

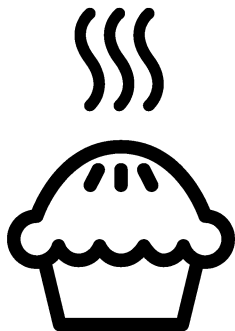


## **Horno empotrado**

Manual del usuario

**Встраиваемая духовка**

**Руководство пользователя**



**BBIE12300XP**

**ES / RU**

385.4405.03/R.AB/31.03.2021/7-5

7757787631

## Estimado cliente,

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

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

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

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

El manual de instrucciones contiene los siguientes símbolos:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.

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



Peligro que puede provocar quemaduras por contacto con superficies calientes.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de instrucciones.



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

**1 Instrucciones de seguridad 4**

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

**2 Instrucciones medioambientales 12**

Regulación en materia de residuos ..... 12  
 Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil..... 12  
 Eliminación del material de embalaje..... 12  
 Recomendaciones para el ahorro de energía ..... 12

**3 Su aparato 13**

Información sobre el aparato..... 13  
 Introducción y uso del panel de mandos del aparato ..... 14  
 Control del horno..... 14  
 Funciones de funcionamiento del horno.. 15  
 Accesorios del aparato ..... 17  
 Uso de accesorios del aparato ..... 18  
 Especificaciones técnicas ..... 21

**4 Primer uso 22**

El primer ajuste de la primera vez..... 22  
 Primera limpieza..... 22

**5 Cómo usar el horno 24**

Información general sobre el uso del horno ..... 24  
 Funcionamiento de la unidad de control del horno ..... 24  
 Ajustes ..... 28

**6 Información general sobre la cocción 31**

Advertencias generales sobre la cocción en el horno..... 31  
 Pasteles y alimentos para el horno..... 31  
 Carne, pescado y aves de corral..... 34  
 Parrilla..... 35  
 Alimentos de prueba..... 36

**7 Mantenimiento y cuidados 37**

Información general de limpieza..... 37  
 Limpieza de los accesorios..... 38  
 Limpiar el panel de control ..... 38  
 Limpiar el interior del horno (área de cocción) ..... 39  
 Autolimpieza pirólítica ..... 39  
 Limpiar la puerta del horno..... 40  
 Quitar el vidrio interior de la puerta del horno ..... 41  
 Limpiar la bombilla del horno ..... 42

**8 Solución de problemas 44**

# 1 Instrucciones de seguridad

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

## Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas

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

## Seguridad eléctrica

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

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

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

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



### **Seguridad en el transporte**

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

- No utilice la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.
- No coloque otros objetos sobre el aparato y llévelo en posición vertical.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Asegure el aparato con cinta adhesiva para evitar que las partes removibles o móviles del aparato y el aparato se dañen.
- Compruebe el aspecto general del aparato para detectar cualquier daño que pueda haberse producido durante el transporte.



### **Seguridad de la instalación**

- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. Si el aparato está dañado, no lo instale.
- No instale el aparato cerca de fuentes de calor (radiadores, estufas, etc.).
- Mantenga todos los conductos de ventilación abiertos alrededor del aparato.

- Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de puertas decorativas.



### **Seguridad de uso**

- Asegúrese de que el aparato se apaga después de cada uso.
- Si no utiliza el aparato durante mucho tiempo, desenchúfelo o apague el fusible de la caja de fusibles.
- No utilice aparatos defectuosos o dañados. En caso de que la haya, desconecte las conexiones de electricidad / gas del aparato y llame al servicio técnico autorizado.
- No utilice el aparato sin el vidrio de la puerta principal o con el vidrio roto.
- No se suba al aparato para alcanzar algo o por cualquier otra razón.
- No utilice el aparato en situaciones que puedan afectar a su juicio, como la ingesta de drogas y/o el consumo de alcohol.
- Los objetos inflamables que se mantienen en el área de cocción pueden incendiarse.

No guarde nunca objetos inflamables en el área de cocción.

- La manija del horno no es un secador de toallas. Cuando utilice el aparato, no cuelgue toallas, guantes o textiles similares.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven y se aprietan al abrir y cerrar la puerta. Al abrir/cerrar la puerta, no sujete la pieza con las bisagras.



### **Advertencias sobre la temperatura**

- **ADVERTENCIA:** Mientras el aparato esté funcionando, las partes expuestas se calentarán. No toque el aparato ni los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años no deben acercarse al aparato sin un adulto.
- No coloque materiales inflamables/explosivos cerca del aparato, ya que los bordes estarán calientes mientras esté funcionando.
- Como el vapor puede ser exhalado, manténgase alejado mientras abre la puerta del horno. El vapor

puede quemar la mano, la cara y/o los ojos.

- El aparato puede estar caliente durante su uso. No toque los compartimentos calientes, las partes interiores del horno, los elementos calefactores, etc.
- Cuando coloque alimentos en el horno caliente, retire los alimentos, etc., utilice siempre guantes de cocina resistentes al calor.



### **Uso de accesorios**

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



### **Seguridad en la cocina**

- Tengan cuidado cuando usen alcohol en la comida. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede incendiarse cuando se expone a superficies

calientes, provocando un incendio.

- Los residuos de comida, aceite, etc. en el área de cocción pueden incendiarse. Antes de cocinar, elimine la suciedad gruesa.
- Peligro de intoxicación alimentaria: No mantenga la comida en el horno por más de una hora antes y después de la cocción. De lo contrario, puede causar intoxicación alimentaria o enfermedades.
- No caliente latas cerradas y tarros de cristal. La presión acumulada puede causar que el frasco reviente.
- Coloque el papel antigrasa en una batería de cocina o en el accesorio de horno (bandeja, parrilla, etc.) con la comida y colóquela en el horno precalentado. Retire los trozos excesivos de papel antigrasa que cuelgan del accesorio o del recipiente para evitar el riesgo de tocar los elementos calefactores del horno. Nunca utilice papel antigrasa a una temperatura de horno superior a la temperatura máxima de uso especificada en el papel antigrasa que está utilizando.

No colocar nunca papel antigrasa en la base del horno.

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



### **Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza**

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. Hay un riesgo de descarga eléctrica!

- No limpie el aparato con limpiadores de vapor, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.
- No use limpiadores abrasivos fuertes, raspadores de metal, lana de alambre o materiales con blanqueador para limpiar el vidrio de la puerta delantera del horno / (si está presente) el vidrio de la puerta superior del horno. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.



### **Autolimpieza a alta temperatura (pirólisis)**

- Durante la autolimpieza, las superficies se calientan más que en el uso estándar. Mantenga a los niños alejados.
- Las superficies calientes causan quemaduras! No toque el aparato durante la autolimpieza y mantenga a los niños alejados del aparato. Espere al menos 30 minutos antes de quitar el residuo.
- Durante la autolimpieza, el humo se liberará debido a la quema de residuos de alimentos. Ventile bien la

cocina durante el proceso de limpieza.

- Antes de comenzar la limpieza, limpie las superficies exteriores del horno y los residuos de comida dentro del horno con un paño jabonoso. Retire todos los accesorios y

utensilios de cocina del horno. Si el aparato tiene un accesorio a prueba de pirotecnia (resistente a la autolimpieza a altas temperaturas), no es necesario que retire estos accesorios del horno.

## 2 Instrucciones medioambientales

### Regulación en materia de residuos

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



Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

La eliminación adecuada del aparato usado ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

#### Cumplimiento de la directiva RoHS:

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

### Eliminación del material de embalaje

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

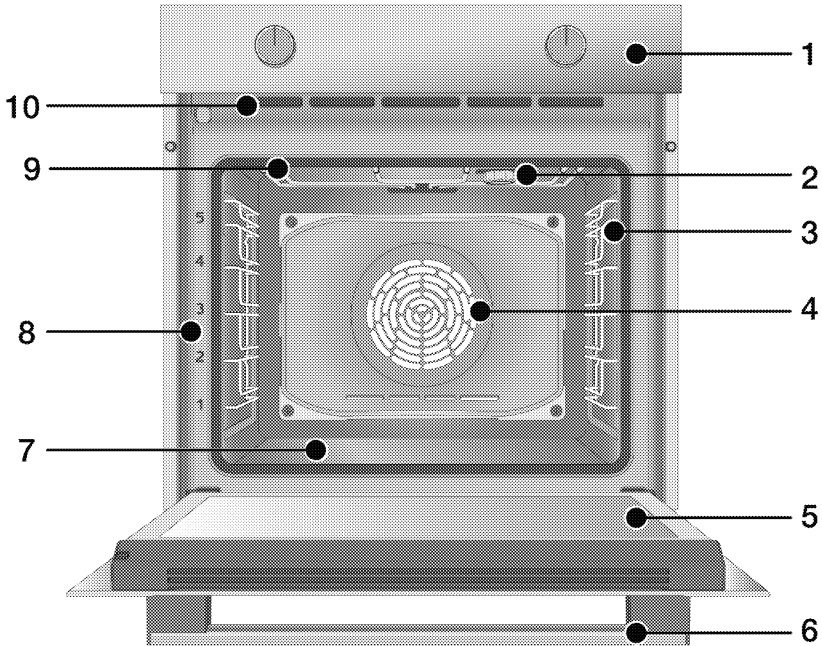
### Recomendaciones para el ahorro de energía

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

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

## 3 Su aparato

### Información sobre el aparato



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

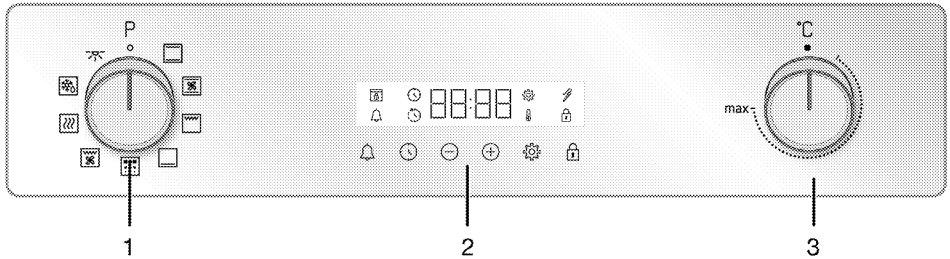
\* En función del modelo. Es posible que el aparato no tenga una bombilla, o que el tipo y la ubicación de la bombilla difieran de la ilustración.

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

## Introducción y uso del panel de mandos del aparato

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

### Control del horno



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

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

### Perilla de selección de funciones

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

### Perilla de temperatura

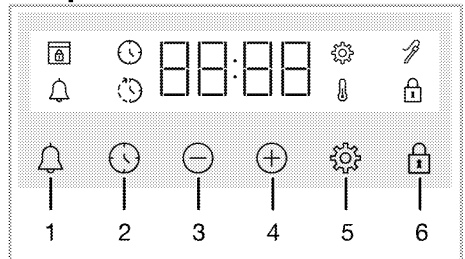
Puede seleccionar la temperatura que desea cocinar con el botón de temperatura. Gire en el sentido de las agujas del reloj desde la posición cerrada (arriba) para seleccionar.

### Indicador de temperatura

Puede ver la temperatura interior del horno en la pantalla del temporizador. El horno se calienta hasta alcanzar la temperatura establecida y mantiene esta temperatura, y la animación de

calentamiento de 3 líneas parpadea en el extremo derecho. Cuando la temperatura del horno alcanza el valor establecido, esta animación se detiene y el símbolo "C" aparece constantemente junto al valor de la temperatura establecida.

### Temporizador



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

### Símbolos de la pantalla

- : Símbolo del tiempo de cocción
- : Símbolo del tiempo de finalización de la cocción\*
- : Símbolo de la alarma
- : Símbolo de la sonda de carne\*



: Símbolo de bloqueo de teclas



: El símbolo de la temperatura



: Símbolo de configuración







: Símbolo de bloqueo de la puerta\*

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

## Funciones de funcionamiento del horno

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

Símbolo de la función	Descripción de la función	Rango de temperatura (°C)	Descripción y uso
	bombilla del horno	-	Ningún calentador funciona en el horno. Sólo se enciende la bombilla del horno.
	Operando con el ventilador	-	El horno no se calienta. Sólo funciona el ventilador (en la pared trasera). Los alimentos congelados con gránulos se descongelan lentamente a temperatura ambiente, los alimentos cocinados se enfrían. El tiempo necesario para descongelar un trozo entero de carne es más largo que el de los alimentos en granos.
	Calentamiento superior e inferior	40-280	Los alimentos se calientan desde arriba y desde abajo al mismo tiempo. Adecuado para pasteles y guisos en moldes de panadería o pasteles y pasteles. La cocina se hace con una sola bandeja.
	Calentamiento inferior	40-220	Sólo el calentamiento inferior está activado. Es adecuado para los alimentos que necesitan ser dorados en la parte inferior.
	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	40-280	El aire caliente calentado por los calentadores superior e inferior se distribuye igual y rápidamente por el horno con el ventilador. La cocina se hace con una sola bandeja.

Símbolo de la función	Descripción de la función	Rango de temperatura (°C)	Descripción y uso
	Parrilla completa	40-280	La gran parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar en grandes cantidades.
	Parrilla completa asistida por ventilador	40-250	El aire caliente calentado por la parrilla grande se distribuye rápidamente en el horno con el ventilador. Es adecuado para asar en grandes cantidades.
	Mantener caliente	40-100	Se utiliza para mantener la comida a una temperatura lista para su uso durante mucho tiempo.
	Pirólisis	-	Se utiliza para la autolimpieza del horno a alta temperatura. Lea las explicaciones de la sección de mantenimiento y limpieza de esta función.

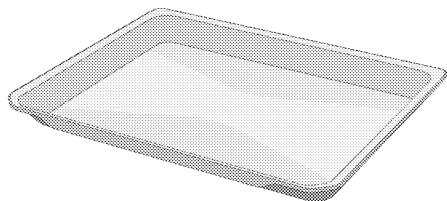
## Accesorios del aparato

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

---

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

---

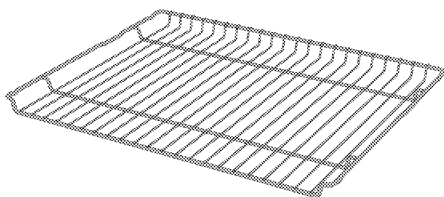


### Bandeja estándar

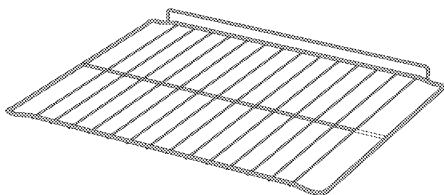
Se utiliza para pasteles, alimentos congelados y para freír trozos grandes.

---

### Modelos con estantes de rejilla:



### Modelos sin estantes de rejilla:



### Parrilla

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

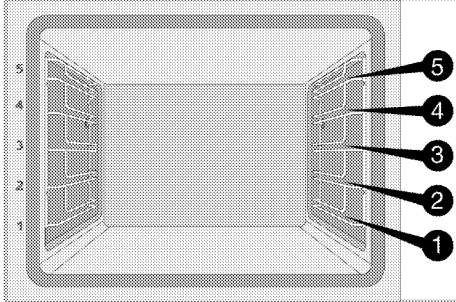
---

## Uso de accesorios del aparato

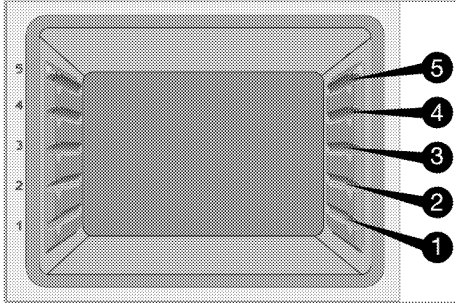
### Estantes de cocina

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

#### Modelos con estantes de rejilla



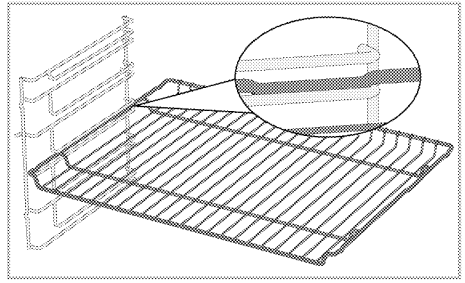
#### Modelos sin estantes de rejilla



### Colocando la parrilla en los estantes de cocción

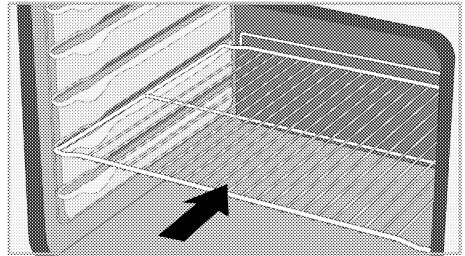
#### Modelos con estantes de rejilla:

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



#### Modelos sin estantes de rejilla:

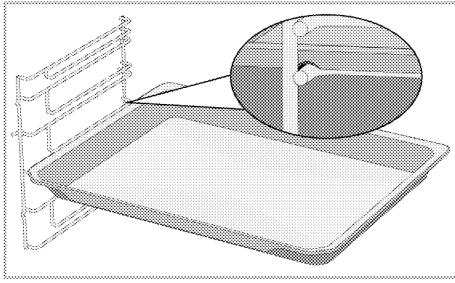
Es crucial colocar correctamente la parrilla en los laterales de los estantes de rejilla. La parrilla tiene una dirección cuando se coloca en el estante. Mientras se coloca la parrilla en el estante deseado, la sección abierta debe estar en el frente.



### Colocando la bandeja en los estantes de la cocina

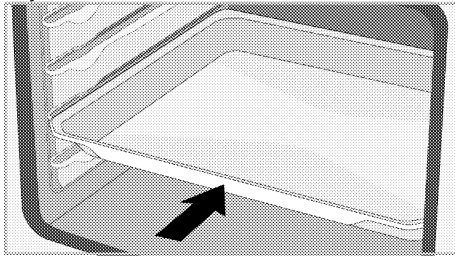
#### Modelos con estantes de rejilla:

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



### Modelos sin estantes de rejilla:

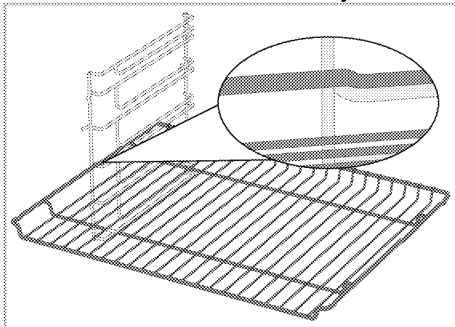
También es crucial colocar las bandejas en los estantes laterales de forma adecuada. La bandeja tiene una dirección al colocarla en la estantería. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente.



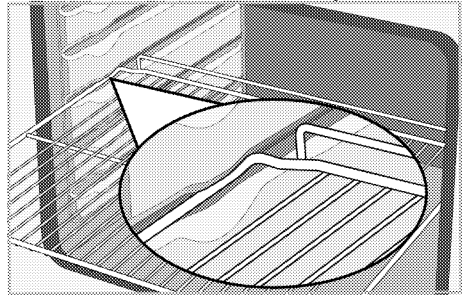
### Función de tope de la parrilla

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

### Modelos con estantes de rejilla

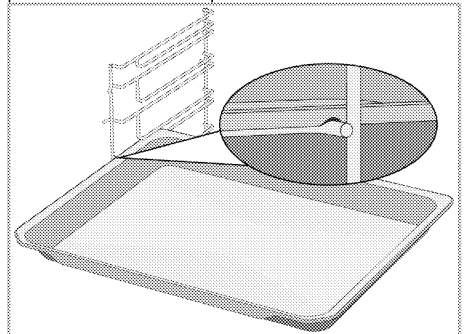


### Modelos sin estantes de rejilla



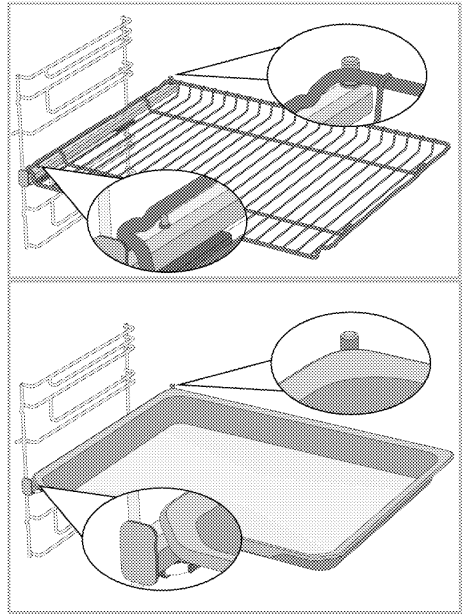
### Función de tope de la bandeja de la parrilla - Modelos con estantes de rejilla

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



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

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






## Especificaciones técnicas

### Características técnicas generales

Dimensiones externas del aparato (altura/ancho/profundidad)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiones de la instalación del horno (altura/ancho/profundidad)	590 o 600 mm/560 mm/en min. 550 mm
Voltaje/frecuencia	220-240 V ~ 50 Hz
Tipo de cable y sección transversal utilizados / aptos para su uso en el aparato	en min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Consumo total de energía	3,4 kW
Tipo de horno	El horno asistido por ventilador

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




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

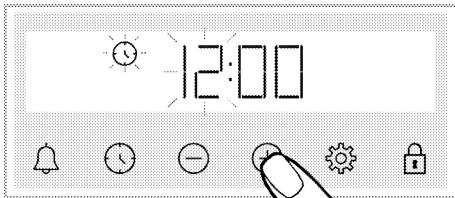
## 4 Primer uso

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

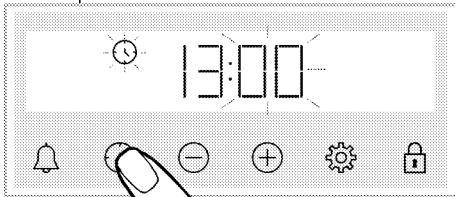
### El primer ajuste de la primera vez

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

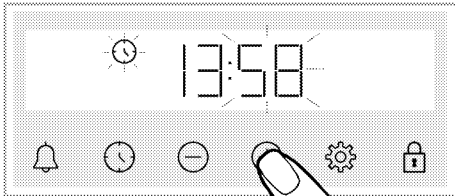
1. Cuando se encienda el horno por primera vez, el campo de la hora "12:00" y el símbolo  parpadearán en la pantalla.
2. Establezca la hora del día tocando  / .







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



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



5. Confirme el ajuste pulsando la tecla .  
» La hora del día se ajusta y el símbolo  desaparece de la pantalla.

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

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

### Primera limpieza

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

### Antes de utilizar los accesorios;

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

**AVISO** La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza. No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

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

## 5 Cómo usar el horno

### Información general sobre el uso del horno

#### Ventilador de refrigeración

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

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

#### La luz del horno

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







En algunas funciones operativas, la lámpara no se enciende debido al ahorro de energía.

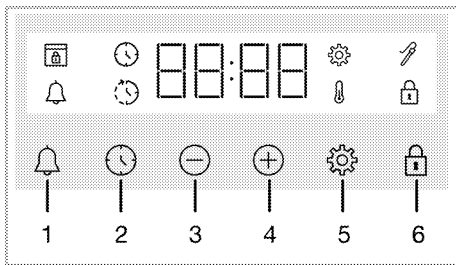
Si desea que la bombilla del horno esté encendida de forma continua, seleccione la función operativa "bombilla

del horno" con el mando de selección de funciones.

### Funcionamiento de la unidad de control del horno









#### Advertencias generales para la unidad de control del horno

-  El tiempo máximo que puede fijarse para la finalización del proceso de cocción es de 5 horas y 59 minutos. El tiempo máximo para mantener caliente es sólo 23 horas y 59 minutos. El programa no se cancelará en caso de corte del fluido eléctrico. Debe reprogramar el horno.
-  Mientras se hace cualquier ajuste, los símbolos relevantes parpadean en la pantalla. Por favor, espere un poco para que se guarden los ajustes.
-  Si se ha realizado algún ajuste de cocción, no se puede ajustar la hora del día.
-  Si el tiempo de cocción se ajusta cuando se inicia la cocción, el tiempo restante se muestra en la pantalla.
-  En los casos en que se ajusta el tiempo de cocción; puede cancelar automáticamente pulsando durante mucho tiempo la tecla .



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

### Símbolos de la pantalla

-  : Símbolo del tiempo de cocción
-  : Símbolo del tiempo de finalización de la cocción\*
-  : Símbolo de la alarma
-  : Símbolo de la sonda de carne\*
-  : Símbolo de bloqueo de teclas
-  : El símbolo de la temperatura
-  : Símbolo de configuración
-  : Símbolo de bloqueo de la puerta\*

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

### Encender el horno

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

### Apagar el horno

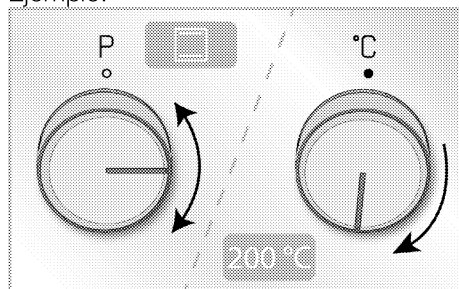
Puede apagar la cámara de cocción girando el botón de selección de



funciones y el botón de temperatura a la posición de apagado (arriba).

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

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

Ejemplo:





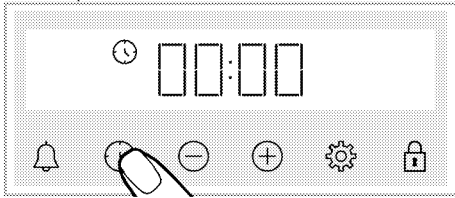
1. Seleccione la función operativa que desea cocinar mediante el botón de selección de funciones.
2. Ajuste la temperatura que desea cocinar con la perilla de temperatura.
  - » Su horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y temperatura seleccionadas y aparecerá el símbolo  en la pantalla. El valor de la temperatura ajustada y 3 líneas de animación aparecen en la pantalla. A continuación, aparece sucesivamente el tiempo transcurrido desde el inicio de la cocción. Cuando la temperatura en el interior de la cámara de cocción alcanza la temperatura ajustada, desaparece el símbolo  y el temporizador emite pitido. Se detiene la animación de 3 líneas en la pantalla y aparece continuamente el símbolo C junto al valor de la temperatura. La cámara de cocción no se apaga automáticamente, ya que la cocción manual se realiza sin ajustar el tiempo de cocción. Usted mismo debe



controlarla y apagarla. Cuando termine de cocinar, apague el horno girando la perilla de selección de funciones y la perilla de temperatura a la posición de apagado (arriba).


### **Cocine ajustando el tiempo de cocción;**

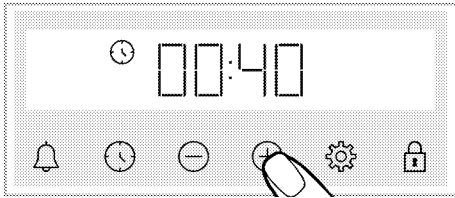
Puede hacer que el horno se apague automáticamente al final del tiempo seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específica de su alimento y ajustando el tiempo de cocción en el temporizador.

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





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


3. Ajuste el tiempo de cocción con las teclas .



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

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



» Su horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y temperatura seleccionadas. El tiempo de cocción ajustado empieza a contar hacia atrás y aparece  en la pantalla. El tiempo de cocción de cuenta atrás y el valor de la temperatura ajustada aparecen secuencialmente con 3 animaciones de líneas al lado. Cuando la temperatura en el interior de la cámara de cocción alcanza la temperatura ajustada, desaparece el símbolo  y el temporizador emite pitido. Se detiene la animación de 3 líneas en la pantalla y aparece continuamente el símbolo C junto al valor de la temperatura.

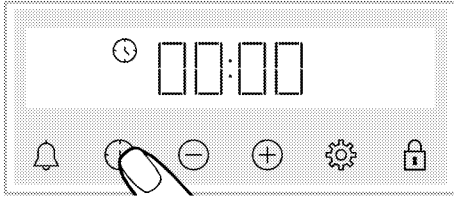
5. Después de que el tiempo de cocción establecido se completa, en la pantalla, "End" aparece, el símbolo  parpadea y el temporizador emite un pitido
6. La advertencia suena durante dos minutos. Presione cualquier tecla para detener la alarma. La advertencia se detiene y aparece la hora del día en la pantalla.




### **Para ajustar el tiempo de finalización de la cocción a un tiempo posterior; (Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.)**



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

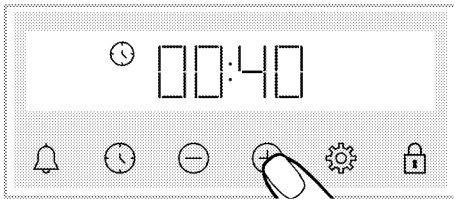
1. Seleccionar la función de cocción.

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






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

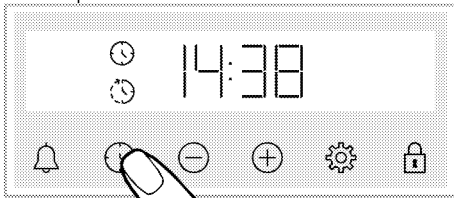
3. Ajuste el tiempo de cocción con las teclas /.



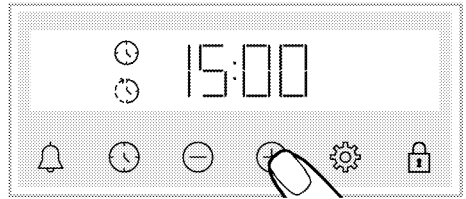
**i** El tiempo de cocción aumenta 1 minuto en los primeros 15 minutos, después de 15 minutos aumenta 5 minutos.




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

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






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



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

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

» **El tiempo del horno calcula el tiempo de inicio de la cocción restando el tiempo de cocción del tiempo de finalización de la cocción que usted ha ajustado.** Cuando llega el momento del inicio de la cocción, se activa la función seleccionada y el horno se calienta hasta la temperatura establecida. El tiempo de cocción ajustado empieza a contar hacia atrás y aparece  en la pantalla. El tiempo de cocción de cuenta atrás y el valor de la temperatura ajustada aparecen secuencialmente con 3 animaciones de líneas al lado. Cuando la temperatura en el interior de la cámara de cocción alcanza la temperatura ajustada, desaparece el símbolo  y el temporizador emite pitido. Se detiene la animación de 3 líneas en la pantalla y aparece continuamente el símbolo C junto al valor de la temperatura.

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

8. La advertencia suena durante dos minutos. Presione cualquier tecla para



detener la alarma. La advertencia se detiene y aparece la hora del día en la pantalla.

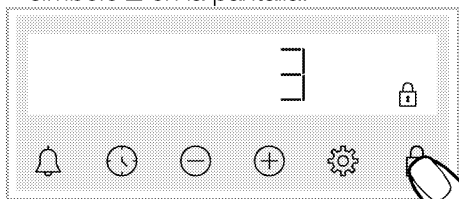
- i** Si se pulsa cualquier tecla al final del aviso sonoro, el horno volverá a funcionar. Para evitar que el horno vuelva a funcionar al final de la advertencia, lleve la perilla de temperatura y la perilla de función al "0". Coloque el aparato en la posición (apagado) y apague el horno.



## Ajustes


### Activar el bloqueo de teclas

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

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






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

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

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

### Desactivando la cerradura de la llave



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

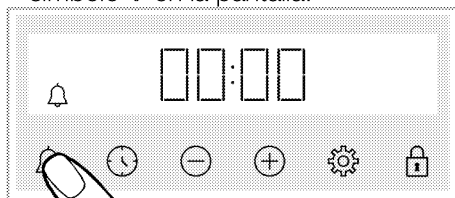
### Ajustar la alarma



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

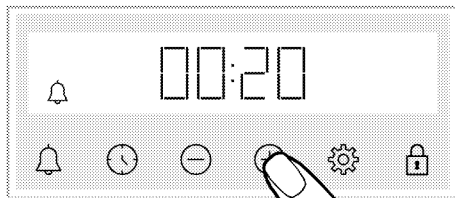
El despertador no tiene ningún efecto sobre las funciones de funcionamiento del horno. Se utiliza con fines de advertencia. Por ejemplo, puede utilizar el reloj despertador cuando quiera girar los alimentos en el horno a una hora determinada. Tan pronto como el tiempo que ha fijado ha expirado, el reloj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


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

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



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



» Después de ajustar la hora de la alarma, el símbolo  permanece encendido y la hora de la alarma comienza la cuenta atrás en la pantalla. Si la hora de alarma y el tiempo de cocción se ajustan al mismo tiempo, en

la pantalla se muestra el tiempo más corto.

3. Después de que la hora de alarma haya terminado, el símbolo 🔔 comienza a parpadear y le da una advertencia sonora.

### Apagar la alarma

1. Al final del período de alarma, el audio de advertencia sonará durante dos minutos. Toque cualquier tecla para detener el audio de la alarma.

» El audio de advertencia se detiene y aparece la hora del día en la pantalla.

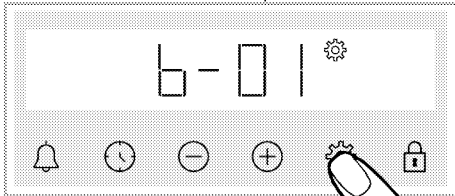
### Si desea cancelar la alarma;

1. Toque 🔔 hasta que aparezca el símbolo 🔔 en la pantalla para reajustar la hora de alarma. Toque la tecla ⊖ hasta que aparezca "00:00".

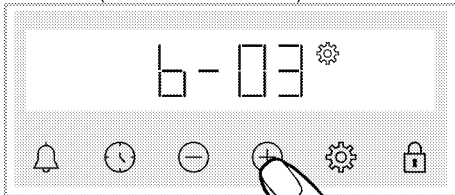
2. 🔔 también puede cancelar la alarma pulsando largamente la tecla.

### Cambiar el nivel de volumen

1. Toque la tecla ⚙ hasta que aparezca el símbolo ⚙ y uno de los valores **b-01-b-02-b-03** en la pantalla.



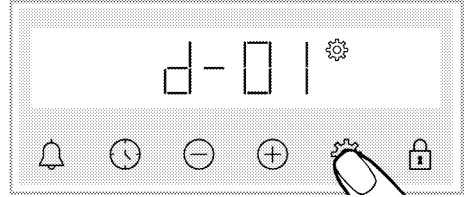
2. Ajuste el nivel deseado con las teclas ⊕/⊖. (**b-01-b-02-b-03**)



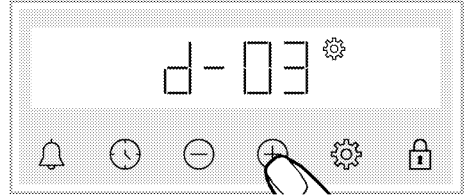
3. Toque la tecla ⚙ para confirmar o la configuración se activará brevemente sin tocar ninguna tecla.

### Ajuste del brillo de la pantalla

1. Toque la tecla ⚙ hasta que aparezca el símbolo ⚙ y uno de los valores **d-01-d-02-d-03** en la pantalla.



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



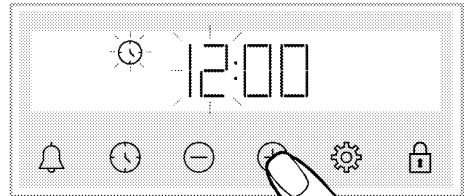
» Toque la tecla ⚙ para confirmar o la configuración se activará brevemente sin tocar ninguna tecla.

### Cambiar la hora del día

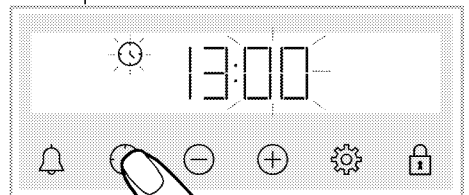
En su horno; para cambiar la hora del día que ha ajustado previamente,

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

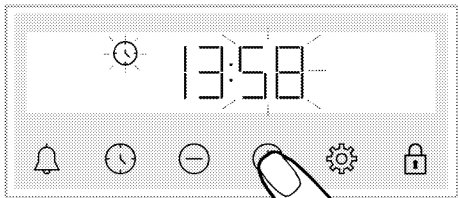
2. Establezca la hora del día tocando ⊕/⊖.






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



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



5. Confirme el ajuste pulsando la tecla  o .
- » La hora del día se ajusta y el símbolo  desaparece de la pantalla.

## 6 Información general sobre la cocción

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

### Advertencias generales sobre la cocción en el horno

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

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

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

### Pasteles y alimentos para el horno

#### Información general

- Recomendamos utilizar los accesorios del aparato para un buen funcionamiento de la cocina. Si va a utilizar una batería de cocina externa, prefiera la cerámica oscura, antiadherente y resistente al calor.
- Si se recomienda el precalentamiento en la mesa de cocción, asegúrese de poner los alimentos en el horno después del precalentamiento.
- Si va a cocinar usando utensilios de cocina en la parrilla, colóquelos en el centro y no cerca de la pared trasera.
- Todos los ingredientes utilizados en la elaboración de pasteles deben estar frescos y a temperatura ambiente.
- La cocción de cada receta puede variar dependiendo de la cantidad de alimentos y del tamaño de los utensilios de cocina.
- Los moldes de metal, cerámica y vidrio prolongan el tiempo de cocción y la superficie inferior de los alimentos

de pastelería no se dora uniformemente.

- Si utiliza papel de cocina durante la cocción, se puede observar un poco de dorado en la superficie inferior de los alimentos. En este caso, es posible que deba extender el tiempo de cocción unos 10 minutos.
- Los valores especificados en las tablas de cocción se determinan como resultado de las pruebas realizadas en nuestros laboratorios. Los valores adecuados para usted pueden diferir de estos valores.
- Coloque su comida en el estante apropiado recomendado en la mesa de cocción. Consulte el estante inferior del horno como estante 1.

### Consejos para hornear pasteles

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

- Si se cocina bien por dentro pero el exterior está pegajoso, use una cantidad menor de líquido, reduzca la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

### Consejos para cocinar pasteles

- Si la masa está demasiado seca, aumente la temperatura en 10°C y reduzca el tiempo de cocción. Humedezca las hojas de masa con una salsa compuesta de leche, aceite, huevo y mezcla de yogur.
- Si la masa se está cocinando lentamente, asegúrese de que el grosor de la que ha preparado no desborde la bandeja.
- Si la masa está dorada en la superficie pero el fondo no está cocido, asegúrese de que la cantidad de salsa que va a utilizar para la masa no es demasiado en el fondo de la masa. Para un dorado uniforme, intente repartir la salsa de manera uniforme entre las hojas de masa y la masa.
- Hornee su pastelería en la posición y la temperatura adecuadas según la tabla de cocción. Si la parte inferior aún no está lo suficientemente dorada, colóquela en un estante inferior para la próxima cocción.

## Tabla de cocción para repostería y alimentos a hornear

Comida	La cantidad de la bandeja	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Pasteles en bandeja	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	180	30 ... 40
Tortas en el moho	Bandeja única	Molde de pastel en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	180	30 ... 40
	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	160	25 ... 35
Pequeños pasteles	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	Modelos con estantes de rejilla: 3 Modelos sin estantes de rejilla: 2	150	Modelos con estantes de rejilla: 25 ... 35 Modelos sin estantes de rejilla: 30 ... 40

Comida	La cantidad de la bandeja	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Bizcocho	Bandeja única	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	160	30 ... 38
	Bandeja única	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	160	25 ... 35
Galletas	Bandeja única	Bandeja de repostería*	Calentamiento superior e inferior	3	170	25 ... 35
Masa de repostería	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	2	200	30 ... 40
Masa	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	2	200	20 ... 30
Pan integral	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	2	200	30 ... 40
Lasaña	Bandeja única	Molde rectangular de vidrio/metal en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2 o 3	200	30 ... 40
Tarta de manzana	Bandeja única	Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	180	50 ... 65
Pizza	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	2	200 ... 220	10 ... 20

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

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

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

## Carne, pescado y aves de corral

### Los puntos clave del tostado

- Sazonar con jugo de limón y pimienta antes de cocinar todo el pollo, pavo y trozos grandes de carne aumentará el rendimiento de la cocción.
  - Se tarda de 15 a 30 minutos más en cocinar la carne deshuesada que el filete frito.
  - Debe calcular unos 4 o 5 minutos de tiempo de cocción por cada centímetro de grosor de la carne.
- Después de que el tiempo de cocción haya terminado, deje la carne en el horno durante unos 10 minutos. El jugo de la carne se distribuye mejor a la carne frita y no sale cuando se corta la carne.
  - El pescado debe colocarse en un estante de nivel medio o bajo en un plato resistente al calor.

### Tabla de cocción para carne, pescado y aves

Comida	La cantidad de la bandeja	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Bistec (entero) / Asado (1 kg)	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	15 mins. 250/max, a continuación 180 ... 190	60 ... 80
Jarrete de cordero (1.5 - 2.0 kg)	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	170	85 ... 110
Pollo asado (1.8-2 kg)	Bandeja única	Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	15 mins. 250/max, a continuación 190	60 ... 80
Pavo (5.5 kg)	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	1	25 mins. 250/max, a continuación 180 ... 190	150 ... 210
Pescados	Bandeja única	Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	200	20 ... 30

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

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

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

## Parrilla

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

### Advertencias generales

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

**calientes pueden causar quemaduras!**

### Los puntos clave de la parrilla

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

## Tabla de parrilla

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

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

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

## Alimentos de prueba

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

### Tabla de cocción para alimentos de prueba

Comida	La cantidad de la bandeja	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Shortbread (galleta dulce)	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	140	20 ... 30
	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	160	25 ... 35
Pequeños pasteles	Bandeja única	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	Modelos con estantes de rejilla: 3	150	Modelos con estantes de rejilla: 25 ... 35
				Modelos sin estantes de rejilla: 2		Modelos sin estantes de rejilla: 30 ... 40
Bizcocho	Bandeja única	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	160	30 ... 38
	Bandeja única	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	160	25 ... 35
Tarta de manzana	Bandeja única	Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	180	50 ... 65

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

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

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

### Parrilla

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

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

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

## 7 Mantenimiento y cuidados

### Información general de limpieza

#### **⚠ Advertencias generales**

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Sobre las superficies calientes no aplique los detergentes de forma directa. Esto podría causar manchas permanentes.
- Después de cada operación, el aparato se deberá limpiar y secar a fondo. De esta manera, los residuos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemen cuando el aparato se vuelva a utilizar más tarde. De esta forma, la vida útil del aparato se extiende y se reducen los problemas que se plantean con frecuencia.
- No utilice aparatos de limpieza a vapor para la limpieza.
- Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían dañar la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza, descalcificadores o objetos punzantes durante la limpieza.
- No hay necesidad de un agente limpiador especial para limpiar después de cada uso. Limpie el aparato utilizando jabón para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo utilizando un paño de microfibra seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su aparato en el lavavajillas.

### Inox y superficies inoxidable

- No utilice agentes de limpieza ácidos o con cloro para limpiar superficies y mangos inoxidable o inoxidable.
- La superficie inoxidable o inox puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente apropiado a la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabón y detergente líquido (que no se raye) apropiado a la superficie inox, teniendo cuidado de limpiar en una dirección.
- Eliminar inmediatamente y sin esperar las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de inox-inoxidable y vidrio. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.

### Superficies esmaltadas

- Después de cada uso, limpie las superficies esmaltadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- Si el aparato tiene una función de limpieza con vapor fácil, puede realizar una limpieza con vapor fácil para la suciedad ligera no permanente. (Ver el apartado "Limpieza fácil con vapor")
- En caso de manchas persistentes, se puede utilizar el limpiador para hornos y parrillas recomendado en el sitio web de la marca de su producto y un paño para fregar que no raye. No utilice un limpiador de horno externo.
- El horno debe enfriarse para su limpieza en el área de cocción. La limpieza en superficies calientes creará tanto peligro de incendio como de daños con la superficie esmaltada.

## **Superficies catalíticas**

- Las paredes laterales del área de cocción sólo pueden ser cubiertas con esmalte o paredes catalíticas. Varía según el modelo.
- Las paredes catalíticas tienen una superficie mate y porosa. Las paredes catalíticas del horno no deben ser limpiadas.
- Las superficies catalíticas absorben el aceite gracias a su estructura porosa y comienzan a brillar cuando la superficie está saturada de aceite, en este caso se recomienda reemplazar las piezas.

## **Las superficies de vidrio**

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato utilizando detergente para vajillas, agua tibia y un paño de microfibra especial para superficies de vidrio y seque con un paño de microfibra seco.
- Si hay residuos de detergente después de la limpieza, límpielos con agua fría y séquelos con un paño de microfibra limpio y seco. Los residuos de detergente pueden dañar la superficie del vidrio la próxima vez.
- Bajo ninguna circunstancia se debe limpiar el residuo seco de la superficie del vidrio con cuchillos dentados, lana de alambre o herramientas de raspado similares.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- En caso de que la superficie esté excesivamente sucia, aplique el

agente limpiador en la mancha por medio de una esponja y espere un tiempo prolongado para que funcione de forma adecuada. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.

- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

## **Las piezas de plástico y las superficies pintadas**

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- No utilice raspadores de metal duro ni limpiadores abrasivos. Puede dañar las superficies.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del aparato no se dejen húmedas ni con detergente. Si no, puede producirse corrosión en estas juntas.

## **Limpieza de los accesorios**

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

## **Limpiar el panel de control**

- Cuando limpie los paneles con control de perillo, limpie el panel y las perillas con un paño húmedo y suave y séquelos con un paño seco. No quite las perillas y las juntas de debajo para limpiar el panel de control. El panel de control y las perillas pueden estar dañados.
- Al limpiar los paneles de inox con el control de perillas, alrededor de las perillas no utilice agentes limpiadores de inox. Los indicadores situados alrededor de las perillas podrían ser borrados.

- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

## **Limpiar el interior del horno (área de cocción)**

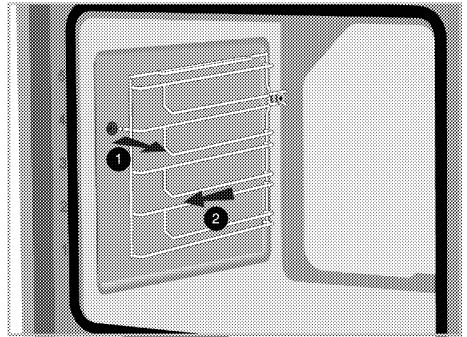
Siga los pasos de limpieza descritos en la sección "Información general de limpieza" según los tipos de superficie de su horno.

### **Limpiar las paredes laterales del horno**

Las paredes laterales del área de cocción sólo pueden ser cubiertas con esmalte o paredes catalíticas. Varía según el modelo. Si hay una pared catalítica, consulte la sección "Paredes catalíticas" para obtener información. Si el aparato es un modelo con estantes de rejilla, retire estos antes de limpiar las paredes laterales. Luego complete la limpieza como se describe en la sección "Información general de limpieza" según el tipo de superficie de la pared lateral.

### **Para quitar los estantes de rejilla laterales:**

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



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

## **Autolimpieza pirolítica**



Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

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

El horno está equipado con una función de autolimpieza pirolítica. El horno se calienta a aprox. 420-480 °C y la suciedad existente se quema hasta convertirse en cenizas. Puede producirse un fuerte desarrollo de humo. Proporcionar una buena ventilación. La autolimpieza pirolítica debe utilizarse después de aproximadamente cada 10 usos del horno.

1. Retire todos los accesorios del horno. En los modelos con estantes laterales, no olvides sacar los estantes laterales. Si su aparato está equipado con un accesorio a prueba de pirotecnia (resistente a la autolimpieza a altas temperaturas), no es necesario que retire estos accesorios del horno.
2. Antes del ciclo de limpieza, quite la suciedad de las superficies exteriores

y del interior del horno con un paño húmedo.


- i** No limpie la junta de la puerta. La junta de fibra de vidrio es altamente sensible y puede dañarse con facilidad. En caso de daños en la junta de la puerta del horno, sustitúyala por una junta nueva, suministrada por el servicio técnico autorizado.

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

En la pantalla aparecerá **P2:00**.

4. Coloque la perilla de temperatura en la temperatura "máx" **"max" (máxima)**.

5. En cuanto empiece la función de pirólisis, **P2:00** se iluminará constantemente y empezará la cuenta atrás. El tiempo de autolimpieza aparece en la pantalla. No se puede ajustar esta duración.

6. Una vez que el horno alcanza una determinada temperatura después de que se inicia el proceso de autolimpieza, aparece el símbolo de bloqueo  en la pantalla de tiempo y la puerta del horno no se puede abrir. Sigue bloqueada durante un tiempo después de que la función de pirólisis termine. Hasta que desaparezca el símbolo de la cerradura, no fuerce la cerradura de la puerta con la manija.

7. Al finalizar el proceso de limpieza, en la pantalla aparece **"End"**.

8. Después de que aparezca **"End"** termine el proceso fijando los botones de función y temperatura en la posición 0 (OFF/APAGADA).

9. Después de un ciclo de limpieza, quite los depósitos de tierra con agua de vinagre.

10. Toque cualquier tecla para silenciar la alarma audible.

- i** Una vez completada la función de pirólisis, el bloqueo de la puerta estará activo hasta que el horno se enfríe a una temperatura adecuada. Si desea cocinar algo durante este proceso, se mostrará **"H"** y no se permitirá la cocción.

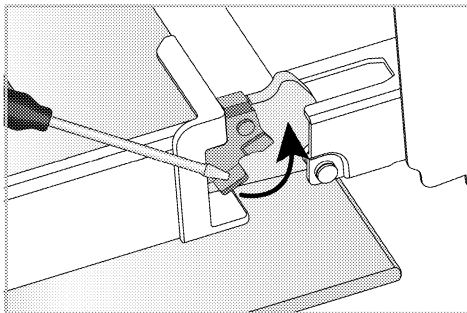
## Limpiar la puerta del horno

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

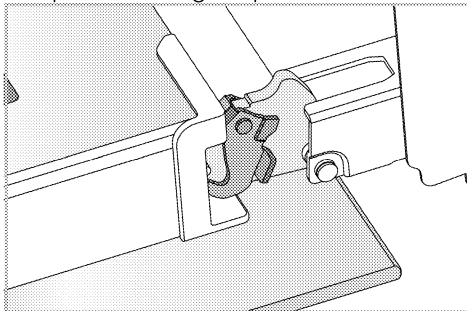
Puede quitar la puerta del horno y los vidrios de la puerta para limpiarlos. La forma de retirar las puertas y ventanas se explica en las secciones "Retirar la puerta del horno" y "Retirar los vidrios interiores de la puerta". Después de quitar los cristales interiores de la puerta, límpielos con un detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelos con un paño seco. Limpie el cristal con vinagre y luego enjuáguelo contra los residuos de cal que se puedan producir en el cristal del horno.

### Quitar la puerta del horno

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

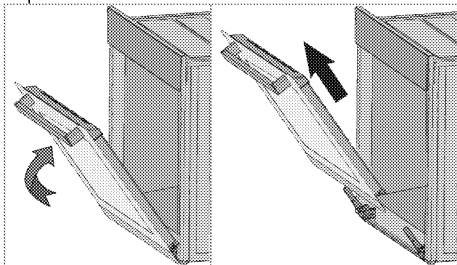


Bloqueo de bisagra - posición cerrada



Bloqueo de la bisagra - posición abierta

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



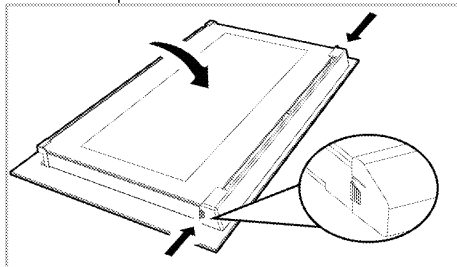
4. Tire de la puerta retirada hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda y retírela.

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

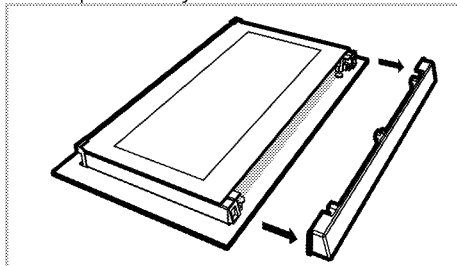
## Quitar el vidrio interior de la puerta del horno

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

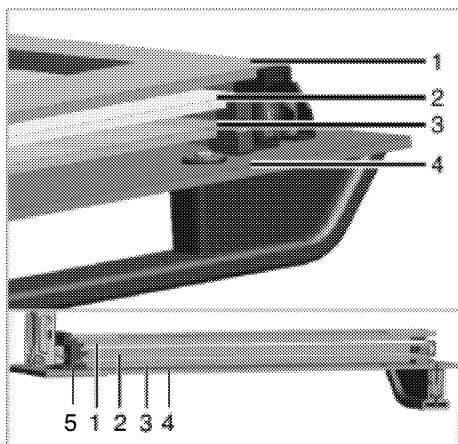
1. Abra la puerta del horno.



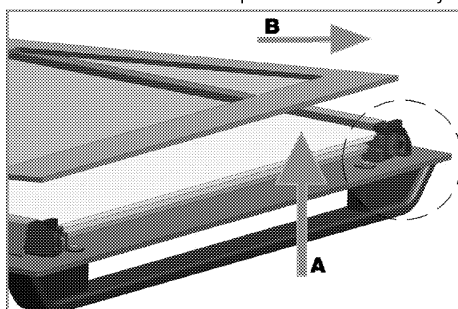
2. Tire del componente de plástico, fijado en la parte superior de la puerta delantera, hacia usted presionando simultáneamente los puntos de presión de ambos lados del componente y retírela.



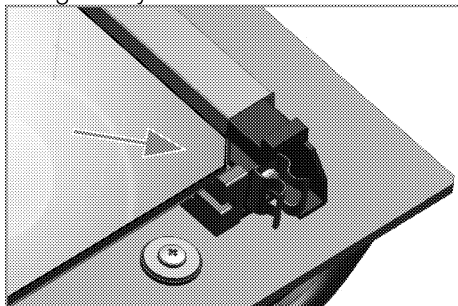
3. Como se muestra en la ilustración, levante suavemente el cristal más interno hacia 'A' y luego, retírela tirando hacia 'B'.



- 1 Vidrio interior
- 2 El segundo vaso interior
- 3 Tercer vidrio interior
- 4 Vidrio exterior
- 5 Ranura de vidrio plástico - Más bajo



4. Repita el mismo proceso para quitar el segundo y el tercer vaso.



El primer paso de reagrupar la puerta es reemplazar el segundo y tercer vidrio (2, 3).

Como se muestra en la ilustración, coloque el borde biselado del vidrio para que coincida con el borde biselado de la ranura de plástico.

El orden de colocación del segundo y tercer vaso interior no es importante, ya que son intercambiables.

Al colocar el vaso más interno (1), preste atención a colocar la cara impresa del vaso en el segundo vaso interior.

Es crucial colocar las esquinas inferiores de todos los vidrios interiores para que se encuentren con las ranuras de plástico inferiores (5).

Empuja el componente plástico hacia el marco hasta que se oiga un "clic".

**i** Después de la limpieza, todos los vasos deben volver a ser montados.

## Limpiar la bombilla del horno

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

## Reemplazar la bombilla del horno

### ⚠ Advertencias generales

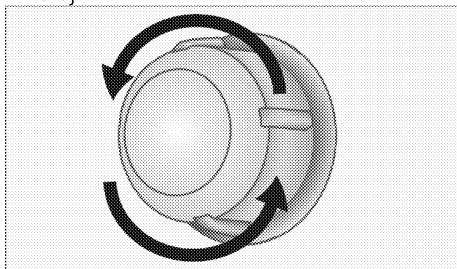
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica antes de reemplazar la bombilla del horno, desconecte el conector eléctrico y espere a que el horno se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- En este horno se utiliza una lámpara incandescente con una potencia inferior a 40 W, una altura inferior a 60 mm, un diámetro inferior a 30 mm o una lámpara halógena con casquillo

tipo G9, una potencia inferior a 60 W. Las lámparas son adecuadas para funcionar a temperaturas superiores a 300 ° C. Las lámparas del horno se pueden obtener de los agentes de servicio autorizados o de un técnico con licencia.

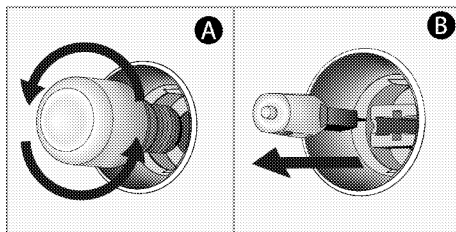
- La posición de la bombilla puede diferir de la que se muestra en la ilustración.
- La bombilla utilizada en este aparato no es adecuada para su uso en la iluminación de las habitaciones del hogar. El propósito de esta bombilla es ayudar al usuario a ver la comida.
- Las bombillas utilizadas en este aparato deben soportar condiciones físicas extremas como temperaturas superiores a 50 ° C.

### Si su horno tiene una bombilla redonda,

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



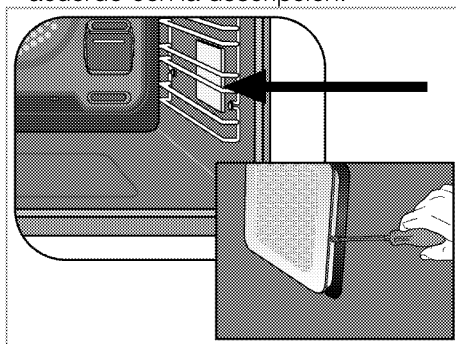
3. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si el tipo (B) es un modelo, sáquelo como se muestra en la ilustración y sustitúyalo por uno nuevo.



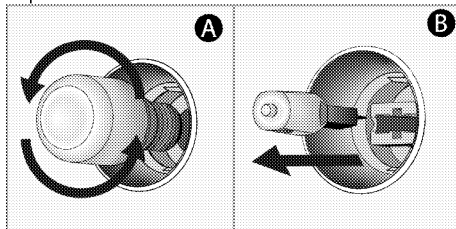
4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

### Si el horno tiene una bombilla cuadrada,

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



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



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

## 8 Solución de problemas

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

### El horno emite vapor cuando está en uso.

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

### Las gotas de agua se producen durante la cocción.

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

### El aparato emite ruidos metálicos al calentarse y enfriarse.

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

### El aparato no funciona.

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

### La luz del horno no funciona.

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

### El horno no calienta.

- Puede que no se ajuste a una determinada función de cocción y/o temperatura. >>>*Poner el horno a una determinada función de cocción y/o temperatura.*
- En los modelos equipados con un temporizador, el temporizador no está ajustado. >>>*Ajuste el tiempo.*
- La energía está cortada. >>>*Compruebe si hay energía. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. Si es necesario, cambie o reajuste los fusibles.*
- Puede que la puerta del horno esté abierta. >>>*Asegúrese de que la puerta de horno esté cerrada. En caso de que la puerta del horno permanezca abierta durante más de 5 minutos, se cancelan los ajustes de tiempo de cocción, los calentadores no funcionan y la lámpara de horno no se ilumina.*

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

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

## Códigos de error/razones y soluciones posibles

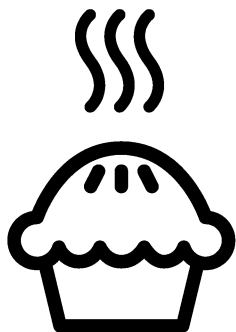
Códigos de error	Razones de error	Soluciones posibles
Er 1 - Er 7	Errores de comunicación	Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado.
Er 8 - Er 27	Errores de sensor	Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado.
Er 32 - Er 41	Errores de calentamiento del horno	Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado.
Er 42 - Er 58	Errores de calentamiento de componente	Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado.
Er 59 - Er 64	Errores de puerta de horno	Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado.
Er 65 - Er 71	Errores relacionados con el vapor (en hornos con función de vapor)	Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado.
Er 72 - Er 80	Errores de hardware	Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado.
Er 81 - Er 85	Errores de seguridad de horno	Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado.
Er 86 - Er 88	Errores de conexión a Internet (en hornos con función Homewhiz)	Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado.
Er 89 - Er 92	Errores de microondas (en hornos con función de microondas)	Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado.
Er 93 - Er 99	Errores de la tarjeta electrónica y del temporizador	Para eliminar el error póngase en contacto con el servicio autorizado.





**Встраиваемая духовка**

**Руководство пользователя**



**RU**

## Уважаемый покупатель,

**Перед использованием устройства, пожалуйста, внимательно прочитайте, данное руководство по эксплуатации.**

Веко Спасибо за выбор нашего продукта. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Для этого внимательно прочтите данное руководство и все другие документации перед использованием устройства, и пользуйтесь ими в качестве справочного материала. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Следуйте инструкциям, принимая во внимание всю информацию и предупреждения, изложенные в руководстве пользователя.

Обращайте внимание на всю информацию и предупреждения в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков.

Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство.

Руководство пользователя содержит следующие символы:



Опасность, способная привести к смерти или травме.

**ПРИМЕЧАНИЕ** Опасность, способная привести к материальному ущербу устройства или окружающей среды.



Опасность, способная привести к ожогам из-за контакта с горячими поверхностями.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.

**1 Инструкции по технике безопасности 4**

Цель использования.....	4
Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных.....	5
Электробезопасность.....	6
Безопасность при транспортировке.....	8
Меры безопасности во время монтажа	8
Безопасность использования.....	8
Предупреждения о температуре.....	9
Использование аксессуаров.....	10
Безопасность во время приготовления	10
Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки.....	11
Самоочищение при высокой температуре (пиролиз).....	12

**2 Руководство по окружающей среде 13**

Регламент утилизации отходов.....	13
Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования	13
Утилизация упаковочных материалов	13
Советы по энергосбережению.....	13

**3 Регулирование отходов 15**

Принципы работы устройства.....	15
Принципы работы и использование панели управления устройства.....	16
Управление духовкой.....	16
Функциональные возможности духовки	17
Аксессуары для устройства.....	19
Использование аксессуаров устройства.....	20

Технические характеристики.....	23
---------------------------------	----

**4 Первая эксплуатация 24**

Первая установка.....	24
Первая очистка.....	24

**5 Правила эксплуатации духовки 26**

Общая информация по использованию духовки.....	26
Работа блока управления духовкой ...	26
Настройки.....	30

**6 Общая информация по приготовлению 33**






Общие предупреждения касательно готовки в духовке.....	33
Выпечка и блюда в духовке.....	33
Мясо, Рыба и Птица.....	36
Гриль.....	37
Продукты для тестирования.....	38

**7 Уход и техническое обслуживание 39**

Информация по общей чистке.....	39
Очистка аксессуаров.....	41
Очистка панели управления.....	41
Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления).....	41
Пиролитическая самоочистка.....	42
Очистка дверцы духовки.....	43
Снятие внутреннего стекла дверцы духовки.....	43
Чистка лампы духовки.....	45

**8 Устранение неполадок 47**

## 1 Инструкции по технике безопасности

- Данный раздел содержит инструкции по технике безопасности, которые помогут предотвратить любые риски получения травм или материального ущерба.
  - В случае, если устройство переходит к другому лицу или используется из вторых рук, то вместе с устройством должны поставляться руководство по эксплуатации, этикетки устройства, другие соответствующие документы и аксессуары.
  - Наша компания не будет нести ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения данных инструкций.
  - Несоблюдение данных инструкций аннулирует любую гарантию.
  -  Работы по монтажу и ремонту должны выполняться производителем, уполномоченным сервисом или лицом, указанным импортером.
  -  Используйте оригинальные запчасти и аксессуары.
  -  Не пытайтесь ремонтировать или заменять какие-либо части устройства, если об этом не разъяснено в руководстве по эксплуатации.
  -  Не выполняйте технические модификации устройства.
-  Цель использования
- Данное устройство предназначен для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
  - Не используйте устройство в садах, на балконах или в других местах на открытом воздухе. Устройство предназначено для использования в домашних условиях и на кухне для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.

- Духовка может использоваться для размораживания, выпекания, жарки и приготовления на гриле.
- Данное устройство не следует использовать для обогрева, подогрева тарелок, для сушки подвешенных полотенец или одежды.



**Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных**

- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному

использованию устройства.

- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.
- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие.

Держите детей подальше от устройства.

- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удушья.
- Если дверь открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее. Это может привести к опрокидыванию духовки или повреждению дверных петель.
- В целях безопасности детей отсоедините штепсельную вилку и выключите устройство перед его утилизацией.




### Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными /


национальными правилами.

- Штепсельная вилка или электрическое соединение устройства должны находиться в легко доступном месте (где на него не будет воздействовать пламя печи). Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, выключатель и т. д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Устройство нельзя подключать к розетке во время установки, ремонта и транспортировки.
- Не подключайте устройство к розетке, которая разболтана, выскочила из разъема, сломана, загрязнена, маслянистая, при наличии риска контакта с водой (к примеру, вода, которая может вытекать из счетчика).


- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками! При отключении, не держите шнур, всегда держите вилку.
- Убедитесь, что штепсель устройства надежно подключен к розетке во избежание искрения.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- Не сдавливайте шнур питания под и за устройством. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
- Во время работы духовки ее задняя поверхность также нагревается. Шнуры питания не должны касаться задней поверхности, соединения таким образом могут повредиться.
- Не сжимайте электрические кабели в дверце духовки и не пропускайте их по горячим поверхностям. В противном случае, это может привести к короткому замыканию духовки и пожару в результате расплавления кабеля.
- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели и удлинители.
- Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать риска поражения электрическим током, перед заменой лампы духовки обязательно отсоедините устройство от электросети. Отключите устройство либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.

 **Безопасность при транспортировке**

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Устройство тяжелое, перевозить его следует как минимум с двумя людьми.
- Не используйте дверь и / или ручку для транспортировки или перемещения устройства.
- Не кладите на духовку другие предметы и не переносите ее в вертикальном положении.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите продукт с помощью ленты, чтобы предотвратить повреждение съемных или движущихся частей устройства.
- Визуально убедитесь, что отсутствуют повреждения, которые могли возникнуть во время транспортировки.

 **Меры безопасности во время монтажа**

- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. В случае наличия повреждений, не устанавливайте устройство.
- Не устанавливайте устройство вблизи источников тепла (радиаторы, печи и т. д.).
- Держите все вентиляционные каналы открытыми вокруг устройства.
- Во избежание перегрева устройство не следует устанавливать за декоративными дверцами.

 **Безопасность использования**

- Всегда проверяйте устройство на то, чтобы оно было выключено после каждого использования.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините

предохранитель из блока предохранителей.

- Не используйте устройство, если оно неисправно либо повреждено. В противном случае, отсоедините электрические / газовые соединения устройства и позвоните в авторизованный сервис.
- Не используйте устройство со снятым или разбитым стеклом передней двери.
- Не забирайтесь на устройство для того, чтобы достичь чего-либо или по какой-либо другой причине.
- Не используйте устройство в ситуациях, в которых ваше сознание помутнено, таких как употребление наркотиков и / или алкоголя.
- Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в зоне приготовления, могут загореться. Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления.
- Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании устройства не вешайте полотенца, перчатки либо анлогичные

предметы из данного текстиля.

- Шарниры дверцы устройства перемещаются и затягиваются при открытии и закрытии дверцы. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.



Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время работы устройства открытые части горячие. Не прикасайтесь к устройству и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как края во время работы горячие.
- Поскольку пар может выходить, держитесь подальше, когда открываете дверцу духовки. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза.

- Устройство может быть горячим во время использования. Не трогайте горячие отсеки, внутренние части духовки, нагревательные элементы и т. п.
- При помещении продуктов питания в горячую духовку и извлечении, всегда надевайте термостойкие перчатки для духовки.



### Использование аксессуаров

- Важно, чтобы решетчатый гриль и лоток были правильно размещены на полках. Подробную информацию смотрите в разделе «Использование аксессуаров».
- При закрытии дверцы устройства аксессуары могут повредить стекло дверцы. Всегда двигайте аксессуары к концу зоны приготовления.



### Безопасность во время приготовления

- Будьте осторожны при добавлении алкоголя к еде. Алкоголь испаряется при высоких температурах и может загореться при

воздействии с горячими поверхностями, приводя к пожару.

- Пищевые отходы, масло и т. д. в зоне приготовления могут загореться. Перед приготовлением удалите крупную грязь.
- Опасность пищевого отравления: Не храните пищу в духовке более часа до и после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление и другие недуги.
- Не разогревайте закрытые консервные и стеклянные банки. Повышенное давление может привести к взрыву банки.
- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (лоток, решетчатый гриль и т. д.) вместе с продуктами и поместите в разогретую духовку. Удалите лишние куски жиронепроницаемой бумаги, висящей на аксессуаре или контейнере, чтобы избежать риска прикосновения к нагревательным


элементам духовки. Никогда не используйте жиронепроницаемую бумагу при температуре печи выше максимальной температуры использования, указанной на жиронепроницаемой бумаге, которую вы используете. Никогда не кладите жиростойкую бумагу на основание духовки.

- Не ставьте лотки, тарелки или алюминиевую фольгу прямо на дно духовки. Накопленное тепло может повредить основание духовки.
- Закройте дверцу духовки во время гриля. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еда, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.



Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует опасность поражения электрическим током!
- Не чистите устройство пароочистителями, так как это может привести к поражению электрическим током.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливающие средства для очистки стекла передней двери духовки / (или, если имеется) стекла верхней двери духовки. Все эти материалы могут привести к царапинам и поломке стеклянных поверхностей.

 **Самоочистение при высокой температуре (пиролиз)**

- Во время самоочистки поверхности становятся более горячими в сравнении со стандартным использованием. Не допускайте детей к духовке.
- Горячие поверхности могут вызвать ожоги! Не прикасайтесь к устройству во время самоочистения и держите детей подальше от него. Подождите не менее 30 минут, прежде чем удалять остатки.
- Во время самоочистки будет выделяться дым из-за сжигания остатков пищи.

Хорошо проветривайте свою кухню во время очистки.

- Перед началом очистки очистите внешние поверхности духовки и удалите остатки пищи внутри духовки с помощью намыленной ткани. Извлеките все аксессуары и кухонные принадлежности из духовки. Если ваше устройство имеет пироустойчивые аксессуары (устойчивый к самоочистке при высокой температуре), вам не нужно извлекать их из духовки.

## 2 Руководство по окружающей среде

### Регламент утилизации отходов

**Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования**



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

Надлежащая утилизация использованного оборудования помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

**Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):**

Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

### Утилизация упаковочных материалов

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

### Советы по энергосбережению

Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Разморозьте замороженные продукты перед приготовлением.
- В духовке используйте темные либо эмалированные емкости, которые лучше передают тепло.
- Выключите устройство за 5–10 минут до окончания приготовления при длительной готовки. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя тепло.
- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя,

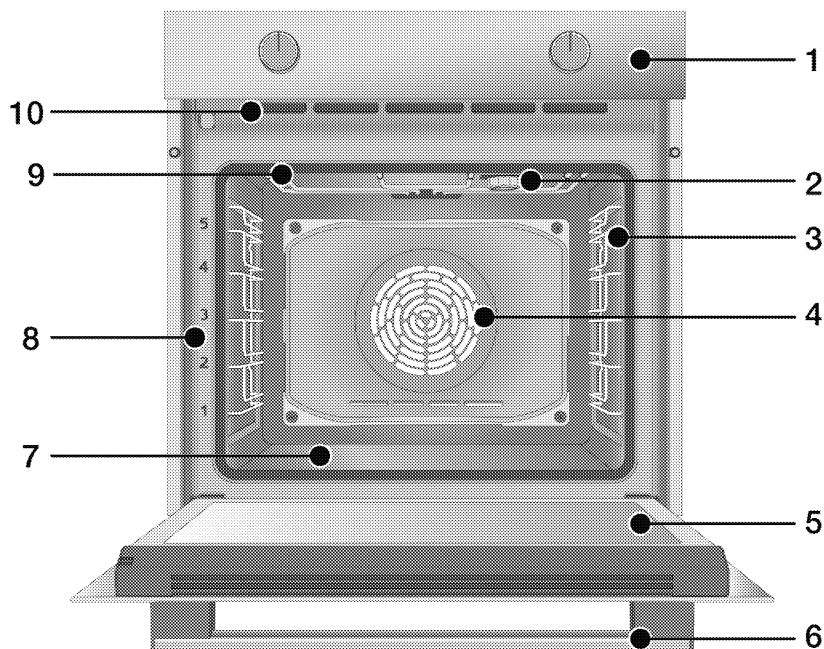
всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте часто дверцу духовки во время приготовления.

- Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете

готовить одновременно, поместив два контейнера для готовки на решетчатую полку. Кроме того, если вы будете готовить еду один за другим, это сэкономит энергию, поскольку духовка не будет терять тепло.

### 3 Регулирование отходов

#### Принципы работы устройства



- 1 Панель управления
- 2 Лампа\*
- 3 Решетчатая полки\*\*
- 4 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)
- 5 Дверца
- 6 Ручка
- 7 Нижний нагреватель (нижняя стальная пластина)
- 8 Положение полки
- 9 Верхний нагреватель
- 10 Вентиляционные отверстия

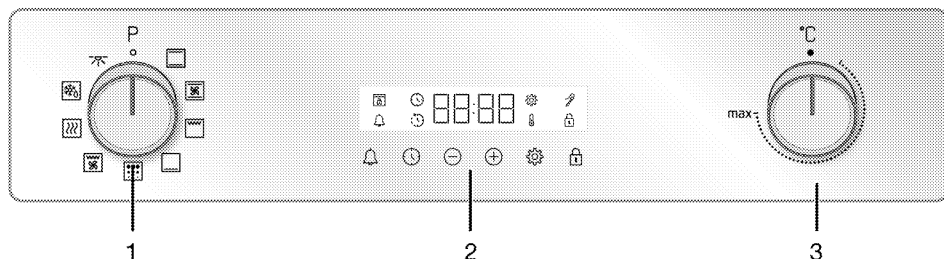
\* Зависит от модели. В вашем устройстве может отсутствовать лампа, или тип и расположение лампы могут отличаться от иллюстрации.

\*\* Зависит от модели. Ваше устройство может быть без решетчатых полок. На иллюстрации решетчатые полки показаны в качестве примеров.

## Принципы работы и использование панели управления устройства

В данном разделе вы можете найти обзор и основные области применения панели управления устройством. Могут быть различия в изображениях и некоторых функциях в зависимости от типа устройства.

### Управление духовкой



- 1 Ручка выбора функции
- 2 Таймер
- 3 Кнопка регулировки температуры

Если есть ручка (и), управляющая (ие) вашим устройством, эти ручки могут быть врезаны в панель, которые выходят при нажатии на некоторых моделях. Чтобы выполнить настройки с помощью этих ручек, сначала нажмите на соответствующую ручку и потяните ее. После выполнения регулировки снова нажмите и замените ручку.

#### Ручка выбора функции

Вы можете выбрать функции управления духовкой с помощью ручки выбора функций. Поверните влево / вправо из закрытого (верхнего) положения для того, чтобы выбрать.

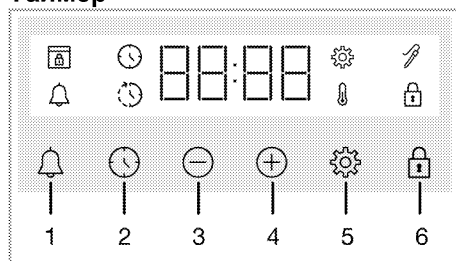
#### Кнопка регулировки температуры

Вы можете выбрать температуру, при которой хотите готовить, с помощью ручки управления температурой. Поверните по часовой стрелке из закрытого (верхнего) положения для того, чтобы выбрать.

#### Индикатор температуры






Вы можете наблюдать температуру внутри духовки на экране таймера. Духовка будет нагреваться, пока не достигнет заданной температуры и поддерживать ее, в это время анимация нагрева в 3 строки будет мигать в крайнем правом сегменте. Когда температура в духовке достигнет установленного значения, анимация остановится, и рядом с установленным значением температуры постоянно будет отображаться символ «С».




#### Таймер



- 1 Кнопка тревоги
- 2 Кнопка настройки часов
- 3 Кнопка "Уменьшить"
- 4 Кнопка "Увеличить"
- 5 Кнопка настроек
- 6 Кнопка блокировки кнопок

## Символы на экране





-  : Символ времени приготовления
-  : Символ времени окончания приготовления\*
-  : Символ тревоги
-  : Символ термощупа\*
-  : Символ блокировки кнопок






-  : Символ температуры
-  : Символ настроек
-  : Символ блокировки двери\*

\* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

## Функциональные возможности духовки

На таблице функций указаны функциональные возможности, которые вы можете использовать в своей духовке, а также показаны максимальный и минимальный порог температуры, который можно установить для соответствующих функций. Порядок режимов работы, показанный здесь, может варьировать от порядка расположения устройства.

Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Лампа духовки	-	В духовке не работает нагреватель. Загорается только лампа духовки.
	Работа с вентилятором	-	Духовка не нагревается. Работает только вентилятор (на задней стенке). Замороженную пищу с гранулами медленно размораживают при комнатной температуре, приготовленную же пищу охлаждают. Время, необходимое для размораживания целого куска мяса, больше, чем для еды с кусочками.
	Верхний и нижний нагрев	40-280	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для выпечки и тушеного мяса в формах, для кексов и пирожных. Во время приготовления пищи используется только один лоток.
	Нижний нагрев	40-220	Подходит для продуктов, которые нужно подрумянить сверху. Подходит и продуктов, которые нужно поджарить в основании.

Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	40-280	Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, равномерно и быстро распределяется по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один лоток.
	Полный гриль	40-280	Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Полный гриль с вентилятором	40-250	Горячий воздух, нагреваемый большим грилем, быстро распределяется в духовке с вентилятором. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Поддерживайте горячим	40-100	Используется для длительного хранения продуктов при температуре, готовой к употреблению.
	Пиролиз	-	Используется для самоочистки духовки при высокой температуре. Прочитайте разъяснения в разделе обслуживания и очистки для этой функции.

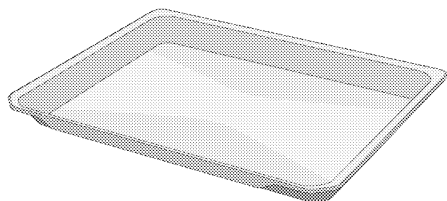
## Аксессуары для устройства

Ваше устройство имеет различные аксессуары. В этом разделе доступно описание аксессуаров и их правильного использования. В зависимости от модели устройства, поставляемый аксессуар может варьироваться. Все аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны для вашего устройства.

---

**ПРИМЕЧАНИЕ** : Лотки в вашем устройстве могут деформироваться под воздействием температуры. Это не повлияет на их функцию. Деформация исчезает, когда лоток остывает.

---

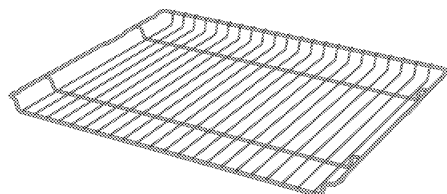


### Стандартный лоток

Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.

---

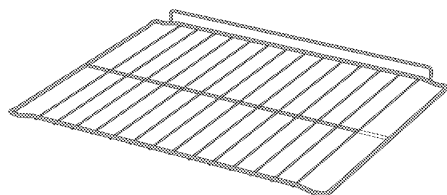
### Модели с решетчатыми полками:



### Решетчатый гриль

Используется для жарки или размещения пищи, которая будет запекаться, жариться и тушиться на выбранной полке.

### Модели без решетчатых полок:

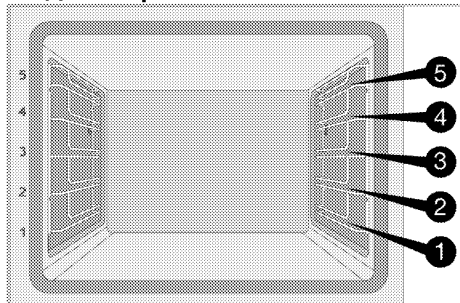


## Использование аксессуаров устройства

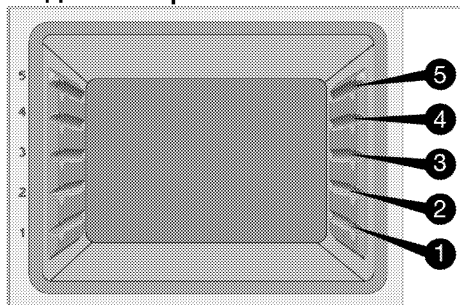
### Полки для готовки

В зоне приготовления есть 5 уровней положения полок. Вы также можете увидеть порядок полок в цифрах на передней раме духовки.

#### Модели с решетчатыми полками



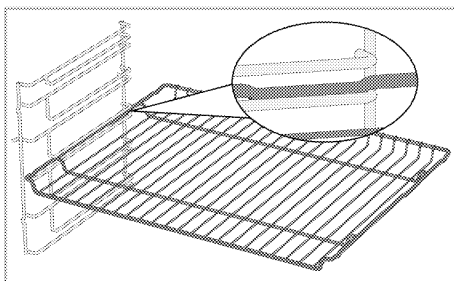
#### Модели без решетчатых полок



### Размещение решетчатого гриля на полках для готовки

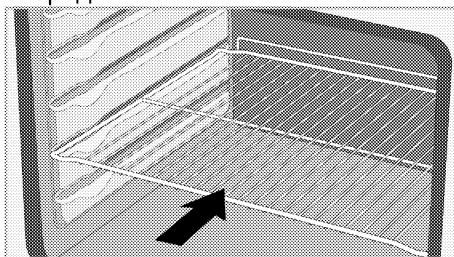
#### Модели с решетчатыми полками:

Очень важно правильно размещать решетчатый гриль на боковых решетчатых полках. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди. Для лучшего приготовления решетчатый гриль должен быть закреплен стопором на решетчатой полке. Он не должен проходить через ограничитель до контакта с задней стенкой духовки.



#### Модели без решетчатых полок:

При размещении на полке решетчатый гриль имеет одно направление. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди.



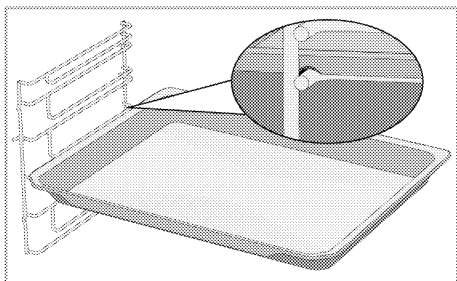
### Размещение лотка на полках для готовки

#### Модели с решетчатыми полками:

Также важно правильно размещать лотки на боковых решетчатых полках.

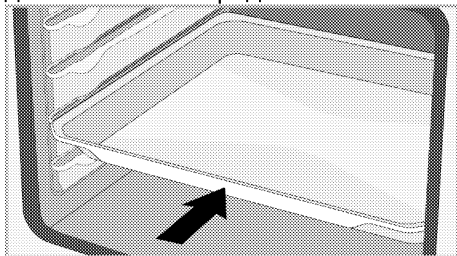
При размещении лотка на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.

Для лучшего приготовления лоток должен быть закреплен стопором на решетчатой полке. Он не должен проходить через ограничитель до контакта с задней стенкой духовки.



### Модели без решетчатых полок:

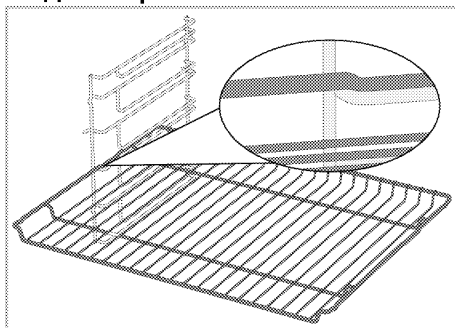
Также важно правильно размещать лотки на боковых полках. При размещении на полке лоток имеет одно направление. При размещении лотка на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.



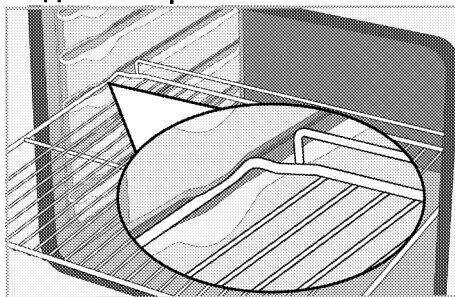
### Функция стопора решетчатого гриля

Существует функция стопора, предотвращающая опрокидывание решетчатого гриля с решетчатой полки. С помощью этой функции вы можете легко и безопасно вынуть свою еду. Снимая решетчатый гриль, вы можете потянуть его вперед пока не достигнет стопора. Вы должны проташить над стопором, чтобы полностью удалить его.

### Модели с решетчатыми полками

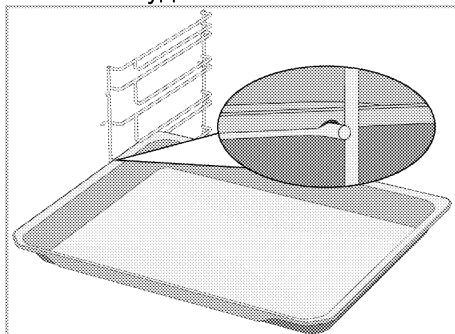


### Модели без решетчатых полок



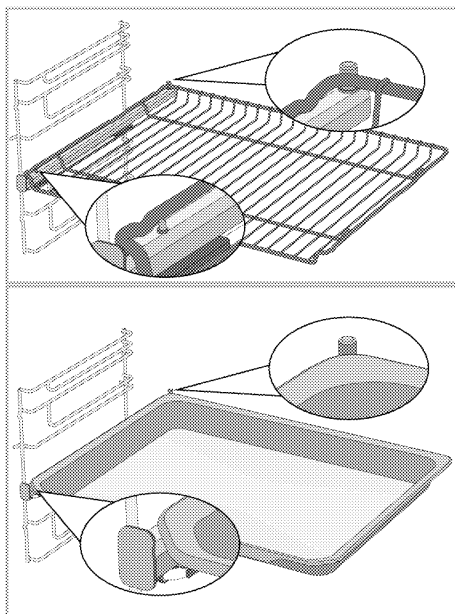
### Функция стопора для лотка решетчатого гриля Модели с решетчатыми полками

Существует также функция стопора, предотвращающая опрокидывание лотка с решетчатой полки. Снимая лоток, освободите его от заднего замка и потяните на себя, пока он не достигнет стопора. Вы должны проташить над стопором, чтобы полностью удалить его.



**Правильное размещение  
решетчатого гриля и лотка на  
телескопических направляющих-  
Модели с решетчатыми полками и  
телескопическими  
направляющими**

Благодаря телескопическим направляющим можно легко устанавливать и снимать лотки и решетчатый гриль. При использовании лотков и решетчатого гриля с телескопической направляющей необходимо следить за тем, чтобы штыри на передней и задней частях телескопических направляющих прилегали к краям гриля и лотка (показано на рисунке).



## Технические характеристики




### Общие параметры

Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	595 мм/594 мм/567 мм
Монтажные размеры духовки (высота/ширина/глубина)	590 или 600 мм/560 мм/мин 550 мм
Напряжение / частота	220-240 В ~ 50 Гц
Тип кабеля и сечение используется / подходит для использования в устройстве	мин H05VV-FG 3 x 1,5 мм <sup>2</sup>
Общая потребляемая мощность	3,4 кВт
Тип духовки	Духовка с вентилятором

### Степень защиты IP 44

# Основные сведения: Информация об энергетической маркировке электрических печей приведена в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Данные значения определяются при стандартной нагрузке с функциями нижнего и верхнего нагревателя либо нагрева с помощью вентилятора (при наличии).

Класс энергоэффективности определяется в соответствии со следующими приоритетами в зависимости от того, существуют ли соответствующие функции в устройстве: 1-Эко вентилятор с нагревом, 2-Тепловентилятор 3- Низкий гриль с вентилятором, 4-Верхний и нижний нагрев.

-  Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.
-  Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.
-  Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьировать.

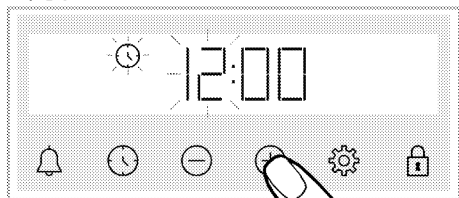
## 4 Первая эксплуатация

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется сделать следующее в последующих разделах.

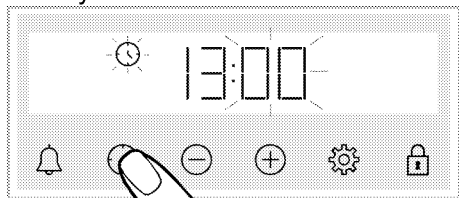
### Первая установка

**i** Всегда устанавливайте время суток перед использованием духовки. Если вы не установите его, вы не сможете готовить в некоторых моделях духовки.

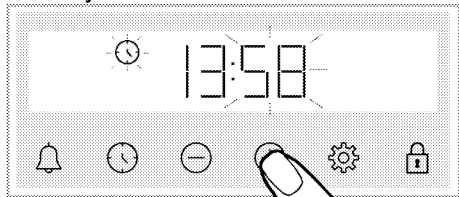
1. При первом включении духовки на дисплее будет мигать часовое поле «12:00» с символом ⌚.
2. Установите время суток, нажав ⊕ / ⊖.



3. Нажмите ⌚ или ⚙️ прикоснитесь для того, чтобы активировать поле минут.



4. Установите минуты дня, коснувшись ⊕/⊖.



5. Подтвердите настройку, коснувшись ⌚ нажав.  
» Время суток установлено, и символ ⌚ исчезает с экрана.

**i** Если первоначальное время не установлено, «12:00» и символ ⌚ продолжат мигать, а ваша духовка не запустится. Чтобы ваша духовка работала, вы должны подтвердить время суток, установив время суток или нажав кнопку ⌚, когда она находится в положении «12:00». Вы можете изменить время суток позже, как описано в разделе «Настройки».

**i** Текущие настройки времени отменяются в случае сбоя питания. Необходимо перенастроить.

### Первая очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Извлеките все аксессуары из духовки, входящей в комплект поставки.
3. Включите устройство на 30 минут, а затем выключите. Таким образом, остатки и слои, которые могли остаться в печи во время производства, сгорят и утилизируются.
4. При работе с продуктом выберите самую высокую температуру и рабочую функцию, с которой работают все нагреватели в вашем устройстве. См. «Функции управления духовкой». О том, как управлять духовкой вы можете узнать в следующем разделе.
5. Подождите, пока духовка остынет.
6. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

**Перед использованием  
аксессуаров:**

Очистите аксессуары, извлеченные из духовки, водой и мягкой губкой.

**ПРИМЕЧАНИЕ** Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

**ПРИМЕЧАНИЕ** При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

## 5 Правила эксплуатации духовки

### Общая информация по использованию духовки

#### Вентилятор охлаждения

Ваше устройство имеет вентилятор охлаждения. Вентилятор охлаждения включается автоматически при необходимости и охлаждает как переднюю часть устройства, так и мебель. Он автоматически выключается по окончании процесса охлаждения. Горячий воздух выходит через дверцу духовки. Ничем не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае духовка может перегреться. Охлаждающий вентилятор продолжает работать во время работы духовки или после ее выключения (примерно 20-30 минут). В случае, если вы готовите, задав таймер духовки, в конце времени приготовления охлаждающий вентилятор отключится со всеми функциями. Время работы охлаждающего вентилятора не может быть определено пользователем. Вентилятор включается и выключается в автоматическом режиме. Это не является неисправностью.

#### Освещение духовки

Когда духовка начинает готовить, включается лампа духовки. В некоторых моделях лампа работает во время приготовления, в то время как в других моделях она выключается через определенное время.







В некоторых рабочих функциях лампа не горит из-за экономии энергии.

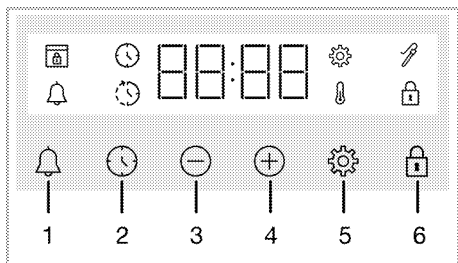
Если вы хотите, чтобы лампа духовки горела непрерывно,

выберите функцию управления «Лампа духовки» с помощью ручки выбора функции.

### Работа блока управления духовкой

#### Общие предупреждения по блоку управления духовкой

-  Максимальное время приготовления, которое можно установить, – 5 часа 59 минут. Максимальное время теплый держать только 23 часов и 59 минут. В случае отключения электроэнергии программа будет отменена. Следует снова запрограммировать духовой шкаф.
-  При выполнении любых настроек соответствующие символы будут загораться на дисплее. Пожалуйста, подождите немного, чтобы настройки были сохранены.
-  Если произвести какие-либо настройки приготовления, время суток нельзя будет изменить.
-  Если время приготовления установлено в начале приготовления, оставшееся время отобразится на экране.
-  В случаях, когда установлено время приготовления; вы можете автоматически отменить, нажав и удерживая кнопку .



- 1 Кнопка тревоги
- 2 Кнопка настройки часов
- 3 Кнопка "Уменьшить"
- 4 Кнопка "Увеличить"
- 5 Кнопка настроек
- 6 Кнопка блокировки кнопок

### Символы на экране

- : Символ времени приготовления
- : Символ времени окончания приготовления\*
- : Символ тревоги
- : Символ термощупа\*
- : Символ блокировки кнопок
- : Символ температуры
- : Символ настроек
- : Символ блокировки двери\*

\* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

### Включение духовки

Когда вы выбираете рабочую функцию, которую хотите приготовить с помощью ручки выбора функции, и устанавливаете определенную температуру с помощью ручки температуры, духовка начинает работать.

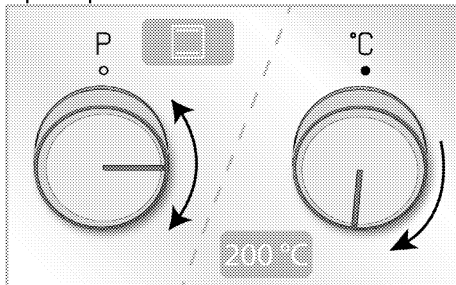
### Выключить духовку

Вы можете выключить духовой шкаф, повернув ручку выбора функции и ручку температуры в положение выключения (вверх).

## Выбор температуры и рабочей функции духовки для ручного приготовления

Вы можете готовить, осуществляя ручное управление (по своему усмотрению), не устанавливая время приготовления, задавая температуру и рабочие функции, соответствующие вашей еде.

Пример:





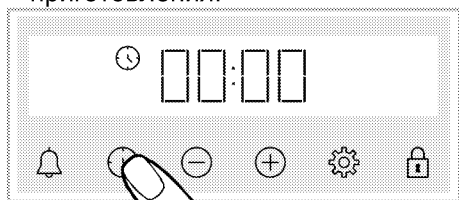
1. Выберите рабочую функцию для готовки с помощью ручки выбора функции.
2. Установите температуру приготовления с помощью регулятора температуры.
  - » Духовка начнет сразу работать с выбранной функцией, а значение температуры и появится на экране. На дисплее появляется установленное значение температуры и трехстрочная анимация. Затем последовательно отображается время, прошедшее с начала приготовления. Когда температура внутри духовки достигает установленной температуры, символ исчезает, и таймер издает звуковой сигнал. Показ трехстрочной анимации на экране прекращается, и рядом со значением температуры постоянно появляется символ С. Духовка не выключается автоматически, так как приготовление вручную выполняется без установки времени приготовления. Вы должны сами




контролировать процесс приготовления пищи и останавливать его. По окончании приготовления выключите духовку, повернув ручку выбора функции и регулятор температуры в положение выключения (вверх).


### Приготовление с заданным временем приготовления:

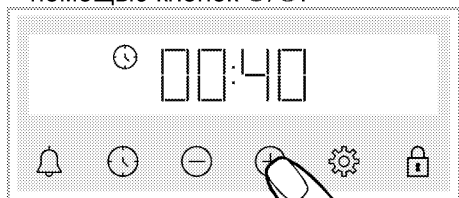
Вы можете задать автоматическое отключение духовки в конце периода времени, выбрав температуру и рабочую функцию, характерную для вашей еды, и установив время приготовления по таймеру.

1. Выберите рабочую функцию для приготовления.
2. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ  времени приготовления.






- i** После настройки рабочей функции и температуры вы можете установить время приготовления на 30 минут, нажав кнопку  непосредственно для быстрой установки времени приготовления и изменить время с помощью кнопок /.

3. Установите время приготовления с помощью кнопок /.



- i** Время приготовления увеличится на 1 минуту в первые 15 минут, через 15 минут увеличится на 5 минут.



4. Положите продукты в духовку и установите температуру с помощью регулятора температуры.  
» Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной функции и температуре. Установленное время приготовления начнет обратный отсчет и  отобразится на дисплее. Обратный отсчет времени приготовления и установленное значение температуры отображаются последовательно с трехстрочной анимацией рядом с ними. Когда температура внутри духовки достигает установленной температуры, символ  исчезает, и таймер издает звуковой сигнал. Показ трехстрочной анимации на экране прекращается, и рядом со значением температуры постоянно появляется символ С.

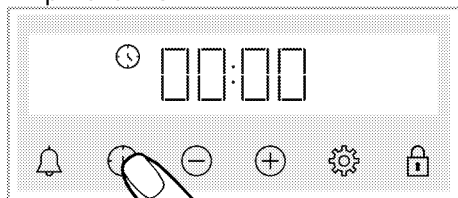
5. После завершения процесса приготовления на экране, появится надпись "**Конец/End**", замигает символ  и таймер подаст звуковой сигнал
6. Предупреждение будет звучать в течение двух минут. Нажмите любую клавишу, чтобы остановить предупреждение. Предупреждение прекратится, и на дисплее появится время суток.




**Установить время окончания приготовления на более позднее время: (Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.)**



Выбирая температуру и рабочую функцию, характерные для вашего блюда, вы можете установить время

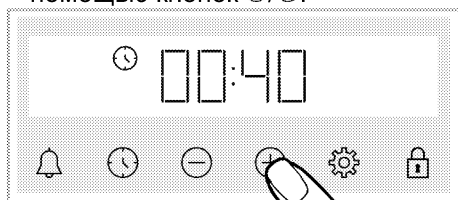
приготовления и время окончания приготовления на более позднее время, позволяя духовке запускаться и выключаться автоматически.

1. Выберите рабочую функцию для приготовления.
2. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ  времени приготовления.






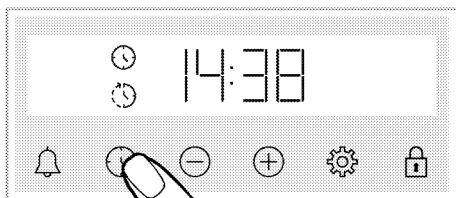
- i** После настройки рабочей функции и температуры вы можете установить время приготовления на 30 минут, нажав кнопку  непосредственно для быстрой установки времени приготовления и изменить время с помощью кнопок / .



3. Установите время приготовления с помощью кнопок / .

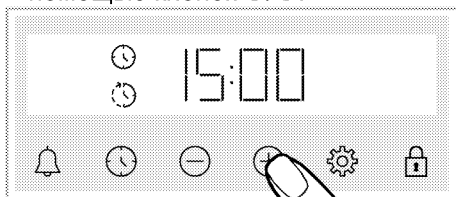





- i** Время приготовления увеличится на 1 минуту в первые 15 минут, через 15 минут увеличится на 5 минут.

- » После того, как время приготовления будет установлено, символ  постоянно будет отображаться на экране.
4. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ времени приготовления .





5. Установите время приготовления с помощью кнопок / .



- » После того, как время окончания приготовления будет установлено, символ  и символ  с символом периода времени будут постоянно появляться на дисплее. Как только начнется приготовление, символ  исчезнет.

6. Положите продукты в духовку и установите температуру с помощью регулятора температуры.

» **Часы духовки рассчитывают время начала приготовления, вычитая время приготовления от установленного вами времени окончания приготовления.** Когда наступит время начала приготовления, активируется выбранная функция, и духовка нагреется до заданной температуры. Установленное время приготовления начнет обратный отсчет и  отобразится на дисплее. Обратный отсчет времени приготовления и установленное значение температуры отображаются последовательно с трехстрочной анимацией рядом с ними. Когда температура внутри духовки достигает установленной температуры, символ  исчезает, и таймер издает звуковой сигнал. Показ трехстрочной анимации на

экране прекращается, и рядом со значением температуры постоянно появляется символ С.

7. После завершения процесса приготовления на экране, появится надпись **"Конец/End"**, замигает символ ⌚ и таймер подаст звуковой сигнал



8. Предупреждение будет звучать в течение двух минут. Нажмите любую клавишу, чтобы остановить предупреждение. Предупреждение прекратится, и на дисплее появится время суток.

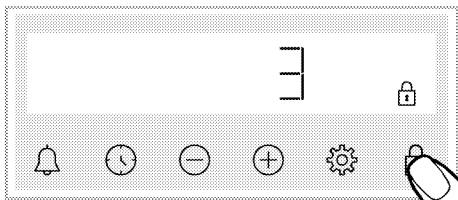
**i** Если в конце звукового предупреждения будет нажата какая-либо кнопка, духовка снова начнет работать. Чтобы предотвратить повторное включение духовки в конце предупреждения, установите регулятор температуры и функциональную ручку на **"0"** положение (выкл) и выключите духовку.


## Настройки


### Активация блокировки клавиш


Вы можете предотвратить вмешательство блока управления, активировав функцию блокировки клавиш.

1. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ .





» Появится символ , и на дисплее начнется обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, активируется блокировка клавиш. При касании любой клавиши при установке блокировки клавиш


таймер подаст звуковой сигнал, и символ  замигает.

**i** Если вы перестанете касаться кнопки Если вы перестанете касаться кнопки Если вы перестанете касаться кнопки  до окончания обратного отсчета, блокировка клавиш не будет активирована. До окончания обратного отсчета, блокировка клавиш не будет активирована.

**i** Пользование клавиш духовки невозможно при включенной блокировке клавиш. В случае сбоя питания блокировка клавиш не будет отменена.

### Отключение блокировки клавиш

1. Нажмите , пока символ  не исчезнет на дисплее.



» Символ  исчезнет, и блокировка клавиатуры отключится на дисплее.

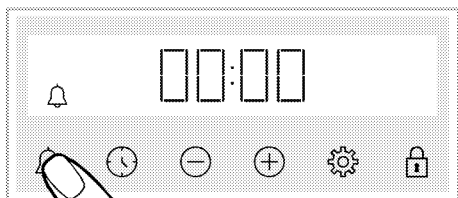
### Установка будильника

Вы также можете использовать таймер устройства для любого предупреждения или напоминания, кроме приготовления.

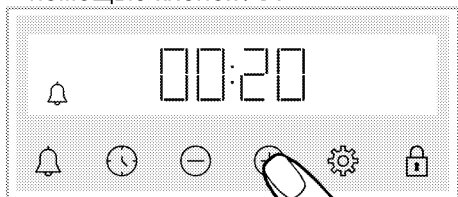
Будильник не влияет на работу духовки. Используется в целях предупреждения. Например, вы можете использовать будильник, когда захотите приготовить еду в духовке в определенное время. По истечении установленного вами времени часы выдадут звуковое предупреждение.

**i** Максимальное время при установке звукового сигнала – 23 часа 59 минут.

1. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ .



2. + Установите время будильника с помощью кнопок +/-.



» После установки времени будильника символ продолжит гореть, а время будильника начнет обратный отсчет на дисплее. Если время будильника и время приготовления установлены одновременно, на дисплее отобразится наиболее короткое время.

3. По истечении времени будильника символ начнет мигать и выдаст звуковое предупреждение.

### Выключение будильника

1. По окончании времени будильника будет выдано звуковое предупреждение в течение двух минут. Коснитесь любой клавиши для того, чтобы остановить звук предупреждения.

» Предупреждение прекратится, и на дисплее появится время суток.

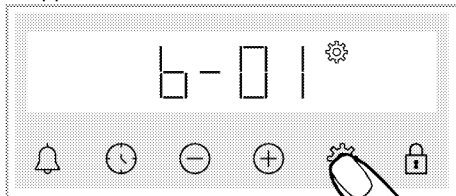
### Если вы хотите отменить будильник:

1. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ для сброса времени будильника. Держите кнопку , пока не появится надпись «00:00».

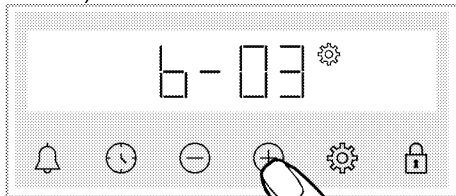
2. вы также можете отменить предупреждающий сигнал, нажав и удерживая клавишу.

### Изменение уровня громкости

1. Касайтесь кнопки , пока на дисплее не появится символ и одно из значений **b-01-b-02-b-03**.



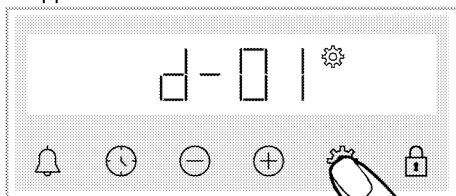
2. Установите желаемый уровень с помощью кнопок +/- (b-01-b-02-b-03)



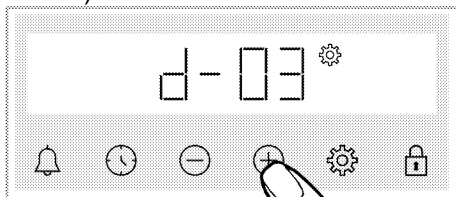
3. Нажмите кнопку для подтверждения, либо настройка активируется в ближайшее время без нажатия клавиши.

### Настройка яркости дисплея

1. Касайтесь кнопки , пока на дисплее не появится символ и одно из значений **d-01-d-02-d-03**.



2. Установите желаемую яркость с помощью кнопок +/- (d-01-d-02-d-03)



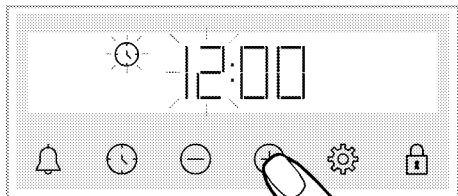
» Нажмите кнопку для подтверждения, либо настройка

активируется в ближайшее время без нажатия клавиши.

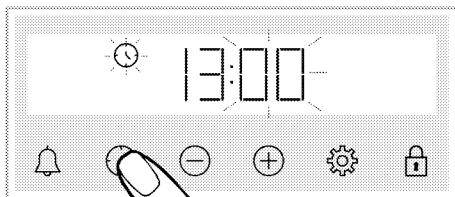
### Смена времени суток

В вашей духовке: чтобы изменить время суток, которое вы предварительно установили,

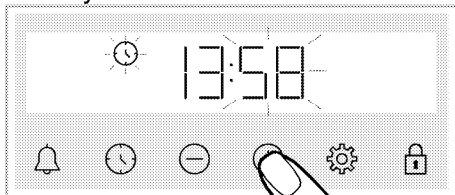
1. Нажимайте ⚙️, пока на дисплее не появится символ 🕒.
2. Установите время суток, нажав ⊕ / ⊖.



3. Нажмите 🕒 или ⚙️ прикоснитесь для того, чтобы активировать поле минут.



4. Установите минуты дня, коснувшись ⊕/⊖.



5. Подтвердите настройку, коснувшись 🕒 или ⚙️ нажав.  
» Время суток установлено, и символ 🕒 исчезает с экрана.

## 6 Общая информация по приготовлению

В данном разделе даны советы по приготовлению пищи.

Помимо этого, вы также можете найти некоторые из продуктов, протестированных производителем, и наиболее подходящие параметры для этих продуктов. Также указаны соответствующие настройки духовки и аксессуары для этих продуктов.

### Общие предупреждения касательно готовки в духовке

- При открытии дверцы духовки во время или после приготовления может появиться горячий пар. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза. Открывая дверцу духовки, старайтесь держаться подальше.
- Интенсивный пар, образующийся во время приготовления, может образовывать конденсированные капли воды внутри и снаружи печи, а также на верхних частях мебели из-за разницы температур. Это нормальное и физическое явление.
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазонах.
- Перед процессом готовки, всегда извлекайте неиспользуемые аксессуары из духовки. Принадлежности, остающиеся в духовке, способны помешать приготовлению ваших блюд при правильных значениях.
- Для продуктов, которые вы будете готовить по своему собственному рецепту, вы можете ссылаться на аналогичные продукты, указанные в таблицах приготовления.

- Использование прилагаемых аксессуаров поможет улучшить кулинарные характеристики. Всегда соблюдайте предупреждения и информацию, предоставленную производителем для внешней посуды, которую вы будете использовать.
- Разрежьте жиронепроницаемую бумагу, которую вы будете использовать во время готовки, до размеров, подходящих для контейнера, в котором вы будете готовить. Жиронепроницаемая бумага, которая перетекает из контейнера, может приводить к ожогам и влиять на качество вашей кулинарии. Пользуйтесь жиронепроницаемой бумагой, которую вы будете использовать в указанном температурном диапазоне.
- Для хороших кулинарных характеристик положите еду на рекомендуемую нужную полку. Не меняйте положение полки во время приготовления.

### Выпечка и блюда в духовке

#### Общая информация

- Мы рекомендуем использовать аксессуары устройства для хорошего приготовления пищи. Если вы собираетесь использовать внешнюю посуду, предпочитайте темную, не прилипающую и термостойкую посуду.
- Если рекомендуется предварительный нагрев в таблице приготовления, не забудьте поставить продукты в духовку после предварительного нагрева.
- Если вы собираетесь готовить с использованием решетчатого

гриля, поставьте продукты в центр гриля, а не возле задней стенки.

- Все материалы, используемые при изготовлении теста, должны быть свежими и комнатной температуры.
- Статус приготовления продуктов может варьироваться в зависимости от количества пищи и размера посуды.
- Металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время приготовления, а нижняя поверхность кондитерских изделий не подрумянивается равномерно.
- Если во время готовки использовать кулинарную бумагу, нижняя поверхность продуктов может поджариться. В этом случае вам может потребоваться увеличить время приготовления примерно на 10 минут.
- Значения, указанные в таблицах приготовления, определены в результате испытаний, проведенных в наших лабораториях. Подходящие для вас значения могут отличаться от этих значений.
- Положите еду на подходящую полку, рекомендованную в таблице для приготовления пищи. Считайте нижнюю полку духовки в качестве полки 1.

### **Советы по выпечке тортов (пирогов)**

- Если пирог (торт) слишком сухой, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время выпекания.
- Если пирог (торт) влажный, используйте небольшое

количество жидкости или уменьшите температуру на 10 ° C.

- Если верх торта (пирога) сгорел, положите его на нижнюю полку, понизьте температуру и увеличьте время выпечки.
- Если он хорошо выпечен изнутри, но снаружи липкий, используйте меньшее количество жидкости, снизьте температуру и увеличьте время приготовления.

### **Советы по приготовлению выпечки**

- Если тесто слишком сухое, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время приготовления. Намочите тестовые ленты соусом, состоящим из смеси молока, масла, яиц и йогурта.
- Если тесто готовится медленно, убедитесь, что толщина теста, которую вы приготовили, не выходит за пределы лотка.
- Если тесто обжарено на поверхности, но дно не пропечено, убедитесь, что количество соуса, которое вы будете использовать для теста, не слишком много на дне теста. Для равномерного подрумянивания попробуйте равномерно распределить соус между листами теста и выпечкой.
- Выпекайте тесто в положении и температуре, соответствующих таблице приготовления. Если дно все еще недостаточно коричневого цвета, поместите тесто на нижнюю полку для последующего приготовления.

## Таблица для выпечки и запеканки

Еда	Количество лотков	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Выпечка в лотке	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	180	30 ... 40
Выпечка в формочке	Один лоток	Формы для выпечки на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2	180	30 ... 40
	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
Небольшая выпечка	Один лоток	Стандартный лоток*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	Модели с решетчатыми полками: 3 Модели без решетчатых полок: 2	150	Модели с решетчатыми полками: 25 ... 35 Модели без решетчатых полок: 30 ... 40
			Верхний и нижний нагрев			
Бисквит	Один лоток	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2	160	30 ... 38
	Один лоток	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле**	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	160	25 ... 35
Печенье	Один лоток	Кондитерский лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	170	25 ... 35
Тесто пирожного	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	2	200	30 ... 40
Сдобное тесто	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	2	200	20 ... 30
Цельный хлеб	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	2	200	30 ... 40
Лазанья	Один лоток	Стеклоянная/металлическая прямоугольная форма на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2 или 3	200	30 ... 40
Яблочный пирог	Один лоток	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 65
Пицца	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	2	200 ... 220	10 ... 20

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

\*\* Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

## Мясо, Рыба и Птица

### Ключевые моменты обжарки

- Перед тем, как готовить курицу, индейку и большие куски мяса, чтобы повысить эффективность приготовления, приправьте лимонным соком и перцем.
- Приготовление мяса на косточке занимает от 15 до 30 минут больше, чем жарка филе.
- Рассчитывайте от 4 до 5 минут времени приготовления на сантиметр толщины мяса.
- По окончании приготовления оставьте мясо в духовке примерно на 10 минут. Сок мяса лучше распределяется по жареному мясу и не выходит при нарезании мяса.
- Рыбу следует размещать на полке среднего или низкого уровня в термостойкой тарелке.

**Таблица для приготовления мяса, рыбы и птицы**

Еда	Количество лотков	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Один лоток	Стандартный лоток*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	15 минут 250/max, затем 180 ... 190	60 ... 80
Баранья ножка (1.5 - 2.0 кг)	Один лоток	Стандартный лоток*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	170	85 ... 110
Запеченная курица (1.8-2 кг)	Один лоток	Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	15 минут 250/max, затем 190	60 ... 80
Индейка (5.5 кг)	Один лоток	Стандартный лоток*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	1	25 минут 250/max, затем 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Один лоток	Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	200	20 ... 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

\*\* Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

## Гриль

Красное мясо, рыба и птица быстро обжариваются на гриле, сохраняют красивую корочку и не высыхают. Особенно подходят для гриля филе, шашлык, колбасы, а также сочные овощи (помидоры, лук и т. д.).

### Предупреждения общего характера

- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.
  - **Закройте дверцу духовки во время гриля. Никогда включайте гриль с открытой дверцей духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!**
- ### Ключевые моменты по грилю
- Приготовьте пищу одинаковой толщины и весом, насколько это возможно, для гриля.
  - Поместите кусочки, предназначенные для гриля, на решетчатый гриль или решетчатый лоток, распределяя их таким образом, чтобы не превышать размеры нагревателя.
  - Время приготовления, указанное в таблице, может варьироваться в зависимости от толщины жареных кусочков.
  - Сдвиньте решетчатый гриль или решетчатый лоток до желаемого уровня в духовке. Если вы готовите на решетчатом гриле, сдвиньте лоток к нижней полке, чтобы собрать масло. Лоток духовки, который вы собираетесь сдвинуть, должен иметь размеры для того, чтобы покрыть всю площадь гриля. Этот лоток может не поставляться с духовкой. Налейте немного воды в лоток духовки для легкой очистки.

## Таблица для гриля

Еда	Аксессуар для использования	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Рыба	Решетчатый гриль	4 - 5	250/max	20 ... 25
Курица кусочками	Решетчатый гриль	4 - 5	250/max	25 ... 35
Тефтели (говядина) - 12 шт.	Решетчатый гриль	4	250/max	20 ... 30
Баранья отбивная	Решетчатый гриль	4 - 5	250/max	20 ... 25
Стейк - (дольки)	Решетчатый гриль	4 - 5	250/max	25 ... 30
Отбивная из телятины	Решетчатый гриль	4 - 5	250/max	25 ... 30
Овощная запеканка	Решетчатый гриль	4 - 5	220	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетчатый гриль	4	250/max	1 ... 3

Рекомендуется предварительно разогревать в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле. Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

## Продукты для тестирования

Продукты, в этой таблице для приготовления пищи, вносятся в соответствии со стандартом EN 60350-1, чтобы облегчить тестирование продукта для контрольных учреждений.

### Таблица для приготовления пробных блюд

Еда	Количество лотков	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Песочное печенье (сладкое печенье)	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	140	20 ... 30
	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
Небольшие выпечки	Один лоток	Стандартный лоток*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	Модели с решетчатыми полками: 3 Модели без решетчатых полок: 2	150	Модели с решетчатыми полками: 25 ... 35
						Модели без решетчатых полок: 30 ... 40
Бисквит	Один лоток	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2	160	30 ... 38
	Один лоток	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле**	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	160	25 ... 35
Яблочный пирог	Один лоток	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 65

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

\*\* Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

## Гриль

Еда	Аксессуар для использования	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Хлеб «Тостовый»	Решетчатый гриль	4	250/max	1 ... 3
Тефтели (говядина) - 12 шт.	Решетчатый гриль	4	250/max	20 ... 30

Переверните блюдо после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

Рекомендуется предварительно разогреть в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.

## 7 Уход и техническое обслуживание

### Информация по общей чистке

#### ▲ Предупреждения общего характера

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению постоянных пятен.
- После каждой операции прибор следует тщательно очищать и сушить. Таким образом, остатки пищи легко и быстро удаляются, а остатки еды не сгорают при повторном использовании продукта. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки, чистящие кремы, средства для удаления накипи или острые предметы во время чистки.
- Специальное чистящее средство для очистки после каждого использования не требуется. Необходимо очистить с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью из микро волокон.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все

частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.

- Не мойте какой-либо компонент устройства в посудомоечной машине.

#### Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Очистите с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не царапающего) моющего средства подходящего для поверхностей из нержавеющей стали, стараясь протирать в одном направлении.
- Немедленно, не дожидаясь, удалите пятна извести, масла, крахмала, молока и белка с поверхностей из нержавеющей стали и стекла. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.

#### Эмалированные поверхности

- После каждой эксплуатации необходимо очистить эмалированные поверхности с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки и высушить сухой тканью.
- Если ваше устройство имеет функцию легкой паровой очистки, вы можете удалить ею легкую непостоянную грязь. (См. Раздел «Легкая паровая очистка»)

- Для удаления стойких пятен можно использовать средство для чистки духовки и решетки, рекомендованное на веб-сайте вашего бренда, и не царапающую губку. Не используйте внешний очиститель духовки.
- Духовка должна остыть для последующей чистки в зоне приготовления пищи. Чистка на горячих поверхностях создает как опасность пожара, так и повреждение поверхности эмали.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите чистой и сухой тканью из микро волокон. Остаток моющего средства может повредить поверхность стекла в следующий раз.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.

### **Поверхности каталитического покрытия**

- Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели.
- Каталитические стенки имеют легкую матовую и пористую поверхность. Не нужно чистить каталитические стенки духовки.
- Каталитические поверхности поглощают масло благодаря своей пористой структуре и начинают сиять, когда поверхность насыщена маслом, и в таких случаях рекомендуется заменить детали.

### **Стеклопанные поверхности**

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистки из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очистите прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и тканью из микро волокон, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытрите насухо сухой тканью из микро волокон.

- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно губкой и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

### **Пластиковые детали и окрашенные поверхности**

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистки из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Убедитесь, что стыки компонентов прибора не оставлены влажными и с моющим средством. В противном

случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

## **Очистка аксессуаров**

Если в руководстве пользователя не указано иное, не мойте аксессуары для духовки в посудомоечной машине.

## **Очистка панели управления**

- При очистке панелей с ручкой управления протрите панель и ручки влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте ручки и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и ручки могут повредиться.
- При чистке панелей из нержавеющей стали с ручкой управления не используйте чистящие средства из нержавеющей стали для ручки. Индикаторы вокруг ручек могут быть удалены.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

## **Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)**

Следуйте инструкциям по очистке, описанным в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типами поверхности вашей духовки.

### **Чистка боковых стенок духовки**

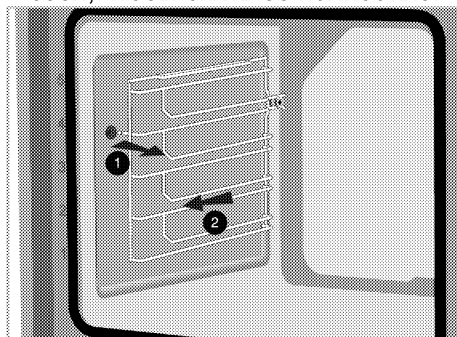
Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо

каталитическими стенками. Это зависит от модели. Если имеется каталитическая стенка, обратитесь к разделу «Каталитические стенки» за информацией.

Если ваш продукт представляет собой модель с решетчатыми полками, удалите их перед чисткой боковых стенок. Затем выполните очистку, как описано в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типом поверхности боковой стенки.

### **Чтобы удалить боковые решетчатые полки:**

1. Снимите переднюю часть решетчатой полки, потянув ее за боковую стенку в противоположном направлении.
2. Потяните решетчатую полку на себя, чтобы снять ее полностью.



3. Чтобы снова прикрепить полки, процедуры, применяемые при их снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно.

## Пиролитическая самоочистка



Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Не прикасайтесь к прибору во время его самоочистки и не подпускайте к нему детей. Удаляйте оставшиеся загрязнения не ранее, чем через 30 минут.

Духовка оборудована пиролитической самоочисткой. Духовка нагревается примерно до 420-480 °С, и имеющаяся грязь сжигается дотла. Может возникнуть сильное дымообразование. Обеспечьте хорошую вентиляцию. Пиролиз следует использовать примерно после каждого 10-го использования духовки.

1. Извлеките из печи все дополнительные приспособления. В моделях с боковыми стойками не забывайте вынимать боковые стойки.

Если ваш продукт оснащен пиробезопасным аксессуаром (устойчивым к самоочистке при высоких температурах), вам не нужно вынимать эти аксессуары из духовки.

2. Перед очисткой удалите загрязнения с внешних поверхностей и внутренних поверхностей духовки влажной тканью.




Не чистите прокладку дверцы. Стекловолоконная прокладка очень чувствительная, поэтому ее легко повредить. В случае повреждения прокладки дверцы духовки замените ее в авторизованной службе технического обслуживания.

3. Выбрать функцию «Пиролиз» (самоочистка).

На дисплее будет мигать **P2:00**.

4. Установите ручку температуры на самую высокую **«max» (максимальную)** температуру.

5. После запуска функции пиролиза, **P2:00** будет гореть постоянно и начнет обратный отсчет. На дисплее отображается время самоочистки. Эта продолжительность не может быть изменена.

6. Когда духовка достигает определенной температуры после начала процесса самоочистки, на индикаторе времени появляется символ замка , и дверцу духовки нельзя будет открыть. Она остается заблокированным некоторое время после завершения функции пиролиза. Не нажимайте на дверной замок ручкой, пока символ замка не исчезнет.

7. Когда процесс очистки завершится, на экране появится **«End»**.

8. После отображения **«End»** завершите процесс, установив кнопки функций и температуры в положение 0 (ВЫКЛ).

9. После цикла очистки удалите отложения почвы уксусной водой.

10. Нажмите любую клавишу, чтобы отключить звуковой сигнал.



После завершения функции пиролиза блокировка дверцы будет активна до тех пор, пока духовка не остынет до подходящей температуры. Если вы хотите что-то приготовить во время этого процесса, отобразится буква **«H»**, и приготовление будет запрещено.

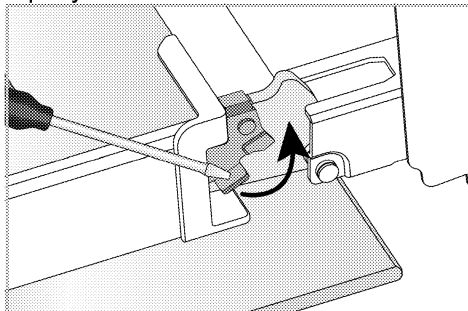
## Очистка дверцы духовки

**i** Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

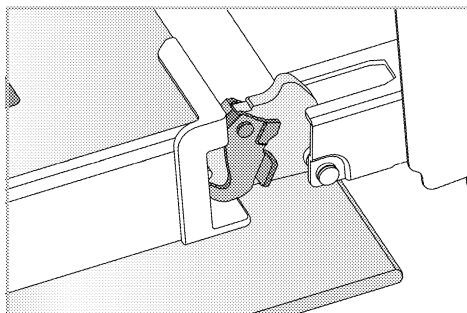
Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. О том, как снять дверцы и стекла объясняется в разделах «Снятие дверцы духовки» и «Снятие внутренних стекол дверцы». После снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тканью. Протрите стекло уксусом, а затем ополосните его от остатков извести, которые могут образоваться на стекле духовки.

### Снятие дверцы духовки

1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке.

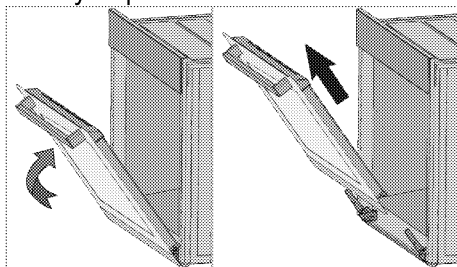


Шарнирный замок - закрытое положение



Шарнирный замок - открытое положение

3. Переведите дверцу духовки в полуоткрытое положение.



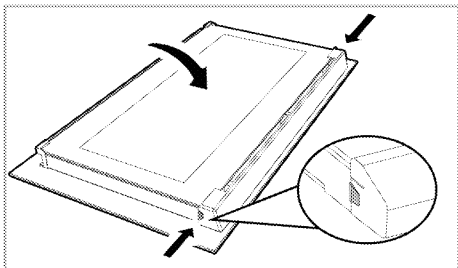
4. Потяните снятую дверцу вверх, чтобы освободить ее от правой и левой петель, а затем снимите ее.

**i** Чтобы установить дверь на место, процедуры, применяемые при ее снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно. При установке дверцы обязательно закрывайте зажимы на гнезде петли.

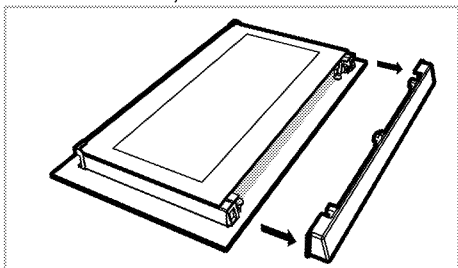
### Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

Внутреннее стекло передней двери устройства можно снять для очистки.

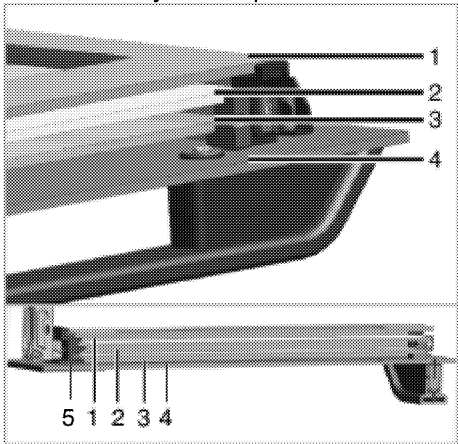
1. Откройте дверцу духовки.



2. Потяните пластиковый компонент, прикрепленный в верхней части передней двери, к себе, одновременно надавив на точки давления с обеих сторон компонента, и снимите его.

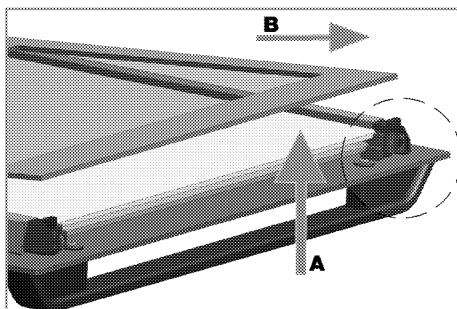


3. Как проиллюстрировано на рисунке, осторожно поднимите самое внутреннее стекло в направлении «А», а затем снимите его, потянув в направлении «В».

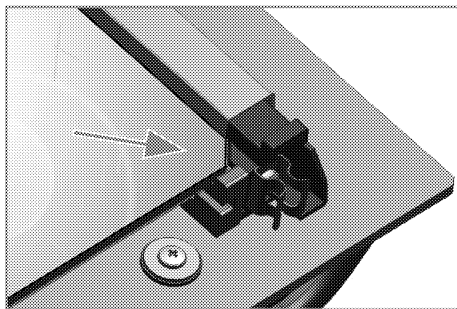


- 1 Самое внутреннее стекло
- 2 Второе внутреннее стекло
- 3 Третье внутреннее стекло

- 4 Наружное стекло
- 5 Пластиковый стеклянный паз - Нижний



4. Повторите этот же процесс для удаления второго и третьего стекла.



Первым шагом перегруппировки дверцы является замена второго и третьего стекла (2, 3).

Как показано на рисунке, поместите скошенный край стекла, чтобы он соответствовал скошенному краю пластикового паза.

Порядок крепления второго и третьего внутренних стекол не важен, так как они взаимозаменяемы. Прикрепляя самое внутреннее стекло (1), обратите внимание на место запечатанной стороны стекла на втором внутреннем стекле. Крайне важно расположить нижние углы всех внутренних стекол так, чтобы они соответствовали нижним пластиковым пазам (5).

Прижмите пластиковый элемент к раме, пока не услышите звук «щелчка».

**i** После очистки все стекла необходимо собрать.

### Чистка лампы духовки

В случае, если стеклянная дверца лампы духовки в зоне приготовления загрязнится: очистите с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки, а затем вытрите сухой тканью. В случае неисправности лампы духовки вы можете заменить ее, следуя следующим разделам.

### Замена лампы духовки

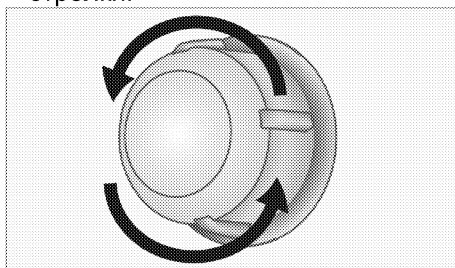
#### **⚠ Предупреждения общего характера**

- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините электрический разъем и дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- В этой духовке используется лампа накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогенная лампа с цоколем типа G9, мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °С. Лампы для духовки можно получить у авторизованных сервисных агентов или у технического специалиста с лицензией.
- Положение лампы может отличаться от показанного на рисунке.
- Лампа, используемая в этом устройстве, не подходит для освещения жилых помещений. Назначение этой лампы – помочь пользователю видеть еду.

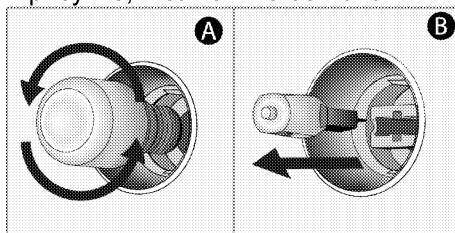
- Лампы, используемые в этом устройстве, должны выдерживать экстремальные физические условия, такие как температура выше 50 °С.

#### Если в вашей духовке круглая лампа,

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки.



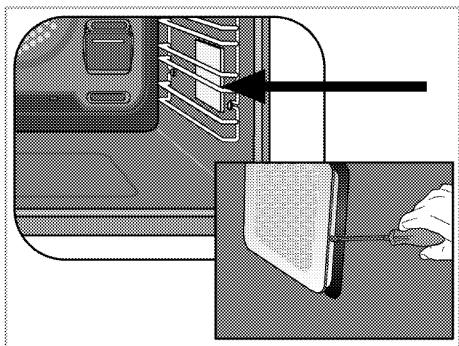
3. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



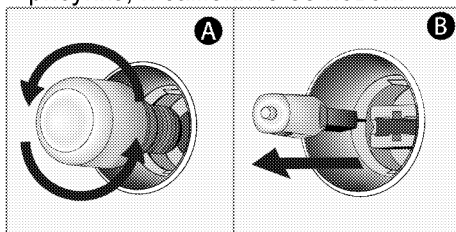
4. Установите на место стеклянную крышку.

#### Если в вашей духовке квадратная лампа

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите решетчатые полки в соответствии с описанием.



указано на рисунке, и замените ее новой. Если лампа типа (B), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



3. Поднимите защитную стеклянную крышку лампы с помощью отвертки.

4. Если лампа духовки типа (A), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как

5. Установите на место стеклянную крышку и решетчатые полки.

## 8 Устранение неполадок

Обратитесь к авторизованному сервисному агенту или техническому специалисту с лицензией или к дилеру, у которого вы приобрели продукт, в случае, если вы не способны устранить проблему, несмотря на то, что вы следовали инструкциям в данном разделе. Не пытайтесь никогда ремонтировать неисправное устройство самостоятельно.

### Духовка испускает пар во время работы.

- Это нормальное явление, когда пар выходит во время работы. >>> *Это не является неисправностью.*

### Во время готовки образуются капли воды.

- Пар, возникающий во время приготовления, может конденсироваться и образовывать капли воды при попадании на холодные поверхности устройства. >>> *Это не является неисправностью.*

### Устройство издает металлические шумы при нагревании и охлаждении.

- Когда металлические детали нагреваются, они могут расширяться и вызывать шум. >>> *Это не является неисправностью.*

### Устройство не работает.

- Сетевой предохранитель неисправен либо выключен. >>> *Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте их.*
- Продукт не подключен к (заземленной) розетке. >>> *Проверьте штепсельный контакт.*
- Кнопки/ручки/клавиши на панели управления не функционируют. >>> *Если ваш устройство оснащено функцией блокировки клавиш, то возможно, что включена блокировка клавиатуры. Пожалуйста, отключите.*

### Лампа в духовке не работает.

- Лампа в духовке неисправна. >>> *Замените лампу духовки.*
- Питание отключено. >>> *Проверьте, есть ли питание. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте предохранители.*

### Микроволновая печь не греет

- Возможно, не задана определенная функция приготовления и / или температура. >>> *Задайте определенную функцию приготовления и/или температуру.*
- В моделях с таймером таймер не настраивается. >>> *Настройте время.*
- Питание отключено. >>> *Проверьте, есть ли питание. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте предохранители.*
- Возможно, дверца духовки открыта. >>> *Убедитесь, что дверца духовки закрыта. Если дверца духового шкафа остается открытой более 5 минут, настройки времени приготовления будут отменены, нагреватели не будут работать и лампа в духовке не будет гореть.*

### (В моделях с таймером) Индикатор часов мигает либо символ часов горит.

- Произошло отключение питания. >>> *Настройте время / Выключите устройство и включите его снова.*

## Коды ошибок/причины и возможные решения

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
Er 1 - Er 7	Ошибки связи	Обратитесь в авторизованный сервис для устранения ошибки.
Er 8 - Er 27	Ошибки датчиков	Обратитесь в авторизованный сервис для устранения ошибки.
Er 32 - Er 41	Ошибки нагрева духовки	Обратитесь в авторизованный сервис для устранения ошибки.
Er 42 - Er 58	Ошибки компонентов духовки	Обратитесь в авторизованный сервис для устранения ошибки.
Er 59 - Er 64	Ошибки дверцы духовки	Обратитесь в авторизованный сервис для устранения ошибки.
Er 65 - Er 71	Ошибки, связанные с паром (в духовках с функцией пара)	Обратитесь в авторизованный сервис для устранения ошибки.
Er 72 - Er 80	Аппаратные ошибки	Обратитесь в авторизованный сервис для устранения ошибки.
Er 81 - Er 85	Ошибки безопасности духовки	Обратитесь в авторизованный сервис для устранения ошибки.
Er 86 - Er 88	Ошибки подключения к Интернету (в духовках с функцией Homewhiz)	Обратитесь в авторизованный сервис для устранения ошибки.
Er 89 - Er 92	Ошибки микроволн (в печах с функцией микроволн)	Обратитесь в авторизованный сервис для устранения ошибки.
Er 93 - Er 99	Ошибки электронной платы и таймера	Обратитесь в авторизованный сервис для устранения ошибки.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция

(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию  
8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05» обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.



