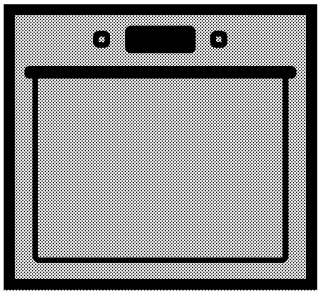
Horno empotrado

Manual del usuario



BIMF35400XMS

ES | CZ | NL

285.4442.15/R.AA/02.02.2016/6-2

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.

TABLA DE CONTENIDOS

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

Seguridad general....4
Seguridad eléctrica....4
Seguridad del producto....5
Uso previsto....7
Seguridad de los niños....7
Eliminación del aparato....8
Eliminación del material de embalaje....8

2 Información general 9

Resumen....9
Contenidos del paquete....10
Especificaciones técnicas....11

3 Instalación 12

Antes de la instalación....12
Instalación y conexión....13
Eliminación del aparato....14

4 Preparaciones 16

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

5 Cómo usar el horno 18

Información general sobre horneado, asado y gratinado....18
Cómo utilizar el horno eléctrico....18
Modos de funcionamiento....19
Funcionamiento de la unidad de control del horno. 21
Tabla de tiempos de cocción....25
Cómo utilizar el gratinador....27
Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla....27
Cómo utilizar Fritto....28

6 Mantenimiento y cuidados 30

Información general....30
Limpieza del panel de control....30
Limpieza del horno....30
Retirada de la puerta del horno....30
Retirada del vidrio interior de la puerta....31
Sustitución de la lámpara del horno....32

7 Resolución de problemas 33

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.

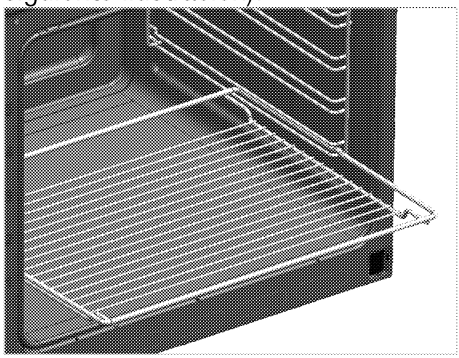
Seguridad del producto

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

Eliminación del aparato

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

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

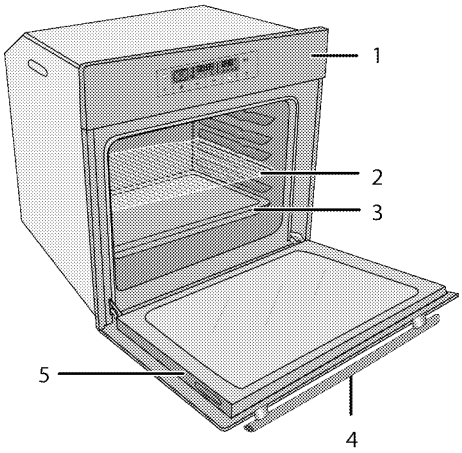
Cumplimiento de la directiva RoHS:
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

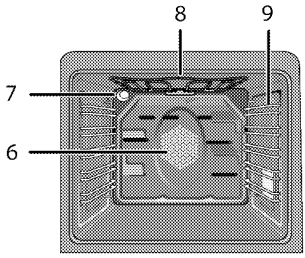
Eliminación del material de embalaje

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

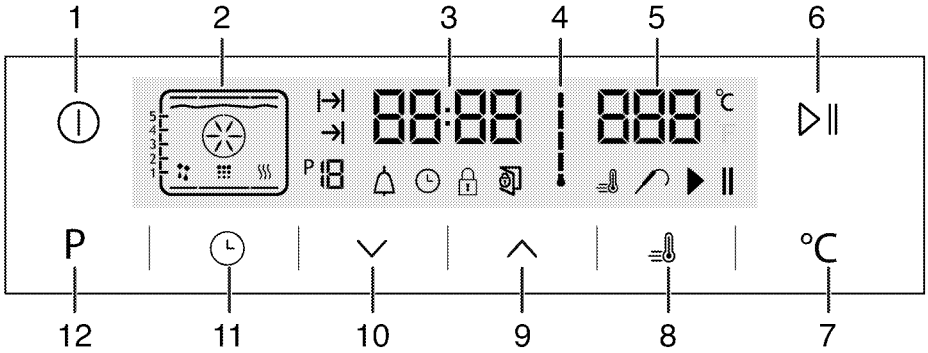
2 Información general

Resumen





1 Panel de control
2 Rejilla de alambre
3 Bandeja
4 Asa
5 Puerta
6 Motor del ventilador (tras la placa de acero)
7 Piloto
8 Elemento calentador superior
9 Posiciones del estante

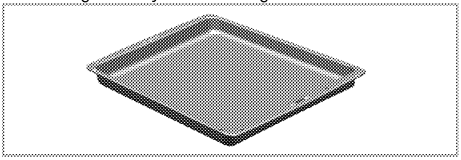


1 Tecla de encendido/apagado
2 Pantalla de función
3 Campo indicador de la hora actual
4 Símbolo de temperatura interna del horno
5 Campo indicador de la temperatura
6 Tecla de inicio/fin de cocción
7 Tecla de ajuste de temperatura
8 Símbolo de la función de refuerzo (precalentamiento rápido)
9 Tecla más
10 Tecla menos
11 Tecla de ajuste
12 Tecla de retorno a la pantalla de funciones

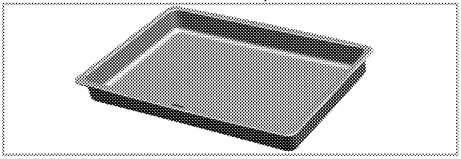
Contenidos del paquete

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.

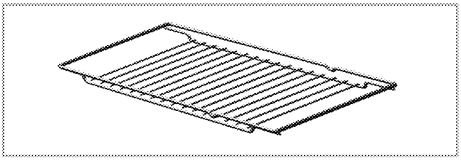
1. Manual del usuario
2. Bandeja de horno
   Se utiliza para preparar pasteles, alimentos congelados y asados de gran tamaño.



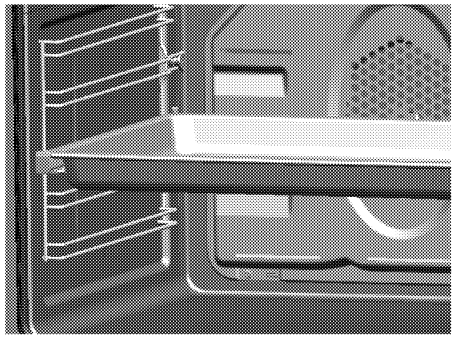
3. Bandeja profunda
   Se utiliza para preparar pasteles, asados de gran tamaño y platos jugosos, y para recoger la grasa resultante del asado a la parrilla.

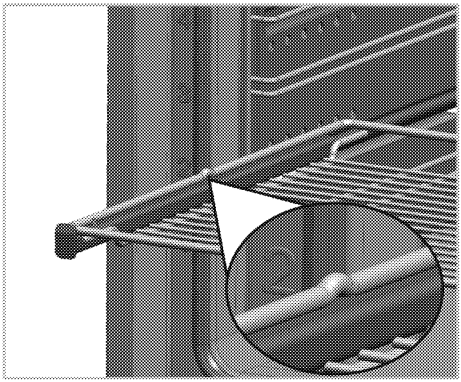


4. Rejilla de alambre
   Se utilizar para asar y para colocar en el estante deseado los alimentos que se van a hornear, asar o cocer en cazuela.

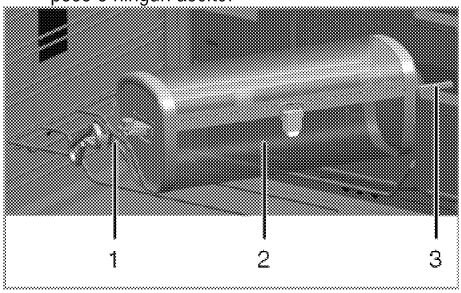


5. Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes telescópicos
   Los estantes telescópicos le permiten colocar y retirar con facilidad las bandejas y la rejilla de alambre.
   Cuando utilice la bandeja y la rejilla de alambre junto con los estante telescópicos, asegúrese de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





6. Accesorio para freír patatas
   Se usa para preparar alimentos tales como patatas, castañas, pollo, palomitas, etc., con poco o ningún aceite.



1 Asa del asador giratorio
2 Contenedor para patatas fritas
3 Asador giratorio

Especificaciones técnicas

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

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

** Vea *Instalación, pág. 12.*

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

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

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

3 Instalación

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

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

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

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

Antes de la instalación

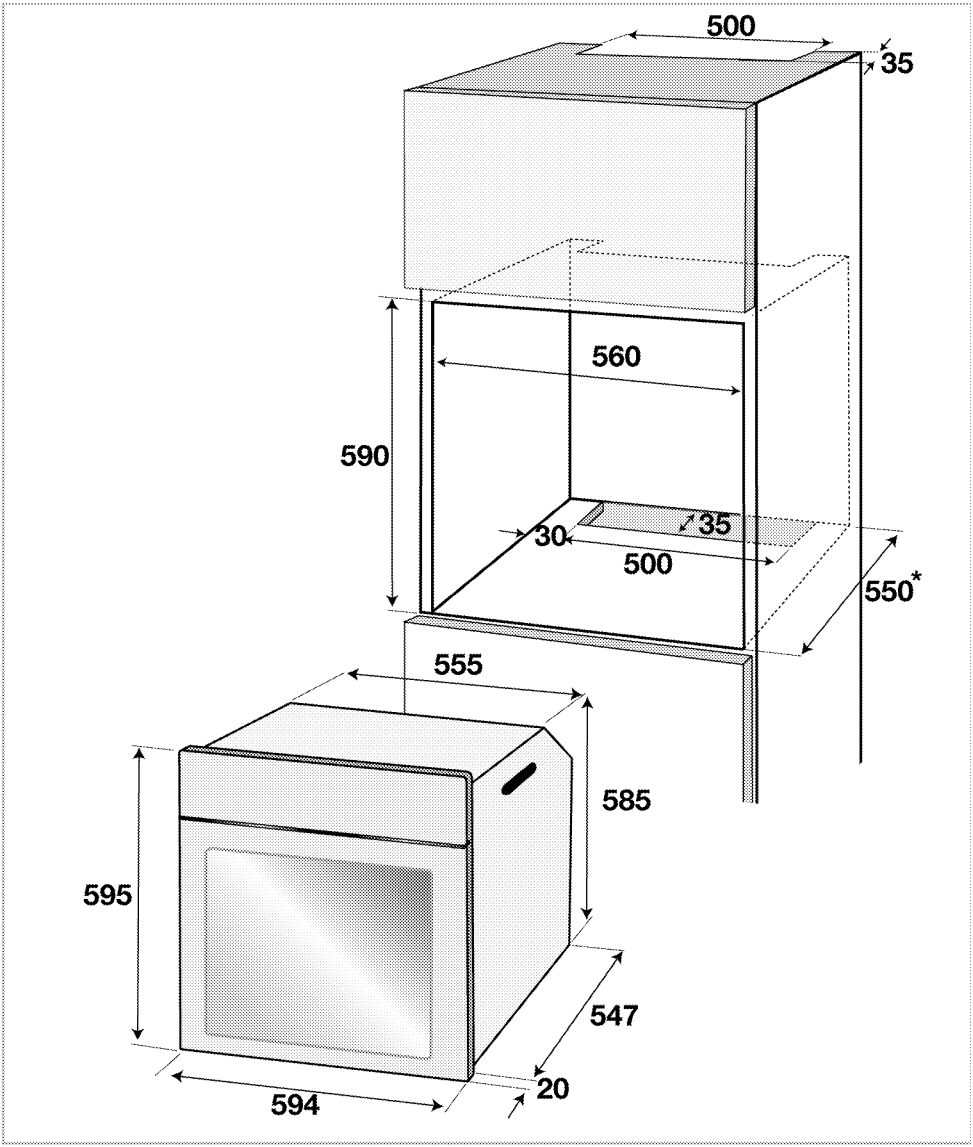
El aparato ha sido diseñado para su instalación en los armarios de cocina disponibles en el mercado. Es preciso dejar una distancia de seguridad entre el aparato y las paredes de la cocina y los muebles. Vea la ilustración (valores en mm).

- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 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.

Instalación y conexión

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

Conexión eléctrica

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

PELIGRO:
La conexión del producto a la red eléctrica será realizada exclusivamente por un técnico cualificado. El periodo de garantía del producto comienza sólo tras la correcta instalación.
El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.

PELIGRO:
El cable de alimentación no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del producto.
Si el cable está dañado, deberá sustituirlo un electricista cualificado. En caso contrario existe riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio.

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

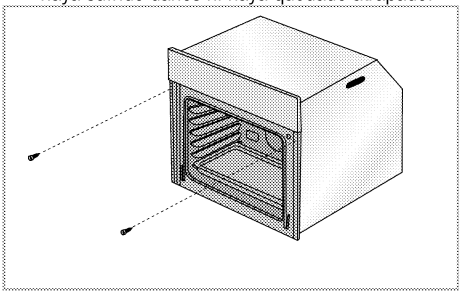
PELIGRO:
Antes de iniciar cualquier trabajo sobre la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red de alimentación eléctrica.
Existe el riesgo de descarga eléctrica.

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

Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente.

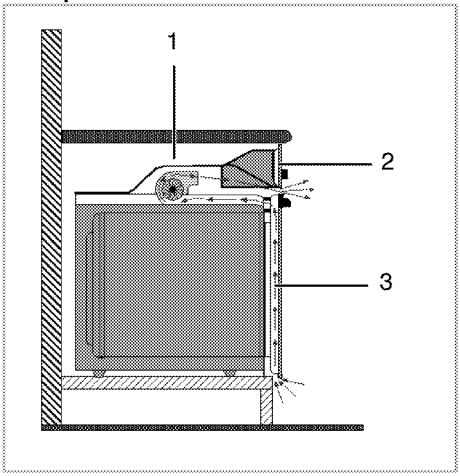
Instalación del producto

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



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

Para aparatos dotados de ventilador



1 Ventilador
2 Panel de control
3 Puerta

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

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

Comprobación final

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

Eliminación del aparato

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

No coloque ningún objeto sobre el aparato y desplácelo en posición vertical.

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

4 Preparaciones

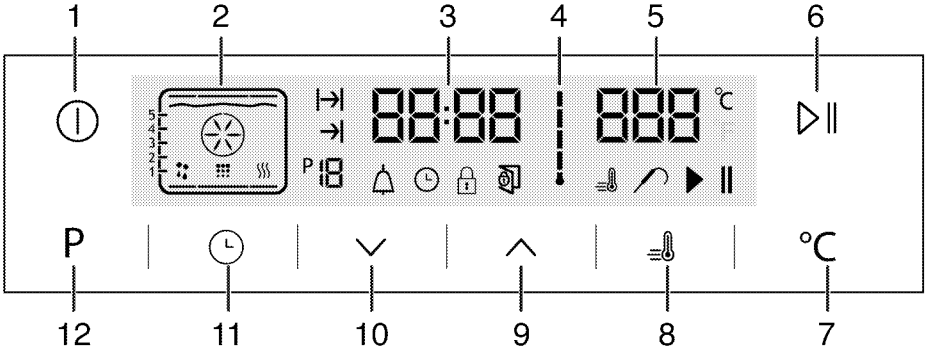
Consejos para ahorrar energía

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

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

Uso por primera vez

Ajuste de la hora



1 Tecla de encendido/apagado
2 Pantalla de función
3 Campo indicador de la hora actual
4 Símbolo de temperatura interna del horno
5 Campo indicador de la temperatura
6 Tecla de inicio/fin de cocción
7 Tecla de ajuste de temperatura
8 Símbolo de la función de refuerzo (precalentamiento rápido)
9 Tecla más
10 Tecla menos
11 Tecla de ajuste
12 Tecla de retorno a la pantalla de funciones

1. En la operación inicial del símbolo del horno se enciende, toque las teclas ∧ / ∨ para ajustar la hora.
2. Confirmar el ajuste presionando el símbolo y esperar 4 segundos sin tocar ninguna tecla para confirmar.

Si el reloj no se ha puesto en hora, el indicador del tiempo se realizará a partir de las 12:00. El símbolo se activará para indicar que el reloj no se ha puesto en hora. El símbolo se apagará en cuanto se ajuste la hora.

Primera limpieza de la unidad

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

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

Primer calentamiento

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

ADVERTENCIA
Las superficies calientes pueden causar quemaduras.
El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes. Mantenga alejados a los niños.
Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.

Horno eléctrico

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la posición Static (Estático).

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. 27*.
4. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
5. Apague el gratinador; vea *Cómo utilizar el gratinador, pág. 27*

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

5 Cómo usar el horno

Información general sobre horneado, asado y gratinado

ADVERTENCIA
Las superficies calientes pueden causar quemaduras.
El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes. Mantenga alejados a los niños.
Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.

PELIGRO:
Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede salir vapor.
El vapor puede escaldar sus manos, cara y/u ojos.

Consejos sobre el horneado

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

Consejos sobre el asado

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

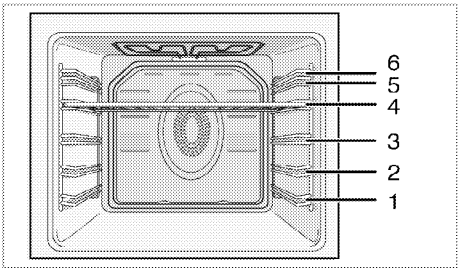
Consejos para el asado a la parrilla
Al asar a la parrilla carnes, pescados o aves, éstas se doran rápidamente, cobran una agradable costra y no se secan. Las piezas planas, las brochetas y las salchichas, así como las verduras con un alto contenido en agua (p. ej. tomates y cebollas) son particularmente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

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

Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso.
No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ese es el lugar más caliente y los alimentos con grasa podrían prenderse.

Cómo utilizar el horno eléctrico

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.



Modos de funcionamiento

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

1. Calentamiento superior e inferior

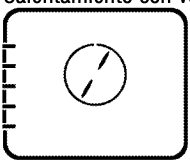
Los alimentos se calientan simultáneamente desde arriba y desde abajo. Por ejemplo, este modo de calentamiento es adecuado para bizcochos, piezas de repostería, o bizcochos y guisos en moldes de horno. Cocine con una sola bandeja.

La pantalla mostrará la posición de estante más adecuada.

2. Calentamiento superior/ inferior con 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.

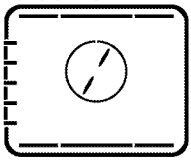
3. Calentamiento con ventilador



El aire caliente generado por el calentador con ventilador 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.

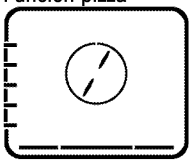
Al abrir la puerta del horno, el motor del ventilador dejará de funcionar para que el aire caliente se mantenga en el interior.

4. Función "3D"



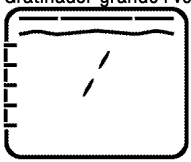
El calentamiento superior e inferior más el calentamiento con ventilador están activados. Los alimentos se cocinan de manera uniforme y rápida. Cocine con una sola bandeja.

5. Función pizza



El calentamiento inferior y el calentamiento con ventilador están activados. Adecuado para la cocción de pizzas.

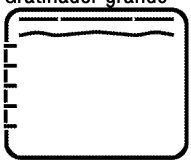
6. Gratinador grande+ventilador



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.

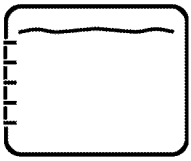
7. Gratinador grande



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.

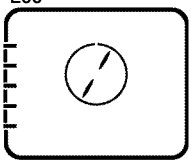
8. Gratinador



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

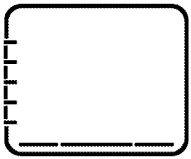
- Para asar a la parrilla, coloque porciones de pequeño o mediano tamaño en la posición correcta en la bandeja bajo el gratinador.
- Seleccione el máximo valor para la temperatura.
- Dé la vuelta a los alimentos transcurrida la mitad del tiempo de asado.

9. Cocción lenta/Calentamiento de ventilador 'Eco'



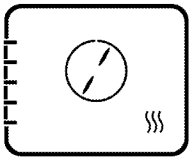
Puede utilizar esta función en el rango de temperaturas entre 160 y 220 ºC en lugar de las funciones de cocción que utilizaría con el calentamiento con ventilador con el fin de ahorrar energía. No obstante, el tiempo de cocción aumentará un poco.
Los tiempos de cocción relativos a esta función se indican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

10. 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.

11. Conservación del calor

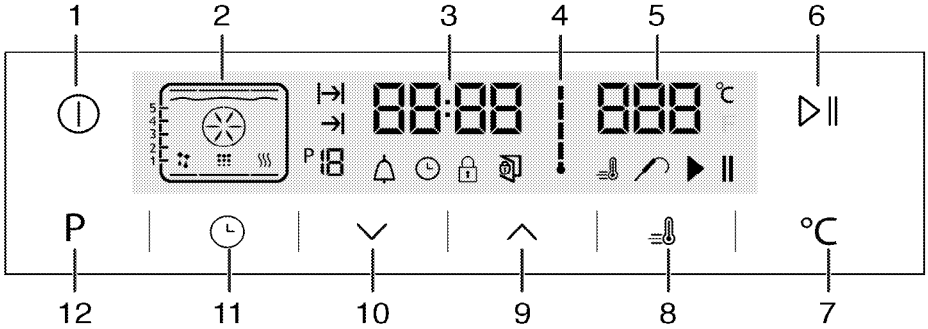


Puede utilizarse para mantener alimentos a la temperatura de servir durante un largo periodo de tiempo.

12. Funcionando con ventilador

El horno no está caliente. Sólo el ventilador de la pared posterior está en funcionamiento. Los alimentos en grano congelados se descongelan lentamente a temperatura ambiente y los alimentos cocinados se enfrían.

Funcionamiento de la unidad de control del horno

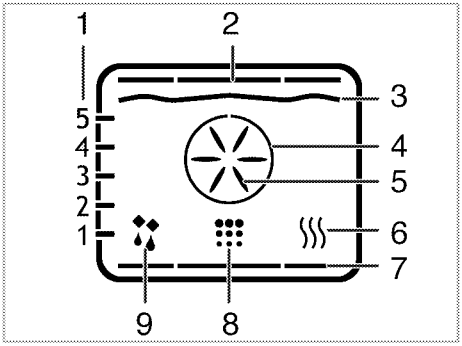


1 Tecla de encendido/apagado
2 Pantalla de función
3 Campo indicador de la hora actual
4 Símbolo de temperatura interna del horno
5 Campo indicador de la temperatura
6 Tecla de inicio/fin de cocción
7 Tecla de ajuste de temperatura
8 Símbolo de la función de refuerzo (precalentamiento rápido)
9 Tecla más
10 Tecla menos
11 Tecla de ajuste
12 Tecla de retorno a la pantalla de funciones

: Símbolo de tiempo de cocción
: Símbolo de hora de finalización de la cocción
: Número de función
: símbolo de alarma
: Símbolo del reloj
: Símbolo de bloqueo de teclas
: Símbolo de puerta abierta
: Símbolo de la función de refuerzo (precalentamiento rápido)
: Símbolo de sonda de carne
: Símbolo de pausa de la cocción
: Símbolo de inicio de la cocción

Tabla de funciones:

La tabla de función indica las funciones operativas que pueden usarse en el horno y sus respectivas temperaturas máximas y mínimas.



1 Posiciones del estante
2 Calentador superior
3 Calentador del gratinador
4 Calentador de refuerzo
5 Ventilador de refuerzo
6 Conservación del calor
7 Calentador inferior
8 Posición de limpieza
9 Funcionamiento con ventilador

Las funciones varían dependiendo del modelo del producto.

Tabla de funciones	Temperatura recomendada (°C)	Rango de temperaturas (°C)
Calentamiento superior e inferior	200	40-280
Calentamiento superior/ inferior con ventilador	175	40-280
Cocción con ventilador	180	40-280
Función "3D"	205	40-280
Función pizza	210	40-280
Parrilla grande asistida por ventilador	200	40-280
Gratinador grande	280	40-280

Gratinador bajo	280	40-280
Calentamiento con ventilador "Eco"	180	160-220
Calentamiento inferior	180	40-220
Conservación del calor	60	40-100

Por razones de seguridad, el tiempo máximo de cocción ajustable en todos los modos, excepto en el de conservación de calor, está limitado a seis horas. El programa no se cancelará en caso de corte del fluido eléctrico. Debe reprogramar el horno.

Al realizar cualquier ajuste, los símbolos correspondientes en el reloj parpadearán.

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.

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

Cómo utilizar el horno

1. Toque la tecla ⏻ durante aprox. dos segundos para abrir el horno.

» La primera función de funcionamiento aparece en pantalla después de que el horno se enciende. Cuando la pantalla está en este modo, es posible fijar el tiempo de cocción, el fin de la hora de finalización de la cocción y la función de refuerzo (calentamiento rápido).

El horno se apagará automáticamente en menos de 20 segundos si no se lleva a cabo ninguna operación de configuración desde esta pantalla.

Cocción manual mediante la selección de la temperatura y la función de utilización

Puede cocinar seleccionando la temperatura y la función específica para su comida y controlar el tiempo de cocción manualmente sin ajustar la duración de la cocción.

1. La primera función de funcionamiento aparece en pantalla después de tocar el botón ⏻ para abrir el horno.
2. Seleccione la función operativa al tocar las teclas ∿/∿.
3. Si usted desea cambiar la temperatura recomendada para la operación de la función, active el campo temperatura presionando el botón ℃.

» El símbolo ℃ parpadea.

4. Fije la temperatura deseada pulsando las teclas ∿/∿.
5. Confirme el ajuste de temperatura tocando la tecla ℃.
6. Introduzca el plato en el horno.
7. Toque la tecla ▶ ‖ para empezar a cocinar si la temperatura y la función de funcionamiento son apropiadas. El símbolo ▶ aparece en la pantalla.

» Su horno fácilmente comenzará a funcionar en la función seleccionada y aumentará la temperatura interior a la temperatura fijada. Se iluminará cada grado del símbolo de la temperatura interna como temperatura interna hasta alcanzar la temperatura fijada. La pantalla de función muestra los calentadores activos adicionales y la posición de bandeja recomendada.

8. El horno no se apaga automáticamente debido a la cocción manual sin establecer el tiempo de cocción. Usted puede terminar de cocinar tocando la tecla ▶ ‖ una vez más.

» Los acabados del horno, el cocinar y el símbolo ‖ aparece en pantalla.

9. Toque el botón ⏻ durante aprox. dos segundos para cerrar el horno.

Cocción ajustando el tiempo de cocción:

Puede asegurarse de que el horno se apaga por selección de temperatura y función específica para su comida y controlar manualmente el tiempo de cocción sin ajuste de la duración de la cocción.

1. La primera función de funcionamiento aparece en pantalla después de tocar el botón ⏻ para abrir el horno.
2. Seleccione la función operativa al tocar las teclas ∿/∿.
3. Si usted desea cambiar la temperatura recomendada para la operación de la función, active el campo temperatura presionando el botón ℃.

» El símbolo ℃ parpadea.

4. Fije la temperatura deseada pulsando las teclas ∿/∿.
5. Confirme el ajuste de temperatura tocando la tecla ℃.
6. Tocar 🕒 hasta que aparezca el símbolo →| en la pantalla para el tiempo de cocción.

7. Establecer el tiempo de cocción tocando las teclas ∧/∨ y confirmar la selección presionando la tecla ⏲.

» Una vez que se establece el tiempo de cocción, el símbolo |→| aparecerá en la pantalla continuamente.

8. Introduzca el plato en el horno.
9. Toque la tecla ▶ ‖ para empezar a cocinar, si la temperatura y la función de funcionamiento son apropiadas. El símbolo ▶ aparece en la pantalla.

» El horno se calienta hasta la temperatura establecida y mantendrá esta temperatura hasta el final del tiempo de cocción seleccionado.

» Su horno fácilmente comenzará a funcionar en la función seleccionada y aumentará la temperatura interior a la temperatura fijada. Esta temperatura se mantiene hasta la finalización del ajuste del periodo de cocción. Se iluminará cada grado del símbolo de la temperatura interna como temperatura interna hasta alcanzar la temperatura fijada. La pantalla de función muestra los calentadores activos adicionales y la posición de bandeja recomendada.

10. Una vez completado el proceso de cocción, la pantalla muestra **"End"** ("Final") y sonará la alarma.
11. Pulse cualquier tecla para silenciar la alarma.

» La alarma se detiene y el horno termina su funcionamiento automáticamente.

Ajuste la hora de finalización de la cocción para más tarde:

Puede asegurarse de que el horno se apaga, seleccionando la temperatura y la función de utilización específica para su comida, el tiempo de cocción y fin de la cocción a un momento posterior, mediante un control manual sin necesidad de ajustar la duración de la cocción.

1. La primera función de funcionamiento aparece en pantalla después de tocar el botón ⏻ para abrir el horno.
2. Seleccione la función operativa al tocar las teclas ∧/∨.
3. Si usted desea cambiar la temperatura recomendada para la operación de la función, active el campo de temperatura presionando el botón ℃.

» El símbolo ℃ parpadea.

4. Fije la temperatura deseada pulsando las teclas ∧/∨.
5. Confirme el ajuste de temperatura tocando la tecla ℃.
6. Tocar ⏲ hasta que aparezca el símbolo |→| en la pantalla para el tiempo de cocción.
7. Establecer el tiempo de cocción tocando las teclas ∧/∨ y confirmar la selección presionando la tecla ⏲.

» Una vez que se establece el tiempo de cocción, el símbolo |→| aparecerá en la pantalla continuamente.

8. Tocar ⏲ hasta que aparezca el símbolo →| en la pantalla para el final del tiempo de cocción.
9. Establecer el tiempo de cocción tocando los botones ∧/∨ y confirmar la selección presionando la tecla ⏲.

» Tras establecer la hora de finalización del tiempo de cocción, aparecerá el símbolo →| continuamente en la pantalla.

10. Introduzca el plato en el horno.
11. Toque la tecla ▶ ‖ para empezar a cocinar, si la temperatura y la función de funcionamientos son apropiadas. El símbolo ▶ aparece en la pantalla.

» 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. A la hora de inicio del periodo de cocción, el modo de funcionamiento seleccionado se activa y el horno se calienta hasta alcanzar la temperatura establecida. Esta temperatura se mantiene hasta la finalización del ajuste del periodo de cocción. Se iluminará cada grado del símbolo de la temperatura interna como temperatura interna hasta alcanzar la temperatura fijada. La pantalla de función muestra los calentadores activos adicionales y la posición de bandeja recomendada.

12. Una vez completado el proceso de cocción, la pantalla muestra **"End"** ("Final") y sonará la alarma.
13. Pulse cualquier tecla para silenciar la alarma.

» La alarma se detiene y el horno termina su funcionamiento automáticamente.

Si desea cancelar cualquier tiempo de cocción o el tiempo de cocción más el final del tiempo de cocción una vez establecido, deberá reiniciar el tiempo de cocción.

Ajuste del refuerzo (precalentamiento rápido)

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

La función de refuerzo no puede seleccionarse en las posiciones de descongelación, manteniendo las posiciones calientes y limpieza. La función de bloqueo quedará cancelada en caso de corte del fluido eléctrico.

1. Toque la tecla después de ajustar la temperatura, función de funcionamiento, tiempo de cocción y final del tiempo de cocción.

» El símbolo aparece continuamente y el ajuste del aumentador de presión (precalentamiento rápido) está habilitado.

» El símbolo del aumentador de presión desaparece tan pronto el horno alcance la temperatura deseada, y el horno retome la función anterior a la función del aumentador de presión.

2. Presione nuevamente la tecla para cancelar la función del aumentador de presión.

» El símbolo desaparece y el ajuste del aumentador de presión (precalentamiento rápido) está deshabilitada.

Apagado del horno eléctrico

Pulse la tecla para apagar el horno.

Activación del bloqueo de teclas

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

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

» La pantalla mostrará el mensaje **"OFF"** (desactivado).

2. Pulse para activar el bloqueo de teclas.

» Una vez activado el bloqueo de teclas, la pantalla mostrará el mensaje **"On"** (activado) y el símbolo permanecerá iluminado. Confirme tocando .

Las teclas del horno no están operativas cuando el bloqueo de teclas está activo. El bloqueo de teclas no se cancelará en caso de fallo del suministro eléctrico.

Para desactivar el bloqueo de teclas, pulse

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

» La pantalla mostrará el mensaje **"On"** (activado).

2. Inhabilite el bloqueo de teclas pulsando la tecla .

» "OFF" aparecerá una vez que se desactiva el bloqueo de teclas. Confirme tocando .

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

Ajuste del reloj alarma

Puede utilizar el temporizador del aparato como alarma o recordatorio, además del 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 temporizador le dará una advertencia de audio al final del tiempo programado.

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

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

2. Establecer la duración de la alarma mediante las teclas / .

» El símbolo permanecerá encendida y el tiempo de alarma aparecerá en la pantalla una vez que se establece la hora de alarma.

3. Al final del tiempo de alarma, el símbolo empezará a parpadear y la alarma acústica sonará.

Apagado de la alarma

1. La advertencia acústica sonará durante 2 minutos. Para desactivar la advertencia acústica, pulse cualquier tecla.

» La advertencia acústica dejará de sonar y la pantalla mostrará la hora actual.

Cancelando la alarma;

1. Tocar hasta que aparezca el símbolo en la pantalla para cancelar la alarma.
2. Pulse y mantenga la tecla hasta que se muestre **"00:00"**.

Aparecerá el tiempo de alarma. Si el tiempo de alarma y el tiempo de cocción se ajustan simultáneamente, la pantalla mostrará el tiempo más breve de los dos.

Cambio de la hora

1. Tocar la tecla en breves intervalos hasta que aparezca el símbolo en la pantalla.
2. Toque las teclas / para ajustar la hora.
3. Confirmar el ajuste presionando el símbolo y esperar 4 segundos sin tocar ninguna tecla para confirmar.

En caso de corte del suministro eléctrico, el reloj deja de indicar la hora correcta y debe ponerse de nuevo en hora. La hora actual no se puede cambiar cuando alguna de las funciones del horno está en uso.

Ajustar el volumen

1. Cuando el horno esté en el modo Standby, toque la tecla en breves intervalos hasta que **'VOL'** aparezca en pantalla.
2. Pulse las teclas / para configurar uno de los tonos L0, L1 o L2.

3. Pulse la tecla ⏲ o espere 4 segundos sin tocar ninguna tecla para confirmar la configuración

Ajustar la configuración de la lámpara Eco

1. Cuando el horno esté en el modo Standby, toque la tecla⏲ en breves intervalos hasta que **'LP'** aparezca en pantalla.
2. Pulse las teclas ∧ /∨ para configurar la opción On o ECO.
3. Pulse la tecla ⏲ o espere 4 segundos sin tocar ninguna tecla para confirmar la configuración
4. Cuando esté configurado en ON; mientras la puerta del horno esté abierta en modo Standby y durante la operación la lámpara se encenderá continuamente.
5. Cuando esté configurado en ECO; mientras la puerta del horno esté abierta en modo Standby y durante la operación la lámpara se encenderá y se apagará después de 15 segundos.

Si se toca cualquier tecla durante la operación (excluendo las teclas ⏱y≡🌡) la lámpara se encenderá y se apagará después de 15 segundos.

Tabla de tiempos de cocción

Los tiempos que se indican en esta tabla son una simple guía, ya que pueden variar debido a la temperatura, el grosor y el tipo de alimento, así como a sus propias preferencias culinarias.

Horneado y asado

El primer estante del horno es el estante **inferior**.

Plato	Número de bandeja (tepsi adeti)		Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Bizcochos en bandeja*	Una bandeja		3	175	25 ... 35
Bizcochos en molde*	Una bandeja		2	180	50 ... 60
Bizcochos en papel de horneado*	Una bandeja		3	165	20 ... 30
	2 bandejas		1 - 3	165	35 ... 45
	3 bandejas		1 - 3 - 5	165	40 ... 55
Bizcocho esponjoso*	Una bandeja		3	200	8 ... 12
	2 bandejas		1 - 5	200	15 ... 20
	3 bandejas		1 - 3 - 5	175	20 ... 30
Galletas*	Una bandeja		3	175	25 ... 30
	2 bandejas		1 - 3	165	35 ... 45
	3 bandejas		1 - 3 - 5	165	35 ... 45
Masa de repostería*	Una bandeja		2	200	30 ... 40
	2 bandejas		1 - 5	200	45 ... 55
	3 bandejas		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Masa fuerte*	Una bandeja		2	200	25 ... 35
	2 bandejas		1 - 3	200	35 ... 45
	3 bandejas		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Levadura*	Una bandeja		2	200	35 ... 45
Lasaña*	Una bandeja		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Una bandeja		2	200 ... 220	15 ... 20
	Una bandeja		3	200	10 ... 15
Filete de ternera (entero) / Asado	Una bandeja		3	25 mín. 250/max A continuación: 180 ... 190	100 ... 120
Pierna de cordero (cocido)	Una bandeja		3	25 mín. 250/max A continuación: 190	70 ... 90

	Una bandeja		3	25 mín. 250/max A continuación: 190	60 ... 80
Pollo asado	Una bandeja		2	15 mín. 250/max A continuación: 180 ... 190	60 ... 70
	Una bandeja		2	15 mín. 250/max A continuación: 180 ... 190	55 ... 65
Pavo (5.5 kg)	Una bandeja		1	25 mín. 250/max A continuación: 180 ... 190	150 ... 210
	Una bandeja		1	25 mín. 250/max A continuación: 180 ... 190	150 ... 210
Pescado	Una bandeja		3	200	20 ... 30
	Una bandeja		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.

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.

Cómo utilizar el gratinador

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

Encendido del gratinador

1. La primera función de funcionamiento aparece en pantalla después de tocar el botón ⏻ para abrir el horno.
2. Pulse ⏦ para seleccionar la función de gratinador que desee.
3. Si usted desea cambiar la temperatura recomendada para la operación de la función, active el campo de temperatura presionando el botón ℃.

» El símbolo ℃ parpadea.

4. Fije la temperatura deseada pulsando las teclas ⏦.
5. Confirme el ajuste de temperatura tocando la tecla ℃.
6. Toque la tecla ⏯ para empezar a gratinar si la temperatura y la función de funcionamiento son apropiadas. El símbolo ▶ aparece en la pantalla.

» Su horno fácilmente comenzará a funcionar en la función seleccionada y aumentará la temperatura interior a la temperatura fijada. Se iluminará cada grado del símbolo de la temperatura interna como temperatura interna hasta alcanzar la temperatura fijada. La pantalla de función muestra los calentadores activos adicionales y la posición de bandeja recomendada.

7. Usted puede terminar de gratinar tocando el botón ⏯ una vez más.

» El horno termina de gratinar y el símbolo ⏸ aparece en la pantalla.

Apagado del gratinador

1. Toque el botón ⏻ durante aprox. dos segundos para cerrar el horno.

Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso.
No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ese es el lugar más caliente y los alimentos con grasa podrían prenderse.

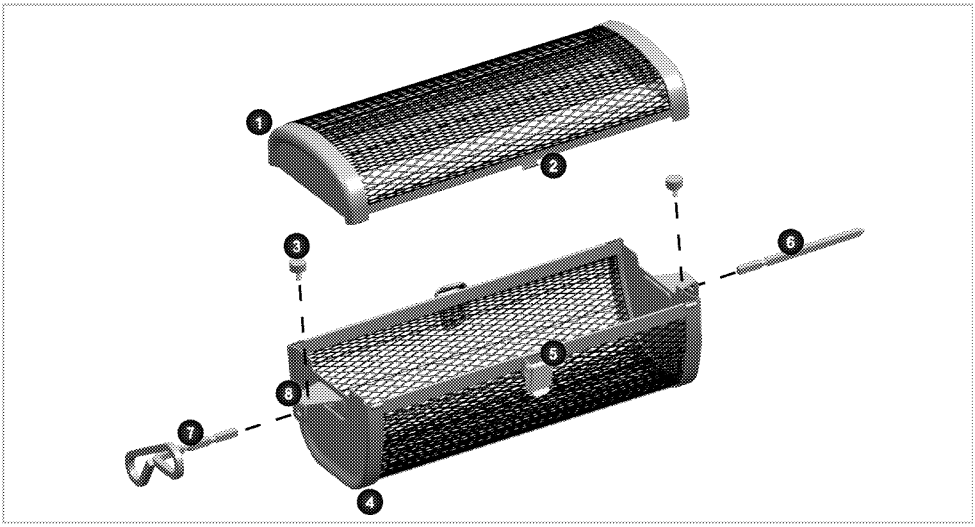
Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla

Asado a la parrilla con gratinador eléctrico

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

en función del grosor

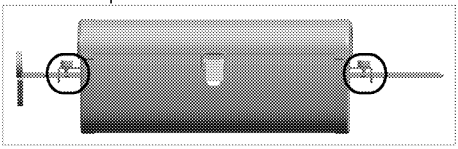
Cómo utilizar Fritto



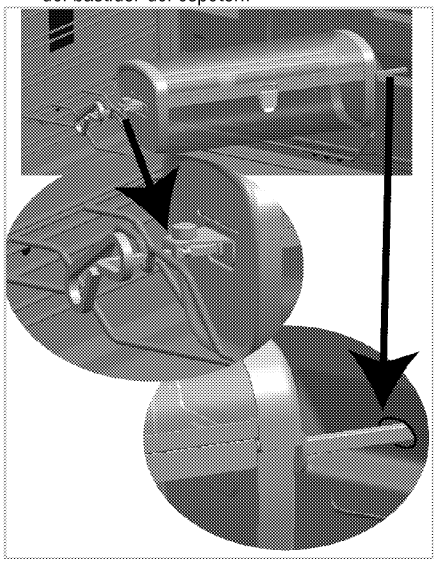
1 Contenedor superior
2 Clavija de bloqueo
3 Tornillo de colocación del espetón
4 Contenedor inferior
5 Mecanismo de cierre
6 Punta del espetón
7 Asa del espetón
8 Placa de colocación del espetón

Al utilizar el accesorio para freír patatas (Fritto):

1. Deposite en el contenedor los alimentos que vaya a cocinar.
2. Coloque el asa (7) y la punta (6) del espetón en la placa de colocación (8). Asegúrese de que la punta quede completamente apoyada contra la ranura.
3. Fije el espetón con los tornillos tal como muestra la imagen, asegurándose de que la punta del tornillo quede alineada con la ranura.



4. Coloque el contenedor superior (1) sobre el inferior (4).
5. Haga encajar el mecanismo de cierre (5) del contenedor inferior en la clavija (2) del contenedor superior para fijarlos.
6. Saque todos los accesorios de su horno antes de colocar el accesorio para freír patatas en su interior.
7. Inserte la punta del accesorio para freír de patatas en la ranura ubicada en la pared trasera del horno. Asegúrese de fijar correctamente el accesorio apoyándolo contra la pared posterior hasta que escuche un "clic".
8. Después de fijar la punta del espetón en su ranura, coloque la rejilla del bastidor del espetón sobre el segundo estante con una mano, mientras sujeta el asa del espetón con la otra.
9. Ponga el asa del espetón en su ranura en la rejilla del bastidor del espetón.



Patatas crudas

- Corte las patatas en trozos de un tamaño adecuado (se recomienda de 8 x 8 mm) y déjelas en agua.
- Después de escurrirlas y secarlas, póngalas en el contenedor, añada 4 g de aceite (media cucharada aproximadamente) por cada 1/2 kg (4 patatas medianas) y mezcle. En este paso, puede añadir otras especies al gusto.
- Ponga las patatas en el accesorio y coloque este en el horno.
- Empiece la cocción sin precalentar el horno.
- Puede colocar una bandeja vacía en la parte inferior del horno para recoger los restos que puedan caer durante el proceso.

Patatas congeladas

- Ponga las patatas congeladas en el accesorio y coloque este en el horno.
- Empiece la cocción sin precalentar el horno.
- Puede colocar una bandeja vacía en la parte inferior del horno para recoger los restos que puedan caer durante el proceso.

Baguette de pollo (6 porciones),

- Ponga las baguettes de pollo en un contenedor. Añada aceite y sal, y mezcle.
- Ponga las baguettes en el accesorio.
- Tras colocar el accesorio en el horno, ponga una bandeja con un poco de agua en la parte inferior del horno.
- Empiece la cocción sin precalentar el horno.

Para palomitas (100 g/ 1,5 cucharaditas de té),

- Ponga las palomitas en el accesorio para freír patatas y añada 2 g de aceite (1/2 cucharadita de café).
- Ponga el accesorio en el horno sin precalentar.
- No ponga una bandeja en la parte inferior del horno ya que este actuará durante este proceso.

Castañas (1/2 kg),

- Deje las castañas en remojo durante 30 minutos antes de cocinarlas.
- Abra las castañas después de sacarlas del agua y póngalas en el accesorio para freír patatas sin añadir aceite.
- Ponga el accesorio en el horno tras precalentarlo.

PRECAUCIÓN

Al final del proceso de cocción, tenga mucho cuidado al sacar el accesorio para freír patatas del horno, ya que estará muy caliente. Use siempre guantes de horno.

ALIMENTO	FUNCIÓN DE COCCIÓN	TEMPERATURA	TIEMPO	PRECALENTADO
PATATAS CRUDAS (1/2 kg),	PARRILLA CON VENTILADOR	280	40-45 mín.	NO
PATATAS CONGELADAS (1/2 kg),	PARRILLA CON VENTILADOR	260	40-45 mín.	NO
PALOMITAS (100 g)	CALENTAMIENTO SUPERIOR/INFERIOR CON VENTILADOR	220	15-20 mín.	NO
CASTAÑAS (500 g)	PARRILLA CON VENTILADOR	220	30 mín.	SÍ
BAGUETTE DE POLLO (6 porciones)	PARRILLA CON VENTILADOR	280	40 mín.	NO

Limpieza del accesorio para freír patatas

- Tras la cocción, vierta un producto antigrasa en el accesorio y déjelo actuar durante 10 minutos.
- Después retire las piezas del accesorio, póngalas en el lavavajillas y lávelas a un mínimo de 65 ºC.
- Inmediatamente después del lavado, retire suavemente los restos de comida con una esponja o con detergente.

6 Mantenimiento y cuidados

Información general

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

PELIGRO:
Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza.
Existe el riesgo de descarga eléctrica.

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

- Limpie el producto concienzudamente después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de secar bien la placa tras la limpieza y de 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/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

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

Limpieza del panel de control

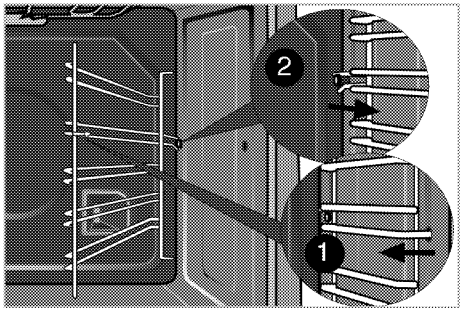
Limpie el panel y los mandos de control con un paño húmedo y a continuación séquelos.

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

Limpieza del horno

Limpieza de las paredes laterales

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



Paredes catalíticas

Es posible que las paredes laterales o quizás tan sólo la pared posterior del interior del horno estén recubiertas de un esmalte catalítico.
Las paredes catalíticas no deben limpiarse. La superficie porosa de dichas paredes es autolimpiante, ya que absorbe y transforma la grasa desprendida durante el uso (vapor y dióxido de carbono).

Limpieza de la puerta del horno

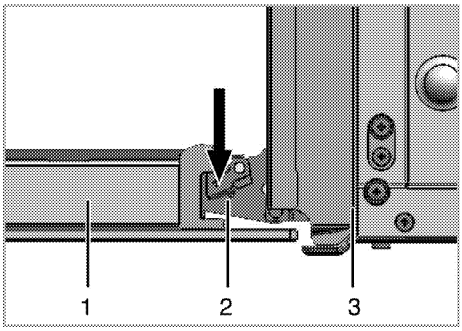
Limpie la puerta del horno con un paño suave o una esponja humedecidos en agua caliente con un producto limpiador y séquela con un paño suave.

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

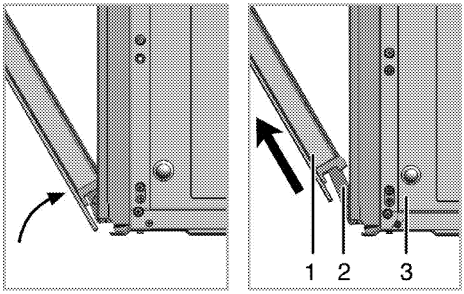
El panel de vidrio de la puerta frontal está recubierto de un material de fácil limpieza. No utilice productos de limpieza abrasivos, rasquetas de metal, estropajos o lejía para limpiar el panel de vidrio de la puerta frontal, ya que podría rayar la superficie. Tales productos podrían destruir el recubrimiento.

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

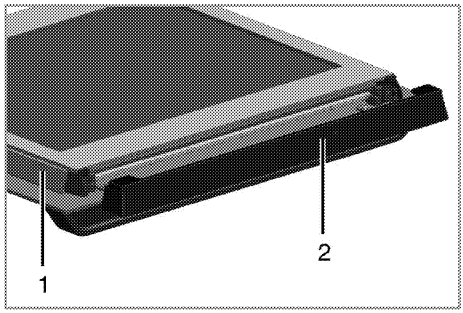


3. Abra la puerta frontal hasta la mitad de su recorrido.
4. Retire la puerta frontal tirando de ella hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda.

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.

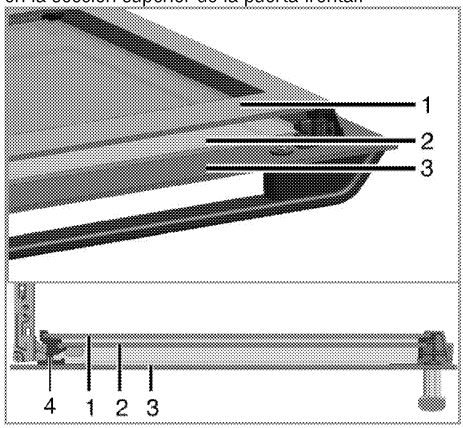
Retirada del vidrio interior de la puerta

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



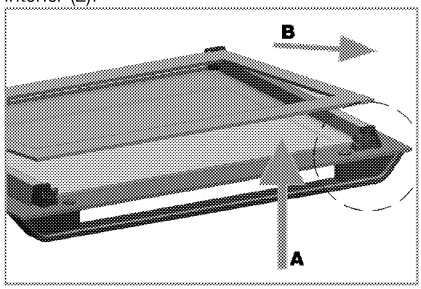
1 Marco
2 Pieza de plástico

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

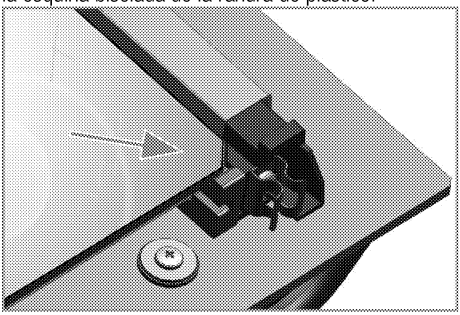


1 Panel de vidrio más interno
2 Panel de vidrio interior
3 Panel de vidrio exterior
4 Ranura de plástico del panel de vidrio - Inferior

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:
Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación y se haya enfriado con el fin de evitar el riesgo de una descarga eléctrica.
Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

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

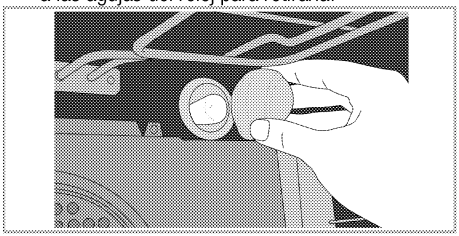
La posición de la lámpara puede variar con respecto a la ilustración.

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

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

Si su horno dispone de una lámpara redonda:

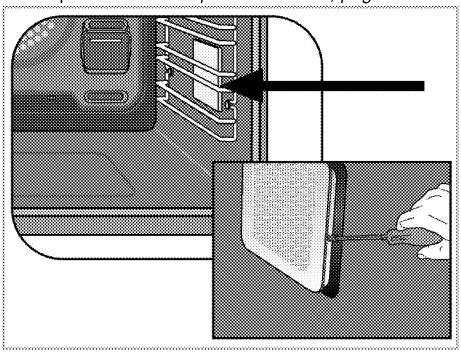
1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Gire la cubierta de vidrio en la dirección contraria a las agujas del reloj para retirarla.



3. Extraiga la lámpara del portalámparas tirando de ella y coloque la lampara 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. 30*.



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

7 Resolución de problemas

El horno emite vapor cuando está en funcionamiento.

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

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

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

El aparato no funciona.

- El fusible de red es defectuoso o se ha disparado. >>> *Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*
- El producto no está conectada a la toma (con conexió a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*

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.*

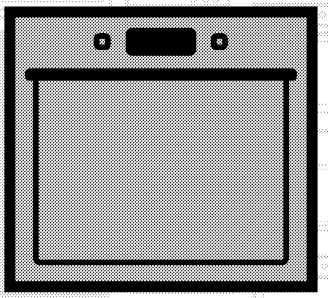
El horno no se calienta.

- 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.

Vestavná trouba

Návod k použití



CZ

beko

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

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

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

Důležité informace o užitečných tipech k použití.

Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.

Varování na zásah elektrickým proudem.

Avertissement de risque d'incendie.

Avertissement de surfaces chaudes.

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

CE

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí 4

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

2 Obecné informace 8

Přehled 8
Obsah balení 9
Technické parametry 10

3 Montáž 11

Před montáží 11
Instalace a připojení 12
Likvidace starého výrobku 13

4 Příprava 14

Tipy pro úsporu energie 14
Úvodní použití 14
Nastavení času 14
První čištění produktu 14
Výchozí ohřev 14

5 Obsluha trouby 16

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování .. 16
Používání elektrické trouby 16
Provozní režimy 16
Ovládání řídicí jednotky trouby 18
Tabulka časů vaření 22
Ovládání grilu 24
Tabulka časů pečení pro grilování 24
Jak používat Fritto 25

6 Údržba a péče 27

Obecné informace 27
Čištění ovládacího panelu 27
Čištění trouby 27
Odstranění dvířka trouby. 27
Odstranění vnitřního skla dvířek 28
Výměna vnitřní žárovky 29

7 Odstraňování potíží 30

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození.
Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

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

Elektrická bezpečnost

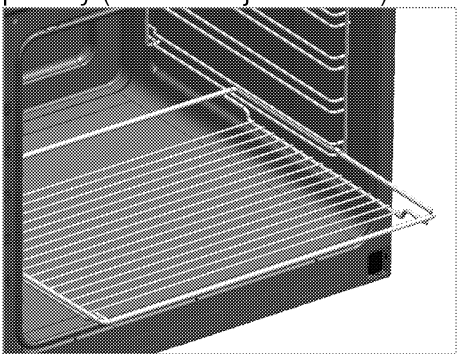
- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcemm autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud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

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

Bezpečnost produktu

- Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Soyez prudent lors de l'utilisation d'alcool dans vos plats. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Neohřívejte uzavřené plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici/plechovce, může vést k jejímu prasknutí.
- Neumisťujte pečicí plechy, nádoby či alobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.

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



- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Madlo trouby není sušák pro utěrky. Nevěšte na něj utěrky, rukavice nebo podobné textilní výrobky, když je v provozu gril s otevřenými dvířky.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

Pro spolehlivost ohně:

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

Určené použití

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

Mises en garde pour les enfants

- Přístupné části se mohou během používání rozehřát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů.
  Veuillez jeter les fournitures

d'emballage en respectant les normes relatives è l'environnement.

- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo tento výrobek, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, nevkládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:

Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).
Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odvezte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

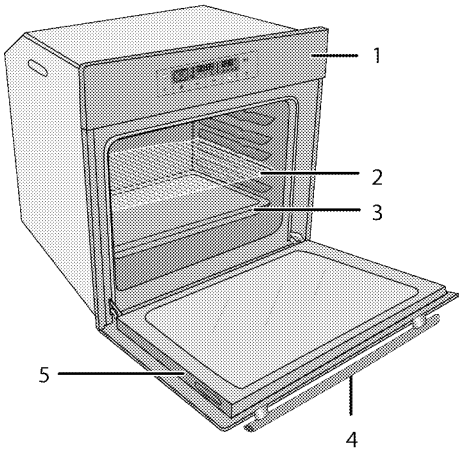
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnicih EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnicí zakázané.

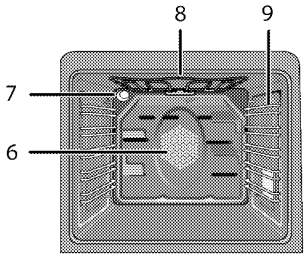
Likvidace obalových materiálů

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

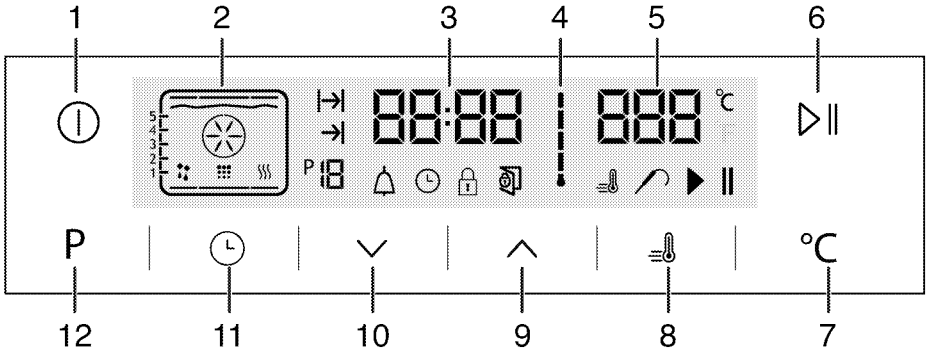
2 Obecné informace

Přehled





1 Ovládací panel
2 Drátěná police
3 Plech
4 Madlo
5 Dveøe
6 Pohon ventilátoru (za ocelovým plátem)
7 Světlo
8 Horní topný prvek
9 Polohy polic

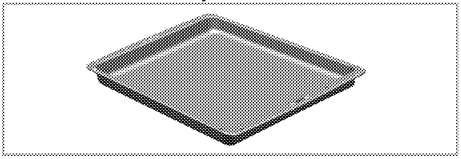


1 Tlačítko zapnout/vypnout
2 Zobrazení funkce
3 Pole ukazatele aktuálního času
4 Symbol vnitřní teploty v troubě
5 Pole ukazatele teploty
6 Klávesa pro spuštění/zastavení vaření
7 Klávesa pro nastavení teploty
8 Symbol posílení (rychlé předhřátí)
9 Tlačítko plus
10 Tlačítko minus
11 Tlačítko nastavení
12 Klávesa návratu na funkční displej

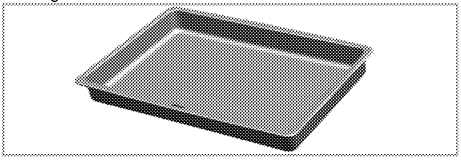
Obsah balení

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

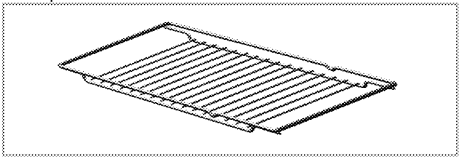
1. Manuel d<utilisation
2. Plech do trouby
   Používá se na cukroviny, mražené potraviny a velké rožněné kusy.



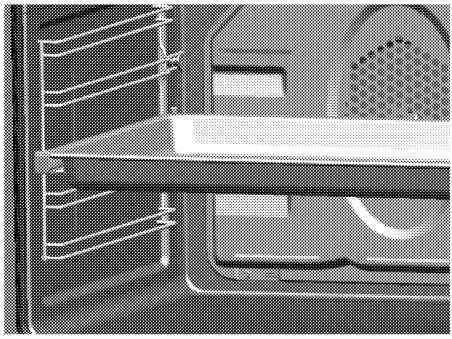
3. Hluboký plech
   Slouží na cukroviny, velké rožněné kusy, pokrmy s vysokým obsahem tekutin a na sběr tuku při grilování.

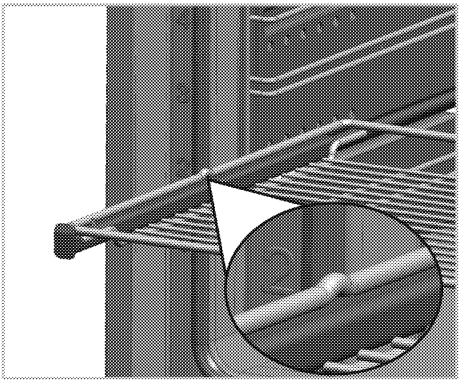


4. Drátěná police
   Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.

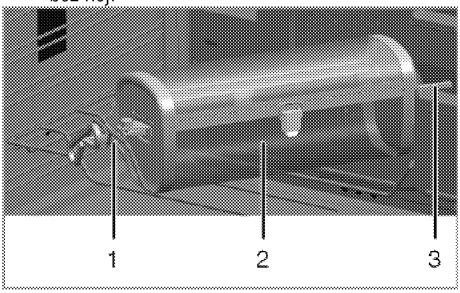


5. Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické přihrádky
   Teleskopické přihrádky umožňují snadno vkládat a vyjímat plechy a drátěnou polici.
   Při používání plechu a drátěné police s teleskopickými přihrádkami, zkontrolujte, zda jsou kolíky v zadní části stojanů na teleskopické přihrádky u okrajů drátěné police a plechu.





6. Příslušenství na smažené brambory
   Používá se pro vaření pokrmů jako jsou brambory, kaštany, kuře, pop-corn atd. s trochou oleje nebo bez něj.



1 Pevná rukojeť
2 Zásobník na smažené brambory
3 Rožeň

Technické parametry

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

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty jsou zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušném provozu (pokud existuje).
Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícími prioritami podle toho, zda na výrobku existují příslušné funkce nebo ne. 1-Vaření s eko-ventilátorem, 2- Turbo pomalé pečení, 3- Turbo pečení, 4- Horní/dolní ohřev s ventilátorem, 5- Horní a dolní ohřev.

** Viz . *Montáž, strana 11.*

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

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

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

3 Montáž

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

Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.

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

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

Před montáží

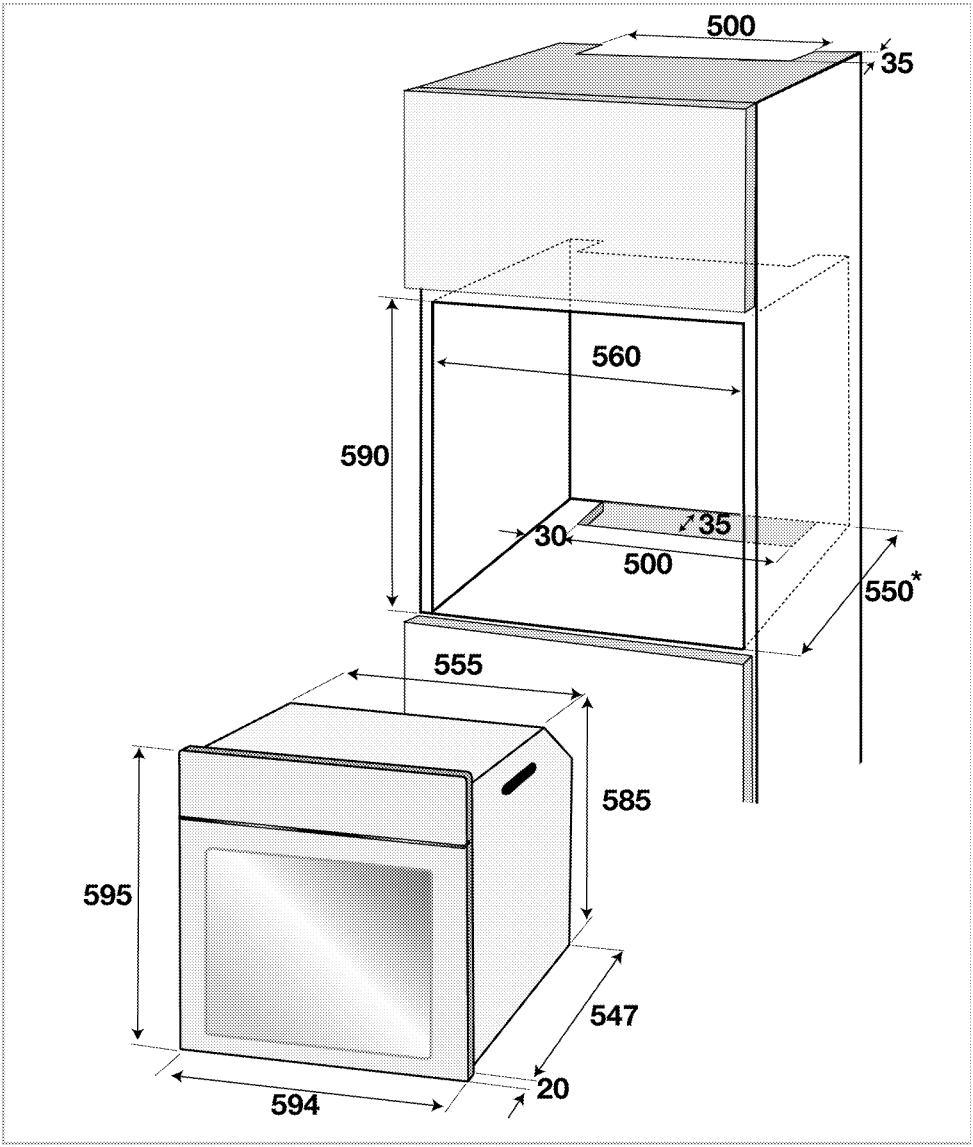
Spotřebič je určen pro instalaci do běžně dostupných kuchyňských skříní. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

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

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

Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.

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



* min.

Instalace a připojení

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

Elektrické zapojení

Zapojte výrobek do uzemněné zásuvky/vedení chráněné pojistkou o vhodné kapacitě podle tabulky "Technické parametry". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.

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

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

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

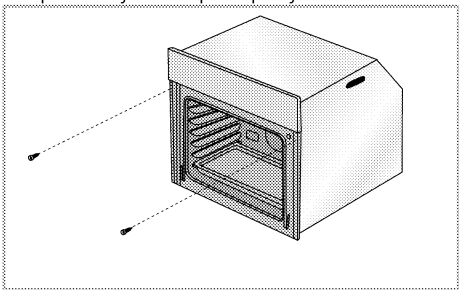
NEBEZPEČÍ:
Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení.
Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

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

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

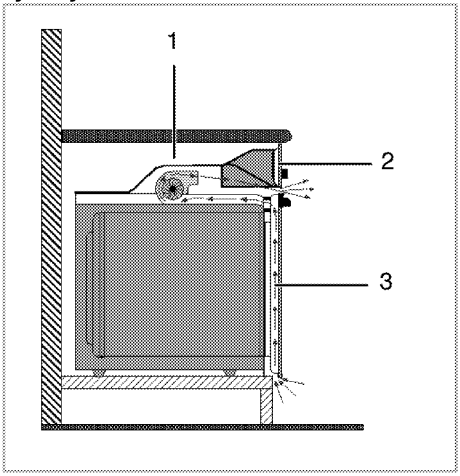
Instalace výrobku

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



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku.

Výrobky s chladicím ventilátorem.



1 Chladicí ventilátor
2 Ovládací panel
3 Dveøe

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.

Chladicí ventilátor běží ještě 20-30 minut, i když je trouba vypnutá.
Pokud jste pekli pomocí naprogramování časovače trouby, vypne se chladicí ventilátor na konci doby pečení zároveň se všemi funkcemi.

Poslední kontrola

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

Likvidace starého výrobku

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

Nevkládejte žádné předměty na výrobek a posouvejte jej ve svislé poloze.

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

4 Příprava

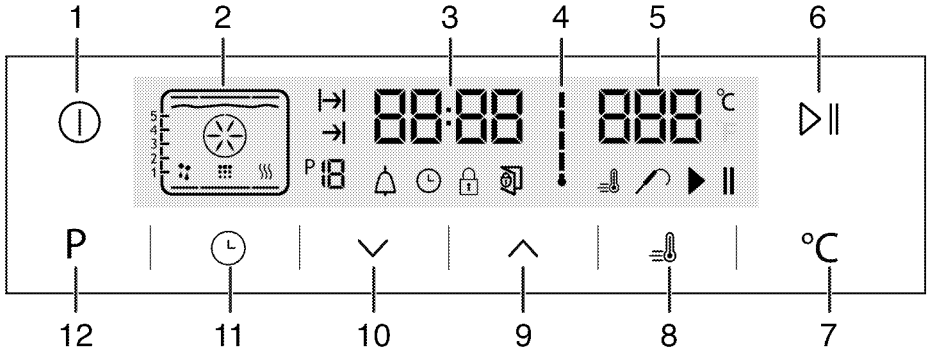
Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předehřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.
- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- Energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.

Úvodní použití

Nastavení času



1 Tlačítko zapnout/vypnout
2 Zobrazení funkce
3 Pole ukazatele aktuálního času
4 Symbol vnitřní teploty v troubě
5 Pole ukazatele teploty
6 Klávesa pro spuštění/zastavení vaření
7 Klávesa pro nastavení teploty
8 Symbol posílení (rychlé předhřátí)
9 Tlačítko plus
10 Tlačítko minus
11 Tlačítko nastavení
12 Klávesa návratu na funkční displej

1. Na začátku spuštění trouby se rozsvítí symbol, pro nastavení hodin stiskněte klávesy ∧ / ∨.
2. Nastavení potvrďte stisknutím symbolu a počkejte 4 sekundy, aniž byste se dotkli jiných kláves, 4 sekundy.

Není-li nastaven aktuální čas, kontrolka času se začne pohybovat/posunovat od 12:00. Symbol se aktivuje a označí, že aktuální čas nebyl nastaven. Zmizí, jakmile čas nastavíte.

První čištění produktu

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

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

Výchozí ohřev

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

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

Elektrická trouba

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 24.*
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 24*

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

5 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování

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

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

Tipy pro pečení

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

Tipy na rožnění

- Pokud na celé kuře, krocana a velké kusy masa nanesete např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšíte účinnost pečení.
- Rožnění masa s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než masa stejné velikosti bez kostí.
- Každý centimetr tloušťky masa vyžaduje asi 4 až 5 minut pečení.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Šťávy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při naříznutí.
- Ryby klaďte na střední nebo dolní přihrádku do žáruvzdorného plechu.

Tipy na grilování

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

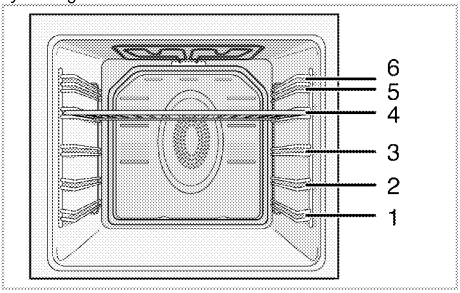
- Pokrmy ke grilování rozmístěte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.
- Posuňte drátěnou mřížku nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné mřížce, posuňte na dolní přihrádku pečící plech pro zachytávání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

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

Používání elektrické trouby

Polohy přihrádek (pro modely s drátěnou mřížkou)

Je nezbytné umístit drátěnou mřížku správně na přihrádku. Drátěnou mřížku je nutné zasunout mezi přihrádky podle obrázku.
Nenechte drátěnou mřížku stát opřenou o zadní stěnu trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyrovnejte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.



Provozní režimy

Pořadí provozních režimů uvedené zde se může lišit od výbavy vašeho přístroje.

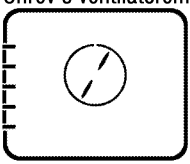
1. Horní a dolní ohřev

Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a rendlíky v pečících formách. Používejte vždy jen jeden plech.
Na displeji se zobrazí vhodná poloha přihrádky.

2. Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru

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

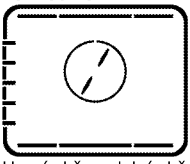
3. Ohřev s ventilátorem



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

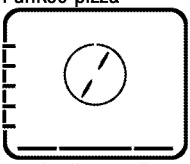
Když otevřete dvířka trouby, motor ventilátoru se vypne, aby z trouby neunikal teplý vzduch.

4. Funkce "3D"



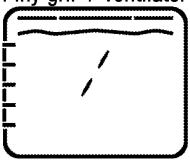
Horní ohřev, dolní ohřev a ohřev s ventilátorem jsou zapnuté. Pokrm je rovnoměrně a rychle upečen ze všech stran. Používejte vždy jen jeden plech.

5. Funkce pizza



Dolní ohřev a ohřev s ventilátorem jsou zapnuté. Vhodné pro pečení pizzy.

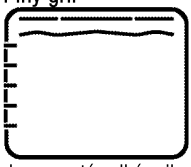
6. Plný gril + ventilátor



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

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

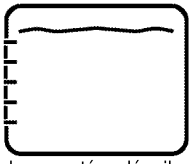
7. Plný gril



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

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

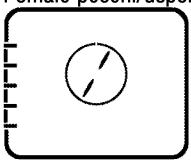
8. Gril



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

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

9. Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem

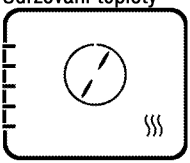


Pro úsporu energie můžete použít tuto funkci namísto vaření, které byste provedli pomocí ohřevu s ventilátorem při teplotách 160-220°C. Čas pečení se však mírně zvýší.
Časy pečení související s touto funkcí jsou uvedeny v tabulce "**Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem**".

10. Dolní ohřev

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

11. Udržování teploty

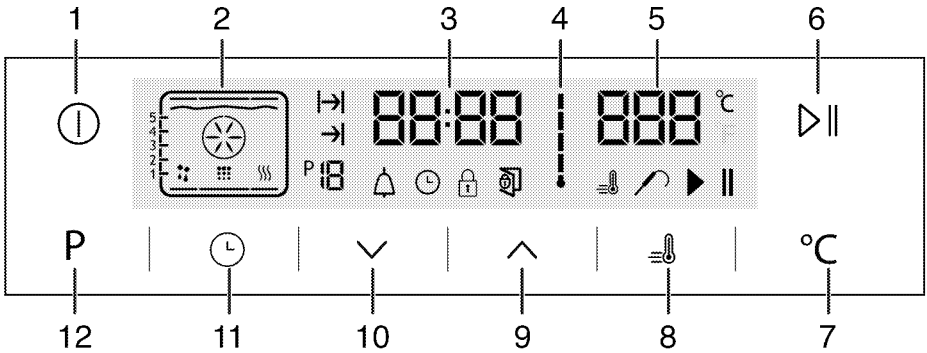


Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání.

12. Funkce s ventilátorem

Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně). Zmražené potraviny se rozmrazuje pomalu při pokojové teplotě, upečené potraviny se ochladí.

Ovládání řídicí jednotky trouby

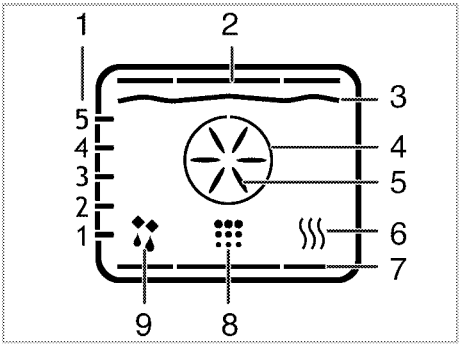


1 Tlačítko zapnout/vypnout
2 Zobrazení funkce
3 Pole ukazatele aktuálního času
4 Symbol vnitřní teploty v troubě
5 Pole ukazatele teploty
6 Klávesa pro spuštění/zastavení vaření
7 Klávesa pro nastavení teploty
8 Symbol posílení (rychlé předhřátí)
9 Tlačítko plus
10 Tlačítko minus
11 Tlačítko nastavení
12 Klávesa návratu na funkční displej

: Symbol hodin
: Symbol zámku
: Symbol otevřených dveří
: Symbol posílení (rychlé předhřátí)
: Symbol sondy do masa
: Symbol pozastavení vaření
: Symbol spuštění vaření

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

: Symbol doby pečení
: Symbol konce času pečení
P : Číslo funkce
: Symbol Alarm



1 Polohy polic
2 Horní ohřev
3 Ohřev grilu
4 Ohřev urychlení
5 Ventilátor urychlení
6 Udržování teploty
7 Dolní ohřev
8 Poloha čištění
9 Poloha funkce s ventilátorem

Funkce se liší podle modelu výrobku

Tabulka funkcí	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teplot (°C)
Horní a dolní ohřev	200	40-280
Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	175	40-280
Pečení s ventilátorem	180	40-280
Funkce "3D"	205	40-280
Funkce pizza	210	40-280
Velký gril s horkovzduchem	200	40-280
Plný gril	280	40-280
Dolní gril	280	40-280
Úsporný ohřev s ventilátorem	180	160-220
Dolní ohřev	180	40-220
Udržování teploty	60	40-100

Maximální nastavitelná doba pečení v režimech mimo ohřívání, je z bezpečnostních důvodů omezena na 6 hodin. Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.

Při nastavování blikají příslušné symboly na hodinách.

Aktuální čas nelze nastavit, zatímco trouba pracuje v libovolné funkci nebo pokud na troubě provedete poloautomatické nebo plně automatické nastavení programu.

I když je trouba vypnutá, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.

Ovládání trouby

1. Stiskněte klávesu ⏻ zhruba na 2 sekundy a troubu otevřete.

» Po zapnutí trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce. Když je displej v tomto režimu, můžete nastavit čas pečení, čas konce a zrychlení (rychlý ohřev).

Trouba se automaticky vypne během 20 sekund, pokud na této obrazovce neprovedete žádné nastavení trouby.

Manuální vaření výběrem teploty a provozní funkce

Vařit můžete výběrem teploty a provozní funkce specifické pro vaše jídlo, manuálně ovládat vaření bez nastavení délky trvání vaření.

1. Po stisknutí tlačítka ⏻ pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
2. Funkci vyberte stisknutím kláves ∧/∨.
3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka ℃.

» Rozbliká se symbol ℃.

4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves ∧ /∨.
5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy ℃.
6. Do trouby vložte pokrm.
7. Pro spuštění vaření, pokud jsou natavené funkce teploty a provozu, stiskněte klávesu ▶||. Na displeji se zobrazí symbol ▶.

» Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.

8. Pokud při manuálním vaření nenastavíte čas vaření, trouba se automaticky nevypne. Vaření můžete dokončit opětovným stisknutím tlačítka ▶||.

» Trouba dokončí vaření a na displeji se zobrazí symbol ||.

9. Stiskněte klávesu ⏻ zhruba na 2 sekundy a troubu zavřete.

Pečení s určením doby pečení:
Vařit můžete výběrem teploty a provozní funkce specifické pro vaše jídlo, manuálně ovládat vaření bez nastavení délky trvání vaření.

1. Po stisknutí tlačítka ⏻ pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
2. Funkci vyberte stisknutím kláves ∧/∨ .
3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka ℃ .

» Rozbliká se symbol ℃ .

4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves ∧ /∨ .
5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy ℃ .
6. Stiskněte 🕒 dokud se na displeji nezobrazí symbol |→| .
7. Délku vaření nastavte stisknutím kláves ∧/∨ a nastavení potvrďte stisknutím klávesy 🕒 .

» Jakmile je doba vaření nastavená, na displeji se zobrazí symbol |→| .

8. Do trouby vložte pokrm.
9. Pro spuštění vaření, pokud jsou natavené funkce teploty a provozu, stiskněte klávesu ▶ ‖ . Na displeji se zobrazí symbol ▶ .

» Trouba se zahřeje na přednastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení.
» Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.

10. Až skončí proces pečení, na displeji se zobrazí "End"(Konec) a ozve se zvuk budíku.
11. Pro zastavení budíku stiskněte jakékoli tlačítko.

» Budík se zastaví a trouba automaticky dokončí provoz.

Natavení konce doby vaření na pozdější čas:
Vařit můžete výběrem teploty a provozní funkce specifické pro vaše jídlo, manuálně ovládat vaření bez nastavení délky trvání vaření, aniž byste museli provádět nastavené délky vaření.

1. Po stisknutí tlačítka ⏻ pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
2. Funkci vyberte stisknutím kláves ∧/∨ .
3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka ℃ .

» Rozbliká se symbol ℃ .

4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves ∧ /∨ .
5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy ℃ .
6. Stiskněte 🕒 dokud se na displeji nezobrazí symbol |→| .
7. Délku vaření nastavte stisknutím kláves ∧/∨ a nastavení potvrďte stisknutím klávesy 🕒 .

» Jakmile je doba vaření nastavená, na displeji se zobrazí symbol |→| .

8. Stiskněte 🕒 dokud se na displeji nezobrazí symbol →| .
9. Délku vaření nastavte stisknutím kláves ∧/∨ a nastavení potvrďte stisknutím klávesy 🕒 .

» Jakmile je konec doby vaření nastavený, na displeji se zobrazí symbol →| .

10. Do trouby vložte pokrm.
11. Pro spuštění vaření, pokud jsou natavené funkce teploty a provozu a konečná doba vaření, stiskněte klávesu ▶ ‖ . Na displeji se zobrazí symbol ▶ .

» Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření odečtením doby pečení od konce doby pečení, které jste nastavili. Zvolený provozní režim se aktivuje, jakmile nastane čas spuštění vaření, trouba se zahřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.

12. Až skončí proces pečení, na displeji se zobrazí "End"(Konec) a ozve se zvuk budíku.
13. Pro zastavení budíku stiskněte jakékoli tlačítko.

» Budík se zastaví a trouba automaticky dokončí provoz.

> Pokud chcete zrušit poloautomatický nebo automatický program po jejich nastavení, musíte obnovit čas vaření.

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

> Zrychlení nelze zvolit v poloze odmražování, ohřívání a čištění. Nastavení posilovače se zruší v případě výpadku energie.

1. Pro spuštění vaření, pokud jsou natavené funkce teploty a provozu a konečná doba vaření, stiskněte klávesu ≡🌡 .

» Zobrazí se symbol ≡🌡 a zrychlovač (rychlé předehřátí) je aktivovaný.
» Symbol zrychlení zmizí, jakmile trouba dosáhne požadované teploty a trouba obnoví provoz na funkci zvolené před zapnutím zrychlení.

2. Pro zrušení funkce zrychlovače znovu stiskněte klávesu ≡🌡 .

» Symbol zmizí a zrychlovač (rychlé předehřátí) je deaktivovaný.

Vypnutí elektrické trouby

Troubu vypnete stisknutím tlačítka .

Aktivace zámku

Použitím tlačítek trouby můžete zabránit aktivací funkce zámku.

1. Stiskněte dokud se na displeji nezobrazí symbol .

» Na displeji se zobrazí "OFF" .

2. Pro aktivaci zámku stiskněte .

» Jakmile je zámek aktivovaný, na displeji se zobrazí "Zap." a symbol zůstane rozsvícený. Potvrďte stisknutím .

Klávesy trouby po aktivaci zámku nefungují. Zámek se nezruší ani v případě výpadku napájení.

Chcete-li zámek deaktivovat, stiskněte klávesu

1. Stiskněte dokud se na displeji nezobrazí symbol .

» Na displeji se zobrazí "On" .

2. Zámek deaktivujte stisknutím klávesy .

» Jakmile je zámek deaktivovaný, zobrazí se "OFF". Potvrďte stisknutím .

Klávesy trouby po aktivaci zámku nefungují. Nastavení zámku se nezruší ani v případě výpadku napájení.

Nastavení budíku

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

Budík nemá žádný vliv na funkce trouby. Používá se jako upozornění. Například to může být užitečné, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit. Po uplynutí nastavené doby zazní alarm.

1. Stiskněte dokud se na displeji nezobrazí symbol .

Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

2. Délku trvání nastavte pomocí kláves / .

» Na displeji se rozsvítí symbol budíku a jakmile bude budík nastavený, na displeji se zobrazí čas budíku.

3. Na konci času budíku začne blikat symbol času budíku a ozve se signál budíku.

Vypínání alarmu

1. Audio upozornění zazní na dobu 2 minut. Chcete-li toto upozornění vypnout, stiskněte libovolnou klávesu.

» Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

Zrušení budíku:

1. Stiskněte dokud se na displeji nezobrazí symbol a budík zrušte.
2. Stiskněte a přidržte klávesu dokud se nezobrazí "00:00" .

Zobrazí se čas budíku. Pokud je čas budíku a čas vaření nastaven současně, zobrazí se kratší čas.

Změna denní doby

1. Stiskněte klávesu dokud se na displeji nezobrazí symbol .
2. Pro nastavení hodin stiskněte klávesy / .
3. Nastavení potvrďte stisknutím symbolu a počkejte 4 sekundy, aniž byste se dotkli jiných kláves, 4 sekundy.

Aktuální nastavení času se zruší v případě výpadku elektrické energie. Je nutno je znovu nastavit. Aktuální čas nelze změnit, pokud jsou zapnuté jakékoli funkce trouby.

Nastavení hlasitosti

1. Zatímco je trouba v pohotovostním režimu, v krátkých intervalech stiskněte klávesu dokud se na displeji nezobrazí 'VOL'.
2. Pro nastavení jednoho z tónů L0, L1 nebo L2 stiskněte klávesy / .
3. Stiskněte klávesu nebo počkejte 4 sekundy aniž byste se dotkli jakékoli z kláves pro potvrzení nastavení.

Nastavení úsporného světla

1. Zatímco je trouba v pohotovostním režimu, v krátkých intervalech stiskněte tlačítko dokud se na displeji nezobrazí 'LP'.
2. Stiskněte klávesy / a nastavte možnost Zap. nebo ECO.
3. Stiskněte klávesu nebo počkejte 4 sekundy aniž byste se dotkli jakékoli z kláves pro potvrzení nastavení.
4. Při nastavení na ZAP; zatímco jsou dveře trouby v pohotovostním režimu otevřené a během provozu světlo je neustále zapnuté.
5. Při nastavení na ECO; zatímco jsou v pohotovostním režimu dveře otevřené a během provozu se světlo zapne a po 15 sekundách se vypne.

Dojde-li během provozu ke stisknutí některé z kláves (vyjma kláves a) světlo se zapne a po 15 sekundách se vypne.

Tabulka časů vaření

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

Pečení a rožnění

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

Nádoba	Počet zásobníků		Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu*	Jeden zásobník		3	175	25 ... 35
Koláč ve formě*	Jeden zásobník		2	180	50 ... 60
Koláče v pečicím papíru*	Jeden zásobník		3	165	20 ... 30
	2 zásobníky		1 - 3	165	35 ... 45
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	165	40 ... 55
Koláč*	Jeden zásobník		3	200	8 ... 12
	2 zásobníky		1 - 5	200	15 ... 20
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	175	20 ... 30
Sušenky*	Jeden zásobník		3	175	25 ... 30
	2 zásobníky		1 - 3	165	35 ... 45
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	165	35 ... 45
Pečivo*	Jeden zásobník		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky		1 - 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Hutné pečivo*	Jeden zásobník		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky		1 - 3	200	35 ... 45
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Kvasnice*	Jeden zásobník		2	200	35 ... 45
Lasagne*	Jeden zásobník		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jeden zásobník		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden zásobník		3	200	10 ... 15
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max potom 180 ... 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max potom 190	60 ... 80
Rožněné kuře	Jeden zásobník		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 70
	Jeden zásobník		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	55 ... 65
Turquie (5.5 kg)	Jeden zásobník		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník		3	200	20 ... 30

Když pečete se 2 plechy najednou, umístěte hluboký plech na horní polici a druhý plech na dolní polici.
* Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem

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

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

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

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

Tipy pro pečení

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

Tipy pro pečení pečiva

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

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

Tipy na pečení zeleniny

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

Ovládání grilu

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

Zapnutí grilu

1. Po stisknutí tlačítka ⏻ pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
2. Stiskněte ⌒/⌒ a zvolte požadovanou funkci grilu.
3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka ℃.

» Rozbliká se symbol ℃.

4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves ⌒ /⌒.
5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy ℃.
6. Pro spuštění grilování, je-li nastavená teplota a provozní funkce, stiskněte klávesu ▶ ‖. Na displeji se zobrazí symbol ▶.

» Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.

7. Grilování můžete dokončit opětovným stisknutím tlačítka ▶ ‖.

» Trouba dokončí grilování a na displeji se zobrazí symbol ‖.

Vypínání grilu

1. Stiskněte klávesu ⏻ zhruba na 2 sekundy a troubu zavřete.

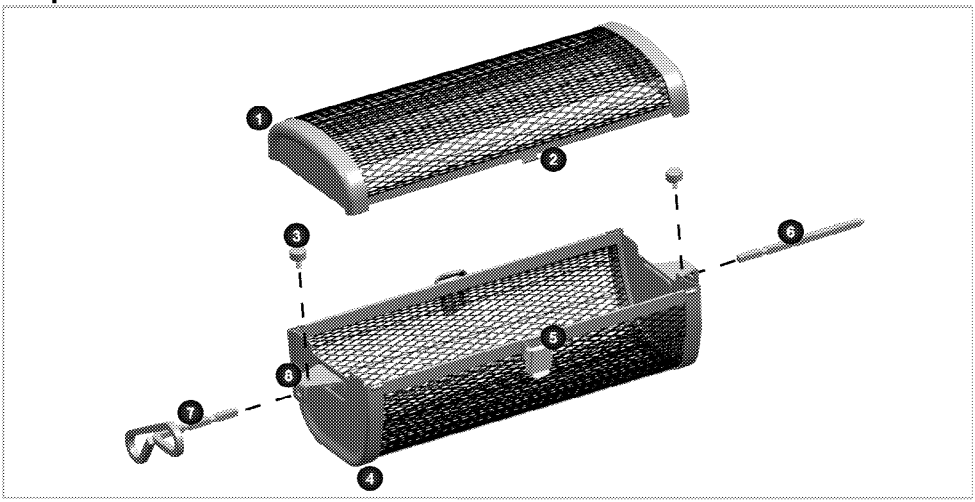
Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu.
Neumisťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Tabulka časů pečení pro grilování

Grilování s elektrickým grilem

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

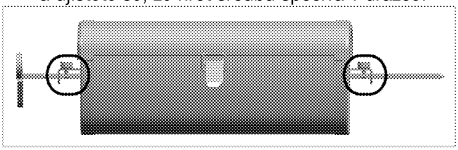
Jak používat Fritto



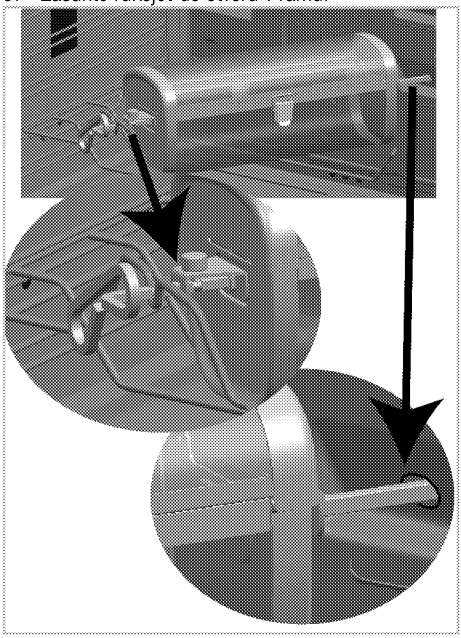
1 Horní nádoba
2 Pojistný kolík
3 Upevňovací šroub
4 Spodní nádoba
5 Zamykací ústrojí
6 Hrot
7 Rukojeť
8 Upevňovací destička

Při použití příslušenství na smažení brambor (Fritto):

1. Do nádoby vložte potraviny, které chcete vařit.
2. Na upevňovací destičku (8) umístěte rukojeť (7) a hrot (6). Ujistěte se, že hrot spočívá v drážce.
3. Upevněte šrouby tak jak je zobrazeno na obrázku a ujistěte se, že hrot šroubu spočívá v drážce.



4. Usaďte horní nádobu (1) na spodní (4).
5. Zamykací ústrojí (5) připevněte na spodní nádobu k pojistnému kolíku (2) v horní části nádoby.
6. Než vložíte příslušenství na smažení brambor, vyjměte veškeré příslušenství z trouby.
7. Do otvoru, který se nachází v zadní stěně trouby zasuňte hrot příslušenství na smažení brambor. Ujistěte se, zda je příslušenství řádně usazeno na zadní stěně a zda se ozve zvuk "kliknutí".
8. Po upevnění hrotu v otvoru posuňte jednou rukou rám na druhý držák zatímco druhou rukou držíte rukojeť.
9. Zasuňte rukojeť do otvoru v rámu.



Čerstvé brambory

- Brambory nakrájejte na kousky vhodné velikosti (doporučuje se 8 mm x 8 mm) a vložte je do vody.
- Poté co brambory vyjmete a vysušíte, vložte je do nádoby, přidejte 4 g (zhruba 1/2 kávové lžičky) oleje na 1/2 kg (4 středně velké brambory) a promíchejte. Při tomto kroku můžete přidat koření.

- Promíchané brambory vložte do příslušenství a vložte je do trouby.
- Začněte vařit bez předehřátí.
- Na dno trouby můžete položit prázdnou nádobu, abyste si byli jisti, že zachytíte kapky, které mohou během vaření uniknout.

Mražené brambory

- Mražené brambory vložte do příslušenství a vložte je do trouby.
- Začněte vařit bez předehřátí.
- Na dno trouby můžete položit prázdnou nádobu, abyste si byli jisti, že zachytíte kapky, které mohou během vaření uniknout.

Kuřecí nugetky (6 ks)

- Nugetky vložte do nádoby. Přidejte olej a sůl a promíchejte.
- Vložte je do příslušenství.
- Po vložení příslušenství do trouby vložte do spodní části trouby nádobu s trochou vody.
- Začněte vařit bez předehřátí.

Popcorn (100 g/1,5 kávové lžičky),

- Sušenou kukuřici vložte do příslušenství na smažení a přidejte 2 g (1/2 kávové lžičky) oleje.
- Příslušenství vložte do nepředehřáté trouby.
- Do spodní části trouby nevkládejte žádnou nádobu, neboť během vaření se spustí spodní ohřev.

Kaštany (1/2 kg)

- Než začnete kaštany vařit, ponořte je na 30 minut do vody.
- Kaštany po vyjmutí z vody nařízněte a vložte do příslušenství na smažení brambor aniž byste přidali olej.
- Příslušenství vložte do předehřáté trouby.

UPOZORNĚNÍ
Na konci vaření buďte při vyjímání příslušenství na smažení brambor velmi opatrní, neboť bude velmi horké. Vždy používejte chňapky.

JÍDLO	FUNKCE VAŘENÍ	TEPLOTA	ČAS	PŘEDEHŘÁTÍ
ČERSTVÉ BRAMBORY (1/2 kg)	GRIL S VENTILÁTOREM	280	40-45 min.	ŽÁDNÝ
MRAŽENÉ BRAMBORY (1/2 kg)	GRIL S VENTILÁTOREM	260	40-45 min.	ŽÁDNÝ
POPCORN (100 G)	OHŘEV ZESPODA/SHORA S VENTILÁTOREM	220	15-20 min.	ŽÁDNÝ
KAŠTANY (500 G)	GRIL S VENTILÁTOREM	220	30 min.	ANO
KUŘECÍ NUGETKY (6 ks)	GRIL S VENTILÁTOREM	280	40 min.	ŽÁDNÝ

Čištění příslušenství na smažení brambor

- Po ukončení vaření nalijte do příslušenství trochu prostředku na odstranění oleje, nechte ho působit zhruba 10 minut.
- Poté vyjměte části příslušenství, vložte je do myčky a myjte minimálně při 65°C.
- Houbičkou nebo čistícím prostředkem lehce očistěte zbytky potravin.

6 Údržba a péče

Obecné informace

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

NEBEZPEČÍ:
Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním.
Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

NEBEZPEČÍ:
Před čištěním nechte přístroj vychladnout.
Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

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

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

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

Čištění ovládacího panelu

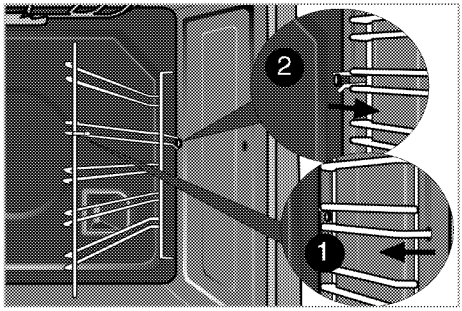
Vyčistěte ovládací panel a tlačítka vlhkým hadříkem a otřete je do sucha.

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

Čištění trouby

Čištění boční stěny

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



Katalytické stěny

Boční stěny nebo jen zadní stěna vnitřku trouby mohou být potaženy katalytickým smaltem.
Katalytické stěny trouby se nesmějí čistit. Porézní povrch stěn se čistí sám tím, že pohlcuje a přeměňuje prskající tuk (pára a oxid uhličitý).

Čištění dvířek trouby

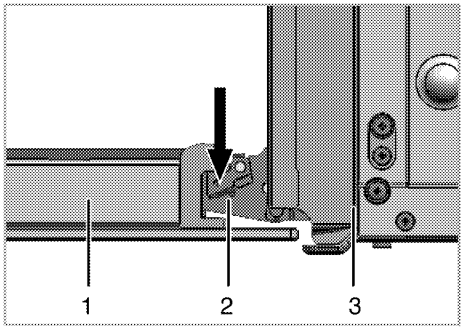
Chceteli vyčistit dvířka trouby, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem.

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

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

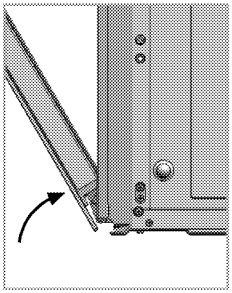
Odstranění dvířka trouby.

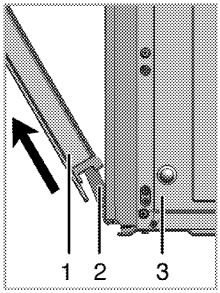
1. Otevřete přední dvířka (1).
2. Otevřete svorky v krytu pantu (2) na pravé a levé straně předních dveří tím, že zatlačíte dle znázornění na obrázku.



1 Přední dveře

2 Závěs
3 trouba



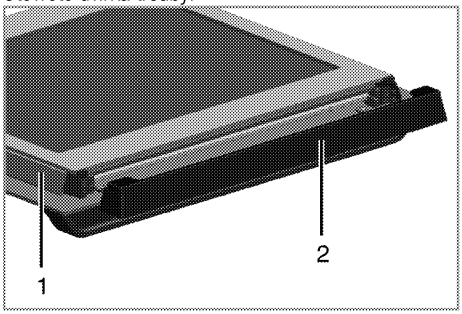


3. Posuňte přední dveře na půl cesty.
4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.

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

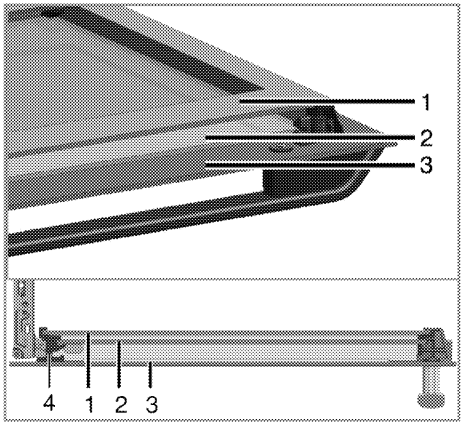
Odstranění vnitřního skla dvířek

Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.
Otevřete dvířka trouby.



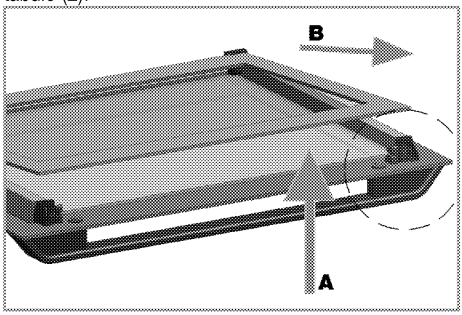
1 Rám
2 Plastový díl

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

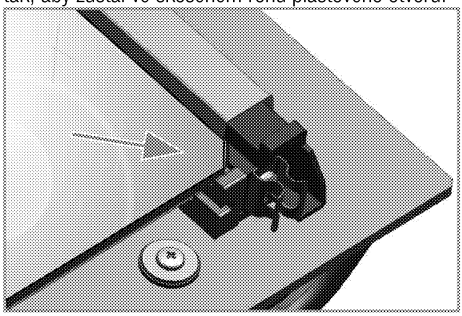


1 Vnitřní skleněná tabule
2 Vnitřní skleněná tabule
3 Vnější skleněná tabule
4 Plastový otvor skleněné tabule - dolní

Podle obrázku zvedněte vnitřní skleněnou tabuli (1) ve směru **A** a vytáhněte ji ve směru **B**.
Tento postup zopakujte při demontáži vnitřní skleněné tabule (2).



Prvním krokem při montáži dvířek je nainstalování vnitřní skleněné tabule (2).
Podle obrázku vložte skosený růžek skleněné tabule tak, aby zůstal ve skoseném rohu plastového otvoru.



Vnitřní skleněnou tabuli (2) je nutno instalovat do plastového otvoru u nejvnitřnější skleněné tabule (1).

Při instalaci vnitřní skleněné tabule (1), zkontrolujte, zda potištěná strana tabule směřuje k nejvnitřnější skleněné tabuli.
Je nutné usadit dolní rohy všech vnitřních skleněných tabulí do dolních plastových otvorů.
Zatlačte plastovou část k rámu, dokud nezacvakne.

Výměna vnitřní žárovky

NEBEZPEČÍ:
Před výměnou žárovky trouby zkontrolujte, zda je výrobek odpojen a vychladl, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

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

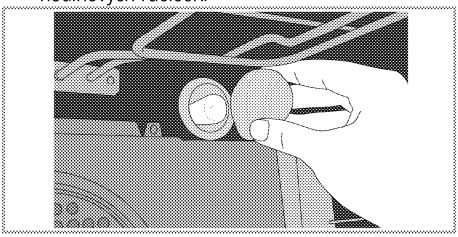
Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.

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

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

Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

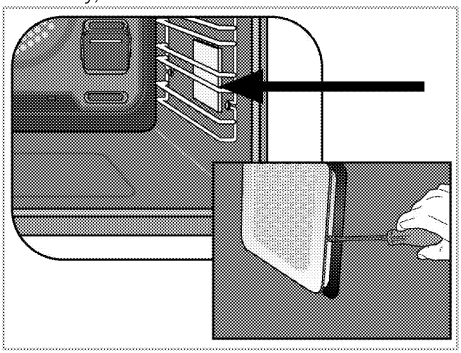
1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



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

Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovou žárovkou:

1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte drátěné police podle popisu. Viz *Čištění trouby, strana 27*.



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

7 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.

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

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

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

Výrobek nehřeje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*

Světlo trouby nefunguje.

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

Trouba nehřeje.

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

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

ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

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

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00
pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků BEKO

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

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

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

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

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

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

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

e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.
O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněný požádat prodejce nebo Zákaznické centrum BEKO tel: 220 105 371 (800 350 333) http://www.bekocr.cz/oprava -spotrebice .

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

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

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

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

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

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

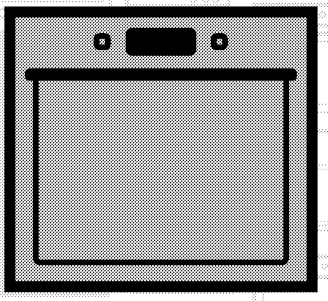
V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamace řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů /platný certifikát, doklad o zakoupení,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

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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

Inbouwoven

Gebruikershandleiding



NL

Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,
Dank u voor het aankopen van een Beko-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op. Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van symbolen
In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:

Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen over het gebruik.

Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendommen.

Waarschuwing voor een elektrische schok.

Waarschuwing voor brandgevaar.

Waarschuwing voor hete oppervlakken.

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

CE

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu 4

Algemene veiligheid 4
Elektrische veiligheid 4
Productveiligheid 5
Bedoeld gebruik 7
Kindveiligheid 7
Het oude product afvoeren 7
Verpakkingsmateriaal afvoeren 7

2 Algemene informatie 8

Overzicht 8
Inhoud pakket 9
Technische specificaties 10

3 Installatie 11

Voor installatie 11
Installatie en verbinding 12
Toekomstig transport 13

4 Voorbereidingen 15

Tips om energie te besparen 15
Het eerste gebruik 15
Tijdinstelling 15
Eerste reiniging van het toestel 15
Eerste opwarming 15

5 Hoe de oven te bedienen 17

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen 17
Hoe de elektrische oven te bedienen 17
Werkingsmodussen 17
Hoe de ovencontrole-eenheid bedienen 19
Tabel kooktijden 23
Hoe de grill bedienen 25
Tabel kooktijden voor grillen 25
Hoe Fritto gebruiken 26

6 Onderhoud en verzorging 28

Algemene informatie 28
Het bedieningspaneel reinigen 28
De oven reinigen 28
De ovendeur verwijderen 28
Binnenglas deur verwijderen 29
De ovenlamp vervangen 30

7 Problemen oplossen 31

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft. moet het niet in gebruikt worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de “Technische specificaties”. Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Raak de stekker nooit met natte handen aan! Trek de stekker nooit uit aan de kabel, trek altijd aan de stekker.

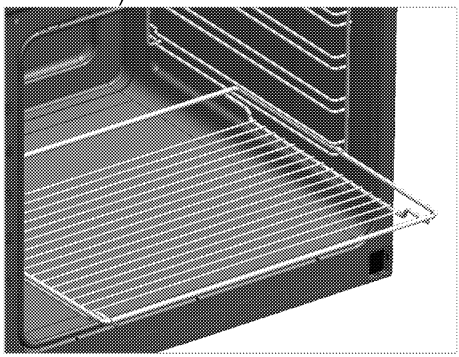
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
- Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de elektriciteitsaansluiting de achterkant niet raakt; dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitingen.
- Zorg dat het netsnoer niet tussen de oven en het frame vastgeklemd zit en leidt het niet over de hete oppervlakken. Anders kan de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

Productveiligheid

- Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat

aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.

- Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Verwarm geen gesloten conservenblikken en glazen potten in de oven. De druk die zich in het blik/de pot ontwikkelt kan ervoor zorgen dat deze barst.
- Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.
- Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- Het rooster en de plaat correct op de draadrekken plaatsen
  Het is belangrijk het rooster en/of de plaat correct op het rek te plaatsen. Schuif het rooster of de plaat tussen twee rails en zorg dat deze stabiel is voordat u er voedsel op legt (zie de afbeelding hieronder).



- Gebruik het product niet wanneer de glazen ovendeur verwijderd of gebarsten is.
- Het handvat van de oven is geen handdoekenrek. Hang hier geen handdoeken, wanten of soortgelijke stoffen voorwerpen aan als de grill met open deur werkzaam is.
- Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.

Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;

- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een

verlengkabel, behalve de originele kabel.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.

Bedoeld gebruik

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".
- Dit product dient niet te worden gebruikt voor het opwarmen van platen onder de grill, het drogen van handdoeken, theedoeken enz. op de handgrepen, en als verwarming.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.
- De oven kan gebruikt worden voor het ontdooien, bakken, roosteren en grillen van voedsel.

Kindveiligheid

- Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.
- Plaats geen zwaar voorwerp op een open deur en laat kinderen er niet op zitten. De oven kan omkantelen of deurscharnieren kunnen beschadigd worden.

Het oude product afvoeren

Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:

Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).
Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor reclycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

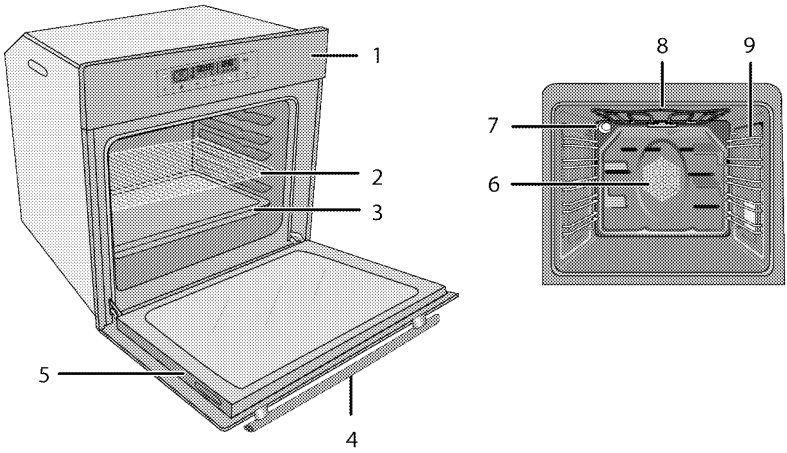
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

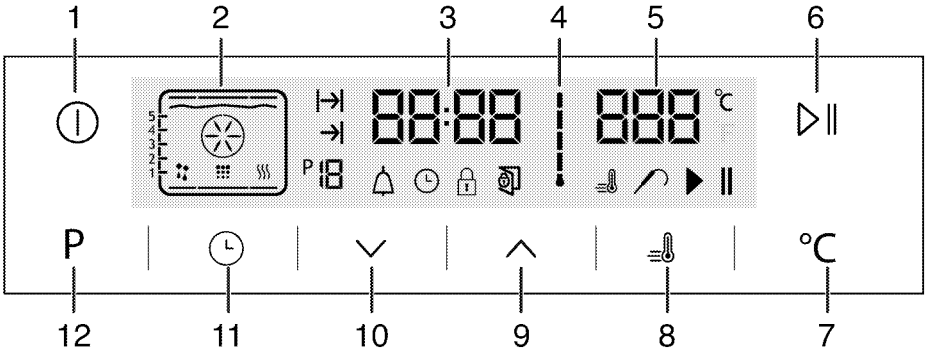
- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen.
  Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

2 Algemene informatie

Overzicht



1 Bedieningspaneel
2 Draadrooster
3 Plaat
4 Handgreep
5 Deur
6 Ventilatormotor (achter staalplaat)
7 Lamp
8 Bovenste verwarmingselement
9 Roosterposities

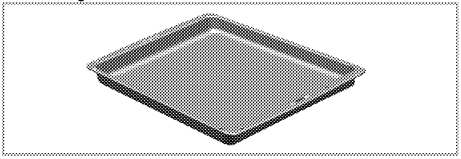


1 AAN/UIT-toets
2 Functiedisplay
3 Huidige tijdinstellingsveld
4 Symbool binnentemperatuur oven
5 Aanduidingsveld temperatuur
6 Start/stop kooktoets
7 Toets temperatuurinstelling
8 Boostersymbool (snelle voorverwarming)
9 Plus-toets
10 Min-toets
11 Instellingsknop
12 Terugtoets naar functiescherm

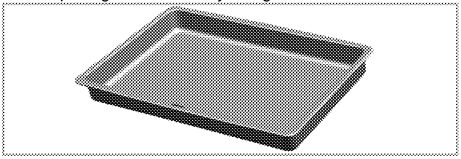
Inhoud pakket

De bijgeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het productmodel. Het is mogelijk dat uw product niet alle accessoires bevat die in de gebruikershandleiding worden beschreven.

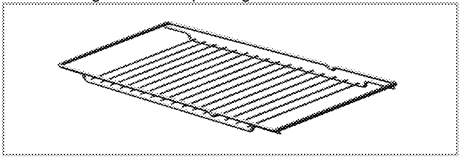
1. Gebruikershandleiding
2. Ovenplaat
   Wordt gebruikt voor gebakjes, bevroren voedsel en grote braadstukken.



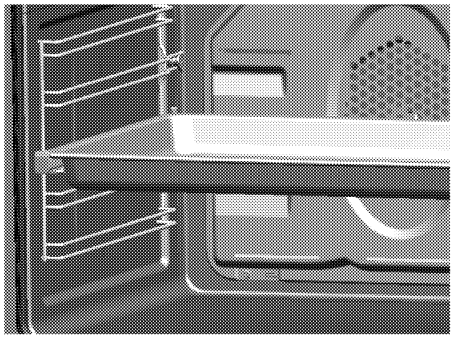
3. Diepe plaat
   Wordt gebruikt voor gebakjes, grote braadstukken, sappige gerechten en het opvangen van vet bij het grillen.

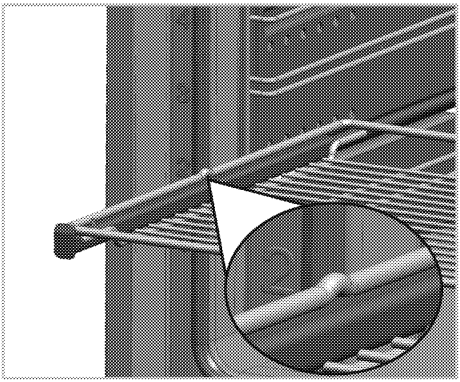


4. Draadrooster
   Gebruikt bij het braden en voor het plaatsen van te bakken, roosteren of koken voedsel in stoofgerechten op het gewenste rek.

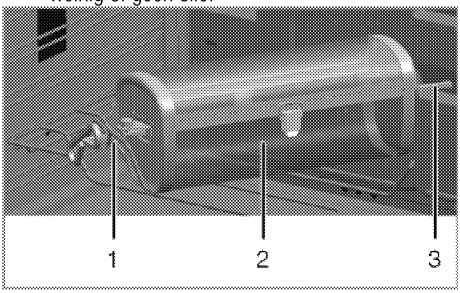


5. Het grillrooster en de plaat correct op de uitschuifrekken plaatsen
   Uitschuifrekken maken het mogelijk de platen en rooster makkelijk in te schuiven en te verwijderen. Als u de plaat en het rooster met uitschuifrekken gebruikt moet u zich ervan verzekeren dat de pennen aan de achterkant van het uitschuifrek tegen de zijkanten van het rooster en de plaat staan.





6. Gebakken aardappelen accessoire
   Wordt gebruikt om gerechten te koken zoals aardappelen, kastanjes, kip, pop-corn enz. met weinig of geen olie.



1 Draaispithendel
2 Gebakken aardappelen reservoir
3 Draaispit

Technische specificaties

Elektrische spanning / frequentie	220-240 V ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik	3.1 kW
Zekering	min. 16 A
Kabeltype/-functionaliteit	H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	595 mm/594 mm/567 mm
Installatieafmetingen (hoogte/breedte/diepte)	**590 of 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hoofdoven	**Multifunctionele oven**
Binnenlamp	15/25 W
Stroomverbruik grill	2.2 kW

Basisgegevens: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven overeenkomstig de norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Die waarden zijn bepaald onder standaardvermogen met onder-bovenverwarmer of functies voor heteluchtverwarming (indien relevant).
De energie-efficiëntieklasse wordt bepaald overeenkomstig de hierna genoemde volgorde, afhankelijk van de aanwezigheid van de betreffende functies in het product. 1-Bereiding met eco. hete lucht, 2-Turbosudderen, 3- Turbobereiding, 4- Bodem-/onderverwarming met hete lucht, 5-Bodem- en onderverwarming.

** Zie: *Installatie, pagina 11.*

De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.

De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.

Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

3 Installatie

Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Mogelijk kan dit de garantie ongeldig maken.

De voorbereiding van de locatie en de elektriciteitsinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.

GEVAAR:
Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.

GEVAAR:
Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.
Zo ja, laat het dan niet installeren.
Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

Voor installatie

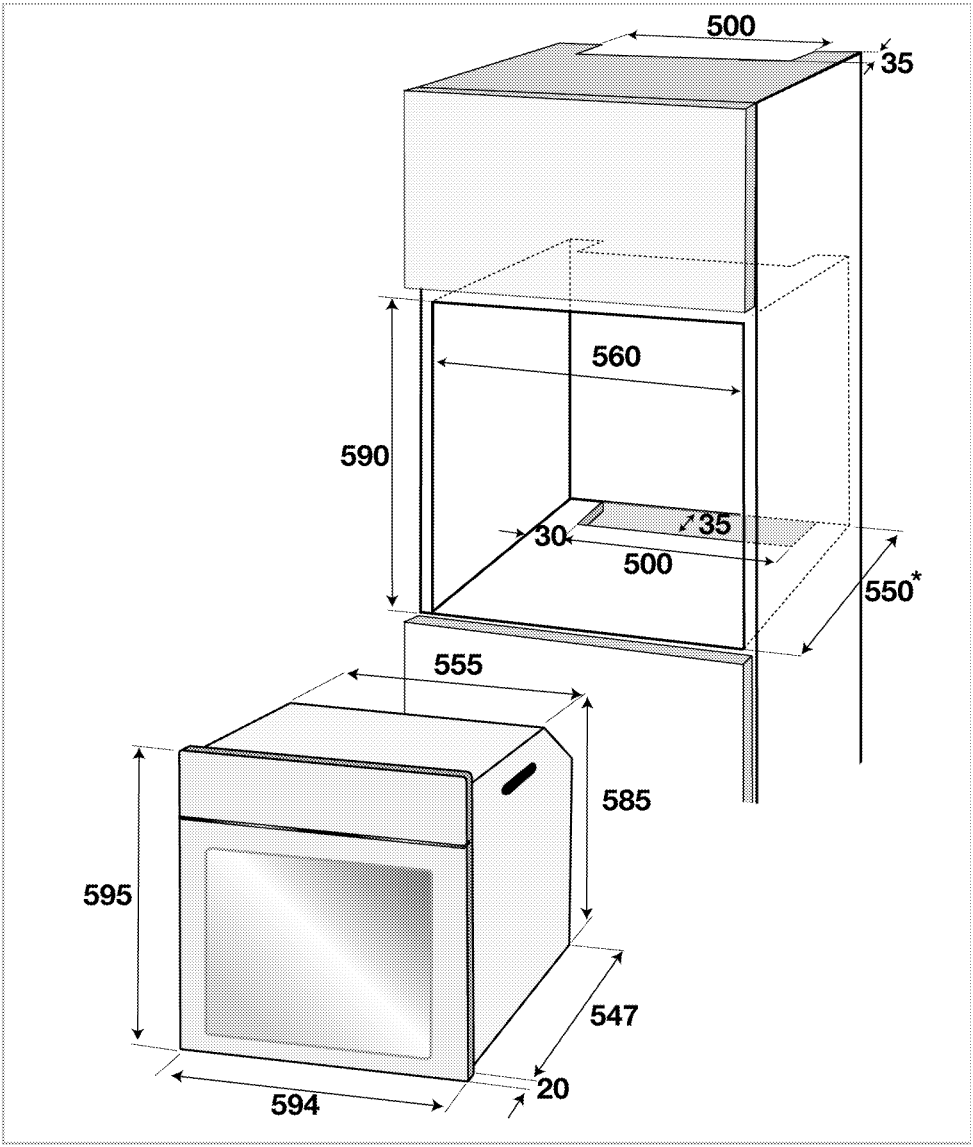
Het toestel is bedoeld voor installatie in commercieel beschikbare keukenkasten. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het apparaat en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).

- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn. (100° C minimum).
- Keukenkasten moeten vlak en vast worden geplaatst.
- Indien er een lade is onder de oven moet er een plaat worden geïnstalleerd tussen oven en lade.
- Draag het toestel met minstens twee personen.

Installeer het product niet naast koelkasten of diepvriezers. De door het product afgegeven warmte zal het stroomverbruik van koeltoestellen verhogen.

Draag of verplaats het product niet met behulp van de deur- en/of handgreep.

Indien uw product draadhendels heeft, duw deze terug tegen de zijwanden, nadat u het product verplaatst hebt.



* min.

Installatie en verbinding

- Het product moet overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften aangesloten worden.

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geaarde uitgang/lijn die beveiligd is door een zekering met de capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.

GEVAAR:
Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netvoeding aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat uitsluitend in na correcte installatie.
De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.

GEVAAR:
De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product.
Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde elektricien worden vervangen.
Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

- De aansluiting moet voldoen aan de landelijke voorschriften.
- De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Open de deur aan de voorzijde om het typeplaatje te zien.
- De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".

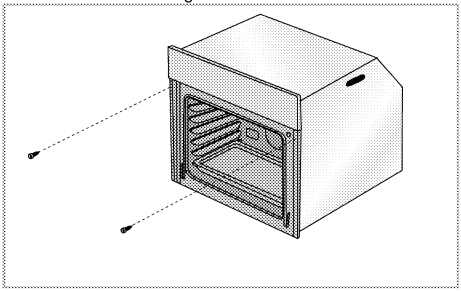
GEVAAR:
Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt.
Er is kans op elektrische schokken!

De netstekker moet na de installatie goed te bereiken zijn (niet boven de kookplaat leiden).

Steek de stroomkabel in de contactdoos.

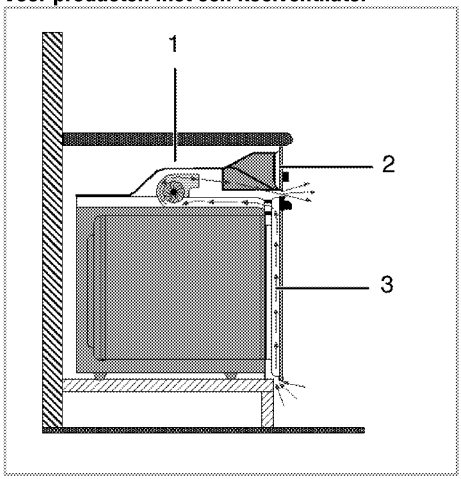
Het product installeren

1. Schuif de oven in de kast, uitlijn en bevestig deze terwijl u ervoor zorgt dat de stroomkabel niet breekt en/of vastgeklemd zit.



Bevestig uw oven met 2 schroeven zoals afgebeeld.

Voor producten met een koelventilator



1 Koelventilator
2 Bedieningspaneel
3 Deur

De ingebouwde koelventilator koelt zowel de ingebouwde kast als de voorkant van het product.

Koelventilator blijft 20-30 minuten draaien nadat de oven is uitgeschakeld.
Als u heeft bereid met behulp van de oventimer wordt aan het einde van de bereidingstijd ook de koelventilator samen met alle functies uitgeschakeld.

Laatste controle

1. Steek de stroomkabel in het stopcontact en zet de zekering van het product om.
2. Controleer de functies.

Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.
- Om te verhinderen dat de draadgrill en de plaat in de oven de ovendeur beschadigen, plaats een strip karton op de binnenkant van de ovendeur zodat deze overeenkomt met de positie van de plaat. Bevestig de ovendeur aan de zijkanten met tape.
- Til of verplaats het product niet met behulp van de deur of handgreep.

Plaats geen voorwerpen op het product en verplaats het rechtopstaand.

Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

4 Voorbereidingen

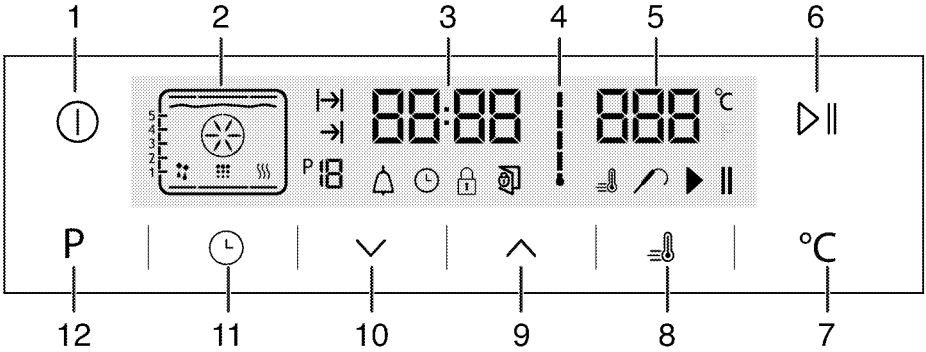
Tips om energie te besparen

De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Gebruik donkerkleurige of gelakte kookwaren in de oven; dit zorgt voor een betere warmtetransmissie.
- Verwarm de oven tijdens het koken van uw gerechten voor als dit wordt aanbevolen in de gebruikershandleiding of kookbeschrijving.
- Open de ovendeur zo weinig mogelijk tijdens het koken.
- Probeer wanneer dit mogelijk is meer dan één gerecht tegelijkertijd in de oven te bereiden. U kunt koken door twee pannen op het grillrooster te plaatsen.
- Bereid meer dan één gerecht na elkaar. De oven zal al warm zijn.
- U kunt energie besparen door uw oven een paar minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. Zet de ovendeur niet open.
- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.

Het eerste gebruik

Tijdinstelling



1 AAN/UIT-toets
2 Functiedisplay
3 Huidige tijdinstellingsveld
4 Symbool binnentemperatuur oven
5 Aanduidingsveld temperatuur
6 Start/stop kooktoets
7 Toets temperatuurinstelling
8 Boostersymbool (snelle voorverwarming)
9 Plus-toets
10 Min-toets
11 Instellingsknop
12 Terugtoets naar functiescherm

1. Wanneer de oven voor het eerst wordt aangezet, licht het symbool op. Raak dan de toetsen ^ / v aan om het uur in te stellen.
2. Om uw tijdsinstelling te bevestigen, raak het symbool aan en wacht 4 seconden zonder een toets aan te raken.

Als de huidige tijd niet werd ingesteld, zal de tijdsindicator vooruitgaan vanaf 12:00. Het symbool verschijnt dan op het scherm om aan te geven dat de huidige tijd niet werd ingesteld. Dit symbool verdwijnt zodra de tijd is ingesteld.

Eerste reiniging van het toestel

Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

Eerste opwarming

Warm het product ongeveer 30 minuten op en schakel het dan uit. Zo worden alle productieresten of -lagen afgebrand en verwijderd.

WAARSCHUWING
Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.

Elektrische oven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Kies de stand Elektrisch.

Grilloven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 25*.
4. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
5. Draai uw grill uit; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 25*

Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

5 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen

WAARSCHUWING
Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.

GEVAAR:
Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur, want er kan stoom ontsnappen. Ontsnappende stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.

Tips bij het bakken

- Gebruik geschikte metalen schotels met een anti-kleeflaag, aluminium pannen of hittebestendige siliconenvormen.
- Maak optimaal gebruik van de ruimte op het rek.
- Zet de bakvorm in het midden van het rek.
- Kies de juiste roosterpositie voordat u de oven of grill aanzet. Wijzig de roosterstand niet wanneer de oven heet is.
- Houd de ovendeur gesloten.

Tips bij het roosteren

- Het vooraf behandelen van hele kip, kalkoen en grote stukken vlees met dressings zoals citroensap en zwarte peper verhoogt de kookprestatie.
- Vlees met botten heeft ongeveer 15 tot 30 minuten langer nodig om te bakken dan een braadstuk van dezelfde grootte zonder botten.
- U moet ongeveer 4 tot 5 minuten bereidingstijd rekenen per centimeter dikte van het vlees.
- Laat het vlees in de oven rusten voor ongeveer 10 minuten na het verstrijken van de kooktijd. De jus wordt beter verdeeld over het hele braadstuk en loopt niet weg wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet in een vuurvaste schaal in het middelste of lage rooster worden geplaatst.

Tips voor het grillen

Wanneer vlees, vis en gevogelte wordt gegrild, wordt dit snel bruin, heeft het een mooie korst en droogt het niet uit. Platte stukken, vleesspiezen en worst, maar ook groenten met een hoog watergehalte (bijv. tomaten en uien) zijn bijzonder geschikt om te worden gegrild.

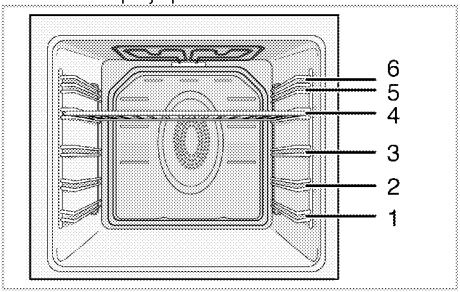
- Verdeel de te grillen stukken op de draadgrill of in de bakschaal met draadgrill zodanig dat de ingenomen ruimte de afmetingen van de verwarmer niet overschrijdt.
- Schuif de draadgrill of de bakschaal met grill in de oven op het gewenste niveau. Als u grillt op de draadgrill, schuif dan de bakschaal naar het rek eronder om vet op te vangen. Voeg wat water toe aan de bakschaal om deze gemakkelijk te reinigen.

Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte.
Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

Hoe de elektrische oven te bedienen

Roosterstanden (voor modellen met draadgrill)

Het is belangrijk dat de draadgrill goed in het draadrek geplaatst wordt. De draadgrill moet tussen de draadrekken geschoven worden zoals afgebeeld in de figuur.
Laat de draadgrill niet tegen de achterwand van de oven rusten. Schuif uw draadgrill naar het voorste deel van het rooster en duw deze voor goede grillresultaten met de deur op zijn plaats.



Werkingsmodussen

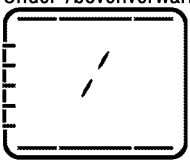
De volgorde van de hier getoonde werkingsmodi kan afwijken van de schikking op uw product.

1. Boven- en onderverwarming

Het voedsel wordt gelijk van de bovenkant en de onderkant verwarmd. Bijvoorbeeld geschikt voor

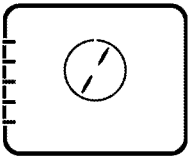
cakes, gebak of cakes en stoofpotjes in bakvormen. Met één schaal koken.
De geschikte roosterstand wordt op het scherm weergegeven.

2. Onder-/bovenverwarming met hetelucht



Hete lucht, verwarmd door de onderste en bovenste verwarming, wordt gelijkmatig en snel door de ventilator in de oven verspreid. Kook met één schaal.

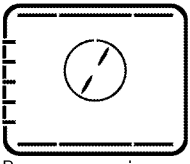
3. Hete lucht



Hete lucht, verwarmd door hete lucht verwarming, wordt gelijkmatig en snel door de ventilator in de oven verspreid. Dit is geschikt voor het bereiden van maaltijden op diverse rekhoogtes. In de meeste gevallen is het niet nodig om voor te verwarmen. Geschikt voor koken met meerdere schalen.

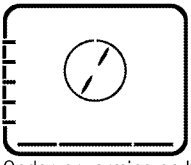
Wanneer de deur van de oven wordt geopend, stopt de ventilatormotor om de warme lucht binnen te houden.

4. "3D" functie



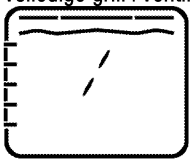
Bovenverwarming, onderverwarming en hete luchtverwarming zijn in werking. De gerechten worden gelijkmatig en snel rondom bereid. Met één schaal koken.

5. Pizzafunctie



Onderverwarming en hete luchtverwarming zijn in werking. Geschikt voor het bakken van pizza's.

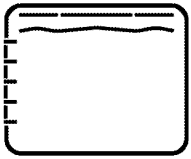
6. Volledige grill+Ventilator



Hete lucht, verwarmd door de volledige grill, wordt zeer snel door de ventilator in de oven verspreid. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.

- Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

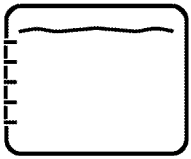
7. Grill



De grote grill aan het ovenplafond is in werking. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.

- Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

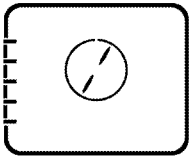
8. Grill



De kleine grill aan het ovenplafond is in werking. Geschikt voor grillen en gratingerechten.

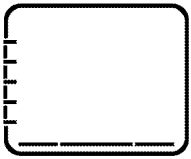
- Plaats kleine en middelgrote porties in juiste plaatpositie onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

9. Sudderen/Eco ventilatorverwarming



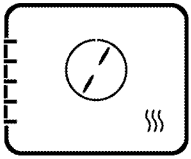
Om stroom te besparen, kunt u deze functie gebruiken i.p.v. de handeling die u zou uitvoeren door hete lucht te gebruiken bij 160-220°C. Maar de baktijd wordt iets langer.
De bereidingstijden gerelateerd aan deze functie staan vermeld in de tabel "Sudderen/Eco ventilatorverwarming".

10. Onder



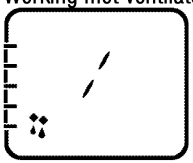
Alleen de verwarmer onder is in werking. Bijvoorbeeld geschikt voor pizza en voor verder bruinen van gerechten aan de onderkant.

11. Warmhouden



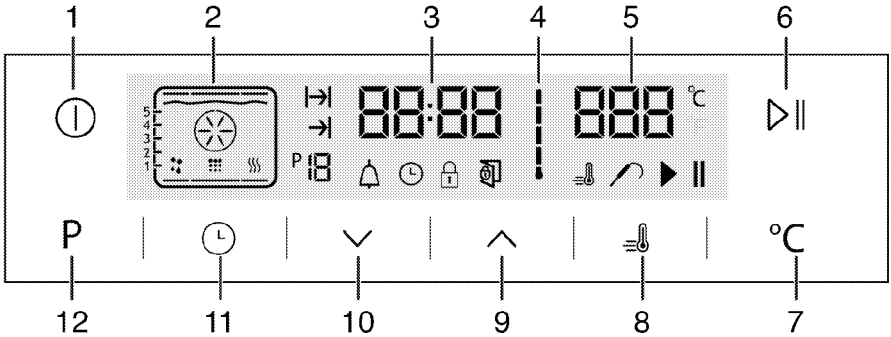
Wordt gebruikt om voedsel op een serveertemperatuur en voor een langere periode warm te houden.

12. Werking met ventilator



De oven is niet verwarmd. Enkel de ventilator (in de achterzijde) is in werking. Korrelachtig diepvriesvoedsel wordt traag op kamertemperatuur ontdooid en bereid voedsel wordt afgekoeld.

Hoe de ovencontrole-eenheid bedienen

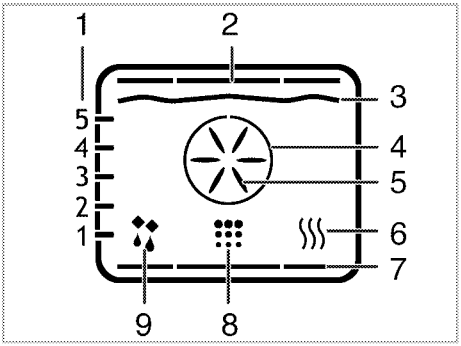


1 AAN/UIT-toets
2 Functiedisplay
3 Huidige tijdinstellingsveld
4 Symbool binnentemperatuur oven
5 Aanduidingsveld temperatuur
6 Start/stop kooktoets
7 Toets temperatuurinstelling
8 Boostersymbool (snelle voorverwarming)
9 Plus-toets
10 Min-toets
11 Instellingsknop
12 Terugtoets naar functiescherm

|→| : Symbool bereidingstijd
→| : Symbool einde bereidingstijd

P 18 : Functienummer
: Alarmsymbool
: Kloksymbool
: Toetsvergrendelingssymbool
: Symbool deur openen
: Boostersymbool (snelle voorverwarming)
: Symbool vleesthermometer
: Symbool bereidingspauze
: Symbool starten bereiding

Tabel met de functies:
De functietabel geeft de verschillende functies weer die met deze oven gebruikt kunnen worden, evenals hun overeenstemmende minimum- en maximumtemperaturen.



1 Roosterposities
2 Bovenverwarmer
3 Grillverwarmer
4 Boost-verwarmer
5 Boost-ventilator
6 Warmhouden
7 Onderste verwarmer
8 Reinigingspositie
9 Stand met ventilatorwerking

De functies verschillen per productmodel!

Functietabel	Aanbevolen temperatuur (°C)	Temperatuurgebied (°C)
Verwarming bovenaan en onderaan	200	40-280
Verwarming bovenaan en onderaan met hete lucht	175	40-280
Gerechten bereiden met hete lucht	180	40-280
"3D"-functie	205	40-280
Pizza-functie	210	40-280
Grote grill met hete lucht	200	40-280
Volledige grill	280	40-280
Lage grill	280	40-280
Eco-verwarming met hete lucht	180	160-220
Verwarming onderaan	180	40-220
Warm houden	60	40-100

De maximale (instelbare) bereidingstijd in de verschillende standen, behalve warmhouden, is om veiligheidsredenen beperkt tot 6 uur. Wanneer er een stroomonderbreking is, wordt het programma geannuleerd. U moet de oven dan opnieuw programmeren.

Wanneer u aanpassingen maakt, knipperen de betreffende symbolen op de klok.

De huidige tijd kan niet ingesteld worden als de oven volgens een functie werkt of als een semiautomatische of volautomatisch programma op de oven wordt ingesteld.

Zelfs als de oven uit staat, gaat het lampje van de oven branden als u de deur opent.

Hoe de oven te bedienen

1. Raak de toets ⏻ 2 seconden aan om de oven te openen.

» De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer de oven aan wordt gezet. Als het scherm in deze stand staat, kunt u de functies bereidingstijd, einde bereidingstijd en booster (snelverwarming) instellen.

De oven zet zichzelf na 20 seconden uit wanneer u hem niet via dit scherm instelt.

Handmatig gerechten bereiden door de temperatuur en de functie in te stellen

U kunt gerechten handmatig bereiden door de temperatuur en de functie in te stellen, dus zonder een bereidingstijd in te stellen.

1. De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer u de toets ⏻ aanraakt om de oven te openen.
2. Selecteer de werkfunctie door de toetsen ∧/∨ aan te raken.
3. Wanneer u de temperatuur die voor die functie wordt aanbevolen, wilt wijzigen, raak dan de toets °C aan.

» Het symbool °C knippert.

4. Raak de toetsen ∧/∨ aan om de gewenste temperatuur in te stellen.
5. Raak de toets °C aan om de aldus ingestelde temperatuur te bevestigen.
6. Plaats uw schotel in de oven.
7. Wanneer de temperatuur en de functie goed ingesteld zijn, raak dan de toets ▶ ‖ aan om het

bereiden te starten. Het symbool ▶ verschijnt dan op het scherm.

» Uw oven begint meteen in de gekozen functie te werken. De temperatuur in de oven zal geleidelijk toenemen tot de ingestelde temperatuur bereikt is. Elke schaal van het symbool van de temperatuur in de oven zal branden wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Op het scherm van de functies verschijnen nu extra actieve verwarmers en de aanbevolen positie voor de bakplaat.

8. De oven zal zich niet automatisch uitzetten, omdat u nu handmatig gerechten bereid zonder een bereidingstijd ingesteld te hebben. Raak opnieuw de toets ▶ ‖ aan om te stoppen met bereiden.

» De oven stopt en het symbool ‖ verschijnt op het scherm.

9. Raak de toets ⏻ 2 seconden aan om de oven te sluiten.

Maaltijden bereiden door de bereidingstijd in te stellen

U kunt ervoor zorgen dat de oven zich automatisch uitzet door de temperatuur, de functie en de bereidingstijd in te stellen.

1. De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer u de toets ⏻ aanraakt om de oven te openen.
2. Selecteer de werkfunctie door de toetsen ∧/∨ aan te raken.
3. Wanneer u de temperatuur die voor die functie wordt aanbevolen, wilt wijzigen, raak dan de toets ℃ aan.

» Het symbool ℃ knippert.

4. Raak de toetsen ∧/∨ aan om de gewenste temperatuur in te stellen.
5. Raak de toets ℃ aan om de aldus ingestelde temperatuur te bevestigen.
6. Raak 🕒 aan tot het symbool |→| voor de bereidingstijd op het scherm verschijnt.
7. Raak de toetsen ∧/∨ aan op de bereidingstijd in te stellen en bevestig deze instelling door de toets 🕒 aan te raken.

» Zodra de bereidingstijd ingesteld is, verschijnt continu het symbool |→| op het scherm.

8. Plaats uw schotel in de oven.
9. Wanneer de temperatuur, de functie en de bereidingstijd goed ingesteld zijn, raak dan de toets ▶ ‖ aan om het bereiden te starten. Het symbool ▶ verschijnt dan op het scherm.

» De oven zal opwarmen tot wanneer hij de ingestelde temperatuur bereikt heeft en zal dan deze temperatuur aanhouden tot het einde van de door u ingestelde bereidingstijd.

» Uw oven begint meteen in de gekozen functie te werken. De temperatuur in de oven zal geleidelijk toenemen tot de ingestelde temperatuur bereikt is. De oven houdt deze temperatuur aan tot het einde van de bereidingstijd. Elke schaal van het symbool van de temperatuur in de oven zal branden wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Op het scherm van de functies verschijnen nu extra actieve verwarmers en de aanbevolen positie voor de bakplaat.

10. Aan het einde van het bereidingsproces verschijnt **"Einde"** op het scherm en weerklinkt het alarmsignaal.
11. Raak een toets aan om het alarmsignaal uit te zetten.

» Het alarmsignaal stopt en de oven zet zichzelf automatisch uit.

Het einde van de bereidingstijd op een later tijdstip instellen

U kunt ervoor zorgen dat de oven zich automatisch uitzet door de temperatuur, de functie, de bereidingstijd en het einde van het bereiden op een later tijdstip in te stellen en het bereiden van uw gerecht verder handmatig te controleren zonder een bereidingsduurtijd in te stellen.

1. De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer u de toets ⏻ aanraakt om de oven te openen.
2. Selecteer de werkfunctie door de toetsen ∧/∨ aan te raken.
3. Wanneer u de temperatuur die voor die functie wordt aanbevolen, wilt wijzigen, raak dan de toets ℃ aan.

» Het symbool ℃ knippert.

4. Raak de toetsen ∧/∨ aan om de gewenste temperatuur in te stellen.
5. Raak de toets ℃ aan om de aldus ingestelde temperatuur te bevestigen.
6. Raak 🕒 aan tot het symbool |→| voor de bereidingstijd op het scherm verschijnt.
7. Raak de toetsen ∧/∨ aan op de bereidingstijd in te stellen en bevestig deze instelling door de toets 🕒 aan te raken.

» Zodra de bereidingstijd ingesteld is, verschijnt continu het symbool |→| op het scherm.

8. Raak 🕒 aan tot het symbool →| voor het einde van de bereidingstijd op het scherm verschijnt.

9. Raak de toetsen ∧/∨ aan op de bereidingstijd in te stellen en bevestig deze instelling door de toets 🕒 aan te raken.

» Zodra het einde van de bereidingstijd ingesteld is, verschijnt continu het symbool →| op het scherm.

10. Plaats uw schotel in de oven.
11. Wanneer de temperatuur, de functie, de bereidingstijd en het einde van de bereidingstijd goed ingesteld zijn, raak dan de toets ▶|| aan om het bereiden te starten. Het symbool ▶ verschijnt dan op het scherm.

» De timer van de oven berekent automatisch om welk uur de oven moet starten door de bereidingstijd af te trekken van het door u ingesteld einde van de bereidingstijd. De gekozen werking start wanneer het uur voor het bereiden aangekomen is en de oven tot op de ingestelde temperatuur voorverwarmd is. De oven houdt deze temperatuur aan tot het einde van de bereidingstijd. Elke schaal van het symbool van de temperatuur in de oven zal branden wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Op het scherm van de functies verschijnen nu extra actieve verwarmers en de aanbevolen positie voor de bakplaat.

12. Aan het einde van het bereidingsproces verschijnt **"Einde"** op het scherm en weerklinkt het alarmsignaal.
13. Raak een toets aan om het alarmsignaal uit te zetten.

» Het alarmsignaal stopt en de oven zet zichzelf automatisch uit.

> Als u alleen de bereidingstijd of de bereidingstijd plus het einde van de bereidingstijd wilt annuleren nadat u deze hebt ingesteld, moet u de bereidingstijd resetten.

De booster instellen (snel voorverwarmen)

Gebruik de boosterfunctie (snel voorverwarmen) om de oven sneller op de gewenste temperatuur te laten komen.

> De booster kan niet in de volgende standen gekozen worden: ontdooien, warm houden en reinigen. Wanneer er een stroomonderbreking is, worden de boosterinstellingen gewist.

1. Raak de toets ≡🌡 aan nadat u de temperatuur, de functie, de bereidingstijd en het einde van de bereidingstijd ingesteld hebt.

» Het symbool ≡🌡 verschijnt continu op het scherm en de booster (snel voorverwarmen) begint te werken.

» Het symbool van de booster verdwijnt van het scherm zodra de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft en de oven werkt dan verder in de functie van vóór de booster.

2. Raak de toets ≡🌡 opnieuw aan om de booster te stoppen.

» Het symbool ≡🌡 verdwijnt van het scherm en de booster (snel voorverwarmen) stopt.

De elektrische oven uitzetten

Druk op de toets ⏻ om de oven uit te zetten.

De toetsen vergrendelen

U kunt voorkomen dat aan de oven gezeten wordt door de toetsen te vergrendelen.

1. Raak 🕒 aan tot het symbool 🔒 op het scherm verschijnt.

» **"UIT"** verschijnt dan op het scherm.

2. Druk op ∧ om de toetsen te vergrendelen.

» Als de toetsen vergrendeld zijn, verschijnt **"Aan"** op het scherm en het symbool 🔒 blijft branden. Raak 🕒 aan om te bevestigen.

> De oventoetsen kunnen niet meer gebruikt worden zolang de toetsen vergrendeld zijn. Wanneer er een stroomonderbreking is, blijven de toetsen vergrendeld wanneer er opnieuw stroom is.

Om de toetsen te ontgrendelen,

1. raak 🔒 aan tot het symbool 🕒 op het scherm verschijnt.

» **"Aan"** verschijnt dan op het scherm.

2. Druk op de toets ∨ om de toetsen te ontgrendelen.

» "UIT" verschijnt op het scherm wanneer de toetsen ontgrendeld zijn. Raak 🕒 aan om te bevestigen.

> De oventoetsen kunnen niet meer gebruikt worden zolang de toetsen vergrendeld zijn. Wanneer er een stroomonderbreking is, blijven de toetsen vergrendeld wanneer er opnieuw stroom is.

De alarmklok instellen

U kunt de timer van het product gebruiken om u te waarschuwen of aan iets te herinneren, behalve voor het kookprogramma.

De alarmklok heeft geen invloed op de functies van de oven. Deze timer dient alleen om u te waarschuwen. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken om voedsel op een bepaald moment in de oven om te draaien. Aan het einde van de op de timer ingestelde tijd weerklinkt een alarm.

1. Raak 🔔 aan tot het symbool 🕒 op het scherm verschijnt.

De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.

2. Stel het alarm in met de toetsen ∧ en ∨.

» Wanneer de alarmtijd ingesteld is, blijft het alarmsymbool 🔔 branden en verschijnt de alarmtijd op het scherm.

3. Aan het einde van de alarmtijd knippert het symbool 🔔 en weerklinkt het alarmsignaal.

Het alarm uitzetten

1. Het alarmsignaal weerklinkt gedurende 2 minuten. Om het alarmsignaal te stoppen, druk gewoon op een willekeurige toets.

» Het alarmsignaal stopt dan en de huidige tijd verschijnt opnieuw op het scherm.

Het alarm annuleren

1. Om het alarm te annuleren, raak 🕒 aan tot het symbool 🔔 op het scherm verschijnt.
2. Blijf drukken op de toets ∨ tot **"00:00"** op het scherm verschijnt.

De alarmtijd verschijnt dan op het scherm. Als de alarmtijd en de bereidingstijd gelijktijdig worden ingesteld, verschijnt de kortste tijd op het scherm.

Het uur van de dag wijzigen

1. Raak de toets 🕒 in korte intervallen aan tot het symbool 🕒 op het scherm verschijnt.
2. Raak de toetsen ∧ / ∨ aan om het uur in te stellen.
3. Om uw tijdsinstelling te bevestigen, raak het symbool 🕒 aan en wacht 4 seconden zonder een toets aan te raken.

De huidige tijdsinstellingen worden ongedaan gemaakt wanneer er een stroomonderbreking is. Het uur moet dan opnieuw worden ingesteld wanneer er terug stroom is. De huidige tijd kan niet worden gewijzigd als een ovenfunctie in gebruik is.

Het volume instellen

1. Wanneer de oven in stand-by is, raak toets 🕒 met korte tussenpozen aan tot **'VOL'** op het scherm verschijnt.
2. Druk op toetsen ∧/∨ om een van de tonen L0, L1 of L2 in te stellen.
3. Bevestig de instelling door op toets 🕒 te drukken of wacht gedurende 4 seconden zonder een toets aan te raken om de instelling te bevestigen.

De verlichting instellen

1. Wanneer de oven in stand-by is, raak toets 🕒 met korte tussenpozen aan tot **'LP'** op het scherm verschijnt.
2. Druk op toetsen ∧/∨ om de optie AAN of ECO in te stellen.
3. Bevestig de instelling door op toets 🕒 te drukken of wacht gedurende 4 seconden zonder een toets aan te raken om de instelling te bevestigen.
4. Wanneer u AAN kiest, zal de verlichting blijven branden wanneer de oven aan het werken is en wanneer de deur van de oven open staat terwijl de oven in stand-by staat.
5. Wanneer u ECO kiest, zal de verlichting AAN gaan en na 15 seconden terug UIT gaan wanneer de oven aan het werken is en wanneer de deur van de oven open staat terwijl de oven in stand-by staat.

Wanneer u een toets aanraakt (met uitzondering van toetsen ⏻ en ♨) terwijl de oven aan het werken is, zal de verlichting AAN gaan en na 15 seconden terug UIT gaan.

Tabel kooktijden

De tijden in dit schema dienen als richtlijn. Tijden kunnen variëren door de voedseltemperatuur, dikte, soort en uw eigen bereidingsvoorkeuren.

Bakken en roosteren

1ste rek van de oven is het **onderste** rek.

Gerecht	Aantal bakplaten		Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Cakes op plaat*	Eén bakplaat		3	175	25 ... 35
Cakes in vorm*	Eén bakplaat		2	180	50 ... 60
Cakes in bakpapier*	Eén bakplaat		3	165	20 ... 30
	2 bakplaten		1 - 3	165	35 ... 45
	3 bakplaten		1 - 3 - 5	165	40 ... 55
Russisch gebak*	Eén bakplaat		3	200	8 ... 12
	2 bakplaten		1 - 5	200	15 .. 20
	3 bakplaten		1 - 3 - 5	175	20 ... 30
Koekjes*	Eén bakplaat		3	175	25 .. 30
	2 bakplaten		1 - 3	165	35 ... 45

	3 bakplaten		1 - 3 - 5	165	35 ... 45
Deeggebak*	Eén bakplaat		2	200	30 ... 40
	2 bakplaten		1 - 5	200	45 ... 55
	3 bakplaten		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Rijk gebak*	Eén bakplaat		2	200	25 ... 35
	2 bakplaten		1 - 3	200	35 ... 45
	3 bakplaten		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Zuurdeeg*	Eén bakplaat		2	200	35 ... 45
Lasagne*	Eén bakplaat		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Eén bakplaat		2	200 ... 220	15 ... 20
	Eén bakplaat		3	200	10 ... 15
Biefstuk (volledig) / rosbief	Eén bakplaat		3	25 min. 250/max dan 180 ... 190	100 ... 120
Lamsbout (stoofpotje)	Eén bakplaat		3	25 min. 250/max dan 190	70 ... 90
	Eén bakplaat		3	25 min. 250/max dan 190	60 ... 80
Gebraden kip	Eén bakplaat		2	15 min. 250/max dan 180 ... 190	60 ... 70
	Eén bakplaat		2	15 min. 250/max dan 180 ... 190	55 ... 65
Kalkoen (5.5 kg)	Eén bakplaat		1	25 min. 250/max dan 180 ... 190	150 ... 210
	Eén bakplaat		1	25 min. 250/max dan 180 ... 190	150 ... 210
Vis	Eén bakplaat		3	200	20 ... 30
	Eén bakplaat		3	200	20 ... 30

Wanneer er bij de bereiding twee platen tegelijkertijd worden gebruikt, plaatst u de diepe schaal bovenin en de ondiepe schaal onderin.
* Voor alle etenswaren geldt: eerst voorverwarmen.

Sudderen/Eco ventilatorverwarming

Verander de kooktemperatuur niet nadat het koken in de modus Sudderen/Eco ventilatorverwarming gestart is.

Open de deur niet tijdens het koken in de stand Sudderen/Eco ventilatorverwarming".

Gerecht	Nummer bereidingsniveau		Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Vleesstoofpotje	Eén niveau		3	160	100 ... 120
Kipstoofpotje	Eén niveau		3	160	70 ... 100
Witte bonen	Eén niveau		3	160	130 ... 150
Aubergine stoofpotje	Eén niveau		3	160	130 ... 150
Steak - Volledig	Eén niveau		3	160	110 ... 130
Steak - Gesneden	Eén niveau		3	160	100 ... 120
Cakes in bakpapier	Eén niveau		3	185	35 ... 40
Koekje	Eén niveau		3	185	30 ... 35
Deeggebak	Eén niveau		3	200	40 ... 45
Rijk gebak	Eén niveau		3	200	40 ... 45

- Laat de oven 6-7 minuten voorverwarmen.
- Wit/rood vlees moet vóór bereiding in de pan gedraaid worden totdat het ingekookt is.
- Witte bonen moeten voorafgaand aan de bereiding 30 minuten gekookt worden. U mag meteen ingeblikte bonen gebruiken.
- Het afdekken van de kookpan zal een beter kookresultaat opleveren.

Tips voor het bakken van cakes

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10 en verkort de baktijd.
- Als de cake vochtig is, gebruik dan minder vocht of verlaag de temperatuur met 10°C.

- Als de cake bovenop te donker is, zet deze dan op een lager rooster, verlaag de temperatuur en verleng de baktijd.
- Als de cake goed van binnen gebakken is maar een plakkerige buitenkant heeft, gebruik dan minder vocht, verlaag de temperatuur en verhoog de baktijd.

Tips bij het bakken van gebak

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10 en verkort de baktijd. Bevocht de deeglagen met een sausje van melk, olie, eieren en yoghurt.
- Als het deeg te lang moet bakken, zorg ervoor dat de dikte van het deeg dat u bereid heeft niet hoger is dan de diepte van de schaal.
- Als de bovenkant van het deeg bruin wordt maar het onderste deel niet, zorg ervoor dat er niet teveel van de voor het deeg gebruikte saus onderin het deeg zit. Probeer de saus gelijkmatig te verdelen tussen de deeglagen en op het gebak voor gelijkmatig bruinen.

Bereid het gebak conform de modus en temperatuur die in de bereidingstabel staan vermeld. Als het onderste deel niet bruin genoeg is, plaats het gebak de volgende keer dan op een lager rooster.

Tips voor het bereiden van groenten

- Als het groentegerecht vocht tekort komt en droog wordt, bereid het dan in een pan met deksel in plaats van een open schaal. In afgesloten pannen blijft het vocht van het gerecht behouden.
- Als een groentegerecht niet gekookt wordt, kook de groenten dan eerst en bereid ze als ingeblikt voedsel en plaats het gerecht in de oven.

Hoe de grill bedienen

WAARSCHUWING
Sluit de ovendeur tijdens het grillen.
Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

De grill aanzetten

1. De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer u de toets ⏻ aanraakt om de oven te openen.
2. Raak ∧/∨ aan om de gewenste grillfunctie te selecteren.
3. Wanneer u de temperatuur die voor die functie wordt aanbevolen, wilt wijzigen, raak dan de toets ℃ aan.

» Het symbool ℃ knippert.

4. Raak de toetsen ∧/∨ aan om de gewenste temperatuur in te stellen.
5. Raak de toets ℃ aan om de aldus ingestelde temperatuur te bevestigen.
6. Wanneer de temperatuur en de functie goed ingesteld zijn, raak dan de toets ▶ ‖ aan om de grill te starten. Het symbool ▶ verschijnt dan op het scherm.

» Uw oven begint meteen in de gekozen functie te werken. De temperatuur in de oven zal geleidelijk toenemen tot de ingestelde temperatuur bereikt is. Elke schaal van het symbool van de temperatuur in de oven zal branden wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Op het scherm van de functies verschijnen nu extra actieve verwarmers en de aanbevolen positie voor de bakplaat.

7. Raak opnieuw de toets ▶ ‖ aan om de grill te stoppen.

» De grill stopt en het symbool ‖ verschijnt op het scherm.

De grill uitzetten

1. Raak de toets ⏻ 2 seconden aan om de oven te sluiten.

Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte.
Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

Tabel kooktijden voor grillen
Grillen met elektrische grill

Voedsel	Plaatsingsniveau	Grilltijd (ongeveer)
Vis	4...5	20...25 min. #
Gesneden kip	4...5	25...35 min.
Lamskoteletten	4...5	20...25 min.
Varkensvlees roosteren	4...5	25...30 min. #
Kalfskoteletten	4...5	25...30 min. #
Geroosterd brood	4	1...2 min.

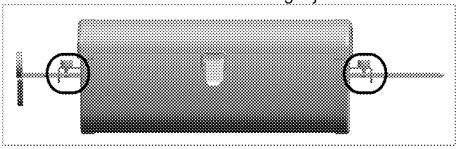
afhankelijk van dikte

Hoe Fritto gebruiken

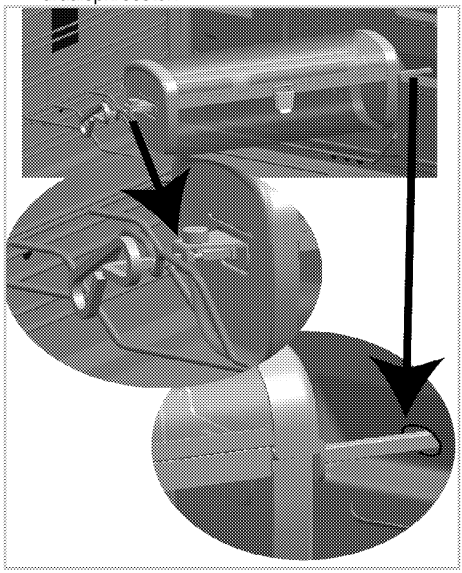
1 Bovenste container
2 Vergrendelingspen
3 Draaispit bevestigingsschroef
4 Onderste container
5 Vergrendelingsmechanisme
6 Draaispit uiteinde
7 Draaispithandvat
8 Draaispit bevestigingsplaat

Bij gebruik van de aardappel bakaccessoire (Fritto):

1. Zet het te bereiden voedsel in de container.
2. Plaats het braadspithandvat (7) en de tip (6) op de bevestigingsplaat (8). Zorg ervoor dat de uiteinden volledig tegen de sleuf rusten.
3. Bevestig de bevestigingsschroeven zoals getoond in de afbeelding om ervoor te zorgen dat het uiteinde van de schroef is uitgelijnd met de sleuf.



4. Zet de bovenste container (1) op de onderste (4).
5. Koppel het vergrendelingsmechanisme (5) op de onderste container op de pen (2) op de bovenste container om ze te bevestigen.
6. Haal alle accessoires uit de oven vooraleer de aardappel bakaccessoire erin te plaatsen.
7. Steek het uiteinde van de aardappel bakaccessoire in de sleuf aan de achterkant van de oven. Zorg ervoor dat het accessoire correct is geplaatst door te rusten tegen de achterwand met een "KLIK" geluid.
8. Na bevestiging van het draaispituiteinde in de sleuf, duw het braadspitrooster op het 2e rek met een hand, terwijl u het draaispithandvat met de andere vasthoudt.
9. Plaats het braadspithandvat in zijn gleuf op het draaispitrooster.



Verse aardappelen

- Snijd aardappelen in de juiste maten (8mm *8mm aanbevolen) en laat ze een tijdje in het water
- Nadat u de aardappelen uit het water neemt en afdroogt, legt u ze in een container, voeg er 4 g (ca. 1/2 eetlepel) olie aan toe voor 1/2 kg (4 middelgrote aardappelen) en meng dit alles. In

deze stap kunt u alle gewenste kruiden toevoegen.

- Leg de gemengde aardappelen in het accessoire en zet ze in de oven.
- Begin met koken zonder voorverwarming.
- U kunt een lege lade op de bodem van de oven zetten om de kruimels te verzamelen tijdens het koken.

Diepvriesaardappelen

- Leg de diepvriesaardappelen in het accessoire en zet ze in de oven.
- Begin met koken zonder voorverwarming.
- U kunt een lege lade op de bodem van de oven zetten om de kruimels te verzamelen tijdens het koken.

Kip stokbrood (6 stuks),

- Leg de kip baguettes in een container. Voeg olie en zout toe en meng.
- Leg de baguettes in het accessoire.
- Na het plaatsen van het accessoire in de oven, zet een lade met wat water er in op de bodem van de oven.
- Begin met koken zonder voorverwarming.

Voor popcorn (100 g/1.5 theelepel),

- Zet de popcorn in de aardappel bakaccessoire na toevoeging van 2 g (1/2 koffielepel) olie.
- Plaats het accessoire in de oven zonder voorverwarming.
- Plaats een lade niet op de bodem van de oven want de bodemverwarming werkt tijdens het koken.

Kastanjes (1/2 kg),

- Laat de kastanjes 30 minuten vóór het koken in water staan.
- Snij de kastanjes nadat ze uit het water worden genomen en leg ze in de aardappel bakaccessoire zonder olie.
- Plaats het accessoire in de oven zonder voorverwarming.

WAARSCHUWING

Aan het einde van het kookproces, heel voorzichtig het aardappel bakaccessoire uit de oven nemen want dit zal erg warm zijn. Gebruik altijd ovenwanten.

VOEDSEL	KOOKFUNCTIE	TEMPERATUUR	TIJD	VOORVERWARMING
VERSE AARDAPPELEN (1/2 kg)	VENTILATOR GRILL	280	40-45 min.	GEEN
DIEPVRIESAARDAPPELEN (1/2 kg)	VENTILATOR GRILL	260	40-45 min.	GEEN
POPCORN (100 G)	BODEM/BOVEN VERWARMING MET VENTILATOR	220	15-20 min.	GEEN
KASTANJES (500 G)	VENTILATOR GRILL	220	30 min.	JA
KIP STOKBROOD (6 stuks)	VENTILATOR GRILL	280	40 min.	GEEN

De aardappel bakaccessoire reinigen

- Giet wat olieverwijderaar op het accessoire na het kookproces en wacht ongeveer 10 minuten.
- Verwijder de onderdelen van het accessoire aan het einde van deze periode, plaats ze in een vaatwasser en was ze op minimaal 65 °C.
- De voedselresten enigszins reinigen direct na het wassen met behulp van een spons of detergent.

6 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

De levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.

GEVAAR:
Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk. Er is kans op elektrische schokken!

GEVAAR:
Laat het product afkoelen voordat u het reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.

Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

Het bedieningspaneel reinigen

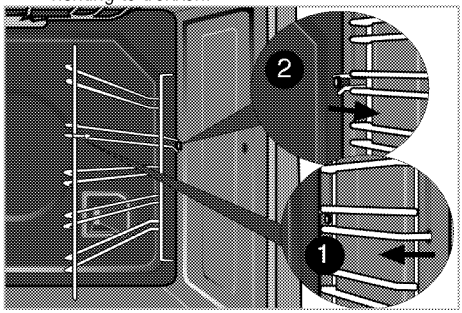
Reinig bedieningspaneel en knoppen met een vochtige doek en veeg ze droog.

Verwijder om het bedieningspaneel te reinigen niet de bedieningsknoppen.
Het bedieningspaneel kan beschadigd worden!

De oven reinigen

Om de zijwand te reinigen

1. Verwijder het voorste gedeelte van de zijkant door deze in de tegenovergestelde richting van de zijwand te trekken.
2. Verwijder het rek aan de zijkant door deze in uw richting te trekken.



Katalytische wanden

Zijwanden of gewoon achterwand van de binnenkant van de oven kan bedekt zijn met katalytische lak. De katalytische wanden van de oven moeten niet worden gereinigd. Het poreuze oppervlak van de wanden is zelfreinigend door het absorberen en omzetten van spattend vet (stoom en koolstofdioxide).

Reinig de ovendeur

Gebruik, om de ovendeur te reinigen, warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om het product te reinigen en een droge doek om deze droog te wrijven.

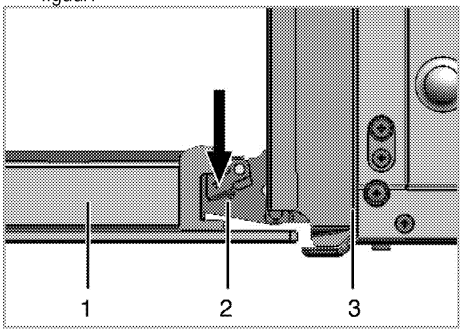
Gebruik geen sterkschurende reinigingsmiddelen of scherpe harde metalen schrapers om de ovendeur te reinigen. Zij kunnen het oppervlak en het glas beschadigen.

Het binnenglas van de deur heeft een coating zodat het eenvoudig gereinigd kan worden. Gebruik geen sterkschurende reinigingsmiddelen, harde metalen schrapers, schuursponsjes of bleekmiddel het binnenglas van de deur te reinigen, omdat deze het oppervlak bekrassen. Hierdoor kan de coating vernield worden.

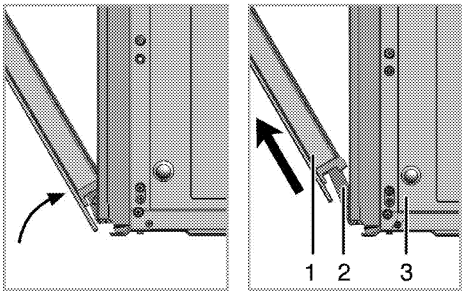
De ovendeur verwijderen

1. Open de ovendeur (1).
2. Open de clips bij de scharnierbehuizing (2) aan de rechter- en linkerkant van de ovendeur door ze

naar beneden te duwen zoals aangegeven in de figuur.



1 Ovendeur
2 Scharnier
3 Oven

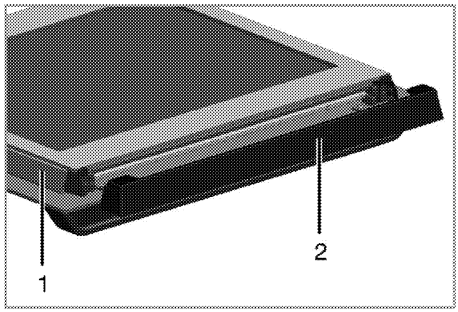


3. Maak de ovendeur half open.
4. Verwijder de ovendeur door deze omhoog te tillen waardoor hij loskomt uit de rechter- en linkerscharnieren.

Om de deur weer terug te plaatsen, voert u de stappen tijdens het verwijderen in omgekeerde volgorde uit. Vergeet niet om de clips bij de scharnierbehuizing te sluiten wanneer u de deur opnieuw installeert.

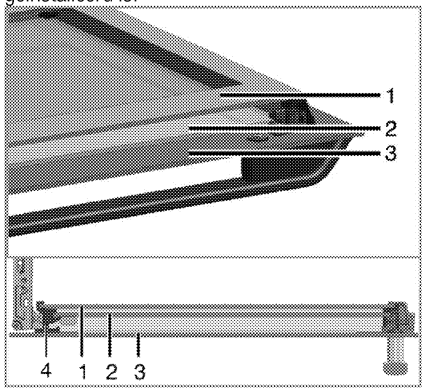
Binnenglas deur verwijderen

Het binnenglas van de ovendeur kan verwijderd worden om te reinigen.
Open de ovendeur.



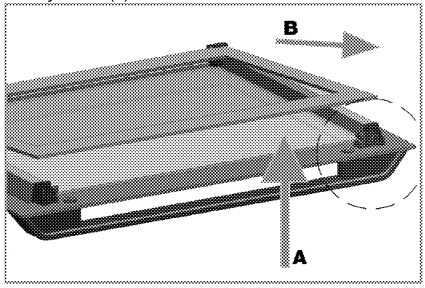
1 Frame
2 Plastic deel

Trek het naar uzelf toe en verwijder het plastic deel dat op het bovenste gedeelte van de voordeur geïnstalleerd is.

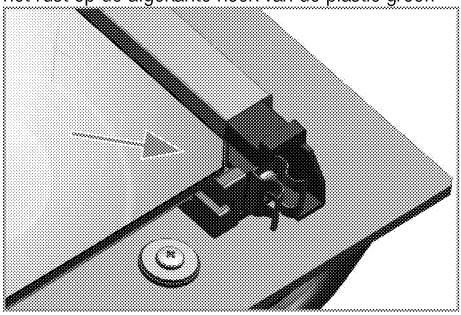


1 Binnenste glazen paneel
2 Binnenglaspaneel
3 Buitenste glaspaneel
4 Plastic groef voor glaspaneel-Onder

Til, zoals in de afbeelding weergegeven, het binnenste glazen paneel (1) licht in richting **A** en trek het uit in richting **B**.
Herhaal deze handeling om het binnenglaspaneel te verwijderen (2).



De eerste stap om de deur te herstellen is het herinstalleren van het binnenglaspaneel (2).
Plaats, zoals weergegeven in de afbeelding, de afgekante hoek van het glazen paneel dusdanig dat het rust op de afgekante hoek van de plastic groef.



Het binnenglaspaneel (2) dient geïnstalleerd te worden in de plastic groeven dichtbij het binnenste glazen paneel (1).
Als u het binnenste glazen paneel (1) installeert dient u ervoor te zorgen dat de geprinte zijde van de paneel naar het tweede binnenglaspaneel gedraaid is.
Het is belangrijk dat de benedenhoeken van de binnenglaspanelen in de plastic benedengroeven (5) geplaatst worden.
Duw het plastic deel naar het frame tot u een "click" hoort.

De ovenlamp vervangen

GEVAAR:
Zorg voordat u de ovenlamp vervangt dat het product afgesloten is van het elektriciteitsnet en afgekoeld om het risico op een elektrische schok te vermijden.
Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

De ovenlamp is een speciale elektrische gloeilamp die temperaturen tot 300°C kan weerstaan. Zie *Technische specificaties, pagina 10* voor gegevens. Ovenlampen kunnen worden verkregen bij de bevoegde serviceagenten.

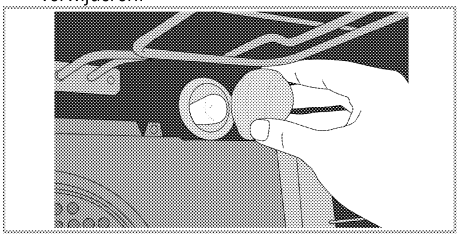
De positie van de lamp kan afwijken van de afbeelding.

De lamp die in dit apparaat wordt gebruikt, is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting. Het bedoeld gebruik van deze lamp is de gebruiker te helpen levensmiddelen te laten waarnemen.

De lampen die in dit apparaat worden gebruikt, moeten bestendig zijn aan extreme fysieke condities, zoals temperaturen boven de 50°C.

Als uw oven is voorzien van een ronde lamp:

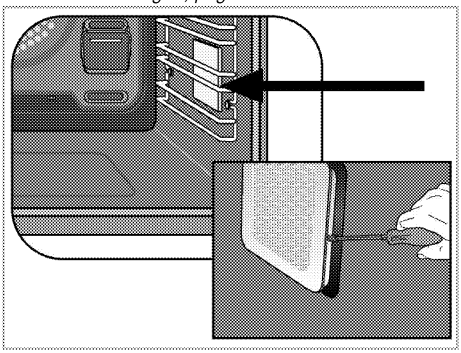
1. Sluit het product af van het elektriciteitsnet.
2. Draai de glazen kap tegen de klok in om deze te verwijderen.



3. Trek de ovenlamp uit zijn fitting en vervang deze door een nieuwe.
4. Plaats het glazen deksel terug.

Als uw oven is voorzien van een vierkante lamp:

1. Sluit het product af van het elektriciteitsnet.
2. Verwijder de draadrekken zoals beschreven. Zie *De oven reinigen, pagina 28*.



3. Verwijder de beschermende glasplaat met een schroevendraaier.
4. Trek de ovenlamp los en vervang deze door een nieuwe.
5. Monteer de glasplaat en daarna de draadrekken.

7 Problemen oplossen

De oven geeft stoom af als hij in gebruik is.

- Het is normaal dat er stoom ontsnapt tijdens gebruik. >>> *Dit is geen fout.*

Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> *Dit is geen fout.*

Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de plugkoppeling.*

Ovenverlichting werkt niet.

- Ovenverlichting is defect. >>> *Vervang ovenlamp.*
- De stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*

Oven warmt niet op.

- Functie en/of temperatuur zijn niet ingesteld. >>> *Stel de functie en de temperatuur in met de functie- en/of temperatuurknop/toets.*
- De stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*

Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.