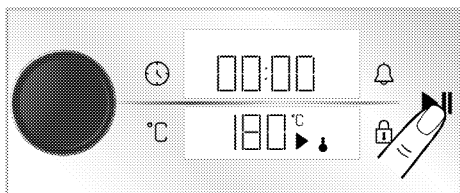
5. Si cambia la función de funcionamiento después de haber cambiado la temperatura predefinida para las funciones de funcionamiento, en la pantalla aparecerá la última temperatura ajustada. Sin embargo, si la temperatura ajustada no está dentro del rango de temperatura de la función operativa seleccionada,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

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

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



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

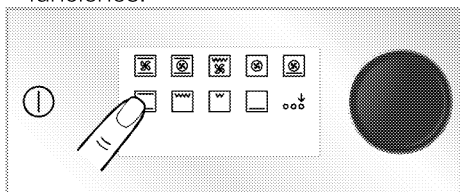


» Su horno comenzará a funcionar con la función y la temperatura seleccionadas inmediatamente. Los símbolos ↓ y ► aparecerán en la pantalla de temperatura. El tiempo de cocción comienza a contar en la pantalla. Cada etapa del símbolo ↓ se enciende cuando la temperatura interior del horno alcanza la temperatura establecida. La cámara de cocción no se apaga automáticamente, ya que la cocción manual se realiza sin ajustar el tiempo de cocción. Tiene que controlar la cocción y apagarla. Cuando termine de cocinar, toque la tecla ►|| para terminar de cocinar o toque la tecla ① para apagar el horno completamente.

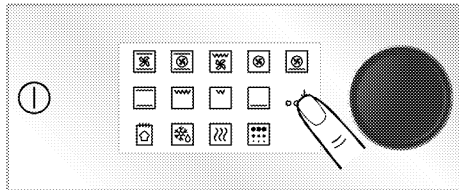
Cocine ajustando el tiempo de cocción;

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

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

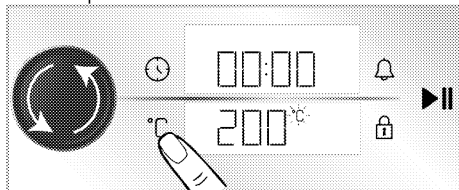


3. Toque sobre la función de manejo que desea cocinar en la pantalla de funciones. Si la función que desea seleccionar no se encuentra entre las primeras funciones operativas que aparecen en la pantalla de funciones, puede activar la fila inferior de funciones operativas tocando sobre «Activación de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



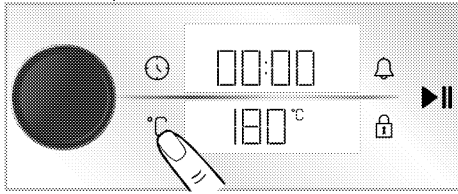
4. La temperatura predefinida para la función operativa que seleccionó aparece en la pantalla de temperatura. Para cambiar esta temperatura, presione la perilla de control del horno o toque la tecla °C y gire la perilla de control del horno hacia la derecha / izquierda.

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

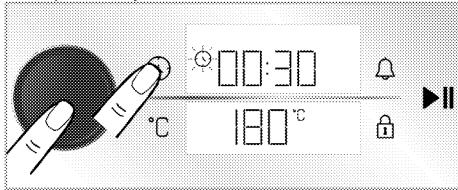


- i** Si cambia la función de funcionamiento después de haber cambiado la temperatura predefinida para las funciones de funcionamiento, en la pantalla aparecerá la última temperatura ajustada. Sin embargo, si la temperatura ajustada no está dentro del rango de temperatura de la función operativa seleccionada,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

5. Confirme la temperatura ajustada tocando la tecla °C.
- » El símbolo °C aparece en la pantalla de la temperatura.

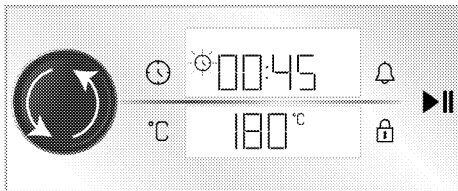


6. Pulse el mando de control del horno o toque la tecla ⌚ una vez para ajustar el tiempo de cocción.
- » El símbolo ⌚ parpadea en la pantalla y el tiempo de cocción ajustado de 30 minutos aparece en la pantalla de tiempo/reloj.



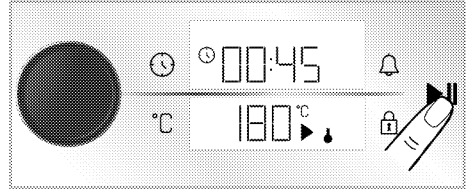
- i** Después de ajustar la función de funcionamiento y la temperatura, el tiempo de cocción se ajustará 30 minutos tocando la tecla ⌚ o pulsando directamente el mando de control del horno para ajustar rápidamente el tiempo de cocción y cambiar el tiempo girando el mando de control del horno hacia la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

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



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

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



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

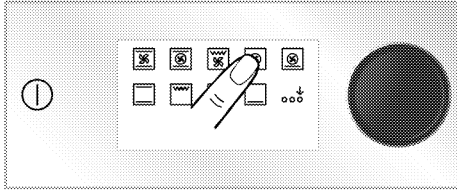
9. El aviso sonoro suena durante un minuto. Si se toca la tecla ▶▶ mientras suena la advertencia de audio y "End" aparece en la pantalla de temperatura, el horno sigue funcionando indefinidamente. Si se toca la tecla ⌚, el horno se apaga. Si se toca cualquier otra tecla que no sea ésta, la advertencia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


Cocción con ventilador ecológico

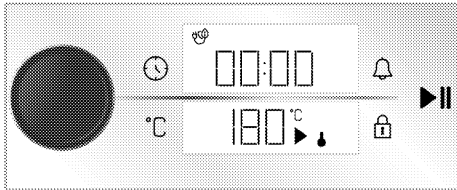
Para ahorrar energía, puede utilizar esta función en lugar de utilizar «Calentamiento por ventilador» en el rango de 160-220 °C. Pero; el tiempo de cocción será ligeramente mayor.

1. Encienda el horno tocando la tecla ⌚.

2. Toque y mantenga la función «Calentamiento por ventilador» en la pantalla.



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



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

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

Función de pan

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


Ingredientes

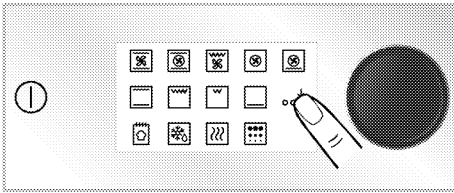
- 500 g de harina
- 15 g de azúcar
- 10 g de levadura instantánea
- 10 g de aceite de girasol
- 8 g de sal
- 300 ml de agua (35°C)

Para la parte superior de la masa

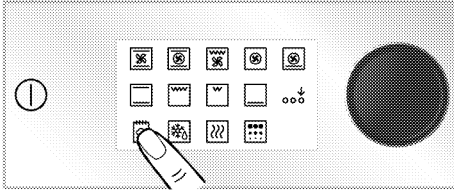
- 2 cucharaditas de aceite de girasol

Preparación

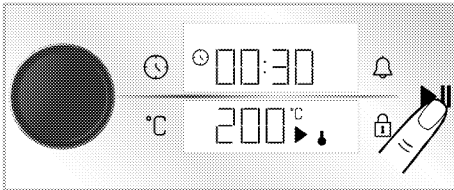
1. Tamice la harina en un recipiente hondo. Añada el azúcar a la harina y mézclela de forma homogénea.
2. Abra el centro de la harina y añada la levadura, la sal y el aceite de girasol. Empezando por los lados del bol, vierta el agua caliente poco a poco.
3. Amase la masa a mano o en una amasadora durante unos 10-15 minutos.
4. Gire la masa amasada a mano unas cuantas veces y póngala en un bol. Aplique 1 cucharadita de aceite de girasol sobre la masa y cúbrala con film estirable de forma que toque la masa.
5. Cubra la masa con film estirable, cúbrala con un paño grueso y déjela subir a temperatura ambiente.
6. Ponga su masa, que ha sido fermentada durante 60 minutos, sobre la encimera y dóblela 4-5 veces y elimine el aire de su interior. Aplique 1 cucharadita de aceite de girasol sobre la masa y cúbrala con film estirable de forma que toque la masa. Fermenta la masa a temperatura ambiente durante otros 30 minutos.
7. Cuando la masa haya terminado de fermentar, déle forma de salmón y colóquelo en una bandeja de horno. Haga 3-4 rayas en la masa con la ayuda de un cuchillo.
8. Coloque la bandeja en el estante 3 de su horno.
9. Encienda el horno tocando la tecla .
10. Active la fila inferior de funciones de ejecución tocando «Activación de la función extra» en la pantalla de funciones.



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



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



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

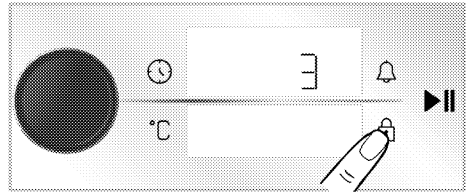
Ajustes

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

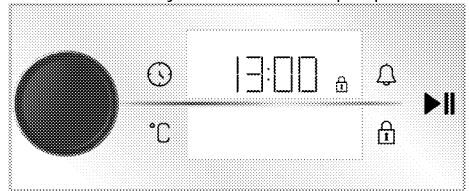
Activar el bloqueo de teclas

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

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



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



- i** El bloqueo de teclas no se cancelará en caso de un corte eléctrico.

Desactivar el bloqueo de teclas

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


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


Ajustar la alarma

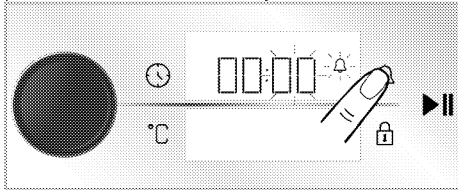
También puede usar el temporizador del aparato para cualquier advertencia o recordatorio que no sea cocinar. La alarma no afecta a las funciones de funcionamiento del horno. Se utiliza con fines de advertencia. Por ejemplo, puede utilizar la alarma cuando desee girar los alimentos en el horno a una hora determinada. En cuanto haya transcurrido el tiempo establecido, la


unidad de control emite un aviso acústico.

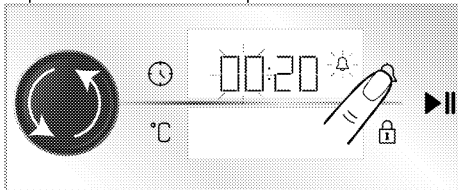
i El tiempo máximo de alarma es de 23 horas y 59 minutos.

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


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





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



3. Ajuste la hora girando el mando del horno a la derecha/izquierda.

Confirme el ajuste de la hora pulsando el mando del horno o tocando la tecla .

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

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

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

Apagar la alarma

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

» La advertencia sonora se ha detenido.

Si desea cancelar la alarma;


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

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

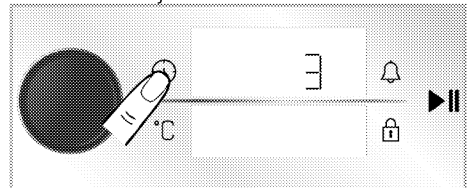
2. Ajuste la hora de la alarma a "00:00" girando el mando del horno a la derecha/izquierda.

Ajuste del volumen

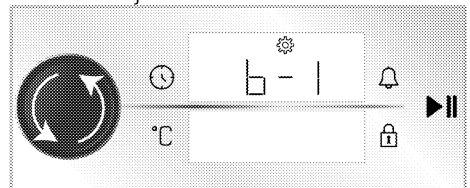
Puede ajustar el volumen de la unidad de control. El horno estará apagado para realizar esta operación.


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

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

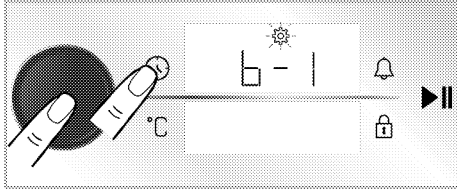



2. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda hasta que aparezca "b-1" o "b-2" en la pantalla de la hora/reloj.



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


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



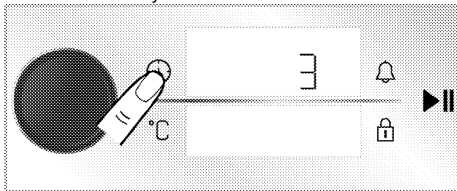
4. Ajuste el nivel de volumen deseado girando el mando del horno a la derecha/izquierda.
5. Confirme el nivel de volumen seleccionado tocando la tecla  o pulsando el botón de control del horno.

Ajustar el brillo de la pantalla

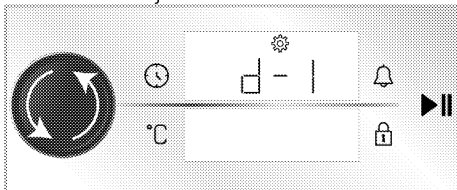
Puede cambiar el brillo de la pantalla de la unidad de control. El horno estará apagado para realizar esta operación.


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

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

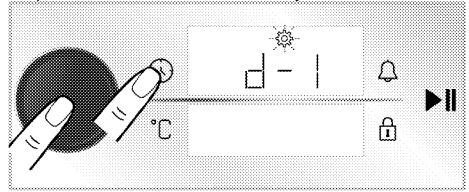



2. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda hasta que aparezca "d-1», "d-2» o "d-3» en la pantalla de la hora/reloj.



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


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



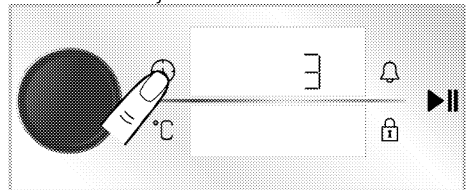
4. Ajuste el nivel de brillo deseado girando el botón de control del horno a la derecha/izquierda.
5. Confirme el nivel de brillo seleccionado tocando la tecla  o pulsando el botón de control del horno.


Ajuste de la función de precalentamiento rápido (Booster)

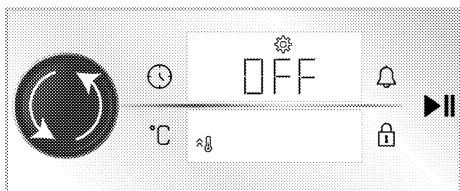
Puede activar la cocción automáticamente con la función de precalentamiento rápido del aparato. Para ello, deberá activar el ajuste de precalentamiento rápido. El horno estará apagado para realizar esta operación.

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

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

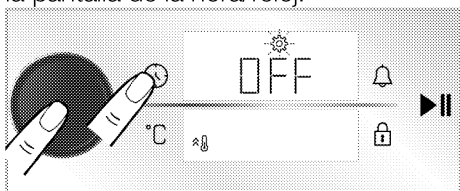


2. Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda hasta que aparezca el símbolo  y "OFF» en la pantalla de la hora/reloj.

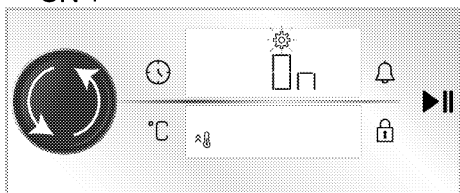


3. Active el ajuste de precalentamiento rápido (booster) tocando la tecla o pulsando el botón de control del horno.

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



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



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

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

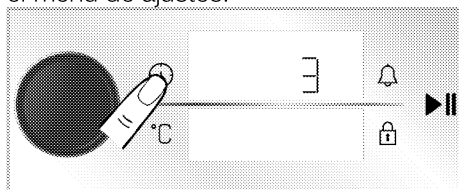
Cambiar la hora del día

Para cambiar la hora del día que ha ajustado previamente,

1. Cuando el horno esté en modo de espera (cuando la hora del día se

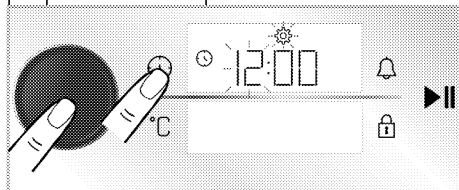
muestre en la pantalla), active el menú de ajustes tocando la tecla durante unos 3 segundos.

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



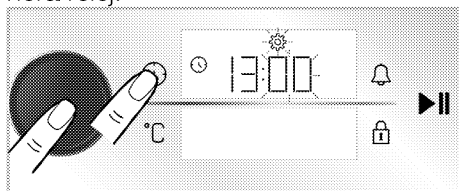
2. Pulse el mando del horno o toque la tecla una vez para activar el campo de las horas.

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



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

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



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

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

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
	Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	3	150	25 ... 35

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Bizcocho	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	150	30 ... 40
	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento por ventilador	2	150	35 ... 45
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 inferior/superior asistido por ventilador	2	180	35 ... 45
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
	Bandeja estándar*	Función para pizzas	3	250	8 ... 15

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

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

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

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	150	25 ... 35
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	40 ... 50
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	20 ... 25
Trozos de pollo	Parrilla	4 - 5	250	25 ... 35
Albóndigas (ternera) - 12 piezas	Parrilla	4	250	20 ... 30
Chuletas de cordero	Parrilla	4 - 5	250	20 ... 25
Carne - (en rodajas)	Parrilla	4 - 5	250	25 ... 30
Chuleta de ternera	Parrilla	4 - 5	250	25 ... 30
Gratén de verduras	Parrilla	4 - 5	220	20 ... 30
Tostar pan	Parrilla	4	250	1 ... 3

Se recomienda precalentar durante 5 minutos toda la comida a la parrilla. Voltear los trozos de comida después de la mitad del tiempo total de cocción.

Alimentos de prueba

- Los alimentos de esta tabla de cocción se preparan de acuerdo con

la norma EN 60350-1 para facilitar las pruebas del aparato a los institutos de control.

Tabla de cocción para alimentos de prueba

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.)
Shortbread (galleta dulce)	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	140	20 ... 30
	Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	3	140	15 ... 25
Pequeños pasteles	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	160	25 ... 35
	Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	3	150	25 ... 35
Bizcocho	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	150	30 ... 40
	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento por ventilador	2	150	35 ... 45
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

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*	Calentamiento por ventilador	2 – 4	140	15 ... 25
	4 –Bandeja de repostería*				
Pequeños pasteles	2 –Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	2 – 4	150	25 ... 35
	4 –Bandeja de repostería*				

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

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

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

Parrilla

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

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

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

7 Mantenimiento y cuidados

Información general de limpieza

⚠ Advertencias generales

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

Inox y superficies inoxidable

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

Superficies esmaltadas

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

Superficies catalíticas

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

Las superficies de vidrio

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

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

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

Las piezas de plástico y las superficies pintadas

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

Limpieza de los accesorios

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

Limpiar el panel de control

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

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

Limpiar el interior del horno (área de cocción)

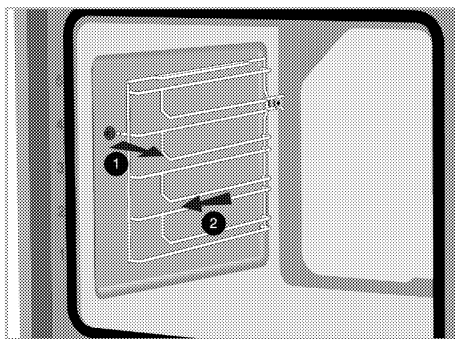
Siga los pasos de limpieza descritos en la sección "Información general de limpieza" según los tipos de superficie de su horno.

Limpiar las paredes laterales del horno

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

Para quitar los estantes de rejilla laterales:

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



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

Autolimpieza pirolítica

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

Advertencias generales



Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

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



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

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

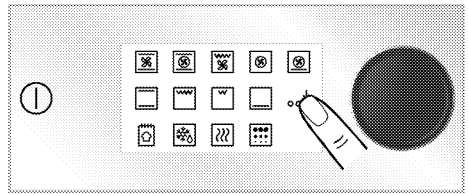
i No limpie la junta de la puerta. La junta de fibra de vidrio es altamente sensible y puede dañarse con facilidad. En caso de daños en la junta de la puerta del horno, sustitúyala por una junta nueva, suministrada por el servicio técnico autorizado.

1. Retire todos los accesorios del horno. En los modelos con estantes laterales, no olvides sacar los estantes laterales.
2. Antes del ciclo de limpieza, quite la suciedad de las superficies exteriores y del interior del horno con un paño húmedo.
3. Seleccione entre las opciones "Pirólisis" o "Pirólisis - modo económico" en función del nivel de suciedad del horno.

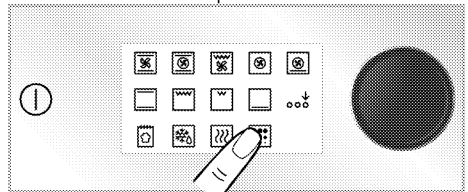
En caso de que no esté muy sucio, es preferible que utilice la función "Pirólisis - modo económico". La función "Pirólisis - modo económico" es más corta que la función "Pirólisis". En caso de que esté muy sucio, la función "Pirólisis - modo económico" podría no bastar. De ser así, seleccione la función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

4. Encienda el horno tocando la tecla ①.

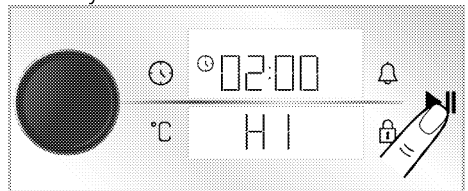
5. Active la fila inferior de funciones de ejecución tocando «Activación de la función extra» en la pantalla de funciones.



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





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



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

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

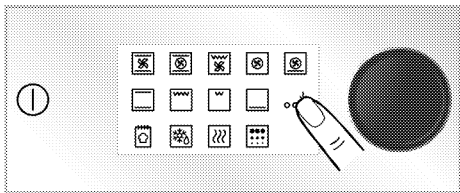
9. Una vez que el horno alcanza una determinada temperatura después de que se inicia el proceso de autolimpieza, aparece el símbolo de bloqueo  en la pantalla de tiempo y la puerta del horno no se puede abrir. Sigue bloqueada durante un tiempo después de que la función de pirólisis termine. Hasta que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

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

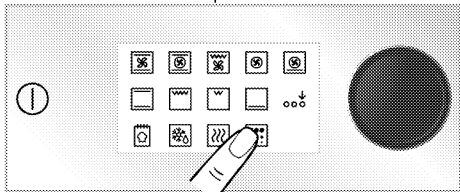
Para el modo de autolimpieza pirolítica Eco:


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

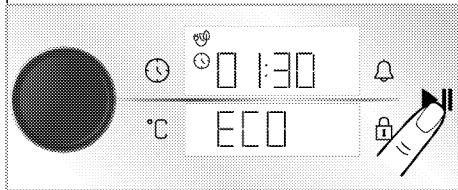
1. Retire todos los accesorios del horno. En los modelos con estantes laterales, no olvides sacar los estantes laterales.
2. Antes del ciclo de limpieza, quite la suciedad de las superficies exteriores y del interior del horno con un paño húmedo.
3. Encienda el horno tocando la tecla ①.
4. Active la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





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




6. Toque y en la función «Pirólisis» de nuevo.
7. Toque la tecla  para iniciar la limpieza eco pirolítica.
 - » La autolimpieza empezará y aparecerá en pantalla el tiempo correspondiente. Esta duración no se puede modificar.



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

Limpiar la puerta del horno

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

Puede quitar la puerta del horno y los vidrios de la puerta para limpiarlos. La forma de retirar las puertas y ventanas se explica en las secciones "Retirar la

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

Quitar la puerta del horno

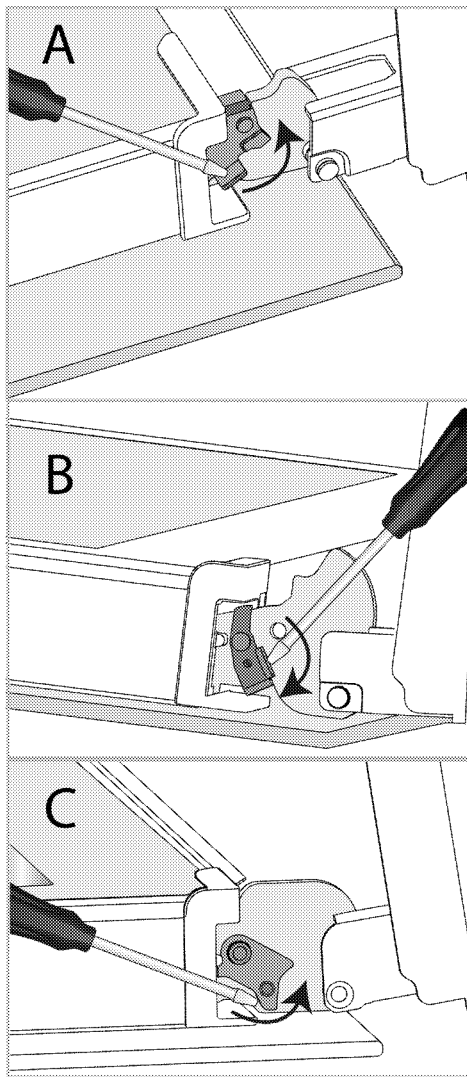
1. Abra la puerta del horno.
2. Abrir las pinzas de la bisagra de la puerta delantera a la derecha e izquierda presionando hacia abajo como se muestra en la ilustración.

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

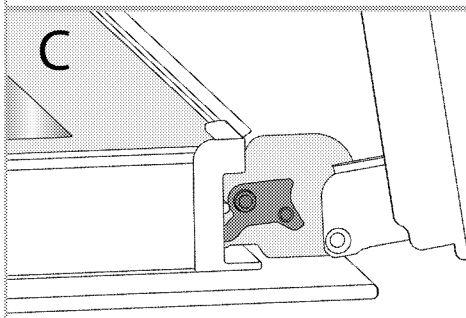
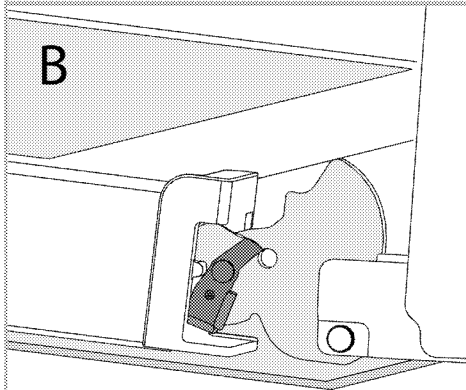
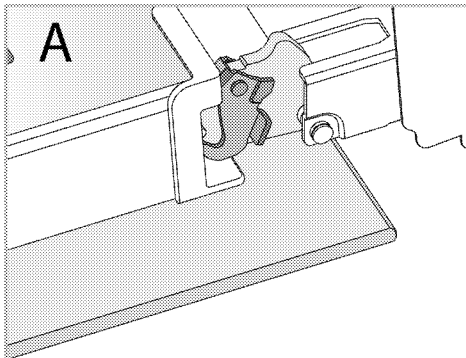
La bisagra tipo (A) está disponible en tipos de puertas normales.

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

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

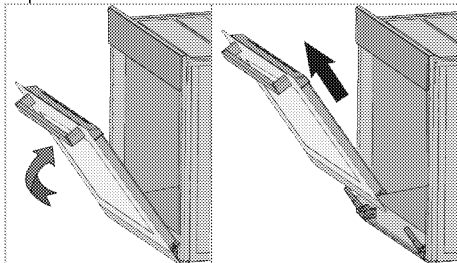


Bloqueo de bisagra - posición cerrada



Bloqueo de la bisagra - posición abierta

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



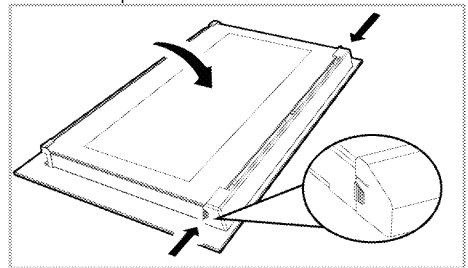
4. Tire de la puerta retirada hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda y retírela.

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

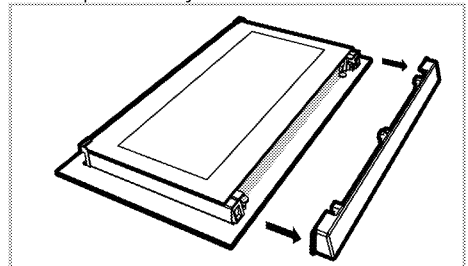
Quitar el vidrio interior de la puerta del horno

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

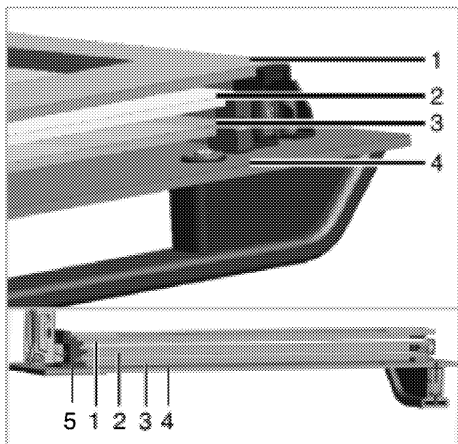
1. Abra la puerta del horno.



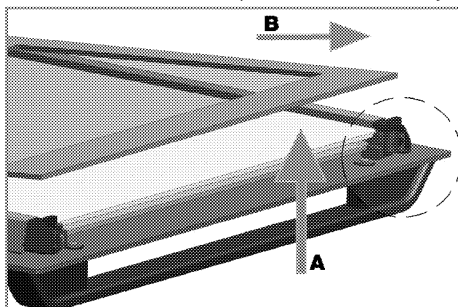
2. Tire del componente de plástico, fijado en la parte superior de la puerta delantera, hacia usted presionando simultáneamente los puntos de presión de ambos lados del componente y retírela.



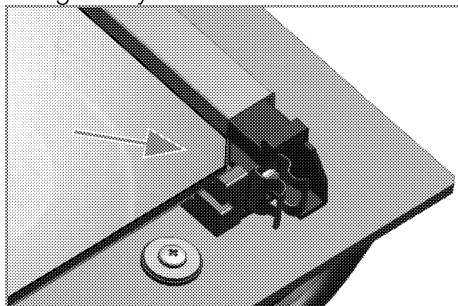
3. Como se muestra en la ilustración, levante suavemente el cristal más interno hacia 'A' y luego, retírela tirando hacia 'B'.



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



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



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

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

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

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

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

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

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

Limpiar la bombilla del horno

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

Reemplazar la bombilla del horno

⚠ Advertencias generales

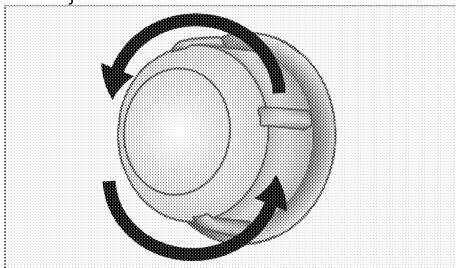
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica antes de reemplazar la bombilla del horno, desconecte el conector eléctrico y espere a que el horno se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- En este horno se utiliza una lámpara incandescente con una potencia inferior a 40 W, una altura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

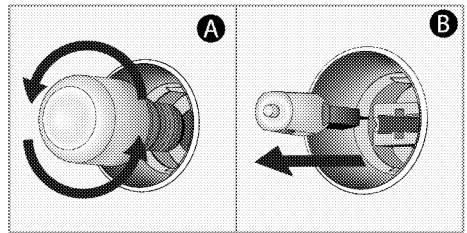
- La posición de la bombilla puede diferir de la que se muestra en la ilustración.
- La bombilla utilizada en este aparato no es adecuada para su uso en la iluminación de las habitaciones del hogar. El propósito de esta bombilla es ayudar al usuario a ver la comida.
- Las bombillas utilizadas en este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



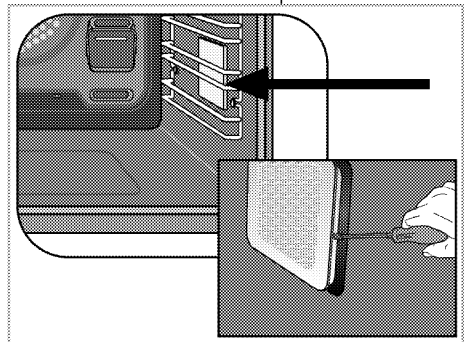
3. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si el tipo (B) es un modelo, sáquelo como se muestra en la ilustración y sustitúyalo por uno nuevo.



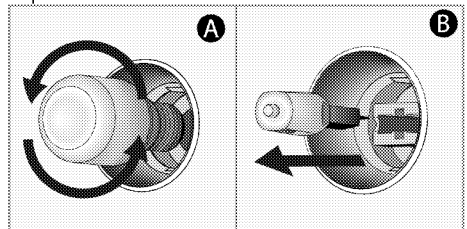
4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

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.*

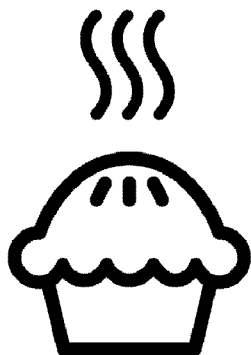
(En los modelos con temporizador) La pantalla del reloj está parpadeando o el símbolo del reloj está encendido.

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



Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

Drogi kliencie,

przed użyciem produktu zapoznaj się z instrukcją obsługi.

Beko Dziękujemy za wybór urządzenia. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. Aby to zrobić, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem i zachować ją. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Należy postępować zgodnie z instrukcją, biorąc pod uwagę wszystkie informacje i ostrzeżenia w niej zawarte.

Należy przestrzegać wszystkich informacji i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swój produkt przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję.

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.

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



Zagrożenie, które może doprowadzić do oparzenia na skutek kontaktu z gorącymi powierzchniami.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa



1 Instrukcje bezpieczeństwa 4

Użytkowanie	4
Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	5
Bezpieczeństwo elektryczne	6
Zabezpieczenie podczas transportu.....	7
Bezpieczeństwo montażu	8
Bezpieczeństwo użytkowania.....	8
Ostrzeżenia dotyczące temperatury	9
Użycie akcesoriów.....	9
Bezpieczeństwo pieczenia	9
Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia10	
Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze (piroliza)	11

2 Instrukcje dotyczące środowiska 12

Przepisy dotyczące odpadów.....	12
Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów	12
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych	12
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii12	

3 Produkt 13

Wprowadzenie produktu.....	13
Wprowadzenie i użycie panelu sterowania14	
Panel sterowania piekarnika	14
Funkcje obsługi piekarnika	15
Akcesoria	18
Zastosowanie akcesoriów	19
Specyfikacje techniczne.....	22

4 Pierwsze użycie 23

Pierwsze ustawienie godziny	23
Pierwsze czyszczenie.....	23

5 Jak obsługiwać piekarnik 25

Ogólne informacje na temat użytkowania piekarnika.....	25
Panel sterowania piekarnika	25
Ustawienia	30

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia. 35

Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia .	35
Ciasta i wypieki.....	35
Mięso, ryby i drób.....	38
Grill.....	39
Test żywności	40

7 Czyszczenie i konserwacja42

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia42	
Czyszczenie akcesoriów	43
Czyszczenie panelu sterowania	43
Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)	44
Samoczyszczenie pirolityczne.....	44
Czyszczenie drzwiczek piekarnika.....	46
Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika	48
Czyszczenie oświetlenia piekarnika	49

8 Rozwiązywanie problemów51

1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany innej osobie lub używany z drugiej ręki, instrukcja obsługi, oznakowanie, inne ważne dokumenty i akcesoria powinny zostać dostarczone wraz z produktem.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji spowoduje utratę gwarancji.
- ⚠ Prace instalacyjne i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wskazanej przez importera.
- ⚠ Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- ⚠ Nie należy naprawić lub wymienić żadnych części

urządzenia, chyba że określono to jasno w instrukcji obsługi.

- ⚠ Nie wolno modyfikować urządzenia.

⚠ Użytkowanie

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać produktu w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w kuchniach domowych i dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Produkt powinien być używany wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.
- Piekarnik może być używany do rozmrażania, pieczenia, smażenia i grillowania potraw.
- Produktu nie należy używać do ogrzewania, podgrzewania talerzy,

wieszania ręczników lub odzieży na uchwycie do suszenia.

Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych

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

Bezpieczeństwo elektryczne

- Urządzenie podłączyć do uziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub połączenie elektryczne produktu powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (z dala od płomienia). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której produkt jest podłączony, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Produktu nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Urządzenie podłączyć produkt do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- (Jeśli Twój produkt nie ma przewodu zasilającego) Należy używać wyłącznie kabla połączeniowego określonego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować przewodu zasilającego pod i za produktem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilania. Przewód zasilający nie powinien być zgięty, zgnieciony ani stykać się z żadnym źródłem ciepła.
- Podczas pracy piekarnika jego tylna powierzchnia również się nagrzewa. Przewody zasilające nie mogą dotykać tylnej powierzchni, gdyż mogą zostać uszkodzone.
- Nie blokować kabli elektrycznych do drzwiczek piekarnika i nie przesuwać po gorących powierzchniach. Może to spowodować zwarcie piekarnika i zapalenie się w wyniku stopienia kabla.

- Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub przedłużaczy.
 - Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importującą, aby zapobiec możliwym zagrożeniom.
 - **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki piekarnika należy odłączyć produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Odłączyć produkt lub wyłączyć bezpiecznik.
- (Jeśli twój produkt ma wtyczkę)
- Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka, które jest luźne, wyszło, jest zepsute, brudne, oleiste, istnieje ryzyko kontaktu z wodą (na przykład woda, która może ściekać z blatu).
 - Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nie wolno trzymać za przewód podczas odłączania.
 - Należy upewnić się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do

gniazdka, aby uniknąć wyładowania łukowego.



Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Produkt jest ciężki, dlatego powinny go przenosić co najmniej dwie osoby.
- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu innych przedmiotów i nie przenosić w pozycji pionowej.
- Aby przetransportować urządzenie należy owinąć je folią bąbelkową lub grubym kartonem i mocno okleić. Produkt należy szczelnie zabezpieczyć za pomocą taśmy, aby wyjmowane lub ruchome części produktu i sam produkt zabezpieczyć przed uszkodzeniem.
- Sprawdź ogólny wygląd produktu pod kątem uszkodzeń, które mogły wystąpić podczas transportu.

Bezpieczeństwo montażu

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli produkt jest uszkodzony nie wolno go zamontować.
- Nie montować urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne muszą pozostać otwarte.
- Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenia nie należy montować za dekoracyjnymi drzwiami.

Bezpieczeństwo użytkowania

- Po każdym użyciu należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas należy odłączyć go od zasilania lub wyłączyć bezpiecznik.
- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- Nie należy używać produktu ze zdjętą lub stłuczoną szybą przednich drzwi.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dosięgnąć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nie wolno korzystać z urządzenia, gdy jest się pod wpływem narkotyków lub alkoholu.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.
- Uchwyt piekarnika nie może służyć jako suszarka do rękawiczek. Podczas używania urządzenia nie należy wieszać na nim rękawiczek, rękawiczek ani podobnych tkanin.
- Zawiasy drzwiczek poruszają się i dociskają podczas otwierania i zamykania. Podczas otwierania/zamykania drzwiczek nie wolno trzymać za zawiasy.

Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia odsłonięte części będą gorące. Nie dotykać urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
- Ponieważ para może się wydostawać podczas pieczenia, należy uważać podczas otwierania drzwiczek piekarnika. Para może poparzyć dłoń, twarz i / lub oczy.
- Urządzenie może się nagrzać podczas pieczenia. Nie dotykać gorących przegród, wewnętrznych części piekarnika, elementów grzejnych itp.
- Podczas wkładania/wyjmowania potraw do gorącego piekarnika należy używać

żaroodpornych rękawic kuchennych.

Użycie akcesoriów

- Ważne jest, aby ruszt do grilla i taca były prawidłowo umieszczone na drucianych półkach. Aby uzyskać szczegółowe informacje, patrz rozdział „Użycie akcesoriów”.
- Akcesoria mogą uszkodzić szybę drzwi podczas zamykania. Należy przesunąć akcesoria na koniec obszaru pieczenia.

Bezpieczeństwo pieczenia

- Zachowaj ostrożność podczas dodawania alkoholu do potraw. Alkohol odparowuje w wysokich temperaturach i może zapalić się pod wpływem gorących powierzchni, powodując pożar.
- Odpady żywności, olej itp. w strefie pieczenia mogą się zapalić. Przed pieczeniem usunąć zanieczyszczenia.
- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie przechowywać żywności w piekarniku dłużej niż godzinę

- przed i po pieczeniu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.
- Nie podgrzewać zamkniętych puszek i szklanych słoików. Zwiększone ciśnienie może spowodować pęknięcie słoika.
 - Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika. Usuń wystający z foremki papier, aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nigdy nie używaj papieru tłuszczoodpornego w temperaturze piekarnika wyższej niż maksymalna temperatura podana na opakowaniu papieru. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.
 - Nie umieszczać blach do pieczenia, talerzy ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Zgromadzone ciepło może

uszkodzić podstawę piekarnika.

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



Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przeczyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Ryzyko porażenia prądem!
- Nie czyścić produktu za pomocą odkurzaczy parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących,

metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia szyby przednich drzwi piekarnika/(jeśli są) szyby górnych drzwi piekarnika. Środki te mogą powodować porysowanie i rozbicie szklanych powierzchni.

- Zawsze utrzymuj panel sterowania w czystości i suchości. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy z obsługą funkcji.



Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze (piroliza)

- Podczas samoczyszczenia powierzchnie bardziej się nagzewają niż podczas standardowego użytkowania. Chronić przed dziećmi.
- Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia! Nie dotykać urządzenia podczas samoczyszczenia i trzymać dzieci z dala. Należy

odczekać co najmniej 30 minut przed usunięciem pozostałości.

- Podczas samoczyszczenia dym wydostaje się z powodu spalania resztek jedzenia. Podczas procesu czyszczenia należy dobrze wietrzyć kuchnię.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia wyczyść zewnętrzne powierzchnie piekarnika i resztki jedzenia wewnątrz piekarnika za pomocą ściereczki z mydłem. Wyjąć wszystkie akcesoria i przybory kuchenne z piekarnika. Jeśli Twój produkt jest wyposażony w pyrolityczne akcesoria (odporne na samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie musisz wyjmować ich z piekarnika.
- Jeśli w Twoim piekarniku jest płyta kuchenna, nie używaj jej podczas samooczyszczania.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

Przepisy dotyczące odpadów Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).

Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi. Odpowiednie postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i

sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

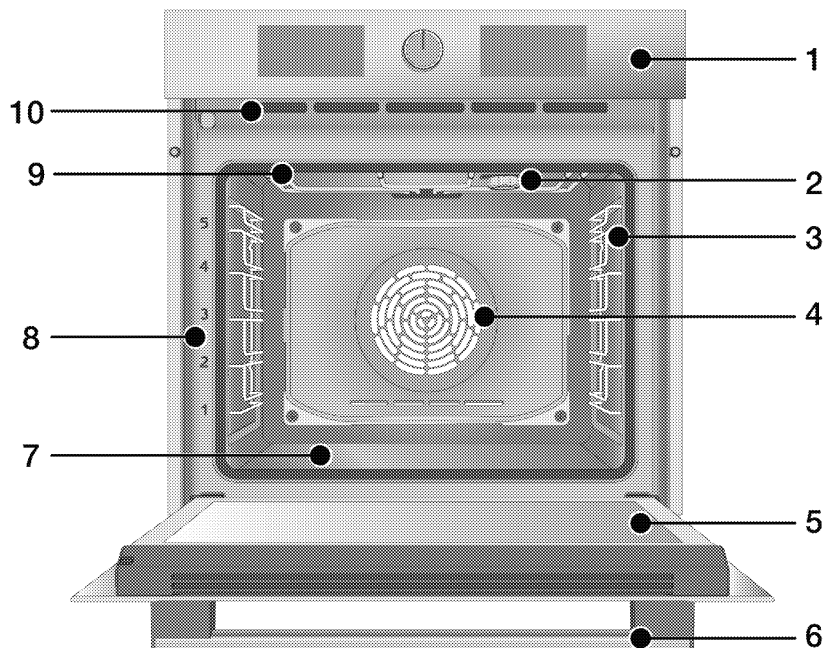
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Informacje na temat efektywności energetycznej zgodnie z EU 66/2014 można znaleźć na karcie produktu dołączonej do produktu. Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- W piekarniku używaj ciemnych lub emaliowanych pojemników, które lepiej przenoszą ciepło.
- Wyłącz piekarnik na 5-10 minut przed końcem pieczenia, by wykorzystać skumulowane ciepło. W ten sposób zaoszczędzisz do 20% energii.
- Jeśli jest to określone w przepisie lub instrukcji użytkownika, zawsze nagrzewaj piekarnik. Nie otwieraj zbyt często drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- Nie otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia w funkcji "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO". Jeśli drzwiczki nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii w funkcji roboczej "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO" a temperatura ta może różnić się od pokazanej na ekranie.
- Staraj się piec więcej niż jedno danie na raz w piekarniku. Możesz piec w tym samym czasie, umieszczając dwie formy do pieczenia na drucianej półce. Jeśli pieczesz jedno danie po drugim, oszczędzasz energię, ponieważ piekarnik nie straci ciepła.

3 Produkt

Wprowadzenie produktu



- 1 Panel sterowania
- 2 Oświetlenie*
- 3 Półka druciana**
- 4 Silnik wentylatora (za stalową płytą)
- 5 Drzwi
- 6 Uchwyt
- 7 Dolna grzałka (dolna płyta stalowa)
- 8 Umieszczenie półek
- 9 Górna grzałka
- 10 Otwory wentylacyjne

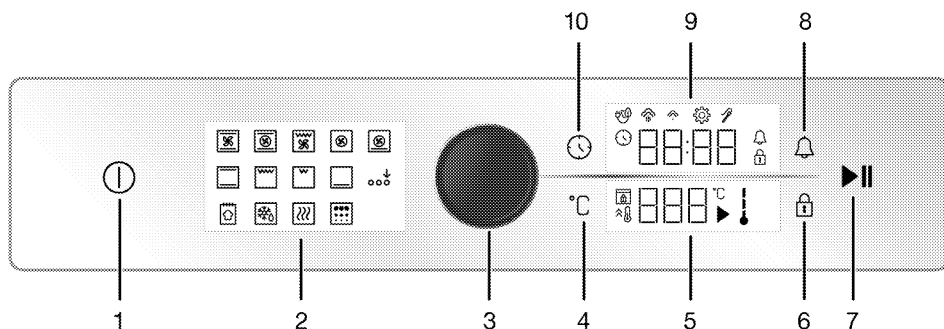
* W zależności od modelu Produkt może nie być wyposażony w oświetlenie lub typ i położenie żarówki mogą różnić się od przedstawionych na ilustracji.

** W zależności od modelu Produkt może nie zawierać drucianych półek. Druciane półki na rysunku są jedynie podglądowe.

Wprowadzenie i użycie panelu sterowania

W tej części można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu sterowania produktu. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

Panel sterowania piekarnika



- 1 Klawisz włączania/wyłączania
- 2 Wyświetlanie funkcji
- 3 Pokrętko sterowania piekarnika
- 4 Przycisk regulacji temperatury
- 5 Wyświetlacz temperatury
- 6 Symbol blokady przycisków
- 7 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia
- 8 Przycisk alarmu
- 9 Wyświetlacz zegara/czasu
- 10 Przycisk czasu i ustawień

Jeśli urządzenie posiada gałki sterujące, mogą one być wpuszczone w panel, który wysuwa się po wciśnięciu (dostępny w niektórych modelach). Aby dokonać ustawień za pomocą tych pokręteł, najpierw wciśnij odpowiednie pokrętko i wyciągnij pokrętko. Po dokonaniu regulacji wciśnij go ponownie i wymień pokrętko.

Pokrętko sterowania piekarnika

Za pomocą pokrętki piekarnika można sterować ustawieniami na wyświetlaczu zegara/czasu i wyświetlaczu temperatury. Możesz poruszać się między tymi ustawieniami, obracając

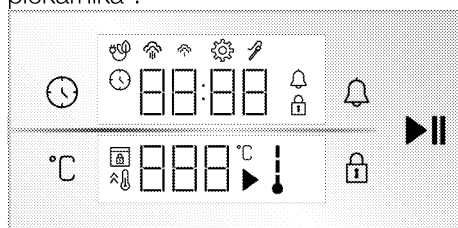
pokrętko piekarnika w prawo/lewo, możesz aktywować i potwierdzić ustawienia, naciskając go.

Wskaźnik temperatury

Temperaturę można odczytać z symbolu temperatury znajdującego się na wyświetlaczu. Symbol temperatury na wyświetlaczu włącza się po uruchomieniu urządzenia, a wyłącza po osiągnięciu ustawionej temperatury.






Wyświetlanie funkcji

Wyświetlacz programów zawiera programy obsługi piekarnika. Każdy program aktywuje się, dotykając go. Wszystkie programy na ekranie są schematyczne; mogą nie być dostępne w Twoim urządzeniu. Programy dostępne w produkcie zostały wyjaśnione w rozdziale „Programy piekarnika”.









Wyświetlacze

Przyciski:



-  : Przycisk czasu i ustawień
-  : Przycisk regulacji temperatury
-  : Symbol blokady przycisków
-  : Przycisk alarmu
-  : Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia

Wyświetlacz zegara/czasu :






-  : Symbol czasu gotowania/godziny
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol ustawień
-  : Symbol włączonej blokady
-  : Symbol gotowania wentylatora ekologicznego
-  : Symbol niskiego poziomu pary*



Funkcje obsługi piekarnika









W tabeli pokazano funkcje, których można używać w piekarniku, a także najwyższą i najniższą temperaturę, którą można ustawić dla tych funkcji. Kolejność pokazanych trybów pracy może różnić się od rozmieszczenia w urządzeniu.






-  : Symbol wysokiego poziomu pary*
 -  : Symbol sondy temperatury*
- * Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Wyświetlacz temperatury:

-  : Symbol pieczenia
 -  : Symbol temperatury
 -  : Symbol temperatury wewnętrznej piekarnika
 -  : Symbol szybkiego nagrzewania (booster)
 -  : Symbol blokady drzwi*
- * Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Pieczenie z wentylatorem	-	Piekarnik nie nagrzewa się. Działa tylko wentylator (na tylnej ścianie). Zamrożone jedzenie w postaci granulek jest powoli rozmrażane w temperaturze pokojowej, upieczone jedzenie jest schładzane. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku żywności zawierającej ziarna.
	Górne i dolne ogrzewanie	40 - 280	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast i potraw w foremkach do pieczenia lub ciast i wypieków. Pieczenie na pojedynczej tacy.

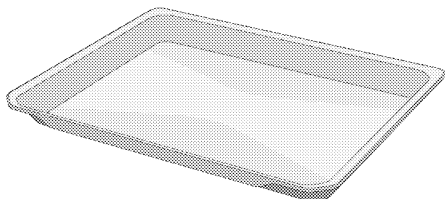
Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Dolne ogrzewanie	40 - 220	Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw wymagających zrumienienia od spodu.
	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	40 - 280	Gojące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez górne i dolne grzałki, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej tacy.
	Ogrzewanie wentylatorem	40 - 280	Gojące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia potraw na wielu półkach o różnych poziomach.
	Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO	160 - 220	Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast „Ogrzewanie wentylatorem” w zakresie 160–220 ° C. Ale czas pieczenia będzie nieco dłuższy. Korzystanie z tej funkcji zostało opisane w rozdziale „Obsługa sterownika piekarnika”.
	Funkcja pizzy	40 - 280	Dolna grzałka i ogrzewanie wentylatorem działają. Nadaje się do pizzy.
	Funkcja 3D	40 - 280	Górna i dolna grzałka oraz ogrzewanie wentylatorem działają. Wszystkie części produktu są upieczone równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej tacy.
	Mały grill	40 - 280	Mały grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania mniejszych kawałków.
	Duży grill	40 - 280	Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Wentylator wspomagany dużym grillem	40 - 280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem nagrzewane przez duży grill jest szybko rozprowadzane po komorze. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Utrzymanie ciepła	40 - 100	Służy do utrzymywania żywności w temperaturze gotowej do podania przez dłuższy czas.
	Funkcja chleba	-	Służy do pieczenia chleba. Ustawionej temperatury i czasu nie można zmienić.
	Włączenie dodatkowych programów	-	Służy do aktywacji programów, które nie pojawiają się na wyświetlaczu programów przy pierwszym uruchomieniu.
	Piroliza	-	Służy do samoczyszczenia piekarnika w wysokiej temperaturze. Przeczytaj objaśnienia w rozdziale dotyczącym konserwacji i czyszczenia w tej funkcji.

Akcesoria

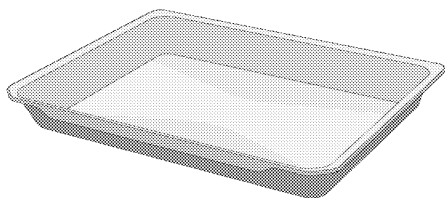
Produkt zawiera różne akcesoria. W tym rozdziale znajduje się opis akcesoriów i ich prawidłowego użytkowania. Dostarczone akcesoria różnią się w zależności od modelu. Nie wszystkie opisane akcesoria znajdują się w Twoim urządzeniu.

UWAGA : Tacki mogą ulec deformacji pod wpływem temperatury. Nie ma to żadnego wpływu na działanie. Deformacja znika, gdy taca ostygnie.



Standardowa taca

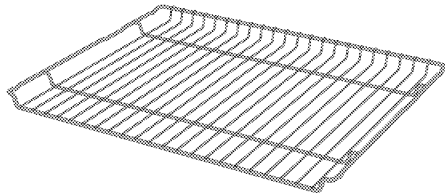
Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



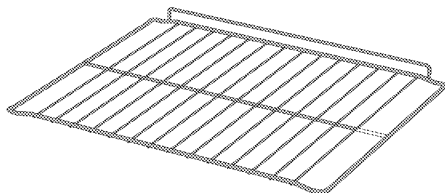
Głęboka taca

Służy do wypieków, smażenia dużych kawałków, soczystych potraw lub do zbierania wypływającego tłuszczu podczas grillowania.

Modele z drucianymi półkami:



Modele bez drucianych półek:



Ruszt do grilla

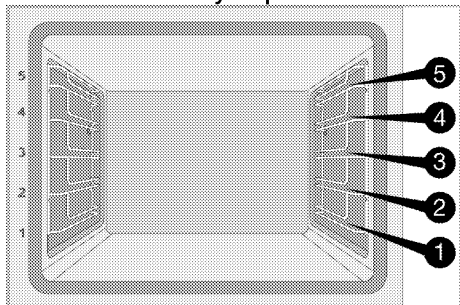
Służy do smażenia lub układania potraw, które mają być upieczone, smażone i duszone na wybranej półce.

Zastosowanie akcesoriów

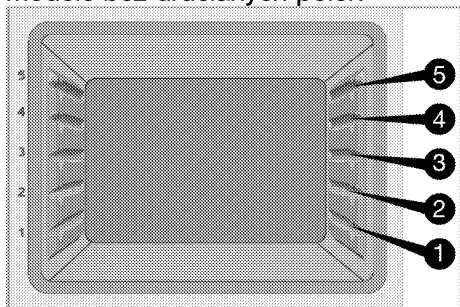
Półki do pieczenia

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

Modele z drucianymi półkami



Modele bez drucianych półek



Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

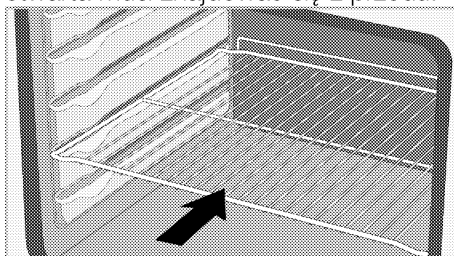
Modele z drucianymi półkami:

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu. Dla lepszego pieczenia ruszt należy zabezpieczyć ogranicznikiem na półce. Ogranicznik nie może dotykać tylnej ściany.



Modele bez drucianych półek:

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

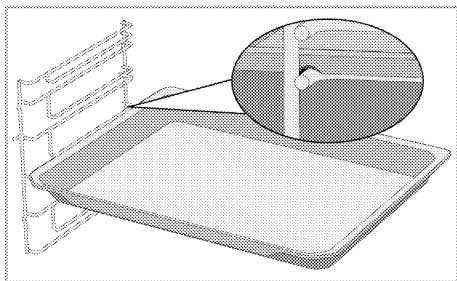


Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

Modele z drucianymi półkami:

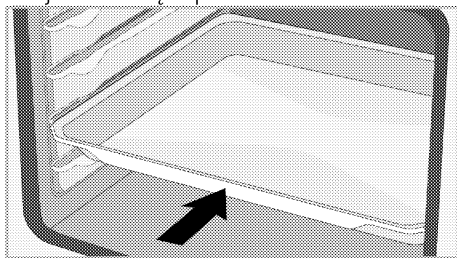
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.

Dla lepszego pieczenia tackę należy zabezpieczyć stoperem na półce. Ogranicznik nie może dotykać tylnej ściany.



Modele bez drucianych półek:

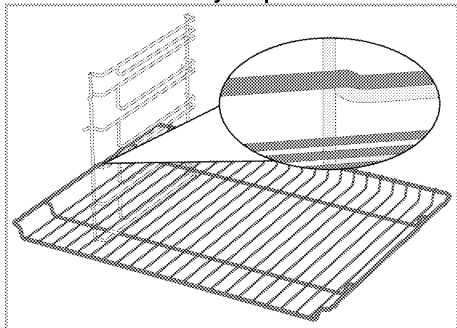
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Tacka jest umieszczana w jednym kierunku. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.



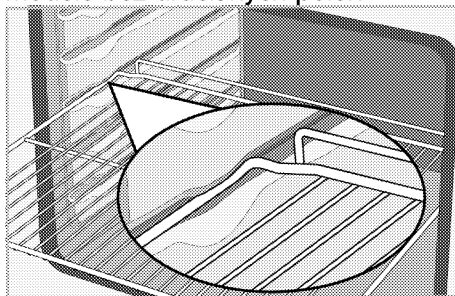
Funkcja blokady rusztu do grilla

Istnieje funkcja ogranicznika, która zapobiega wysunięciu się rusztu do grilla. Dzięki tej funkcji można łatwo i bezpiecznie wyjąć jedzenie. Podczas wyjmowania rusztu można go pociągnąć do przodu, aż dotknie ogranicznika. Należy ominąć ogranicznik, aby go całkowicie usunąć.

Modele z drucianymi półkami

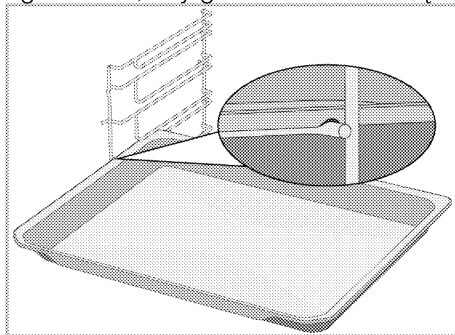


Modele bez drucianych półek



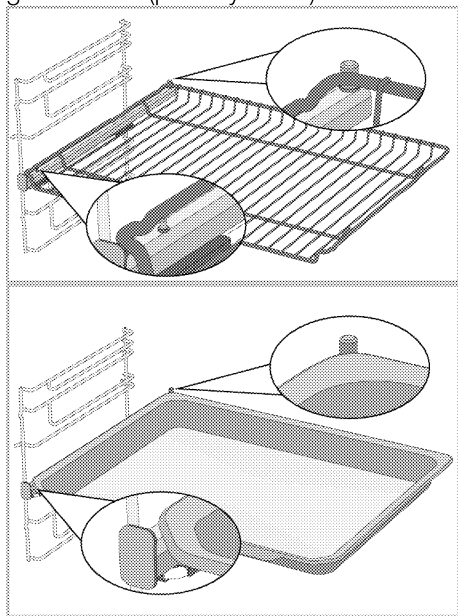
Funkcja blokady tacki rusztu do grilla - Modele z drucianymi półkami

Istnieje również funkcja ogranicznika, która zapobiega wysunięciu się tacki. Podczas wyjmowania tacki należy zwolnić ją z tylnej blokady i pociągnąć do siebie, aż dotknie ogranicznika. Należy ominąć ogranicznik, aby go całkowicie usunąć.



Ruszt i taca muszą zostać prawidłowo umieszczone na prowadnicach teleskopowych Modele z drucianymi półkami i prowadnicami teleskopowymi

Dzięki prowadnicom teleskopowym można łatwo zamontować ruszt do grilla i tacki. Podczas korzystania z tacek i rusztów na prowadnicach teleskopowych należy uważać, aby ograniczniki znajdujące się z przodu i z tyłu prowadnic opierały się o krawędzie grilla i tacek (patrz rysunek).






Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje

Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary montażowe piekarnika (wysokość/szerokość/głębokość)	590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napięcie / Częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Całkowite zużycie energii	3.4 kW
Rodzaj piekarnika	Wielofunkcyjny piekarnik

Podstawy: Informacje na temat etykiety energetycznej piekarników elektrycznych podano zgodnie z normą EN 60350-1/IEC 60350-1. Wartości te są określane przy standardowym obciążeniu za pomocą funkcji ogrzewania dolnego lub ogrzewania wspomaganego wentylatorem (jeśli występuje). Klasa efektywności energetycznej jest ustalana zgodnie z następującym priorytetem w zależności od tego, czy odpowiednie funkcje znajdują w produkcie, czy nie: 1-Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO, 2-Ogrzewanie wentylatorem 3- Wentylator wspomagany małym grillem, 4-Górne i dolne ogrzewanie.


-  W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.
-  Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.
-  Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

4 Pierwsze użycie

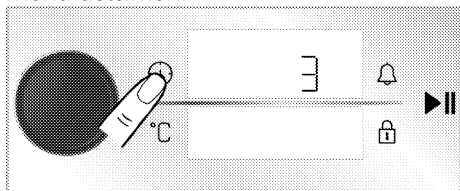
Przed rozpoczęciem korzystania z produktu zaleca się wykonanie następujących czynności.

Pierwsze ustawienie godziny

i Zawsze ustawiaj godzinę przed użyciem piekarnika. Jeśli tego nie ustawisz, w niektórych modelach piekarników nie będzie można gotować.

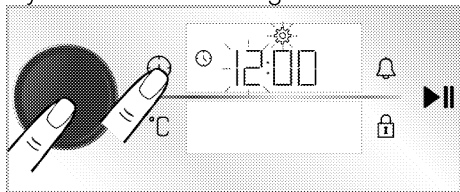
1. Przy piekarniku w stanie gotowości (gdy na wyświetlaczu jest aktualna godzina) aktywuj menu ustawień, dotykając przycisku  przez około 3 sekundy.


» Zostanie wyświetlone odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania włącza się menu ustawień.



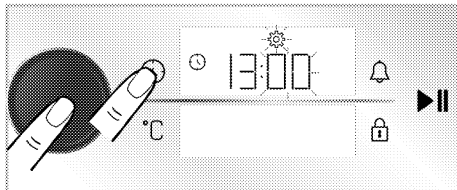
2. Naciśnij pokrętko piekarnika lub dotknij raz przycisku , aby aktywować pole godziny.



» Pole godziny i symbol  zamigają na wyświetlaczu czasu/zegara.



3. Ustaw godzinę, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo i naciśnij pokrętko piekarnika lub dotknij raz przycisku , aby aktywować pole minut.

» Pole minut i symbol  zamigają na wyświetlaczu czasu/zegara.



4. Ustaw minuty, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo. Potwierdź ustawienie czasu, naciskając pokrętko piekarnika lub dotykając przycisku .
» Godzina jest ustawiona, a symbol  pojawi się na wyświetlaczu czasu/zegara zawsze włączony.

i Jeśli czas początkowy nie jest ustawiony, zegar będzie działał od czasu ustawionego w produkcji. Ustawienie godziny można zmienić zgodnie z opisem w rozdziale „Ustawienia”.

i Godzina resetuje się, gdy zbyt długo nie ma prądu. Wymaga ponownego ustawienia.

Pierwsze czyszczenie

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

6. Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

Przed użyciem akcesoriów:

Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

UWAGA Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

UWAGA W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach. Jest to całkiem normalne. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni i pozbądź się dymu i zapachu. Nie wdychać bezpośrednio powstającego dymu i zapachu.

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje na temat użytkowania piekarnika

Wentylator chłodzący (Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)


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

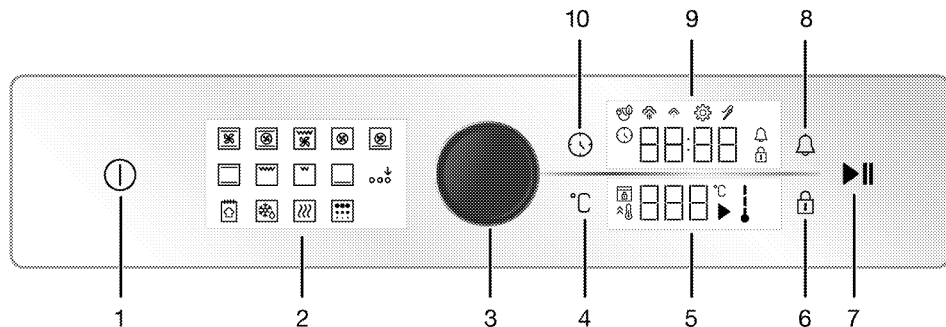
Oświetlenie piekarnika

Oświetlenie piekarnika włącza się, gdy piekarnik zaczyna piec. W niektórych modelach oświetlenie włącza się podczas pieczenia, a w innych wyłącza się po pewnym czasie. Jeśli drzwiczki zostaną otwarte podczas pieczenia lub będą w pozycji zamkniętej,

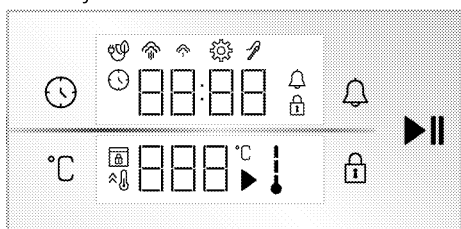
oświetlenie piekarnika zapali się automatycznie.

Panel sterowania piekarnika Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

- i** Maksymalna godzina, jaką można ustawić to 5:59. W program ostrzegania czas ten wynosi 23:59. W przypadku awarii zasilania ustawione pieczenie i czas pieczenia zostają anulowane.
- i** Podczas ustawiania programu odpowiednie symbole na wyświetlaczu migają. Należy odczekać chwilę, aż ustawienia zostaną zapisane.
- i** Jeśli czas pieczenia jest ustawiony na samym początku, pozostały czas jest wyświetlany na ekranie.
- i** Jeśli na panelu sterującym jest włączone ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego (booster), to po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się symbol , a piekarnik szybko osiągnie ustawioną temperaturę. Aby uzyskać informacje na temat ustawienia szybkiego nagrzewania (booster), **zobacz rozdział „Ustawienia”**.



- 1 Klawisz włączania/wyłączania
- 2 Wyświetlanie funkcji
- 3 Pokrętko sterowania piekarnika
- 4 Przycisk regulacji temperatury
- 5 Wyświetlacz temperatury
- 6 Symbol blokady przycisków
- 7 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia
- 8 Przycisk alarmu
- 9 Wyświetlacz zegara/czasu
- 10 Przycisk czasu i ustawień



Wyświetlacze

Przyciski:

- : Przycisk czasu i ustawień
- : Przycisk regulacji temperatury
- : Symbol blokady przycisków
- : Przycisk alarmu
- : Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia

Wyświetlacz zegara/czasu :

- : Symbol czasu gotowania/godziny
- : Symbol alarmu
- : Symbol ustawień
- : Symbol włączonej blokady
- : Symbol gotowania wentylatora ekologicznego
- : Symbol niskiego poziomu pary*
- : Symbol wysokiego poziomu pary*
- : Symbol sondy temperatury*

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

Wyświetlacz temperatury:

- : Symbol pieczenia
- : Symbol temperatury
- : Symbol temperatury wewnętrznej piekarnika
- : Symbol szybkiego nagrzewania (booster)
- : Symbol blokady drzwi*

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

Włącz piekarnik

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku

» Po włączeniu piekarnika na ekranie wyświetlana jest pierwsza funkcja. Na wyświetlaczu można ustawić program, temperaturę, czas pieczenia i alarm.

Jeśli na wyświetlaczu nie zostaną wprowadzone żadne ustawienia, piekarnik wyłączy się po około 5 minutach, a na wyświetlaczu pojawi się godzina.

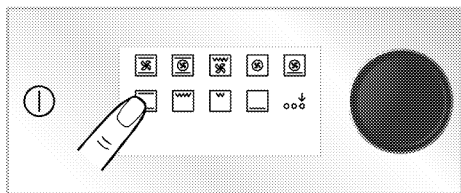
Wyłącz piekarnik;

Wyłącz piekarnik, dotykając przycisku . Na wyświetlaczu pojawia się godzina.

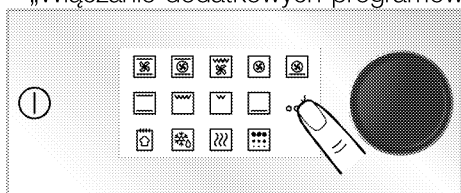
Aby ustawić pieczenie ręcznie ustaw temperaturę i program.

Możesz ręcznie ustawić pieczenie bez ustawiania czasu, wybierając temperaturę i program odpowiednią do potrawy. Program „Górne i dolne ogrzewanie” i ustawienia 180°C są pokazane na zdjęciach jako przykład.

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku .
2. Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij programu, którego chcesz użyć.

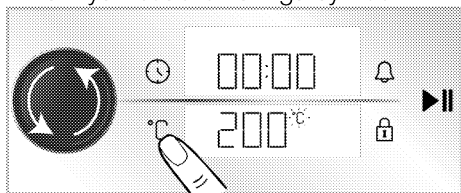


3. Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij programu, którego chcesz użyć. Jeśli program, który chcesz wybrać, nie jest jednym z pierwszych programów, które pojawiają się na wyświetlaczu programów, możesz aktywować dolny rząd programów, dotykając „Włączanie dodatkowych programów”.



4. Wstępnie zdefiniowana temperatura dla wybranej funkcji roboczej pojawia się na wyświetlaczu temperatury. Aby zmienić tę temperaturę, naciśnij pokrętko sterowania piekarnikiem lub dotknij przycisku °C i obróć pokrętko sterowania piekarnikiem w prawo/w lewo.

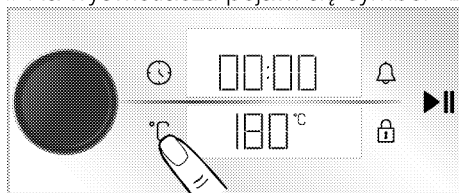
» Na wyświetlaczu zamiga symbol °C.



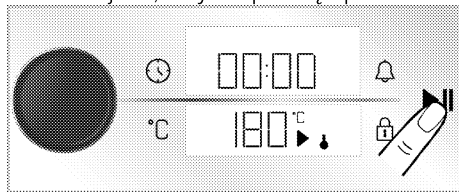
i Jeśli zmienisz program po ustawieniu temperatury, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak ustawiona temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranego programu, na wyświetlaczu pojawi się najwyższa możliwa wartość.

5. Potwierdź ustawienie temperatury, naciskając przycisk °C.

» Na wyświetlaczu pojawi się symbol °C.



6. Po ustawieniu programu i temperatury naciśnij ►||, aby rozpocząć pieczenie.



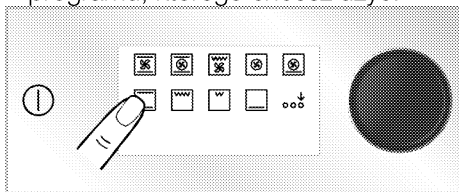
» Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Na wyświetlaczu temperatury pojawią się symbole ↓ i ►. Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie ustawionego czasu pieczenia. Symbol ↓ każdego etapu zapala się, gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie, ponieważ pieczenie w trybie ręcznym odbywa się bez ustawiania czasu pieczenia. Musisz sam kontrolować pieczenie i je wyłączyć. Gdy potrawa jest gotowa dotknij przycisku ►||, aby zakończyć pieczenie lub dotknij przycisku ①, aby całkowicie wyłączyć piekarnik.

Ustawienie czasu pieczenia

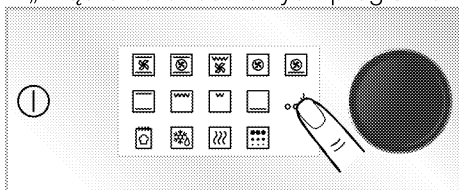
Można ustawić automatyczne wyłączenie piekarnika po upływie określonego czasu, wybierając temperaturę i program odpowiednią do potrawy i ustawiając czas pieczenia na zegarze. Program „Górne i dolne ogrzewanie”, ustawienia 180°C i 45 minut są pokazane na zdjęciach jako przykład.

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.

2. Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij programu, którego chcesz użyć.

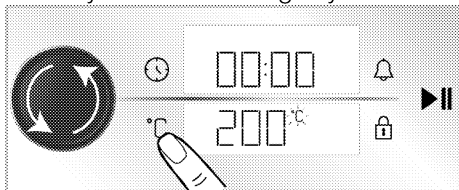


3. Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij programu, którego chcesz użyć. Jeśli program, który chcesz wybrać, nie jest jednym z pierwszych programów, które pojawiają się na wyświetlaczu, możesz aktywować dolny rząd programów, dotykając „Włączanie dodatkowych programów”.



4. Wstępnie zdefiniowana temperatura dla wybranej funkcji roboczej pojawia się na wyświetlaczu temperatury. Aby zmienić tę temperaturę, naciśnij pokrętko sterowania piekarnikiem lub dotknij przycisku °C i obróć pokrętko sterowania piekarnikiem w prawo/w lewo.

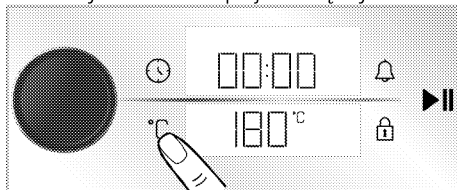
» Na wyświetlaczu zamiga symbol °C.



i Jeśli zmienisz program po ustawieniu temperatury, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak ustawiona temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranego programu, na wyświetlaczu pojawi się najwyższa możliwa wartość.

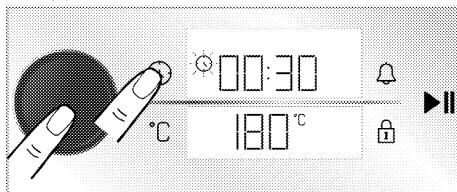
5. Potwierdź ustawienie temperatury, naciskając przycisk °C.

» Na wyświetlaczu pojawi się symbol °C.



6. Naciśnij pokrętko sterowania piekarnika lub dotknij raz przycisku ⌚, aby ustawić czas pieczenia.

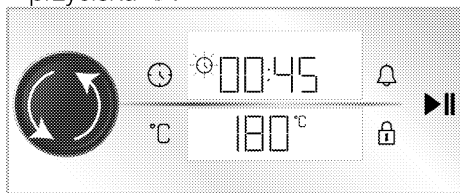
» Symbol ⌚ zamiga na wyświetlaczu, a na wyświetlaczu zegara/czasu pojawi się ustawiony czas pieczenia wynoszący 30 minut.



i Po ustawieniu programu i temperatury, czas pieczenia zostanie ustawiony na 30 minut poprzez dotknięcie przycisku ⌚ lub naciśnięcie bezpośrednio pokrętkła sterowania piekarnika, aby szybko ustawić czas pieczenia i zmienić czas, obracając pokrętko sterowania piekarnika w prawo/w lewo.

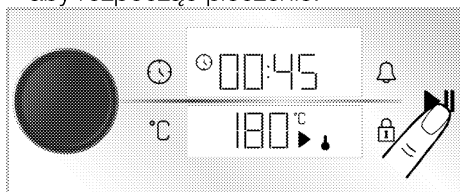
7. Ustaw czas gotowania, obracając pokrętko sterowania piekarnika.

Potwierdź czas gotowania, dotykając przycisku ⌚.



- i** Czas pieczenia zwiększa się o 1 minutę w ciągu pierwszych 15 minut, a po 15 minutach zwiększa się o 5 minut.

8. Po ustawieniu programu, temperatury i czasu pieczenia dotknij przycisku ▶||, aby rozpocząć pieczenie.



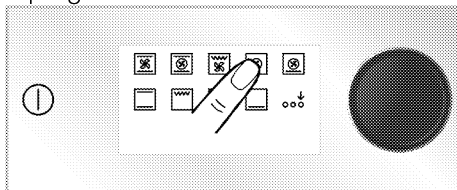
» Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Zaczyna się odliczanie ustawionego czasu pieczenia. Na wyświetlaczu temperatury pojawią się symbole ↓ i ▶. Symbol ↓ każdego etapu zapala się, gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę. Po zakończeniu pieczenia na ekranie pojawi się komunikat "End", pojawi się na wyświetlaczu, minutnik wyda ostrzeżenie dźwiękowe, a piekarnik przestanie pracować.

9. Ostrzeżenie dźwiękowe rozlega się przez minutę. Jeśli podczas alarmu zostanie dotknięty przycisk ▶||, a na wyświetlaczu pojawi się "End", piekarnik będzie kontynuował pracę przez nieokreślony czas. Po dotknięciu przycisku ⌚, piekarnik wyłączy się. Naciśnięcie dowolnego przycisku (innego niż wcześniej) spowoduje uruchomienie alarmu.

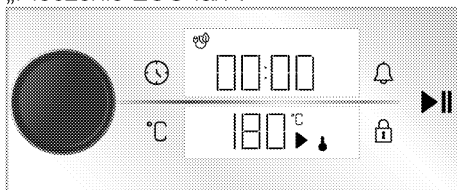
Pieczenie ECO fan

Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast „Ogrzewanie wentylatorem” w zakresie 160–220°C. Czas gotowania będzie jednak nieco dłuższy.

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ⌚.
2. Dotknij i przytrzymaj „Ogrzewanie wentylatorem” na wyświetlaczu programów.



» Zostanie wyświetlone odliczanie 3-2-1. Kiedy odliczanie dobiegnie końca, pojawi się symbol ⌚ i **włączy się „Pieczenie ECO fan”**.



3. Możesz zmienić ustawioną temperaturę i ustawić czas pieczenia zgodnie z opisem w poprzednich rozdziałach. Następnie zaczynasz piec.

» Gdy **włączy się „Pieczenie ECO fan”**, lampa świeci krócej niż podczas innych programów pieczenia ze względu na oszczędność energii.

Funkcja chleba

Twój piekarnik ma „Funkcja chleba”, specjalnie zdefiniowane do wypieku chleba. Ustawienia temperatury i czasu programu są stałe.

Składniki

- 500g mąki
- 15g cukru
- 10g drożdży instant

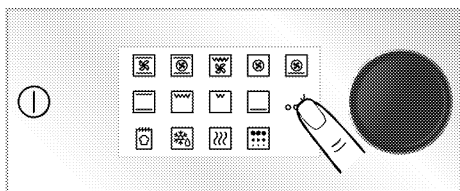
- 10g oleju słonecznikowego
- 8g soli
- 300ml wody (35°C)

Na górę ciasta

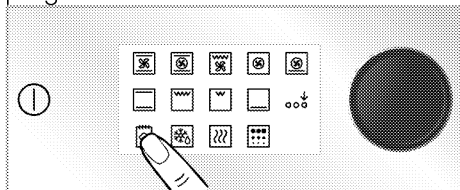
- 2 łyżeczki oleju słonecznikowego

Przygotowanie

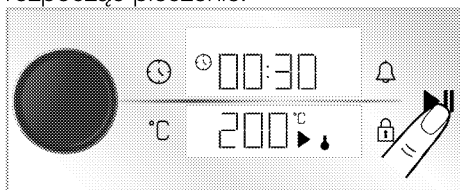
1. Mąkę przesiej do głębokiej miski. Do mąki dodaj cukier i równomiernie wymieszaj.
2. Otwórz środek mąki i dodaj drożdże, sól i olej słonecznikowy. Zaczynając od boków miski, stopniowo wlewaj ciepłą wodę.
3. Ugniataj ciasto ręcznie lub w mikserze do ciasta przez około 10-15 minut.
4. Kilkakrotnie obróć ręcznie zagniecione ciasto i włóż do miski. Na ciasto rozprowadź 1 łyżeczkę oleju słonecznikowego i przykryj folią kuchenną tak, aby dotykała ciasta.
5. Ciasto przykryj folią kuchenną, przykryj grubą szmatką i pozostaw do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej.
6. Weź ciasto, które wyrastało przez 60 minut, wyłóż na blat i złóż 4-5 razy i usuń powietrze z wnętrza. Na ciasto rozprowadź 1 łyżeczkę oleju słonecznikowego i przykryj folią kuchenną tak, aby dotykała ciasta. Pozostaw ciast do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej przez kolejne 30 minut.
7. Gdy ciasto skończy rosnąć, uformuj bochenek i umieść na blasze do pieczenia. Za pomocą noża zrób 3-4 nacięcia na cieście.
8. Umieść blachę na 3 półce piekarnika.
9. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
10. Aktywuj dolny rząd programów, dotykając „Włączanie dodatkowych programów” na wyświetlaczu programów.



11. Dotknij opcji „Funkcja chleba” w dolnym rzędzie wyświetlacza programów.



12. Dotknij przycisku ▶||, aby rozpocząć pieczenie.





13. Po zakończeniu czasu pieczenia przez jedną minutę rozlegnie się dźwięk ostrzegawczy. Po dotknięciu przycisku ①, piekarnik wyłączy się. Naciśnięcie dowolnego innego przycisku spowoduje wyłączenie dźwięku ostrzegawczego.

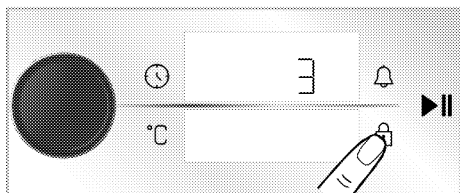
Ustawienia



- **i** Odliczanie 3-2-1 jest wyświetlane w menu lub ustawieniach, które należy aktywować przez dłuższe naciśnięcie. Po zakończeniu odliczania włącza się odpowiednie menu lub ustawienie.

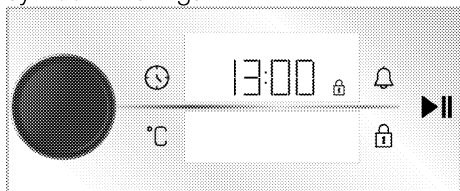
Włączenie blokady przycisków

Korzystając z funkcji blokady przycisków, można zabezpieczyć jednostkę sterującą przed utrudnianiem pracy.

1. Dotknij przycisku , aż na wyświetlaczu czasu/zegara pojawi się symbol .






» Zostanie wyświetlone odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu czasu/zegara pojawi się symbol  i włączy się blokada przycisków. Po dotknięciu dowolnego przycisku, gdy włączona jest blokada, minutnik wyda sygnał dźwiękowy, a symbol  zamiga.



i Blokada przycisków nie wyłączy się w przypadku awarii zasilania.

Wyłączenie blokady przycisków

1. Dotknij przycisku , aż na wyświetlaczu czasu/zegara pojawi się symbol .



» Zostanie wyświetlone odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu czasu/zegara zniknie symbol  i wyłączy się blokada przycisków.

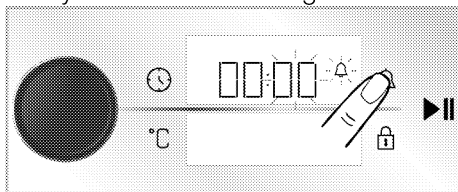
Ustawienie alarmu

Można użyć jednostki sterującej w celu ostrzeżenia lub przypomnienia innego niż pieczenie.

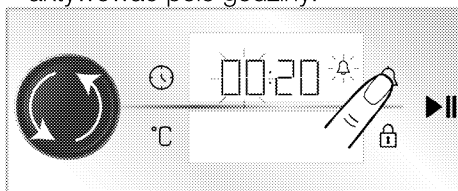
Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Używany w celach ostrzegawczych. Na przykład można użyć alarmu, gdy chcesz obrócić jedzenie w piekarniku o określonej godzinie. Po upływie ustawionego czasu zegar wyda ostrzeżenie dźwiękowe.


i Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.


1. Dotknij raz przycisku , aby ustawić czas alarmu.
» Symbol  i pole minut zaczną migać na wyświetlaczu czasu/zegara.




2. Ustaw minuty, obracając pokrętko sterowania piekarnikiem w prawo/lewo i naciśnij raz przycisk , aby aktywować pole godziny.



3. Ustaw godzinę, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo. Potwierdź ustawienie czasu, naciskając pokrętko piekarnika lub dotykając przycisku .

» Symbol  zaświeci się w sposób ciągły, a na wyświetlaczu czasu/zegara zaczyna się odliczanie czasu alarmu.


4. Po upływie czasu alarmu symbol  zaczyna migać i wydaje ostrzeżenie dźwiękowe.


i Jeśli czas alarmu i czas pieczenia są ustawione jednocześnie, na wyświetlaczu czasu/zegara pojawi się krótszy czas.

Wyłącz alarm

1. Pod koniec czasu alarmu dźwięk ostrzegawczy rozlega się przez jedną minutę. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.
» Dźwięk ostrzegawczy wyłączy się.


Czy chcesz anulować alarm?

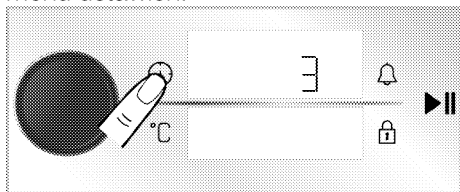
1. Dotknij raz przycisku , aby anulować czas alarmu.

- » Symbol  zacznie migać na wyświetlaczu czasu/zegara.
- 2. Ustaw godzinę alarmu na „00:00”, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo.

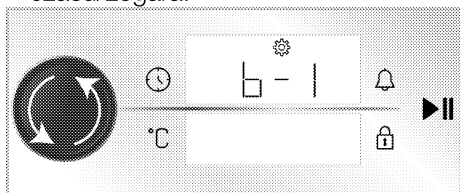
Ustawienie głośności



Możesz ustawić głośność jednostki sterującej. Aby wykonać tę czynność, piekarnik powinien być wyłączony.

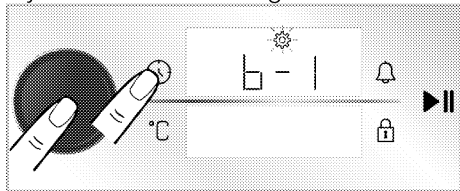
1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu jest aktualna godzina) aktywuj menu ustawień, dotykając przycisku  przez 3 sekundy.
 - » Zostanie wyświetlone odliczanie 3-2-1.
- Po zakończeniu odliczania włącza się menu ustawień.




2. Obracaj pokrętko piekarnika w prawo/w lewo, aż „b-1” lub „b-2” pojawi się na wyświetlaczu czasu/zegara.




3. Aktywuj ustawienie głośności, dotykając przycisku  lub naciskając na pokrętko piekarnika.
 - » Symbol  zacznie migać na wyświetlaczu czasu/zegara.

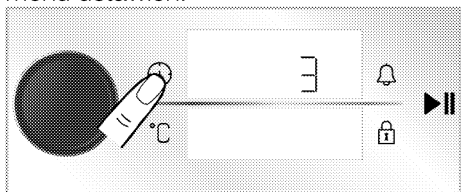


4. Ustaw żądany poziom głośności, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo.
5. Potwierdź wybrany poziom głośności, dotykając przycisku  lub naciskając na pokrętko piekarnika.

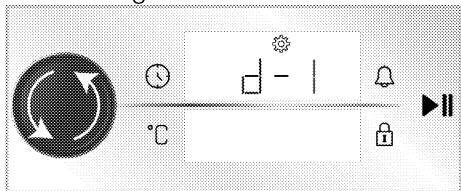
Ustawienia jasności wyświetlacza



Możesz zmienić poziom jasności urządzenia. Aby wykonać tę czynność, piekarnik powinien być wyłączony.

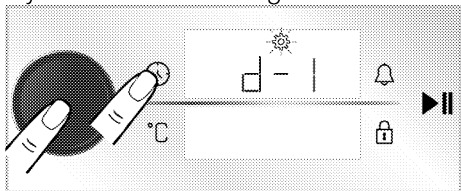
1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu jest aktualna godzina) aktywuj menu ustawień, dotykając przycisku  przez 3 sekundy.
 - » Zostanie wyświetlone odliczanie 3-2-1.
- Po zakończeniu odliczania włącza się menu ustawień.




2. Obróć pokrętko piekarnika w prawo/lewo, aż „d-1”, „d-2” lub „d-3” pojawi się na wyświetlaczu czasu/zegara.




3. Aktywuj ustawienie jasności, dotykając przycisku  lub naciskając na pokrętko piekarnika.
 - » Symbol  zacznie migać na wyświetlaczu czasu/zegara.

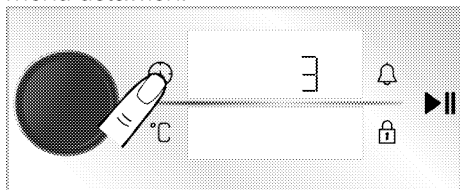


4. Ustaw żądany poziom jasności, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo.
5. Potwierdź wybrany poziom jasności, dotykając przycisku  lub naciskając na pokrętko piekarnika.

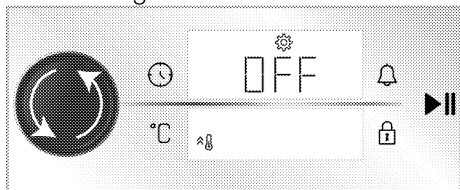
Ustawianie funkcji szybkiego nagrzewania wstępnego (Booster)



Pieczenie można uruchomić automatycznie, korzystając z funkcji szybkiego podgrzewania produktu. W tym celu należy aktywować ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego. Aby wykonać tę czynność, piekarnik powinien być wyłączony.

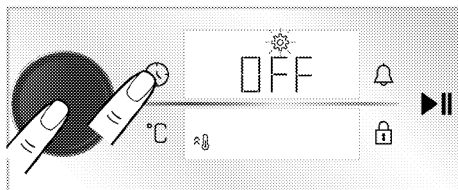
1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu jest aktualna godzina) aktywuj menu ustawień, dotykając przycisku  przez 3 sekundy.
 - » Zostanie wyświetlone odliczanie 3-2-1.
- Po zakończeniu odliczania włącza się menu ustawień.



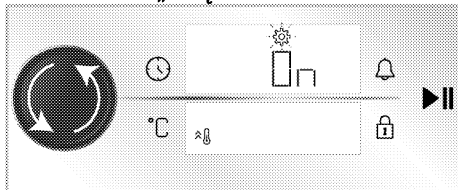
2. Obróć pokrętko piekarnika w prawo/lewo, aż symbol  i „Wyłącz” pojawi się na wyświetlaczu czasu/zegara.




3. Włącz ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego (booster), dotykając przycisku  lub naciskając na pokrętko piekarnika.
 - » Symbol  zacznie migać na wyświetlaczu czasu/zegara.



4. Obróć pokrętko piekarnika w prawo/w lewo, aby zmienić ustawienie „Wyłącz” wyświetlane na wyświetlaczu czasu/zegara na ustawienie „Włącz”.




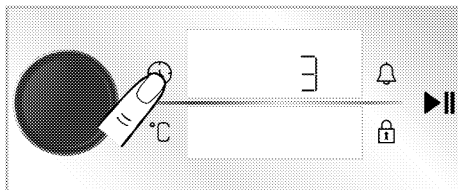
5. Potwierdź ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego (booster), dotykając przycisku  lub naciskając na pokrętko piekarnika.

i W ten sam sposób można wyłączyć ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego. Ustawiając na „Wyłącz” można anulować ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego.

Zmiana ustawienia godziny

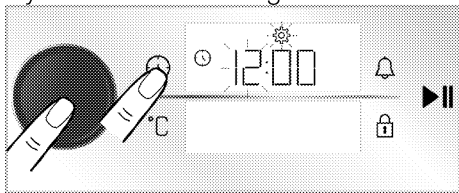
Aby zmienić godzinę, którą wcześniej ustawieś

1. Przy piekarniku w stanie gotowości (gdy na wyświetlaczu jest aktualna godzina) aktywuj menu ustawień, dotykając przycisku  przez około 3 sekundy.
 - » Zostanie wyświetlone odliczanie 3-2-1.
- Po zakończeniu odliczania włącza się menu ustawień.



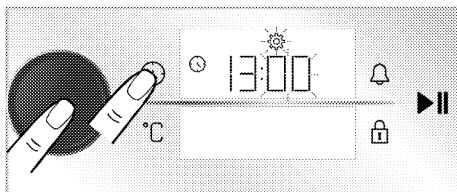
2. Naciśnij pokrętko piekarnika lub dotknij raz przycisku ⌚, aby aktywować pole godziny.

» Pole godziny i symbol ⚙️ zamigają na wyświetlaczu czasu/zegara.



3. Ustaw godzinę, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo i naciśnij pokrętko piekarnika lub dotknij raz przycisku ⌚, aby aktywować pole minut.

» Pole minut i symbol ⚙️ zamigają na wyświetlaczu czasu/zegara.



4. Ustaw minuty, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo. Potwierdź ustawienie czasu, naciskając pokrętko piekarnika lub dotykając przycisku ⌚.

» Godzina jest ustawiona, a symbol ⚙️ pojawi się na wyświetlaczu czasu/zegara zawsze włączony.

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia.

W tej części opisano wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia. Ponadto można znaleźć niektóre produkty spożywcze przetestowane w czasie produkcji i najbardziej odpowiednie ustawienia dla tych produktów. Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia

- Podczas otwierania drzwi piekarnika lub po zakończeniu pieczenia może wydobywać się gorąca para. Para może poparzyć dłoń, twarz i / lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.
- Intensywna para wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć skroplone krople wody wewnątrz i na zewnątrz piekarnika oraz na górnych częściach mebli w wyniku różnicy temperatur. Jest to normalne zjawisko.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Akcesoria, które pozostaną w piekarniku, mogą utrudnić prawidłowe pieczenie.
- W przypadku potraw, które będą pieczone według własnego przepisu, można odwoływać się do podobnych dań podanych w tabelach.
- Korzystanie z dostarczonych akcesoriów zapewnia najlepszą wydajność gotowania. Należy przestrzegać ostrzeżeń i informacji dostarczonych przez producenta dla

zewnątrznych naczyń kuchennych, które będą używane.

- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, które przestają z foremki, mogą stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.
- Aby pieczenie było prawidłowe należy umieścić potrawę na zalecanej półce. Nie zmienia miejsca półki podczas pieczenia.

Ciasta i wypieki

Informacje ogólne

- Zalecamy korzystanie z akcesoriów dołączonych do urządzenia w celu uzyskania dobrej wydajności pieczenia. Jeśli zamierzasz używać własnych foremek, wybierz ciemne, nieprzywierające i odporne na ciepło naczynia.
- Jeśli zalecane jest wcześniejsze nagrzanie należy nagrzać piekarnik i dopiero włożyć foremkę z masą.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść je na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie materiały użyte do wyrobu ciasta powinny być świeże i w temperaturze pokojowej.
- Pieczenie może się różnić w zależności od ilości potraw i wielkości naczyń.
- Formy metalowe, ceramiczne i szklane wydłużają czas gotowania, a dolna powierzchnia wypieków nie rumieni się równomiernie.
- Jeśli podczas gotowania używasz papieru do gotowania, na dolnej

powierzchni potrawy może się lekko zarumienić. W takim przypadku konieczne może być wydłużenie czasu gotowania o około 10 minut.

- Wartości określone w tabelach są ustalane w wyniku testów przeprowadzonych w naszych laboratoriach. Odpowiednie dla Ciebie wartości mogą się różnić od podanych.
- Umieść jedzenie na zalecanej półce. Dolna półka piekarnika to półka numer 1.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj niewielkiej ilości płynu lub obniż temperaturę o 10 °C.
- Jeśli górna część ciasta jest spalona, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i zwiększ czas pieczenia.
- Jeśli jest dobrze upieczone w środku, ale na zewnątrz jest lepkie, użyj mniejszej ilości płynu, zmniejsz temperaturę i zwiększ czas pieczenia.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciastek

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

Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

Sugestie dotyczące gotowania na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasta na blasze	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	180	30 ... 40
Ciasta w formie	Forma do pieczenia na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	180	30 ... 40
Ciasteczka	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	3	150	25 ... 35
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	150	30 ... 40
	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	150	35 ... 45

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciastko	Taca do ciasta*	Górne i dolne ogrzewanie	3	170	25 ... 35
	Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	20 ... 30
Ciasto francuskie	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	180	35 ... 45
Krucze ciastka	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	20 ... 30
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	3	180	20 ... 30
Cały chleb	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	200	30 ... 40
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	3	200	30 ... 40
Lasagne	Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2 lub 3	200	30 ... 40
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 65
	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	280	5 ... 9
	Standardowa taca*	Funkcja pizzy	2	280	5 ... 10

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

** Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

Sugestie dotyczące gotowania z dwoma tacami

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	2 – Standardowa taca* 4 – Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 – 4	150	25 ... 35
Ciastko	2 – Standardowa taca* 4 – Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 – 4	170	25 ... 35
Ciasto francuskie	1 – Standardowa taca* 4 – Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	1 – 4	180	40 ... 50
Krucze ciastka	2 – Standardowa taca* 4 – Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 – 4	180	20 ... 30

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

** Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

Tabela pieczenia w piekarniku przy użyciu funkcji Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO

- Nie zmieniać temperatury gotowania po rozpoczęciu gotowania przy użyciu funkcji Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO
- Nie otwierać drzwiczek podczas pieczenia przy użyciu funkcji Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO. Jeśli drzwiczki nie są otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii i może różnić się od wyświetlanej.
- Nie podgrzewaj w trybie Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO.

Sugestie dotyczące gotowania na jednej tacy

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

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

Mięso, ryby i drób

Kluczowe punkty dotyczące pieczenia

- Marynata z soku z cytryny i pieprzu przed pieczeniem całego kurczaka, indyka i dużych kawałków mięsa zwiększy wydajność pieczenia.
- Pieczenie mięsa bez kości zajmuje 15–30 minut.
- Należy obliczyć około 4 do 5 minut czasu pieczenia na centymetr grubości mięsa.

- Po zakończeniu pieczenia pozostawić mięso w piekarniku na około 10 minut. Sok z mięsa lepiej rozprowadza się na smażonym mięsie i nie wypływa po rozkrojeniu.
- Ryby należy umieścić na półce o średnim lub niskim poziomie w żaroodpornym naczyniu.
- Gotuj potrawy zalecane w tabeli gotowania na jednej tacy.

Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	15 min. 250/max, następnie 180 ... 190	60 ... 80
Podudzie jagnięce (1.5 - 2.0 kg)	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	170	85 ... 110
Kurczak pieczony (1.8- 2 kg)	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	15 min. 250/max, następnie 190	60 ... 80
	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Funkcja 3D	2	15 min. 250/max, następnie 190	60 ... 80

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Indyk (5.5 kg)	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
	Standardowa taca*	Funkcja 3D	1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	200	20 ... 30
	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Funkcja 3D	3	200	20 ... 30

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

** Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

Grill

Czerwone mięso, ryby i mięso drobiowe szybko stają się brązowe po grillowaniu, utrzymują piękną skórkę i nie wysychają. Mięso filetowane, szaszłyki, kielbaski, a także soczyste warzywa (pomidory, cebula itp.) są szczególnie polecane do grillowania.

Ostrzeżenia ogólne:

- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy również umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.
- **Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Nigdy nie grilluj przy otwartych drzwiach piekarnika.**

Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

Przyciski grillowania

- Przygotuj produkty o podobnej grubości i wadze.
- Umieść elementy do grillowania na ruszcie lub ruszcie grillowym, rozprawdzając je bez przekraczania wymiarów rusztu.
- W zależności od grubości grillowanych kawałków czasy pieczenia może się różnić.
- Wsuń ruszt lub tackę do żądanego poziomu. Jeśli pieczesz na ruszcie, umieść tackę na dolnej półce, aby zebrać tłuszcz. Taca piekarnika, którą ma być przeniesiona powinna mieć takie wymiary, aby obejmowała cały obszar grilla. Tacka może nie być dołączona do produktu. Wlej trochę wody do tacki, aby ułatwić czyszczenie.

Tabela grillowania

Zywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ryby	Ruszt do grilla	4 - 5	250	20 ... 25
Kawalki kurczaka	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 35
Klopsik (wołowina) - 12 sztuk	Ruszt do grilla	4	250	20 ... 30
Kotlet jagnięcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250	20 ... 25
Stek - (kromka)	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 30
Kotlet cielęcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 30
Zapiekane warzywa	Ruszt do grilla	4 - 5	220	20 ... 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250	1 ... 3

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

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

Test żywności

ułatwić testowanie produktu dla organów kontrolnych.

- Potrawy zostały przygotowywane zgodnie z normą EN 60350-1, aby

Tabela pieczenia w piekarniku przykładowego jedzenia

Sugestie dotyczące gotowania na jednej tacy

Zywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Krucze ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	140	20 ... 30
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	3	140	15 ... 25
Ciasteczka	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	3	150	25 ... 35
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	150	30 ... 40
	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	150	35 ... 45
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 65
	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	50 ... 65

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

** Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

Sugestie dotyczące gotowania z dwoma tacami

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Krucze ciasteczka (herbatnik)	2 – Standardowa taca* 4 – Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 – 4	140	15 ... 25
Ciasteczka	2 – Standardowa taca* 4 – Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 – 4	150	25 ... 35

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

** Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

Grill

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250	1 ... 3
Klopsik (wołowina) - 12 sztuk	Ruszt do grilla	4	250	20 ... 30

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

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

7 Czyszczenie i konserwacja

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

▲ Ostrzeżenia ogólne:

- Przeczek czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie umieszczać detergentów bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe zabrudzenie.
- Po każdym użyciu urządzenie należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć. Dzięki temu łatwo usunąć pozostałości żywności, co zapobiega się ich spalaniu, gdy produkt zostanie ponownie użyty. W ten sposób żywotność urządzenia wydłuża się, a często napotykanne problemy są zmniejszone.
- Nie używać parownic do czyszczenia urządzenia.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów, środków do usuwania kamienia ani ostrych przedmiotów.
- Nie ma potrzeby stosowania specjalnego środka czyszczącego po każdym użyciu. Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie czyść żadnej z części urządzenia w zmywarce.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej i INOX

- Nie wolno używać środków czyszczących zawierających kwas lub chlor do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej lub INOX.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej lub Inox może z czasem zmienić kolor. To jest normalne. Po każdym użyciu wyczyść za pomocą detergentu odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub Inox.
- Należy używać miękkiej ściereczki z mydłem i płynnym (nie rysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, starając się wycierać w jednym kierunku.
- Należy natychmiast usunąć z powierzchni plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka z powierzchni ze stali nierdzewnej i szkła. Plamy mogą rdzewieć przez długi czas.

Powierzchnie emaliowane

- Po każdym użyciu emaliowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli produkt posiada funkcję łatwego czyszczenia parą, można jej użyć do czyszczenia lekkich zabrudzeń. (Patrz rozdział „Funkcja łatwego czyszczenia parą”)
- W przypadku uporczywych plam można użyć środka do czyszczenia piekarników i grilla zalecanego na stronie internetowej marki produktu oraz nierysującej czyścika drucianego. Nie używaj zewnętrznego środka do czyszczenia piekarników.

- Przed czyszczeniem piekarnik musi ostygnąć. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkodzenie powierzchni.

Powierzchnie katalityczne

- Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emalowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu.
- Katalityczne ściany mają lekką matową i porowatą powierzchnię. Katalityczne ściany piekarnika nie powinny być czyszczone.
- Powierzchnie katalityczne pochłaniają olej dzięki porowatej strukturze i zaczynają świecić, gdy powierzchnia jest nasycona olejem, w takim przypadku zaleca się wymianę części.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i szmatki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli po czyszczeniu pozostały resztki detergentu, należy wytrzeć je zimną wodą, a następnie osuszyć czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą uszkodzić szklaną powierzchnię przy następnym użyciu.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.

- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nałóż na gąbkę środek czyszczący i odczekaj dłuższy czas aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnię.
- Należy upewnić się, że połączenia elementów urządzenia nie są wilgotne i nie mają śladów detergentu. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

Czyszczenie akcesoriów

O ile nie podano inaczej w instrukcji obsługi, nie myj akcesoriów w zmywarce.

Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia panelu sterowania z pokrętłami należy użyć wilgotnej miękkiej ściereczki i osuszyć suchą szmatką. Nie wolno zdejmować pokręteł ani uszczelek znajdujących się pod spodem. Panel sterowania i pokrętła mogą zostać uszkodzone.
- Podczas czyszczenia paneli ze stali nierdzewnej z pokrętłem nie należy używać środków czyszczących do stali nierdzewnej wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł można usunąć.

- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

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

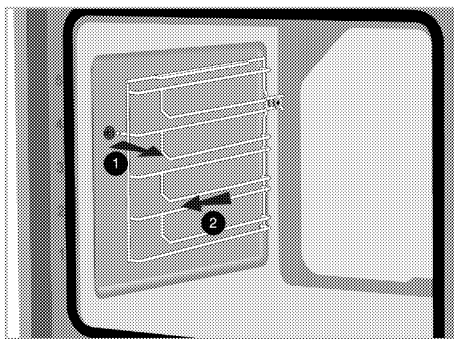
Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu. Jeśli urządzenie ma ścianę katalityczną, zapoznaj się z częścią „Ściany katalityczne”.

Jeśli urządzenie ma półki druciane, usuń je przed czyszczeniem ścian bocznych. Postępuj zgodnie ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w zależności od rodzaju powierzchni w piekarniku.

Aby wyjąć druciane półki:

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



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

Samoczyszczenie pirolityczne

Piekarnik jest wyposażony w pirolityczne samoczyszczenie. Piekarnik nagrzewa się do ok. 420-480 ° C, a obecne zabrudzenia spalają się na popiół. Może pojawić się silny dym. Zapewnij dobrą wentylację. Pirolizę należy przeprowadzić po ok. co dziesiątym użyciu piekarnika.

Ostrzeżenia ogólne:



Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Nie dotykaj tego urządzenia i trzymaj dzieci z dala od niego w trakcie samo-czyszczenia.

Odczekaj co najmniej 30 minut, zanim oczyścisz je z pozostałości czyszczenia.



Przed użyciem funkcji samooczyszczania pirolitycznego wyjmij wszystkie akcesoria, półkę teleskopową i półki boczne (jeśli są dostępne). Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować uszkodzenie akcesoriów i bocznych półek.

! Jeśli Twój produkt jest wyposażony w pirolityczne akcesoria (odporne na samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie musisz wyjmować ich z piekarnika. To, czy Twoje akcesoria są odporne na pirolizę, czy nie, zostało określone w rozdziale dotyczącym akcesoriów. O ile nie określono inaczej, Twoje akcesoria nie są odporne na wysokie temperatury. Należy je wyjąć z piekarnika przed samoczyszczeniem, aby uniknąć uszkodzeń.

i Nie wolno czyścić uszczelki w drzwiczkach. Uszczelka z włókna szklanego jest bardzo wrażliwa i łatwo ją uszkodzić. W razie uszkodzenia uszczelki drzwiczek piekarnika wymień ją na nową z autoryzowanego serwisu.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika. W modelach ze stelażem bocznym; nie zapomnij wyjąć bocznych półek.

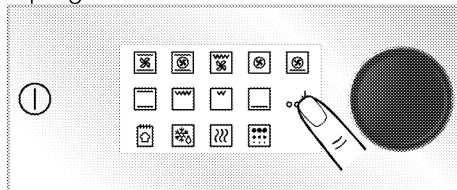
2. Przed czyszczeniem usuń zabrudzenia z powierzchni zewnętrznych i wnętrza piekarnika wilgotną szmatką.

3. Wybierz funkcję „Piroliza” lub „Piroliza - tryb ECO” w zależności od stopnia zabrudzenia piekarnika.

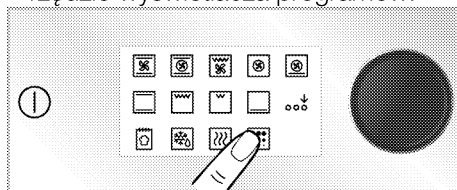
Jeśli piekarnik jest lekko brudny, zalecamy skorzystanie z funkcji „Piroliza - tryb ECO”. Funkcja „Piroliza - tryb ECO” jest krótsza niż funkcja „Piroliza”. Jeśli piekarnik jest bardzo zabrudzony, funkcja „Piroliza - tryb ECO” może nie wystarczyć. W takim przypadku wybierz funkcję „Piroliza”.

4. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.

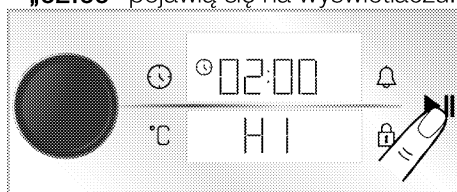
5. Aktywuj dolny rząd programów, dotykając „Włączanie dodatkowych programów” na wyświetlaczu programów.



6. Dotknij opcji „Piroliza” w dolnym rzędzie wyświetlacza programów.




7. Poziom pirolityczny „HI” i czas „02:00” pojawią się na wyświetlaczu.




8. Naciśnij ►||, aby rozpocząć czyszczenie.

» Rozpoczyna się samoczyszczenie, a na wyświetlaczu pojawia się czas trwania funkcji. Czasu trwania funkcji nie można zmienić.

9. Gdy piekarnik osiągnie określoną temperaturę po rozpoczęciu procesu samoczyszczenia, na wyświetlaczu czasu pojawi się symbol kłódki  i nie będzie można otworzyć drzwiczek piekarnika. Pozostaną one zablokowane jeszcze przez chwilę po zakończeniu funkcji pirolizy. Nie otwieraj drzwiczek na siłę klamką, dopóki symbol blokady nie zniknie.

10. Po zakończeniu procesu czyszczenia na wyświetlaczu pojawi się komunikat

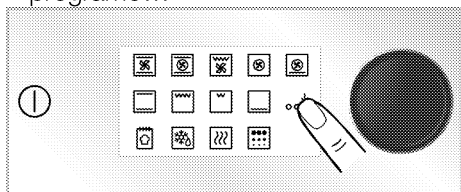
„End”. Po naciśnięciu ⓪, piekarnik wyłączy się.

11. Gdy na wyświetlaczu pojawi się „End”, wyłącz piekarnik, naciskając przycisk ⓪.
12. Gdy zniknie symbol , usuń osad za pomocą wody z octem.

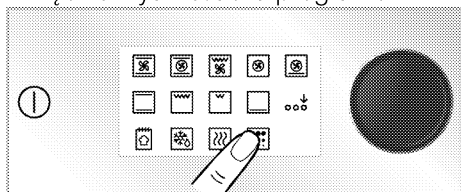
W przypadku trybu samooczyszczania pirolitycznego Eco:

Jeśli piekarnik jest lekko brudny, zalecamy skorzystanie z funkcji „Piroliza - tryb ECO”. Funkcja „Piroliza - tryb ECO” jest krótsza niż funkcja „Piroliza”. Jeśli piekarnik jest bardzo zabrudzony, funkcja „Piroliza - tryb ECO” może nie wystarczyć. W takim przypadku wybierz funkcję „Piroliza”.

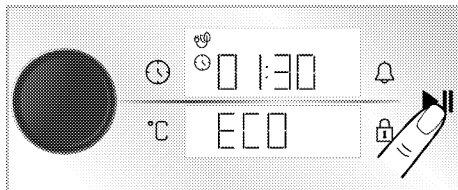
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika. W modelach ze stelażem bocznym; nie zapomnij wyjąć bocznych półek.
2. Przed czyszczeniem usuń zabrudzenia z powierzchni zewnętrznych i wnętrza piekarnika wilgotną szmatką.
3. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ⓪.
4. Aktywuj dolny rząd programów, dotykając „Włączanie dodatkowych programów” na wyświetlaczu programów.





5. Dotknij opcji „Piroliza” w dolnym rzędzie wyświetlacza programów.



6. Dotknij ponownie i włącz program „Piroliza”.
7. Dotknij przycisku ▶||, aby rozpocząć czyszczenie pirolityczne eco.
» Rozpoczyna się samooczyszczanie, a na wyświetlaczu pojawia się czas trwania funkcji. Czasu trwania funkcji nie można zmienić.



8. Gdy piekarnik osiągnie określoną temperaturę po rozpoczęciu procesu samooczyszczania, na wyświetlaczu czasu pojawi się symbol kłódki  i nie będzie można otworzyć drzwiczek piekarnika. Pozostaną one zablokowane jeszcze przez chwilę po zakończeniu funkcji pirolizy. Nie otwieraj drzwiczek na siłę kławką, dopóki symbol blokady nie zniknie.
9. Po zakończeniu procesu czyszczenia na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”. Po naciśnięciu ⓪, piekarnik wyłączy się.
10. Gdy na wyświetlaczu pojawi się „End”, wyłącz piekarnik, naciskając przycisk ⓪.
11. Gdy zniknie symbol , usuń osad za pomocą wody z octem.

Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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

Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować

drzwi i okna, opisano w rozdziałach „Zdejmowanie drzwi piekarnika” i „Zdejmowanie wewnętrznych szyb drzwi”. Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie wysusz suchą szmatką. Przetrzyj szybę octem, a następnie opłucz, aby usunąć pozostałości wapna, które mogą osadzać się na szybie piekarnika.

Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

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

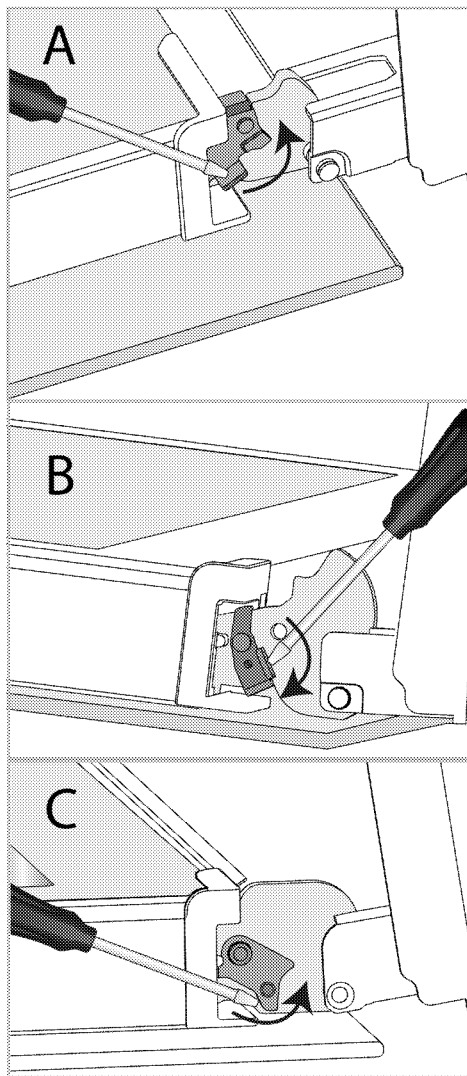
Typ zawiasu (A), (B), (C) różni się w zależności od modelu produktu.

Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć wszystkie typy zawiasów.

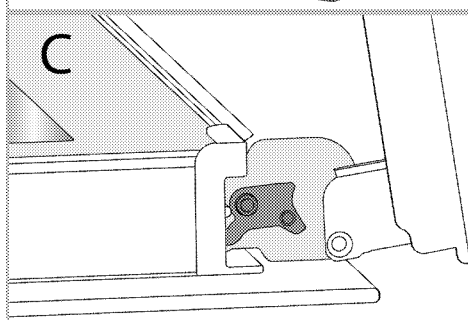
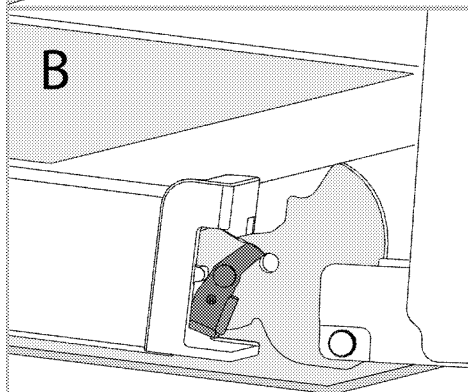
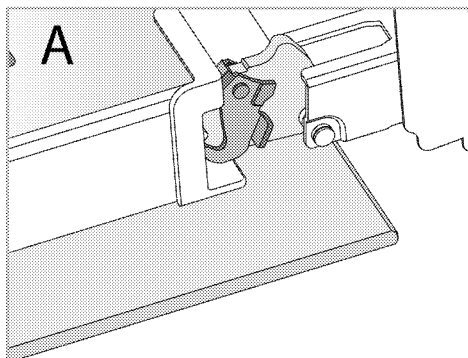
Zawias typu (A) jest dostępny w normalnych typach drzwi.

Zawias typu (B) jest dostępny w typach drzwi z cichym domykaniem.

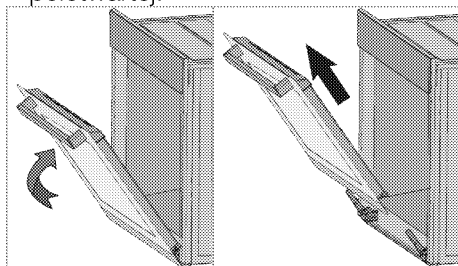
Zawias typu (C) jest dostępny w wersji z miękkim otwieraniem / zamykaniem drzwi.



Blokada zawiasu - pozycja zamknięta



Blokada zawiasu - pozycja otwarta
3. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



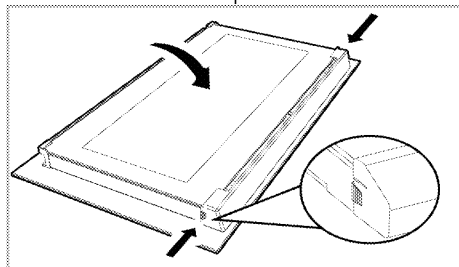
4. Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

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

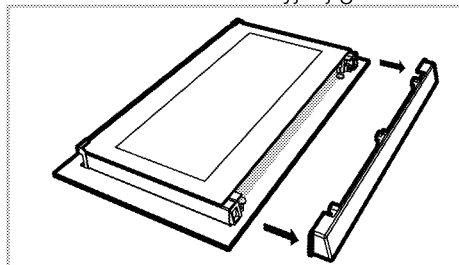
Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę przednich drzwiczek urządzenia można zdjąć do czyszczenia.

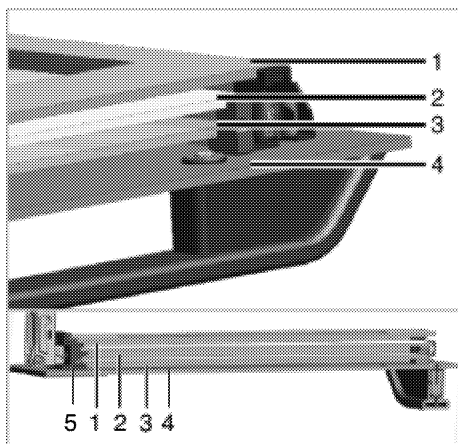
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.



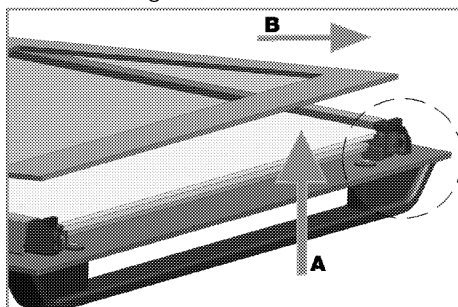
2. Pociągnij do siebie plastikowy element przymocowany w górnej części przednich drzwiczek, jednocześnie naciskając punkty dociskowe po obu stronach elementu i wyjmij go.



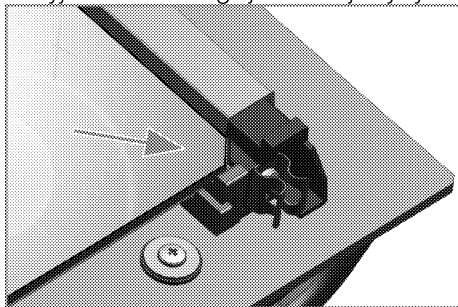
3. Jak pokazano na rysunku, delikatnie unieś wewnętrzną szybę w kierunku 'A' a następnie wyjmij ją, pociągając w kierunku 'B'.



- 1 Szyba wewnętrzna
- 2 Druga szyba wewnętrzna
- 3 Trzecia szyba wewnętrzna
- 4 Szyba zewnętrzna
- 5 Prowadnica do szyb z tworzywa sztucznego - dolna



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



Pierwszym krokiem wyjęcia drzwi jest wymiana drugiej i trzeciej szyby (2, 3).

Jak pokazano na rysunku, umieść ściętą krawędź szyby, tak aby stykała się ze ściętą krawędzią prowadnicy.

Kolejność mocowania drugiego i trzeciego szkła wewnętrznych nie jest ważna, ponieważ są one wymienne. Podczas zakładania szyby wewnętrznej (1), zwróć uwagę, aby umieścić szybę z naklejką w stronę drugiej szyby wewnętrznej.

Istotne jest umieszczenie dolnych rogów wszystkich szyb wewnętrznych, tak aby stykały się z dolnymi prowadnicami (5). Popchnij w kierunku ramy, aż usłyszysz „kliknięcie”.

i Po umyciu wszystkie szyby należy ponownie zamontować.

Czyszczenie oświetlenia piekarnika

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

Wymiana żarówki

⚠ Ostrzeżenia ogólne:

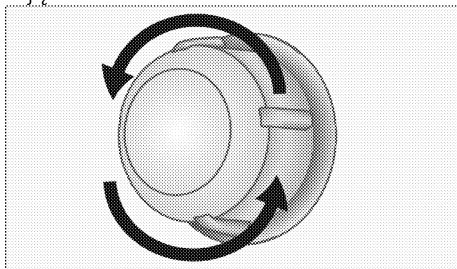
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą żarówki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- W tym piekarniku stosuje się żarówkę o mocy mniejszej niż 40 W, wysokość mniejszą niż 60 mm, średnicę mniejszą niż 30 mm lub lampę halogenową z gniazdem typu G9, o mocy mniejszej niż 60 W. Lampy nadają się do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampy piekarnika

można nabyć u autoryzowanych agentów serwisowych lub technika z licencją.

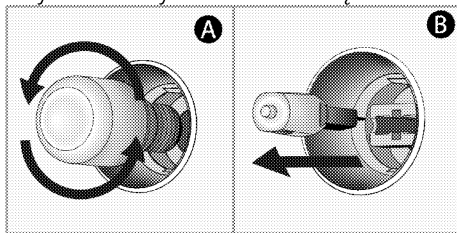
- Żarówka może różnić się od tej przedstawionej na rysunku.
- Żarówka ta nie nadaje się do oświetlenia pomieszczeń domowych. Żarówka ma pomóc zobaczyć potrawy.
- Żarówki użyte w tym urządzeniu muszą wytrzymywać ekstremalne warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50 °C.

Jeśli piekarnik ma okrągłą żarówkę,

1. odłącz urządzenie od zasilania.
2. Zdejmij szklaną pokrywę, przekręcając ją w lewo.



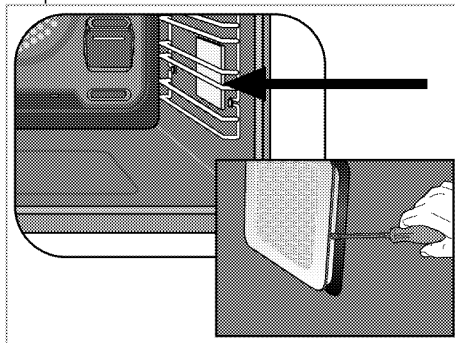
3. Jeśli żarówka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku należy obrócić żarówkę tak jak pokazano i wymienić na nową. Jeśli jest to typ (B) żarówkę należy wyjąć tak jak pokazano na rysunku i wymienić na nową.



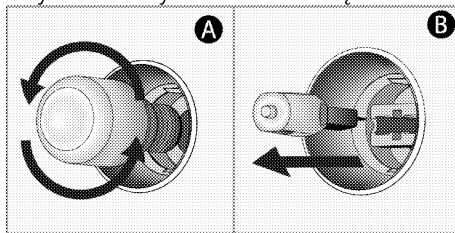
4. Zamontować szklaną pokrywę.

Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,

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



3. Podnieś szklaną osłonę żarówki za pomocą śrubokręta.
4. Jeśli żarówka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku należy obrócić żarówkę tak jak pokazano i wymienić na nową. Jeśli jest to typ (B) żarówkę należy wyjąć tak jak pokazano na rysunku i wymienić na nową.



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

8 Rozwiązywanie problemów

Skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub technikiem posiadającym licencję lub sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony, jeśli nie możesz rozwiązać problemu, mimo że zastosowałeś się do instrukcji. Nigdy nie wolno próbować samodzielnie naprawić uszkodzonego urządzenia.

Piekarnik emituje parę, gdy jest pracuje.

- To normalne, że para ucieka podczas pracy. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

Podczas pieczenia pojawiają się krople wody.

- Para powstająca podczas gotowania może się skraplać i tworzyć krople wody, gdy uderzy w zimne powierzchnie produktu. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

Produkt emituje odgłosy metali podczas ogrzewania i chłodzenia.

- Nagrzane części metalowe mogą się rozszerzać i powodować hałas. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

Urządzenie nie działa

- Bezpiecznik sieciowy jest uszkodzony. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*
- Urządzenie nie jest podłączone do (uziemionego) gniazda. >>> *Sprawdź połączenie wtykowe.*
- Przyciski/pokręta/klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję blokady przycisków, blokada może być włączona. Należy wyłączyć.*

Oświetlenie piekarnika nie działa.

- Żarówka jest uszkodzona. >>> *Wymień żarówkę.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź zasilanie. Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*

Kuchenka nie podgrzewa

- Nie można ustawić funkcji pieczenia i/lub temperatury. >>> *Ustaw piekarnik na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę.*
- W modelach wyposażonych w timer, nie jest on regulowany. >>> *Ustaw czas.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź zasilanie. Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*

(W modelach z zegarem) Wyświetlacz zegara miga lub symbol zegara jest włączony.

- Poprzednio wystąpiła awaria zasilania. >>> *Ustaw czas/Wyłącz urządzenie i włącz ponownie.*

