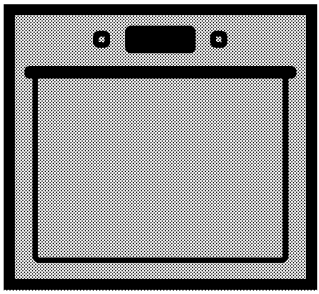
Horno empotrado

Manual del usuario



BIS25500XMS

ES | NO

285.4439.60/R.AA/06.10.2015/11-4

Lea este manual en primer lugar.

Estimado cliente:
Le agradecemos la compra de un producto Beko. Esperamos que obtenga los mejores resultados de este producto fabricado con materiales de alta calidad y la más avanzada tecnología. Por lo tanto, le rogamos que lea detenidamente el manual de usuario y la documentación que lo acompaña antes de utilizar el producto y los guarde para futuras consultas. Si cede el aparato a un tercero, entréguele también el manual del usuario. Cumpla con todas las advertencias e información del manual de usuario.
Recuerde que este manual del usuario puede ser también aplicable a otros modelos. Las diferencias entre los modelos se identificarán en el manual.

Explicación de los símbolos
A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:

Información importante o consejos de utilidad acerca de su uso.

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

Peligro de descarga eléctrica.

Peligro de incendio.

Advertencia sobre superficies calientes.

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

CE

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

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

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

2 Información general 8

Resumen....8
Contenidos del paquete....9
Especificaciones técnicas....10

3 Instalación 11

Antes de la instalación....11
Instalación y conexión....13
Eliminación del aparato....15

4 Preparaciones 16

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

5 Cómo usar el horno 18

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

6 Mantenimiento y cuidados 34

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

7 Resolución de problemas 38

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

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

Seguridad general

- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años o adultos con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les haya dado instrucciones acerca de su uso, y que sean conscientes de los riesgos.
  Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben acometer las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario sin supervisión.
- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.
- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

Seguridad eléctrica

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.
- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Jamás toque el enchufe con las manos mojadas. Jamás desenchufe el aparato tirando del cable; para ello tire del enchufe.

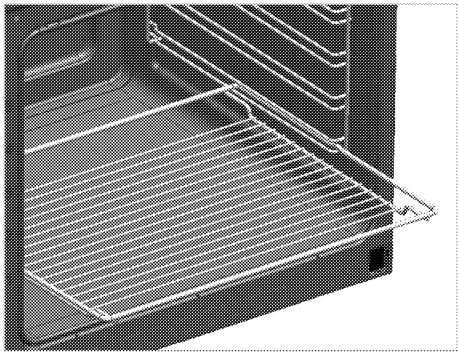
- Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de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

Seguridad del producto

- El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los someta a vigilancia continua.
- Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.
- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
- Durante el uso, el aparato alcanza temperaturas elevadas. Procure no tocar los elementos calentadores del interior del horno.

- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No caliente latas cerradas ni recipientes de cristal en el horno. La presión que se generaría en el interior del recipiente podría hacerlo explotar.
- No deposite bandejas de horneado, platos o papel de aluminio directamente sobre la parte inferior del horno, ya que esta podría sufrir daños debido a la acumulación de calor.
- No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues podrían rayar la superficie y romper el cristal.
- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.
- Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes

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



- No use el horno si el vidrio de la puerta frontal se ha retirado o presenta grietas.
- El asa del horno no es un secador de toallas. No cuelgue en ella toallas, guantes o productos textiles similares cuando la función de gratinador se esté utilizando con la puerta abierta.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.
- Asegúrese de desconectar el aparato antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de sufrir una descarga.

Para evitar riesgos de incendio:

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

Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. No está permitido su uso comercial.
- Este electrodoméstico está destinado únicamente a la cocción de alimentos. No debe utilizarse para ningún otro propósito, por ejemplo para caldear una estancia
- No utilice este aparato como calefacción, para calentar platos con el gratinador ni para secar toallas, paños de cocina u objetos similares colgándolos de las asas.
- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso o manejo inadecuados.
- El horno puede utilizarse para descongelar, asar, hornear, gratinar y asar a la parrilla alimentos.

Seguridad de los niños

- Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Desháguese de estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.
- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.
- Cuando la puerta esté abierta, no deposite sobre ella ningún objeto pesado y no permita que los niños se sienten en ella. El aparato podría volcar o las bisagras de las puertas resultar dañadas.

Eliminación del aparato

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

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

Cumplimiento de la directiva RoHS:

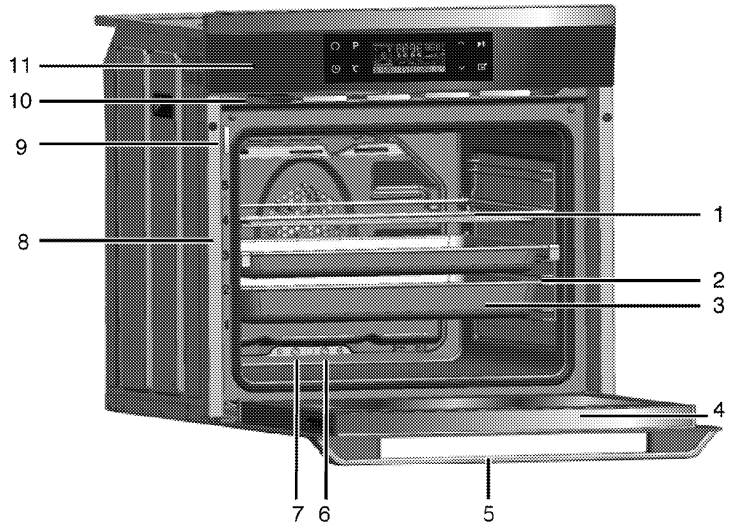
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

Eliminación del material de embalaje

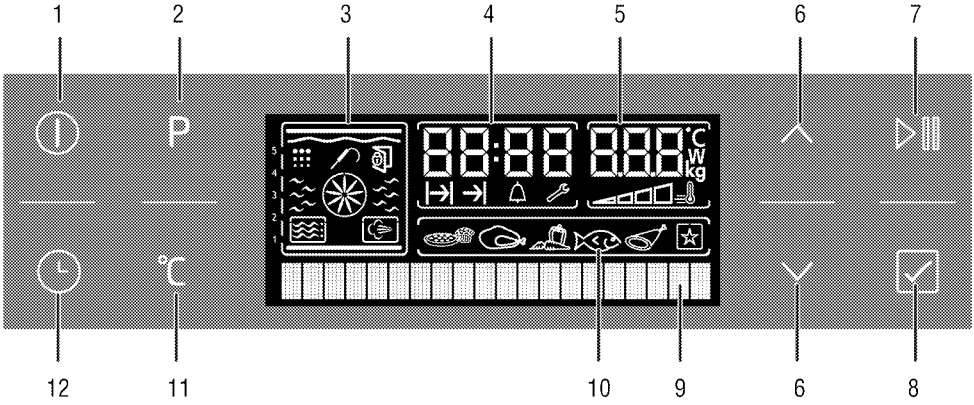
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Desháguese de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones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

2 Información general

Resumen



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

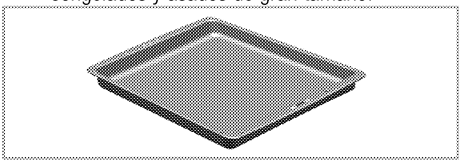


1 Tecla de encendido/apagado
2 Tecla de selección de programas
3 Pantalla de función
4 Campo indicador de la hora actual
5 Campo indicador de temperatura/peso
6 Teclas de incremento o reducción de la temperatura o el tiempo-navegación
7 Tecla de inicio/fin de cocción
8 Tecla de selección de menús de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

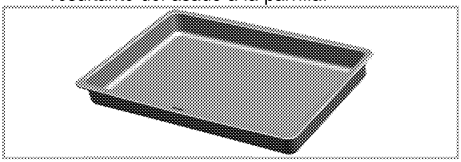
Contenidos del paquete

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

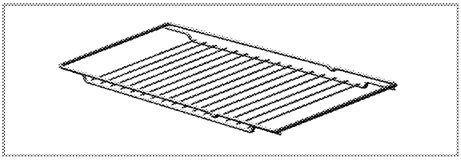
1. Manual del usuario
2. Bandeja de horno
   Se utiliza para preparar pasteles, alimentos congelados y asados de gran tamaño.



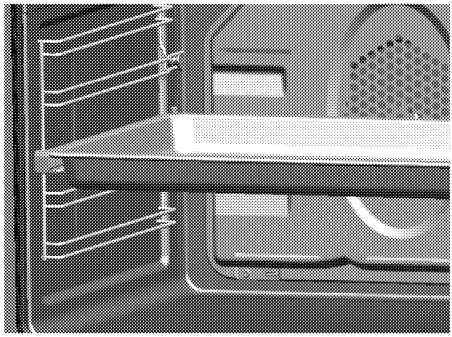
3. Bandeja profunda
   Se utiliza para preparar pasteles, asados de gran tamaño y platos jugosos, y para recoger la grasa resultante del asado a la parrilla.

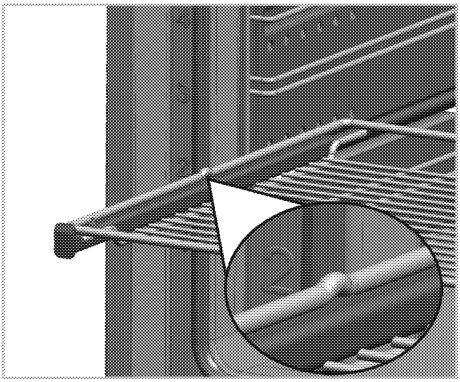


4. Rejilla de alambre
   Se utilizar para asar y para colocar en el estante deseado los alimentos que se van a hornear, asar o cocer en cazuela.



5. Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes telescópicos
   Los estantes telescópicos le permiten colocar y retirar con facilidad las bandejas y la rejilla de alambre.
   Cuando utilice la bandeja y la rejilla de alambre junto con los estante telescópicos, asegúrese de que las clavijas situadas en la parte posterior del estante telescópico se oponen a los bordes de la rejilla de alambre y la bandeja.





Especificaciones técnicas

Voltaje/frecuencia	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo energético total	3.1kW
Fusible	min. 16 A
Tipo de cable / sección	H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiones de instalación (altura/anchura/profundidad)	**590 o bien la tecla 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Horno principal	Horno multifunción
Lámpara interna	15/25 W
Consumo energético del gratinador	2.2 kW

Información básica: los valores presentes en las etiquetas energéticas de los hornos eléctricos se proporcionan en conformidad con la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Esos valores se determinan bajo condiciones de carga estándar y con las funciones de calentamiento inferior-superior o calentamiento con ventilador (si están disponibles).
La clase de eficiencia energética se determina según la siguiente priorización, en función de si las funciones pertinentes están disponibles en el aparato o no. 1: Cocción con ventilador "eco", 2: Cocción turbo lenta, 3: Cocción turbo, 4: Calentamiento inferior/superior con ventilador, 5: Calentamiento inferior y superior.

** Vea *Instalación, pág. 11*.

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

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

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

3 Instalación

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

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

PELIGRO:

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

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

Antes de la instalación

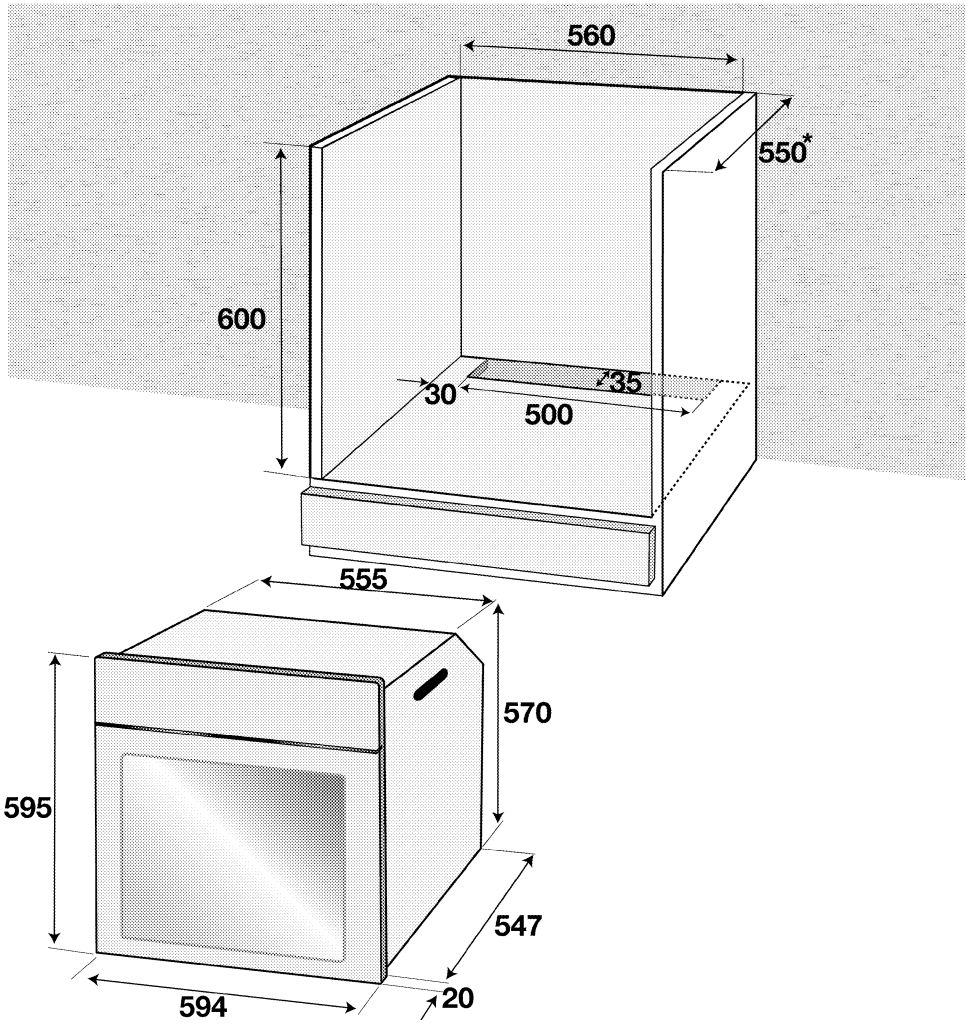
El aparato ha sido diseñado para su instalación en los armarios de cocina disponibles en el mercado. Es preciso dejar una distancia de seguridad entre el aparato y las paredes de la cocina y los muebles. Vea la ilustración (valores en mm).

- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 ºC como mínimo).
- Los armarios de cocina deben colocarse nivelados y fijarse.
- Si hay un cajón bajo el horno, es preciso instalar un estante entre el horno y el cajón.
- El transporte del aparato debe llevarse a cabo entre dos personas como mínimo.

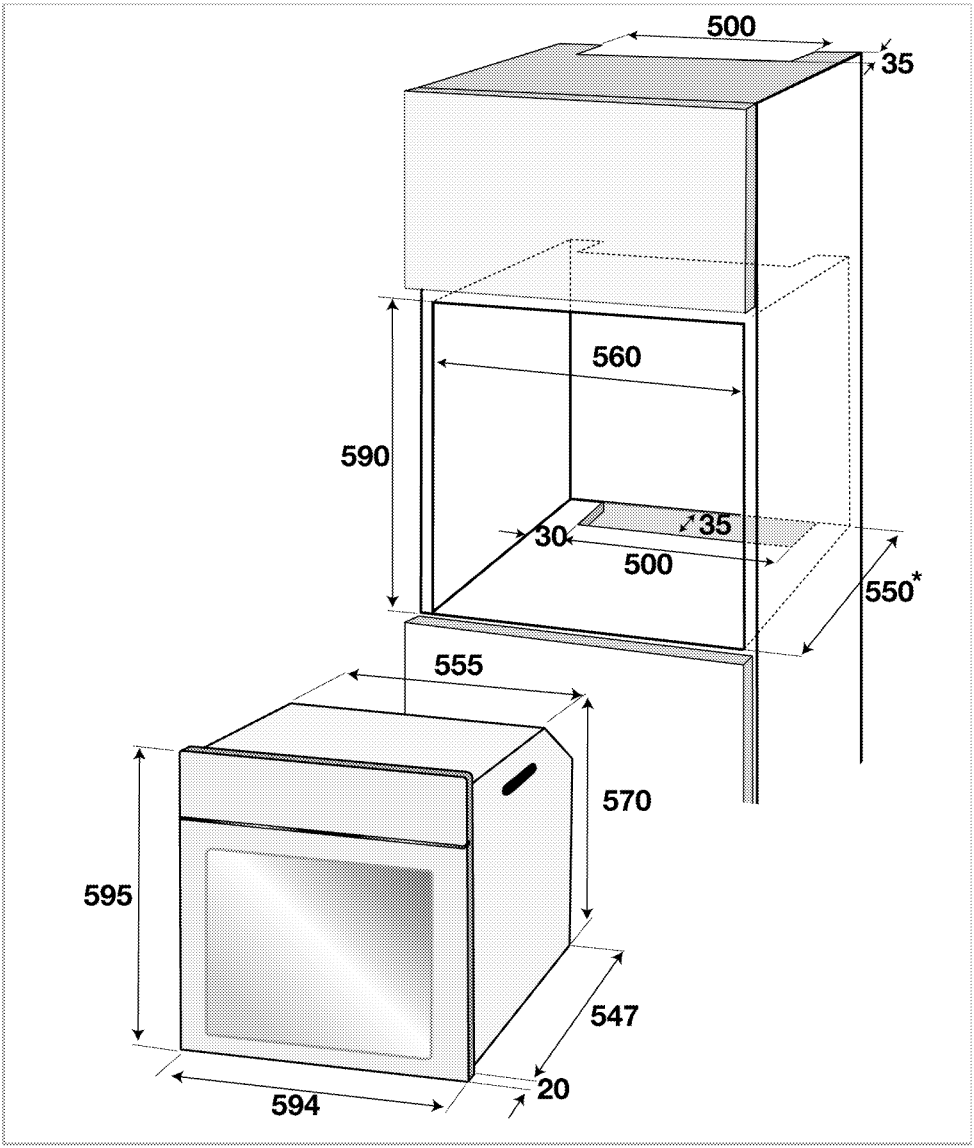
No instale el aparato en las proximidades de neveras o congeladores. El calor emitido por el aparato incrementará el consumo de energía de los aparatos de cocina.

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

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



* min.



* min.

Instalación y conexión

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

Conexión eléctrica

Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por un fusible de capacidad adecuada, según se indica en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el producto con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra en conformidad con la normativa local.

PELIGRO:
Las instalaciones no profesionales comportan riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio.
La conexión del electrodoméstico a la red de alimentación eléctrica debe dejarse en manos de personal autorizado cualificado; la garantía del electrodoméstico entrará en vigor sólo a partir del momento de su correcta instalación.

PELIGRO:
Riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio por daños en el cable de alimentación.
El cable de alimentación no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del electrodoméstico.
En caso de que el cable de suministro esté dañado, deberá solicitar su sustitución a un electricista cualificado.

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

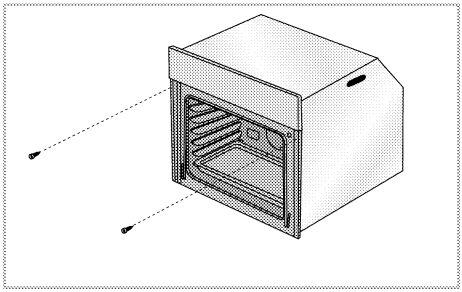
PELIGRO:
¡Riesgo de descarga eléctrica!
Antes de iniciar cualquier trabajo sobre la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red de alimentación eléctrica.

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

Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente.

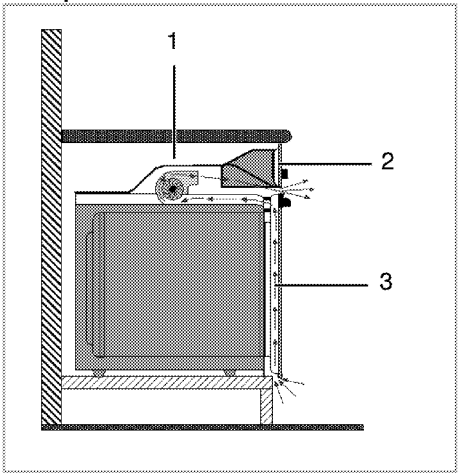
Instalación del producto

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



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

Para aparatos dotados de ventilador



1 Ventilador
2 Panel de control
3 Puerta

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

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

Comprobación final

1. Conecte el cable de alimentación y encienda el fusible del aparato.
2. Compruebe las funciones.

Eliminación del aparato

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

No coloque otros artículos en la parte superior del electrodoméstico. El aparato se debe transportar en posición vertical.

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

4 Preparaciones

Consejos para ahorrar energía

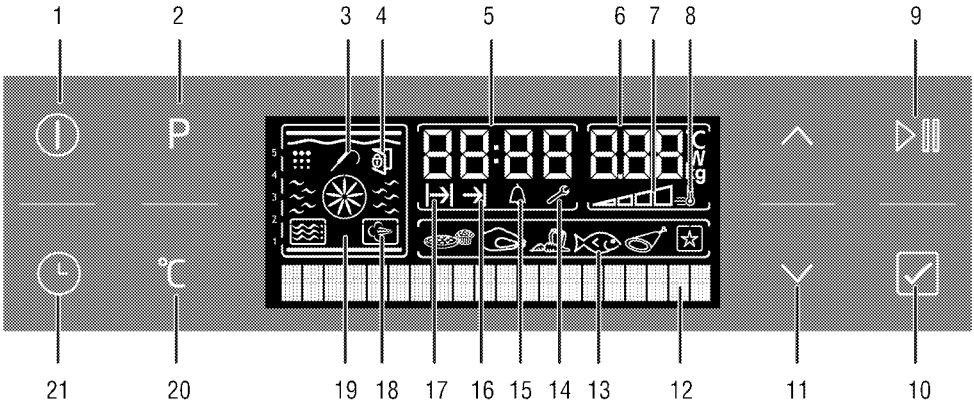
La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.

- Utilice utensilios de cocina oscuros o esmaltados en el horno, ya que la transferencia del calor será mejor.
- Antes de cocinar sus platos, precaliente el horno si así se recomienda en el manual del usuario o en la receta.
- No abra con frecuencia la puerta del horno durante el proceso de cocción.
- Siempre que le sea posible, trate de preparar más de un plato en el horno al mismo tiempo. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocina sobre la parrilla de alambre.
- Prepare más de un plato consecutivo, ya que así aprovechará que el horno estará ya caliente.
- Puede ahorrar energía apagando el horno unos pocos minutos antes de la finalización del tiempo de cocción. No abra la puerta del horno.
- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.

Uso por primera vez

Ajuste de la hora

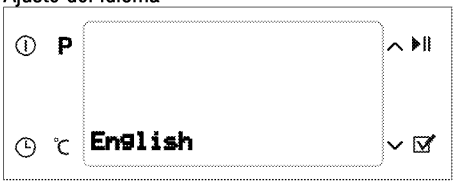
Antes de utilizar el horno, es preciso fijar el temporizador. Si el temporizador no se ha fijado, el horno no puede funcionar.



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

Conecte el cable de alimentación y encienda el fusible del aparato.
Es preciso ajustar el idioma antes de ajustar la hora.

Ajuste del idioma



Al encender el horno por primera vez, la pantalla de texto muestra "English" ("Inglés") (12). Pulse ∧ o ∨ (11) ligeramente para seleccionar el idioma que desee. (10) Pulse ☑ ligeramente para confirmar la sección de idioma.

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

Ajuste de la hora

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

Antes de poder utilizar el horno, es preciso fijar la hora. Si la hora no se fija, el símbolo Ajustes (14) permanecerá encendido. El símbolo se apagará una vez se ajuste la hora.

Primera limpieza de la unidad

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

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

Primer calentamiento

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

ADVERTENCIA
Las superficies calientes pueden causar quemaduras.
No toque las superficies calientes de la unidad. Mantenga a los niños alejados de la unidad y utilice guantes para horno.

Horno eléctrico

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la posición Static (Estático).
1. Seleccione la potencia máxima del gratinador; vea *Cómo utilizar el horno eléctrico, pág. 18.*
2. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
3. Apague el horno; vea *Cómo utilizar el horno eléctrico, pág. 18*

Para limpiar el sistema de vapor:

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la función "Steam + Fan heating" ("Vapor + Calentamiento de ventilador").
4. Vierta 350 cc de agua en el jarro (2). Consulte en *Modos de funcionamiento, pág. 21* el uso de la función “Steam + Fan heating” ("Vapor + Calentamiento de ventilador").
5. Deje el horno en funcionamiento durante 1 hora aproximadamente. Toque la tecla ☑ cuando aparezca en la pantalla “Press ☑ to spray steam” (Pulsar ☑ para pulverizar vapor).
6. Apague el horno; vea *Cómo utilizar el horno eléctrico, pág. 18*

Horno gratinador

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la potencia máxima del gratinador; vea *Cómo utilizar el gratinador, pág. 32.*
4. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
5. Apague el gratinador; vea *Cómo utilizar el gratinador, pág. 32*

Es posible que el horno emita humo y olores la primera vez que se caliente. Asegúrese de que haya una buena ventilación.

5 Cómo usar el horno

Información general sobre horneado, asado y gratinado

ADVERTENCIA
Las superficies calientes pueden causar quemaduras.
No toque las superficies calientes de la unidad. Mantenga a los niños alejados de la unidad y utilice guantes para horno.

PELIGRO:
Riesgo de escaldadura por vapor caliente.
Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede salir vapor.

Consejos sobre el horneado

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

Consejos sobre el asado

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

Consejos para el asado a la parrilla

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

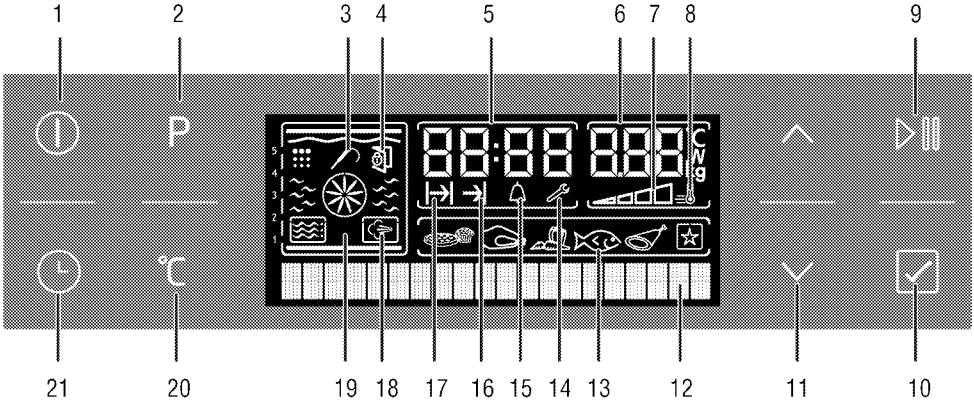
- Distribuya las piezas que vaya a gratinar sobre la parrilla de alambre o bien en la bandeja de armado con la parrilla de alambre de manera que el espacio cubierto no exceda las dimensiones del calentador.
- Introduzca la parrilla de alambre o la bandeja de horneado con la parrilla dentro en el nivel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

Riesgo de incendio debido a alimentos no adecuados para el asado a la parrilla.
Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso.
No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ése es el lugar con un mayor calor y los alimentos con grasa podrían prenderse.

Cómo utilizar el horno eléctrico

Antes de utilizar el horno, es preciso fijar el temporizador. Si el temporizador no se ha fijado, el horno no puede funcionar.

Panel de control



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

Ajuste de la hora actual

Puede ajustar la hora siempre que lo desee.

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

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

Selección de temperatura y del modo de funcionamiento

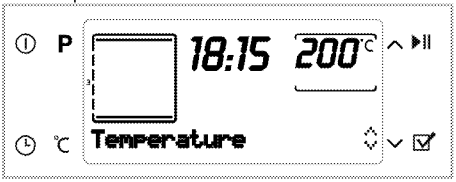
1. Pulse el botón de encendido/apagado (1) para encender el horno. Al encender el horno, los iconos de calentamiento superior e inferior aparecen en la pantalla de función (19) y la pantalla de texto (12) muestra el mensaje “Static” ("Estático"). La temperatura recomendada aparece en el campo indicador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

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

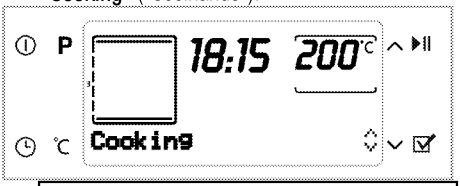
2. Pulse ∧ o ∨ (11) para seleccionar el modo de funcionamiento que desee.

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

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



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



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

Apagado del horno eléctrico

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

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

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

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

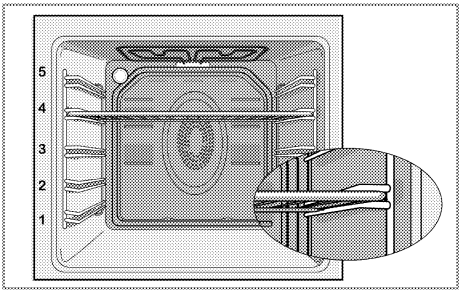


Tabla de funciones

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

Las funciones varían dependiendo del modelo del producto.

Por razones de seguridad, el tiempo que puede establecerse para el periodo de cocción está limitado a un máximo de 6 horas para todas las posiciones, excepto en las funciones de conservación del calor y de cocción a baja temperatura.

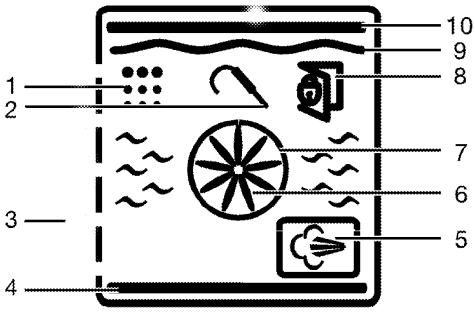
Al realizar cualquier ajuste, los símbolos correspondientes parpadearán en la pantalla.

El programa no se cancelará en caso de corte del fluido eléctrico. Debe reprogramar el horno.

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

Si al realizar cualquier ajuste en el horno no se pulsa ningún botón en un plazo de 20 segundos, el horno se apagará automáticamente.

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



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

Las funciones varían dependiendo del modelo del producto.

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

* Functions vary depending on the product model.

Modos de funcionamiento

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

Estático

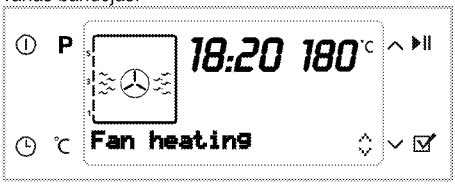
Los alimentos se calientan simultáneamente desde arriba y desde abajo. Es adecuado para bizcochos, piezas de repostería, o bizcochos y guisos en moldes de horneado. Cocción con una sola bandeja.

Estático+ ventilador

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

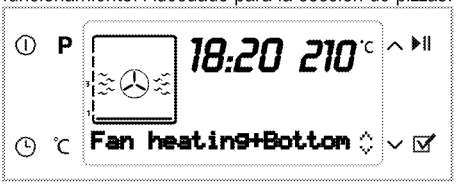
Cocción con ventilador

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

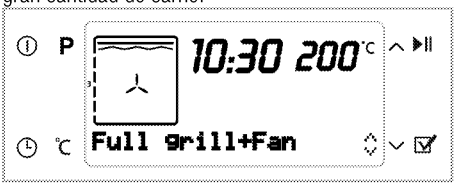


Cocción multi (3D)
El calentamiento superior e inferior más el calentamiento con ventilador están activados. Los alimentos se cocinan de manera uniforme y rápida. Cocción con una sola bandeja.

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

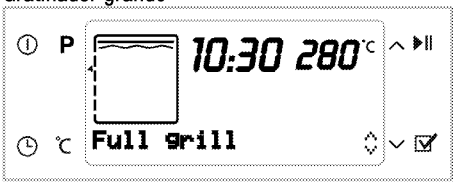


Gratinador grande+ventilador
El aire calentado por el gratinador grande se distribuye por el horno con rapidez gracias al ventilador. Es adecuado para asar a la parrilla una gran cantidad de carne.



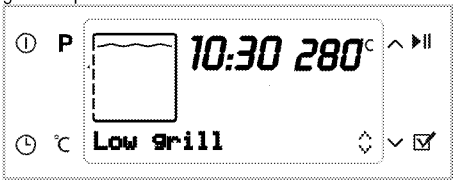
- Para asar a la parrilla, coloque porciones de tamaño grande o mediano en el estante adecuado debajo del gratinador.
- Seleccione el máximo valor para la temperatura.
- Dé la vuelta a los alimentos transcurrida la mitad del tiempo de asado.

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



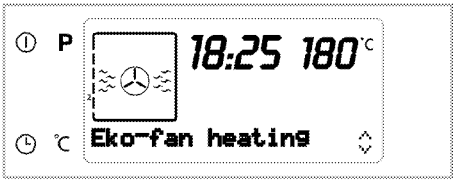
- Para asar a la parrilla, coloque porciones de tamaño grande o mediano en el estante adecuado debajo del gratinador.
- Seleccione el máximo valor para la temperatura.
- Dé la vuelta a los alimentos transcurrida la mitad del tiempo de asado.

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



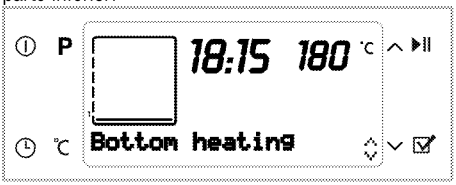
- Para el gratinado, coloque porciones de pequeño o mediano tamaño en el estante correcto bajo el gratinador.
- Seleccione el máximo valor para la temperatura.
- Dé la vuelta a los alimentos transcurrida la mitad del tiempo de asado.

Cocción lenta/Calentamiento de ventilador 'Eco'
Puede utilizar esta función en el rango de temperaturas entre 160 y 220 ºC en lugar de las funciones de cocción que utilizaría con el calentamiento con ventilador con el fin de ahorrar energía. No obstante, el tiempo de cocción aumentará un poco.
Los tiempos de cocción relativos a esta función se indican en la tabla "**Cocción lenta/Calentamiento de ventilador 'Eco'**".



Calentamiento inferior

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



Conservación del calor

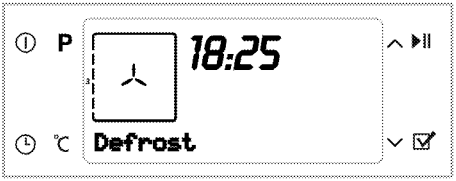
Puede utilizarse para mantener alimentos a la temperatura de servir durante un largo periodo de tiempo.

Cocción a baja temperatura

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

Descongelación

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



Vapor turbo

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

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

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

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

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

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

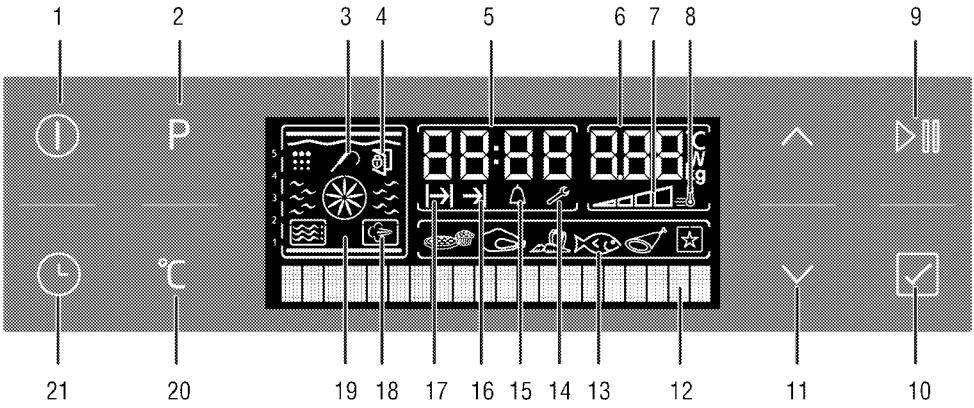
Al final de la cocción, evacúe el agua que haya quedado en el sistema. Véase *Funciones de ayuda a la cocción, pág. 29*, Evacuación del agua.

Limpieza mediante vap

Este modo sirve para ablandar la suciedad del interior del horno una vez finalizada la cocción. Consulte Limpieza mediante vapor, .

Limpieza mediante vap

Funcionamiento de la unidad de control del horno



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

* Varía en función del modelo del producto.

Activación del funcionamiento semiautomático

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

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

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

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

Todos los segmentos del símbolo de la temperatura interna del horno (7) se encenderán cuando el horno alcance la temperatura fijada.

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

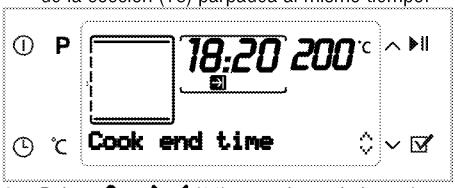
Activación del modo de funcionamiento automático

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

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

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

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



6. Pulse ∧ o ∨ (11) para ajustar la hora de finalización de la cocción.

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

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

» El temporizador del horno calcula automáticamente la hora de inicio restando el tiempo de cocción de la hora de finalización del periodo de cocción que haya fijado.

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

Todos los segmentos del símbolo de la temperatura interna del horno (7) se encenderán cuando el horno alcance la temperatura fijada.

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

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

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

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

Ajuste del refuerzo

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

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

Seleccione la función de cocción que desee y a continuación:

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

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

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

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

Uso del bloqueo de teclas

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

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

Activación del bloqueo de teclas

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

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

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

Desactivación del bloqueo de teclas

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

Uso del reloj como alarma

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

El reloj alarma no tiene ninguna influencia sobre las funciones del horno. Se utiliza únicamente como un aviso. Por ejemplo, resulta útil cuando desee dar la vuelta a los alimentos que están en el horno una vez transcurrido cierto tiempo. El reloj alarma emitirá una señal acústica una vez el tiempo programado se agote.

El tiempo máximo de alarma puede ser de 23 horas y 59 minutos.

Ajuste de la alarma:

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

Cancelación de la alarma:

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

Tabla de tiempos de cocción

Los valores especificados se han determinado en el laboratorio. Los valores adecuados para usted pueden derivar de esos valores.

Horneado y asado

El nivel 1 es el nivel **inferior** del horno.

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

Pizza*	Un nivel		2	200 ... 220	15 ... 20
	Un nivel		3	200	10 ... 15
Filete de ternera (entero) / Asado	Un nivel		3	25 min. 250/máx., a continuación 180 ... 190	100 ... 120
Pierna de cordero (cocido)	Un nivel		3	25 min. 250/máx., a continuación 190 ...	70 ... 90
	Un nivel		3	25 min. 250/máx., a continuación 190 ...	60 ... 80
Pollo asado	Un nivel		2	15 min. 250/máx., a continuación 180 ... 190	55 ... 65
	Un nivel		2	15 min. 250/máx., a continuación 180 ... 190	55 ... 65
Pavo (5,5 kg)	Un nivel		1	25 min. 250/máx., a continuación 180 ... 190	150 ... 210
	Un nivel		1	25 min. 250/máx., a continuación 180 ... 190	150 ... 210
Pescado	Un nivel		3	200	20 ... 30
	Un nivel		3	200	20 ... 30
Al cocinar con dos bandejas al mismo tiempo, coloque la bandeja más profunda en la rejilla superior y la otra en la rejilla inferior. * Se recomienda precalentar siempre el horno.					

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

Cocción lenta/Calentamiento de ventilador 'Eco'

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

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

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

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

Consejos para el horneado de bizcochos

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

Consejos sobre el horneado de masa

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

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

Consejos para la cocción de verduras

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

Funciones de ayuda a la cocción

Selección de las funciones de comida rápida

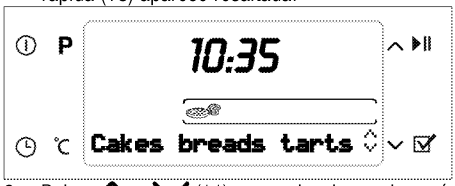
El menú de comida rápida contiene programas especialmente preparados para usted por cocineros profesionales y almacenados en la memoria de la unidad de control.

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

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

Para seleccionar las funciones de ayuda a la cocción:

1. Pulse el botón de encendido/apagado (1) para encender el horno.
2. Pulse el botón de selección de programas (2) para seleccionar la pantalla de la función de comida rápida. En este paso, la pantalla muestra **"Cakes&Breads&Tarts"** ("Bizcochos, pan y tartas"), y la pantalla de selección de comida rápida (13) aparece resaltada.



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

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

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

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

Para desactivar la alarma, pulse cualquier tecla.

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

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

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

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

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

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

Menú de comida rápida:

Puede variar según el modelo

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

Para seleccionar las funciones de comida rápida al vapor:

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

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

9. Abra la puerta y añada agua a través de la entrada de agua. Al realizar esta operación, la pantalla muestra la advertencia **"Door open"** ("Puerta abierta") y también puede oírse la señal acústica.
10. El horno inicia la cocción y la pantalla muestra el mensaje **"Cooking"** ("Cocinando") tan pronto como cierre la puerta.
11. Una vez completada la cocción, la pantalla mostrará el mensaje **"Good appetite", "Please take the meal"** ("Buen provecho", "Retire el plato") y sonará una alarma acústica.

» Para desactivar la alarma, pulse cualquier tecla.

12. Abra la puerta del horno y retire el plato tan pronto como la cocción finalice.

Cierre la puerta del horno para iniciar la función de **vaporización automática de agua**.

» En este paso, la pantalla mostrará el mensaje **"Disposing water"** ("Evacuando el agua") junto con el tiempo requerido.

» Es importante para su salud que no consuma el agua que quede, puesto que su calidad se habrá deteriorado. La evacuación del agua ablanda la suciedad del horno, facilitando su eliminación tras la cocción.

» Pase un paño por el interior del horno una vez evacuada el agua.

Uso del contenedor de agua:

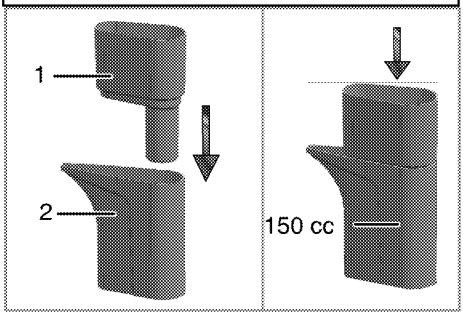
El contenedor de agua consta de dos piezas. La pieza superior elimina la cal del agua.

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

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

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

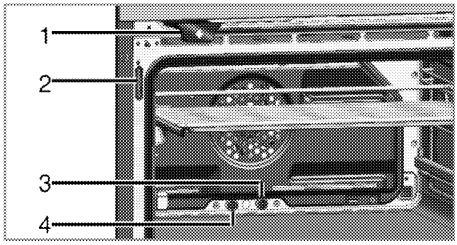
Retire la cal del contenedor de agua aplicando el siguiente procedimiento cada cuatro usos. Disuelva dos cucharaditas de sal en un vaso con agua y vierta esta solución en el contenedor de agua. A continuación, lave el contenedor inferior.



1 Pieza superior
2 Pieza inferior

Cómo añadir agua:

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



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

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

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

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

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

PRECAUCIÓN

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

Menú de comida rápida al vapor: Puede variar según el modelo

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

Menú de ajustes

Ajuste del brillo

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

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

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

Ajuste del contraste

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

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

Ajuste del volumen

El volumen solo puede fijarse con el horno apagado.

1. Pulse el botón Hora y ajustes (21) a intervalos cortos hasta que la pantalla muestre "Volume" (Volumen").
2. Existen tres niveles de volumen, numerados 0 (silencio), 1 y 2. Pulse ∧ o ∨ (11) para seleccionar el nivel que desee.

Ajuste del idioma

El idioma solo puede fijarse con el horno apagado.

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

Cómo utilizar el gratinador

> Antes de utilizar el horno, es preciso fijar el temporizador. Si el temporizador no se ha fijado, el horno no puede funcionar.

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

1. Pulse el botón de encendido/apagado (1) para encender el horno.
2. Pulse ∧ o ∨ (11) para seleccionar el idioma que desee.
3. Para ajustar la temperatura de cocción, pulse una vez el botón Temperatura – Peso y Ajuste rápido

del calor (20) para resaltar el texto **"Temperature"** ("Temperatura") en la pantalla de texto. Pulse ∧ o ∨ para ajustar la temperatura.

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

Riesgo de incendio debido a alimentos no adecuados para el asado a la parrilla.
Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso.
No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ése es el lugar con un mayor calor y los alimentos con grasa podrían prenderse.

Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla

Asado a la parrilla con gratinador eléctrico

Alimento	Nivel de inserción	Tiempo de asado (aprox.)
Pescado	4...5	20...25 min. #
Pollo fileteado	4...5	25...35 min.
Chuletas de cordero	4...5	20...25 min.
Ternera asada	4...5	25...30 min. #
Chuletas de ternera	4...5	25...30 min. #
Pan tostado	4	1...2 min.
# en función del grosor		

6 Mantenimiento y cuidados

Información general

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

PELIGRO:
¡Riesgo de descarga eléctrica!
Corte el suministro de electricidad antes de limpiar el aparato para evitar una descarga eléctrica.

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

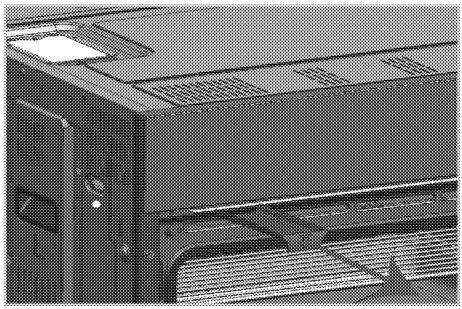
- Limpie el producto concienzudamente después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un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

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

No utilice limpiadores al vapor para la limpieza.

Limpieza del recipiente de recogida de agua

El recipiente de recogida de agua se detiene en cierto punto cuando tira de él hacia usted.
Si sigue tirando, llega al segundo punto de parada y se detiene de nuevo.
Si sigue tirando tras este punto, lo sacará de su sitio.



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

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

Limpieza del panel de control

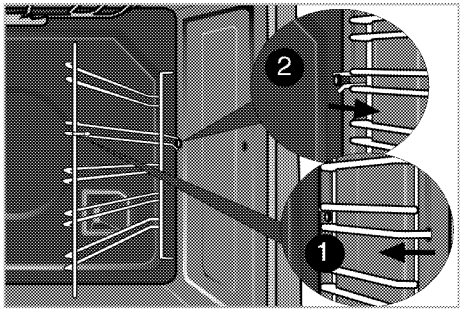
Limpie el panel y los mandos de control con un paño húmedo y a continuación séquelos.

Daños en el panel de control
No retire los mandos de control cuando limpie el panel de control.

Limpieza del horno

Limpieza de las paredes laterales

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



Paredes catalíticas

Es posible que las paredes laterales o quizás tan sólo la pared posterior del interior del horno estén recubiertas de un esmalte catalítico.
Las paredes catalíticas no deben limpiarse. La superficie porosa de dichas paredes es autolimpiante,

ya que absorbe y transforma la grasa desprendida durante el uso (vapor y dióxido de carbono).

Limpieza mediante vapor

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

1. Pulse el botón de encendi-do/apagado (1) para encender el horno.
2. Asegúrese de que no haya alimen-tos dentro del horno.
3. Pulse las teclas o (11) ∧ para ∨ seleccionar el modo **"Steam cleaning"**("Limpieza mediante vapor").
4. Pulse la tecla de inicio/fin de coc-ción (9) para iniciar el proceso de limpieza.

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Cuando el agua se agote, la pantal-la mostrará el mensaje**"Wipe the surfaces"** ("Limpiar las superficies").
9. Abra la puerta y limpie las superfi-cies internas del horno con una es-ponja o un paño húmedos.

Una vez finalizada la limpieza, evacúe siempre el agua sobrante (generalmente el agua se agota). Véase Funciones de ayuda a la cocción, *pág. 31*, Eva-cuación del agua.

Limpieza de la puerta del horno

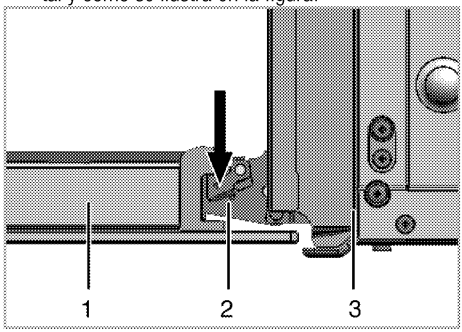
Limpie la puerta del horno con un paño suave o una esponja humedecidos en agua caliente con un producto limpiador y séquela con un paño suave.

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

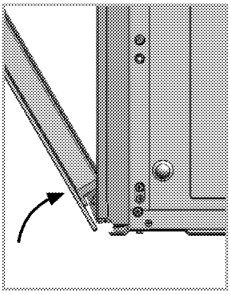
> El panel de vidrio de la puerta frontal está recubierto de un material de fácil limpieza. No utilice productos de limpieza abrasivos, rasquetas de metal, estropajos o lejía para limpiar el panel de vidrio de la puerta frontal, ya que podría rayar la superficie. Tales productos podrían destruir el recubrimiento.

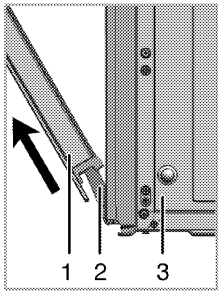
Retirada de la puerta del horno

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



1 Puerta frontal
2 Bisagra
3 Horno



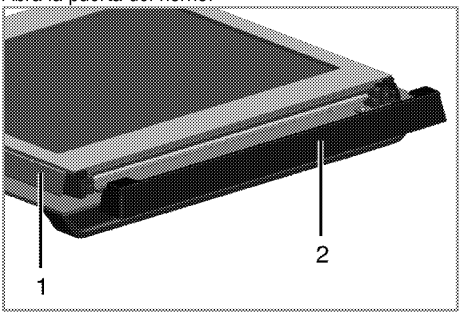


3. Abra la puerta frontal hasta la mitad de su recorrido.
4. Retire la puerta frontal tirando de ella hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda.

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

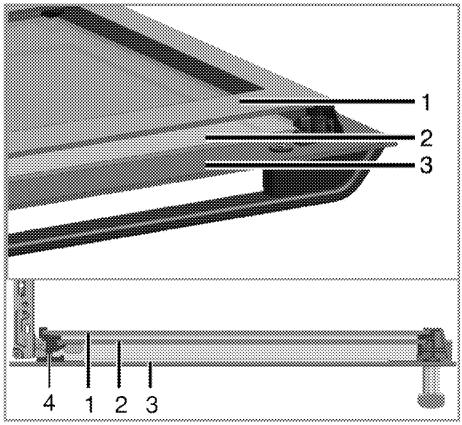
Retirada del vidrio interior de la puerta

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



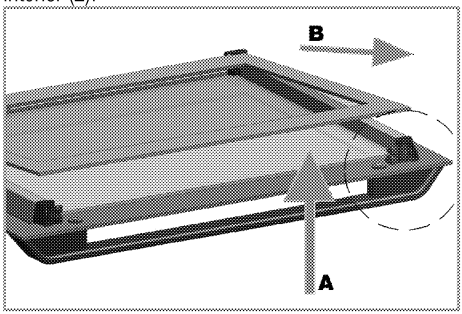
1 Marco
2 Pieza de plástico

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

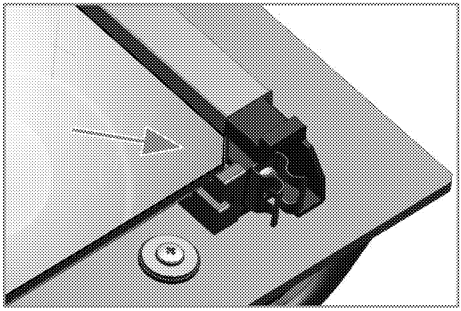


1 Panel de vidrio más interno
2 Panel de vidrio interior
3 Panel de vidrio exterior
4 Ranura de plástico del panel de vidrio - Inferior

Levante ligeramente el panel de vidrio más interno (1) en la dirección **A** y extráigalo tirando de él en la dirección **B**, tal y como se muestra en la ilustración. Repita la operación para retirar el panel de vidrio interior (2).



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



El panel de vidrio interior (2) debe instalarse en la ranura de plástico cercana al panel de vidrio más interno (1).
Al instalar el panel de vidrio más interno (1), asegúrese de que el lado impreso del panel mira hacia el panel de vidrio interior.
Es importante asentar la esquina inferior del panel de vidrio interior en la ranura de plástico inferior.
Empuje la pieza de plástico hacia el marco hasta que escuche un clic.

Sustitución de la lámpara del horno

PELIGRO:
Las superficies calientes pueden causar quemaduras.
Asegúrese de que el dispositivo esté apagado y se haya enfriado con el fin de evitar el riesgo de una descarga eléctrica.

La lámpara del horno es una bombilla eléctrica especial, capaz de resistir temperaturas de hasta 300 ºC. Más información en *Especificaciones técnicas, pág. 10*. Puede solicitar lámparas de horno de recambio a los agentes de servicio autorizados.

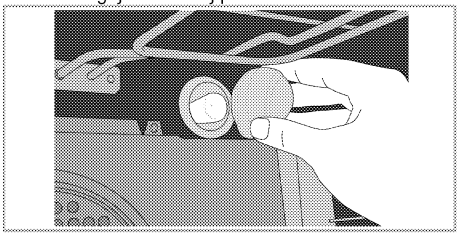
La posición de la lámpara puede variar con respecto a la ilustración.

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

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

Si su horno dispone de una lámpara redonda:

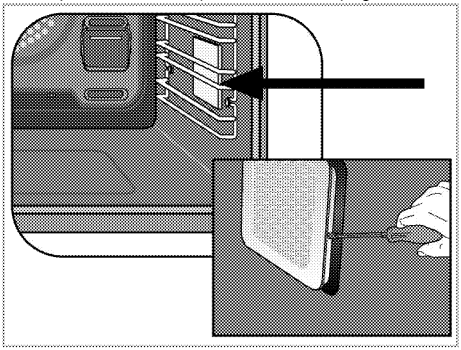
1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Gire la cubierta de vidrio en la dirección contraria a las agujas del reloj para retirarla.



3. Retire la lámpara del horno girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj y sustitúyala por una nueva.
4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

Si su horno dispone de una lámpara cuadrada:

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



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

7 Resolución de problemas

El horno emite vapor cuando está en funcionamiento.

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

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

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

El aparato no funciona.

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

La luz del horno no funciona.

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

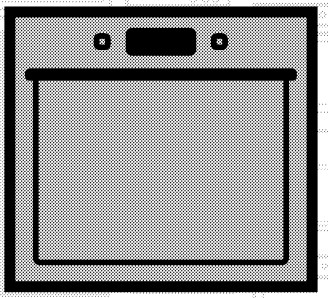
El horno no se calienta.

- La función y/o la temperatura no se han fijado. >>> *Ajuste la función y la temperatura mediante el mando/tecla de función y/o temperatura.*
- Hay un corte en el suministro de fluido eléctrico. >>> *Compruebe si hay corriente eléctrica. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*

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

Innbyggingsovn

Brukerhåndbok



NO

Vennligst les denne bruksanvisningen først!

Kjære kunde,
Takk for at du har valgt et Beko-produkt. Vi håper at du oppnår optimale resultater med ditt produkt, som er produsert med høykvalitetsteknologi - den beste som finnes på markedet. Derfor bør du lese hele denne bruksanvisningen og alle andre tilhørende dokumenter nøye før du bruker produktet og beholde disse som en referanse for fremtidig bruk. Hvis du overlater produktet til andre, la da også bruksanvisningen følge med. Følg alle advarsler og informasjon i bruksanvisningen.
Husk at denne bruksanvisningen også gjelder for flere andre modeller. Forskjeller mellom modellene vil kunne oppdages i manualen.

Forklaring av symboler
Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:

Viktig informasjon eller nyttige tips om bruk.

Advarsel om farlige situasjoner med hensyn til liv og eiendom.

Advarsel om elektrisk støt.

Advarsel om risiko for brann.

Advarsel om varme overflater.

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

CE

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø 4

Generell sikkerhet....4
Elektrisk sikkerhet....4
Produktsikkerhet....5
Beregnet bruk....6
Sikkerhet for barn....7
Bortskaffing av det gamle produktet....7
Bortskaffing av emballasjen....7

2 Generell informasjon 8

Oversikt....8
Innholdet i pakken....9
Tekniske spesifikasjoner....10

3 Installasjon 11

Før installasjon....11
Installasjon og tilkobling....13
Framtidig transport....14

4 Forberedelser 15

Tips for energisparing....15
Første gangs bruk....15
Tidsinnstilling....15
Første rengjøring av produktet....16
Første oppvarming....16

5 Slik bruker du ovnen 17

Generell informasjon om baking, steking og grilling 17
Slik bruker du den elektriske ovnen.... 17
Driftsmoduser.... 19
Slik bruker du ovnens kontrollenhet.... 22
Bruk av tastelåsen.... 24
Bruke klokken som alarm.... 24
Tidstabell for matlaging.... 25
Funksjoner for tilberedningsguide.... 27
Innstillingsmeny.... 29
Slik bruker du grillen.... 30
Tidstabell for grilling.... 30

6 Vedlikehold og stell 31

Generell informasjon.... 31
Rengjøring av kontrollpanel.... 31
Rengjøre ovnen.... 31
Fjerne ovnsdøren.... 32
Fjerne dørens indre glass.... 33
Utskifting av ovnspæren.... 34

7 Feilsøking 35

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø

Denne delen inneholder sikkerhetsinstrukser som vil bidra til å beskytte mot fare for personskade eller skade på eiendom. Unnlater du å følge disse instruksjonene, vil enhver garanti anses som ugyldig.

Generell sikkerhet

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, så framt de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår hvilke farer som er involvert.
  Barn får ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Installasjons- og reparasjonsprosedyrer må alltid utføres av autoriserte serviceverksted. Produsenten vil ikke kunne holdes ansvarlig for skader som følge av forsøk utført av uautoriserte personer, noe som også vil kunne gjøre garantien ugyldig. Les bruksanvisningen nøye før installasjon.
- Ikke bruk produktet hvis det er defekt eller har synlige skader.
- Kontroller at produktets funksjonsknotter er slått av etter hver gang produktet har vært i bruk.

Elektrisk sikkerhet

- Hvis produktet har en feil, bør det ikke brukes med mindre det er reparert av et autorisert verksted. Det er fare for elektrisk sjokk!
- Bare koble produktet til en jordet stikkontakt/linje med spenning og beskyttelse som spesifisert i "Tekniske spesifikasjoner". Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformer. Vårt selskap vil ikke kunne holdes ansvarlig for eventuelle problemer som oppstår på grunn av at produktet ikke blir jordet i henhold til lokale forskrifter.
- Vask aldri produktet ved å spre eller helle vann på det! Det er fare for elektrisk sjokk!
- Du får aldri noen gang ta støpselet med våte hender! Koble aldri ut ved å trekke i kabelen, men trekk bestandig ut ved å ta tak i støpselet.
- Produktet må være koblet fra under installasjon, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.

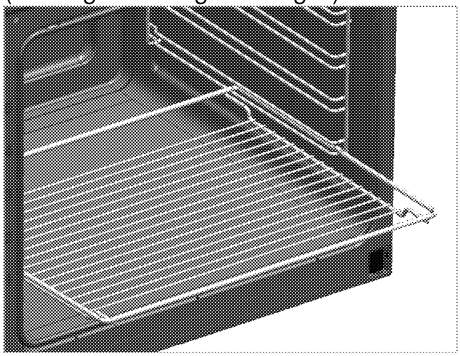
- Hvis strømtilkoblingskabelen for produktet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dens autoriserte serviceagent eller liknende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Apparatet må installeres slik at det kan kobles helt fra nettverket. Frakoblingen må skje enten ved hjelp av et støpsel eller en bryter som er innebygd i den faste elektriske installasjonen, i tråd med byggeforskriftene.
- Bakre overflate på ovnen blir varm når den er i bruk. Pass på at elektrisk tilkobling ikke kommer i kontakt med den bakre overflaten, ellers kan tilkoblinger bli skadet.
- Ikke klem strømledningen mellom ovnsdøren og rammen og ikke la den føre over varme overflater. Dette kan gjøre at isolasjonen smelter og forårsaker brann på grunn av kortslutning.
- Alt arbeid på elektrisk utstyr og -systemer bør kun utføres av autoriserte og kvalifiserte personer.
- I tilfelle skade, slå av produktet og koble det fra strømforsyningen. For å gjøre dette, slå av sikringen hjemme.
- Sørg for at sikringsmerkingen er kompatibel med produktet.

Produktsikkerhet

- Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga. bruk av alkohol og/eller narkotika.
- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i dine retter. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann, siden det kan antennes når det kommer i kontakt med varme overflater.
- Plasser ikke noe brennbart materiale i nærheten av produktet, ettersom sidene kan bli varme under bruk.
- Ved bruk blir apparatet varmt. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer inne i ovnen.
- Hold alle ventilasjonsåpninger fri for hindringer.
- Varm ikke opp lukkede bokser og glassbeholdere i ovnen. Trykket som bygger seg opp i boksen/glasset kan føre til at det sprenges.
- Plasser ikke stekebrett, tallerkener eller aluminiumsfolie

direkte på bunnen av ovnen. Akkumulering av varme kan skade bunnen av ovnen.

- Ikke bruk sterke skuremidler eller skarpe metallskraper å rengjøre glasset i ovnsdøren, siden disse kan ripe opp overflaten, noe som kan resultere i at glasset går i stykker.
- Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- Plassere stekeristen og brettet riktig på trådstativene
  Det er viktig å posisjonere risten og/eller pannen riktig på hyllen. Skyv risten eller pannen mellom de 2 skinnene og se til at de er stabile før maten legges på (vennligst se følgende figur).



- Ikke bruk produktet hvis glasset i frontdøren er fjernet eller sprukket.
- Ovnens håndtak er ingen håndkletørker. Heng ikke opp håndkle, hansker eller liknende tekstilvareprodukter når grillfunksjonen er på åpen dør.
- Bruk alltid varmebestandige grillvotter når du setter inn eller tar ut retter inn i/ut av den varme ovnen.
- Forsikre deg om at apparatet er slått av før du bytter ut lampen for å unngå fare for elektrisk støt.

For produktets brannsikkerhet;

- Sørg for at støpselet passer inn i stikkontakten, samt at det ikke forårsakes gnist.
- Ikke bruk noen skadet eller kuttet ledning eller skjøteledning, foruten originalkabelen.
- Sørg for at ikke det forekommer væske eller fuktighet på kontakten som er koblet til produktet.

Beregnet bruk

- Dette produktet er designet for hjemmebruk. Kommersiell bruk er ikke tillatt.
- Dette apparatet er kun beregnet til matlagingsformål. Det må ikke brukes til andre formål, for eksempel romoppvarming."
- te apparatet skal ikke brukes til oppvarming av tallerkener under grillen, til å tørke håndklær, oppvaskklutet osv. ved å henge dem på håndtakene, eller til oppvarmingsformål.
- Produsenten skal ikke være ansvarlig for noen skader som

forårsakes ved feil bruk eller håndtering.

- Ovnen kan brukes til opptining, baking, steking og grilling av mat.

Sikkerhet for barn

- Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra innpakningsmaterialene. Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.
- Elektriske apparater er farlige for barn. Hold barn på avstand fra produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.
- Ikke plasser gjenstander over apparatet slik at barn kan forsøke å nå dem.
- Mens døren er åpen, må du ikke plassere tunge gjenstander på den og du må ikke la barn sitte på den. Ovnen kan velte, eller dørhengslene kan bli skadet.

Bortskaffing av det gamle produktet

Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet:

Dette produktet er i samsvar med EU-direktivet som omhandler elektronisk og elektrisk utstyr (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringsymbol for sortering av avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).
Dette produktet er laget av høykvalitetsdeler og -materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres. Produktet skal ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall og annet avfall på slutten av levetiden. Ta det med til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger. Vennligst forhør deg med de lokale myndighetene for å få opplysninger om slike innsamlingssteder.

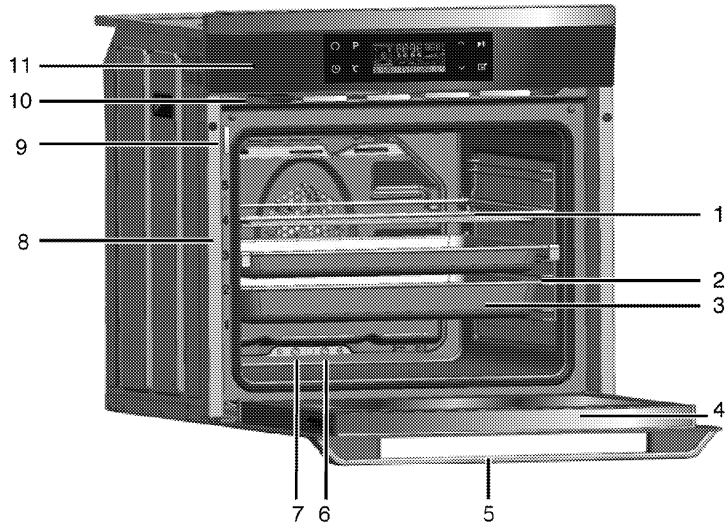
Samsvar med RoHS-direktivet:
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

Bortskaffing av emballasjen

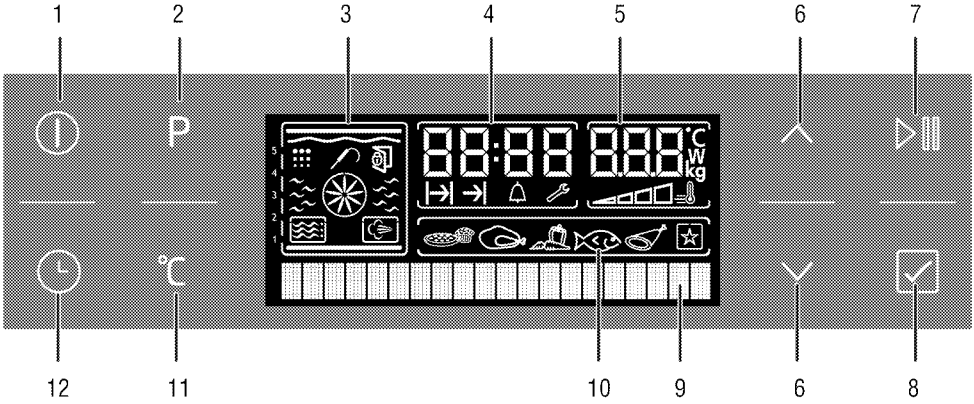
- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmaterialene på et trygt sted utilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem sammen med normalt husholdningsavfall.

2 Generell informasjon

Oversikt



1 Stekerist
2 Hyller
3 Stekebrett
4 Frontdør
5 Håndtak
6 Damputgangsrør
7 Utgangshull for overflødig vann
8 Hylleposisjoner
9 Vannivåindikator
10 Mugge
11 Kontrollpanel

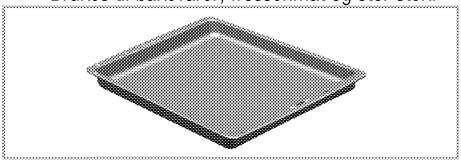


1 På/AV-knapp
2 Programvelger
3 Funksjonsdisplay
4 Indikatorfelt for aktuell tid
5 Indikatorfelt for temperatur/vekt
6 Navigasjonstaster for økning/senkning av temperatur-tid
7 Tast for start/stopp matlaging
8 Velgertast for hurtigmatmeny
9 Tekstvisning
10 Utvalgsdisplay for hurtigmat
11 Temperatur - vekt - forsterker-innstillingstast
12 Tid- og innstillingstast

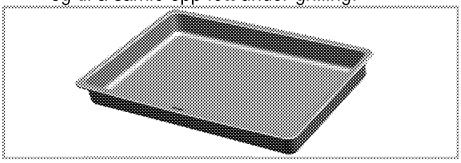
Innholdet i pakken

Tilbehør som medfølger varierer, avhengig av produktmodellen. Ikke alt tilbehør som beskrives i brukerhåndboken finnes kanskje på produktet ditt.

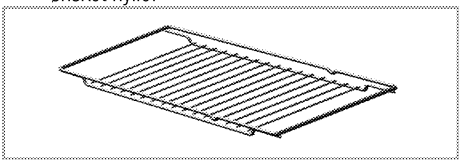
1. Brukerhåndbok
2. Stekebrett
   Brukes til bakevarer, frossenmat og stor stek.



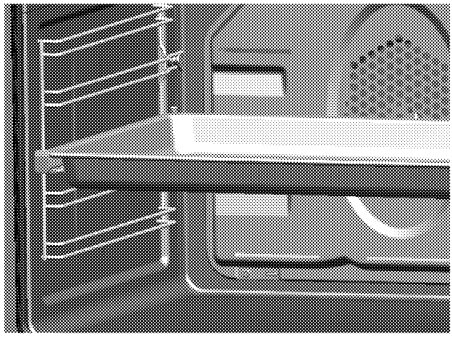
3. Dypt brett
   Brukes til bakevarer, store steker, saftige retter og til å samle opp fett under grilling.

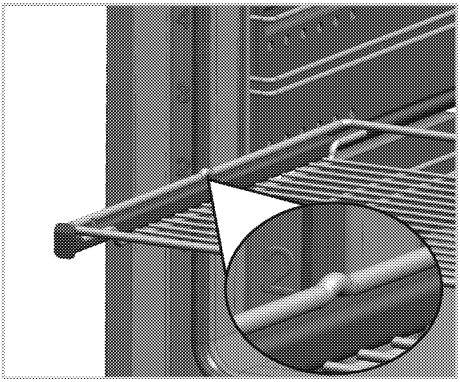


4. Stekerist
   Brukes til steking og til plassering av maten som skal bakes, stekes eller tilberedte gryteretter i ønsket hylle.



5. Plassere stekeristen og brettet riktig på de teleskopiske stativene
   Teleskopiske stativer gjør at du kan installere og fjerne brettene og risten enkelt.
   Ved bruk av brettet og stekeristen med teleskopstativer se til at pinnene på den bakre delen av teleskopstativet står mot kantene på stekeristen og brettet.





Tekniske spesifikasjoner

Spenning/frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Totalt energiforbruk	3.1kW
Sikring	min. 16 A
Kabeltype/tverrsnitt	H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	595 mm/594 mm/567 mm
Installasjonsmål (høyde/bredde/dybde)	**590 Eller: 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hovedovn	**Multifunksjonsovn**
Indre lampe	15/25 W
Grillstrømforbruk	2.2 kW

Grunnleggende: Informasjon om energimerket for elektriske ovner er gitt i samsvar med EN 60350-1 / IEC 60350-1-standarden. Disse verdiene er fastsatt ved standard belastning med funksjonene under-over-varme eller vifteoppvarming (hvis aktuelt).
Energieffektivitetsklassen er fastsatt i overensstemmelse med de følgende prioritiseringene avhengig av om de relevante funksjonene finnes på produktet eller ikke. 1-Matlaging med øko-vifte, 2- Turbo langsom matlaging, 3- Turbo matlaging, 4- Vifteassistert under/overvarme, 5-Over- og undervarme.

** Se. *Installasjon, side 11.*

Tekniske spesifikasjoner kan endres uten varsel for å forbedre kvaliteten på produktet.

Figurer i denne veiledningen er skjematiske og kan derfor være litt forskjellige fra ditt produkt.

Verdiene som er oppgitt i merkingene på produktet eller i dokumentasjonen som medfølger er oppnådd i laboratoriemiljø ifølge relevante standarder. Avhengig av drifts- og miljøforhold for produktet, kan disse verdiene variere.

3 Installasjon

Produktet må installeres av en kvalifisert person i samsvar med gjeldende forskrifter. Ellers vil garantien gjøres ugyldig. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer, og dette kan gjøre garantien ugyldig.

Klargjøring av plassering og elektrisk installasjon av produktet er kundens ansvar.

FARE:

Produktet må installeres i overensstemmelse med de lokale gass- og/eller elektrisitetsforskriftene.

FARE:

Før installasjon, kontroller visuelt om produktet har noen defekter.
Hvis dette er tilfelle, må det ikke installeres
Skadede produkter vil utgjøre potensielle farer for din sikkerhet.

Før installasjon

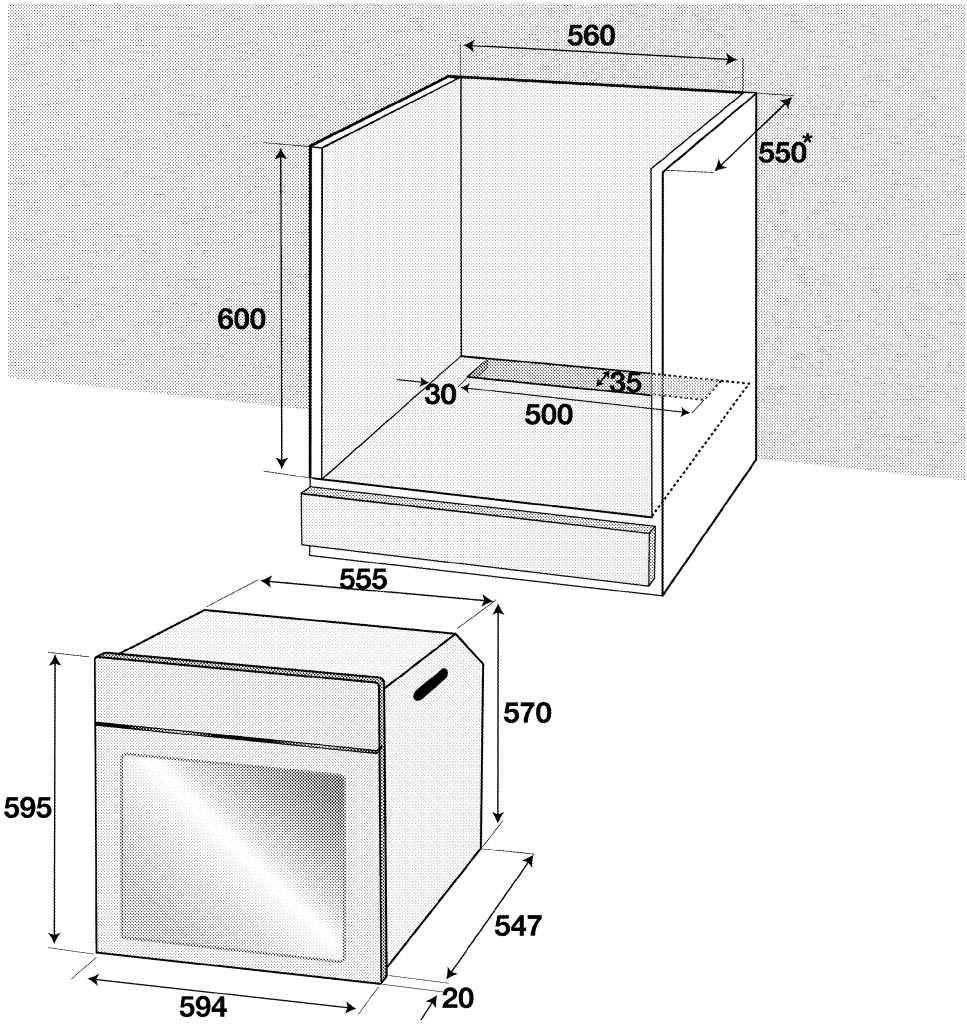
Apparatet er ment for installasjon i kommersielt tilgjengelige kjøkkenkabinetter. En sikkerhetsavstand må overholdes mellom apparatet og kjøkkenveggene og møblene. Se figur (verdier i mm).

- Overflater, syntetiske laminater og klebemidler som brukes må være varmebestandige (minimum 100 °C).
- Kjøkkenskapene må være stilt jevnt og festet.
- Hvis det er en skuff under ovnen, må det være installert en hylle mellom ovnen og skuffen.
- Det skal være minst to personer til å bære apparatet.

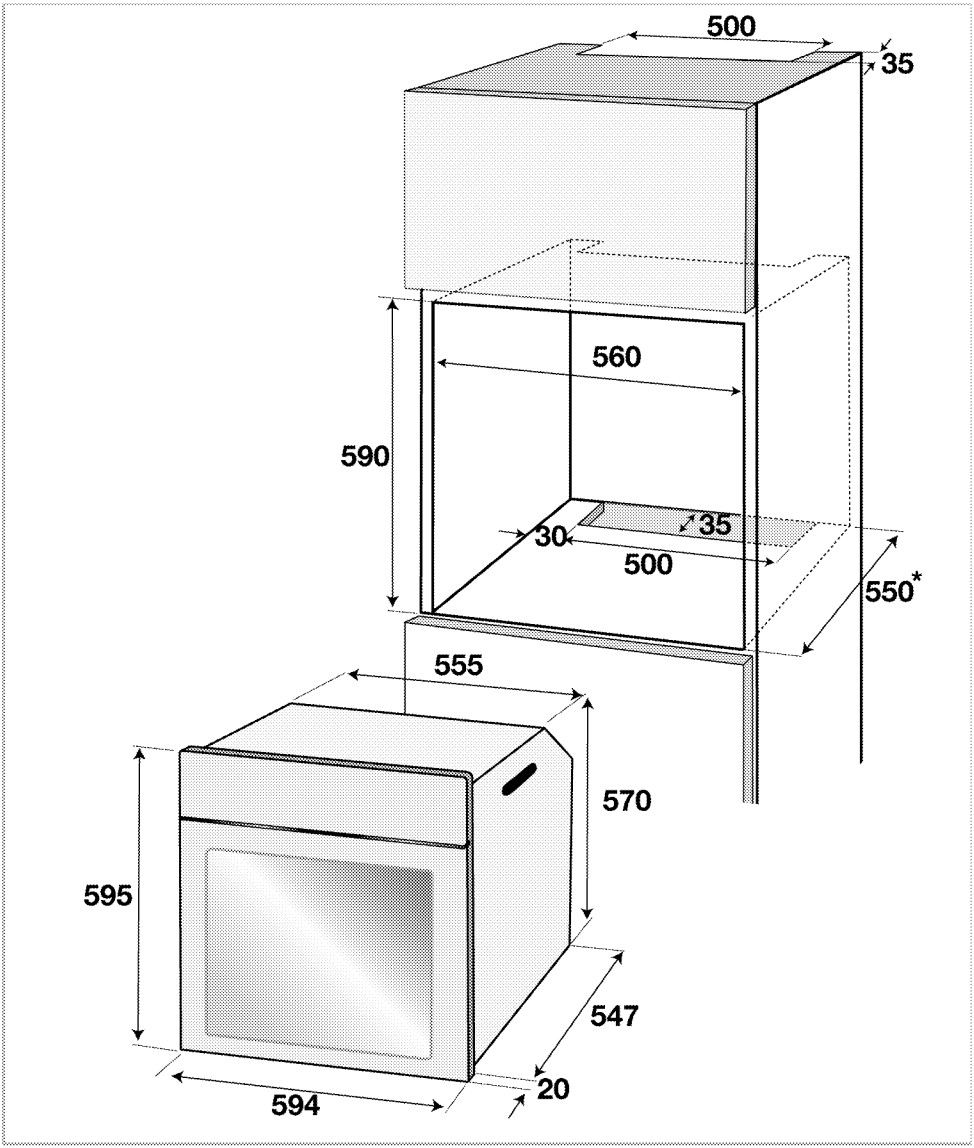
Ikke installer produktet ved siden av kjøleskap eller frysere. Varmen som utstråles fra enheten vil føre til økt energiforbruk for kjøleapparatene.

Ikke bruk døren og/eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.

Hvis produktet har trådhåndtak, skyv håndtakene tilbake i sideveggene etter at du har flyttet produktet.



* min.



* min.

Installasjon og tilkobling

- Produktet kan kun installeres og tilkobles i overensstemmelse med aktuelle installasjonsforskrifter.

Elektrisk tilkopling

Tilkople produktet til et jordet uttak/linje, beskyttet av en sikring med riktig kapasitet, slik som oppgitt i tabellen over tekniske spesifikasjoner. Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformer. Selskapet vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon i overensstemmelse med de lokale forskriftene.

FARE:
Fare for elektrisk sjokk, kortsslutning eller brann ved uprofesjonell installasjon!
Apparatet kan tilkobles strømnettet kun av en autorisert kvalifisert person, og apparatet garanteres kun etter riktig installasjon.

FARE:
Fare for elektrisk sjokk, kortsslutning eller brann ved skade på forsyningsledningen!
Strømledningen må ikke klemmes, bøyes eller fastklemmes eller komme i kontakt med varme deler av apparatet.
En ødelagt strømledning skal skiftes ut av en kvalifisert elektriker.

- Tilkoplingen skal være i overensstemmelse med nasjonale forskrifter.
- Strømforsyningsdata må tilsvare data som er spesifisert på typeskiltet på enheten. Åpne frontdøren for å se typeskiltet.
- Strømledningen på produktet må stemme overens med verdiene i tabellen over de tekniske spesifikasjonene.

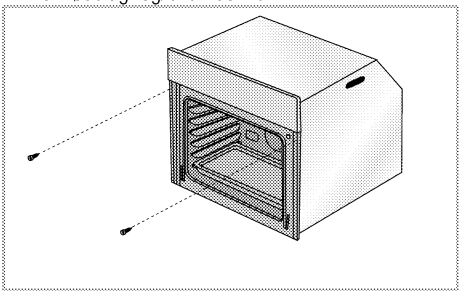
FARE:
Fare for elektrisk sjokk!
Før arbeidet påbegynnes på den elektriske installasjonen, vennligst frakoble produktet fra strømnettet.

Strømledningens støpsel skal være lett tilgjengelig etter installasjon (ikke legg det over komfyren).

Sett strømstøpselet inn i uttaket.

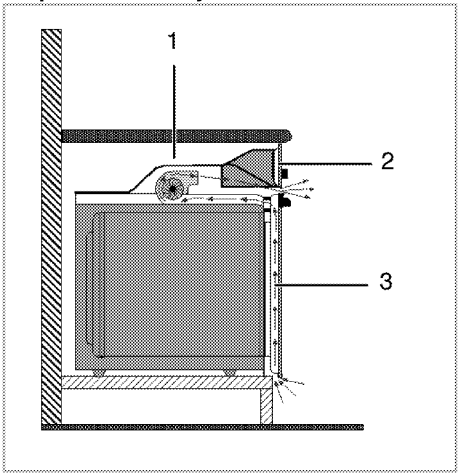
Installere produktet

1. Skyv ovnen inn i skapet, innjuster og fest den, samtidig som du kontrollerer at strømkabelen ikke blir ødelagt og/eller fastklemt.



Fest ovnen med de 2 skruene, slik som vist.

For produkter med kjølevifte



1 Kjølevifte
2 Kontrollpanel
3 Dør

Den innebygde viften kjøler både innebygd kabinett og utstyrets front.

Kjøleviften fortsetter å gå i ca. 20-30 minutter etter at ovnen er slått av.
Hvis du har laget mat vha. programmering av ovnens tidsur, vil også kjøleviften slås av sammen med alle andre funksjoner på slutten av steketiden.

Siste kontroll

1. Sett i strømstøpselet og slå på produktets sikring.
2. Kontroller funksjonene.

Framtidig transport

- Oppbevar apparatets opprinnelige eske og transporter apparatet i denne. Følg rettledningen som er trykt på kartongen. Hvis du ikke har den originale esken, pakk produktet i bobleplast eller tykk papp og tape godt.
- For å forhindre at stekerist og brett inne i ovnen skal skade ovnsdøren, sette en stripe kartong på innsiden av ovnsdøren slik at det samsvarer med plasseringen av brettene. Lim fast ovnsdøren til sideveggene.
- Ikke bruk døren eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.

Ikke plasser andre gjenstander på toppen av komfyren. Apparatet må transporteres stående.

Kontroller det generelle utseendet til produktet for skader som kan ha oppstått under transport.

4 Forberedelser

Tips for energisparing

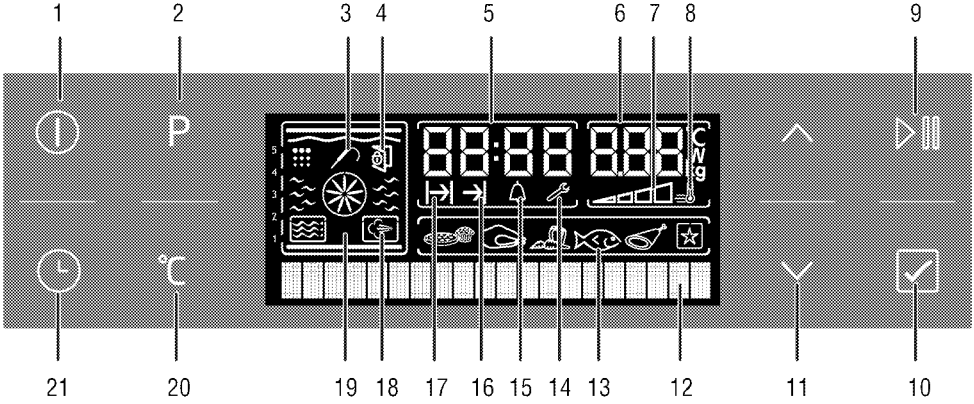
Følgende informasjon vil hjelpe deg til å bruke apparatet på en økologisk måte og spare energi:

- Bruk mørkfargede og emaljebelagte kokekar i ovnen, siden varmeoverføringen vil være bedre.
- Ved koking av måltidene, utfør en forvarmingsoperasjon hvis det anbefales i brukerhåndboken eller kokebeskrivelsen.
- Ikke åpne døren på ovnen for hyppig under matlagingen.
- Prøv å tilbered mer enn én rett i ovnen samtidig, når det er mulig. Du kan tilberede mat ved å plassere to kokekar på stekeristen.
- Lag mer enn én rett etter hverandre. Ovnen vil allerede være varm.
- Du kan spare energi ved å slå av ovnen i noen minutter før sluttkoketiden. Ikke åpne ovnsdøren.
- Tin opp de frosne måltidene før de tilberedes.

Første gangs bruk

Tidsinnstilling

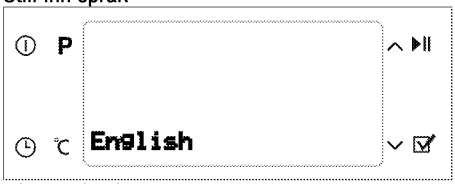
Før bruk av ovnen må timeren stilles inn. Hvis timeren ikke er stilt, fungerer ikke ovnen.



1 På/AV-knapp
2 Programvelger
3 Kjøttsonde-symbol (*)
4 Dørlås-symbol (*)
5 Indikatorfelt for aktuell tid
6 Indikatorfelt for temperatur/vekt
7 Symbol for ovnens indre temperatur
8 Forsterker-symbol (hurtig forhåndsoppvarming)
9 Tast for start/stopp matlaging
10 Velgertast for hurtigmatmeny
11 Navigasjonstaster for økning/senkning av temperatur-tid
12 Tekstvisning
13 Utvalgsdisplay for hurtigmat
14 Innstillingssymbol
15 Alarmsymbol
16 Symbol for slutt på koketid
17 Koketidsymbol
18 Dampkokings-symbol (*)
19 Funksjonsdisplay
20 Innstillingstast for temperatur - vekt og hurtig oppvarming
21 Tid- og innstillingstast
* Varierer, avhengig av produktmodellen.

Sett i strømstøpselet og slå på produktets sikring. Du må stille inn språket før du stiller inn tiden.

Still inn språk



Når du slår på ovnen for første gang, vises "English" på tekstdisplayet (12). Trykk på ∧ eller ∨ (11)

forsiktig for å velge det ønskede språket. (10) Trykk lett på ☑ for å bekrefte språkvalget.

Språkinnstillingsskjermen vil vises kun under den innledende oppstarten. Bruk innstillingsmenyen for å endre språket. *Innstillingsmeny, side 29.*

Stille tiden

Etter å ha valgt språk, vises "Tidsinnstilling" på tekstdisplayet (12). Trykk på ∧ eller ∨ (11) forsiktig for å oppgi den aktuelle tiden.

Før du kan bruke ovnen, må tiden være innstilt. Hvis timeren ikke er stilt, vil innstillingssymbolet (14) holde seg tent. Dette vil forsvinne når tiden er innstilt.

Første rengjøring av produktet

Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.
Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/melk eller skarpe gjenstander.

1. Fjern alle pakningsmaterialer.
2. Tørk av overflatene på produktet med en fuktig klut eller svamp, og tørk med en klut.

Første oppvarming

Varm opp produktet i omtrent 30 minutter, og slå det deretter av. Dermed vil alle produksjonsrester eller -lag brennes av og fjernes.

ADVARSEL
Varme overflater kan forårsake forbrenninger!
Ikke berør de varme overflatene på enheten.
Hold barn på avstand fra enheten, og bruk ovnshansker.

Electric oven

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg posisjonen "Statisk".
1. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 17.*
2. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
3. Slå av ovnen, se *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 17*

Rengjøre dampsystemet:

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg "Damp + Varmluft"-posisjonen.
4. Tilsett 350 ml vann i muggen (2). Se *Driftsmoduser, side 19*- Bruk av "Damp + Varmluft"-funksjonen.
5. Kjør ovnen i ca en time. Berør tasten ☑ hver gang "Trykk ☑ for å sprute damp" kommer opp på displayet.
6. Slå av ovnen, se *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 17*

Grillovn

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du grillen, side 30.*
4. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
5. Slå av grillen, se *Slik bruker du grillen, side 30*

Lukt og røyk kan oppstå ved første oppvarming. Sørg for god utluftning.

5 Slik bruker du ovnen

Generell informasjon om baking, steking og grilling

ADVARSEL
Varme overflater kan forårsake forbrenninger!
Ikke berør de varme overflatene på enheten.
Hold barn på avstand fra enheten, og bruk ovnshansker.

FARE:
Risiko for skolding ved varm damp!
Vær forsiktig ved åpning av døren, siden det vil komme ut damp.

Baketips

- Bruk belegg som ikke kleber, passende metallplater eller aluminiumsbeholdere eller varmeresistente silikonformer.
- Utnytt plassen på stativet på best mulig måte.
- Plasser bakeformen i midten av stativet.
- Velg riktig hylleposisjon før du slår på ovnen eller grillen. Ikke endre hylleposisjon når ovnen er varm.
- Hold ovnsdøren lukket.

Steketips

- Hvis hel kylling, kalkun og måltider med store biter behandles med dressinger, slik som f.eks. sitronjuice og svart pepper før steking, vil det øke stekeytelsen.
- Det tar omtrent 15 til 30 minutter lenger å steke kjøtt med bein i sammenligning med stek av den samme størrelsen av kjøtt uten bein.
- Hver centimeters kjøttykkelse krever omtrent 4 til 5 minutter steketid.
- La kjøttet stå i ovnen i omtrent 10 minutter etter koketiden er ferdig. Saften fordeles bedre over hele steken og kommer ikke ut når kjøttet kuttes.
- Fisk i en varmebestandig form skal plasseres på stativet på midtre eller nedre nivå.

Grilltips

Ved grilling av kjøtt, fisk og fjærkre, blir de fort brune, har en fin skorpe og blir ikke tørre. Flate stykker, kjøtt og pølser, men også grønnsaker med høyt vanninnhold (f.eks. tomater og løk) er spesielt egnet for grilling.

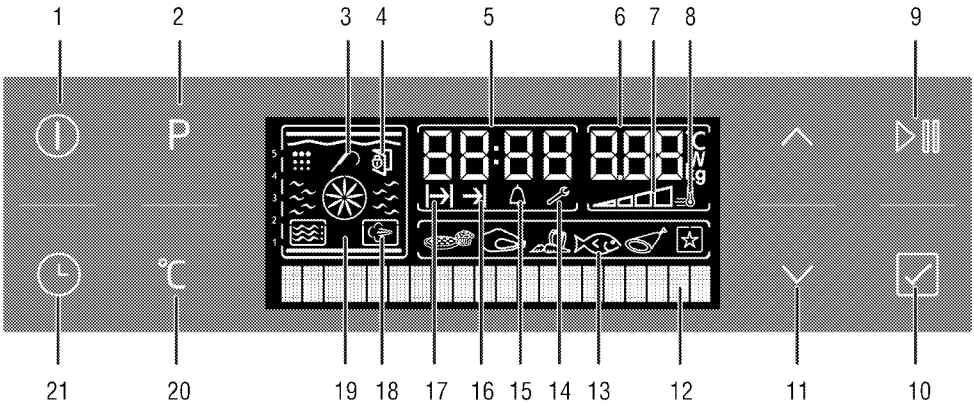
- Fordel stykkene som skal grilles på risten eller på bakebrettet med risten på en slikt måte at plassen som dekkes ikke overskrider størrelsen på varmelementet.
- Skyv stekeristen eller bakebrettet med grillen i ønsket høyde i ovnen. Hvis du griller på stekeristen, skyv bakebrettet inn i den nederste hyllen for å samle fett. Tilfør noe vann i bakebrettet for enkel rengjøring.

Brannfare på grunn av mat som ikke egner seg til grilling!
Bruk kun mat til grilling som egner seg for intensiv grillvarme.
Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.

Slik bruker du den elektriske ovnen

Før bruk av ovnen må timeren stilles inn. Hvis timeren ikke er stilt, fungerer ikke ovnen.

Kontrollpanel

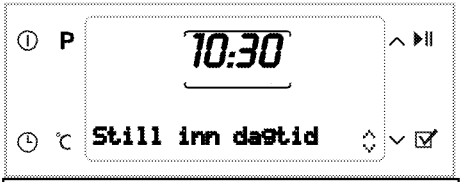


1 På/AV-knapp
2 Programvelger
3 Kjøttsonde-symbol (*)
4 Dørlås-symbol (*)
5 Indikatorfelt for aktuell tid
6 Indikatorfelt for temperatur/vekt
7 Symbol for ovnens indre temperatur
8 Forsterker-symbol (hurtig forhåndsoppvarming)
9 Tast for start/stopp matlaging
10 Velgertast for hurtigmatmeny
11 Navigasjonstaster for økning/senkning av temperatur-tid
12 Tekstvisning
13 Utvalgsdisplay for hurtigmat
14 Innstillingssymbol
15 Alarmsymbol
16 Symbol for slutt på koketid
17 Koketidsymbol
18 Dampkokings-symbol (*)
19 Funksjonsdisplay
20 Innstillingstast for temperatur - vekt og hurtig oppvarming
21 Tid- og innstillingstast
* Varierer, avhengig av produktmodellen.

Still den aktuelle tiden

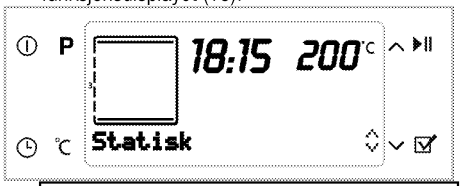
Du kan stille inn tiden på nytt når du ønsker.

1. For å stille inn den aktuelle tiden, trykk på tasten for tid og innstillinger (21) tre ganger inntil **"Set day time"** (Still tidspunkt) vises på tekstdisplayet (12) mens ovnen er avslått.
2. Trykk på ∧ eller ∨ (11) forsiktig for å stille inn den aktuelle tiden.



I løpet av strømutkoblinger som varer i mindre enn 20 minutter, vil tidsinnstillingen holdes lagret. Aktuell tid kan ikke endres når noen av ovnsfunksjonene er i bruk.

1. Trykk på på/av-tasten (1) for å slå på ovnen. Når ovnen slås på, vises ikonene for over- og undervarme i funksjonsdisplayet (19) og "Statisk" vises i tekstdisplayet (12). Anbefalt temperatur vises i indikatorfeltet for temperatur/vekt (6). Aktive varmere og anbefalt brettstilling vises på funksjonsdisplayet (19).



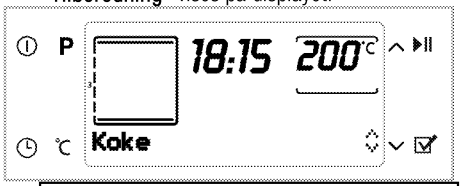
Ovnen vil slå seg av automatisk innen 20 sekunder hvis ingen ovninnstilling gjøres på funksjonsdisplayet (19).

2. Trykk på ∧ eller ∨ (11) for å velge ønsket driftsmodus.

Etter at funksjonen er valgt, kan du stille inn "Temperatur", "Koketid", "Kokesluttid" og "Booster" (hurtig oppvarming) kan stilles inn.

3. 2. Trykk på innstillingstast for temperatur - vekt og hurtig oppvarming (20) én gang for å komme til temperaturvisningen.
4. Trykk på ∧ eller ∨ (11) inntil ønsket temperatur vises i indikatorfeltet for temperatur/vekt (6).

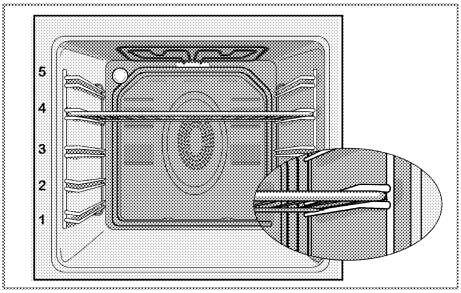
5. Trykk på tasten for start/stopp tilberedning (9) for å starte ovnen med den valgte funksjonen. **"Tilberedning"** vises på displayet.



Hvis ovnsdøren er åpnet under matlagingen, vises advarselen "Dør åpen" på displayet.

Slå av den elektriske ovnen

Trykk på på/av-tasten (1) for å slå av ovnen.



Hylleposisjoner (for modeller med grillrist)

Det er viktig å posisjonere stekeristen riktig på gitterhyllen. Stekeristen må settes inn i hyllene slik som vist på figuren.

Ikke la stekeristen stå mot bakveggen i ovnen. Skyv derfor stekeristen til den fremre delen av stativet og fest ved hjelp av døren for å få best mulig grillytelse.

Funksjonstabell

Funksjonstabellen indikerer funksjonene som kan brukes i ovnen og deres respektive maksimale og minimale temperaturer.

Funksjoner varierer, avhengig av produktmodellen.

Maksimal tid som kan stilles inn for "Tilberedningstid" er begrenset til 6 timer ved alle posisjoner, unntatt "Holde varm" og "Tilberedning ved lav temperatur", grunnet sikkerhetsårsaker.

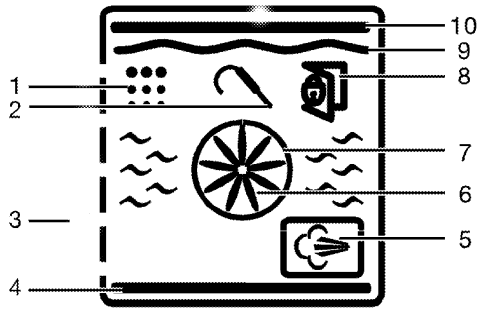
Mens justeringer foretas, vil relaterte symboler på displayet blinke.

Programmet kanselleres ved strømbrudd. Du må reprogrammere ovnen.

Den aktuelle tiden kan ikke stilles inn mens ovnen er i drift i noen funksjon, eller hvis halvautomatisk eller helautomatiskk programmering gjøres på ovnen.

Hvis det ikke trykkes noen knapp innen 20 sekunder mens det foretas innstillinger på ovnen, vil den slå seg av av seg selv.

Selv når ovnen er slått av, tennes ovnslampen når ovnsdøren åpnes.



1 Rengjøringsposisjon (*)
2 Kjøttsonde-symbol (*)
3 Hylleposisjoner
4 Undervarme
5 Dampkokings-symbol (*)
6 Boost-vifte
7 Boost-element
8 Dørlås-symbol (*)
9 Grillelement
10 Overvarme

Funksjoner varierer, avhengig av produktmodellen!

Funksjon	Anbefalt temperatur (°C)	Temperaturområde (°C)
Statisk	200	40-280
Statisk + vifte	175	40-280
Varmluft	180	40-250
Multi (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-250
Full grill + vifte (vifteassistert stor grill)	200	40-280
Dobbeltgrill	280	40-280
Grill	280	40-280
Økoforsterker	180	160-220
Undervarme	180	40-220
Opprettholde varme	60	40-100
Koking ved lav temperatur	100	50-150
Tining	-	-
Damp + Varmluft	180	150-280
Steam cleaning	-	-
* Funksjoner varierer, avhengig av produktmodellen.		

Driftsmoduser

Rekkefølgen på driftsmodusene som vises her kan avvike fra tilordningen på produktet ditt.

Statisk
Maten varmes opp fra topp og bunn samtidig. Den egner seg for kaker, bakevarer eller kaker og ilfaste fat i bakeformer. Bruk kun ett brett når du tilbereder mat.

Statisk + vifte
Varmluft som varmes av nedre og øvre varmeelementer fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Bruk kun ett brett når du tilbereder mat.

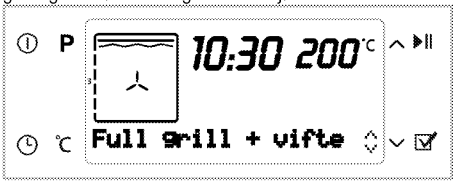
Vifteassisert tilberedning
Varmluft som varmes av nedre varmeelement fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Den egner seg til å tilberede måltidene på ulike hyllenivåer, og forhåndsvarming er ikke nødvendig i de fleste tilfellene. Egner seg for tilberedning med flere brett.

Multisteking (3-D)
Overvarme, undervarme og vifteassistert varme er på. Mat stekes jevnt og hurtig i hele ovnen. Bruk kun ett brett når du tilbereder mat.

Multisteking (3-D)

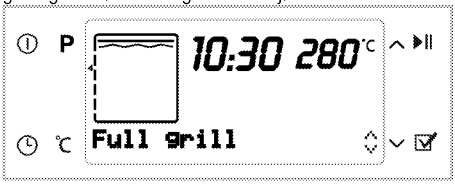
Vifteoppvarming + bunn
Undervarme og vifteassistert varme (i bakveggen) er på. Egner seg til å steke pizza.

Full grill + vifte
Varmluft som varmes av den store grillen fordeles raskt i ovnen ved hjelp av viften. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.



- Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

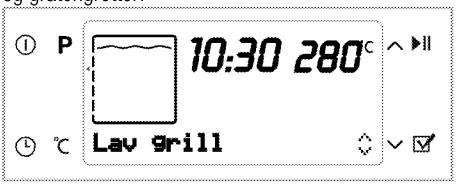
Full grill
Stor grill i ovnstaket er i drift. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.



- Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

Grill

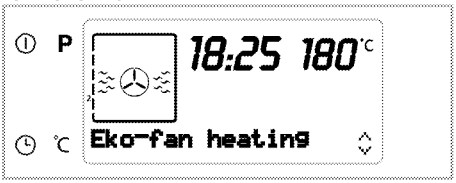
Liten grill i ovnstaket er i drift. Egner seg til grilling og gratengretter.



- Legg små eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

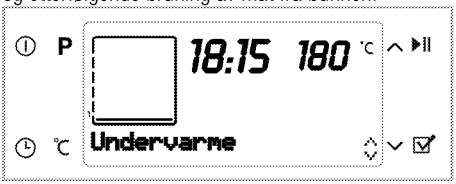
Sakte koking/øko-varmluftsvifte

For å spare strøm kan du bruke denne funksjonen i stedet for kokeoperasjoner som du ville utført ved å bruke varmluft i temperaturområdet 160-220 °C. Men koketiden vil øke noe.
Tilberedningstider som er relatert til denne funksjonen er angitt i tabellen "Sakte koking/øko-varmluftsvifte".



Bunnoppvarming

Kun undervarmen er i drift. Den egner seg til pizza og etterfølgende bruning av mat fra bunnen.

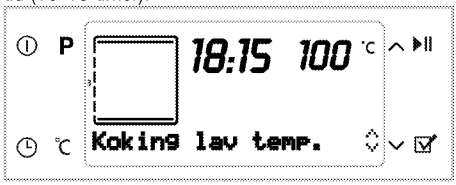


Opprettholde varme

Brukes til å holde maten varm ved en temperatur som holder maten serveringsklar over lengre tid.

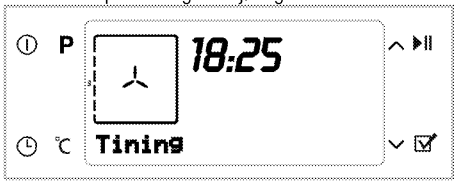
Koking ved lav temperatur

Brukes til å steke ved lave temperaturer over lengre tid (10-15 timer).



Tining

Ovnen varmes ikke opp. Kun viften (i bakveggen) er i drift.
Egner seg for å tine opp frossen kornmat langsomt ved romtemperatur og nedkjøling av tilberedt mat.



Dampturbo

I tillegg til de tilberedningsoperasjonene du utfører ved å bruke varmluft mellom 150-280 °C, vil du også ha mulighet til å bruke damp på rettene etter at ovnen når den innstilte temperaturen. Men koketiden vil øke noe.
Dette alternativet gjør at du kan tilberede retter etter din egen smak i tillegg til de automatiske menyene.

Dampturbo

1. Trykk på tasten (1).
2. Sett maten inn i ovnen.
3. Trykk på ^ eller v (11) for å velge funksjonen **"Steam + Fan heating"** (damp + varmluft). Trykk deretter på tasten for start/stopp tilberedning (9) for å starte steking eller koking. Hvis det ikke er noe vann i systemet, vises **"Fill with 350 ml water"** (Fyll 350 ml vann) på displayet. Fyll på vann med vannbeholderen som følger med ovnen, inntil du hører lydvarslingen. Se "Tilsett vann". **"Door open"** (åpen dør) vil vises når du har fylt på nok vann.

Ikke bruk noen annen væske bortsett fra drikkevann i dampsystemet.

Dampturbo

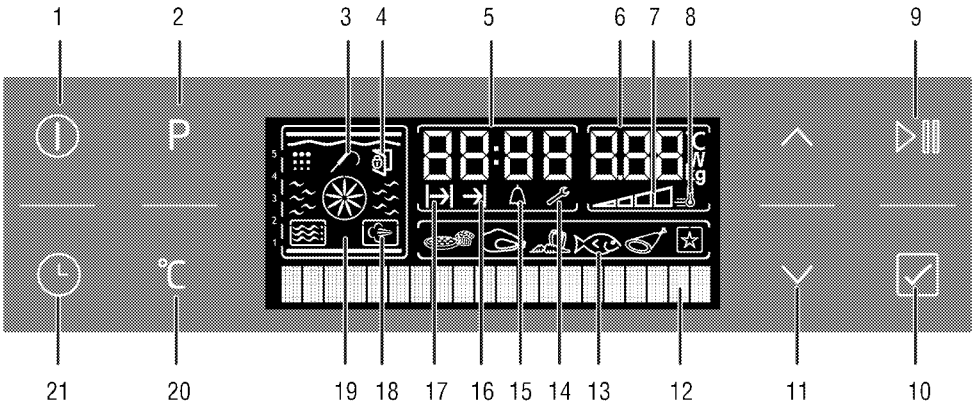
Lukk døren, så vises **"Cooking"** (Steking). **"Press to spray steam"** (trykk gjeldende knapp for å spraye damp) vises når den innstilte temperaturen er oppnådd. Trykk på menyvalgtasten for hurtigmat (10) for å levere damp inn i ovnen i 5 minutter. Du kan påføre damp 3 ganger når du måtte ønske det, i løpet av tilberedningstiden.

Resterende vann i systemet må bortskaffes på slutten av Tilberedningen. Se *Funksjoner for tilberedningsguide, side 27*, Tømme vann.

Damprengjøring

Denne modusen myker opp smuss inne i ovnen etter at du har fullført stekingen. Se "Damprengjøring", .

Slik bruker du ovnens kontrollenhet



1 På/AV-knapp
2 Programvelger
3 Kjøttsonde-symbol (*)
4 Dørlås-symbol (*)
5 Indikatorfelt for aktuell tid
6 Indikatorfelt for temperatur/vekt
7 Symbol for ovnens indre temperatur
8 Forsterker-symbol (hurtig forhåndsoppvarming)
9 Tast for start/stopp matlaging
10 Velgertast for hurtigmatmeny
11 Navigasjonstaster for økning/senkning av temperatur-tid
12 Tekstvisning
13 Utvalgsdisplay for hurtigmat
14 Innstillingssymbol
15 Alarmsymbol

16 Symbol for slutt på koketid
17 Koketidsymbol
18 Dampkokings-symbol (*)
19 Funksjonsdisplay
20 Innstillingstast for temperatur - vekt og hurtig oppvarming
21 Tid- og innstillingstast
* Varierer, avhengig av produktmodellen.

Aktivert halvautomatisk drift

I denne driftsmodusen kan du justere tidsperioden når ovnen vil være i drift (koketid).

1. Trykk på på/av-knappen (1) for å slå på ovnen.
2. Trykk på ∧ eller ∨ (11) for å velge den ønskede funksjonen.
3. For tilberedningstid trykk på tids- og innstillingsknappen (21) for å markere "Koketid" på tekstdisplayet (12). Koketidsymbol (17) blinker samtidig.
4. Trykk på ∧ eller ∨ (11) forsiktig for å stille inn koketiden. Koketidsymbolet (17) vises etter å ha innstilt koketiden.

5. Sett retten inn i ovnen og lukk døren.
6. For tilberedningstemperatur, trykk på innstillingsknappen for temperatur - vekt og hurtig oppvarming (20) én gang for å markere **"Temperatur"** på tekstdisplayet.
7. Trykk på ∧ eller ∨ (11) for å stille inn temperaturen.
8. Trykk på tasten for start/stopp tilberedning (9) for å starte matlagingen. **"Tilberedning"** vises på displayet.

» Ovnen vil varmes opp til forhåndsinnstilt temperatur og vil holde denne temperaturen inntil slutten på koketiden som har blitt valgt. Ovnslampen tennes under kokeprosessen.

Alle segmenter av det indre ovnstemperatursymbolet (7) vil tennes når ovnen når den innstilte temperaturen.

9. Etter at tilberedningen er fullført, vises **"God appetitt... Trykk ▷II for å fortsette"** på displayet, og alarmsignalet høres.
10. Du kan trykke hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen. Hvis du trykker på tasten for start/stopp tilberedning (9), fortsetter ovnen å virke i valgt modus. Alarm stopper.
11. Hvis du ikke trykker på tasten for start/stopp tilberedning (9), slås ovnen automatisk av, og den aktuelle tiden vises.

Slå på helautomatisk drift

I denne driftsmodusen kan du justere koketiden og avslutte koketiden.

1. Trykk på på/av-tasten (1) for å slå på ovnen.
2. Trykk på ∧ eller ∨ (11) for å velge den ønskede funksjonen.
3. For tilberedningstid trykk på tids- og innstillingstasten (21) for å markere **"Koketid"** på tekstdisplayet (12). Koketidsymbol (17) blinker samtidig.
4. Trykk på ∧ eller ∨ (11) forsiktig for å stille inn koketiden.

» Koketidsymbolet (17) vises etter å ha innstilt koketiden.

5. For slutten av tilberedningstiden trykker du på tids- og innstillingstasten (21) med korte intervaller inntil **"Kokesluttid"** vises på tekstdisplayet (12). Symbol for slutt på koketid (16) blinker samtidig.

6. Trykk på ∧ eller ∨ (11) for å stille inn kokesluttiden.

» Etter innstilling av kokesluttiden vises symbolet for kokesluttid (16) på displayet.

7. Sett retten inn i ovnen og lukk døren.
8. For tilberedningstemperatur, trykk på innstillingsknappen for temperatur - vekt og hurtig oppvarming (20) én gang for å markere **"Temperatur"** på tekstdisplayet. Trykk på ∧ eller ∨ (11) for å stille inn temperaturen.
9. Trykk på tasten for start/stopp tilberedning (9) for å starte matlagingen. **"Venter"** vises på displayet.

» Ovnstimeren kalkulerer automatisk oppstartstid for koking ved å trekke fra koketiden fra kokesluttiden som du har stilt inn.

10. Valgt driftsmodus aktiveres når oppstartstiden for koking har kommet, vises **"Tilberedning"** på displayet og ovnen varmes opp til innstilt temperatur. Den opprettholder denne temperaturen inntil sluttiden for kokingen. Ovnslampen tennes under kokeprosessen.

Alle segmenter av det indre ovnstemperatursymbolet (7) vil tennes når ovnen når den innstilte temperaturen.

11. Etter at tilberedningen er fullført, vises **"God appetitt... Trykk ▷II for å fortsette"** på displayet, og alarmsignalet høres.
12. Du kan trykke hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen. Hvis du trykker på tasten for start/stopp tilberedning (9), fortsetter ovnen å virke i valgt modus. Alarm stopper.
13. Hvis du ikke trykker på tasten for start/stopp tilberedning (9), slås ovnen automatisk av, og den aktuelle tiden vises.

Hvis du ønsker å avbryte halvautomatisk eller automatisk programmering etter at du har stilt inn dette, må du tilbakestille koketiden. Du kan også slå av ovnen ved å trykke på på/av-tasten (1) ved behov.

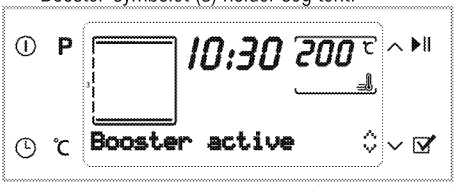
Innstilling av boosteren

Bruk Booster-funksjonen (hurtig forhåndsoppvarming) til å la ovnen nå den ønskede temperaturen hurtigere.

Boosteren kan ikke velges i tilberedningsfunksjonene for opptining, langsom tilberedning, opprettholde varme og tilberedning ved lav temperatur. Booster-innstillinger vil kanselleres i tilfelle strømbrudd.

Velg ønsket tilberedningsfunksjon og deretter:

1. Trykk på innstillingstast for temperatur - vekt og hurtig oppvarming (20) med korte intervaller inntil "Forsterker passiv" vises på displayet.
2. Trykk på ∧ (11) for å vise **"Booster aktiv"**. Booster-symbolet (8) holder seg tent.



» Forsterkersymbolet (8) forsvinner så snart ovnen når den ønskede temperaturen og ovnen gjenopptar driften i den funksjonen den var i før forsterkerfunksjonen.

3. For å avbryte Booster-funksjonen trykker du på innstillingstast for temperatur - vekt og hurtig oppvarming (20) med korte intervaller inntil **"Forsterker aktiv"** vises på displayet.
4. Trykk på ∧ (11) for å vise **"Booster passiv"**.

» Når du går tilbake til funksjonsutvalgsdisplayet etter denne prosessen, forsvinner Booster-symbolet (8).

Bruk av tastelåsen

Du kan forhindre ovnen fra å forstyrres ved å aktivere tastelåsfunksjonen.

Tastelåsen kan brukes om ovnen er i drift eller ikke. Du kan også slå av ovnen ved å trykke på på/av-knappen (1), selv når tastelåsen er aktiver mens ovnen er på.

Aktivere tastelåsen

1. Trykk på tid og innstillingsknappen (21) med korte intervaller inntil **"Tastelås passiv"** vises på displayet.
2. Trykk på ∧ (11) for å aktivere tastelåsen. Etter innstilling av tastelåsen vil **"Tastelås aktiv"** vises på displayet.

» Etter aktivering av tastelåsen vil advarselen "Tastelås aktiv" vises på displayet når du trykker på en hvilken som helst tast (unntatt ∨).

Ovnstastene fungerer ikke når tastelåsfunksjonen er aktivert. Tastelåsen vil ikke kanselleres i tilfelle strømbrudd.

Deaktivere tastelåsen

1. Trykk på ∨ (11) for å deaktivere tastelåsen. **"Tastelås passiv"** vises på displayet.

Bruke klokken som alarm

Du kan bruke klokken på produktet for alle advarsler eller påminnelser utenfor kokeprogrammet. Alarmklokken har ingen påvirkning på funksjonene til ovnen. Den brukes kun som en advarsel. For eksempel er det nyttig hvis du ønsker å vende maten i ovnen på

et bestemt tidspunkt. Alarmklokken vil avgi et signal når den tiden du stiller inn er utløpt.

Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.

Stille inn alarmen:

1. Trykk på tid og innstillingsknappen (21) med korte intervaller inntil alarmsymbolet (15) vises på displayet.
2. Trykk på ∧ eller ∨ (11) for å stille inn tiden. Alarmsymbolet (15) forblir tent etter innstilling av alarmtiden.
3. Etter at alarmtiden er ferdig, vil alarmsymbolet begynne å blinke, og et alarmsignal høres.
4. Du kan trykke hvilken som helst tast for å stoppe alarmen.

Avbryte alarmen:

1. Trykk på tid og innstillingsknappen (21) med korte intervaller inntil alarmsymbolet (15) vises på displayet.
2. Trykk på tasten ∧11 inntil **"00:00"** vises på displayet.

Tidstabell for matlaging

De spesifiserte verdiene har blitt bestemt i laboratoriet. Verdiene som egner seg for deg kan avvike fra disse verdiene.

Baking og steking

Nivå 1 er **bunnivået** til ovnen.

Rett	Kokenivånummer		Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kaker på brett*	Ett nivå		3	175	25 ... 30
Kaker i form*	Ett nivå		2	180	40 ... 50
Kaker i bakepapir*	Ett nivå		3	175	25 ... 30
	2 nivåer		1 - 5	175	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	160	45 ... 55
Svampkake*	Ett nivå		3	200	5 ... 10
	2 nivåer		1 - 5	175	20 ... 30
Småkaker*	Ett nivå		3	175	25 ... 30
	2 nivåer		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Deigbakst*	Ett nivå		2	200	30 ... 40
	2 nivåer		1 - 5	200	45 ... 55
	3 nivåer		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rik bakst*	Ett nivå		2	200	25 ... 35
	2 nivåer		1 - 5	200	35 ... 45
	3 nivåer		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Gjærdeig*	Ett nivå		2	200	35 ... 45
	2 nivåer		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Ett nivå		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Ett nivå		2	200 ... 220	15 ... 20
	Ett nivå		3	200	10 ... 15
Biffsteik (hel) /Steik	Ett nivå		3	25 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	100 ... 120
Lammelår (gryte)	Ett nivå		3	25 min. 250/maks., deretter 190	70 ... 90
	Ett nivå		3	25 min. 250/maks., deretter 190	60 ... 80
Stekt kylling	Ett nivå		2	15 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	55 ... 65
	Ett nivå		2	15 min. 250/maks.,	55 ... 65

				deretter 180 ... 190	
Kalkun (5,5 kg)	Ett nivå		1	25 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	150 ... 210
	Ett nivå		1	25 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Ett nivå		3	200	20 ... 30
	Ett nivå		3	200	20 ... 30

Mens du tilbereder mat med 2 brett samtidig, plasser det dype brettet på øvre hylle og det andre brettet på nedre hylle.
* Det anbefales å utføre forhåndsoppvarming av alle matslag.

(**) Ved tilberedning som krever forhåndsoppvarming, skal forhåndsoppvarmingen skje ved begynnelsen av matlagingen til temperatursymbolet (8) oppnår siste nivå.

Sakte koking/øko-varmluftsvifte

Ikke endre tilberedningstemperaturen etter at tilberedningen starter i Sakte koking/øko-varmluftsvifte-modus.

Ikke åpne døren under matlaging i modusen Sakte koking/øko-varmluftsvifte-modus.

Rett	Kokenivånummer		Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kjøttgryte	Ett nivå		3	160	100 ... 120
Kyllinggryte	Ett nivå		3	160	70 ... 100
Hvite bønner	Ett nivå		3	160	130 ... 150
Auberginegryte	Ett nivå		3	160	130 ... 150
Steik - hel	Ett nivå		3	160	110 ... 130
Steik - i stykker	Ett nivå		3	160	100 ... 120
Kaker i bakepapir	Ett nivå		3	185	35 ... 40
Småkaker	Ett nivå		3	185	30 ... 35
Deigbakst	Ett nivå		3	200	40 ... 45
Rik bakst	Ett nivå		3	200	40 ... 45

- Utfør en forhåndsoppvarming i 6-7 minutter.
- Hvitt/rødt kjøtt må vendes i pannen før steking inntil de er nedkokt.
- Hvite bønner må kokes i 30 minutter før steking. Du kan bruke hermetiske bønner direkte.
- Ved å dekke til kokekaret økes kokeytelsen.

Baketips for kake

- Hvis kaken er for tørr, øk temperaturen med 10 og reduser steketiden.
- Hvis kaken er våt, bruk mindre væske eller senk temperaturen med 10 °C.
- Hvis kaken er for mørk på toppen, plasser den på en lavere hylle, senk temperaturen og øk steketiden.
- Hvis den er godt stekt på innsiden, men klisset på utsiden, bruk mindre væske, senk temperaturen og øk steketiden.

Bakevaretips

- Hvis bakevarene er for tørre, øk temperaturen med 10 °C og reduser steketiden. Damp deiglagene med en saus som består av melk, olje, egg og yoghurt.
- Hvis bakevarene tar for lang tid til å bake, vær ekstra oppmerksom så tykkelsen på bakevarene du har tilberedt ikke overskrider dybden på brettet.
- Hvis den øvre siden av bakevarene blir brune, men den lavere delen ikke er stekt, se til at sausmengden du har brukt til bakevarene ikke er for lang mot bunnen av bakevarene. Prøv å spre sausen jevnt mellom deiglagene og på toppen av bakevarene for en jevn bruning.

Stek baksten i overensstemmelse med modus og temperatur som finnes i koketabellen. Hvis den nedre delen fortsatt ikke brunes nok, plasser den på en lavere hylle neste gang.

Tips for koking av grønnsaker

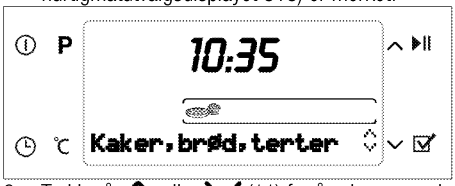
- Hvis grønnsaksretten mister all væske og blir for tørr, tilbered den i en panne med lokk i stedet for et brett. Lukkede kar vil beholde saften i retten.
- Hvis en grønnsaksrett ikke blir kokt, kok grønnsakene på forhånd, eller klargjør dem som hermetisert mat og legg dem i ovnen.

Funksjoner for tilberedningsguide

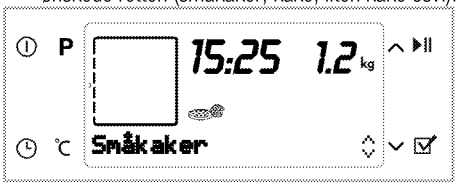
Velge hurtigmatfunksjonene

Hurtigmatmenyen inneholder måltidsprogrammer som er klargjort spesielt for deg av profesjonelle kokker og lagret i minnet til kontrollenheten.
I denne menyen er temperaturen, hylleposisjonen, vekten og kokefunksjonene stilt inn automatisk.
Du kan endre vekten og tilberedningstiden ifølge måltidet ditt og smaken din.
Velge funksjoner for tilberedningsguiden:

1. Trykk på på/av-tasten (1) for å slå på ovnen.
2. Trykk på programvalgknappen (2) for å velge funksjonsdisplay for hurtigmat. I dette trinnet vises **"Kaker, brød og torter"** på displayet og hurtigmatutvalgsdisplayet 813) er merket.



3. Trykk på ∧ eller ∨ (11) for å velge en ønsket funksjon for hovedmeny for hurtigmat (Kaker og brød og kaker, kjøtt fjærkre, kjøtt, fisk, spesialmåltider, spesielt).
4. Trykk på menyvalgtasten for hurtigmat (10) for å bekrefte den ønskede hovedrettmenyen.
5. Trykk på ∧ eller ∨ (11) for å velge den ønskede retten (småkaker, kake, liten kake osv.).



6. Sett maten inn i ovnen.
7. Trykk på tasten for start/stopp tilberedning (9) for å starte matlagingen. **"Tilberedning"** vises på displayet.

Hvis tasten for start/stopp tilberedning (9) ikke trykkes innen 20 sekunder, vil ovnen slå seg av av seg selv.

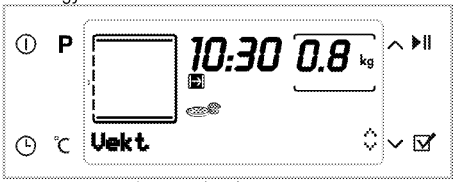
8. Etter at tilberedningen er ferdig, vises **"God appetitt..."** på displayet, og alarmsignalet høres.

Du kan trykke hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen.

"Tilbake" som kommer opp på displayet ved navigering i skjermmenyen gjør at du kan returnere til den øvre menyen. Trykk på menyvalgknappen for hurtigmat (10) for å gå tilbake til menyen over.

Før du starter matlagingen i hurtigmatmenyen, kan du stille inn vekten avhengig av typen mat du har valgt.
For å gjøre dette:

1. Trykk på innstillingsknapp for temperatur - vekt og hurtig oppvarming (20) inntil vektindikatorfeltet begynner å blinke.



2. Trykk på ∧ eller ∨ (11) for å stille inn vekten.

Før du starter matlagingen i hurtigmatmenyen, kan du stille inn vekten avhengig av typen mat du har valgt.
For å gjøre dette:

1. Trykk på innstillingsknapp for temperatur - vekt og hurtig oppvarming (20) inntil vektindikatorfeltet begynner å blinke.
2. Trykk på tasten (11) for å stille inn vekten.

Hurtigmatmeny:

Kan variere, avhengig av modellene.

Kaker og brød og torter	Fugl	Spesielle måltider	Fisk	Kjøtt	Spesielt
Småkaker	Kylling, grillet	Kasserolle	Fiskefilet	Roastbeef	Fermentering
Liten kake	Kylling, filet	Quiche	Bakt ansjos	Dalyan kjøttboller	Yoghurt
Brownie		Makaroni og ost	Uer (merlans)		Tørket eple
Svampkake		Lasagne	Laksefilet		Tørkede kastanjenøtter
Eplepai		Moussaka			
Eplepai					

Velge dampassisterte hurtigmatfunksjoner:

1. Trykk på på/av-tasten (1) for å slå på ovnen.
2. Trykk på programutvalgstasten (2) med korte intervaller inntil dampkokingssymbolet (18) vises

på displayet. I dette trinnet vises **"Kaker og brød og kaker"** på displayet.

3. Trykk på ∧ eller ∨ (11) for å velge en ønsket funksjon for hovedmeny for hurtigmat (Kaker og brød og kaker, kjøtt fjærkre, kjøtt, fisk, spesialmåltider, spesielt).
4. Trykk på menyvalgtasten for hurtigmat (10) for å bekrefte den ønskede hovedrettmenyen.
5. Trykk på ∧ eller ∨ (11) for å velge den ønskede retten (småkaker, kake, liten kake osv.).
6. Sett maten inn i ovnen.
7. Trykk på tasten for start/stopp tilberedning (9) for å starte matlagingen.
8. **"Fyll på med 350 ml vann"** vises på displayet.

> Helserisiko!
> Ikke bruk noen annen væske bortsett fra drikkevann i dampsystemet.

9. Åpne døren og tilsett vann gjennom vanninntaket. **"Dør åpen"**-advarselen vises på displayet sammen med lydvarslingen ved påfylling av vann.
10. Ovnen begynner å tilberede mat og **"Tilbereder mat"** vises på displayet så snart døren lukkes.
11. Etter at tilberedningen er ferdig, vises **"God appetitt", "Vennligst ta ut måltidet"** på displayet, og alarmsignalet høres.

» Du kan trykke hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen.

12. Åpne ovnsdøren og ta ut måltidet så snart tilberedningen er ferdig.

Lukk ovnsdøren for å starte funksjonen **Automatisk vannfordampning**.

» I dette trinnet vises **"Bortskaffer vann"**, og den nødvendige tiden vises på displayet.

» Det er viktig for helsen din at du ikke bruker det resterende vannet, siden vannkvaliteten vil reduseres ved venting. Vannbortskaffing mykner smusset i ovnen og gjør at det kan fjernes lettere etter tilberedning.

» Tørk på innsiden av ovnen med en klut etter bortskaffing av vannet.

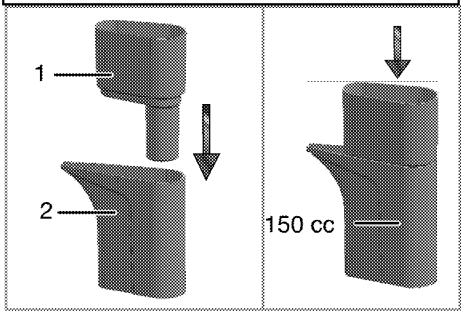
Bruke vannbeholderen:

Vannbeholder består av 2 deler. Den øvre delen fjerner kalken i vannet.

Monter de nedre og øvre delene av beholderen slik som illustrert.

Ikke fyll på mer enn 150 ml, ellers renses ikke vannet. Fjern den øvre delen og hell vannet inn i ovnen med den nedre delen.

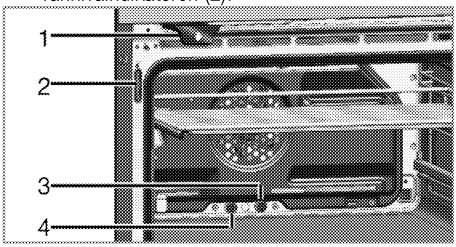
> Fjern kalken i vannbeholderen ved å bruke følgende prosedyre én gang hver 4. bruk. Oppløs 2 teskjeer salt i et glass og hell det inn i vannbeholderen. Vask deretter den nedre beholderen.



1 Øvre del
2 Nedre del

Tilsette vann:

1. Trekk ut muggen slik som illustrert på figuren (1).
2. Hell vann inn i beholderen inntil du hører signallyden. Observer vannmengden fra vannivåindikatoren (2).



1 Mugge
2 Vannindikator
3 Damputgangsrør
4 Tømmerør for overflødig vann

> Systemet venter i minst 10 minutter så du kan tilsette vann. Hvis du ikke tilsetter vann innen 10 minutter, slås ovnen av.

> For å rengjøre muggen, fjern den fra ovnen og vask den kun med vann.

Vannivået i tanken skal kontrolleres gjennom vannindikatoren under tilsetning av vann. Hvis vannivået overskrider fullt tanknivå, vil overflødig vann renne inn i ovnen. Overflødig vann som renner inn i ovnen kan påvirke kokingen i dampassisterte automatiske kokeprogrammer og forårsake kondens på døren. For å kunne unngå dette må du fjerne overflødig vann som har rent inn i ovnen før tilberedningen starter.

Hvis ovnen slås av før steketiden er fullført og ingen stekefunksjon velges innen 2 minutter, vil meldingen **"Ta ut måltidet. Vannet vil fordampe."** på tekstdisplayet så snart ovnen slås på med på/av-tasten (1). Vannbortskaffingen starter automatisk etter ca. 1 minutt.

FORSIKTIG

Hold ovnsdøren lukket under vannfordampning.

Dampassistert hurtigmatmeny:

Kan variere, avhengig av modellene.

Kaker og brød og torter	Fugl	Spesielle måltider	Fisk	Kjøtt
Pizza, fersk tynn bunn	Kylling < 1600 gr	Fersk grønnsak	Ørretgryte	Lammesteik
Pizza, fersk tykk bunn	Kylling > 1600 gr	Frossen grønnsak, grateng		Lammelår
Deigbakst	Kalkun, lår	Jakkepoteter		Kalvesteik
Vol au vent	And, hel			Tandoori
Fruktkake				
Kort brød				
Rik bakst				
Bagel				
Loff (gjær)				
Sandwichbrød				
Baguette				
Rundstykker, frosne				

Innstillingsmeny

Lysstyrkeinnstilling

Lysstyrken kan kun stilles inn når ovnen er avslått.

1. Trykk på tid og innstillingstasten (21) med korte intervaller inntil "Lysstyrke" vises på displayet.
2. Det finnes 4 lysstyrkenivåer, nemlig 1, 2, 3 og 4. Trykk på ∧ eller ∨ (11) for å velge det ønskede nivået.

Lysstyrkenivået reduseres for å spare strøm når ovnen er avslått. Det gjenopprettes til innstilt nivå igjen når ovnen slås på.

Konstrastinnstilling

Kontrasten kan kun stilles inn når ovnen er avslått.

1. Trykk på tid og innstillingstasten (21) med korte intervaller inntil "Kontrast" vises på displayet.
2. Det finnes 4 kontrastnivåer, nemlig 1, 2, 3 og 4. Trykk på ∧ eller ∨ (11) for å velge det ønskede nivået.

Voluminnstilling

Volumet kan kun stilles inn når ovnen er avslått.

1. Trykk på tid og innstillingstasten (21) med korte intervaller inntil "Volum" vises på displayet.
2. Det finnes 3 volumnivåer, nemlig 0 (lydutkobling), 1 og 2. Trykk på ∧ eller ∨ (11) for å velge ønsket nivå.

Språkinnstilling

Språk kan kun stilles inn når ovnen er avslått.

1. Trykk på tid og innstillingstasten (21) med korte intervaller inntil det siste valgte språket vises på displayet.
2. Trykk på ∧ eller ∨ (11) for å velge ønsket språk.
3. Bekreft med velgertasten for hurtigmatmeny (10).

Slik bruker du grillen

Før bruk av ovnen må timeren stilles inn. Hvis timeren ikke er stilt, fungerer ikke ovnen.

Lukk ovnsdøren under grilling.
Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

1. Trykk på på/av-tasten (1) for å slå på ovnen.
2. Trykk på ∧ eller ∨ (11) for å velge ønsket språk.
3. For tilberedningstemperatur, trykk på innstillingsknappen for temperatur - vekt og hurtig oppvarming (20) én gang for å markere **"Temperatur"** på tekstdisplayet. Trykk på ∧ eller ∨ (11) for å stille inn temperaturen.
4. Trykk på på/av-tasten (1) for å slå av ovnen.

Brannfare på grunn av mat som ikke egner seg til grilling!
Bruk kun mat til grilling som egner seg for intensiv grillvarme.
Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.

Tidstabell for grilling

Grilling med elektrisk grill

Mat	Innsettingsnivå	Grilltid (omtrent)
Fisk	4...5	20...25 min. #
Oppskåret kylling	4...5	25...35 min.
Lammekoteletter	4...5	20...25 min.
Roastbeef	4...5	25...30 min. #
Kalvekoteletter	4...5	25...30 min. #
Toast	4	1...2 min.

avhengig av tykkelse

6 Vedlikehold og stell

Generell informasjon

Levetiden på produktet blir lengre og problemer som oppstår hyppig, reduseres hvis det rengjøres ved regelmessige intervaller.

FARE:
Fare for elektrisk sjokk!
Koble fra strømmen før rengjøring av apparatet for å unngå elektrisk sjokk.

FARE:
Varme overflater kan forårsake forbrenninger!
La enheten kjøles ned før rengjøring.

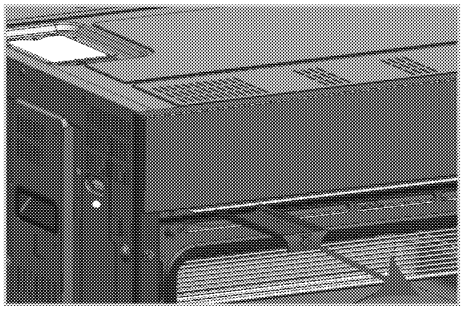
- Rengjør produktet grundig etter hver gangs bruk. På denne måten er det lettere å fjerne kokerester, og dermed unngås det at de brenner fast neste gang produktet brukes.
- Ingen spesielle rengjøringsmidler er nødvendige for å rengjøre produktet. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.
- Sikre alltid at overflødig væske tørkes godt av etter rengjøring og at alt søl tørkes opp umiddelbart.
- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder syre eller klorid til å rengjøre overflatene i rustfritt stål eller inox, samt håndtaket. Bruk en myk klut med et flytende rengjøringsmiddel (ikke skurende) til å tørke rent på disse delene, pass på å tørke i én retning.

Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.
Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/melk eller skarpe gjenstander.

Ikke bruk damprengjørere til rengjøringen.

Rengjøre muggen

Muggen stopper ved et bestemt punkt hvis du trekker den mot deg selv.
Når du fortsetter å trekke, kommer du til det andre stoppunktet og stopper på nytt.
Hvis du fortsetter å trekke etter dette punktet, vil den flyttes fra sin plass.



Du kan rengjøre muggen under vannet i springen etter å ha tatt den ut.

Ikke bruk kjemikalier ved rengjøring av muggen. Bruk kun vann.

Rengjøring av kontrollpanel

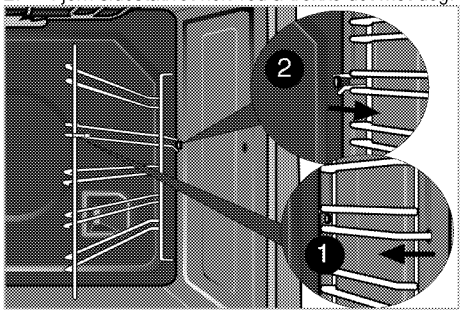
Rengjør kontrollpanelet og bryterne med en våt klut, og tørk så de blir tørre.

Skade på kontrollpanelet!
Ikke fjern kontrollbryterne for rengjøring av kontrollpanelet.

Rengjøre ovnen

Rengjøre sideveggen

1. Fjern frontdelen av sidestøtten ved å trekke det i motsatt retning av sideveggen.
2. Fjern sidestativet helt ved å trekke det mot deg.



Katalytiske vegger

Sidevegger eller bare bakveggen av ovnens indre kan være dekket med katalytisk emalje.
De katalytiske veggene i ovnen må ikke rengjøres. Den porøse overflaten på veggene er selvrengjørende ved at de absorberer og omformer sprutende fett (dam og karbondioksid).

Damprengjøring

ISørger enkel rengjøring ved at smusset (hvis du ikke venter for lenge) mykes opp av vanndråper som kondenserer inne i ovenen etter at den har avgitt damp i en viss tid.

1. Trykk på på/av-tasten (1) for å slå på ovnen.
2. Påse at du har tatt ut maten.
3. Trykk ∧ eller ∨ tast (11) for å velge moduset **"Damprengjøring"**.
4. Trykk på tasten for start/stopp tilbe-redning (9) for å starte rengjøringen.

Hvis det ikke er noe vann i systemet, vises **"Fyll 150 ml vann"** på displayet.

5. Fyll med 150 ml vann ved hjelp av vannbeholderen som følger med ovnen.

> Helsefare!
> Ikke bruk noen annen væske enn drikkevann i dampsyste-met.

6. Hvis temperaturen inne i ovenen er under 100°C når døren lukkes, starter rengjøringen umiddelbart. Hvis tempe-raturen i ovnen ikke er under 100°C, og vann er påfylt og døren lukket, vises meldingen **"Nedkjøling"** på displayet.

Når temperaturen i ovnen faller til under 100°C, starter rengjøringen automatisk.

7. Når rengjøringen starter, vises meldingen **"Rengjøring"** på displayet.

» Det sendes damp inn i ovnen helt til vannet i systemet renner ut.

> Dampingen tar omtrent 35 minut-ter med en helt full beholder. Tiden vil blir kortere med mindre vann.

8. Når det ikke er mer vann igjenn, vises **"Tørk av overflatene"**
9. Åpne opp døren og tørk overflatene på innsiden av ovnen med en fuktig svamp eller klut.

Når rengjøringen er over (stort sett renner vannet ut), bør gjenværende vann tømmes ut. Se "Funksjoner for tilbere-dingsguide" *side 28*, "Tømme vann".

Rengjør ovnsdøren

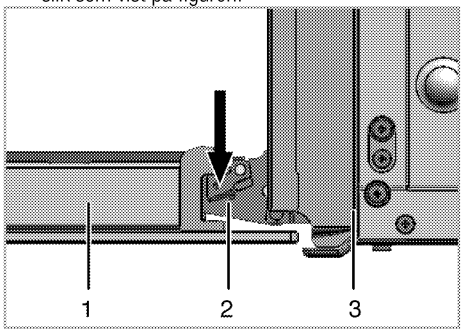
For å rengjøre ovnsdøren bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.

> Ikke bruk aggressive skurende rengjøringsmidler eller skraper for å rengjøre ovnsdøren. De kan ripe opp overflaten og ødelegge glasset.

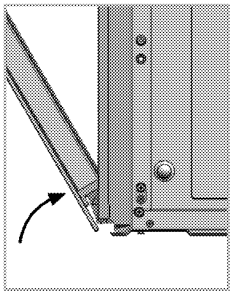
> Frontdørens indre glass er belagt med et materiale som er lett å rengjøre. Ikke bruk aggressive skurende rengjøringsmidler, harde metallskrapere, skureputer eller blekemiddel til å rengjøre frontdørens indre glass, da disse kan skrape opp overflaten. Dette kan ødelegge belegget.

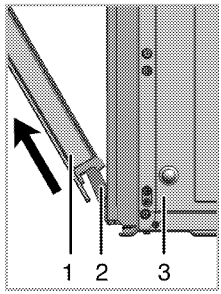
Fjerne ovnsdøren

1. Åpne front døren (1).
2. Åpne klemmene ved hengselhuset (2) på høyre og venstre side av frontdøren ved å trykke dem ned slik som vist på figuren.



1 Frontdør
2 Hengsel
3 Ovn





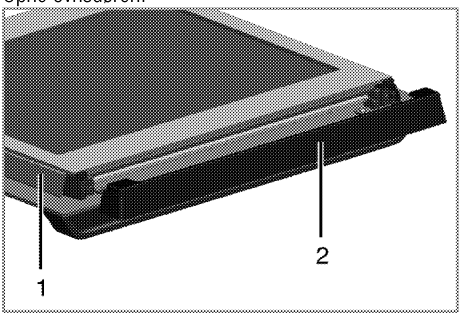
3. Flytt frontdøren til halvveis.
4. Fjern frontdøren ved å trekke den oppover for å frigjøre den fra høyre og venstre hengsler.

Trinnene som utføres under fjerningsprosessen skal utføres i motsatt rekkefølge for å installere døren. Ikke glem å lukke klemmene ved hengselhuset ved remontering av døren.

Fjerne dørens indre glass

Det indre glasspanelet på ovnsdøren kan fjernes for rengjøring.

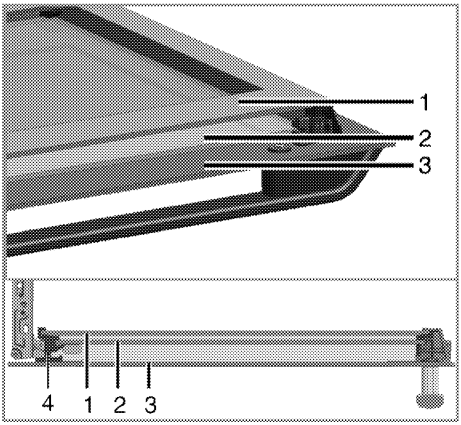
Opne ovnsdøren.



1 Ramme

2 Plastdel

Trekk mot deg og ta av plastdelen som er installert på øvre del av frontdøren.



1 Innerste glasspanel

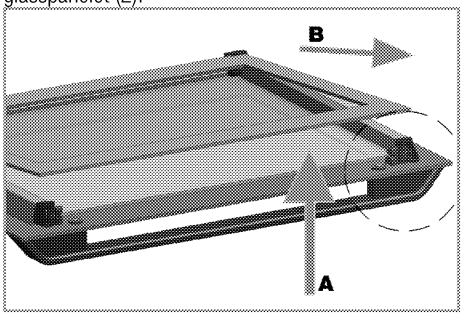
2 Indre glasspanel

3 Ytre glasspanel

4 Plastglasspanelåpning - nedre

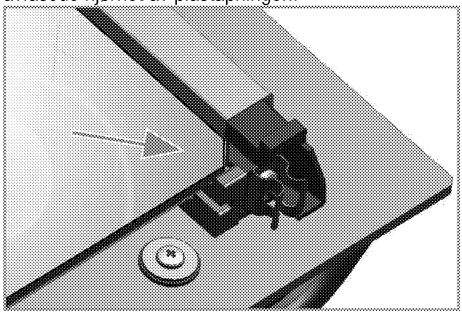
Slik som illustrert på figuren, løft det innerste glasspanelet (1) litt i retning av **A** og trekk det ut i retning av **B**.

Gjenta den samme prosedyren for å fjerne det indre glasspanelet (2).



Det første trinnet for å sette sammen døren igjen er å reinstallere det indre glasspanelet (2).

Slik som illustrert på figuren, plasser det avfasede hjørnet på glasspanelet slik at det vil være i det avfasede hjørnet av plaståpningen.



Det indre glasspanelet (2) må installeres i plaståpningen i nærheten av det innerste glasspanelet (1).

Ved installering av det innerste glasspanelet (1), se til at den trykte siden på panelet vender mot det indre glasspanelet.

Det er viktig å plassere det nedre hjørnet på det indre glasspanelet inn i den nedre plaståpningen.

Skyv plastdelen mot rammen inntil du hører et "klikk".

Utskifting av ovnspæren

FARE:
Varme overflater kan forårsake forbrenninger! Pass på at apparatet er skrudd av og nedkjølt for å unngå risikoen for elektrisk støt.

Ovnslampen er en spesiell elektrisk lyspære som kan tåle opp til 300 °C. Se *Tekniske spesifikasjoner, side 10* for detaljer.
Ovnspærene kan fås fra den autoriserte serviceagenten.

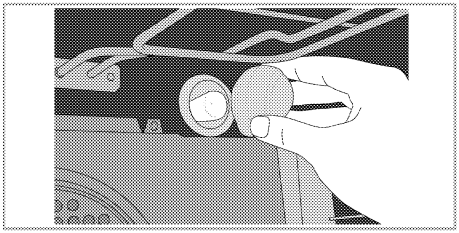
Posisjonen på lampen kan variere fra figuren.

Lampen som brukes i dette apparatet er ikke egnet til belysning av rom i husholdningen. Formålet med denne lampen er å hjelpe brukeren til å kunne se maten.

Lampene som brukes i dette apparatet skal kunne tåle ekstreme fysiske tilstander slik som temperaturer på over 50 °C.

Hvis ovnen din er utstyrt med en rund pære:

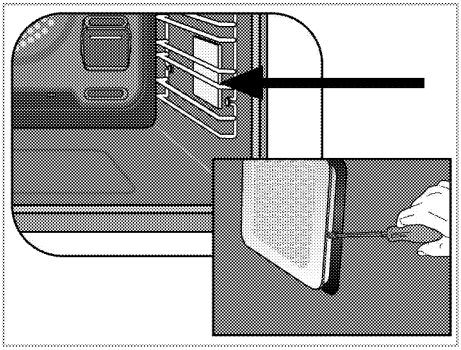
1. Koble produktet fra strømforsyningen.
2. Drei glassdekselet mot klokken for å fjerne det.



3. Fjern ovnslampen ved å dreie den mot klokken, og skift den ut med en ny.
4. Sett på plass glassdekselet.

Hvis ovnen din er utstyrt med en firkantet pære:

1. Koble produktet fra strømforsyningen.
2. Fjern stekestativene som forklart. Se *Rengjøre ovnen, side 31*.



3. Fjern det beskyttende glassdekselet med en skrutrekker.
4. Skru løs ovnslampen og skift den ut med en ny.
5. Installer glassdekselet og deretter stekestativet.

7 Feilsøking

Ovnen avgir damp når den er i bruk.

- Det er normalt at damp kommer ut under bruk. >>> *Dette er ingen feil.*

Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.

- Når metalldelene varmes opp, kan de utvide seg og lage støy. >>> *Dette er ingen feil.*

Produktet virker ikke.

- Strømsikringen er defekt eller har blitt utløst. >>> *Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill dem.*
- Produktet er ikke tilkoplet (det jordede) strømuttaket. >>> *Kontroller kontakttilkoplingen.*
- Knappene/knottene/tastene på kontrollpanelet fungerer ikke. >>> *Nøkkellåsen kan være aktivert. Vennligst deaktiver den. (Se: Bruk av tastelåsen, side 24)*

Ovnslyset virker ikke.

- Ovnslampen er defekt. >>> *Skift ut ovnspæren.*
- Strømmen er frakoblet. >>> *Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.*

Ovnen varmes ikke opp.

- Funksjone og/eller temperaturen er ikke innstilt. >>> *Still inn funksjonen og temperaturen med funksjons- og/eller temperaturknotten/tasten.*
- Strømmen er frakoblet. >>> *Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.*

Forhør deg med den autoriserte serviceagenten eller forhandleren der du har kjøpt produktet hvis du ikke kan ordne problemet selv om du har gjennomført instruksjonene i dette avsnittet. Gjør aldri forsøk på å reparere et defekt produkt selv.