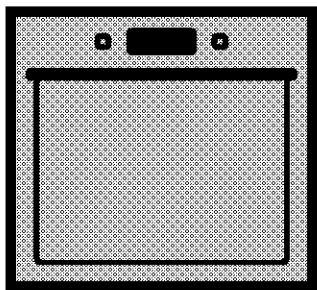


Cuptor încorporat

Manual de utilizare



BIM19700XMS

RO | ES

285.4464.76/R.AD/05.08.2019/4-4
7793187602

Vă rugăm să citiți mai întâi manualul de utilizare!

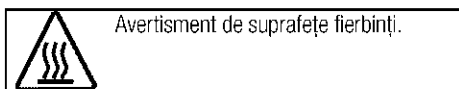
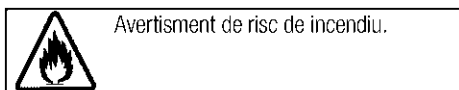
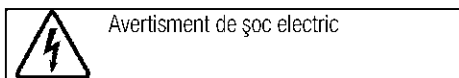
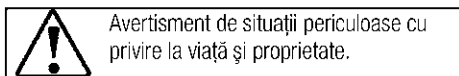
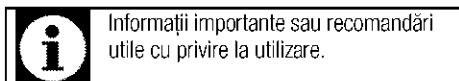
Stimate client,

Vă mulțumim pentru că ați ales un produs Beko. Sperăm să obțineți cele mai bune rezultate de pe urma folosirii produsului nostru care a fost fabricat utilizând o calitate superioară și o tehnologie modernă. Prin urmare, vă rugăm să citiți cu atenție întregul manual de utilizare și documentele însoțitoare ale acestuia înainte de utilizarea produsului și să le păstrați pentru consultări ulterioare. În cazul în care predați produsul altcuiva, predați și manualul de utilizare. Respectați toate avertizările și informațiile din manualul de utilizare.

Rețineți că manualul de utilizare se aplică și pentru alte modele. Diferențele dintre modele vor fi identificate în manual.

Explicația simbolurilor

În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător 4

Siguranța generală.....	4
Siguranța instalațiilor electrice	4
Siguranța produsului	5
Domeniu de utilizare	7
Siguranța copiilor.....	7
Depozitarea la deșeuri a produsului vechi.....	8
Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare...8	

2 Informații generale 9

Prezentare generală.....	9
Conținutul pachetului	10
Specificații tehnice.....	11

3 Instalare 12

Înainte de instalare.....	12
Instalarea și conectarea.....	14
Transportul ulterior.....	15

4 Pregătiri 16

Sfaturi pentru economisirea energiei	16
Prima utilizare.....	16
Reglarea orei.....	16
Curățarea inițială a aparatului	17

Încălzirea inițială.....	17
--------------------------	----

5 Utilizarea cuptorului 18

Informații generale referitoare la coacere, fripturi și prepararea la grill	18
Descrierea și utilizarea panoului de control	19
Funcțiile meniului de gătire	20
Meniul Manual Cooking (Gătire manuală).....	22
Utilizarea grill-ului.....	24
Meniuri de gătire automată.....	26
Meniul Setări	27
Meniul Favorite	30
Meniul Istoric.....	30
Tabelul duratelor de gătire	30
Tabelul duratelor de preparare la grill	33

6 Întreținere și curățare 34

Informații generale	34
Curățarea panoului de control	34
Curățarea cuptorului	34
Demontarea ușii cuptorului	35
Demontarea geamului interior al ușii.....	35
Înlocuirea lămpii cuptorului	36

7 Remedierea problemelor 37

I Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător

Această secțiune conține informații cu privire la siguranța care vă vor ajuta să vă protejați împotriva riscului de vătămare corporală sau pagube materiale. Nerespectarea acestor instrucțiuni va duce la anularea oricărei garanții.

Siguranța generală

- Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vârsta peste 8 ani sau mai mari și persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea produsului într-o manieră sigură și înțeleg pericolele implicate.

Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără supraveghere.

- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe necesare, exceptând cazul în care sunt supravegheați sau instruiți.

Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor nesupravegheați.

- Dacă produsul este înmânat către altcineva pentru uz personal sau în scopuri de utilizare second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, documente importante și componente trebuie de asemenea înmanate împreună cu acesta.
- Procedurile de instalare și reparații trebuie efectuate de către agenți de service autorizați. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele rezultate din procedurile efectuate de către persoanele neautorizate care pot anula și garanția. Înainte de instalare, citiți instrucțiunile cu atenție.
- Nu folosiți produsul dacă este defect sau prezintă defecte vizibile.
- După fiecare utilizare verificați dacă butoanele produsului sunt închise.

Siguranța instalațiilor electrice

- Dacă produsul are o defecțiune, nu trebuie folosit decât după ce este reparat de către un agent de service autorizat. Pericol de electrocutare!
- Conectați produsul numai la o priză/linie împământată cu tensiunea și protecția indicată în

"Specificații tehnice".

Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma împământării neconforme cu normele locale.

- Nu spălați niciodată produsul turnând apă pe acesta! Pericol de electrocutare!
- Nu atingeți niciodată ștecherul cu mâinile ude! Nu trageți de cablu pentru a-l scoate din priză, ci apucați de ștecher.
- Produsul trebuie scos din priză în timpul instalării, întreținerii, curățării și reparațiilor.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita pericolele.
- Aparatul trebuie instalat astfel încât să permită deconectarea totală de la rețeaua electrică. Separarea trebuie să se realizeze fie printr-un ștecher, fie printr-un comutator încorporat în instalația electrică fixă, conform normelor de construcții.
- Suprafața din spatele cuptorului se înfierbântă în timpul utilizării. Asigurați-vă că racordurile de

electricitate nu ating suprafața din spate; în caz contrar, racordurile se pot deteriora.

- Nu striviți cablul de alimentare între ușa cuptorului și ramă; nu îl trasați peste suprafețele fierbinți. În caz contrar, izolația cablului se poate topi, putând provoca scurtcircuite și incendii.
- Lucrările la echipamentele și rețelele electrice pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.
- În cazul unei defecțiuni, opriți produsul și deconectați-l de la rețeaua de electricitate. Decuplați siguranța de la panoul electric.
- Asigurați-vă că siguranța are capacitatea adecvată pentru acest produs.

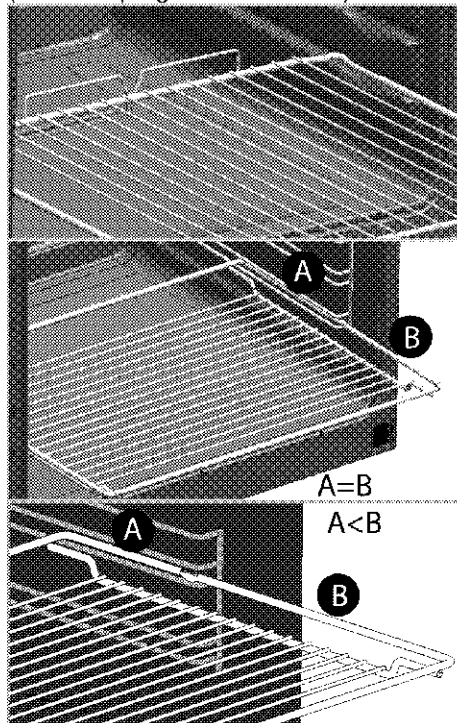
Siguranța produsului

- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele sale accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Evitați atingerea elementelor fierbinți. Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță sau supravegheați continuu.
- Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea vă sunt afectate de alcool și / sau medicamente.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari și poate provoca incendii

deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.

- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se pot încălzi în timpul utilizării.
- În timpul folosirii, aparatul se înfierbântă. Evitați atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt înfundate.
- Nu încălziți cutii și borcane închise în cuptor. Presiunea acumulată în cutie/borcan poate provoca explozia acestuia.
- Nu amplasați tăvi de gătit, recipiente sau folie din aluminiu direct pe partea inferioară a cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora partea inferioară a cuptorului.
- Nu folosiți substanțe de curățare abrazive sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii cuptorului, deoarece acestea pot să zgârie suprafața și pot să ducă la spargerea geamului.
- Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.
- (Variază în funcție de model.) Amplasarea corectă a grilajului și tăvii pe șinele metalice

Este importantă amplasarea corectă pe șine a grilajului și / sau a tăvii. Culisați grilajul sau tava între cele 2 șine și asigurați-vă că este stabilă înainte de amplasarea alimentelor (consultați figura următoare).



- Nu folosiți produsul dacă geamul ușii este demontat sau crăpat.
- Mânerul cuptorului nu este un uscător de prosoape. Nu agățați prosoape, mănuși sau produse textile similare când folosiți funcția grill cu ușa deschisă.
- Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.

- Plasați hârtia de copt în interiorul vasului de gătit sau pe accesoriile cuptorului (tavă, grătar etc) împreună cu alimentele și apoi introduceți-le în cuptorul preîncălzit. Eliminați bucățile hârtiei de copt în exces pentru prevenirea riscul de atingere a elementelor de încălzire ale cuptorului. Nu utilizați niciodată hârtia de copt la o temperatură de utilizare mai ridicată decât valoarea indicată pe aceasta. Nu plasați hârtia de copt direct pe baza cuptorului.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că este decuplat cablul de alimentare al aparatului sau că întreruptorul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita pericolul de șoc electric.
- Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.

Pentru a preveni incendiile;

- Asigurați-vă că ștecherul este conectat corect la priză pentru a nu face scântei.
- Nu folosiți cabluri deteriorate, tăiate sau prelungitoare; folosiți cablul original.
- Asigurați-vă că ștecherul nu este umed sau ud.

Domeniu de utilizare

- Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.
- **ATENȚIE:** Acest aparat este destinat numai gătitului alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea încăperilor.
- Nu folosiți acest produs pentru încălzirea farfuriilor sub grill, pentru uscarea ștergarelor și cârpelor de vase etc. pe mâner sau pentru încălzirea încăperilor.
- Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorectă.
- Cuptorul poate fi folosit pentru dezghețarea, coacerea, prăjirea și prepararea la grill a alimentelor.

Siguranța copiilor

- **AVERTISMENT:** Componentele accesibile se pot înfierbânta în timpul folosirii. Nu lăsați copiii să se apropie de aparat.
- Ambalajele pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Depozitați la deșeurile toate ambalajele conform standardelor de mediu.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați copiii să se apropie de produs în timp ce funcționează și nu îi lăsați să se joace cu acesta.

- Nu amplasați pe aparat obiecte pe care copiii ar fi tentați să le apuce.
- Nu amplasați obiecte grele pe ușa deschisă și nu permiteți copiilor să se așeze pe aceasta. Pericol de răsturnare a cuptorului sau de deteriorare a balamalelor.

Depozitarea la deșeuri a produsului vechi

Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeuri a produsului uzat:



Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deșeuri electrice și electronice (WEEE).

Acest produs a fost fabricat folosind piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei sale de funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Luați legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

Conformitate cu Directiva RoHS:

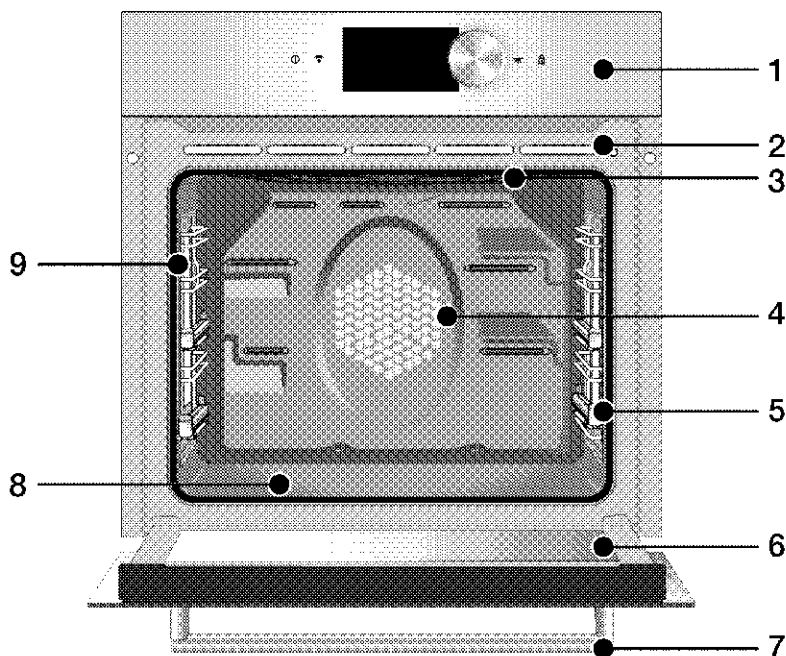
Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare

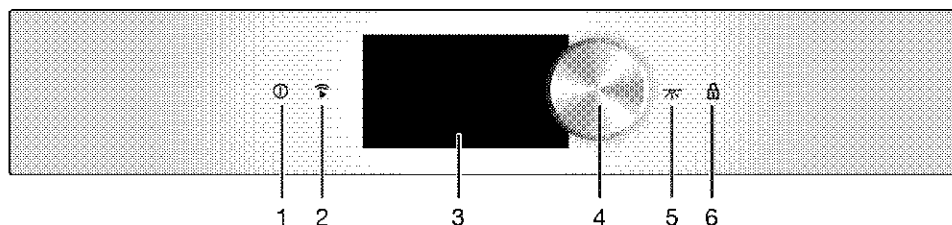
- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșeuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

2 Informații generale

Prezentare generală



- | | | | |
|---|--|---|--|
| 1 | Panou de comandă | 6 | Ușă frontală |
| 2 | Grilă de ventilare | 7 | Mâner |
| 3 | Element încălzire superior | 8 | Element încălzire inferior (placă oțel inferioară) |
| 4 | Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel) | 9 | Lampă |
| 5 | Poziții raft | | |



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 | Tastă PORNIT/OPRIT |
| 2 | Tastă activare Wifi |
| 3 | Ecranul de comandă tactilă |
| 4 | Butonul de control al cuptorului |
| 5 | Tastă lampă |
| 6 | Tastă pentru blocare taste |

Conținutul pachetului

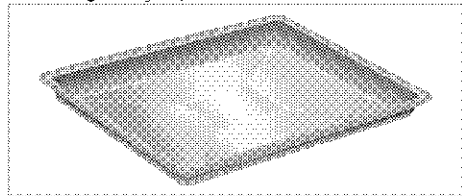


Accesoriiile furnizate pot varia în funcție de modelul produsului. Este posibil ca unele accesorii descrise în manualul de utilizare să nu fie furnizate cu produsul dvs.

1. Manual de utilizare

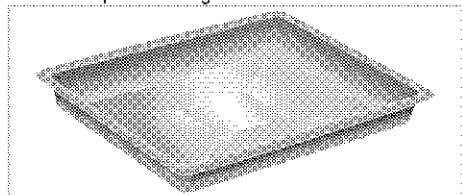
2. Tavă standard

Folosită pentru produse de patiserie, alimente congelate și fripturi mari.



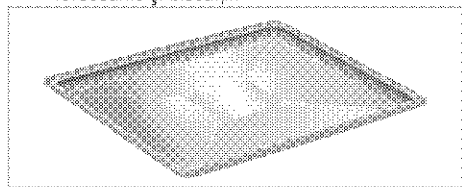
3. Tavă adâncă

Folosită pentru produse de patiserie, fripturi mari, mâncăruri suculente și pentru colectarea grăsimii în timpul folosirii grill-ului.



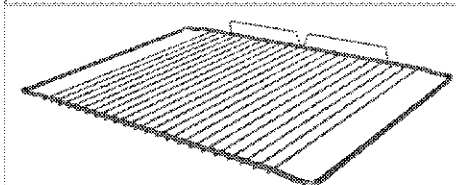
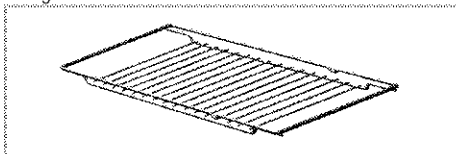
4. Tavă pentru produse de patiserie

Folosită pentru produse de patiserie, cum ar fi fursecurile și biscuiții.



5. Grilaj metalic

Folosit pentru fripturi și pentru amplasarea pe șina dorită a alimentelor care vor fi coapte, fripte sau gălțite în caserole.

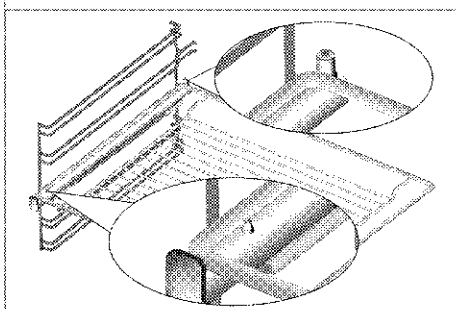
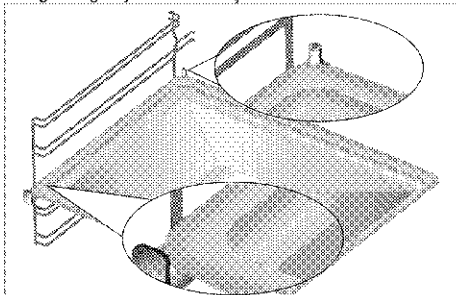


6. Amplasarea corectă a grilajului și tăvii pe șinele telescopice

(Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

Șinele telescopice simplifică introducerea și scoaterea tăvii și grilajului metalic.

Când folosiți tava și grilajul metalic împreună cu șinele telescopice, asigurați-vă că lamelele din zona din spate a șinei telescopice sunt lipite de marginile grilajului metalic și tăvii.




Specificații tehnice


Tensiune/frecvență	220-240 V ~ 50 Hz
Putere totală	3.1 kW
Tip cablu / secțiune	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiuni instalare (înălțime/lățime/adâncime)	**590 sau 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Cuptor principal	Cuptor multifuncțional
Lampă interioară	15/25 W
Consum energie grill	2.2 kW


* Elemente de bază: Informațiile de pe eticheta energetică a cuptoarelor electrice este oferită în conformitate cu standardul EN 60350-1 / IEC 60350-1. Aceste valori sunt determinate la sarcină standard cu funcțiile de încălzire sus-jos sau de încălzire cu ventilator (dacă există).

Clasa de eficiență energetică este determinată conform următoarei priorități, în funcție de existența funcțiilor respective. 1-Gătire cu ventilator eco, 2- Gătire turbo lentă, 3- Gătire turbo, 4- Încălzire cu ventilator jos/sus, 5-Încălzire sus și jos.

** Vezi. *Instalare, pagina 12.*

 Specificațiile tehnice se pot modifica fără preaviz în scopul îmbunătățirii calității produsului.

 Valorile declarate pe etichetele produsului sau în documentația însoțitoare sunt obținute în condiții de laborator, conform standardelor în vigoare. Aceste valori pot varia în funcție de condițiile de utilizare și de mediu.

 Ilustrațiile din acest manual au doar rol explicativ, fiind posibil să nu fie identice cu produsul dv.

3 Instalare

Produsul trebuie instalat de o persoană calificată, conform reglementărilor în vigoare. În caz contrar, garanția va fi anulată. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate și poate anula garanția.



Pregătirea instalațiilor electrice în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului.



PERICOL:

Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și / sau electricitate.



PERICOL:

Înainte de instalare, verificați vizual dacă produsul nu este deteriorat. Dacă este deteriorat, nu îl instalați. Produsele deteriorate sunt periculoase.

Înainte de instalare

Aparatul este destinat instalării în mobilierul de bucătărie disponibil în comerț. Între aparat și pereți / mobilierul de bucătărie trebuie păstrată o distanță de siguranță. Vezi figura (valori date în mm).

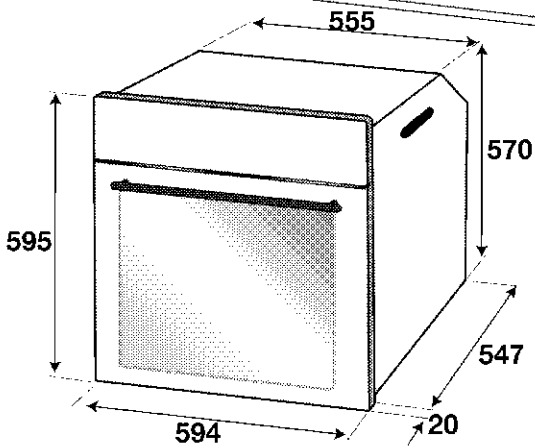
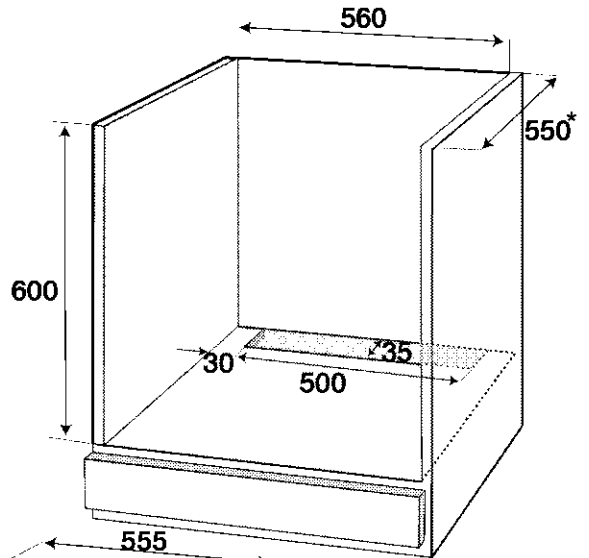
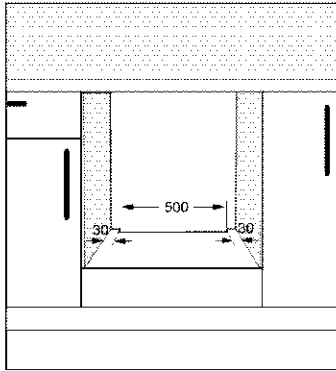
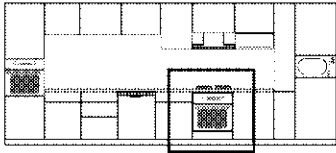
- Suprafețele, elementele laminate și adezivii utilizați trebuie să fie rezistenți la căldură (minim 100 °C).
- Mobilierul de bucătărie trebuie să fie orizontal și stabil.
- Dacă sub cuptor există un sertar, instalați un raft de separație între cuptor și sertar.
- Aparatul trebuie transportat de cel puțin două persoane.
- Apucați cuptorul de fantele pentru manevrare de pe ambele părți pentru a-l deplasa.
- Înainte de instalarea produsului, scoateți toate materialele și documentația din interior.
- Mobilierul de bucătărie trebuie să fie conform cu dimensiunile date în imaginea de mai jos. În porțiunea din spate a mobilierului de bucătărie trebuie decupată o deschidere cu dimensiunile indicate în figura de mai jos, pentru a se asigura ventilație suficientă.



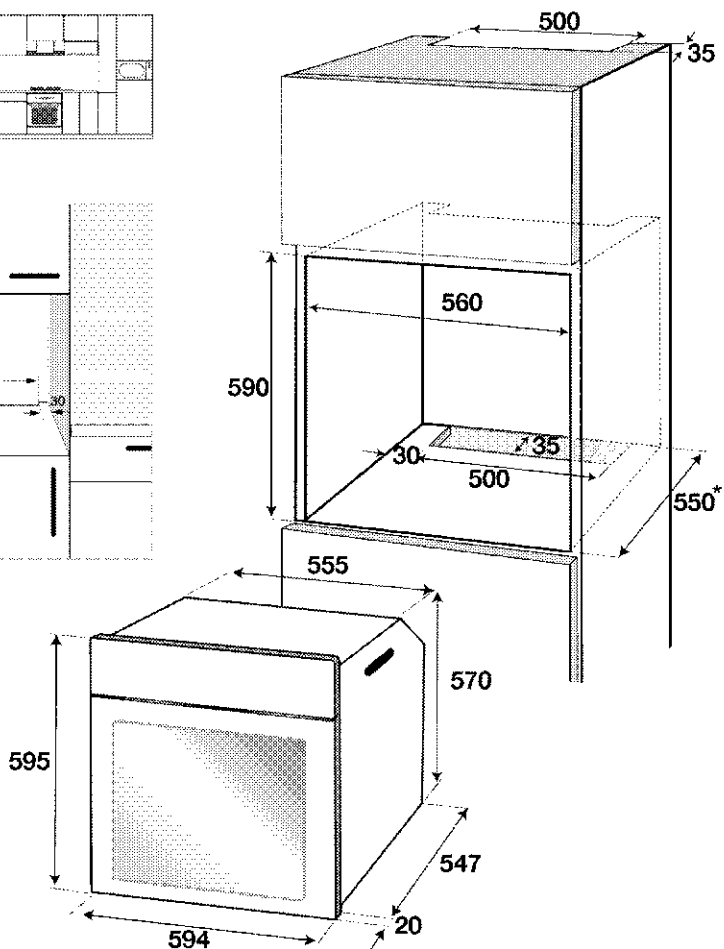
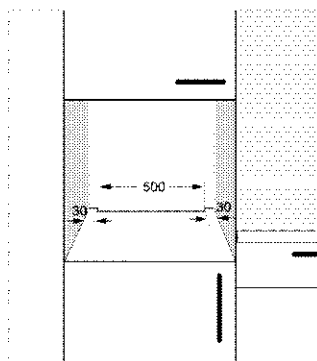
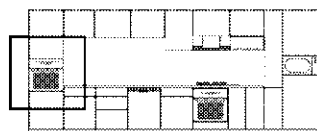
Nu instalați produsul lângă frigider sau congelatoare. Căldura emisă de produs va spori consumul de energie al aparatelor de răcire.



Nu apucați de ușă și/sau de mâner pentru a ridica sau muta produsul.



* min.



* min.

Instalarea și conectarea

- Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și electrice.

Racordul electric

Conectați produsul la o priză cu împământare protejată de o siguranță de capacitate adecvată, conform datelor din tabelul "Specificații tehnice".

Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat, în momentul folosirii produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma folosirii produsului fără o instalație de împământare în conformitate cu normele locale.



PERICOL:

Produsul trebuie conectat la rețeaua electrică numai de o persoană calificată și autorizată. Perioada de garanție a produsului începe numai după instalarea corectă.

Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate.



PERICOL:

Cablul de alimentare nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale produsului.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de un electrician calificat. În caz contrar, există pericol de șoc electric, scurtcircuit sau incendiu!

- Racordurile trebuie să respecte reglementările naționale.
- Parametrii rețelei electrice trebuie să corespundă parametrilor specificați pe eticheta cu tipul produsului. Deschideți ușa frontală pentru a vedea eticheta.
- Cablul de alimentare al produsului trebuie să respecte valorile din tabelul "Specificații tehnice".

PERICOL:
Înainte de a efectua lucrări la instalația electrică, deconectați produsul de la priză.
Pericol de electrocutare!

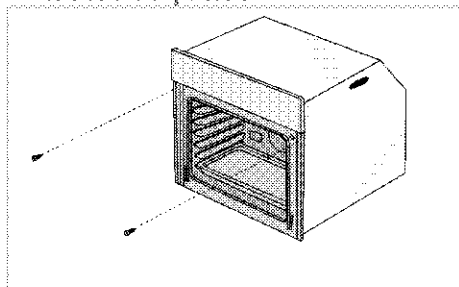
i Ștecherul cablului de alimentare trebuie să fie ușor accesibil după instalare (nu îl trasați deasupra plitei).

i În timpul cablării, respectați normele naționale/locale cu privire la electricitate și folosiți priza și cablul adecvate pentru cuptor. În cazul în care limitele de putere ale produsului depășesc capacitatea de transport a curentului prizei/liniei de alimentare, produsul trebuie conectat direct printr-o instalație electrică fixă, fără utilizarea unei prize/linii de alimentare cu curent.

Introduceți cablul de alimentare în priză.

Instalarea produselor

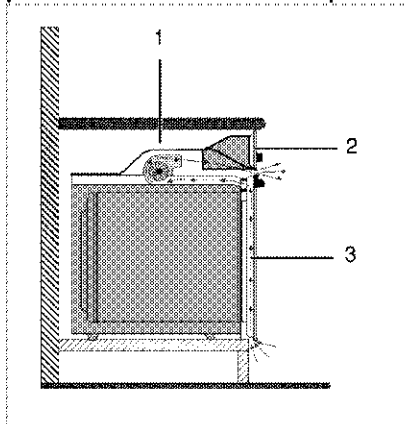
1. Culișați cuptorul în compartiment, aliniați-l și fixați-l asigurându-vă că cablul de alimentare nu este deteriorat și / sau strivit.



Fixați cuptorul folosind cele 2 șuruburi, conform ilustrației.

După instalare asigurați-vă că șuruburile sunt suficient de bine strânse și cuptorul nu se mișcă. Cuptorul s-ar putea înclina în timpul utilizării dacă nu este instalat conform instrucțiunilor și dacă șuruburile nu sunt suficient de bine strânse.

Pentru produsele cu ventilator de răcire (Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)



- 1 Ventilator de răcire
- 2 Panou de comandă
- 3 Ușă

Ventilatorul de răcire încorporat răcește atât compartimentul, cât și zona frontală a echipamentului.

i Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze circa 20-30 de minute după oprirea cuptorului. Dacă ați gătit programând cronometrul cuptorului, ventilatorul de răcire va fi de asemenea oprit împreună cu toate funcțiile la sfârșitul duratei de gătit.

Verificarea finală

1. Folosirea produsului.
2. Verificați funcționarea.

Transportul ulterior

- Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în aceasta. Respectați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, ambalați produsul în folie cu bule sau în carton gros și lipiți-l cu bandă adezivă.
- Pentru a preveni deteriorarea ușii cuptorului de către grilajul și tava din interior, așezați o fâșie de carton în interiorul ușii cuptorului, în dreptul tăvilor. Lipiți cu bandă adezivă ușa cuptorului de pereții laterali.
- Nu apucați de ușă sau de mâner pentru a ridica sau muta produsul.

i Nu amplasați obiecte pe produs; mutați-l în poziție verticală.

i Verificați aspectul general al produsului pentru a determina dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului.

4 Pregătiri

Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător și să economisiți energie:

- Folosiți recipiente de culoare închisă sau emailate în cuptor, deoarece transferul de căldură va fi mai eficient.
- La prepararea mâncărilor, preîncălziți cuptorul dacă se specifică în manualul de utilizare sau în rețetă.
- Nu deschideți frecvent ușa cuptorului în timpul gătirii.
- Dacă ușa nu este deschisă, în modul ECO FAN HEATING temperatura din interior este optimizată pentru a economisi energie și valoarea ei poate fi diferită de cea de pe afișaj.
- Încercați pe cât posibil să gătiți simultan mai multe feluri de mâncare în cuptor. Puteți să amplasați câte două recipiente pe grilajul metalic.
- Gătiți succesiv mai multe feluri de mâncare. Astfel, nu va fi necesar să preîncălziți din nou cuptorul.
- Puteți economisi energie oprind cuptorul cu câteva minute înainte de sfârșitul perioadei de gătire. Nu deschideți ușa cuptorului.
- Decongelează alimentele congelate înainte de a le găti.

Prima utilizare

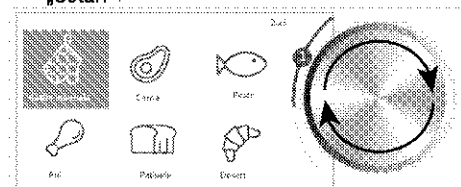
Reglarea orei

Vă recomandăm să setați data, ora și limba înainte de a utiliza cuptorul pentru prima dată. Puteți finaliza aceste setări urmând instrucțiunile corespunzătoare. Pentru setări avansate, consultați explicațiile din secțiunea „Meniul Setări”.

Setarea datei

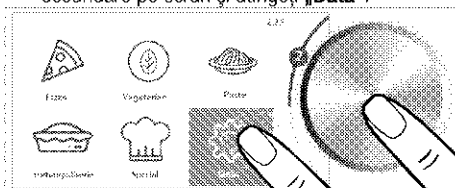
Schimbați setarea datei:

1. La prima pornire a cuptorului, va fi afișată mai întâi o animație, apoi meniul principal.
2. Rotiți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga pentru a selecta meniul principal „Setări”.

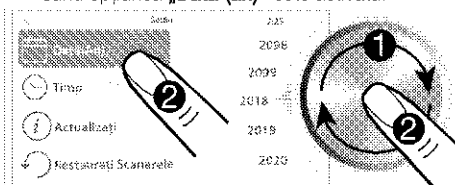


3. Atingeți „Setări” pe ecran sau apăsați o dată butonul de control al cuptorului pentru a deschide

meniul secundar al setărilor. Derulați meniurile secundare pe ecran și atingeți „Dată”.



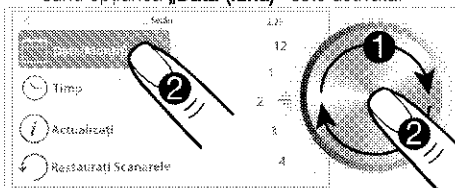
4. Rotiți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga pentru a seta anul actual atunci când opțiunea „Dată (an)” este activată.



5. Atingeți „Dată (an)” pe ecran sau apăsați butonul de control al cuptorului o dată.

» Câmpul „Dată (lună)” se va activa pe ecran.

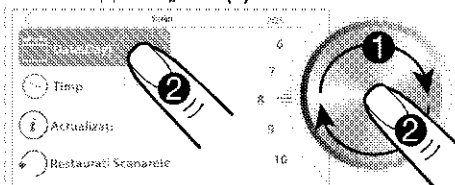
6. Rotiți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga pentru a seta luna actuală atunci când opțiunea „Dată (lună)” este activată.



7. Atingeți „Dată (lună)” pe ecran sau apăsați butonul de control al cuptorului o dată.

» Câmpul „Dată (zi)” se va activa pe ecran.

8. Rotiți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga pentru a seta ziua actuală atunci când opțiunea „Dată (zi)” este activată.

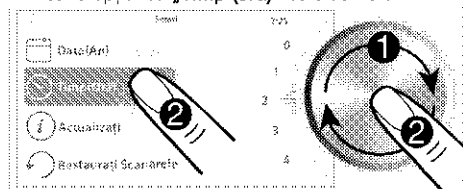


» Dacă doriți să setați doar data, atingeți „<” pe ecran pentru a reveni la meniul de mai sus. Setarea dvs. va fi confirmată. Dacă doriți să setați timpul, atingeți „Timp (oră)” sau atingeți o dată butonul de control al cuptorului. Câmpul „Timp (oră)” se va activa pe ecran, iar setările pentru dată vor fi confirmate.

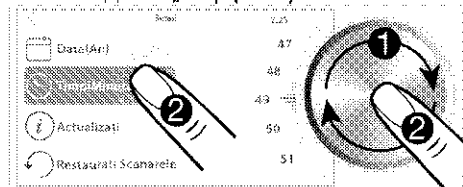
Setarea orei

După ce data este setată:

1. Atingeți „Timp (oră)“.
2. Rotiți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga pentru a seta ora dorită atunci când opțiunea „Timp (oră)“ este activată.



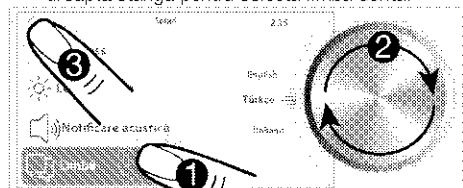
3. Atingeți „Timp (oră)“ pe ecran sau apăsați butonul de control al cuptorului o dată.
- » Câmpul „Timp (minute)“ va fi activat.
4. Rotiți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga pentru a seta minutul dorit atunci când opțiunea „Timp (minut)“ este activată.



» Dacă doriți să setați doar timpul, atingeți "<" pe ecran pentru a reveni la meniul de mai sus. Setarea va fi confirmată, iar următorul meniu secundar se va activa. Dacă doriți să mai faceți și alte setări, atingeți setarea corespunzătoare pe ecran.

Setarea limbii

1. Accesați meniul de setări și selectați „Limbă“.
2. Rotiți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga pentru a selecta limba dorită.



3. Atingeți butonul "<" pe ecran pentru a confirma setarea.

» Modificarea setării de limbă necesită repornirea sistemului. Va apărea un mesaj de avertizare pe ecran pentru repornirea sistemului.

4. Confirmați repornirea.

» Modificarea limbii va fi confirmată, iar sistemul cuptorului va reporni.

Curățarea inițială a aparatului



Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare. Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

1. Îndepărtați toate ambalajele.
2. Ștergeți suprafețele aparatului cu o cârpă umedă sau cu un burete umed, apoi uscați-le cu o cârpă.

Încălzirea inițială

Încălziți produsul timp de circa 30 de minute, apoi opriți-l. Astfel vor fi arse și îndepărtate eventualele reziduuri sau pelicule rămase după fabricație.



AVERTISMENT

Suprafețele fierbinți provoacă arsuri! Produsul se poate înfierbânta în timpul utilizării. Nu atingeți arzătoarele fierbinți, interiorul cuptorului, arzătoarele etc. Țineți copiii la distanță. Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.

Cuptor electric

1. Scoateți toate tăvile și grilajele din cuptor.
2. Închideți ușa cuptorului.
3. Selectați poziția Static.
4. Selectați temperatura maximă a grill-ului; vezi .
5. Lăsați cuptorul să funcționeze circa 30 de minute.
6. Opriți cuptorul; vezi

Cuptor cu grill

1. Scoateți toate tăvile și grilajele din cuptor.
2. Închideți ușa cuptorului.
3. Selectați temperatura maximă a grill-ului; vezi .
4. Lăsați cuptorul să funcționeze circa 30 de minute.
5. Opriți grill-ul; vezi



Este posibil ca timp de câteva ore după prima pornire, cuptorul să emită fum și mirosuri. Acesta este un fenomen normal. Ventilați bine încăperea pentru a elimina fumul și mirosurile. Evitați inhalarea directă a fumului și a mirosului emis.

5 Utilizarea cuptorului

Informații generale referitoare la coacere, fripturi și prepararea la grill



AVERTISMENT

Suprafețele fierbinți provoacă arsuri! Produsul se poate înfierbânta în timpul utilizării. Nu atingeți arzătoarele fierbinți, interiorul cuptorului, arzătoarele etc. Țineți copiii la distanță. Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.



PERICOL:

Atenție la deschiderea ușii cuptorului, deoarece pot ieși aburi. Aburii evacuați vă pot opări mâinile, fața și / sau ochii.

Sfaturi pentru coapt

- Folosiți recipiente din metal sau aluminiu cu strat anti aderent sau forme din silicon termorezistent.
- Utilizați adecvat spațiul de pe raft.
- Amplasați forma de coapt în mijlocul raftului.
- Selectați poziția corectă a raftului înainte de a porni cuptorul sau grill-ul. Nu schimbați poziția raftului în timp ce cuptorul este fierbinte.
- Mențineți ușa cuptorului închisă.

Sfaturi pentru fripturi

- Veți obține rezultate mai bune dacă tratați înainte de gătire puii întregi, curcanii întregi sau bucățile mari de carne roșie cu dresinguri, cum ar fi suc de lămâie și piper negru.
- Prepararea cârnii cu oase durează cu circa 15-30 de minute mai mult decât prepararea unei bucăți de carne de aceeași dimensiune fără oase.

- Fiecare centimetru de grosime a cârnii necesită aproximativ 4 - 5 minute pentru preparare.
- Lăsați carnea în cuptor timp de circa 10 minute după încheierea perioadei de preparare. Astfel, sucurile se vor distribui mai bine în friptură și nu vor curge la tăierea acesteia.
- Peștele trebuie amplasat pe raftul mijlociu sau inferior, într-un recipient termorezistent.

Sfaturi pentru prepararea la grill

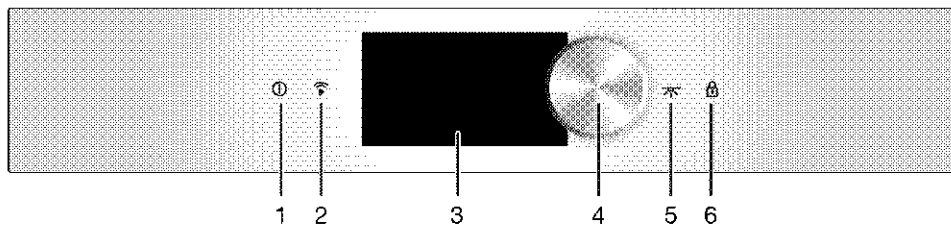
Carnea, peștele și puiul preparate la grill se rumenesc rapid, au o crustă frumoasă și nu se usucă. Feliile de carne, frigările și cârnații sunt ideale pentru prepararea la grill, precum și legumele cu conținut ridicat de apă, cum ar fi roșiile și cepele.

- Distribuți alimentele care trebuie preparate la grill pe grilajul metalic sau în tava de coapt cu grilaj metalic, astfel încât spațiul ocupat să nu depășească dimensiunea elementului de încălzire.
- Culisați grilajul sau tava de coapt cu grilaj la nivelul dorit al cuptorului. Dacă folosiți grilajul, culisați tava de coapt pe șina de jos pentru a colecta grăsimea. Tava de coapt culisată trebuie să acopere întreaga zonă de gătit. Această tavă poate să nu fie furnizată împreună cu produsul. Pentru a simplifica curățarea, adăugați puțină apă în tava de coapt.



Alimentele inadecvate pentru prepararea la grill pot provoca incendii. Preparați la grill numai alimente care rezistă la căldură intensă. Nu amplasați alimentele prea departe în zona din spate a grill-ului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele grase se pot aprinde.

Descrierea și utilizarea panoului de control



- 1 Tastă PORNIT/OPRIT
- 2 Tastă activare Wifi
- 3 Ecranul de comandă tactilă
- 4 Butonul de control al cuptorului
- 5 Tastă lampă
- 6 Tastă pentru blocare taste

i Fotografiiile de pe ecran din manualul de utilizare sunt create pentru a ajuta utilizatorul să folosească produsul. Este posibil ca fotografiile de pe ecran din manual să nu se potrivească în totalitate cu produsul dvs. Acest lucru nu reprezintă o greșeală. Notificările și alertele de pe ecranul panoului de control vă vor ghida. Puteți începe să folosiți cuptorul urmând instrucțiunile de pe ecran.

Pornirea și oprirea cuptorului

1. Atingeți tasta "⏻" timp de 3 secunde când cuptorul este pornit și în modul repaus.
» Ecranul cuptorului va afișa o animație, după care va trece la ecranul Acasă.
2. Atingeți tasta "⏻" timp de 3 secunde pentru a opri cuptorul.

Activarea funcției telecomandă pentru cuptor

1. Atingeți tasta "📶" de pe panoul de control timp de 3 secunde. Se va activa conexiunea la telecomandă.
2. Atingeți tasta "📶" de pe panoul de control timp de 3 secunde. Se va dezactiva conexiunea la telecomandă.

Aprinderea și stingerea lămpii cuptorului

1. Atingeți tasta "💡" de pe panoul de control timp de 3 secunde. Se va aprinde lampa cuptorului.
2. Atingeți tasta "💡" de pe panoul de control timp de 3 secunde. Se va stinge lampa cuptorului.

i Dacă începeți să gătiți când tasta pentru lampă este dezactivată, aceasta se va activa automat, iar lampa cuptorului va ilumina în continuu. Apăsați din nou tasta "💡" pentru a stinge lampa în timp ce gătiți.

Activarea funcției de blocare a tastelor

Puteți preveni modificarea unității de control a cuptorului prin activarea funcției de blocare a tastelor. Atingeți tasta "🔒" de pe panoul de control timp de 3 secunde pentru a activa blocarea tastelor. Tasta "🔒" de pe panoul de control va rămâne aprinsă dacă funcția de blocare a tastelor este activată.

i Când funcția de blocare a tastelor este activă, doar tastele de PORNIRE/OPRIRE pot fi folosite. Puteți opri cuptorul când blocajul tastelor este activat.

Dezactivarea funcției de blocare a tastelor

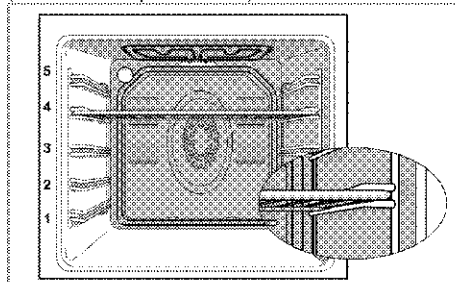
1. Atingeți tasta "🔒" de pe panoul de control timp de 3 secunde pentru a dezactiva blocajul tastelor.
» Funcția de blocare a tastelor se va dezactiva.

Poziționarea grilajului pe șine

Poziționarea corectă a grilajului pe șină este importantă. Grilajul trebuie introdus între șine, conform figurii.

Nu lipiți grilajul de peretele din spate al cuptorului. Culsați grilajul spre partea din față a șinei și fixați-l cu ajutorul ușii, la închiderea acesteia, pentru a obține performanțe optime ale grilajului.

(Variază în funcție de model.)



Funcțiile meniului de gătire

Ordinea funcțiilor de gătire specificate aici poate să difere de aranjarea produsului dvs.

Pe ecranul orei puteți vedea numele funcțiilor de gătire și pozițiile recomandate pe grătar.

Static



Alimentele sunt încălzite simultan de sus și de jos. Recomandat pentru prăjituri, produse de patiserie sau prăjituri și caserole în forme. Folosiți o singură tavă.

Static+Ventilator



Aerul încălzit de elementele de încălzire superioare și inferioare este distribuit uniform și rapid în interiorul cuptorului de către ventilator. Folosiți o singură tavă.

Încălzire ventilator



Aerul fierbinte încălzit de elementul de încălzire asistat de ventilator este distribuit uniform și rapid în interiorul cuptorului de către ventilator. Este potrivit pentru a utiliza mai multe tăvi pentru a găti mâncăruri pe diferite niveluri ale șinei.



Când ușa cuptorului este deschisă, ventilatorul se va opri, pentru a menține aerul cald în interior.

Multi (3D)



Sunt pornite elementele de încălzire superioare, inferioare și asistate de ventilator. Alimentele sunt găsite uniform și rapid pe toate părțile. Folosiți o singură tavă.

Pizza



Elementul de încălzire inferior și încălzirea asistată de ventilator (din peretele posterior) sunt în funcțiune. Recomandat pentru pizza. Datorită funcției de temperatură înaltă, cuptorul se încălzește până la 310 grade Celsius și asigură coacerea rapidă a pizzei.

Grill+Ventilator



Aerul fierbinte încălzit de grill-ul plin este distribuit rapid în interiorul cuptorului de ventilator. Acest mod de funcționare este adecvat pentru prepararea la grill a cantităților mari de mâncare.

Grill



Funcționează grill-ul mare din partea superioară a cuptorului. Acest mod de funcționare este adecvat pentru prepararea la grill a cantităților mari de mâncare.

Grill inferior



Funcționează grill-ul mic din partea superioară a cuptorului. Acest mod de funcționare este adecvat pentru prepararea la grill a cantităților mai mici de mâncare.

Încălzire Eco Ventilată



Pentru a economisi energie, puteți folosi această funcție în locul operațiunilor de gătire pe care le-ați folosi utilizând intervalul de temperatură de 160-220°C a funcției de Încălzire ventilator. Durata de gătire va fi însă puțin mai lungă. Duratele de gătire pentru această funcție sunt indicate în tabelul „Încălzire Eco Ventilată”.

Încălzire inferioară



Doar elementul de încălzire inferior este funcțional. Este potrivită pentru pizza și pentru preparate care necesită rumenire în partea inferioară.

Gătire la temperatură joasă



Alimentele sunt încălzite simultan de sus și de jos. Este potrivit pentru gătirea lentă a bucăților fripte/prăjite de carne (vită, miel, carne de pasăre) într-un recipient neacoperit la temperatură scăzută. Cu ajutorul acestei funcții carnea este moale și succulentă la interior. Utilizați carne cu aviz sanitar. Într-o tigaie prăjiți/frigeți înainte carnea pe toată părțile, pe plită, grill etc. Puteți găti carnea prăjită/friptă dinainte cu funcția gătirea la temperaturi scăzute*, pentru un timp îndelungat. Gătiți doar cu o singură tavă.

Păstrare la cald



Folosită pentru menținerea mâncărilor la temperatură pregătită pentru servire o perioadă mai lungă de timp.

Dezghetare



Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (din peretele din spate). Alimentele granulate congelate sunt dezghetate lent la temperatura camerei, iar alimentele gătitе sunt răcite.

Tabelul funcțiilor de gătire

Tabelul funcțiilor conține funcțiile cuptorului, precum și temperatura maximă și minimă a acestora.

	Funcțiile pot varia în funcție de modelul produsului.
	Din motive de siguranță, durata maximă de gătire este limitată la 6 ore.
	Programul va fi anulat în cazul unei pane de curent. Va trebui să reprogramați cuptorul.
	Ora curentă nu poate fi setată în timpul funcționării cuptorului, sau dacă cuptorul este programat într-un mod semi-automat sau complet automat.
	Chiar și atunci când cuptorul este oprit, lampa acestuia se aprinde la deschiderea ușii.
	La temperaturi de 280°C sau mai mari, cuptorul funcționează timp de maxim 2 ore.

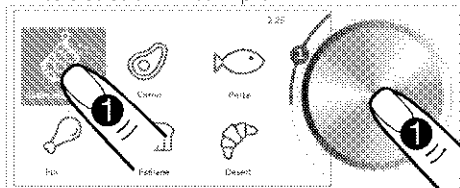
Funcție*	Temperatură recomandată (°C)	Nivel de temperatură (°C)
Static	180	40-320**
Static+Ventilator	200	40-280
Încălzire ventilator	180	40-280
Multi (3D)	200	40-280
Pizza	220	50-320**
Grill+Ventilator	200	40-280
Grill	280	40-280
Grill inferior	280	40-280
Încălzire Eco Ventilată	180	160-220
Încălzire inferioară	180	40-220
Gătire la temperatură joasă	100	50-150
Păstrare la cald	65	40-100
Dezghetare	-	-

* Funcțiile pot varia în funcție de modelul produsului.
** Temperatura poate fi setată la 310 °C la modelele cu funcție de auto-curățare pirolică (piroliza)

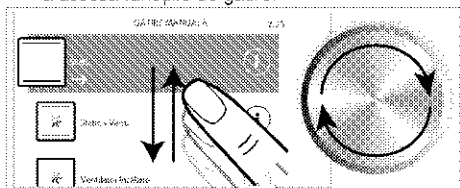
Meniul Manual Cooking (Gătire manuală)

Utilizarea funcțiilor cuptorului pentru gătire

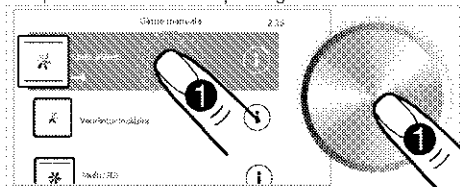
1. Apăsăți tasta "1" pentru a porni cuptorul.
2. Meniul principal apare pe ecran atunci când cuptorul este pornit. Meniul „Gătire manuală” este selectat în mod implicit.



3. Apăsăți butonul de control al cuptorului sau atingeți meniul „Gătire manuală” pe ecran pentru a accesa funcțiile de gătire.



4. Rotiți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga sau atingeți cu degetul pe ecran pentru a selecta funcția de gătire dorită.



Puteți accesa meniurile secundare atingând meniurile principale de pe ecranul meniului principal, dar nu puteți accesa alte meniuri principale glisând degetul peste ecran. Utilizați butonul de control al cuptorului pentru a accesa meniurile principale.



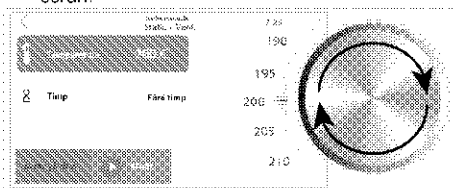
Atingeți butonul "1" în ecranul de selectare a funcției de gătire pentru a accesa informațiile referitoare la funcția corespunzătoare. Atingeți butonul "<" din colțul stânga-sus al ecranului pentru a reveni la meniul principal anterior.

5. Dacă este selectată pe ecran funcția pe care doriți să o utilizați pentru gătit, atingeți funcția

corespunzătoare pe ecran sau apăsați o dată butonul de control al cuptorului. Puteți face diverse setări, precum temperatura, temperatura sondei pentru carne (dacă produsul este aprovizionat cu o sondă pentru carne), durata de gătire și ora de începere a gătirii, în ecranul cu detalii ale funcției corespunzătoare.

6. **Pentru a modifica temperatura:**

Setarea temperaturii se va activa când accesați ecranul cu detaliile funcției pe care o veți utiliza pentru gătit. Rotiți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga pentru a seta temperatura pe care doriți să o utilizați pentru gătire. Apăsăți o dată butonul de control al cuptorului pentru a confirma setarea și continuați cu alte setări sau atingeți alte setări pe care doriți să le faceți pe ecran.



7. **Pentru a seta durata de gătire:**

Setați durata de gătire în acest ecran dacă doriți ca cuptorul să gătească pentru o anumită perioadă, cu funcția și la temperatura pe care le-ați ales, iar apoi să se oprească automat după trecerea timpului corespunzător. Trebuie să verificați regulat preparatul gătit și să opriți cuptorul manual dacă ați selectat „Fără timp”.

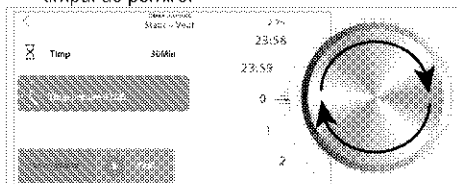
8. Rotiți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga pentru a alege durata de gătire. Apăsăți o dată butonul de control al cuptorului pentru a confirma setarea și continuați cu alte setări sau atingeți alte setări pe care doriți să le faceți pe ecran.



9. **Pentru a seta timpul de pornire pentru gătit:**

Dacă doriți să setați o anumită oră la care să înceapă prepararea, folosiți butonul de control al cuptorului pentru a seta timpul de pornire prin introducerea timpului de întârziere dorit (în minute) în câmpul „Timp pornire”. Dacă setați această funcție, cuptorul va începe prepararea la atingerea timpului setat și va găti pe o durată de timp pe

care ați setat-o anterior. Ora cuptorului trebuie să fie setată la ora actuală, pentru a putea fi setat timpul de pornire a gătirii. Dacă nu este setată ora actuală, actualizați ora cuptorului așa cum este descris în secțiunea „Setări”. Apăsati o dată pe butonul de control al cuptorului pentru a sări peste această setare dacă doriți să gătiți fără a seta timpul de pornire.

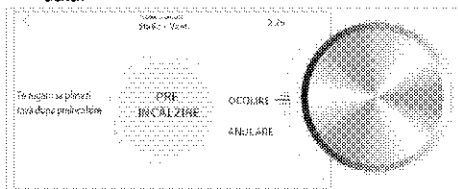


i Este posibil ca temperatura, temperatura sondei pentru carne (dacă produsul este aprovizionat cu sondă pentru carne), timpul și timpul de pornire să nu fie disponibile în toate funcțiile. S-ar putea ca unele setări să fie disponibile în funcție de principiul de operare sau de obiectivul funcției corespunzătoare.

10. Dacă ați făcut toate setările dorite, atingeți butonul „START” pe ecran pentru a începe să gătiți. Va apărea ecranul Preîncălzire.

11. Pentru a seta preîncălzirea:

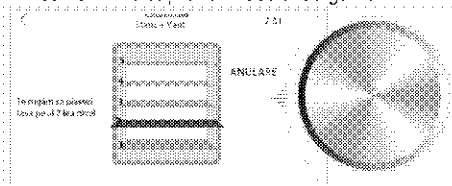
În ecranul preîncălzire, toate elementele de încălzire vor funcționa pentru a aduce temperatura interioară a cuptorului la temperatura setată într-o perioadă cât mai scurtă. În acest ecran, aveți posibilitatea fie de a aștepta ca preîncălzirea setată pentru preparatul pe care îl gătiți să fie finalizată, fie de a trece peste acest pas prin mutarea butonului de control al cuptorului la „URMĂTORUL - OCOLIRE” și apoi să îl apăsați o dată.



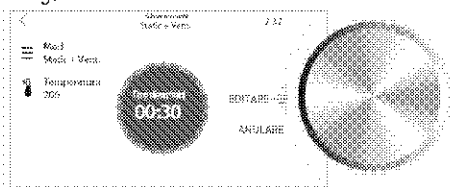
i Rotiți butonul de control al cuptorului la „ANULARE” și apăsați-l o dată pentru a anula toate setările de gătire și pentru a reveni la ecranul meniului principal.

12. După ce preîncălzirea este finalizată, vă recomandăm să poziționați grătarul pentru a așeza tava cuptorului. Puteți poziționa tava pe

diverse șine potrivite pentru preparatul dvs., conform indicațiilor din tabelul de gătire.



13. Gătirea va începe imediat după ce poziționați preparatul în cuptor și închideți ușa cuptorului. Puteți anula gătitul sau modifica setările în timpul gătirii.

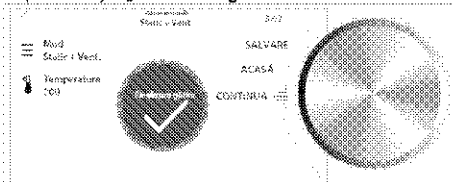


i Dacă deschideți ușa cuptorului în timpul gătirii, simbolul "☐" apare pe afișaj.

» **Dacă nu ați setat un timp de gătire**, cuptorul va funcționa în modul manual. Setati butonul de control al cuptorului la „ANULARE” și atingeți-l o dată pentru ca acesta să se oprească când preparatul este gata. În caz contrar, cuptorul va funcționa în continuare.

» **Dacă ați setat numai un timp de gătire**, cuptorul se va opri la terminarea timpului de gătire. Va fi afișat mesajul „Finalizare gătire”.

» **Dacă ați setat timpul și ora de începere a gătirii**, cuptorul va porni la ora pe care ați setat-o și se va încălzi până la temperatura specificată. Temperatura este menținută până la sfârșitul timpului de gătire. La sfârșitul perioadei de gătire, cuptorul se oprește. Va fi afișat mesajul „Finalizare gătire”.




14. Dacă setați butonul de control al cuptorului la „CONTINUARE - CONTINUĂ” și îl apăsați o dată după ce gătitul este finalizat, cuptorul va continua să gătească pentru încă 5 minute cu funcția și la temperatura setate.

Dacă setați butonul de control al cuptorului la „MENIU PRINCIPAL” și îl apăsați o dată, cuptorul va reveni la ecranul meniului principal.

Setați butonul de control al cuptorului la „SALVARE” și apăsați-l o dată pentru a salva setările de gătire în secțiunea preferate prin introducerea unui nume special.

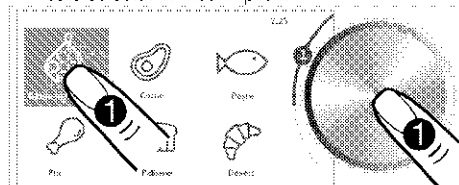
Utilizarea grill-ului



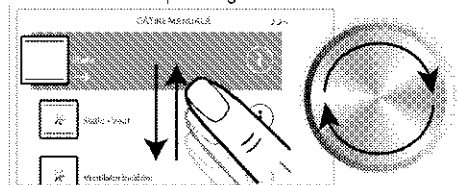
AVERTISMENT
 Închideți ușa cuptorului în timpul preparării la grill.
 Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

Utilizarea funcțiilor cuptorului pentru gătire

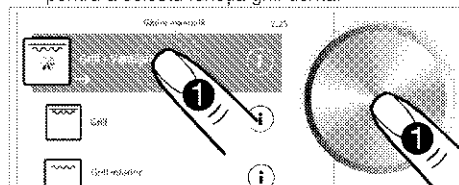
1. Apăsați tasta "1" pentru a porni cuptorul.
2. Meniul principal apare pe ecran atunci când cuptorul este pornit. Meniul „Gătire manuală” este selectat în mod implicit.




3. Apăsați butonul de control al cuptorului sau atingeți meniul „Gătire manuală” pe ecran pentru a accesa funcțiile de gătire.




4. Rotiți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga sau atingeți cu degetul pe ecran pentru a selecta funcția grill dorită.





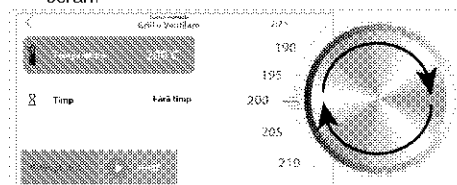
Puteți accesa meniurile secundare atingând meniurile principale de pe ecranul meniului principal, dar nu puteți accesa alte meniuri principale glisând degetul peste ecran. Utilizați butonul de control al cuptorului pentru a accesa meniurile principale.



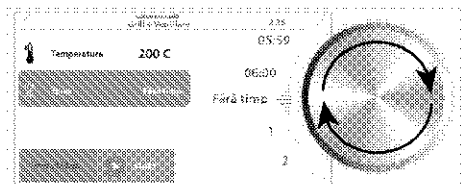
Atingeți butonul "1" în ecranul de selectare a funcției de gătire pentru a accesa informațiile referitoare la funcția corespunzătoare. Atingeți butonul "<" din colțul stânga-sus al ecranului pentru a reveni la meniul principal anterior.

5. Dacă este selectată pe ecran funcția pe care doriți să o utilizați pentru gătit, atingeți funcția corespunzătoare pe ecran sau apăsați o dată butonul de control al cuptorului. Puteți face diverse setări, precum temperatura, temperatura sondei pentru carne (dacă produsul este aprovizionat cu o sondă pentru carne), durata de gătire și ora de începere a gătirii, în ecranul cu detalii ale funcției corespunzătoare.

6. **Pentru a modifica temperatura:**
 Setarea temperaturii se va activa când accesați ecranul cu detaliile funcției pe care o veți utiliza pentru gătit. Rotiți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga pentru a seta temperatura pe care doriți să o utilizați pentru gătire. Apăsați o dată butonul de control al cuptorului pentru a confirma setarea și continuați cu alte setări sau atingeți alte setări pe care doriți să le faceți pe ecran.

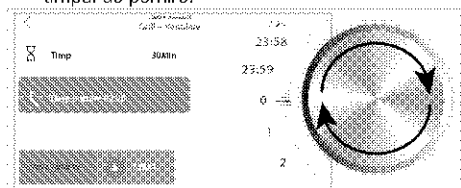


7. **Pentru a seta durata de gătire:**
 Setați durata de gătire în acest ecran dacă doriți ca cuptorul să gătească pentru o anumită perioadă, cu funcția și la temperatura pe care le-ați ales, iar apoi să se oprească automat după trecerea timpului corespunzător. Trebuie să verificați regulat preparatul gătit și să opriți cuptorul manual dacă ați selectat „Fără timp”.
8. Rotiți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga pentru a alege durata de gătire. Apăsați o dată butonul de control al cuptorului pentru a confirma setarea și continuați cu alte setări sau atingeți alte setări pe care doriți să le faceți pe ecran.



9. Pentru a seta timpul de pornire pentru gătit:

Dacă doriți să setați o anumită oră la care să înceapă prepararea, folosiți butonul de control al cuptorului pentru a seta timpul de pornire prin introducerea timpului de întârziere dorit (în minute) în câmpul „**Temp pornire**”. Dacă setați această funcție, cuptorul va începe prepararea la atingerea timpului setat și va găti pe o durată de timp pe care ați setat-o anterior. Ora cuptorului trebuie să fie setată la ora actuală, pentru a putea fi setat timpul de pornire a gătirii. Dacă nu este setată ora actuală, actualizați ora cuptorului așa cum este descris în secțiunea „**Setări**”. Apăsați o dată pe butonul de control al cuptorului pentru a sări peste această setare dacă doriți să gătiți fără a seta timpul de pornire.

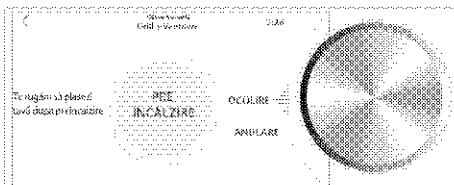


Este posibil ca temperatura, temperatura sondei pentru carne (dacă produsul este aprovizionat cu sondă pentru carne), timpul și timpul de pornire să nu fie disponibile în toate funcțiile. S-ar putea ca unele setări să fie disponibile în funcție de principiul de operare sau de obiectivul funcției corespunzătoare.

10. Dacă ați făcut toate setările dorite, atingeți butonul „**START**” pe ecran pentru a începe să gătiți. Va apărea ecranul Preîncălzire.

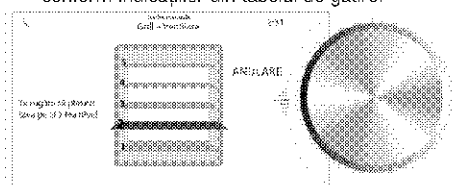
11. Pentru a seta preîncălzirea:

În ecranul preîncălzire, toate elementele de încălzire vor funcționa pentru a aduce temperatura interioară a cuptorului la temperatura setată într-o perioadă cât mai scurtă. În acest ecran, aveți posibilitatea fie de a aștepta ca preîncălzirea setată pentru preparatul pe care îl gătiți să fie finalizată, fie de a trece peste acest pas prin mutarea butonului de control al cuptorului la „**URMĂTORUL - OCOLIRE**” și apoi să îl apăsați o dată.

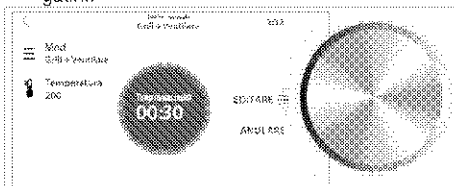


Rotiți butonul de control al cuptorului la „**ANULARE**” și apăsați-l o dată pentru a anula toate setările de gătire și pentru a reveni la ecranul meniului principal.

12. După ce preîncălzirea este finalizată, vă recomandăm să poziționați grătarul pentru a așeza tava cuptorului. Puteți poziționa tava pe diverse șine potrivite pentru preparatul dvs., conform indicațiilor din tabelul de gătire.



13. Gătirea va începe imediat după ce poziționați preparatul în cuptor și închideți ușa cuptorului. Puteți anula gătitul sau modifica setările în timpul gătirii.

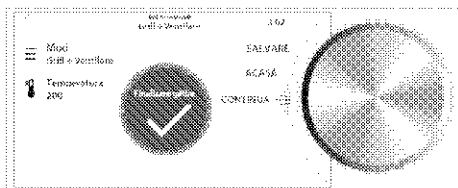


Dacă deschideți ușa cuptorului în timpul gătirii, simbolul "☐" apare pe afișaj.

» **Dacă nu ați setat un timp de gătire**, cuptorul va funcționa în modul manual. Setati butonul de control al cuptorului la „**ANULARE**” și atingeți-l o dată pentru ca acesta să se oprească când preparatul este gata. În caz contrar, cuptorul va funcționa în continuare.

» **Dacă ați setat numai un timp de gătire**, cuptorul se va opri la terminarea timpului de gătire. Va fi afișat mesajul „**Finalizare gătire**”.

» **Dacă ați setat timpul și ora de începere a gătirii**, cuptorul va porni la ora pe care ați setat-o și se va încălzi până la temperatura specificată. Temperatura este menținută până la sfârșitul timpului de gătire. La sfârșitul perioadei de gătire, cuptorul se oprește. Va fi afișat mesajul „**Finalizare gătire**”.



14. Dacă setați butonul de control al cuptorului la „CONTINUARE - CONTINUĂ” și îl apăsați o dată după ce gătearea este finalizată, cuptorul va continua să gătească pentru încă 5 minute cu funcția și la temperatura setate.

Dacă setați butonul de control al cuptorului la „MENIU PRINCIPAL” și îl apăsați o dată, cuptorul va reveni la ecranul meniului principal.


Setați butonul de control al cuptorului la „SALVARE” și apăsați-l o dată pentru a salva setările de gătire în secțiunea preferate prin introducerea unui nume special.



Alimentele inadecvate pentru prepararea la grill pot provoca incendii. Preparați la grill numai alimente care rezistă la căldură intensă. Nu amplasați alimentele prea departe în zona din spate a grill-ului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele grase se pot aprinde.

Meniuri de gătire automată

Meniurile din unitatea de control a cuptorului conține rețete pregătite special pentru dvs. de bucătari profesioniști. Pregătirea mâncării este explicată pas cu pas prin imagini în aceste meniuri. De asemenea, temperatura, poziția raftului și funcțiile de gătire sunt selectate automat în funcție de tipul și greutatea mâncării. Aceste rețete se găsesc în meniurile secundare „Carne”, „Pește”, „Pui”, „Patiserie”, „Desert”, „Pizza”, „Vegetarian”, „Paste”, „Torturi/patiserie” și „Special” din meniul principal.

1. Apăsați tasta „” pentru a porni cuptorul.
2. Meniul principal apare pe ecran atunci când cuptorul este pornit. Meniul „Gătire manuală” este selectat în mod implicit.
3. Rotiți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga pentru a selecta meniul de gătire automată dorit.



Puteți accesa meniurile secundare atingând meniurile principale de pe ecranul meniului principal, dar nu puteți accesa alte meniuri principale glisând degetul peste ecran. Utilizați butonul de control al cuptorului pentru a accesa meniurile principale.

4. Rotiți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga sau atingeți cu degetul pe ecran pentru a selecta preparatul pe care doriți să îl gătiți.
5. Atingeți preparatul selectat sau apăsați o dată butonul de control al cuptorului pentru a deschide meniul cu preparate. Puteți examina rețeta sau seta timpul de pornire a preparării din ecranul meniului cu preparate.
6. **Pentru a seta timpul de pornire pentru gătit:** Dacă doriți ca procesul de preparare să înceapă la un anumit timp, setați timpul dorit în câmpul „Timp pornire”. Dacă setați această funcție, cuptorul va începe gătearea la atingerea timpului setat și va găti pe o durată de timp pe care ați specificat-o în meniul cu mâncăruri gata preparate. Ora cuptorului trebuie să fie setata la ora actuală, pentru a putea fi setat timpul de pornire a gătirii. Dacă nu este setată ora actuală, actualizați ora cuptorului așa cum este descris în secțiunea „Setări”. Apăsați butonul „START” dacă doriți să începeți să gătiți imediat fără a seta timpul de pornire.
7. Preîncălzirea va începe pentru preparatele care necesită preîncălzire. În ecranul preîncălzire, toate elementele de încălzire vor funcționa pentru a aduce temperatura interioară a cuptorului la temperatura setată într-o perioadă cât mai scurtă. Nu puteți sări peste acest pas pentru preparatele care necesită preîncălzire.
8. **Pentru rețete din meniul cu preparate automate:** Vă recomandăm să consultați rețetele din sistem pentru meniurile cu preparate automate. Atingeți „Vizualizare rețetă” pe ecran pentru a accesa rețeta.
9. Glisați degetul pe ecran sau rotiți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga pentru a derula și citi rețeta de pe ecranul cu rețete.
10. Atingeți mai întâi „Ingrediente” pe ecran și apoi glisați degetul pe ecran sau rotiți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga pentru a derula și citi ingredientele din rețetă. Atingeți butonul „<” din colțul stânga-sus al ecranului pentru a ieși din ecranul cu rețete.

11. Dacă toate setările sunt corecte după ce ați pregătit preparatul conform rețetei, atingeți butonul „START” pe ecran pentru a începe gătitul. Este afișat timpul de gătit.

i Dacă deschideți ușa cuptorului în timpul gătirii, simbolul „□” apare pe afișaj.

12. La sfârșitul perioadei de gătit, cuptorul se oprește. Va fi afișat mesajul „Finalizare gătit”.

Meniul Setări

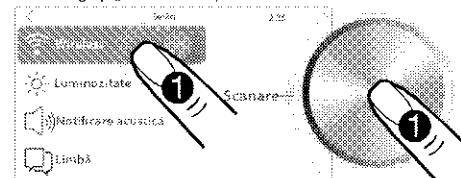
Vă recomandăm să setați data, ora și limba înainte de a utiliza cuptorul pentru prima dată. Puteți finaliza aceste setări urmând instrucțiunile corespunzătoare.

i Puteți accesa meniurile secundare atingând meniurile principale de pe ecranul meniului principal, dar nu puteți accesa alte meniuri principale glisând degetul peste ecran. Utilizați butonul de control al cuptorului pentru a accesa meniurile principale.

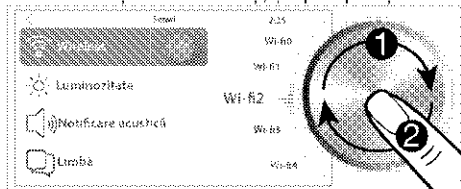
Faceți setările pentru rețeaua fără fir

Accesați meniul de setări:

1. Atingeți „Wireless” pe ecran.



2. Când funcția „Wireless” este activată, setați butonul de control al cuptorului la **SCANARE** și apăsați-l o dată.
3. Rotiți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga, pentru a selecta rețeaua fără fir la care doriți să vă conectați, și apoi apăsați-l o dată.

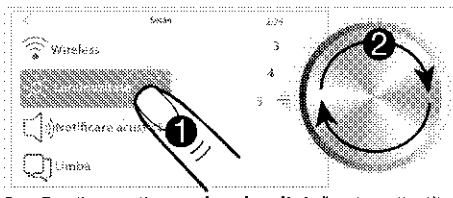


4. Introduceți parola rețelei pe care ați selectat-o în ecranul care va apărea pentru introducerea parolei și atingeți o dată pe ecran „SALVARE”.
5. Cuptorul se va conecta la rețeaua pe care ați ales-o.

Setați luminozitatea

Accesați meniul de setări:

1. Atingeți „Luminozitate” pe ecran.



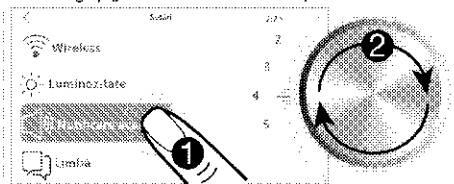
2. După ce opțiunea „Luminozitate” este activată, rotiți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga pentru a seta nivelul de luminozitate.

» Dacă doriți să setați doar luminozitatea, atingeți “<” pe ecran pentru a reveni la meniul de mai sus. Setarea va fi confirmată, iar următorul meniu secundar se va activa. Dacă doriți să mai faceți și alte setări, atingeți setarea corespunzătoare pe ecran.

Setați notificarea acustică:

Accesați meniul de setări:

1. Atingeți „Notificare acustică” pe ecran.



2. Rotiți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga pentru a seta notificarea acustică atunci când opțiunea „Notificare acustică” este activată.

» Dacă doriți să setați doar notificarea acustică, atingeți “<” pe ecran pentru a reveni la meniul de mai sus. Setarea va fi confirmată, iar următorul meniu secundar se va activa. Dacă doriți să mai faceți și alte setări, atingeți setarea corespunzătoare pe ecran.

Setarea limbii

1. Accesați meniul de setări și selectați „Limbă”.
2. Rotiți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga pentru a selecta limba dorită.



3. Atingeți butonul “<” pe ecran pentru a confirma setarea.

» Modificarea setării de limbă necesită repornirea sistemului. Va apărea un mesaj de avertizare pe ecran pentru repornirea sistemului.

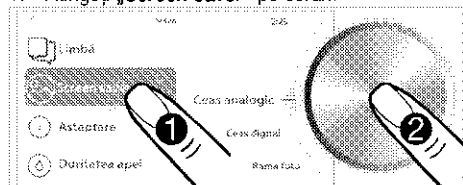
4. Confirmați repornirea.

» Modificarea limbii va fi confirmată, iar sistemul cuptorului va reporni.

Faceți setările pentru screen saver

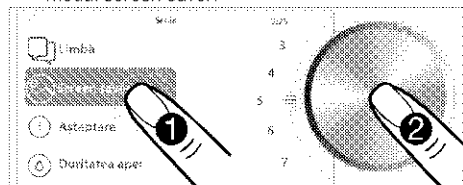
Puteți selecta o imagine pentru a fi folosită ca screen saver în timpul proceselor realizare de cuptor, altele decât cele de gătire. Accesați meniul de setări și:

1. Atingeți „Screen saver” pe ecran.



2. Vor apărea opțiunile Ceras analogic, Ceras digital și Ramă foto pe ecran atunci când „Screen saver” este activat. Rotiți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga pentru a seta modul screen saver dorit.

3. Atingeți „Screen saver” pe ecran sau apăsați butonul de control al cuptorului o dată. Rotiți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga pentru a seta durata până când se va activa modul screen saver.

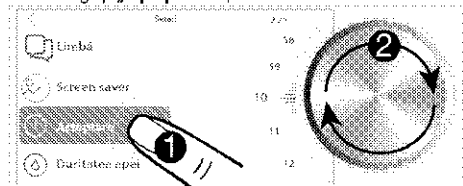


» Dacă doriți să setați doar modul screen saver, atingeți „<” pe ecran pentru a reveni la meniul de mai sus. Setarea va fi confirmată, iar următorul meniu secundar se va activa. Dacă doriți să mai faceți și alte setări, atingeți setarea corespunzătoare pe ecran. Pe lângă procesele de gătire ale cuptorului, imaginea pe care ați setat-o ca screen saver va apărea pe ecran dacă nu atingeți ecranul timp de perioada setată.

Setați durata pentru a trece în modul așteptare

Puteți seta timpul necesar pentru ca cuptorul să treacă în modul așteptare în timpul proceselor, altele decât cele de gătire. Accesați meniul de setări și:

1. Atingeți „Așteptare” pe ecran.



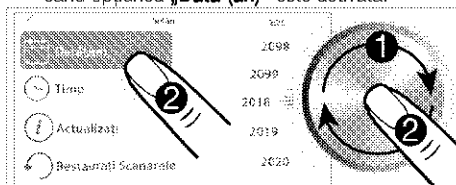
2. Rotiți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga pentru a seta timpul dorit atunci când modul „Așteptare” este activat.
3. Atingeți „Așteptare” pe ecran sau apăsați butonul de control al cuptorului o dată.

» Dacă veți seta doar timpul necesar pentru a trece în modul așteptare, atingeți „<” pe ecran pentru a reveni la meniul de mai sus. Setarea va fi confirmată, iar următorul meniu secundar se va activa. Dacă doriți să mai faceți și alte setări, atingeți setarea corespunzătoare pe ecran. Pe lângă procesele de gătire, cuptorul va trece în modul așteptare dacă nu atingeți ecranul timp de perioada setată.

Setarea datei

Pentru schimbarea setării datei:

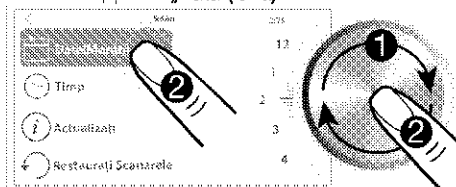
1. Accesați meniul de setări și selectați „Dată”.
2. Rotiți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga pentru a seta anul actual atunci când opțiunea „Dată (an)” este activată.



3. Atingeți „Dată (an)” pe ecran sau apăsați butonul de control al cuptorului o dată.

» Câmpul „Dată (lună)” se va activa pe ecran.

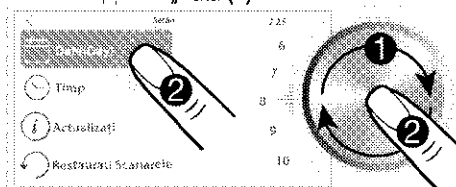
4. Rotiți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga pentru a seta luna actuală atunci când opțiunea „Dată (lună)” este activată.



5. Atingeți „Dată (lună)” pe ecran sau apăsați butonul de control al cuptorului o dată.

» Câmpul „Dată (zi)” se va activa pe ecran.

6. Rotiți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga pentru a seta ziua actuală atunci când opțiunea „Dată (zi)” este activată.

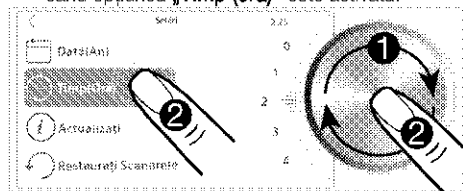


» Dacă doriți să setați doar data, atingeți "<" pe ecran pentru a reveni la meniul de mai sus. Setarea dvs. va fi confirmată. Dacă doriți să setați timpul, atingeți „**Timp (oră)**” sau atingeți o dată butonul de control al cuptorului. Câmpul „**Timp (oră)**” se va activa pe ecran, iar setările pentru dată vor fi confirmate.

Setarea orei

După ce data este setată:

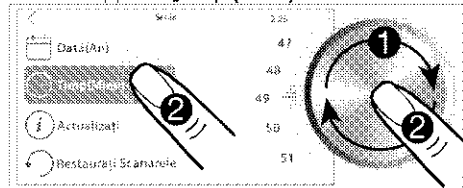
1. Atingeți „**Timp (oră)**”.
2. Rotiți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga pentru a seta ora dorită atunci când opțiunea „**Timp (oră)**” este activată.



3. Atingeți „**Timp (oră)**” pe ecran sau apăsați butonul de control al cuptorului o dată.

» Câmpul „**Timp (minute)**” va fi activat.

4. Rotiți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga pentru a seta minutul dorit atunci când opțiunea „**Timp (minut)**” este activată.

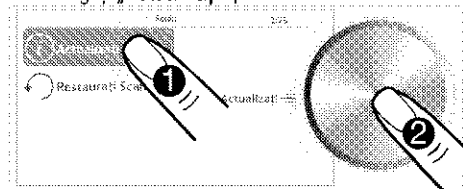


» Dacă doriți să setați doar timpul, atingeți "<" pe ecran pentru a reveni la meniul de mai sus. Setarea va fi confirmată, iar următorul meniu secundar se va activa. Dacă doriți să mai faceți și alte setări, atingeți setarea corespunzătoare pe ecran.

Efectuați actualizarea

Trebuie să conectați cuptorul la o rețea fără fir pentru a actualiza ora cuptorului. Dacă nu există actualizări disponibile, va apărea un avertisment automat pe ecran imediat ce porniți cuptorul. Accesați meniul de setări și:

1. Atingeți „**Actualizați**” pe ecran.

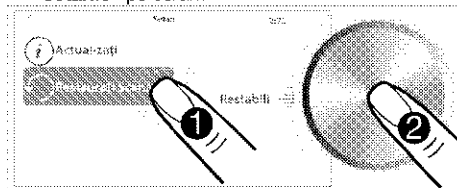


2. Câmpul „**Actualizați acum**” va apărea pe ecran atunci când opțiunea „**Actualizați**” este activată. Apăsați o dată butonul de control al cuptorului pentru a începe procesul de actualizare.

Revenirea la setările de fabrică

Puteți reveni la setările de fabrică pentru a restabili toate setările pe care le-ați făcut la cuptor și pentru a-l aduce pe acesta la starea inițială. Accesați meniul de setări și:

1. Atingeți „**Revenire la setări inițiale - Restaurați setările**” pe ecran.

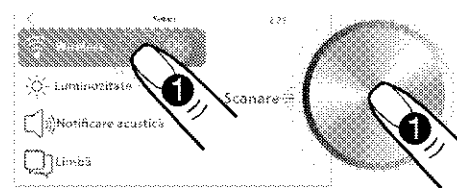


2. Restabilirea va apărea pe afișaj când opțiunea „**Revenire la setări inițiale - Restaurați setările**” este activată. Apăsați o dată butonul de control al cuptorului pentru a reveni la setările de fabrică.

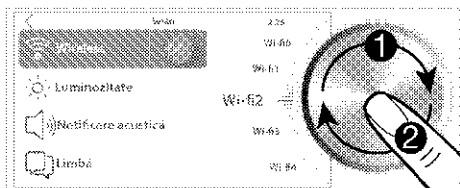
Folosirea aplicației HomeWhiz.

Urmați pașii de mai jos pentru a controla și monitoriza produsul cu ajutorul unei tablete sau a unui smartphone. Trebuie să vă conectați tableta/smartphone-ul la rețeaua de domiciliu și să descărcați aplicația HomeWhiz pe tabletă/smartphone din magazinul de aplicații al dispozitivului dvs (Căutați "Homewhiz" tastând și descărcați aplicația care apare pe ecran). inteligent. Atât produsul, cât și tableta trebuie să fie conectate la aceeași rețea pentru a putea controla produsul folosind tableta/smartphone-ul.

1. Accesați meniul Setări și atingeți „**Wireless**” pe ecran.



2. Când funcția „**Wireless**” este activată, setați butonul de control al cuptorului la **SCANARE** și apăsați-l o dată.
3. Rotiți butonul de control al cuptorului la dreapta/stânga pentru a selecta rețeaua prin care tableta/smartphone-ul se va conecta la internet și apoi apăsați o dată pe butonul de control al cuptorului.



4. Introduceți parola rețelei pe care ați selectat-o în ecranul care va apărea pentru introducerea parolei și atingeți o dată pe ecran „SALVARE”. Produsul se va conecta la rețeaua pe care ați ales-o.
5. Deschideți aplicația pe care ați descărcat-o pe tabletă/smartphone.
6. Vă puteți înregistra produsul oferindu-i acestuia o denumire și introducând adresa dvs. de e-mail prin aplicația HomeWhiz. (Veți primi un mesaj informativ pe adresa de e-mail.)
7. Produsul pe care l-ați adăugat va apărea pe ecranul Acasă al aplicației. Atingeți tasta "📶" de pe panoul de control al produsului pentru a controla produsul de la distanță.

» Puteți controla produsul prin tabletă/smartphone.

i Aplicația HomeWhiz instalată pe tabletă/smartphone vă va oferi indicații privind configurarea conexiunii și folosirea aplicației.

i Dacă, pe perioada când conexiunea HomeWhiz este activată, produsul se deconectează de la rețea datorită unei pene de curent, HomeWhiz va trece automat în poziția oprit.

Meniul Favorite

Dacă ați salvat setările de gătire pe care le-ați făcut la cuptor la sfârșitul gătirii, puteți accesa aceste setări din meniul Favorite. Setările favorite din această secțiune vor fi salvate cu numele pe care le-ați dat. Puteți utiliza setările favorite în acest câmp pentru a prepara în aceeași manieră în mod constant.

Meniul Istoric

În acest meniu, puteți accesa setările de gătire pe care le-ați făcut anterior la cuptor. Puteți căuta și adăuga la favorite setările pe care ați uitat să le adăugați.
























Tabelul duratelor de gătire

i Intervalele din acest tabel sunt orientative. Acestea pot varia în funcție de temperatura, grosimea și tipul alimentelor, precum și de preferințele dvs. culinare.

i Prima șină a cuptorului este cea Inferioară.

Coacerea și prepararea fripturilor

Rețetă	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Prăjituri la tavă	0 tavă	Tavă standard*		3	180	25 ... 30
Prăjituri în formă	0 tavă	Formă de prăjitură pe grătar**		2	180	40 ... 50
Prăjiturele	0 tavă	Tavă standard*		3	160	25 ... 35
	0 tavă	Tavă standard*		3	150	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 tăvi	1-Tavă standard* 3-Tavă pentru produse de patiserie* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Blat	0 tavă	Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**		3	160	25 ... 35
	0 tavă	Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 28 cm pe grătar**		2	150	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar** 4-Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe tavă pentru produse de patiserie**		1 - 4	150	35 ... 45
Fursecuri	0 tavă	Tavă pentru produse de patiserie*		3	180	25 ... 30

	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Produse de patiserie din aluat	0 tavă	Tavă standard*		2	200	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 5-Tavă standard*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Produse din patiserie cu multă grăsime	0 tavă	Tavă standard*		2	200	25 ... 35
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Aluat dospit	0 tavă	Tavă standard*		2	200	35 ... 45
Lasagna	0 tavă	Tavă dreptunghiulară din sticlă/metal pe grătar**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	0 tavă	Tavă standard*		2	200 ... 220	15 ... 20
	0 tavă	Tavă standard*		3	200	10 ... 15
Pizza***	0 tavă	Piatră pentru copt pizza*		1 - 2	310	4 ... 7
	0 tavă	Piatră pentru copt pizza*		3	310	4 ... 7
Biftec de vită (întreg) / Friptură	0 tavă	Tavă standard*		3	25 min. 250/max. apoi 180 ... 190	100 ... 120
Pieci de miel (caserolă)	0 tavă	Tavă standard*		3	25 min. 250/max. apoi 190	70 ... 90
	0 tavă	Tavă standard*		3	25 min. 250/max. apoi 190	60 ... 80
Friptură de pui (1,8-2 kg)	0 tavă	Tavă standard*		2	15 min. 250/max. apoi 180 ... 190	80 ... 80
	0 tavă	Tavă standard*		2	15 min. 250/max. apoi 180 ... 190	60 ... 80
Curcan (5-5 kg)	0 tavă	Tavă standard*		1	25 min. 250/max. apoi 180 ... 190	150 ... 210
	0 tavă	Tavă standard*		1	25 min. 250/max. apoi 180 ... 190	150 ... 210
Pește	0 tavă	Tavă standard*		3	200	20 ... 30
	0 tavă	Tavă standard*		3	200	20 ... 30

Este recomandată încălzirea cuptorului înainte de introducerea încălzirii tip de aliment.

* Aceste accesorii pot să nu fie furnizate împreună cu produsul.

** Aceste accesorii sunt furnizate împreună cu produsul. Sunt accesorii disponibile pe comandă.

*** (310 °C) Dacă utilizați o lespețe pentru pizza - paleta.

Masă de preparare pentru preparate din carne pentru testare

Preparatele din carne de la această masă sunt preparate conform EN 60350-1 pentru a ușura testarea produselor de către institutele de control

Rețetă	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Shortbread	0 tavă	Tavă standard*		3	140	20 ... 30
	0 tavă	Tavă standard*		3	140	20 ... 30
	2 tăvi	1-Tavă standard* 3-Tavă pentru produse de patiserie*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 tăvi	1-Tavă standard* 3-Tavă pentru produse de patiserie* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Prăjiturele	0 tavă	Tavă standard*		3	160	25 ... 35
	0 tavă	Tavă standard*		3	150	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 tăvi	1-Tavă standard* 3-Tavă pentru produse de patiserie* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Blat	0 tavă	Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**		3	160	25 ... 35
	0 tavă	Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**		2	150	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar** 4-Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe tavă pentru produse de patiserie**		1 - 4	150	35 ... 45
Păcintă cu mazăre	0 tavă	Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe grătar din sarmă**		2	180	50 ... 60
	0 tavă	Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe grătar din sarmă**		2	170	50 ... 60
	2 tăvi	1-Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe grătar din sarmă** 4-Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe tavă pentru patiserie**		1 - 4	170	50 ... 60

Este recomandată încălzirea cuptorului înainte de introducerea oricărui tip de aliment.

* Aceste accesorii pot să nu fie furnizate împreună cu produsul.

** Aceste accesorii nu sunt furnizate împreună cu produsul. Sunt accesorii disponibile pe piață

Încălzireventilată Eco



Nu modificați temperatura de gătire după începerea gătirii Încălzireventilată Eco.



Nu deschideți ușa după începerea gătirii Încălzireventilată Eco. Dacă ușa nu este deschisă, temperatura din interior este optimizată pentru a economisi energie și valoarea ei poate fi diferită de cea de pe afișaj.

Rețetă	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Prăjiturele	0 tavă	Tavă standard*	3	160	25 ... 35
Fursecuri	0 tavă	Tavă standard*	3	180	25 ... 35
Produse de patiserie din aluat	0 tavă	Tavă standard*	3	200	45 ... 55
Produse din patiserie cu multă grăsime	0 tavă	Tavă standard*	3	200	35 ... 45

* Aceste accesorii pot să nu fie furnizate împreună cu produsul.

Tabelul duratelor de preparare la grill

Grill electric

Alimente	Accesorii pentru utilizare	Poziție șină	Temperatură recomandată (°C)**	Durată grill (aprox.)
Pește	Grilaj metalic	4..5	250/max	20...25 min. #
Pui tolat	Grilaj metalic	4..5	250/max	25...35 min.
Cotlete de miel	Grilaj metalic	4..5	250/max	20...25 min.
Friptură de vită	Grilaj metalic	4..5	250/max	25...30 min. #
Cotlete de vită	Grilaj metalic	4..5	250/max	25...30 min. #
Pâine prăjită *	Grilaj metalic	4	250/max	1...3 min.

În funcție de grosime

*Preîncălziți timp de 5 minute

**Dacă temperatura pentru grătar a produsului dvs. nu poate fi reglată, grătarul va funcționa la temperatura maximă.

Preparatele din carne de la această masă sunt preparate conform EN 60350-1 pentru a ușura testarea produselor de către institutele de control

Alimente	Accesorii pentru utilizare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Pâine prăjită	Grilaj metalic	4	250/max	1...3 min.
Chiftele (carne de vită) - 12 bucăți	Grilaj metalic	4	250/max	25...35 min.

Întoarceți preparatele după ce s-a scurs 2/3 din timpul de preparare pe grătar.

Este recomandat să efectuați o preîncălzire a tuturor preparatelor fripte timp de aproximativ 5-6 minute.

6 Întreținere și curățare

Informații generale

Curățați produsul regulat pentru a-i prelungi durata de funcționare și a evita problemele frecvente de funcționare.



PERICOL:

Deconectați aparatul de la priză înainte de a începe curățarea sau întreținerea acestuia.
Pericol de electrocutare!



PERICOL:

Lăsați produsul să se răcească înainte de curățare.
Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

- Curățați bine produsul după fiecare folosire. Astfel, reziduurile pot fi îndepărtate mai ușor, evitându-se arderea lor la următoarea utilizare a aparatului.
- Curățarea produsului nu necesită substanțe de curățare speciale. Pentru curățarea produsului folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-l cu o cârpă uscată.
- Uscati cuptorul în interior după ce îl curățați ștergeți imediat lichidele varsate sau scurse.
- Nu folosiți substanțe de curățare care conțin acid sau clor pentru curățarea mânerului și suprafețelor din oțel inox. Folosiți o cârpă moale cu detergent lichid (neabraziv) pentru a curăța aceste piese, ștergând într-o singură direcție.



Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare.
Nu folosiți obiecte ascuțite, praful / creme de curățare sau detergenți agresivi.



Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.

Curățarea panoului de control

Curățați panoul de control și butoanele acestuia cu o cârpă umedă, apoi ștergeți-le cu o cârpă uscată.



Dacă produsul dvs. este echipat cu butoane, nu le demontați când curățați panoul de comandă.

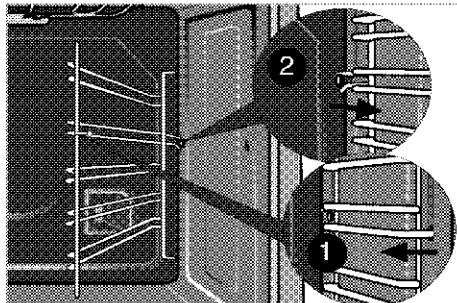
Panoul de comandă se poate deteriora!

Curățarea cuptorului

Pentru a curăța peretele lateral (Variază în funcție de model.)

(Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

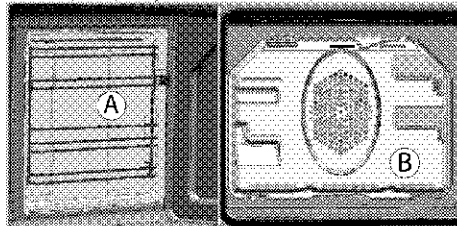
1. Demontați secțiunea frontală a grătarului lateral trăgându-l în direcție opusă față de perete.
2. Scoateți complet grătarul lateral trăgându-l spre dvs.



Pereți cu strat catalitic

(Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

Pereții interiori laterali (A) și/sau pereții din spate (B) ai produsului dvs. pot fi acoperiți cu email catalitic. Pereții catalitici au culoarea mată deschisă și suprafața poroasă. Pereții catalitici ai cuptorului nu trebuie curățați. Suprafața poroasă a pereților catalitici se curăță singură prin absorbția și conversia grăsimii scurse (în vapori și dioxid de carbon).



Curățați ușa cuptorului.

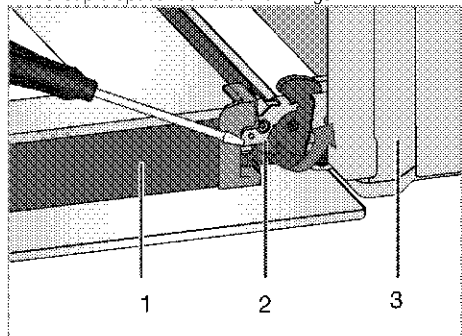
Pentru curățarea ușii cuptorului, folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-o cu o cârpă uscată.



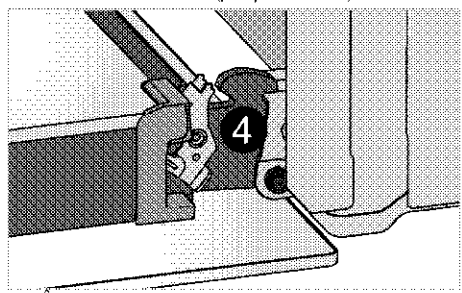
Nu folosiți substanțe de curățare abrazive dure sau palete metalice ascuțite pentru a curăța ușa cuptorului. Acestea pot zgâria suprafața și distruge sticla.

Demontarea uşii cuptorului

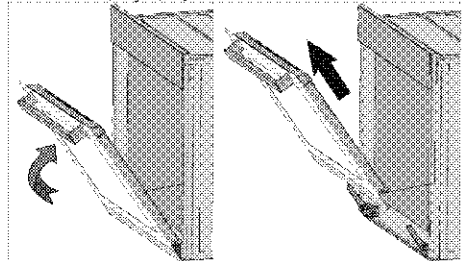
1. Deschideți ușa frontală (1).
2. Deschideți clemele balamalelor (2) stânga și dreapta apăsându-le conform figurii.



- 1 Ușă
- 2 Blocarea balamalei (poziție închisă)
- 3 Cuptor
- 4 Blocarea balamalei (poziție deschisă)



3. Închideți ușa pe jumătate.



4. Demontați ușa trăgând-o în sus pentru a o scoate din balamale.



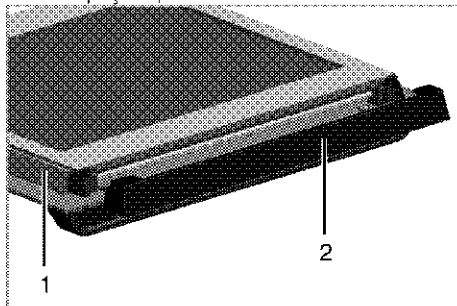
Efectuați în ordine inversă etapele procesului de demontare pentru a monta ușa. Nu uitați să închideți clemele balamalelor după montarea la loc a ușii.

Demontarea geamului interior al uşii

(Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

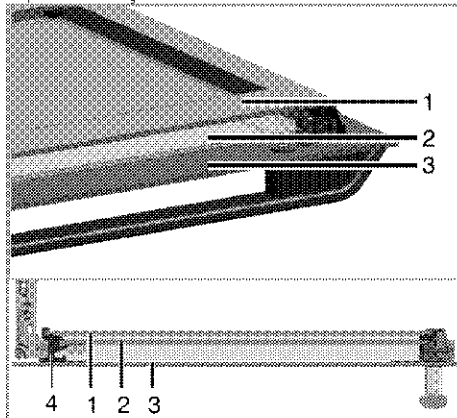
Geamul interior al uşii cuptorului poate fi demontat pentru curățare.

Deschideți ușa cuptorului.



- 1 Cadru
- 2 Piesă din plastic

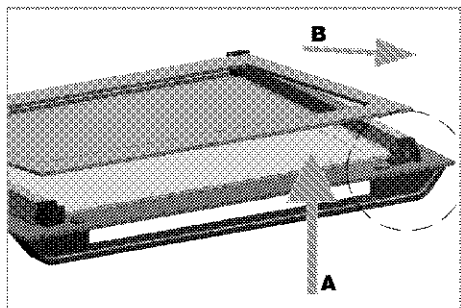
Trageți și scoateți piesa de plastic din partea superioară a uşii frontale.



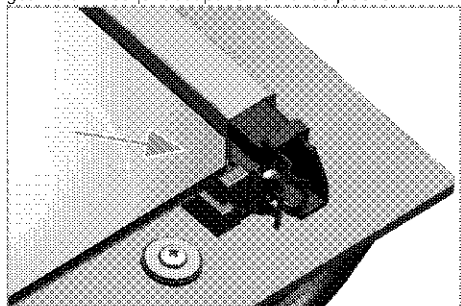
- 1 Primul geam interior
- 2 Geam interior
- 3 Geam exterior
- 4 Plastic fantă geam-jos

Urmând indicațiile din figură, ridicați ușor primul geam interior (1) în direcția A și scoateți-l în direcția B.

Repetati aceeași operațiune pentru a demonta geamul interior (2).



Prima etapă de asamblare a ușii este montarea geamului interior (2).
Urmând indicațiile din figură, așezați colțul decupat al geamului în colțul decupat al fantei de plastic.



Geamul interior (2) trebuie montat în fanta de plastic de lângă primul geam interior (1).
La montarea primului geam interior (1), asigurați-vă că latura inscripționată este orientată spre geamul interior. Este importantă introducerea colțului inferior al geamului în fanta de plastic inferioară.
Împingeți piesa din plastic spre cadru până când auziți un clic.

Înlocuirea lămpii cuptorului



PERICOL:

Înainte de a înlocui lampa cuptorului, asigurați-vă că produsul este deconectat de la priză și răcit pentru a evita șocurile electrice.
Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!



Lampa cuptorului este un bec electric special, care rezistă până la 300 °C. Vezi *Specificații tehnice*, pagina 11 pentru detalii. Lămpile pentru cuptor pot fi obținute de la agenții de service autorizați.



Poziția lămpii poate fi diferită față de figură.



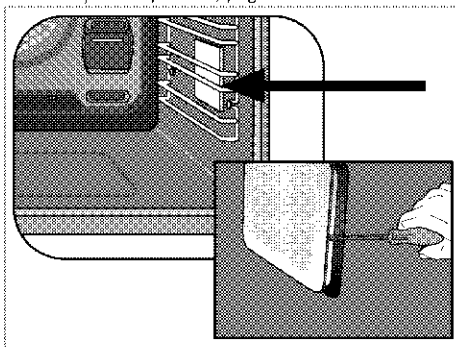
Lampa utilizată în acest produs nu este indicată pentru iluminatul camerei. Scopul destinat al acestei lămpii este de a sprijini utilizatorul în vizualizarea produselor alimentare.



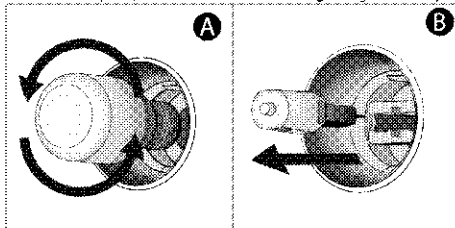
Lămpile utilizate în acest produs trebuie să reziste la condiții fizice extreme cum ar fi temperaturi de peste 50 °C.

Dacă cuptorul dv. este dotat cu o lampă pătrată:

1. Deconectați produsul de la priză.
2. Demontați șinele conform instrucțiunilor. Vezi *Curățarea cuptorului*, pagina 34.



3. Demontați capacul protector din sticlă cu o șurubelniță.
4. Dacă lampa cuptorului prezentată în figura de mai jos este de tip (A), scoateți-o prin rotirea indicată și înlocuiți-o. Dacă este de tip (B), trageți și scoateți-o precum se indică în figură și înlocuiți-o.



5. Montați capacul de sticlă și șinele.

7 Remedierea problemelor

Cuptorul emite aburi în timpul funcționării.

- Leșirea aburului în timpul funcționării este normală. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.*

Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răcirii.

- Când piesele de metal se încălzesc, se dilată și pot emite zgomote. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.*

Produsul nu funcționează.

- Siguranța rețelei electrice este defectă sau decuplată. >>> *Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*
- Produsul nu este conectat la o priză (împământată). >>> *Verificați conexiunea ștecherului.*

Lampa cuptorului nu funcționează.

- Lampa cuptorului este arsă. >>> *Înlocuiți lampa cuptorului.*
- Pană de curent. >>> *Verificați dacă priza este alimentată. Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*

Cuptorul nu se încălzește.

- Este posibil să nu fie setat pe o anumită funcție de preparare și/sau pe o anumită temperatură. >>> *Setați cuptorul pe o anumită funcție de preparare și/sau pe o anumită temperatură.*
- Pană de curent. >>> *Verificați dacă priza este alimentată. Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*



Dacă instrucțiunile din această secțiune nu v-au ajutat să remediați problema, contactați agentul de service autorizat sau dealerul de la care ați cumpărat produsul. Nu încercați să reparați pe cont propriu produsul defect.



Rețeaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Găești
Str. 13 Decembrie nr. 210, Găești, Jud. Dâmbovița

Centrul de apeluri

0245 - 605 111, număr apelabil în rețeaua Romtelecom
0372 - 015 111, număr apelabil în rețeaua Vodafone

Programul de funcționare al Centrului de Apeluri

Luni - Vineri: 08:00 - 20:00
Sâmbătă: 09:00 - 17:00

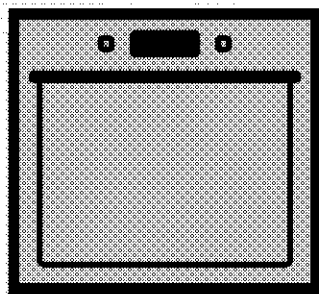
E-mail: service@arctic.ro

Nr. Crt.	JUDEȚ	REPREZENTANȚĂ	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei, bl. 3FG parter
2.	ARAD	ARAD	Piața Arenei, bloc E, Sc. C, parter
3.	ARGEȘ	PITEȘTI	Str. Frații Golești, bloc S-9C, parter
4.	BACĂU	BACĂU	Str. Energiei nr. 39, Bl.39, parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. Dacla nr. 54, bl. U4, parter
6.	BISTRITA NĂSAUD	BISTRITA	Str. Constantin Roman Vivu, bl.1, Sc.A, parter
7.	BRAILA	BRAILA	Str. Școlilor nr. 37, bloc C, parter
8.	BRAȘOV	BRAȘOV	Str. Jepilor nr. 2, cartier Răcădău
9.	BUJUREȘTI	DECEBAL	Bd. Decebal, nr. 18 - 20, bloc S4, parter
10.	BUZĂU	BUZĂU	Str. Ion Băieșu, bloc C2, parter

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANȚA	ADRESA
11.	CARAȘ SEVERIN	REȘITA	Str. B.A. Petculescu, bloc 1A, parter
12.	CLUJ	CLUJ	Str. C. Brâncuși nr. 2, bloc 3B, parter
13.	CONSTANȚA	CONSTANȚA	Șos. Mangaliei nr. 93, bloc S, parter
14.	COVASNA	SFÂNTU GHEORGHE	Bd. Nicolae Iorga nr. 10A, Bl.10, parter
15.	DĂMBOVIȚA	GĂEȘTI	Str. 1 Decembrie, bloc 64
16.	DĂMBOVIȚA	TÂRGOVIȘTE	Str. I. C. Brătianu, bl. D1, sc. C, parter
17.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal, nr.79-81, bl.38, parter
18.	GALAȚI	GALAȚI	Str. Constructorilor nr. 7
19.	GORJ	TÂRGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918, bl. D6, parter
20.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pietei, nr.7, sc. D, parter
21.	HUNEDOARA	DEVA	Bd. 22 Decembrie, bloc 10, sc.1, parter
22.	IALOMIȚA	SLOBOZIA	Str. Dobrogeanu Gherea, bl. D1, sc.C, parter
23.	IAȘI	IAȘI	Str. Sf. Lazăr nr. 6, parter
24.	MARAMUREȘ	BAIA MARE	Str. Traian, nr. 12, bl. 12, parter
25.	MEHEDINȚI	TURNU SEVERIN	Str. Independentei, nr. 39, bl. KA 2, parter
26.	MUREȘ	TÂRGU MUREȘ	Str. Libertății nr. 97
27.	NEAMȚ	PIATRA NEAMȚ	Str. I. Antonescu, nr. 6, bl. T6, sc. B, parter
28.	OLT	SLATINA	Str. Nicolae Titulescu, bl.21A, parter
29.	PRAHOVA	PLOIEȘTI	Str. Gheorghe Doja bl.35, sc. C, parter
30.	SĂLAJ	ZALAU	Str. Gheorghe Doja, nr.91, bl. D113, sc A, parter
31.	SATU MARE	SATU MARE	Bd. Lucian Blaga, bloc U18, parter
32.	SIBIU	SIBIU	Str. Parcul Tineretului, bl.9, parter
33.	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Mărășești nr. 39a
34.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunării, bloc BM2, sc. F, parter
35.	TIMIȘ	TIMIȘOARA	Bd. Stefan cel Mare, bl. U15, parter
36.	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag, bl. 3, sc. A, parter
37.	VĂLCEA	RÂMNICU VĂLCEA	Str. Tudor Vladimirescu, nr. 5, sc C, parter
38.	VASLUI	VASLUI	Bd. Republicii nr. 12, bloc G45

Horno empotrado

Manual del usuario



ES

beko

Lea este manual en primer lugar.

Estimado cliente:

Le agradecemos la compra de un producto Beko. Esperamos que obtenga los mejores resultados de este producto fabricado con materiales de alta calidad y la más avanzada tecnología. Por lo tanto, le rogamos que lea detenidamente el manual de usuario y la documentación que lo acompaña antes de utilizar el producto y los guarde para futuras consultas. Si cede el aparato a un tercero, entréguele también el manual del usuario. Cumpla con todas las advertencias e información del manual de usuario.

Recuerde que este manual del usuario puede ser también aplicable a otros modelos. Las diferencias entre los modelos se identificarán en el manual.

Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:



Información importante y consejos de utilidad acerca de su uso.



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



Peligro de descarga eléctrica.



Peligro de incendio.



Advertencia sobre superficies calientes.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/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.....6
 Uso previsto.....7
 Seguridad de los niños.....8
 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.....14
 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.....18

Primer calentamiento..... 18

5 Cómo usar el horno 19

Información general sobre horneado, asado y gratinado..... 19
 Descripción y uso del panel de control..... 20
 Funciones del menú de cocción..... 21
 Menú de cocción manual..... 23
 Funcionamiento del grill completo..... 25
 Menús de cocina automáticos..... 27
 Menú de ajustes..... 28
 Menú Favoritos..... 31
 Menú Historial..... 31
 Tabla de tiempos de cocción..... 32
 Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla..... 35

6 Mantenimiento y cuidados 36

Información general..... 36
 Limpieza del panel de control..... 36
 Limpieza del horno..... 36
 Retirada de la puerta del horno..... 37
 Retirada del vidrio interior de la puerta..... 37
 Sustitución de la lámpara del horno..... 38

7 Resolución de problemas 40

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.

- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con minusvalía física, sensorial o mental, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca

del uso por una persona responsable de su seguridad.

Los niños bajo supervisión no deben jugar con el aparato.

- Si da el aparato a otra persona para uso personal o de segunda mano, dele también el manual de instrucciones, las etiquetas del producto y el resto de documentos y piezas correspondientes.
- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.
- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

Seguridad eléctrica

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado.

- Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.
 - Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
 - Jamás toque el enchufe con las manos mojadas. Jamás desenchufe el aparato tirando del cable; para ello tire del enchufe.
 - Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
 - En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.
 - El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse completamente de la red. Ello debe ser posible por medio de un enchufe de alimentación o de un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.
 - La superficie trasera del horno se calienta durante su uso. Asegúrese de que ni la conexión eléctrica en contacto con la superficie trasera; de lo contrario, las conexiones podrían resultar dañadas.
 - No permita que el cable de alimentación quede atrapado entre la puerta y el bastidor del horno, ni que pase por encima de superficies calientes. De lo contrario, el aislante del cable podría fundirse y causar un incendio como consecuencia de un cortocircuito.
 - Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
 - En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.

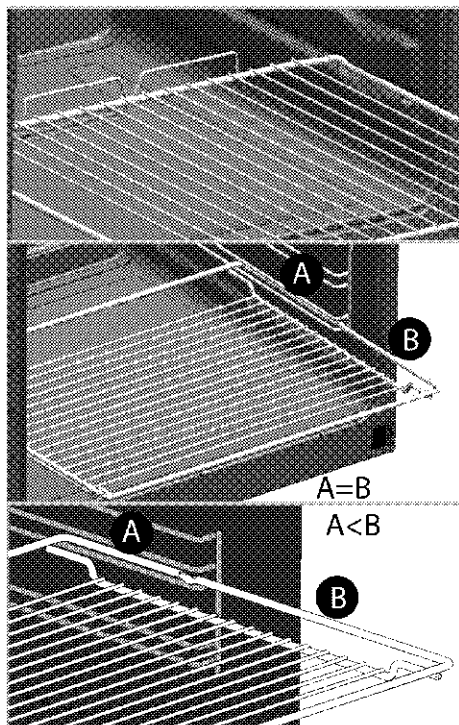
- Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.

Seguridad del producto

- **ADVERTENCIA:** 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.
- (Varía en función del modelo del producto.)
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.
- Coloque el papel para hornear en la olla de cocina o en el accesorio del horno (bandeja, parrilla, etc.) junto con los alimentos y luego introduzca ambos en el horno

precalentado. Retire el papel para hornear restante que sobresalga del accesorio o de la olla de cocina para evitar el riesgo de tocar los elementos calefactores del horno. Nunca use el papel para hornear a una temperatura superior al valor indicado del papel para hornear. No coloque el papel para hornear directamente en la base del horno.

- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el cable de alimentación del aparato esté desenchufado o de que el disyuntor esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de sufrir una descarga.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar un sobrecalentamiento.

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.
- **PRECAUCIÓN:** 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

- **ADVERTENCIA:** 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 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:

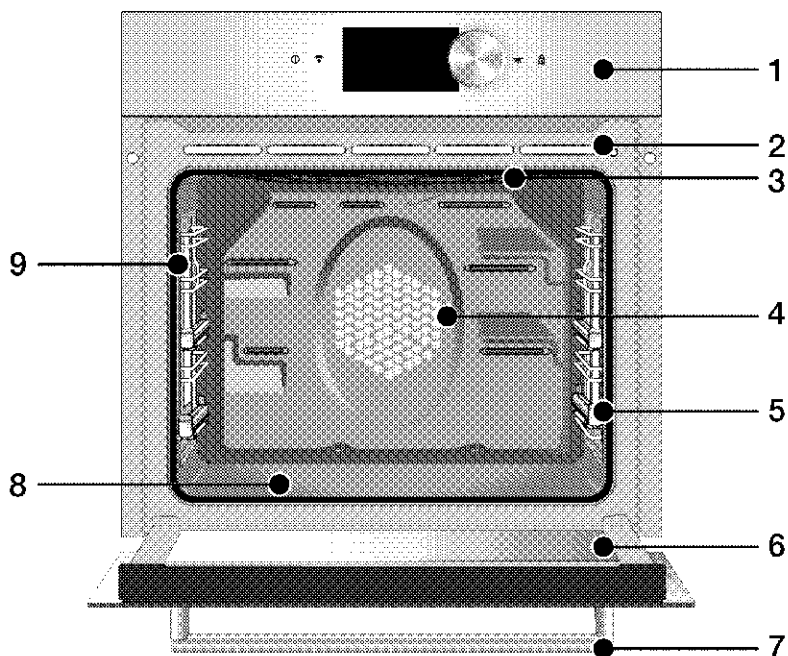
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

Eliminación del material de embalaje

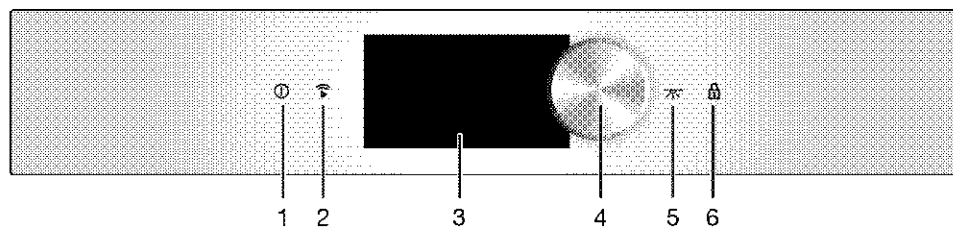
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones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



- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 | Tecla de encendido/apagado |
| 2 | Tecla de activación de Wifi |
| 3 | Pantalla de control táctil |
| 4 | Mando de control del horno |
| 5 | Tecla de la luz del horno |
| 6 | Tecla de bloqueo de teclas |

Contenidos del paquete

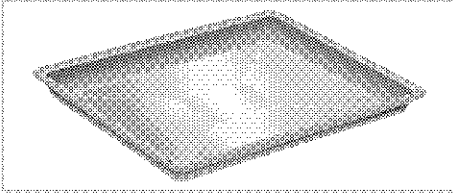


Los accesorios suministrados pueden variar en función del modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

1. **Manual del usuario**

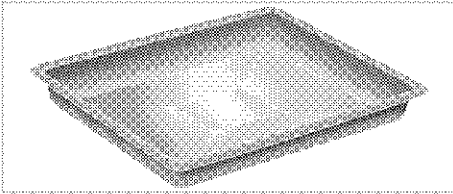
2. **Bandeja estándar**

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



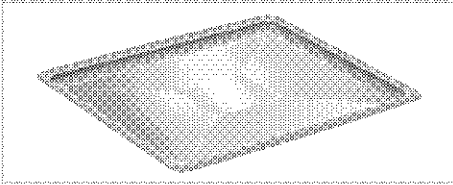
3. **Bandeja profunda**

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



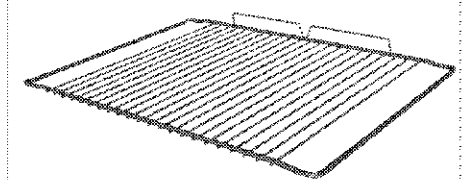
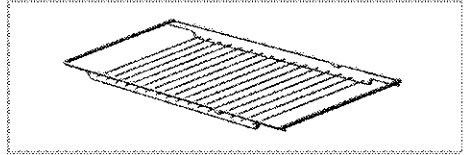
4. **Bandeja para pasteles**

Se utiliza para preparar repostería, por ejemplo galletas y bizcochos.



5. **Parrilla de alambre**

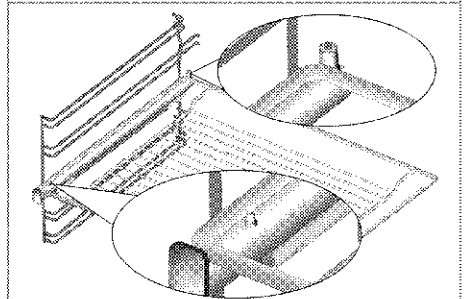
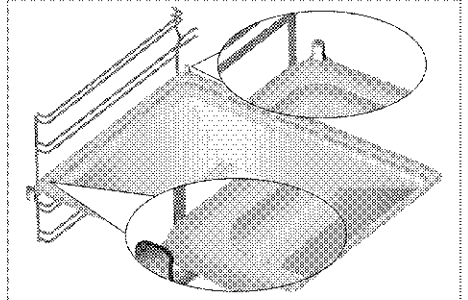
Se utilizar para asar y para colocar en el estante deseado los alimentos que se van a hornear, asar o cocer en cazuela.



6. **Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes telescópicos (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)**

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 estantes 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
Tipo de cable / sección	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiones de instalación (altura/anchura/profundidad)	**590 o bien la tecla 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Horno principal	Horno multifunción
Lámpara interna	15/25 W
Consumo energético del gratinador	2.2 kW


Información básica: los valores presentes en las etiquetas energéticas de los hornos eléctricos se proporcionan en conformidad con la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Esos valores se determinan bajo condiciones de carga estándar y con las funciones de calentamiento inferior-superior o calentamiento con ventilador (si están disponibles).

La clase de eficiencia energética se determina según la siguiente priorización, en función de si las funciones pertinentes están disponibles en el aparato o no. 1: Cocción con ventilador "eco", 2: Cocción turbo lenta, 3: Cocción turbo, 4: Calentamiento inferior/superior con ventilador, 5: Calentamiento inferior y superior.

** Vea *Instalación*, pág. 12.

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

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

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

3 Instalación

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



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



PELIGRO:

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



PELIGRO:

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

Antes de la instalación

El aparato ha sido diseñado para su instalación en los armarios de cocina disponibles en el mercado. Es preciso dejar una distancia de seguridad entre el

aparato y las paredes de la cocina y los muebles. Vea la ilustración (valores en mm).

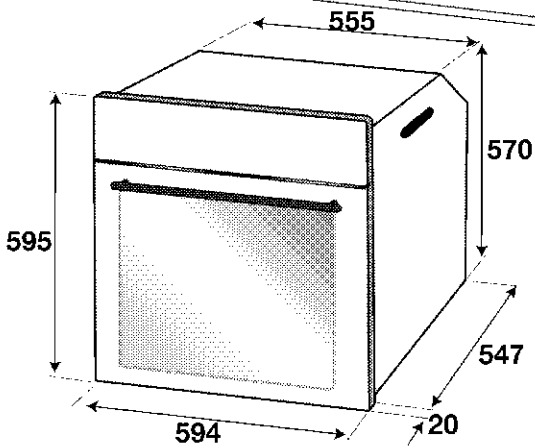
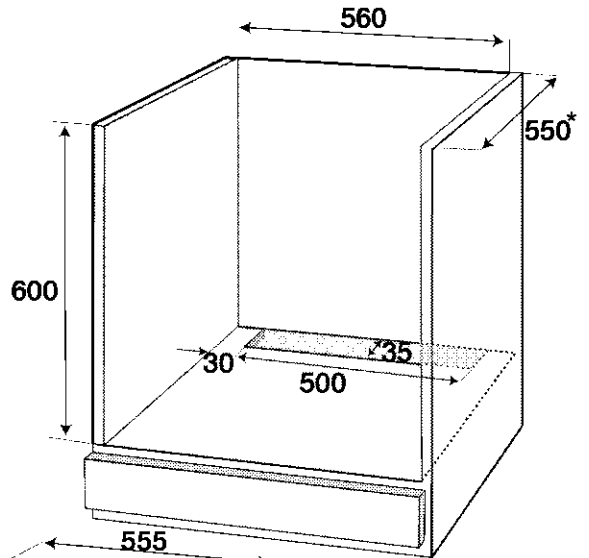
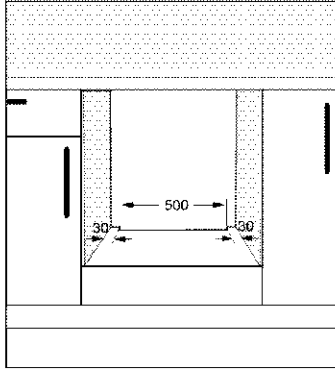
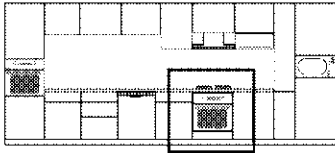
- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 °C como mínimo).
- Los armarios de cocina deben colocarse nivelados y fijarse.
- Si hay un cajón bajo el horno, es preciso instalar un estante entre el horno y el cajón.
- El transporte del aparato debe llevarse a cabo entre dos personas como mínimo.
- Mantenga el horno alejado de las ranuras para manipularlo por ambos lados para poder moverlo.
- Antes de instalar el producto, retire todos los materiales y documentos del interior.
- Los muebles de cocina deben cumplir con las dimensiones indicadas en la siguiente figura. En la parte trasera de los muebles de cocina, se debe efectuar una abertura con las dimensiones indicadas en la siguiente figura para garantizar una ventilación suficiente.



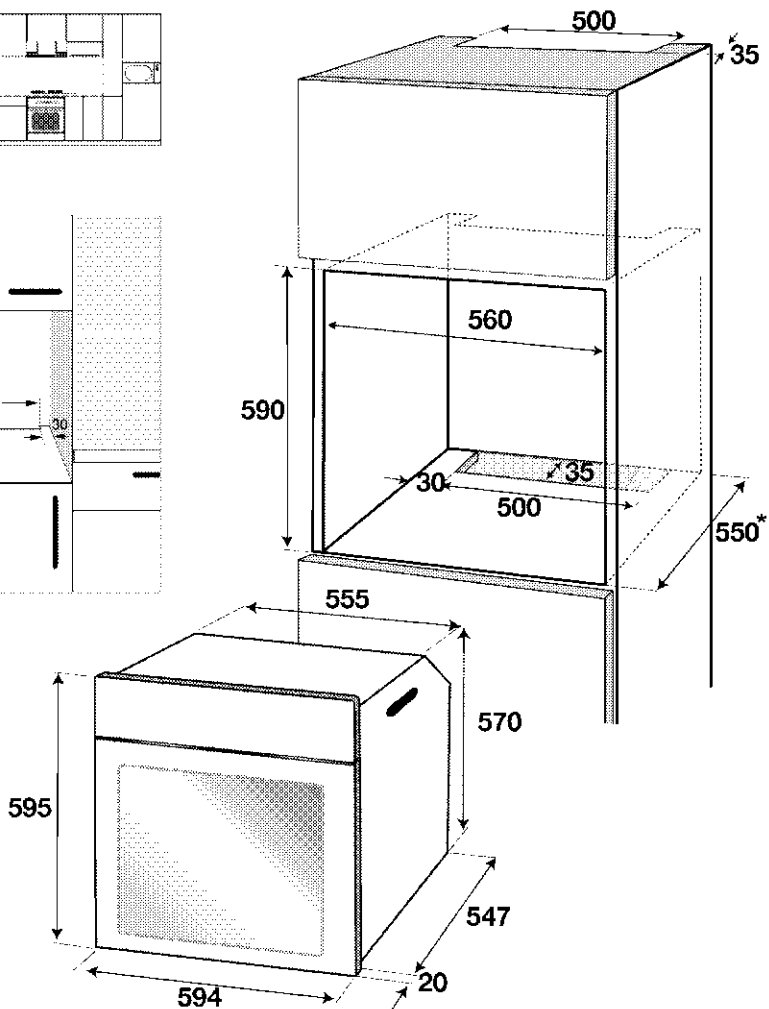
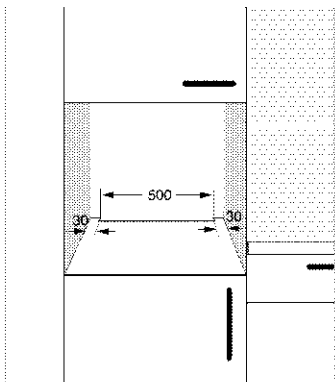
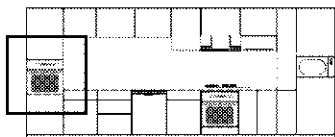
No instale el aparato en las proximidades de neveras o congeladores. El calor emitido por el aparato incrementará el consumo de energía de los aparatos de cocina.



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



* 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 disyuntor en miniatura 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 aparato 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.

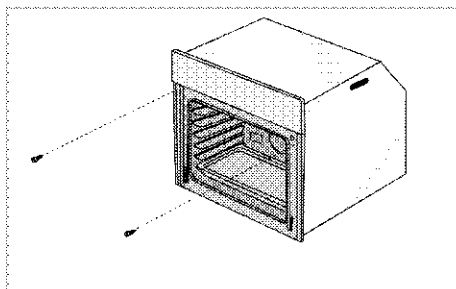
i El enchufe del cable de corriente debe quedar al alcance de la mano tras la instalación (no disponga el cable por debajo de la placa).

i Al realizar el cableado, debe respetar las regulaciones eléctricas locales/nacionales y debe utilizar la línea/salida de enchufe apropiada y el conector para hornos. En el caso de que los límites de potencia del electrodoméstico estén fuera de la capacidad de conducir corriente de la línea/salida de enchufe, el electrodoméstico debe conectarse a través de una instalación eléctrica fija directamente sin utilizar un enchufe y una línea/salida de enchufe.

Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente.

Instalación del producto

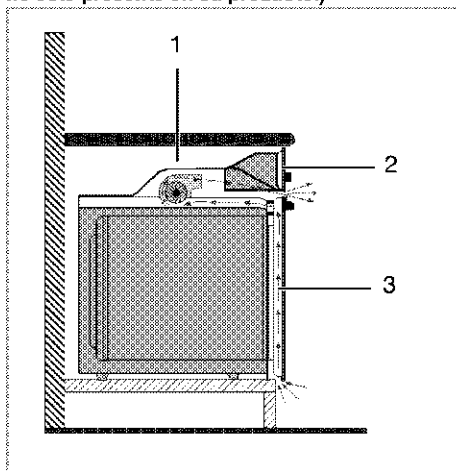
1. Introduzca al horno en el armario, alinéelo y fíjelo, asegurándose de que el cable de alimentación no haya sufrido daños ni haya quedado atrapado.



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

Después de la instalación, asegúrese de que los tornillos estén suficientemente apretados y de que el horno no se mueva. El horno puede volcarse durante el uso si no se instala según las instrucciones y si los tornillos no están suficientemente apretados.

Para aparatos dotados de ventilador (Puede que no esté presente en su producto.)



- 1 Ventilador
- 2 Panel de control
- 3 Puerta

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

i 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. Utilizar el producto.
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.
- Si la puerta no se abre, la temperatura interna está optimizada para ahorrar energía en el modo CALEFACCIÓN DE VENTILADOR ECO y puede diferir de la pantalla.
- 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

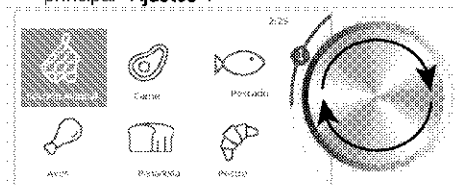
Ajuste de la hora

Se recomienda ajustar la fecha, la hora y el idioma antes de utilizar el horno por primera vez. Puede completar estos ajustes siguiendo las instrucciones pertinentes. Para más ajustes, consulte las explicaciones en la sección "Menú de ajustes".

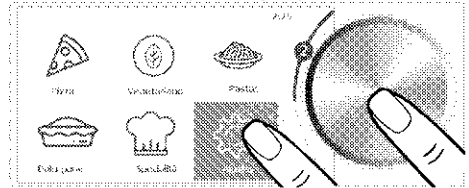
Ajuste de la hora

Cambie el ajuste de la fecha:

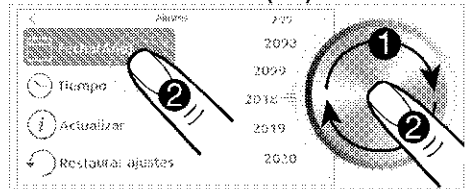
1. En primer lugar aparecerá una animación y luego el menú principal cuando se ponga el horno en marcha por primera vez.
2. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para seleccionar el menú principal "Ajustes".



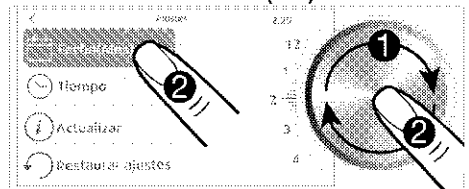
3. Toque "Ajustes" en la pantalla o pulse el botón de mando de control del horno una vez para abrir el submenú de ajustes. Desplácese por los submenús de la pantalla y toque "Fecha".



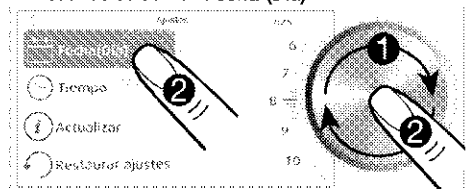
4. Gire el botón de mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar el año en curso cuando se activa "Fecha (Año)".



5. Toque "Fecha (Año)" en la pantalla o pulse el botón de mando de control del horno una vez.
» El campo "Fecha (Mes)" se activará en la pantalla.
6. Gire el botón de mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar el año en curso cuando se activa "Fecha (Mes)".



7. Toque "Fecha (Mes)" en la pantalla o pulse el botón del mando de control del horno una vez.
» El campo "Fecha (Día)" se activará en la pantalla.
8. Gire el botón de mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar el día en curso cuando se activa "Fecha (Día)".



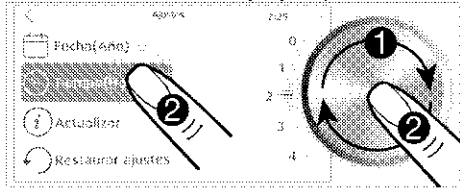
» Si sólo desea ajustar la fecha, toque "<" en la pantalla para volver al menú superior. Se confirmará la configuración. Si va a ajustar la hora, toque "Tiempo (Hora)" o pulse una vez el botón del mando de control

del horno. El campo **"Tiempo (Hora)"** se activará en la pantalla y se confirmará la configuración de la fecha.

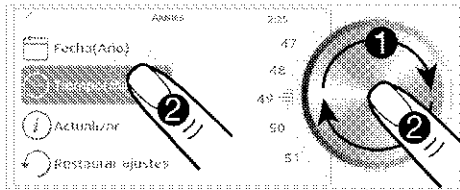
Ajuste de la hora

Después de fijar la fecha:

1. Toque **"Tiempo (Hora)"**.
2. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar la hora deseada cuando el campo **"Tiempo (Hora)"** esté activado.



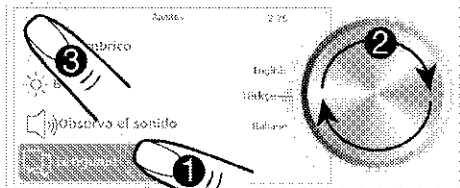
3. Toque **"Tiempo (Hora)"** en la pantalla o pulse el botón del mando de control del horno una vez.
» Se activará el campo **"Tiempo (Minuto)"**.
4. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar el minuto deseado cuando el campo **"Tiempo (Minuto)"** esté activado.



» Si sólo desea ajustar el tiempo, toque **"<"** en la pantalla para volver al menú superior. Se confirmará la configuración y se activará el siguiente submenú. Si desea seguir realizando otros ajustes, toque el ajuste correspondiente en la pantalla.

Ajuste del idioma

1. Entre en el menú de ajustes y seleccione **"Lenguaje"**.
2. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para seleccionar el lenguaje deseado.



3. Pulse el botón **"<"** en la pantalla para confirmar el ajuste.

» Para cambiar el ajuste del idioma será necesario reiniciar el sistema. En la pantalla aparecerá un mensaje de advertencia solicitando el reinicio del sistema para esta finalidad.

4. Confirmar el reinicio.

» Se confirmará el cambio de lenguaje y se reiniciará el sistema del horno.

Primera limpieza de la unidad



La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

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

Primer calentamiento

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



ADVERTENCIA

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

Horno eléctrico

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la posición Static (Estático).
4. Seleccione la potencia máxima del gratinador; vea .
5. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
6. Apague el horno; vea

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 .
4. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
5. Apague el gratinador; vea



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

5 Cómo usar el horno

Información general sobre horneado, asado y gratinado



ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes.

Mantenga alejados a los niños.

Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.



PELIGRO:

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede salir vapor.

El vapor puede escaldar sus manos, cara y/u ojos.

Consejos sobre el horneado

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

Consejos sobre el asado

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

Consejos para el asado a la parrilla

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

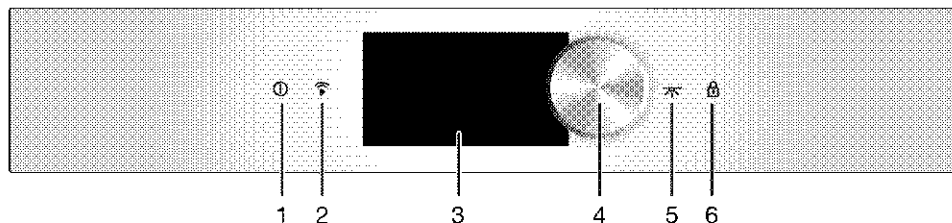
- Distribuya las piezas que vaya a gratinar sobre la parrilla de alambre o bien en la bandeja de armado con la parrilla de alambre de manera que el espacio cubierto no exceda las dimensiones del calentador.
- Introduzca la parrilla de alambre o la bandeja de horneado con la parrilla dentro en el nivel deseado del horno. Si va utilizar la parrilla de alambre, coloque la bandeja de horneado en el estante inferior para recoger la grasa. La bandeja de horneado a introducir debe tener el tamaño suficiente para cubrir toda el área de horneado. Es posible que esta bandeja no se suministre junto con el electrodoméstico. 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.

Descripción y uso del panel de control



- 1 Tecla de encendido/apagado
- 2 Tecla de activación de Wifi
- 3 Pantalla de control táctil
- 4 Mando de control del horno
- 5 Tecla de la luz del horno
- 6 Tecla de bloqueo de teclas

i Las imágenes de pantalla del manual del usuario están preparadas para que el usuario pueda manejar el producto con mayor facilidad. Es posible que las imágenes de pantalla del manual no coincidan exactamente con su producto. Esto no es un error. Las notificaciones y alertas en la pantalla del panel de control le guiarán. Puede hacer funcionar su horno siguiendo las instrucciones que aparecen en la pantalla.

Encendido y apagado del horno

1. Toque la tecla "⏻" durante 3 segundos cuando el horno esté enchufado y en modo de espera.
» La pantalla del horno mostrará una animación después de la cual cambiará a la pantalla de inicio.
2. Toque la tecla "⏻" durante unos 3 segundos para apagar el horno.

Activación de la función de control remoto del horno

1. Toque la tecla "📶" en el panel de control durante unos 3 segundos. Se activará la conexión del mando a distancia.
2. Toque la tecla "📶" en el panel de control durante unos 3 segundos. Se desactivará la conexión del mando a distancia.

Encendido y apagado de la lámpara del horno

1. Toque la tecla "💡" en el panel de control durante unos 3 segundos. Se encenderá la bombilla del horno.
2. Toque la tecla "💡" en el panel de control durante unos 3 segundos. Se apagará la bombilla del horno.

i Si comienza a cocinar cuando la tecla de la lámpara no está activada, la tecla de la lámpara se activará automáticamente y la lámpara del horno se encenderá continuamente. Pulse de nuevo la tecla "💡" de la lámpara de nuevo para apagarla.

Activación del bloqueo de teclas

Puede evitar que se interfiera en la unidad de control del horno activando la función de bloqueo de teclas. Toque la tecla "🔒" en el panel de control durante unos 3 segundos para activar el bloqueo de teclas. la tecla "🔒" del panel de control permanecerá encendida cuando se active el bloqueo de teclas.

i Sólo la tecla ON/OFF funciona cuando se activa el bloqueo de teclas. Puede apagar el horno al activar el bloqueo de teclas.

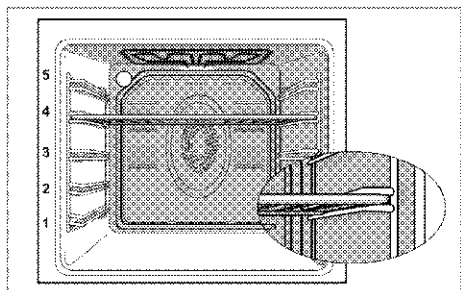
Desactivación del bloqueo de teclas

1. Toque la tecla "🔒" en el panel de control durante unos 3 segundos para desactivar el bloqueo de teclas.
» La función de bloqueo de teclas se desactivará.

Colocación del grill de alambre en los estantes

Es importante colocar correctamente el grill de alambre en la rejilla de alambre. El grill de alambre debe insertarse entre las rejillas de alambre, tal y como se muestra la figura.

No permita que el grill de alambre entre en contacto con la pared trasera del horno. Deslice el grill de alambre hacia la parte delantera del estante y acabe de colocarla con ayuda de la puerta cuando la cierre, con el fin de gozar de un buen rendimiento del grill. (Varía en función del modelo del producto.)



Funciones del menú de cocción

El orden de las funciones de cocción que aquí se muestra puede variar con respecto a su aparato. Puede ver los nombres de las funciones de cocción y las posiciones recomendadas de los estantes en la pantalla del temporizador del horno.

Estático



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

Estático+ ventilador



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

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 el uso de múltiples bandejas para cocinar alimentos en diferentes niveles de estantes.



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

Multi (3D)



La cocción superior e inferior más la cocción con ventilador están activados. Los alimentos se cocinan de manera uniforme y rápida. Cocción con una sola bandeja.

Pizza



La cocción inferior y la cocción con ventilador (en la pared posterior) están en funcionamiento. Adecuado para la cocción de pizzas. Gracias a la función de alta temperatura, se calienta hasta 310 grados centígrados y garantiza una cocción rápida de la pizza.

Gratinador+ventilador



El aire calentado por el grill completo se distribuye por el horno rápidamente gracias al ventilador. Es adecuado para asar a la parrilla una gran cantidad de alimentos.

Gratinador



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

Gratinador bajo



El grill pequeño situado en el techo del horno está en funcionamiento. Es adecuado para dorar una menor cantidad de alimentos.

Calentamiento con 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 "Calentamiento con ventilador "eco"".

Calentamiento inferior



Solo el calentador inferior está en funcionamiento. Es adecuado para la pizza y para comidas que requieren un dorado desde el fondo.

Cocción a baja temperatura



Los alimentos se calientan simultáneamente desde la parte superior e inferior. Es apto para la cocción lenta de trozos de carne asados/sellados (ternera, cordero, aves, etc.) en un recipiente abierto a baja temperatura. Esta función garantiza que la carne quede jugosa y tierna por dentro. Por favor, utilice tipos de carne higiénicamente adecuados. En la placa de cocción, el grill, etc., precaliente o selle todas las superficies de la carne en una sartén caliente. Con la función "cocción a baja temperatura" se puede cocer durante mucho tiempo la carne previamente asada/sellada. Cocine con una sola bandeja.

Conservación del calor



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

Descongelación



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

Tabla de funciones de cocción

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



Las funciones varían dependiendo del modelo del producto.



Por razones de seguridad, el tiempo máximo de cocción ajustable está limitado a 6 horas.



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



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



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



A temperaturas de 280 °C o superiores, el horno funciona durante 2 horas como máximo

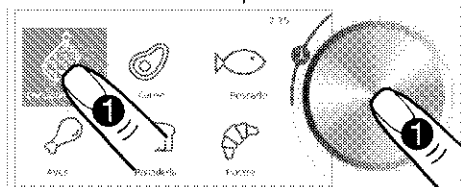
Función*	Temperatura recomendada (°C)	Rango de temperaturas (°C)
Estático	180	40-320**
Estático+ ventilador	200	40-280
Calentamiento con ventilador	180	40-280
Multi (3D)	200	40-280
Pizza	220	50-320**
Gratinador+ventilador	200	40-280
Gratinador	280	40-280
Gratinador bajo	280	40-280
Calentamiento con ventilador "eco"	180	160-220
Calentamiento interior	180	40-220
Cocción a baja temperatura	100	50-150
Conservación del calor	65	40-100
Descongelación	-	-

* Las funciones varían dependiendo del modelo del producto.
** La temperatura puede regularse hasta 310°C en modelos con función de autolimpieza pirolysis (pirólisis)

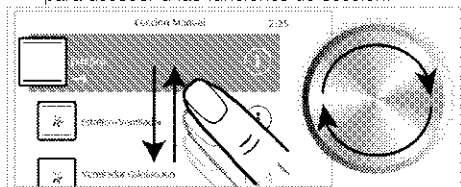
Menú de cocción manual

Uso de las funciones del horno para cocinar

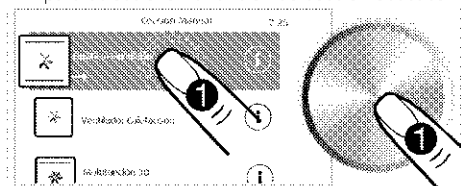
1. Pulse la tecla "D" para encender el horno.
2. Al conectar el aparato aparecerá el menú principal en la pantalla. La opción "Cocción manual" está seleccionada de forma predeterminada.



3. Pulse el mando de control del horno una vez o toque el menú "Cocción manual" en la pantalla para acceder a las funciones de cocción.



4. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda o deslice el dedo por la pantalla para seleccionar la función de cocción deseada.



i Puede acceder a los submenús tocando los menús principales de la pantalla del menú principal, pero no puede acceder a otros menús principales deslizando el dedo por la pantalla. Use el mando de control del horno para acceder a otros menús principales.

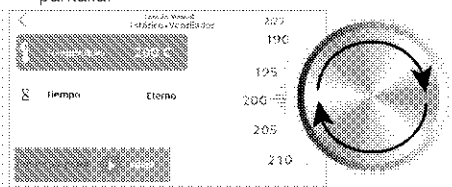
i Pulse el botón "i" en la pantalla de selección de la función de cocción para acceder a la información sobre la función en cuestión. Pulse el botón "<" en la esquina superior izquierda de la pantalla para volver al menú principal anterior.

5. Cuando la función que desea utilizar para cocinar esté seleccionada en la pantalla, toque la función correspondiente en la pantalla o pulse una vez el botón de control del horno. En la pantalla de detalles de la función correspondiente se pueden

realizar diferentes ajustes, como la temperatura, la temperatura de la sonda de carne (si el producto se suministra con una sonda de carne), el tiempo de cocción y la hora de inicio de la cocción.

6. **Para cambiar la temperatura:**

El ajuste de la temperatura se activará cuando llegue a la pantalla de detalles de la función que utilizará para cocinar. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar la temperatura que desea utilizar para cocinar. Pulse el botón de control del horno una vez para confirmar el ajuste y continuar con otros ajustes o toque el otro ajuste que desee realizar en la pantalla.



7. **Para ajustar el tiempo de cocción:**

Ajuste el tiempo de cocción en esta pantalla si desea que su horno cocine durante un cierto período de tiempo con la función y la temperatura que ha configurado y luego se detenga automáticamente al final del tiempo correspondiente. Debe hacer un seguimiento y detener la cocción manualmente si selecciona "Sin tiempo - Eterno".

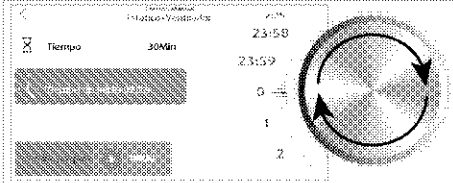
8. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar el tiempo de cocción deseado. Pulse el botón de control del horno una vez para confirmar el ajuste y continuar con otros ajustes o toque el otro ajuste que desee realizar en la pantalla.



9. **Para ajustar el tiempo de inicio de cocción:**

Si desea que su horno comience a cocinar a una hora determinada, utilice el mando de control del horno para ajustar la hora de inicio de la cocción introduciendo el tiempo de retardo deseado (en minutos) en el campo "Tiempo de inicio". Si ajusta esta función, el horno comenzará a cocinar cuando se alcance el tiempo establecido y cocinará durante el tiempo de cocción que haya

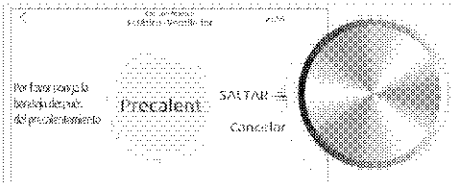
ajustado previamente. El tiempo del horno debe ajustarse a la hora actual para poder ajustar la hora de inicio de la cocción. Si la hora no es actual, actualice la hora del equipo como se describe en el apartado **"Ajustes"**. Presione el mando de control del horno una vez para omitir este ajuste si desea cocinar sin ajustar el tiempo de inicio de la cocción.



i Es posible que los ajustes de temperatura, temperatura de la sonda de carne (si su producto se suministra con una sonda de carne), hora y tiempo de inicio no estén disponibles en todas las funciones. Algunos de los ajustes pueden estar disponibles dependiendo del principio de funcionamiento o del propósito de la función correspondiente.

10. Si todos los ajustes son adecuados, pulse el botón **"INICIO"** en la pantalla para empezar a cocinar. Aparecerá la pantalla de precalentamiento.

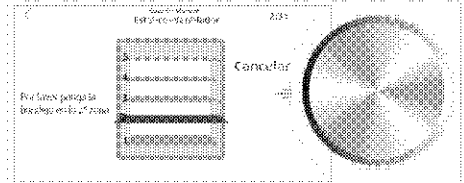
11. **Para ajustar el precalentamiento:** En la pantalla de precalentamiento, todos los calentadores funcionarán para llevar la temperatura interna del horno a la temperatura establecida en un corto periodo de tiempo. En esta pantalla, puede esperar hasta que finalice el precalentamiento especificado para el alimento que va a cocinar o puede omitir el precalentamiento moviendo el mando de control del horno a **"SALTAR"** y luego presionándolo una vez.



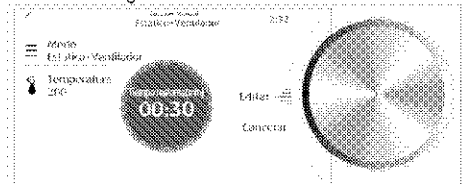
i Gire el mando de control del horno a **"CANCELAR"** y presiónelo una vez para cancelar todos los ajustes de cocción y volver a la pantalla del menú principal del horno.

12. Una vez finalizado el precalentamiento, se recomienda colocar la bandeja del horno en la

posición del grill de alambre. Puede colocar la bandeja en diferentes estantes adecuados para su comida, tal y como se indica en la tabla de cocción.



13. La cocción comenzará tan pronto como coloque su comida en el horno y cierre la puerta del horno. Puede cancelar la cocción o cambiar sus ajustes cuando siga cocinando.

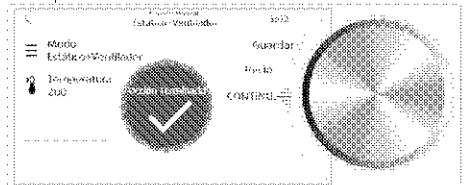


i Si la puerta del horno se abre durante la cocción, el símbolo "H" aparece en la pantalla.

» **Si no se ha ajustado un tiempo de cocción**, el horno funcionará en modo manual. Ajuste el mando de control del horno a **"CANCELAR"** y tóquelo una vez para terminar de cocinar cuando la comida esté lista. En caso contrario, el horno seguirá funcionando.

» **Si solo se ha ajustado el tiempo de cocción**; el horno se detendrá al final del tiempo de cocción. Se mostrará **"Cocción terminada"** en la pantalla.

» **Si se han ajustado el tiempo de cocción y el tiempo de inicio de cocción**, el horno comenzará a cocinar al tiempo de inicio de cocción ajustada y se calentará hasta alcanzar la temperatura ajustada. Esta temperatura se mantiene hasta la finalización del periodo de cocción. El horno se detendrá al final del tiempo de cocción. Se mostrará **"Cocción terminada"** en la pantalla.




14. Si ajusta el mando de control del horno a **"CONTINUAR"** y lo pulsa una vez al finalizar la cocción, el horno continuará cocinando durante

otros 5 minutos con la función y la temperatura que haya seleccionado.

Si ajusta el mando de control del horno a **"MENÚ PRINCIPAL"** y lo pulsa una vez, el horno volverá a la pantalla del menú principal.

Ajuste el mando de control a **"GUARDAR"** y púlselo una vez para guardar los ajustes de cocción en la sección de favoritos introduciendo un nombre especial.

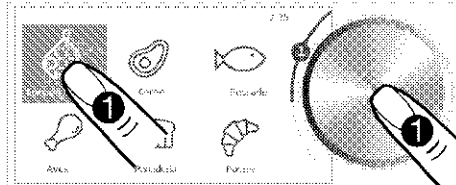
Funcionamiento del grill completo



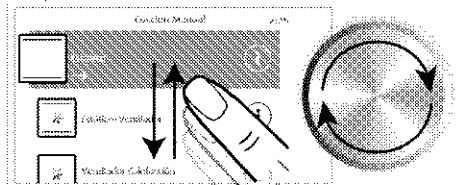
ADVERTENCIA
 Cierre la puerta del horno cuando utilice el gratinador.
 Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

Uso de las funciones del horno para cocinar

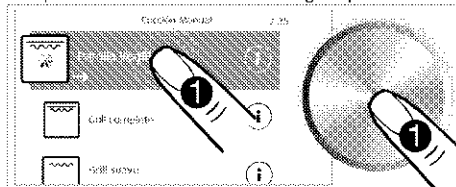
1. Pulse la tecla "Ⓢ" para encender el horno.
2. Al conectar el aparato aparecerá el menú principal en la pantalla. La opción **"Cocción manual"** está seleccionada de forma predeterminada.




3. Pulse el mando de control del horno una vez o toque el menú **"Cocción manual"** en la pantalla para acceder a las funciones de cocción.




4. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda o deslice el dedo por la pantalla para seleccionar la función de grill que desee.





Puede acceder a los submenús tocando los menús principales de la pantalla del menú principal, pero no puede acceder a otros menús principales deslizando el dedo por la pantalla. Use el mando de control del horno para acceder a otros menús principales.

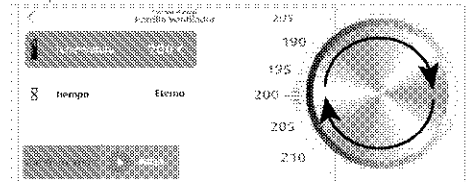


Pulse el botón "Ⓢ" en la pantalla de selección de la función de cocción para acceder a la información sobre la función en cuestión. Pulse el botón "<" en la esquina superior izquierda de la pantalla para volver al menú principal anterior.

5. Cuando la función que desea utilizar para cocinar esté seleccionada en la pantalla, toque la función correspondiente en la pantalla para pulsar una vez el botón de control del horno. En la pantalla de detalles de la función correspondiente se pueden realizar diferentes ajustes, como la temperatura, la temperatura de la sonda de carne (si el producto se suministra con una sonda de carne), el tiempo de cocción y el tiempo de inicio de la cocción.

6. Para cambiar la temperatura:

El ajuste de la temperatura se activará cuando llegue a la pantalla de detalles de la función que utilizará para cocinar. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar la temperatura que desea utilizar para cocinar. Pulse el botón de control del horno una vez para confirmar el ajuste y continuar con otros ajustes o toque el otro ajuste que desee realizar en la pantalla.

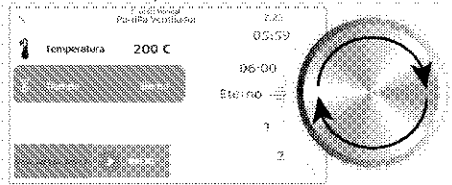


7. Para ajustar el tiempo de cocción:

Ajuste el tiempo de cocción en esta pantalla si desea que su horno cocine durante un cierto período de tiempo con la función y la temperatura que ha configurado y luego se detenga automáticamente al final del tiempo correspondiente. Debe hacer un seguimiento y detener la cocción manualmente si selecciona **"Sin tiempo - Eterno"**.

8. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar el tiempo de cocción deseado. Pulse el botón de control del

horno una vez para confirmar el ajuste y continuar con otros ajustes o toque el otro ajuste que desee realizar en la pantalla.



9. Para ajustar el tiempo de inicio de cocción:

Si desea que su horno comience a cocinar a una hora determinada, utilice el mando de control del horno para ajustar el tiempo de inicio de la cocción introduciendo el tiempo de retardo deseado (en minutos) en el campo "Tiempo de inicio". Si ajusta esta función, el horno comenzará a cocinar cuando se alcance el tiempo establecido y cocinará durante el tiempo de cocción que haya ajustado previamente. El tiempo del horno debe ajustarse a la hora actual para poder ajustar el tiempo de inicio de la cocción. Si la hora no es actual, actualice la hora del equipo como se describe en el apartado "Ajustes". Presione el mando de control del horno una vez para omitir este ajuste si desea cocinar sin ajustar el tiempo de inicio de la cocción.



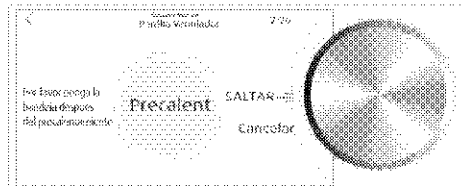
i Es posible que los ajustes de temperatura, temperatura de la sonda de carne (si su producto se suministra con una sonda de carne), hora y tiempo de inicio no estén disponibles en todas las funciones. Algunos de los ajustes pueden estar disponibles dependiendo del principio de funcionamiento o del propósito de la función correspondiente.

10. Si todos los ajustes son adecuados, pulse el botón "INICIO" en la pantalla para empezar a cocinar. Aparecerá la pantalla de precalentamiento.

11. Para ajustar el precalentamiento:

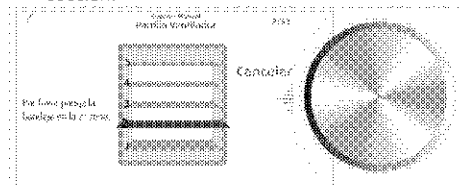
En la pantalla de precalentamiento, todos los calentadores funcionarán para llevar la temperatura interna del horno a la temperatura establecida en un corto periodo de tiempo. En esta pantalla, puede esperar hasta que finalice el precalentamiento especificado para el alimento

que va a cocinar o puede omitir el precalentamiento moviendo el mando de control del horno a "SALTAR" y luego presionándolo una vez.

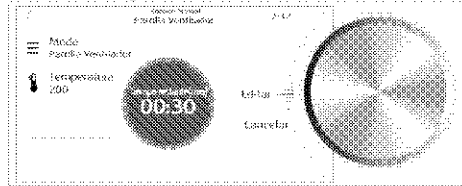


i Gire el mando de control del horno a "CANCELAR" y presiónelo una vez para cancelar todos los ajustes de cocción y volver a la pantalla del menú principal del horno.

12. Una vez finalizado el precalentamiento, se recomienda colocar la bandeja del horno en la posición del grill de alambre. Puede colocar la bandeja en diferentes estantes adecuados para su comida, tal y como se indica en la tabla de cocción.



13. La cocción comenzará tan pronto como coloque su comida en el horno y cierre la puerta del horno. Puede cancelar la cocción o cambiar sus ajustes cuando siga cocinando.

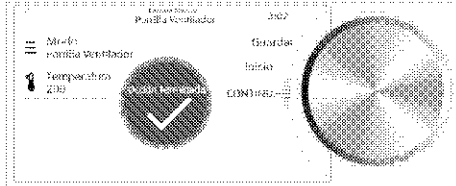


i Si la puerta del horno se abre durante la cocción, el símbolo "☐" aparece en la pantalla.

» Si no se ha ajustado un tiempo de cocción, el horno funcionará en modo manual. Ajuste el mando de control del horno a "CANCELAR" y tóquelo una vez para terminar de cocinar cuando la comida esté lista. En caso contrario, el horno seguirá funcionando.

» Si solo se ha ajustado el tiempo de cocción; el horno se detendrá al final del tiempo de cocción. Se mostrará "Cocción terminada" en la pantalla.

» Si se han ajustado el tiempo de cocción y el tiempo de inicio de cocción, el horno comenzará a cocinar al tiempo de inicio de cocción ajustada y se calentará hasta alcanzar la temperatura ajustada. Esta temperatura se mantiene hasta la finalización del tiempo de cocción. El horno se detendrá al final del tiempo de cocción. Se mostrará **"Cocción terminada"** en la pantalla.



14. Si ajusta el mando de control del horno a **"CONTINUAR"** y lo pulsa una vez al finalizar la cocción, el horno continuará cocinando durante otros 5 minutos con la función y la temperatura que haya seleccionado.

Si ajusta el mando de control del horno a **"MENÚ PRINCIPAL"** y lo pulsa una vez, el horno volverá a la pantalla del menú principal.

Ajuste el mando de control a **"GUARDAR"** y púlselo una vez para guardar los ajustes de cocción en la sección de favoritos introduciendo un nombre especial.



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.

Menús de cocina automáticos

Los menús de la unidad de control del horno contienen recetas preparadas especialmente para usted por los cocineros profesionales. La preparación de la comida se explica paso a paso a través de las imágenes de estos menús. Es más, la temperatura, la posición de estante y las funciones de cocción se determinan automáticamente en función del tipo y el peso de los alimentos. Estas recetas se encuentran en los submenús **"Carne"**, **"Pescado"**, **"Aves"**, **"Panadería"**, **"Postre"**, **"Pizza"**, **"Vegetariano"**, **"Pasta"**, **"Dolci- pane"** y **"Especial"** en el menú principal.

1. Pulse la tecla "⏻" para encender el horno.

2. Al conectar el aparato aparecerá el menú principal en la pantalla. La opción **"Cocción manual"** está seleccionada de forma predeterminada.
3. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para seleccionar el menú de Cocción automática deseado.




Puede acceder a los submenús tocando los menús principales de la pantalla del menú principal, pero no puede acceder a otros menús principales deslizando el dedo por la pantalla. Use el mando de control del horno para acceder a otros menús principales.

4. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda o deslice el dedo en la pantalla para seleccionar la comida que desea cocinar.
5. Toque la comida seleccionada o presione el mando de control del horno una vez para abrir el menú de comida. Puede revisar la receta o ajustar el tiempo de inicio de cocción en la pantalla del menú de comidas.
6. **Para ajustar el tiempo de inicio de cocción:** Si desea que el proceso de cocción se inicie a una hora determinada, ajuste la hora deseada en el campo **"Tiempo de inicio"**. Si ajusta esta función, el horno comenzará a cocinar cuando se alcance el tiempo establecido y cocinará durante el tiempo de cocción especificado en el menú de platos preparados. El tiempo del horno debe ajustarse a la hora actual para poder ajustar el tiempo de inicio de la cocción. Si la hora no es actual, actualice la hora del equipo como se describe en el apartado **"Ajustes"**. Pulse el botón **"INICIO"** si desea empezar a cocinar inmediatamente sin ajustar el tiempo de inicio de la cocción.
7. El precalentamiento comienza para las comidas que requieren precalentamiento. En la pantalla de precalentamiento, todos los calentadores funcionarán para llevar la temperatura interna del horno a la temperatura establecida en un corto período de tiempo. Este proceso no puede omitirse para comidas que requieren precalentamiento.
8. **Para recetas de menús de comidas automáticas:** Le recomendamos que consulte las recetas del sistema para los menús de comida automáticos. Toque **"Ver receta"** en la pantalla para acceder a la receta.
9. Deslice su dedo en la pantalla o gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para

desplazarse y leer la receta en la pantalla de recetas.

10. Primero toque los **"Ingredientes"** en la pantalla y luego deslice su dedo por la pantalla o gire la perilla del mando de control del horno a la derecha/izquierda para desplazarse y leer los ingredientes de la receta. Toque el botón "**<**" en la esquina superior izquierda de la pantalla para salir de la pantalla de recetas.
11. Si todos los ajustes son correctos después de haber preparado la comida según la receta, toque el botón **"INICIO"** de la pantalla para empezar a cocinar. El tiempo de cocción aparece en la pantalla.



Si la puerta del horno se abre durante la cocción, el símbolo  aparece en la pantalla.

12. El horno se detendrá al final del tiempo de cocción. Se mostrará **"Cocción terminada"** en la pantalla.

Menú de ajustes

Se recomienda ajustar la fecha, la hora y el idioma antes de utilizar el horno por primera vez. Puede completar estos ajustes siguiendo las instrucciones pertinentes.

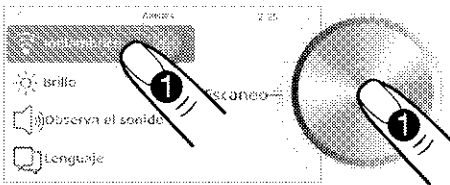


Puede acceder a los submenús tocando los menús principales de la pantalla del menú principal, pero no puede acceder a otros menús principales deslizando el dedo por la pantalla. Use el mando de control del horno para acceder a otros menús principales.

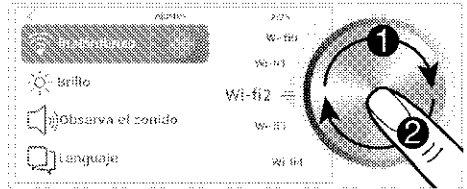
Realice los ajustes de la red inalámbrica

Entre en el menú de ajustes y:

1. Pulse **"Inalámbrico"** en la pantalla.



2. Cuando la función **"Inalámbrico"** esté activada, ponga el botón de control del horno en **Escaneo** y púlselo una vez.
3. Ajuste el mando de control del horno a derecha/izquierda para seleccionar la red inalámbrica que desea conectar y, a continuación, púlselo una vez.

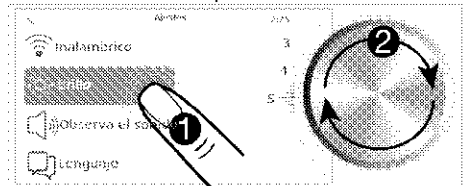


4. Introduzca la contraseña de la red que ha seleccionado en la pantalla de contraseñas que se muestra y pulse **"GUARDAR"** en la pantalla una vez.
5. Su horno se conectará a la red que haya seleccionado.

Ajuste el brillo

Entre en el menú de ajustes y:

1. Pulse **"Brillo"** en la pantalla.



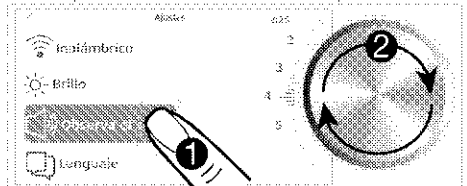
2. Una vez activado el **"Brillo"**, gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar el nivel de brillo.

» Si sólo desea ajustar el brillo, toque **"<"** en la pantalla para volver al menú superior. Se confirmará la configuración y se activará el siguiente submenú. Si desea seguir realizando otros ajustes, toque el ajuste correspondiente en la pantalla.

Ajuste el sonido de aviso:

Entre en el menú de ajustes y:

1. Toque **"Observa el sonido"** en la pantalla.



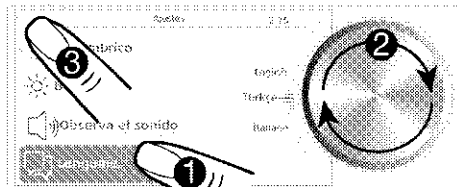
2. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar el sonido de aviso cuando se activa **"Observa el sonido"**.

» Si sólo desea ajustar Observa el sonido, toque **"<"** en la pantalla para volver al menú superior. Se confirmará la configuración y se activará el siguiente submenú. Si desea seguir realizando otros ajustes, toque el ajuste correspondiente en la pantalla.

Ajuste de lenguaje

1. Entre en el menú de ajustes y seleccione **"Lenguaje"**.

2. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para seleccionar el lenguaje deseado.



3. Pulse el botón "<" en la pantalla para confirmar la configuración.

» Para cambiar el ajuste del idioma será necesario reiniciar el sistema. En la pantalla aparecerá un mensaje de advertencia solicitando el reinicio del sistema para esta finalidad.

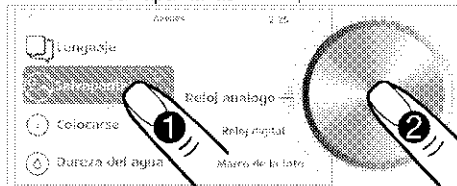
4. Confirmar el reinicio.

» Se confirmará el cambio de lenguaje y se reiniciará el sistema del horno.

Configurar el salvapantallas

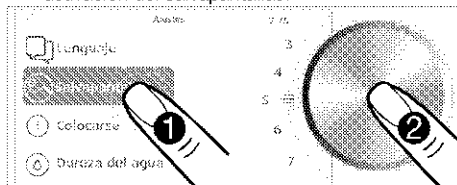
Puede seleccionar una imagen para utilizarla como salvapantallas durante procesos de horneado distintos de la cocción. Entre en el menú de ajustes y:

1. Pulse **"Salvapantallas"** en la pantalla.



2. Las opciones de reloj análogo, reloj digital y marco de la foto aparecerán en la pantalla cuando se active el **"Salvapantallas"**. Gire el mando de control del horno a derecha/izquierda para ajustar el modo de salvapantallas deseado.

3. Pulse el botón **"Salvapantallas"** en la pantalla o pulse el botón de control del horno una vez. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar el tiempo de activación del salvapantallas.



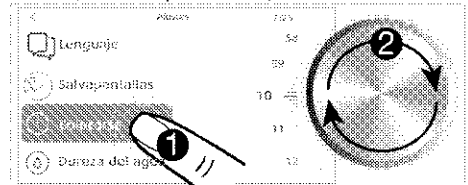
» Si sólo desea ajustar el salvapantallas, toque "<" en la pantalla para volver al menú superior. Se confirmará la configuración y se activará el siguiente submenú. Si desea seguir realizando otros ajustes, toque el ajuste

correspondiente en la pantalla. Además de los procesos de cocción del horno, en la pantalla aparecerá el salvapantallas que haya seleccionado en caso de que no toque la pantalla durante el periodo de tiempo configurado.

Ajuste la hora para pasar al modo de espera

Puede ajustar el tiempo necesario para que el horno cambie al modo de espera en procesos distintos de la cocción. Entre en el menú de ajustes y:

1. Toque **"En espera"** en la pantalla.



2. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar el tiempo deseado cuando el campo **"En espera"** esté activado.

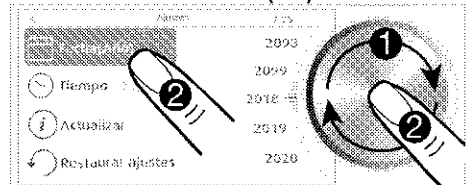
3. Pulse **"En espera"** en la pantalla o pulse una vez el botón de control del horno.

» Si sólo desea ajustar el tiempo necesario para pasar al modo de espera, toque "<" en la pantalla para volver al menú superior. Se confirmará la configuración y se activará el siguiente submenú. Si desea seguir realizando otros ajustes, toque el ajuste correspondiente en la pantalla. Aparte de los procesos de cocción, el horno cambiará al modo de espera si no toca la pantalla durante el período de tiempo que ha configurado.

Ajuste de la fecha

Para cambiar el ajuste de la fecha:

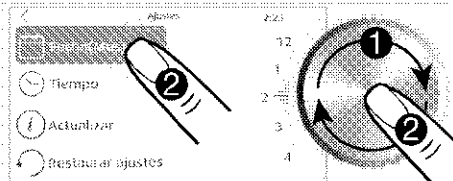
1. Entre en el menú de ajustes y seleccione **"Fecha"**.
2. Gire el botón de mando del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar el año en curso cuando se activa **"Fecha (Año)"**



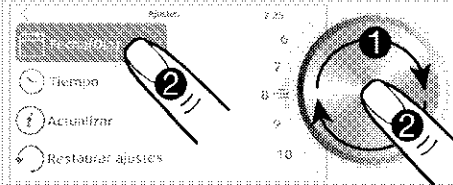
3. Toque **"Fecha (Año)"** en la pantalla o pulse el botón de control del horno una vez.

» El campo **"Fecha (Mes)"** se activará en la pantalla.

4. Gire el botón de mando del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar el año en curso cuando se activa **"Fecha (Mes)"**



5. Toque **"Fecha (Mes)"** en la pantalla o pulse el botón de control del horno una vez.
 » El campo **"Fecha (Día)"** se activará en la pantalla.
6. Gire el botón de mando del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar el día en curso cuando se activa **"Fecha (Día)"**

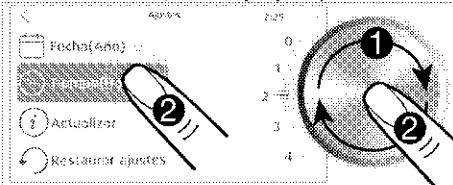


- » Si sólo desea ajustar la fecha, toque **"<"** en la pantalla para volver al menú superior. Se confirmará la configuración. Si va a ajustar la hora, toque **"Tiempo (Hora)"** o pulse una vez el botón de mando del horno. El campo **"Tiempo (Hora)"** se activará en la pantalla y se confirmará la configuración de la fecha.

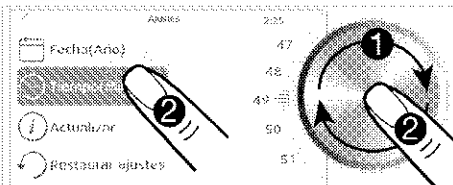
Ajuste del tiempo

Después de fijar la fecha:

1. Toque **"Tiempo (Hora)"**.
2. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar la hora deseada cuando el campo **"Tiempo (Hora)"** esté activado.



3. Toque **"Tiempo (Hora)"** en la pantalla o pulse el botón de control del horno una vez.
 » Se activará el campo **"Tiempo (Minuto)"**
4. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar el minuto deseado cuando el campo **"Tiempo (Minuto)"** esté activado.

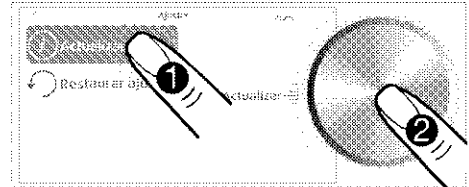


» Si sólo desea ajustar el tiempo, toque **"<"** en la pantalla para volver al menú superior. Se confirmará la configuración y se activará el siguiente submenú. Si desea seguir realizando otros ajustes, toque el ajuste correspondiente en la pantalla.

Realice la actualización

El equipo debe estar conectado a una red inalámbrica para actualizar el tiempo del equipo. Si hay alguna actualización disponible, aparecerá una advertencia de actualización automática en la pantalla tan pronto como encienda el equipo. Entre en el menú de ajustes y:

1. Toque **"Actualizar"** en la pantalla.

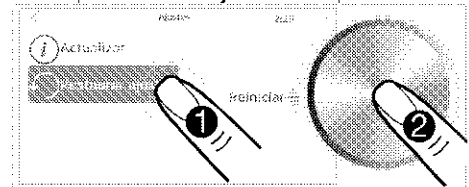


2. En la pantalla aparecerá **"Actualizar ahora"** cuando se active **"Actualizar"** Presione una vez el botón de control del horno para iniciar la actualización.

Restablecimiento de los ajustes de fábrica

Puede restaurar los ajustes de fábrica para restablecer todos los ajustes que ha realizado en el horno y devolverlo al estado en el que se fabricó. Entre en el menú de ajustes y:

1. Toque **"Restaurar ajustes"** en la pantalla.



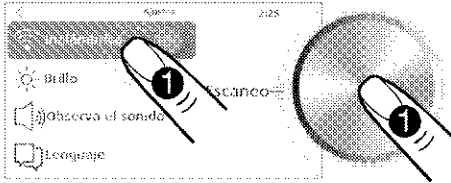
2. El reinicio aparecerá en la pantalla cuando se active la opción **"Restaurar ajustes"**. Presione la perilla de mando del horno una vez para restaurar la fábrica.

Uso de la aplicación HomeWhiz

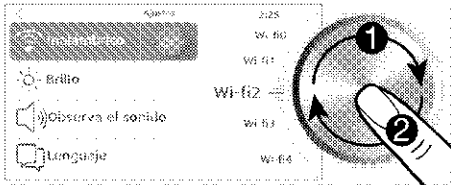
Siga los pasos que se indican a continuación para controlar y supervisar su producto a través de su tableta o teléfono inteligente. Necesita conectar su tableta/teléfono inteligente a su red doméstica y descargar la aplicación HomeWhiz a su tableta/teléfono inteligente desde el almacén de aplicaciones de su dispositivo inteligente (Busque "Homewhiz" escribiendo y descargando la aplicación que aparece en la pantalla). Tanto el producto como la tableta deben estar conectados a la misma red para

poder controlar el producto desde su tableta/teléfono inteligente.

1. Entre en el menú Ajustes y toque **"Inalámbrico"** en la pantalla.



2. Cuando la función **"Inalámbrico"** esté activada, ponga el botón de control del horno en **Escaneo** y púlselo una vez.
3. Gire la perilla de mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para seleccionar la red a través de la cual su tableta/teléfono inteligente está conectado a Internet y luego presione la perilla de control del horno una vez.



4. Introduzca la contraseña de la red que ha seleccionado en la pantalla de contraseñas que se muestra y pulse **"GUARDAR"** en la pantalla una vez. El producto se conectará a la red que haya seleccionado.
5. Inicie la aplicación que ha descargado en su tableta/teléfono inteligente.
6. Puede registrar su producto denominado e introduciendo su dirección de correo electrónico a través de la aplicación HomeWhiz. (Se le enviará un mensaje de información a su dirección de correo electrónico.)
7. El producto que ha añadido aparecerá en la pantalla de inicio de la aplicación. Toque la tecla "📶" en el panel de control del producto para controlarlo de forma remota.

» Puede controlar el producto a través de una tableta o un teléfono inteligente.



La aplicación HomeWhiz de su tableta o teléfono móvil le guiará sobre la configuración de la conexión y el uso de la aplicación.



Si su producto se desconecta de la red debido a un corte de energía cuando la conexión de HomeWhiz está habilitada, HomeWhiz cambiará automáticamente a la posición de apagado.

Menú Favoritos

Si ha almacenado previamente los ajustes de cocción que ha realizado en su horno al final de la cocción, puede acceder a estos ajustes desde el menú de favoritos. Los favoritos de esta sección se almacenarán con los nombres que haya guardado. Puede utilizar los favoritos de este campo para cocinar de la misma manera.

Menú Historial

En este menú puede acceder a los ajustes de cocción que ha realizado anteriormente en el horno. Puede buscar y añadir a los favoritos los ajustes que ha olvidado añadir a los favoritos anteriormente.

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.



El primer estante del horno es el estante inferior.

Horneado y asado

Plato	Número de bandeja	Accesorio a utilizar	Modo de funcionamiento	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Bizcochos en bandeja	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	180	25 ... 30
Bizcochos en molde	Una bandeja	Molde de pastel sobre parrilla de alambre**		2	180	40 ... 50
Bizcochos pequeños	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	160	25 ... 35
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	150	30 ... 40
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 bandejas	1-Bandeja estándar* 3-Bandeja para pasteles* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Bizcocho esponjoso	Una bandeja	Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre**		3	160	25 ... 35
	Una bandeja	Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre**		2	150	30 ... 40
	2 bandejas	1-Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre** 4-Bandeja redonda con forma de resorte de 26 cm de diámetro sobre bandeja para pasteles**		1 - 4	150	35 ... 45
Galletas	Una bandeja	Bandeja para pasteles*		3	180	25 ... 30
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Masa de repostería	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200	30 ... 40
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 5-Bandeja estándar*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Masa fuerte	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200	25 ... 35
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Levadura	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200	35 ... 45
Lasaña	Una bandeja	Bandeja rectangular de vidrio/metálica sobre rejilla de		2 - 3	200	30 ... 40

		alambre**				
Pizza	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	200	10 ... 15
Pizza***	Una bandeja	Piedra para pizza*		1 - 2	310	4 ... 7
	Una bandeja	Piedra para pizza*		3	310	4 ... 7
Filete de ternera (entero) / Asado	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	25 mín. 250/máx., A continuación: 180 ... 190	100 ... 120
Pierna de cordero (cocido)	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	25 mín. 250/máx., A continuación: 190	70 ... 90
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	25 mín. 250/máx., A continuación: 190	60 ... 80
Pollo asado (1,8-2 kg)	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	15 mín. 250/máx., A continuación: 180 ... 190	60 ... 80
	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	15 mín. 250/máx., A continuación: 180 ... 190	60 ... 80
Pavo (5-5 kg)	Una bandeja	Bandeja estándar*		1	25 mín. 250/máx., A continuación: 180 ... 190	150 ... 210
	Una bandeja	Bandeja estándar*		1	25 mín. 250/máx., A continuación: 180 ... 190	150 ... 210
Pescado	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	200	20 ... 30
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	200	20 ... 30

Se recomienda precalentar siempre el horno.















* Es posible que estos accesorios no se suministren con el producto.

** Estos accesorios no se suministran con el producto. Son accesorios disponibles en el mercado.

*** (310 °C) Cuando se use una piedra o pala para pizza.

Tabla de cocción para comprobar las comidas

Las comidas de esta tabla de cocción se preparan según la norma EN 60350-1 para facilitar a los institutos de control la comprobación del producto.

Plato	Número de bandeja	Accesorio a utilizar	Modo de funcionamiento	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Mantecada	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	140	20 ... 30
	Una bandeja	Bandeja estándar*		5	140	20 ... 30
	2 bandejas	1-Bandeja estándar* 3-Bandeja para pasteles*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 bandejas	1-Bandeja estándar* 3-Bandeja para pasteles* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Biscochos pequeños	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	160	25 ... 35
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	150	30 ... 40
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 bandejas	1-Bandeja estándar* 3-Bandeja para pasteles* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Bizcocho esponjoso	Una bandeja	Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre**		3	160	25 ... 35
	Una bandeja	Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre**		2	150	30 ... 40
	2 bandejas	1-Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre** 4-Bandeja redonda con forma de resorte de 26 cm de diámetro sobre bandeja para pasteles**		1 - 4	150	35 ... 45
Tarta de manzana	Una bandeja	Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la parrilla de alambre**		2	180	50 ... 60
	Una bandeja	Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la parrilla de alambre**		2	170	50 ... 60
	2 bandejas	1-Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la parrilla de alambre** 4-Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la bandeja para pasteles**		1 - 4	170	50 ... 60

Se recomienda precalentar siempre el horno.

* Es posible que estos accesorios no se suministren con el producto.

** Estos accesorios no se suministran con el producto. Son accesorios disponibles en el mercado.

Calentamiento de ventilador 'Eco'



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



No abra la puerta durante la cocción en el modo Calentamiento de ventilador 'Eco'. Si la puerta no se abre, la temperatura interna está optimizada para ahorrar energía y puede diferir de la pantalla.

Plato	Número de bandeja	Accesorio a utilizar	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Bizcochos pequeños	Una bandeja	Bandeja estándar*	3	160	25 ... 35
Galletas	Una bandeja	Bandeja estándar*	3	160	25 ... 35
Masa de repostería	Una bandeja	Bandeja estándar*	3	200	45 ... 55
Masa fuerte	Una bandeja	Bandeja estándar*	3	200	35 ... 45

* Es posible que estos accesorios no se suministren con el producto.

Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla

Asado a la parrilla con gratinador eléctrico

Alimento	Accesorio a utilizar	Posición de la rejilla	Temperatura recomendada (°C)**	Tiempo de asado (aprox.)
Pescado	Parrilla de alambre	4...5	250/max	20...25 min. #
Pollo fileteado	Parrilla de alambre	4...5	250/max	25...35 min.
Chuletas de cordero	Parrilla de alambre	4...5	250/max	20...25 min.
Terнера asada	Parrilla de alambre	4...5	250/max	25...30 min. #
Chuletas de ternera	Parrilla de alambre	4...5	250/max	25...30 min. #
Pan tostado *	Parrilla de alambre	4	250/max	1...3 min.

en función del grosor

*Precaliente durante 5 minutos

**Si la temperatura del gratinador de su electrodoméstico no puede ajustarse, entonces el gratinador funcionará a la temperatura máxima.

Las comidas de esta tabla de cocción se preparan según la norma EN 60350-1 para facilitar a los institutos de control la comprobación del producto.

Alimento	Accesorio a utilizar	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Pan tostado	Parrilla de alambre	4	250/max	1...3 min.
Albóndigas de carne (ternera) - 12 piezas	Parrilla de alambre	4	250/max	25...35 min.

Voltee la comida después de 2/3 del tiempo total de asado.

Se recomienda precalentar el horno durante 5-6 minutos siempre que vaya a asar a la parrilla cualquier alimento.

6 Mantenimiento y cuidados

Información general

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



PELIGRO:

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



PELIGRO:

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

- Limpie el producto concienzudamente después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecida en agua caliente con un producto limpiador y 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.



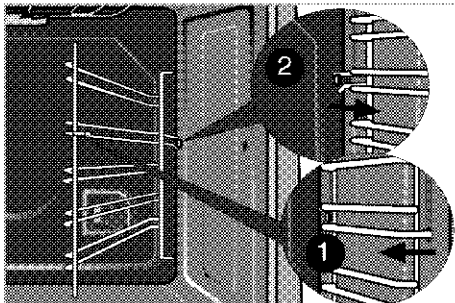
Si su aparato viene equipado con botones/mandos no retire los mandos de control para limpiar el panel de control. Puede dañarse el panel de control.

Limpieza del horno

Limpieza de las paredes laterales (Varia en función del modelo del producto.)

(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

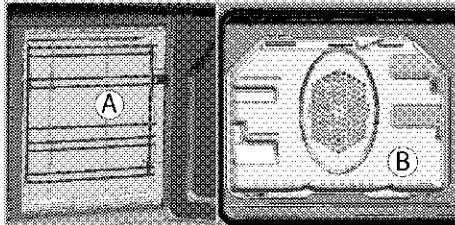
1. Retire la sección frontal de la rejilla lateral tirando de ella en dirección opuesta a la pared lateral.
2. Extraiga completamente la rejilla lateral tirando de ella hacia usted.



Paredes catalíticas

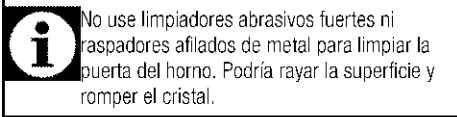
(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Es posible que las paredes laterales interiores (A) y/o la pared trasera (B) de su producto estén recubiertas de un esmalte catalítico. Las paredes catalíticas presentan un color claro mate y una textura porosa. Las paredes catalíticas del horno no deben limpiarse. Las superficies porosas de las paredes catalíticas se limpian automáticamente mediante la absorción y la transformación del aceite derramado (vapor y dióxido de carbono).



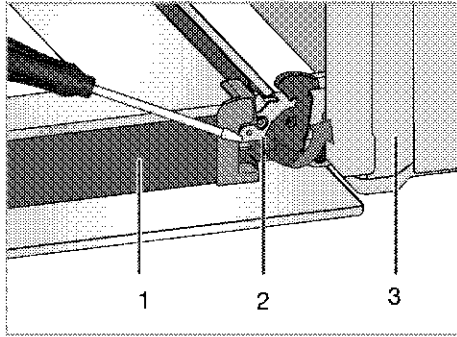
Limpieza de la puerta del horno

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

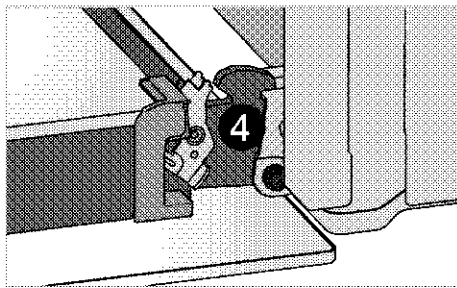


Retirada de la puerta del horno

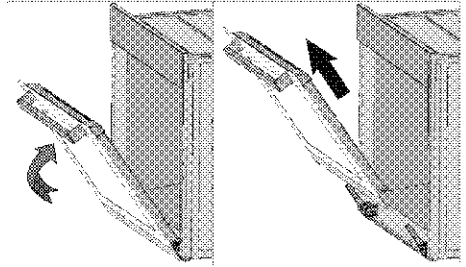
1. Abra la puerta frontal (1).
2. Abra las abrazaderas del alojamiento de la bisagra (2) ubicadas a derecha e izquierda de la puerta frontal haciendo presión sobre ellas hacia abajo tal y como se ilustra en la figura.



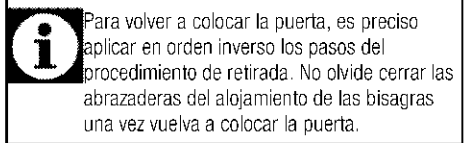
- 1 Puerta
- 2 Bloqueo de la bisagra (posición cerrada)
- 3 Horno
- 4 Bloqueo de la bisagra (posición abierta)



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.

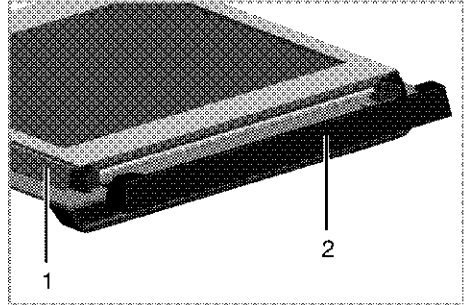


Retirada del vidrio interior de la puerta

(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

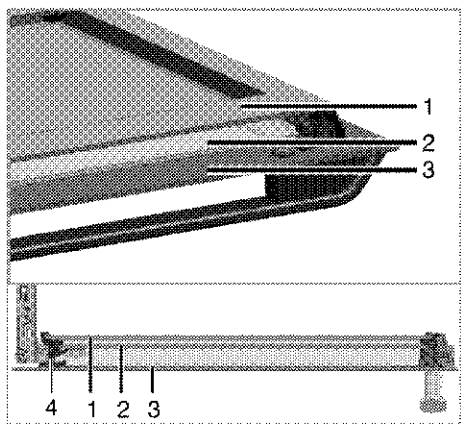
El panel de vidrio interior de la puerta del horno puede retirarse para su limpieza.

Abra la puerta del horno.



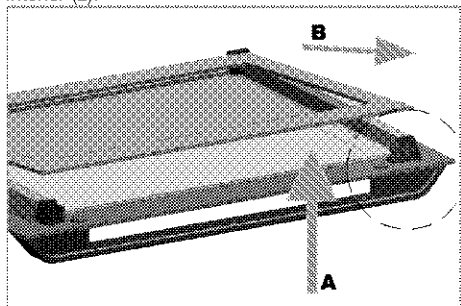
- 1 Marco
- 2 Pieza de plástico

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

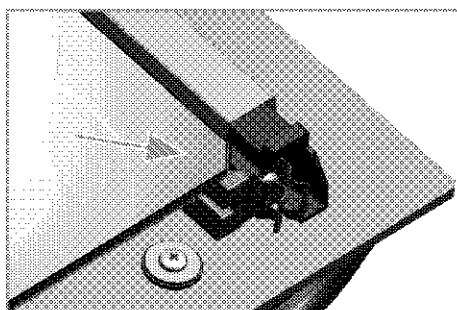


- 1 Panel de vidrio más interno
- 2 Panel de vidrio interior
- 3 Panel de vidrio exterior
- 4 Ranura de plástico del panel de vidrio - Inferior

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



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



El panel de vidrio interior (2) debe instalarse en la ranura de plástico cercana al panel de vidrio más interno (1).

Al instalar el panel de vidrio más interno (1), asegúrese de que el lado impreso del panel mira hacia el panel de vidrio interior.

Es importante asentar la esquina inferior del panel de vidrio interior en la ranura de plástico inferior.

Empuje la pieza de plástico hacia el marco hasta que escuche un clic.

Sustitución de la lámpara del horno



PELIGRO:

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



La lámpara del horno es una bombilla eléctrica especial, capaz de resistir temperaturas de hasta 300 °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.

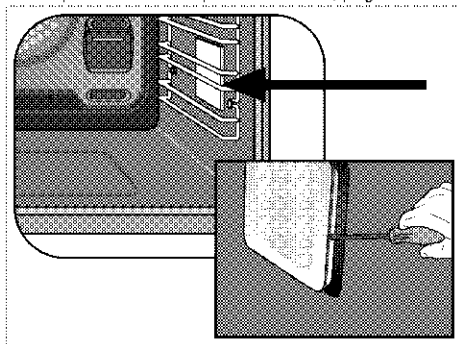


La luz utilizada en este electrodoméstico está pensada para la iluminación de una estancia doméstica. La finalidad de esta lámpara es ayudar al usuario a ver los productos alimenticios.

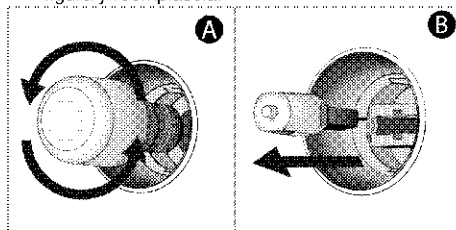
i Las lámparas utilizadas en este electrodoméstico tienen que soportar condiciones físicas extremas como temperaturas superiores a 50 ° C.

Si su horno dispone de una lámpara cuadrada:

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Retire las parrillas de alambre de la forma explicada. Vea *Limpieza del horno*, pág. 36.



3. Retire la cubierta protectora de vidrio con la ayuda de un destornillador.
4. Si la lámpara del horno es de tipo (A) como la mostrada en la figura siguiente, quítela girándola como se muestra y reemplácela. Si la lámpara es de tipo (B), tire y quítela como se muestra en la figura y reemplácela.



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.

- Es posible que no esté configurada a una determinada función de cocción y/o temperatura. >>> *Configure el horno a una determinada función de cocción 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.

