

BI-pečica

Navodila za uporabo

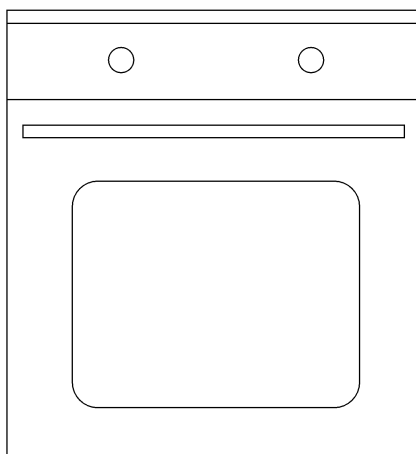
Horno empotrado

Manual del usuario

BI-ugn

Bruksanvisning

BIM25400XPS



Najprej preberite ta priročnik za uporabo.

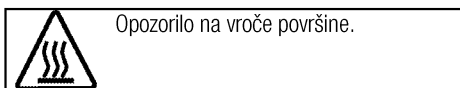
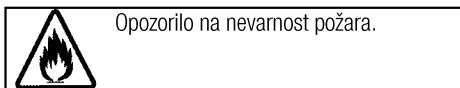
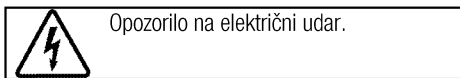
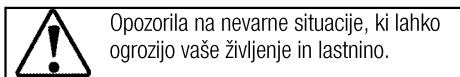
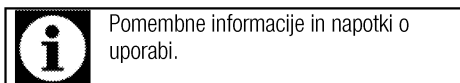
Spoštovani kupec,

Hvala, da ste se odločili za izdelek znamke Beko. Upamo, da boste z izdelkom, ki je bil proizveden z najsodobnejšo tehnologijo visoke kakovosti, dosegli najboljše rezultate. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite celoten priročnik za uporabo in vse ostale priložene dokumente ter jih shranite za uporabo v prihodnje. V primeru, da napravo posredujete naprej, priložite tudi priročnik za uporabo. Upoštevajte vsa opozorila in informacije v priročniku za uporabo.

Priročnik za uporabo se lahko nanaša tudi na druge modele. Razlike med modeli so navedene v priročniku.

Pomen simbolov

V priročniku za uporabo se pojavijo naslednji simboli:



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 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje **4**

Splošna varnost	4
Električna varnost	4
Varnost izdelka	5
Namen uporabe	6
Varnost otrok	7
Ostranjevanje stare naprave	7
Odstranjevanje embalaže	7

2 Splošne informacije **8**

Pregled	8
Vsebnost embalaže	9
Tehnične specifikacije	10

3 Inštalacija **11**

Pred namestitvijo	11
Namestitev in priključitev	14
Odstranjevanje stare naprave	15

4 Priprave **16**

Nasveti za varčevanje z električno energijo	16
Prva uporaba	16
Nastavitev ure	16
Prvo čiščenje izdelka	16

Prvo segrevanje	16
-----------------------	----

5 Uporaba pečice **18**

Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru	18
Uporaba električne pečice	18
Načini delovanja	18
Uporaba kontrolne enote pečice	20
Tabela časov kuhanja	24
Uporaba žara	26
Tabela časov kuhanja z žarom	26

6 Vzdrževanje in čiščenje **27**

Splošne informacije	27
Čiščenje upravljalne plošče	27
Čiščenje pečice	27
Odstranjevanje vratc pečice	28
Odstranjevanje notranjega stekla vratc	28
Zamenjava luči v pečici	29

7 Odpravljanje težav **30**

1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje

To poglavje vsebuje varnostna navodila, s katerimi boste preprečili nevarnosti telesnih poškodb in poškodb lastnine. Neupoštevanje teh navodil bo razveljavilo vse garancije.

Splošna varnost

- Otroci, stari 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja lahko napravo uporabljajo, samo če jih nadzoruje ali jih je o varni uporabi naprave in z njo povezanimi nevarnostmi poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost. Otroci naj se ne igrajo z napravo. Otroci naj naprave ne čistijo in vzdržujejo brez nadzora.
- Namestitvev in popravila sme opravljati samo pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavijo garancijo. Pred namestitvijo pozorno preberite navodila.
- Naprave ne upravljajte, če je okvarjena ali ima kakršnekoli vidne poškodbe.
- Po vsaki uporabi se prepričajte, da so gumbi za funkcije izdelka izklopljeni.

Električna varnost

- Če je na izdelku napaka, ga ne smete uporabljati, razen če ga popravi pooblaščen servisna služba. Nevarnost električnega udara!
- Izdelek priključite samo na ozemljeno vtičnico/napeljavo z napetostjo in zaščito, kot je določeno v poglavju "Tehnične specifikacije". Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ni odgovorno za kakršne koli težave, nastale zaradi izdelka, ki ni ozemljen v skladu z lokalnimi predpisi.
- Izdelka nikoli ne perite tako, da bi po njem pršili ali polivali vodo! Nevarnost električnega udara!
- Izdelek je treba med nameščanjem, vzdrževanjem, čiščenjem in popravilom odklopiti.
- Če je napajalni kabel izdelka poškodovan, ga mora proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba zamenjati, da ne pride do nevarnosti.
- Naprava mora biti nameščena tako, da jo je mogoče popolnoma odklopiti z električnega omrežja. Odklop je treba izvesti tako, da izvlečete vtič, ali s pomočjo

stikala, vgrajenega v fiksno električno napeljavo, v skladu z gradbenimi predpisi.

- Med uporabo se zadnja stran pečice segreje. Zagotovite, da električna povezava ne pride v stik z zadnjo stranjo, saj se lahko priključki poškodujejo.
- Pazite, da se napajalni kabel ne zatakne med vrata pečice in okvir, prav tako pa ga ne speljite čez vroče površine. V nasprotnem primeru se lahko izolacija kablov stopi in se vname, kar lahko povzroči kratek stik.
- Vsa dela na električni opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščen strokovno osebje.
- V primeru okvar izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Zato izklopite varovalko doma.
- Prepričajte se, ali zmogljivost varovalke ustreza napravi.

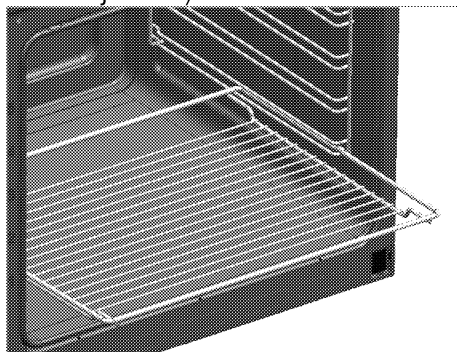
Varnost izdelka

- Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Previdno, ne dotikajte se segretyh elementov. Prepričajte dostop otrokom, mlajšim od 8 let, oziroma otroke v bližini naprave stalno nadzorujte.
- Naprave ne uporabljajte, če je vaša presoja ali koordinacija zmanjšana zaradi vpliva alkohola in/ali drog.
- Ko v jedeh uporabljate alkoholne pijače, bodite zelo pozorni.

Alkohol pri visokih temperaturah izhlapi in lahko povzroči požar, saj se lahko ob stiku z vročimi površinami vname.

- V bližino naprave ne postavljajte vnetljivih materialov, saj se stranice med uporabo lahko segrejejo.
- Naprava se med uporabo segreje. Previdno, ne dotikajte se segretyh elementov v notranjosti pečice.
- Ne blokirajte zračnih odprtín.
- V pečici ne segrevajte zaprtih pločevink in steklenih kozarcev. Tlak, ki nastane v pločevinki/kozarcu, lahko povzroči eksplozijo.
- Neposredno na dno pečice ne odlagajte pekačev, posod ali aluminijaste folije. Nakopičenje toplote bi lahko poškodovalo dno pečice.
- Za čiščenje stekla vrat pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovín, saj lahko opraskajo površino ali uničijo stekla.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.
- Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na mrežne police. Pomembno je, da rešetko in/ali pekač pravilno namestite na polico. Rešetko ali pekač potisnite med 2 vodili in se prepričajte, da

je dobro nameščen, preden nanj naložite jedi (prosim, glejte naslednjo sliko).



- Ne uporabljajte naprave brez stekla na sprednjih vratih ali če je steklo razbito.
- Držalo pečice ni namenjeno sušenju brisač. Na držalo ne obesite brisače, rokavic ali podobnih izdelkov iz blaga, ko funkcija žara deluje ob odprtih vratcih.
- Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.
- Preden zamenjate lučko, se prepričajte, da je naprava izključena, da preprečite nevarnost električnega udara.
- Pred čiščenjem umazanijo z zunanjih površin in notranjosti pečice odstranite z vlažno krpo. Iz pečice odstranite vse pripomočke.
- Vroče površine povzročijo opekline! Ne dotikajte se naprave med samodejnim čiščenjem in

poskrbite, da se ji otroci ne približujejo. Počakajte vsaj 30 minut preden boste odstranili ostanke.

- Med pirolitičnim čiščenjem, se lahko površine bolj segrejejo kot pri standardni uporabi. Otroci naj se ne nahajajo v bližini naprave.

Za požarno zanesljivost naprave;

- Prepričajte se, da je vtič priključen v vtičnico, da ne pride do nastanka isker.
- Ne uporabljajte poškodovanega ali prerezanega kabla ali podaljševalnih kablov, temveč uporabljajte samo originalni kabel.
- Prepričajte se, da na vtičnici, na katero je priključena naprava, ni tekočine ali vlage.

Namen uporabe

- Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.
- Naprava je namenjena le kuhanju. Ne uporabljajte je v druge namene kot na primer gretje.
- Naprave ne uporabljajte za gretje krožnikov pod žarom, na ročaje ne obešajte brisač ali krp za posodo itd., prav tako je ne uporabljajte v grelne namene.
- Proizvajalec ne odgovarja za škodo nastalo zaradi neustreznega namena uporabe ali nepravilne uporabe.

- Enoto lahko uporabljate za odtajanje, pečenje, pečenje mesa in pečenje mesa na žaru.

Varnost otrok

- Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Otroci naj se ji zato ne približujejo.
- Embalažni material je lahko nevaren za otroke. Otroci naj se embalažnemu materialu ne približujejo. Vse dele embalažnega materiala odstranite v skladu z okoljskimi standardi.
- Električne naprave so nevarne za otroke. Otroci naj se ne približujejo napravi med njenim delovanjem in ne dovolite, da bi se igrali z njo.
- Nad napravo ni dovoljeno hraniti predmetov, po katerih lahko sežejo otroci.
- Ko so vratca odprta, na njih ne polagajte težkih predmetov in ne dovolite, da bi na njih sedeli otroci.

To bi lahko povzročilo, da se pečica prevrne ali da se vratni zgibi poškodujejo.

Ostranjevanje stare naprave

Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov:



Izdelek je v skladu z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEE0). Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjstvi in drugimi odpadki. Odnosite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

Skladnost z direktivo RoHS:

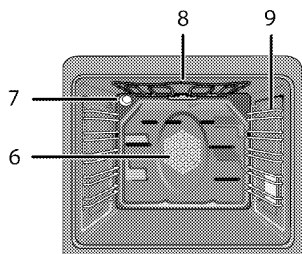
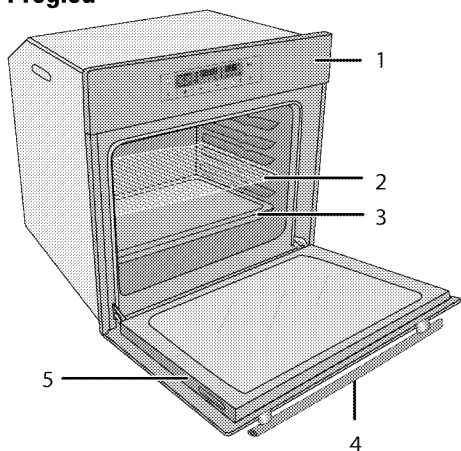
Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

Odstranjevanje embalaže

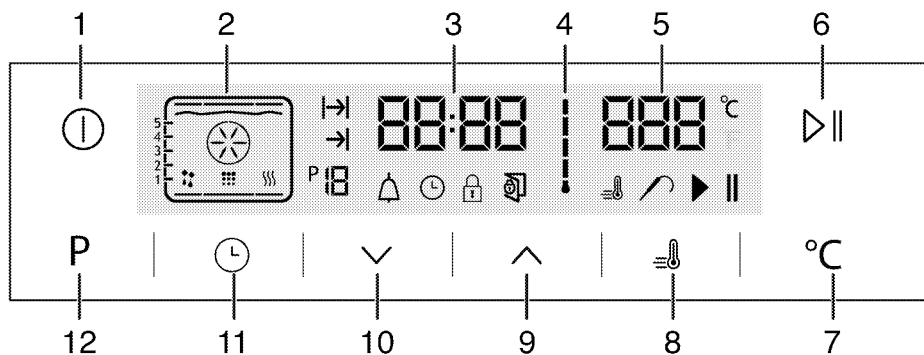
- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjstvi odpadki.

2 Splošne informacije

Pregled



- | | | | |
|---|-----------------|---|--|
| 1 | Nadzorna plošča | 6 | Motor ventilatorja (za jekleno ploščo) |
| 2 | Mrežna polica | 7 | Lučka |
| 3 | Pekač | 8 | Zgornji grelni element |
| 4 | Ročaj | 9 | Položaji polic |
| 5 | Vratca | | |



- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Gumb VKLOP/IZKLOP | 7 | Klávesa pre nastavenje teploty |
| 2 | Zaslon funkcij | 8 | Simbol pospeševalnika (hitro predsegrevanje) |
| 3 | Indikator tekočega časa | 9 | Gumb za plus |
| 4 | Simbol notranje temperature pečice | 10 | Gumb za minus |
| 5 | Indikator temperature | 11 | Gumb za nastavitve |
| 6 | Klávesa pre spustenie / zastavenie varenia | 12 | Klávesa návrate na funkčný displej |

Vsebnost embalaže

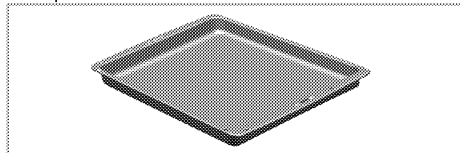


Priloženi pripomočki se lahko razlikujejo glede na model proizvoda. Vaš proizvod morda ne vsebuje vseh pripomočkov, ki so opisani v navodilih.

1. Navodila za uporabo

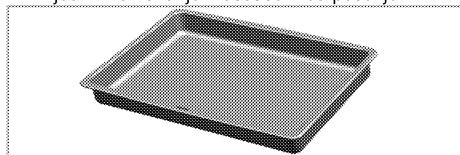
2. Pekač za pečico

Uporablja se za pecivo, zamrznjena živila in velike pečenke.



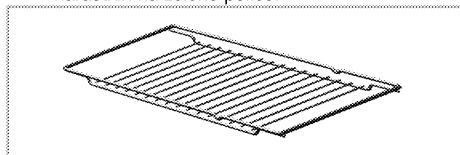
3. Globok pekač

Uporablja se za pecivo, velike pečenke, sočne jedi in za zbiranje maščobe med pečenjem.



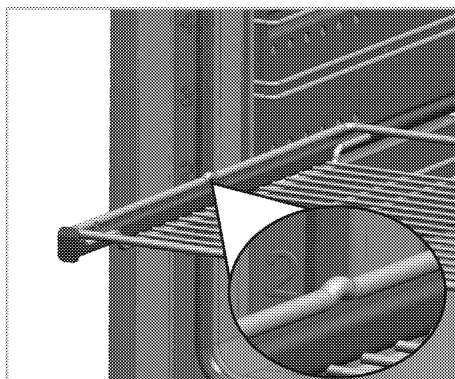
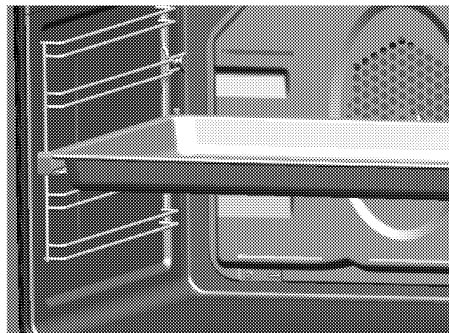
4. Mrežna rešetka

Uporablja se za praženje, z njim pa tudi lahko postavite jed, ki jo boste pekli, pražili ali kuhali v narastkih na želeno polico.



5. Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na iztegljive police

S pomočjo iztegljivih polic lahko brez težav namestite in odstranite pekače in mrežno rešetko. Ko uporabljate pekač in mrežno rešetko skupaj z iztegljivimi policami, se prepričajte, da so zatiči na zadnji strani iztegljive police nameščeni proti robu mrežne rešetke in pekača.



Tehnične specifikacije

Napetost/frekvenca	220-240 V ~ 50 Hz
Skupna električna poraba	3.1 kW
Varovalka	min. 16 A
Tip kabla / prerez	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Dolžina kabla	maks. 2 m
Zunanje mere (višina/širina/globina)	595 mm/594 mm/567 mm
Mere namestitve (višina/širina/globina)	**590 ali tipko 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna pečica	Večnamenska pečica
Notranja luč	15/25 W
Električna poraba žara	2.2 kW

Osnove: Podatki na energijski oznaki električne pečice so v skladu s standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti so določene pri običajni obremenitvi s spodnjim-zgornjim grelnikom ali funkcijami ventilacijskega segrevanja (če so na voljo).

Razred energijske učinkovitosti je določen v skladu z naslednjo prednostjo, glede na to, če ima naprava ustrezne funkcije ali ne. 1-Kuhanje z eko-ventilatorjem, 2-Turbo počasno kuhanje, 3-Turbo kuhanje, 4-Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje, 5-Zgornje in spodnje segrevanje.

** Glejte. *Instalacija, stran 11.*



Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila v namene izboljšave kakovosti izdelka.



Podatki navedeni v tem priročniku so demonstrativni in morda popolnoma ne ustrezajo vašemu izdelku.



Vrednosti navedene na oznakah izdelka ali v drugih priloženih dokumentih so pridobljeni v laboratorijskih pogojih pod ustreznimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje naprave, se te vrednosti lahko razlikujejo.

3 Inštalacija

Napravo lahko namesti le usposobljen strokovnjak v skladu z veljavnimi predpisi. V nasprotnem primeru garancija ni veljavna. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavi garancijo.



Za pripravo namestitve in električnih instalacij naprave je odgovoren kupec.



NEVARNOST:

Naprava naj bo priključena v skladu z vsemi lokalnimi plinskimi in/ali električnimi predpisi.



NEVARNOST:

Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte.

Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

Pred namestitvijo

Naprava je namenjena namestitvi v tovarniško proizvedenih kuhinjskih omaricah. Med napravo in

kuhinjskimi stenami ali pohištvom mora biti zadostna varnostna razdalja. Glejte sliko (vrednosti v mm).

- Površine, sintetični laminati in lepila morajo biti odporni na toploto (najmanj 100 °C).
- Kuhinjske omarice morajo biti v vodoravnem položaju in trdno nameščene.
- Če se pod pečico nahaja predal, mora biti med predalom in pečico nameščena polica.
- Napravo naj prenašata vsaj dve osebi.



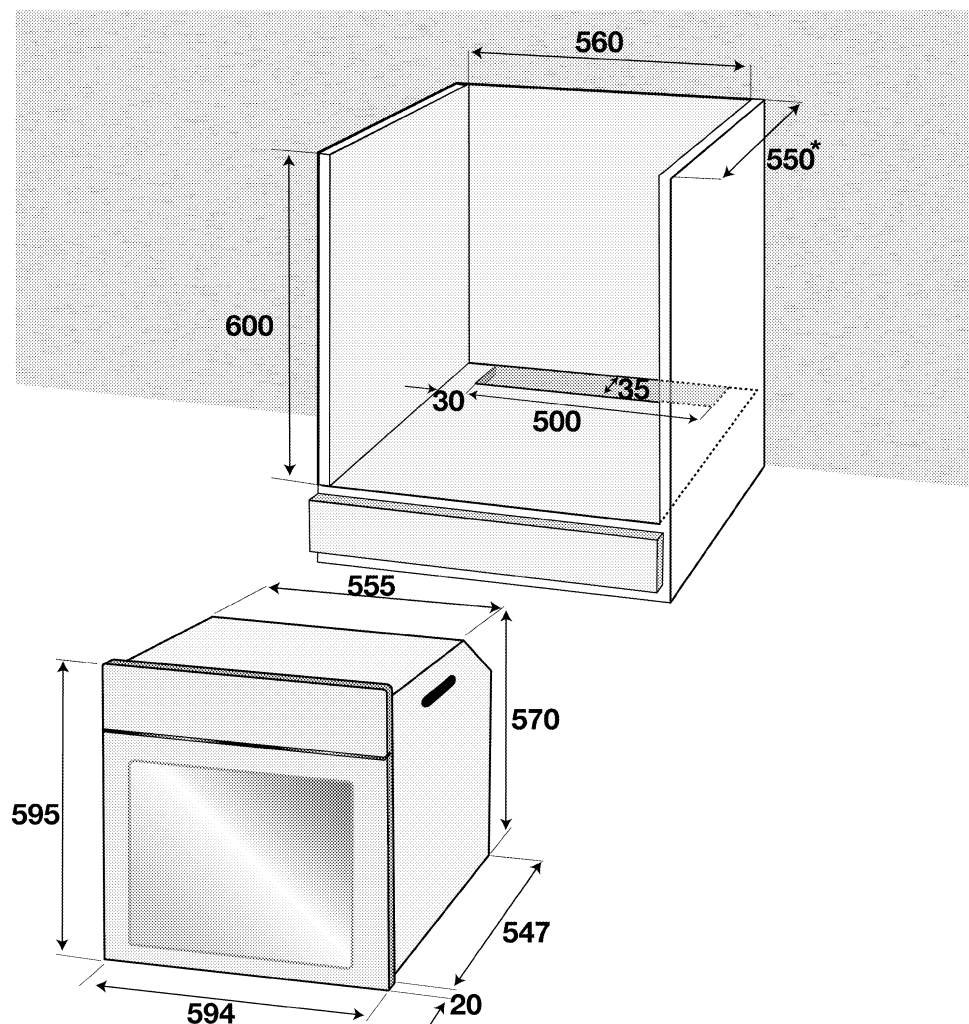
Naprave ne namestite ob hladilnike ali zamrzovalne skrinje. Toplota, ki jo oddaja naprava bo povečala električno porabo hladilnih naprav.



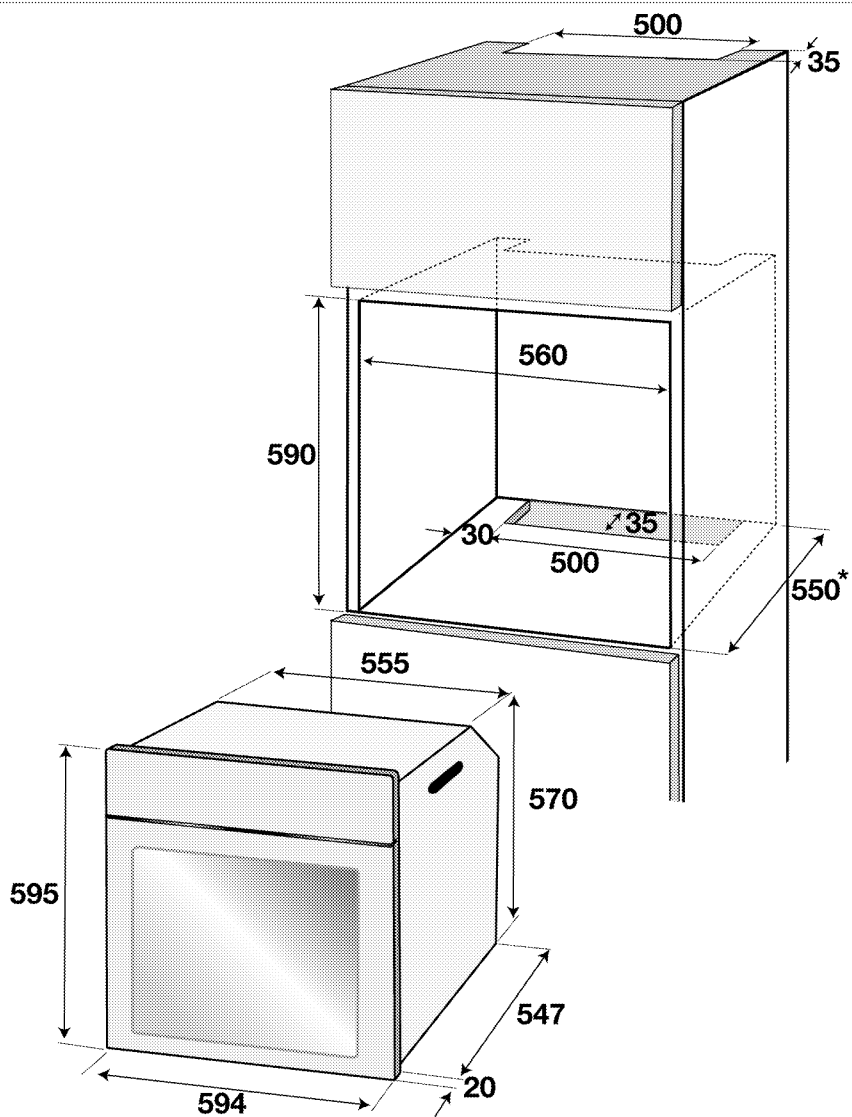
Vratc in/ali ročaja ne uporabljajte za prenašanje ali premikanje naprave.



Če je izdelek opremljen z žičnatimi ročaji, te znova potisnite v stranske stene, ko boste napravo premaknili.



* min.



* min.

Namestitev in priključitev

- Napravo je dovoljeno namestiti in priključiti samo v skladu z zakonskimi določili o namestitvi.

Električna povezava

Napravo priključite na ozemljen izhod/linijo, ki je zaščiten z ustrezno varovalko, kot je določeno v tabeli "Tehnične specifikacije". Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ne odgovarja za kakršnokoli škodo, nastalo zaradi uporabe naprave brez ustrezne ozemljitve v skladu z lokalnimi predpisi.



NEVARNOST:

Priključitev naprave na električno omrežje lahko opravi samo pooblaščen in usposobljena oseba. Garancijska doba naprave se prične po pravilni nastavitvi. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb.



NEVARNOST:

Napajalni kabel ne sme biti spet, upognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave.

Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le usposobljen električar. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara!

- Priključitev mora ustrezati nacionalnim predpisom.
- Vrednosti napajanja morajo ustrezati podatkom navedenih na tipski etiketi naprave. Odprite sprednja vratca, da vidite tipsko etiketo.
- Napajalni kabel naprave mora ustrezati vrednostim, navedenim v tabeli "Tehnične specifikacije".



NEVARNOST:

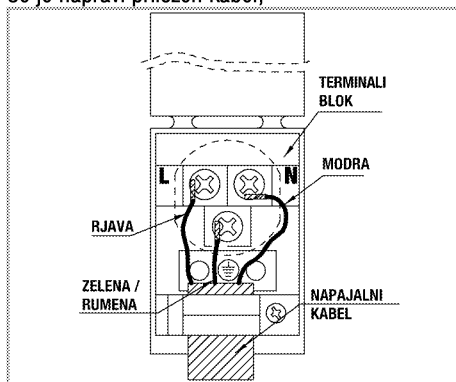
Pred deli na električni napeljavi izklopite napravo iz napajanja.
Nevarnost električnega udara!

Priključitev napajalnega kabla

- Če ni možno izklopiti vseh polov v električnem napajanju, je treba priključiti odklopno enoto z najmanjšim kontaktnim razmikom 3 mm (varovalke, varnostna stikala, stikala) in vsa stikala te odklopne enote naj bodo v skladu z direktivami IEE ob napravi, vendar ne nad njo. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči motnje delovanja in neveljavnost garancije naprave.

Priporočljiva je dodatna zaščita s pomočjo izklopnika preostalega toka.

Če je napravi priložen kabel;

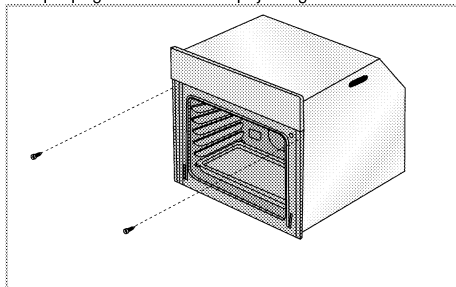


2. Za enofazni prikllop priključite kable, kot je opisano spodaj;

- Rjavi/Črni kabel = L (faza)
- Moder/siva kabel = N (nevtralen)
- Zeleno/rumen kabel = (E) $\equiv$ (ozemljitev)

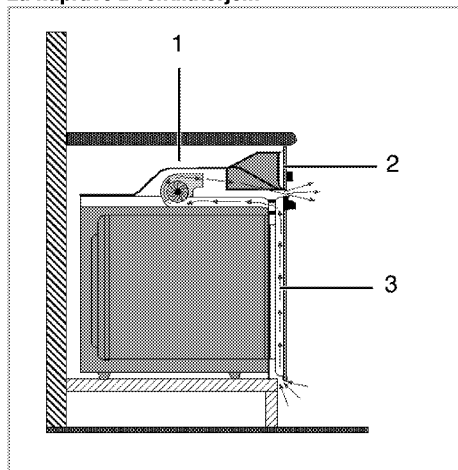
Namestitev naprave

1. Pečico potisnite v odprtino, jo poravnajte in zavarujte, pri tem pa bodite pazljivi, da ne boste prepognili ali stisnili napajalnega kabla.



Pečico pritrdite s 2 vijaki, kot je prikazano.

Za naprave z ventilatorjem



- 1 Ventilator
- 2 Nadzorna plošča
- 3 Vratca

Vgrajen ventilator hladi tako vgradno omarico, kot tudi sprednjo stran naprave.

i Ventilator deluje tudi 20-30 minut po izklopu pečice.
Če ste pekli s programiranjem časovnika pečice, se bo ob koncu časa pečenja skupaj z vsemi funkcijami izklopil tudi ventilator.

Zadnji preizkus

1. Priključite napajalni kabel in vklopite varovalko naprave.
2. Preverite funkcije.

Odstranjevanje stare naprave

- Obdržite originalen karton naprave in jo vedno transportirajte v njem. Sledite navodilom na kartonu. Če nimate originalnega kartona, zapakirajte napravo v zračno folijo ali debel karton in jo polepite.
- V notranjost pečice v položaj pekačev vstavite kos kartona, saj boste tako preprečili, da bi mrežni žar in pekač v notranjosti pečice poškodovala pečico. Vrata pečice zalepite na stranske stene.
- Vratc ali ročaja ne uporabljajte za premikanje naprave.



Na napravo ne nameščajte nobenih predmetov in jo postavite v pokončen položaj.



Preverite splošni izgled naprave, da bi opazili morebitne poškodbe, ki so nastale med transportom.

4 Priprave

Nasveti za varčevanje z električno energijo

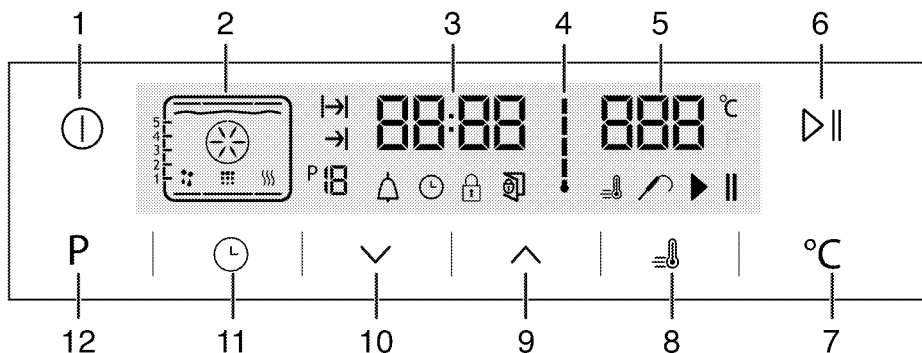
Naslednje informacije vam bodo pomagali uporabljati napravo na varčen in okolju prijazen način;

- V pečici uporabljajte temne ali emajlirane posode, saj bo prehod toplote boljši.
- Med kuhanjem opravite predhodno segrevanje, če je to priporočeno v navodilih za uporabo ali receptu kuhanja.
- Med kuhanjem se izognite pogostemu odpiranju vrat pečice.

- Ko je mogoče, v pečici skušajte peči več kot eno jed. Na mrežni žar lahko postavite dve posodi za kuhanje.
- Več jedi pečite eno za drugo. Pečica bo že segreta.
- Energijo prav tako prihranite, če izklopite pečico nekaj minut pred koncem pečenja. Ne odprite vrat pečice.
- Zamrznjena živila odtajajte pred pečenjem.

Prva uporaba

Nastavitev ure



- 1 Gumb VKLOP/IZKLOP
 - 2 Zaslón funkcij
 - 3 Indikator tekočega časa
 - 4 Simbol notranje temperature pečice
 - 5 Indikator temperature
 - 6 Klávesa pre spustenie / zastavenie varenia
 - 7 Klávesa pre nastavenie teploty
 - 8 Simbol pospeševalnika (hitro predsegrevanje)
 - 9 Gumb za plus
 - 10 Gumb za minus
 - 11 Gumb za nastavitev
 - 12 Klávesa návrate na funkčný displej
1. Ob prvi uporabi pečice zasveti simbol ☹️, dotaknite se tipk $\wedge$ / $\vee$ in nastavite uro.
 2. Nastavitev potrdite tako, da se dotaknete simbola ☹️ in nato počakate 4 sekunde, brez da bi se dotaknili katere koli tipke.

i Če niste nastavili tekočega časa, se bo indikator časa pričel z **12:00**. Vklopil se bo simbol ☹️, ki vas bo opozoril, da tekoči čas ni nastavljen. Simbol bo ugasnil, ko boste nastavili čas.

Prvo čiščenje izdelka



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.

Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

1. Odstranite ves embalažni material.
2. Z vlažno krpo ali gobo ter s suho krpo obrišite vse površine izdelka.

Prvo segrevanje

Napravo segrevajte približno 30 minut, nato pa jo izklopite. Tako boste izgorili in odstranili vsakršne ostanke izdelave ali plasti.



OPOZORILO

Vročé površine povzročijo opekline! Izdelek se med uporabo morda segreje. Vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd. se ne dotikajte. Otroci naj se ne približujejo napravi.

Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.

Električna pečica

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.

3. Izberite statičen položaj.
4. Izberite največjo moč žara. Glejte *Uporaba električne pečice*, stran 18.
5. Pečica naj deluje približno 30 minut.
6. Izklopite pečico. Glejte *Uporaba električne pečice*, stran 18

Žar

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.

3. Izberite največjo moč žara. Glejte *Uporaba žara*, stran 26.
4. Pečica naj deluje približno 30 minut.
5. Izklopite žar. Glejte *Uporaba žara*, stran 26



Med prvim delovanjem lahko oddajanje vonja in dima traja nekaj ur. To je povsem običajno. Prostor naj bo dobro prezračen, da odstranite dim in vonj. Izognite se neposrednemu vdihovanju dima in vonja, ki ga oddaja naprava.

5 Uporaba pečice

Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru



OPOZORILO

Vroče površine povzročijo opekline! Izdelek se med uporabo morda segreje. Vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd. se ne dotikajte. Otroci naj se ne približujejo napravi.

Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.



NEVARNOST:

Med odpiranjem vratc pečice bodite previdni, saj lahko uide para.

Para lahko opeče vaše roke, obraz in/ali oči.

Nasveti za pečenje

- Uporabite pekače z ustreznim premazom proti priprjemanju ali posode iz aluminija oz. silikonske modele, ki so odporni na toploto.
- Površino police izkoristite čim bolje.
- Postavite pekač na sredino police.
- Izberite pravi položaj police, preden vklopite pečico ali žar. Položaja police ne spreminjajte, ko je pečica vroča.
- Vrata pečice naj bodo zaprta.

Nasveti za pečenje pečenk

- Za boljši okus lahko celotnega piščanca, purana ali velike kose mesa pred pečenjem začinite na primer z limoninim sokom in črnim poprom.
- Meso s kostmi pecite približno 15 do 30 minut dlje, kot meso enake velikosti, vendar brez kosti.
- Vsak centimeter debeline mesa potrebuje 4 do 5 minut pečenja.
- Meso naj po pečenju v pečici počiva približno 10 minut. Sok se bo tako bolje porazdelil po celotni pečenki in med rezanjem mesa ne bo iztekel.
- Ribje meso v posodi odporni na toploto položite na srednjo ali spodnjo polico.

Nasveti za pečenje na žaru

Meso, ribe ali perutnina med pečenjem hitro porjavi, dobi lepo skorjo in se ne izsuši. Zrezki, nabodala, klobase, kakor tudi zelenjava z veliko vsebnostjo vode, kot so paradižniki in čebula, so posebej primerni za pečenje na žaru.

- Živila, ki jih želite peči na žaru, porazdelite na mrežni žar ali v pekaču z mrežnim žarom, tako da ne bodo presegale površine grelnika.

- Potisnite mrežni žar ali pekač z mrežnim žarom na zeleno višino v pečic. Če pečete na mrežnem žaru, potisnite pekač na spodnjo polico, da se bodo tam zbirale maščobe. Čiščenje posode bo lažje, če boste v pekač nalili nekaj vode.



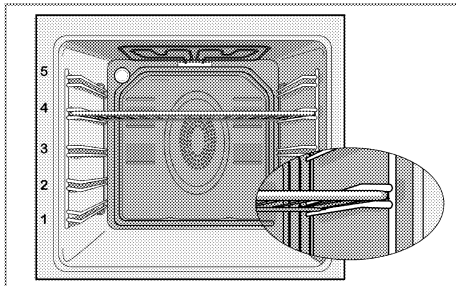
Živila, ki niso primerna za pečenje, lahko povzročijo požar. Za pečenje uporabljajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah. Hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venla.

Uporaba električne pečice

Položaji polic (za modele z mrežnim žarom)

Pomembna je pravilna namestitve mrežnega žara na mrežno polico. Mrežni žar vstavite med mrežne police kot je prikazano na sliki.

Mrežni žar naj ne bo nameščen proti zadnji steni pečice. Potisnite mrežni žar na sprednji del police in ga namestite s pomočjo vratc, da boste dosegli dobro učinkovitost žara.



Načini delovanja

Tukaj prikazano zaporedje načinov delovanja se morda razlikuje od prikaza na vaši napravi.

1. Zgornje in spodnje segrevanje



Živila se enakomerno segrevajo tako zgoraj kot spodaj. Takšno delovanje je na primer primerno za torte, pecivo ali torte in enolončnice v posodah za pečenje. Pecite le z enim pekačem.

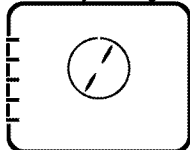
Na zaslonu se bo prikazal primeren položaj pečice.

2. **Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje**



Vroč zrak iz spodnjega in zgornjega grelnika se s pomočjo ventilatorja enakomerno in hitro porazdeli v pečici. Pecite z enim pekačem.

3. **Ventilacijsko segrevanje**

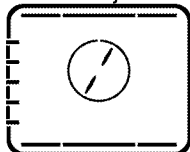


Vroč zrak iz ventilacijskega grelnika se s pomočjo ventilatorja enakomerno in hitro porazdeli v pečici. Primeren je za pečenje jedi na različnih položajih polic in v večini primerov predsegrevanje ni potrebno. Primerno za pečenje z več pekači.



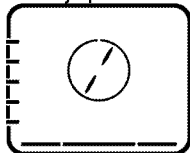
Ko so vratca pečice odprta, motor ventilatorja ne deluje, da zadrži vroč zrak v notranjosti.

4. **"3D"-funkcija**



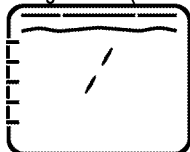
Vklopljeni so zgornje in spodnje segrevanje ter ventilacijsko segrevanje. Jedi bodo pečene enakomerno in hitro. Pecite le z enim pekačem.

5. **Funkcija pizza**



Vklopljena sta spodnje segrevanje ter ventilacijsko segrevanje. Primerno za pečenje pizze.

6. **Full grill+fan (močan žar + ventilator)**



Vroč zrak iz močnega žara se s pomočjo ventilatorja hitro porazdeli v pečici. Primeren je za pečenje velike količine mesa.

- Za pečenje vstavite velike ali srednje velike porcije na ustrezne police pod grelnik žara.
- Nastavite najvišjo temperaturo.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

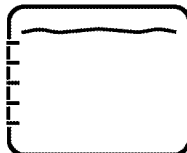
7. **Full grill (močan žar)**



Vklopljen je velik žar na stropu pečice. Primeren je za pečenje velike količine mesa.

- Za pečenje vstavite velike ali srednje velike porcije na ustrezne police pod grelnik žara.
- Nastavite najvišjo temperaturo.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

8. **Žar**

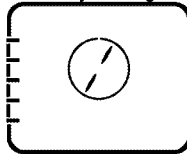


Vklopljen je majhen žar na stropu pečice.

Primerno za pečenje in gratiniranje jedi.

- Za pečenje vstavite majhne ali srednje velike porcije v na ustrezne police pod grelnik žara.
- Nastavite najvišjo temperaturo.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

9. **Slow cooking (počasno pečenje)/Varčno ventilacijsko segrevanje**



Z električno energijo boste privarčevali če boste namesto programa za ventilacijsko pečenje pri temperaturnem razponu 160-220 °C, uporabili to funkcijo. Vendar se bo čas pečenja malo podaljšal.

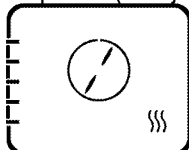
Časi pečenja za to funkcijo so v tabeli 'Slow cooking (počasno pečenje)/Varčno ventilacijsko segrevanje'.

10. Bottom heating (spodnje segrevanje)



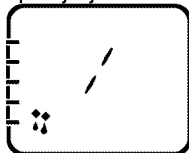
Deluje samo spodnje segrevanje. Primerno je za pice in enakomerno popečene jedi s spodnje strani.

11. Keep warm (ohranjanje toplote jedi)



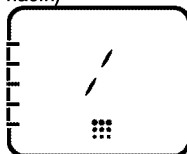
Namenjena je ohranjanju jedi za dlje časa ob primerni temperaturi za serviranje.

12. Upravljanje z ventilatorjem



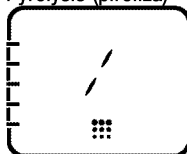
Pečica ni segreta. Vključen je samo ventilator (na zadnji steni). Zamrznjena hrana v zrnih se odtaja počasi pri sobni temperaturi, kuhana hrana pa se ohladi.

13. Pyrolysis - economy mode (piroliza - varčen način)



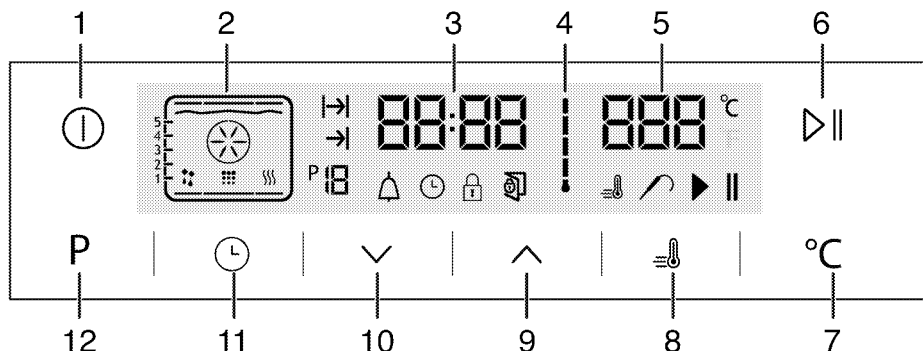
Ta funkcija omogoča samodejno čiščenje pečice pri visokih temperaturah. Priporočljivo je za rahlo umazane pečice. Pred uporabo te funkcije preberite opis v poglavju o čiščenju. Glejte. *stran 27.*

14. Pyrolysis (piroliza)



Ta funkcija omogoča samodejno čiščenje pečice pri visokih temperaturah. Pred uporabo te funkcije preberite opis v poglavju o čiščenju. Glejte. *stran 27.*

Uporaba kontrolne enote pečice



1 Gumb VKLOP/IZKLOP

2 Zaslon funkcij

3 Indikator tekočega časa

4 Simbol notranje temperature pečice

5 Indikator temperature

6 Klávesa pre spustenie / zastavenie varenia

7 Klávesa pre nastavenie teploty

8 Simbol pospeševalnika (hitro predsegrevanje)

9 Gumb za plus

10 Gumb za minus

11 Gumb za nastavitev

12 Klávesa návrate na funkčný displej



: Simbol časa pečenja

: Simbol časa konca pečenja

: Številka funkcije

: Simbol alarma

: Simbol ure



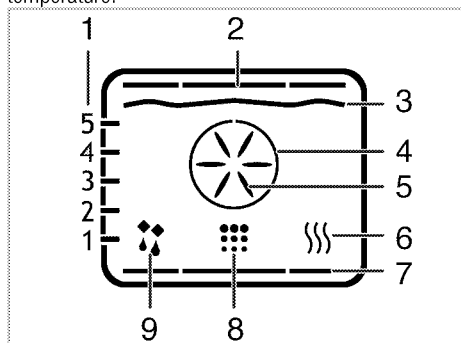
- : Simbol zaklepa
- : Symbol otvorených dverí
- : Simbol pospeševalnika (hitro predsegrevanje)



- : Simbol sonde za meso
- : Symbol pozastavenia varenie
- : Symbol spustenie varenia

Tabela funkcij:

Tabela funkcij prikazuje funkcije delovanja, ki jih lahko izbirate v pečici, ter njihove največje in najmanjše temperature.



- 1 Položaji polic
- 2 Zgornji grelnik
- 3 Grelnik žara
- 4 Grelnik ojačevalnika
- 5 Ventilator ojačevalnika
- 6 Keep warm (ohranjanje toplote živil)
- 7 Spodnji grelnik
- 8 Položaj čiščenja
- 9 Upravljanje s položajem ventilatorja



Funkcije se razlikujejo glede na model naprave!

Full grill (močan žar)	280	40-280
Spodnji žar	280	40-280
Varčno ventilacijsko segrevanje	180	160-220
Bottom heating (spodnje segrevanje)	180	40-220
Ohranjanje toplote živil	60	40-100



Najdaljši nastavljeni čas pečenja v vseh načinih, razen pri ohranjanju toplote, je iz varnostnih razlogov omejen na 6 ur. Program se bo ob morebitnem izpadu električnega toka preklical. Program morate ponovno nastaviti.



Med nastavljanjem bodo na uri utripali pripadajoči simboli.



Trenutnega časa ne morete nastaviti, ko pečica deluje v kateri koli funkciji ali ko je pečica nastavljena na polumodejno ali samodejno programiranje.



Tudi če je pečica izklopljena, lučka pečice zasveti, ko so vrata pečice odprta.

Uporaba pečice

1. Približno 2 sekundi pritisnite tipko , da odprete pečico.
- » Prva funkcija delovanja se pojavi na zaslonu po tem, ko vklopite pečico. Ko je zaslon v tem načinu, lahko nastavite čas pečenja, čas konca pečenja in ojačevalce (hitro segrevanje).



Pečica se bo v 20 sekundah samodejno izklopila, če na zaslonu ne izberete nobenih nastavitev.

Ročno pečenje z izbiro temperature in funkcije delovanja

Pečete lahko tako, da izberete temperaturo in funkcijo delovanja specifično za vaš obrok ter ročno nadzirate brez nastavitve trajanja pečenja.

1. Prva funkcija delovanja se pojavi na zaslonu po tem, ko se dotaknete gumba  in vklopite pečico.
2. Dotaknite se tipk , da izberete funkcijo delovanja.
3. Če želite spremeniti temperaturo, ki je priporočena za funkcijo delovanja, se dotaknite gumba  in omogočite polje za temperaturo.

Tabela funkcij	Priporočena temperatura (°C)	Temperaturni razpon (°C)
Zgornje in spodnje segrevanje	200	40-280
Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje	175	40-280
Ventilacijsko pečenje	180	40-280
3D funkcija	205	40-280
Funkcija pizza	210	40-280
Velik žar z ventilatorjem	200	40-280

- » Simbol  utripa.
- 4. Nastavite želeno temperaturo z dotikom tipk  .
- 5. Potrdite temperaturno nastavev z dotikom tipke .
- 6. Jed postavite v pečico.
- 7. Če sta temperatura in funkcija delovanja primerni, se dotaknite tipke  , da se pečenje začne. Na zaslonu se prikaže simbol .
- » Pečica bo takoj pričela delovati v izbrani funkciji in bo povečala notranjo temperaturo na nastavljeno temperaturo. Vsaka stopnja simbola za notranjo temperaturo zasveti, ko notranja temperatura doseže nastavljeno temperaturo. Na zaslonu funkcij se prikažejo dodatni delujoči grelniki in priporočen položaj pekača.
- 8. Pečica se ne izklopi samodejno zaradi ročnega pečenja brez nastavitve časa pečenja. Pečenje lahko zaključite s ponovnim dotikom tipke  .
- » Pečica zaključi pečenje in na zaslonu se prikaže simbol .
- 9. Približno 2 sekundi pritiskajte gumb , da zaprete pečico.

Pečenje z nastavitvijo časa pečenja;

Zagotovite lahko, da se pečica izklopi, tako da izberete temperaturo in funkcijo delovanja specifično za vaš obrok ter nastavite čas pečenja in ročno nadzirate brez nastavitve trajanje pečenja.

- 1. Prva funkcija delovanja se pojavi na zaslonu po tem, ko se dotaknete gumba  in vklopite pečico.
- 2. Dotaknite se tipk  , da izberete funkcijo delovanja.
- 3. Če želite spremeniti temperaturo, ki je priporočena za funkcijo delovanja, se dotaknite gumba  in omogočite polje za temperaturo.
- » Simbol  utripa.
- 4. Nastavite želeno temperaturo z dotikom tipk  .
- 5. Potrdite temperaturno nastavev z dotikom tipke .
- 6. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za čas pečenja.
- 7. Čas pečenja nastavite z dotikom tipk   in potrdite nastavev z dotikom tipke .
- » Ko nastavite čas pečenja, bo simbol  nenehno svetil na zaslonu.
- 8. Jed postavite v pečico.

- 9. Če so temperatura, funkcija delovanja in čas pečenja primerni, se dotaknite tipke  , da se pečenje začne. Na zaslonu se prikaže simbol .
- » Pečica se bo segrela na nastavljeno temperaturo in jo obdržala do izbranega časa konca pečenja.
- » Pečica bo takoj pričela delovati v izbrani funkciji in bo povečala notranjo temperaturo na nastavljeno temperaturo. To temperaturo vzdržuje do konca nastavljenega časa pečenja. Vsaka stopnja simbola za notranjo temperaturo zasveti, ko notranja temperatura doseže nastavljeno temperaturo. Na zaslonu funkcij se prikažejo dodatni delujoči grelniki in priporočen položaj pekača.
- 10. Ko je pečenje končano, se na zaslonu prikaže oznaka »End« (konec) in zaslišali boste alarm.
- 11. Za izklop alarma pritisnite katero koli tipko.
- » Alarm se izklopi in pečica samodejno preneha delovati.

Nastavev časa konca pečenja na poznejši čas;

Zagotovite lahko, da pečica samodejno deluje in se izklopi, tako da nastavite temperaturo in funkcijo delovanja specifično za vaš obrok ter nastavite čas pečenja in konec pečenja na kasnejši čas, pri tem pa ročno nadzirate brez nastavitve trajanje pečenja.

- 1. Prva funkcija delovanja se pojavi na zaslonu po tem, ko se dotaknete gumba  in vklopite pečico.
- 2. Dotaknite se tipk  , da izberete funkcijo delovanja.
- 3. Če želite spremeniti temperaturo, ki je priporočena za funkcijo delovanja, se dotaknite gumba  in omogočite polje za temperaturo.
- » Simbol  utripa.
- 4. Nastavite želeno temperaturo z dotikom tipk  .
- 5. Potrdite temperaturno nastavev z dotikom tipke .
- 6. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za čas pečenja.
- 7. Čas pečenja nastavite z dotikom tipk   in potrdite nastavev z dotikom tipke .
- » Ko nastavite čas pečenja, bo simbol  nenehno svetil na zaslonu.
- 8. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za konec pečenja.
- 9. Čas pečenja nastavite z dotikom gumbov   in potrdite nastavev z dotikom tipke .
- » Ko nastavite čas konca pečenja, bo simbol  nenehno svetil na zaslonu.
- 10. Jed postavite v pečico.

11. Če so temperatura, funkcija delovanja, čas pečenja in čas konec pečenja primerni, se dotaknite tipke ► II, da se pečenje začne. Na zaslonu se prikaže simbol ►.

» Časovnik pečice samodejno izračuna čas začetka pečenja, tako da odšteje nastavljen čas pečenja in časa konca pečenja. Izbran način delovanja se vklopi, ko nastopi čas začetka pečenja in je pečica segreta na nastavljeno temperaturo. To temperaturo vzdržuje do konca nastavljenega časa pečenja. Vsaka stopnja simbola za notranjo temperaturo zasveti, ko notranja temperatura doseže nastavljeno temperaturo. Na zaslonu funkcij se prikažejo dodatni delujoči grelniki in priporočen položaj pekača.

12. Ko je pečenje končano, se na zaslonu prikaže oznaka »End« (konec) in zaslišali boste alarm.

13. Za izklop alarma pritisnite katero koli tipko.
» Alarm se izklopi in pečica samodejno preneha delovati.



Če želite preklicati čas pečenja ali čas pečenja in čas konca pečenja po tem, ko ste ju nastavili, ponovno nastavite čas pečenja.

Nastavitev ojačevalnika (hitro predsegrevanje)

Če želite, da pečica hitreje doseže zeleno temperaturo, uporabite funkcijo »Booster« (ojačevalnik) (hitro predsegrevanje).



Ojačevalnika ne morete nastaviti med odvajanjem, ohranjanjem toplote živil ali čiščenjem. Nastavitve ojačevalnika se bodo ob morebitnem izpadu električnega toka preklicale.

1. Dotaknite se tipke ≡, po tem ko ste nastavili temperaturo, funkcijo delovanja, čas pečenja in čas konec pečenja.

» Simbol ≡ nenehno sveti in nastavitev ojačevalnika (hitro predsegrevanje) je vklopljena.

» Simbol ojačevalnika ugasne, ko pečica doseže zeleno temperaturo in nadaljuje delovanje v funkciji, ki ste jo nastavili pred funkcijo »Booster« (ojačevalnik).

2. Ponovno se dotaknite tipke ≡, da prekličete funkcijo ojačevalnika.

» Simbol ≡ se ugasne in nastavitev ojačevalnika (hitro predsegrevanje) je izklopljena.

Izklop električne pečice

Dotaknite se tipke ①, da izklopite pečico.

Vklop zaklepa

Če želite preprečiti uporabo pečice, vklopite funkcijo zaklepa.

1. Držite tipko ②, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol ②.

» Na zaslonu se prikaže »OFF« (izklop).

2. Za vklop zaklepa pritisnite ③.

» Ko je zaklep vklopljen, se na zaslonu prikaže »On« (vklop) in simbol ③ za zaklep sveti naprej. Potrdite z dotikom tipke ③.



Ko vklopite funkcijo zaklepa, gumbi na pečici ne delujejo. Zaklep se ob morebitnem izpadu električnega toka ne bo preklical.

Za izklop zaklepa pritisnite gumb

1. Držite tipko ③, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol ③.

» Na zaslonu se prikaže »On« (vklop).

2. Zaklep izklopite, če pritisnete gumb ④.

» Ko izklopite zaklep se prikaže »OFF« (izklop). Potrdite z dotikom tipke ④.



Ko vklopite funkcijo zaklepa, gumbi na pečici ne delujejo. Zaklep se ob morebitnem izpadu električnega toka ne bo preklical.

Nastavitev alarma

Časovnik naprave lahko uporabljate za katera koli opozorila ali opomnike, razen programa pečenja. Alarm ne vpliva na funkcije pečice. Uporablja se samo kot opozorilo. Uporaben je na primer, če želite hrano v pečici ob določenem času obrniti. Ob koncu nastavljenega časa boste zaslišali zvočno opozorilo.

1. Držite tipko ⑤, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol ⑤.



Najdaljši čas do vklopa alarma je 23 ur in 59 minut.

2. Trajanje alarma nastavite z uporabo tipk ⑥ / ⑦.

» Simbol ⑥ bo svetil naprej in ko nastavite čas alarma, se bo ta prikazal na zaslonu.

3. Ob koncu časa alarma bo pričel utripati simbol ⑥ in zaslišali boste zvočno opozorilo.

Izklop alarma

1. Zvočno opozorilo bo zvonilo 2 minuti. Za izklop zvočnega opozorila pritisnite kateri koli gumb.

» Zvočno opozorilo bo ugasnilo in prikazal se bo tekoči čas.

Preklic alarma;

1. Držite tipko ⑧, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol ⑧ za preklic alarma.

2. Pritisnite in držite tipko ⑨ dokler se ne prikaže »00:00«.



Prikazal se bo čas alarma. Če sta čas alarma in čas pečenja nastavljeni istočasno, bo prikazan krajši čas.

Spremenite čas dneva

1. V kratkih presledkih pritisčajte tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .
2. Pritisnite gumba / , da nastavite uro.
3. Nastavitev potrdite tako, da se dotaknete simbola in nato počakate 4 sekunde, brez da bi se dotaknili katere koli tipke.



V primeru električnega izpada, se nastavitve tekočega časa prekličejo. Potrebno jih je ponovno nastaviti. Tekočega časa ne morete spremeniti, kadar pečica deluje v kateri koli funkciji.

Nastavitev hlasitosti

1. Kým je rúra v pohotovostnom režime, v kratkých intervaloch stlačte klávesu až kým sa na displeji nezobrazí 'VOL'.
2. Pre nastavenie jedného z tónov L0, L1 alebo L2 stlačte klávesu / .
3. Stlačte klávesu alebo počkajte 4 sekundy bez toho aby ste sa dotýkali akékoľvek z klávesov pre potvrdenie nastavenia.

Nastavenie úsporného svetla

1. Kým je rúra v pohotovostnom režime, v kratkých intervaloch stlačte tlačidlo až kým sa na displeji nezobrazí 'LP'.
2. Stlačte klávesy / a nastavte možnosť Zap. alebo ECO.
3. Stlačte kláves alebo počkajte 4 sekundy bez toho aby ste sa dotýkali akékoľvek z klávesov pre potvrdenie nastavenia.
4. Pri nastavení na ZAP; zatiaľ čo sú dvere rúry v pohotovostnom režime otvorenej a počas prevádzky svetlo je neustále zapnuté.
5. Pri nastavení na ECO; zatiaľ čo sú v pohotovostnom režime dvere otvorené a počas prevádzky sa svetlo zapne a po 15 sekundách sa vypne.

Ak dôjde počas prevádzky ku stlačení niektorej z kláves (okrem klávesov a) svetlo sa zapne a po 15 sekundách sa vypne.

Tabela časov kuhanja



Navedení časi v tej tabeli so le vodilo. Časi se lahko razlikujejo glede na temperaturo živil, debelino, vrsto in želje pri pečenju.

Pečenje in praženie



1. polica pečice je spodnja polica.

Posoda	Številka stopnje pečenja		Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Torte v pekaču*	Ena stopnja		3	175	25 ... 30
Torte v posodi*	Ena stopnja		2	180	40 ... 50
Torte v papirju za peko*	Ena stopnja		3	175	25 ... 30
	2 stopnji		1 - 5	175	30 ... 40
	3 stopnje		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Biskvit*	Ena stopnja		3	200	5 ... 10
	2 stopnji		1 - 5	175	20 ... 30
Piškoti*	Ena stopnja		3	175	25 ... 30
	2 stopnji		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 stopnje		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Listnato pecivo*	Ena stopnja		2	200	30 ... 40
	2 stopnji		1 - 5	200	45 ... 55
	3 stopnje		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Polnjeno pecivo*	Ena stopnja		2	200	25 ... 35
	2 stopnji		1 - 5	200	35 ... 45
	3 stopnje		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvas*	Ena stopnja		2	200	35 ... 45
	2 stopnji		1 - 3	190	35 ... 45
Lazanja*	Ena stopnja		2 - 3	200	30 ... 40

Pica*	Ena stopnja		2	200 ... 220	15 ... 20
	Ena stopnja		3	200	10 ... 15
Goveji zrezek (celi) / pečenka	Ena stopnja		3	25 min. 250/maks., nato 180 ... 190	100 ... 120
Ovčje stegno (rulada)	Ena stopnja		3	25 min. 250/maks., nato 190	70 ... 90
	Ena stopnja		3	25 min. 250/maks., nato 190	60 ... 80
Pečen piščanec	Ena stopnja		2	15 min. 250/maks., nato 180 ... 190	55 ... 65
	Ena stopnja		2	15 min. 250/maks., nato 180 ... 190	55 ... 65
Puran (5,5 kg)	Ena stopnja		1	25 min. 250/maks., nato 180 ... 190	150 ... 210
	Ena stopnja		1	25 min. 250/maks., nato 180 ... 190	150 ... 210
Ribe	Ena stopnja		3	200	20 ... 30
	Ena stopnja		3	200	20 ... 30

Če istočasno kuhate z dvema pekačema, postavite globlji pekač na zgornjo polico in drugi pekač na spodnjo.

* Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.

Slow cooking (počasno pečenje)/Varčno ventilacijsko segrevanje

 Ko se kuhanje prične v načinu Slow cooking (počasno pečenje)/Varčno ventilacijsko segrevanje, ne spreminjajte temperature kuhanja.

 Ne odpirajte vrat med kuhanjem v načinu Slow cooking (počasno pečenje)/Varčno ventilacijsko segrevanje.

Posoda	Številka stopnje pečenja		Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Mesna rulada	Ena stopnja		3	160	100 ... 120
Piščančja rulada	Ena stopnja		3	160	70 ... 100
Bel fižol	Ena stopnja		3	160	130 ... 150
Rulada iz jajčevca	Ena stopnja		3	160	130 ... 150
Zrezek - cel	Ena stopnja		3	160	110 ... 130
Zrezek - narezan	Ena stopnja		3	160	100 ... 120
Torte v papirju za peko	Ena stopnja		3	185	35 ... 40
Piškot	Ena stopnja		3	185	30 ... 35
Listnato pecivo	Ena stopnja		3	200	40 ... 45
Polnjeno pecivo	Ena stopnja		3	200	40 ... 45

- Predsegrevajte 6-7 minut.
- Belo/rdeče meso pred kuhanjem obrnite v ponvi dokler ne povre.
- Bel fižol naj vre 30 minut pred kuhanjem. Uporabite lahko tudi konzerviran fižol.
- Za boljše rezultate kuhanja pokrijte ponev.

Nasveti za pečenje torte

- Če je torta preveč suha, povišajte temperaturo za kakšnih 10 °C in skrajšajte čas pečenja.
- Če je torta vlažna, uporabite manj tekočine ali zmanjšajte temperaturo za 10 °C.
- Če je torta na vrhu preveč temna, jo postavite na nižjo polico, zmanjšajte temperaturo in podaljšajte čas pečenja.
- Če je znotraj dobro pečena, ampak je na zunanji strani lepljiva, uporabite manj tekočine,

zmanjšajte temperaturo in podaljšajte čas pečenja.

Nasveti za pečenje peciva

- Če je pecivo preveč suha, povišajte temperaturo za kakšnih 10 °C in skrajšajte čas pečenja. Plasti testa namočite v omako iz mleka, olja, jajc in jogurta.
- Če se pecivo peče preveč dolgo, bodite pozorni, da debelina pripravljenega peciva ne preseže globine pekača.

- Če zgornja stran peciva porjavi spodnja stran pa ni pečena, se prepričajte, da ni vsa omaka na dnu peciva. Poskušajte omako enakomerno porazdeliti med plasti testa in na vrh peciva, da bo zapečenost enakomerna.



Pecivo specite v načinu in pri temperaturi navedeni v tabeli pečenja. Če spodnji del peciva še vedno ni dovolj zapečen, ga naslednjič postavite eno polico nižje.

Nasveti za kuhanje zelenjave

- Če zelenjavni jedi zmanjka soka in postane presuha, jo kuhajte v ponvi s pokrovom namesto v pekaču. Pokrite posode bodo obdržale jedi sočne.
- Če se zelenjavna jed ne skuha, zelenjavo kuhajte vnaprej ali jo pripravite kot konzervirana živila in jo postavite v pečico.

Uporaba žara



OPOZORILO

Med pečenjem zaprite vratca pečice.
Vroče površine lahko povzročijo opekline!

Vklop žara

1. Prva funkcija delovanja se pojavi na zaslonu potem, ko se dotaknete gumba in vklopite pečico.
 2. Dotaknite gumbov da izberete želeno funkcijo žara.
 3. Če želite spremeniti temperaturo, ki je priporočena za funkcijo delovanja, se dotaknite gumba in omogočite polje za temperaturo.
- » Simbol utripa.

Pečenje z električnim žarom

Jedi	Raven vstavljanja	Čas kuhanja na žaru (pribl.)
Ribe	4..5	20...25 min. [#]
Kosi piščanca	4..5	25...35 min.
Jagnjetina	4..5	20...25 min.
Goveja pečenka	4..5	25...30 min. [#]
Telečji kotel	4..5	25...30 min. [#]
Popečen kruh	4	1...2 min.

[#] glede na debelino

4. Nastavite želeno temperaturo z dotikom tipk / .
5. Potrdite temperaturno nastavev z dotikom tipke
6. Če sta temperatura in funkcija delovanja primerni, se dotaknite tipke II za začetek funkcije žara.
Na zaslonu se prikaže simbol .
» Pečica bo takoj pričela delovati v izbrani funkciji in bo povečala notranjo temperaturo na nastavljeno temperaturo. Vsaka stopnja simbola za notranjo temperaturo zasveti, ko notranja temperatura doseže nastavljeno temperaturo. Na zaslonu funkcij se prikažejo dodatni delujoči grelniki in priporočen položaj pekača.
7. Funkcijo žara lahko zaključite s ponovnim dotikom tipke II.
» Pečica zaključi funkcijo žara in na zaslonu se prikaže simbol II.

Izklop žara

1. Približno 2 sekundi pritiskajte gumb , da zaprete pečico.



Živila, ki niso primerna za pečenje, lahko povzročijo požar. Za pečenje uporabljajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah. Hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venla.

Tabela časov kuhanja z žarom

6 Vzdrževanje in čiščenje

Splošne informacije

Ob rednem čiščenju naprave se bo servisna življenjska doba podaljšala in težave bodo manj pogoste.



NEVARNOST:

Napravo izključite iz električnega omrežja preden prične te z vzdrževanjem in čiščenjem. Nevarnost električnega udara!



NEVARNOST:

Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi.

Vroče površine lahko povzročijo opekline!

- Po vsaki uporabi napravo temeljito očistite. Tako boste ostanke kuhanja lažje odstranili ter preprečili, da bi se le-ti ob naslednji uporabi zažgali.
- Za čiščenje naprave ne potrebujete posebnih čistil. Napravo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jo obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju vedno obrišite vsakršne presežke tekočine in vsa razlita nemudoma osušite.
- Površin iz nerjavečega jekla in ročaja ne čistite s čistili, ki vsebujejo kisline ali klor. Te dele očistite z mehko krpo s tekočim čistilom (ne abrazivnim), bodite pozorni, da brišete v eno smer.



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.

Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.



Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.

Čiščenje upravljalne plošče

Upravljalno ploščo in gumbe očistite z vlažno krpo in jih obrišite.

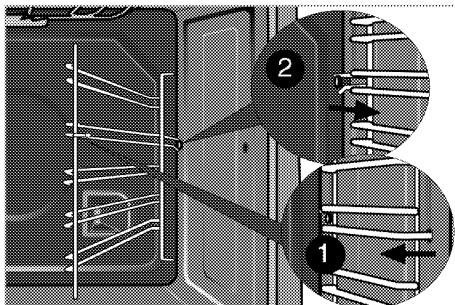


Za čiščenje nadzorne plošče ne odstranjajte upravljalnih gumbov/tipk, saj lahko poškodujete nadzorno ploščo!

Čiščenje pečice

Za čiščenje stranske stene

- Sprednji del stranske police odstranite, tako da ga povlečete v nasprotno smer stranske stene.
- Celotno stransko polico odstranite, tako da jo povlečete proti sebi.



Pirolitično samodejno čiščenje



NEVARNOST:

Vroče površine povzročijo opekline!

Ne dotikajte se naprave med samodejnim čiščenjem in poskrbite, da se ji otroci ne približujejo. Počakajte vsaj 30 minut preden boste odstranili preostanke.

Pečica je opremljena s pirolitičnim samodejnim čiščenjem. Pečica se segreje na pribl. 480 °C in obstoječa umazanija zgori v prah. Pojavi se lahko močan dim. Zagotovite dobro prezračevanje. Pirolitično čiščenje je potrebno pri pribl. vsaki 10 uporabi pečice.

- Iz pečice odstranite vse pripomočke. Pri modelih s stranskimi policami ne pozabite odstraniti le teh.
- Pred čiščenjem umazanijo z zunanjih površin in notranjosti pečice odstranite z vlažno krpo.



Tesnila vratc ne čistite.

Tesnila iz vlaken so zelo občutljiva in se zlahka poškodujejo.

Če poškodujete tesnilo vrat pečice, ga zamenjajte z novim iz pooblaščenega servisa.

- "Pyrolysis" (piroliza)  Izberite pirolitično funkcijo (samodejno čiščenje).

 Če pečica ni preveč umazana, uporabite funkcijo varčnega čiščenja.

Če uporabite to funkcijo za močno umazanijo, ne bo dovolj očiščeno. V takih primerih uporabite pirolitično funkcijo  po končanem varčnem čiščenju  . Na zaslonu se prikaže čas samodejnega čiščenja. Trajanja ni mogoče nastaviti. Čas konca samodejnega čiščenja lahko nastavite.



Nekatere ptice so zelo občutljive na dim, ki nastaja med samodejnim čiščenjem. Ptice vedno premestite v drugo zaprto in dobro prezračeno sobo. Med samodejnim čiščenjem naj bo kuhinja dobro prezračevana.

4. Med samodejnim čiščenjem ne morete odpreti vratca pečice,  na zaslonu časa pa se prikaže simbol zaklepa. Zaklenjena so še nekaj časa po koncu pirolitične funkcije. Vrat ne odpirajte na silo

z ročajem, dokler simbol zaklepa  ne ugasne.

5. Po čiščenju s kisom odstranite ostanke umazanije.

Čiščenje vrat pečice

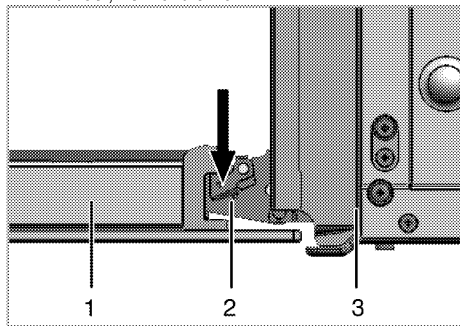
Vratca pečice očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jih obrišite s suho krpo.



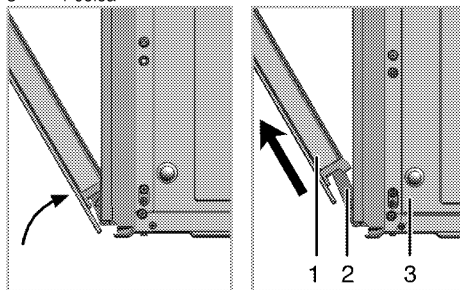
Za čiščenje vratca pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino in uničijo steklo.

Odstranjevanje vratca pečice

1. Odprite sprednja vratca (1).
2. Odprite sponki na ohišju tečajev (2) na desni in levi strani sprednjih vratc, tako da ju potisnete navzdol, kot kaže slika.



- 1 Sprednja vratca
- 2 Tečaj
- 3 Pečica



3. Nekoliko odprite sprednja vratca.

4. Vratca odstranite, tako da jih povlečete navzgor, da se sprostijo iz desnega in levega tečaja.

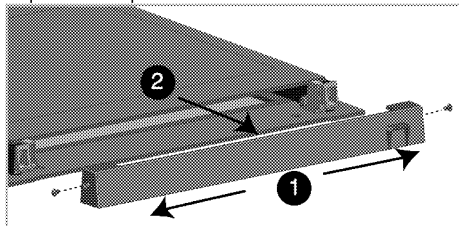


Za namestitev vrat v obratnem vrstnem redu ponovite postopek za odstranjevanje. Ne pozabite zapreti spojke na ohišju tečajev, ko boste vratca znova namestili.

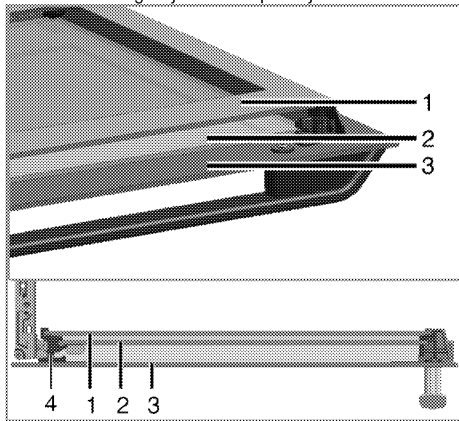
Odstranjevanje notranjega stekla vratc

Notranjo stekleno ploščo vratc lahko za namene čiščenja odstranite.

Odprite vratca pečice.



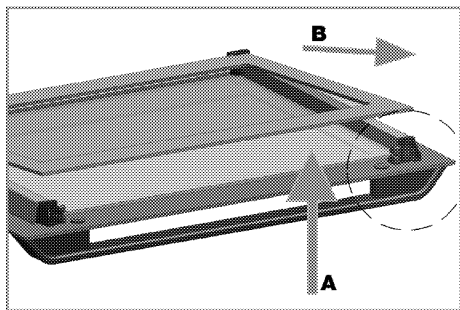
Odvijte vijake na straneh plastičnega dela (proti 1). Potegnite proti sebi in odstranite plastični del, ki je nameščen na zgornjem delu sprednjih vratc.



- 1 Najbolj notranja steklena plošča
- 2 Notranja steklena plošča
- 3 Zunanja steklena plošča
- 4 Plastična reza steklene plošče-spodaj

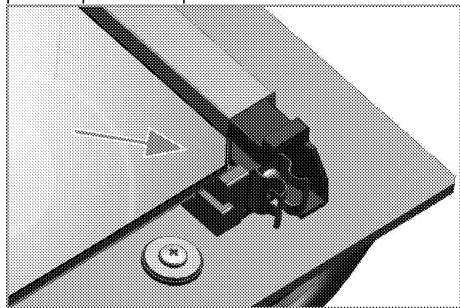
Kot prikazuje slika, dvignite najbolj notranjo stekleno ploščo (1) nekoliko v smeri A in jo potegnite ven v smeri B.

Za odstranjevanje notranje steklene plošče ponovite postopek (2).



Pri prerazporejanju vratc najprej ponovno namestite notranjo stekleno ploščo (2).

Kot prikazuje slika, namestite posneti rob steklene plošče v posneti rob plastične reže.



Notranja steklena plošča (2) mora biti nameščena v plastično režo v bližini najbolj notranje steklene plošče (1).

Ko nameščate najbolj notranjo stekleno ploščo (1), se prepričajte, da bo stran z napisom obrnjena proti notranji stekleni plošči.

Pomembno je, da namestite spodnji rob notranje steklene plošče v spodnjo plastično režo.

Plastični del potisnite proti okvirju, dokler ne zaslišite kratkega zvoka. Plastični del namestite tako, da vstavite vijake v reže na straneh.

Zamenjava luči v pečici



NEVARNOST:

Preden zamenjate lučko pečice, se prepričajte, da je naprava izklopljena in ohlajena, saj boste tako preprečili nevarnost električnega udara. Vroče površine lahko povzročijo opekline!



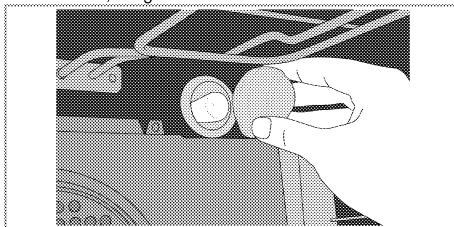
Luč pečice je posebna električna žarnica, ki je odporna na toploto do 300 C. Za podrobnosti glejte *Tehnične specifikacije, stran 10*. Luči pečice lahko dobite pri pooblašeni servisni službi.



Položaj luči je lahko drugačen kot na sliki.

Če je pečica opremljena z okroglo lučjo:

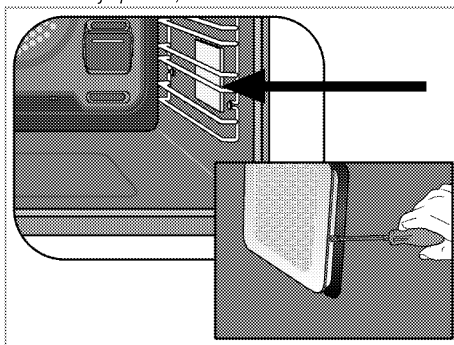
1. Napravo izklopite iz električnega omrežja.
2. Stekleni pokrov obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca, če ga želite odstraniti.



3. Luč pečice potegnite iz vtičnice in jo zamenjajte z novo.
4. Namestite stekleni pokrov.

Če je pečica opremljena s kvadratno lučjo:

1. Napravo izklopite iz električnega omrežja.
2. Odstranite mrežne police, kot je opisano. Glejte *Čiščenje pečice, stran 27*.



3. Z izvijačem odstranite zaščitni stekleni pokrov.
4. Potegnite žarnico pečice in jo zamenjajte z novo.
5. Namestite stekleni pokrov nato pa e mrežne police.

7 Odpravljanje težav

Pečica med delovanjem oddaja paro.

- Uhajanje dima ni nič nenavadnega. >>> *To ni napaka.*

Naprava med hlajenjem in segrevanjem oddaja kovinske zvoke.

- Ko se kovinski deli segrejejo, se lahko razširijo in slišen je zvok raztezanja. >>> *To ni napaka.*

Naprava ne deluje.

- Varovalka je okvarjena ali izklopljena. >>> *Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*
- Naprava ni priključena na (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite vtič.*

Lučka pečice ne deluje.

- Lučka pečice je okvarjena. >>> *Zamenjajte lučko pečice.*
- Električna je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*

Pečica se ne segreva.

- Funkcija in/ali temperatura ni nastavljena. >>> *Nastavite funkcijo in temperaturo z gumbom za funkcije in/ali temperaturo.*
- Električna je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*



V kolikor težave ne morete odpraviti, kljub temu da ste upoštevali navodila v tem poglavju, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali prodajalca, pri katerem ste kupili napravo. Okvarjene naprave nikoli ne poskušajte popraviti sami.

Lea este manual en primer lugar.

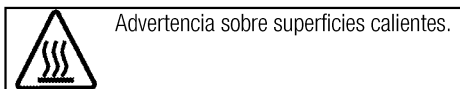
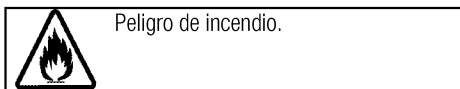
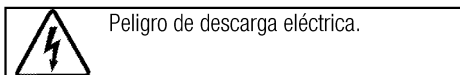
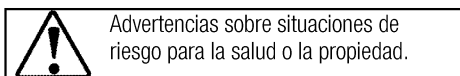
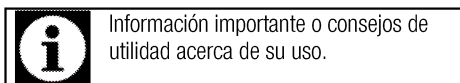
Estimado cliente:

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.....	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.....	15
Eliminación del aparato.....	16

4 Preparaciones 17

Consejos para ahorrar energía.....	17
Uso por primera vez.....	17
Ajuste de la hora.....	17

Primera limpieza de la unidad.....	17
Primer calentamiento.....	17

5 Cómo usar el horno 19

Información general sobre horneado, asado y gratinado.....	19
Cómo utilizar el horno eléctrico.....	19
Modos de funcionamiento.....	20
Funcionamiento de la unidad de control del horno.....	22
Tabla de tiempos de cocción.....	26
Cómo utilizar el gratinador.....	28
Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla.....	28

6 Mantenimiento y cuidados 29

Información general.....	29
Limpieza del panel de control.....	29
Limpieza del horno.....	29
Retirada de la puerta del horno.....	30
Retirada del vidrio interior de la puerta.....	30
Sustitución de la lámpara del horno.....	31

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.
- 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.

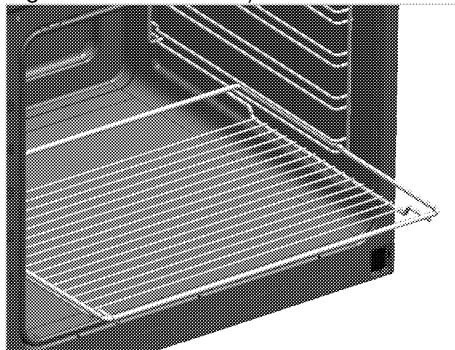
Seguridad del producto

- 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.
- Antes del ciclo de limpieza, retire la suciedad de las superficies exteriores y del interior del horno con un paño húmedo. Retire

todos los accesorios del interior del horno.

- Las superficies calientes pueden causar quemaduras. No toque el aparato y mantenga a los niños alejados del mismo durante el proceso de autolimpieza. Espere al menos 30 minutos antes de retirar los residuos.
- Durante la limpieza pirolítica, las superficies pueden alcanzar temperaturas más elevadas que en el uso normal. Mantenga alejados a los niños.

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:

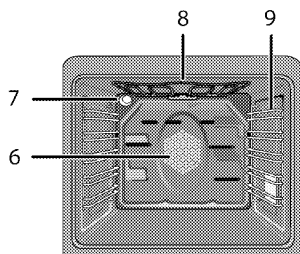
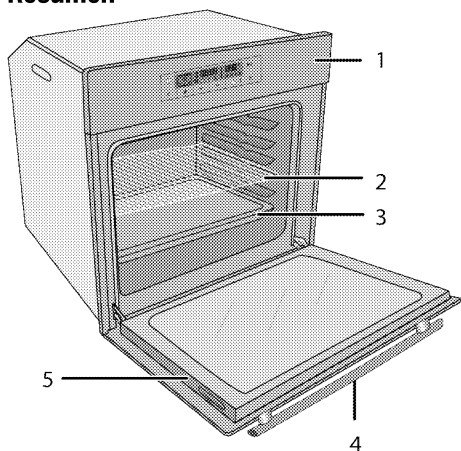
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

Eliminación del material de embalaje

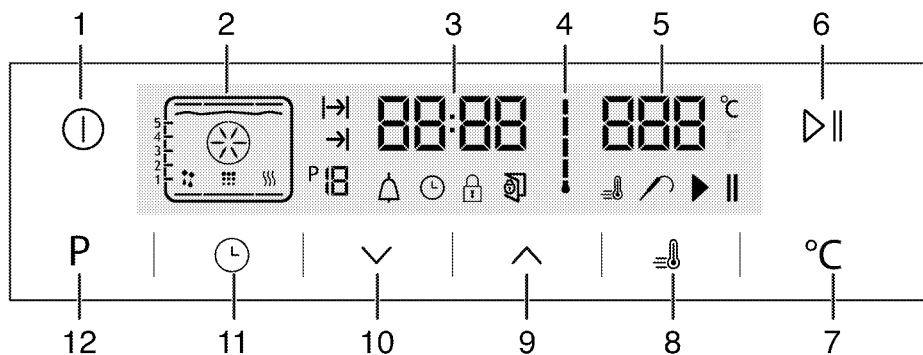
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones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



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

Contenidos del paquete

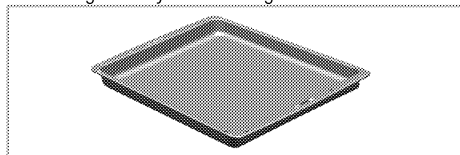


Los accesorios suministrados pueden variar en función del modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

1. **Manual del usuario**

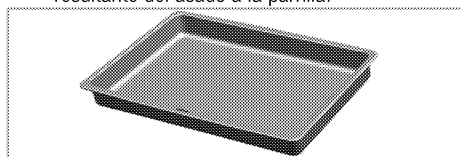
2. **Bandeja de horno**

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



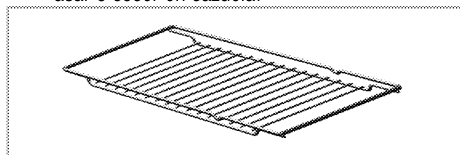
3. **Bandeja profunda**

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



4. **Rejilla de alambre**

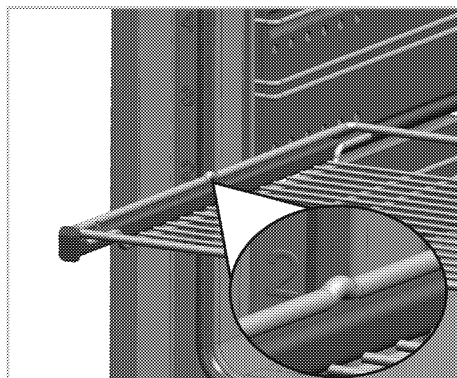
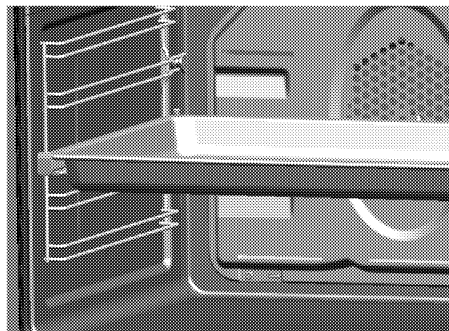
Se utilizar para asar y para colocar en el estante deseado los alimentos que se van a hornear, asar o cocer en cazuela.



5. **Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes telescópicos**

Los estantes telescópicos le permiten colocar y retirar con facilidad las bandejas y la rejilla de alambre.

Cuando utilice la bandeja y la rejilla de alambre junto con los estante telescópicos, asegúrese de que las clavijas situadas en la parte posterior del estante telescópico se oponen a los bordes de la rejilla de alambre y la bandeja.



Especificaciones técnicas

Voltaje/frecuencia	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo energético total	3.1 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. 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 °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.



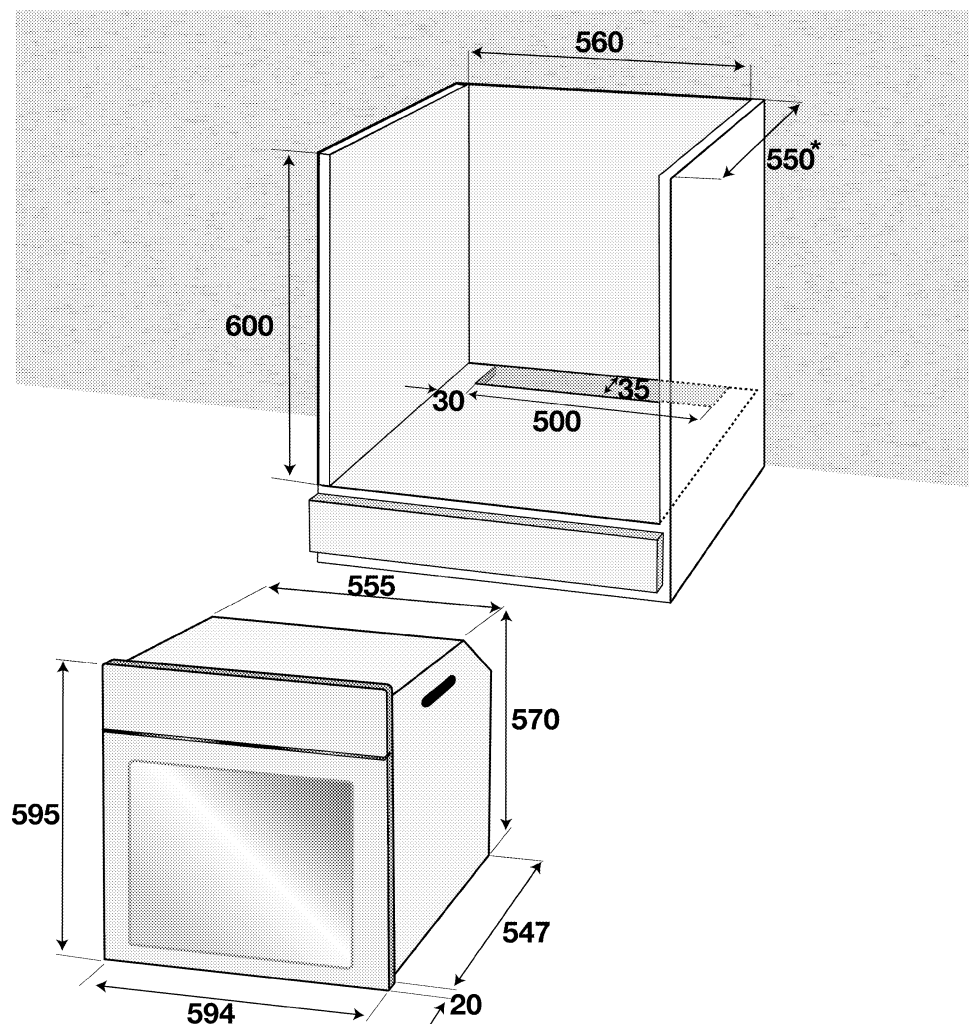
No instale el aparato en las proximidades de neveras o congeladores. El calor emitido por el aparato incrementará el consumo de energía de los aparatos de cocina.



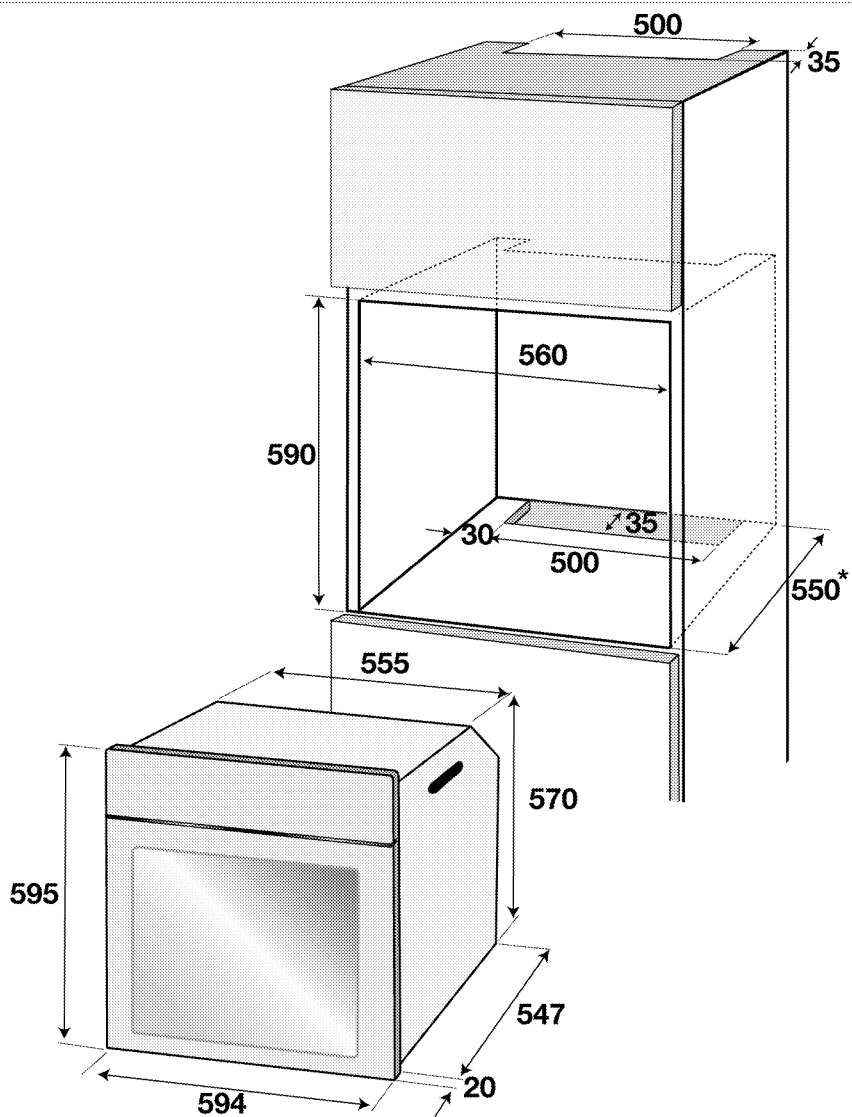
No utilice la puerta ni el asa para transportar o mover el aparato.



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.

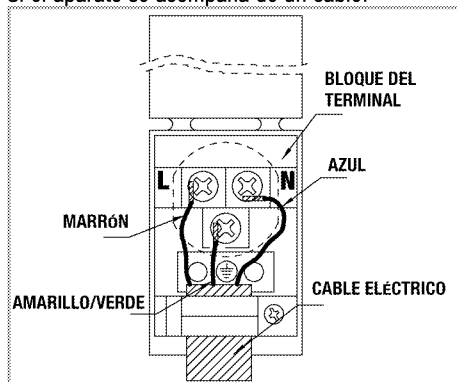
Conexión del cable de alimentación

- 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:

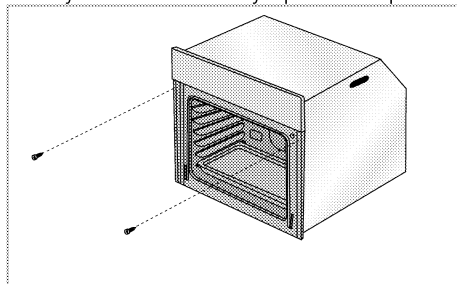


- En caso de conexión monofásica, conecte los hilos de la forma que se indica a continuación:

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

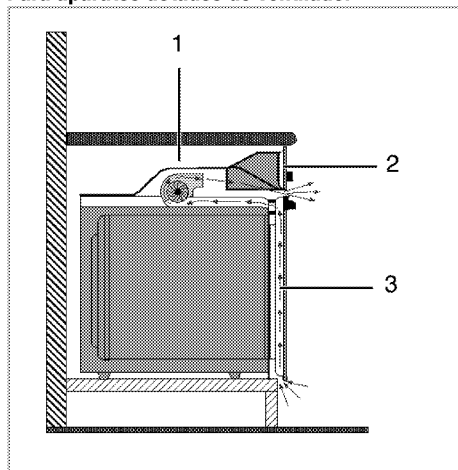
Instalación del producto

- 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

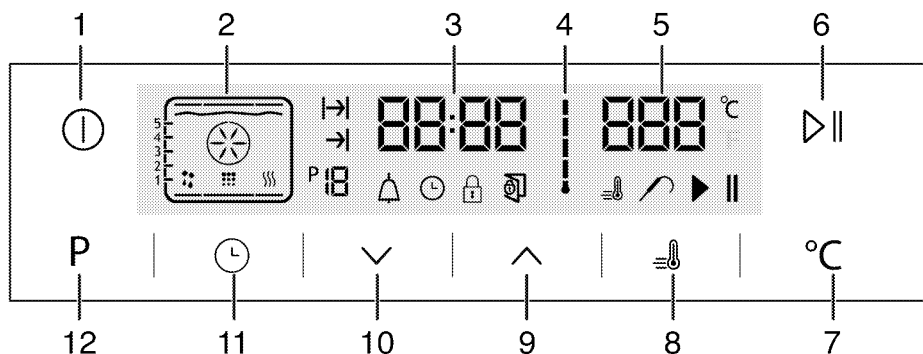
La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.

- 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

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 $\wedge$ / $\vee$ para ajustar la hora.
 2. Confirmar el ajuste presionando (🕒) el símbolo y esperar 4 segundos sin tocar ninguna tecla para confirmar.

i 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

i 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.

6. Apague el horno; vea *Cómo utilizar el horno eléctrico*, pág. 19

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. 28.
4. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
5. Apague el gratinador; vea *Cómo utilizar el gratinador*, pág. 28



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.

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. 19.
5. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.

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.

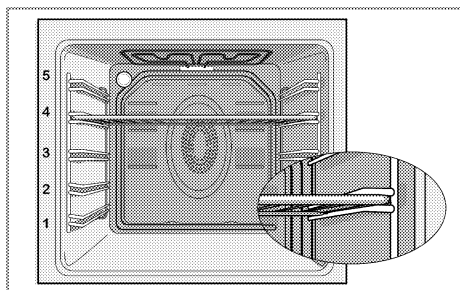
No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ese es el lugar más caliente y los alimentos con grasa podrían prenderse.

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.

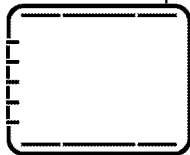
No permita que la parrilla de alambre entre en contacto con la pared trasera del horno. Deslice la parrilla de alambre hacia la parte delantera del estante y acabe de colocarla con ayuda de la puerta, con el fin de gozar de un buen rendimiento de gratinado.



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.

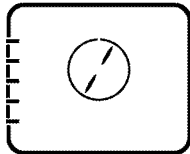
La pantalla mostrará la posición de estante más adecuada.

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

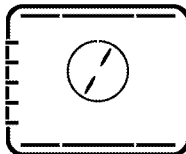


El aire caliente generado por el calentador con ventilador se distribuye de manera uniforme y con rapidez por todo el horno gracias al ventilador. Es adecuado para cocinar sus alimentos en estantes situados a diferentes niveles, y en la mayoría de casos no se precisa

precalentamiento. Apto para la cocción con varias bandejas.

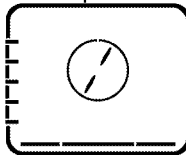
i Al abrir la puerta del horno, el motor del ventilador dejará de funcionar para que el aire caliente se mantenga en el interior.

4. Función "3D"



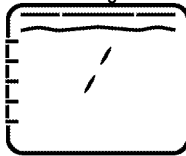
El calentamiento superior e inferior más el calentamiento con ventilador están activados. Los alimentos se cocinan de manera uniforme y rápida. Cocine con una sola bandeja.

5. Función pizza



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

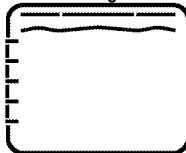
6. Gratinador grande+ventilador



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.

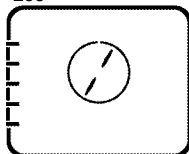
8. **Gratinador**



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 °C 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.

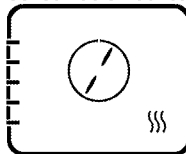
Los tiempos de cocción relativos a esta función se indican en la tabla "Cocción lenta/Calentamiento de ventilador 'Eco'".

10. **Calentamiento inferior**



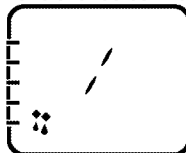
Solo el calentamiento inferior está en funcionamiento. Es adecuado p.ej. para pizzas y para el posterior dorado de los alimentos desde la parte inferior.

11. **Conservación del calor**



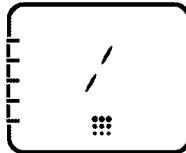
Puede utilizarse para mantener alimentos a la temperatura de servir durante un largo periodo de tiempo.

12. **Funcionando con ventilador**



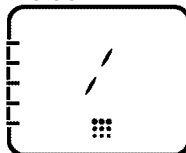
El horno no está caliente. Sólo el ventilador de la pared posterior está en funcionamiento. Los alimentos en grano congelados se descongelan lentamente a temperatura ambiente y los alimentos cocinados se enfrían.

13. **Pirólisis: modo económico**



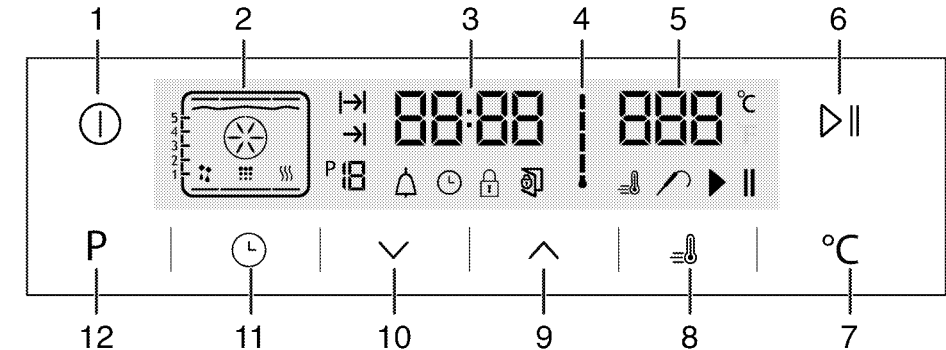
Esta función permite al horno llevar a cabo la autolimpieza a alta temperatura. Se recomienda en caso de que el horno presente un grado de suciedad alto. Consulte la sección correspondiente a la limpieza del horno para utilizar esta función, vea *pág. 29*.

14. **Pirólisis**

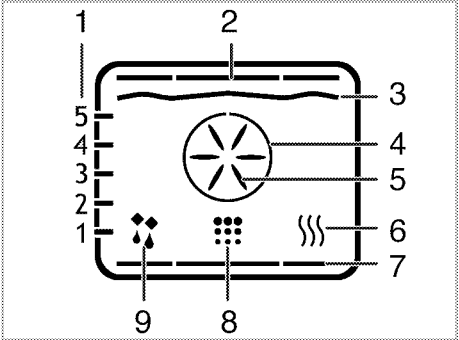


Esta función permite al horno llevar a cabo la autolimpieza a alta temperatura. Consulte la sección correspondiente a la limpieza del horno para utilizar esta función, vea *pág. 29*.

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



- 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

- : 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

Las funciones varían dependiendo del modelo del producto.

Tabla de funciones:

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

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	180	40-280

ventilador		
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

(excluyendo 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	Nivel de cocción		Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Bizcochos en bandeja*	Un nivel		3	175	25 ... 30
Bizcochos en molde*	Un nivel		2	180	40 ... 50
Bizcochos en papel de hornear*	Un nivel		3	175	25 ... 30
	Dos niveles		1 - 5	175	30 ... 40
	Tres niveles		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Bizcocho esponjoso*	Un nivel		3	200	5 ... 10
	Dos niveles		1 - 5	175	20 ... 30
Galletas*	Un nivel		3	175	25 ... 30
	Dos niveles		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	Tres niveles		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Masa de repostería*	Un nivel		2	200	30 ... 40
	Dos niveles		1 - 5	200	45 ... 55
	Tres niveles		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Masa fuerte*	Un nivel		2	200	25 ... 35
	Dos niveles		1 - 5	200	35 ... 45
	Tres niveles		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Levadura*	Un nivel		2	200	35 ... 45
	Dos niveles		1 - 3	190	35 ... 45
Lasaña*	Un nivel		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Un nivel		2	200 ... 220	15 ... 20
	Un nivel		3	200	10 ... 15
Filete de ternera (entero) / Asado	Un nivel		3	25 min. 250/máx., a continuación 180 ... 190	100 ... 120
Pierna de cordero (cocido)	Un nivel		3	25 min. 250/máx., a continuación 190 ...	70 ... 90
	Un nivel		3	25 min. 250/máx., a continuación 190 ...	60 ... 80

Pollo asado	Un nivel		2	15 min. 250/máx., a continuación 180 ... 190	55 ... 65
	Un nivel		2	15 min. 250/máx., a continuación 180 ... 190	55 ... 65
Pavo (5,5 kg)	Un nivel		1	25 min. 250/máx., a continuación 180 ... 190	150 ... 210
	Un nivel		1	25 min. 250/máx., a continuación 180 ... 190	150 ... 210
Pescado	Un nivel		3	200	20 ... 30
	Un nivel		3	200	20 ... 30

Al cocinar con dos bandejas al mismo tiempo, coloque la bandeja más profunda en la rejilla superior y la otra en la rejilla inferior.

* Se recomienda precalentar siempre el horno.

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 hornado	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 °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.

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.

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

» 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

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 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.

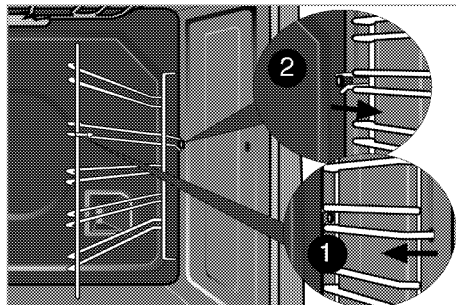


No retire los botones o mandos de control para limpiar el panel de control.
Puede dañarse el panel de control.

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.



Autolimpieza pirolítica



PELIGRO:

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

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

El horno dispone de un sistema de autolimpieza pirolítica. El horno se calienta hasta alcanzar los 480 °C aproximadamente, con lo cual la suciedad existente queda reducida a cenizas. Es posible que se genere una densa humareda, por lo cual la estancia deberá estar bien ventilada. La pirólisis debería llevarse a cabo aproximadamente cada diez usos del horno.

1. Retire todos los accesorios del horno. En los modelos dotados de rejillas laterales, no olvide extraer las rejillas laterales.
2. Antes del ciclo de limpieza, retire la suciedad de las superficies exteriores y del interior del horno con un paño húmedo.



No limpie la junta de la puerta.

La junta de fibra de vidrio es altamente sensible y puede dañarse con facilidad.
En caso de daños en la junta de la puerta del horno, sustitúyala por una junta nueva, suministrada por el servicio técnico autorizado.

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

eco Se recomienda utilizar la función de limpieza económica en caso de que el horno no presente un grado de suciedad alto.

Si se utiliza esta función con un alto grado de suciedad, no se obtendrá una limpieza suficiente. En tales casos, es preciso aplicar la función pirolítica **eco** una vez finalizado el ciclo de la **eco** limpieza económica.

El tiempo de autolimpieza aparece en pantalla. Esta duración no puede ajustarse.

Es posible ajustar el fin del ciclo de autolimpieza.

i Algunas aves son extremadamente sensibles a los humos que se generan durante el proceso de autolimpieza. Lleve siempre las aves a otra estancia cerrada y bien ventilada. Mantenga la cocina bien ventilada durante el ciclo de autolimpieza.

4. Durante el ciclo de autolimpieza, la puerta del horno no puede abrirse y la pantalla de la hora muestra el símbolo del candado . La puerta permanece bloqueada durante unos momentos una vez finalizada la función de pirólisis. No intente abrir la puerta hasta que el signo del candado  desaparezca.

5. Tras un ciclo de limpieza, retire los depósitos de suciedad con agua con un chorro de vinagre añadido.

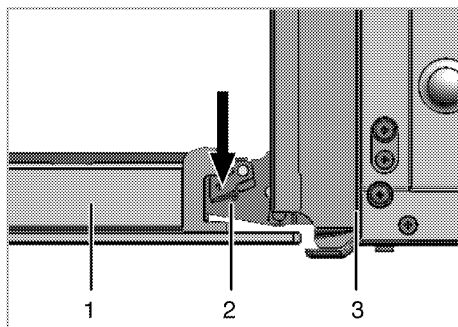
Limpieza de la puerta del horno

Limpe 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.

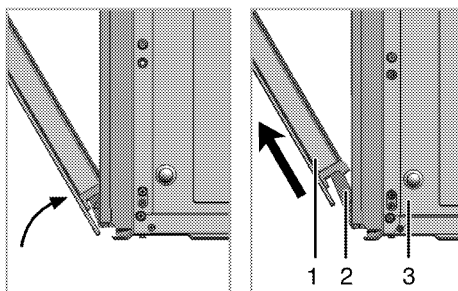
i No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar la puerta del horno. Podría rayar la superficie y romper el cristal.

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



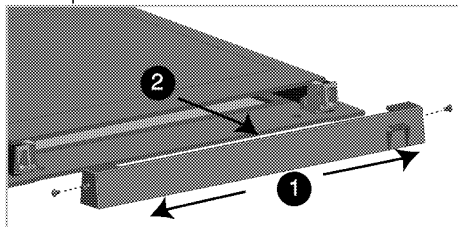
3. Abra la puerta frontal hasta la mitad de su recorrido.
4. Retire la puerta frontal tirando de ella hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda.

i 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

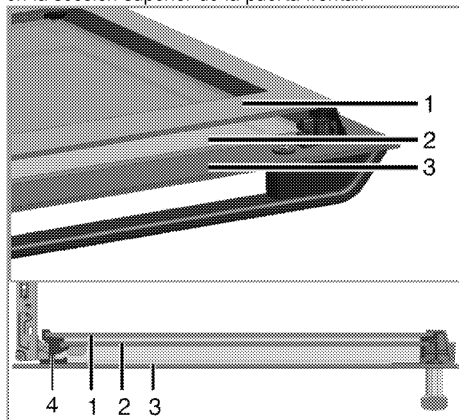
El panel de vidrio interior de la puerta del horno puede retirarse para su limpieza.

Abra la puerta del horno.



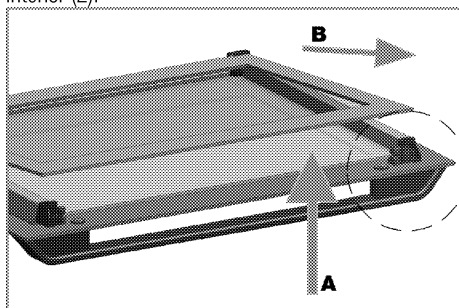
Desatornille los tornillos a los lados de la pieza de plástico (hacia 1).

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



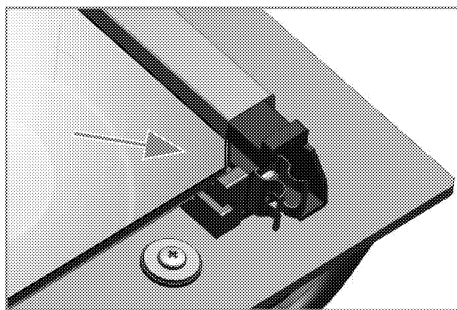
- 1 Panel de vidrio más interno
- 2 Panel de vidrio interior
- 3 Panel de vidrio exterior
- 4 Ranura de plástico del panel de vidrio - Inferior

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 descance 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 chasquido. Fije la pieza de plástico insertando los tornillos en las ranuras de los lados.

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.



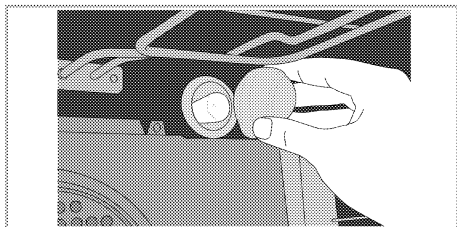
La lámpara del horno es una bombilla eléctrica especial, capaz de resistir temperaturas de hasta 300 °C. Más información en *Especificaciones técnicas, pág. 11*. Puede solicitar lámparas de horno de recambio a los agentes de servicio autorizados.



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

Si su horno dispone de una lámpara redonda:

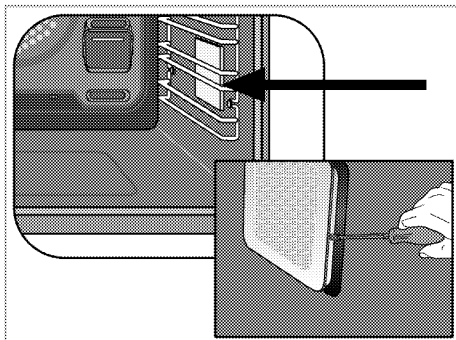
1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Gire la cubierta de vidrio en la dirección contraria a las agujas del reloj para retirarla.



3. Extraiga la lámpara del portalámparas tirando de ella y coloque la lámpara 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. 29.



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 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.*
- 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.

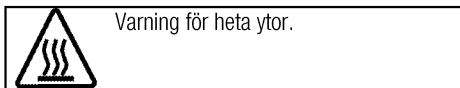
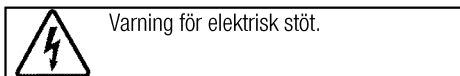
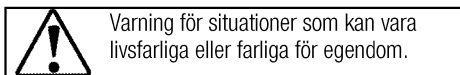
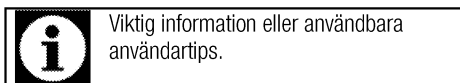
Läs denna bruksanvisning först!

Bästa kund,

Tack för att du har valt att köpa en Beko-produkt. Vi hoppas att du får ut maximalt från produkten som har tillverkats med hög kvalitet och toppmodern teknik. Läs hela den här bruksanvisningen och alla andra medföljande dokument noggrant innan du använder produkten och behåll den för framtida referens. Om du ger produkten till någon annan ska du se till att bruksanvisningen också följer med. Följ alla varningar och informationen i bruksanvisningen. Kom ihåg att den här bruksanvisningen även kan gälla flera andra modeller. Skillnader mellan modeller är uttryckligen angivna i den här bruksanvisningen.

Förklaring av symboler

I den här bruksanvisningen används följande symboler:



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

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö **4**

Allmän säkerhet.....	4
Elsäkerhet.....	4
Produktsäkerhet.....	5
Avsedd användning.....	6
Barnsäkerhet.....	7
Avfallshantering av den uttjänta produkten.....	7
Avfallshantering av emballage.....	7

2 Allmän Information **8**

Översikt.....	8
Förpackningens innehåll.....	9
Tekniska specifikationer.....	10

3 Installation **11**

Före installationen.....	11
Installation och anslutning.....	14
Framtida transport.....	15

4 Förberedelser **16**

Tips för att spara energi.....	16
Initial användning.....	16
Tidsinställning.....	16
Den första rengöringen av produkten.....	16

Initial uppvärmning.....	16
--------------------------	----

5 Så här använder du ugnen **18**

Allmän information om bakning, stekning och grillning.....	18
Så här använder du den elektriska ugnen.....	18
Användningslägen.....	18
Så här använder du ugnens kontrollenhet.....	20
Tabell över tillagningstider.....	24
Så här förbereder du grillen.....	26
Tabell för tillagningstider för grillning.....	26

6 Underhåll och rengöring **27**

Allmän information.....	27
Rengöra kontrollpanelen.....	27
Rengöra ugnen.....	27
Ta bort ugnsluckan.....	28
Ta bort luckans innerglas.....	28
Byta ugnslampan.....	29

7 Felsökning **30**

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö

Det här avsnittet innehåller säkerhetsinstruktioner som hjälper dig att undvika skador på person och egendom. Om du inte följer dessa instruktioner kommer det att göra garantin ogiltig.

Allmän säkerhet

- Den här enheten kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap om de har fått tillräcklig övervakning eller tillräckliga instruktioner gällande användning av enheten på ett säkert sätt och om de förstår vilka risker som finns inbegripna.
Barn får inte leka med enheten.
Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning.
- Installation och reparation måste alltid utföras av auktoriserade serviceombud. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig. Före installation, läs instruktionerna noggrant.
- Använd inte produkten om den är defekt eller har några synliga skador.

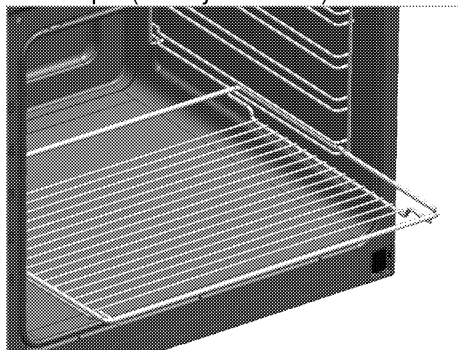
- Kontrollera att produktfunktionsrattarna är avstängda efter varje användning.

Elsäkerhet

- Om produkten är behäftad med fel får den inte användas om den inte repareras av det behöriga serviceombudet. Du kan få en elektrisk stöt!
- Anslut endast produkten till ett jordat uttag med spänning och skydd enligt specifikationerna i Tekniska specifikationer. Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag ska inte hållas ansvarigt för några problem som uppkommer på grund av att jordningen inte har skett i enlighet med lokala regler.
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Du kan få en elektrisk stöt!
- Produkten måste kopplas ur under installation, underhåll, rengöring och reparation.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika fara.

- Enheten måste installeras så att den här helt fränkopplad från nätverket. Separationen måste göras antingen via en kontakt för huvudström eller en kontakt som är inbyggd i den fasta elinstallationen, i enlighet med konstruktionsföreskrifterna.
 - Den bakre ytan på ugnen blir mycket varm när den används. Se till att ingen elanslutning har kontakt med den bakre ytan, det kan orsaka skador på kopplingarna.
 - Kläm inte strömsladden mellan ugnsluckan och ramen, och låt den aldrig löpa över de heta ytorna. Annars kan kabelisoleringen smälta och orsaka brand som resultat av kortslutning.
 - Allt arbete med elektrisk utrustning och elsystem får bara utföras av behöriga fackmän.
 - Vid skada slår du av produkten och kopplar bort den från strömkällan. För att göra detta stänger du av säkringen hemma.
 - Kontrollera att säkringen är kompatibel med produkten.
- Produktsäkerhet**
- Apparaten och dess tillbehör blir heta vid användning. Vidrör inte uppvärmningsdelarna. Barn under 8 år ska inte befinna sig i närheten om de inte är under uppsikt.
 - Använd aldrig produkten vid nedsatt omdöme eller koordination på grund av alkoholintag och/eller användning av droger.
 - Var försiktig vid användning av alkoholhaltiga drycker i maten. Alkohol omvandlas till ånga i höga temperaturer och kan antända om den kommer i kontakt med heta ytor.
 - Se till att inga antändbara material finns i närheten av produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.
 - Under användning blir apparaten het. Vidrör inte uppvärmningsdelarna inuti ugnen.
 - Håll alla ventiler fria från hinder.
 - Värm inte oöppnade konservburkar eller glasburkar i ugnen. Trycket som bildas i burken kan göra att den spricker.
 - Placera inga bakplåtar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Värmeackumulationen kan skada ugnens underdel.
 - Använd inte rengöringsmedel med hög slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.

- Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.
- Placera ugnsgallret och plåten ordentligt på de falsarna. Det är viktigt att placera ugnsgallret och/eller dropplåten ordentligt på falsen. Dra ugnsgallret eller dropplåten mellan 2 skenor och se till att de är i balans innan du placerar maten på (se följande bild).



- Använd inte produkten om glaset på ugnsluckan är borttaget eller sprucket.
- Ugnshandtaget får inte användas som handdukshängare. Häng inte upp handdukar, handskar eller liknande textilier när grillfunktionen används med öppen lucka.
- Använd alltid värmetåliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.
- Se till att apparaten är avstängd innan du byter lampan för att

undvika risk för elektrisk kortslutning.

- Innan du startar rengöringsprocessen ska du avlägsna smuts från de yttre ytorna och inre ytorna med en fuktig trasa. Avlägsna alla tillbehör inifrån ugnen.
- Heta ytor kan orsaka brännskador! Rör inte vid produkten under självrengöringssteget och håll barn på avstånd från den. Vänta minst 30 minuter innan du avlägsnar fläckar.
- Under pyrolytisk rengöring kan ytorna bli hetare än vid normal användning. Håll barnen på avstånd.

Brandskyddsåtgärder;

- Kontrollera att kontakten sitter fast ordentligt i uttaget för att undvika gnistbildning.
- Använd inte skadade eller kapade sladdar eller förlängningssladd, utöver originalkabeln.
- Kontrollera att vare sig vätska eller fukt förekommer på uttaget som är inkopplat i produkten.

Avsedd användning

- Den här produkten är avsedd för användning i hemmet. Kommersiell användning är inte tillrådligt.
- Den här enheten är endast till för tillagning. Den får inte användas i

andra syften, exempelvis för
rumsuppvärmning.

- Den här produkten ska inte användas för att värma tallrikar under grillen, hänga handdukar och disktrasor etc på handtag, eller för torkning och värmning.
- Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av felaktig användning eller felhantering.
- Ugnen kan användas för avfrostning, bakning, stekning och grillning av mat.

Barnsäkerhet

- Tillbehören kan bli mycket heta under användning. Små barn ska hållas borta.
- Förpackningsmaterial är farliga för barn. Håll barn borta från förpackningsmaterial. Avyttra alla delar på förpackningen enligt miljöstandarder.
- Elektriska produkter är farliga för barn. Barn ska inte vara nära produkten när den används och de får inte leka med produkten.

- Placera inga föremål ovanpå apparaten som barn kan nå.
- När luckan är öppen ska du inte lägga några tunga föremål på den och inte låta barn sätta sig på den. Ungen kan välta eller så kan luckan skadas.

Avfallshantering av den uttjänta produkten

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter:



Den här produkten gäller under EU WEEE-direktivet (2012/19/EU). Den här produkten är försedd med en klassificeringssymbol för avfallshantering av elektriskt och elektroniskt material (WEEE).

Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinnas. Produkten får inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation.

I enlighet med RoHS-direktivet:

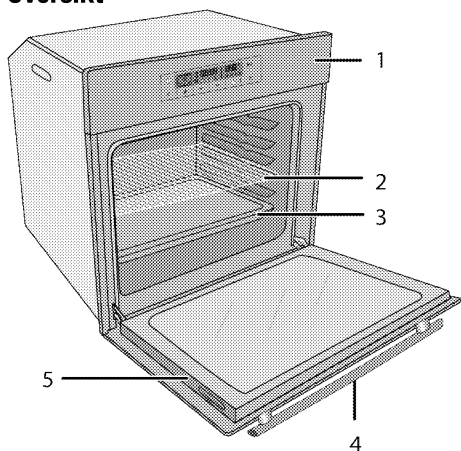
Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

Avfallshantering av emballage

- Emballaget är farligt för barn. Förvara emballaget på en säker plats utom räckhåll för barn. Emballaget till den här produkten är tillverkat av återvinningsbart material. Sortera och avfallshandla det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshantering. Släng dem inte i hushållssoporna.

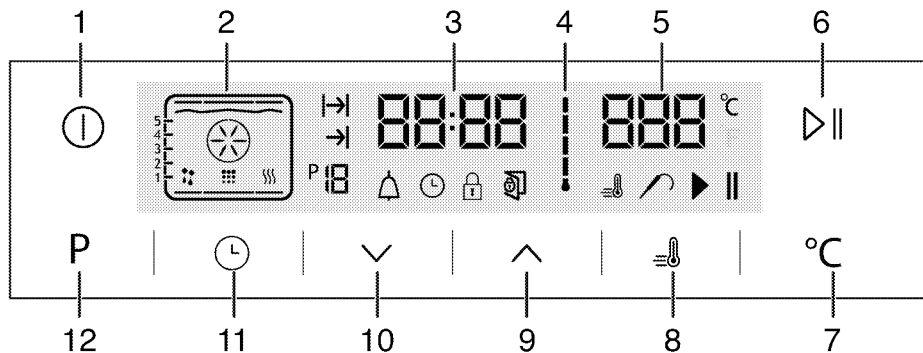
2 Allmän Information

Översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Trådhylla
- 3 Tråg
- 4 Handtag
- 5 Lucka

- 6 Fläktmotor (bakom platta i stål)
- 7 Lampa
- 8 Övre värmeelement
- 9 Hyllpositioner



- 1 PÅ/AV-knapp
- 2 Funktionsvisning
- 3 Indikatorfält för aktuell tid
- 4 Symbol för ugnens inntemperatur
- 5 Fält för temperaturvisning
- 6 Start / stopp matlagningsknapp

- 7 Temperaturinställningsknapp
- 8 Snabbstartssymbol (snabb förvärmning)
- 9 Plusknapp
- 10 Minusknapp
- 11 Justeringsknapp
- 12 Return för att funktionsvisning

Förpackningens innehåll

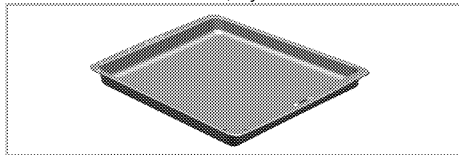


Vilka tillbehör som medföljer kan variera beroende på modell. Alla tillbehör som beskrivs i den här bruksanvisningen kanske inte följer med din produkt.

1. **Bruksanvisning**

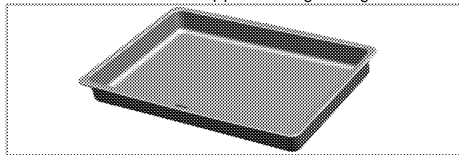
2. **Ugnsplåt**

Används för bakverk, fryst mat och stora stekar.



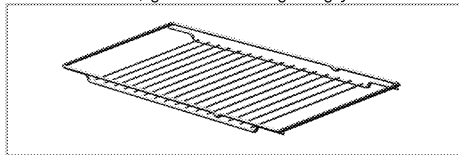
3. **Långpanna**

Används för bakverk, stora stekar, saftiga rätter och för att samla upp fett vid grillning.



4. **Ugnsgaller**

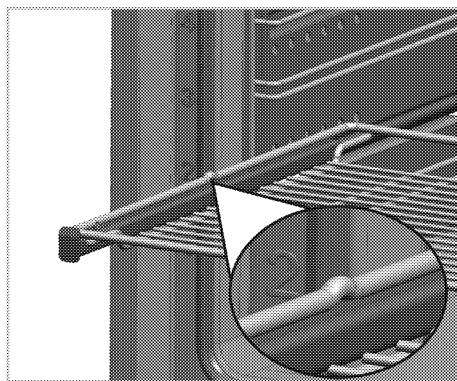
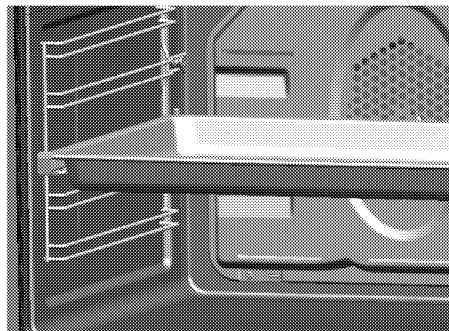
Används vid grillning och för att placera mat som ska bakas, grillas eller tillagas i grytliknande kärl.



5. **Placera ugnsgallret och plåten ordentligt på de teleskopiska falsarna**

De teleskopiska gallren gör det möjligt för dig att installera och ta bort plåtar och grillgaller på ett enkelt sätt.

När du använder plåten och grillgallret med de teleskopiska gallren ska du se till att stiften i bakre delen av de teleskopiska gallren står mot kanterna på grillgallret och plåten.



Tekniska specifikationer

Volt/frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Total energiförbrukning	3.1 kW
Säkring	min. 16 A
Kabeltyp/sektion	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kabellängd	max. 2 m
Yttre mått (höjd/bredd/djup)	595 mm/594 mm/567 mm
Installationsmått (höjd/bredd/djup)	**590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Huvudugn	Multifunktionsugn
Innerlampa	15/25 W
Grillenergiförbrukning	2.2 kW

Grundläggande information: Information om energiangivelser för elektriska ugnar anges i enlighet med EN 60350-1 / IEC 60350-1-standard. Dessa värden bestäms under standardladdning med över-undervärme eller varmluftsfunktioner (om det finns).

Energieffektivitetsklass bestäms i enlighet med följande prioritering, beroende på om produkten har funktionerna eller inte. 1-Tillagning med eko-fläkt, 2- Turbo långsamt tillagning, 3- Turbotillagning, 4- Varmlufts under/över, 5-Över- och undervärme.

** Se. *Installation, sidan 11.*



De tekniska specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande, för att förbättra produktens kvalitet.



Siffrorna i den här bruksanvisningen är endast i beskrivande syfte och kanske inte exakt stämmer överens med din produkt.



Värden på produktetiketter och i medföljande dokumentation är hämtade från laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Dessa värden kan variera beroende på användnings- och miljöförhållanden.

3 Installation

Produkten måste installeras av en behörig person i enlighet med gällande regler. Annars kommer garantin att bli ogiltig. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig.



Förberedelse av platsen och elinstallationen för produkten ligger på kundens ansvar.



FARA:

Produkten måste installeras i enlighet med lokala lagar och regler avseende el och gas.



FARA:

Innan installation ska du kontrollera produkten visuellt att den inte är defekt. Om den här defekt ska den inte installeras. Skadade produkter kan orsaka säkerhetsrisker.

Före installationen

Enheten är avsedd för installation i kommersiellt tillgängliga köksskåp. Ett säkerhetsavstånd måste lämnas mellan enheten och köksväggarna och -möblerna. Se bilden (värden in mm).

- Ytor, syntetiska laminat och vidhäftande material måste vara värmeresistenta (minst 100 °C).
- Köksskåp måste nivåjusteras och fixeras.
- Om det finns en låda under ugnen måste en hylla installeras mellan ugnen och lådan.
- Bär enheten tillsammans med minst två personer.



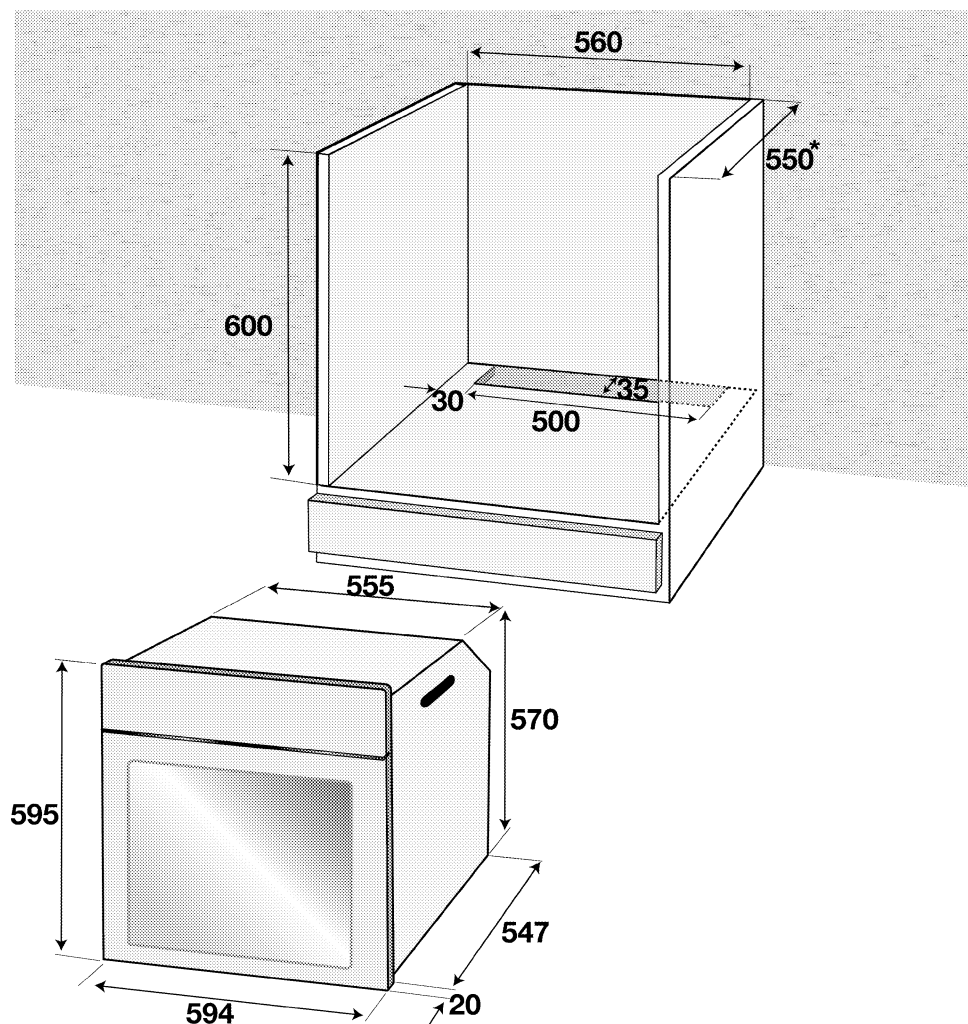
Installera inte produkten intill kylskåp eller frys. Värme som produkten avger ökar energiförbrukningen för kylapparater.



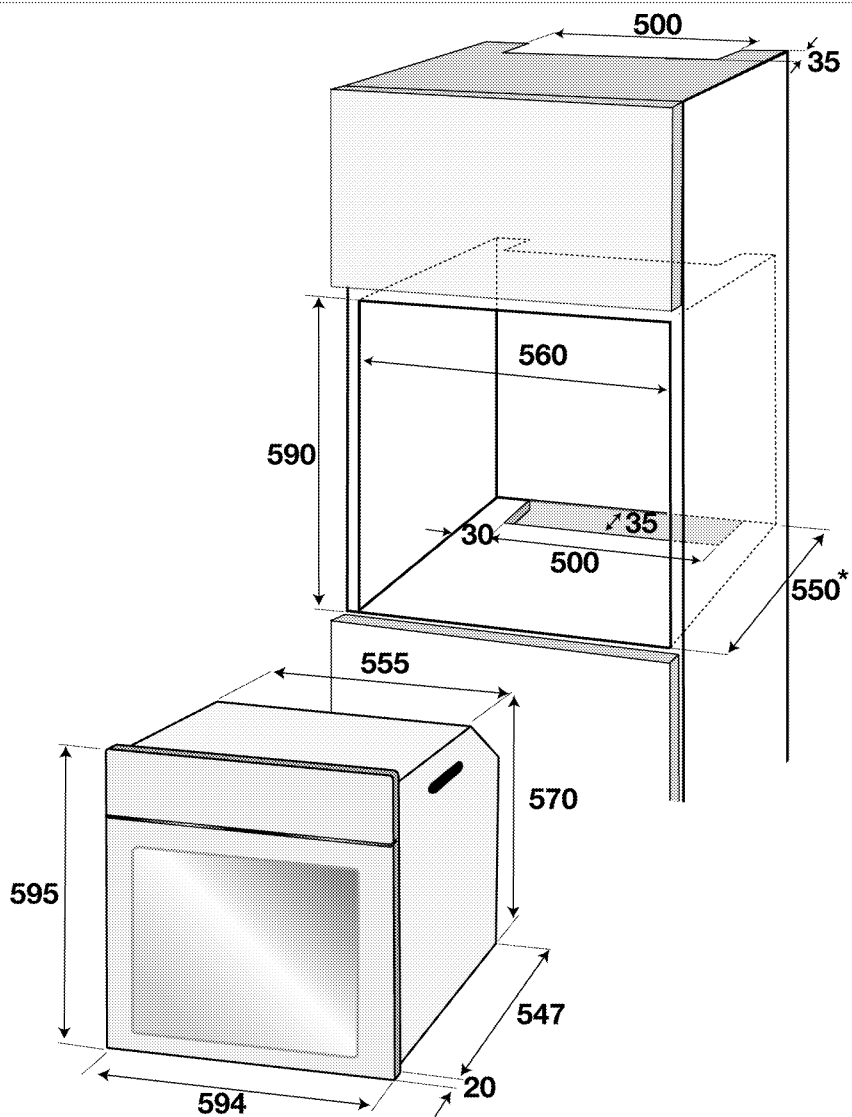
Använd inte luckan och/eller handtaget när du lyfter eller flyttar produkten.



Om produkten har handtag för du dem bakåt in i sidoväggarna efter att du har flyttat produkten.



* min.



* min.

Installation och anslutning

- Produkten får bara installeras och anslutas i enlighet med gällande installationskrav.

Elanslutning

Anslut produkten till ett jordat uttag som är skyddat av en säkring av lämplig kapacitet, i enlighet med "Tekniska specifikationer". Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador som uppstått på grund av att produkten har används utan en jordad installation, i enlighet med lokala lagar och regler.



FARA:

Produkten får endast anslutas till el av en auktoriserad och behörig person. Produktens garantiperiod starter efter en korrekt installation. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer.



FARA:

Strömsladden får inte klämmas, böjas, klämmas eller komma i kontakt med produktens heta delar. En skadad strömsladd måste bytas ut av en behörig elektriker. Annars finns risk för elektrisk stöt, kortslutning eller brand!

- Anslutningen måste följa nationella lagar och regler.
- Strömdata måste överensstämja med de data som anges på märkplåten på produkten. Öppna luckan på framsidan för att se märkplåten.
- Produktens strömsladd måste följa värdena i "Tekniska specifikationer".



FARA:

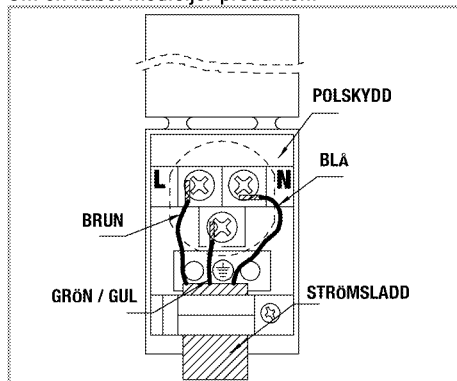
Koppla ur produkten från strömkällan innan du påbörjar något arbete på elinstallationen. Du kan få en elektrisk stöt!

Ansluta strömkabeln

1. Det är inte möjligt att koppla från alla poler i strömförsörjningen, en fränkopplingsenhet med minst 3 mm kontaktfri yta (säkringar, säkerhetsväxlar, kontraktor) måste vara anslutna och alla poler på denna fränkopplingsenhet måste vara angränsande till (inte ovan) produkten enlighet med IEE-direktiven. Om instruktionerna inte följs kan det orsaka användarproblem och det ogiltigförklarar produktgarantin.

Ytterligare skydd genom en jordfelsbrytare rekommenderas.

Om en kabel medföljer produkten:

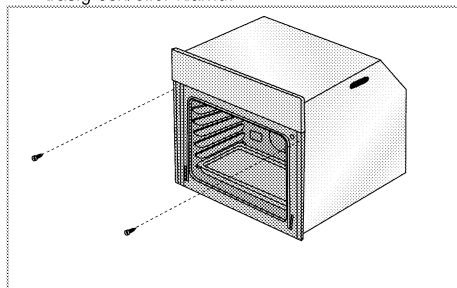


2. **För enfasanslutning**, anslut kablarna efter beskrivningen nedan:

- Brun/Svart kabel = L (fas)
- Blå/grå kabel = N (Neutral)
- Grön/gul kabel = (E)  (jord)

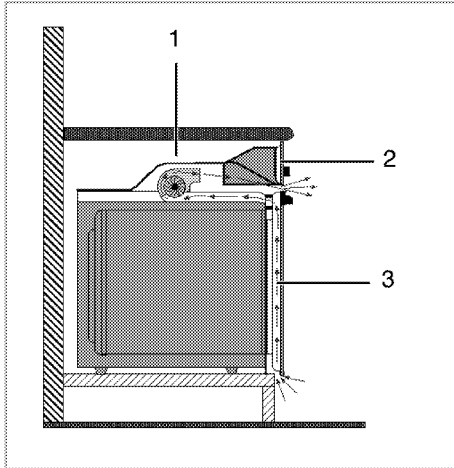
Installera produkten

1. Skjut ugnen in i skåpet, passa in det och säkra det, samtidigt som du ser till att strömsladden inte är trasig och/eller klämd.



Säkra ugnen med 2 skruvar, enligt bilden.

För produkter med nedkylningsfläkt



- 1 Nedkylningsfläkt
- 2 Kontrollpanel
- 3 Lucka

Den inbyggda fläkten kyler både ned det inbyggda skåpet och produktens framsida.



Kylfläkten fortsätter att köra i 20-30 minuter efter att ugnen har slagits av.
Om du har lagat mat genom att programmera timern på ugnen slås även kylfläkten av i slutet av tillagningstiden tillsammans med alla funktioner.

Slutkontroll

1. Anslut strömladden och slå på produktens säkring.
2. Kontrollera funktionerna.

Framtida transport

- Spara produktens originalkartong för framtida transport av produkten. Följ instruktionerna på kartongen. Om du inte har originalkartongen kvar ska du packa in produkten i bubbelplast eller tjock kartong, och tejpa ordentligt.
- För att förhindra att gallret i och plåten i ugnen skadar ugnsluckan ska du placera en bit kartong på insida av ugnsluckan som ligger mot gallren. Tejpa ugnsluckan mot sidoväggarna.
- Använd inte luckan eller handtaget när du lyfter eller flyttar produkten.



Kontrollera produktens allmänna utseende, om det finns några skador som kan ha uppstått under transport.

4 Förberedelser

Tips för att spara energi

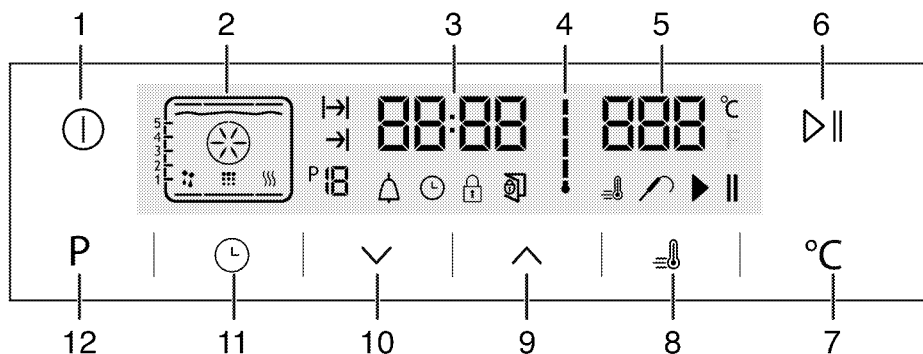
Följande information hjälper dig att använda enheten på ett ekologiskt sätt och spara energi:

- Använd mörka eller emaljerade kärl i ugnen eftersom värmeöverföringen blir bättre.
- När du tillagar dina rätter utför du en förvärmning om detta rekommenderas i bruksanvisningen eller receptet.
- Öppna inte luckan för ofta under tillagningen.

- Försök att inte tillaga mer än en rätt i ugnen samtidigt. Du kan tillaga eller placera två kokkärl på ugnsgallret.
- Tillaga mer än en rätt i följd. Ugnen är då redan varm.
- Du kan spara energi genom att stänga av ugnen i några minuter innan tillagningstiden är slut. Öppna inte ugnsluckan.
- Tina upp fryst mat före tillagning.

Initial användning

Tidsinställning



- 1 PÅ/AV-knapp
- 2 Funktionsvisning
- 3 Indikatorfält för aktuell tid
- 4 Symbol för ugnens innetemperatur
- 5 Fält för temperaturvisning
- 6 Start / stopp matlagningsknapp
- 7 Temperaturinställningsknapp
- 8 Snabbstartssymbol (snabb förvärmning)
- 9 Plusknapp
- 10 Minusknapp
- 11 Justeringsknapp
- 12 Return för att funktionsvisning

1. Vid första drift av ugnen tänds ☹ symbolen, tryck på knapparna för att ställa in timmen.
2. Bekräfta inställningen genom att röra vid ⌚ symbolen vänta 4 sekunder utan att röra några knappar för att bekräfta.

Om den aktuella tiden inte är inställd börjar tidsindikatorn räkna från 12:00. Klockikonen ⌚ visas för att indikera att aktuell tid inte har ställts in. Den försvinner så fort tiden har ställts in.

Den första rengöringen av produkten

Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial.
2. Torka av ytor på produkten med en fuktig trasa eller svamp och torka sedan med en torr trasa.

Initial uppvärmning

Värm upp enheten i omkring 30 minuter och slå sedan av den. På det här sättet bränns matrester bort och avlägsnas.

VARNING
Heta ytor kan orsaka brännskador!
Produkten kan bli het när den används. Rör aldrig vid de heta brännarna, innersektionerna på ugnen, värmeelement etc. Håll barn borta från enheten!
Använd alltid värmetåligena ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.

Elektrisk ugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.

3. Välj positionen Fast.
4. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här använder du den elektriska ugnen, sidan 18*.
5. Kör ugnen i cirka 30 minuter.
6. Stänga av ugnen; se *Så här använder du den elektriska ugnen, sidan 18*

Grillugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här förbereder du grillen, sidan 26*.
4. Kör ugnen i cirka 30 minuter.

5. Stänga av grillen, se *Så här förbereder du grillen, sidan 26*



Doft och rök kan utvecklas under ett par timmar vid första användningen. Detta är normalt. Se till att rummet är välventilerat så att rök och lukt försvinner. Undvik direkt inandning av röken och den lukt som den sänder.

5 Så här använder du ugnen

Allmän information om bakning, stekning och grillning



VARNING

Heta ytor kan orsaka brännskador!

Produkten kan bli het när den används. Rör aldrig vid de heta brännarna, innersektionerna på ugnen, värmeelement etc. Håll barn borta från enheten!

Använd alltid värmetåliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.



FARA:

Var försiktig när du öppnar luckan, eftersom det kan komma ut ånga.

Kraftig ånga kan bränna dina händer, ditt ansikte och/eller dina ögon.

Tips för bakning

- Använd material som inte utsätts för beläggning, exempelvis metall- eller aluminiumbehållare.
- Använd galleret på bästa sätt.
- Placera bakformen på gallrets mitt.
- Välj gallrets position innan du slår på ugnen eller grillen. Ändra inte gallrets position när ugnen är varm.
- Håll ugnsluckan stängd.

Tips för stekning

- Om du penslar hel kyckling, kalkon eller större köttbitar med en marinad av citronsaft och svartpeppar innan stekning kommer tillagningsprestandan att öka.
- Det tar ungefär 15 till 30 minuter längre att steka kött med ben jämfört med att steka samma köttstorlek utan ben.
- För varje centimeter köttets tjocklek ökar ska du lägga på cirka 4 till 5 minuters tillagningstid.
- Låt köttet vila i ugnen i omkring 10 minuter efter att du har tillagat det. Saften fördelas bättre över steken och rinner inte ut när du skär i köttet.
- Fisk ska placeras i mitten eller på den nedre falsen, i en eldfast form.

Tips för grillning

När kött, fisk och kyckling grillas blir de snabbt bruna och får en krispig yta, samt torkar inte. Platta delar, köttbitar och korvar passar speciellt bra för grillning, samt grönsaker med högt vatteninnehåll, såsom tomater och lök.

- Fördela delarna som ska grillas på ugnsgalleret eller på plåten med ugnsgalleret på ett sådant sätt

att utrymmet som täcks inte överskrider storleken på värmaren.

- Skjut in ugnsgalleret eller plåten med galler på önskad nivå i ugnen. Om du grillar på ugnsgalleret ska du skjuta in långpannan på den nedre falsen för att samla upp fett. Tillsätt lite vatten i långpannan för enkel rengöring.



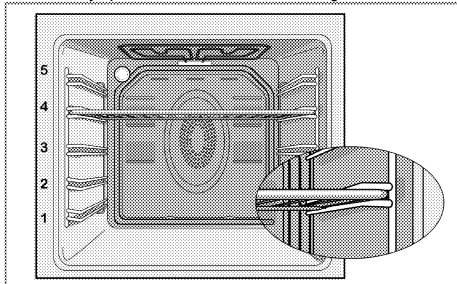
Mat som passar för grillning kan börja brinna. Använd bara mat för grillning som är lämplig för grillvärme. Placera inte maten för långt bak på grillen. Det här är det hetaste stället och maten kan fatta eld.

Så här använder du den elektriska ugnen

Falspositioner (för modeller med ugnsgaller)

Det är viktigt att placera ugnsgalleret korrekt på gallerfalsarna. Ugnsgalleret måste föras in mellan gallerfalsarna enligt bilden.

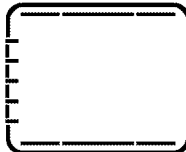
Låt inte ugnsgalleret stå mot ugnens bakre vägg. Dra ugnsgalleret till den främre delen av galleret och placera det med hjälp av luckan, för att få bra grilleffekt.



Användningslägen

Användningslägenas ordning som visas här kan skilja sig från de på din enhet.

1. Över- och undervärme



Maten upphetas simultant uppfifrån och underifrån. Exempelvis är det lämpligt för kakor, småkakor eller grytor i bakformar. Tillaga maten med endast en långpanna.

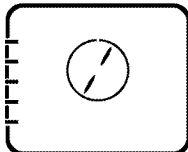
Lämplig falsposition visas på skärmen.

2. **Fläkt som stöder under-/övervärme**



Het luft, som värms av både undre och övre element, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten. Tillaga maten i en långpanna.

3. **Fläktvärme**

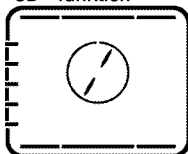


Varmluft, som värms av det bakre elementet, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten. Detta är lämpligt att använda när du vill värma flera rätter på flera falsnivåer. Förvärmning krävs i regel inte. Lämplig för tillagning med flera långpannor.



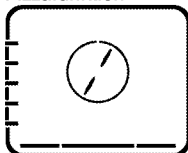
När ugnsluckan är öppen körs inte fläktmotorn, det gör att varmluften behålls i ugnen.

4. **"3D"-funktion**



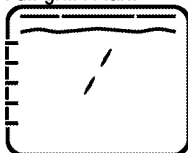
Övervärme, undervärme och fläktassisterad värme används. Maten tillagas jämnt och snabbt. Tillaga maten med endast en långpanna.

5. **Pizzafunktion**



Undervärme och fläktassisterad värme används. Lämpligt för att baka pizza.

6. **Full grill+Fläkt**



Het luft, som värms av fulla grillen, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten. Detta är lämpligt när stora mängder kött ska grillas.

- Placera små och medelstora portioner på rätt fals under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in temperaturen på maximal nivå.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

7. **Full grill**



Den stora grillen i ugnens innertak används. Detta är lämpligt när stora mängder kött ska grillas.

- Placera små och medelstora portioner på rätt fals under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in temperaturen på maximal nivå.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

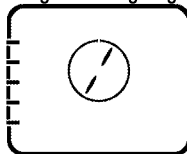
8. **Grill**



Den lilla grillen i ugnens innertak används. Passar grillning och gratänger.

- Placera små och medelstora portioner på rätt nivå under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in temperaturen på maximal nivå.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

9. **Långsam tillagning/Ekofläktvärmare**



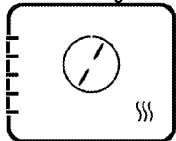
För att spara ström kan du använda den här funktionen istället för tillagningssätten du utför om du använder fläktuppvärmning i temperaturintervallet 160-220 °C. Men tillagningstiden ökar något. Tillagningstiderna som gäller för den här funktionen anges i tabellen 'Långsam tillagning/Ekofläktvärmare'.

10. Undervärme



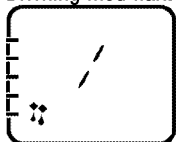
Endast undervärme används. Det är lämpligt för pizza och andra rätter som ska stekas från undersidan.

11. Varmhållning



Används för varmhållning av mat i låg temperatur under en längre period, så den är redo att serveras.

12. Drivning med fläkt



Ugnen värms inte upp. Endast fläkten (i bakre väggen) används. Passar för att långsamt tina

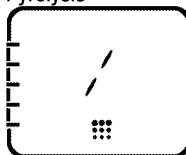
upp mat i rumstemperatur samt att kyla ner varm mat.

13. Pyrolysis - ekonomiläge



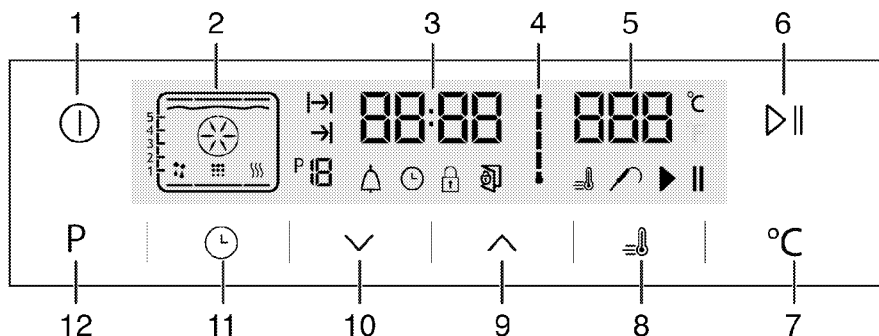
Den här funktionen gör det möjligt för ugnen att utföra en egen rengöring i hög temperatur. Rekommenderas för lätt smutsade ugnar. Läs beskrivningen i avsnittet för rengöring för att använda den här funktionen. *sidan 27.*

14. Pyrolysis



Den här funktionen gör det möjligt för ugnen att utföra en egen rengöring i hög temperatur. Läs beskrivningen i avsnittet för rengöring för att använda den här funktionen. *sidan 27.*

Så här använder du ugnens kontrollenhet

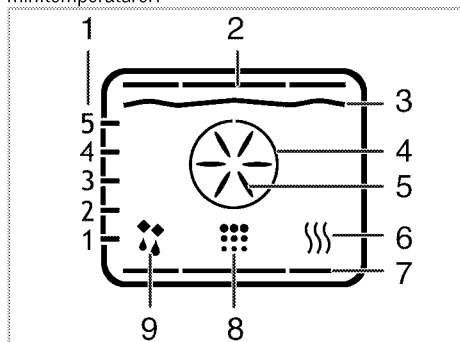


- | | | | |
|----|---------------------------------------|----|---|
| 1 | PÅ/AV-knapp | 4 | : Tillagningstiden slut |
| 2 | Funktionsvisning | 5 | : Funktionsnummer |
| 3 | Indikatorfält för aktuell tid | 6 | : Alarmsymbol |
| 4 | Symbol för ugnens inntemperatur | 7 | : Klocksymbol |
| 5 | Fält för temperaturvisning | 8 | : Symbol för knapplås |
| 6 | Start / stopp matlagningsknapp | 9 | : Öppen dörr symbol |
| 7 | Temperaturinställningsknapp | 10 | : Snabbstartssymbol (snabb förvärmning) |
| 8 | Snabbstartssymbol (snabb förvärmning) | 11 | : Symbol för köttermometer |
| 9 | Plusknapp | 12 | : Matlagningspaus symbol |
| 10 | Minusknapp | | : Matlagnings startssymbol |
| 11 | Justeringsknapp | | |
| 12 | Return för att funktionsvisning | | |

: Symbol för tillagningstid

Funktionstabell:

Funktionstabellen anger funktionerna som kan användas i ugnen samt deras respektive max. och min. temperaturer.



- 1 Hyllpositioner
- 2 Övervärme
- 3 Grillelement
- 4 Boost-värmare
- 5 Boost-fläkt
- 6 Varmhållning
- 7 Nedre värmeelement
- 8 Rengöringsposition
- 9 Används med fläktposition

 Funktionerna kan variera beroende på modell.

Funktionstabell	Rekommenderad temperatur (°C)	Temperaturintervall (°C)
Över- och undervärme	200	40-280
Fläkt som stöder undervärme	175	40-280
Fläktassisterad tillagning	180	40-280
"3D"-funktion	205	40-280
Pizzafunktion	210	40-280
Fläktassisterad stor grill	200	40-280
Full grill	280	40-280
Låg grill	280	40-280
Ekofläktvärmare	180	160-220
Undervärme	180	40-220
Varmhållning	60	40-100

 Maximal justerbar tillagningstid i lägen förutom varmhållning är begränsad till 6 timmar på grund av säkerhetsskäl. Programmet avbryts vid ett strömavbrott. Du måste omprogrammera ugnen.

-  Om du gör några ändringar kommer respektive symbol på klockan att blinka.
-  Aktuell tid kan inte ställas in när ugnen kör en annan funktion eller om halvautomatiskt eller fullt automatiskt program ställs in på ugnen.
-  Även om ugnen är avstängd tänds ugnslampan när ugnsluckan är öppen.

Så här använder du ugnen

1. Tryck på knappen  i mer än 2 sekunder för att öppna ugnen.
- » Första drifffunktionen visas på skärmen efter att ugnen slås på. När skärmen är i detta läge kan tillagningstid, tillagningstidens slut och Booster (snabbvärmning) ställas in.

 Ugnen slås av automatiskt inom 20 sekunder om ingen ugnsställning görs på skärmen.

Manuell tillagning genom att välja temperatur och användarläge

Du kan laga mat genom att välja temperatur och drifffunktion särskilt för din måltid, styra manuellt utan att ange någon tillagningstid.

1. Första drifffunktionen visas på skärmen efter att rört vid  knappen för att öppna ugnen.
2. Välj drifffunktionen genom att trycka på  knapparna.
3. Om du önskar ändra den temperatur som rekommenderas för drifffunktionen, aktivera temperaturfältet genom att trycka på  knappen.
- »  symbolen blinkar.
4. Ställ in önskad temperatur genom att trycka på  knapparna.
5. Bekräfta temperaturen genom att trycka på  knappen.
6. Placera din rätt i ugnen.
7. Tryck på  knappen för att starta tillagningen om temperaturen och drifffunktionen är lämpliga.
- »  symbolen visas på skärmen.

- » Ugnen startar i önskad funktion och ökar innetemperaturen till angiven temperatur. Varje grad av innetemperatursymbolen tänds allt eftersom innetemperaturen når den inställda temperaturen. Mer aktiva värmare och rekommenderade positioner för plåten visas på funktionsklockan.
- 8. Ugnen stängs inte av automatiskt på grund av manuell tillagning om du inte ställer in

tillagningstiden. Du kan avsluta tillagningen genom att trycka på ► || knappen en gång till.

» Ugnen avslutar tillagningen och || symbolen visas på skärmen.

9. Tryck på knappen ① i mer än 2 sekunder för att stänga ugnen.

Tillagning genom att ange tillagningstid;

Du kan se till att ugnen stängs av genom att välja temperatur och drift specifika för din måltid och ställa in tillagningstiden, styra manuellt utan att ange någon tillagningstid.

1. Första driftfunktionen visas på skärmen efter att rört vid ① knappen för att öppna ugnen.

2. Välj driftfunktionen genom att trycka på  knapparna.

3. Om du önskar ändra den temperatur som rekommenderas för driftfunktionen, aktivera temperaturfältet genom att trycka på  knappen.

»  symbolen blinkar.

4. Ställ in önskad temperatur genom att trycka på  knapparna.

5. Bekräfta temperaturen genom att trycka på  knappen.

6. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen för tillagningstiden.

7. Ställ in tillagningstiden genom att trycka på  /  knapparna och bekräfta inställningen genom att trycka på  knappen.

» När Cooking Time (Tillagningstid) är inställd visas symbolen Cooking (Tillagning) kontinuerligt.

8. Placera din rätt i ugnen.

9. Tryck på ► || knappen för att starta tillagningen om temperaturen och driftfunktionen är lämpliga.

► symbolen visas på skärmen.

» Ugnen värms upp till inställd temperatur och behåller den här temperaturen till slutet av tillagningstiden du ställt in.

» Ugnen startar i önskad funktion och ökar innertemperaturen till angiven temperatur.

Temperaturen behålls tills tillagningstidens slut. Varje grad av innertemperatursymbolen tänds allt eftersom innertemperaturen når den inställda temperaturen. Mer aktiva värmare och rekommenderade positioner för plåten visas på funktionsskärmen.

10. När tillagningen är klar visas "End (Slut)" på displayen och ett larm hörs.

11. Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen.

» Larmet stannar och ugnen slutar att fungera automatiskt.

Om du vill ställa in tillagningstidens slut till en senare tidpunkt:

Du kan se till att ugnen fungerar och stängs av automatiskt genom att välja temperatur och drift specifika för din måltid och ställa in tillagningstiden till en senare tidpunkt, styra manuellt utan att ange någon tillagningstid.

1. Första driftfunktionen visas på skärmen efter att rört vid ① knappen för att öppna ugnen.

2. Välj driftfunktionen genom att trycka på  knapparna.

3. Om du önskar ändra den temperatur som rekommenderas för driftfunktionen, aktivera temperaturfältet genom att trycka på  knappen.

»  symbolen blinkar.

4. Ställ in önskad temperatur genom att trycka på  knapparna.

5. Bekräfta temperaturen genom att trycka på  knappen.

6. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen för tillagningstiden.

7. Ställ in tillagningstiden genom att trycka på  /  knapparna och bekräfta inställningen genom att trycka på  knappen.

» När Cooking Time (Tillagningstid) är inställd visas  symbolen Cooking (Tillagning) kontinuerligt.

8. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen för tillagningstidens slut.

9. Ställ in tillagningstiden genom att trycka på  /  knapparna och bekräfta inställningen genom att trycka på  knappen.

» När Cooking Time (Tillagningstid) är inställd visas  symbolen Cooking (Tillagning) kontinuerligt.

10. Placera din rätt i ugnen.

11. Tryck på ► || knappen för att starta tillagningen om temperaturen och driftfunktionen är lämpliga.

► symbolen visas på skärmen.

» Ugnstimeren beräknar automatiskt uppstartstiden för tillagning genom att dra av tillagningstiden från tillagningssluttiden som du har angivit. Valt användarläge aktiveras vid uppstartstiden för tillagning och ugnen värms upp till angiven temperatur. Temperaturen behålls tills tillagningstidens slut. Varje grad av innertemperatursymbolen tänds allt eftersom innertemperaturen når den inställda temperaturen. Mer aktiva värmare och rekommenderade positioner för plåten visas på funktionsskärmen.

12. När tillagningen är klar visas "End (Slut)" på displayen och ett larm hörs.

13. Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen.

» Larmet stannar och ugnen slutar att fungera automatiskt.



Om du vill avbryta endast tillagningstiden eller tillagningstid plus dess slut efter att du har ställt in dem, måste du ställa in tillagningstiden på nytt.

Ställa in boostern (snabb förvärmning)

Använd funktionen Booster (snabb förvärmning) för att ugnen ska nå önskad temperatur snabbare.



Snabbvärmaren kan inte väljas i positionerna Avfrostring, Varmhållning och Rengöring. Snabbvärmningsinställningarna avbryts vid ett strömavbrott.

1. Tryck på  knappen efter inställning av temperatur, driftfunktion, tillagningstid och tillagningstidens slut.
»  symbolen visas kontinuerligt och inställning av boostern (snabb förvärmning) är aktiverad.
» Booster-symbolen försvinner så snart ugnen uppnått önskad temperatur och ugnen återupptar användning i den funktion den var innan snabbvärmningsfunktionen.
2. Tryck på  knappen igen för att avbryta boosterfunktionen.
»  symbolen försvinner och inställning av boostern (snabb förvärmning) är avaktiverad.

Slå av elugnen

Tryck på knappen  för att slå av ugnen.

Aktivera knapplåset

Du kan förhindra att ugnen används genom att använda knapplåsfunktionen.

1. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen.
» "OFF (AV)" visas på skärmen.
2. Tryck på  knappen för att aktivera knapplåssymbolen.
» När knapplåset är aktiverat visas "On (På)" på skärmen och  symbolen fortsätter vara tänd. Bekräfta genom att trycka på .



Ugnsknapparna kan inte användas när knapplåsfunktionen är aktiverad. Knapplåset avbryts inte vid ett strömavbrott.

För att avaktivera knapplåset, tryck på

1. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen.
» "On (På)" visas på skärmen.
2. Avaktivera knapplåset genom att trycka på  knappen.
» "OFF (AV)" visas när knapplåsfunktionen är avaktiverad. Bekräfta genom att trycka på .



Ugnsknapparna kan inte användas när knapplåsfunktionen är aktiverad. Knapplåsinställningarna avbryts inte vid ett strömavbrott.

Ställa in alarmklockan

Du kan använda klockan på produkten för vilken varning som helst och påminnelse annan än tillagningsprogrammet.

Alarmklockan har ingen påverkan på ugnens funktioner. Den används endast som en varning. Den kan exempelvis vara användbar när du ska vända mat i ugnen vid en viss tidpunkt. Alarmet hörs i slutet av den inställda tiden

1. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen.



Den maximala alarmtiden kan vara 23 timmar och 59 minuter.

2. Ställ in larmtiden genom att använda  /  knapparna.
»  symbolen fortsätter vara tänd och larmtiden visas på skärmen när larmtiden är inställd.
3. I slutet av larmtiden börjar  symbolen att blinka och larmsignalen hörs.

Slå av alarmet

1. Larmsignalen hörs i 2 minuter. Tryck på valfri knapp för att stoppa larmet.
» Larmsignalen blir tyst och aktuell tid visas.

Avbryta larmet;

1. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen för att avbryta larmet.
2. Tryck och håll in  knappen tills "00:00" visas.



Larmtiden visas. Om larmtiden och tillagningstiden ställs in samtidigt visas den kortaste tiden.

Ändra tiden på dagen

1. Tryck på knappen  med korta mellanrum tills  symbolen visas på skärmen.
2. Tryck på knapparna  /  för att ställa in timmen.
3. Bekräfta inställningen genom att röra vid  symbolen vänta 4 sekunder utan att röra några knappar för att bekräfta.



De aktuella tidsinställningarna avbryts vid strömavbrott. De behöver justeras om. Du kan inte ändra aktuell tid när någon av ugnens funktioner används.

Tabell över tillagningstider



Tiderna i den här tabellen är endast riktlinjer. Tidsgränserna kan variera på grund av matens temperatur, tjocklek, typ och dina egna inställningar för tillagningen.

Bakning och stekning



Första falsen i ugnen är den **undre** falsen.

Rätt	Tillagningsnivå		Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Kakor på plåt*	En nivå		3	175	25 ... 30
Kakor i form*	En nivå		2	180	40 ... 50
Kakor på bakplåtspapper*	En nivå		3	175	25 ... 30
	2 nivåer		1 - 5	175	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Sockerkaka*	En nivå		3	200	5 ... 10
	2 nivåer		1 - 5	175	20 ... 30
Kakor*	En nivå		3	175	25 ... 30
	2 nivåer		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Kaka av deg*	En nivå		2	200	30 ... 40
	2 nivåer		1 - 5	200	45 ... 55
	3 nivåer		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Fylliga kakor*	En nivå		2	200	25 ... 35
	2 nivåer		1 - 5	200	35 ... 45
	3 nivåer		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Surdeg*	En nivå		2	200	35 ... 45
	2 nivåer		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	En nivå		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	En nivå		2	200 ... 220	15 ... 20
	En nivå		3	200	10 ... 15
Biffstek (helt)/stek	En nivå		3	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	100 ... 120
Lammgryta	En nivå		3	25 min. 250/max, sedan 190	70 ... 90
	En nivå		3	25 min. 250/max, sedan 190	60 ... 80
Stekt kyckling	En nivå		2	15 min. 250/max, sedan 180 ... 190	55 ... 65
	En nivå		2	15 min. 250/max, sedan 180 ... 190	55 ... 65
Kalkon (5.5 kg)	En nivå		1	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
	En nivå		1	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	En nivå		3	200	20 ... 30
	En nivå		3	200	20 ... 30

Vid tillagning med 2 plåtar samtidigt placerar du den djupa plåten på den övre falsen och den grunda på den nedre.

* Vi föreslår att du använder förvärmning för all mat.

Långsam tillagning/Ekofläktvärmare



Ändra inte tillagningstemperaturen efter påbörjad tillagning i Långsam tillagning/Ekofläktvärmare.



Öppna inte luckan under tillagning i läget för Långsam tillagning/Ekofläktvärmare.

Rätt	Tillagningsnivå		Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Köttgryta	En nivå		3	160	100 ... 120
Kycklinggryta	En nivå		3	160	70 ... 100
Bönor	En nivå		3	160	130 ... 150
Äggplantegryta	En nivå		3	160	130 ... 150
Hel stek	En nivå		3	160	110 ... 130
Skivad stek	En nivå		3	160	100 ... 120
Kakor på bakplåtspapper	En nivå		3	185	35 ... 40
Småkakor	En nivå		3	185	30 ... 35
Degkaka	En nivå		3	200	40 ... 45
Fylliga kakor	En nivå		3	200	40 ... 45

- Utför en förvärmning på 6-7 minuter.
- Vitt/rött kött måste vändas i plåten före tillagning tills den har stekts igenom.
- Bönor måste förkokas i 30 minuter före tillagning. Du kan använda konserverade bönor direkt.
- Om du täcker över tillagningsplåten ökar matlagningseffekten.

Tips för bakning av bakverk i formar

- Om bakverket är för torrt ska du öka temperaturen med 10 och minska tillagningstiden.
- Om kakan är kladdig ska du använda en mindre vätskemängd och sänka temperaturen med 10 °C.
- Om kakan blir för mörk ska du placera den längre ner i ugnen, sänka temperaturen och öka tillagningstiden.
- Om den är välgräddad på insidan med kladdig på utsidan ska använda en mindre vätskemängd, sänka temperaturen och öka tillagningstiden.

Tips vid tillagning av bakverk

- Om bakverket är för torrt ska du öka temperaturen med 10 och minska tillagningstiden. Pensla degen med en blandning av mjölk, olja, ägg och yoghurt.
- Om bakverket tar för lång tid att grädda ska du kontrollera tjockleken så att den inte överskrider plåtens djup.
- Om den övre sidan av bakverket blir mörkt men den undre delen är inte färdiggräddad ska du kontrollera att mängden sås för bakverket inte är för stor på undersidan av bakverket. Försök att fördela såsen jämnt mellan och på lagren av det, och överst, för att få en jämn gräddning.



Tillaga bakverket enligt det läge och den temperatur som är angiven i tillagningstabellen. Om botten inte har tillräckligt med färg ska du placera den på en lägre fals nästa gång.

Tips vid tillagning av grönsaker

- Om grönsaksrätten blir för torr ska du tillaga den i en form med lock. Ett stängt kärl förhindrar att vätskan ångar bort.
- Om grönsaksrätten inte blir färdigkokt ska du förkoka grönsakerna eller förbereda dem som konserverad mat och placera dem i ugnen.

Så här förbereder du grillen



VARNING

Stäng ugnsluckan under grillning.
Heta ytor kan orsaka brännskador!

Slå på grillen

1. Första driftfunktionen visas på skärmen efter att du rört vid  knappen för att öppna ugnen.
 2. Tryck på  för att välja önskad grillfunktion.
 3. Om du önskar ändra den temperatur som rekommenderas för driftfunktionen, aktivera temperaturfältet genom att trycka på  knappen.
- »  symbolen blinkar.
4. Ställ in önskad temperatur genom att trycka på  knapparna.
 5. Bekräfta temperaturen genom att trycka på  knappen.
 6. Tryck på   knappen för att starta grillning om temperaturen och driftfunktionen är lämpliga.  symbolen visas på skärmen.
- » Ugnen startar i önskad funktion och ökar inntemperaturen till angiven temperatur. Varje grad av inntempersymbolsolen tänds allt eftersom

Grillning med elgrill

Mat	Införandenivå	Grilltid (ca.)
Fisk	4...5	20...25 min. [#]
Skivad kyckling	4...5	25...35 min.
Lammkotletter	4...5	20...25 min.
Rostbiff	4...5	25...30 min. [#]
Kalvkotletter	4...5	25...30 min. [#]
Rostat bröd	4	1...2 min.
[#] beroende på tjocklek		

inntemperaturen når den inställda temperaturen.
Mer aktiva värmare och rekommenderade positioner för plåten visas på funktionsskärmen.

7. Du kan avsluta grillningen genom att trycka på   knappen en gång till.

» Ugnen avslutar grillningen och  symbolen visas på skärmen.

Stänga av grillen

1. Tryck på knappen  i mer än 2 sekunder för att stänga ugnen.



Mat som passar för grillning kan börja brinna. Använd bara mat för grillning som är lämplig för grillvärme. Placera inte maten för långt bak på grillen. Det här är det hetaste stället och maten kan fatta eld.

Tabell för tillagningstider för grillning

6 Underhåll och rengöring

Allmän information

Produktens servicelivslängd ökar och vanliga problem minskar i omfattning om produkten rengörs med jämna mellanrum.



FARA:

Koppla från produkten från strömkällan innan du påbörjar underhåll och rengöring.
Du kan få en elektrisk stöt!



FARA:

Låt produkten svalna före rengöring.
Heta ytor kan orsaka brännskador!

- Rengör produkten noggrant efter varje användning. På detta sätt är det möjligt att enklare ta bort tillagningsrester genom att undvika att de bränns in nästa gång apparaten används.
- Inga speciella rengöringsmedel behövs för rengöring av produkten. Använd varmvatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp när du rengör produkten, och torka den sedan med en torr trasa.
- Se alltid till att överskottsvätska torkas bort ordentligt efter rengöring och att eventuellt spill omedelbart torkas torrt.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller syra eller klor när du rengör rostfria ytor eller inox-tytor och handtaget. Använd en mjuk trasa med diskmedel (utan slipmedel) för att torka dessa delar rena, var noga med att torka i en riktning.



Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel.
Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.



Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.

Rengöra kontrollpanelen

Rengör kontrollpanelen och kontrollknapparna med en våt trasa och torka dem torra.

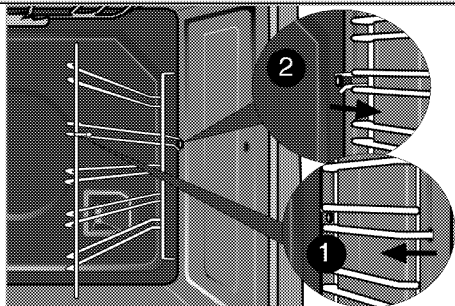


Avlägsna inte kontrollknapparna när du rengör kontrollpanelen.
Kontrollpanelen kan skadas!

Rengöra ugnen

Så här rengör du sidoväggen

1. Ta bort den främre delen av sidogallret genom att dra den i motsatt riktning mot sidoväggen.
2. Ta bort sidogallret genom att dra det mot dig.



Pyrolytisk självrengöring



FARA:

Heta ytor kan orsaka brännskador!
Rör inte vid produkten under självrengöringssteget och håll barn på avstånd från den. Vänta minst 30 minuter innan du avlägsnar fläckar.

Ugnen är utrustad med pyrolytisk självrengöring. Ugnen värms upp till cirka 480 °C och smutsen bränns till aska. En kraftig rökutveckling kan uppstå. Skapa förutsättningar för god ventilation. Pyrolysen ska användas efter ungefär var 10:e ugsanvändning.

1. Avlägsna alla tillbehör från ugnen. Glöm inte att ta ur sidogallren i de modeller som har det.
2. Innan du startar rengöringsprocessen ska du avlägsna smuts från de yttre ytorna och inre ytorna med en fuktig trasa.



Rengör inte dörrens packningslist.
Fiberglastätningen är mycket känslig och kan lätt skadas.

Om det har uppstått skador på tätningen i ugnsluckan ska du ersätta den via ett auktoriserat serviceställe.

3. "Pyrolysis (Pyrolysis)" Välj den pyrolytiska funktionen (självrengöring).

ecoVi rekommenderar att du använder den ekonomiska rengöringsfunktionen om ugnen inte är väldigt smutsig.

Om den här funktionen används för kraftig smuts blir inte rengöringen tillräcklig. I sådana fall ska den pyrolytiska funktionen användas efter att den ekonomiska rengöringscykeln ecoVi avslutats. Tiden för självrengöring visas på skärmen. Tidsförloppet kan inte ändras.
Slutet av självrengöringen kan ändras.



Vissa fåglar är väldigt känsliga för de ångor som uppstår under självrengöringen. Flytta eventuella fåglar till en annan stängd och väl ventilerad plats. Köket ska ha en god ventilation under självrengöringen.

4. Ugnsluckan kan inte öppnas och låssymbolen visas på tidsdisplayen under självrengöringen. Den förblir låst ett tag efter att den pyrolytiska funktionen avslutas. Tvinga inte dörrlåset med handtag i någon riktning förrän låssymbolen försvinner.
5. När rengöringen är klar ska du ta bort smutsrester med en blandning av vinäger och vatten.

Rengör ugnsluckan

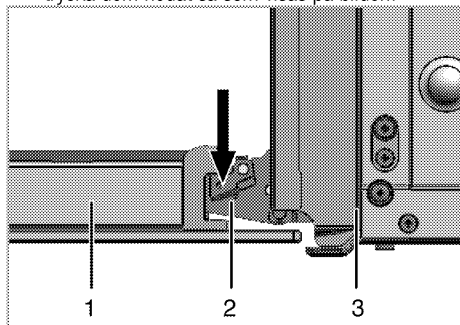
För att rengöra ugnsluckan använder du varmvatten med diskmedel och en mjuk trasa eller svamp, och torkar den sedan med en torr trasa.



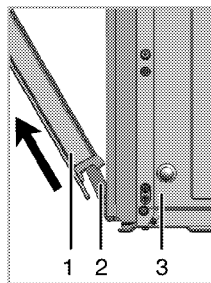
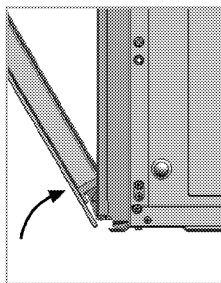
Använd inte några hårda rengöringsmedel med slipmedel eller någon vass metall som repar när du rengör ugnsluckan. De kan repa ytan och förstöra glaset.

Ta bort ugnsluckan

1. Öppna den främre luckan (1).
2. Öppna klämmorna i gångjärnshuset (2) på höger och vänster sida om den främre luckan genom att trycka dem nedåt så som visas på bilden.



- 1 Främre lucka
- 2 Gångjärn
- 3 Ugn



3. För den främre luckan halvvägs ned.
4. Avlägsna den främre luckan genom att dra den uppåt för att släppa den från höger och vänster gångjärn.

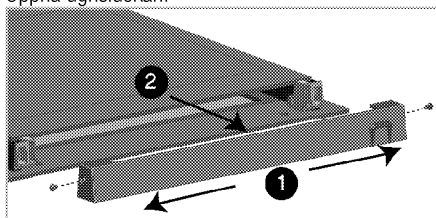


Stegen som utförs i borttagningsprocessen ska utföras i motsatt ordning när luckan monteras. Glöm inte att stänga klämmorna vid gångjärnshuset när du monterar luckan igen.

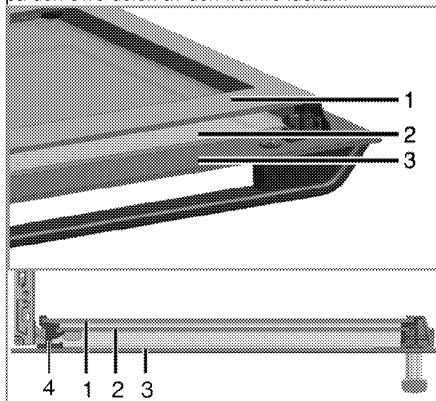
Ta bort luckans innerglas

Luckans invändiga glasruta kan avlägsnas för rengöring.

Öppna ugnsluckan.



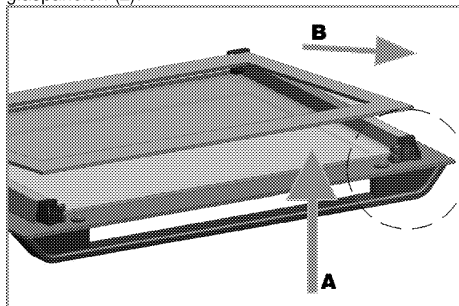
Skruva ur skruvarna på plastdelens sidor (mot 1). Dra mot dig och ta bort plastdelen som är installerad på den övre delen av den främre luckan.



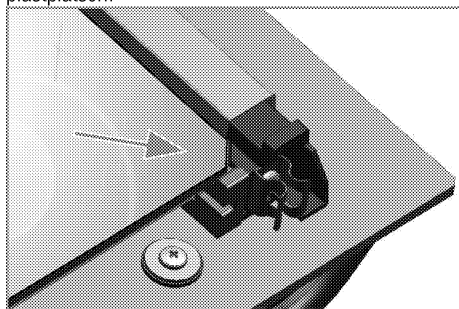
- 1 Innersta glaspanelen
- 2 Inre glaspanelen
- 3 Yttersta glaspanelen
- 4 Plastplatsen för glaspanelen-Nedre

Såsom bilden visar ska du lyfta den innersta glaspanelen något i riktning A och dra den ut i riktning B.

Upprepa samma arbetsgång för att ta bort den inre glaspanelen (2).



Det första steget i att återmontera luckan är att montera den inre glaspanelen (2). Såsom bilden visar, placera det fasade hörnet på glaspanelen så att det vilar mot det fasade hörnet på plastplatsen.



Den inre glaspanelen (2) måste monteras på den plastplats som är nära den innersta glaspanelen (1). När du monterar den innersta glaspanelen (1) ska du se till att den panelsida med text på är vänd mot den inre glaspanelen.

Det är viktigt att sätta de nedre hörnen på den inre glaspanelen i den nedre plastplatsen. Tryck plastdelarna mot ramen tills du hör ett "klick". Fixera plastdelen genom att skruva i skruvarna i skåroarna på de båda sidorna.

Byta ugnslampa



FARA:

Innan du byter ugnslampa ska du se till att produkten har kopplats från elen och svalt, så att du inte får en elektrisk stöt. Heta ytor kan orsaka brännskador!



Ugnslampa är en speciallampa som klarar upp till 300 °C. Mer information finns under *Tekniska specifikationer*, sidan 10.

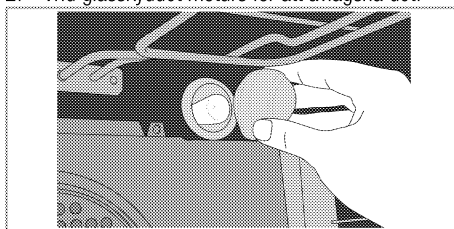
Ugnslamporna kan köpas av auktoriserade serviceombud.



Lampans placering kan skilja sig något från bilden.

Om ugnen är utrustad med en rund lampa:

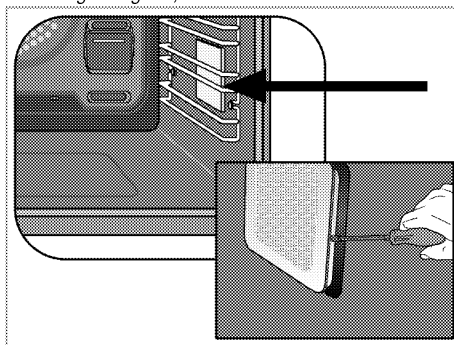
1. Koppla bort produkten från elen.
2. Vrid glasskyddet moturs för att avlägsna det.



3. Dra ut ugnslampa från uttaget och byt den mot en ny.
4. Montera glasplattan på nytt.

Om ugnen är utrustad med en fyrkantig lampa:

1. Koppla bort produkten från elen.
2. Avlägsna ugnsgallret enligt beskrivning. Se *Rengöra ugnen*, sidan 27.



3. Ta bort skyddsglasat med en skruvmejsel.
4. Dra ut ugnslampa och byt den mot en ny.
5. Montera skyddsglasat och sedan ugnsgallret.

7 Felsökning

Det kommer ånga från ugnen när den används.

- Det är normalt att ånga sipprar ut under användning. >>> *Detta beror inte på något fel.*

Det kommer metalliska oljud under uppvärmning och nedkylning.

- När metalldelarna värms upp kan de öka i storlek och orsaka ljud. >>> *Detta beror inte på något fel.*

Produkten fungerar inte.

- Huvudsäkringarna är defekt eller har gått. >>> *Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*
- Produkten är inte kopplad till det (jordade) uttaget. >>> *Kontrollera strömanslutningen.*

Ljuset i ugnen fungerar inte.

- Ugnslampan är defekt. >>> *Byt ut ugnslampan.*
- Strömmen är bruten. >>> *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*

Ugnen värms inte upp.

- Funktionen och/eller temperaturen är inte inställda. >>> *Ställ in funktionen och temperaturen med funktions- och/eller temperaturratten/-knappen.*
- Strömmen är bruten. >>> *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*



Kontakta ett auktoriserat serviceombud eller den återförsäljare som sålde produkten till dig, om du inte kan lösa problemet med hjälp av instruktionerna i det här avsnittet. Försök aldrig att reparera en defekt produkt på egen hand.

