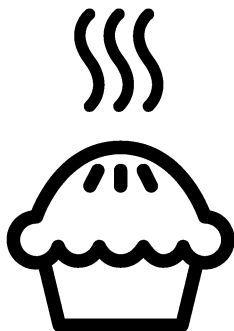




Ugradna pećnica
Korisnički priručnik
Horno empotrado
Manual del usuario



BBIE12300XD

SB / ES

385.4400.44/R.AB/28.08.2020/4-3

7768288334

Poštovani korisnici,

Pre upotrebe proizvoda, pročitajte ovaj priručnik.

Beko Hvala što ste odabrali proizvod. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju efikasnost. Da biste to postigli, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data pre upotrebe proizvoda i sačuvajte istu za naknadnu referencu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Pratite uputstva obraćajući pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u uputstvu za upotrebu.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja u uputstvu za upotrebu. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu.

Korisnički priručnik sadrži sledeće simbole:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.

NAPOMENA Opasnost koja može za rezultat imati materijalnu štetu na proizvodu ili okolini.



Opasnost koja može za rezultat imati opekotine zbog kontakta s vrućim površinama.



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu!



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

1 Bezbednosna uputstva 4

Namena	4
Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca.....	5
Električna bezbednost.....	5
Bezbednost u transportu.....	7
Bezbednost pri ugradnji	7
Bezbednost upotrebe	7
Upozorenja o temperaturi.....	8
Upotreba dodataka.....	8
Bezbednost kuvanja	8
Bezbednost pri održavanju i čišćenju ..	9

2 Uputstva za zaštitu životne sredine 11

Propis o odlaganju otpada	11
Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada.....	11
Odlaganje ambalažnog materijala	11
Preporuke za uštedu energije	11

3 Vaš proizvod 12

Predstavljanje proizvoda.....	12
Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda	13
Kontrola rerne.....	13
Radne funkcije rerne	14
Dodaci uređaja	15
Korišćenje dodatka uređaja	16
Tehničke specifikacije	19

4 Prva upotreba 20

Prvo postavljanje vremena.....	20
Prvo čišćenje	20

5 Kako rukovati rernom 22

Opšte informacije o upotrebi rerne	22
Rad kontrolne jedinice rerne	22
Podešavanja.....	25

6 Opšte informacije o pečenju 28

Opšta upozorenja o spremanju hrane u rerni.....	28
Peciva i hrana iz rerne	28
Meso, riba i živinsko meso.....	30
Gril31	
Testna jela	32

7 Održavanje i nega 33

Opšte informacije o čišćenju.....	33
Čišćenje dodatka	34
Čišćenje kontrolne table	34
Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)	34
Jednostavno paročišćenje.....	35
Čišćenje vrata rerne.	35
Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne	36
Čišćenje sijalice u rerni	37

8 Rešavanje problema 39

1 Bezbednosna uputstva

- Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od telesnih ozleda ili oštećenja imovine.
 - Ako je proizvod prenešen na drugu osobu ili polovni uređaj dat na korišćenje, uz proizvod treba isporučiti uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda, druga relevantna dokumenta i dodatke.
 - Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati kao rezultat nepoštovanja ovih uputstava.
 - Ako se ne pridržavate ovih uputstava, bilo koja garancija biće poništena.
 - ⚠ Ugradnju i popravke uvek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
 - ⚠ Koristite isključivo originalne rezervne delove i dodatke.
 - ⚠ Ne pokušavajte da popravite i ne menjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
 - ⚠ Ne izvodite tehičke modifikacije na proizvodu.
- ## ⚠ Namena
- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. On nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
 - Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Uređaj je predviđen za upotrebu u kuhinjama i domaćinstvima u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
 - **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrevanja prostorije.
 - Rerna se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i grilovanje hrane.
 - Ovaj proizvod ne treba koristiti za grejanje, zagrevanje tanjira, kačenje peškira ili odeće na ručici za potrebe sušenja.

Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti deca sa 8 i više godina starosti i osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima i osobama bez znanja ili iskustva, isključivo ukoliko su pod nadzorom i kada im se objašnjava način bezbedne upotrebe aparata i moguće opasnosti.
- Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca nikada ne smeju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
- Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući decu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
- Decu treba nadzirati kako bi se obezbedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
- Električni proizvodi su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci ne smeju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.
- Ne stavljajte predmete na proizvod koje deca mogu da dohvate.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Decu držite dalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozlede i gušenja!
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite deci da sede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki na vratima rerne.
- Zbog bezbednosti dece, isključite utikač i onemogućite rad proizvoda pre nego što ga odložite.

Električna bezbednost

- Uređaj povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa voltažom navedenom na tipskoj nalepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak proizvoda moraju biti na lako

dostupnom mestu (na koje neće uticati plamen peći). Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje električnom energijom i odvajanje svih polova od mreže.

- Proizvod se ne sme priključiti u utičnicu tokom ugradnje, popravke i transporta.
- Ne priključujte proizvod u utičnicu koja je labava, ispala iz svog ležišta, slomljena, prljava, masna, uz rizik od kontakta sa vodom (na primer, voda koja može procuriti iz šaltera).
- Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama! Ne vucite za kabl kada isključujete uređaj iz struje, uvek vucite za utikač.
- Proverite da li je utikač proizvoda čvrsto priključen u utičnicu da se izbegne stvaranje luka.
- Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj nalepnici.
- Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljajte teške predmete na kabl za napajanje. Kabl za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne sme da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom toplote.
- Dok rerna radi, i njena stražnja površina se zagreva. Kablovi za napajanje ne smeju dodirivati zadnju površinu, ukoliko je taj slučaj, priključci se mogu oštetiti.
- Pazite da ne zaglavite električni kabl između vrata rerne i okvira i ne postavljajte ga na vruće površine. U suprotnom, može se istopiti izolacija kabla i može doći do požara usled nastanka kratkog spoja.
- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene kablove ili produžne kablove.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se sprečile moguće opasnosti.
- **UPOZORENJE:** Pre zamene sijalice u rerni, isključite

proizvod sa napajanja da biste izbegli opasnost od strujnih udara. Isključite proizvod ili isključite osigurač u kutiji s osiguračima.

Bezbednost u transportu

- Pre transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.
- Proizvod je težak, potrebno je da ga nose najmanje dve osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručku za transport ili premeštanje proizvoda.
- Ne stavljajte druge predmete na uređaj i nosite ga uspravno. Proizvod nije dozvoljeno transportovati kada u njemu ima vode. Može se transportovati nakon ispuštanja vode
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalepite. Učvrstite proizvod trakom kako ne bi došlo do oštećenja uklonjivih ili pokretnih delova proizvoda ili samog proizvoda.
- Pogledajte celi proizvod da bi utvrdili da li ima oštećenja

koja su mogla nastati tokom transporta.

Bezbednost pri ugradnji

- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja. Ako je proizvod oštećen, nemojte ga ugrađivati.
- Ne postavljajte proizvod u blizini izvora toplote (radijatori, šporet i sl.).
- Držite sve ventilacione kanale otvorenima oko proizvoda.
- Da biste sprečili pregrevanje, proizvod ne treba postavljati iza ukrasnih vrata.

Bezbednost upotrebe

- Obavezno isključite proizvod nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vreme, isključite ga sa napajanja ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite neispravan ili oštećen proizvod. Ako postoje, isključite električne/plinske priključke proizvoda i pozovite ovlašćeni servis.
- Ne koristite proizvod sa uklonjenim ili polomljenim staklima prednjih vrata.

- Ne penjite se na proizvod da biste dohvatili bilo šta ili iz bilo kojeg drugog razloga.
- Ne koristite proizvod u situacijama koje mogu uticati na vaše rasuđivanje, kao što su korišćenje opojnih sredstava i/ili upotreba alkohola.
- Zapaljivi predmeti ostavljeni u području za pripremu hrane mogu se zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u području za pripremu hrane.
- Ručka rerne nije sušilica za peškire. Kada koristite proizvod, ne kačite peškire, rukavice ili sličan tekstil.
- Šarke na vratima proizvoda se pomeraju i zatežu prilikom otvaranja i zatvaranja vrata. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite deo sa šarkama.

Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Dok proizvod radi, izloženi delovi će biti vrući. Ne dirajte proizvod i grejne elemente. Deca mlađa od 8 godina ne smeju se približavati proizvodu bez odrasle osobe.
- Ne stavljajte zapaljive/eksplozivne

materijale u blizini proizvoda, jer će iverice biti vruće tokom rada.

- Budući da para može izaći iz rerne, držite se na propisnoj udaljenosti dok otvarate vrata rerne. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.
- Proizvod može biti vruć tokom upotrebe. Ne dirajte zagrejjane odeljke, unutrašnje delove rerne, grejne elemente itd.
- Kada stavljate hranu u vruću rernu, vadite hranu itd., uvek koristite rukavice otporne na toplotu.

Upotreba dodataka

- Važno je da metalna rešetka i pleh budu propisno postavljeni na predviđena mesta za iste. Za detaljne informacije pogledajte odeljak "Upotreba dodataka".
- Dodaci mogu oštetiti staklo na vratima prilikom zatvaranja vrata proizvoda. Dodatke uvek gurnite do kraja prostora za pečenje.

Bezbednost kuvanja

- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol

isparava na visokim temperaturama i može se zapaliti ako je izložen vrućim površinama, tako uzrokujući požar.

- Ostaci hrane, ulje itd. mogu se zapaliti u prostoru za spremanje hrane. Pre spremanja hrane uklonite krupnije nečistoće.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne čuvajte hranu u rerni duže od sat vremena pre i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
- Ne zagrevajte zatvorene limenke i staklene posude. Nastali pritisak može dovesti do pucanja tegle.
- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za rernu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrejanu rernu. Uklonite suvišne komade papira za pečenje sa dodataka ili posude kako biste izbegli dodir s grijaćim elementima rerne. Nikada ne koristite papir za pečenje na temperaturi u rerni većoj od maksimalne temperature korišćenja navedene na papiru za pečenje koji

koristite. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.

- Pleh za pečenje, tanjire ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota može oštetiti osnovu rerne.
- Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.



Bezbednost pri održavanju i čišćenju

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Ne čistite proizvod paročistačima, jer to može izazvati strujni udar.

- Za čišćenje stakla prednjih vrata rerne/(ako postoje) gornjih stakala rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje. Ovi materijali mogu prouzrokovati ogrebotine i pucanje staklenih površina.

2 Uputstva za zaštitu životne sredine

Propis o odlaganju otpada Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada



Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske Unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi znak klasifikacije za električni i elektronski otpad (WEEE). Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za reciklažu. Nemojte odlagati proizvod u otpad sa običnim kućnim otpadom i drugim otpadima na kraju veka trajanja. Odložite ga u centar za sakupljanje i reciklažu električnog i elektronskog otpada. Konsultujte se sa svojim lokalnim vlastima da biste saznali o ovim centrima za sakupljanje otpada.

Usaglašenost sa RoHS direktivom:

Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS direktivom Evropske Unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u direktivi.

Odlaganje ambalažnog materijala

- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na bezbednom mestu, van domašaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlažite ih sa običnim kućnim otpadom.

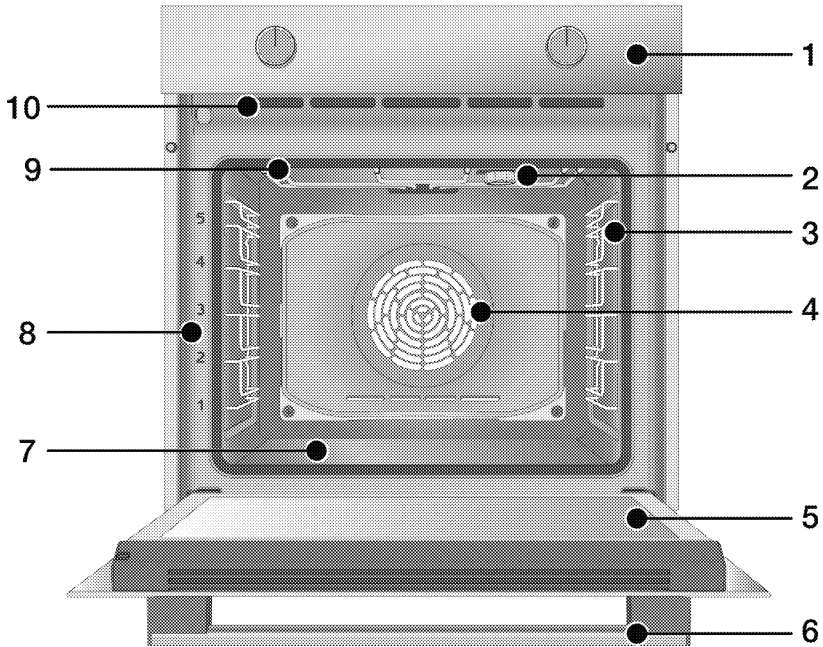
Preporuke za uštedu energije

Sledeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski efikasan način:

- Zamrznutu hranu odmrznite pre spremanja.
- U rerni koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta pre isteka vremena za produženo kuvanje. Sada možete uštedeti do 20% električne energije upotrebom toplote.
- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvek izvršite prethodno zagrevanje. Ne otvarajte vrata rerne često tokom pripreme hrane.
- Pokušajte da istovremeno pečete više jela u rerni. Možete istovremeno spremati hranu postavljanjem dve posude za pečenje na metalnu rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer rerna neće izgubiti na svojoj toploti.

3 Vaš proizvod

Predstavljanje proizvoda



- 1 Kontrolna tabla
- 2 Sijalica*
- 3 Žičane police**
- 4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 5 Vrata
- 6 Ručka
- 7 Donji grejač (donja čelična ploča)
- 8 Pozicije police
- 9 Gornji grejač

- 10 Ventilacioni otvori

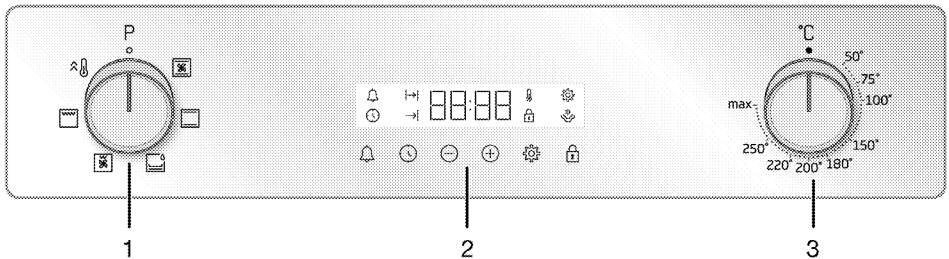
* Zavisí od modela. Vaš proizvod možda nema sijalicu ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

** Zavisí od modela. Možda vaš proizvod nema žičane police. Na slici, žičane police su prikazane kao primeri.

Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda

U ovom odeljku možete pronaći pregled i osnovne namene kontrolne table proizvoda. Moguće su razlike u slikama i nekim karakteristikama u zavisnosti od vrste proizvoda.

Kontrola rerne



- 1 Dugme za izbor funkcije
- 2 Tajmer
- 3 Dugme za temperaturu

Ako vaš proizvod ima okruglo dugme/dugmad pomoću kojeg se njime upravlja, to dugme se može uvući u ploču i izaći van nakon pritiska na isto kod nekih modela. Da biste izvršili podešavanja pomoću ovih dugmadi, prvo pritisnite odgovarajuće dugme i ono će se pojaviti van. Nakon podešavanja, pritisnite ga ponovo i vratite dugme u prvobitni položaj.

Dugme za izbor funkcije

Pomoću dugmeta za izbor funkcije možete odabrati radne funkcije rerne. Birati možete okretanjem levo/desno od početnog (gornjeg) položaja.

Dugme za temperaturu

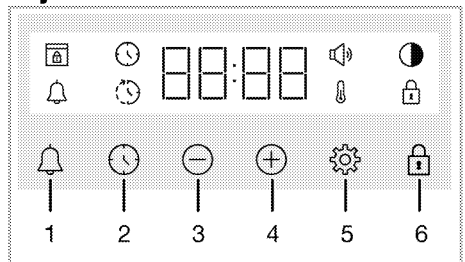
Pomoću dugmeta za temperaturu možete da izaberete temperaturu na koju želite da spremate hranu. Okrenite u smeru kazaljke na satu od početnog (gornjeg) položaja da biste izabrali.

Indikator temperature

Simbol temperature na ekranu vam pokazuje nivo temperature unutar rerne. Simbol temperature pojavljuje se na ekranu kada započne spemanje hrane, a simbol temperature nestaje kada dostigne podešenu temperaturu. Kada

temperatura u rerni padne ispod podešene temperature, simbol temperature se ponovo pojavljuje.

Tajmer



- 1 Tipka za alarm
- 2 Tipka za podešavanje vremena
- 3 Tipka za smanjenje
- 4 Tipka za povećanje
- 5 Tipka za podešavanje
- 6 Tipka za zaključavanje tipki








Simboli na ekranu

- : Simbol za vreme pečenja
- : Simbol za kraj vremena pečenja
- : Simbol alarma
- : Simbol nivoa osvetljenja
- : Simbol zaključavanja tastera
- : Simbol temperature
- : Simbol jačine zvuka
- : Simbol zaključavanja vrata*

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Radne funkcije rerne

Na tabeli funkcija; prikazane su radne funkcije koje možete koristiti u vašoj rerni i najviše i najniže temperature koje se mogu podesiti za ove funkcije. Redoslijed prikazanih režima rada može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

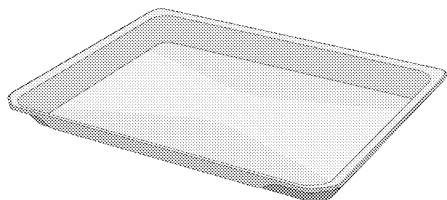
Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Gornji i donji grejač	*	Hranu zagrevaju gornji i donji grejač istovremeno. Pogodno za kolače i gulaše u kalupima za pečenje ili kolače i peciva. Pečenje u samo jednom plehu.
 	Donji grejač	*	Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za pizzu i hranu kojoj je potrebno da malo potamni sa donje strane. Ovu funkciju treba koristiti i za jednostavno paročišćenje.
	Gornji i donji grejač + ventilator	*	Vrući vazduh zagrejan gornjim i donjim grejačima raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Puni gril	*	Veliki gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Niski gril + ventilator	*	Vruć vazduh zagrejan tokom funkcije malog grila brzo se raspoređuje u rerni ventilatorom. Pogodan je za grilovanje malih količina.
	Pojačivač	-	Svi grejači u rerni su u funkciji. Ova radna funkcija se koristi za brzo dovođenje peći na željenu temperaturu (prethodno zagrevanje). Ne koristite ga za pečenje hrane.

* Vaš proizvod radi u temperaturnom opsegu navedenom na okruglom dugmetu za temperaturu.

Dodaci uređaja

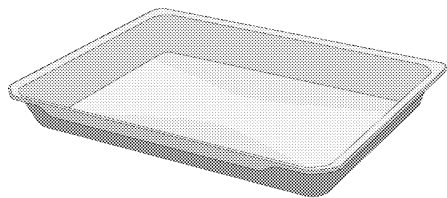
Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Možda uz vaš uređaj ne postoji svaki dodatak opisan u uputstvu za upotrebu.

NAPOMENA : Plehovi uz vaš uređaj se mogu deformisati zbog uticaja temperature. Navedeno neće uticati na rad uređaja. Deformacija nestaje kada se pleh ohladi.



Standardni pleh

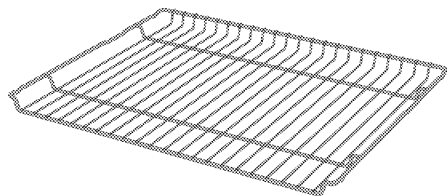
Koristi se za testa, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



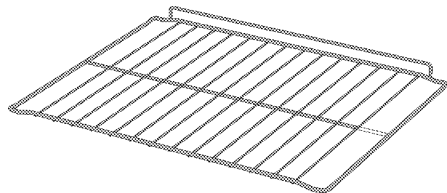
Duboki pleh

Koristi se za testo, velike komade pečenja, sočna jela ili za sakupljanje masnoće tokom grilovanja.

Modeli sa žičanim policama:



Modeli bez žičanih policica:



Žičani gril

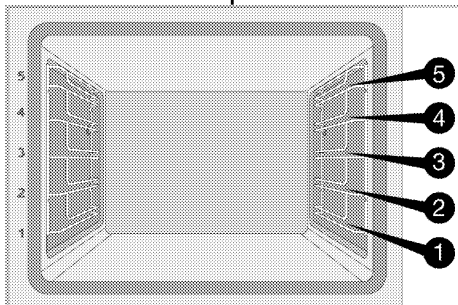
Koristi se za pečenje ili stavljanje hrane hrane koja će se peći, pržiti ili kuvati u kaserolama na željenu policu.

Korišćenje dodatka uređaja

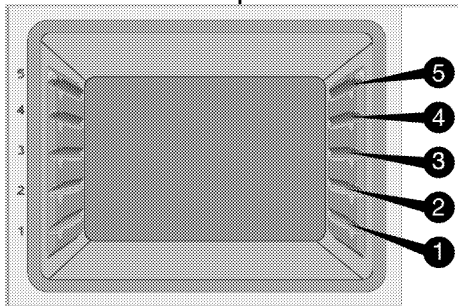
Police za pripremu hrane

Postoji 5 nivoa položaja policu u prostoru za pripremu hrane. Redosled policu je označen brojevima na prednjem okviru rerne.

Modeli sa žičanim policama



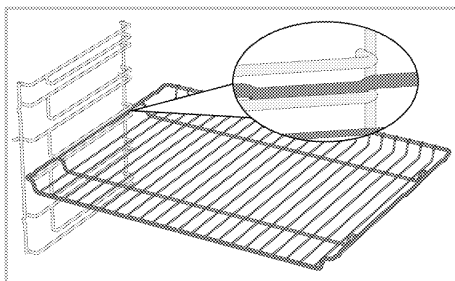
Modeli bez žičanih policu



Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

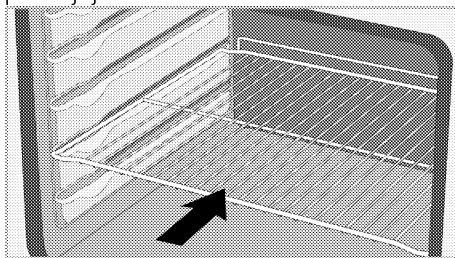
Modeli sa žičanim policama:

Od presudnog je značaja pravilno postaviti žicu za gril na bočne žičane policu. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani. Za bolje rezultate pečenja, žica za gril mora biti pričvršćena graničnikom na žičanoj polici. Ne sme mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid rerne.



Modeli bez žičanih policu:

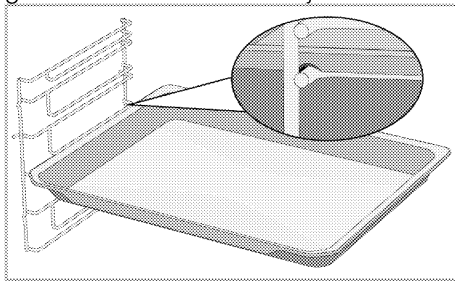
Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne policu. Žica za gril se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani.



Postavljanje pleha na policu za pečenje

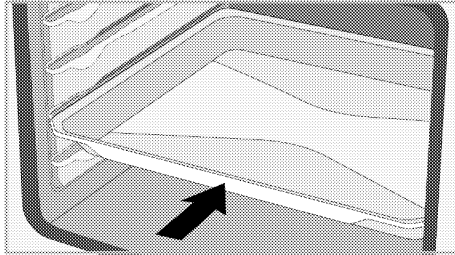
Modeli sa žičanim policama:

Takođe je od presudnog značaja pravilno postaviti plehove na žičane bočne policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane. Za bolje rezultate pečenja, pleh mora biti pričvršćen graničnikom za žičanu policu. Ne sme mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid rerne.



Modeli bez žičanih policica:

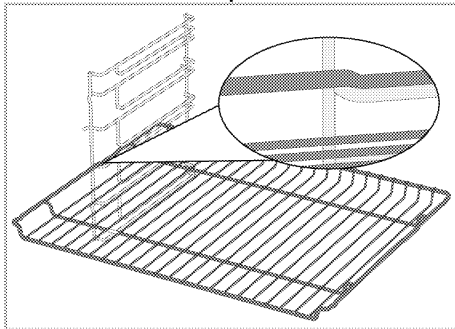
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



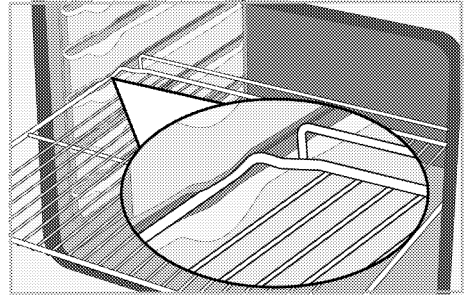
Funkcija zaustavljanja žice za gril

Uređaj ima funkciju graničnika koji sprečava prevrtanje žice za gril sa žičane police. Ovom funkcijom lako i bezbedno možete izvaditi hranu. Dok uklanjate žicu za gril, možete je povući prema napred dok ne dosegne graničnik. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.

Modeli sa žičanim policama

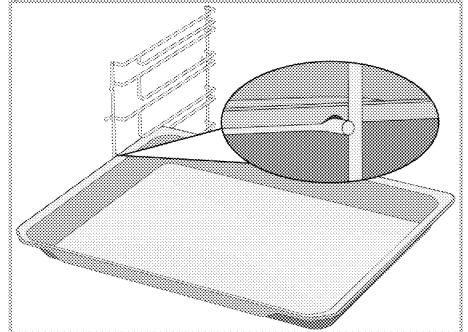


Modeli bez žičanih policica



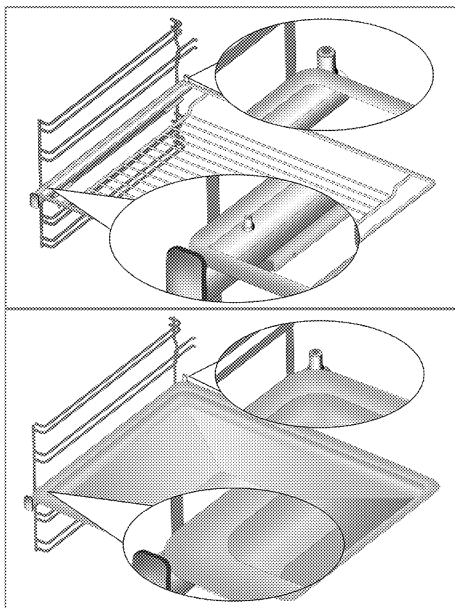
Funkcija zaustavljanja pleha za žicu za gril - Modeli sa žičanim policama

Postoji i funkcija graničnika koji sprečava ispadanje pleha sa žičane police. Prilikom uklanjanja pleha, otpustite ga sa zapreke sa zadnje strane i povucite prema sebi dok ne dosegne graničnik. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.



Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske šine-Modeli sa žičanim policama i teleskopskim šinama

Teleskopske šine vam omogućavaju da lako postavite i izvadite žičanu policu ili pleh. Kada postavljate pleh ili žičanu policu u teleskopske šine, proverite da li su ispuččenja na prednjem i zadnjem delu šine pravilno postavljena na ivice žičane police ili pleha (prikazano na slici).






Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije

Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimenzije za ugradnju rerne (visina / širina / dubina)	590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napon / frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Tip i presek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min.H05VV-FG/3 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja električne energije	2.4 kW
Vrsta rerne	Rerna s dodatkom ventilatora

Osnove: Informacije o energetske nalepnici električnih rerne date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ove vrednosti su određene sa standardnim opterećenjem sa donjim i gornjim grejačem i sa grejanjem pomoću ventilatora (ako postoji).
Klasa energetske efikasnosti se određuje u skladu sa sledećim prioritetima u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne: 1-Eko grejanje s ventilatorom, 2-Grejanje s ventilatorom 3- Niski grill + ventilator, 4-Gornji i donji grejač.

-  Tehničke specifikacije se mogu menjati bez prethodnog upozorenja u cilju poboljšanja kvaliteta uređaja.
-  Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati sa Vašim uređajem.
-  Vrednosti navedene na nalepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. U zavisnosti od radnih uslova u kojima se nalazi uređaj, stvarne vrednosti se mogu razlikovati.

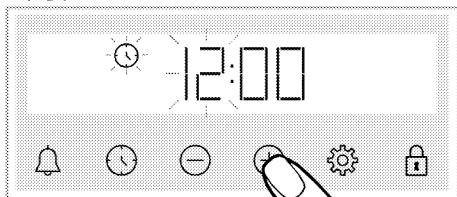
4 Prva upotreba

Pre nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odeljcima u nastavku.

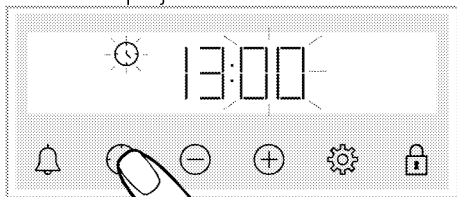
Prvo postavljanje vremena

i Uvek podesite doba dana pre upotrebe rerne. Ako ga ne podesite, ne možete da kuvate u nekim modelima pećnica.

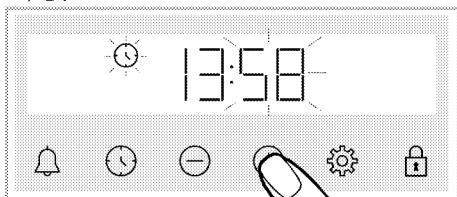
1. Kad prvi put uključite uređaj, na ekranu će treptati polje za sate „12:00“ i simbol ⌚.
2. Podesite tačno vreme dodiranjem na ⊕ / ⊖.



3. Dodirnite tipku ⌚ ili ⚙️ da biste aktivirali polje za minute.



4. Podesite minute dana dodiranjem na ⊕ / ⊖.



5. Potvrdite podešavanje dodiranjem na tipku ⌚ ili ⚙️.
» Tačno vreme je podešeno i simbol ⌚ nestaje sa ekrana.

i Ako prvo vreme nije podešeno, „12:00“ i simboli ⌚ nastavljaju da trepte i rerne neće početi da radi. Da bi vaša rerne radila, morate da potvrdite tačno vreme dana tako što ćete podesiti tačno vreme ili dodirnuti tipku ⌚ kada tačno vreme bude „12:00“. Kasnije možete promeniti podešavanje tačnog vremena, kao što je opisano u odeljku „Podešavanja“.

i Podešavanje tačnog vremena se otkazuje u slučaju nestanka struje. Isto je potrebno opet podesiti.

Prvo čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz rerne isporučene uz proizvod.
3. Uključite proizvod 30 minuta, a zatim ga isključite. Na ovaj način će sagoreti i očistiti se ostaci i slojevi koji su ostali u remi tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grejači u vašem proizvodu. Pogledajte "Radne funkcije rerne". U sledećem odeljku možete saznati kako koristiti remu.
5. Sačekajte da se rerne ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

Pre upotrebe dodataka;

Očistite dodatke koje izvadite iz rerne vodom sa deterdžentom i mekanim sunđerom za čišćenje.

NAPOMENA Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina. Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

NAPOMENA Tokom prvog uključivanja se par sati može javiti dim i osetiti neobičan miris. To je potpuno normalno. Pobrinite se da soba ima dobru ventilaciju radi uklanjanja dima i neobičnog mirisa. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se osećaju.

5 Kako rukovati renom

Opšte informacije o upotrebi rene

Ventilator

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i nameštaja.

Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata rene. Nemojte ničim pokrivati ove otvore za ventilaciju. U suprotnom, rena se može pregrejati.

Ventilator za hlađenje kontinuirano radi tokom rada rene ili nakon isključivanja rene (otprilike 20-30 minuta). Ako spremate hranu koristeći programiranje tajmera rene, na kraju vremena pripreme ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vreme rada ventilatora za hlađenje. Uključuje se i isključuje automatski. Ovo nije greška.

Svetlo u reni

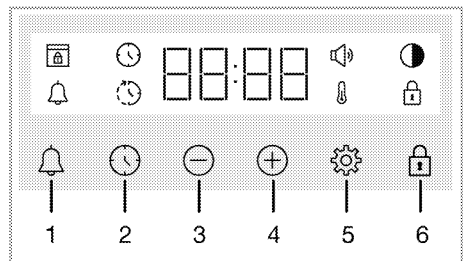
Sijalica rene se uključuje kada rena počne da peče. U nekim je modelima sijalica upaljena tokom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

Ako se vrata uređaja otvore dok rena radi ili su zatvorena, sijalica rene se automatski uključuje.

Rad kontrolne jedinice rene









Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rene

- i** Maksimalno vreme koje se može podesiti za kraj kuvanja je 5 sati 59 minuta.
Program se poništava u slučaju nestanka struje. Morate reprogramirati renu.
- i** Prilikom bilo kakvog podešavanja, odgovarajući simboli trepere na ekranu. Sačekajte nakratko da se podešavanja sačuvaju.
- i** Ako je izvršeno neko podešavanje spremanja hrane, tačno vreme se ne može podesiti.
- i** Ako je vreme spremanja hrane podešeno, kada započne spremanje hrane, preostalo vreme se prikazuje na ekranu.
- i** U slučajevima kada je podešeno vreme spremanja hrane ili vreme završetka spremanja hrane; možete automatski otkazati dužim dodiranjem na tipku ⌚.



- 1 Tipka za alarm
- 2 Tipka za podešavanje vremena
- 3 Tipka za smanjenje
- 4 Tipka za povećanje
- 5 Tipka za podešavanje
- 6 Tipka za zaključavanje tipki

Simboli na ekranu

-  : Simbol za vreme pečenja
-  : Simbol za kraj vremena pečenja
-  : Simbol alarma
-  : Simbol nivoa osvetljenja
-  : Simbol zaključavanja tastera
-  : Simbol temperature
-  : Simbol jačine zvuka
-  : Simbol zaključavanja vrata*

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Uključivanje rerne

Kada izaberete radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija i postavite određenu temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu, rerna počinje da radi.

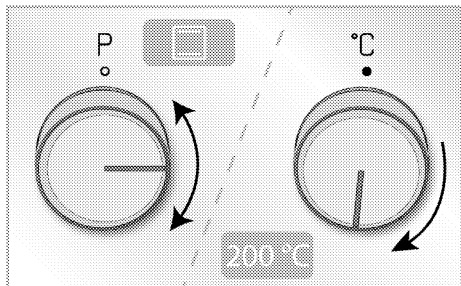
Isključivanje rerne

Rernu možete isključiti okretanjem okruglog dugmeta za izbor funkcija i okruglog dugmeta za temperature u položaj „isključeno“ (gore).

Manuelno spremanje hrane za izbor temperature i funkcije rada rerne



Možete spremati hranu tako što ćete izvršiti manuelnu kontrolu (pod vašom kontrolom) bez podešavanja vremena spremanja hrane odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu.

Primer:



1. Izaberite radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija.



2. Podesite temperaturu na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

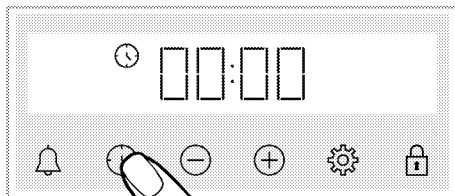
» Vaša rerma će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a  će se pojaviti na ekranu. Kada temperatura u rerni dostigne podešenu temperaturu, simbol  nestaje. Rerna se ne isključuje automatski jer se ručno spremanje hrane obavlja bez podešavanja vremena za spremanje hrane. Morate sami kontrolisati spremanje hrane i isključiti rernu. Kad je spremanje hrane završeno, isključite rernu okretanjem okruglog dugmeta za odabir funkcije i okruglog dugmeta za temperaturu u položaj „isključeno“ (gore).

Spremanje hrane podešavanjem vremena spremanja hrane;

Rernu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i podešavanjem vremena spremanja hrane na tajmeru.

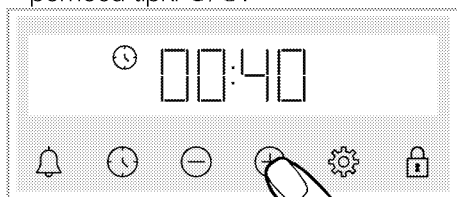
1. Izaberite funkciju rada za spremanje hrane.

2. Dodirnite  dok se na ekranu ne pojavi simbol  za vreme spremanja hrane.



i Nakon što podesite funkciju rada i temperaturu, možete podesiti vreme spremanja hrane na 30 minuta tako što ćete direktno dodirnuti tipku ⊕ za brzo podešavanje vremena spremanja hrane i promeniti vreme pomoću tipki ⊕/⊖.

3. Podesite vreme spremanja hrane pomoću tipki ⊕/⊖.



i vreme spremanja hrane povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

4. Stavite hranu na rernu i podesite temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

» Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi.

Podešeno vreme spremanja hrane počinje odbrojavati i ⌚ pojavljuje se na ekranu. Kada temperatura u rerni dostigne podešenu temperaturu, simbol ⌚ nestaje.

5. Nakon isteka vremena podešenog za spremanje hrane, na ekranu će se pojaviti "End" i simbol ⌚ treperi dok tajmer ispušta zvučni signal

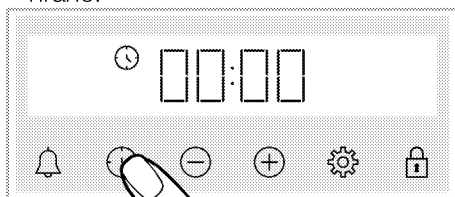
6. Upozorenje se oglašava dva minuta. Pritisnite bilo koju tipku da biste zaustavili upozorenje. Upozorenje se zaustavlja i na ekranu se prikazuje tačno vreme.

Da vreme završetka spremanja hrane podesite na odloženo;

odabirom temperature i radne funkcije specifične za vaše jelo, možete podesiti vreme spremanja hrane i vreme

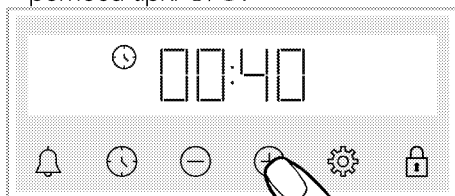
spemanja hrane na odloženo vreme, omogućavajući rerni da se automatski pokrene i isključi.

1. Izaberite funkciju rada za spremanje hrane.
2. Dodirnite ⌚ dok se na ekranu ne pojavi simbol ⌚ za vreme spremanja hrane.



i Nakon što podesite funkciju rada i temperaturu, možete podesiti vreme spremanja hrane na 30 minuta tako što ćete direktno dodirnuti tipku ⊕ za brzo podešavanje vremena spremanja hrane i promeniti vreme pomoću tipki ⊕/⊖.

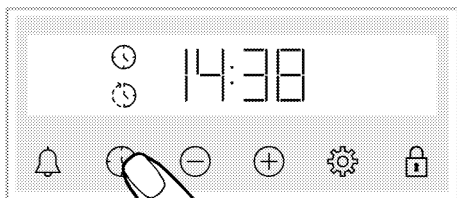
3. Podesite vreme spremanja hrane pomoću tipki ⊕/⊖.



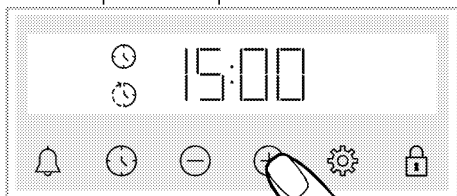
i vreme spremanja hrane povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

» Nakon što je podešeno vreme spremanja hrane, simbol ⌚ neprekidno se prikazuje na ekranu.

4. Dodirnite ⌚ dok se na ekranu ne pojavi simbol ⌚ da biste ponovo podesili vreme završetka.



5. Podesite vreme završetka spremanja hrane pomoću tipki +/-.



» Nakon što je podešeno vreme završetka spremanja hrane, simbol ⌚ i simbol ⌚ sa simbolom vremenskog perioda će se neprekidno pojavljivati na ekranu. Čim započne spremanje hrane, simbol ⌚ nestaje.

6. Stavite hranu u rernu i podesite temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

» **Vreme rerne automatski izračunava vreme početka spremanja hrane oduzimajući vreme spremanja hrane od vremena završetka spremanja hrane koje ste podesili.** Kada se dostigne vreme početka spremanja hrane, aktivirana je odabrana funkcija i rerna se zagreva do zadate temperature. Podešeno vreme spremanja hrane počinje odbrojavati i ⌚ pojavljuje se na ekranu. Kada temperatura u rerni dostigne podešenu temperaturu, simbol ⌚ nestaje.

7. Nakon isteka vremena podešenog za spremanje hrane, na ekranu će se pojaviti "End" i simbol ⌚ treperi dok tajmer ispušta zvučni signal

8. Upozorenje se oglašava dva minuta. Pritisnite bilo koju tipku da biste zaustavili upozorenje. Upozorenje se zaustavlja i na ekranu se prikazuje tačno vreme.

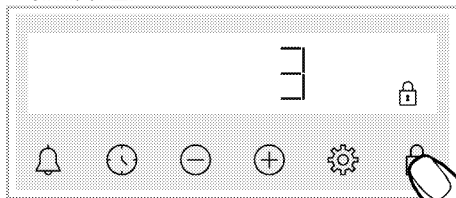
i Ako se na kraju zvučnog upozorenja pritisne bilo koja tipka, rerna će ponovo početi raditi. Da biste sprečili da rerna ponovo radi na kraju upozorenja, vratite okruglo dugme za temperaturu i okruglo dugme za odabir funkcija na poziciju „0“ (isključeno) i isključite rernu.

Podešavanja

Uključivanje zaključavanja tipki

Možete sprečiti ometanja na upravljačkoj jedinici aktiviranjem funkcije zaključavanja tipki.

1. Dodirnite ⌚ dok se na ekranu ne pojavi simbol ⌚.






» Pojavi se simbol ⌚ i na ekranu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada se odbrojavanje završi, aktivira se zaključavanje tastera. Kada se dodirne bilo koja tipka dok je podešeno zaključavanje tipki, tajmer daje zvučni signal i simbol ⌚ treperi.

i Ako prestanete da dodirujete tipku X pre nego što odbrojavanje završi, zaključavanje tipki se neće aktivirati. Ako prestanete da dodirujete tipku pre završetka odbrojavanja, zaključavanje tipki se neće aktivirati.

i Tipke za tajmer se ne mogu koristiti kada je zaključavanje tipki aktivirano. Zaključavanje tipki se neće otkazati u slučaju nestanka struje.

Isključivanje zaključavanja tipki


1. Dodirnite  dok sa ekrana ne nestane simbol .


» Simbol  nestaje i zaključavanje tipki je onemogućeno na ekranu.

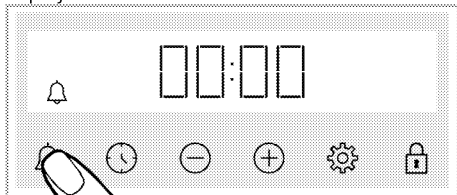
Podešavanje alarma

Tajmer uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsetnik koji se ne odnosi samo na spremanje hrane.

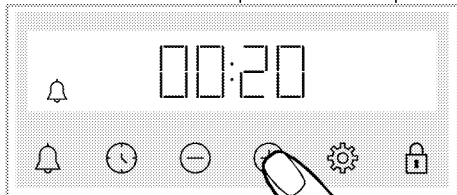
Sat sa alarmom nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se za upozorenje. Na primer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u rerni u određeno vreme. Čim istekne vreme koje ste postavili, sat vam daje zvučno upozorenje.


 Maksimalno vreme alarma može da bude 23 sati i 59 minuta.


1. Dodirnite  dok se na ekranu ne pojavi simbol .



2.  Podesite alarm pomoću  tipki.



» Nakon podešavanja vremena alarma, simbol  ostaje upaljen i vreme alarma počinje da odbrojava. Ako su vreme alarma i vreme kuvanja postavljeni istovremeno, na ekranu se prikazuje kraće vreme.




3. Po isteku vremena alarma, simbol  počinje da treperi i daje vam zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma

1. Na kraju vremena alarma, zvuk upozorenja traje dva minuta. Dodirnite bilo koju tipku da biste zaustavili zvuk upozorenja.

» Upozorenje se zaustavlja i na ekranu se prikazuje tačno vreme.

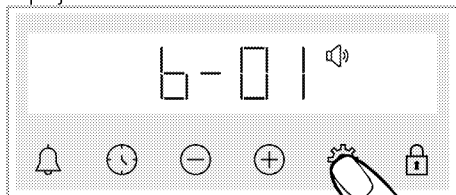
Ako želite da otkazete alarm;


1. Dodirnite  dok se na ekranu ne pojavi simbol  da biste ponovo podesili vreme alarma. Dodirujte tipku  dok ne prikaže „00:00“.

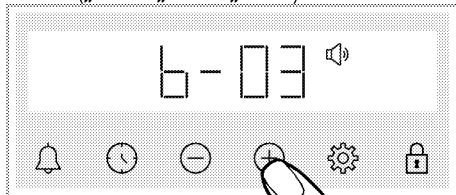
2.  takođe možete otkazati alarm dugim pritiskom na tipku.


Promena jačine zvuka

1. Dodirnite tipku  dok se na ekranu ne pojavi simbol .



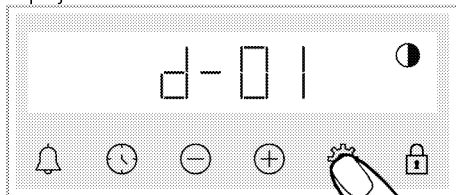
2. Podesite željeni nivo pomoću tipki  /  („b-1“ - „b-2“ - „b-3“)



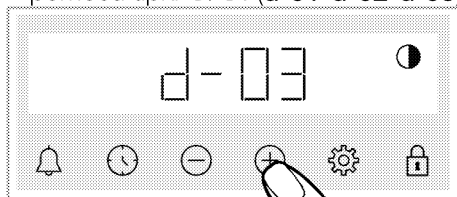
3. Dodirnite tipku  da biste potvrdili, ili će se podešavanje aktivirati ubrzo bez dodirivanja tipki.


Podešavanje osvetljenosti ekrana

1. Dodirnite tipku  dok se na ekranu ne pojavi simbol .





2. Podesite željeni nivo osvetljenosti pomoću tipki ⊕/⊖. (d-01-d-02-d-03)

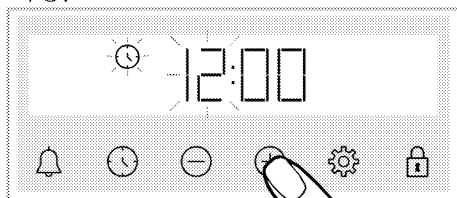


» Dodirnite tipku  da biste potvrdili, ili će se podešavanje aktivirati ubrzo bez dodirivanja tipki.

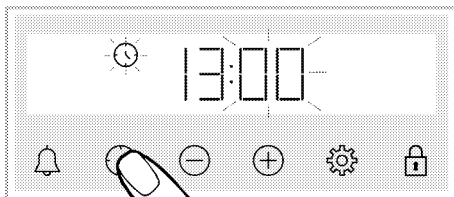
Promena tačnog vremena

na vašoj remi; da promenite doba dana koje ste prethodno podesili,

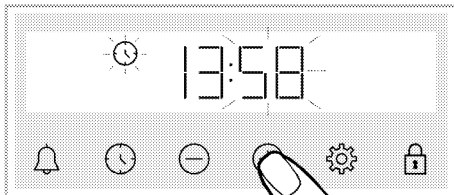
1. Dodirnite  dok se na ekranu ne pojavi simbol .
2. Podesite tačno vreme dodirrom na ⊕/⊖.






3. Dodirnite tipku  ili  da biste aktivirali polje za minute.



4. Podesite minute dana dodirrom na ⊕/⊖.



5. Potvrdite podešavanje dodirrom na tipku  ili .
- » Tačno vreme je podešeno i simbol  nestaje sa ekrana.

6 Opšte informacije o pečenju

Ovaj odeljak sadrži savete za pripremu i pečenje hrane.

Pored toga, možete pronaći i neka od jela koje je testirao proizvođač i najprikladnija podešavanja za ta jela. Takođe su navedena odgovarajuća podešavanja rerne i dodataka za ta jela.

Opšta upozorenja o spremanju hrane u rerni

- Dok otvarate vrata rerne za vreme ili nakon spremanja hrane, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata rerne, stanite na propisnu udaljenost
- Intenzivna para koja se stvara tokom spremanja hrane može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti rerne i na gornjim delovima nameštaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Temperatura i vreme spremanja hrane predviđeni za izvesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrednosti su date okvirno.
- Uvek izvadite neupotrebljene dodatke iz rerne pre nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u rerni mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrednosti.
- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Upotreba isporučениh dodataka osigurava najbolje performanse u pripremi. Uvek se pridržavajte upozorenja i informacija koje je proizvođač dao za ostalo posuđe koje koristite.

- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti opasnost od požara i uticati na kvalitet vaše pripremljene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturumom opsegu.
- Za dobre performanse pripreme stavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne menjajte položaj police tokom pripreme hrane.

Peciva i hrana iz rerne

Opšte informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo upotrebu dodataka proizvoda. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lepi i koje je otporno na toplotu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrevanje, obavezno stavite hranu u rernu nakon prethodnog zagrevanja
- Ako ćete hranu spremati uz upotrebu posuđa na žičanoj polici, posudu stavite na sredinu žičane police, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu sveži i na sobnoj temperaturi.
- Status spremanja proizvoda može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuđa.
- Vrednosti navedene u tabelama za spremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrednosti.

- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja policica rene.

Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja.
- Ako je kolač nepečen, koristite malu količinu tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je vrh kolača izgoreo, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.
- Ako je unutra dobro pečen, ali spolja je lepljiv, koristite manju količinu tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

Saveti za pečenje peciva

- Ako je pecivo previše suvo, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja. Navlažite slojeve testa prelivom od mleka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se pecivo predugo peče, vodite računa da debljina testa ne bude veća od dubine pleha.
- Ako površina peciva potamni, ali donji deo nije pečen, vodite računa da ne koristite veliku količinu preliva na dnu peciva. Probajte da ravnomerno rasporedite preliv između slojeva testa i preko površine peciva da biste postigli ravnomerno tamnu boju peciva.
- Pecite testo u položaju i na temperaturi prema vrednostima datim u tabeli. Ako dno i dalje nije dovoljno tamno, stavite ga na donju policu prilikom narednog pečenja.

Hrana	Broj plehova	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija policia	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvimo)
Kolači u plehu	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	180	30 ... 40
Kolači u kalupu	Jedan pleh	Kalup za torte na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	180	30 ... 40
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	3	150	20 ... 30
	Jedan pleh	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	160	30 ... 40
Biskvit torta	Jedan pleh	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač + ventilator	2	160	20 ... 30
	Jedan pleh	Pleh za testa*	Gornji i donji grejač	3	170	25 ... 35
Keksići	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	2	200	30 ... 40
Peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	2	200	20 ... 30
Punjena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	2	200	30 ... 40
Celi hleb	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	2 ili 3	200	30 ... 40
Lazanje	Jedan pleh	Staklena/metalniapravougaona posuda na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 70
Pita od jabuka	Jedan pleh	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 70

Hrana	Broj plehova	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Pizza	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	2	200 ... 220	10 ... 20

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Meso, riba i živinsko meso

Ključne tačke o grilovanju

- Pečenje celog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa dresingom poput limunovog soka i crnog bibera koji se stavlja pre pečenja, poboljšaće performanse pečenja
- Potrebno je 15 do 30 minuta duže za pečenje mesa sa kostima u odnosu na pečenje iste količine mesa bez kostiju.
- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno približno 4 do 5 minuta pečenja.
- Nakon isteka vremena pečenja, ostavite meso u rerni oko 10 minuta. Sokovi se bolje raspoređuju kroz meso i ne cure kada se meso seče.
- Ribu postavite u sredinu žičane police na dnu u vatrostalnoj posudi.

Hrana	Broj plehova	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Stek (cell) / Prženi (1 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	3	15 min. 250/maks, nakon 180 ... 190	60 ... 80
Jagnjeća plečka (1.5 - 2.0 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	3	15 min. 250/maks, nakon 170	110 ... 120
Pržena piletina (1.8-2 kg)	Jedan pleh	Žičani grill* Stavite jednu posudu na donju policu	Gornji i donji grejač + ventilator	2	15 min. 250/maks, nakon 190	60 ... 80
Ćurka (5.5 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	1	25 min. 250/maks, nakon 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pleh	Žičani grill* Stavite jednu posudu na donju policu	Gornji i donji grejač + ventilator	3	200	20 ... 30

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Gril

Kada grilujete meso, ribu ili živinu, ona brzo potamni, ima lepu koricu i ne isušuje se. Fileti mesa, komadići mesa i kobasice su naročito pogodni za grilovanje, kao i povrće sa visokim sadržajem vode poput paradajza i crnog luka.

Opšta upozorenja

- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.
- **Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Nikada ne grilujte sa otvorenim vratima rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!**

Ključne tačke grila

- Pripremite hranu slične debljine i težine što je više moguće za grilovanje.
- Rasporedite komade koji će se grilovati na žičanu policu ili u pleh za pečenje sa žičanom policom tako da površina hrane nije veća od površine grejača.
- U zavisnosti od debljine komada za gril, vremena pripreme data u tabeli mogu varirati.
- Ubacite žičanu policu ili pleh za grilovanje na željeni nivo u rerni. Ako grilujete na žičanoj polici, ubacite pleh na nižu visinu kako bi prikupljao masnoću. Pleh koji ćete ubaciti trebalo bi da bude veličine tako da pokriva celokupnu površinu grila. Takav pleh možda nije priložen uz proizvod. Dodajte malo vode u pleh zbog lakšeg čišćenja.

Tabela za gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvimo)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 35
Čufte (junetina) - 12 komadići	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Jagnjeći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Stek - (rezani)	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičani gril	4 - 5	220	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 3

Preporučuje se prethodno zagrevanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.

Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

Niski gril + ventilator - Tabela za gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvimo)
Riba	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	200	30 ... 35
Piletina u komadima	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	250	25 ... 35
Čufte (junetina) - 12 komadići	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	250	30 ... 40
Stek (celi) / Prženi (1 kg)	Žičani gril Stavite jednu posudu na donju policu	Niski gril + ventilator	3	15 min. 250, nakon 180 ... 190	90 ... 110

Nemojte prethodno zagrevati hranu za grilovanje prikazanu u ovoj tabeli za grilovanje.

Testna jela

Jela u ovoj tabeli pripremljena su u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za kontrolne ustanove.

Hrana	Broj plehova	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirmo)
Pecivo (slatki kolačić)	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	140	20 ... 30
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	2	150	20 ... 30
Biskvit torta	Jedan pleh	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	160	30 ... 40
	Jedan pleh	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač + ventilator	2	160	20 ... 30
Pita od jabuka	Jedan pleh	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 70

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirmo)
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 3
Ćufte (junetina) - 12 komadići	Žičani gril	4	250	20 ... 30

Hranu okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

Preporučuje se prethodno zagrevanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.

7 Održavanje i nega

Opšte informacije o čišćenju

⚠ Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Vek trajanja proizvoda se produžava, a uobičajeni problemi se ređe javljaju ako se čisti u redovnim intervalima.
- Detaljno očistite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke pečenja, čime izbegavate da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.
- Za čišćenje uređaja nisu potrebna nikakva posebna sredstva za čišćenje. Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu oko tokom pečenja.

Površine od inoksa i nerđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nerđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Koristite meku krpou sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) za čišćenje ovakvih delova uređaja, obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.

- Vremenom, na površinama od inoksa i nerđajućeg čelika može doći do izvesne promene boje. To ne utiče na rad ovog uređaja.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na površinama bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.

Emajlirane površine

- Nakon upotrebe, površine od emajla očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog čišćenja parom, možete izvršiti lako čišćenje parom za netrvdokornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte odeljak „Jednostavno čišćenje parom“)
- U slučaju prekomernog zaprljanja ostacima hrane izgorelim na površini, koristite žičanu vunu i čistač rerne.
- Sredstvo za čišćenje rerne preporučeno za emajlirane površine možete dobiti od ovlaštenog servisa. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.
- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, morate sačekati da se rerma ohladi. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.

Katalitičke površine

- Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela.
- Katalitički zidovi imaju laganu mat i poroznu površinu. Katalitički zidovi rerne se ne smeju čistiti.
- Katalitičke površine apsorbujaju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinju sjajiti kada je površina

zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamena delova.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite ga hladnom vodom i osušite mekom krpom. Preostali ostaci deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba ljuštiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, zakačite sunđer na aparat za čišćenje i sačekajte duže vremena da isti adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični delovi i obojene površine

- Očistite plastične delove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Navedeno može oštetiti površine.

Čišćenje dodataka

Ako u uputstvu za upotrebu nije drugačije navedeno, dodatke isporučene uz uređaj ne perite u mašini za pranje suđa.

Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja tipki kontrolne table, obrišite tablu i tipke vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte tipke i zaptivke ispod da biste očistili tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i tipke.
- Očistite kontrolnu tablu osetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki pre čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

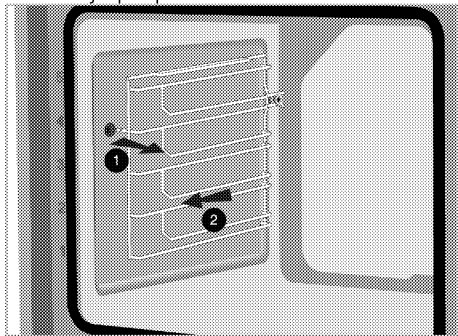
Sledite korake čišćenja opisane u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj rerni.

Čišćenje stranica rerne

Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela. Ako model ima katalitičku stranicu, pogledajte informacije u odeljku „Katalitički zidovi“. Ako je vaš proizvod model sa žičanim policama, uklonite žičane police pre čišćenja bočnih zidova. Zatim završite čišćenje kako je opisano u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema vrsti bočnog zida.

Da biste uklonili bočne žičane police:

1. Uklonite prednji deo žičane police povlačenjem na bočni zid u suprotnom smeru.
2. Povucite žičanu policu prema sebi da biste je potpuno skinuli.

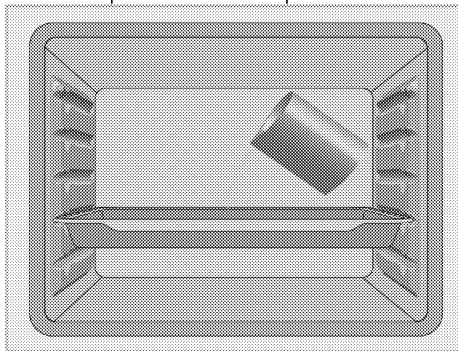


3. Da biste ponovo postavili police, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom.

Jednostavno paročišćenje

Omogućava jednostavno čišćenje jer prljavštinu (koja nije tvrdokorna) omekšava para koja se formira unutar rerne i kapljice vode koje se kondenzuju na unutrašnjim površinama rerne.

1. Izvadite sve dodatke iz rerne.
2. Sipajte 500 ml vode u pleh rerne i stavite pleh na 2. nivo police u rerni.



3. Podesite pećnicu na režim jednostavnog paročišćenja i uključite je na 100°C tokom 15 minuta.

4. Odmah otvorite vrata i obrišite unutrašnju površinu rerne vlažnim sunđerom ili krpom. Kada otvorite vrata, para će izaći. Ovo može stvoriti rizik od opekotina. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata rerne.
5. Koristite toplu vodu sa tečnim deterdžentom, meku krpu ili sunđer za čišćenje tvrdokorne prljavštine i obrišite je suvom krpom.

i Tokom režima jednostavnog paročišćenja, voda koja se stavi u posudu za omekšavanje manjih količina ostataka/prljavštine unutar rerne isparava i kondenzuje se u unutrašnjosti rerne i na unutrašnjem staklu vrata rerne, pa voda može kapati kada se vrata rerne otvore. Obrišite kondenzovanu vodu čim se otvore vrata rerne.

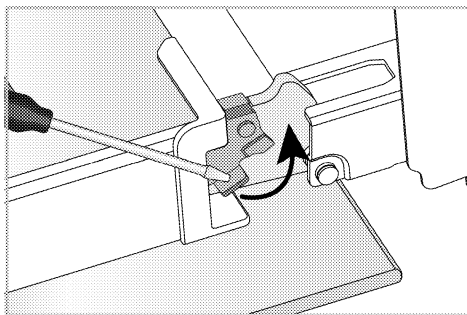
Čišćenje vrata rerne.

i Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje.

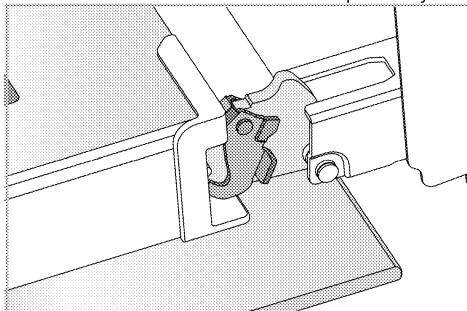
Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odeljcima „Skidanje vrata rerne“ i „Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima rerne“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.

Skidanje vrata rerne

1. Otvorite vrata rerne.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i leve strane na vratima tako što ih pritisnete kao što je prikazano na slici.

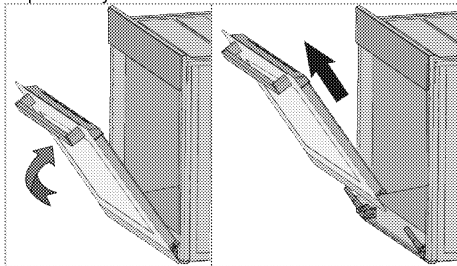


Brava sa šarkama - zatvoreni položaj



Brava sa šarkama - otvoreni položaj

3. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



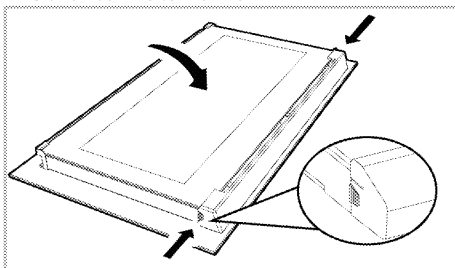
4. Skinite vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobodili iz leve i desne šarke.

i Kada vraćate vrata, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom. Ne zaboravite da zatvorite klipse na šarkama kada vratite vrata.

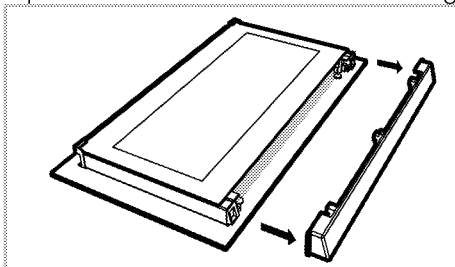
Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne

Unutrašnje staklo na vratima uređaja može se skinuti za potrebe čišćenja.

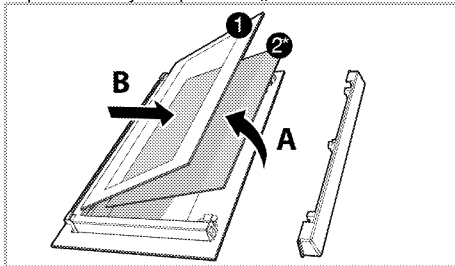
1. Otvorite vrata rerne.



2. Povucite plastični deo pričvršćen na gornjem delu ulaznih vrata prema sebi istovremeno pritiskom na tačke pritiska sa obe strane dela i izvadite ga.



3. Kao što je prikazano na slici, malo podignite staklenu ploču s unutrašnje strane (1) prema „A“ a zatim je izvadite povlačenjem prema „B“.



1 Staklena ploča sa unutrašnje strane

2* Unutrašnja staklena ploča (*Možda ne postoji kod vašeg modela.)

4. Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo (2), ponovite isti postupak da biste ga skinuli (2).

5. Prvi korak za vraćanje vrata u probitno stanje je ponovno postavljanje unutrašnjeg stakla (2). Postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da

nalegne u zakošeni ugao na plastičnom prerezu. (Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo). Unutrašnje staklo (2) mora biti pričvršćeno na plastični prerez najbliži staklenoj ploči s unutrašnje strane (1).

- Prilikom ponovnog poslavljanja staklene ploče s unutrašnje strane (1) proverite da li štampana strana stakla leži licem prema unutrašnjem staklu. Od ključnog je značaja da donji uglovi staklene ploče s unutrašnje strane (1) nalegnu u donje plastične prereze.
- Gurnite plastični deo prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

Čišćenje sijalice u rerni

U slučaju da se staklena površina sijalice u rerni postane zaprlja; očistite je deterđentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. U slučaju kvara sijalice u rerni, možete zameniti sijalicu prema postupku opisanom u sledećem odeljku.

Zamena sijalice u rerni

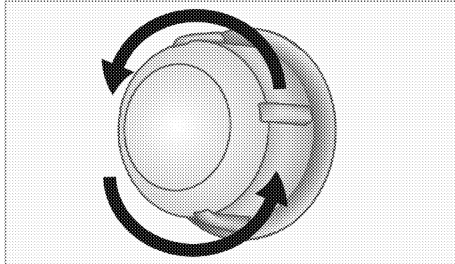
⚠ Opšta upozorenja

- Pre menjanja sijalice proverite da li je uređaj isključen sa napajanja elektrirom energijom i da li se ohladio, kako biste izbegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Sijalica u rerni je posebna električna sijalica koja može podneti temperature do 300°C. Sijalice za rernu možete kupiti od ovlašćenog servisera.
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvetljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.

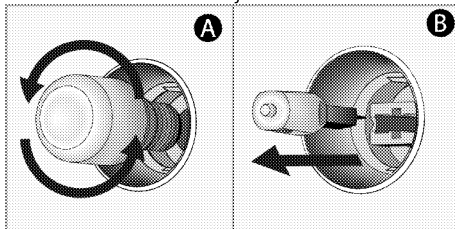
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50°C.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

- isključite uređaj iz struje.
- uklonite zaštitno staklo okrećući ga u smeru suprotnom od kazaljke na satu.



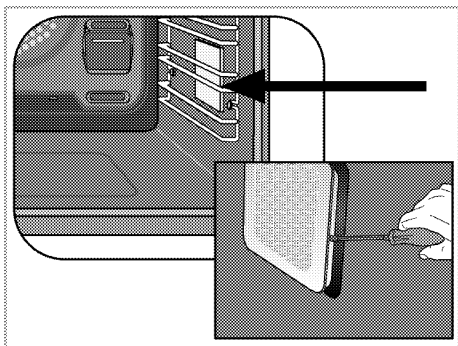
- Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



- Vratite zaštitno staklo.

Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

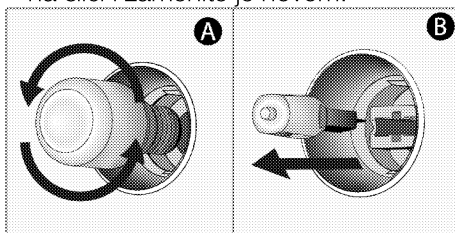
- isključite uređaj iz struje.
- Uklonite žičane police kao što je opisano.



3. Šrafcigerom podignite zaštitno staklo sijalice.

4. Ako je sijalica vaše reme tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu reme kao što je prikazano na

slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



5. Vratite zaštitno staklo, a zatim vratite žičane police.

8 Rešavanje problema

Konsultujte ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom ili dobavljača kod koga ste kupili uređaj ako ne možete da rešite problem iako ste primenili instrukcije u ovom delu. Nikada ne pokušavajte da sami popravite uređaj koji je u kvaru.

Iz rerne izlazi para kada je u upotrebi.

- Normalno je da para izlazi iz rerne tokom rada. >>> *Ovo nije kvar.*

Kapljice vode nastaju tokom spremanja hrane.

- Para koja nastaje tokom spremanja hrane može se kondenzovati i formirati kapljice vode kada dođe u dodir sa hladnim površinama uređaja. >>> *Ovo nije kvar.*

Iz uređaja se čuje metalni zvuk kada se greje i hladi.

- Kada se metalni delovi greju, šire se i izazivaju zvukove. >>> *Ovo nije kvar.*

Uređaj ne radi.

- Osigurač je pokvaren ili je iskočio. >>> *Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je neophodno, zamenite ih ili resetujte.*
- Uređaj nije uključen u uzemljenu utičnicu. >>> *Proverite gde je uključen strujni kabl.*
- Dugmad/okrugla dugmad tasteri na kontrolnoj tabli ne funkcionišu. >>> *Ako je vaš proizvod opremljen funkcijom zaključavanja tipku, možda je omogućeno zaključavanje tipki. Onemogućite tu funkciju.*

Sijalica u rerni je u kvaru.

- Sijalica u rerni je pokvarena. >>> *Zamenite sijalicu u rerni.*
- Nema struje. >>> *Proverite ima li struje. Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamenite ili resetujte osigurače*

Rerna ne greje.

- Možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> *Podesite remu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.*
- Kod modela koji su opremljeni tajmerom, tajmer nije podešen. >>> *Podesite vreme.*
- Nema struje. >>> *Proverite ima li struje. Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamenite ili resetujte osigurače*

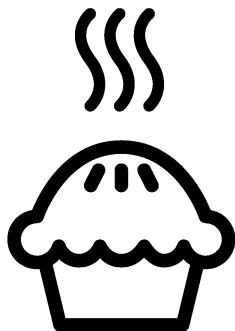
(Kod modela sa tajmerom) Ekran sata treperi ili je uključen simbol sata.

- Došlo je do prethodnog prekida napajanja električnom energijom. >>> *Podesite vreme/isključite proizvod i ponovo ga uključite.*



Horno empotrado

Manual del usuario



ES

Estimado cliente,

Por favor, lea este manual antes de usar el aparato.

Beko Gracias por elegir el aparato. Queremos que el aparato, fabricado con alta calidad y tecnología, le ofrezca la mejor eficiencia. Para ello, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación proporcionada antes de utilizar el aparato y guárdelo como referencia. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. Siga las instrucciones, teniendo en cuenta toda la información y las advertencias indicadas en el manual de usuario.

Preste atención a todas las informaciones y advertencias del manual de instrucciones. De esta manera, se protegerá a sí mismo y a el aparato contra los peligros que puedan ocurrir.

Guarde el manual de instrucciones. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él.

El manual de instrucciones contiene los siguientes símbolos:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.

AVISO Peligro que puede provocar daños materiales al aparato o a su entorno.



Peligro que puede provocar quemaduras por contacto con superficies calientes.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de instrucciones.



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

TABLA DE CONTENIDOS

1 Instrucciones de seguridad 4

Propósito del uso	4
Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas.....	5
Seguridad eléctrica.....	5
Seguridad en el transporte	7
Seguridad de la instalación.....	7
Seguridad de uso	8
Advertencias sobre la temperatura	8
Uso de accesorios.....	9
Seguridad en la cocina.....	9
Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza.....	10

2 Instrucciones medioambientales 11

Regulación en materia de residuos ...	11
Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil.....	11
Eliminación del material de embalaje.	11
Recomendaciones para el ahorro de energía.....	11

3 Su aparato 12

Información sobre el aparato.....	12
Introducción y uso del panel de mandos del aparato.....	13
Control del horno.....	13
Funciones de funcionamiento del horno	14
Accesorios del aparato	15
Uso de accesorios del aparato.....	16
Especificaciones técnicas.....	19

4 Primer uso 20

El primer ajuste de la primera vez.....	20
Primera limpieza	20

5 Cómo usar el horno 22

Información general sobre el uso del horno	22
Funcionamiento de la unidad de control del horno.....	22
Ajustes	25

6 Información general sobre la cocción 28

Advertencias generales sobre la cocción en el horno	28
Pasteles y alimentos para el horno.....	28
Carne, pescado y aves de corral.....	31
Parrilla	32
Alimentos de prueba.....	33

7 Mantenimiento y cuidados34

Información general de limpieza.....	34
Limpieza de los accesorios.....	35
Limpiar el panel de control.....	35
Limpiar el interior del horno (área de cocción)	35
Fácil limpieza con vapor	36
Limpiar la puerta del horno	37
Quitar el vidrio interior de la puerta del horno	37
Limpiar la bombilla del horno	38

8 Solución de problemas 40

1 Instrucciones de seguridad

- Esta sección contiene instrucciones de seguridad que ayudarán a prevenir cualquier riesgo de lesiones personales o daños materiales.
 - Si el aparato se transfiere a otra persona o se utiliza de segunda mano, el manual de instrucciones, las etiquetas del aparato, otros documentos pertinentes y los accesorios deben entregarse con el aparato.
 - Nuestra empresa no se hace responsable de los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
 - El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
 - ⚠ Haga que los trabajos de instalación y reparación sean realizados siempre por el fabricante, el servicio autorizado o la persona indicada por el importador.
 - ⚠ Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales.
 - ⚠ No intente reparar o sustituir ninguna pieza del aparato a menos que esté claramente especificado en el manual de instrucciones.
 - ⚠ No realice modificaciones técnicas en el aparato.
- ⚠ Propósito del uso**
- Este aparato está diseñado para uso en el hogar. No es adecuado para uso comercial.
 - No utilice el aparato en jardines, balcones u otros entornos exteriores. El electrodoméstico está destinado a ser utilizado en las áreas de cocina del hogar y del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
 - **ADVERTENCIA:** Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.
 - El horno puede usarse para descongelar, hornear, freír y asar alimentos.
 - Este aparato no debe utilizarse para calentar, calentar platos, colgar toallas o ropa en el mango para su secado.

Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años de edad y mayores, y por personas discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que sean supervisados o entrenados sobre el uso seguro y los peligros del aparato.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos los niños), a menos que se les mantenga bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para niños y mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar, trepar o entrar en el aparato.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el aparato.
- **ADVERTENCIA:** Durante el uso, las superficies accesibles del aparato están calientes. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe un riesgo de lesiones y asfixia.
- Cuando la puerta esté abierta, no coloque ningún objeto pesado sobre ella ni permita que los niños se sienten sobre ella. Puede hacer que el horno se vuelque o que se dañen las bisagras de la puerta.
- Para la seguridad de los niños, desconecte el enchufe y deje el aparato inoperante antes de desecharlo.

Seguridad eléctrica

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida con los valores de corriente indicados en la etiqueta de

- tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.
- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato debe estar en un lugar de fácil acceso (donde no se vea afectado por la llama de la estufa). Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor, conmutador, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el aparato, de acuerdo con la normativa eléctrica y separando todos los polos de la red.
 - El aparato no debe ser enchufado en la toma de corriente durante la instalación, reparación y transporte.
 - No enchufe el aparato en un tomacorriente que esté suelto, que se haya salido de su enchufe, que esté roto, sucio, aceitoso, con riesgo de contacto con el agua (por ejemplo, el agua que puede salir del mostrador).
 - No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas. Para desenchufar, no sujete el cable, siempre sujete el enchufe.
 - Asegúrese de que el enchufe del aparato esté bien conectado a la toma de corriente para evitar la formación de arcos eléctricos.
 - Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
 - No atasque el cable de alimentación debajo y detrás del aparato. No ponga un objeto pesado en el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
 - Mientras el horno está funcionando, su superficie posterior también se calienta. Los cables de alimentación no deben tocar la superficie posterior, las conexiones pueden estar dañadas.
 - No atasque los cables eléctricos en la puerta del horno y páselos sobre

superficies calientes. Puede provocar un cortocircuito en la cámara de cocción y que ésta se incendie al fundirse el cable.

- Utilice sólo el cable original. No utilice cables o alargadores cortados o dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por un fabricante, un servicio autorizado o una persona que deberá ser especificada por la empresa importadora, a fin de evitar posibles peligros.
- **ADVERTENCIA:** Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica. Desenchufe el aparato o apague el fusible de la caja de fusibles.



Seguridad en el transporte

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de transportarlo.
- El aparato es pesado, cargue el aparato con al menos dos personas.

- No utilice la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.
- No coloque otros objetos sobre el aparato y llévelo en posición vertical. El aparato no debe transportarse si hay agua en él. Puede ser transportado después de que la descarga de agua se haya completado
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Asegure el aparato con cinta adhesiva para evitar que las partes removibles o móviles del aparato y el aparato se dañen.
- Compruebe el aspecto general del aparato para detectar cualquier daño que pueda haberse producido durante el transporte.



Seguridad de la instalación

- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. Si el aparato está dañado, no lo instale.

- No instale el aparato cerca de fuentes de calor (radiadores, estufas, etc.).
- Mantenga todos los conductos de ventilación abiertos alrededor del aparato.
- Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de puertas decorativas.



Seguridad de uso

- Asegúrese de que el aparato se apaga después de cada uso.
- Si no utiliza el aparato durante mucho tiempo, desenchúfelo o apague el fusible de la caja de fusibles.
- No utilice aparatos defectuosos o dañados. En caso de que la haya, desconecte las conexiones de electricidad / gas del aparato y llame al servicio técnico autorizado.
- No utilice el aparato sin el vidrio de la puerta principal o con el vidrio roto.
- No se suba al aparato para alcanzar algo o por cualquier otra razón.

- No utilice el aparato en situaciones que puedan afectar a su juicio, como la ingesta de drogas y/o el consumo de alcohol.
- Los objetos inflamables que se mantienen en el área de cocción pueden incendiarse. No guarde nunca objetos inflamables en el área de cocción.
- La manija del horno no es un secador de toallas. Cuando utilice el aparato, no cuelgue toallas, guantes o textiles similares.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven y se aprietan al abrir y cerrar la puerta. Al abrir/cerrar la puerta, no sujete la pieza con las bisagras.



Advertencias sobre la temperatura

- **ADVERTENCIA:** Mientras el aparato esté funcionando, las partes expuestas se calentarán. No toque el aparato ni los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años no deben acercarse al aparato sin un adulto.

- No coloque materiales inflamables/explosivos cerca del aparato, ya que los bordes estarán calientes mientras esté funcionando.
- Como el vapor puede ser exhalado, manténgase alejado mientras abre la puerta del horno. El vapor puede quemar la mano, la cara y/o los ojos.
- El aparato puede estar caliente durante su uso. No toque los compartimentos calientes, las partes interiores del horno, los elementos calefactores, etc.
- Cuando coloque alimentos en el horno caliente, retire los alimentos, etc., utilice siempre guantes de cocina resistentes al calor.



Uso de accesorios

- Es importante que la parrilla y la bandeja se coloquen correctamente en los estantes de rejilla. Para obtener información detallada, consulte la sección "Uso de los accesorios".
- Los accesorios pueden dañar el cristal de la puerta al cerrar la puerta del aparato. Empuje

siempre los accesorios hasta el final del área de cocción.



Seguridad en la cocina

- Tengan cuidado cuando usen alcohol en la comida. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede incendiarse cuando se expone a superficies calientes, provocando un incendio.
- Los residuos de comida, aceite, etc. en el área de cocción pueden incendiarse. Antes de cocinar, elimine la suciedad gruesa.
- Peligro de intoxicación alimentaria: No mantenga la comida en el horno por más de una hora antes y después de la cocción. De lo contrario, puede causar intoxicación alimentaria o enfermedades.
- No caliente latas cerradas y tarros de cristal. La presión acumulada puede causar que el frasco reviente.
- Coloque el papel antigrasa en una batería de cocina o en el accesorio de horno (bandeja, parrilla, etc.) con la comida y colóquela en el horno precalentado. Retire los trozos excesivos de papel

antigrasa que cuelgan del accesorio o del recipiente para evitar el riesgo de tocar los elementos calefactores del horno. Nunca utilice papel antigrasa a una temperatura de horno superior a la temperatura máxima de uso especificada en el papel antigrasa que está utilizando. No colocar nunca papel antigrasa en la base del horno.

- No coloque bandejas de cocción, placas o papel de aluminio directamente en la parte inferior del horno. El calor acumulado puede dañar la base del horno.
- Cierre la puerta del horno durante el asado. Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Los alimentos no aptos para asar a la parrilla conllevan un riesgo de incendio. Asa sólo la comida que es adecuada para el fuego pesado de la parrilla. Además, no coloque la comida demasiado lejos en

la parte posterior de la parrilla. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.



Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. Hay un riesgo de descarga eléctrica!
- No limpie el aparato con limpiadores de vapor, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.
- No use limpiadores abrasivos fuertes, raspadores de metal, lana de alambre o materiales con blanqueador para limpiar el vidrio de la puerta delantera del horno / (si está presente) el vidrio de la puerta superior del horno. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.

2 Instrucciones medioambientales

Regulación en materia de residuos

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.

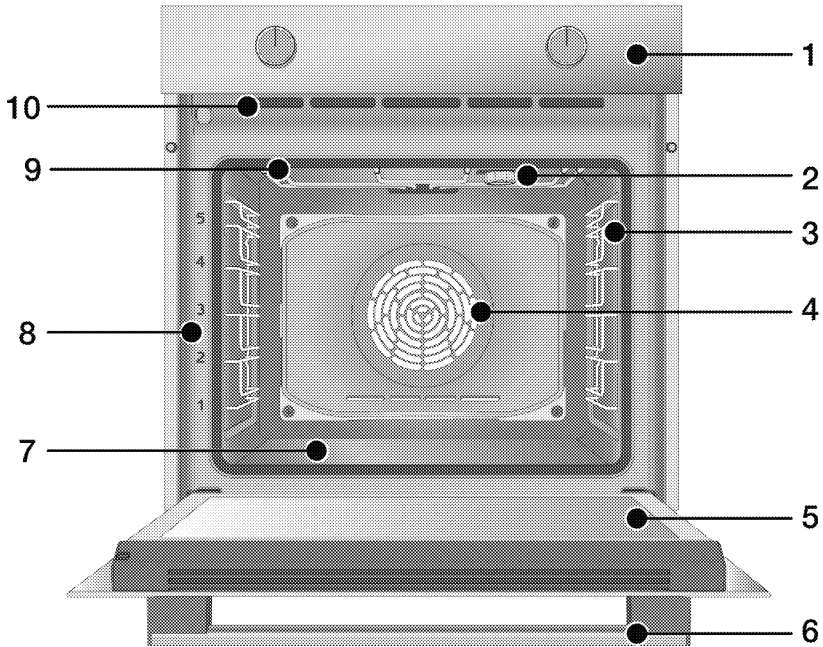
Recomendaciones para el ahorro de energía

Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

- Descongele la comida congelada antes de cocinarla.
- En el horno, utilice recipientes oscuros o esmaltados que transmitan mejor el calor.
- Apagar el aparato 5 a 10 minutos antes del final de la cocción para una cocción prolongada. Ahora puede ahorrar hasta un 20% de electricidad usando el calor.
- Si se especifica en la receta o en el manual de instrucciones, precaliente siempre. No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
- Intenta cocinar más de un plato a la vez en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos recipientes de cocción en el estante de rejilla. Además, si cocina sus comidas una tras otra, ahorrará energía porque el horno no perderá su calor.

3 Su aparato

Información sobre el aparato



- 1 Panel de mandos
- 2 Bombilla*
- 3 Estantes de rejilla**
- 4 Motor del ventilador (detrás de la placa de acero)
- 5 Puerta
- 6 Asa
- 7 Calentador inferior (placa de acero inferior)
- 8 Posiciones de estante
- 9 Calentador superior

- 10 Los agujeros de ventilación

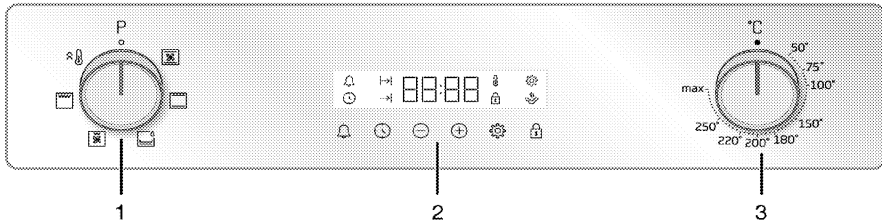
* En función del modelo. Es posible que el aparato no tenga una bombilla, o que el tipo y la ubicación de la bombilla difieran de la ilustración.

** En función del modelo. Su aparato puede estar sin estantes de rejilla. En la ilustración, los estantes de rejilla se muestran como ejemplos.

Introducción y uso del panel de mandos del aparato

En este apartado encontrará la vista general y los usos básicos del panel de mandos del aparato. En función del tipo o modelo de aparato, puede haber diferencias en las imágenes y algunas características.

Control del horno



- 1 Perilla de selección de funciones
- 2 Temporizador
- 3 Perilla de temperatura

Si hay uno o varios pomos que controlan el aparato, estos pomos pueden estar empotrados en el panel que sale cuando se presiona en algunos modelos. Para los ajustes que se hagan con estas perillas, primero se empuja la perilla correspondiente hacia adentro y se saca la perilla. Después de hacer el ajuste, vuelva a apretarlo y vuelva a colocar la perilla.

Perilla de selección de funciones

Puede seleccionar las funciones de funcionamiento del horno con el botón de selección de funciones. Gire a la izquierda/derecha desde la posición cerrada (arriba) para seleccionar.

Perilla de temperatura

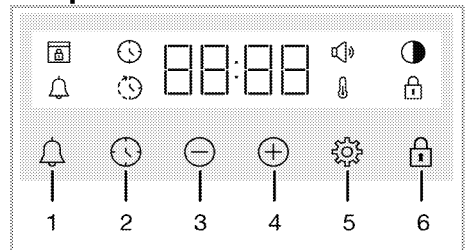
Puede seleccionar la temperatura que desea cocinar con el botón de temperatura. Gire en el sentido de las agujas del reloj desde la posición cerrada (arriba) para seleccionar.

Indicador de temperatura

La temperatura interior de la cámara de cocción se puede entender a través del símbolo de temperatura en la pantalla. El símbolo de temperatura aparece en la pantalla cuando se inicia la cocción, y el símbolo de temperatura desaparece cuando se alcanza la temperatura ajustada. Cuando la temperatura en el

interior de la cámara de cocción desciende por debajo de la temperatura ajustada, vuelve a aparecer el símbolo de temperatura.

Temporizador



- 1 Tecla de alarma
- 2 Tecla de ajuste de la hora
- 3 Tecla de disminución
- 4 Tecla de aumento
- 5 Tecla de ajustes
- 6 Llave de bloqueo de teclas


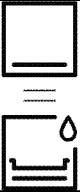




Símbolos de la pantalla

- : Símbolo del tiempo de cocción
- : Símbolo del tiempo de finalización de la cocción
- : Símbolo de la alarma
- : Símbolo de luminosidad
- : Símbolo de bloqueo de teclas
- : El símbolo de la temperatura
- : El símbolo del volumen
- : Símbolo de bloqueo de la puerta*

* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

Funciones de funcionamiento del horno

En la tabla de funciones se muestran aquellas que puede utilizar en su horno y las temperaturas más altas y más bajas que se pueden ajustar para estas funciones. El orden de los modos de funcionamiento mostrados aquí puede diferir de la disposición de el aparato.

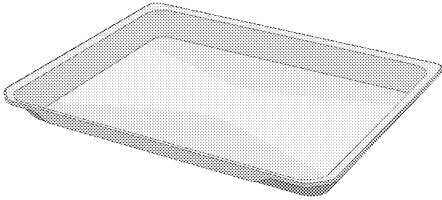
Símbolo de la función	Descripción de la función	Rango de temperatura (°C)	Descripción y uso
	Calentamiento superior e inferior	*	Los alimentos se calientan desde arriba y desde abajo al mismo tiempo. Adecuado para pasteles y guisos en moldes de panadería o pasteles y pasteles. La cocina se hace con una sola bandeja.
	Calentamiento inferior	*	Sólo el calentamiento inferior está activado. Es adecuado para la pizza y los alimentos que necesitan ser dorados en la parte inferior. Esta función también debe utilizarse para una fácil limpieza con vapor.
	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	*	El aire caliente calentado por los calentadores superior e inferior se distribuye igual y rápidamente por el horno con el ventilador. La cocina se hace con una sola bandeja.
	Parrilla completa	*	La gran parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar en grandes cantidades.
	Parrilla baja asistida por ventilador	*	El aire caliente calentado por la parrilla pequeña se distribuye rápidamente en el horno con el ventilador. Es adecuado para asar a la parrilla cantidades más pequeñas.
	Booster	-	Todos los calentadores del horno funcionan. Esta función operativa se utiliza para llevar rápidamente el horno a la temperatura deseada (precalentamiento). No lo utilice para cocinar alimentos.

* Su aparato funciona en el rango de temperatura especificado en el mando de temperatura.

Accesorios del aparato

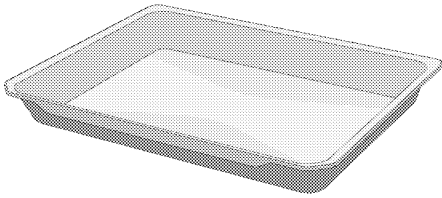
Hay varios accesorios en el aparato. En este apartado encontrará la descripción de los accesorios y la descripción del uso correcto. Dependiendo del modelo del aparato, el accesorio suministrado varía. Es posible que todos los accesorios descritos en la guía del usuario no estén disponibles en el aparato.

AVISO : Las bandejas del aparato pueden deformarse por efecto de la temperatura. Esto no tiene ningún efecto sobre la función. La deformación desaparece cuando la bandeja se enfría.



Bandeja estándar

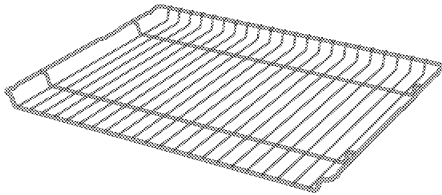
Se utiliza para pasteles, alimentos congelados y para freír trozos grandes.



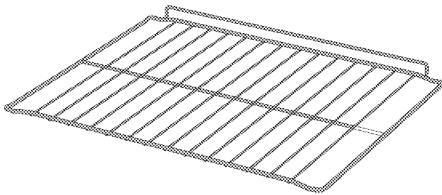
Bandeja honda

Se utiliza para pasteles, fritura de grandes trozos, comida jugosa o para la recogida de aceites que fluyen al asar.

Modelos con estantes de rejilla:



Modelos sin estantes de rejilla:



Parrilla

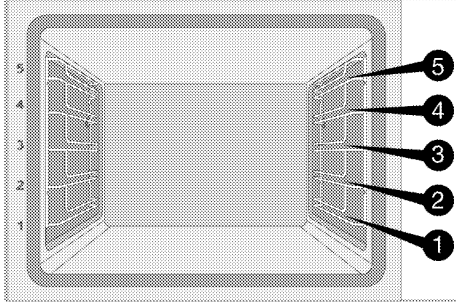
Se utiliza para freír o colocar los alimentos que se van a hornear, freír y guisar en el estante deseado.

Uso de accesorios del aparato

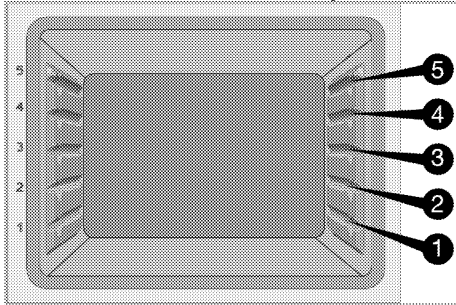
Estantes de cocina

Hay 5 niveles de posición de los estantes en el área de cocción. También puede ver el orden de los estantes en los números del marco frontal del horno.

Modelos con estantes de rejilla



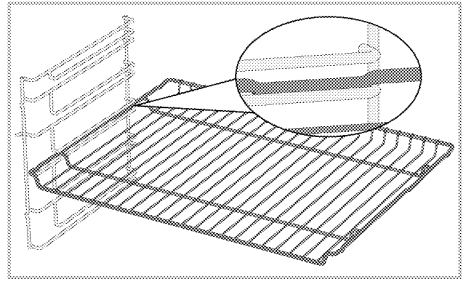
Modelos sin estantes de rejilla



Colocando la parrilla en los estantes de cocción

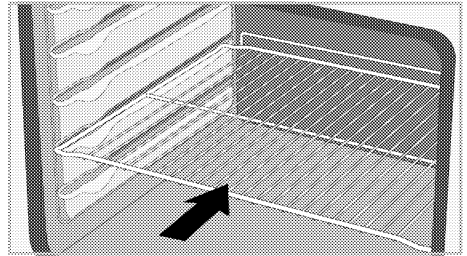
Modelos con estantes de rejilla:

Es crucial colocar correctamente la parrilla en los laterales de los estantes de rejilla. Mientras se coloca la parrilla en el estante deseado, la sección abierta debe estar en el frente. Para una mejor cocción, la parrilla debe ser asegurada con el tope en el estante de rejilla. No debe pasar por encima del tapón para que entre en contacto con la pared trasera del horno.



Modelos sin estantes de rejilla:

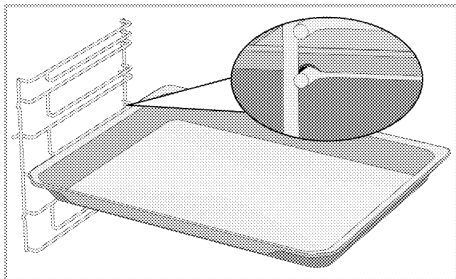
Es crucial colocar correctamente la parrilla en los laterales de los estantes de rejilla. La parrilla tiene una dirección cuando se coloca en el estante. Mientras se coloca la parrilla en el estante deseado, la sección abierta debe estar en el frente.



Colocando la bandeja en los estantes de la cocina

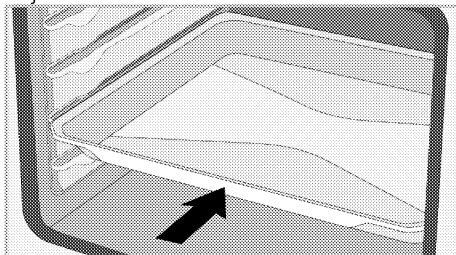
Modelos con estantes de rejilla:

También es crucial colocar correctamente las bandejas en los estantes laterales de alambre. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente. Para una mejor cocción, la bandeja debe ser asegurada con el tapón en el estante de rejilla. No debe pasar por encima del tapón para que entre en contacto con la pared trasera del horno.



Modelos sin estantes de rejilla:

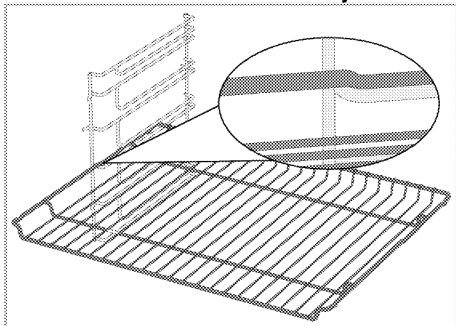
También es crucial colocar las bandejas en los estantes laterales de forma adecuada. La bandeja tiene una dirección al colocarla en la estantería. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente.



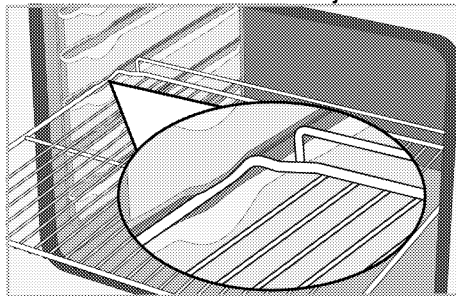
Función de tope de la parrilla

Hay una función de tope para evitar que la parrilla se salga del estante de rejilla. Con esta función, puede sacar los alimentos de forma fácil y segura. Mientras retira la parrilla, puede tirar de ella hacia adelante hasta que llegue al tope. Debe pasar por encima del tapón para retirarlo completamente.

Modelos con estantes de rejilla

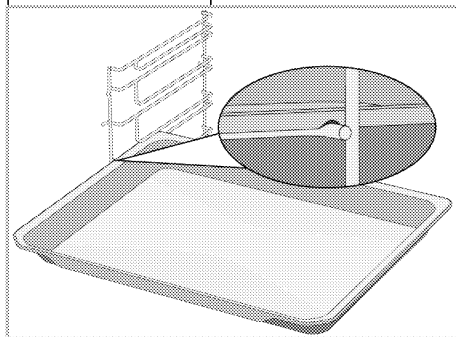


Modelos sin estantes de rejilla



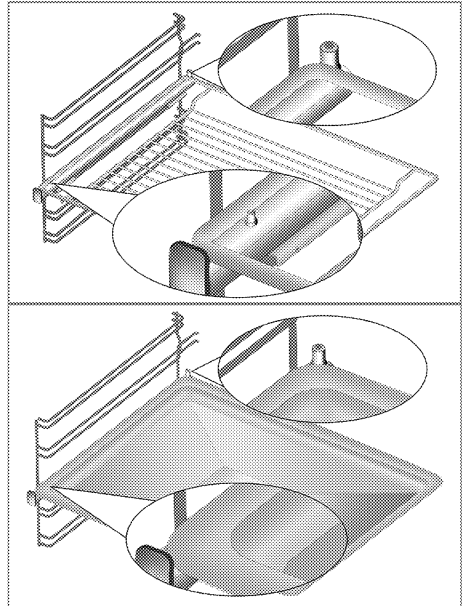
Función de tope de la bandeja de la parrilla - Modelos con estantes de rejilla

También hay una función de tope para evitar que la bandeja se salga del estante de rejilla. Mientras se retira la bandeja, suéltela del cierre trasero y tire de ella hacia usted hasta que llegue al tope. Debe pasar por encima del tapón para retirarlo completamente.



Colocación correcta de la parrilla y la bandeja en las guías telescópicas. Modelos con estantes de rejilla y rieles telescópicos

Gracias a las guías telescópicas, podrá colocar o sacar las bandejas o la parrilla fácilmente. Al utilizar bandejas y parrillas con la guía telescópica, se debe tener cuidado de que los pasadores, en la parte delantera y trasera de las guías, se apoyen en los bordes de la parrilla y la bandeja (como se muestra en la ilustración).






Especificaciones técnicas

Características técnicas generales

Dimensiones externas del aparato (altura/ancho/profundidad)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiones de la instalación del horno (altura/ancho/profundidad)	590 o 600 mm/560 mm/en min. 550 mm
Voltaje/frecuencia	220-240 V ~ 50 Hz
Tipo de cable y sección transversal utilizados / aptos para su uso en el aparato	en min.H05VV-FG/3 x 1,5 mm ²
Consumo total de energía	2.4 kW
Tipo de horno	El horno asistido por ventilador

Lo básico: La información en la etiqueta de energía de los hornos eléctricos se da de acuerdo con la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Estos valores se determinan bajo carga estándar con funciones de calentamiento de abajo hacia arriba o de calentamiento asistido por ventilador (si lo hay). La clase de eficiencia energética se determina de acuerdo con el siguiente orden de prioridad, dependiendo de si las funciones pertinentes existen o no en el aparato: 1-Calefacción «eco» por ventilador, 2-Calentamiento por ventilador 3- Parrilla baja asistida por ventilador, 4-Calentamiento superior e inferior.




-  Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.
-  Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.
-  Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

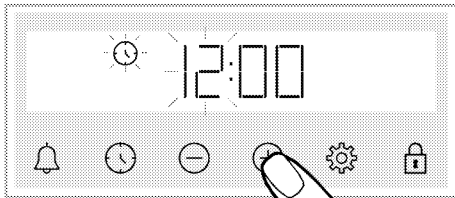
4 Primer uso

Antes de empezar a utilizar el aparato, se recomienda hacer lo indicado en las siguientes secciones.

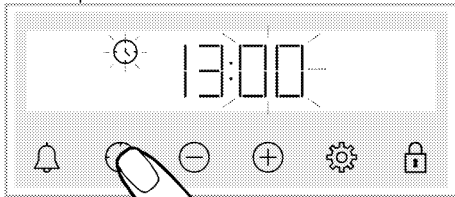
El primer ajuste de la primera vez

i Siempre ajuste la hora del día antes de usar su horno. Si no lo configura, no puede cocinar en algunos modelos de horno.

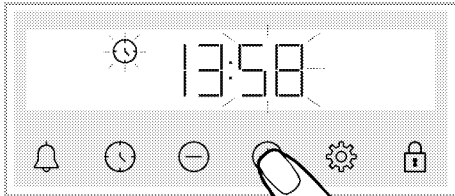
1. Cuando se encienda el horno por primera vez, el campo de la hora "12:00" y el símbolo  parpadearán en la pantalla.
2. Establezca la hora del día tocando  / .




3. Toque la tecla  o  para activar el campo de los minutos.





4. Ajuste el minuto del día tocando las teclas  / .



5. Confirme el ajuste pulsando la tecla  o .

» La hora del día se ajusta y el símbolo  desaparece de la pantalla.

i Si la primera vez no está ajustada, los símbolos "12:00" y  continúan parpadeando y su horno no se pondrá en marcha. Para que su horno funcione, debe confirmar la hora del día ajustando la hora del día o tocando la tecla  cuando esté en "12:00". Podrá modificar el ajuste de la hora del día más adelante, tal y como se describe en el apartado "Ajustes".

i La configuración de la hora actual se cancela en caso de que se produzca un fallo en la alimentación. Necesita ser reajustado.

Primera limpieza

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire todos los accesorios del horno que se encuentran dentro del aparato.
3. Encienda el aparato durante 30 minutos y luego apáguelo. De esta manera, los residuos y capas que puedan haber permanecido en el horno durante la producción se queman y se limpian.
4. Al utilizar el aparato, seleccione la temperatura más alta y la función de todos los calentadores del aparato. Véase "Funciones del horno". Puede aprender a manejar el horno en la siguiente sección.
5. Espere a que el horno se enfríe.
6. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

Antes de utilizar los accesorios;

Limpie los accesorios que retire del horno con agua detergente y una esponja de limpieza suave.

AVISO 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.

AVISO 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 el uso del horno

Ventilador de refrigeración

El aparato tiene un ventilador de refrigeración. El ventilador de enfriamiento se activa automáticamente cuando es necesario y enfría tanto la parte delantera del aparato como los muebles. Se desactiva automáticamente cuando termina el proceso de enfriamiento. El aire caliente sale por la puerta del horno. No cubra estas aberturas de ventilación con nada. De lo contrario, el horno puede sobrecalentarse.

El ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante el funcionamiento del horno o después de que el horno se apaga (aproximadamente 20-30 minutos). Si cocina programando el temporizador del horno, al final del tiempo de cocción, el ventilador de refrigeración se apaga con todas las funciones. El tiempo de funcionamiento del ventilador de enfriamiento no puede ser determinado por el usuario. Se enciende y apaga automáticamente. Esto no es ningún error.


La luz del horno

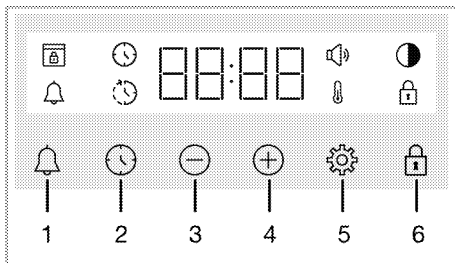
La bombilla del horno se enciende cuando el horno comienza a cocinar. En algunos modelos, la bombilla está encendida durante la cocción, mientras que en otros se apaga después de un cierto tiempo.

Si la puerta del aparato se abre mientras el horno está funcionando o en la posición cerrada, la bombilla del horno se enciende automáticamente.

Funcionamiento de la unidad de control del horno

Advertencias generales para la unidad de control del horno









- i** El tiempo máximo que puede fijarse para la finalización del proceso de cocción es de 5 horas y 59 minutos. El programa no se cancelará en caso de corte del fluido eléctrico. Debe reprogramar el horno.
- i** Mientras se hace cualquier ajuste, los símbolos relevantes parpadean en la pantalla. Por favor, espere un poco para que se guarden los ajustes.
- i** Si se ha realizado algún ajuste de cocción, no se puede ajustar la hora del día.
- i** Si el tiempo de cocción se ajusta cuando se inicia la cocción, el tiempo restante se muestra en la pantalla.
- i** En los casos en que se ajusta el tiempo de cocción o el tiempo de finalización de la cocción; puede cancelar automáticamente pulsando durante mucho tiempo la tecla .



- 1 Tecla de alarma
- 2 Tecla de ajuste de la hora

- 3 Tecla de disminución
- 4 Tecla de aumento
- 5 Tecla de ajustes
- 6 Llave de bloqueo de teclas

Símbolos de la pantalla

-  : Símbolo del tiempo de cocción
-  : Símbolo del tiempo de finalización de la cocción
-  : Símbolo de la alarma
-  : Símbolo de luminosidad
-  : Símbolo de bloqueo de teclas
-  : El símbolo de la temperatura
-  : El símbolo del volumen
-  : Símbolo de bloqueo de la puerta*

* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

Encender el horno

Cuando seleccione una función de funcionamiento con la que desee cocinar con el mando de selección de funciones y fije una temperatura determinada con el mando de temperatura, el horno comenzará a funcionar.

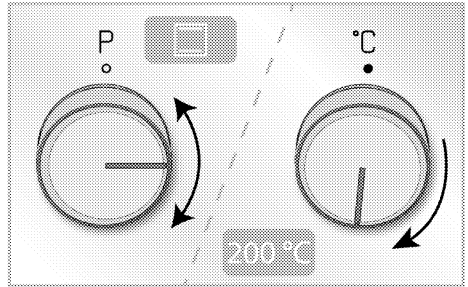
Apagar el horno



Puede apagar la cámara de cocción girando el botón de selección de funciones y el botón de temperatura a la posición de apagado (arriba).

Cocción manual para seleccionar la temperatura y la función de funcionamiento del horno

Puede cocinar haciendo un control manual (con su propio mando) sin ajustar el tiempo de cocción, seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específicas de sus alimentos.



Ejemplo:

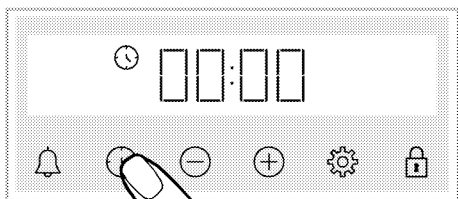


1. Seleccione la función operativa que desea cocinar mediante el botón de selección de funciones.
2. Ajuste la temperatura que desea cocinar con la perilla de temperatura.
 - » Su horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y temperatura seleccionadas y aparecerá el símbolo  en la pantalla. Cuando la temperatura en el interior de la cámara de cocción alcanza la temperatura ajustada, desaparece el símbolo . La cámara de cocción no se apaga automáticamente, ya que la cocción manual se realiza sin ajustar el tiempo de cocción. Usted mismo debe controlar la cocción y apagarla. Cuando termine de cocinar, apague el horno girando la perilla de selección de funciones y la perilla de temperatura a la posición de apagado (arriba).

Cocine ajustando el tiempo de cocción;

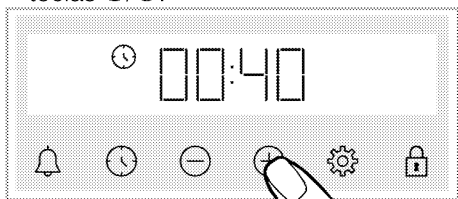
Puede hacer que el horno se apague automáticamente al final del tiempo seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específica de su alimento y ajustando el tiempo de cocción en el temporizador.

1. Seleccionar la función de cocción.
2. Toque  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla para el tiempo de cocción.





i Después de ajustar la función de funcionamiento y la temperatura, puede ajustar el tiempo de cocción durante 30 minutos pulsando directamente la tecla ⊕ para un ajuste rápido del tiempo de cocción y cambiar el tiempo con las teclas ⊕/⊖.


3. Ajuste el tiempo de cocción con las teclas ⊕/⊖.



i El tiempo de cocción aumenta 1 minuto en los primeros 15 minutos, después de 15 minutos aumenta 5 minutos.

4. Ponga su comida en el horno y ajuste la temperatura con la perilla de temperatura.



» Su horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y temperatura seleccionadas. El tiempo de cocción ajustado empieza a contar hacia atrás y aparece  en la pantalla. Cuando la temperatura en el interior de la cámara de cocción alcanza la temperatura ajustada, desaparece el símbolo .

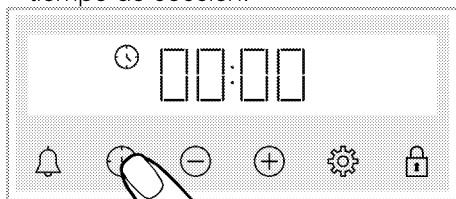
5. Después de que el tiempo de cocción establecido se completa, en la pantalla, "End" aparece, el símbolo  parpadea y el temporizador emite un pitido

6. La advertencia suena durante dos minutos. Presione cualquier tecla para detener la alarma. La advertencia se detiene y aparece la hora del día en la pantalla.

Para ajustar el tiempo de finalización de la cocción a un tiempo posterior;

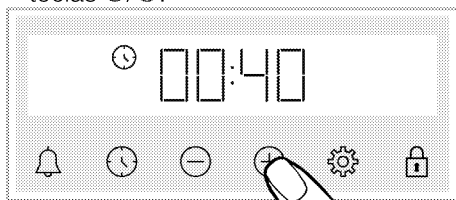
Seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específica de su comida, puede ajustar el tiempo de cocción y el tiempo de finalización de la cocción a una hora posterior, permitiendo que el horno se encienda y se apague automáticamente.

1. Seleccionar la función de cocción.
2. Toque  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla para el tiempo de cocción.






i Después de ajustar la función de funcionamiento y la temperatura, puede ajustar el tiempo de cocción durante 30 minutos pulsando directamente la tecla ⊕ para un ajuste rápido del tiempo de cocción y cambiar el tiempo con las teclas ⊕/⊖.

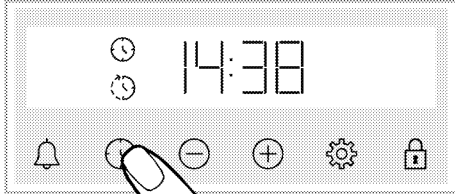
3. Ajuste el tiempo de cocción con las teclas ⊕/⊖.



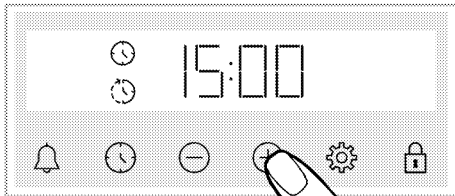
i El tiempo de cocción aumenta 1 minuto en los primeros 15 minutos, después de 15 minutos aumenta 5 minutos.




» Una vez ajustado el tiempo de cocción, el símbolo  aparece constantemente en la pantalla.

4. Toque  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla para el tiempo de finalización de la cocción.





5. Ajuste el tiempo de finalización de la cocción con las teclas \oplus/\ominus .




» Después de que se haya ajustado la hora de finalización de la cocción, el símbolo  y el símbolo  con el símbolo del periodo de tiempo aparecerán constantemente en la pantalla. Tan pronto como comience la cocción, el símbolo  desaparece.

6. Ponga su comida en el horno y ajuste la temperatura con la perilla de temperatura.

» **El tiempo del horno calcula el tiempo de inicio de la cocción restando el tiempo de cocción del tiempo de finalización de la cocción que usted ha ajustado.** Cuando llega el momento del inicio de la cocción, se activa la función seleccionada y el horno se calienta hasta la temperatura establecida. El tiempo de cocción ajustado empieza a contar hacia atrás y

aparece  en la pantalla. Cuando la temperatura en el interior de la cámara de cocción alcanza la temperatura ajustada, desaparece el símbolo .

7. Después de que el tiempo de cocción establecido se completa, en la pantalla, "End" aparece, el símbolo  parpadea y el temporizador emite un pitido



8. La advertencia suena durante dos minutos. Presione cualquier tecla para detener la alarma. La advertencia se detiene y aparece la hora del día en la pantalla.

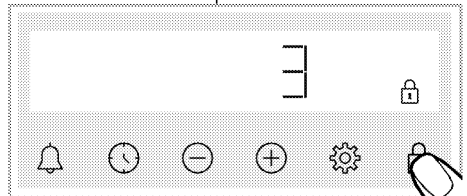
i Si se pulsa cualquier tecla al final del aviso sonoro, el horno volverá a funcionar. Para evitar que el horno vuelva a funcionar al final de la advertencia, lleve la perilla de temperatura y la perilla de función al "0". Coloque el aparato en la posición (apagado) y apague el horno.



Ajustes

Activar el bloqueo de teclas

Puede evitar que se intervenga en la unidad de control activando la función de bloqueo de teclas.

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






» Aparece el símbolo  y comienza la cuenta atrás de 3-2-1 en la pantalla. Al finalizar la cuenta atrás, se activa el bloqueo de teclas. Cuando se toca cualquier tecla cuando el cierre de la llave está ajustado, el temporizador emite una señal audible y el símbolo  parpadea.

i Si deja de pulsar la tecla X antes de que termine la cuenta atrás, el bloqueo de teclas no se activará.

i No se pueden usar las teclas de temporizador cuando el bloqueo de teclas está activado. La cerradura de la llave no se anula en caso de corte de energía.

Desactivando la cerradura de la llave



1. Toque  hasta que desaparezca el símbolo de  en la pantalla.
» El símbolo  desaparece y se desactiva el bloqueo de la llave en la pantalla.

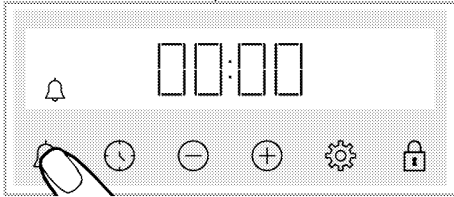
Ajustar la alarma


También puede usar el temporizador del aparato para cualquier advertencia o recordatorio que no sea cocinar.

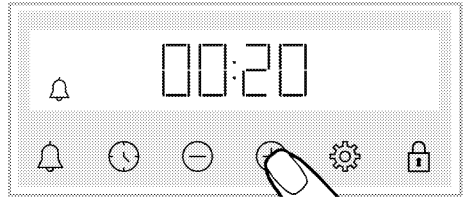
El despertador no tiene ningún efecto sobre las funciones de funcionamiento del horno. Se utiliza con fines de advertencia. Por ejemplo, puede utilizar el reloj despertador cuando quiera girar los alimentos en el horno a una hora determinada. Tan pronto como el tiempo que ha fijado ha expirado, el reloj le da una advertencia sonora.



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

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



2.  Ajuste la hora de la alarma con las teclas .







- » Después de ajustar la hora de la alarma, el símbolo  permanece encendido y la hora de la alarma comienza la cuenta atrás en la pantalla. Si la hora de alarma y el tiempo de cocción se ajustan al mismo tiempo, en la pantalla se muestra el tiempo más corto.
3. Después de que la hora de alarma haya terminado, el símbolo  comienza a parpadear y le da una advertencia sonora.



Apagar la alarma

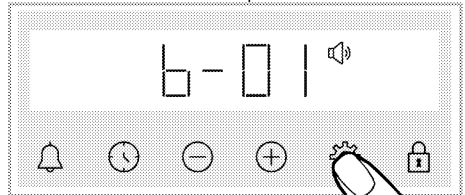
1. Al final del período de alarma, el audio de advertencia sonará durante dos minutos. Toque cualquier tecla para detener el audio de la alarma.
» El audio de advertencia se detiene y aparece la hora del día en la pantalla.



Si desea cancelar la alarma;

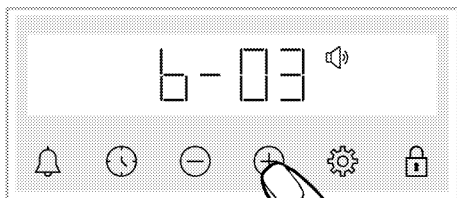
1. Toque  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla para reajustar la hora de alarma. Toque la tecla  hasta que aparezca "00:00".
2.  también puede cancelar la alarma pulsando largamente la tecla.


Cambiar el nivel de volumen

1. Toque la tecla  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.



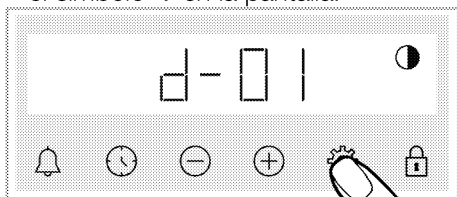
2. Ajuste el nivel deseado con las teclas /. ("b-1"- "b-2"- "b-3")





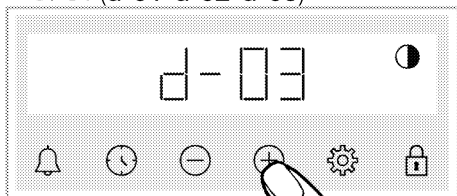
3. Toque la tecla  para confirmar o la configuración se activará brevemente sin tocar ninguna tecla.


Ajuste del brillo de la pantalla

1. Toque la tecla  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.







2. Ajuste el brillo deseado con las teclas /. (d-01-d-02-d-03)

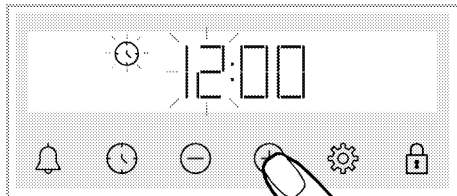


» Toque la tecla  para confirmar o la configuración se activará brevemente sin tocar ninguna tecla.

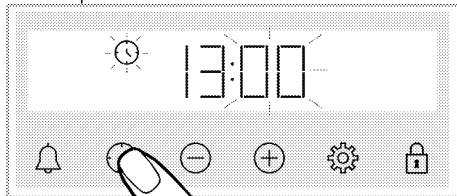
Cambiar la hora del día

En su horno; para cambiar la hora del día que ha ajustado previamente,

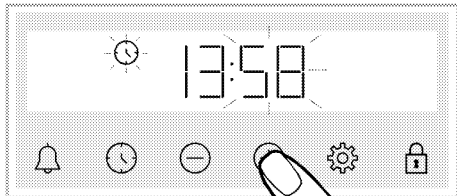
1. Toque  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.
2. Establezca la hora del día tocando  /.




3. Toque la tecla  o  para activar el campo de los minutos.



4. Ajuste el minuto del día tocando las teclas /.



5. Confirme el ajuste pulsando la tecla  o .

» La hora del día se ajusta y el símbolo  desaparece de la pantalla.

6 Información general sobre la cocción

Esta sección describe consejos para preparar y cocinar los alimentos. Además, también puede encontrar algunos de los alimentos probados como productores y los ajustes más apropiados para estos alimentos. También se indican los ajustes y accesorios de horno apropiados para estos alimentos.

Advertencias generales sobre la cocción en el horno

- Mientras se abre la puerta del horno durante o después de la cocción, puede salir vapor caliente. El vapor puede quemar la mano, la cara y/o los ojos. Al abrir la puerta del horno, no se acerque.
- El intenso vapor generado durante la cocción puede formar gotas de agua condensada en el interior y exterior del horno y en las partes superiores de los muebles debido a la diferencia de temperatura. Esto es algo normal y físico.
- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.
- Retire siempre del horno los accesorios no utilizados antes de comenzar a cocinar. Los accesorios que permanecen en el horno pueden impedir que su comida se cocine a los valores correctos.
- Para los alimentos que cocinará según su propia receta, puede hacer referencia a los alimentos similares que se dan en las tablas de cocina.
- El uso de los accesorios suministrados asegura que se obtenga el mejor rendimiento de la cocina. Tenga en cuenta siempre las

advertencias e informaciones del fabricante para los utensilios de cocina externos que vaya a utilizar.

- Corte el papel antigrasa que va a utilizar en su cocina en tamaños adecuados al recipiente en el que va a cocinar. Los papeles antigrasa que se desbordan del contenedor pueden crear un riesgo de quemaduras y afectar la calidad de su cocina. Utilice el papel antigrasa que usará en el rango de temperatura especificado.
- Para un buen rendimiento en la cocina, coloque su comida en la estantería correcta recomendada. No cambie la posición del estante durante la cocción.

Pasteles y alimentos para el horno Información general

- Recomendamos utilizar los accesorios del aparato para un buen funcionamiento de la cocina. Si va a utilizar una batería de cocina externa, prefiera la cerámica oscura, antiadherente y resistente al calor.
- Si se recomienda el precalentamiento en la mesa de cocción, asegúrese de poner los alimentos en el horno después del precalentamiento.
- Si va a cocinar usando utensilios de cocina en la parrilla, colóquelos en el centro y no cerca de la pared trasera.
- Todos los ingredientes utilizados en la elaboración de pasteles deben estar frescos y a temperatura ambiente.
- La cocción de cada receta puede variar dependiendo de la cantidad de alimentos y del tamaño de los utensilios de cocina.
- Los valores especificados en las tablas de cocción se determinan como resultado de las pruebas realizadas en nuestros laboratorios.

Los valores adecuados para usted pueden diferir de estos valores.

- Coloque su comida en el estante apropiado recomendado en la mesa de cocción. Consulte el estante inferior del horno como estante 1.

Consejos para hornear pasteles

- Si la tarta está demasiado seca, aumente la temperatura en 10°C y reduzca el tiempo de cocción.
- Si el pastel está húmedo, use una pequeña cantidad de líquido o reduzca la temperatura en 10°C.
- Si la parte superior de la tarta está quemada, colóquela en el estante inferior, baje la temperatura y aumente el tiempo de horneado.
- Si se cocina bien por dentro pero el exterior está pegajoso, use una cantidad menor de líquido, reduzca la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

- reduzca el tiempo de cocción. Humedezca las hojas de masa con una salsa compuesta de leche, aceite, huevo y mezcla de yogur.
- Si la masa se está cocinando lentamente, asegúrese de que el grosor de la que ha preparado no desborde la bandeja.
- Si la masa está dorada en la superficie pero el fondo no está cocido, asegúrese de que la cantidad de salsa que va a utilizar para la masa no es demasiado en el fondo de la masa. Para un dorado uniforme, intente repartir la salsa de manera uniforme entre las hojas de masa y la masa.
- Hornee su pastelería en la posición y la temperatura adecuadas según la tabla de cocción. Si la parte inferior aún no está lo suficientemente dorada, colóquela en un estante inferior para la próxima cocción.

Consejos para cocinar pasteles

- Si la masa está demasiado seca, aumente la temperatura en 10°C y

Comida	La cantidad de la bandeja	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Pasteles en bandeja	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	180	30 ... 40
Tortas en el moho	Bandeja única	Molde de pastel en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	180	30 ... 40
Pequeños pasteles	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	160	25 ... 35
	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	150	20 ... 30
Bizcocho	Bandeja única	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	160	30 ... 40

Comida	La cantidad de la bandeja	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
	Bandeja única	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	160	20 ... 30
Galletas	Bandeja única	Bandeja de repostería*	Calentamiento superior e inferior	3	170	25 ... 35
Masa de repostería	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	200	30 ... 40
Masa	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	2	200	20 ... 30
Pan integral	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	2	200	30 ... 40
Lasaña	Bandeja única	Recipiente rectangular de vidrio/metal en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2 o 3	200	30 ... 40
Tarta de manzana	Bandeja única	Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	180	50 ... 70
Pizza	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	2	200 ... 220	10 ... 20

Se recomienda precalentar todos los alimentos.
* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.
** Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

Carne, pescado y aves de corral

Los puntos clave de la parrilla

- Sazonar con jugo de limón y pimienta antes de cocinar todo el pollo, pavo y trozos grandes de carne aumentará el rendimiento de la cocción.
- Se tarda de 15 a 30 minutos más en cocinar la carne deshuesada que el filete frito.
- Debe calcular unos 4 o 5 minutos de tiempo de cocción por cada centímetro de grosor de la carne.

- Después de que el tiempo de cocción haya terminado, deje la carne en el horno durante unos 10 minutos. El jugo de la carne se distribuye mejor a la carne frita y no sale cuando se corta la carne.
- El pescado debe colocarse en un estante de nivel medio o bajo en un plato resistente al calor.

Comida	La cantidad de la bandeja	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Bistec (entero) / Asado (1 kg)	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	15 mins. 250/max, después 180 ... 190	60 ... 80
Jarrete de cordero (1.5 - 2.0 kg)	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	15 mins. 250/max, después 170	110 ... 120
Pollo asado (1.8-2 kg)	Bandeja única	Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	15 mins. 250/max, después 190	60 ... 80
Pavo (5.5 kg)	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	1	25 mins. 250/max, después 180 ... 190	150 ... 210
Pescados	Bandeja única	Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	200	20 ... 30

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

** Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

Parrilla

La carne roja, el pescado y la carne de ave se doran rápidamente cuando se asan a la parrilla, tienen una hermosa corteza y no se secan. Los filetes de carne, las brochetas de carne, las salchichas, así como las verduras jugosas (tomates, cebollas, etc.) son especialmente adecuados para la parrilla.

Advertencias generales

- Los alimentos no aptos para asar a la parrilla conllevan un riesgo de incendio. Asa sólo la comida que es adecuada para el fuego pesado de la parrilla. Además, no coloque la comida demasiado lejos en la parte posterior de la parrilla. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.
- **Cierre la puerta del horno durante el asado. No asar nunca con la puerta del horno abierta. Las superficies calientes pueden causar quemaduras!**

Los puntos clave de la parrilla

- Prepare alimentos de similar grosor y peso tanto como sea posible para la parrilla.
- Colocar las piezas a asar en la parrilla o en la bandeja de la parrilla distribuyéndolas sin exceder las dimensiones del calentador.
- Dependiendo del grosor de las piezas a asar, los tiempos de cocción indicados en la tabla pueden variar.
- Deslice la parrilla o la bandeja de la parrilla hasta el nivel deseado en el horno. Si está cocinando en la parrilla, deslice la bandeja del horno hasta el estante inferior para recoger los aceites. La bandeja del horno que va a deslizar debe tener un tamaño que cubra toda el área de la parrilla. Es posible que esta bandeja no se incluya con el aparato. Ponga un poco de agua en la bandeja del horno para facilitar la limpieza.

Tabla de la parrilla

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Pescados	Parrilla	4 - 5	250	20 ... 25
Trozos de pollo	Parrilla	4 - 5	250	25 ... 35
Albóndigas (ternera) - 12 piezas	Parrilla	4	250	20 ... 30
Chuletas de cordero	Parrilla	4 - 5	250	20 ... 25
Carne - (en rodajas)	Parrilla	4 - 5	250	25 ... 30
Chuleta de ternera	Parrilla	4 - 5	250	25 ... 30
Gratén de verduras	Parrilla	4 - 5	220	20 ... 30
Tostar pan	Parrilla	4	250	1 ... 3

Se recomienda precalentar durante 5 minutos toda la comida a la parrilla.

Voltear los trozos de comida después de la mitad del tiempo total de cocción.

Parrilla baja asistida por ventilador - Tabla de la parrilla

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Pescados	Parrilla	Parrilla baja asistida por ventilador	4	200	30 ... 35
Trozos de pollo	Parrilla	Parrilla baja asistida por ventilador	4	250	25 ... 35
Albóndigas (ternera) - 12 piezas	Parrilla	Parrilla baja asistida por ventilador	4	250	30 ... 40
Bistec (entero) / Asado (1 kg)	Parrilla Ponga una bandeja en un estante inferior	Parrilla baja asistida por ventilador	3	15 mins. 250, después 180 ... 190	90 ... 110

No precaliente todos los alimentos asados en esta mesa de parrilla.

Alimentos de prueba

Los alimentos de esta tabla de cocción se preparan de acuerdo con la norma EN 60350-1 para facilitar las pruebas del aparato a los institutos de control.

Comida	La cantidad de la bandeja	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Shortbread (galleta dulce)	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	140	20 ... 30
Pequeños pasteles	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	160	25 ... 35
	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	150	20 ... 30
Bizcocho	Bandeja única	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	160	30 ... 40
	Bandeja única	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	160	20 ... 30
Tarta de manzana	Bandeja única	Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	180	50 ... 70

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

** Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

Parrilla

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Tostar pan	Parrilla	4	250	1 ... 3
Albóndigas (ternera) - 12 piezas	Parrilla	4	250	20 ... 30

Gire la comida después de la mitad del tiempo total de asado.

Se recomienda precalentar durante 5 minutos toda la comida a la parrilla.

7 Mantenimiento y cuidados

Información general de limpieza

⚠ Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- La vida útil del aparato se prolonga y los problemas frecuentes disminuyen si se limpia a intervalos regulares.
- El aparato debe limpiarse a fondo después de cada uso. De esta manera, los residuos de comida se limpian fácilmente y se evita que estos residuos se quemen cuando el aparato se vuelva a utilizar más tarde.
- No utilice aparatos de limpieza a vapor para la limpieza.
- Algunos detergentes o agentes de limpieza pueden dañar la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza ni objetos punzantes durante la limpieza.
- Para la limpieza del aparato no se necesita ningún aparato de limpieza especial. Limpie el aparato con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo con un paño seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.

Inox y superficies inoxidable

- No utilice agentes de limpieza ácidos o con cloro para limpiar superficies y mangos inoxidable o inoxidable.
- Limpie con un paño suave y jabón y detergente líquido (que no se raye), teniendo cuidado de limpiar en una dirección.

- Con el tiempo, se puede producir una ligera decoloración en las superficies inoxidable e inoxidable. No afecta al funcionamiento de este aparato.
- Eliminar inmediatamente y sin esperar las manchas de cal, aceite, almidón y proteínas en las superficies. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.

Superficies esmaltadas

- Después del uso, limpie las superficies esmaltadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- Si el aparato tiene una función de limpieza con vapor fácil, puede realizar una limpieza con vapor fácil para la suciedad ligera no permanente. (Ver el apartado "Limpieza fácil con vapor")
- En caso de contaminación excesiva con residuos de alimentos quemados en la superficie, utilice lana de alambre de acero inoxidable y limpiador de hornos.
- Puede obtener el limpiador de hornos recomendado para superficies esmaltadas en un servicio autorizado. No utilice un limpiador de horno externo.
- El horno debe enfriarse para su limpieza en el área de cocción. La limpieza en superficies calientes creará tanto peligro de incendio como de daños con la superficie esmaltada.

Superficies catalíticas

- Las paredes laterales del área de cocción sólo pueden ser cubiertas con esmalte o paredes catalíticas. Varía según el modelo.
- Las paredes catalíticas tienen una superficie mate y porosa. Las paredes catalíticas del horno no deben ser limpiadas.

- Las superficies catalíticas absorben el aceite gracias a su estructura porosa y comienzan a brillar cuando la superficie está saturada de aceite, en este caso se recomienda reemplazar las piezas.

Las superficies de vidrio

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie con detergente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelos con un paño seco.
- Si hay residuos de detergente después de la limpieza, límpielos con agua fría y séquelos con un paño suave. Los residuos de detergente pueden dañar la superficie del vidrio la próxima vez.
- Bajo ninguna circunstancia se debe pelar el residuo seco de la superficie del vidrio con cuchillos dentados, lana de alambre o herramientas de raspado similares.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- Si la superficie está muy sucia, aplique una esponja al limpiador y espere mucho tiempo para que funcione correctamente. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.
- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

Las piezas de plástico y las superficies pintadas

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente

para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.

- No utilice raspadores de metal duro ni limpiadores abrasivos. Puede dañar las superficies.

Limpieza de los accesorios

A menos que se indique lo contrario en el manual de instrucciones, no lave los accesorios del aparato en el lavavajillas.

Limpiar el panel de control

- Cuando limpie los paneles de control de los botones, limpie el panel y los botones con un paño húmedo y suave y séquelos con un paño seco. No quite los botones y las juntas de debajo para limpiar el panel. El panel de control y los botones pueden estar dañados.
- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

Limpiar el interior del horno (área de cocción)

Siga los pasos de limpieza descritos en la sección "Información general de limpieza" según los tipos de superficie de su horno.

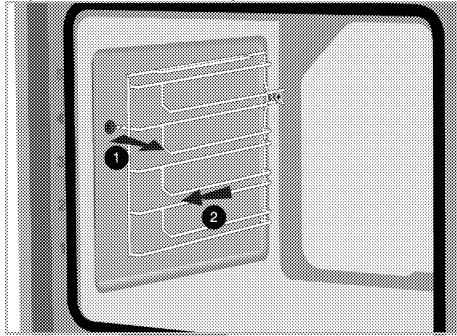
Limpiar las paredes laterales del horno

Las paredes laterales del área de cocción sólo pueden ser cubiertas con esmalte o paredes catalíticas. Varía según el modelo. Si hay una pared catalítica, consulte la sección "Paredes catalíticas" para obtener información. Si el aparato es un modelo con estantes de rejilla, retire estos antes de limpiar las

paredes laterales. Luego complete la limpieza como se describe en la sección "Información general de limpieza" según el tipo de superficie de la pared lateral.

Para quitar los estantes de rejilla laterales:

1. Retire la parte delantera del estante de rejilla tirando de él en la pared lateral en la dirección opuesta.
2. Tire del estante de rejilla hacia usted para retirarlo completamente.

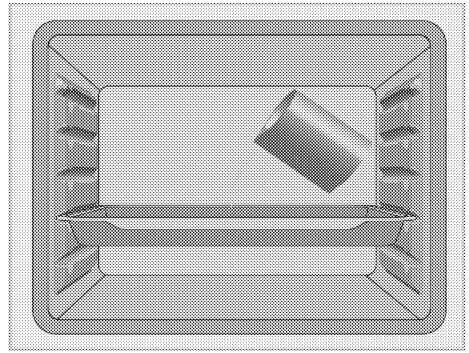


3. Para volver a colocar los estantes, los procedimientos aplicados al retirarlos deben repetirse desde el final hasta el principio, respectivamente.

Fácil limpieza con vapor

Asegura una fácil limpieza porque la suciedad (habiendo esperado no demasiado tiempo) se ablanda con el vapor que se forma en el interior del horno y las gotas de agua se condensan en las superficies internas del horno.

1. Retire todos los accesorios del interior del horno.
2. Vierte 500 ml de agua en la bandeja del horno y coloca la bandeja en la segunda bandeja del horno.



3. Ponga el horno en modo de limpieza fácil con vapor y hágalo funcionar a 100°C durante 15 minutos.
4. Abra la puerta inmediatamente y limpie las superficies internas del horno con una esponja o un paño húmedo. Al abrir la puerta, saldrá vapor. Esto puede crear un riesgo de quemaduras. Tengan cuidado al abrir la puerta del horno.
5. Utilice agua tibia con líquido de lavado, un paño suave o una esponja para limpiar la suciedad persistente y límpiela con un paño seco.

i Durante el modo de limpieza con vapor fácil, el agua que se coloca en la bandeja para suavizar los residuos/suciedad ligeramente formados dentro de la cavidad del horno se evaporará y condensará en la cavidad del horno y en el cristal interior de la puerta del horno, por lo que el agua puede gotear cuando se abra la puerta del horno. Limpie la condensación tan pronto como se abra la puerta del horno.

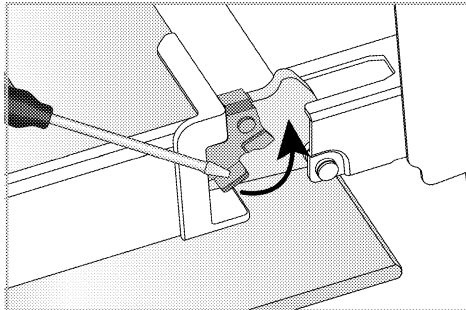
Limpiar la puerta del horno

i No utilice limpiadores abrasivos duros, raspadores de metal, lana de alambre o materiales blanqueadores para limpiar la puerta del horno y el vidrio.

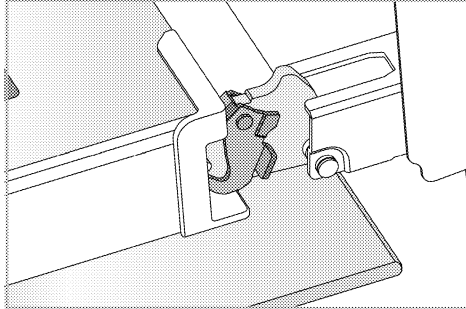
Puede quitar la puerta del horno y los vidrios de la puerta para limpiarlos. La forma de retirar las puertas y ventanas se explica en las secciones "Retirar la puerta del horno" y "Retirar los vidrios interiores de la puerta". Después de quitar los cristales interiores de la puerta, límpielos con un detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelos con un paño seco.

Quitar la puerta del horno

1. Abra la puerta del horno.
2. Abrir las pinzas de la bisagra de la puerta delantera a la derecha e izquierda presionando hacia abajo como se muestra en la ilustración.

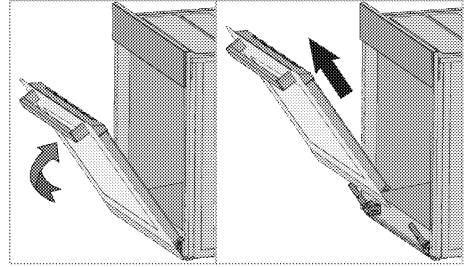


Bloqueo de bisagra - posición cerrada



Bloqueo de la bisagra - posición abierta

3. Lleve la puerta del horno a una posición semiabierta.



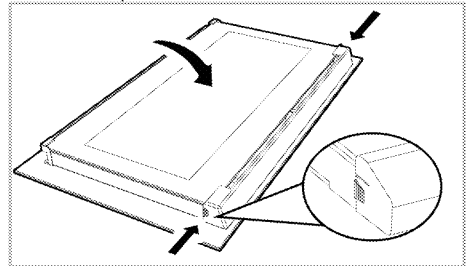
4. Tire de la puerta retirada hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda y retírela.

i Para volver a colocar la puerta, los procedimientos aplicados al retirarla deben repetirse desde el final hasta el principio, respectivamente. Al instalar la puerta, asegúrese de cerrar las abrazaderas en el zócalo de la bisagra.

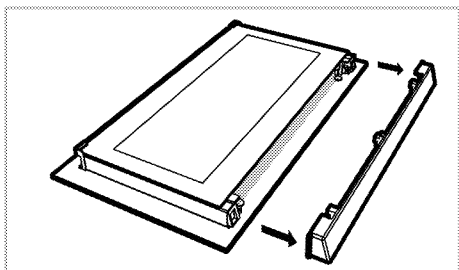
Quitar el vidrio interior de la puerta del horno

El vidrio interno de la puerta de entrada del aparato puede ser removido para su limpieza.

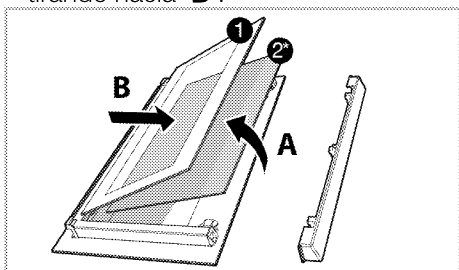
1. Abra la puerta del horno.



2. Tire del componente de plástico, fijado en la parte superior de la puerta delantera, hacia usted presionando simultáneamente los puntos de presión de ambos lados del componente y retírela.



3. Como se muestra en la ilustración, levante suavemente el vaso más interno (1) hacia 'A' y luego, retírelo tirando hacia 'B'.



- 1 El panel de vidrio más interno
 - 2* Panel de vidrio interior (Puede que no exista en el aparato.)
4. Si el aparato tiene un vidrio interior (2), repita el mismo proceso para desprenderlo (2).
 5. El primer paso para reagrupar la puerta es volver a montar el cristal interior (2). Coloca el borde biselado del vidrio para que coincida con el borde biselado de la ranura de plástico. (Si el aparato tiene un cristal interior). El vidrio interior (2) debe ser fijado a la ranura de plástico más cercana al vidrio interior (1).
 6. Al volver a montar el cristal interior (1), preste atención a colocar la cara impresa del cristal en el cristal interior. Es crucial colocar las esquinas inferiores del vidrio interior (1) para que se encuentren con las ranuras de plástico inferiores.
 7. Empuja el componente plástico hacia el marco hasta que se oiga un "clic".

Limpiar la bombilla del horno

En caso de que se ensucie la puerta de cristal de la bombilla del horno en el área de cocción, límpiela con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquela con un paño seco. En caso de fallo de la bombilla del horno, puede reemplazar la bombilla del horno siguiendo las secciones que siguen.

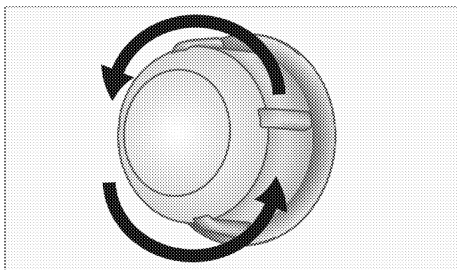
Reemplazar la bombilla del horno

⚠ Advertencias generales

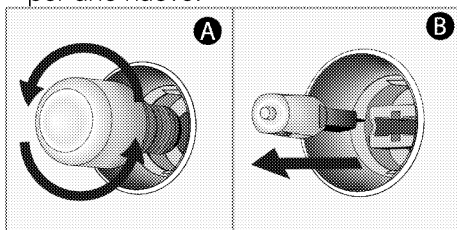
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica antes de reemplazar la bombilla del horno, desconecte el conector eléctrico y espere a que el horno se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- La bombilla del horno es una bombilla eléctrica especial resistente a 300 ° C. Las bombillas del horno se pueden obtener en Servicios Autorizados.
- La posición de la bombilla puede diferir de la que se muestra en la ilustración.
- La bombilla utilizada en este aparato no es adecuada para su uso en la iluminación de las habitaciones del hogar. El propósito de esta bombilla es ayudar al usuario a ver la comida.
- Las bombillas utilizadas en este aparato deben soportar condiciones físicas extremas como temperaturas superiores a 50 ° C.

Si su horno tiene una bombilla redonda,

1. Desconecte el aparato de la electricidad.
2. Retire la cubierta de cristal girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.



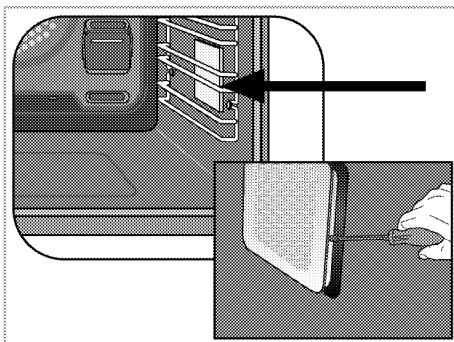
3. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si el tipo (B) es un modelo, sáquelo como se muestra en la ilustración y sustitúyalo por uno nuevo.



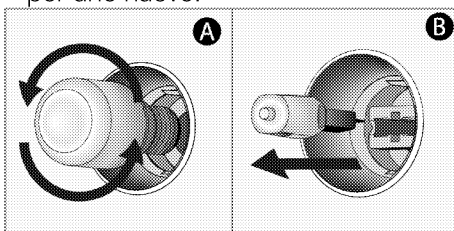
4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

Si el horno tiene una bombilla cuadrada,

1. Desconecte el aparato de la electricidad.
2. Retire los estantes de rejilla de acuerdo con la descripción.



3. Levante la cubierta de vidrio protector de la bombilla con un destornillador.
4. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si el tipo (B) es un modelo, sáquelo como se muestra en la ilustración y sustitúyalo por uno nuevo.



5. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio y los estantes de rejilla.

8 Solución de problemas

Consulte al Agente de Servicio Autorizado o al técnico con licencia o al distribuidor donde ha comprado el aparato si no puede remediar el problema aunque haya implementado las instrucciones de esta sección. Nunca intente reparar un aparato defectuoso usted mismo.

El horno emite vapor cuando está en uso.

- Es normal que el vapor se escape durante el funcionamiento. >>>*Esto no es un fallo.*

Las gotas de agua se producen durante la cocción.

- El vapor que se produce durante la cocción puede condensarse y formar gotas de agua al chocar con superficies frías del aparato. >>>*Esto no es un fallo.*

El aparato emite ruidos metálicos al calentarse y enfriarse.

- Cuando las partes metálicas se calientan, pueden expandirse y causar ruido. >>>*Esto no es un fallo.*

El aparato no funciona.

- El fusible de la red eléctrica está defectuoso o se ha disparado. >>>*Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, reemplácelos o reajústelos.*
- El aparato no está conectado al enchufe (con conexión a tierra). >>>*Compruebe la conexión del enchufe.*
- Los botones/pomos/llaves del panel de control no funcionan. >>>*Si el aparato está equipado con la función de bloqueo de la llave, el bloqueo de la llave puede ser activado. Por favor, desactívelo.*

La luz del horno no funciona.

- La bombilla del horno está defectuosa. >>>*Cambie la bombilla del horno.*
- La energía está cortada. >>>*Compruebe si hay energía. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. Si es necesario, cambie o reajuste los fusibles.*

El horno no calienta.

- Puede que no se ajuste a una determinada función de cocción y/o temperatura. >>>*Poner el horno a una determinada función de cocción y/o temperatura.*
- En los modelos equipados con un temporizador, el temporizador no está ajustado. >>>*Ajuste el tiempo.*
- La energía está cortada. >>>*Compruebe si hay energía. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. Si es necesario, cambie o reajuste los fusibles.*

(En los modelos con temporizador) La pantalla del reloj está parpadeando o el símbolo del reloj está encendido.

- Se ha producido un corte de energía anterior. >>>*Ajuste el tiempo / Cambio del aparato y enciéndalo de nuevo.*