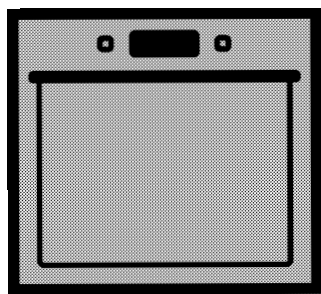


Forno incassato

Manuale utente



BIM 15500 XGMS

IT | ES

285.4447.32/R.AA/17.09.2015/3-2

Leggere questo manuale utente come prima cosa!

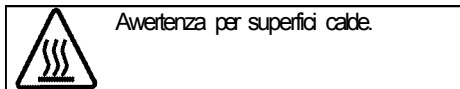
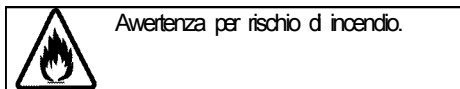
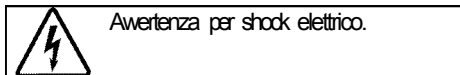
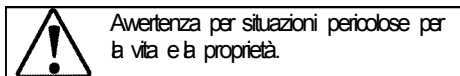
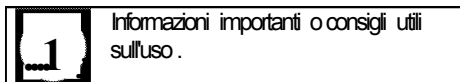
Gentile cliente,

Grazie per aver scelto un apparecchio Beko. Vi auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio, realizzato con tecnologia di alta qualità e d'avanguardia. Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutta la documentazione allegata con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se l'apparecchio viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente.

Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli. Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:



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

CE

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

Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente **4**

Sicurezza generale	4
Sicurezza elettrica	4
Sicurezza del prodotto	5
Uso previsto	7
Sicurezza dei bambini	7
Smaltimento di vecchi prodotti	7
Smaltimento del materiale di imballaggio	8

Informazioni generali **9**

Panoramica	9
Contenuto della confezione	10
Specifiche tecniche	11

Installazione **12**

Prima della installazione	12
Installazione e collegamento	13
Smaltimento di vecchi prodotti	15

Riparazioni **16**

Consigli per il risparmio energetico	16
Uso iniziale	16
Impostazione orario	16
Prima pulizia del prodotto	17
Riscaldamento iniziale	17

come utilizzare il forno **18**

Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosti e con grill	18
Come utilizzare il forno elettrico	19
Modalità di funzionamento	21
Come utilizzare l'unità di controllo del forno	23
Uso del blocco tasti	25
Uso dell'orologio come sveglia	26
Tabella tempi di cottura	26
Funzioni guida alla cottura	28
Menu impostazioni	29
Come utilizzare il grill	30
Tabella tempi di cottura per la cottura con grill	30
Utilizzo dell'accessorio di preparazione di yogurt e formaggio	30

Manutenzione e cura **33**

Informazioni generali	33
Pulizia del pannello di controllo	33
Pulizia del forno	33
Rimozione dello sportello del forno	34
Rimozione del vetro interno dello sportello	35
Sostituzione della lampadina del forno	36

Ricerca e risoluzione dei problemi **37**

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente

Questa sezione contiene istruzioni per la sicurezza che aiutano a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alla proprietà. La mancata osservanza di queste istruzioni priva la garanzia di validità.

Sicurezza generale

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, purché ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.

- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

Sicurezza elettrica

- In caso di guasti all'apparecchio, non utilizzarlo a meno che non venga riparato da un agente autorizzato per l'assistenza. C'è il rischio di shock elettrico!
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa messa a terra/linea con tensione e protezione secondo quanto specificato in "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso dell'apparecchio senza messa a terra conforme ai regolamenti locali.
- Non lavare mai l'apparecchio spargendo o versando acqua su di esso! C'è il rischio di shock elettrico!
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate! Non scollegare mai tirando dal cavo, tirare sempre dalla presa.

- L'apparecchio deve essere scollegato durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente per l'assistenza o da persona similmente qualificata, per evitare rischi.
- L'apparecchio deve essere installato in modo che possa essere completamente scollegato dalla rete. La separazione deve essere garantita da una presa di rete o da un interruttore integrato nell'installazione elettrica fissa, secondo i regolamenti di costruzione.
- La superficie posteriore del forno diventa calda durante l'uso. Assicurarsi che il collegamento elettrico non sia in contatto con la superficie posteriore; altrimenti, i collegamenti possono danneggiarsi.
- Non intrappolare il cavo di rete tra lo sportello del forno e la struttura e non farlo passare su superfici calde. Altrimenti, l'isolamento del cavo si può fondere e provocare un incendio come risultato del corto circuito.
- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi elettrici possono essere

eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato.

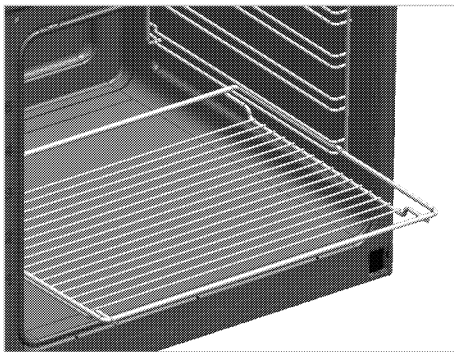
- In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete. Per farlo, disattivare il fusibile domestico.
- Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.

Sicurezza del prodotto

- Questo apparecchio e le parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non ricevano continua supervisione.
- Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.
- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati possono diventare caldi durante l'uso.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa caldo. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli

elementi che si riscaldano all'interno del forno.

- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.
- Non riscaldare lattine chiuse e barattoli di vetro nel forno. La pressione che si può creare in contenitore/barattolo può farli esplodere.
- Non mettere vassoi per la cottura al forno o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. L'accumulo di calore può danneggiare il fondo del forno.
- Non usare agenti pulenti abrasivi o raschietti duri in metallo per pulire il vetro dello sportello del forno poiché potrebbero graffiare la superficie rovinando il vetro.
- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.
- Inserimento corretto della griglia e delle teglie
E' importante inserire la griglia e/o la teglia nelle rastrelliere laterali in maniera corretta. Far scivolare la griglia e/o la teglia sulle rastrelliere laterali verificandone la stabilità prima di posizionare le pietanze al di sopra (vedi immagine esplicativa di seguito riportata)



- Non usare il prodotto con il vetro dello sportello anteriore rimosso o lesionato.
- La maniglia del forno non serve per asciugare gli strofinacci. Non appendervi strofinacci, guanti o altri oggetti in tessuto quando la funzione grill è in corso con lo sportello aperto.
- Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.
- Mettere la carta da forno nella pentola o nell'accessorio da forno (vassoio, grill, ecc.) assieme agli alimenti e poi inserire tutto nel forno pre-riscaldato. Togliere le parti in eccesso della carta da forno che fuoriescono dall'accessorio o dalla pentola per evitare il rischio che tocchino gli elementi di riscaldamento del forno. Non utilizzare mai la carta da forno a una temperatura operativa superiore al valore indicato per la carta da forno. Non

mettere la carta da forno direttamente sulla base del forno.

- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di shock elettrico.

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

- Assicurarsi che la spina si adatti bene alla presa e che non provochi scintille.
- Non utilizzare cavi danneggiati, tagliati o prolunghie: utilizzare solo il cavo originale.
- Assicurarsi che non vi sia liquido o umidità sulla presa quando viene collegata all'apparecchio.

Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per uso domestico. L'uso commerciale non è ammesso.
- Questo apparecchio serve solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, per esempio riscaldare l'ambiente
- Questo prodotto non deve essere usato per riscaldare piatti sotto al grill, asciugare asciugamani, panni per piatti, ecc. appesi sulle maniglie, né per riscaldare.
- Il produttore non sarà responsabile per danni provocati da uso o gestione non corretti.
- Il forno può essere usato per scongelare, cuocere al forno,

arrostito e cuocere con il grill gli alimenti.

Sicurezza dei bambini

- Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontani dai materiali di imballaggio. Smaltire tutte le parti dell'imballaggio secondo gli standard ambientali.
- Gli apparecchi elettrici sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio mentre è in uso e non lasciarli giocare con lo stesso.
- Non mettere sopra all'apparecchio alcun oggetto che possa essere raggiunto dai bambini.
- Quando lo sportello è aperto, non caricare sopra oggetti pesanti e non lasciare che i bambini vi si siedano sopra. Lo sportello potrebbe capovolgersi o i cardini dello stesso potrebbero danneggiarsi.

Smaltimento di vecchi prodotti

Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

Conformità alla Direttiva RoHS:

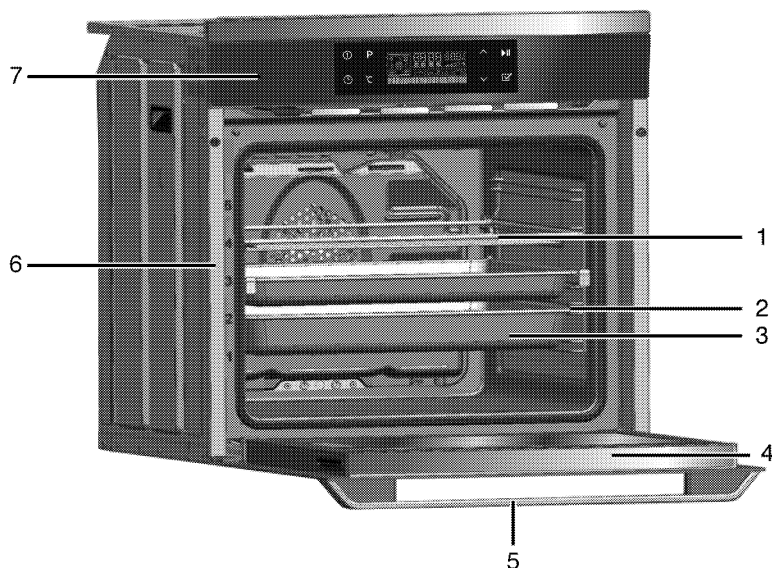
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

**Smaltimento del materiale di
imballaggio**

- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti riciclabili. Non smaltirli con i normali rifiuti domestici.

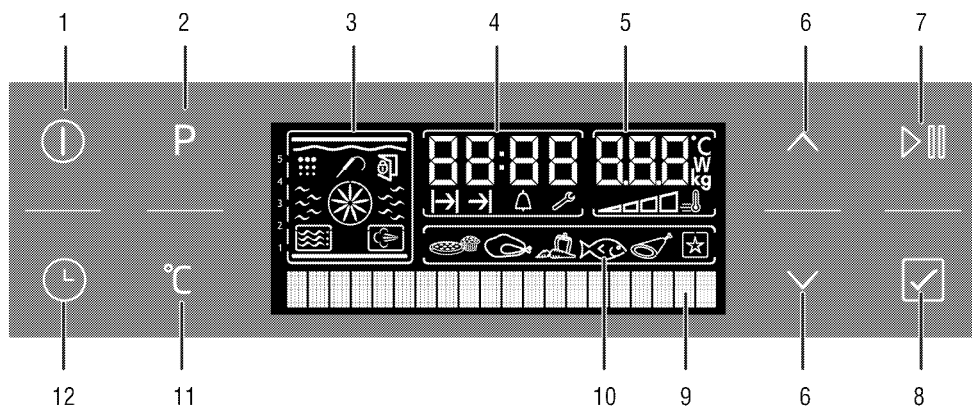
2 Informazioni generali

Panoramica



- 1 Ripiano metallico
- 2 Ripiani
- 3 Vassoio
- 4 Sportello anteriore

- 5 Maniglia
- 6 Posizioni ripiani
- 7 Pannello di controllo



- 1 Tasto ON/OFF
- 2 Tasto di scelta del programma
- 3 Display funzioni
- 4 Campo indicatore ora corrente
- 5 Campo indicatore temperatura/peso
- 6 Tasti aumento/diminuzione tempo-temperatura - navigazione
- 7 Tasto avvio/arresto cottura

- 8 Tasto selezione menu alimenti pronti
- 9 Display testo
- 10 Display di selezione menu alimenti pronti
- 11 Tasto impostazione temperatura/peso/booster
- 12 Tasto ora e impostazioni

Contenuto della confezione

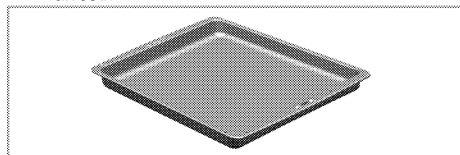


Gli accessori in dotazione possono variare a seconda del modello del prodotto. Non tutti gli accessori descritti nel manuale utente potrebbero esistere con il prodotto acquistato.

1. **Manuale utente**

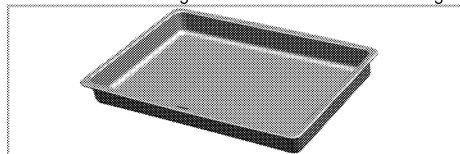
2. **Vassoio forno**

Usato per dolci, alimenti congelati e grandi arrosti.



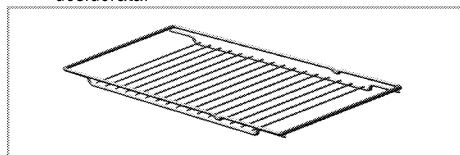
3. **Vassoio profondo**

Usato per dolci, arrosti grandi, piatti sugosi e per la raccolta del grasso durante la cottura con grill.



4. **Ripiano metallico**

Usato per cottura arrosto e per posizionare gli alimenti da cuocere al forno, da arrostiti o piatti da cuocere in casseruola sulla rastrelliera desiderata.

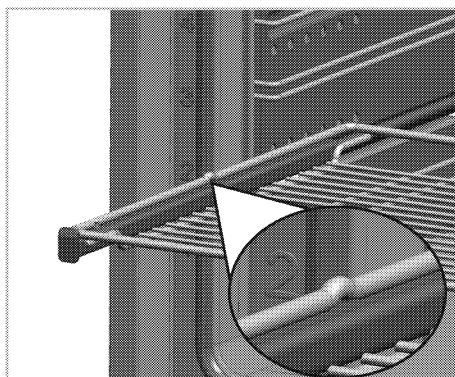
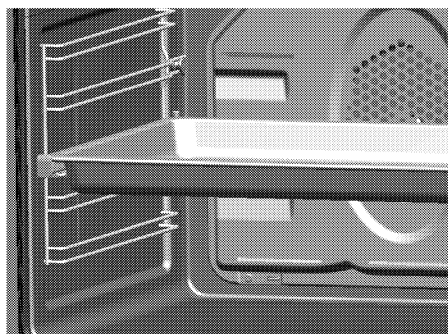


5. **Posizionare in modo corretto ripiano metallico e vassoio sulle rastrelliere telescopiche**

Le rastrelliere telescopiche consentono di installare e rimuovere facilmente i vassoi e il ripiano metallico.

Quando si usa il vassoio e il ripiano metallico con le rastrelliere telescopiche, assicurarsi che i perni della sezione posteriore della rastrelliera

telescopica siano contro i bordi di grill metallico e vassoio.



6. **Accessorio di preparazione di yogurt e formaggio**

Usato per yogurt e caseificazione.



i Si consiglia di non utilizzare vassoi e griglie a contatto diretto con gli alimenti.

Specifiche tecniche

Tensione/frequenza	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo energetico totale	3.1kW
Fusibile	min. 16 A
Tipo/sezione cavo	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensioni installazione (altezza/larghezza/profondità)	**590 o 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Forno principale	Forno multifunzione
Lampadina interna	15/25 W
Consumo energetico grill	2.2 kW

Informazioni fondamentali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettriche sono fornite ai sensi dello standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. Questi valori sono determinati in condizioni di carico standard con funzioni di riscaldatore inferiore-superiore o di riscaldamento con ventola (se presente).

La classe di efficienza energetica è stabilita secondo i criteri di priorità che seguono a seconda della presenza o meno nel prodotto delle relative funzioni. 1-Cottura con eco-ventola, 2- Cottura turbo lenta, 3- Cottura turbo, 4- Riscaldamento inferiore/superiore con ventola, 5-Riscaldamento superiore e inferiore.

** Vedere *Installazione*, pagina 12.



Le specifiche tecniche potrebbero essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.



Le figure in questo manuale sono schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.



I valori dichiarati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna si ottengono in condizioni di laboratorio secondo gli standard relativi. A seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali del prodotto, questi valori potrebbero variare.

3 Installazione

Il prodotto deve essere installato da una persona qualificata secondo i regolamenti in vigore. Altrimenti la garanzia non sarà valida. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia.



La preparazione della posizione e l'installazione elettrica del per il prodotto è responsabilità del cliente.



PERICOLO:

Il prodotto deve essere installato secondo i regolamenti locali per il gas e/o elettrici.



PERICOLO:

Prima dell'installazione, controllare visivamente se il prodotto presenta difetti. Se è così, non installarlo.

Prodotti danneggiati provocano rischi per la sicurezza.

Prima della installazione

L'apparecchio è destinato ad essere installato in alloggiamenti da cucina disponibili in commercio. Bisogna porre un dispositivo di sicurezza tra

l'apparecchio e le pareti e i mobili della cucina. Vedere la figura (valori in mm).

- Superfici, laminati sintetici e adesivi usati devono essere resistenti al calore (100 °C minimo).
- Gli alloggiamenti da cucina devono essere a livello uniforme e fissi.
- Se c'è un cassetto sotto al forno, bisogna installare un ripiano tra il forno e il cassetto.
- Trasportare l'apparecchio con almeno due persone.



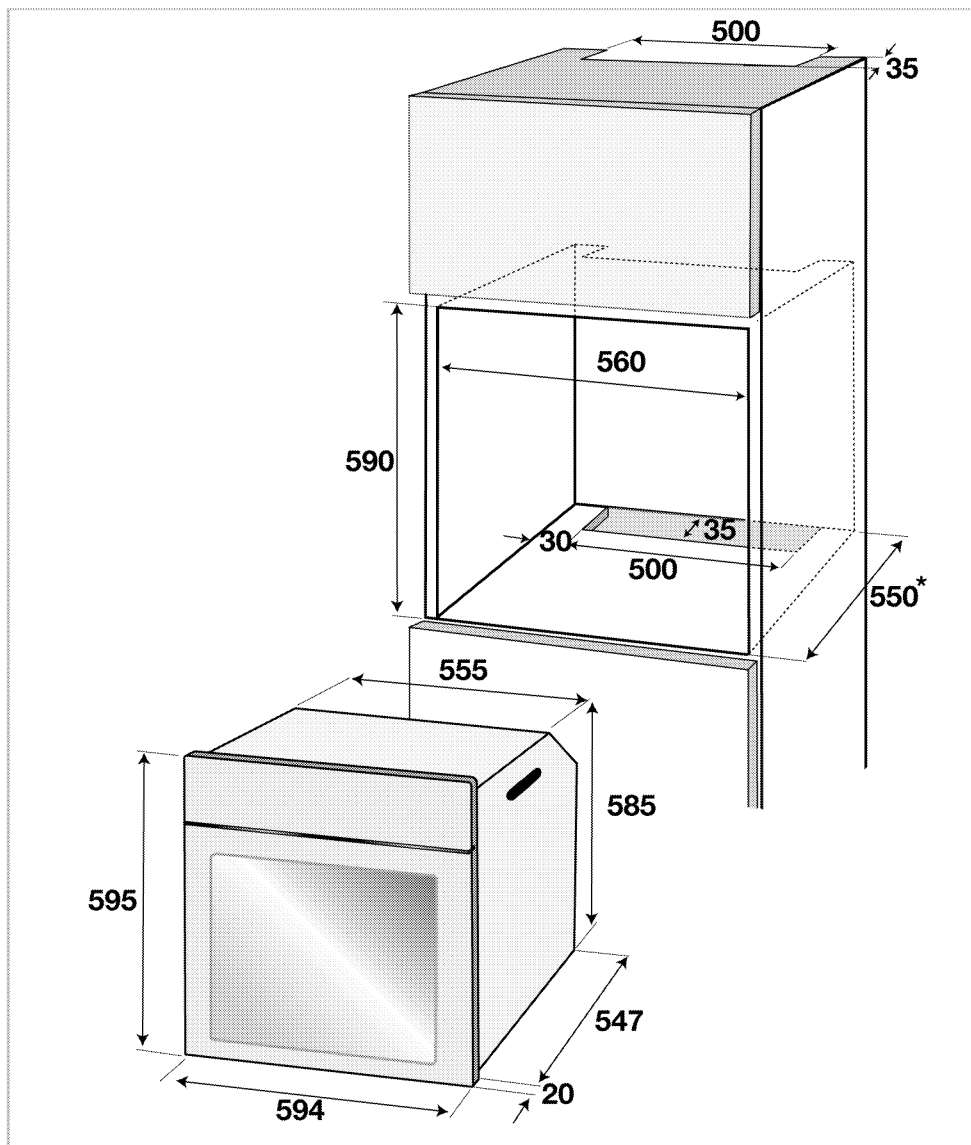
Non installare l'apparecchio vicino ad un frigorifero o congelatore. Il calore emesso dall'apparecchio porta ad un accresciuto consumo energetico da parte delle unità di raffreddamento.



Non usare sportello e/o maniglia per portare o spostare il prodotto.



Se il prodotto ha maniglie metalliche, spingere le maniglie all'indietro nelle pareti laterali dopo aver spostato il prodotto.



* min.

Installazione e collegamento

- L'unità può essere installata e collegata solo secondo le norme legali sulla installazione.

Collegamento elettrico

Collegare il prodotto ad una presa messa a terra/linea protetta da un fusibile della capacità adatta, dichiarata nella tabella "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si

usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di danni derivanti dall'uso del prodotto senza una installazione di messa a terra conforme ai regolamenti locali.

**PERICOLO:**

Rischio di shock elettrico, corto circuito o incendio a causa di installazione non professionale!
L'apparecchio può essere collegato all'alimentazione di rete solo da una persona qualificata autorizzata ed è coperto da garanzia solo dopo la corretta installazione.

**PERICOLO:**

Rischio di shock elettrico, corto circuito o incendio a causa di danni al cavo di alimentazione!
Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o bloccato né deve venire in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un elettricista qualificato.

- Il collegamento deve essere conforme ai regolamenti nazionali.
- I dati sull'alimentazione di rete devono corrispondere ai dati specificati sull'etichetta con il tipo dell'unità. Aprire lo sportello anteriore per vedere l'etichetta con il tipo.
- Il cavo di alimentazione dell'unità deve essere conforme ai valori della tabella "Specifiche tecniche".

**PERICOLO:**

Rischio di shock elettrico!
Prima di cominciare un lavoro sull'installazione elettrica, scollegare il prodotto dall'alimentazione di rete.

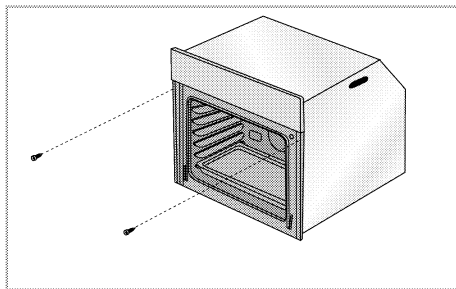


Il cavo di alimentazione deve essere facilmente raggiungibile dopo l'installazione (non farlo correre sopra al piano cottura).

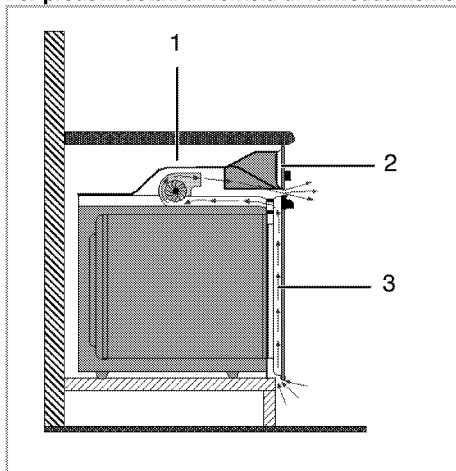
Inserire il cavo di alimentazione nella presa.

Installazione dell'unità

1. Far scorrere il forno nell'alloggiamento, allineare ed assicurare mentre allo stesso tempo ci si accerta che il cavo di alimentazione non è rotto e/o intrappolato.



Assicurare il forno con 2 viti come illustrato.

Per prodotti dotati di ventola di raffreddamento

- 1 Ventola di raffreddamento
- 2 Pannello di controllo
- 3 Sportello

La ventola di raffreddamento integrata raffredda sia l'alloggiamento incassato che la parte anteriore dell'unità.



La ventola di raffreddamento continua a funzionare per 20-30 minuti ancora dopo che il forno è stato spento.

Se si è cucinato programmando il timer del forno, anche la ventola per il raffreddamento si disattiva alla fine del tempo di cottura, con tutte le altre funzioni.

Controllo finale

1. Inserire il cavo di alimentazione e accendere il fusibile dell'unità.
2. Controllare le funzioni.

Smaltimento di vecchi prodotti

- Conservare il cartone originale del prodotto e trasportare il prodotto in esso. Seguire le istruzioni sul cartone. Se non si ha il cartone originale, imballare il prodotto nella carta con le bolle o in un cartone spesso e assicurarlo con nastro adesivo.
- Per evitare che il grill metallico e il vassoio all'interno del forno danneggino lo sportello del forno, mettere una striscia di cartone sull'interno dello sportello in modo che si allinei con la

posizione dei vassoi. Attaccare con del nastro adesivo lo sportello del forno alle pareti laterali.

- Non usare sportello o maniglia per sollevare o spostare il prodotto.



Non mettere altri oggetti sopra all'apparecchio. L'apparecchio deve essere trasportato in verticale.



Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

4 Preparazioni

Consigli per il risparmio energetico

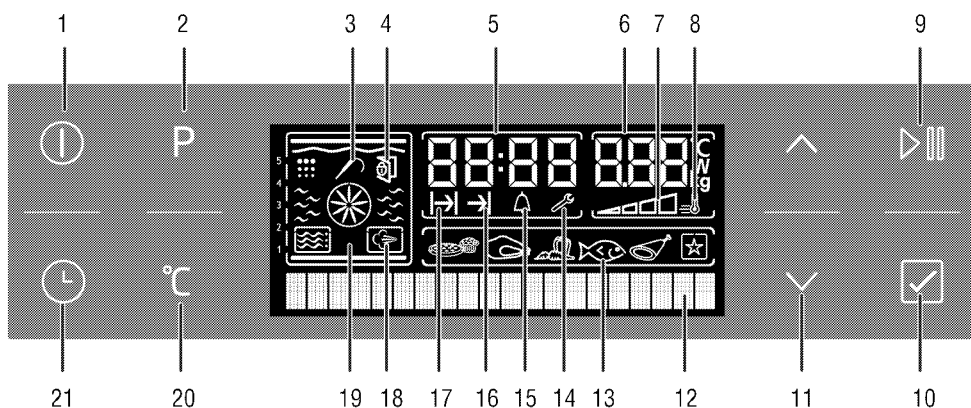
Le informazioni che seguono aiutano ad usare l'apparecchio in modo ecologico e a risparmiare energia:

- Usare coperchi di colori scuri e smaltati, poiché la trasmissione del calore è migliore.
- Quando si cucinano gli alimenti, eseguire un'operazione di preriscaldamento se è consigliato nel manuale utente o nelle istruzioni della cottura.
- Non aprire lo sportello del forno di frequente durante la cottura.

- Cercare di cucinare più di un piatto alla volta nel forno laddove possibile. Si può cucinare mettendo due contenitori per la cottura sul grill metallico.
- Cucinare più di un piatto uno dopo l'altro. Il forno è già caldo.
- Si può risparmiare energia spegnendo il forno alcuni minuti prima della fine del tempo di cottura. Non aprire lo sportello del forno.
- Scongelare gli alimenti congelati prima di cuocerli.

Uso iniziale

Impostazione orario



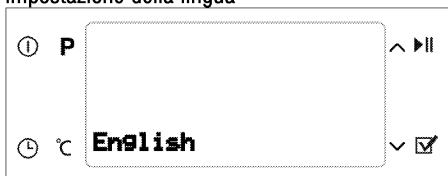
- 1 Tasto ON/OFF
- 2 Tasto di scelta del programma
- 3 Simbolo sonda carne (*)
- 4 Simbolo blocco sportello (*)
- 5 Campo indicatore ora corrente
- 6 Campo indicatore temperatura/peso
- 7 Simbolo temperatura interna forno
- 8 Simbolo Booster (preriscaldamento rapido)
- 9 Tasto avvio/arresto cottura
- 10 Tasto selezione menu alimenti pronti
- 11 Tasti aumento/diminuzione tempo-temperatura - navigazione
- 12 Display testo
- 13 Display di selezione menu alimenti pronti
- 14 Simbolo impostazioni
- 15 Simbolo allarme
- 16 Simbolo tempo di fine cottura

- 17 Simbolo tempo di cottura
- 18 Simbolo cottura a vapore (*)
- 19 Display funzioni
- 20 Tasto Temperature-Weight and Rapid Heating Setting (impostazione temperatura - peso e riscaldamento rapido)
- 21 Tasto ora e impostazioni
- * Varia a seconda del modello dell'apparecchio.

Inserire il cavo di alimentazione e accendere il fusibile dell'unità.

Bisogna impostare la lingua prima dell'ora.

Impostazione della lingua



Quando si accende il forno per la prima volta, "English" compare sul display di testo (12). Premere  or  (11) leggermente per selezionare la lingua desiderata. (10) Premere  leggermente per confermare la scelta della lingua.



La schermata di impostazione della lingua compare solo durante l'avvio iniziale. Usare il menu Impostazioni per cambiare la lingua.
Menu impostazioni, pagina 29.

Impostare l'ora.



Dopo aver selezionato la lingua, "Time setting" (impostazione ora) compare sul display di testo (12). Premere  or  (11) leggermente per immettere l'ora corrente.



Prima dell'uso del forno, è necessario impostare l'ora. Se l'ora non è impostata, il simbolo delle impostazioni (14) resta acceso. Questo simbolo scompare una volta che l'orario è impostato.

Prima pulizia del prodotto



La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detergenti o materiali di pulizia. Non usare detergenti aggressivi, polvere/latte pulente o oggetti taglienti.

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umidi e asciugare con un panno.

Riscaldamento iniziale

Riscaldare il prodotto per circa 30 minuti e poi spegnerlo. Così i residui del prodotto o gli strati si bruciano e si rimuovono.



ATTENZIONE

Le superfici calde possono provocare ustioni! Non toccare le superfici calde dell'unità. Tenere i bambini lontani dall'unità ed usare guanti da forno.

Forno elettrico

1. Estrarre tutti i vassoi per la cottura a forno e il grill metallico dal forno.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Selezionare la posizione Static.
 1. Selezionare la potenza più alta del grill; vedere *Come utilizzare il forno elettrico, pagina 19.*
 2. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
 3. Spegnerne il forno; vedere *Come utilizzare il forno elettrico, pagina 19*

Forno con grill

1. Estrarre tutti i vassoi per la cottura a forno e il grill metallico dal forno.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Selezionare la potenza più alta del grill; vedere *Come utilizzare il grill, pagina 30.*
4. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
5. Spegnerne il grill; vedere *Come utilizzare il grill, pagina 30*



Durante il primo riscaldamento, è possibile che si avvertano odori e fumo. Assicurare una buona ventilazione.

5 Come utilizzare il forno

Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill



ATTENZIONE

Le superfici calde possono provocare ustioni!
Non toccare le superfici calde dell'unità.
Tenere i bambini lontani dall'unità ed usare guanti da forno.



PERICOLO:

Rischio di scottature a causa del vapore caldo!
Prestare attenzione quando si apre lo sportello del forno perché potrebbe fuoriuscire vapore.

Suggerimenti per la cottura al forno

- Usare piatti in metallo con adeguato rivestimento antiaderente o contenitori in alluminio o stampi in silicone resistenti al calore.
- Usare al meglio lo spazio della rastrelliera.
- Mettere lo stampo da forno al centro della rastrelliera.
- Selezionare la posizione corretta per la rastrelliera prima di accendere forno o grill. Non cambiare la posizione della rastrelliera quando il forno è caldo.
- Tenere lo sportello del forno chiuso.

Suggerimenti per l'arrosto

- Trattare pollo e tacchino interi, pezzi grandi di carne con condimenti come succo di limone e pepe nero prima della cottura migliora la prestazione di cottura.
- Ci vogliono circa 15-30 minuti in più per arrostiti la carne con osso rispetto alla cottura arrosto di carne della stessa dimensione ma senza osso.

- Ogni centimetro di spessore della carne richiede circa 4-5 minuti di cottura.
- Lasciare la carne nel forno per circa 10 minuti dopo il periodo di cottura. Il succo si distribuisce meglio per tutto l'arrosto e non fuoriesce quando si taglia la carne.
- Il pesce deve essere posto sulla rastrelliera centrale o inferiore in un piatto resistente al calore.

Suggerimenti per la cottura con grill

Quando carne, pesce e pollame sono cotti con grill, subito si rosolano, hanno una piacevole crosta e non restano secchi. Parti sottili, spiedini di carne e salsicce sono particolarmente adatti per la cottura con grill, così come verdure con alto contenuto di acqua, come pomodori e cipolle.

- Distribuire i pezzi da cuocere con grill sul grill metallico o nel vassoio per cottura al forno con il grill metallico posto in modo tale che lo spazio coperto non superi la dimensione del riscaldatore.
- Far scorrere il grill metallico o il vassoio per la cottura al forno al livello desiderato nel forno. Se si cuoce al grill sul grill metallico, far scorrere il vassoio per la cottura al forno sulla rastrelliera inferiore per raccogliere i grassi. Aggiungere dell'acqua nel vassoio per la cottura al forno per una pulizia facile.



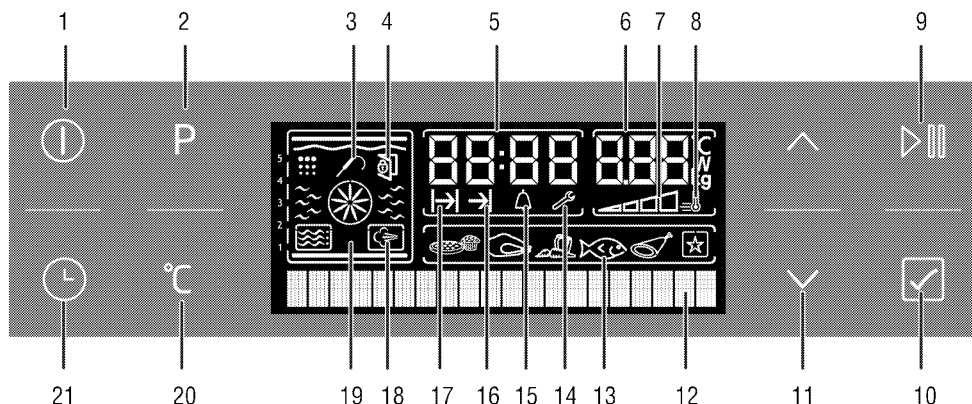
Pericolo di incendio a causa di alimenti che non sono adatti per la cottura con grill!

Usare solo alimenti per cottura con grill adatti al calore intenso del grill.

Non mettere il cibo troppo lontano sul retro del grill. Questa è l'area più calda e gli alimenti grassi potrebbero prendere fuoco.

Come utilizzare il forno elettrico

Pannello di controllo



- 1 Tasto ON/OFF
 - 2 Tasto di scelta del programma
 - 3 Simbolo sonda carne (*)
 - 4 Simbolo blocco sportello (*)
 - 5 Campo indicatore ora corrente
 - 6 Campo indicatore temperatura/peso
 - 7 Simbolo temperatura interna forno
 - 8 Simbolo Booster (preriscaldamento rapido)
 - 9 Tasto avvio/arresto cottura
 - 10 Tasto selezione menu alimenti pronti
 - 11 Tasti aumento/diminuzione tempo-temperatura - navigazione
 - 12 Display testo
 - 13 Display di selezione menu alimenti pronti
 - 14 Simbolo impostazioni
 - 15 Simbolo allarme
 - 16 Simbolo tempo di fine cottura
 - 17 Simbolo tempo di cottura
 - 18 Simbolo cottura a vapore (*)
 - 19 Display funzioni
 - 20 Tasto Temperature-Weight and Rapid Heating Setting (impostazione temperatura - peso e riscaldamento rapido)
 - 21 Tasto ora e impostazioni
- * Varia a seconda del modello dell'apparecchio.

Regolare l'ora corrente

Si può impostare di nuovo l'ora quando lo si desidera.

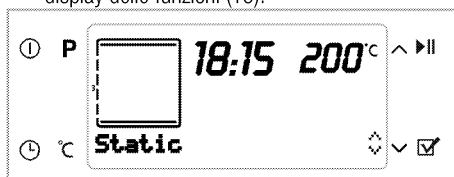
1. Per impostare l'ora corrente, premere il tasto Time and Settings (ora e impostazioni) (21) tre volte finché "Set day time" (imposta l'ora del giorno) compare nel display testo (12) mentre il forno è spento.
2. Premere  o  (11) delicatamente per impostare l'ora corrente.



i Durante le assenze di elettricità che durano meno di 20 minuti, l'impostazione dell'ora resta in memoria. L'ora corrente non può essere modificata quando è in uso una delle funzioni del forno.

Selezionare temperatura e modalità di funzionamento

1. Premere il tasto On/Off (1) per accendere il forno. Quando il forno si accende, le icone del riscaldamento superiore e inferiore compaiono nel display delle funzioni (19) e "Static" (statica) compare nel display del testo (12). La temperatura consigliata compare nel campo indicatore temperatura/peso (6). I riscaldatori attivi e la posizione suggerita del vassoio compaiono nel display delle funzioni (19).

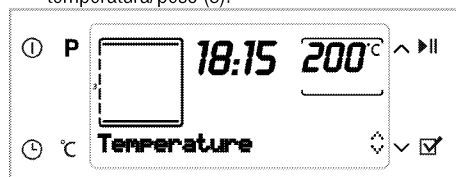


i Il forno si spegne automaticamente entro 20 secondi se non è eseguita alcuna impostazione del forno nel display delle funzioni (19).

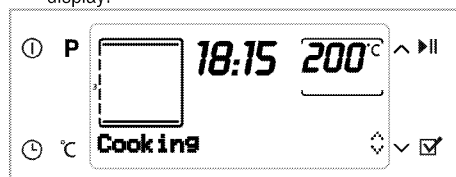
2. Premere ∇ o $\wedge$ (11) per selezionare la modalità operativa desiderata.

Dopo che la funzione è selezionata, è possibile impostare "Temperature" (temperatura), "Cook time" (tempo di cottura), "Cook end time" (fine tempo di cottura) e "Booster" (booster) (riscaldamento rapido).

3. 2. Premere il tasto Temperature - Weight and Rapid Heating Setting (impostazione temperatura - peso e riscaldamento rapido) (20) una volta per arrivare al display della temperatura.
4. Premere ∇ o $\wedge$ (11) finché la temperatura desiderata compare nel campo indicatore temperatura/peso (6).



5. Premere il tasto Start/stop Cooking (avvio/arresto cottura) (9) per avviare il forno con la funzione selezionata. "Cooking" (cottura) compare sul display.



i Se lo sportello del forno è aperto durante la cottura, l'avvertenza "Door open" (sportello aperto) compare sul display.

Spegnimento del forno elettrico

Premere il tasto On/Off (1) per spegnere il forno.

Posizioni della rastrelliera (solo modelli con grill metallico)

È importante posizionare il grill metallico in modo corretto sulla rastrelliera metallica. Il grill metallico deve essere inserito tra le rastrelliere metalliche, come illustrato in figura.

Non lasciare che il grill metallico poggi sulla parete posteriore del forno. Far scorrere il grill metallico verso la sezione anteriore della rastrelliera e posizionarlo con l'aiuto dello sportello per ottenere una buona prestazione del grill.

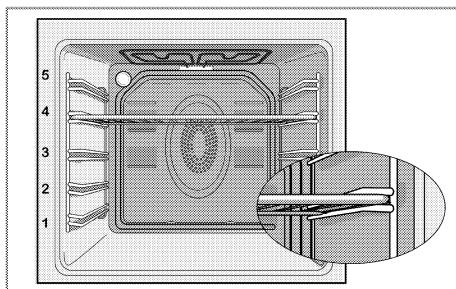
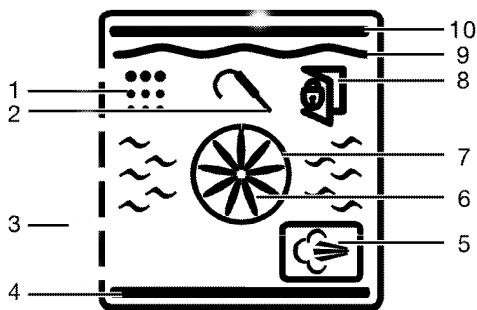


Tabella funzioni

La tabella delle funzioni indica le funzioni che possono essere usate nel forno e le rispettive temperature massime e minime.

i	Le funzioni variano a seconda del modello dell'apparecchio.
i	Per motivi di sicurezza, il tempo massimo che può essere impostato come "Cook time" (tempo di cottura) è limitato a 6 ore per tutte le posizioni tranne che per le funzioni "Warm Keeping" (mantenere in caldo) e "Low temperature cooking" (cottura a bassa temperatura).
i	Mentre si eseguono le regolazioni, sul display lampeggiano i relativi simboli.
i	Il programma sarà annullato se manca la corrente. Bisogna riprogrammare il forno.
i	L'ora corrente non può essere impostata mentre il forno è in uso con qualsiasi funzione o se viene eseguita sul forno la programmazione semi-automatica o completamente automatica.
i	Se non viene premuto alcun tasto entro 20 secondi mentre si eseguono impostazioni sul forno, il forno si spegne.
i	Anche se il forno è spento, la lampadina del forno si accende quando viene aperto lo sportello del forno.



- 1 Posizione pulizia (*)
- 2 Simbolo sonda carne (*)
- 3 Posizioni ripiani
- 4 Riscaldatore posteriore
- 5 Simbolo cottura a vapore (*)
- 6 Ventola Boost
- 7 Riscaldatore Boost
- 8 Simbolo blocco sportello (*)
- 9 Riscaldatore grill
- 10 Riscaldatore superiore

i Le funzioni variano a seconda del modello dell'apparecchio!

Funzione	Temperatura consigliata (°C)	Intervallo di temperatura (°C)
Statica	200	40-280
Static + Fan (statica + ventola)	175	40-280
Surf	180	40-280
Multi (3D)	205	40-280
Pizza	210	40-280
Full grill+Fan (grill completo e ventola) (grill grande assistito da ventola)	200	40-280
Full grill (grill completo)	280	40-280
Grill	280	40-280
Cottura lenta/Riscaldamento ventola Eco	180	160-220
Bottom heating (riscaldamento inferiore)	180	40-220
Mantenere in caldo	60	40-100
Low temperature cooking (cottura a bassa temperatura)	100	50-150
Defrost (sbrinamento)	-	-

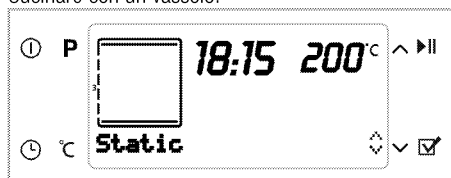
* Le funzioni variano a seconda del modello dell'apparecchio.

Modalità di funzionamento

L'ordine delle modalità di funzionamento qui mostrato può essere diverso da quello della propria unità.

Statica

Gli alimenti sono riscaldati contemporaneamente da sopra e da sotto. Si adatta a torte, dolci o torte e alimenti in casseruola negli stampi da forno. Cucinare con un vassoio.



Static+fan (statica+ventola)

L'aria calda emessa dai riscaldatori inferiore e superiore viene distribuita uniformemente nel forno in modo molto veloce grazie alla ventola. Cucinare con un vassoio.



Fan assisted cooking (cottura assistita da ventola) / Funzionamento - SURF

L'aria calda emessa dal riscaldatore posteriore viene distribuita uniformemente nel forno in modo molto veloce grazie alla ventola. Si possono cuocere gli alimenti su diversi livelli della rastrelliera e il preriscaldamento non è necessario nella maggior parte dei casi. Adatto per cucinare con vassoi multipli.



Multi (3-D) cooking (cottura Multi (3-D))

Riscaldamento superiore, riscaldamento inferiore e riscaldamento assistito da ventola sono attivi. Gli alimenti sono cotti in modo uniforme e rapidamente. Cucinare con un vassoio.



Risc.ventola+inf.

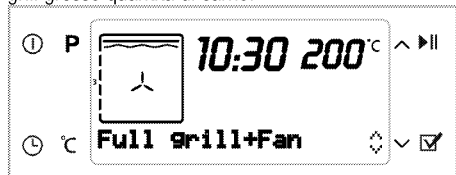
Il riscaldamento inferiore e il riscaldamento assistito da ventola (nella parete posteriore) sono attivi.

Adatto per cuocere la pizza.



Full Grill+Fan (grill completo+ventola)

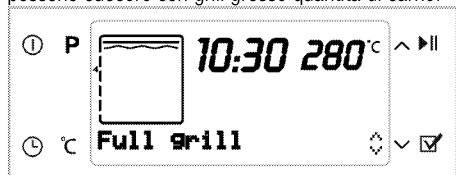
L'aria calda emessa dal grill completo viene distribuita uniformemente nel forno in modo molto veloce grazie alla ventola. Si possono cuocere con grill grosse quantità di carne.



- Mettere porzioni grandi o medie nella posizione corretta sulla rastrelliera sotto il riscaldatore del grill.
- Impostare la temperatura al livello massimo.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

Full grill (grill completo)

Il grill grande sul soffitto del forno è attivo. Si possono cuocere con grill grosse quantità di carne.

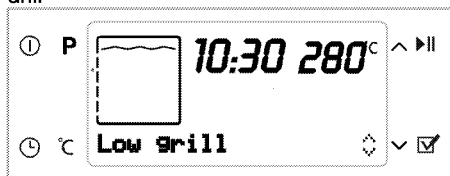


- Mettere porzioni grandi o medie nella posizione corretta sulla rastrelliera sotto il riscaldatore del grill.
- Impostare la temperatura al livello massimo.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

Grill

Il grill piccolo sul soffitto del forno è attivo. Adatti alla cottura con grill e piatti al gratin.

Grill

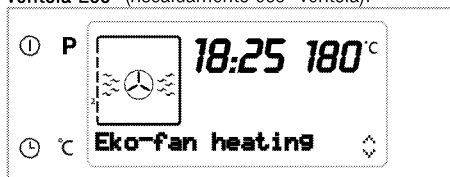


- Mettere porzioni piccole o medie nella posizione corretta della rastrelliera sotto il riscaldatore del grill.
- Impostare la temperatura al livello massimo.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

Cottura lenta/Riscaldamento ventola Eco

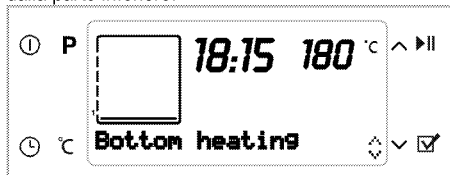
Per risparmiare energia, è possibile usare questa funzione invece di quelle di cottura che si desidera eseguire usando la funzione Fan Heating (riscaldamento con ventola) ad un intervallo di temperatura di 160-220 °C. Il tempo di cottura, però, aumenta un po'.

I tempi di cottura relativi a questa funzione sono indicati nella tabella "Cottura lenta/Riscaldamento ventola Eco" (riscaldamento eco- ventola).



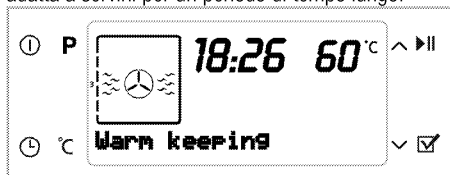
Riscaldamento inferiore

Solo il riscaldamento inferiore è in funzione. Si adatta a pizza e al successivo rosolare di alimenti dalla parte inferiore.



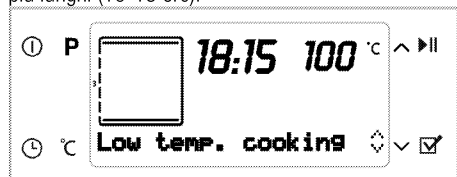
Keep warm (mantenere in caldo)

Si usa per tenere gli alimenti ad una temperatura adatta a servirli per un periodo di tempo lungo.



Low temperature cooking (cottura a bassa temperatura)

Si usa per cuocere a bassa temperatura con tempi più lunghi (10-15 ore).



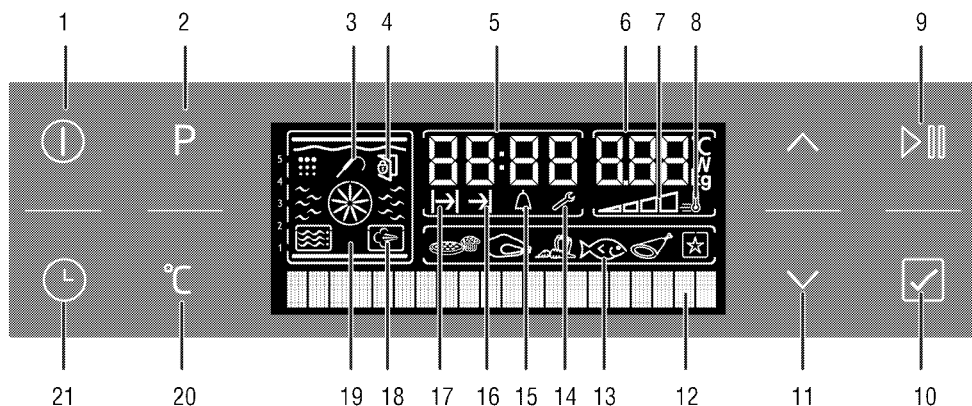
Sbrinatorio

Il forno non è riscaldato. Solo la ventola (nella parete posteriore) è in funzione.

Si adatta a scongelare alimenti granulati congelati lentamente a temperatura ambiente e a raffreddare alimenti cotti.



Come utilizzare l'unità di controllo del forno



- 1 Tasto ON/OFF
- 2 Tasto di scelta del programma
- 3 Simbolo sonda carne (*)
- 4 Simbolo blocco sportello (*)
- 5 Campo indicatore ora corrente
- 6 Campo indicatore temperatura/peso
- 7 Simbolo temperatura interna forno
- 8 Simbolo Booster (preriscaldamento rapido)
- 9 Tasto avvio/arresto cottura
- 10 Tasto selezione menu alimenti pronti
- 11 Tasti aumento/diminuzione tempo-temperatura - navigazione
- 12 Display testo
- 13 Display di selezione menu alimenti pronti
- 14 Simbolo impostazioni
- 15 Simbolo allarme
- 16 Simbolo tempo di fine cottura
- 17 Simbolo tempo di cottura
- 18 Simbolo cottura a vapore (*)
- 19 Display funzioni
- 20 Tasto Temperature-Weight and Rapid Heating Setting (impostazione temperatura - peso e riscaldamento rapido)

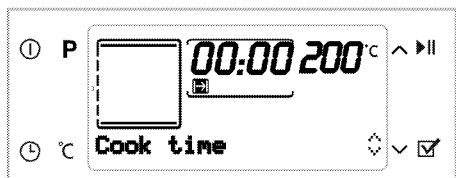
- 21 Tasto ora e impostazioni

* Varia a seconda del modello dell'apparecchio.

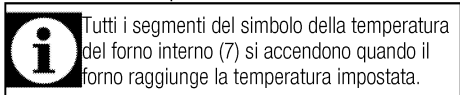
Attivare il funzionamento semi-automatico

In questa modalità di funzionamento, è possibile regolare il periodo di tempo durante il quale il forno funzionerà (tempo di cottura).

1. Premere il tasto On/Off (1) per accendere il forno.
2. Premere  o  (11) per selezionare la funzione desiderata.
3. Per il tempo di cottura, premere il tasto Time and Settings (ora e impostazioni) (21) per una volta per evidenziare "Cook Time" (tempo di cottura) nel display testo (12). Il simbolo del tempo di cottura (17) lampeggia contemporaneamente.
4. Premere  o  (11) leggermente per impostare il tempo di cottura. Il simbolo del tempo di cottura (17) si visualizza dopo l'impostazione del tempo di cottura.



5. Mettere il piatto nel forno e chiudere lo sportello.
6. Per la temperatura di cottura, premere il tasto Temperature - Weight and Rapid Heating Setting (impostazione temperatura - peso e riscaldamento rapido) (20) una volta per evidenziare **"Temperature" (temperatura)** nel display testo.
7. Premere  o  (11) per impostare la temperatura.
8. Premere il tasto Start/stop Cooking (avvio/arresto cottura) (9) per avviare la cottura. **"Cooking"** (cottura) compare sul display.
 » Il forno si riscalda fino alla temperatura preimpostata e conserva questa temperatura fino alla fine del tempo di cottura selezionato. La lampadina del forno si accende durante il processo di cottura.



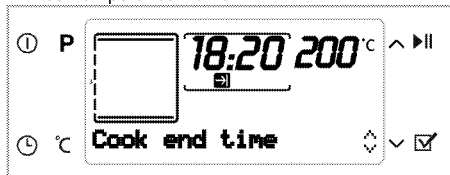
9. Quando la cottura è completa, **"Good appetite... Press  to continue"** (Buon appetito...premere per continuare) compare sul display e si sente un allarme.
10. Per interrompere il segnale, basta premere un tasto qualsiasi. Se si preme il tasto Start/stop Cooking (avvio/arresto cottura) (9), il forno continua a funzionare nella modalità selezionata. L'allarme si arresta.
11. Se non si preme il tasto Start/Stop Cooking (avvio/arresto cottura) (9), il forno si spegne automaticamente e viene visualizzata l'ora corrente.

Passare al funzionamento completamente automatico

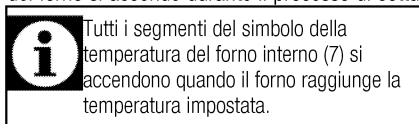
In questa modalità di funzionamento è possibile regolare il tempo di cottura e la fine del tempo di cottura.

1. Premere il tasto On/Off (1) per accendere il forno.
2. Premere  o  (11) per selezionare la funzione desiderata.
3. Per il tempo di cottura, premere il tasto Time and Settings (ora e impostazioni) (21) per una volta per evidenziare **"Cook time"** (tempo di cottura) nel display testo (12). Il simbolo del tempo di cottura (17) lampeggia contemporaneamente.

4. Premere  o  (11) leggermente per impostare il tempo di cottura.
 » Il simbolo del tempo di cottura (17) si visualizza dopo l'impostazione del tempo di cottura.
5. Per la fine del tempo di cottura, premere il tasto Time and Settings (ora e impostazioni) (21) per una volta per evidenziare **"Cook end time"** (fine tempo di cottura) nel display testo (12). Il simbolo di fine del tempo di cottura (16) lampeggia contemporaneamente.



6. Premere  o  (11) leggermente per impostare la fine del tempo di cottura.
 » Dopo aver impostato la fine del tempo di cottura, il simbolo di fine del tempo di cottura (16) compare sul display.
7. Mettere il piatto nel forno e chiudere lo sportello.
8. Per la temperatura di cottura, premere il tasto Temperature - Weight and Rapid Heating Setting (impostazione temperatura - peso e riscaldamento rapido) (20) una volta per evidenziare **"Temperature" (temperatura)** nel display testo. Premere  o  (11) per impostare la temperatura.
9. Premere il tasto Start/stop Cooking (avvio/arresto cottura) (9) per avviare la cottura. **"Waiting"** (in attesa) compare sul display.
 » Il timer del forno calcola automaticamente l'orario di avvio per la cottura deducendo il tempo di cottura dalla fine del tempo di cottura impostato.
10. La modalità di funzionamento selezionata è attivata quando si raggiunge l'orario di avvio della cottura, **"Cooking"** (cottura) compare sul display e il forno è riscaldato fino alla temperatura impostata. Questa temperatura viene conservata fino alla fine del tempo di cottura. La lampadina del forno si accende durante il processo di cottura.



11. Quando la cottura è completa, **"Good appetite... Press  to continue"** (Buon appetito...premere per continuare) compare sul display e si sente un allarme.

12. Per interrompere il segnale, basta premere un tasto qualsiasi. Se si preme il tasto Start/stop Cooking (avvio/arresto cottura) (9), il forno continua a funzionare nella modalità selezionata. L'allarme si arresta.
13. Se non si preme il tasto Start/Stop Cooking (avvio/arresto cottura) (9), il forno si spegne automaticamente e viene visualizzata l'ora corrente.



Se si desidera annullare la programmazione semi-automatica o automatica dopo averle impostate, è necessario reimpostare il tempo di cottura. Si può anche spegnere il forno premendo il tasto On/Off (1), se desiderato.

Impostazione del booster

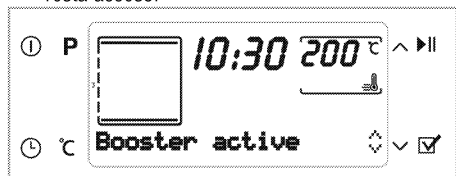
Usare la funzione Booster (preriscaldamento rapido) per portare il forno alla temperatura desiderata più facilmente.



La funzione booster non può essere selezionata durante sbrinatorio, cottura lenta, mantenere in caldo e cottura a bassa temperatura. Le impostazioni di Booster saranno annullate se manca la corrente.

Selezionare la funzione di cottura desiderata e poi:

1. Premere il tasto Temperature - Weight and Rapid Heating Setting (impostazione temperatura - peso e riscaldamento rapido) (20) a brevi intervalli finché "Booster passive" (Booster passivo) compare sul display.
2. Premere  (11) per visualizzare 1 "Booster active" (Booster attivo). Il simbolo Booster (8) resta acceso.



» Il simbolo Booster (8) scompare appena il forno raggiunge la temperatura desiderata e il forno riprende il funzionamento secondo la funzione impostata prima di quella Booster.

3. Per annullare la funzione Booster, premere il tasto Temperature - Weight and Rapid Heating Setting (impostazione temperatura - peso e riscaldamento rapido) (20) a brevi intervalli finché "Booster active" (Booster attivo) compare sul display.
4. Premere  (11) per visualizzare 1 "Booster passive" (Booster passivo).



» Quando si ritorna al display di selezione della funzione dopo questa procedura, il simbolo Booster (8) scompare.

Uso del blocco tasti

Si può impedire l'uso del forno attivando la funzione di blocco tasti.



Il blocco tasti può essere usato con il forno in funzione o non in funzione. Il forno può ancora essere spento premendo il tasto On/Off (1) anche quando il blocco tasti è attivato mentre il forno è in funzione.

Attivazione del blocco tasti

1. Premere il tasto Time and Settings (21) (ora e impostazioni) a brevi intervalli finché **Key lock passive** (blocco tasti passivo) compare sul display.
2. Premere  (11) per attivare il blocco tasti. Dopo aver attivato il blocco tasti, **"Key lock active"** (blocco tasti attivo) compare sul display.



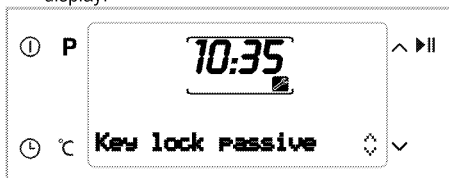
» Dopo aver attivato il blocco tasti, l'avvertenza "Keylock active" (blocco tasti attivo) compare sul display quando si preme qualsiasi tasto (tranne ).



Il tasti del forno non funzionano quando la funzione di blocco tasti è attivata. Il blocco tasti sarà annullato se manca la corrente.

Disattivazione del blocco tasti

1. Premere  (11) per attivare il blocco tasti. **"Key lock passive"** (blocco tasti passivo) compare sul display.



Uso dell'orologio come sveglia

Si può usare l'orologio dell'apparecchio per qualsiasi avvertenza o promemoria, tranne che per il programma di cottura. La sveglia non ha influenza sulle funzioni del forno. Si usa solo come avvertenza. Per esempio, è utile quando si desidera girare gli alimenti nel forno ad un certo punto. La sveglia emette un segnale una volta che il tempo impostato è finito.



Il tempo di allarme massimo può essere 23 ore e 59 minuti.

Per impostare l'allarme:



1. Premere il tasto Time and Settings (21) (ora e impostazioni) a brevi intervalli finché il simbolo dell'allarme (15) compare sul display.

2. Premere  o  (11) per impostare l'ora. Il simbolo dell'allarme (15) resta acceso dopo l'impostazione dell'orario dell'allarme.
3. Quando giunge l'orario impostato, il simbolo della sveglia comincia a lampeggiare e si sente un segnale sonoro.
4. Premere un tasto qualsiasi per interrompere l'allarme.

Per annullare l'allarme:

1. Premere il tasto Time and Settings (21) (ora e impostazioni) a brevi intervalli finché il simbolo dell'allarme (15) compare sul display.
2. Premere  (11) finché "00:00" compare sul display.

Tabella tempi di cottura



I valori specificati sono stati stabiliti in lab. I valori adatti all'utente possono essere diversi da questi valori.

Cottura al forno e arrosto



Livello 1 è il livello **base** del forno.

Piatto	Numero livello di cottura		Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Dolci su vassoio*	Un livello		3	175	25 ... 30
Dolci nello stampo*	Un livello		2	180	50 ... 60
Dolci in carta*	Un livello		3	175	25 ... 30
	2 livelli		3 - 5	175	35 ... 40
	3 livelli		1 - 3 - 5	180	35 ... 40
Pan di Spagna*	Un livello		3	200	8 ... 12
	2 livelli		3 - 5	175	15 ... 20
	3 livelli		1 - 3 - 5	175	15 ... 20
Biscotti*	Un livello		3	175	25 ... 30
	2 livelli		3 - 5	175	30 ... 40
	3 livelli		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pasta lievitata*	Un livello		2	200	30 ... 40
	2 livelli		3 - 5	200	45 ... 55
	3 livelli		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Pasta frolla*	Un livello		2	200	25 ... 35
	2 livelli		3 - 5	200	35 ... 45
	3 livelli		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Lievitati*	Un livello		2	200	35 ... 45
Lasagna*	Un livello		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Un livello		2	200 ... 220	15 ... 20
	Un livello		3	200	10 ... 15
Bistecca (intera) / Arrosto	Un livello		3	25 min. 250/max. poi 180 ... 190	100 ... 120
Cosciotto di agnello	Un livello		3	25 min. 250/max.	70 ... 90

(in casseruola)				poi 190	
	Un livello		3	25 min. 250/max, poi 190	60 ... 80
Pollo arrosto	Un livello		2	15 min. 250/max, poi 180 ... 190	60 ... 70
	Un livello		2	15 min. 250/max, poi 180 ... 190	55 ... 65
Tacchino (5,5 kg)	Un livello		1	25 min. 250/max, poi 180 ... 190	150 ... 210
	Un livello		1	25 min. 250/max, poi 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Un livello		3	200	20 ... 30
	Un livello		3	200	20 ... 30

Quando si cucina con 2 vassoi allo stesso tempo, mettere quello profondo sulla rastrelliera superiore e l'altro sulla rastrelliera inferiore.
 * Si consiglia il preriscaldamento per tutti gli alimenti.

(**) In una cottura che necessita di preriscaldamento, preriscaldare all'inizio della cottura finché il simbolo **Cottura lenta/Riscaldamento ventola Eco**

Non cambiare la temperatura di cottura dopo l'avvio della cottura in modalità Cottura lenta/Riscaldamento ventola Eco.

della temperatura del forno(8) raggiunge il livello più alto.

Non aprire lo sportello durante la cottura in modalità Cottura lenta/Riscaldamento ventola Eco.

Platto	Numero livello di cottura		Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Carne - in casseruola	Un livello		2	160	100 ... 120
Pollo - In casseruola	Un livello		2	160	70 ... 100
Fagiolo bianco	Un livello		2	160	130 ... 150
Melanzane - In casseruola	Un livello		2	160	130 ... 150
Bistecca - Intera	Un livello		2	160	110 ... 130
Bistecca - A fette	Un livello		2	160	100 ... 120
Dolci in carta	Un livello		2	185	35 ... 40
Biscotti	Un livello		2	185	30 ... 35
Pasta lievitata	Un livello		2	200	40 ... 45
Pasta frolla	Un livello		2	200	40 ... 45

- Eseguire un pre-riscaldamento per 6-7 minuti.
- La carne bianca/rossa deve essere battuta nella padella prima della cottura fino ad assottigliarsi.
- I fagioli bianchi devono bollire per 30 minuti prima della cottura. Si possono direttamente usare fagioli in scatola.
- Coprire la padella di cottura migliora la prestazione di cottura.

Suggerimenti per la cottura al forno dei dolci

- Se il dolce è troppo asciutto, aumentare la temperatura di circa 10 e diminuire il tempo di cottura.
- Se il dolce è umido, usare meno liquido o abbassare la temperatura di 10°C.
- Se il dolce è troppo scuro sopra, metterlo su una rastrelliera inferiore, abbassare la temperatura e aumentare il tempo di cottura.
- Se è cotto bene all'interno ma appiccicoso all'esterno, usare meno liquido, abbassare la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

Consigli per la cottura al forno della pasta

- Se la pasta è troppo asciutta, aumentare la temperatura di circa 10 e diminuire il tempo di cottura. Ammorbidire gli strati di pasta con una crema fatta di latte, olio, uova e yogurt.
- Se la pasta impiega troppo tempo a cuocersi al forno, prestare attenzione al fatto che lo spessore della pasta preparata non superi la profondità del vassoio.
- Se il lato superiore della pasta diventa marrone ma la parte inferiore non è cotta, assicurarsi che la quantità di crema usata per la pasta non sia troppa sul fondo della stessa. Cercare di

distribuire la crema in modo uniforme tra gli strati e sugli stessi per una cottura uniforme.



Cuocere la pasta secondo la modalità e la temperatura date nella tabella di cottura. Se la parte inferiore non è ancora abbastanza cotta, usare un ripiano più basso la volta seguente.

Consigli per la cottura delle verdure

- Se il piatto di verdure si asciuga e diventa troppo secco, cuocerle in una padella con un coperchio invece che nel vassoio. I recipienti chiusi conservano i succhi del piatto.
- Se un piatto di verdure non si cuoce, bollire le verdure prima o prepararle prima come gli alimenti in scatola e metterle nel forno.

Per i migliori risultati di cottura (funzione riscaldamento con ventola/riscaldamento con ventola/funzione Surf):

- È possibile cucinare gli alimenti fatti di pasta densa come focaccine, dolci in pasta, dolcetti o biscotti contemporaneamente in 1, 2 o 3 vassoi grazie alla distribuzione omogenea del calore assicurata da questa funzione.
- Si possono cucinare alimenti con pasta umida, come torta e crostata di mele, contemporaneamente in 2 vassoi.
- Cucinare grosse quantità di alimenti contenenti grandi quantità di liquidi o di pasta lievitata in un vassoio singolo migliora i risultati di cottura. Una cottura più omogenea si ottiene con alimenti grossi che crescono quando l'aria calda entra anche dalle pareti laterali, che è una funzione non contenuta nei forni convenzionali.
- Tempo ed energia possono essere risparmiati e risultati perfetti di cottura possono essere ottenuti grazie alla caratteristica multi-vassoio di questa funzione.

Funzioni guida alla cottura

Selezionare le funzioni relative agli alimenti pronti

Il menu Convenience Foods (alimenti pronti) contiene programmi per i pasti che sono preparati da cuochi professionali e conservati nella memoria dell'unità di controllo.

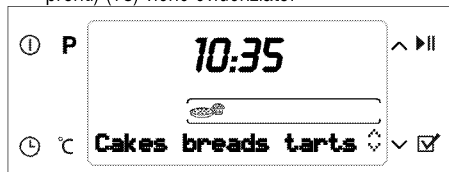
In questo menu, temperatura, posizione della rastrelliera, peso e cottura sono impostati automaticamente.

Si può cambiare il peso e il tempo di cottura secondo il pasto e il gusto personale.

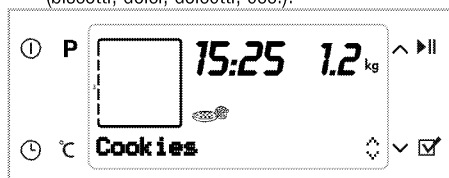
Per selezionare le funzioni di guida alla cottura:

1. Premere il tasto On/Off (1) per accendere il forno.

2. Premere il tasto Programme Selection (selezione programma) (2) per selezionare il display della funzione Convenience Food (alimenti pronti). In questa fase, **"Cakes&Breads&Tarts"** (dolci/pane/torte) compare sul display e il display Convenience Food Selection (selezione alimenti pronti) (13) viene evidenziato.



3. Premere ∇ o $\wedge$ (11) per selezionare il menu principale degli alimenti pronti (Cakes&Breads&Tarts, Meat Poultry, Meat, Fish, Special meals, Special) (dolci/pane/torte, pollame, carne, pesce, pasti speciali, specialità).
4. Premere il tasto Convenience Food Menu Selection (10) (selezione menu alimenti pronti) per confermare il menu del pasto principale desiderato.
5. Premere ∇ o $\wedge$ (11) per selezionare il pasto desiderato (Cookies, Cake, Small cake, ecc) (biscotti, dolci, dolcetti, ecc.).



6. Mettere il pasto nel forno.
7. Premere il tasto Start/stop Cooking (avvio/arresto cottura) (9) per avviare la cottura. **"Cooking"** (cottura) compare sul display.



Se non viene premuto il tasto Start/stop Cooking (avvio/arresto cottura) (9) entro 20 secondi, il forno si spegne.

8. Quando il processo di cottura è completato, **"Good appetite..."** (buon appetito) compare sul display e si sente un allarme sonoro.



Per interrompere il segnale, basta premere un tasto qualsiasi.



"Back" (indietro) compare sul display quando si naviga nel menu del pasto e consente di tornare al menu superiore. Premere il tasto Convenience Food Menu Selection (10) (selezione menu alimenti pronti) per tornare al menu superiore.

Prima di cominciare a cucinare secondo il menu degli alimenti pronti, è possibile impostare il peso a seconda del tipo di pasto selezionato. Per farlo:

1. Premere il tasto Temperature-Weight and Rapid Heating Setting (impostazione temperatura - peso e riscaldamento rapido) (20) finché il campo indicatore del peso comincia a lampeggiare.



2. Premere ∇ o $\wedge$ (11) per impostare il peso. Prima di cominciare a cucinare secondo il menu degli alimenti pronti, è possibile impostare il peso a seconda del tipo di pasto selezionato. Per farlo:

1. Premere il tasto Temperature-Weight and Rapid Heating Setting (impostazione temperatura - peso e riscaldamento rapido) (20) finché il campo indicatore del peso comincia a lampeggiare.
2. Premere il tasto (11) per impostare il peso.

Menu alimenti pronti:

Può variare a seconda dei modelli

Dolci/pane/torte	Pollame	Pasti speciali	Pesce	Carne	Specialità
Biscotti	Pollo, grigliato	In casseruola	Filetto di pesce	Arrosto di manzo	Fermentazione
Dolcetti	Pollo, filetto	Quiche	Alici al forno	Polpette Dalyan	Yogurt
Brownie		Pasta al formaggio	Eglefino (Merlans)		Mela essiccata
Pan di Spagna		Lasagna	Filetto di salmone		Castagne fritte
Strudel di mele		Moussaka			
Torta di mele					

Menu impostazioni

Impostazione luminosità

La luminosità può essere impostata solo quando il forno è spento.

1. Premere il tasto Time and Settings (21) (ora e impostazioni) a brevi intervalli finché "Brightness" (luminosità) compare sul display.
2. Ci sono 4 livelli di luminosità, cioè 1, 2, 3 e 4. Premere ∇ o $\wedge$ (11) per selezionare il livello desiderato.



Il livello di luminosità diminuisce per risparmiare energia quando il forno è spento. Si ripristina al livello impostato di nuovo quando il forno è acceso.

Impostazione contrasto

Il contrasto può essere impostato solo quando il forno è spento.

1. Premere il tasto Time and Settings (21) (ora e impostazioni) a brevi intervalli finché "Contrast" (contrasto) compare sul display.
2. Ci sono 4 livelli di contrasto, cioè 1, 2, 3 e 4. Premere ∇ o $\wedge$ (11) per selezionare il livello desiderato.

Impostazione volume

Il volume può essere impostato solo quando il forno è spento.

1. Premere il tasto Time and Settings (21) (ora e impostazioni) a brevi intervalli finché "Volume" (volume) compare sul display.
2. Ci sono 3 livelli di volume, cioè 0 (muto), 1 e 2. Premere ∇ o $\wedge$ (11) per selezionare il livello desiderato.

Impostazione lingua

La lingua può essere impostata solo quando il forno è spento.

1. Premere il tasto Time and Settings (21) (ora e impostazioni) a brevi intervalli finché l'ultima lingua selezionata compare sul display.
2. Premere ∇ o $\wedge$ (11) per selezionare la lingua desiderata.
3. Confermare con il tasto Convenience food menu selection (selezione menu alimenti pronti) (10).

Come utilizzare il grill



Chiudere lo sportello del forno durante la cottura con grill.
Le superfici calde possono provocare ustioni!

- 1. Premere il tasto On/Off (1) per accendere il forno.
- 2. Premere o (11) per selezionare la lingua desiderata.
- 3. Per la temperatura di cottura, premere il tasto Temperature - Weight and Rapid Heating Setting (impostazione temperatura - peso e riscaldamento rapido) (20) una volta per evidenziare

"Temperature" (temperatura) nel display testo.
Premere o (11) per impostare la temperatura.

- 4. Premere il tasto On/Off (1) per spegnere il forno.



Pericolo di incendio a causa di alimenti che non sono adatti per la cottura con grill!
Usare solo alimenti per cottura con grill adatti al calore intenso del grill.
Non mettere il cibo troppo lontano sul retro del grill. Questa è l'area più calda e gli alimenti grassi potrebbero prendere fuoco.

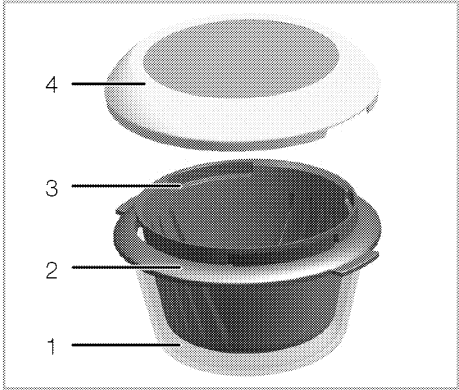
Tabella tempi di cottura per la cottura con grill

Cottura con grill elettrico

Alimenti	Livello di inserimento	Tempo cottura grill (circa)
Pesce	4...5	20...25 min. #
Fettine di pollo	4...5	25...35 min.
Costolette di agnello	4...5	20...25 min.
Arrosto di manzo	4...5	25...30 min. #
Costolette di vitello	4...5	25...30 min. #
Tostare il pane	4	1...2 min.

a seconda dello spessore

Utilizzo dell'accessorio di preparazione di yogurt e formaggio



- 1 Contenitore di vetro
- 2 Colletto contenitore di vetro
- 3 Filtro
- 4 Coperchio

Utilizzo dell'accessorio di preparazione di yogurt e formaggio per preparare il formaggio

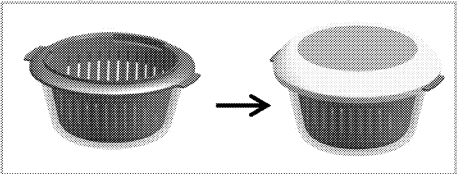


Figura:1 Posizione per la preparazione del formaggio

- 1. Mettere il filtro nel contenitore di vetro, come mostrato nella Figura 1.
- 2. Aggiungere nel contenitore di vetro una miscela di latte/prodotto a base di latte per preparare il formaggio.
- 3. A seconda della ricetta, chiudere il coperchio dell'accessorio (Figura 1).
- 4. Mettere l'accessorio nel forno poggiandolo sulla griglia metallica del forno e accendere il forno.
- 5. Al completamento del processo, rimuovere l'accessorio dal forno.
- 6. Dopo aver estratto il formaggio dal forno, a seconda della ricetta, inserire la linguetta del filtro nella parte incassata del colletto del contenitore di vetro e mettere il filtro nella posizione di filtraggio (Figura 2).

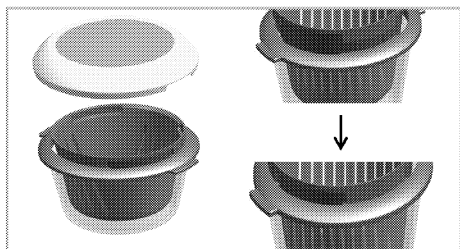


Figura 2: posizione filtro

7. Per la durata indicata nella ricetta, lasciare il formaggio filtrato a temperatura ambiente e/o nel frigorifero (+4°C).
8. Durante il filtraggio, chiudere il coperchio dell'accessorio e rimuovere regolarmente il siero di latte raccolto nel contenitore di vetro per rendere il processo più efficace.

i Il latte a crudo, senza trattamento con calore, può essere utilizzato per la preparazione di formaggio ma deve essere bollito per eliminare patogeni/microrganismi dannosi. Lasciar raffreddare il latte a temperatura ambiente prima di preparare il formaggio.

Preparazione di formaggio con siero

1. Mettere il filtro nel contenitore di vetro.
2. Aggiungere 20 g di aceto di mele o 30 g di succo di limone (fresco) e 7 g di sale a 750 ml di latte pastorizzato a temperatura ambiente e mescolare; poi versare la miscela nel contenitore di vetro (con il filtro all'interno).
3. Mettere l'accessorio nel forno chiudendo il coperchio dell'accessorio stesso e accendere il forno.
4. Selezionare il menu automatico "Siero" e avviare il processo di preparazione del formaggio.
5. Al completamento del processo, togliere l'accessorio dal forno, mescolare una volta utilizzando un cucchiaino e lasciare raffreddare a temperatura ambiente.
6. Dopo aver lasciato raffreddare per 30-40 minuti a temperatura ambiente, portare in posizione filtro.
7. Si raccomanda di consumare il formaggio dopo aver chiuso il coperchio dell'accessorio e tenerlo conservato/filtrato nel frigorifero per 1 giorno (+4°C).
8. Durante il filtraggio, rimuovere regolarmente il siero di latte raccolto nel contenitore di vetro per rendere il processo più efficace.

Preparazione del mascarpone

1. Aggiungere circa 15 g di succo di limone (fresco) con 800 g di panna fredda estratta dal frigo

(+4°C) e mescolare; poi versare la miscela nel contenitore di vetro.

2. Mettere l'accessorio, con il coperchio chiuso, nel forno sulla griglia metallica e accendere il forno.
3. Selezionare il menu automatico "Mascarpone" e avviare il processo di preparazione del formaggio.
4. Al completamento del processo, togliere l'accessorio dal forno, lasciare raffreddare la miscela a temperatura ambiente per 30-40 minuti e poi conservarla per 1 giorno in frigorifero (+4°C).
5. Si raccomanda di consumare il formaggio dopo 1 giorno di riposo.

Preparazione del Fromage Blanc

1. Mettere il filtro nel contenitore di vetro.
2. Aggiungere 30 g di ricotta omogenizzata o 8 gocce di caglio in 800 ml di latte pastorizzato a temperatura ambiente e mescolare; poi versare la miscela nel contenitore di vetro (con il filtro all'interno).
3. Mettere l'accessorio, con il coperchio chiuso, nel forno sulla griglia metallica e accendere il forno.
4. Selezionare il menu automatico "Fromage Blanc" e avviare il processo di preparazione del formaggio.
5. Quando il processo è completo, estrarre l'accessorio dal forno e mettere il filtro in posizione filtro. Si raccomanda di consumare il formaggio dopo che è stato conservato/filtrato nel frigorifero per 1 giorno (+4°C).
6. Durante il filtraggio, rimuovere regolarmente il siero di latte raccolto nel contenitore di vetro per rendere il processo più efficace.

Utilizzo dell'accessorio di preparazione di yogurt e formaggio per preparare lo yogurt

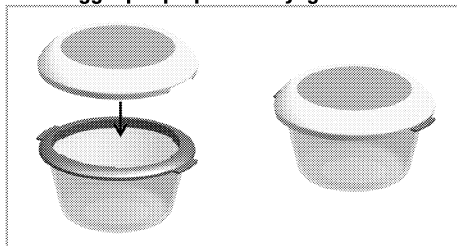


Figura 3: posizione di preparazione/conservazione yogurt

1. Mettere la miscela di latte nel contenitore di vetro che si usa per preparare lo yogurt.
2. A seconda della ricetta, chiudere il coperchio dell'accessorio (Figura 3).
3. Mettere l'accessorio nel forno sulla griglia metallica e accendere il forno.

4. Al completamento del processo, rimuovere l'accessorio dal forno.
5. Si raccomanda di consumare lo yogurt dopo averlo tenuto in frigorifero (+4°C) con il coperchio chiuso per 12 ore (Figura 3).

Punti importanti:

- Il latte più adatto per preparare lo yogurt è il latte pastorizzato fresco.
- Anche il latte a crudo, senza trattamento con calore, può essere utilizzato per la preparazione di yogurt ma deve essere bollito per eliminare patogeni/microrganismi dannosi.
- Il latte portato a ebollizione deve essere raffreddato a temperatura ambiente prima di preparare lo yogurt.
- Il latte a lunga conservazione sterilizzato non è idoneo alla preparazione di yogurt e non deve essere utilizzato.
- Lo yogurt utilizzato per la fermentazione deve essere fresco.

Preparazione di yogurt standard

1. Aggiungere 80 g di yogurt (2-3 cucchiaini) a temperatura ambiente n 800 ml di latte pastorizzato a temperatura ambiente e mescolare; poi versare la miscela nel contenitore di vetro.
2. Mettere l'accessorio, senza chiudere il coperchio, nel forno sulla griglia metallica e accendere il forno.
3. Selezionare il menu automatico "Yogurt standard" e avviare il processo di preparazione dello yogurt.
4. Al completamento del processo, rimuovere l'accessorio dal forno.
5. Si raccomanda di consumare lo yogurt dopo averlo tenuto nel frigorifero (+4°C) per 12 ore con il coperchio dell'accessorio chiuso.

Preparazione di yogurt acido

1. Aggiungere 80 g di yogurt (2-3 cucchiaini) a temperatura ambiente n 800 ml di latte pastorizzato a temperatura ambiente e mescolare; poi versare la miscela nel contenitore di vetro.
2. Per uno yogurt più denso, si raccomanda di fermentare uno yogurt utilizzando 750 ml di latte

pastorizzato, 50 g di panna e 80 g di yogurt (2-3 cucchiaini).

3. Mettere l'accessorio, senza chiudere il coperchio, nel forno sulla griglia metallica e accendere il forno.
 4. Selezionare il menu automatico "Yogurt acido" e avviare il processo di preparazione dello yogurt.
 5. Al completamento del processo, rimuovere l'accessorio dal forno.
 6. Si raccomanda di consumare lo yogurt dopo averlo tenuto nel frigorifero (+4°C) per 12 ore con il coperchio dell'accessorio chiuso.
- » Lo yogurt dovrebbe avere una delicata struttura cremosa.

Preparazione di yogurt dolce

1. Aggiungere 80 g di yogurt (2-3 cucchiaini) a temperatura ambiente n 800 ml di latte pastorizzato a temperatura ambiente e mescolare; poi versare la miscela nel contenitore di vetro.
2. Mettere l'accessorio, con il coperchio chiuso, nel forno sulla griglia metallica e accendere il forno.
3. Selezionare il menu automatico "Yogurt dolce" e avviare il processo di preparazione dello yogurt.
4. Si raccomanda di consumare lo yogurt dopo averlo tenuto nel frigorifero (+4°C) per 12 ore con il coperchio dell'accessorio chiuso.

Avvertenze generali

- Non esporre l'accessorio per yogurt e formaggio a temperature superiori a 135°C.
- Non preriscaldare il forno mentre si utilizza l'accessorio per yogurt e formaggio.
- Non aprire lo sportello del forno per evitare la perdita di calore mentre si prepara yogurt o formaggio.
- Quando si estrae l'accessorio dal forno e si solleva il coperchio, utilizzare un guanto da forno.
- Durante la pulizia dell'accessorio, non utilizzare sostanze chimiche abrasive e panni di pulizia a superficie dura.
- Non mettere l'accessorio per yogurt e formaggio in lavastoviglie. Lavare a mano utilizzando il lato morbido della spugna da cucina.

6 Manutenzione e cura

Informazioni generali

La vita di servizio dell'apparecchio si allunga e problemi frequenti diminuiscono se l'apparecchio è pulito ad intervalli regolari.

**PERICOLO:**

Rischio di shock elettrico!

Tagliare l'elettricità prima di pulire l'apparecchio per evitare uno shock elettrico.

**PERICOLO:**

Le superfici calde possono provocare ustioni!

Consentire all'unità di raffreddarsi prima di pulirla.

- Pulire completamente l'apparecchio dopo ogni uso. In questo modo sarà possibile rimuovere i residui di cottura con maggiore facilità, evitando così che questi residui brucino all'uso successivo dell'apparecchio.
- Non sono necessari agenti di pulizia speciali per la pulizia dell'apparecchio. Usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.
- Assicurare sempre che il liquido in eccesso sia completamente asciugato dopo la pulizia e che tutti gli schizzi siano immediatamente asciugati.
- Non usare agenti di pulizia che contengono acido o cloro per pulire le superfici e la maniglia in acciaio inox. Usare un panno morbido con un detergente liquido (non abrasivo) per pulire queste parti, prestando attenzione a pulire in un'unica direzione.



La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detersivi o materiali di pulizia.

Non usare detersivi aggressivi, polvere/latte pulente o oggetti taglienti.



Non usare pulitori a vapore per la pulizia.

Pulizia del pannello di controllo

Pulire pannello di controllo e le manopole con un panno umido e asciugare.



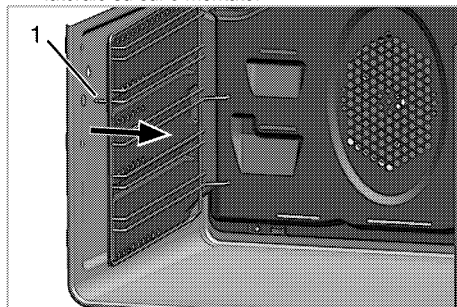
Danni al pannello di controllo!

Non rimuovere le manopole di controllo per la pulizia del pannello di controllo.

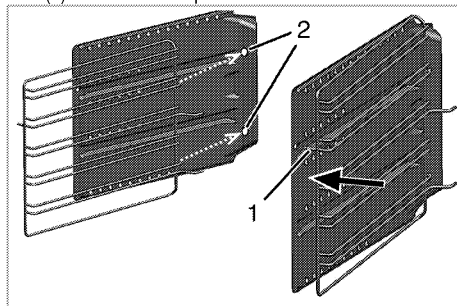
Pulizia del forno

Per pulire la parete laterale

1. Rimuovere il perno (1) dalla rastrelliera laterale tirandolo nella direzione della freccia con la parete laterale su cui è montato.

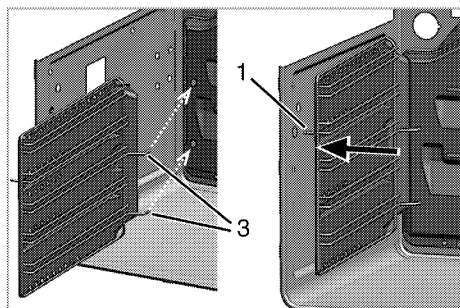


2. Rimuovere completamente la rastrelliera laterale e la parete laterale tirando verso di sé.
3. Rimuovere la rastrelliera laterale dai fori (2) della parete del forno tirando.
4. Per pulire rastrelliera laterale e parete laterale, usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.
5. Posizionare la rastrelliera laterale tirando dai fori (2) sul retro della parete laterale.



Se si dispone della funzione telescopica flexi del prodotto; vi è un foro sulla parete laterale posteriore di surf. Cremagliera laterale tirando a foro.

6. Bloccare la rastrelliera laterale alla parete laterale tirando il perno (1) della rastrelliera laterale nella direzione della freccia.
7. Posizionare la rastrelliera laterale e la parete laterale nel modo giusto tirando i perni (3) verso i fori sulla parete posteriore come mostrato nella figura.



8. Posizionare il perno (1) nella rastrelliera laterale come mostrato nella figura.



Assicurare che la rastrelliera laterale e la parete laterale siano posizionate correttamente.

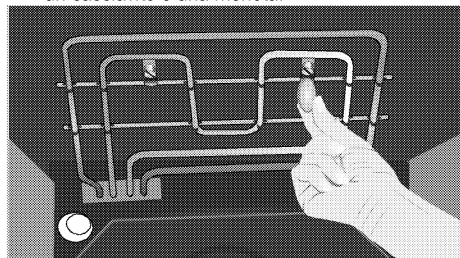
Pareti catalitiche

Le pareti laterali o solo la parete posteriore dell'interno del forno possono essere coperte da smalto catalitico. Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite. La superficie porosa delle pareti è autopulente assorbendo e convertendo il grasso che schizza (vapore e biossido di carbonio).

Pulire il tetto del forno

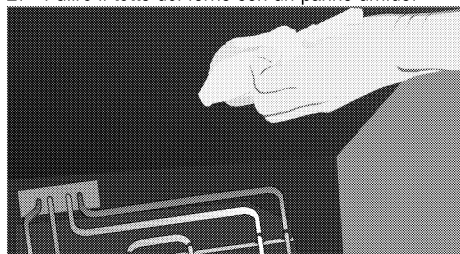
L'elemento del grill può essere estratto per la pulizia del tetto del forno.

1. Allentare le viti di blocco all'elemento del grill con un cacciavite o una moneta.



L'elemento del grill si piega verso il basso. Resta agganciato al tetto del forno.

2. Pulire il tetto del forno con un panno umido.



3. Ripiegare nuovamente l'elemento del grill verso l'alto e stringere le viti di blocco con un cacciavite o una moneta.

Pulire lo sportello del forno

Per pulire lo sportello del forno, usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.



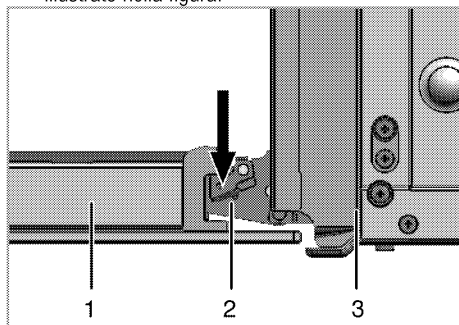
Non usare detergenti molto abrasivi o raschietti in metallo tagliente per la pulizia dello sportello del forno. Essi potrebbero graffiare la superficie e distruggere il vetro.



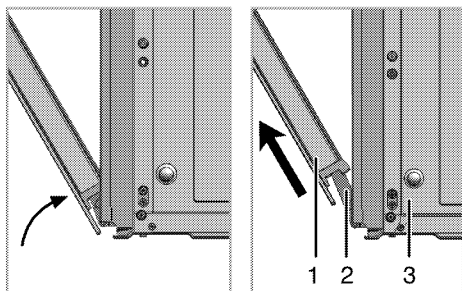
Il vetro interno dello sportello anteriore è rivestito con materiale facile da pulire. Non usare agenti pulenti abrasivi, raschietti duri in metallo, tamponi abrasivi o candeggina per pulire il coperchio di vetro poiché potrebbero graffiare la superficie. Questo potrebbe distruggere il materiale di rivestimento.

Rimozione dello sportello del forno.

1. Aprire lo sportello anteriore (1).
2. Aprire i morsetti dell'alloggiamento della cerniera (2) sul lato destro e su quello sinistro dello sportello anteriore premendoli verso il basso come illustrato nella figura.



- 1 Sportello anteriore
- 2 Cardine
- 3 Forno



3. Spostare lo sportello anteriore a metà.
4. Rimuovere lo sportello anteriore tirandolo verso l'alto per farlo uscire dai cardini destro e sinistro.

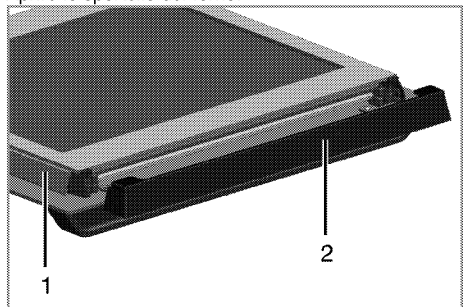


I punti eseguiti durante il processo di rimozione devono essere eseguiti al contrario per installare lo sportello. Non dimenticare di chiudere i morsetti dell'alloggiamento del cardine quando si reinstalla lo sportello.

Rimozione del vetro interno dello sportello

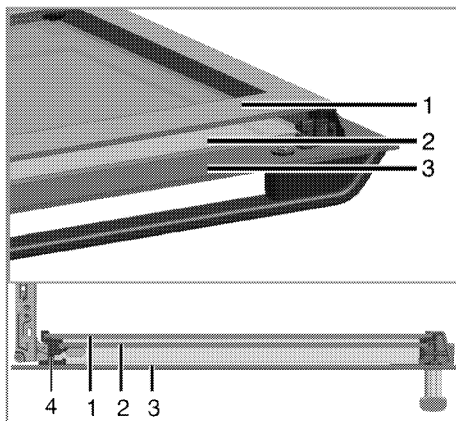
Il pannello interno in vetro dello sportello del forno può essere rimosso per la pulizia.

Aprire lo sportello del forno.



- 1 Struttura
- 2 Parte in plastica

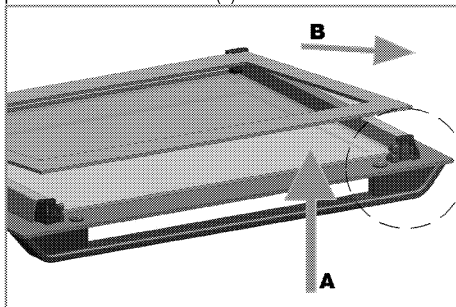
Tirare verso di sé e rimuovere la parte in plastica installata sulla sezione superiore dello sportello anteriore.



- 1 Pannello più interno in vetro
- 2 Pannello interno in vetro
- 3 Pannello esterno in vetro
- 4 Apertura in plastica pannello in vetro - Inferiore

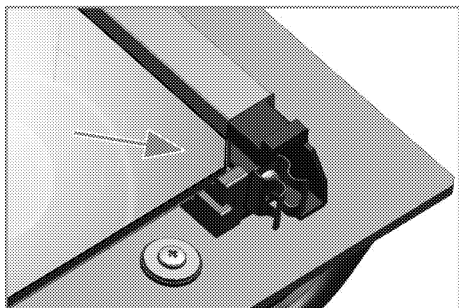
Come illustrato in figura, sollevare leggermente il pannello più interno in vetro (1) in direzione **A** e tirare in direzione **B**.

Ripetere questa stessa procedura per rimuovere il pannello interno in vetro (2).



Il primo punto per rimontare lo sportello è reinstallare il pannello interno in vetro (2).

Come illustrato in figura, mettere l'angolo smussato del pannello in vetro in modo che poggi sull'angolo smussato dell'apertura in plastica.



Il pannello interno in vetro (2) deve essere installato nell'apertura in plastica vicino al pannello più interno in vetro (1).

Quando si installa il pannello più interno in vetro (1), assicurarsi che il lato stampato del pannello sia rivolto verso il pannello interno in vetro.

La cosa importante è posizionare l'angolo inferiore del pannello interno in vetro nell'apertura in plastica inferiore.

Spingere la parte in plastica verso la struttura fino a sentire un "clic".

Sostituzione della lampadina del forno



PERICOLO:

Le superfici calde possono provocare ustioni! Assicurarsi che il dispositivo sia spento e freddo per evitare il rischio di shock elettrico.



La lampadina del forno è una lampadina elettrica speciale che può resistere fino a 300 °C. Vedere *Specifiche tecniche*, pagina 11 per dettagli. Le lampadine del forno possono essere acquistate presso l'agente autorizzato per l'assistenza.



La posizione della lampadine può variare dalla figura.



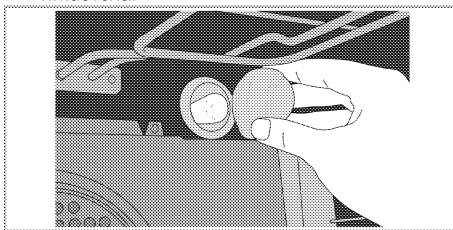
Le lampadine utilizzate in questo apparecchio non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo previsto di questa lampadina è aiutare l'utente a controllare gli alimenti.



Le lampadine utilizzate in questo apparecchio devono sopportare condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50 °C.

Se il forno è dotato di una lampadina rotonda:

1. Scollegare il prodotto dalla rete.
2. Ruotare la copertura in vetro in senso orario per rimuoverla.



3. Estrarre la lampadina del forno dalla relativa presa e sostituirla con una nuova.
4. Installare il coperchio in vetro.

7 Ricerca e risoluzione dei problemi

Il forno emette vapore durante l'uso.

- Si tratta del normale vapore che si produce durante il funzionamento. >>> *Non è guasto.*

L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.

- Quando le parti di metallo si riscaldano, possono espandersi e provocare rumori. >>> *Non è guasto.*

L'apparecchio non funziona.

- Il fusibile di rete è difettoso o si è bloccato. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*
- L'apparecchio non è collegato alla presa (di messa a terra). >>> *Controllare il collegamento della spina.*
- Pulsanti/manopole/tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> *Potrebbe essere attivato il blocco tasti. Disattivarlo. (Vedere Uso del blocco tasti, pagina 25)*

La luce del forno non funziona.

- La lampadina del forno è difettosa. >>> *Sostituire la lampadina del forno.*
- L'alimentazione è tagliata. >>> *Controllare se c'è alimentazione. Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*

Il forno non riscalda.

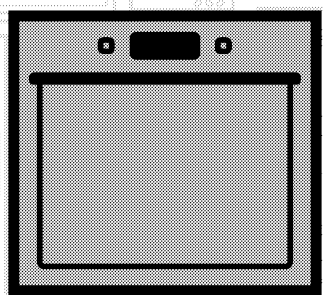
- Funzione e/o temperatura non sono impostate. >>> *Impostare funzione e temperatura con manopola/tasto funzione e/o temperatura.*
- L'alimentazione è tagliata. >>> *Controllare se c'è alimentazione. Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*



Consultare l'agente autorizzato per l'assistenza o il rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio se non si riesce a risolvere il problema nonostante siano state implementate le soluzioni di questa sezione. Non cercare mai di riparare da soli un apparecchio difettoso.

Horno empotrado

Manual del usuario



ES

beko

Lea este manual en primer lugar.

Estimado cliente:

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

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

Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:



Información importante o consejos de utilidad acerca de su uso.



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



Peligro de descarga eléctrica.



Peligro de incendio.



Advertencia sobre superficies calientes.



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

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

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

2 Información general 9

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

3 Instalación 12

Antes de la instalación.....	12
Instalación y conexión.....	13
Eliminación del aparato.....	15

4 Preparaciones 16

Consejos para ahorrar energía.....	16
Uso por primera vez.....	16
Ajuste de la hora.....	16
Primera limpieza de la unidad.....	17
Primer calentamiento.....	17

5 Cómo usar el horno 18

Información general sobre horneado, asado y gratinado.....	18
Cómo utilizar el horno eléctrico.....	19
Modos de funcionamiento.....	21
Funcionamiento de la unidad de control del horno.....	23
Uso del bloqueo de teclas.....	25
Uso del reloj como alarma.....	26
Tabla de tiempos de cocción.....	27
Funciones de ayuda a la cocción.....	29
Menú de ajustes.....	30
Cómo utilizar el gratinador.....	30
Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla.....	31
Uso del accesorio de yogurt y queso.....	31

6 Mantenimiento y cuidados 34

Información general.....	34
Limpieza del panel de control.....	34
Limpieza del horno.....	34
Retirada de la puerta del horno.....	35
Retirada del vidrio interior de la puerta.....	36
Sustitución de la lámpara del horno.....	37

7 Resolución de problemas 38

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

En esta sección se indican instrucciones sobre la seguridad que le ayudarán a evitar riesgos de lesiones y daños materiales. El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.

Seguridad general

- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años o adultos con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les haya dado instrucciones acerca de su uso, y que sean conscientes de los riesgos.

Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben acometer las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario sin supervisión.

- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados

procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.

- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

Seguridad eléctrica

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.

- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Jamás toque el enchufe con las manos mojadas. Jamás desenchufe el aparato tirando del cable; para ello tire del enchufe.
- Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.
- El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse completamente de la red. Ello debe ser posible por medio de un enchufe de alimentación o de un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.
- La superficie trasera del horno se calienta durante su uso. Asegúrese de que ni la conexión eléctrica en contacto con la superficie trasera; de lo contrario, las conexiones podrían resultar dañadas.
- No permita que el cable de alimentación quede atrapado entre la puerta y el bastidor del horno, ni que pase por encima de superficies calientes. De lo contrario, el aislante del cable podría fundirse y causar un incendio como consecuencia de un cortocircuito.
- Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
- En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.
- Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.

Seguridad del producto

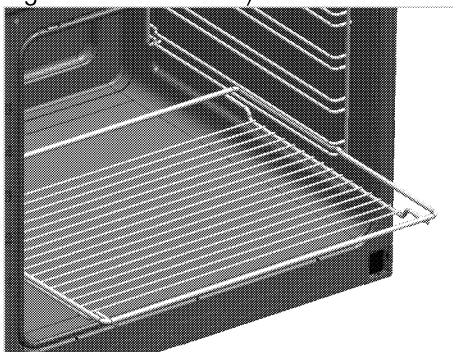
- El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los someta a vigilancia continua.
- Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede

prender al entrar en contacto con superficies calientes.

- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
- Durante el uso, el aparato alcanza temperaturas elevadas. Procure no tocar los elementos calentadores del interior del horno.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No caliente latas cerradas ni recipientes de cristal en el horno. La presión que se generaría en el interior del recipiente podría hacerlo explotar.
- No deposite bandejas de horneado, platos o papel de aluminio directamente sobre la parte inferior del horno, ya que esta podría sufrir daños debido a la acumulación de calor.
- No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues podrían rayar la superficie y romper el cristal.
- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

- Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes

Es importante colocar la rejilla y/o la bandeja correctamente sobre el estante. Deslice la rejilla de alambre o la bandeja entre los dos rieles y asegúrese de que esté equilibrada antes de depositar alimentos en ella (vea la siguiente ilustración).



- No use el horno si el vidrio de la puerta frontal se ha retirado o presenta grietas.
- El asa del horno no es un secador de toallas. No cuelgue en ella toallas, guantes o productos textiles similares cuando la función de gratinador se esté utilizando con la puerta abierta.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.
- Coloque el papel para hornear en la olla de cocina o en el accesorio del horno (bandeja, parrilla, etc.)

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

- Asegúrese de desconectar el aparato antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de sufrir una descarga.

Para evitar riesgos de incendio:

- Asegúrese de que el enchufe encaje bien en la toma, así como de que no se produzcan chispas.
- No use el cable original si presenta daños o está cortado, ni use cables de extensión.
- Asegúrese de que el enchufe no esté mojado ni húmedo.

Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. No está permitido su uso comercial.
- Este electrodoméstico está destinado únicamente a la cocción de alimentos. No debe utilizarse para ningún otro propósito, por ejemplo para caldear una estancia

- No utilice este aparato como calefacción, para calentar platos con el gratinador ni para secar toallas, paños de cocina u objetos similares colgándolos de las asas.
- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso o manejo inadecuados.
- El horno puede utilizarse para descongelar, asar, hornear, gratinar y asar a la parrilla alimentos.

Seguridad de los niños

- Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deshágase de estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.
- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.

- Cuando la puerta esté abierta, no deposite sobre ella ningún objeto pesado y no permita que los niños se sienten en ella. El aparato podría volcar o las bisagras de las puertas resultar dañadas.

Eliminación del aparato

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



Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son

aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus los residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

Cumplimiento de la directiva RoHS:

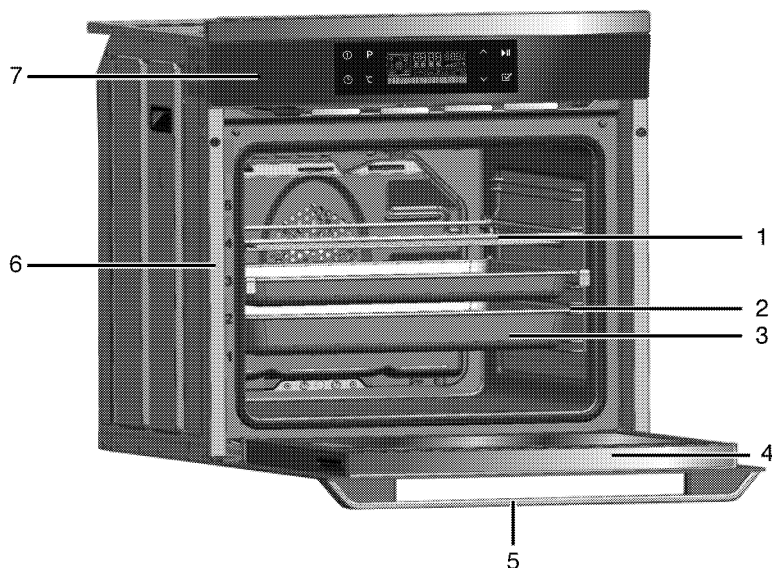
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

Eliminación del material de embalaje

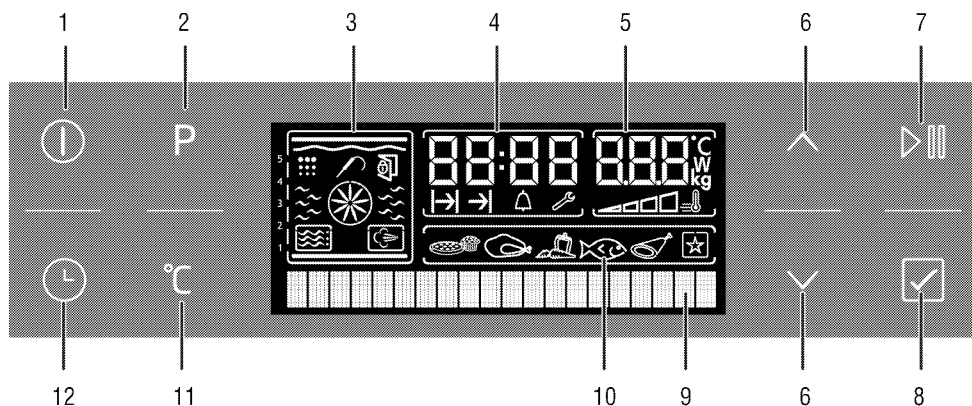
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones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

2 Información general

Resumen



- | | | | |
|---|--------------------|---|------------------------|
| 1 | Rejilla de alambre | 5 | Asa |
| 2 | Estantes | 6 | Posiciones del estante |
| 3 | Bandeja | 7 | Panel de control |
| 4 | Puerta frontal | | |



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Tecla de encendido/apagado | 8 | Tecla de selección de menús de comida rápida |
| 2 | Tecla de selección de programas | 9 | Pantalla de texto |
| 3 | Pantalla de función | 10 | Pantalla de selección de comida rápida |
| 4 | Campo indicador de la hora actual | 11 | Tecla de ajuste de temperatura/peso/función de refuerzo |
| 5 | Campo indicador de temperatura/peso | 12 | Tecla Hora y ajustes |
| 6 | Teclas de incremento o reducción de la temperatura o el tiempo-navegación | | |
| 7 | Tecla de inicio/fin de cocción | | |

Contenidos del paquete

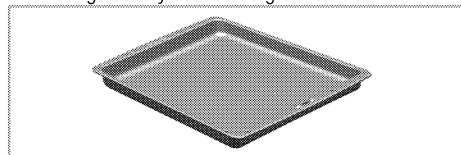


Los accesorios suministrados pueden variar en función del modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

1. **Manual del usuario**

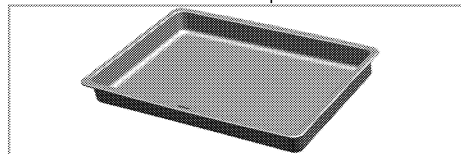
2. **Bandeja de horno**

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



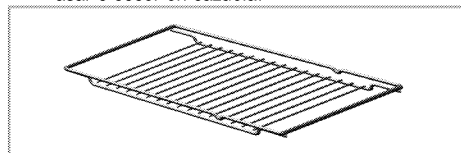
3. **Bandeja profunda**

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



4. **Rejilla de alambre**

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

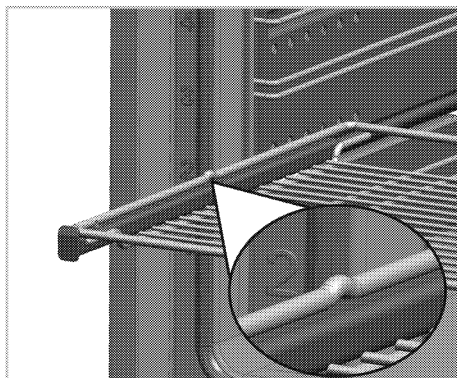
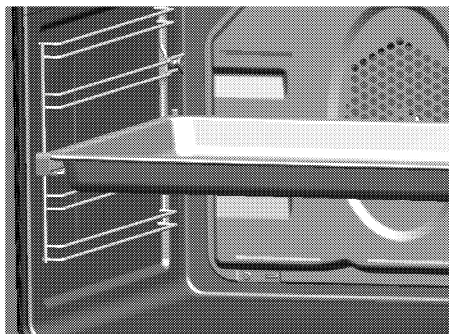


5. **Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes telescópicos**

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

Cuando utilice la bandeja y la rejilla de alambre junto con los estantes telescópicos, asegúrese de

que las clavijas situadas en la parte posterior del estante telescópico se oponen a los bordes de la rejilla de alambre y la bandeja.



6. **Accesorio de yogurt y queso**

Se utiliza para yogur y queso.



Especificaciones técnicas

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

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

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

** Vea *Instalación*, pág. 12.



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



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



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

3 Instalación

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



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



PELIGRO:

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



PELIGRO:

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

Antes de la instalación

El aparato ha sido diseñado para su instalación en los armarios de cocina disponibles en el mercado. Es

preciso dejar una distancia de seguridad entre el aparato y las paredes de la cocina y los muebles. Vea la ilustración (valores en mm).

- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 °C como mínimo).
- Los armarios de cocina deben colocarse nivelados y fijarse.
- Si hay un cajón bajo el horno, es preciso instalar un estante entre el horno y el cajón.
- El transporte del aparato debe llevarse a cabo entre dos personas como mínimo.



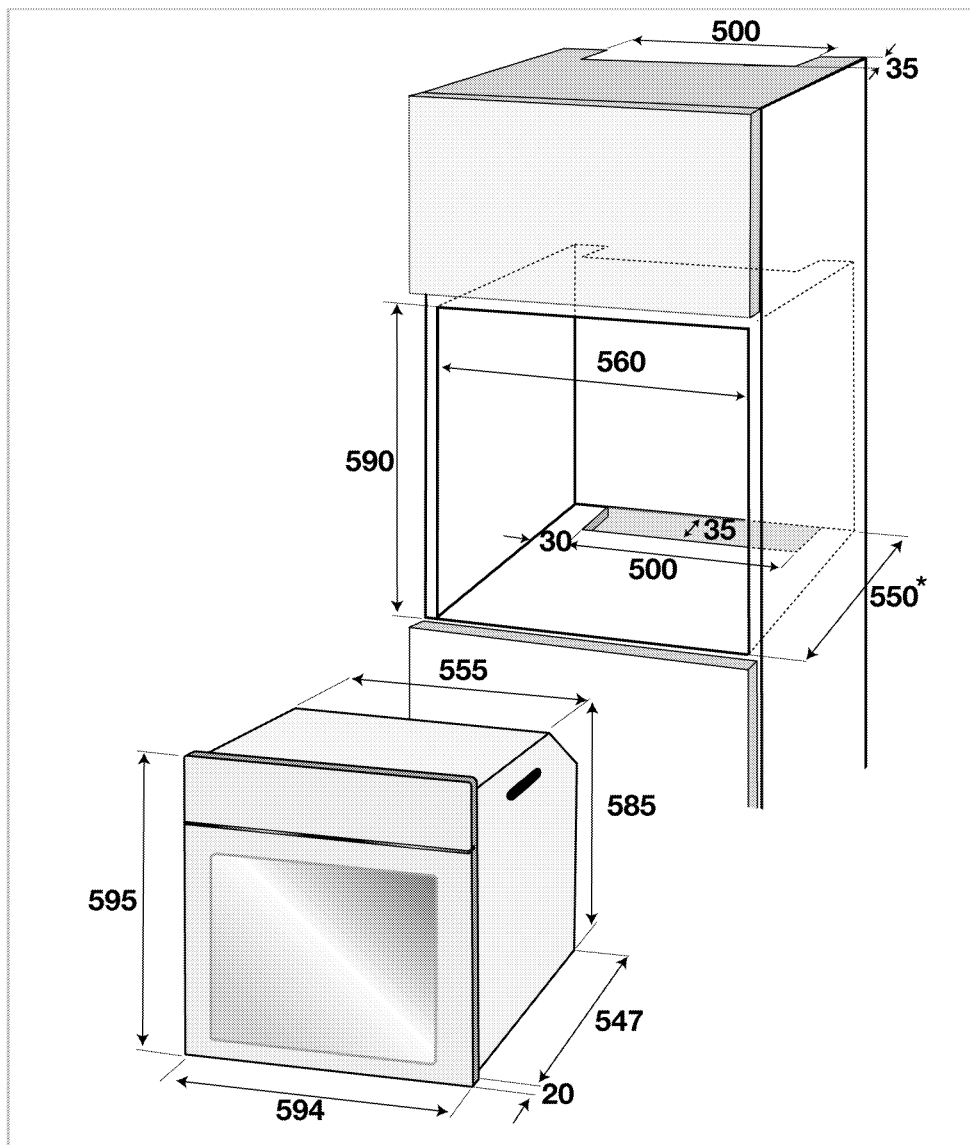
No instale el aparato en las proximidades de neveras o congeladores. El calor emitido por el aparato incrementará el consumo de energía de los aparatos de cocina.



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



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



* min.

Instalación y conexión

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

Conexión eléctrica

Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por un fusible de capacidad adecuada, según se indica en la tabla

"Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el producto con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra en conformidad con la normativa local.

**PELIGRO:**

Las instalaciones no profesionales comportan riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio.

La conexión del electrodoméstico a la red de alimentación eléctrica debe dejarse en manos de personal autorizado cualificado; la garantía del electrodoméstico entrará en vigor sólo a partir del momento de su correcta instalación.

**PELIGRO:**

Riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio por daños en el cable de alimentación.

El cable de alimentación no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del electrodoméstico.

En caso de que el cable de suministro esté dañado, deberá solicitar su sustitución a un electricista cualificado.

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

**PELIGRO:**

¡Riesgo de descarga eléctrica!

Antes de iniciar cualquier trabajo sobre la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red de alimentación eléctrica.

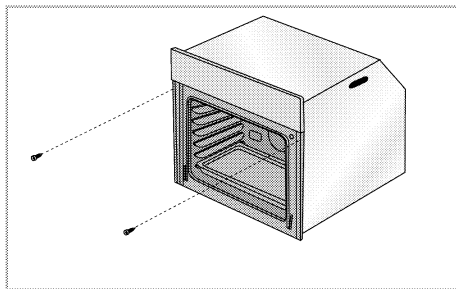


El enchufe del cable de corriente debe quedar al alcance de la mano tras la instalación (no disponga el cable por debajo de la placa).

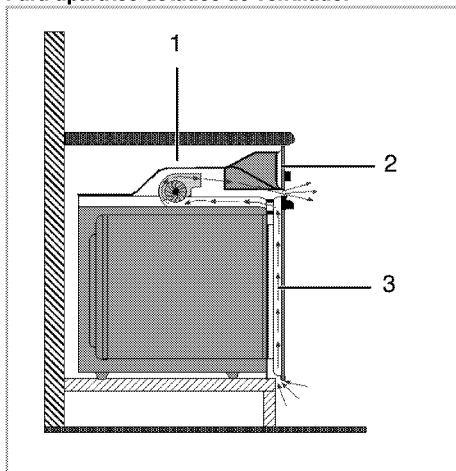
Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente.

Instalación del producto

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



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

Para aparatos dotados de ventilador

- 1 Ventilador
- 2 Panel de control
- 3 Puerta

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



El ventilador sigue en funcionamiento durante 20 o 30 minutos una vez apagado el horno.

Si ha utilizado el temporizador del horno para cocinar, el ventilador se desactivará al final de tiempo de cocción junto con todas las demás funciones.

Comprobación final

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

Eliminación del aparato

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



No coloque otros artículos en la parte superior del electrodoméstico. El aparato se debe transportar en posición vertical.



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

4 Preparaciones

Consejos para ahorrar energía

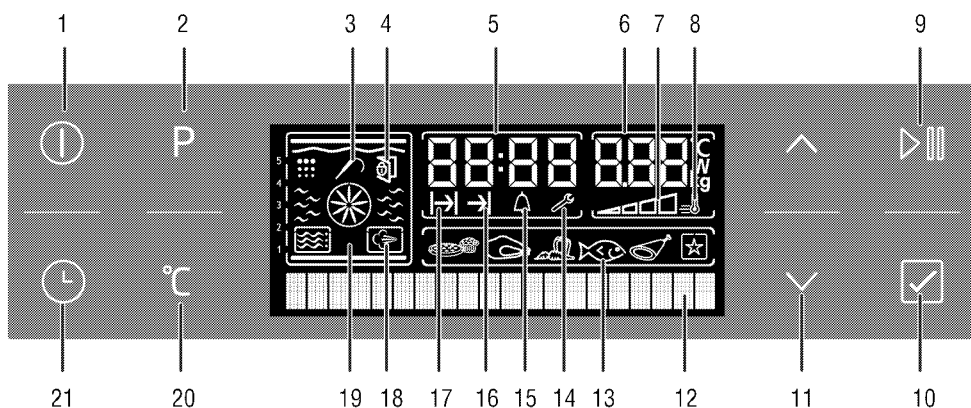
La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.

- Utilice utensilios de cocina oscuros o esmaltados en el horno, ya que la transferencia del calor será mejor.
- Antes de cocinar sus platos, precaliente el horno si así se recomienda en el manual del usuario o en la receta.
- No abra con frecuencia la puerta del horno durante el proceso de cocción.

- Siempre que le sea posible, trate de preparar más de un plato en el horno al mismo tiempo. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocina sobre la parrilla de alambre.
- Prepare más de un plato consecutivo, ya que así aprovechará que el horno estará ya caliente.
- Puede ahorrar energía apagando el horno unos pocos minutos antes de la finalización del tiempo de cocción. No abra la puerta del horno.
- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.

Uso por primera vez

Ajuste de la hora



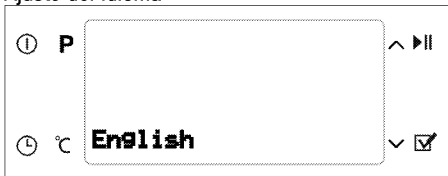
- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | Tecla de encendido/apagado | 16 | Símbolo de hora de finalización de la cocción |
| 2 | Tecla de selección de programas | 17 | Símbolo de tiempo de cocción |
| 3 | Símbolo de sonda de carne (*) | 18 | Símbolo de cocción al vapor (*) |
| 4 | Símbolo del bloqueo de la puerta (*) | 19 | Pantalla de función |
| 5 | Campo indicador de la hora actual | 20 | Tecla de ajuste de temperatura-peso y de ajuste rápido del calor |
| 6 | Campo indicador de temperatura/peso | 21 | Tecla Hora y ajustes |
| 7 | Símbolo de temperatura interna del horno | | |
| 8 | Símbolo de la función de refuerzo (precalentamiento rápido) | | |
| 9 | Tecla de inicio/fin de cocción | | |
| 10 | Tecla de selección de menús de comida rápida | | |
| 11 | Teclas de incremento o reducción de la temperatura o el tiempo-navegación | | |
| 12 | Pantalla de texto | | |
| 13 | Pantalla de selección de comida rápida | | |
| 14 | Símbolo de configuración | | |
| 15 | símbolo de alarma | | |

* Varía en función del modelo del producto.

Conecte el cable de alimentación y encienda el fusible del aparato.

Es preciso ajustar el idioma antes de ajustar la hora.

Ajuste del idioma



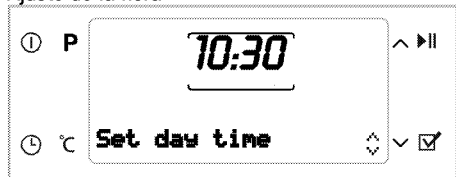
Al encender el horno por primera vez, la pantalla de texto muestra "English" ("Inglés") (12). Pulse  o  (11) ligeramente para seleccionar el idioma que

desea. (10) Pulse  ligeramente para confirmar la sección de idioma.



La pantalla de selección de idioma aparecerá únicamente la primera vez que conecte el aparato. Para cambiar el idioma, utilice el menú "Settings" ("Ajustes"). *Menú de ajustes, pág. 30.*

Ajuste de la hora



Una vez seccionado el idioma, la pantalla de texto muestra "Time setting" ("Ajuste de la hora") (12). Pulse  o  (11) ligeramente para introducir la hora actual.



Antes de poder utilizar el horno, es preciso fijar la hora. Si la hora no se fija, el símbolo Ajustes (14) permanecerá encendido. El símbolo se apagará una vez se ajuste la hora.

Primera limpieza de la unidad



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

No utilice detergentes agresivos, polvos o lociones limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

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

Primer calentamiento

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



ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

No toque las superficies calientes de la unidad. Mantenga a los niños alejados de la unidad y utilice guantes para horno.

Horno eléctrico

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la posición Static (Estático).
1. Seleccione la potencia máxima del gratinador; vea *Cómo utilizar el horno eléctrico, pág. 19.*
2. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
3. Apague el horno; vea *Cómo utilizar el horno eléctrico, pág. 19*

Horno gratinador

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la potencia máxima del gratinador; vea *Cómo utilizar el gratinador, pág. 30.*
4. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
5. Apague el gratinador; vea *Cómo utilizar el gratinador, pág. 30*



Es posible que el horno emita humo y olores la primera vez que se caliente. Asegúrese de que haya una buena ventilación.

5 Cómo usar el horno

Información general sobre horneado, asado y gratinado



ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

No toque las superficies calientes de la unidad. Mantenga a los niños alejados de la unidad y utilice guantes para horno.



PELIGRO:

Riesgo de escaldadura por vapor caliente.

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

Consejos sobre el horneado

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

Consejos sobre el asado

- Aderezar antes de la cocción los pollos enteros y las grandes piezas de carne, por ejemplo con zumo de limón o pimienta negra, mejorará los resultados de la cocción.
- Una pieza de carne con huesos tarda entre 15:30 minutos más en asarse que una pieza de las mismas características deshuesada.
- Por cada centímetro de grosor de la carne se requieren entre 4 y 5 minutos más de cocción.

- Deje reposar la carne dentro del horno unos 10 minutos una vez finalizado el tiempo de cocción. El jugo se distribuye mejor por todo el asado y no se derrama al cortar la carne.
- Los pescados deben depositarse en una bandeja resistente al calor que se depositará en el estante central o inferior.

Consejos para el asado a la parrilla

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

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



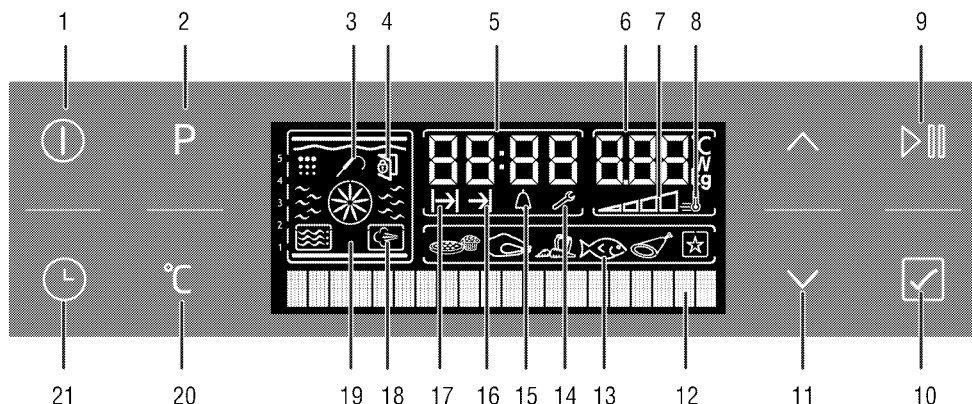
Riesgo de incendio debido a alimentos no adecuados para el asado a la parrilla.

Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso.

No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ése es el lugar con un mayor calor y los alimentos con grasa podrían prenderse.

Cómo utilizar el horno eléctrico

Panel de control



- 1 Tecla de encendido/apagado
 - 2 Tecla de selección de programas
 - 3 Símbolo de sonda de carne (*)
 - 4 Símbolo del bloqueo de la puerta (*)
 - 5 Campo indicador de la hora actual
 - 6 Campo indicador de temperatura/peso
 - 7 Símbolo de temperatura interna del horno
 - 8 Símbolo de la función de refuerzo (precalentamiento rápido)
 - 9 Tecla de inicio/fin de cocción
 - 10 Tecla de selección de menús de comida rápida
 - 11 Teclas de incremento o reducción de la temperatura o el tiempo-navegación
 - 12 Pantalla de texto
 - 13 Pantalla de selección de comida rápida
 - 14 Símbolo de configuración
 - 15 símbolo de alarma
 - 16 Símbolo de hora de finalización de la cocción
 - 17 Símbolo de tiempo de cocción
 - 18 Símbolo de cocción al vapor (*)
 - 19 Pantalla de función
 - 20 Tecla de ajuste de temperatura-peso y de ajuste rápido del calor
 - 21 Tecla Hora y ajustes
- * Varía en función del modelo del producto.

que la pantalla de texto (12) muestre el mensaje "Set day time" ("Ajuste de la hora").

2. Pulse o (11) ligeramente para introducir la hora actual.



i Durante los cortes de fluido eléctrico inferiores a 20 minutos, el horno recordará la hora fijada. La hora actual no se puede cambiar cuando alguna de las funciones del horno está en uso.

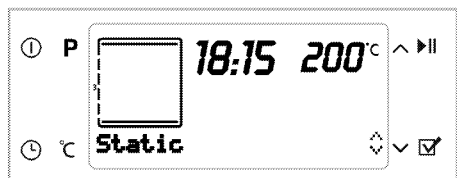
Selección de temperatura y del modo de funcionamiento

1. Pulse el botón de encendido/apagado (1) para encender el horno. Al encender el horno, los iconos de calentamiento superior e inferior aparecen en la pantalla de función (19) y la pantalla de texto (12) muestra el mensaje "Static" ("Estático"). La temperatura recomendada aparece en el campo indicador de temperatura y peso (6). La pantalla de función muestra los calentadores activos y la posición de bandeja recomendada (19).

Ajuste de la hora actual

Puede ajustar la hora siempre que lo desee.

1. Para ajustar la hora actual, con el horno apagado pulse la tecla Hora y ajustes (21) tres veces hasta

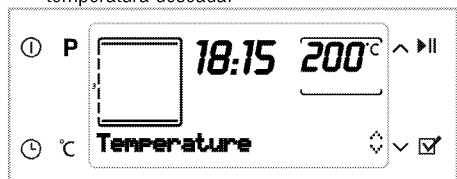


i El horno se apagará automáticamente en menos de 20 segundos si no se lleva a cabo ninguna operación de configuración desde la pantalla de función (19).

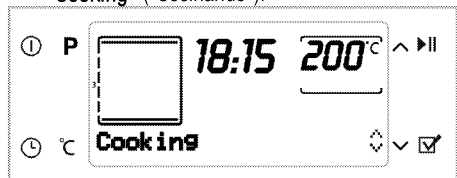
2. Pulse $\wedge$ o $\vee$ (11) para seleccionar el modo de funcionamiento que desee.

Una vez seleccionada la función, es posible fijar la temperatura, el tiempo de cocción, la hora de finalización de la cocción y la función de refuerzo (calentamiento rápido).

3. 2. Pulse una vez el botón Temperatura – Peso y Ajuste rápido del calor (20) para mostrar la pantalla de temperatura.
4. Pulse $\wedge$ o $\vee$ (11) hasta que el campo indicador de temperatura y peso (6) muestre la temperatura deseada.



5. Pulse la tecla de inicio/fin de cocción (9) para poner en marcha el horno con la función seleccionada. La pantalla mostrará el mensaje "Cooking" ("Cocinando").



i Si la puerta del horno se abre durante la cocción, el mensaje "Door open" ("Puerta abierta") aparece en la pantalla.

Apagado del horno eléctrico

Pulse el botón de encendido/apagado (1) para apagar el horno.

Posiciones de los estantes (para modelos con parrilla de alambre)

Es importante colocar correctamente la parrilla de alambre sobre la rejilla de alambre. La parrilla de

alambre debe insertarse entre las rejillas de alambre, tal y como se muestra la figura.

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

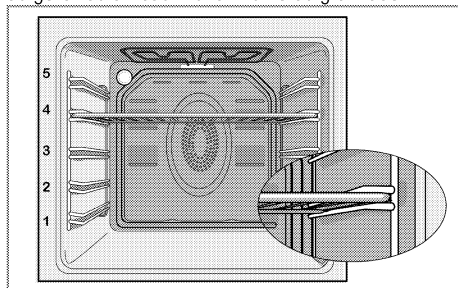
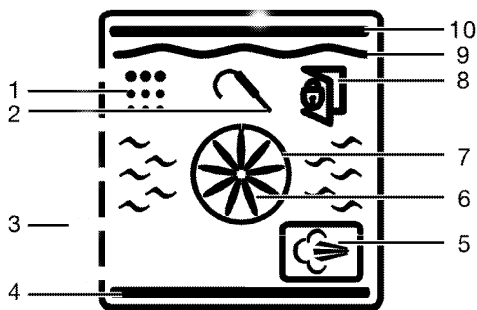


Tabla de funciones

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

i	Las funciones varían dependiendo del modelo del producto.
i	Por razones de seguridad, el tiempo que puede establecerse para el periodo de cocción está limitado a un máximo de 6 horas para todas las posiciones, excepto en las funciones de conservación del calor y de cocción a baja temperatura.
i	Al realizar cualquier ajuste, los símbolos correspondientes parpadearán en la pantalla.
i	El programa no se cancelará en caso de corte del fluido eléctrico. Debe reprogramar el horno.
i	La hora actual no se puede fijar si el horno está realizando cualquier función, o si se ha fijado una programación semiautomática o totalmente automática en el horno.
i	Si al realizar cualquier ajuste en el horno no se pulsa ningún botón en un plazo de 20 segundos, el horno se apagará automáticamente.
i	Incluso con el horno apagado, la luz del horno se encenderá al abrir la puerta del horno.



- 1 Posición de limpieza (*)
- 2 Símbolo de sonda de carne (*)
- 3 Posiciones del estante
- 4 Calentador inferior
- 5 Símbolo de cocción al vapor (*)
- 6 Ventilador de refuerzo
- 7 Calentador de refuerzo
- 8 Símbolo del bloqueo de la puerta (*)
- 9 Calentador del gratinador
- 10 Calentador superior

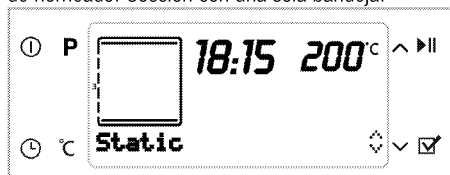
 Las funciones varían dependiendo del modelo del producto.

Modos de funcionamiento

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

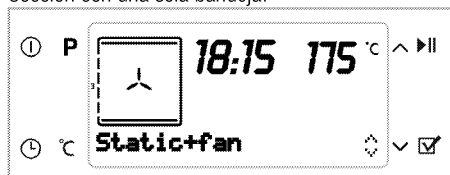
Estático

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



Estático+ ventilador

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



Función	Temperatura recomendada (°C)	Rango de temperaturas (°C)
Estático	200	40-280
Estático + ventilador	175	40-280
Surf	180	40-280
Multi (3D)	205	40-280
Pizza	210	40-280
Gratinador grande+Ventilador (gratinador grande con ventilador)	200	40-280
Gratinador grande	280	40-280
Gratinador	280	40-280
Cocción lenta/Calentamiento de ventilador 'Eco'	180	160-220
Calentamiento inferior	180	40-220
Conservación del calor	60	40-100
Cocción a baja temperatura	100	50-150
Descongelación	-	-

* Las funciones varían dependiendo del modelo del producto

Cocción con ventilador / Surf fonksiyonu

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



Cocción multi (3D)

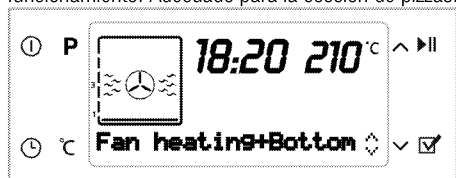
El calentamiento superior e inferior más el calentamiento con ventilador están activados. Los alimentos se cocinan de manera uniforme y rápida. Cocción con una sola bandeja.

Cocción multi (3D)



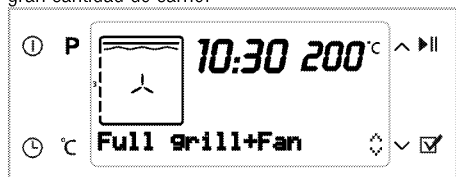
Calentamiento por ventilador + parte inferior

El calentamiento inferior y el calentamiento con ventilador (en la pared posterior) están en funcionamiento. Adecuado para la cocción de pizzas.



Gratinador grande+ventilador

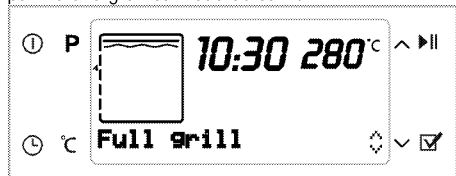
El aire calentado por el gratinador grande se distribuye por el horno con rapidez gracias al ventilador. Es adecuado para asar a la parrilla una gran cantidad de carne.



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

Gratinador grande

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

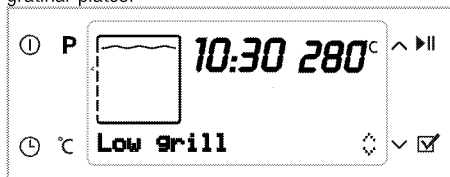


Gratinador grande

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

Gratinador

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



- Para el gratinado, coloque porciones de pequeño o mediano tamaño en el estante correcto bajo el gratinador.
- Seleccione el máximo valor para la temperatura.
- Dé la vuelta a los alimentos transcurrida la mitad del tiempo de asado.

Cocción lenta/Calentamiento de ventilador 'Eco'

Puede utilizar esta función en el rango de temperaturas entre 160 y 220 °C en lugar de las funciones de cocción que utilizaría con el calentamiento con ventilador con el fin de ahorrar energía. No obstante, el tiempo de cocción aumentará un poco.

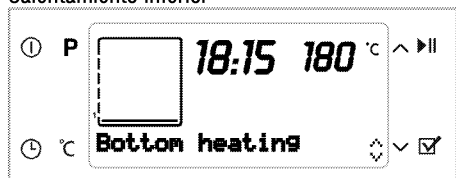
Los tiempos de cocción relativos a esta función se indican en la tabla "Cocción lenta/Calentamiento de ventilador 'Eco'".



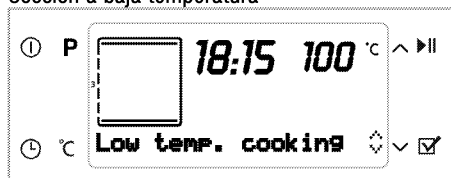
Calentamiento inferior

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

Calentamiento inferior



Cocción a baja temperatura



Conservación del calor

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



Descongelación

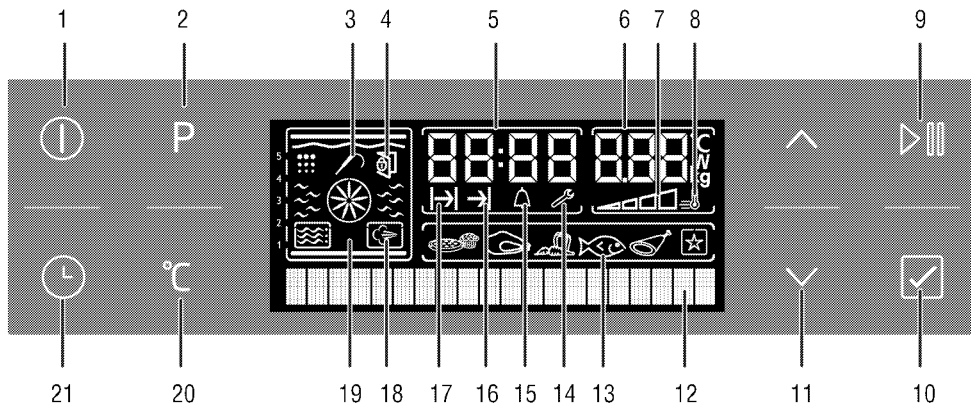
El horno no está caliente. Sólo el ventilador de la pared posterior está en funcionamiento. Adecuado para descongelar lentamente alimentos en grano congelados a temperatura ambiente y enfriar los alimentos cocinados.



Cocción a baja temperatura

Se usa para la cocción a bajas temperaturas y durante más tiempo (10-15 horas).

Funcionamiento de la unidad de control del horno



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Tecla de encendido/apagado | 9 | Tecla de inicio/fin de cocción |
| 2 | Tecla de selección de programas | 10 | Tecla de selección de menús de comida rápida |
| 3 | Símbolo de sonda de carne (*) | 11 | Teclas de incremento o reducción de la temperatura o el tiempo-navegación |
| 4 | Símbolo del bloqueo de la puerta (*) | 12 | Pantalla de texto |
| 5 | Campo indicador de la hora actual | 13 | Pantalla de selección de comida rápida |
| 6 | Campo indicador de temperatura/peso | 14 | Símbolo de configuración |
| 7 | Símbolo de temperatura interna del horno | 15 | símbolo de alarma |
| 8 | Símbolo de la función de refuerzo (precalentamiento rápido) | 16 | Símbolo de hora de finalización de la cocción |

- 17 Símbolo de tiempo de cocción
- 18 Símbolo de cocción al vapor (*)
- 19 Pantalla de función
- 20 Tecla de ajuste de temperatura–peso y de ajuste rápido del calor
- 21 Tecla Hora y ajustes
- * Varía en función del modelo del producto.

Activación del funcionamiento semiautomático

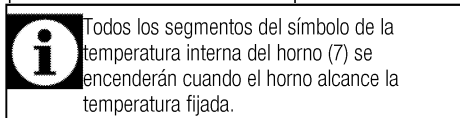
Este modo de funcionamiento le permite ajustar el periodo de funcionamiento del horno (tiempo de cocción).

1. Pulse la tecla de encendido/apagado (1) para encender el horno.
2. Pulse  o  (11) para seleccionar la función que desee.
3. Para ajustar el tiempo de cocción, pulse el botón Hora y ajustes (21) una vez para resaltar "Cook time" ("Tiempo de cocción") en la pantalla de texto (12). El símbolo del tiempo de cocción (17) parpadea al mismo tiempo.
4. Pulse  o  (11) ligeramente para introducir el tiempo de cocción. El símbolo del tiempo de cocción (17) se muestra una vez ajustado el tiempo de cocción.



5. Introduzca su plato en el horno y cierre la puerta.
6. Para ajustar la temperatura de cocción, pulse una vez el botón Temperatura – Peso y Ajuste rápido del calor (20) para resaltar el texto "Temperature" ("Temperatura") en la pantalla de texto.
7. Pulse  o  para ajustar la temperatura.
8. Pulse la tecla de inicio/fin de cocción (9) para iniciar la cocción. La pantalla mostrará el mensaje "Cooking" ("Cocinando").

» El horno se calentará hasta alcanzar la temperatura seleccionada y mantendrá ésta hasta el final del periodo de cocción seleccionado. La luz del horno permanece encendida durante el proceso de cocción.



9. Una vez finalizada la cocción, la pantalla mostrará el mensaje "Good appetite..." ("Buen provecho")

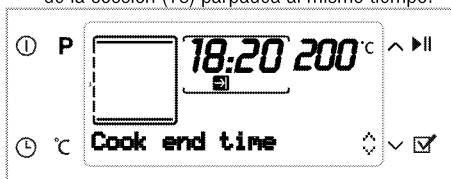
Aparece en la pantalla "Pulse  para continuar" y se oye la señal de alarma.

10. Para desactivar la alarma, pulse cualquier tecla. Si pulsa la tecla de inicio/fin de cocción (9), el horno sigue funcionando en el modo seleccionado. La alarma deja de sonar.
11. Si no pulsa la tecla de inicio/fin de cocción (9), el horno se apaga automáticamente y muestra la hora actual.

Activación del modo de funcionamiento automático

En este modo de funcionamiento es posible ajustar el tiempo de cocción y la hora de finalización de la cocción.

1. Pulse el botón de encendido/apagado (1) para encender el horno.
2. Pulse  o  (11) para seleccionar la función que desee.
3. Para ajustar el tiempo de cocción, pulse el botón Hora y ajustes (21) una vez para resaltar "Cook time" ("Tiempo de cocción") en la pantalla de texto (12). El símbolo del tiempo de cocción (17) parpadea al mismo tiempo.
4. Pulse  o  (11) ligeramente para introducir el tiempo de cocción.
- » El símbolo del tiempo de cocción (17) se muestra una vez ajustado el tiempo de cocción.
5. Para ajustar la hora de finalización de la cocción, pulse el botón Hora y ajustes (21) a intervalos cortos hasta que la pantalla de texto (12) muestre el mensaje "Cook end time" ("Hora de finalización de la cocción"). El símbolo de hora de finalización de la cocción (16) parpadea al mismo tiempo.



6. Pulse  o  (11) para ajustar la hora de finalización de la cocción.
- » Una vez ajustada la hora de finalización de la cocción, el símbolo Hora de finalización de la cocción (16) aparece en pantalla.
7. Introduzca su plato en el horno y cierre la puerta.
8. Para ajustar la temperatura de cocción, pulse una vez el botón Temperatura – Peso y Ajuste rápido del calor (20) para resaltar el texto "Temperature" ("Temperatura") en la pantalla de texto. Pulse  o  para ajustar la temperatura.

9. Pulse la tecla de inicio/fin de cocción (9) para iniciar la cocción. La pantalla mostrará **"Waiting"** ("Esperando").

» El temporizador del horno calcula automáticamente la hora de inicio restando el tiempo de cocción de la hora de finalización del periodo de cocción que haya fijado.

10. A la hora de inicio del periodo de cocción, el modo de funcionamiento seleccionado se activa, la pantalla muestra el mensaje **"Cooking"** ("Cocción") y el horno se calienta hasta alcanzar la temperatura establecida. Esta temperatura se mantiene hasta la finalización del periodo de cocción. La luz del horno permanece encendida durante el proceso de cocción.



Todos los segmentos del símbolo de la temperatura interna del horno (7) se encenderán cuando el horno alcance la temperatura fijada.

11. Una vez finalizada la cocción, la pantalla mostrará el mensaje **"Good appetite..."** ("Buen provecho") Aparece en la pantalla "Pulse ► para continuar" y se oye la señal de alarma.
12. Para desactivar la alarma, pulse cualquier tecla. Si pulsa la tecla de inicio/fin de cocción (9), el horno sigue funcionando en el modo seleccionado. La alarma deja de sonar.
13. Si no pulsa la tecla de inicio/fin de cocción (9), el horno se apaga automáticamente y muestra la hora actual.



Si desea cancelar la programación semiautomática o automática una vez establecida, deberá reiniciar el tiempo de cocción. Si lo desea, también puede apagar el horno pulsando la tecla de encendido/apagado (1).

Ajuste del refuerzo

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

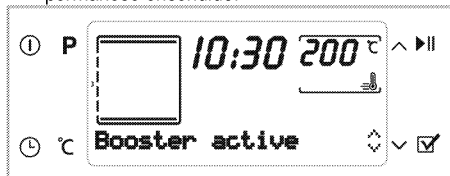


El refuerzo no puede seleccionarse en las funciones de descongelación, cocción lenta, mantenimiento del calor y cocción a baja temperatura. La función de bloqueo quedará cancelada en caso de corte del fluido eléctrico.

Seleccione la función de cocción que desee y a continuación:

1. Pulse la tecla Temperatura – Peso y Ajuste rápido del calor (20) a intervalos cortos hasta que la pantalla muestre el mensaje "Booster passive" ("Refuerzo desactivado").

2. Pulse (11) para mostrar **"Booster active"** ("Refuerzo activado"). El símbolo de refuerzo (8) permanece encendido.



» El símbolo de refuerzo (8) se apaga tan pronto como el horno alcanza la temperatura deseada, y el horno pasa al modo de funcionamiento en el que estaba antes de activar la función de refuerzo.

3. Para cancelar la función de refuerzo, pulse la tecla Temperatura – Peso y Ajuste rápido del calor (20) a intervalos cortos hasta que la pantalla muestre el mensaje **"Booster active"** ("Refuerzo activo").
4. Pulse (11) para mostrar **"Booster passive"** ("Refuerzo pasivo").



» Al regresar a la pantalla de selección de función tras este proceso, el símbolo Refuerzo (8) se apagará.

Uso del bloqueo de teclas

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



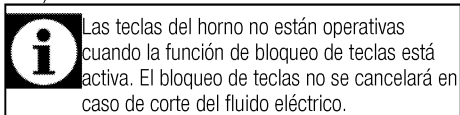
El bloqueo de teclas puede utilizarse tanto si el horno está en funcionamiento como si no. El horno puede aún apagarse pulsando el botón de encendido/apagado (1), incluso aunque el bloqueo de teclas esté activado con el horno en funcionamiento.

Activación del bloqueo de teclas

1. Pulse el botón Hora y ajustes (21) a intervalos cortos hasta que el símbolo **"Key lock passive"** ("Bloqueo de teclas inactivo") aparezca en la pantalla.
2. Pulse (11) para activar el bloqueo de teclas. Tras ajustar el bloqueo de teclas, el símbolo **"Key lock active"** ("Bloqueo de teclas activo") aparecerá en la pantalla.

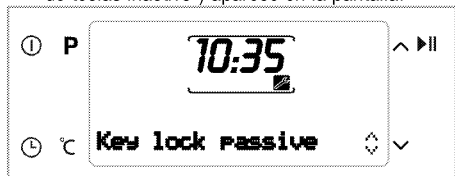


» Tras activar el bloqueo de teclas, la advertencia "Keylock active" ("Bloqueo de teclas activo") aparece en la pantalla cuando pulse cualquier tecla (excepto .



Desactivación del bloqueo de teclas

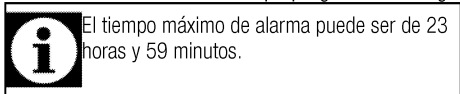
1. Pulse  (11) para desactivar el bloqueo de teclas. El símbolo "Key lock passive" ("Bloqueo de teclas inactivo") aparece en la pantalla.



Uso del reloj como alarma

Puede utilizar el reloj del aparato como alarma o recordatorio, además de su función en el programa de cocción.

El reloj alarma no tiene ninguna influencia sobre las funciones del horno. Se utiliza únicamente como un aviso. Por ejemplo, resulta útil cuando desee dar la vuelta a los alimentos que están en el horno una vez transcurrido cierto tiempo. El reloj alarma emitirá una señal acústica una vez el tiempo programado se agote.



Ajuste de la alarma:



1. Pulse el botón Hora y ajustes (21) a intervalos cortos hasta que el símbolo Alarma (15) aparezca en la pantalla.

2. Pulse  o  (11) para ajustar la temperatura. El símbolo de la alarma (15) permanece encendido una vez ajustado el tiempo de alarma.
3. Una vez agotado el tiempo de alarma, el símbolo de la alarma empezará a parpadear y la señal de la alarma sonará.
4. Pulse cualquier tecla para detener la alarma.

Cancelación de la alarma:

1. Pulse el botón Hora y ajustes (21) a intervalos cortos hasta que el símbolo Alarma (15) aparezca en la pantalla.
2. Pulse  (11) hasta que la pantalla muestre "00:00".

Tabla de tiempos de cocción



Los valores especificados se han determinado en el laboratorio. Los valores adecuados para usted pueden derivar de esos valores.

Horneado y asado



El nivel 1 es el nivel inferior del horno.

Plato	Nivel de cocción		Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Bizcochos en bandeja*	Un nivel		3	175	25 ... 30
Bizcochos en molde*	Un nivel		2	180	50 ... 60
Bizcochos en papel de horneado*	Un nivel		3	175	25 ... 30
	Dos niveles		3 - 5	175	35 ... 40
	Tres niveles		1 - 3 - 5	180	35 ... 40
Bizcocho esponjoso*	Un nivel		3	200	8 ... 12
	Dos niveles		3 - 5	175	15 ... 20
	Tres niveles		1 - 3 - 5	175	15 ... 20
Galletas*	Un nivel		3	175	25 ... 30
	Dos niveles		3 - 5	175	30 ... 40
	Tres niveles		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Masa de repostería*	Un nivel		2	200	30 ... 40
	Dos niveles		3 - 5	200	45 ... 55
	Tres niveles		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Masa fuerte*	Un nivel		2	200	25 ... 35
	Dos niveles		3 - 5	200	35 ... 45
	Tres niveles		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Levadura*	Un nivel		2	200	35 ... 45
Lasaña*	Un nivel		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Un nivel		2	200 ... 220	15 ... 20
	Un nivel		3	200	10 ... 15
Filete de ternera (entero) / Asado	Un nivel		3	25 min. 250/máx., a continuación 180 ... 190	100 ... 120
Pierna de cordero (cocido)	Un nivel		3	25 min. 250/máx., a continuación 190 ...	70 ... 90
	Un nivel		3	25 min. 250/máx., a continuación 190 ...	60 ... 80
Pollo asado	Un nivel		2	15 min. 250/máx., a continuación 180 ... 190	60 ... 70
	Un nivel		2	15 min. 250/máx., a continuación 180 ... 190	55 ... 65
Pavo (5,5 kg)	Un nivel		1	25 min. 250/máx., a continuación 180 ... 190	150 ... 210
	Un nivel		1	25 min. 250/máx., a continuación 180 ... 190	150 ... 210
Pescado	Un nivel		3	200	20 ... 30
	Un nivel		3	200	20 ... 30

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

* Se recomienda precalentar siempre el horno.

(**) En aquellas cocciones que requieran precalentamiento, precaliente el horno al inicio del proceso de cocción hasta que el símbolo de temperatura (8) alcance su máximo nivel.

Cocción lenta/Calentamiento de ventilador 'Eco'



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



No abra la puerta durante la cocción en el modo Cocción lenta/Calentamiento de ventilador 'Eco'.

Plato	Nivel de cocción		Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Carne guisada	Un nivel		2	160	100 ... 120
Pollo guisado	Un nivel		2	160	70 ... 100
Alubias	Un nivel		2	160	130 ... 150
Berenjenas guisadas	Un nivel		2	160	130 ... 150
Bistec entero	Un nivel		2	160	110 ... 130
Bistec fileteado	Un nivel		2	160	100 ... 120
Bizcochos en papel de hornado	Un nivel		2	185	35 ... 40
Galletas	Un nivel		2	185	30 ... 35
Masa de repostería	Un nivel		2	200	40 ... 45
Masa fuerte	Un nivel		2	200	40 ... 45

- Precaliente el horno durante 6 o 7 minutos.
- Antes de la cocción, hay que reducir las carnes rojas y blancas volteándolas en la cazuela.
- Las alubias deben hervirse durante 30 minutos antes de su preparación. También puede optar por utilizar alubias en conserva.
- La cocción mejorará si cubre la cazuela.

Consejos para el hornado de bizcochos

- Si el bizcocho está demasiado seco, incremente la temperatura en unos 10 °C y reduzca el tiempo de cocción.
- Si el bizcocho está húmedo, utilice menos líquido o reduzca la temperatura en unos 10 °C.
- Si la parte superior del bizcocho está demasiado dorada, colóquelo en un estante más bajo, reduzca la temperatura e incremente el tiempo de cocción.
- Si el bizcocho está bien cocido por dentro pero pegajoso por fuera utilice menos líquido, reduzca la temperatura e incremente el tiempo de cocción.

Consejos sobre el hornado de masa

- Si la masa está demasiado seca, incremente la temperatura en unos 10 °C y reduzca el tiempo de cocción. Aplique a las capas de masa una salsa a base de leche, aceite, huevo y yogur.
- Si la masa tarda demasiado en hacerse, compruebe que su grosor no exceda la profundidad de la bandeja.
- Si la parte superior de la masa se dora pero la parte inferior no está hecha, asegúrese de que la salsa utilizada para la masa no esté concentrada en su mayor parte en la zona inferior. Procure esparcir la salsa por igual entre las capas de

masa y por la parte superior para obtener un dorado uniforme.



Hornee la masa en el modo y la temperatura indicados en la tabla de cocción. Si la parte inferior sigue sin hacerse lo suficiente, la próxima vez colóquelo en el estante del nivel inmediatamente inferior.

Consejos para la cocción de verduras

- Si el plato de verduras consume todo el jugo y queda demasiado seco, prepárelo en una cazuela con tapa en lugar de en una bandeja. Los recipientes cerrados preservarán los jugos del plato.
- Si las verduras quedan sin hacer, hiérvalas previamente o prepárelas como si fueran alimentos enlatados y deposítelas en el horno.

Para obtener los mejores resultados de cocción (calentamiento con ventilador/función "Surf"):

- Puede preparar alimentos hechos de masa densa tales como bollos, bizcochos en papel o galletas de forma simultánea en una, dos o tres bandejas gracias a la distribución homogénea del calor que esta función proporciona.
- Puede preparar alimentos de masa húmeda como pasteles de manzana y tartas de forma simultánea en dos bandejas.
- En el caso de grandes cantidades de alimentos con un alto contenido en líquido o masa

fermentada, la cocción en una sola bandeja dará mejores resultados. Cuando prepare grandes cantidades de alimentos, podrá cocinarlos de forma más homogénea debido al aire caliente procedente también de las paredes, una característica no disponible en los hornos convencionales.

- Esta función permite la cocción simultánea en varias bandejas, lo que proporciona unos resultados impecables, además de ahorrar tiempo y energía.

Funciones de ayuda a la cocción

Selección de las funciones de comida rápida

El menú de comida rápida contiene programas especialmente preparados para usted por cocineros profesionales y almacenados en la memoria de la unidad de control.

En este menú, la temperatura, la posición de los estantes, el peso y las funciones de cocción se fijan automáticamente.

Puede cambiar el peso y el tiempo de cocción de acuerdo con los alimentos que va a cocinar y según sus gustos.

Para seleccionar las funciones de ayuda a la cocción:

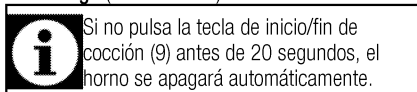
1. Pulse el botón de encendido/apagado (1) para encender el horno.
2. Pulse el botón de selección de programas (2) para seleccionar la pantalla de la función de comida rápida. En este paso, la pantalla muestra **"Cakes&Breads&Tarts"** ("Bizcochos, pan y tartas"), y la pantalla de selección de comida rápida (13) aparece resaltada.



3. Pulse **▲** o **▼** (11) para seleccionar el menú principal de la función de comida rápida que desee (Bizcochos, pan y tartas, Aves, Carnes, Pescado, Platos especiales, Especial).
4. Pulse la tecla de selección del menú de comida rápida (10) para confirmar el menú del plato principal que desee.
5. Pulse **▲** o **▼** (11) para seleccionar el plato que desee (galletas, bizcocho, bizcocho pequeño, etc.).

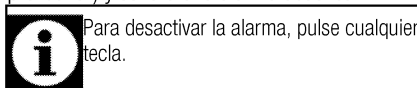


6. Introduzca el plato en el horno.
7. Pulse la tecla de inicio/fin de cocción (9) para iniciar la cocción. La pantalla mostrará el mensaje **"Cooking"** ("Cocinando").

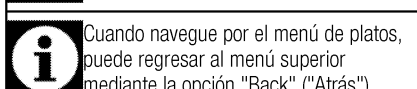


Si no pulsa la tecla de inicio/fin de cocción (9) antes de 20 segundos, el horno se apagará automáticamente.

8. Una vez completada la cocción, la pantalla mostrará el mensaje **"Good appetite..."** ("Buen provecho") y sonará una alarma acústica.



Para desactivar la alarma, pulse cualquier tecla.



Cuando navegue por el menú de platos, puede regresar al menú superior mediante la opción **"Back"** ("Atrás"). Pulse la tecla de selección de menús de comida rápida (10) para regresar al menú anterior.

Antes de iniciar la cocción en el menú de comida rápida, puede ajustar el peso en función del tipo de alimento que haya seleccionado. Para ello:

1. Pulse el botón Temperatura – Peso y Ajuste rápido del calor (20) hasta que el campo indicador del peso empiece a parpadear.



2. Pulse **▲** o **▼** (11) para ajustar el peso.
- Antes de empezar la cocción en el menú de comida rápida, puede ajustar el peso en función del tipo de alimento que haya seleccionado. Para ello:
1. Pulse el botón Temperatura – Peso y Ajuste rápido del calor (20) hasta que el campo indicador del peso empiece a parpadear.
 2. Pulse la tecla (11) para ajustar el peso.

Menú de comida rápida:

Puede variar según el modelo

Bizcochos, pan y tartas	Aves	Platos especiales	Pescado	Carne	Especial
Galletas	Pollo, asado	Cocido	Filete de pescado	Ternera asada	Fermentación
Bizcocho pequeño	Filete de pollo	Quiches	Anchoas al horno	Albóndigas de Dalyan	Yogur
Brownie		Macarrones con queso	Merluza		Manzana deshidratada
Bizcocho esponjoso		Lasaña	Filete de salmón		Castañas fritas
Torta de manzana		Moussaka			
Tarta de manzana					

Menú de ajustes

Ajuste del brillo

El brillo de la pantalla solo puede fijarse con el horno apagado.

1. Pulse el botón Hora y ajustes (21) a intervalos cortos hasta que la pantalla muestre "Brightness" ("Brillo").
2. Existen cuatro niveles de brillo, numerados del 1 al 4. Pulse  o  (11) para seleccionar el nivel de brillo que desee.



El nivel de brillo se reduce para ahorrar energía cuando el horno está apagado. La pantalla recupera su brillo cuando vuelva a encender el horno.

Ajuste del contraste

El contraste de la pantalla solo puede fijarse con el horno apagado.

1. Pulse el botón Hora y ajustes (21) a intervalos cortos hasta que la pantalla muestre "Contrast" ("Contraste").
2. Existen cuatro niveles de contraste, numerados del 1 al 4. Pulse  o  (11) para seleccionar el nivel de brillo que desee.

Ajuste del volumen

El volumen solo puede fijarse con el horno apagado.

1. Pulse el botón Hora y ajustes (21) a intervalos cortos hasta que la pantalla muestre "Volume" (Volumen").
2. Existen tres niveles de volumen, numerados 0 (silencio), 1 y 2. Pulse  o  (11) para seleccionar el nivel que desee.

Ajuste del idioma

El idioma solo puede fijarse con el horno apagado.

1. Pulse el botón Hora y ajustes (21) a intervalos cortos hasta que la pantalla muestre el último idioma seleccionado.

2. Pulse  o  (11) para seleccionar el idioma que desee.
3. Confirme mediante la tecla de selección de menús de comida rápida (10).

Cómo utilizar el gratinador



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

1. Pulse el botón de encendido/apagado (1) para encender el horno.
2. Pulse  o  (11) para seleccionar el idioma que desee.
3. Para ajustar la temperatura de cocción, pulse una vez el botón Temperatura – Peso y Ajuste rápido del calor (20) para resaltar el texto "Temperature" ("Temperatura") en la pantalla de texto. Pulse  o  para ajustar la temperatura.
4. Pulse el botón de encendido/apagado (1) para apagar el horno.



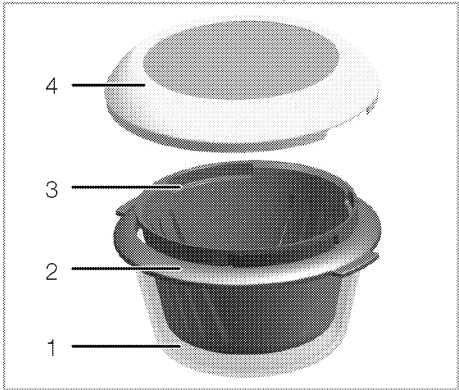
Riesgo de incendio debido a alimentos no adecuados para el asado a la parrilla.
Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso.
No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ése es el lugar con un mayor calor y los alimentos con grasa podrían prenderse.

Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla

Asado a la parrilla con gratinador eléctrico

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

Uso del accesorio de yogurt y queso



- 1 Envase de vidrio
- 2 Collar de envase de vidrio
- 3 Filtro
- 4 Tapa

Uso del accesorio del yogurt y queso para la fabricación de queso

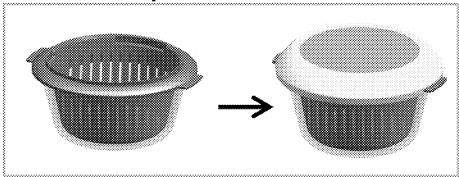


Figura 1: posición para la fabricación del queso

- Colocar el filtro en el recipiente de vidrio como se muestra en la figura 1.
- Añadir la mezcla de producto de leche/leche para la fabricación de queso en el recipiente de vidrio.
- Dependiendo de la receta, cierre la tapa del accesorio (Figura 1).
- Coloque el accesorio en el horno poniéndolo en la parrilla del horno y encienda el horno.
- Una vez terminado el proceso, retire el accesorio fuera del horno.
- Después de retirar el queso del horno, dependiendo de la receta, inserte la lengüeta del

filtro en el hueco que se encuentra en el cuello del envase de vidrio y ponga el colador en la posición de filtrado (Figura 2).

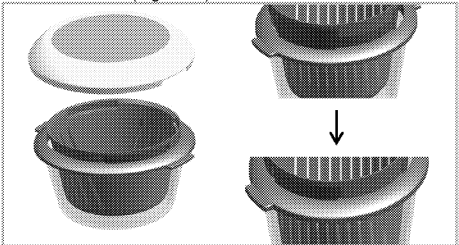


Figura 2: posición del filtro

- En cuanto a la duración indicada en la receta, dejar el queso filtrado a temperatura ambiente o en la nevera (+ 4 ° C).
- Durante el proceso de filtrado, cierre la tapa del accesorio y vaya retirando cada cierto tiempo el suero recogido en el recipiente de vidrio para hacer el proceso más eficaz.

Las leches crudas y sin tratamiento térmico pueden utilizarse para la fabricación del queso, pero deben hervirse para eliminar los microorganismos patógenos/perjudiciales. Deje enfriar la leche a temperatura ambiente antes de hacer el queso.

Fabricación de queso obtenido a partir del suero de la leche

- Colocar el filtro en el recipiente de vidrio.
- Añadir 20 g de vinagre de sidra o 30 g de jugo de limón (fresco) y 7 g de sal a 750 ml de leche pasteurizada a temperatura ambiente y mezcle; luego vierta la mezcla en los envases de vidrio (con tamiz interior).
- Coloque el accesorio en el horno, cierre su tapa de accesorio y encienda el horno.
- Seleccione el menú automático "Suero" e inicie el proceso para hacer queso.
- Una vez terminado el proceso, retire el accesorio fuera del horno, revolver una vez con una cuchara y deje que se enfríe a temperatura ambiente.

- Una vez enfriado durante 30-40 minutos a temperatura ambiente, llevar a la posición del filtro.
- Se recomienda consumir el queso después de cerrar la tapa del accesorio y tenerlo guardado/filtrado en la nevera (+ 4 ° C) durante 1 día.
- Durante el proceso de filtrado, eliminar periódicamente el suero recogido en el recipiente de vidrio para hacer el proceso más eficaz.

Hacer mascarpone

- Añadir 15 g de jugo de limón (fresco) en 800 g de crema sacada de la nevera (+ 4 ° C) y mezclar; luego verter la mezcla en un envase de cristal.
- Coloque el accesorio, con su tapa cerrada, en la parrilla del horno y encienda el horno.
- Seleccione el menú automático "Mascarpone" e inicie el proceso para hacer queso.
- Una vez terminado el proceso, retire el accesorio fuera del horno, deje que la mezcla se enfríe a temperatura ambiente durante 30-40 minutos y mantenerlo durante 1 día en la nevera (+ 4 ° C).
- Se recomienda consumir el queso después de 1 día de reposo.

Fabricación de queso blanco

- Colocar el filtro en el recipiente de vidrio.
- Añadir 30 g de requesón homogeneizado u 8 gotas de cuajo en 800 ml de leche del día pasteurizada a temperatura ambiente y mezclar, luego vierta la mezcla en el envase de vidrio (con el tamiz dentro).
- Coloque el accesorio, con su tapa cerrada, en la parrilla del horno y encienda el horno.
- Seleccione el menú automático "Fromage Blanc" e inicie el proceso para hacer queso.
- Una vez finalizado el proceso, sacar el accesorio del horno y fijar el filtro a la posición de filtro. Se recomienda consumir el queso después de guardado/filtrado en la nevera (+ 4°C) en 1 día.
- Durante el proceso de filtrado, eliminar periódicamente el suero recogido en el recipiente de vidrio para hacer el proceso más eficaz.

Uso del accesorio del yogurt y queso para la fabricación de yogur

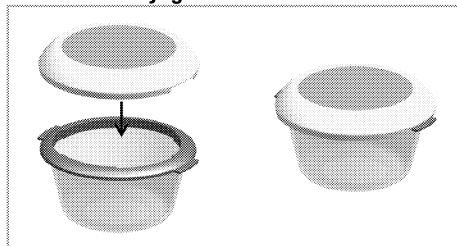


Figura 3: posición de fabricación y almacenamiento de yogur

- Coloque la mezcla de leche en el recipiente de cristal utilizado para hacer yogur.
- Dependiendo de la receta, cierre la tapa del accesorio (figura 3).
- Coloque el accesorio en el horno en la parrilla del horno y encienda el horno.
- Una vez terminado el proceso, retire el accesorio fuera del horno.
- Se recomienda consumir el yogur después de mantenerlo en el refrigerador (4 ° C) con su tapa cerrada en un periodo de 12 horas (figura 3).

Consideraciones importantes:

- La leche más adecuada para hacer el yogur es la leche del día pasteurizada.
- Las leches crudas y sin tratamiento térmico también pueden utilizarse para la fabricación del yogur, pero deben hervirse para eliminar los microorganismos patógenos/perjudiciales.
- La leche hervida debería enfriarse a temperatura ambiente antes de hacer yogur.
- Las leches esteriladas de larga duración no son recomendables para hacer yogur, y no deberían utilizarse.
- El yogur utilizado para la fermentación debería ser fresco.

Fabricación de yogur estándar

- Añadir 80 g de yogur (2-3 cucharas) a temperatura ambiente en 800 ml de leche del día a temperatura ambiente y mezclar; luego vierta la mezcla en el envase de vidrio.
- Coloque el accesorio, sin cerrar su tapa, en el horno en la parrilla del horno y encienda el horno.
- Seleccione el menú automático "Yogur estándar" e inicie el proceso para hacer yogur.
- Una vez terminado el proceso, retire el accesorio fuera del horno.
- Se recomienda consumir el yogur una vez guardado en la nevera (+ 4°C) antes de 12 horas con la tapa del accesorio cerrada.

Hacer yogur agrio espeso

1. Añadir 80 g de yogur (2-3 cucharas) a temperatura ambiente en 800 ml de leche del día a temperatura ambiente y mezclar; luego vierta la mezcla en el envase de vidrio.
 2. Para un yogur más espeso se recomienda fermentar un yogurt en 750 ml de leche pasteurizada y 50 gr crema y 80 gr de yogur (2-3 cucharadas).
 3. Coloque el accesorio, sin cerrar su tapa, en el horno en la parrilla del horno y encienda el horno.
 4. Seleccione el menú automático "Yogur ácido espeso" e inicie el proceso para hacer yogur.
 5. Una vez terminado el proceso, retire el accesorio fuera del horno.
 6. Se recomienda consumir el yogur una vez guardado en la nevera (+ 4°C) antes de 12 horas con la tapa del accesorio cerrada.
- » Se espera una leve textura cremosa en el yogurt.

Hacer yogur dulce

1. Añadir 80 g de yogur (2-3 cucharas) a temperatura ambiente en 800 ml de leche del día a temperatura ambiente y mezclar; luego vierta la mezcla en el envase de vidrio.

2. Coloque el accesorio, con su tapa cerrada, en la parrilla del horno y encienda el horno.
3. Seleccione el menú automático "Yogur dulce" e inicie el proceso para hacer yogur.
4. Se recomienda consumir el yogur una vez guardado en la nevera (+ 4°C) antes de 12 horas con la tapa del accesorio cerrada.

Advertencias generales

- No exponga el accesorio del yogurt y el queso a temperaturas superiores a 135° C.
- No precalentar el horno mientras está usando el accesorio de yogurt y de queso.
- No abra la puerta del horno para evitar pérdidas de calor al hacer yogur o queso.
- Cuando esté retirando el accesorio del horno y levantando su tapa, utilice el guante para horno.
- Al limpiar el accesorio, no utilice químicos abrasivos ni paños de limpieza para superficies duras.
- No lave el accesorio de yogur y queso en el lavavajillas. Lavar a mano usando el lado suave de la esponja de la cocina.

6 Mantenimiento y cuidados

Información general

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



PELIGRO:

¡Riesgo de descarga eléctrica!

Corte el suministro de electricidad antes de limpiar el aparato para evitar una descarga eléctrica.



PELIGRO:

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe.

- Limpie el producto concienzudamente después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de secar bien la placa tras la limpieza y de enjuagar inmediatamente cualquier líquido derramado.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies inoxidable y el asa. Utilice un paño suave con un detergente líquido no abrasivo para la limpieza de esas partes, procurando pasar el paño siempre la misma dirección.



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

No utilice detergentes agresivos, polvos o lociones limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.



No utilice limpiadores al vapor para la limpieza.

Limpieza del panel de control

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



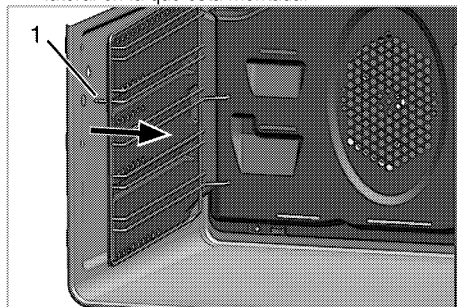
Daños en el panel de control

No retire los mandos de control cuando limpie el panel de control.

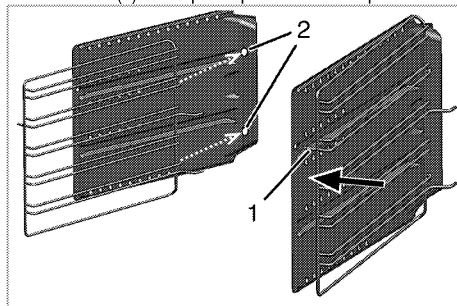
Limpieza del horno

Limpieza de las paredes laterales

1. Retire la clavija (1) de la rejilla lateral tirando de ella en la dirección de la flecha con la pared lateral en la que está montada.

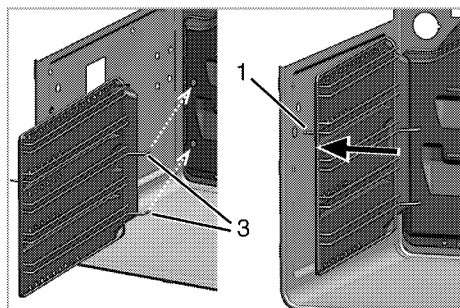


2. Retire por completo la rejilla y la pared laterales tirando de ellas hacia usted.
3. Tire del estante lateral para desprenderlo de los orificios (2) de la pared del horno.
4. Limpie la rejilla y la pared laterales con un paño suave o una esponja humedecidos en agua caliente con un producto limpiador y séquelas con un paño suave.
5. Coloque la rejilla lateral insertándola en los orificios (2) de la parte posterior de la pared lateral.



Si usted tiene la característica telescópica flexi de su producto; hay un agujero en la pared lateral de surf espalda. Coloque la rejilla del lado tirando al hoyo.

6. Fije la rejilla lateral a la pared lateral insertando la clavija (1) de la rejilla en la dirección de la flecha.
7. Coloque el conjunto de la rejilla y la pared laterales en su sitio insertando las clavijas (3) en los orificios de la parte posterior tal como se muestra en la figura.



8. Coloque la clavija (1) de la rejilla lateral en su sitio tal como se muestra en la figura.

i Asegúrese que haber colocado correctamente la rejilla y la pared laterales.

Paredes catalíticas

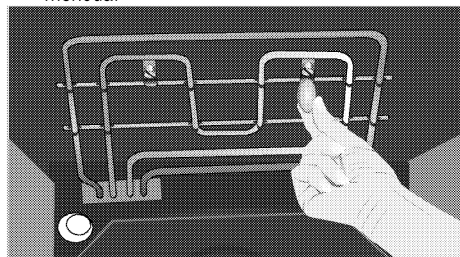
Es posible que las paredes laterales o quizás tan sólo la pared posterior del interior del horno estén recubiertas de un esmalte catalítico.

Las paredes catalíticas no deben limpiarse. La superficie porosa de dichas paredes es autolimpiante, ya que absorbe y transforma la grasa desprendida durante el uso (vapor y dióxido de carbono).

Limpieza del techo del horno

El gratinador puede desprenderse para proceder a la limpieza del techo del horno.

1. Afloje los tornillos de sujeción del elemento del gratinador mediante un destornillador o una moneda.



i El gratinador se desprende, permaneciendo sujeto al techo del horno.

2. Limpie el techo del horno con un paño humedecido.



3. Vuelva a colocar el elemento del gratinador en su posición y apriete los tornillos de sujeción mediante un destornillador o una moneda.

Limpieza de la puerta del horno

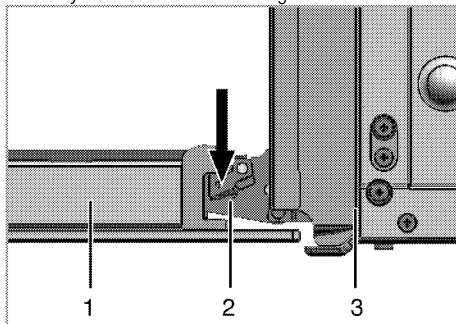
Limpie la puerta del horno con un paño suave o una esponja humedecidos en agua caliente con un producto limpiador y séquela con un paño suave.

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

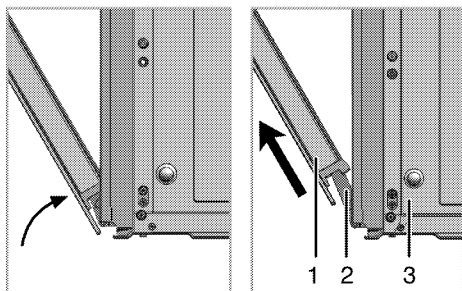
i El panel de vidrio de la puerta frontal está recubierto de un material de fácil limpieza. No utilice productos de limpieza abrasivos, rasquetas de metal, estropajos o lejía para limpiar el panel de vidrio de la puerta frontal, ya que podría rayar la superficie. Tales productos podrían destruir el recubrimiento.

Retirada de la puerta del horno

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



- 1 Puerta frontal
- 2 Bisagra
- 3 Horno



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

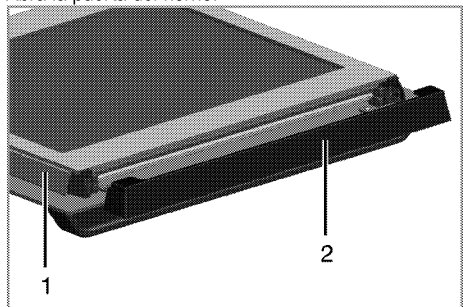


Para volver a colocar la puerta, es preciso aplicar en orden inverso los pasos del procedimiento de retirada. No olvide cerrar las abrazaderas del alojamiento de las bisagras una vez vuelva a colocar la puerta.

Retirada del vidrio interior de la puerta

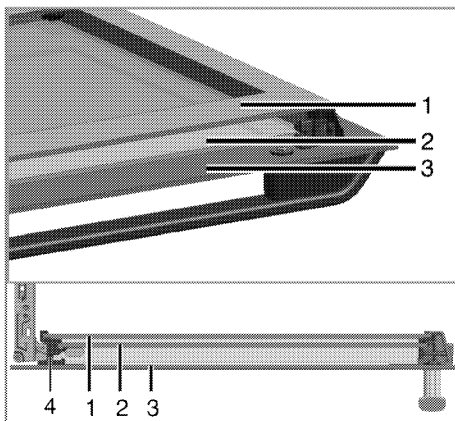
El panel de vidrio interior de la puerta del horno puede retirarse para su limpieza.

Abra la puerta del horno.



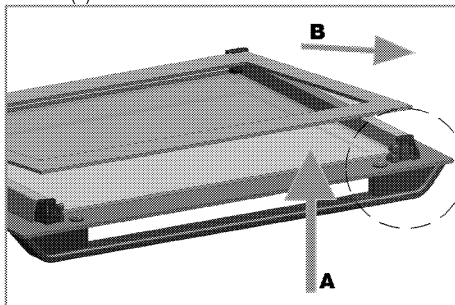
- 1 Marco
- 2 Pieza de plástico

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

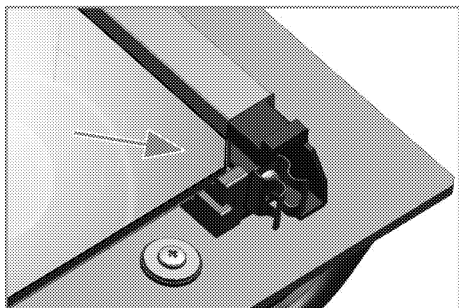


- 1 Panel de vidrio más interno
- 2 Panel de vidrio interior
- 3 Panel de vidrio exterior
- 4 Ranura de plástico del panel de vidrio - Inferior

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



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



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

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

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

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

Sustitución de la lámpara del horno



PELIGRO:

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

Asegúrese de que el dispositivo esté apagado y se haya enfriado con el fin de evitar el riesgo de una descarga eléctrica.



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



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



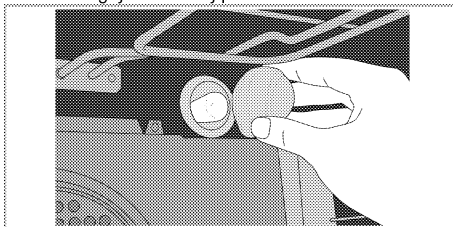
La luz utilizada en este electrodoméstico está pensada para la iluminación de una estancia doméstica. La finalidad de esta lámpara es ayudar al usuario a ver los productos alimenticios.



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

Si su horno dispone de una lámpara redonda:

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



3. Extraiga la lámpara del portalámparas tirando de ella y coloque la lámpara nueva.
4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

7 Resolución de problemas

El horno emite vapor cuando está en funcionamiento.

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

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

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

El aparato no funciona.

- El fusible de red es defectuoso o se ha disparado. >>> *Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*
- El producto no está conectada a la toma (con conexión a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*
- Los botones, mandos o teclas del panel de control no funcionan. >>> *Puede que el bloqueo de teclas esté activado. Desactívelo. (Véase Uso del bloqueo de teclas, pág. 25)*

La luz del horno no funciona.

- La lámpara del horno está defectuosa. >>> *Sustituya la lámpara del horno.*
- Hay un corte en el suministro de fluido eléctrico. >>> *Compruebe si hay corriente eléctrica. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*

El horno no se calienta.

- La función y/o la temperatura no se han fijado. >>> *Ajuste la función y la temperatura mediante el mando/tecla de función y/o temperatura.*
- Hay un corte en el suministro de fluido eléctrico. >>> *Compruebe si hay corriente eléctrica. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*



Consulte a un servicio técnico autorizado o al comercio donde haya adquirido el producto si no puede solucionar el problema después de seguir las instrucciones de esta sección. No intente reparar usted mismo un producto defectuoso.

