

**Bedienungsanleitung**  
**Instruction manual**  
**Notice d'utilisation**  
**Gebruiksaanwijzing**  
**Istruzioni per l'uso**  
**Bruksanvisning**  
**Instrucciones de uso**

Register your  
new device on  
YourBlaupunkt:  
**blaupunkt-  
einbaugeraete.com**



**5H36B0050**

***Enjoy it.***

**Einbau Elektroherd**  
**Built-in electric stove**  
**Cuisinière encastrable**  
**Inbouwfornuis**  
**Cucina combinabile**  
**Integrerad komfur**  
**Horno bajo placa empotrable**

# Benvenuto!

---

Gentile cliente,

Tieni sempre a mente tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli.

Conserva il manuale d'uso. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Le condizioni di garanzia, l'uso e i metodi di risoluzione dei problemi per il vostro prodotto vengono indicati nel presente manuale.

## I simboli e le loro descrizioni nel manuale dell'utente:



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

**AVVISO** Pericolo che può causare danni materiali al prodotto o all'ambiente.

## Indice

|                                                                                      |           |                                                               |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Istruzioni relative alla sicurezza .....</b>                                    | <b>4</b>  | 6.2 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno .....        | 25        |
| 1.1 Uso previsto .....                                                               | 4         | 6.2.1 Pasticcini e alimenti da forno....                      | 26        |
| 1.2 Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici ..... | 4         | 6.2.2 Carne, pesce e pollame.....                             | 29        |
| 1.3 Sicurezza elettrica .....                                                        | 5         | 6.2.3 Grill .....                                             | 30        |
| 1.4 Sicurezza in fase di trasporto .....                                             | 7         | 6.2.4 Alimenti di prova .....                                 | 31        |
| 1.5 Installazione in sicurezza.....                                                  | 8         | <b>7 Manutenzione e pulizia .....</b>                         | <b>33</b> |
| 1.6 Utilizzo in sicurezza.....                                                       | 8         | 7.1 Informazioni generiche per la pulizia.....                | 33        |
| 1.7 Avvertenze sulla temperatura.....                                                | 9         | 7.2 Accessori per la pulizia .....                            | 34        |
| 1.8 Uso degli accessori.....                                                         | 9         | 7.3 Pulizia del pannello di controllo....                     | 34        |
| 1.9 Sicurezza nella cottura.....                                                     | 10        | 7.4 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura) .....    | 34        |
| 1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza.....                                        | 11        | 7.5 Pulizia a vapore facile.....                              | 35        |
| <b>2 Istruzioni relative all'ambiente .....</b>                                      | <b>12</b> | 7.6 Pulire lo sportello del forno .....                       | 36        |
| 2.1 Direttiva sui rifiuti .....                                                      | 12        | 7.7 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno..... | 36        |
| 2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto.....     | 12        | 7.8 Pulizia della lampada del forno ....                      | 37        |
| 2.2 Informazioni sull'imballaggio .....                                              | 12        | <b>8 Risoluzione dei problemi.....</b>                        | <b>38</b> |
| 2.3 Consigli per risparmiare energia ..                                              | 12        |                                                               |           |
| <b>3 Il prodotto .....</b>                                                           | <b>13</b> |                                                               |           |
| 3.1 Presentazione del prodotto .....                                                 | 13        |                                                               |           |
| 3.2 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto .....             | 13        |                                                               |           |
| 3.2.1 Pannello di controllo.....                                                     | 14        |                                                               |           |
| 3.2.2 Introduzione al pannello di controllo del forno.....                           | 14        |                                                               |           |
| 3.3 Funzioni operative del forno .....                                               | 15        |                                                               |           |
| 3.4 Accessori del prodotto.....                                                      | 16        |                                                               |           |
| 3.5 Uso degli accessori del prodotto ..                                              | 16        |                                                               |           |
| 3.6 Specifiche tecniche.....                                                         | 19        |                                                               |           |
| <b>4 Primo utilizzo.....</b>                                                         | <b>20</b> |                                                               |           |
| 4.1 Impostazione orologio .....                                                      | 20        |                                                               |           |
| 4.2 Pulizia iniziale .....                                                           | 20        |                                                               |           |
| <b>5 Utilizzo del forno.....</b>                                                     | <b>21</b> |                                                               |           |
| 5.1 Informazioni generali sull'uso del forno .....                                   | 21        |                                                               |           |
| 5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno .....                            | 21        |                                                               |           |
| 5.3 Impostazioni .....                                                               | 23        |                                                               |           |
| <b>6 Informazioni generali sulla cucina..</b>                                        | <b>25</b> |                                                               |           |
| 6.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura.....                      | 25        |                                                               |           |



## 1 Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza necessarie a prevenire rischi di lesioni personali o danni alle cose.
- Se il prodotto viene consegnato a un altro utente per uso personale o di seconda mano, è necessario provvedere a consegnare anche il manuale d'uso, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti pertinenti.
- La nostra azienda non è responsabile dei danni collegabili al non rispetto di queste istruzioni.
- Il mancato rispetto di queste istruzioni invaliderà anche qualsiasi garanzia.
- Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
- Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
- Non riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nel manuale d'uso.
- Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.



### 1.1 Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per essere usato in casa. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti all'aperto. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato nelle abitazioni e nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.
- Il forno può essere utilizzato per scongelare, cuocere, friggere e grigliare il cibo.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato per riscaldare piastre o asciugare asciugamani o vestiti appendendoli sul manico.



### 1.2 Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sen-

- sensoriali o mentali sottosviluppate o prive di esperienza e conoscenza, purché siano supervisionate o addestrate sull'uso sicuro e sui rischi del prodotto.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini a meno che non siano sorvegliati da qualcuno.
- Questo prodotto non deve essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (compresi i bambini), a meno che non siano tenute sotto supervisione o ricevano le istruzioni necessarie.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
- I prodotti elettrici sono pericolosi per bambini e animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, arrampicarsi o entrare nel prodotto.
- Non mettere oggetti che possano raggiungere i bambini sul prodotto.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontani dal prodotto.
- Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Esiste il rischio di lesioni e soffocamento.
- Quando la porta è aperta, non appoggiarvi oggetti pesanti e non permettere ai bambini di sedervi sopra. Potresti causare il ribaltamento del forno o danneggiare i cardini della porta.
- Prima di gettare prodotti usati e inutili:
  1. Scollegare la spina di alimentazione e rimuoverla dalla presa.
  2. Taglia il cavo di alimentazione e scollegalo con la spina dal prodotto.
  3. Adottare precauzioni per evitare che i bambini entrino nel prodotto.
  4. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto quando è in modalità inattiva.



### 1.3 Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da un fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.

- La spina o il collegamento elettrico dell'apparecchio devono essere in un luogo facilmente accessibile. Qualora ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile prima di eseguire riparazioni, operazioni di manutenzione e pulizia.
- Collegare il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
- (Se il prodotto non dispone di un cavo di rete) servirsi unicamente del cavo di collegamento descritto nella sezione "Specifiche tecniche".
- Non incastrare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione non si sia incastrato o sia rimasto schiacciato mentre il prodotto veniva spinto in posizione dopo l'installazione o dopo le procedure di pulizia.
- Quando è in uso, la superficie posteriore del forno diventa calda. I cavi di alimentazione non devono toccare la superficie posteriore del prodotto. In caso contrario potrebbe danneggiarsi.
- Non incastrare i cavi elettrici nello sportello del forno e non passarli su superfici calde. In caso contrario, l'isolamento dei cavi potrebbe fondersi e causare incendi a causa di un corto circuito.
- Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati.
- Non utilizzare prolunghe o prese multiple per azionare il prodotto.
- Contattare il centro assistenza autorizzato o l'importatore per utilizzare l'adattatore approvato nei casi in cui sia necessario l'uso di un adattatore convertitore (per il tipo a spina).
- Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se la lunghezza della linea elettrica è inadeguata.

- Fonti di alimentazione portatili o prese multiple possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Tenere più prese e fonti di alimentazione portatili lontane dal prodotto.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.
- **AVVERTENZA:** Prima di sostituire la lampada del forno, per evitare scosse elettriche, assicurarsi di scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.

Se il prodotto è dotato di cavo di alimentazione e spina:

- Non inserire mai la spina del prodotto in una presa rotta, allentata o non inserita correttamente. Assicurarsi che la spina sia completamente inserita nella presa. In caso contrario, i collegamenti potrebbero surriscaldarsi e causare un incendio.
- Evitare di inserire il dispositivo in prese unte, sporche o potenzialmente esposte all'acqua (come quelle vicino a un piano di lavoro da cui l'acqua potrebbe fuoriuscire). In caso contrario sussiste il rischio di cortocircuito e folgorazione.
- Non toccare la presa con le mani umide!
- Estrarre la spina dalla presa utilizzando il corpo della spina stesso anziché il cavo.



#### 1.4 Sicurezza in fase di trasporto

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Il prodotto è pesante, è consigliato il trasporto del prodotto con almeno due persone.
- Per trasportare o spostare il prodotto non utilizzare lo sportello e/o la maniglia.
- Non posizionare oggetti sull'apparecchio. Posizionarlo verticalmente.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Fissare le parti mobili del prodotto in modo da impedire danni.
- Prima di installare il prodotto, controllare che non abbia subito danni durante il trasporto. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se danneggiato.

## **1.5 Installazione in sicurezza**

- Prima di iniziare l'installazione, scollegare l'alimentazione a cui verrà collegato il prodotto disinserendo il fusibile.
- Durante il trasporto e l'installazione indossare sempre guanti protettivi. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni da bordi appuntiti!
- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Non farlo installare se danneggiato.
- Evitare l'uso di materiali termoisolanti per rivestire l'interno dei mobili che verranno installati.
- La luce diretta del sole e fonti di calore, come stufe elettriche o a gas, non devono essere presenti nell'area in cui è installato il prodotto.
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Non installare il prodotto accanto alla finestra. Alla sua apertura, le pentole calde potrebbero ribaltarsi.
- Per evitare il surriscaldamento, l'installazione del prodotto non deve essere effettuata dietro coperture decorative.

- Nei casi in cui un tubo del gas o un tubo dell'acqua in plastica si trovi dietro l'area di installazione designata per il prodotto, è imperativo garantire che non vi sia contatto tra il prodotto e queste linee di servizio. In caso contrario il tubo flessibile/tubo potrebbe essere schiacciato.
- Se è presente una presa dietro il luogo in cui verrà installato il prodotto, è necessario assicurarsi che questo non venga a contatto con la presa né con la spina inserita nella presa.

## **1.6 Utilizzo in sicurezza**

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per molto tempo, scollegarlo o staccare l'alimentazione dalla scatola fusibili.
- Non utilizzare il prodotto se rotto o danneggiato durante l'utilizzo. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura se il vetro dello sportello anteriore è stato rimosso o si è incrinato. In caso contrario c'è rischio di lesioni e danni ambientali.

- Non salire sull'apparecchio per nessun motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Non è consentito tenere oggetti infiammabili all'interno e attorno alla zona cottura. In caso contrario, potrebbero provocare un incendio.
- La maniglia del forno non è un asciugatrice. Quando si utilizza il prodotto, non appendere asciugamani, guanti o tessuti simili alla maniglia.
- Le cerniere dello sportello del prodotto si muovono quando si apre e si chiude la porta e potrebbero bloccarsi. Quando si apre/chiede lo sportello, non tenere la parte con le cerniere.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, poiché le superfici saranno calde durante il funzionamento.
- Tenersi a distanza quando si apre la porta del forno durante o al termine della cottura. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi.
- Durante il funzionamento il prodotto è caldo. Fare attenzione a non toccare le parti calde, l'interno del forno e gli elementi riscaldanti.
- Indossare sempre guanti resistenti al calore durante la manipolazione del prodotto.

### 1.7 Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Quando il prodotto è in uso, il prodotto stesso e le sue parti accessibili saranno calde. Fare attenzione a non toccare il prodotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

### 1.8 Uso degli accessori

- È importante utilizzare in modo appropriato gli accessori forniti con il prodotto. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "**Uso degli accessori del prodotto**".
- Chiudere lo sportello del forno dopo aver inserito completamente gli accessori nella camera di cottura, altrimenti potrebbero colpire il vetro della porta e danneggiarlo.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare solo protezioni per piano cottura progettate dal produttore dell'elettrodomestico o indicate dal produttore dell'apparec-

chio nelle istruzioni per l'uso come idonee oppure protezioni per piano cottura integrate nell'apparecchio. L'utilizzo di protezioni inadeguate può causare incidenti.



### 1.9 Sicurezza nella cottura

- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.
  - I residui di cibo nell'area di cottura come l'olio possono bruciare. Pulire questi residui prima della cottura.
  - Pericolo di avvelenamento da cibo: Non lasciare il cibo nel forno per più di 1 ora prima o dopo la cottura. In caso contrario, si potrebbero causare intossicazioni alimentari o malattie.
  - Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi nel forno. La pressione che si accumulerebbe nella lattina/barattolo potrebbe causarne lo scoppio.
  - Quando il forno è in funzione, NON posizionare MAI teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. L'accumulo di calore potrebbe danneggiare il fondo del forno e persino danneggiare il mobile del forno o il pavimento della cucina.
- Prestare attenzione alle seguenti precauzioni quando si utilizza carta da forno unta o materiali simili:
- Posizionare nel forno preriscaldato della carta oleata in una pentola o sull'accessorio da forno (vassoio, grill a filo, ecc.).
  - Per evitare il rischio di toccare le resistenze del forno e di ostruire il flusso di aria calda, rimuovere eventuali parti di carta da forno in eccesso che pendono da accessori o contenitori. Non utilizzare carta da forno a temperature superiori a quella massima di utilizzo specificata dal produttore. Non mettere mai carta oleata sulla base del forno.
  - Non posizionarlo sopra gli accessori durante il preriscaldamento.
  - Premere sempre con un piatto o oggetto simile per evitare che il materiale voli via a causa della circolazione dell'aria all'interno del forno.
  - Coprire solo la superficie necessaria all'interno del vassoio.

- Dopo ogni utilizzo, il vassoio deve essere pulito e l'eventuale carta oleata o materiali simili utilizzati nel vassoio devono essere sostituiti. In caso contrario, i liquidi che gocciolano sul vassoio possono provocare fumo o addirittura innescare fiamme.
- Quando si apre il coperchio del prodotto viene generato un flusso d'aria. La carta oleata può entrare in contatto con elementi riscaldanti e incendiarsi.
- Quando si utilizza la griglia metallica, è consigliabile posizionare una teglia sul ripiano inferiore. In caso contrario, l'olio alimentare e altri componenti che colano sul fondo del forno possono creare fumo pesante e provocare fiamme.
- Durante la cottura al grill, chiudere lo sportello del forno. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare so-

lo cibi adatti alla cottura al grill. Non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) alla griglia. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.



### **1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza**

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, lana metallica o candegina per pulire il vetro dello sportello anteriore del forno. Questi materiali possono causare graffi e rotture delle superfici di vetro.

### 2.1 Direttiva sui rifiuti

#### 2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto

Questo prodotto è conforme alla direttiva WEEE dell'UE (2012/19/EU). Questo prodotto porta un simbolo di classificazione per la strumentazione elettrica ed elettronica di scarto (WEEE).



Questo prodotto è stato realizzato con componenti di alta qualità e materiali che possono essere riutilizzati e sono idonei a essere riciclati. Pertanto, al termine del suo ciclo di vita utile, non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici e altri rifiuti. Portare il prodotto ha un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Chiedere alla propria amministrazione locale informazioni su questi punti di raccolta. Lo smaltimento corretto dell'apparecchio aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

#### Conformità con la direttiva RoHS:

Il prodotto acquistato è conforme con la Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali dannosi e proibiti e indicati nella Direttiva.

### 2.2 Informazioni sull'imballaggio

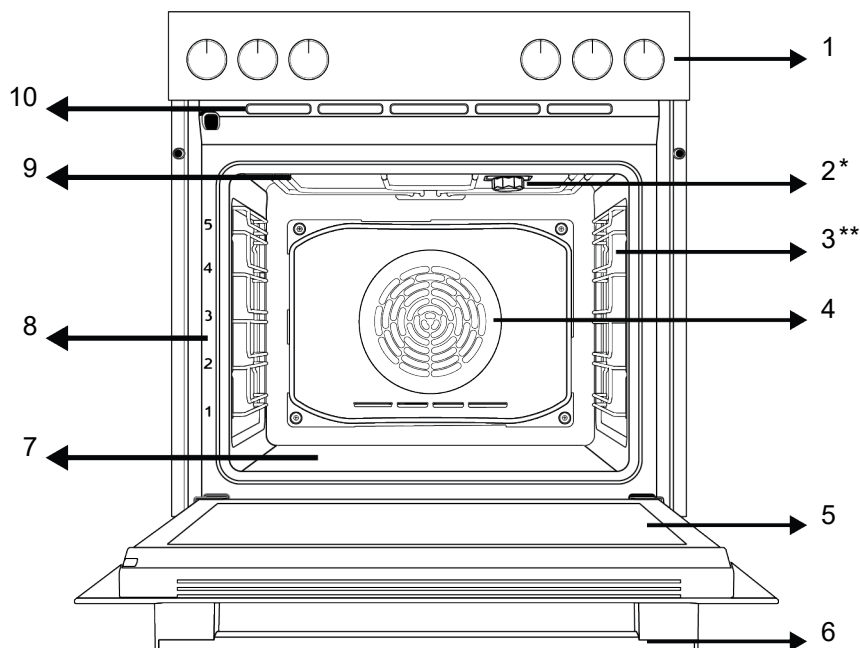
I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti, portarli presso i punti di raccolta del materiale di imballaggio indicati dalle autorità locali.

### 2.3 Consigli per risparmiare energia

Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto. I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- Scongelerare i cibi congelati prima della cottura.
- Nel forno, utilizzare contenitori scuri o smaltati che trasmettono meglio il calore.
- Se specificato nella ricetta o nel manuale utente, preriscaldare sempre. Non aprire lo sportello del forno frequentemente durante la cottura.
- Nella cottura prolungata, spegnere il prodotto da 5 a 10 minuti prima del termine della cottura. In questo modo è possibile risparmiare fino al 20% di elettricità utilizzando solo il calore residuo.
- Provare a cucinare nel forno più di un piatto alla volta. Si potrà cucinare contemporaneamente mettendo due pentole sulla griglia. Inoltre, se si cucinano i pasti uno dopo l'altro, si risparmia energia perché il forno non perde il suo calore.

### 3.1 Presentazione del prodotto



1 Pannello di controllo

3 Ripiani a filo

5 Sportello

7 Riscaldatore inferiore (sotto la piastra d'acciaio)

9 Riscaldatore superiore

2 Lampada

4 Motorino ventola (dietro alla piastra in acciaio)

6 Maniglia

8 Posizioni del ripiano

10 Fori di ventilazione

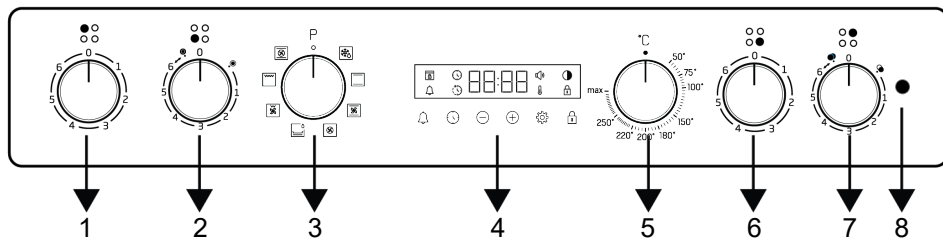
\* Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non avere una lampada, o il tipo e la posizione della lampada potrebbero differire dall'illustrazione.

\* Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non essere dotato di griglia. Nell'immagine, viene mostrato come esempio un prodotto con griglia.

### 3.2 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

In questa sezione è possibile trovare la panoramica e gli usi di base del pannello di controllo del prodotto. A seconda della tipologia di prodotto, ci potrebbero essere differenze nelle immagini e in alcune delle funzionalità o caratteristiche presentate.

### 3.2.1 Pannello di controllo



- |                                           |                                                |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1 Manopola di controllo del piano cottura | 2 Manopola di controllo del piano cottura      |
| 3 Manopola selezione funzione             | 4 Timer                                        |
| 5 Manopola di selezione della temperatura | 6 Manopola di controllo del piano cottura      |
| 7 Manopola di controllo del piano cottura | 8 Luce di avvertimento piano di cottura attivo |

Se ci sono delle manopole che controllano il prodotto, in alcuni modelli queste manopole possono essere tali da uscire quando vengono premute (manopole a scomparsa). Per effettuare le impostazioni con queste manopole, spingere prima la relativa manopola ed estrarla. Dopo aver effettuato la regolazione, premerla di nuovo per riposizionarla.

### 3.2.2 Introduzione al pannello di controllo del forno

#### Manopola di selezione delle funzioni

È possibile selezionare le funzioni operative del forno tramite la manopola di selezione funzioni. Girare a sinistra/destra dalla posizione chiusa (in alto) per selezionare.

#### Manopola di selezione della temperatura

È possibile selezionare la temperatura che si desidera cucinare con la manopola della temperatura. Ruotare in senso orario dalla posizione chiusa (in alto) per selezionare.

#### Indicatore di temperatura interna del forno

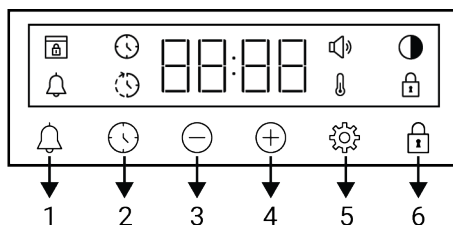
È possibile capire la temperatura interna del forno dal simbolo della temperatura sul display del timer . Il simbolo della temperatura compare sul display quando inizia la cottura e il simbolo della temperatura

scompare quando l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata. Quando la temperatura all'interno del forno scende al di sotto della temperatura impostata, ricompare il simbolo della temperatura.

#### Manopole di controllo del piano cottura

Puoi controllare il piano di cottura adatto al tuo forno, che acquisterai separatamente, con queste manopole di controllo. Informazioni dettagliate sull'uso del piano cottura si trovano nel Manuale d'uso del piano cottura che acquisterete.

#### Timer



- |                             |
|-----------------------------|
| 1 Tasto allarme             |
| 2 Tasti di impostazione ora |
| 3 Tasto per i decrementi    |
| 4 Tasto per gli incrementi  |
| 5 Tasto impostazioni        |
| 6 Tasto blocco tastiera     |

#### Simboli del display

-  : Simbolo del tempo di cottura  
 : Simbolo del tempo fine cottura \*  
 : Simbolo dell'allarme  
 : Simbolo luminosità  
 : Il simbolo blocco tasti  
 : Simbolo della temperatura  
 : Simbolo del livello di volume  
 : Simbolo blocco sportello \*

\*Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

### 3.3 Funzioni operative del forno

Nella tabella delle funzioni sono indicate le funzioni operative utilizzabili del forno e le temperature massime e minime configurabili per queste funzioni. L'ordine delle modalità operative qui riportate potrebbe differire da quello del proprio prodotto.

| Simbolo della funzione                                                             | Descrizione della funzione                  | Intervallo di temperatura (°C) | Descrizione e utilizzo                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Funzionamento con ventola                   | -                              | Il forno non si riscalda. Funziona solo la ventola (sulla parete posteriore). Il cibo congelato con i granuli viene scongelato lentamente a temperatura ambiente, il cibo cotto viene raffreddato. Il tempo necessario per scongelare un pezzo intero di carne è maggiore di quello necessario per gli alimenti con cereali. |
|    | Riscaldamento superiore e inferiore         | *                              | Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte, pasticcini o torte e stufati in stampi da forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.                                                                                                                                       |
|    | Riscaldamento inferiore                     | *                              | È acceso solo il riscaldamento inferiore. È adatto per alimenti che necessitano di rosolatura sulla parte inferiore. Questa funzione dovrebbe essere utilizzata anche per una facile pulizia a vapore.                                                                                                                       |
|    | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | *                              | Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dai riscaldatori superiore e inferiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.                                                                                                                            |
|  | Riscaldamento ventola                       | *                              | L'aria calda riscaldata dal termoventilatore viene distribuita uniformemente e rapidamente in tutto il forno grazie alla ventola. È adatto per la cottura su più teglie e su diversi livelli di cottura.                                                                                                                     |
|  | Funzione "3D"                               | *                              | In questo caso, sono in funzione il riscaldamento superiore, quello inferiore e il riscaldamento con ventola. Ogni lato dell'alimento da cuocere viene cotto in modo uguale e veloce. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.                                                                                       |
|  | Grill completo                              | *                              | Funziona il grill grande sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.                                                                                                                                                                                                                      |
|  | Girarrosto con grill basso                  | *                              | Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal grill più piccolo viene distribuita rapidamente in tutto il forno. Adatta per grigliare quantità ridotte di cibo.                                                                                                                                                           |

\* Il prodotto funziona nell'intervallo di temperatura specificato sulla manopola della temperatura.

### 3.4 Accessori del prodotto

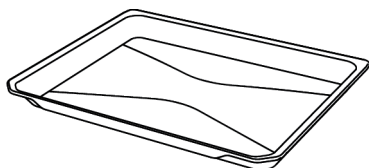
Il prodotto è dotato di vari accessori. Questa sezione contiene la descrizione degli accessori e del loro corretto utilizzo. A seconda del modello, l'accessorio fornito potrebbe variare. Non tutti gli accessori descritti nel manuale d'uso potrebbero essere disponibili sul proprio prodotto.



I vassoi all'interno dell'elettrodomestico potrebbero deformarsi a causa del calore. Ciò non influisce sulla funzionalità. La deformazione scompare quando il vassoio viene raffreddato.

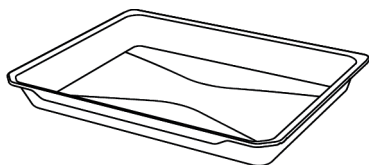
#### Vassoio standard

Viene utilizzato per la pasticceria, per i surgelati e per la frittura di grandi pezzi.



#### Vassoio profondo

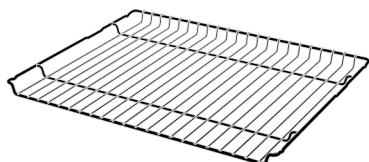
Viene utilizzato per la pasticceria, per friggere pezzi grossi, cibi succosi o per la raccolta di oli fluenti durante la cottura alla griglia.



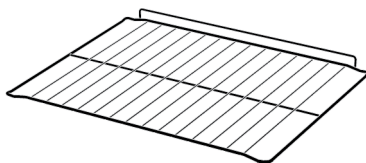
#### Griglia

Viene utilizzato per friggere o per mettere il cibo da cuocere, friggere e stufare sul ripiano desiderato.

#### Su modelli con ripiani in filo metallico :



#### Su modelli senza ripiani in filo metallico :



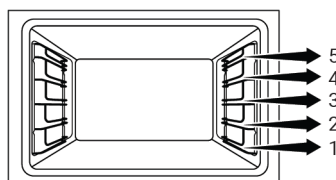
Si consiglia di non utilizzare vassoi e griglie a contatto diretto con gli alimenti.

### 3.5 Uso degli accessori del prodotto

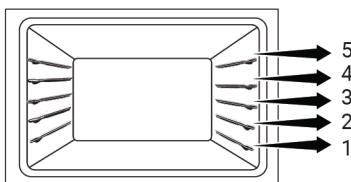
#### Ripiani da cottura

Nell'area di cottura ci sono 5 livelli di posizionamento dei ripiani. È possibile anche vedere l'ordine dei ripiani nei numeri sul fronte anteriore del forno.

#### Su modelli con ripiani in filo metallico :



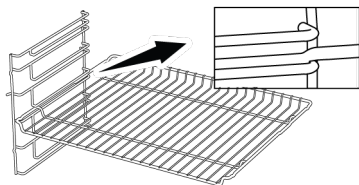
#### Su modelli senza ripiani in filo metallico :



#### Posizionamento del grill a filo sui ripiani da cottura

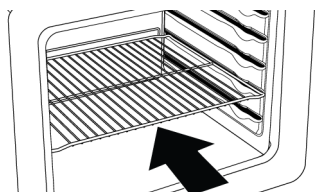
#### Su modelli con ripiani in filo metallico :

È fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore. Per una migliore cottura, il grill a filo deve essere fissato sul punto di arresto del ripiano a filo. Non deve passare sopra il punto di arresto a contatto con la parete posteriore del forno.



#### **Su modelli senza ripiani in filo metallico :**

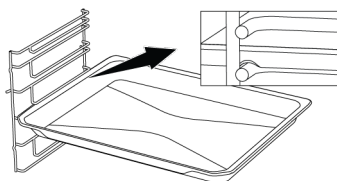
è fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali. Il grill a filo può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore.



#### **Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura**

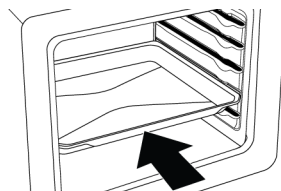
#### **Su modelli con ripiani in filo metallico :**

è fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente. Per una migliore cottura, il vassoio deve essere fissato sulla presa di arresto sul ripiano a filo. Non deve passare sopra la presa di arresto a contatto con la parete posteriore del forno.



#### **Su modelli senza ripiani in filo metallico :**

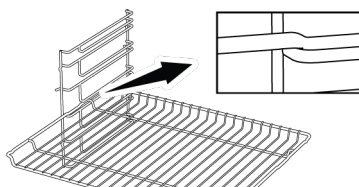
è fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali. Il vassoio può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente.



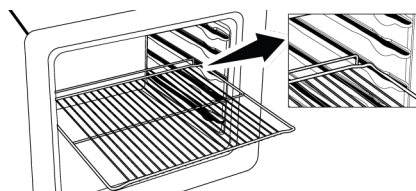
#### **Funzione di arresto del grill a filo**

Per evitare che il grill a filo si rovesci ed esca dal ripiano in filo metallico, è prevista una funzione di arresto. Questa funzione permette di estrarre il cibo in modo semplice e sicuro. Mentre si rimuove il grill a filo, si può tirarlo in avanti fino a raggiungere il punto di arresto. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra tale punto.

#### **Su modelli con ripiani in filo metallico :**

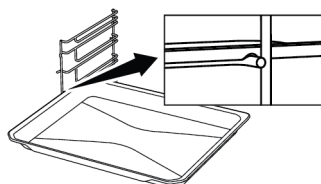


#### **Su modelli senza ripiani in filo metallico :**



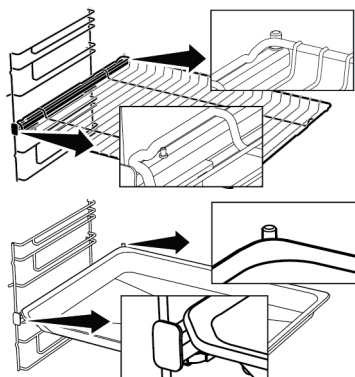
#### **Funzione di arresto del vassoio - Su modelli con ripiani in filo metallico**

Per evitare che il vassoio si rovesci ed esca dal ripiano in filo metallico, è prevista una funzione di arresto. Durante la rimozione del vassoio, sganciarlo dalla presa di arresto posteriore e tirarlo verso di sé fino a raggiungere il lato anteriore. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra questa presa di arresto.



## **Posizionamento corretto del grill a filo e del vassoio sulle guide telescopicheSu modelli con ripiani in filo metallico e guide telescopiche**

Grazie alle guide telescopiche, i vassoi o il grill a filo possono essere facilmente installati e rimossi. Quando si utilizzano vassoi e grill a filo con guida telescopica, occorre fare attenzione che i perni, sulla parte anteriore e posteriore delle guide telescopiche, poggino contro i bordi del grill e del vassoio (come mostrato in figura).



### 3.6 Specifiche tecniche

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Specifiche generiche                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                               |
| Tensione/Frequenza                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 220-240 V 1N ~ / 380-415 V 3N ~ ; 50 Hz                       |
| Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto                                                                                                                                                                                                                                                                        | min. H05VV-FG 3 x 4 mm <sup>2</sup> / 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Consumo energetico totale (kW)                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | max. 10,2                                                     |
| Fusibile (min.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | min. 32 A                                                     |
| Dimensioni esterne del forno (altezza/larghezza/profondità)(mm)                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                               |
| 595 / 594 / 567                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                               |
| Dimensioni di installazione del forno (altezza/larghezza/profondità)(mm)                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                               |
| 590 o 600 / 560 / min. 550                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                               |
| Tipo di forno                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                               |
| Forno multifunzione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                               |
| * L'altezza del piano cottura specificata nella tabella tecnica è l'altezza del copribase del prodotto.                                                                                                                                                                                                                              |                                                               |
| Informazioni principali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettrici di tipo domestico sono fornite in conformità alla norma EN 60350-1/IEC 60350-1. I valori sono determinati nelle funzioni Riscaldamento superiore e inferiore o (se presente) Riscaldamento a ventola superiore/inferiore con carico standard. |                                                               |
| La classe di efficienza energetica viene determinata in base alla seguente priorità, a seconda che le funzioni rilevanti esistano o meno sul prodotto. 1-Riscaldamento ventola eco , 2-Riscaldamento ventola , 3-Girarrosto con grill basso , 4-Riscaldamento superiore e inferiore.                                                 |                                                               |



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



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



I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

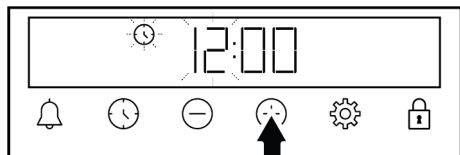
## 4 Primo utilizzo

Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue e indicato nelle seguenti sezioni.

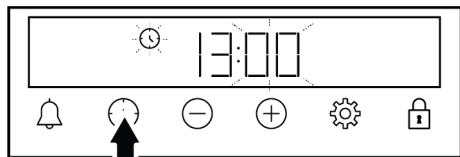
### 4.1 Impostazione orologio

**i** Prima di utilizzare il forno, impostare sempre l'ora del giorno. Se non la si imposta, con alcuni modelli di forno non sarà possibile cucinare.

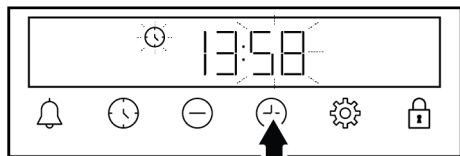
1. Quando il forno viene avviato per la prima volta, "12:00" ed il simbolo ⌚ lampeggeranno sullo schermo.
2. Impostare l'ora del giorno con i tasti  $\oplus/\ominus$ .



3. Toccare ⌚ o ⚙ per impostare il campo dei minuti.



4. Toccare i tasti  $\oplus/\ominus$  per impostare i minuti.



5. Confermare toccando il tasto ⌚ o ⚙.  
⇒ L'ora del giorno è impostata e sullo schermo appare il simbolo ⌚.

**i** Se il primo timer non è impostato, "12:00" ed il simbolo ⌚ continueranno a lampeggiare ed il forno non si accenderà. Affinché il forno funzioni, è necessario confermare l'ora del giorno impostandola o toccando il tasto ⌚ quando è alle "12:00". Come descritto nella sezione **"Impostazioni orologio"**, l'impostazione dell'ora del giorno può essere modificata in un secondo momento.

**i** In caso di interruzione di corrente, le impostazioni dell'ora del giorno vengono annullate. L'impostazione dovrà essere eseguita nuovamente.

### 4.2 Pulizia iniziale

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Rimuovere dal forno tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.
3. Far funzionare il prodotto per 30 minuti e poi spegnerlo. In questo modo, i residui e gli strati che potrebbero essere rimasti nel forno durante la sua fabbricazione vengono bruciati e puliti.
4. Durante il funzionamento del prodotto, selezionare la temperatura più alta e la funzione che attiva tutti i riscaldatori del prodotto. Vedere "Funzioni operative del forno". Nella seguente sezione è possibile apprendere come far funzionare il forno.
5. Attendere il completamento del raffreddamento.
6. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

#### Prima di utilizzare gli accessori:

Pulire gli accessori che saranno stati rimossi dal forno con acqua detergente e una spugna morbida.

**AVVISO:** Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti o oggetti appuntiti durante la pulizia.

**AVVISO:** Durante il primo utilizzo, il fumo e l'odore potrebbero risalire per diverse ore. Questo è normale e si necessita solo di una buona ventilazione per rimuoverli. Evitare di inalare direttamente il fumo e gli odori emanati.

## 5 Utilizzo del forno

### 5.1 Informazioni generali sull'uso del forno

**Ventola di raffreddamento Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.**

Il prodotto è dotato di una ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento si attiva automaticamente quando necessario e raffredda sia la parte anteriore del prodotto che i mobili. Viene automaticamente disattivata al termine del processo di raffreddamento. Dallo sportello del forno esce aria calda. Evitare di coprire queste aperture di ventilazione. In caso contrario, il forno potrebbe surriscaldarsi. La ventola di raffreddamento sarà attiva sia durante il funzionamento del forno sia dopo lo spegnimento dello stesso (circa 20-30 minuti). Se si cucina programmando il timer del forno, alla fine del tempo di cottura, la ventola di raffreddamento si spegne con tutte le funzioni. Il tempo di funzionamento della ventola di raffreddamento non può essere determinato dall'utente. Si accende e si spegne automaticamente. Questo non è un errore.

#### Illuminazione del forno

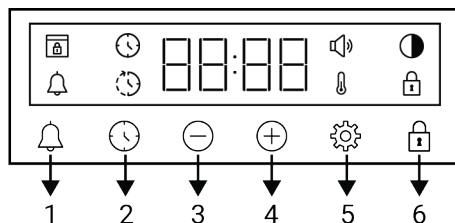
La luce del forno si accende quando il forno inizia la cottura. In alcuni modelli la luce è accesa anche durante la cottura, mentre in altri si spegne dopo un certo periodo di tempo.

### 5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno

#### Informazioni generali per l'unità di controllo del forno

- Il tempo massimo che si può impostare per il processo di cottura è di 5 ore e 59 minuti. In caso di interruzione dell'alimentazione, il programma viene cancellato. Sarà necessario riprogrammare.
- Durante le regolazioni, i relativi simboli lampeggiano sul display. Attendere un breve periodo di tempo perché le impostazioni vengano salvate.
- Se è stata effettuata una qualsiasi impostazione di cottura, l'ora del giorno non può essere regolata.
- Se il tempo di cottura è impostato all'inizio della cottura, sul display viene visualizzato il tempo rimanente.
- Nei casi in cui il tempo di cottura o il tempo di fine cottura sono impostati, è possibile annullarli automaticamente toccando a lungo il tasto .

#### Timer



- 1 Tasto allarme
- 2 Tasti di impostazione ora
- 3 Tasto per i decrementi
- 4 Tasto per gli incrementi
- 5 Tasto impostazioni
- 6 Tasto blocco tastiera

#### Simboli del display

-  : Simbolo del tempo di cottura
-  : Simbolo del tempo fine cottura \*
-  : Simbolo dell'allarme
-  : Simbolo luminosità
-  : Il simbolo blocco tasti
-  : Simbolo della temperatura
-  : Simbolo del livello di volume
-  : Simbolo blocco sportello \*

\*Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

## Accensione del forno

Quando si seleziona la funzione di cottura desiderata con la manopola di selezione delle funzioni e si imposta una determinata temperatura con la manopola della temperatura, il forno entra in funzione.

## Spegnimento del forno

È possibile spegnere il forno ruotando la manopola di selezione delle funzioni e la manopola della temperatura in posizione off (su).

## Cottura manuale per selezionare la temperatura e la funzione di operatività del forno

Si può cuocere effettuando un controllo manuale (sotto il proprio controllo), senza impostare il tempo di cottura, selezionando la temperatura e la funzione operativa specifica per i propri alimenti.



1. Selezionare la funzione operativa con la quale si desidera cucinare con la manopola di selezione delle funzioni.
2. Impostare la temperatura a cui si vuole cuocere con la manopola della temperatura.

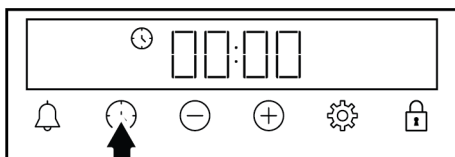
⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sul display apparirà il

simbolo . Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge il livello impostato, il simbolo  scompare. Poiché la cottura manuale avviene senza impostare il tempo di cottura, il forno non si spegne automaticamente. Bisogna controllare la cottura personalmente e spegnerlo a cottura completata. Quando la cottura è completata, è possibile spegnere il forno ruotando la manopola di selezione delle funzioni e la manopola della temperatura in posizione off (su).

## Cottura con impostazione del tempo di cottura:

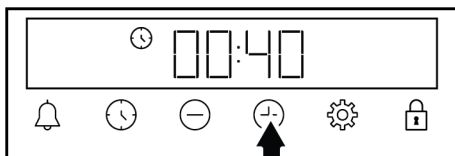
È possibile far spegnere automaticamente il forno alla fine del tempo specificato selezionando la temperatura e la funzione di operatività specifica per i propri alimenti e impostando il tempo di cottura sul timer.

1. Selezionare la funzione operativa per la cottura.
2. Toccare il tasto  finché sul display non appare il simbolo del tempo di cottura .



 Dopo aver impostato la funzione di operatività e la temperatura, è possibile impostare il tempo di cottura per 30 minuti toccando direttamente il tasto  per una rapida impostazione del tempo di cottura e modificando il tempo con i tasti .

3. Impostare il tempo di cottura con i tasti .



**i** Il tempo di cottura aumenta di 1 minuto nei primi 15 minuti, dopo 15 minuti aumenta di 5 minuti.

4. Mettere gli alimenti nel forno e regolare la temperatura con la manopola della temperatura.

⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Il tempo di cottura impostato fa partire un conto alla rovescia e sul display .

5. Al termine del tempo di cottura impostato, sul display appare "End", il simbolo  lampeggia e il timer emette un segnale acustico.

6. L'avviso suona per due minuti. Premere qualsiasi pulsante per interrompere l'avviso. L'avviso si arresta e sul display appare l'ora del giorno.

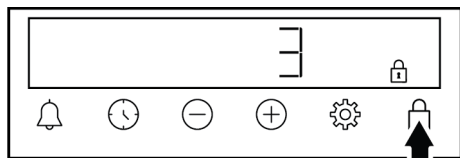
**i** Se al termine dell'avviso acustico viene premuto un tasto qualsiasi, il forno riprende a funzionare. Per evitare che il forno riprenda a funzionare alla fine dell'avviso, spegnere il forno portando la manopola della temperatura e la manopola delle funzioni sulla posizione "0" (off).

## 5.3 Impostazioni

### Attivazione del blocco tasti

Utilizzando la funzione di blocco tasti, è possibile salvaguardare il timer da interferenze.

1. Toccare il tasto fino a che non compare il simbolo  sul display.



⇒ Sul display viene visualizzato il simbolo  e inizia il conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia si attiva il blocco dei tasti. Quando si tocca un

tasto qualsiasi dopo aver impostato il blocco tasti, il timer emette un segnale acustico e il simbolo  lampeggia.

**i** Se si rilascia il tasto prima della fine del conto alla rovescia, il blocco tasti non si attiva.

**i** Quando il blocco tasti è attivo, i tasti del timer non possono essere utilizzati. Il blocco tasti non viene annullato in caso di mancanza di corrente.

### Disattivazione del blocco tasti

1. Toccare il tasto fino a che il simbolo  non scompare dal display.

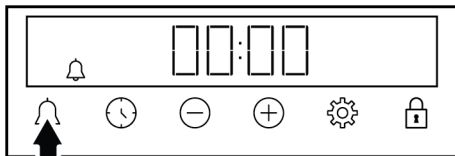
⇒ Dal display il simbolo  scompare e il blocco tasti viene disabilitato.

### Impostazione dell'allarme

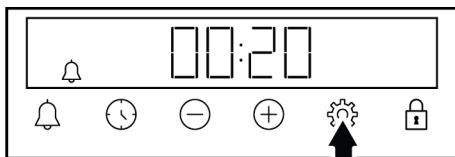
È anche possibile utilizzare il timer del prodotto per qualsiasi avviso o promemoria diverso dalla cottura. L'allarme non ha alcun effetto sulle funzioni operative del forno. Viene utilizzato solo come avviso. Ad esempio, è possibile utilizzare la sveglia quando, ad una certa ora, si vuole girare il cibo nel forno. Non appena scaduto il tempo impostato, il timer emette un segnale acustico di avviso.

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

1. Toccare  finché sul display non appare il simbolo .



2. Impostare l'ora dell'allarme con i tasti  / .



⇒ Dopo aver impostato l'ora dell'allarme, il simbolo  rimane acceso e sul display inizia il conto alla rovescia dell'ora dell'allarme. Se l'ora dell'allarme e l'ora di cottura vengono impostate contemporaneamente, sul display viene visualizzata quella a scadenza più breve.

- Quando il timer avrà finito, il simbolo  inizierà a lampeggiare ed emetterà un avviso acustico.

### Spegnimento dell'allarme

- Al termine del timer, l'avviso suonerà per due minuti. Toccare un tasto qualsiasi per interrompere l'avviso acustico.

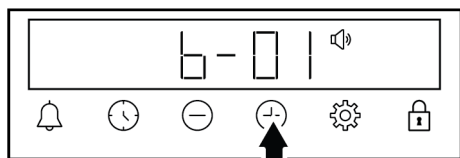
⇒ L'avviso si arresta e sul display appare l'ora del giorno.

### Se si vuole annullare l'allarme;

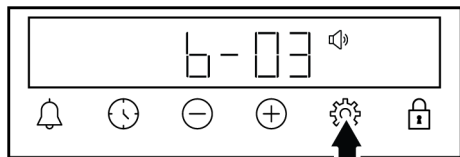
- Per resettare l'ora dell'allarme, toccare il tasto  finché sul display non appare il simbolo . Toccare il tasto  fino a che sul display non compare il simbolo "00:00".
- È anche possibile annullare il timer toccando a lungo il tasto .

### Regolazione del volume

- Toccare il tasto  fino a che sul display non compare il simbolo .



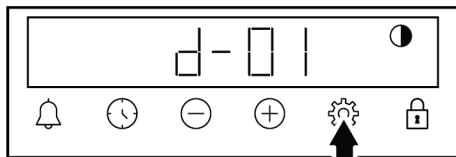
- Impostare il livello desiderato con i tasti /. (**b-01-b-02-b-03**)



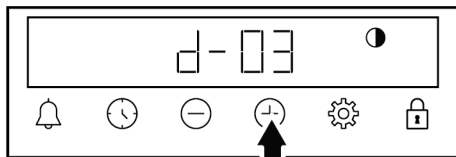
- Toccare il tasto  per la conferma oppure attendere senza toccare alcun tasto. Dopo poco, il volume impostato diventa attivo.

### Impostazione della luminosità del display

- Toccare il tasto  fino a che sul display non compare il simbolo .



- Impostare la luminosità desiderata con i tasti /. (**d-01-d-02-d-03**)

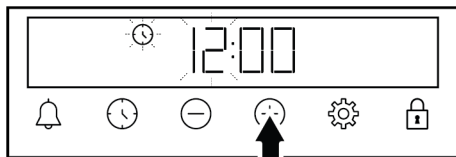


- Toccare il tasto  per la conferma oppure attendere senza toccare alcun tasto. Dopo poco, la luminosità impostata diventa attiva.

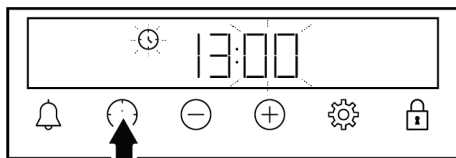
### Modificare l'ora del giorno

sul forno per cambiare l'ora del giorno precedentemente impostata:

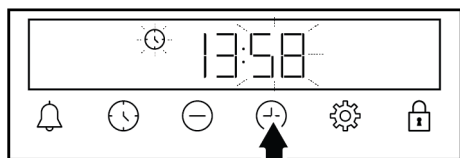
- Toccare il tasto  fino a che non compare il simbolo  sul display.
- Impostare l'ora del giorno con i tasti /.



- Toccare  o  per impostare il campo dei minuti.



- Toccare i tasti / per impostare i minuti.



5. Confermare toccando il tasto o .

⇒ L'ora del giorno è impostata e sullo schermo appare il simbolo .

## 6 Informazioni generali sulla cucina

In questa sezione è possibile trovare consigli su come preparare e cucinare gli alimenti.

Tale sezione descrive anche alcuni degli alimenti testati dal produttore e le impostazioni più appropriate per questi alimenti. Sono inoltre indicate le impostazioni del forno e gli accessori appropriati per questi alimenti.

### 6.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

#### Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

- Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio. Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua! Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta idonea o un panno umido. Spegnerlo il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.
- Prima di friggere gli alimenti, togliere sempre l'acqua in eccesso e metterli lentamente nell'olio riscaldato. Prima di friggere, assicurarsi che i cibi congelati siano scongelati.
- Quando riscaldi l'olio, assicurati che la pentola che usi sia asciutta e tieni il coperchio aperto.
- Per consigli sulla cottura con risparmio energetico, consultare la sezione "Istruzioni ambientali".

### 6.2 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno

- All'apertura dello sportello del forno durante o dopo la cottura potrebbe fuoriuscire vapore caldo. Il vapore potrebbe

provocare bruciature a mani, viso e/o occhi. Quando si apre lo sportello del forno, stare lontano.

- Il vapore intenso generato durante la cottura potrebbe formare delle gocce d'acqua condensata all'interno e all'esterno del forno e sulle parti superiori del mobile a causa della differenza di temperatura. Si tratta di un evento normale e fisico.
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.
- Prima di iniziare la cottura, togliere sempre dal forno gli accessori inutilizzati. Gli accessori che rimangono nel forno potrebbero impedire la cottura dei cibi ai valori corretti.
- Per i cibi che saranno cucinati secondo la propria ricetta, fare riferimento a cibi simili indicati nelle tabelle di cottura.
- L'utilizzo degli accessori in dotazione garantisce le migliori prestazioni di cottura. Osservare sempre le avvertenze e le informazioni fornite dal produttore per le pentole esterne che si utilizzeranno.
- Tagliare la carta oleata che si userà per la cottura in dimensioni adeguate al contenitore da utilizzare. Le carte oleate che traboccano dal contenitore potrebbero creare un rischio di ustioni e influire sulla qualità della cottura. Utilizzare la carta oleata nell'intervallo di temperatura specificato.
- Per una buona prestazione di cottura, collocare i cibi sul ripiano corretto consigliato. Non modificare la posizione del ripiano durante la cottura.

## 6.2.1 Pasticcini e alimenti da forno

### Informazioni di carattere generale

- Per una buona cottura, si consiglia di utilizzare gli accessori del prodotto. Se si ha intenzione di utilizzare una pentola esterna, preferire pentole scure, anti-aderenti e resistenti al calore.
- Se sulla tabella di cottura si consiglia il preriscaldamento, assicurarsi di mettere il cibo nel forno dopo il preriscaldamento.
- Se si deve cucinare con le pentole sul grill a filo, posizionarle al centro del grill a filo, non vicino alla parete posteriore.
- Tutti i materiali utilizzati nella fabbricazione dei dolci devono essere freschi e a temperatura ambiente.
- Lo stato di cottura dei cibi potrebbe variare a seconda della quantità di cibo e delle dimensioni delle pentole.
- Gli stampi di metallo, ceramica e vetro prolungano il tempo di cottura e le superfici inferiori dei cibi da pasticceria non si dorano in modo uniforme.
- Se si usa la carta da forno, si può osservare una leggera rosolatura sulla superficie inferiore dei cibi. In questo caso, potrebbe essere necessario prolungare il periodo di cottura di circa 10 minuti.
- I valori indicati nelle tabelle di cottura sono determinati in base ai test effettuati nei nostri laboratori. I valori adatti al singolo caso potrebbero differire da questi valori.
- Mettere i propri alimenti sull'apposito ripiano consigliato nella tabella di cottura. Tenere presente che ripiano inferiore del forno è il ripiano 1.

### Consigli per la cottura di torte

- Se la torta è troppo secca, aumentare la temperatura di circa 10 °C e diminuire il tempo di cottura.
- Se la torta è umida, utilizzare una piccola quantità di liquido o ridurre la temperatura di 10°C.
- Se la parte superiore della torta è bruciata, metterla su un ripiano inferiore, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.
- Se l'interno della torta è ben cotto, ma l'esterno è appiccicoso, usare meno liquido, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

### Suggerimenti per la pasticceria

- Se l'impasto è troppo secco, aumentare la temperatura di 10 °C e diminuire il tempo di cottura. Bagnare le sfoglie di pasta con un intingolo di latte, olio, uova e yogurt.
- Se l'impasto cuoce lentamente, assicurarsi che lo spessore preparato non trabocchi dal vassoio.
- Se l'impasto è dorato in superficie ma il fondo non è cotto, assicurarsi che la quantità di intingolo che userete non sia eccessiva sul fondo. Per una doratura uniforme, provare a spalmare l'intingolo equamente tra le sfoglie e l'impasto.
- Cuocere l'impasto nella posizione e alla temperatura specificata nella tabella di cottura. Se il fondo non è ancora abbastanza dorato, metterlo su un ripiano inferiore per un'ulteriore cottura.

## Tabella di cottura per pasticcini e cibi da forno

### Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

| Alimento                    | Accessorio da utilizzare                                               | Funzione operativa                          | Posizione del ripiano                                                                          | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (approssimativ.) |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------|
| Torta sul vassoio           | Vassoio standard *                                                     | Riscaldamento superiore e inferiore         | 3                                                                                              | 180              | 30 ... 45                               |
| Torta nello stampo          | Stampo per torte sulla griglia **                                      | Riscaldamento ventola                       | 2                                                                                              | 180              | 30 ... 40                               |
| Torte di piccole dimensioni | Vassoio standard *                                                     | Riscaldamento superiore e inferiore         | 3                                                                                              | 160              | 25 ... 35                               |
| Torte di piccole dimensioni | Vassoio standard *                                                     | Riscaldamento ventola                       | Su modelli con ripiani in filo metallico : 3<br>Su modelli senza ripiani in filo metallico : 2 | 150              | 25 ... 35                               |
| Pan di Spagna               | Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto sulla griglia ** | Riscaldamento superiore e inferiore         | 2                                                                                              | 160              | 30 ... 40                               |
| Pan di Spagna               | Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto sulla griglia ** | Riscaldamento ventola                       | 2                                                                                              | 160              | 30 ... 40                               |
| Biscotti                    | Vassoio per pasticceria *                                              | Riscaldamento superiore e inferiore         | 3                                                                                              | 170              | 25 ... 40                               |
| Biscotti                    | Vassoio per pasticceria *                                              | Riscaldamento ventola                       | 3                                                                                              | 170              | 20 ... 30                               |
| Pasticceria                 | Vassoio standard *                                                     | Riscaldamento superiore e inferiore         | 2                                                                                              | 200              | 30 ... 45                               |
| Pasticceria                 | Vassoio standard *                                                     | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 2                                                                                              | 200              | 30 ... 40                               |
| Pasticceria                 | Vassoio standard *                                                     | Riscaldamento ventola                       | 2                                                                                              | 180              | 35 ... 45                               |
| Panino rotondo              | Vassoio standard *                                                     | Riscaldamento superiore e inferiore         | 2                                                                                              | 200              | 20 ... 35                               |
| Panino rotondo              | Vassoio standard *                                                     | Riscaldamento ventola                       | 3                                                                                              | 180              | 20 ... 30                               |
| Pane integrale              | Vassoio standard *                                                     | Riscaldamento superiore e inferiore         | 3                                                                                              | 200              | 30 ... 45                               |
| Pane integrale              | Vassoio standard *                                                     | Riscaldamento ventola                       | 3                                                                                              | 200              | 30 ... 40                               |

| Alimento      | Accessorio da utilizzare                                             | Funzione operativa                  | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (approssimativ.) |
|---------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|------------------|-----------------------------------------|
| Lasagne       | Contenitore rettangolare in vetro/metallo sulla griglia **           | Riscaldamento superiore e inferiore | 2 o 3                 | 200              | 30 ... 45                               |
| Torta di mele | Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro sulla griglia ** | Riscaldamento superiore e inferiore | 2                     | 180              | 50 ... 70                               |
| Torta di mele | Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro sulla griglia ** | Riscaldamento ventola               | 2                     | 170              | 50 ... 70                               |
| Pizza         | Vassoio standard *                                                   | Riscaldamento superiore e inferiore | 2                     | 250              | 5 ... 15                                |

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

\*\*Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

### Suggerimenti per cucinare con due vassoi

| Alimento                    | Accessorio da utilizzare                            | Funzione operativa    | Posizione del ripiano | Temperatura (°C)                                                                                 | Tempo di cottura (min) (approssimativ.)                                                                        |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Torte di piccole dimensioni | 2-Vassoio standard *<br>4-Vassoio per pasticceria * | Riscaldamento ventola | 2 - 4                 | Su modelli con ripiani in filo metallico :150<br>Su modelli senza ripiani in filo metallico :140 | Su modelli con ripiani in filo metallico : 25 ... 40<br>Su modelli senza ripiani in filo metallico : 30 ... 45 |
| Biscotti                    | 2-Vassoio standard *<br>4-Vassoio per pasticceria * | Riscaldamento ventola | 2 - 4                 | 170                                                                                              | 25 ... 35                                                                                                      |
| Pasticceria                 | 1-Vassoio standard *<br>4-Vassoio per pasticceria * | Riscaldamento ventola | 1 - 4                 | 180                                                                                              | 35 ... 45                                                                                                      |
| Panino rotondo              | 2-Vassoio standard *<br>4-Vassoio per pasticceria * | Riscaldamento ventola | 2 - 4                 | 180                                                                                              | 20 ... 30                                                                                                      |

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

\*\*Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

## 6.2.2 Carne, pesce e pollame

### I punti chiave della cottura alla griglia

- Prima di cucinarli, il condimento con succo di limone e pepe aumenterà il risultato della cottura del pollo intero, del tacchino e dei grossi pezzi di carne.
- Per cuocere la carne disossata ci vogliono dai 15 ai 30 minuti in più rispetto alla cottura del filetto in padella.
- Si dovrebbero calcolare circa 4-5 minuti di tempo di cottura per centimetro di spessore della carne.

- Scaduto il tempo di cottura, lasciare la carne in forno per circa 10 minuti. Il succo della carne è meglio distribuito alla carne frita e non esce quando la carne viene tagliata.
- Il pesce dovrebbe essere collocato su un ripiano di medio o basso livello in un piatto resistente al calore.
- Cuocere i piatti consigliati secondo la tabella di cottura con un solo vassoio.

### Tabella di cottura per carne, pesce e pollame

| Alimento                          | Accessorio da utilizzare                               | Funzione operativa                          | Posizione del ripiano | Temperatura (°C)                  | Tempo di cottura (min) (approssimativ.) |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------|
| Bistecca (intera)/ Arrosto (1 kg) | Vassoio standard *                                     | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 3                     | 15 min. 250/max, dopo 180 ... 190 | 60 ... 80                               |
| Stinco di agnello (1,5-2 kg)      | Vassoio standard *                                     | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 3                     | 15 min. 250/max, dopo 170         | 110 ... 120                             |
| Pollo fritto (1,8-2 kg)           | Griglia *<br>Mettere un vassoio sul ripiano inferiore. | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 2                     | 15 min. 250/max, dopo 190         | 60 ... 80                               |
| Pollo fritto (1,8-2 kg)           | Griglia *<br>Mettere un vassoio sul ripiano inferiore. | Riscaldamento ventola                       | 2                     | 200 ... 220                       | 60 ... 80                               |
| Pollo fritto (1,8-2 kg)           | Griglia *<br>Mettere un vassoio sul ripiano inferiore. | Funzione "3D"                               | 2                     | 15 min. 250/max, dopo 190         | 60 ... 80                               |
| Turchia (5,5 kg)                  | Vassoio standard *                                     | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 1                     | 25 min. 250/max, dopo 180 ... 190 | 150 ... 210                             |
| Turchia (5,5 kg)                  | Vassoio standard *                                     | Funzione "3D"                               | 1                     | 25 min. 250/max, dopo 180 ... 190 | 150 ... 210                             |
| Pesce                             | Griglia *<br>Mettere un vassoio sul ripiano inferiore. | Riscaldamento a ventola superiore/inferiore | 3                     | 200                               | 20 ... 30                               |
| Pesce                             | Griglia *<br>Mettere un vassoio sul ripiano inferiore. | Funzione "3D"                               | 3                     | 200                               | 20 ... 30                               |

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\*Questi accessori potrebbero non essere inclusi nel prodotto.

\*\*Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

## 6.2.3 Grill

Quando vengono grigliati, la carne rossa, il pesce e la carne di pollame diventano rapidamente marroni, mantengono una bella crosta e non si asciugano. Carni di filetto, spiedini, salsicce e verdure succose (pomodori, cipolle, ecc.) sono particolarmente adatti per la cottura al grill.

### Avvertenze generali

- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Inoltre, non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) al grill. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.
- Quando il tempo di preriscaldamento è di 5 minuti in modalità grill, saltare il preriscaldamento e non attendere che trascorra l'intero tempo di preriscaldamento.

- **Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Non grigliare mai con lo sportello del forno aperto. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!**

### I punti chiave della cottura al grill

- Preparare alimenti di spessore e peso il più possibile simili fra loro.
- Posizionare i pezzi da grigliare sul grill a filo o sul vassoio del grill a filo distribuendoli senza superare le dimensioni del riscaldatore.
- A seconda dello spessore dei pezzi da grigliare, i tempi di cottura indicati in tabella potrebbero variare.
- Far scorrere il grill a filo o il vassoio del grill a filo nel forno fino al livello desiderato. Se si sta cucinando sul grill a filo, far scorrere il vassoio da forno sul ripiano inferiore per raccogliere gli oli. Il vassoio da forno che si intende far scorrere deve essere dimensionato in modo da coprire l'intera area del grill. Tale vassoio potrebbe non essere fornito con il prodotto. Per una facile pulizia mettere un po' d'acqua nel vassoio da forno.

### Tabella per il grill

| Alimento                                  | Accessorio da utilizzare | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (approssimativo.) |
|-------------------------------------------|--------------------------|-----------------------|------------------|------------------------------------------|
| Pesce                                     | Griglia                  | 4 - 5                 | 250              | 20 ... 25                                |
| Pezzi di pollo                            | Griglia                  | 4 - 5                 | 250              | 25 ... 35                                |
| Polpette di carne (vitello) - 12 quantità | Griglia                  | 4                     | 250              | 20 ... 30                                |
| Costoletta di agnello                     | Griglia                  | 4 - 5                 | 250              | 20 ... 25                                |
| Bistecca - (cubetti di carne)             | Griglia                  | 4 - 5                 | 250              | 25 ... 30                                |
| Costoletta di vitello                     | Griglia                  | 4 - 5                 | 250              | 25 ... 30                                |
| Verdure gratinate                         | Griglia                  | 4 - 5                 | 220              | 20 ... 30                                |
| Pane tostato                              | Griglia                  | 4                     | 250              | 1 ... 4                                  |

Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.

Girare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.

## Girarrosto con grill basso

| Alimento                                                             | Accessorio da utilizzare                            | Funzione operativa         | Posizione del ripiano | Temperatura (°C)              | Tempo di cottura (min) (approssimativ.) |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------|-------------------------------|-----------------------------------------|
| Pesce                                                                | Griglia                                             | Girarrosto con grill basso | 4                     | 200                           | 30 ... 35                               |
| Pezzi di pollo                                                       | Griglia                                             | Girarrosto con grill basso | 4                     | 250                           | 25 ... 35                               |
| Polpette di carne (vitello) - 12 quantità                            | Griglia                                             | Girarrosto con grill basso | 4                     | 250                           | 30 ... 40                               |
| Bistecca (intera)/ Arrosto (1 kg)                                    | Griglia - Mettere un vassoio sul ripiano inferiore. | Girarrosto con grill basso | 3                     | 15 min. 250, dopo 180 ... 190 | 90 ... 110                              |
| Non preriscaldare i piatti raccomandati in questa tabella del grill. |                                                     |                            |                       |                               |                                         |

### 6.2.4 Alimenti di prova

- Gli alimenti di questa tabella di cottura sono preparati secondo la norma EN 60350-1 per facilitare i test del prodotto effettuati per gli istituti di controllo.

#### Tabella di cottura per i pasti di prova

##### Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

| Alimento                    | Accessorio da utilizzare                                               | Funzione operativa                  | Posizione del ripiano                                                                          | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (approssimativ.) |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------|
| Shortbread (biscotto dolce) | Vassoio standard *                                                     | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                                                                                              | 140              | 20 ... 30                               |
| Shortbread (biscotto dolce) | Vassoio standard *                                                     | Riscaldamento ventola               | Su modelli con ripiani in filo metallico :3<br>Su modelli senza ripiani in filo metallico :2   | 140              | 15 .. 25                                |
| Torte di piccole dimensioni | Vassoio standard *                                                     | Riscaldamento superiore e inferiore | 3                                                                                              | 160              | 25 ... 35                               |
| Torte di piccole dimensioni | Vassoio standard *                                                     | Riscaldamento ventola               | Su modelli con ripiani in filo metallico : 3<br>Su modelli senza ripiani in filo metallico : 2 | 150              | 25 ... 35                               |
| Pan di Spagna               | Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto sulla griglia ** | Riscaldamento superiore e inferiore | 2                                                                                              | 160              | 30 ... 40                               |

| Alimento      | Accessorio da utilizzare                                               | Funzione operativa                  | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (approssimativ.) |
|---------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|------------------|-----------------------------------------|
| Pan di Spagna | Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto sulla griglia ** | Riscaldamento ventola               | 2                     | 160              | 30 ... 40                               |
| Torta di mele | Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro sulla griglia **   | Riscaldamento superiore e inferiore | 2                     | 180              | 50 ... 70                               |
| Torta di mele | Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro sulla griglia **   | Riscaldamento ventola               | 2                     | 170              | 50 ... 70                               |

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

\*\*Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

### Suggerimenti per cucinare con due vassoi

| Alimento                    | Accessorio da utilizzare                            | Funzione operativa    | Posizione del ripiano | Temperatura (°C)                                                                                 | Tempo di cottura (min) (approssimativ.)                                                                        |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Torte di piccole dimensioni | 2-Vassoio standard *<br>4-Vassoio per pasticceria * | Riscaldamento ventola | 2 - 4                 | Su modelli con ripiani in filo metallico :150<br>Su modelli senza ripiani in filo metallico :140 | Su modelli con ripiani in filo metallico : 25 ... 40<br>Su modelli senza ripiani in filo metallico : 30 ... 45 |
| Shortbread (biscotto dolce) | 2-Vassoio standard *<br>4-Vassoio per pasticceria * | Riscaldamento ventola | 2 - 4                 | 140                                                                                              | 15 ... 25                                                                                                      |

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

\*\*Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

### Grill

| Alimento                                  | Accessorio da utilizzare | Posizione del ripiano | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min) (approssimativ.) |
|-------------------------------------------|--------------------------|-----------------------|------------------|-----------------------------------------|
| Polpette di carne (vitello) - 12 quantità | Griglia                  | 4                     | 250              | 20 ... 30                               |
| Pane tostato                              | Griglia                  | 4                     | 250              | 1 ... 4                                 |

Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.

Girare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.

### 7.1 Informazioni generiche per la pulizia

#### Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.
- Non utilizzare prodotti per la pulizia a vapore per la pulizia.
- Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. I detergenti inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloruro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e togli ruggine, prodotti per la pulizia abrasivi (detergenti in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detergenti).
- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.
- Assicurarci di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creatisi durante la cottura.
- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale dell'utente.

#### Superfici in acciaio inossidabile

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detergente adatto alla superficie inossidabile.
- Pulire con un panno morbido e sapone e un detergente liquido (anti-graffio) adatto alle superfici inox, avendo cura di strofinare in una sola direzione.
- Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici di vetro e inox senza aspettare. Le macchie potrebbero arruginire dopo lunghi periodi di tempo.
- I detergenti spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detergenti abrasivi lasciati sulla superficie causano lo sbiancamento della superficie.

#### Superfici smaltate

- Prima di effettuare la pulizia dell'area cottura, il forno deve essere raffreddato. La pulizia su superfici calde creerà sia pericolo di incendio che di danni alla superficie smaltata.
- Dopo ogni utilizzo, pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Se il prodotto è dotato di una funzione di pulizia a vapore semplificata, è possibile utilizzarla per pulire lo sporco leggero e non permanente (vedere "Pulizia a vapore semplificata").
- Per le macchie ostinate, è possibile utilizzare un detergente per forno e grill raccomandato sul sito web del marchio del prodotto. Non utilizzare un detergente per forno esterno. Se la superficie è molto sporca, inumidirla leggermente e pulirla delicatamente con una spazzola a setole morbide o una spazzola abrasiva. Evitare di esercitare una pressione eccessiva.

## Superfici catalitiche

- Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello.
- Le pareti catalitiche hanno una superficie opaca e porosa. Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite.
- Le superfici catalitiche assorbono l'olio grazie alla struttura porosa e cominciano a brillare quando la superficie è satura di olio, in questo caso si consiglia di sostituire le parti.

## Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in micro-fibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in micro-fibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in micro-fibra pulito e asciutto. Il detersivo residuo potrebbe danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcare (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e aspettare molto tempo perché funzioni correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

## Parti in plastica e superfici verniciate

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detersivi abrasivi. Potrebbero danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che i giunti dei componenti del prodotto non siano lasciati umidi e con detergente. In caso contrario, potrebbero corrodarsi.

## 7.2 Accessori per la pulizia

Non mettere gli accessori del prodotto in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale d'uso.

## 7.3 Pulizia del pannello di controllo

- Quando si puliscono i pannelli, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello di controllo e le manopole potrebbero infatti danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli inox con comando a manopola, non usare detersivi inox intorno alla manopola stessa. Gli indicatori intorno alla manopola potrebbero cancellarsi.
- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

## 7.4 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)

A seconda del tipo di superficie del forno, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia".

### Pulizia delle pareti laterali del forno

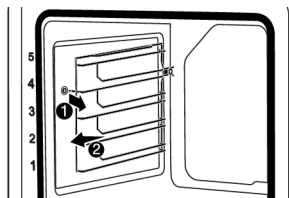
Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello. Se

il forno presenta una parete catalitica, consultare la sezione "Superfici catalitiche" per informazioni.

Se il forno è un modello con ripiani in filo metallico, prima di pulire le pareti laterali, rimuovere i ripiani in filo metallico. A seconda del tipo di superficie del forno, completare quindi la pulizia come descritto nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia".

#### Per rimuovere i ripiani laterali in filo metallico:

1. Rimuovere la parte anteriore del ripiano in filo metallico tirandolo sulla parete laterale in direzione opposta.
2. Tirare il ripiano in filo metallico verso di sé per rimuoverlo completamente.



3. Per riattaccare i ripiani, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute però in ordine inverso.

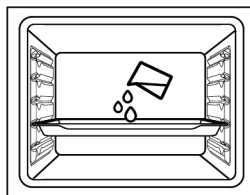
### 7.5 Pulizia a vapore facile

Questo permette di pulire facilmente lo sporco (che non sia rimasto per troppo tempo) che viene ammorbidito dal vapore all'interno del forno e dalle gocce d'acqua condensate nelle superfici interne del forno.

1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno.
2. Versare 500 ml di acqua nel vassoio e posizionarlo sul secondo ripiano del forno.



Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acque pronte per l'uso. Non utilizzare soluzioni infiammabili, alcoliche o di particolare solido al posto dell'acqua.



3. Impostare il forno in modalità di pulizia a vapore semplice e farlo funzionare a 100°C per 15 minuti.

Aprire immediatamente lo sportello e pulire l'interno del forno con una spugna bagnata o un panno. Il vapore verrà rilasciato quando si apre lo sportello. Questo può creare un rischio di ustioni. Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno.

Per lo sporco più ostinato, pulire il prodotto con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.



Nella funzione di pulizia a vapore semplice, si prevede che l'acqua aggiunta evapori e si condensi all'interno del forno e dello sportello del forno per ammorbidire lo sporco leggero formatosi all'interno. La condensa che si è formata sullo sportello del forno potrebbe causare un gocciolamento quando lo sportello del forno viene aperto. Non appena viene aperto lo sportello del forno, pulire la condensa.

Dopo la formazione di condensa all'interno del forno, nel canale della vaschetta sotto il forno potrebbe crearsi un accumulo di acqua e umidità. Dopo l'uso, pulire il canale della vaschetta con un panno umido e poi asciugarlo.



## 7.6 Pulire lo sportello del forno

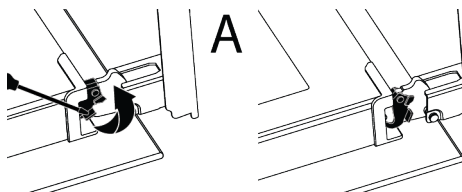
Per pulirli, è possibile rimuovere lo sportello del forno e i vetri dello sportello. Come rimuovere gli sportelli e i vetri è spiegato nelle sezioni **"Rimuovere lo sportello del forno"** e **"Rimuovere i vetri interni dello sportello"**. Dopo aver rimosso i vetri interni dello sportello, pulirli con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. Per i residui di calcare che potrebbero formarsi sul vetro del forno, pulire il vetro con aceto e risciacquare.



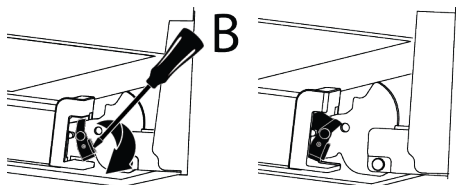
Per pulire lo sportello del forno e il vetro, non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina.

### Rimozione dello sportello del forno

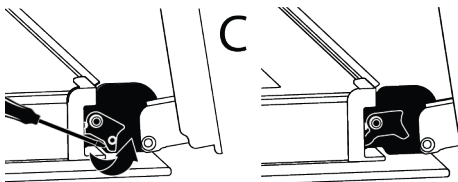
1. Aprire lo sportello del forno.
2. Aprire le clip nella cavità della cerniera dello sportello anteriore a destra e a sinistra premendole verso il basso come mostrato in figura.
3. I tipi di cerniera variano come (A), (B), (C) secondo il modello del prodotto. Le figure seguenti mostrano come aprire ogni tipo di cerniera.
4. la cerniera di tipo (A) è disponibile nei normali tipi di sportelli.



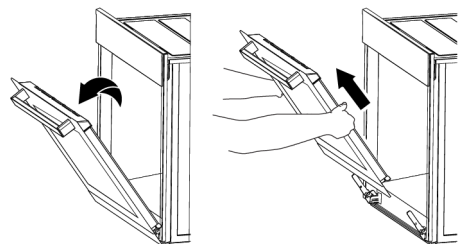
5. la cerniera di tipo (B) è disponibile nei tipi di sportelli a chiusura morbida.



6. la cerniera di tipo (C) è disponibile nei tipi di sportelli ad apertura/chiusura morbida.



7. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



8. Tirare lo sportello rimosso verso l'alto per sganciarlo dalle cerniere di destra e di sinistra e rimuoverlo.

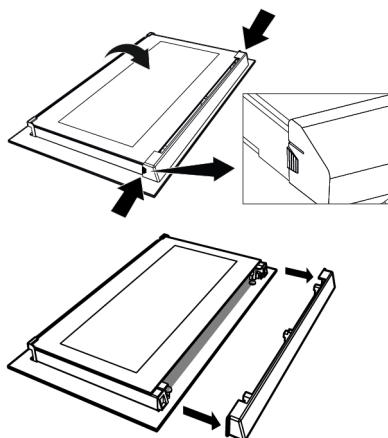


Per riattaccare lo sportello, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute, però in ordine inverso. Durante l'installazione dello sportello, assicurarsi di chiudere le clip sulla cavità della cerniera.

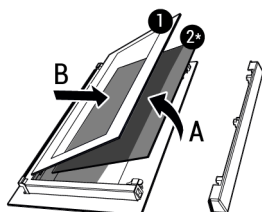
## 7.7 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno

Il vetro interno dello sportello anteriore del prodotto può essere rimosso per la pulizia.

1. Aprire lo sportello del forno.
2. Tirare verso di sé il componente in plastica, fissato sulla parte superiore dello sportello anteriore, premendo contemporaneamente sui punti di pressione su entrambi i lati del componente e rimuoverlo.



3. Come mostrato in figura, sollevare delicatamente il vetro più interno (1) verso "A" e poi rimuoverlo tirando verso "B".



- 1 Vetro più interno      2\* Vetro interno (Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto)

4. Se il prodotto ha un vetro interno (2), ripetere lo stesso processo per staccarlo (2).
5. Il primo passo per risistemare lo sportello è quello di rimontare il vetro interno (2). Posizionare il bordo smussato del vetro in modo da incontrare il bordo smussato della fessura in plastica. (Se il prodotto ha un vetro interno). Il vetro interno (2) deve essere fissato alla fessura di plastica più vicina al vetro più interno (1).
6. Nel rimontare il vetro più interno (1), fare attenzione a posizionare il lato stampato del vetro sul vetro interno. È fondamentale posizionare gli angoli inferiori del vetro più interno perché coincidano con le fessure inferiori in plastica.

7. Spingere il componente in plastica verso l'incastro fino a quando non si sente un "click".

## 7.8 Pulizia della lampada del forno

Nel caso in cui lo sportello in vetro della lampada del forno nell'area di cottura si sporchi, pulire con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. In caso di guasto della lampada del forno, è possibile sostituirla seguendo le sezioni che seguono.

### Sostituzione della lampada del forno

#### Avvertenze generali

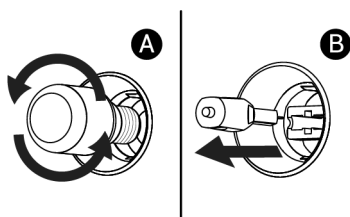
- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il prodotto e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Questo forno è alimentato da una lampada a incandescenza con meno di 40 W, meno di 60 mm di altezza, meno di 30 mm di diametro, o una lampada alogena con prese G9 con meno di 60 W di potenza. Le lampade sono adatte al funzionamento a temperature superiori a 300 °C. Le lampade per forni sono disponibili presso i servizi autorizzati o i tecnici autorizzati. Questo prodotto si serve di una lampada di classe energetica G.
- La posizione della lampada potrebbe differire da quella indicata in figura.
- La lampada utilizzata in questo prodotto non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo della lampada è quello di aiutare l'utente a vedere gli alimenti inseriti.
- Le lampade utilizzate in questo prodotto devono resistere a condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50°C.

#### Se il forno è provvisto di una lampada rotonda,

1. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
2. Rimuovere il coperchio di vetro ruotandolo in senso antiorario.



3. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



4. Rimontare il coperchio di vetro.

**Se il forno è provvisto di una lampada quadrata,**

1. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
2. Rimuovere i ripiani in filo metallico secondo la descrizione.

## 8 Risoluzione dei problemi

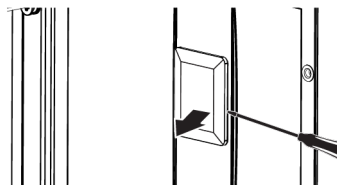
Qualora il problema persista dopo aver seguito le istruzioni contenute in questa selezione, contattare il proprio fornitore oppure un Servizio Autorizzato. Non cercare mai riparare da soli il prodotto.

**Mentre il forno è in funzione, viene emanato del vapore.**

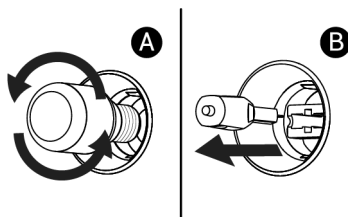
- È normale vedere del vapore fuoriuscire durante il funzionamento. >>> Questo non è un errore.

**Durante la cottura si formano delle gocce d'acqua**

- Il vapore generato durante la cottura si condensa quando entra in contatto con le superfici fredde all'esterno del prodotto e potrebbe formare delle gocce d'acqua. >>> Questo non è un errore.



3. Sollevare il coperchio di protezione in vetro della lampada con un cacciavite. Rimuovere prima la vite, se è presente una vite sulla lampada quadrata del prodotto.
4. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



5. Rimontare il coperchio di vetro e i ripiani in filo metallico.

**Si sentono suoni metallici mentre il prodotto si riscalda e si raffredda.**

- Le parti metalliche possono espandersi e produrre suoni se riscaldate. >>> Questo non è un errore.

**Il prodotto non funziona.**

- Il fusibile può essere difettoso o bruciato. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituirli, se necessario, o riattivarli.
- L'apparecchio potrebbe non essere collegato a una presa di corrente (messa a terra). >>> Controllare se l'apparecchio è collegato alla presa
- (Se l'apparecchio è dotato di timer) I tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> Se il prodotto ha un blocco tasti, può essere che sia attivo, disattivarlo.

### La luce del forno non è accesa.

- La lampada del forno potrebbe essere difettosa. >>> Sostituire la lampada del forno.
- Non c'è elettricità. >>> Assicurarsi che la rete sia operativa e controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituire i fusibili se necessario o riattivarli.

### Il forno non si scalda.

- Il forno potrebbe non essere impostato su una specifica funzione di cottura e/o temperatura. >>> Impostare il forno su una specifica funzione di cottura e/o temperatura.

- Per i modelli con timer, l'ora non è impostata. >>> Impostare l'ora.
- Non c'è elettricità. >>> Assicurarsi che la rete sia operativa e controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituire i fusibili se necessario o riattivarli.

### (Per i modelli con timer) Il display del timer lampeggia o il simbolo del timer rimane attivo.

- C'è stata un'interruzione di corrente. >>> Impostare l'ora/Portare su off le manopole di funzionamento del prodotto e portarle di nuovo nella posizione desiderata.

| Informazioni aggiuntive per il Manuale Utente:       | Informazioni tecniche sul funzionamento delle Modalità a Basso Potere in conformità al Regolamento UE 2023/826 |                   |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Modalità                                             | CONSUMO ENERGIA (WATT)                                                                                         | PERIODO (MINUTI)* |
| Off                                                  | -                                                                                                              | -                 |
| Standby                                              | -                                                                                                              | -                 |
| Modalità Standby con informazioni o display di stato | 0,8                                                                                                            | 20                |
| Standby in rete                                      | -                                                                                                              | -                 |

\*: Il periodo dopo il quale l'apparecchiatura raggiunge la modalità di standby automatico, la modalità di spegnimento o lo standby in rete, espresso in minuti e arrotondato al minuto più vicino.

# ¡Bienvenido!

---

Estimado cliente,

Preste atención a todas las informaciones y advertencias del manual de usuario. 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. En este manual se indican las condiciones de garantía, el uso y los métodos de resolución de problemas de su producto.

## Los símbolos y sus descripciones utilizados el manual del usuario:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de usuario.



Superficie caliente.

**AVISO**

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

## Tabla de contenidos

|                                                                                 |           |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Instrucciones de Seguridad.....</b>                                        | <b>42</b> |
| 1.1 Uso Previsto.....                                                           | 42        |
| 1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas .....                   | 42        |
| 1.3 Seguridad Eléctrica .....                                                   | 43        |
| 1.4 Seguridad en Transporte .....                                               | 45        |
| 1.5 Seguridad en la instalación.....                                            | 46        |
| 1.6 Seguridad de uso.....                                                       | 46        |
| 1.7 Avisos de temperatura.....                                                  | 47        |
| 1.8 Uso de accesorios.....                                                      | 47        |
| 1.9 Seguridad en la cocción.....                                                | 48        |
| 1.10 Mantenimiento y limpieza Seguridad.....                                    | 49        |
| <b>2 Instrucciones medioambientales....</b>                                     | <b>50</b> |
| 2.1 Directiva de Residuos.....                                                  | 50        |
| 2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho..... | 50        |
| 2.2 Información de Embalaje.....                                                | 50        |
| 2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía .....                             | 50        |
| <b>3 Su aparato .....</b>                                                       | <b>51</b> |
| 3.1 Información de Producto .....                                               | 51        |
| 3.2 Panel de control del producto Introducción y uso .....                      | 51        |
| 3.2.1 Panel de control .....                                                    | 52        |
| 3.2.2 Introducción del panel de control del horno .....                         | 52        |
| 3.3 Funciones de funcionamiento del horno .....                                 | 53        |
| 3.4 Accesorios del Producto.....                                                | 54        |
| 3.5 Uso de los accesorios del producto .....                                    | 54        |
| 3.6 Especificaciones Técnicas .....                                             | 57        |
| <b>4 Primer uso .....</b>                                                       | <b>58</b> |
| 4.1 Primer ajuste del temporizador....                                          | 58        |
| 4.2 Limpieza inicial .....                                                      | 58        |
| <b>5 Uso del horno.....</b>                                                     | <b>59</b> |
| 5.1 Información general sobre el uso del horno .....                            | 59        |
| 5.2 Funcionamiento de la unidad de control del horno .....                      | 59        |
| 5.3 Ajustes .....                                                               | 61        |

|                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>6 Información general sobre la cocción .....</b>           | <b>63</b> |
| 6.1 Advertencias generales sobre la cocción en placa .....    | 63        |
| 6.2 Advertencias generales sobre la cocción en el horno ..... | 63        |
| 6.2.1 Pastes y alimentos para el horno .....                  | 64        |
| 6.2.2 Carne, pescado y aves de corral .....                   | 67        |
| 6.2.3 Parrilla .....                                          | 68        |
| 6.2.4 Alimentos de prueba .....                               | 69        |
| <b>7 Mantenimiento y limpieza .....</b>                       | <b>71</b> |
| 7.1 Información General de Limpieza.....                      | 71        |
| 7.2 Limpieza de los accesorios .....                          | 72        |
| 7.3 Limpieza del panel de control.....                        | 72        |
| 7.4 Limpiar el interior del horno (área de cocción).....      | 73        |
| 7.5 Fácil limpieza con vapor.....                             | 73        |
| 7.6 Limpieza de la puerta del horno ...                       | 74        |
| 7.7 Retirar el cristal interior de la puerta del horno .....  | 74        |
| 7.8 Limpieza de la lámpara del horno .....                    | 75        |
| <b>8 Solución de problemas.....</b>                           | <b>76</b> |



## 1 Instrucciones de Seguridad

ES

- Esta sección incluye las instrucciones de seguridad necesarias para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales.
- En caso de entregar el producto a otra persona para su uso personal o vender de segunda mano, también se debe entregar el manual de usuario, las etiquetas del producto y otros documentos y piezas relevantes.
- Nuestra empresa no asumirá ninguna responsabilidad por los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
- El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
- Los trabajos de instalación y reparación deben ser realizados siempre por el fabricante, el servicio técnico autorizado o una persona que la empresa importadora designe.
- Utilice únicamente repuestos y accesorios originales.
- No repare ni sustituya ningún componente del producto a menos que esté expresamente indicado en el manual del usuario.

- No realice modificaciones técnicas en el producto.



### 1.1 Uso Previsto

- Este producto está diseñado para ser utilizado en casa. No es adecuado para uso comercial.
- No utilice el producto en jardines, balcones u otros lugares al aire libre. Este producto está pensado para ser utilizado en los hogares y en las cocinas del personal de 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 producto no se debe utilizar para el calentamiento de platos, ni para secar colgando toallas o ropa en el asa.



### 1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas

- Este producto puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales poco desarrolladas o que

- carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisadas o capacitadas sobre el uso seguro y los peligros del producto.
- Los niños no deben jugar con el producto. La limpieza y el mantenimiento del producto no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
- Este producto no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos niños), a menos que estén bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el producto.
- Los productos eléctricos son peligrosos para los niños y las mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar con el producto, subirse a él ni entrar en él.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el producto.
- **ADVERTENCIA** Durante el uso, las superficies accesibles del producto están calientes. Mantenga el producto alejado de los niños.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe peligro de lesiones y asfixia.
- Cuando la puerta esté abierta, no coloque objetos pesados sobre ella ni permita que los niños se sienten sobre ella. Esto puede provocar que el horno se vuelque o dañar las bisagras de la puerta.
- Antes de desechar productos desgastados e inútiles:
  1. Desconecte el enchufe de alimentación y retírelo de la toma de corriente.
  2. Corte el cable de alimentación y desconéctelo junto con el enchufe del producto.
  3. Tome precauciones para evitar que los niños entren en el producto.
  4. No permita que los niños jueguen con el producto cuando esté en modo inactivo.



### 1.3 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 deberán estar en un lugar fácilmente accesible. Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor, llave de contacto, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el producto, que cumpla con la normativa eléctrica y que separe todos los polos de la red.
- Antes de proceder a la reparación, mantenimiento y limpieza, desenchufe el producto o desconecte el fusible.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
- (En caso de no disponer de cable de alimentación) utilice únicamente el cable de conexión descrito en el apartado "Especificaciones técnicas".
- No atasque el cable eléctrico debajo y detrás del producto. No ponga un objeto pesado sobre el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no se atasque mientras coloca el aparato en su lugar después del montaje o la limpieza.
- La superficie trasera del horno se calienta cuando está en uso. El cable de alimentación no debe entrar en contacto con la superficie posterior del producto. De lo contrario, podría dañarse.
- No atasques los cables eléctricos en la puerta del horno y no los pases sobre superficies calientes. De lo contrario, el aislamiento de los cables puede fundirse y provocar un incendio como resultado de un cortocircuito.
- Utilice sólo el cable original. No utilice cables cortados o dañados.
- No utilice un cable de extensión o un enchufe múltiple para hacer funcionar su producto.
- En los casos en que sea necesario el uso de un adaptador convertidor (para tipo de enchufe), póngase en contacto con el centro de servicio autorizado o con el importador para utilizar el adaptador homologado.

- Si la longitud de la línea de alimentación es inadecuada, póngase en contacto con el importador o con el centro de servicio autorizado.
- Las fuentes de alimentación portátiles o los enchufes múltiples pueden sobrecalentarse e incendiarse. Mantenga alejados del producto enchufes múltiples y fuentes de alimentación portátiles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por un servicio técnico autorizado o por una persona que indique la empresa importadora, para 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.

Si su producto tiene un cable de alimentación y un enchufe:

- Nunca enchufe el producto en una toma rota, suelta o desconectada. Asegúrese de que el enchufe esté totalmente introducido en la toma. En caso contrario, las conexiones podrían sobrecalentarse y provocar un incendio.

- Evite insertar el aparato en enchufes con grasa, sucios o potencialmente expuestos al agua (como los que están cerca de una encimera por la que pueda filtrarse agua). En caso contrario, existe riesgo de cortocircuito y electrocución.
- No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas.
- Extraiga el enchufe de la toma utilizando el cuerpo del enchufe y no tire de su cable.



## 1.4 Seguridad en 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 ponga objetos sobre el aparato. Transporte el aparato 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. Fije bien las piezas móviles del producto para evitar daños.

- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado durante el transporte. Si está dañado póngase en contacto con el importador o el servicio técnico autorizado.

### **1.5 Seguridad en la instalación**

- Antes de iniciar la instalación, desconecte la tensión de la línea eléctrica a la que se conectará el producto cerrando el fusible.
- Durante el transporte y la instalación siempre utilice guantes protectores. En caso contrario, ¡existe riesgo de lesiones por bordes afilados!
- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. No lo haga instalar si el producto está dañado.
- Evite utilizar materiales aislantes del calor para recubrir el interior de los muebles que se vayan a instalar.
- La luz solar directa y las fuentes de calor, tales como calefacciones eléctricas o de gas, no deben estar presentes en la zona donde se instale el producto.
- Mantenga abiertos los alrededores de todos los conductos de ventilación del producto.

- No instale el producto cerca de una ventana. Cuando abra la ventana, los utensilios de cocina calientes pueden volcarse.
- Con el fin de evitar el sobrecalentamiento, la instalación del producto no se debe realizar detrás de cubiertas decorativas.
- En caso de que detrás de la zona de instalación designada para el producto haya una manguera/tubería de gas o una tubería de agua de plástico, es imprescindible garantizar que no haya contacto entre el producto y estas tuberías de suministro. De lo contrario, la manguera/tubo podría aplastarse.
- Si existe una toma de corriente detrás del lugar donde se va a instalar el producto, es necesario asegurarse de que el producto no entre en contacto con la toma ni con el enchufe conectado a la toma.

### **1.6 Seguridad de uso**

- Asegúrese de apagar el aparato después de cada uso.
- En caso de que no vaya a utilizar el producto durante un periodo prolongado, desenchúfelo o desconecte la alimentación de la caja de fusibles.

- No utilice el producto si se rompe o estropea durante su uso. Desconecte el aparato de la electricidad. Póngase en contacto con el importador o el centro de servicio autorizado.
- No utilice el producto si el cristal de la puerta delantera está desmontado o agrietado. En caso contrario, corre el riesgo de sufrir lesiones y daños al medio ambiente.
- No pise el aparato bajo ningún concepto.
- No utilice nunca el producto cuando su juicio o coordinación se vea afectada por el uso de alcohol y/o drogas.
- Los objetos inflamables no se deben guardar en la zona de cocción ni alrededor de ella. De lo contrario, pueden provocar un incendio.
- La manija del horno no es un secador de toallas. Cuando utilice el producto, no cuelgue toallas, guantes o tejidos similares en el mango.
- Las bisagras de la puerta del producto se mueven al abrir y cerrar la puerta y pueden atascarse. Al abrir/cerrar la puerta, no sujete la pieza con las bisagras.



## 1.7 Avisos de temperatura

- **ADVERTENCIA** Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Se debe tener cuidado para evitar tocar el producto y los elementos de calentamiento. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del producto a menos que estén supervisados constantemente.
- No ponga materiales inflamables / explosivos cerca del producto, ya que las superficies estarán calientes mientras esté funcionando.
- Mantenga la distancia al abrir la puerta del horno durante o al final de la cocción. El vapor puede quemarle las manos, la cara y/o los ojos.
- Durante el funcionamiento, el producto está caliente. Se debe tener cuidado para evitar tocar las partes calientes, el interior del horno y los elementos de calentamiento.
- Para manipular el producto siempre utilice guantes de horno resistentes al calor.



## 1.8 Uso de accesorios

- Es importante utilizar adecuadamente los accesorios suministrados con el producto. Pa-

ra obtener información detallada, consulte el apartado "Uso de accesorios del producto".

- Después de introducir completamente los accesorios en el espacio de cocción, cierre la puerta del horno, ya que de lo contrario podrían golpear el cristal de la puerta y dañarlo.
- **ADVERTENCIA** Utilice únicamente los protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuados o los protectores de placa incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.



## 1.9 Seguridad en la cocción

- Tenga cuidado cuando utilice bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede provocar un incendio ya que puede inflamarse al entrar en contacto con superficies calientes.
- Los restos de alimentos presentes en la zona de cocción, como el aceite, pueden inflamarse. Limpie estos residuos antes de cocinar.

- Peligro de intoxicación alimentaria: No deje la comida en el horno durante más de una hora antes o después de la cocción. De lo contrario, puede causar intoxicación alimentaria o enfermedades.
- No caliente en el horno latas cerradas ni tarros de cristal. La presión que se acumularía en la lata/jarra podría hacerla estallar.
- Cuando el horno esté en uso, NUNCA coloque bandejas para hornear, platos ni papel de aluminio directamente sobre la base. La acumulación de calor podría dañar la base e incluso el gabinete o el piso de la cocina.

Tenga en cuenta las siguientes precauciones cuando utilice papel de pergamino graso o materiales similares:

- 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.
- Con el fin de evitar el riesgo de contacto con las resistencias del horno y de obstrucción del flujo de aire caliente, quite las partes sobrantes de papel sulfurizado que cuelguen de los accesorios o recipientes. No

utilice papel sulfurizado a temperaturas de horno superiores a la temperatura máxima de uso especificada por el fabricante. No colocar nunca papel antigrasa en la base del horno.

- No lo ponga encima de los accesorios durante el precalentamiento.
- Para evitar que el material salga volando debido a la circulación de aire en el interior del horno, presione siempre con un plato u objeto similar.
- Cubra únicamente la superficie necesaria dentro de la bandeja.
- La bandeja debe limpiarse después de cada uso y debe sustituirse el papel sulfurizado o materiales similares utilizados en la bandeja. En caso contrario, los líquidos que goteen sobre la bandeja pueden provocar humo o incluso provocar llamas.
- Al abrir la tapa del producto se genera un flujo de aire. El papel sulfurizado puede entrar en contacto con los elementos calefactores e inflamarse.
- Al usar la parrilla de alambre, se debe colocar una bandeja en la rejilla inferior. En caso contrario, la grasa de los alimentos y otros componentes

que gotean sobre el fondo del horno pueden crear humo denso y provocar llamas.

- 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. 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.



### **1.10 Mantenimiento y limpieza Seguridad**

- 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. ¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto, ya que puede provocar una descarga eléctrica.
- Para limpiar el cristal de la puerta delantera del horno, no utilice limpiadores abrasivos fuertes, rascadores metálicos,

lana de alambre ni lejía. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.

## 2 Instrucciones medioambientales

### 2.1 Directiva de Residuos

#### 2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho

Este producto cumple con la Directiva WEEE de UE (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de clasificación de residuo de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).



El presente producto ha sido fabricado con piezas y materiales de alta calidad que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclaje. Por lo que, al final de su vida útil, no elimine el

producto con los residuos domésticos normales y otros residuos. Llévelo a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Puede consultar a la administración local sobre estos puntos de recogida. Desechar el aparato correctamente ayuda a evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

#### Cumplimiento de Directiva RoHS:

El producto que ha adquirido cumple con la Directiva RoHS de UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos y prohibidos especificados en la Directiva.

### 2.2 Información de Embalaje

El embalaje del producto está fabricado con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa medioambiental nacio-

nal. No elimine los residuos del embalaje con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.

### 2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía

De acuerdo con la UE 66/2014, la información sobre la eficiencia energética se puede encontrar en el recibo del producto suministrado con el mismo.

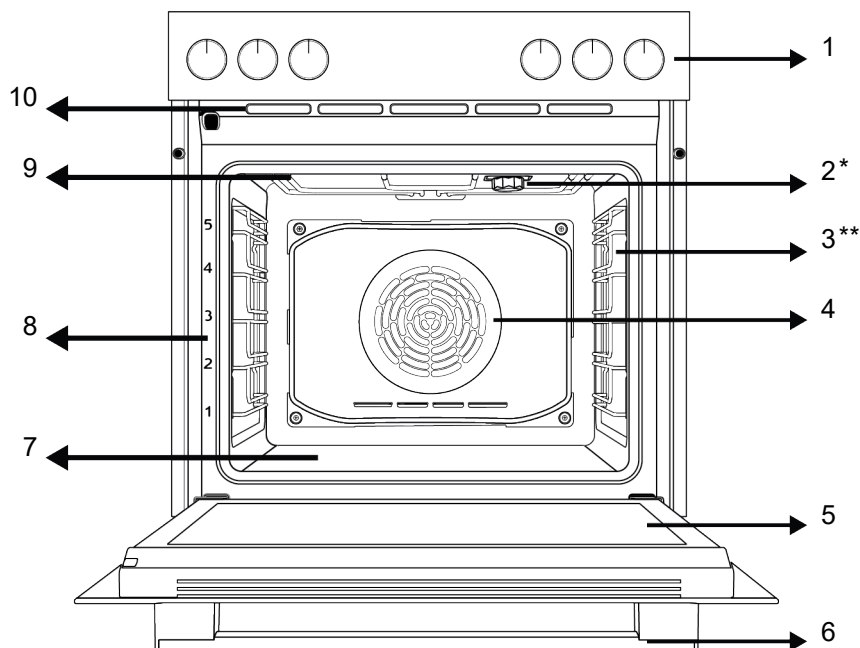
Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

- Descongele los alimentos congelados antes de hornearlos.
- En el horno, utilice recipientes oscuros o esmaltados que transmitan mejor el calor.
- Si se especifica en la receta o en el manual del usuario, precaliente siempre. No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
- Apague el producto de 5 a 10 minutos antes de la hora de finalización del horneado en horneados prolongados. Puede ahorrar hasta un 20% de electricidad utilizando el calor residual.
- Intente cocinar más de un plato a la vez en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos cocinas en la rejilla. Además, si cocina sus comidas una tras otra, ahorrará energía porque el horno no perderá su calor.

## 3 Su aparato

### 3.1 Información de Producto

ES



1 Panel de control

3 Estantes de rejilla

5 Puerta

7 Calentador inferior (bajo la placa de acero)

9 Calefacción superior

2 Cordero

4 Motor del ventilador (detrás de la placa de acero)

6 Mango

8 Posiciones de estante

10 Los agujeros de ventilación

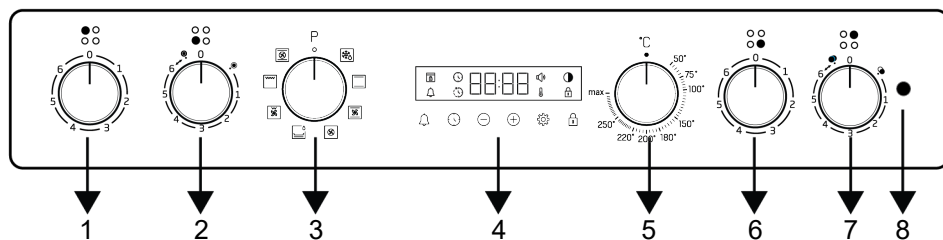
\* Varía según el modelo. Es posible que su producto no esté equipado con una lámpara, o que el tipo y la ubicación de la lámpara difieran de la ilustración.

\* Varía según el modelo. Es posible que su producto no esté equipado con una rejilla. En la imagen, se muestra como ejemplo un producto con rejilla.

### 3.2 Panel de control del producto Introducción y uso

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.

### 3.2.1 Panel de control



- |                                     |                                          |
|-------------------------------------|------------------------------------------|
| 1 Perilla de control de placa       | 2 Perilla de control de placa            |
| 3 Perilla de selección de funciones | 4 Temporizador                           |
| 5 Botón de selección de temperatura | 6 Perilla de control de placa            |
| 7 Perilla de control de placa       | 8 Lámpara de advertencia de placa activa |

Si hay pomo(s) que controla(n) su producto, en algunos modelos este(s) pomo(s) puede(n) estar de forma que salga(n) cuando se empuja(n) (pomos enterrados). Para los ajustes que se hagan con estas perillas, primero se empuja la perilla correspondiente hacia adentro y se saca la perilla. Después de realizar el ajuste, vuelva a introducirlo y coloque el mando.

### 3.2.2 Introducción del panel de control del horno

#### Perilla de selección de función

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

#### Botón de selección de temperatura

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

#### Indicador de temperatura interior del horno

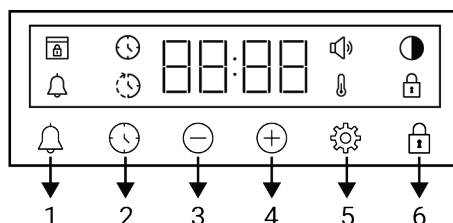
Puede comprender la temperatura interior del horno a partir del símbolo de temperatura en la pantalla del temporizador. El símbolo de temperatura aparece en la pantalla cuando comienza la cocción y el símbolo

de temperatura desaparece cuando el aparato alcanza la temperatura establecida. Cuando la temperatura dentro del horno desciende por debajo de la temperatura establecida, vuelve a aparecer el símbolo de temperatura.

#### Perillas de control de encimera

Puede controlar la placa adecuada para su horno, que comprará por separado, con estas perillas de control. La información detallada sobre el uso de la placa se encuentra en el Manual de usuario de la placa que comprará.

#### 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 de tiempo de cocción

 : Símbolo de fin de cocción \*

 : Símbolo de la alarma

 : Símbolo de luminosidad

 : Símbolo de bloqueo de teclas

 : El símbolo de la temperatura

 : Símbolo de nivel de volumen

 : Símbolo de bloqueo de la puerta \*

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

### 3.3 Funciones de funcionamiento del horno

En la tabla de funciones, se muestran las funciones operativas que se pueden utilizar en el 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | 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 una pieza entera de carne es más largo que para los alimentos con granos. |
|    | Calentamiento superior e inferior                       | *                         | La comida se calienta por arriba y por abajo al mismo tiempo. Indicado para tartas, pasteles o tartas y guisos en moldes para horno. La cocción se realiza con una sola bandeja.                                                                                                                                       |
|    | Calentamiento inferior                                  | *                         | Sólo el calentamiento inferior está activado. Es adecuado para alimentos que necesitan dorarse por la parte inferior. Esta función también debe utilizarse para una fácil limpieza con vapor.                                                                                                                          |
|   | Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador | *                         | El aire caliente calentado por los calentadores superior e inferior se distribuye igual y rápidamente por el horno con el ventilador. La cocina se hace con una sola bandeja.                                                                                                                                          |
|  | Calentamiento por ventilador                            | *                         | El aire caliente calentado por el ventilador calefactor se distribuye igual y rápidamente por todo el horno con el ventilador. Es adecuado para cocinar en varias bandejas a diferentes niveles de estantes.                                                                                                           |
|  | Función "3D"                                            | *                         | Se activan las funciones de calefacción superior, calefacción inferior y calefacción por ventilador. Cada lado del producto a cocinar se cocina por igual y rápidamente. La cocción se realiza con una sola bandeja.                                                                                                   |
|  | Parrilla completa                                       | *                         | La gran parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar en grandes cantidades.                                                                                                                                                                                                                            |
|  | Parrilla baja asistida por ventilador                   | *                         | El aire caliente calentado por la parrilla pequeña se distribuye rápidamente en el horno con el ventilador. Es adecuado para asar a la parrilla cantidades más pequeñas.                                                                                                                                               |

\* Su producto funciona en el rango de temperatura especificado en la perilla de temperatura.

### 3.4 Accesorios del Producto

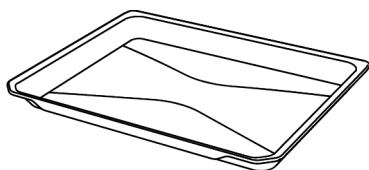
Hay varios accesorios en el aparato. En este apartado encontrará la descripción de los accesorios y la descripción del uso correcto. Dependiendo del modelo del aparato, el accesorio suministrado varía. Es posible que todos los accesorios descritos en manual del usuario no estén disponibles en el aparato.



Las bandejas del interior de su aparato pueden deformarse con el efecto del calor. Esto no afecta a la funcionalidad. La deformación desaparece cuando la bandeja se enfría.

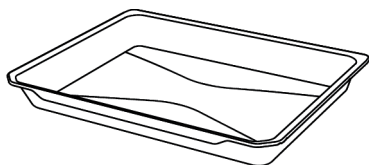
#### Bandeja estándar

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



#### Bandeja honda

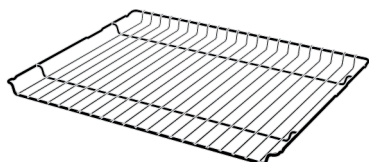
Se utiliza para pasteles, fritura de grandes trozos, comida jugosa o para la recogida de aceites que fluyen al asar.



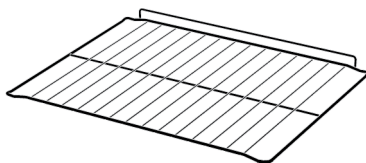
#### Parrilla

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

**En los modelos con estantes de alambre :**



**En los modelos sin estantes de alambre :**

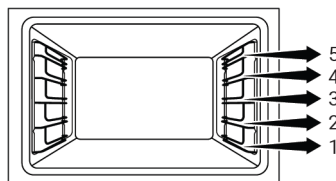


### 3.5 Uso de los accesorios del producto

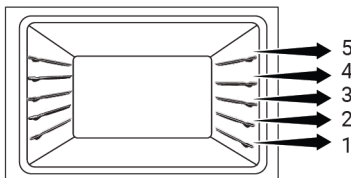
#### Estantes de cocina

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.

**En los modelos con estantes de alambre :**



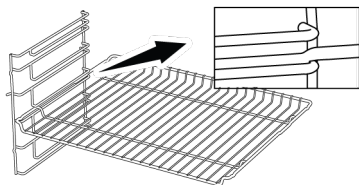
**En los modelos sin estantes de alambre :**



#### Colocando la parrilla en los estantes de cocción

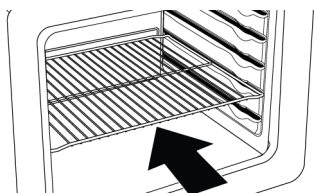
**En los modelos con estantes de alambre :**

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 de alambre debe estar asegurada en el punto de parada del estante de alambre. No debe pasar por encima del punto de parada para entrar en contacto con la pared posterior del horno.



### En los modelos sin estantes de alambre :

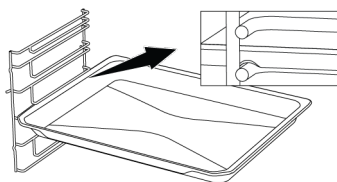
Es crucial colocar correctamente la parrilla en los laterales de los estantes de rejilla. La parrilla tiene una dirección cuando se coloca en el estante. Mientras se coloca la parrilla en el estante deseado, la sección abierta debe estar en el frente.



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

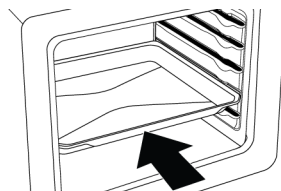
#### En los modelos con estantes de alambre :

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 estar fijada en el zócalo de parada de la parrilla de alambre. No debe pasar por encima del punto de parada para entrar en contacto con la pared trasera del horno.



#### En los modelos sin estantes de alambre :

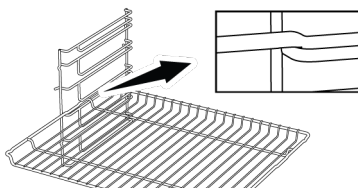
También es crucial colocar las bandejas en los estantes laterales de forma adecuada. La bandeja tiene una dirección al colocarla en la estantería. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente.



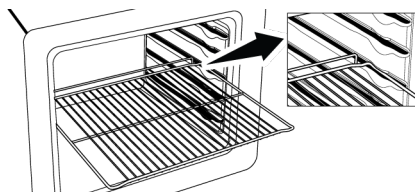
### Función de parada del grill de alambre

Hay una función de parada para evitar que la parrilla de alambre se salga de la bandeja de alambre. Con esta función, puede sacar los alimentos de forma fácil y segura. Mientras retira la rejilla de alambre, puede tirar de ella hacia delante hasta que llegue al punto de parada. Debes pasar por encima de este punto para eliminarlo por completo.

#### En los modelos con estantes de alambre :

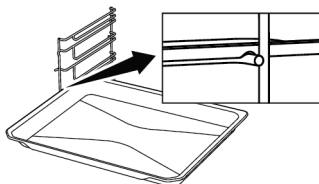


#### En los modelos sin estantes de alambre :



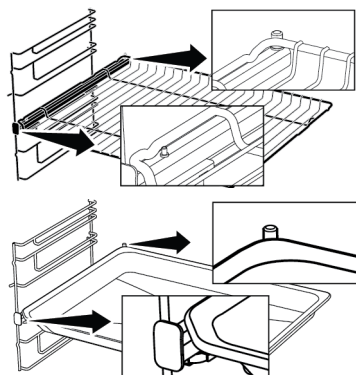
### Función tope de bandejas - En los modelos con estantes de alambre

También hay una función de parada para evitar que la bandeja se salga de la bandeja de alambre. Mientras retira la bandeja, suéltela de la toma trasera de parada y tire de ella hacia usted hasta que llegue a la parte delantera. Debe pasar por encima de este punto de parada para eliminarlo por completo.



### Colocación correcta de la parrilla y la bandeja en las guías telescópicas-En modelos con estantes de alambre y modelos telescópicos

Gracias a las guías telescópicas, podrá colocar o sacar las bandejas o la parrilla fácilmente. Cuando utilice bandejas y parrillas de alambre con el riel telescópico, debe tener cuidado de que los pasadores de la parte delantera y trasera de los rieles telescópicos, descansen contra los bordes de la parrilla y la bandeja (como se muestra en la figura).



### 3.6 Especificaciones Técnicas

ES

| Características técnicas generales                       |                                                                  |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Tensión/Frecuencia                                       | 220-240 V 1N ~ / 380-415 V 3N ~ ; 50 Hz                          |
| Tipo y sección del cable utilizado/apto para el producto | en min. H05VV-FG 3 x 4 mm <sup>2</sup> / 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Consumo total de energía (kW)                            | max. 10,2                                                        |
| Fuse (min.)                                              | min. 32 A                                                        |

|                                                                               |                               |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Dimensiones externas del horno (altura/anchura/profundidad) (mm)              | 595 / 594 / 567               |
| Dimensiones de la instalación del horno (altura / anchura / profundidad) (mm) | 590 o 600 / 560 / en min. 550 |
| Tipo de horno                                                                 | Horno multifuncional          |

\* La altura de la encimera especificada en la tabla técnica es la altura de la carcasa inferior del producto.

Lo básico: La información de la etiqueta energética de los hornos eléctricos de tipo doméstico se ofrece de acuerdo con la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Los valores se determinan en las funciones Calentamiento superior e inferior o (si existe) Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador f con la carga estándar.

La clase de eficiencia energética se determina de acuerdo con la siguiente priorización, dependiendo de si existen o no las funciones pertinentes en el producto. 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.

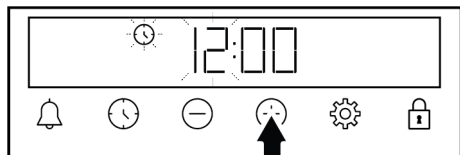
## 4 Primer uso

Antes de empezar a utilizar el producto, se recomienda hacer lo que se indica en los siguientes apartados respectivamente.

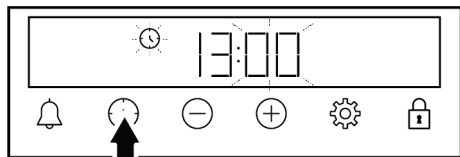
### 4.1 Primer ajuste del temporizador

**i** Ajuste siempre la hora del día antes de utilizar su horno. Si no lo programa, no podrá cocinar en algunos modelos de horno.

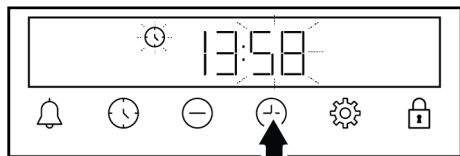
1. Cuando el horno se pone en marcha por primera vez, "12:00" y el símbolo ⌚ parpadean en la pantalla.
2. Ajuste la hora del día con las teclas  $\oplus/\ominus$ .



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



4. Toque las teclas  $\oplus/\ominus$  para ajustar los minutos.



5. Confirme el ajuste pulsando la tecla ⌚ o ⚙.

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

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

**i** En caso de un corte de energía, los ajustes de la hora del día se cancelan. Se debe volver a poner en marcha.

### 4.2 Limpieza inicial

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire todos los accesorios del horno suministrados con el producto.
3. Haga funcionar el producto 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.

**NOTICE:** Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían provocar daño en la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza ni objetos punzantes durante la limpieza.

**NOTICE:** Durante el primer uso, puede salir humo y olor durante varias horas. Esto es normal y sólo se necesita una buena ventilación para eliminarlo. Evite inhalar directamente el humo y los olores que se forman.

## 5 Uso del horno

### 5.1 Información general sobre el uso del horno

**Ventilador de refrigeración ( Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato. )**

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. 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

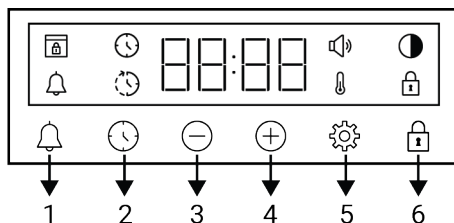
La iluminación del horno se enciende cuando el horno comienza a hornear. En algunos modelos, la iluminación está encendida durante la cocción, mientras que en otros se apaga después de un tiempo determinado.

### 5.2 Funcionamiento de la unidad de control del horno

#### Información general de la unidad de control del horno

- El tiempo máximo que se puede ajustar para el proceso de horneado es de 5 horas 59. En caso de fallo de alimentación, el programa se cancela. Tendrá que reprogramar.
- Mientras se hace cualquier ajuste, los símbolos relevantes parpadean en la pantalla. Se debe esperar un corto tiempo 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 está ajustado cuando se inicia la cocción, el tiempo restante se muestra en la pantalla.
- En los casos en que se ajusta el tiempo de cocción o el tiempo de finalización de la cocción; puede cancelar automáticamente pulsando durante mucho tiempo la tecla .

#### 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 de tiempo de cocción

 : Símbolo de fin de cocción \*

 : Símbolo de la alarma

 : Símbolo de luminosidad

 : Símbolo de bloqueo de teclas

 : El símbolo de la temperatura

 : Símbolo de nivel de volumen

 : Símbolo de bloqueo de la puerta \*

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

## Encender el horno

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

## Apagar el horno

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

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

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



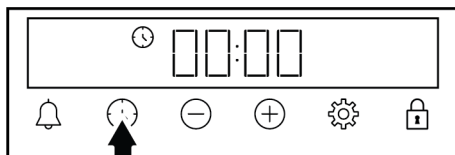
1. Seleccione la función de funcionamiento que desea cocinar con el mando de selección de funciones.
2. Ajuste la temperatura que desea cocinar con la perilla de temperatura.  
⇒ El horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y temperatura seleccionadas y aparecerá el símbolo  en la pantalla. Cuando la tempera-

tura en el interior de la cámara de cocción alcanza la temperatura ajustada, desaparece el símbolo . La cámara de cocción no se apaga automáticamente, ya que la cocción manual se realiza sin ajustar el tiempo de cocción. Tiene que controlar la cocción y apagarla usted mismo. 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:

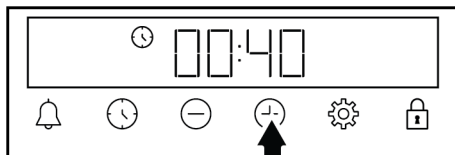
Puede hacer que el horno se apague automáticamente al final del tiempo seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específica de su alimento y ajustando el tiempo de cocción en el temporizador.

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



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

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



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

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

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

5. Una vez finalizado el tiempo de cocción ajustado, en la pantalla el mensaje "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 la hora del día aparece en la pantalla.

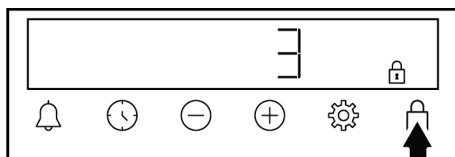
- i** Si se pulsa cualquier tecla al final del aviso sonoro, el horno volverá a funcionar. Para evitar que el horno vuelva a funcionar al final de la advertencia, apáguelo girando el mando de temperatura y el mando de función a la posición "0".

### 5.3 Ajustes

#### Activar el bloqueo de teclas

Utilizando la función de bloqueo de la llave, puede proteger el horno de interferencias.

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



- ⇒ El símbolo  aparece en la pantalla y se inicia la cuenta atrás 3-2-1. El bloqueo de teclas se activa cuando finaliza la cuenta atrás. Cuando se toca cualquier tecla una vez activado el bloqueo de teclas, el temporizador emite una señal acústica y el símbolo  parpadea.

- i** Si suelta la tecla antes de que finalice la cuenta atrás, el bloqueo de teclas no se activa.

- i** Las teclas del temporizador no se pueden utilizar cuando el bloqueo de teclas está activado. El bloqueo de teclas no se cancelará en caso de un corte eléctrico.

#### Desactivar el bloqueo de teclas

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

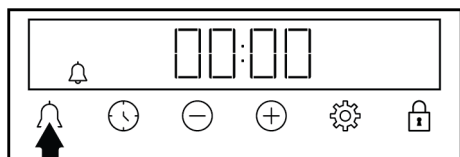
⇒ El símbolo  desaparece de la pantalla y el bloqueo de teclas se desactiva.

#### Ajustar la alarma

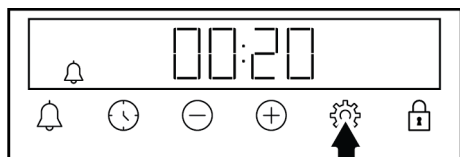
También puede utilizar el temporizador del producto para cualquier aviso o recordatorio que no sea el horneado. El despertador no tiene ningún efecto sobre el funcionamiento del horno. Se utiliza para fines de advertencia. Por ejemplo, puede utilizar el reloj despertador cuando quiera girar los alimentos en el horno a una hora determinada. Tan pronto como la hora establecida haya expirado, el temporizador le da una advertencia sonora.

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

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



2. Ajuste la hora de la alarma con las teclas  $\oplus/\ominus$ .



⇒ Tras 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, el tiempo más corto se muestra en la pantalla.

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 periodo de alarma, la advertencia suena durante dos minutos. Toque cualquier tecla para detener la advertencia sonora.

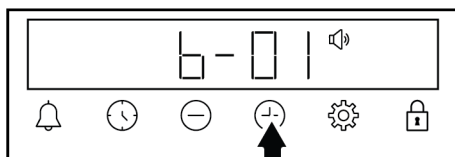
⇒ La advertencia se detiene y la hora del día aparece en la pantalla.

### Si desea cancelar la alarma;

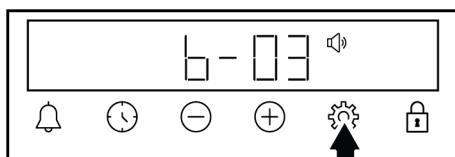
1. Toque la tecla hasta que aparezca el símbolo en la pantalla para reajustar la hora de la alarma. Toque la  $\ominus$  tecla hasta que aparezca el símbolo "00:00" en la pantalla.
2. También puede cancelar la alarma tocando la tecla durante mucho tiempo.

### Ajustar el volumen

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



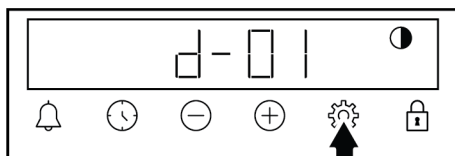
2. Ajuste el nivel deseado con las teclas  $\oplus/\ominus$ . (b-01-b-02-b-03)



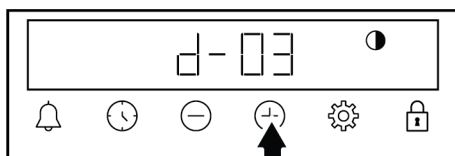
3. Toque la tecla para confirmar o espere sin tocar ninguna tecla. El volumen ajustado se activa al cabo de un rato.

### Ajuste del brillo de la pantalla

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



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

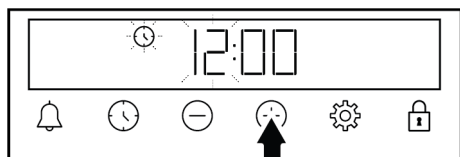


3. Toque la tecla para confirmar o espere sin tocar ninguna tecla. La luminosidad ajustada se activa al cabo de un rato.

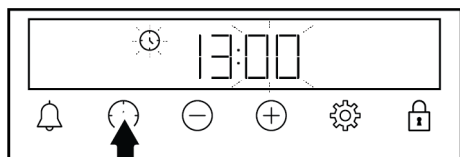
### Cambiar la hora del día

En su horno para cambiar la hora del día que haya ajustado previamente:

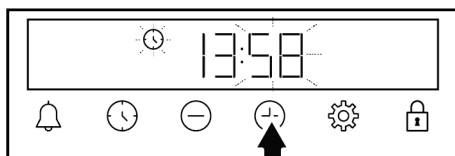
1. Toque la tecla hasta que aparezca el símbolo en la pantalla.
2. Ajuste la hora del día con las teclas  $\oplus/\ominus$ .



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



4. Toque las teclas  $\oplus/\ominus$  para ajustar los minutos.



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 cocina

En este apartado encontrará consejos para preparar y cocinar sus alimentos.

Además, en esta sección se describen algunos de los alimentos probados como productores y los ajustes más adecuados para estos alimentos. También se indican los ajustes y accesorios de horno apropiados para estos alimentos.

### 6.1 Advertencias generales sobre la cocción en placa

#### Advertencias generales sobre la cocción en placa

- Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. Nunca trate de extinguir un incendio con agua. Si el aceite prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.
- Antes de freír alimentos, siempre elimine el exceso de agua y deposítelos en el aceite caliente lentamente. Antes de freír, asegúrese de descongelar los alimentos congelados.
- Al calentar aceite, asegúrese de que la olla que utiliza esté seca y mantenga la tapa abierta.

- Vea las recomendaciones sobre como cocinar con ahorro de energía en la sección "Instrucciones Ambientales".

### 6.2 Advertencias generales sobre la cocción en el horno

- Al abrir la puerta del horno durante o después de la cocción, puede salir vapor caliente. El vapor puede quemarle las manos, 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 del mueble 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 sulfurados que se desbordan del recipiente pueden crear un riesgo de quemaduras y afectar a la calidad del horneado. Utilice el papel antigrasa que usará en el rango de temperatura especificado.
- Para una buena cocción, coloque los alimentos en el estante correcto recomendado. No cambie la posición del estante durante la cocción.

## 6.2.1 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 un utensilio de cocina externo, prefiera utensilios oscuros, antiadherentes y resistentes 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 utilizando utensilios de cocina en la parrilla de alambre, colóquelos en el centro de la parrilla de alambre, no cerca de la pared trasera.
- Todos los ingredientes utilizados en la elaboración de pasteles deben estar frescos y a temperatura ambiente.
- El estado de cocción de los alimentos puede variar en función de la cantidad de alimentos y del tamaño de la olla.
- Los moldes de metal, cerámica y vidrio prolongan el tiempo de cocción y las superficies inferiores de los alimentos de pastelería no se doran uniformemente.
- Si utiliza papel de horno, puede observarse un pequeño dorado en la superficie inferior del alimento. En esta situación, es posible que tenga que prolongar el periodo 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 el pastel está demasiado seco, aumente la temperatura en 10°C y acorte el tiempo de cocción.
- Si el pastel está húmedo, utilice 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 el interior del pastel está bien cocido, pero el exterior está pegajoso, utilice menos líquido, disminuya la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

### Consejos para la pastelería

- Si la masa está demasiado seca, aumente la temperatura en 10 °C y acorte 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 alimentos de pastelería y horno

### Sugerencias para hornear con una sola bandeja

| Comida               | Accesorio a utilizar                                                      | Función de funcionamiento                               | Posición de la estantería                                                                | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min) (aprox.) |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------|
| Pastel en la bandeja | Bandeja estándar *                                                        | Calentamiento superior e inferior                       | 3                                                                                        | 180              | 30 ... 45                        |
| Pastel en el molde   | Molde para pasteles en la parrilla de alambre **                          | Calentamiento por ventilador                            | 2                                                                                        | 180              | 30 ... 40                        |
| Pequeños pasteles    | Bandeja estándar *                                                        | Calentamiento superior e inferior                       | 3                                                                                        | 160              | 25 ... 35                        |
| Pequeños pasteles    | Bandeja estándar *                                                        | Calentamiento por ventilador                            | En los modelos con estantes de alambre : 3<br>En los modelos sin estantes de alambre : 2 | 150              | 25 ... 35                        |
| Bizcocho             | Molde redondo de 26 cm de diámetro con pinza sobre parrilla de alambre ** | Calentamiento superior e inferior                       | 2                                                                                        | 160              | 30 ... 40                        |
| Bizcocho             | Molde redondo de 26 cm de diámetro con pinza sobre parrilla de alambre ** | Calentamiento por ventilador                            | 2                                                                                        | 160              | 30 ... 40                        |
| Galletas             | Bandeja de repostería *                                                   | Calentamiento superior e inferior                       | 3                                                                                        | 170              | 25 ... 40                        |
| Galletas             | Bandeja de repostería *                                                   | Calentamiento por ventilador                            | 3                                                                                        | 170              | 20 ... 30                        |
| Pastas               | Bandeja estándar *                                                        | Calentamiento superior e inferior                       | 2                                                                                        | 200              | 30 ... 45                        |
| Pastas               | Bandeja estándar *                                                        | Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador | 2                                                                                        | 200              | 30 ... 40                        |
| Pastas               | Bandeja estándar *                                                        | Calentamiento por ventilador                            | 2                                                                                        | 180              | 35 ... 45                        |
| Bollo                | Bandeja estándar *                                                        | Calentamiento superior e inferior                       | 2                                                                                        | 200              | 20 ... 35                        |
| Bollo                | Bandeja estándar *                                                        | Calentamiento por ventilador                            | 3                                                                                        | 180              | 20 ... 30                        |
| Pan integral         | Bandeja estándar *                                                        | Calentamiento superior e inferior                       | 3                                                                                        | 200              | 30 ... 45                        |
| Pan integral         | Bandeja estándar *                                                        | Calentamiento por ventilador                            | 3                                                                                        | 200              | 30 ... 40                        |
| Lasaña               | Recipiente rectangular de vidrio/metal en la parrilla **                  | Calentamiento superior e inferior                       | 2 o 3                                                                                    | 200              | 30 ... 45                        |

| Comida           | Accesorio a utilizar                                                           | Función de funcionamiento         | Posición de la estantería | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min) (aprox.) |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|------------------|----------------------------------|
| Tarta de manzana | Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro en la parrilla de alambre ** | Calentamiento superior e inferior | 2                         | 180              | 50 ... 70                        |
| Tarta de manzana | Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro en la parrilla de alambre ** | Calentamiento por ventilador      | 2                         | 170              | 50 ... 70                        |
| Pizza            | Bandeja estándar *                                                             | Calentamiento superior e inferior | 2                         | 250              | 5 ... 15                         |

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.

### Sugerencias para cocinar con dos bandejas

| Comida            | Accesorio a utilizar                              | Función de funcionamiento    | Posición de la estantería | Temperatura (°C)                                                                           | Tiempo de cocción (min) (aprox.)                                                                         |
|-------------------|---------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pequeños pasteles | 2-Bandeja estándar *<br>4-Bandeja de repostería * | Calentamiento por ventilador | 2 - 4                     | En los modelos con estantes de alambre :150<br>En los modelos sin estantes de alambre :140 | En los modelos con estantes de alambre : 25 ... 40<br>En los modelos sin estantes de alambre : 30 ... 45 |
| Galletas          | 2-Bandeja estándar *<br>4-Bandeja de repostería * | Calentamiento por ventilador | 2 - 4                     | 170                                                                                        | 25 ... 35                                                                                                |
| Pastas            | 1-Bandeja estándar *<br>4-Bandeja de repostería * | Calentamiento por ventilador | 1 - 4                     | 180                                                                                        | 35 ... 45                                                                                                |
| Bollo             | 2-Bandeja estándar *<br>4-Bandeja de repostería * | Calentamiento por ventilador | 2 - 4                     | 180                                                                                        | 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.

## 6.2.2 Carne, pescado y aves de corral

### Los puntos clave de la parrilla

- Sazonar con zumo de limón y pimienta antes de cocinar el pollo entero, el pavo y las piezas 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 entre 4 y 5 minutos de cocción por cada centímetro de grosor de la carne.
- Una vez finalizado el tiempo de cocción, mantenga la carne en el horno durante aproximadamente 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 el estante de nivel medio o bajo en un plato resistente al calor.
- Cocinar los platos recomendados en la mesa de cocción con una sola bandeja.

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

| Comida                         | Accesorio a utilizar                                      | Función de funcionamiento                               | Posición de la estantería | Temperatura (°C)                             | Tiempo de cocción (min) (aprox.) |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------|
| Bistec (entero) / Asado (1 kg) | Bandeja estándar *                                        | Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador | 3                         | 15 mins. 250/<br>max, después 180<br>... 190 | 60 ... 80                        |
| Jarrete de corde-ro (1,5-2 kg) | Bandeja estándar *                                        | Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador | 3                         | 15 mins. 250/<br>max, después 170            | 110 ... 120                      |
| Pollo frito (1,8-2 kg)         | Parrilla *<br>Coloque una bandeja en un estante inferior. | Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador | 2                         | 15 mins. 250/<br>max, después 190            | 60 ... 80                        |
| Pollo frito (1,8-2 kg)         | Parrilla *<br>Coloque una bandeja en un estante inferior. | Calentamiento por ventilador                            | 2                         | 200 ... 220                                  | 60 ... 80                        |
| Pollo frito (1,8-2 kg)         | Parrilla *<br>Coloque una bandeja en un estante inferior. | Función "3D"                                            | 2                         | 15 mins. 250/<br>max, después 190            | 60 ... 80                        |
| Pavo (5,5 kg)                  | Bandeja estándar *                                        | Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador | 1                         | 25 mins. 250/<br>max, después 180<br>... 190 | 150 ... 210                      |
| Pavo (5,5 kg)                  | Bandeja estándar *                                        | Función "3D"                                            | 1                         | 25 mins. 250/<br>max, después 180<br>... 190 | 150 ... 210                      |
| Pescados                       | Parrilla *<br>Coloque una bandeja en un estante inferior. | Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador | 3                         | 200                                          | 20 ... 30                        |
| Pescados                       | Parrilla *<br>Coloque una bandeja en un estante inferior. | Función "3D"                                            | 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.

## 6.2.3 Parrilla

La carne roja, el pescado y la carne de ave se doran rápidamente cuando se asan, mantienen una bonita 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 suministre con el producto. Ponga un poco de agua en la bandeja del horno para facilitar la limpieza.

### Tabla de la parrilla

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

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

Dé la vuelta a las piezas de comida después de la mitad del tiempo total de asado.

## Parrilla baja asistida por ventilador

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

No precaliente los platos recomendados en esta tabla de grill.

## 6.2.4 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.

### Mesa de cocción para comidas de prueba

#### Sugerencias para hornear con una sola bandeja

| Comida                     | Accesorio a utilizar                                                      | Función de funcionamiento         | Posición de la estantería                                                                | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min) (aprox.) |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------|
| Shortbread (galleta dulce) | Bandeja estándar *                                                        | Calentamiento superior e inferior | 3                                                                                        | 140              | 20 ... 30                        |
| Shortbread (galleta dulce) | Bandeja estándar *                                                        | Calentamiento por ventilador      | En los modelos con estantes de alambre :3<br>En los modelos sin estantes de alambre :2   | 140              | 15 .. 25                         |
| Pequeños pasteles          | Bandeja estándar *                                                        | Calentamiento superior e inferior | 3                                                                                        | 160              | 25 ... 35                        |
| Pequeños pasteles          | Bandeja estándar *                                                        | Calentamiento por ventilador      | En los modelos con estantes de alambre : 3<br>En los modelos sin estantes de alambre : 2 | 150              | 25 ... 35                        |
| Bizcocho                   | Molde redondo de 26 cm de diámetro con pinza sobre parrilla de alambre ** | Calentamiento superior e inferior | 2                                                                                        | 160              | 30 ... 40                        |

| Comida           | Accesorio a utilizar                                                           | Función de funcionamiento         | Posición de la estantería | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min) (aprox.) |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|------------------|----------------------------------|
| Bizcocho         | Molde redondo de 26 cm de diámetro con pinza sobre parrilla de alambre **      | Calentamiento por ventilador      | 2                         | 160              | 30 ... 40                        |
| Tarta de manzana | Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro en la parrilla de alambre ** | Calentamiento superior e inferior | 2                         | 180              | 50 ... 70                        |
| Tarta de manzana | Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro en la parrilla de alambre ** | Calentamiento por ventilador      | 2                         | 170              | 50 ... 70                        |

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

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

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

### Sugerencias para cocinar con dos bandejas

| Comida                     | Accesorio a utilizar                              | Función de funcionamiento    | Posición de la estantería | Temperatura (°C)                                                                           | Tiempo de cocción (min) (aprox.)                                                                         |
|----------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pequeños pasteles          | 2-Bandeja estándar *<br>4-Bandeja de repostería * | Calentamiento por ventilador | 2 - 4                     | En los modelos con estantes de alambre :150<br>En los modelos sin estantes de alambre :140 | En los modelos con estantes de alambre : 25 ... 40<br>En los modelos sin estantes de alambre : 30 ... 45 |
| Shortbread (galleta dulce) | 2-Bandeja estándar *<br>4-Bandeja de repostería * | Calentamiento por ventilador | 2 - 4                     | 140                                                                                        | 15 ... 25                                                                                                |

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.) |
|------------------------------------|----------------------|---------------------------|------------------|----------------------------------|
| Albóndigas (ternera) - 12 cantidad | Parrilla             | 4                         | 250              | 20 ... 30                        |
| Tostar pan                         | Parrilla             | 4                         | 250              | 1 ... 4                          |

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

Dé la vuelta a las piezas de comida después de la mitad del tiempo total de asado.

## 7 Mantenimiento y limpieza

### 7.1 Información General de Limpieza

#### Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No aplique los detergentes directamente sobre las superficies calientes. Esto puede causar manchas permanentes.
- El producto debe limpiarse y secarse a fondo después de cada operación. Así, los restos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemen cuando se vuelva a utilizar el producto más adelante. De este modo, se prolonga la vida útil del aparato y se reducen los problemas más frecuentes.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar.
- Algunos detergentes o productos de limpieza dañan la superficie. Los productos de limpieza inadecuados son: lejía, productos de limpieza que contengan amoníaco, ácido o cloruro, productos de limpieza a vapor, desincrustantes, quitamanchas y óxido, productos de limpieza abrasivos (limpiadores en crema, polvo para fregar, crema para fregar, estropajo abrasivo y rascador, alambre, esponjas, paños de limpieza que contengan restos de suciedad y detergente).
- Se necesita ningún material de limpieza especial en la limpieza realizada después de cada uso. Limpie el aparato con detergente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo con un paño seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su electrodoméstico en un lavavajillas a menos que se indique lo contrario en el manual del usuario.

#### Inox - superficies inoxidables

- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies y asas de acero inoxidable.
- La superficie de acero inoxidable puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente adecuado para la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabonoso y un detergente líquido (que no raye) adecuado para superficies inoxidables, teniendo cuidado de limpiar en una sola dirección.
- Elimine las manchas de cal, aceite, almídon, leche y proteínas en las superficies de vidrio e inox inmediatamente sin esperar. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.
- Los limpiadores rociados/aplicados a la superficie deben limpiarse inmediatamente. Los limpiadores abrasivos que se dejan en la superficie hacen que ésta se vuelva blanca.

#### Superficies esmaltadas

- El horno debe enfriarse antes de limpiar la zona de cocción. La limpieza en superficies calientes puede crear un riesgo de incendio y dañar la superficie del esmalte.
- Después de cada uso, limpie las superficies esmaltadas con detergente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- Si su producto cuenta con una función de limpieza a vapor fácil, puede realizar una limpieza a vapor fácil para suciedad ligera no permanente. (Consulte "Limpieza a vapor fácil").
- Para manchas difíciles, puede usar un limpiador para hornos y parrillas recomendado en el sitio web de la marca de su producto. No utilice un limpiador externo para hornos. Si la superficie está muy sucia, humedézcala ligeramente y

límpiela suavemente con un cepillo de cerdas suaves o un cepillo de alambre. Evite aplicar presión excesiva.

### **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 usando detergente para platos, agua tibia y un paño de microfibra específico para superficies de vidrio y séquelo con un paño de microfibra seco.
- Si hay restos de detergente después de la limpieza, límpielo con agua fría y séquelo con un paño de microfibra limpio y seco. Los restos de detergente pueden dañar la superficie del cristal la próxima vez.
- En ningún caso se deben limpiar los residuos secos de la superficie de cristal con cuchillos de sierra, lana metálica o utensilios similares para rascar.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- Si la superficie está muy sucia, aplique el producto de limpieza sobre la mancha con una esponja y espere mucho tiempo para que actúe correctamente. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.

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

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

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

## **7.2 Limpieza de los accesorios**

No introduzca los accesorios del producto en el lavavajillas, salvo que se indique lo contrario en el manual de instrucciones.

## **7.3 Limpieza del panel de control**

- Al limpiar los paneles con mando, limpie el panel y los mandos con un paño suave y húmedo y séquelos con un paño seco. No retire los pomos y las juntas de la parte inferior para limpiar el panel. El panel de control y los mandos pueden estar dañados.
- Durante la limpieza de los paneles inox con mando, no utilice productos de limpieza inox alrededor del mando. Los indicadores que rodean el mando se pueden borrar.
- 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.

## 7.4 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.

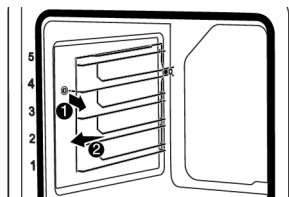
### Limpiar las paredes laterales del horno

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 "Superficies catalíticas" para obtener información.

Si su producto es un modelo con estantes de alambre, retire los estantes de alambre antes de limpiar las paredes laterales. A continuación, complete la limpieza como se describe en la sección "Información general sobre la 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.

## 7.5 Fácil limpieza con vapor

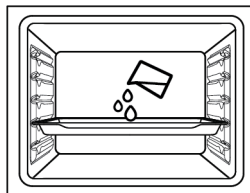
Esto permite limpiar fácilmente la suciedad (que no permanece durante mucho tiempo) que es ablandada por el vapor dentro del horno y por las gotas de agua condensadas en las superficies internas del horno.

1. Retire todos los accesorios del interior del horno.

2. Añada 500 ml de agua en la bandeja y colóquela en el segundo estante del horno.



No utilice agua destilada o filtrada. Utilice sólo aguas preparadas. No utilice soluciones inflamables, alcohólicas o de partículas sólidas en lugar de agua.



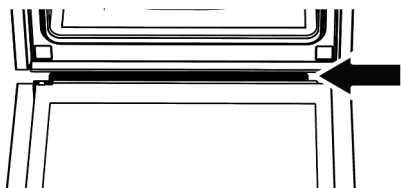
3. Ponga el horno en el modo de funcionamiento "Limpieza fácil con vapor" y hágalo funcionar a 100°C durante 15 minutos.

Abra inmediatamente la puerta y limpie los interiores del horno con una esponja o paño húmedo. El vapor saldrá al abrir la puerta. Esto puede suponer un riesgo de quemaduras. Tenga cuidado al abrir la puerta. Para la suciedad persistente, limpie el producto con detergente para platos, agua tibia y un paño o esponja suave y séquelo con un paño seco.



En la función de limpieza a vapor fácil, se espera que el agua añadida se evapore y condense en el interior del horno y en la puerta del horno para ablandar la ligera suciedad que se forma en su horno. La condensación que se forma en la puerta del horno puede gotear alrededor cuando se abre la puerta del horno. En cuanto abra la puerta del horno, limpie la condensación.

Después de la condensación en el interior del horno, puede producirse un charco o humedad en el canal de la piscina bajo el horno. Limpie este canal de la piscina con un paño húmedo después de su uso y séquelo.



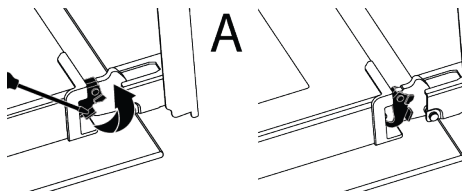
## 7.6 Limpieza de la puerta del horno

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 cristales 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. Para los residuos de cal que puedan formarse en el cristal del horno, limpie el cristal con vinagre y aclare.

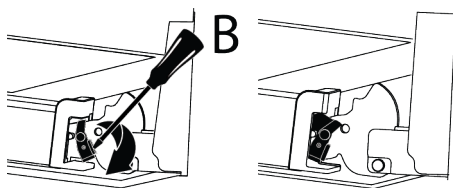
**i** No utilice limpiadores abrasivos duros, raspadores de metal, lana de alambre o materiales blanqueadores para limpiar la puerta del horno y el vidrio.

### Quitar la puerta del horno

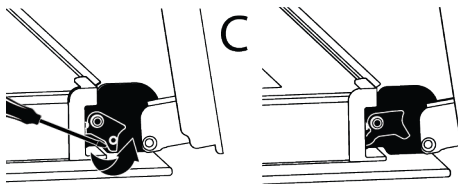
1. Abra la puerta del horno.
2. Abra los clips en el zócalo de la bisagra de la puerta delantera a la derecha y a la izquierda empujándolos hacia abajo como se muestra en la figura.
3. Los tipos de bisagras varían como (A), (B), (C) según el modelo del producto. Las siguientes figuras muestran cómo abrir cada tipo de bisagra.
4. El tipo de bisagra (A) está disponible en los tipos de puerta normales.



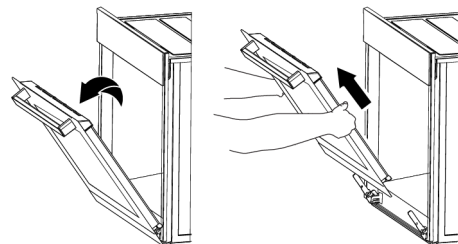
5. (La bisagra tipo B está disponible en los tipos de puerta de cierre suave.



6. (C) la bisagra tipo está disponible en los tipos de puerta de apertura/cierre suave.



7. Lleve la puerta del horno a una posición semiabierto.



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

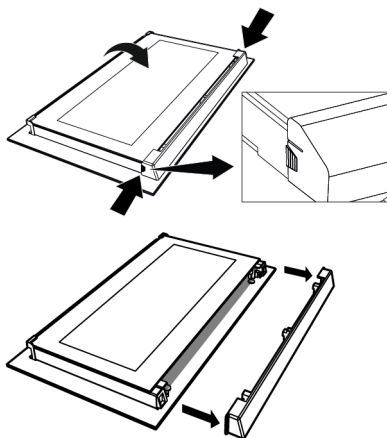
**i** Para volver a colocar la puerta, los procedimientos aplicados al retirar-la deben repetirse desde el final hasta el principio, respectivamente. Al instalar la puerta, asegúrese de cerrar las abrazaderas en el zócalo de la bisagra.

## 7.7 Retirar el cristal interior de la puerta del horno

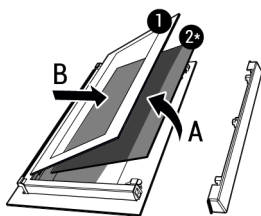
El vidrio interior de la puerta frontal del producto puede ser retirado para su limpieza.

1. Abra la puerta del horno.

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



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



- 1 Vidrio interior      2\* Vidrio interior (puede no estar disponible para su producto)

4. Si el aparato tiene un vidrio interior (2), repita el mismo proceso para desprenderlo (2).
5. El primer paso para reagrupar la puerta es volver a montar el cristal interior (2). Coloque el borde biselado del vaso para que se encuentre con el borde biselado de la ranura de plástico. (Si el aparato tiene un cristal interior). El vidrio interior (2) debe ser fijado a la ranura de plástico más cercana al vidrio interior (1).

6. Al volver a montar el cristal interior (1), preste atención a colocar la cara impresa del cristal en el cristal interior. Es crucial colocar las esquinas inferiores del vidrio interior (1) para que se encuentren con las ranuras de plástico inferiores.

7. Empuje el componente de plástico hacia el marco hasta que se oiga un "clic".

## 7.8 Limpieza de la lámpara 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 cambiar la lámpara del horno, desconecte el producto y espere a que el horno se enfríe. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Este horno se alimenta de una lámpara incandescente de menos de 40 W, de menos de 60 mm de altura, de menos de 30 mm de diámetro, o de una lámpara halógena con casquillos G9 de menos de 60 W de potencia. Las lámparas son adecuadas para el funcionamiento a temperaturas superiores a 300 °C. Las lámparas para hornos se pueden adquirir en los Servicios Autorizados o en los técnicos autorizados. Este producto contiene una lámpara de clase energética G.
- 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.

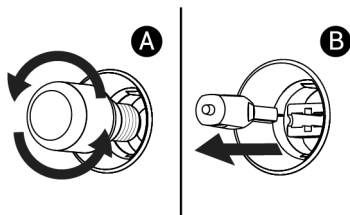
- Las lámparas utilizadas en este producto deben soportar condiciones físicas extremas, como temperaturas superiores a 50 °C.

#### Si su horno tiene una bombilla redonda,

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

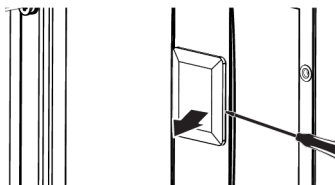


3. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si se trata de un modelo de tipo (B), extráigalo como se muestra en la figura y sustitúyalo por uno nuevo.

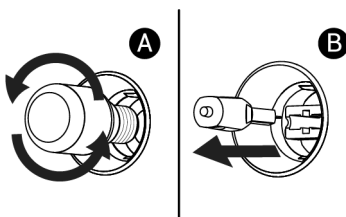


4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.
- Si el horno tiene una bombilla cuadrada,**

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. Quite el tornillo primero, si hay un tornillo en la lámpara cuadrada de su producto.
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 se trata de un modelo de tipo (B), extráigalo como se muestra en la figura y sustitúyalo por uno nuevo.



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

## 8 Solución de problemas

En caso de que el problema persista después de seguir las instrucciones de esta sección, póngase en contacto con su proveedor o con un Servicio Técnico Autorizado. Nunca intente reparar su producto usted mismo.

#### El vapor se emite durante el funcionamiento del horno.

- Es normal ver vapores durante el funcionamiento. >>> Esto no es un error.

#### Aparecen gotas de agua durante la cocción

- El vapor generado durante la cocción se condensa al entrar en contacto con superficies frías del exterior del producto y puede formar gotas de agua. >>> Esto no es un error.

#### Los sonidos metálicos se escuchan mientras el producto se calienta y se enfría.

- Las partes metálicas pueden expandirse y emitir sonidos cuando se calientan. >>> Esto no es un error.

### El producto no funciona.

- Es posible que el fusible esté defectuoso o fundido. >>> Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cámbielos o reactívelos.
- Es posible que el aparato no esté enchufado a la toma de corriente (con toma de tierra). >>> Compruebe si el aparato está conectado a la toma de corriente.
- (Si hay temporizador en su aparato) Las teclas del panel de control no funcionan. >>> Si su producto tiene una cerradura de llave, el bloqueo de llave puede estar activado, desactive el bloqueo de llave.

### La luz del horno no está encendida.

- La lámpara del horno puede estar defectuosa. >>> Reemplace la lámpara del horno.
- No hay electricidad. >>> Asegúrese de que la red eléctrica está operativa y compruebe los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cambie los fusibles o reactívelos.

### El horno no está calentando.

- El horno no puede ajustarse a una función y/o temperatura de cocción específica. >>> Ajuste el horno a una función y/o temperatura de cocción específica.
- En los modelos con temporizador, el tiempo no se ajusta. >>> Ajustar la hora.
- No hay electricidad. >>> Asegúrese de que la red eléctrica está operativa y compruebe los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cambie los fusibles o reactívelos.

### (Para los modelos con temporizador) La pantalla del temporizador parpadea o el símbolo del temporizador queda abierto.

- Se ha producido un corte de luz. >>> Ajuste la hora / Apague los mandos de función del producto y vuelva a colocarlos en la posición deseada.

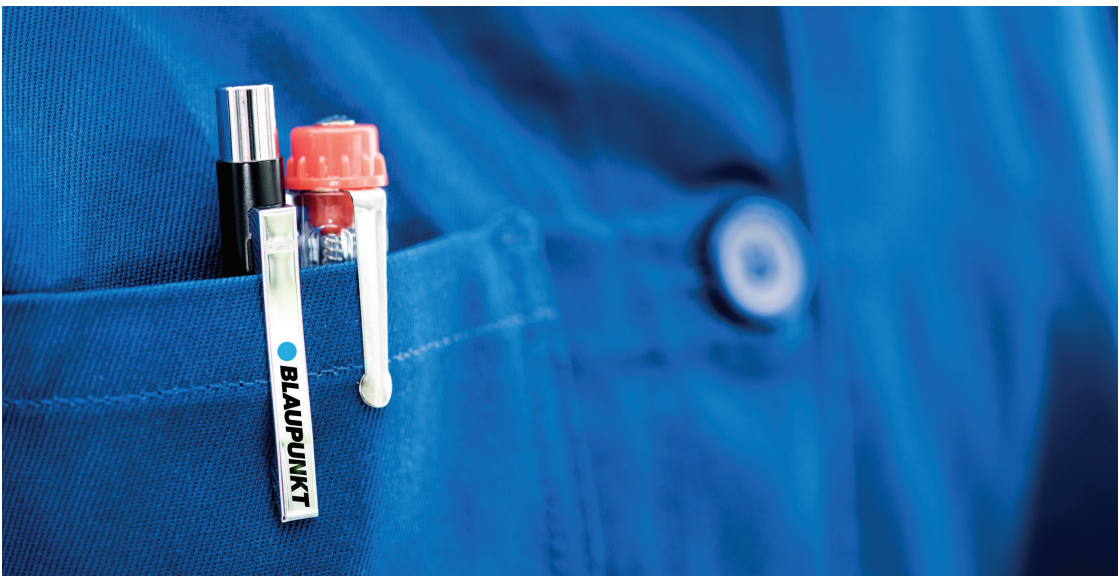
| Información Adicional para el Manual del Usuario:        | Información técnica sobre el funcionamiento de los Modos de Baja Potencia conforme al Reglamento 2023/826 de la UE |                    |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Modo                                                     | CONSUMO DE ENERGÍA (VATIOS)                                                                                        | PERÍODO (MINUTOS)* |
| Apagado                                                  | -                                                                                                                  | -                  |
| En espera                                                | -                                                                                                                  | -                  |
| Modo de Espera con información o visualización de estado | 0,8                                                                                                                | 20                 |
| Espera en Red                                            | -                                                                                                                  | -                  |

\*:El periodo después del cual el equipo pasa automáticamente al modo de espera, al modo apagado o al modo de espera en red, en minutos y redondeado al minuto más cercano.





# Service



[www.blaupunkt-einbaugeraete.com](http://www.blaupunkt-einbaugeraete.com)

Deutschland/Germany  
[service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Österreich/Austria  
[service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Niederlande/Netherlands  
[service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Belgien/Belgium  
[service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Schweden/Sweden  
[service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Luxemburg/Luxembourg  
[service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Schweiz/Switzerland  
[service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com)

 **00 800 32 289 000**

Italien/Italy  
[service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Spanien/Spain  
[service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Großbritannien/Great Britain  
[service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Malta/Malta  
[service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Dänemark/Denmark  
[service.DK@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.DK@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Norwegen/Norway  
[service.NO@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.NO@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Frankreich/France  
[sav@blaupunkt-electromenager.fr](mailto:sav@blaupunkt-electromenager.fr)  
Telefon: (+33) 0800 303 603

 **1800 252 878 658**

Australien/Australia  
[CustomerCare@blaupunktAU.com](mailto:CustomerCare@blaupunktAU.com)

 **1800 209 2096**

Indien/India