

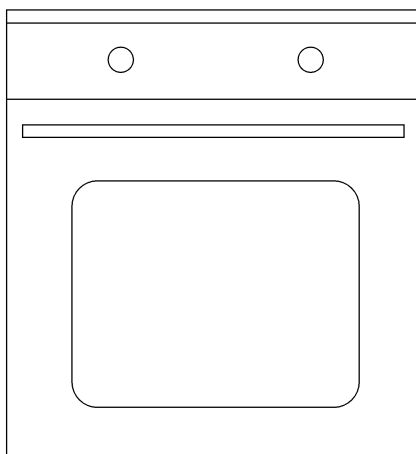
BI-ovn

Brugsvejledning

Horno empotrado

Manual del usuario

BIE22101X



Læs denne brugervejledning først!

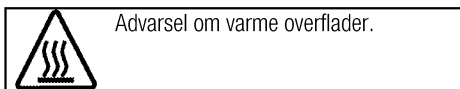
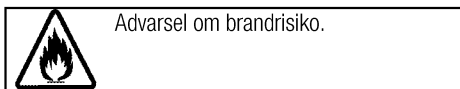
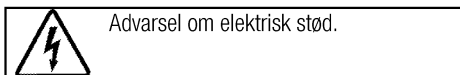
Kære kunde!

Tak, fordi du har valgt et Beko produkt. Vi håber, at du vil opnå de bedste resultater med dette kvalitetsprodukt, som er blevet fremstillet efter den nyeste teknologi. Læs venligst omhyggeligt hele brugervejledningen og alle andre medfølgende dokumenter, før du tager produktet i brug, og hold dem som en reference til fremtidig benyttelse. Hvis du overdrager produktet til en anden person, giv også denne brugervejledning. Følg alle advarsler og informationer i brugervejledningen.

Husk, at denne brugervejledning også gælder for andre modeller. Forskelle mellem modellerne vil blive angivet i vejledningen.

Forklaring af symboler

I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY



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

1 **Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler** **4**

Generelle sikkerhedsregler	4
Elektrisk sikkerhed	4
Produktsikkerhed	5
Brug af ovnen	6
Sikkerhed for børn	7
Bortskaffelse af gammelt apparat.....	7
Bortskaffelse af transportemballage	7

2 **Generelle informationer** **8**

Oversigt	8
Pakkens indhold	9
Tekniske specifikationer	9

3 **Installation** **10**

Inden installering	10
Installation og tilslutning	13
Transport	14

4 **Forberedelser** **15**

Gode råd om energibesparelser	15
Første anvendelse	15
Første rengøring af produktet.....	15
Første opvarmning	15

5 **Betjening af ovnen** **16**

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning	16
Brug af den elektriske ovn	16
Betjeningsmodus.....	17
Anvendelse af ovnens ur	17
Tabel over koge-/stegetider	18
Betjening af grillen	19
Tabel for madtilberedningstider for grillning	19

6 **Vedligeholdelse og pleje** **20**

Generelle informationer	20
Rengøring af kontrolpanel	20
Rengøring af ovnen	20
Således tages ovnlågen af.	20
Afmontering af lågens inderste glas.....	21
Udskiftning af ovnpære	22

7 **Fejlafhjælpning** **23**

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler

Dette afsnit indeholder sikkerhedsanvisninger, der vil medvirke til at undgå risiko for personskade eller skade på ejendom. Manglende overholdelse af disse anvisninger vil annullere garantien.

Generelle sikkerhedsregler

- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brug af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret. Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.
- Installationen og reparationer må kun udføres af en autoriseret serviceagent. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan ugyldiggøre garantien. Læs vejledninger omhyggeligt, før du installerer apparatet.
- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.
- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

Elektrisk sikkerhed

- Hvis produktet har fejl, bør det ikke bruges, før det er blevet repareret af en autoriseret serviceagent. Der er risiko for elektrisk stød!
- Tilslut kun produktet til en jordet stikkontakt med den spænding og beskyttelse som angivet i de "Tekniske specifikationer". Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af, at produktet ikke er installeret med jordforbindelse, der er i overensstemmelse med lokale regler.
- Vask aldrig produktet ved at sprede eller hælde vand ud over det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Under installation, vedligeholdelse, rengøring og reparation skal produktets stik være trukket ud af strømkilden.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende

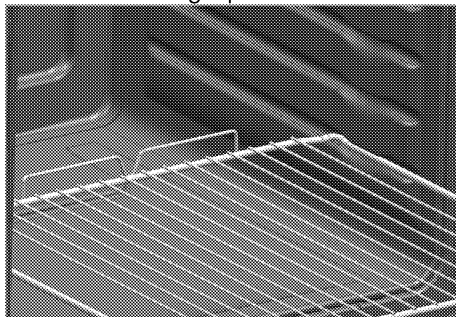
- kvalificerede personer for at undgå farer.
- Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres enten med et netstik eller en indbygget kontakt til den faste elektriske installation i henhold til bygge-regulativer.
- Bagsiden af ovnen bliver varm når apparatet er under benyttelse. Sørg for, at netledning ikke rører bagsiden, da det kan medføre skader på forbindelser.
- Sæt ikke netledningen mellem ovndøren og rammen og læg den ikke på varme overflader. Isoleringen på netledningen kan smelte og medføre kortslutning.
- Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriserede fagpersoner.
- I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.
- Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.
- Brug aldrig produktet når din dømmekraft eller koordinationsevner er påvirkede af alkohol og/eller stoffer.
- Vær forsigtig når du bruger alkoholiske drikke i dine retter. Alkohol fordamper i høje temperaturer og kan forårsage brand, da den kan selvantænde, når den kommer i kontakt med varme overflader.
- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet, da siderne kan blive meget varme.
- Apparatet bliver varmt under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer inden i ovnen.
- Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
- Sæt ikke lukkede dåser og glas til opvarmning i ovnen. Der kan opstå et tryk inde i dåsen/glasset, der får den/det til at eksplodere.
- Placer ikke bageplader, service eller aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige bunden af ovnen.
- Undgå at bruge hårde skuremidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnens dørglas, da de kan ridse overfladen og resultere i, at glasset splintres.

Produktsikkerhed

- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.

- Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.
- Sæt trådhylden og risten fast i rillerne

Det er vigtigt at placere trådhylden og/eller bradepanden i rillerne ordentligt. Skub trådhylden eller bradepanden mellem to riller og sørg for, at den sidder fast inden du stiller maden oven på den. Se billeder nedenfor./Paragraph



- Brug ikke apparatet hvis glasset i døren er fjernet eller beskadiget.
- Ovnens håndtag er ikke en håndklædetørrer. Undgå at hænge håndklæder, handsker eller lignede tekstilprodukter, når grillfunktionen foregår ved åben låge.
- Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.
- Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter lampen, for at undgå risikoen for elektrisk stød.

For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;

- Sørg for, at stikket passer godt til stikkontakten, og at der ikke kommer gnister.
- Brug ikke beskadigede eller knækkede kabler eller forlængerledninger; brug kun det originale kabel.
- Sørg for, at ingen væske eller fugt kommer i kontakt med stikket.

Brug af ovnen

- Apparatet er fremstillet til brug i private husholdninger. Brug i erhvervsmæssigt øjemed er ikke tilladt.
- Dette apparat er kun til madlavning. Det kan ikke anvendes til andre formål, for eksempel til opvarmning af rummet.
- Apparatet er ikke beregnet til opvarmning af tallerkener, tørring af håndklæder, opvaskekluder og lignede ved hængning dem på håndtag og til opvarmning.
- Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af forkert brug eller håndtering af maskinen.
- Ovnen kan bruges til optøning, bagning, stegning og grilning af mad.

Sikkerhed for børn

- Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes væk.
- Emballagematerialerne kan være farlige for børn. Hold emballagematerialerne væk fra børn. Sørg for at bortskaffe alle emballagedelene i henhold til miljøstandarderne.
- Elprodukter produkter er farlige for børn. Hold børn væk fra produktet, når det kører, og lad dem ikke lege med produktet.
- Placér ikke noget over apparatet, som børn gerne vil have fat i.
- Når lågen er åben, skal du ikke lægge tunge genstande oven på den, og ikke lade børn sidde på den. Det kan forårsage væltning, eller lågehængslerne kan blive beskadigede.

Bortskaffelse af gammelt apparat

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald:



Dette produkt er i overensstemmelse med WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt bærer et symbol for klassificering af bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan bruges igen, og som er egnede for genbrug. Smid ikke produktet med husholdningsaffald og andet affald ved slutningen af dets levetid. Bring det til et opsamlingssted for genbrug af elektroniske og elektriske apparater. Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

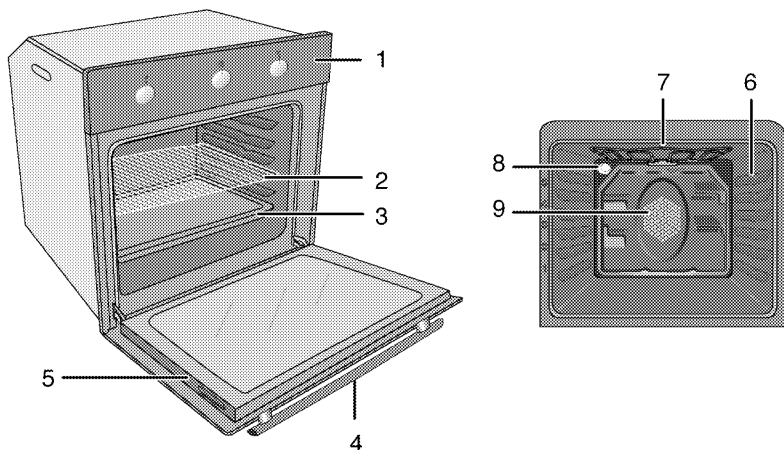
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

Bortskaffelse af transportemballage

- Transportemballagen kan være farlig for børn. Opbevar emballagen et sikkert sted uden for børns rækkevidde. Transportemballagen består af materialer, der kan genbruges. Sorter dem i henhold til genbrugsanvisninger. Blænd dem ikke sammen med husholdningsaffald.

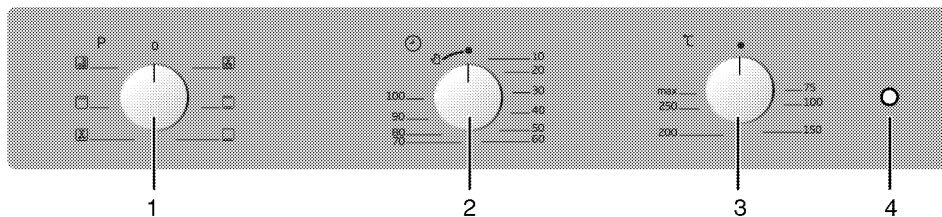
2 Generelle informationer

Oversigt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Trådhyld
- 3 Bradepande
- 4 Håndtag
- 5 Låge

- 6 Hyldeskinnepositioner
- 7 Overvarmeelement
- 8 Lampe
- 9 Blæsemotor (bag ved stålplade)



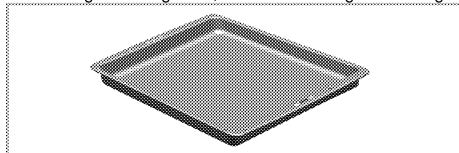
- 1 Funktionsdrejeknap
- 2 Mekanisk timer
- 3 Termostatdrejeknap
- 4 Termostatlampe

Pakkens indhold



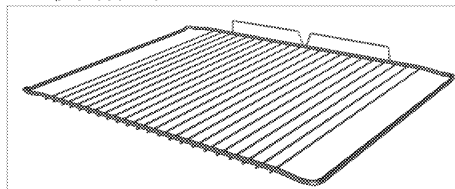
Udvalg af tilbehørsdele kan variere afhængig af produktmodellen. Ikke alle beskrevne tilbehørsdele findes på dit produkt.

1. Brugsvejledning
 2. Bradepande
- Bruges til bagværk, frosne retter og store stege.



3. Trådhyld

Bruges til stegning og til at placere retter til bagning, stegning og kogning i gryder på den ønskede rille.



Tekniske specifikationer

Spænding / frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Total strømforbrug	2.4 kW
Sikring	min. 16 A
Ledningstype/størrelse	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ledningslængde	maks. 2 m
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	595 mm/594 mm/567 mm
Installationsmål (højde/bredde/dybde)	**590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hovedovn	Multifunktionsovn
Belysning	15/25 W
Grill strømforbrug	2.2 kW

Grundregler: Information om energimærkning af elektrisk ovn er givet i henhold til EN 60350-1 / IEC 60350-1 standarder. Disse værdier er fastsat i henhold til standard belastning med over- og undervarme eller varmluft (hvis indbygget) funktioner.

Energiklassen er fastsat i henhold til følgende prioritering afhængig af, hvorvidt de relevante funktioner findes i produktet eller ej. 1-Madlavning med eco-varmluft, 2- Turbo langtidsstegning/kogning, 3- Varmeblsning (varm luft, 4- Over- under varmluft, 5- Over- og undervarme.

** Se. *Installation, side 10.*



Tekniske specifikationer kan blive ændret uden forvarsel med henblik på forbedring af produktets kvalitet.



Tallene i manualen er skematiske og kan afvige fra det aktuelle produkt.



Værdier angivet i produktmærkat eller i dokumentationen vedlagt produktet er målt i laboratorium i overensstemmelse med relevante standarder. Afhængig af drifts- og miljøforhold kan disse værdier variere.

3 Installation

Produktet skal installeres af en kvalificeret person i overensstemmelse med gældende regler. I modsat fald bortfalder garantien. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer og ugyldiggøre garantien.



Forberedelse af opstillingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.



FARE:

Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.



FARE:

Forud for installationen skal apparatet undersøges og beses om det ikke er beskadiget. Hvis ja, installer ikke apparatet. Beskadigede produkter kan udgøre fare for din sikkerhed.

Inden installering

Apparatet er beregnet til installation i køkkenkabinetter, der kan fås i handlen. Der skal efterlades en sikkert afstand mellem apparatet og køkkenvæg og møbler. Se billede (mål angivet i mm.)

- Overflader, syntetiske laminater og klæbemidler, der anvendes, skal være varmebestandige (mindst 100 °C)
- Køkkenkabinetter skal sættes i vater og fastgøres.
- Hvis der er en skuffe under ovnen, skal der installeres en hylde mellem ovnen og skuffen.
- Ovnen skal løftes af mindst to personer.



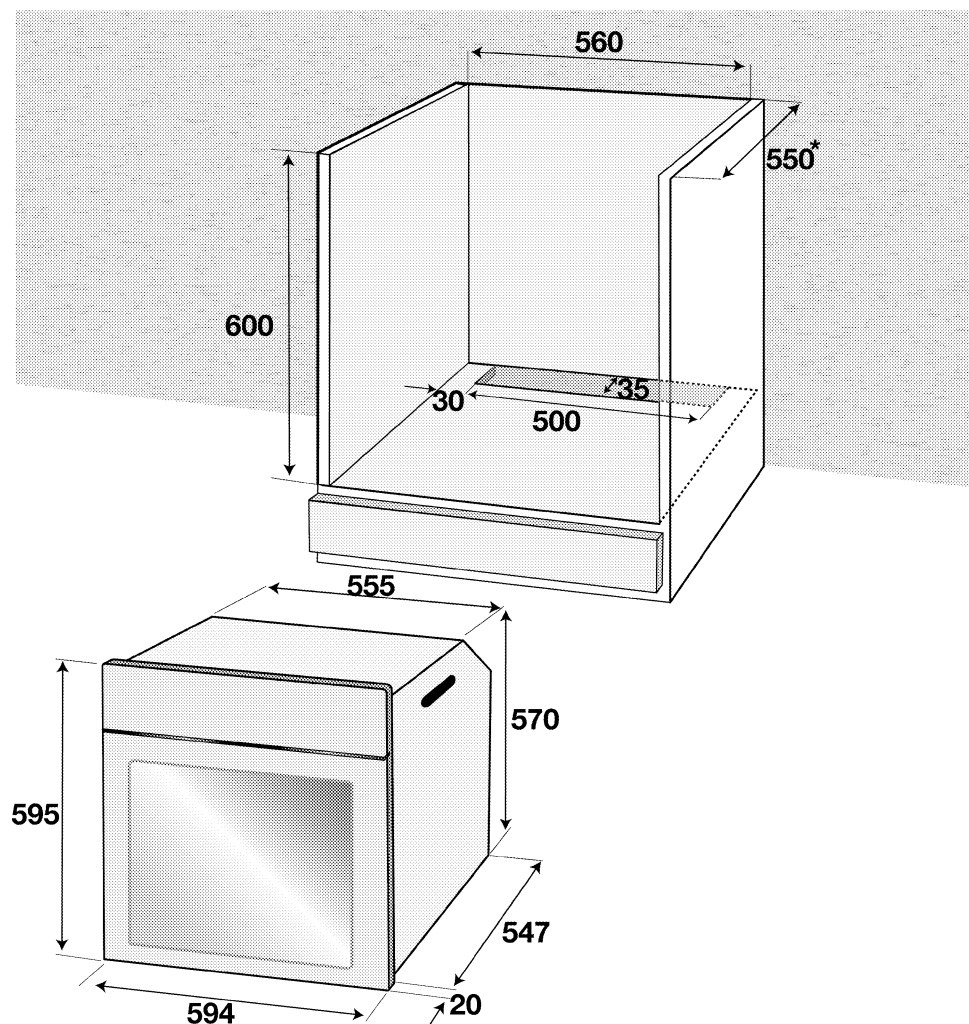
Installer ikke oven i nærheden af køleskab eller fryser. Varmen, ovnen afgiver, kan forøge energiforbrug af disse køleapparater.



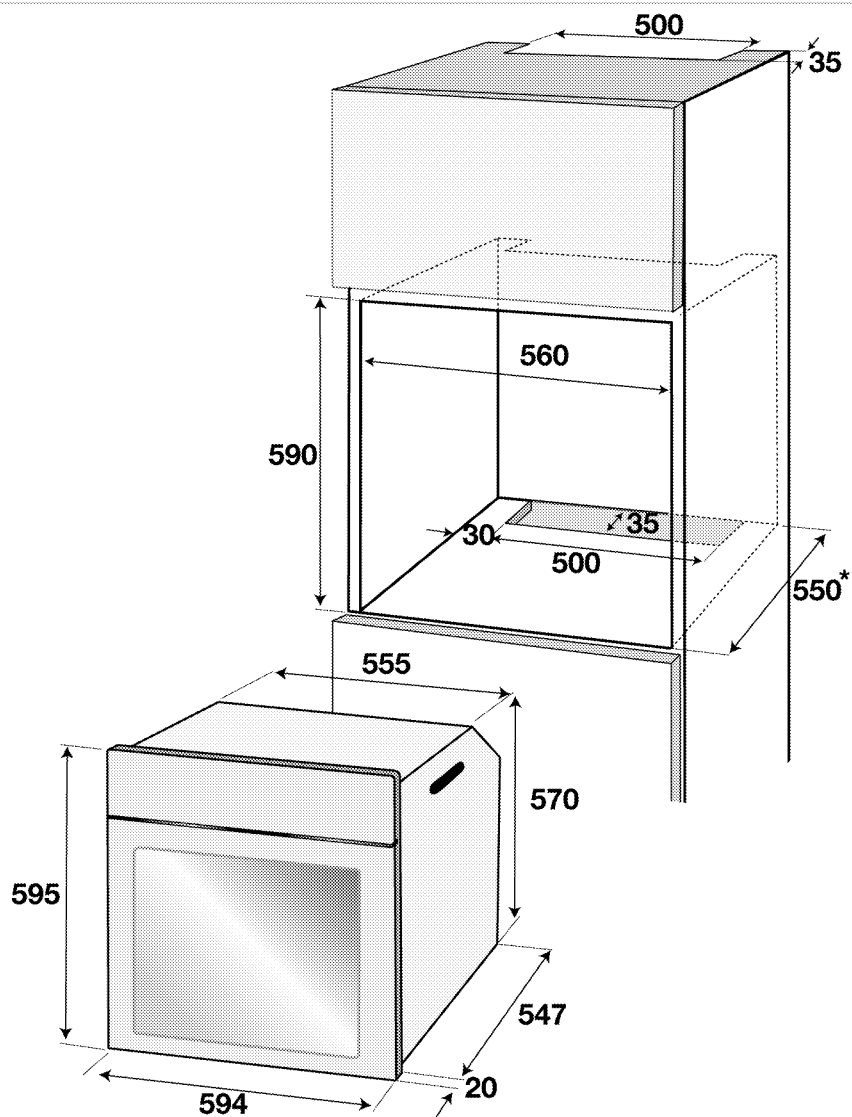
Brug ikke lågen og/eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.



Hvis produktet har trådgreb, skub dem tilbage til sidevæggene efter flytningen af ovnen.



* min.



* min.

Installation og tilslutning

- Produktet kan kun installeres og tilsluttes i overensstemmelse med de lovmæssige regler for installation.

Elektrisk tilslutning

Tilslut produktet til jordforbundet stikkontakt beskyttet af en sikring med passende kapacitet som beskrevet i tabellen "Tekniske specifikationer". Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af forkert brug af produktet eller af forkert installeret jordforbindelse.



FARE:

Produktet må kun tilsluttes strømforsyningen af en autoriseret og kvalificeret person. Produktets garantiperiode starter kun efter udførelsen af korrekt installation. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer.



FARE:

Strømforsyningsledningen må ikke blive beskadiget, bøjet eller fanget eller komme i kontakt med varme dele på produktet. En beskadiget strømledning skal udskiftes af en kvalificeret elektriker. Ellers er der risiko for elektrisk stød, kortslutning eller brand!

- Tilslutningen skal være i overensstemmelse med de nationale regulativer.
- Strømtilførselsdataene skal svare til de data, der er angivet på enhedens typeskilt. Åbn den forreste låge for at se typeskiltet.
- Produktets strømkabel skal overholde værdierne i tabellen "Tekniske specifikationer".



FARE:

Inden der startes noget arbejde med den elektriske installation, skal produktet afbrydes fra strømforsyningsnettet. Der er risiko for elektrisk stød!

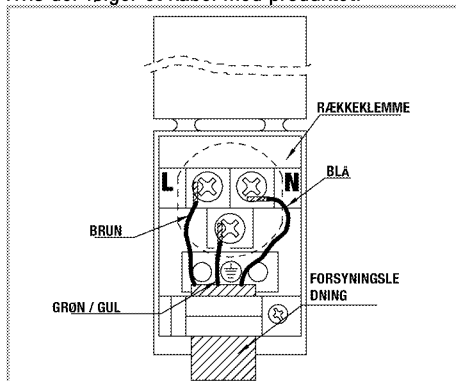
Tilslutning af strømkabel

1. Hvis det ikke er muligt at afbryde alle polerne i forsyningsstrømmen, skal der tilsluttes en afbrydelsesenhed med mindst 3 mm berøringsfrigang (sikringer, ledningssikkerhedskontakter, kontaktorer), og alle polerne til denne afbrydelse skal være tilstødende til (ikke over) produktet i overensstemmelse med IEE direktiverne. Undladelse af at følge denne

instruktion kan forårsage driftsmæssige problemer og udgyldiggøre produktgarantien.

Der anbefales ekstra beskyttelse ved en reststrømsafbryder.

Hvis der følger et kabel med produktet:



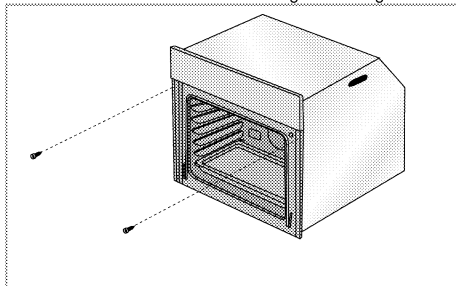
2. Ved enkeltfaset tilslutning skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:

- Brunt/sort kabel = L (fase)
- Blåt/grå kabel = N (neutralt)
- Grøn/gul ledning = (E)  (Jord)

Installation af produktet

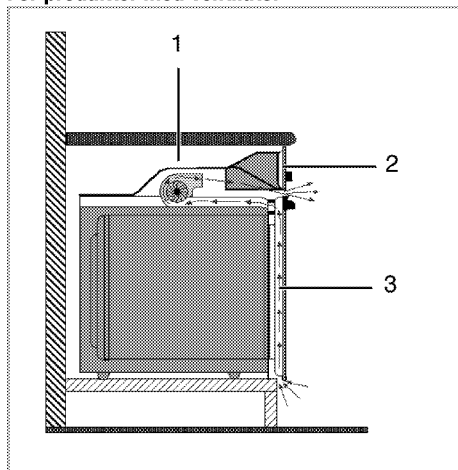
Installation af produktet

1. Lad ovnen glide ind i kabinettet, ret den op og fastgør den, samtidig med at du sikrer dig, at kraftkablet ikke er knækket og/eller fanget.



Fastgør ovnen med 2 skruer som illustreret.

For produkter med ventilator



- 1 Ventilator
- 2 Betjeningspanel
- 3 Låge

Den indbyggede ventilator køler både udstyrets indbyggede kabinet og front.



Ventilatoren bliver ved med at køre 20-30 minutter, efter ovnen er slukket.

Hvis du har tilberedt mad ved at indstille ovnens timer, vil køleblæseren også blive slukket ved enden af tilberedningen sammen med alle andre funktioner

Slutkontrol

1. Sæt strømkablet i stikket og tilslut produktets sikring.
2. Kontroller funktionerne.

Transport

- Behold original emballage til at transportere produktet. Følg instruktioner på emballagen. Hvis du mangler den originale emballage, pak apparatet i bobleplast eller tyk pap og tape det forsvarligt.
- For at sikre, at grillrist og bradepander ikke ødelægger ovndøren, placer en stribe pap på indersiden af døren så det holder riste på plads. Tape ovndøren til sidevægge.
- Brug ikke døren eller håndtaget til at løfte eller flytte apparatet.



Placér ikke nogen genstande på produktet og stil det i opret position.



Undersøg, om der opstod eventuelle skader på apparatet under transporten.

4 Forberedelser

Gode råd om energibesparelser

Brugsanvisningen hjælper dig med at bruge produktet på en energibesparende måde:

- Brug mørkfarvet eller emaljebelagt køkkentøj i ovnen for at forbedre varmeoverførslen.
- Brug opvarmningen af ovnen hvis det er påkrævet i brugermanualen eller kokebogen.
- Undgå at åbne døren under tilberedning af mad.
- Forsøg at tilberede flere retter på en gang. Du kan placere to gryder på grillriste.
- Du kan tilberede flere retter lige efter hinanden og udnytte ovnens varme i længere tid.
- Du kan spare energi ved at slukke ovnen nogle minutter inden retten er færdig. Åbn ikke ovndøren.
- Optø frosne retter inden tilberedelsen.

Første anvendelse

Første rengøring af produktet



Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/reensemælk eller nogle skarpe genstande.

1. Fjern al emballage.
2. Tør produktets overflader med en fugtig klud eller svamp og tør med en klud.

Første opvarmning

Varm ovnen op i ca. 30 minutter, og sluk så for det. På den måde vil produkter anvendt til beskyttelse blive brændt og fjernet.



ADVARSEL

Varme overflader kan forårsage forbrændinger! Apparatet kan være varmt under brugen. Rør aldrig de varme kogeplader, ovnens indersektioner, osv. Hold børn væk. Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.

Elektrisk oven

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg indstillingen "Statisk"
4. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Brug af den elektriske ovn, side 16*.
5. Lad ovnen køre i ca. 30 minutter.
6. Sluk for ovnen; se *Brug af den elektriske ovn, side 16*

Grill

1. Tag alle bageplader og riste ud af ovnen.
2. Luk ovndøren.
3. Vælg den højeste grilltemperatur. Se *Betjening af grillen, side 19*.
4. Lad den køre i ca. 30 minutter.
5. Sluk for grillen; se *Betjening af grillen, side 19*



Der kan udsendes røg og lugt et par timer under første drift. Dette er ganske normalt. Sørg for, at rummet er velventileret for at fjerne røgen og lugten. Undgå at indånde denne røg og lugt.

5 Betjening af ovnen

Generelle informationer om bagning, stegning og grillning



ADVARSEL

Varme overflader kan forårsage forbrændinger! Apparatet kan være varmt under brugen. Rør aldrig de varme kogeplader, ovnens indersektioner, osv. Hold børn væk. Brug altid varmebeskyttende handsker, når du sætter retter ind eller ud af en varm ovn.



FARE:

Vær opmærksom på, at der ved åbning af ovnlågen kan udslippe damp. Dampen kan skolde dine hænder, ansigt og/eller øjne.

Tips til bagning

- Anvend egnede metalplader eller aluminiumsbeholdere eller varmebestandige silikoneforme med slip-let belægning.
- Udnyt pladsen på bagepladestativet bedst muligt.
- Placer bageformen i midten af ovnen.
- Vælg den rette hyldeposition, inden der tændes for ovn eller grill. Undlad at ændre hyldepositionen, når ovnen er varm.
- Hold ovnlågen lukket.

Tips om stegning

- Hvis hel kylling, kalkun og store kødstykker behandles med dressinger, så som citronsaft og sort peber, inden stegningen, vil det forbedre det færdige resultat.
- Det tager omkring 15 til 30 minutter længere tid at stege kød med ben i forhold til at stege den samme størrelse kød uden ben.
- Hver centimeter af kødets tykkelse kræver omkring 4 til 5 minutter stegetid.
- Lad kødet hvile i ovnen i omkring 10 minutter efter, det er stegt. Saften fordeles bedre over hele stegen og løber ikke ud, når kødet skæres.
- Fisk bør placeres på midterste eller nederste hylde i et ildfast fad.

Tips om grillning

Når kød, fisk og kylling grilles, bliver de hurtigt brune, bliver godt sprøde uden at blive tørre. Flade stykker, kødspyd og pølser er specielt velegnede til grill samt grøntsager med et højt vandindhold som f.eks. tomater og løg.

- Fordel stykkerne, der skal grilles, på trådgrillen eller i bagepladen med trådgrill sådan, at det

dækkede område ikke overskrider størrelsen af grillvarmeren.

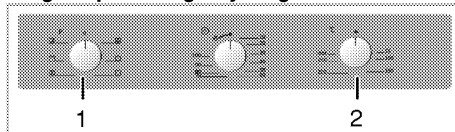
- Lad trådgrillen eller bagepladen med grill glide ind i det ønskede niveau i ovnen. Hvis du griller på trådgrillen, så sæt bagepladen på nederste hylde til at opsamle fedt. Tilføj noget vand i bagepladen for nem rengøring.



Madvarer, der ikke er egnet til grill, udgør brandrisiko. Brug kun mad til grill, der er egnet til intensiv grillvarme. Placer ikke maden alt for langt tilbage i grillen. Det er det varmeste område og fedtholdig mad kan antændes.

Brug af den elektriske ovn

Vælg temperatur og betjeningsmåde



- 1 Funktionsdrejeknap
- 2 Termostadtrejeknap

1. For at sætte ovn timeren til den ønskede tilberedningstid, se *Anvendelse af ovnens ur, side 17*
2. Indstil Temperaturknappen på den ønskede temperatur.
3. Indstil funktionsknappen til den ønskede funktionsmåde.

» Ovnens varmer op til den justerede temperatur og holder den. Under opvarmning forbliver temperaturlampen tændt.

Sluk for den elektriske ovn

Sæt oven timeren over i slukket position.



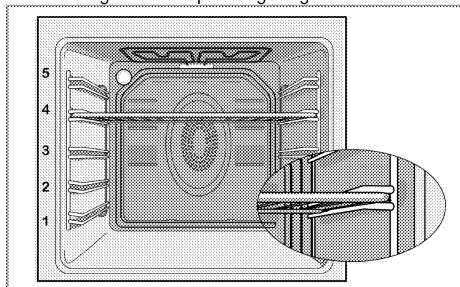
Når timeren er sat til en bestemt tid, vil den slukke automatisk; se *Anvendelse af ovnens ur, side 17*

Drejt funktions- og temperaturknappen over på slukket (øverste) position.

Hyldepositioner (for modeller med trådgrill)

Det er vigtigt at placere trådgrillen korrekt oven på trådhylden. Trådgrill skal isættes mellem trådhylderne som illustreret i figuren.

Lad ikke trådgrille stå mod ovnens bagvæg. Lad trådgrillen glide til hyldens forreste afsnit og sænk den ned vha. lågen for at opnå et godt grillresultat.



Betjeningsmodus

Rækkefølgen af betjeningsmodus, der er vist her, kan afvige fra arrangementet på dit produkt.

Over- og undervarme



Over- og undervarme kører. Maden varmes på samme tid fra oven og fra neden. For eksempel egner det sig til kager, mørdej, eller kager og gryderetter i bageforme. Madlavning med kun en plade.

Undervarme



Kun undervarme kører. Er egnet til pizza og til efterfølgende brunng af med fra bunden.

Ventilator-understøttet over-/undervarme



Over- og undervarme plus ventilator (i bagvæggen) er tændt. Varm luft fordeles jævnt og hurtigt over alt i ovne vha. ventilatoren. Madlavning med kun en plade.

Fuld grill



Stor grill i ovnens loft er tændt. Dette er velegnet til at grille en stor mængde kød.

- Put store eller mellemstore portioner på korrekt hyldeposition under grillvarmeren for grillning.
- Sæt temperaturen på højeste niveau.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

Grill+ventilator



Grilleffekten er ikke så stærk som ved fuld grill

- Put små eller mellemstore portioner på korrekt hyldeposition under grillvarmeren for grillning.
- Sæt den ønskede temperatur.
- Drej maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

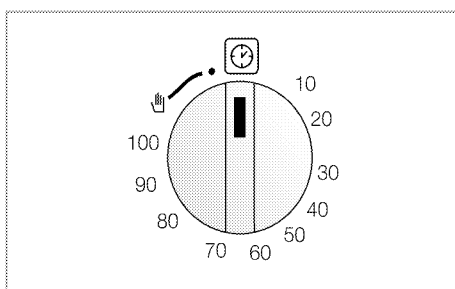
Booster



Denne funktion bruges til at opvarme ovnen hurtigt, den er ikke egnet til madlavning.

- Vælg den ønskede temperatur efter at have valgt denne funktion. Temperaturlyset tænder og ovnen varmes.
- Lyset slukker, når varmeprocessen er afsluttet. Vælg nu den ønskede funktion til at lave din mad.

Anvendelse af ovnens ur



Start madlavningen



For at betjene ovnen, skal du vælge madlavningstilstand og den ønskede temperatur samt indstille tiden. Ellers vil ovnen ikke virke.

1. Drej knappen Tidsindstilling med uret for at indstille madlavningstiden.
2. Sæt retten ind i ovnen.
3. Vælg funktionsmåde og temperatur; se. *Brug af den elektriske ovn, side 16.*

» Ovnen varmes op til den forudindstillede temperatur og vil bevare denne temperatur, indtil slut på den tilberedningstid, du har valgt.

4. Når tilberedningstiden er slut, vil knappen for tidsindstilling automatisk dreje mod uret. Der høres et advarselssignal, der angiver, at den indstillede tid er slut, og strømmen afbrydes.



Hvis du ikke ønsker at bruge timerfunktionen, skal du dreje knappen mod uret hen mod hånd-symbolet.

Tabel over koge-/stegetider



Tiderne i dette skema er vejledende. Tiderne kan variere afhængig af madens temperatur, tykkelse, type og dine madlavningspræferencer.

Ret	Tilberedningsniveau nummer		Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (ca. i min.)
**Kager i fad	Et niveau		3	175	25 ... 30
**Kager i form	Et niveau		2	175	40 ... 50
**Kager i bagepapir	Et niveau		3	175	25 ... 30
**Sandkage	Et niveau		3	200	5 ... 10
**Småkage	Et niveau		3	175	25 ... 30
**Butterdej	Et niveau		2	200	30 ... 40
**Rig butterdej	Et niveau		2	200	25 ... 35
**Surdej	Et niveau		2	200	35 ... 45
**Lasagne	Et niveau		2 - 3	200	30 ... 40
**Pizza	Et niveau		2	200 ... 220	15 ... 20
Bøf (hel) / Steg	Et niveau		3	25 min. 250/max. så 180 ... 190	100 ... 120
Lammekølle (ildfast fad)	Et niveau		3	25 min. 220, så 180 ... 190	70 ... 90
Stegt kylling	Et niveau		2	15 min. 250/max. så 180 ... 190	55 ... 65
Kalkun (5,5 kg)	Et niveau		1	25 min. 250/max. så 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Et niveau		3	200	20 ... 30

(**) Hvis madlavningen kræver en forvarmet ovn, så forvarmes der i starten af madlavningen, indtil termostatlampen slukker.

Tips til at bage kager

- Hvis kagen er for tør, forøg temperaturen ca. 10°C og forkort bagetiden.
- Hvis kagen er fugtig, brug mindre væske eller sænk temperaturen med 10°C.
- Hvis kagen er for mørk ovenpå, placer den på en lavere hylde, sænk temperaturen og forøg bagetiden.
- Hvis den er bagt godt indvendigt med klistret uden, brug mindre væske, sænk temperaturen og forøg bagetiden.

Tips til bagning af butterdej

- Hvis butterdejen er for tør, forøg temperaturen ca. 10°C og nedsæt bagetiden. Fugt dejlagene med en sovs lavet af mælk, olie, æg og yoghurt.

5. Sluk for ovnen med tidsindstillingsknappen, funktionsknappen og temperaturknappen.

Sluk for ovnen inden den indstillede tid

1. Drej knappen for tidsindstilling mod uret, indtil den stopper.
2. Sluk for ovnen med funktionsknappen og temperaturknappen.

Bagning og stegning



1. rist i ovnen er den **nederste** rist.

- Hvis det tager for lang tiden at bage butterdejen, sørg for at butterdejens tykkelse ikke går ud over bakkens dybde.
- Hvis den øverste side af butterdejen brunes, men den nederste del ikke bages, så sørg for, at mængden af sovs, du har brugt til butterdejen, ikke er for stor på butterdejens bund. Prøv at sprede sovsen jævnt mellem dejlagene og ovenpå på butterdejen for en jævn bruning.



Bag butterdejen i overensstemmelse med de anvisninger og den temperatur, der står i bagetabellen. Hvis den nederste del stadig ikke brunes nok, skal den placeres på hylden et trin længere nede i ovnen næste gang.

Tips til tilberedning af grøntsager

- Hvis grøntsagsretten løber tør for saft og bliver for tørt, skal den tilberedes i en pande med låg i stedet for i en bakke. Lukkede beholdere vil holde på rettens saft.
- Hvis en grøntsagsret ikke bliver tilberedt, skal grøntsagerne koges på forhånd eller tilberedes som dåsemad og derefter puttes i ovnen.

Betjening af grillen



ADVARSEL

Luk ovnlågen under grillning.

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

- Drej tidsindstillingsknappen mod uret til håndsymbolet, når der grilles.

Tænde grillen

1. Drej funktionsknappen hen på det ønskede grillsymbol.
 2. Vælg derpå den ønskede grilltemperatur.
 3. Om nødvendigt, udfør en foropvarmning i omkring 5 minutter.
- » Temperaturen lys tænder.

Slukke for grillen

1. Drej funktionsknappen til slukket position (øverst).



Madvarer, der ikke er egnet til grill, udgør brandrisiko. Brug kun mad til grill, der er egnet til intensiv grillvarme. Placer ikke maden alt for langt tilbage i grillen. Det er det varmeste område og fedtholdig mad kan antændes.

Tabel for madtilberedningstider for grillning

Grillning med elektrisk grill

Mad	Indsætningsniveau	Grilltid (ca.)
Fisk	4..5	20...25 min. [#]
Kylling i skiver	4...5	25...35 min.
Lammekoteletter	4..5	20...25 min.
Roastbeef	4...5	25...30 min. [#]
Kalvekoteletter	4..5	25...30 min. [#]
Ristet brød	4	1...2 min.
[#] afhængigt af tykkelse		

6 Vedligeholdelse og pleje

Generelle informationer

Produktets levetid øges og frekvente problemer vil nedsættes, hvis produktet rengøres med regelmæssige intervaller.



FARE:

Træk stikket ud af stikontakten før du begynder vedligeholdelses- eller rengøringsarbejde.
Der er risiko for elektrisk stød!



FARE:

Lad produktet køle ned, før du rengør den.
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

- Rengør produktet grundigt efter hver brug. På den måde vil det være muligt at fjerne madlavningsrester nemmere, og på den måde undgå, at de brænder på næste gang, komfuret bruges.
- Der skal ikke bruges specielle rengøringsmidler for at rengøre enheden. Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.
- Sørg altid for, at al overskydende væske bliver tørret grundigt af efter rengøring og at spild bliver tørret af straks.
- Undlad at bruge rengøringsmidler, der indeholder syre eller klor, til at rengøre rustfri stål overflader og håndtaget. Brug en blød klud med et flydende rengøringsmiddel (ikke skurende) til at tørre disse dele rene, idet man skal være opmærksom på kun at tørre i én retning.



Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer.
Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/reensemælk eller nogle skarpe genstande.



Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.

Rengøring af kontrolpanel

Tør betjeningspanelet og drejeknapper med en fugtig klud.

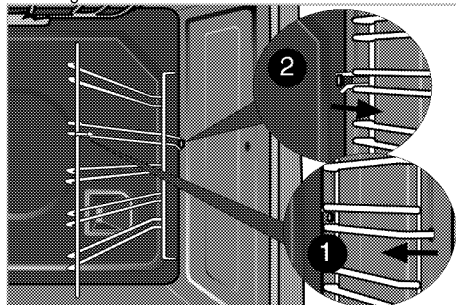


Fjern ikke kontrolknapper/drejeknapper for at rengøre betjeningspanelet.
Det kan ødelægge betjeningspanelet.

Rengøring af ovnen

For rengøring af siden

1. Tag frontsektion af sidestativet ud ved at trække det i modsat retning af sidevæggen.
2. Tag sidestativet helt ud ved at trække det mod dig selv.



Rens ovnlågen

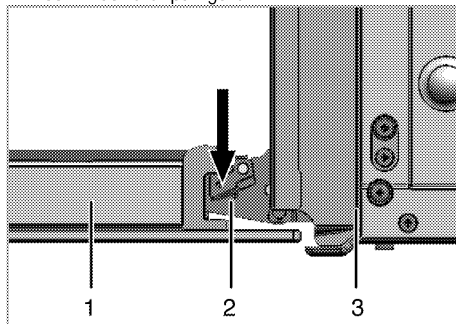
For at rengøre ovnlågen, brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.



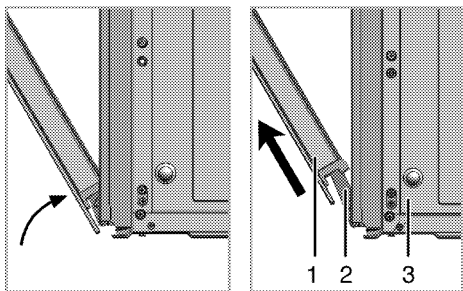
Undlad at bruge hård skuremidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågen. De ville ridse overfladen og ødelægge glasset.

Således tages ovnlågen af.

1. Åbn frontlågen (1).
2. Åbn klemmerne på hængselboksen (2) på højre og venstre side af frontlågen ved at trykke dem ned som illustreret på figuren.



- 1 Frontlåge
- 2 Hængsel
- 3 Ovn



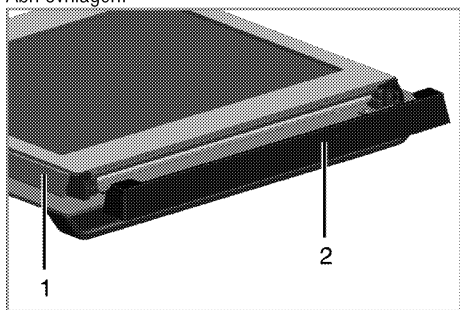
3. Flyt frontlågen til halvvejs.
4. Tag frontlågen af ved at trække den opad for at løsne den af de højre og venstre hængsler.



Funktionerne, der er udført under afmontering, bør udføres i modsat rækkefølge for at montere lågen. Husk at lukke klemmerne på hængselsboksen, når lågen installeres igen.

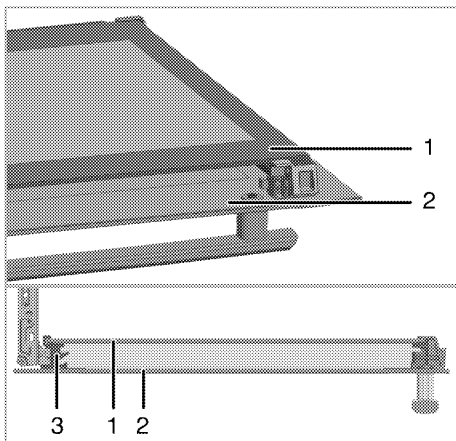
Afmontering af lågens inderste glas

Ovnlågens inderste glasparti kan tages af for rengøring. Åbn ovnlågen.

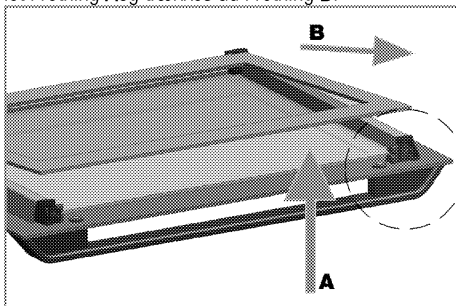


- 1 Ramme
- 2 Plasticdel

Træk hen imod dig selv og tag plasticdelen af, der er installeret på den øverste del af frontlågen (1).



- 1 Det inderste glasparti
 - 2 Yderste glasparti
 - 3 Plasticrille glasparti - nederste
- Som illustreret i figuren løftes det inderste glasparti (1) let i retning A og trækkes ud i retning B.



Når det inderste glasparti (1) monteres, så vær sikker på at den trykte side af panelet vender mod det inderste glasparti.

Det er vigtigt at placere det nederste hjørne på det inderste glasparti i den nederste plasticrille. Skub plasticdelen mod rammen, indtil du hører et "klik".

Udskiftning af ovnpære



FARE:

Før du skal udskifte ovnpæren, sørg for at apparatet er slukket og kølet ned for at undgå risikoen for elektrisk stød.

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!



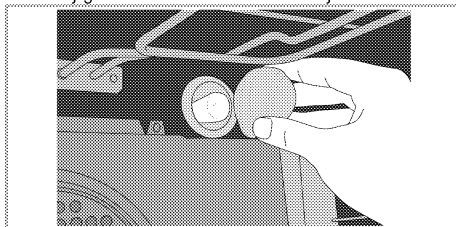
Lampen består af en speciel pære, der kan tåle opvarmning op til 300 °C. Se *Tekniske specifikationer, side 9* for detaljer. Pæren kan fås hos autoriserede serviceagenter.



Lampens position kan variere fra den viste.

Hvis din ovn er udstyret med en rund lampe:

1. Afbryd produktet fra lysnettet.
2. Drej glasdækslet mod uret for at fjerne det.



3. Fjern ovnpæren ved at dreje den mod uret og skift den ud.
4. Sæt glasdækslet tilbage på plads.

7 Fejlafhjælpning

Ovnen udlæde damp, når den er i brug.

- Det er normalt, at der kommer damp ud under betjening. >>> *Dette er ikke en fejl.*

Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.

- Når metaldelene varmes op, kan de udvide sig og lave lyde. >>> *Dette er ikke en fejl.*

Produktet virker ikke.

- Hovedsikringen er defekt eller er slået fra. >>> *Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*
- Produktet er ikke sat i stikkontakten (jordforbundet). >>> *Kontroller stikkets tilslutning.*

Ovnlyset virker ikke.

- Ovnlampen er defekt. >>> *Udskift ovnlampen.*
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*

Ovnen varmer ikke.

- Funktion og/eller Temperatur er ikke indstillet. >>> *Indstil funktion og temperatur med knappen/tasten Funktion og/eller Temperatur.*
- I modeller, der udstyret med en timer, er timeren ikke indstillet. >>> *Indstil tiden.*
(I produkter med mikroovn kontrollerer timeren kun mikrobølgeovnen.)
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*

(I modeller med timer) Urets display blinker eller ursymbolet er aktiveret.

- Der er opstået et forudgående strømudfald. >>> *Indstil tiden / Sluk for produktet og tænd det igen.*



Konsulter den autoriserede servicemand eller forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selv om du har udført instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.

Lea este manual en primer lugar.

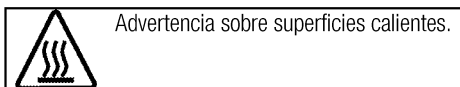
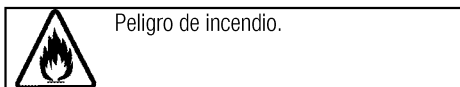
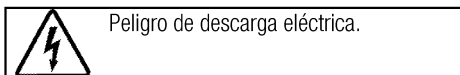
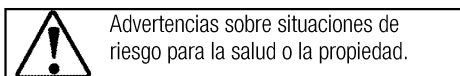
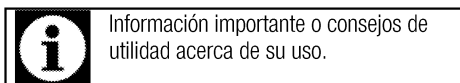
Estimado cliente:

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:



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

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.....	6
Seguridad de los niños.....	7
Eliminación del aparato.....	7
Eliminación del material de embalaje.....	7

2 Información general 8

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

3 Instalación 10

Antes de la instalación.....	10
Instalación y conexión.....	13
Eliminación del aparato.....	14

4 Preparaciones 15

Consejos para ahorrar energía.....	15
Uso por primera vez.....	15
Primera limpieza de la unidad.....	15
Primer calentamiento.....	15

5 Cómo usar el horno 16

Información general sobre horneado, asado y gratinado.....	16
Cómo utilizar el horno eléctrico.....	16
Modos de funcionamiento.....	17
Uso del reloj del horno.....	18
Tabla de tiempos de cocción.....	19
Cómo utilizar el gratinador.....	20
Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla.....	20

6 Mantenimiento y cuidados 21

Información general.....	21
Limpieza del panel de control.....	21
Limpieza del horno.....	21
Retirada de la puerta del horno.....	21
Retirada del vidrio interior de la puerta.....	22
Sustitución de la lámpara del horno.....	23

7 Resolución de problemas 24

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.

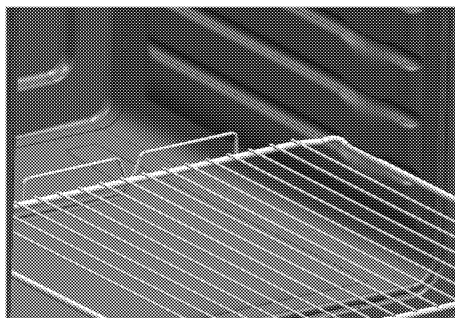
- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su 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:

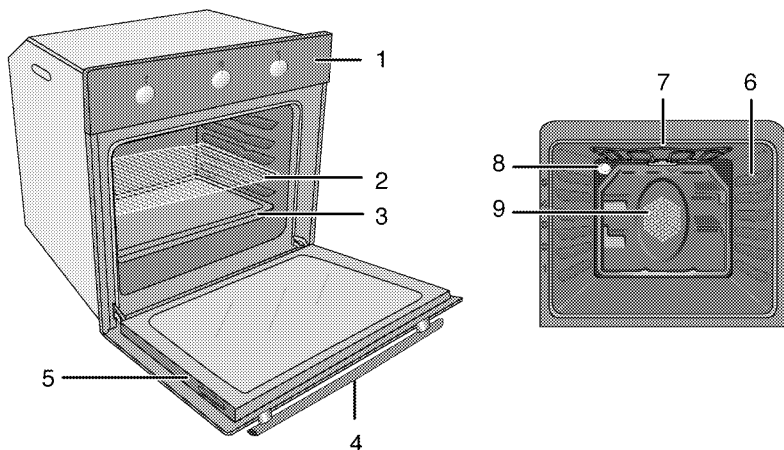
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

Eliminación del material de embalaje

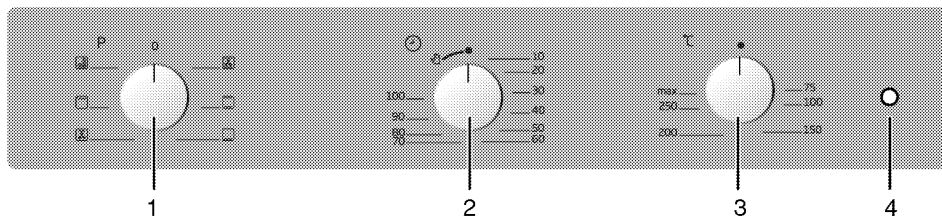
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones 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 | 6 | Posiciones del estante |
| 2 | Rejilla de alambre | 7 | Elemento calentador superior |
| 3 | Bandeja | 8 | Piloto |
| 4 | Asa | 9 | Motor del ventilador (tras la placa de acero) |
| 5 | Puerta | | |



- | | |
|---|-----------------------|
| 1 | Mando de función |
| 2 | Temporizador mecánico |
| 3 | Mando del termostato |
| 4 | Piloto del termostato |

Contenidos del paquete

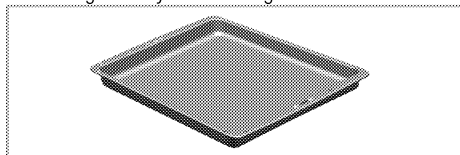


Los accesorios suministrados pueden variar en función del modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

1. **Manual del usuario**

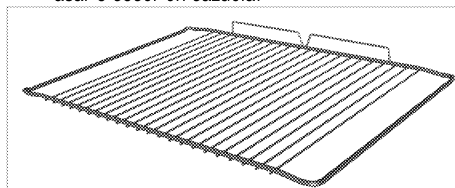
2. **Bandeja de horno**

Se utiliza para preparar pasteles, alimentos congelados y asados de gran tamaño.



3. **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.



Especificaciones técnicas

Voltaje/frecuencia	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo energético total	2.4 kW
Fusible	min. 16 A
Tipo de cable / sección	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Longitud del cable	máx. 2 m
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. 10.



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 °C como mínimo).
- Los armarios de cocina deben colocarse nivelados y fijarse.
- Si hay un cajón bajo el horno, es preciso instalar un estante entre el horno y el cajón.
- El transporte del aparato debe llevarse a cabo entre dos personas como mínimo.



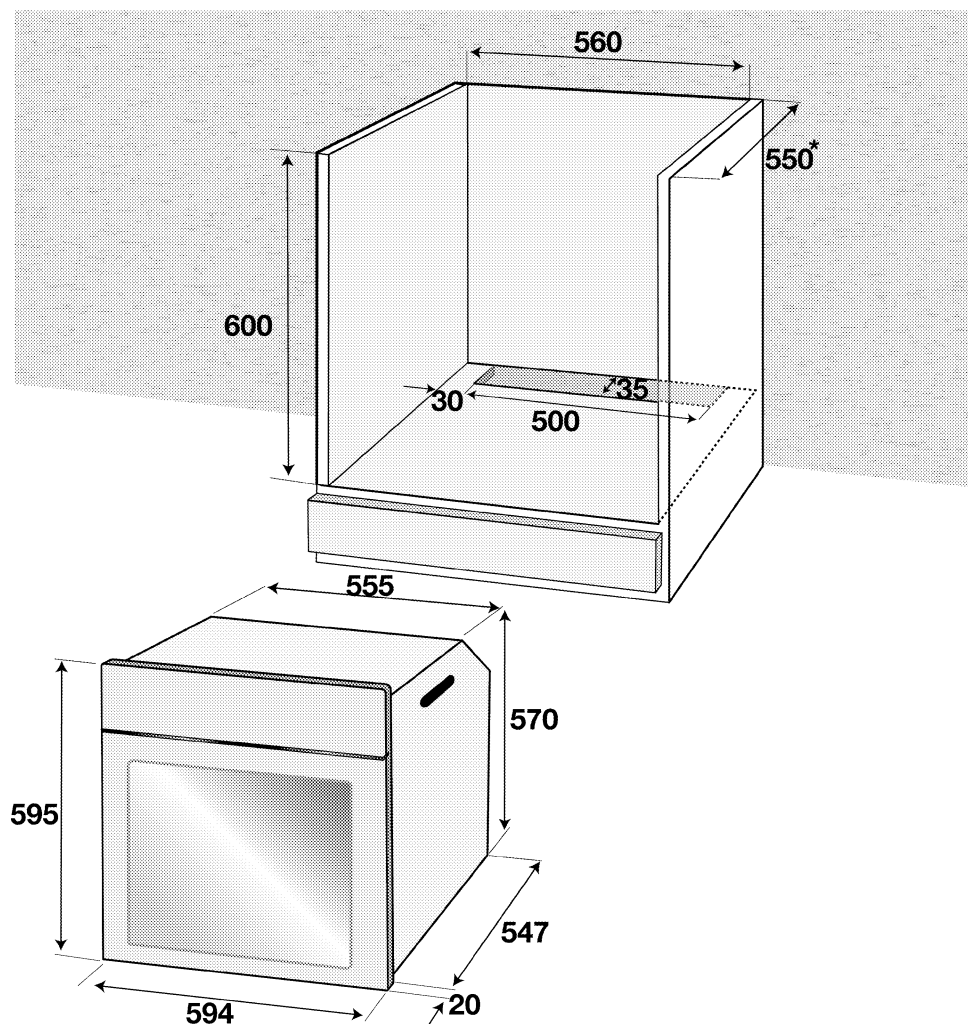
No instale el aparato en las proximidades de neveras o congeladores. El calor emitido por el aparato incrementará el consumo de energía de los aparatos de cocina.



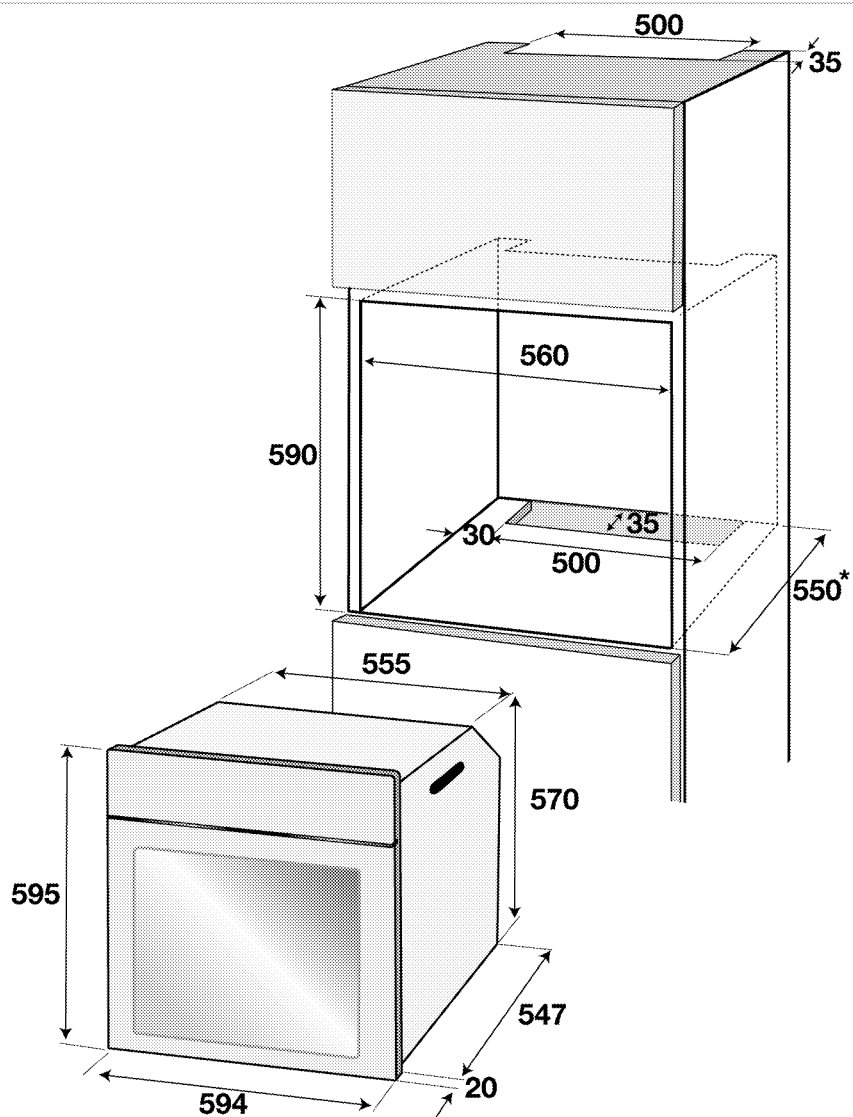
No utilice la puerta ni el asa para transportar o mover el aparato.



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



* min.



* min.

Instalación y conexión

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

Conexión eléctrica

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



PELIGRO:

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.

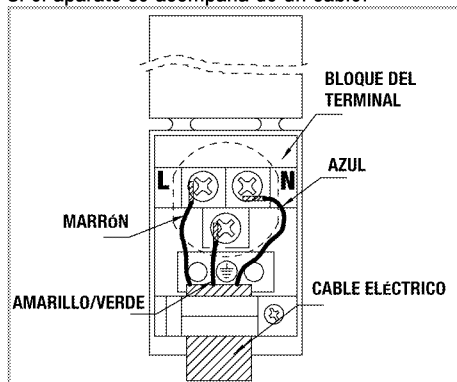
Conexión del cable de alimentación

- En caso de que no sea posible desconectar todos los polos en la fuente de suministro eléctrico, deberá conectarse una unidad de desconexión

cuya separación entre contactos sea de 3 mm como mínimo (fusibles, interruptores de seguridad de línea, contactores) y cuyos polos estén adyacentes al aparato (pero no encima de él), en conformidad con la normativa del IEE. La no observancia de estas instrucciones puede ocasionar problemas de funcionamiento y la anulación de la garantía del aparato.

Se recomienda una protección adicional en forma de disyuntor de corriente residual.

Si el aparato se acompaña de un cable:



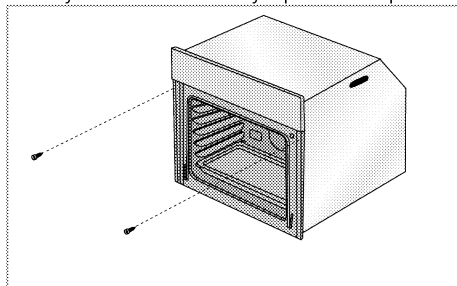
- En caso de conexión monofásica, conecte los hilos de la forma que se indica a continuación:

- Cable marrón/negro = L (fase)
- Cable azul/gris = N (Neutro)
- Cable verde/amarillo = (E)  (Tierra)

Instalación del producto

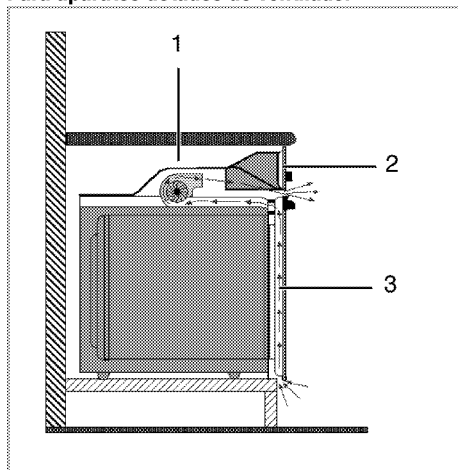
Instalación del producto

- 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

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).
4. Seleccione la potencia máxima del gratinador; vea *Cómo utilizar el horno eléctrico*, pág. 16.
5. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
6. Apague el horno; vea *Cómo utilizar el horno eléctrico*, pág. 16

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. 20.
4. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
5. Apague el gratinador; vea *Cómo utilizar el gratinador*, pág. 20



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.

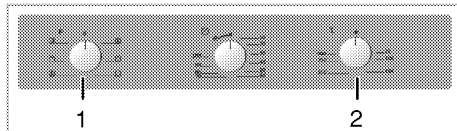
- Distribuya las piezas que vaya a gratinar sobre la parrilla de alambre o bien en la bandeja de armado con la parrilla de alambre de manera que el espacio cubierto no exceda las dimensiones del calentador.
- Introduzca la parrilla de alambre o la bandeja de horneado con la parrilla dentro en el nivel 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

Selección de temperatura y del modo de funcionamiento



- 1 Mando de función
 - 2 Mando del termostato
1. Ajuste el temporizador del horno al tiempo de cocción deseado; vea *Uso del reloj del horno*, pág. 18.
 2. Fije el mando de temperatura a la temperatura deseada.
 3. Sitúe el mando de función en el modo de funcionamiento deseado.

» El horno se calienta hasta alcanzar la temperatura ajustada y la mantiene. Durante el calentamiento, el piloto de la temperatura permanece encendido.

Apagado del horno eléctrico

Sitúe el temporizador del horno en la posición de apagado.



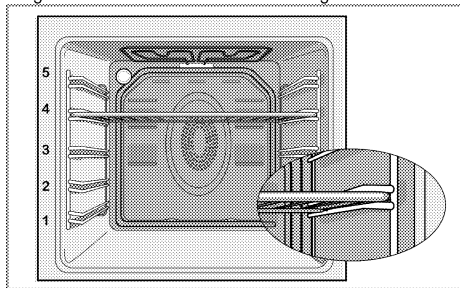
Cuando el temporizador esté ajustado a una determinada hora, se apagará automáticamente; véase *Uso del reloj del horno*, pág. 18

Ponga los mandos de función y de temperatura en la posición de apagado (posición superior).

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.

Calentamiento superior e inferior



El calentamiento superior e inferior está en funcionamiento. 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.

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.

Calentamiento superior/ inferior con ventilador



Las fuentes de calor superior e inferior más el ventilador (en la pared posterior) están activados. El ventilador distribuye el aire caliente de forma uniforme y rápida a través del horno. Cocine con una sola bandeja.

Gratinador grande



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

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

Gratinador+ventilador



El efecto de gratinado no es tan fuerte como con el gratinador grande.

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

Función de refuerzo



Esta función se utiliza para calentar rápidamente el horno, no es apta para cocinar alimentos.

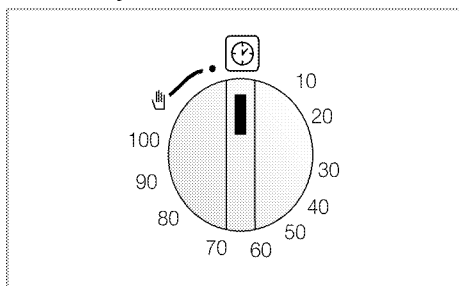
- Tras seleccionar la función, seleccione la temperatura que desee. La luz de la temperatura se enciende y el horno se calienta.
- La luz se apaga una vez completado el proceso de calentamiento. A continuación, seleccione la función que desee para cocinar sus alimentos.

5. Apague el horno mediante los mandos de ajuste horario, de función o de temperatura.

Apagado del horno antes de la hora fijada

1. Gire el mando de ajuste horario hacia la izquierda hasta que se detenga.
2. Apague el horno mediante los mandos de función o de temperatura.

Uso del reloj del horno



Inicio de la cocción



Para poder utilizar el horno, debe seleccionar el modo de cocción y a continuación ajustar la temperatura deseada y fijar la el tiempo de cocción. En caso contrario, el horno no funcionará.

1. Gire el mando de ajuste horario hacia la derecha para seleccionar el tiempo de cocción.
2. Introduzca el plato en el horno.
3. Seleccione la temperatura y el modo de funcionamiento; véase. *Cómo utilizar el horno eléctrico*, pág. 16.

» El horno se calentará hasta alcanzar la temperatura seleccionada y mantendrá ésta hasta el final del periodo de cocción seleccionado.

4. Una vez se agote el tiempo de cocción, el botón de ajuste horario girará automáticamente hacia la izquierda. Se escuchará una alarma acústica que indica la finalización del tiempo ajustado y el apagado del aparato.



Si no desea utilizar la función del temporizador, gire el mando hacia la izquierda hasta el símbolo en forma de mano.

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	Nivel de cocción		Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
**Bizcochos en bandeja	Un nivel		3	175	25 ... 30
**Bizcochos en molde	Un nivel		2	175	40 ... 50
**Bizcochos en papel de horneado	Un nivel		3	175	25 ... 30
**Bizcocho esponjoso	Un nivel		3	200	5 ... 10
**Galletas	Un nivel		3	175	25 ... 30
**Masa de repostería	Un nivel		2	200	30 ... 40
**Masa fuerte	Un nivel		2	200	25 ... 35
**Levadura	Un nivel		2	200	35 ... 45
**Lasaña	Un nivel		2 - 3	200	30 ... 40
**Pizza	Un nivel		2	200 ... 220	15 ... 20
Filete de ternera (entero) / Asado	Un nivel		3	25 min. 250/máx., a continuación 180 ... 190	100 ... 120
Pierna de cordero (cocido)	Un nivel		3	25 min. 220 a continuación 180 ... 190	70 ... 90
Pollo asado	Un nivel		2	15 min. 250/máx., a continuación 180 ... 190	55 ... 65
Pavo (5,5 kg)	Un nivel		1	25 min. 250/máx., a continuación 180 ... 190	150 ... 210
Pescado	Un nivel		3	200	20 ... 30

(**) En aquellas cocciones que requieran precalentamiento, precaliente el horno al inicio del proceso de cocción hasta que la lámpara del termostato se apague.

Consejos para el horneado de bizcochos

- Si el bizcocho está demasiado seco, incremente la temperatura en unos 10 °C 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 °C 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.

- Durante el gratinado, gire el mando de ajuste horario hacia la derecha hasta el símbolo de la mano.

Encendido del gratinador

1. Gire el mando de función hasta el símbolo de gratinado que desee.

2. A continuación, fije la temperatura que desee para el gratinador.
3. En caso necesario, precaliente durante unos 5 minutos.
» La luz de la temperatura se enciende.

Apagado del gratinador

1. Gire el mando de función hasta la posición de apagado (posición superior).



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		

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 humedecida en agua caliente con un producto limpiador y séquela con un paño suave.
- Asegúrese de secar bien la placa tras la limpieza y de enjuagar inmediatamente cualquier líquido derramado.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies inoxidable 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.

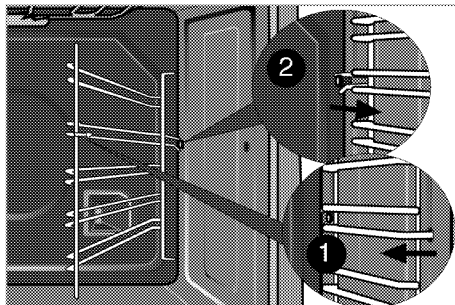


No retire los botones o mandos de control para limpiar el panel de control.
Puede dañarse el panel de control.

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.



Limpieza de la puerta del horno

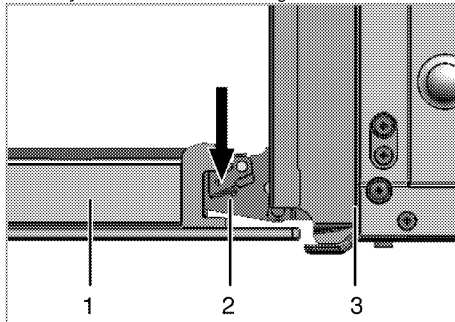
Limpie la puerta del horno con un paño suave o una esponja humedecidos en agua caliente con un producto limpiador y séquela con un paño suave.



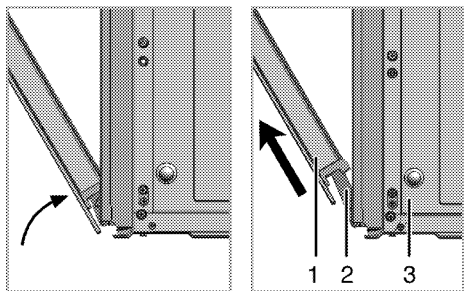
No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar la puerta del horno. Podría rayar la superficie y romper el cristal.

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.

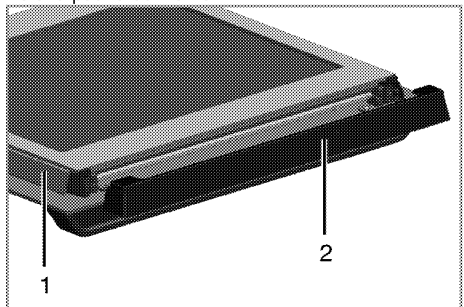


Para volver a colocar la puerta, es preciso aplicar en orden inverso los pasos del procedimiento de retirada. No olvide cerrar las abrazaderas del alojamiento de las bisagras una vez vuelva a colocar la puerta.

Retirada del vidrio interior de la puerta

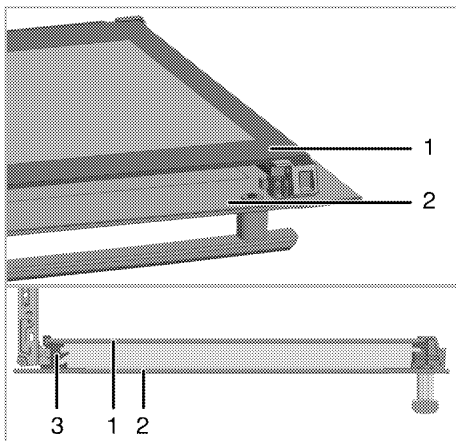
El panel de vidrio interior de la puerta del horno puede retirarse para su limpieza.

Abra la puerta del horno.



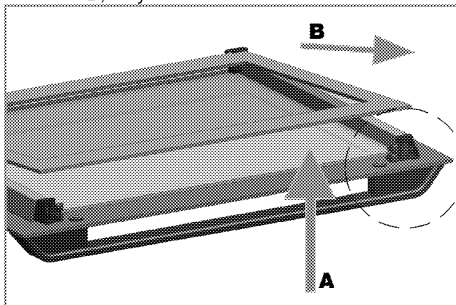
- 1 Marco
- 2 Pieza de plástico

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



- 1 Panel de vidrio interior
- 2 Panel de vidrio exterior
- 3 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.



Al instalar el panel de vidrio interno (1), asegúrese de que el lado impreso del panel mire hacia el 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 chasquido.

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 °C. Más información en

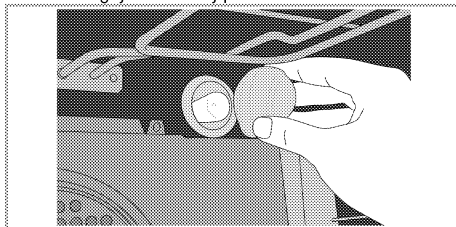
Especificaciones técnicas, pág. 9. Puede solicitar lámparas de horno de recambio a los agentes de servicio autorizados.



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

Si su horno dispone de una lámpara redonda:

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



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

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 conexión 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.*
- En modelos equipados con temporizador, éste no se ha ajustado. >>> *Ajuste la hora.* (En aparatos provistos de horno microondas, el temporizador controla únicamente el horno microondas.)
- 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.*

(En los modelos con temporizador) El reloj parpadea o el símbolo del reloj está encendido.

- Se ha producido un corte de suministro eléctrico anterior. >>> *Ajuste la hora / Apague el producto y vuelva a encenderlo.*



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.

