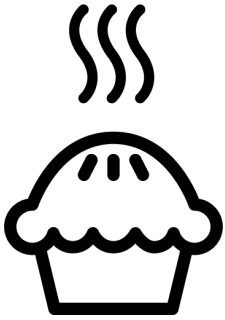
ES

Horno empotrado

Manual del usuario



BBIS13300XMPEC

385445799_2/ ES/ R.AB/ 02.12.25 11:25
7768288432

CE

PAPEL RECICLADO Y RECIBLABLE

¡Bienvenido!

Estimado cliente,

Gracias por elegir el producto Beko . Queremos que el aparato, fabricado con alta calidad y tecnología, le ofrezca la mejor eficiencia. Para ello, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación proporcionada antes de utilizar el producto.

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.

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

ES

Tabla de contenidos

1 Instrucciones de Seguridad..... 4

1.1 Uso Previsto..... 4
1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas..... 5
1.3 Seguridad Eléctrica 6
1.4 Seguridad en Transporte 7
1.5 Seguridad en la instalación..... 8
1.6 Seguridad de uso..... 9
1.7 Avisos de temperatura..... 9
1.8 Uso de accesorios..... 10
1.9 Seguridad en la cocción..... 10
1.10 Sistema de vapor..... 11
1.11 Mantenimiento y limpieza Seguridad..... 12
1.12 Autolimpieza a alta temperatura (pirólisis) 12

2 Instrucciones medioambientales.... 13

2.1 Directiva de Residuos..... 13
2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho..... 13
2.2 Información de Embalaje..... 13
2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía 13

3 Su aparato 15

3.1 Información de Producto..... 15
3.2 Panel de control del producto Introducción y uso..... 15
3.2.1 Panel de control..... 16
3.2.2 Introducción del panel de control del horno..... 16
3.3 Funciones de funcionamiento del horno 17
3.4 Accesorios del Producto..... 18
3.5 Uso de los accesorios del producto 19
3.6 Especificaciones Técnicas 21

4 Primer uso 22

4.1 Primer ajuste del temporizador.... 22
4.2 Limpieza inicial..... 22

5 Uso del horno..... 23

5.1 Información general sobre el uso del horno 23
5.2 Funcionamiento de la unidad de control del horno..... 23
5.3 Cocción asistida por vapor 25
5.4 Ajustes..... 26

6 Información general sobre la cocina 30

6.1 Advertencias generales sobre la cocción en el horno 30
6.1.1 Pasteles y alimentos para el horno..... 31
6.1.2 Carne, pescado y aves de corral 34
6.1.3 Parrilla..... 35
6.1.4 Cocción asistida por vapor..... 36
6.1.5 Alimentos de prueba..... 37

7 Mantenimiento y limpieza 39

7.1 Información General de Limpieza. 39
7.2 Limpieza de los accesorios 40
7.3 Limpieza del panel de control..... 40
7.4 Limpiar el interior del horno (área de cocción)..... 41
7.5 Fácil limpieza con vapor..... 42
7.6 Autolimpieza a alta temperatura .. 43
7.7 Limpieza de la puerta del horno ... 44
7.8 Retirar el cristal interior de la puerta del horno..... 45
7.9 Limpieza de la lámpara del horno 46

8 Solución de problemas..... 47

1 Instrucciones de Seguridad

- 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.
- Este aparato está destinado a ser utilizado hasta una altura máxima de 2500 metros sobre el nivel del mar.
- **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.
- El aparato no debe transportarse si hay agua en él. Antes del transporte asegúrese de que no haya agua en el producto.
- 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.
- 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 pro-

ducto 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 to-

car 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. Para 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.

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 Sistema de vapor

- En la cocina asistida por vapor, la apertura de la puerta puede provocar la salida de vapor, creando un riesgo de quemaduras. Tenga cuidado al abrir la puerta.
- Si la humedad permanece en el horno después de la cocción asistida por vapor, puede causar corrosión. Deje que el horno se seque después de la cocción. No guarde alimentos húmedos en el horno durante mucho tiempo.

- Cuando retire los alimentos después de la cocción al vapor, el líquido caliente puede fluir de los accesorios, tenga cuidado.
- Mientras se realiza la cocción asistida por vapor, se recomienda añadir tanta agua como la cantidad indicada en la tabla de cocción.
- No utilice agua destilada o filtrada. Utilice sólo aguas preparadas. No utilice soluciones inflamables, alcohólicas o de partículas sólidas en lugar de agua.
- No utilice accesorios que puedan corroerse con el vapor mientras cocina.
- Tenga cuidado de no derramar agua en la superficie del horno o en superficies no deseadas al retirar o colocar el tanque de agua.

1.11 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.
- Después de cada cocción asistida por vapor, el agua restante en el tanque de agua debe ser drenada y el tanque de agua debe ser limpiado. El uso del agua que queda en la cámara en la siguiente cocción crea problemas en términos de higiene.

1.12 Autolimpieza a alta temperatura (pirólisis)

- Durante la autolimpieza, las superficies se calientan más que en el uso estándar. Mantenga a los niños alejados.
- ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras! No toque el aparato durante la autolimpieza y mantenga a los niños alejados del aparato. Espere al menos 30 minutos antes de quitar el residuo.

- Durante la autolimpieza, el humo se liberará debido a la quema de residuos de alimentos. Ventile bien la cocina durante el proceso de limpieza.
- Antes de comenzar la limpieza, limpie las superficies exteriores del horno y los residuos de comida dentro del horno con un paño jabonoso. Retire todos los accesorios y utensilios de cocina del horno. Si el aparato tiene un accesorio a prueba de pirotecnia (resistente a la autolimpieza a altas temperaturas), no es necesario que retire estos accesorios del horno.
- Si hay una placa de cocción sobre su horno, no accione la placa de cocción durante la prolysis.

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 nacional. 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.

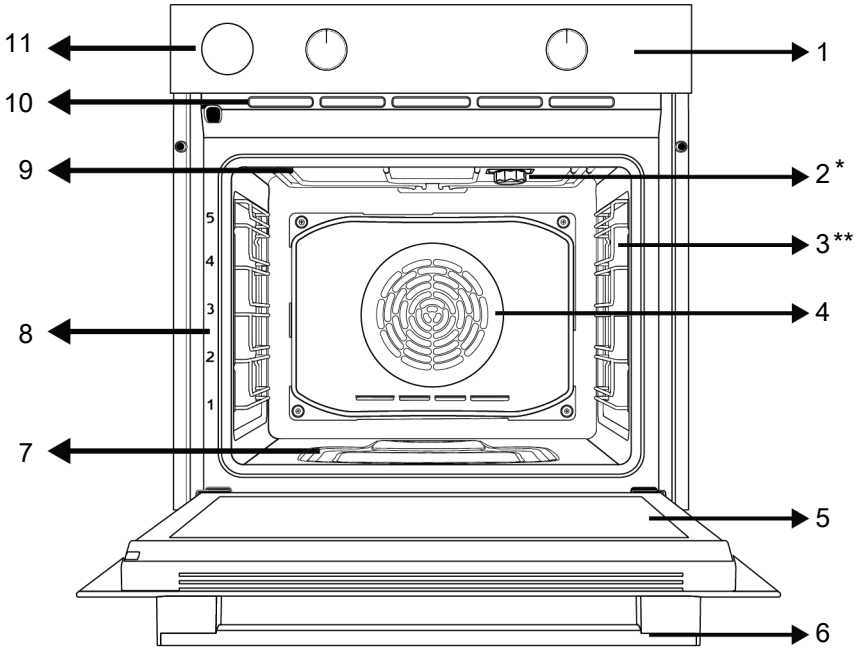
Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

- 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.
- Intenta 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.
- No abra la puerta del horno durante la cocción en la función operativa “Calefacción «eco» por ventilador”. Si no se abre la puerta, la temperatura interna se optimiza para ahorrar energía en la función operativa “Calefacción «eco» por ventilador”, y esta temperatura puede diferir de la que se muestra en la pantalla.

3 Su aparato

3.1 Información de Producto



1 Panel de control
2 Cordero
3 Estantes de rejilla
4 Motor del ventilador (detrás de la placa de acero)
5 Puerta
6 Mango
7 Piscina de agua para la cocción asistida por vapor
8 Posiciones de estante
9 Calefacción superior
10 Los agujeros de ventilación
11 Depósito de agua

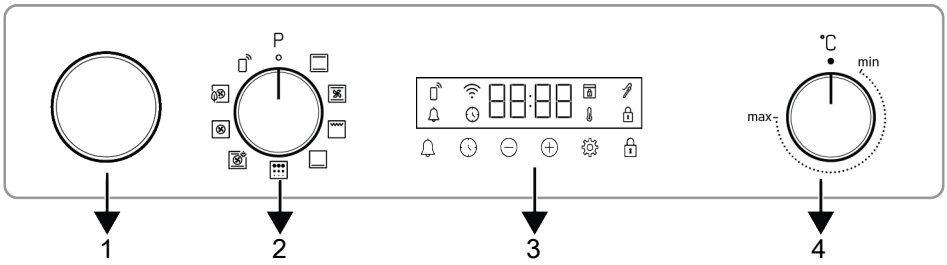
* Varía según el modelo. Es posible que su producto no esté equipado con una lámpara, o que el tipo y la ubicación de la lámpara difieran de la ilustración.

** 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 Depósito de agua
2 Perilla de selección de funciones
3 Temporizador
4 Botón de selección de temperatura

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.

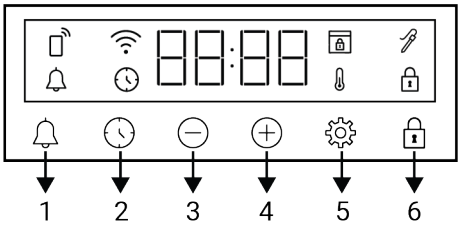
Botón de selección de temperatura

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 ver la temperatura interior del horno en la pantalla del temporizador. El horno se calienta hasta que alcanza la temperatura establecida y mantiene esta temperatura y la animación de calentamiento de 3 líneas parpadea en el extremo derecho. Cuando la temperatura del horno alcanza el valor establecido, esta animación se detiene y el símbolo “C” aparece constantemente junto al valor de temperatura establecido. Aparecerá una en la pantalla hasta que el horno alcance la temperatura establecida.

Temporizador



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

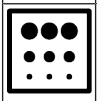
Símbolos de la pantalla

: Símbolo de tiempo de cocción
: Símbolo de la alarma
: Símbolo de la sonda de carne *
: Símbolo de bloqueo de teclas
: El símbolo de la temperatura
: Símbolo de bloqueo de la puerta *
: Símbolo Wifi
: Retire el símbolo de control

* 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
	Calentamiento superior e inferior	40-280	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	40-220	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	40-280	El aire caliente calentado por los calentadores superior e inferior se distribuye igual y rápidamente por el horno con el ventilador. La cocina se hace con una sola bandeja.
	Calentamiento por ventilador	40-280	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.
	Calefacción «eco» por ventilador	160-220	Para ahorrar energía, puede usar esta función en lugar de usar “Calentamiento por ventilador” en el rango de 160-220°C. Pero; el tiempo de cocción será un poco más largo.
	Función "3D"	40-280	Funcionan las funciones de calefacción superior, calefacción inferior y calefacción del ventilador. Cada lado del producto a cocinar se cocina por igual y rápidamente. La cocina se hace con una sola bandeja. Esta función también debe utilizarse para la cocción asistida por vapor.
	Parrilla completa	40-280	La gran parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar en grandes cantidades.
	Pirólisis	-	Se utiliza para la autolimpieza del horno a alta temperatura. Consulte las especificaciones en la sección de mantenimiento y limpieza para esta función.
	Función wifi	-	El horno no tiene calentador. Se utiliza para conectarlo remotamente.

Las funciones que se pueden seleccionar a través de la aplicación "HomeWhiz" son las siguientes. Estas funciones pueden variar según el modelo. Es posible que no todas estén disponibles en su producto

Descripción de la función	Descripción y uso
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/ 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"	Funcionan las funciones de calefacción superior, calefacción inferior y calefacción del ventilador. Cada lado del producto a cocinar se cocina por igual y rápidamente. La cocina se hace con una sola bandeja.
Función para pizzas	El calentador inferior y el ventilador funcionan. Es adecuado para la cocción de la pizza.
Parrilla baja	La pequeña parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar a la parrilla cantidades más pequeñas.
Parrilla completa	La gran parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar en grandes cantidades.
Parrilla completa asistida por ventilador	El aire caliente calentado por la parrilla grande se distribuye rápidamente en el horno con el ventilador. Es adecuado para asar en grandes cantidades.
Calentamiento inferior	Sólo el calentamiento inferior está activado. Es adecuado para alimentos que necesitan dorarse por la parte inferior.
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.
Mantener caliente	Se utiliza para mantener la comida a una temperatura lista para su uso durante mucho tiempo.
Calefacción «eco» por ventilador	Para ahorrar energía, puede usar esta función en lugar de usar Calentamiento por ventilador en el rango de 160-220°C. Pero; el tiempo de cocción será un poco más largo.
Pirólisis - modo económico	Se utiliza para la autolimpieza del horno a alta temperatura. Se recomienda utilizarlo cuando el horno esté ligeramente sucio. Consulte las especificaciones en la sección de mantenimiento y limpieza para esta función.
Pirólisis	Se utiliza para la autolimpieza del horno a alta temperatura. Consulte las especificaciones en la sección de mantenimiento y limpieza para esta función.
Función de pan	Se utiliza para hornear pan. La temperatura y el tiempo ajustados no pueden modificarse.

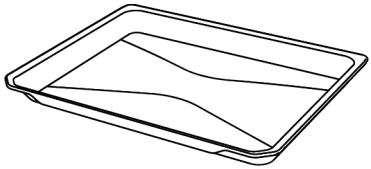
3.4 Accesorios del Producto

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

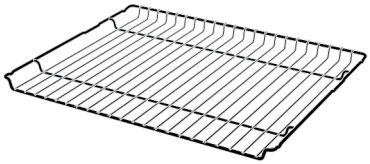
Se utiliza para pasteles, alimentos congelados y para freír trozos grandes.



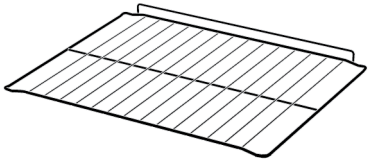
Parrilla

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 :

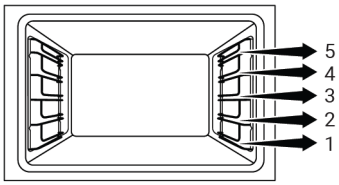


3.5 Uso de los accesorios del producto

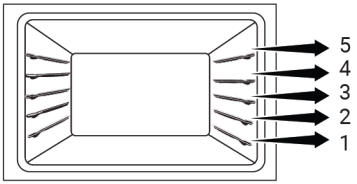
Estantes de cocina

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 :



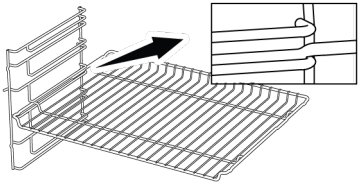
En los modelos sin estantes de alambre :



Colocando la parrilla en los estantes de cocción

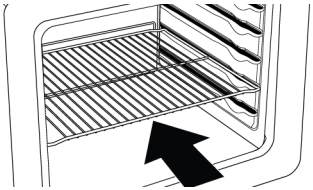
En los modelos con estantes de alambre :

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 :

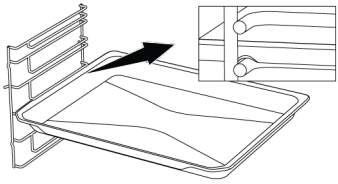
Es crucial colocar correctamente la parrilla en los laterales de los estantes de rejilla. La parrilla tiene una dirección cuando se coloca en el estante. Mientras se coloca la parrilla en el estante deseado, la sección abierta debe estar en el frente.



Colocando la bandeja en los estantes de la cocina

En los modelos con estantes de alambre :

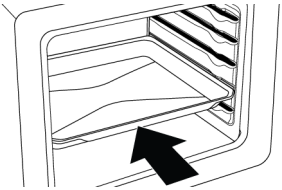
También es crucial colocar correctamente las bandejas en los estantes laterales de alambre. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente. Para una mejor cocción, la bandeja debe estar fijada en el zócalo de parada de la parrilla de alambre. 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

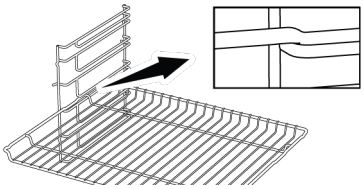
en la estantería. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente.



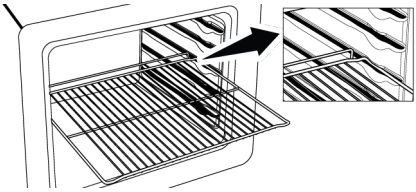
Función de parada del grill de alambre

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 :

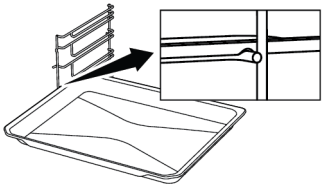


En los modelos sin estantes de alambre :



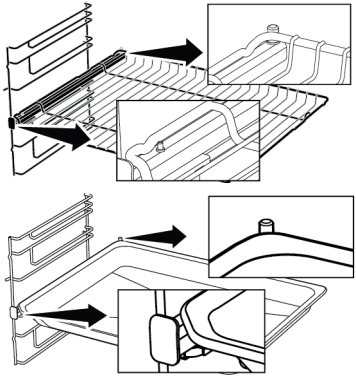
Función tope de bandejas - En los modelos con estantes de alambre

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 guias 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

Características técnicas generales	
Dimensiones externas del producto (altura/anchura/profundidad) (mm)	595 /594 /567
Dimensiones de la instalación del horno (altura / anchura / profundidad) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Tensión/Frecuencia	220-240 V ~; 50 Hz
Tipo y sección del cable utilizado/apto para el producto	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Consumo total de energía (kW)	3,3
Tipo de horno	Horno multifuncional

Lo básico: La información en la etiqueta de energía de los hornos eléctricos se da de acuerdo con la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Estos valores se determinan bajo carga estándar con funciones de calentamiento de abajo hacia arriba o de calentamiento asistido por ventilador (si lo hay).

La clase de eficiencia energética se determina de acuerdo con el siguiente orden de prioridad, dependiendo de si las funciones pertinentes existen o no en el aparato: 1-Calefacción «eco» por ventilador , 2-Calentamiento por ventilador , 3-Parrilla baja asistida por ventilador , 4-Calentamiento superior e inferior.

Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.

Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.

Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

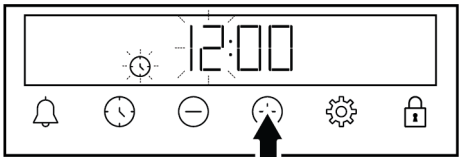
4 Primer uso

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

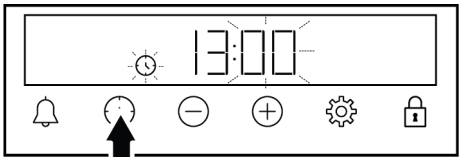
4.1 Primer ajuste del temporizador

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

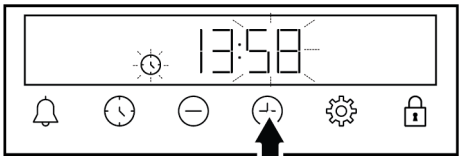
1. Cuando el horno se pone en marcha por primera vez, **"12:00"** y el símbolo ⏲ parpadean en la pantalla.
2. Ajuste la hora del día con las teclas ⊕/⊖.



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



4. Toque las teclas ⊕/⊖ para ajustar los minutos.



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

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".

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

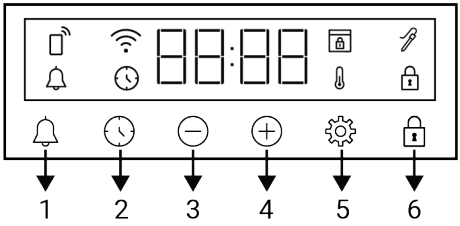
La iluminación del horno se enciende cuando el horno comienza a hornear. En algunos modelos, la iluminación está encendida durante la cocción, mientras que en otros se apaga después de un tiempo determinado.

5.2 Funcionamiento de la unidad de control del horno

Advertencias generales para 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 la alarma

: Símbolo de la sonda de carne *

: Símbolo de bloqueo de teclas

: El símbolo de la temperatura

: Símbolo de bloqueo de la puerta *

: Símbolo Wifi

: Retire el símbolo de control

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

Encender el horno

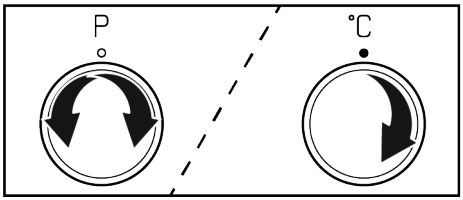
Cuando seleccione una función de funcionamiento con la que desee cocinar con el mando de selección de funciones y fije una temperatura determinada con el mando de temperatura, el horno comenzará a funcionar.

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 (en su propio control) sin ajustar el tiempo de cocción seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específicas para su comida.

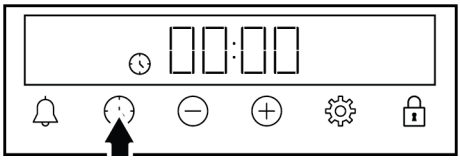


1. Seleccione la función de funcionamiento que desea cocinar con el mando de selección de funciones.
2. Ajuste la temperatura que desea cocinar con la perilla de temperatura.
   ⇨ El horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y temperatura seleccionadas y aparecerá el símbolo en la pantalla. El valor de la temperatura ajustada y 3 líneas de animación aparecen en la pantalla. A continuación, se muestra en orden el tiempo transcurrido desde el inicio de la cocción. Cuando la temperatura en el interior del horno alcanza la temperatura fijada, el símbolo desaparece y le avisa acústicamente. La animación de 3 líneas que aparece en la pantalla se detiene y el símbolo C aparece fijo junto al valor de temperatura. El horno 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).

Hornear ajustando el tiempo de cocción:

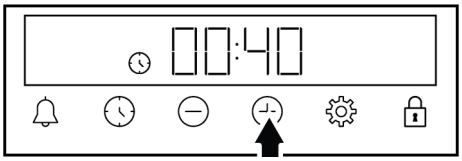
Puede hacer que el horno se apague automáticamente al final del tiempo seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específicas para sus alimentos y ajustando el tiempo de cocción en el temporizador.

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



Para ajustar rápidamente el tiempo de cocción, puede tocar la⊕ tecla para ajustar el tiempo de cocción a 30 minutos después de ajustar la función de cocción y la temperatura y luego usar las teclas⊕ /⊖ para cambiar el tiempo.

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



El tiempo de horneado aumenta en 1 minuto en los primeros 15 minutos y en 5 minutos después de 15 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. Aparecen en orden la cuenta atrás del tiempo de horneado y el valor de la temperatura fijada y la animación de 3 líneas junto a ellos. Cuando la temperatura en el interior del horno alcanza la temperatura fijada, el símbolo desaparece y le avisa acústicamente. La animación de 3 líneas que aparece en la pantalla se detiene y el símbolo C aparece fijo junto al valor de temperatura.

5. Cuando haya transcurrido el tiempo de horneado fijado, aparecerá el mensaje "**End**» en la pantalla, el símbolo parpadeará y el temporizador emitirá un aviso acústico.

6. 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 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 Cocción asistida por vapor

Su horno tiene una función de cocción asistida por vapor. Con el asistente de vapor se consiguen mejores resultados de horneado El asistente de vapor hace que la superficie de los alimentos de repostería sea más brillante, su corteza más crujiente y más voluminosa. Además, el asistente de vapor reduce la pérdida de humedad de los alimentos como la carne y permite que se cocinen más jugosos por dentro y más deliciosos.

Advertencias generales

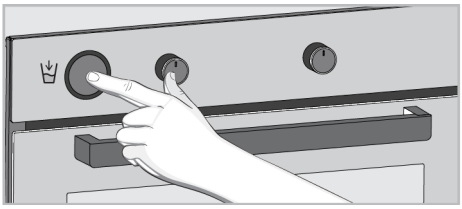
- La cocción asistida por vapor sólo puede realizarse con las funciones de cocción asistida por vapor especificadas en el manual.
- La capacidad del depósito de agua es de 250 ml. No ponga más de 250 ml de agua en el depósito de agua durante la cocción.
- La condensación que se forma en la puerta del horno después de la cocción asistida por vapor puede gotear alrededor cuando se abre la puerta del horno. En cuanto abra la puerta del horno, limpie la condensación.
- Manténgase alejado al abrir la puerta del horno, ya que el vapor y el calor pueden salir durante y después de la cocción asistida por vapor. El vapor puede quemarle las manos, la cara y/o los ojos.
- Si queda agua en el interior del horno después de cada cocción asistida por vapor, seque el agua restante con un paño seco después de que el horno se haya enfriado. De lo contrario, el agua residual puede provocar la calcificación.
- Si su producto tiene una sonda para carne, asegúrese de que la cubierta de la sonda para carne esté cerrada antes de la cocción asistida por vapor. De lo contrario, puede haber una fuga de vapor del enchufe de la sonda para carne.

Para la cocción asistida por vapor:

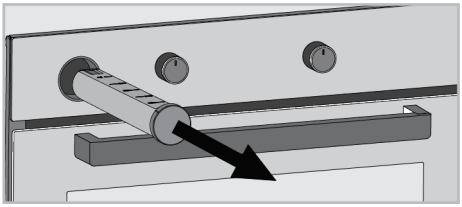
1. Inicie la cocción después de comprobar la tabla de cocción asistida por vapor y de ajustar la función, la temperatura y el tiempo según el alimento que desee co-

cinar. Puede determinar la cantidad de agua a añadir, la temperatura, la función de cocción y el tiempo de cocción que no están en la tabla.

2. Coloque su comida en el horno en la posición de la rejilla recomendada.
3. Empuje el depósito de agua del panel de control de su horno cuando llegue el momento de añadir agua, según la tabla de horneado.

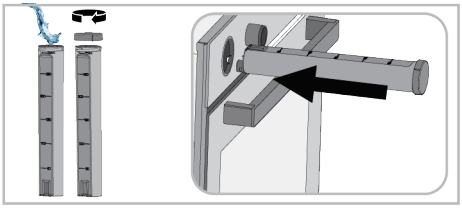


4. Retire el depósito de agua de su ranura.



5. Abra la tapa del depósito de agua y rellene la cantidad especificada en la tabla de cocción.

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



6. Cerrar la tapa y colocar el depósito de agua en su lugar Empuje el depósito de agua hasta el fondo.

⇨ El agua del depósito de agua empieza a fluir lentamente hacia el suelo del horno, se proporciona asistencia de vapor a sus alimentos.

7. Una vez finalizada la cocción, apague el horno colocando las perillas de función y temperatura en la posición de apagado.

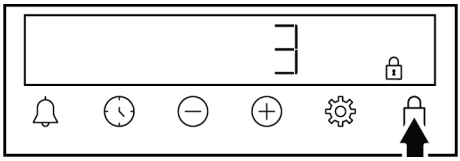
Si queda agua en el fondo del horno después de cada cocción asistida por vapor, seque el agua restante con un paño seco después de que el horno se haya enfriado. De lo contrario, el agua que queda en el suelo del horno puede causar calcificación.

5.4 Ajustes

Activación del bloqueo de teclas

Al utilizar la función de bloqueo de teclas, puede proteger el temporizador contra interferencias.

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



⇨ El símbolo 🔒 se muestra en la pantalla y comienza la cuenta regresiva 3-2-1. El bloqueo de teclas se activa al finalizar la cuenta regresiva. Al tocar cualquier tecla después de activar el bloqueo, el temporizador emite una señal sonora y el símbolo 🔒 parpadea.

Si suelta la tecla 🔒 antes de que finalice la cuenta regresiva, el bloqueo de teclas no se activa.

Las teclas del temporizador no se pueden usar cuando el bloqueo de teclas está activado. Este no se cancelará en caso de corte de energía.

Desactivación del bloqueo de teclas

1. Toque la tecla 🔒 hasta que el símbolo 🔒 desaparezca de la pantalla.

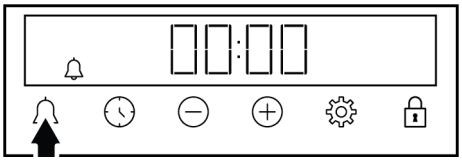
   ⇨ El símbolo 🔒 desaparece de la pantalla y el bloqueo de teclas se desactiva.

Configuración de la alarma

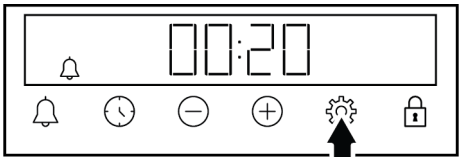
También puede usar el temporizador del producto para cualquier advertencia o recordatorio, además de hornear. El despertador no afecta las funciones del horno. Se utiliza como aviso. Por ejemplo, puede usarlo cuando desee dar la vuelta a la comida en el horno a una hora determinada. Una vez transcurrido el tiempo programado, el temporizador emitirá una señal sonora.

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

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



2. Ajuste la hora de la alarma con las teclas ⊕/⊖.



   ⇨ Tras configurar la alarma, el símbolo 🔔 permanece encendido y la cuenta regresiva comienza en la pantalla. Si la alarma y el tiempo de horneado se configuran al mismo tiempo, se mostrará el tiempo más corto en la pantalla.

3. Una vez transcurrido el tiempo de la alarma, el símbolo 🔔 comienza a parpadear y le da una advertencia audible.

Apagando la alarma

1. Al finalizar el periodo de alarma, la alarma suena durante dos minutos. Toque cualquier tecla para detenerla.

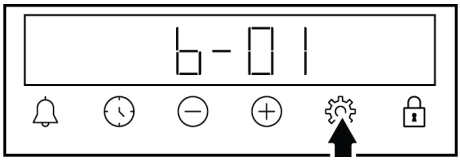
   ⇨ La advertencia se detiene y la hora del día aparece en la pantalla.

Si desea cancelar la alarma;

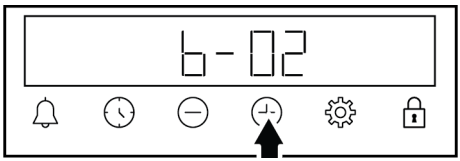
1. Toque la tecla 🔔 hasta que aparezca el símbolo 🔔 en la pantalla para restablecer la hora de la alarma. Toque la tecla ⊖ hasta que aparezca el símbolo 🔔 en la pantalla para restablecer la hora de la alarma. **“00:00”** El símbolo aparece en la pantalla.
2. También puedes cancelar la alarma presionando prolongadamente la tecla 🔔.

Ajuste del volumen

1. En la pantalla **b-01**- **b-02** Pulse la tecla ⚙ hasta que aparezca uno de los valores.



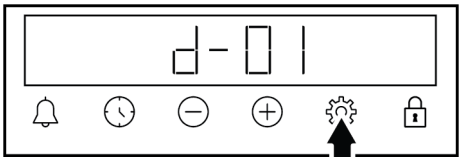
2. Establezca el nivel deseado con las teclas ⊕/⊖. **(b-01-b-02)**



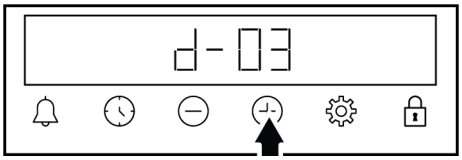
   ⇨ Toque la tecla ⚙ para confirmar o espere sin tocar ninguna tecla. El volumen se activará después de un rato.

Configuración del brillo de la pantalla

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



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

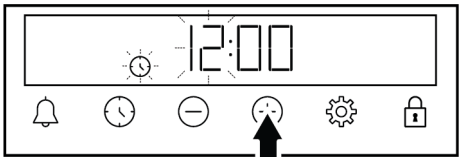


⇨ Toque la tecla ⚙ para confirmar o espere sin tocar ninguna tecla. El brillo se activará después de un rato.

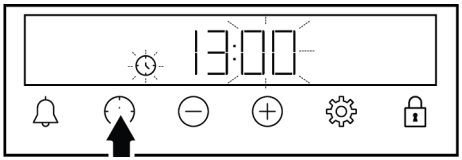
Cambiar la hora del día

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

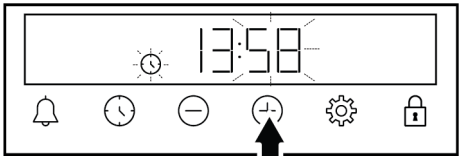
1. Toque la tecla ⚙ hasta que aparezca el símbolo 🕓 en la pantalla.
2. Establezca la hora del día tocando las teclas ⊕/⊖.



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



4. Toque las teclas ⊕/⊖ para configurar los minutos.



5. Confirme la configuración tocando la tecla 🕓.

⇨ Se ajusta la hora del día y el símbolo desaparece de la pantalla.

Conectar el horno a la red inalámbrica e introducirlo en la aplicación "HomeWhiz"

Puede controlar su horno con la aplicación "HomeWhiz" desde un dispositivo inteligente conectándolo a una red inalámbrica. Para ello, primero instale la aplicación "HomeWhiz" en su dispositivo inteligente. La aplicación "HomeWhiz" está disponible para iOS y Android.

Después de descargar la aplicación "HomeWhiz", debes crear tu propia casa siguiendo los pasos de la aplicación.

Puede conectar su horno a la red inalámbrica y habilitar el control remoto siguiendo los pasos proporcionados en la aplicación.

1. Para poner el horno en modo de configuración, gire la perilla selectora de funciones a la posición de apagado “P” mientras el horno esté en la posición apagado.
2. Pulse la tecla “⚙” hasta que aparezca “C00” en la pantalla.
   ⇨ C00 El wifi está apagado
   ⇨ C01 El wifi está activado
3. Toque las teclas ⊕/⊖ simultáneamente durante 3 segundos.
   ⇨ Cuando el horno ingresa al modo de configuración, aparece una animación con líneas parpadeantes en la pantalla.
4. Abre la app "HomeWhiz" que instalaste en tu dispositivo inteligente. Después de crear tu hogar, selecciona el horno en la sección de productos de cocina, introduce el número de serie de tu producto en la app y sigue los pasos.

El número de stock del producto es el número que comienza con "77..." en la parte inferior de la portada del manual.

5. Complete la introducción de su horno a la aplicación siguiendo los pasos de la aplicación.

   ⇨ Una vez finalizada la demostración, aparecerán “C01” y “” en la pantalla.

Habilitación del control remoto del horno

✓ Después de registrar su horno en la aplicación "HomeWhiz", puede controlarlo de forma remota:

1. Para poner el horno en modo de configuración, gire la perilla selectora de funciones a la posición “Función wifi” mientras el horno esté apagado.
2. Gire la perilla de temperatura en el sentido de las agujas del reloj a una posición distinta de "0".

   ⇨ El símbolo “” aparece en la pantalla.

Si el símbolo aparece en la pantalla, pero se escucha un tono de error al tocar la tecla , el símbolo no aparece en la pantalla o el símbolo parpadea, verifique la conexión a internet a la que conectó el producto. Si la conexión a internet es correcta y el problema persiste, repita los pasos de configuración.

"HomeWhiz" Eliminar el mapeo de un horno establecido

✓ Después de agregar su producto a la app "HomeWhiz", la información de su producto se vinculará con la cuenta de usuario que usó para "HomeWhiz". Si pierde el acceso a la cuenta que usó en la app o desea eliminar la cuenta por otros motivos, siga estos pasos:

1. Para poner el horno en modo de configuración, gire la perilla selectora de funciones a la posición de apagado “P” mientras el horno esté en la posición apagado..
2. Toque las teclas ⚙/⊖ simultáneamente durante 5 segundos.
3. En la pantalla aparece una animación con líneas parpadeantes.
4. Una vez que se complete correctamente el proceso de eliminación del emparejamiento, sonará un pitido de advertencia y el horno se reiniciará. El símbolo "" desaparecerá de la pantalla.

   Si ocurre un problema durante el proceso de eliminación de una coincidencia y el proceso no puede completarse, se escuchará un sonido de error.

5. Una vez completado el proceso de eliminación correspondiente, puedes promocionar el producto nuevamente a tu cuenta "HomeWhiz".

Cumplimiento de las normas e información de pruebas / Declaración de conformidad de la UE

CE	Las etapas de desarrollo, fabricación y venta de este producto se realizan de acuerdo con las normas de seguridad especificadas en toda la legislación pertinente de la Unión Europea.
Banda de frecuencia	: 2.4 Ghz
Max. Potencia de transmisión	: máx. 100 mW

Declaración de conformidad CE

Arçelik A.Ş. declara que este producto cumple con la Directiva 2014/53/UE. Una detallada Declaración de Conformidad RED está disponible en línea en el sitio web support.beko.com dentro de los documentos adicionales en la página del producto para su producto.

El período de soporte de actualización de software relacionado con la ciberseguridad definido del producto es el período de garantía del producto. Después de este período, no se garantizan las actualizaciones de software relacionadas con la seguridad cibernética.

Este producto recopila y transmite datos de uso cuando se conecta a internet (p. ej., ajustes de temperatura, duración del uso, códigos de error). De acuerdo con la Ley de Protección de Datos de la UE (Reglamento UE 2023/2854), usted tiene derecho a acceder y gestionar estos datos. Para obtener más información sobre qué datos se recopilan, cómo se utilizan y cómo acceder a ellos, visite:**www.homewhiz.com/eu-data-act-policy**

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 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 que-

maduras 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.

6.1.1 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 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	150	30 … 40
Bizcocho	Molde redondo de 26 cm de diámetro con pinza sobre parrilla de alambre **	Calentamiento por ventilador	2	155	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 … 40
Pastas	Bandeja estándar *	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	180	35 … 45
Pastas	Bandeja estándar *	Calentamiento por ventilador	2	180	30 … 40
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	3	170	50 … 65
Pizza	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	2	250	10 … 20

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

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

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

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 * 4-Bandeja de repostería *	Calentamiento por ventilador	2 - 4	En los modelos con estantes de alambre :150 En los modelos sin estantes de alambre :140	En los modelos con estantes de alambre : 25 … 40 En los modelos sin estantes de alambre : 30 … 45
Galletas	2-Bandeja estándar * 4-Bandeja de repostería *	Calentamiento por ventilador	2 - 4	170	25 … 35
Pastas	1-Bandeja estándar * 4-Bandeja de repostería *	Calentamiento por ventilador	1 - 4	180	35 … 45
Bollo	2-Bandeja estándar * 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.

Tabla de cocción con función operativa “Calefacción «eco» por ventilador”

- No modifique el ajuste de la temperatura después de iniciar la cocción en la función “Calefacción «eco» por ventilador”.
- No abra la puerta del horno durante la cocción en la función “Calefacción «eco» por ventilador”. Si la puerta no se abre, la temperatura interna se optimiza para ahorrar energía, y esta temperatura puede diferir de la que se muestra en la pantalla.

- No precaliente en la función “Calefacción «eco» por ventilador”.

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Pequeños pasteles	Bandeja estándar *	3	160	25 … 35
Galletas	Bandeja estándar *	3	180	25 … 35
Pastas	Bandeja estándar *	3	200	45 … 55
Bollo	Bandeja estándar *	3	200	35 … 45

*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.

6.1.2 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/ max, después 180 … 190	60 … 80
Jarrete de cordero (1,5-2 kg)	Bandeja estándar *	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	170	85 … 110
Pollo frito (1,8-2 kg)	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	15 mins. 250/ max, después 190	60 … 80
Pollo frito (1,8-2 kg)	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	Calentamiento por ventilador	2	200 … 220	60 … 80
Pollo frito (1,8-2 kg)	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	Función "3D"	2	15 mins. 250/ max, después 190	60 … 80

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Pavo (5,5 kg)	Bandeja estándar *	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	1	25 mins. 250/ max, después 180 … 190	150 … 210
Pavo (5,5 kg)	Bandeja estándar *	Función "3D"	1	25 mins. 250/ max, después 180 … 190	150 … 210
Pescados	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	200	20 … 30
Pescados	Parrilla * 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.

6.1.3 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 … 3
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.				

6.1.4 Cocción asistida por vapor

Información general

- La cocción asistida por vapor sólo puede realizarse con las funciones de cocción asistida por vapor especificadas en el manual. Consulte el apartado “Funciones del horno” para conocer las funciones de cocción asistida por vapor.
- Si se recomienda el precalentamiento en la mesa de cocción, asegúrese de poner los alimentos en el horno después del precalentamiento. Las duraciones especificadas en el momento del suministro de agua indican el tiempo transcurrido después del precalentamiento.
- La tabla de cocción contiene recomendaciones de cocción probadas por el fabricante. Puede ajustar la cantidad de agua, la temperatura, la función de cocción asistida por vapor y el tiempo para los alimentos que no están en la tabla.
- Realice la cocción asistida por vapor con una sola bandeja.

Sugerencias para hornear con una sola bandeja - Función "3D"

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Cantidad de agua a utilizar (ml)	Tiempo de toma de agua (mins.)**	Tiempo de cocción (min) (aprox.)	Peso aproximado del alimento (g)
Pan integral	Bandeja estándar *	2	200	200	después de pre calentamiento	30 … 40	820
Pollo frito (1,8-2 kg)	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	2	25 mins. 250/max, después 190	250	25	60 … 70	2000
Bistec de costilla (pieza única)	Bandeja estándar *	3	180	250	15	40 … 55	1000
Jarretes de cordero con verduras	Bandeja estándar *	3	170	250+250***	después de pre calentamiento	90 … 110	2000
Panecillo con levadura	Bandeja estándar *	3	180	100	después de pre calentamiento	25 … 35	1200

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Cantidad de agua a utilizar (ml)	Tiempo de toma de agua (mins.)**	Tiempo de cocción (min) (aprox.)	Peso aproximado del alimento (g)
Tarta de queso	Bandeja estándar *	3	120	150	antes de precalentar	50 … 60	1450
Palillo de pollo	Bandeja estándar *	3	200	150	después de pre calentamiento	25 … 35	800
Papas asadas	Bandeja estándar *	3	190	150	25	45 … 55	500
Pan de hamburguesa	Bandeja estándar *	3	180	150	después de pre calentamiento	20 … 30	800
Salmón con verduras	Bandeja estándar *	3	180	100	después de pre calentamiento	25 … 35	500

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

** Muestra el tiempo transcurrido después de pre calentamiento.

*** Añada otros 250 ml de agua a mitad de la cocción.

6.1.5 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 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 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	150	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	155	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	3	170	50 … 65

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

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

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

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 * 4-Bandeja de repostería *	Calentamiento por ventilador	2 - 4	En los modelos con estantes de alambre :150 En los modelos sin estantes de alambre :140	En los modelos con estantes de alambre : 25 … 40 En los modelos sin estantes de alambre : 30 … 45
Shortbread (galleta dulce)	2-Bandeja estándar * 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 … 3
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.				

Yogur

Preparación del yogur;

1. Retire los accesorios y las rejillas laterales (si las hubiera) de la zona de cocción.

2. Coloque el recipiente para el yogur en la parte inferior de la zona de cocción.
3. Después de preparar el yogur, déjelo reposar en el refrigerador durante al menos 12 horas.
4. Mantenga la puerta del horno entreabierta durante todo el tiempo.

Comida	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Yogur	Calentamiento por ventilador	Parte inferior del área de cocción	50 - 60	240 ... 360

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, almidón, 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.

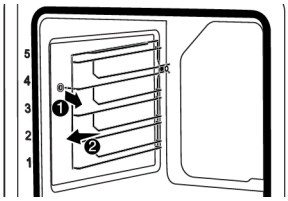
Limpiar las paredes laterales del horno

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.



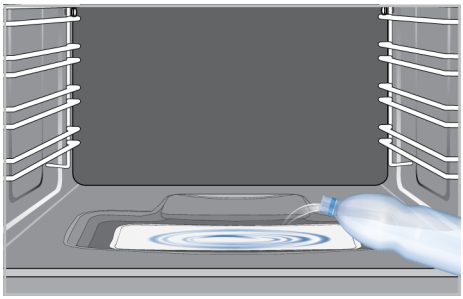
3. Para volver a colocar los estantes, los procedimientos aplicados al retirarlos deben repetirse desde el final hasta el principio, respectivamente.

Limpieza de la cubeta de agua en la base del horno

En función de la frecuencia de uso de la cocción o limpieza con vapor y de la dureza del agua utilizada, pueden aparecer manchas de cal en la cubeta de agua de la base del horno.

A fin de eliminar la cal que se pueda producir en la cubeta de agua de la base del horno después de realizar limpiezas con vapor asistido, tras 2 o 3 veces:

1. añadir 350 cc de vinagre blanco (la acidez del vinagre no debe superar el 6%) a la cubeta de agua de la base del horno.



2. Espere un mínimo de 30 minutos para que el vinagre pueda ablandar y disolver los restos a temperatura ambiente.
3. Limpiar la zona con un paño suave y húmedo; secar con un paño seco.

No limpiar la cubeta de la base del horno con productos de limpieza que contengan ácidos o cloruros. No limpiar por raspado la cal que se puede formar en la cubeta de agua de la base del horno. De lo contrario, la base del aparato se dañará.

Para aumentar la eficacia de la descalcificación probablemente en la piscina de agua, además de los pasos de descalcificación anteriores, después de cada 10 usos:

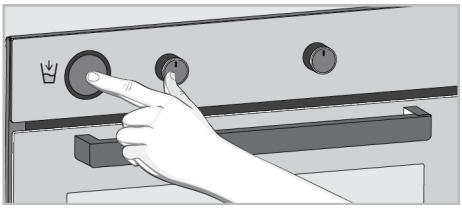
Seleccione una función de funcionamiento en la que el calentador inferior esté activo y haga funcionar el horno a 100 °C durante 2-3 minutos. A continuación, apague el horno y rocíe el limpiador para el interior del horno y el grill recomendado en el sitio web para la marca de su producto en el charco de agua del suelo del horno y déjelo durante 5 minutos. Después de 5 minutos, limpie el charco de agua en el piso del horno con un paño de microfibra húmedo y séquelo.

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. Empuje el depósito de agua en el panel de control de su horno y saque el depósito de su ranura. Llene el depósito con 200 ml de agua.

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



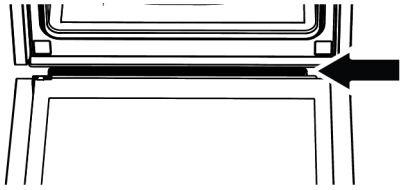
3. Coloque el depósito de agua en su ranura y empújelo. El agua comienza a llenar la piscina situada en el suelo del horno.
4. Ponga el horno en el modo de funcionamiento "Limpieza fácil con vapor" y hágalo funcionar a 100°C durante 20 minutos.

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 Autolimpieza a alta temperatura

El horno está equipado con una función de pirólisis. El horno se calienta hasta una temperatura de aproximadamente 420-480 °C y arde hasta que la suciedad existente se convierte en cenizas. Puede generarse un fuerte humo. Proporcione una buena ventilación. La limpieza a alta temperatura debe realizarse después de aproximadamente cada 10 usos del horno.

Advertencias generales

¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
No toque el aparato durante la autolimpieza y mantenga a los niños alejados del aparato. Espere al menos 30 minutos antes de quitar el residuo.

- Antes de utilizar la función de pirólisis, retire todos los accesorios, el estante telescópico y los estantes laterales (si los hay). Si no se retira, los accesorios y los estantes laterales de alambre se dañarán.
- Si el aparato tiene un accesorio a prueba de pirotecnia (resistente a la autolimpieza a altas temperaturas), no es necesario que retire estos accesorios del horno. En la sección de accesorios se especifica si sus accesorios son a prueba de fuego o no. Si no se especifica, los accesorios no son resistentes a las altas temperaturas. Debe retirarse del horno antes de limpiarlo para evitar daños.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de fibra de vidrio es muy delicada y se daña fácilmente. Si la junta de la puerta está dañada, sustitúyala por una nueva de un servicio técnico autorizado.
- Vacíe el depósito de agua antes de seleccionar la función de autolimpieza con alta temperatura. Como el interior del horno alcanzará temperaturas más elevadas durante la limpieza, puede producirse mucho ruido y daños en la superficie interior del horno si se suministra agua al interior del horno.

Para iniciar la función de pirólisis:

1. Retire todos los accesorios del interior del horno. En los modelos con estantes de alambre, recuerde retirar el estante de alambre.
2. Antes de comenzar la limpieza, limpie las superficies exteriores del horno y los residuos de comida dentro del horno con un paño jabonoso.
3. Seleccione la función "pirólisis" (Pirólisis).
   ⇨ El mensaje "P2:00" parpadea en la pantalla. Si su electrodoméstico está equipado con la función de pirólisis Eco, el mensaje "Pro" se muestra en la pantalla durante 2 segundos primero, y luego el mensaje P2:00 comienza a parpadear.

   Si los mensajes "Pro" y luego "ECO" no aparecen en la pantalla, su aparato no está equipado con la función de pirólisis Eco.
4. Gire el mando de la temperatura hasta la temperatura más alta "max" (máxima).
5. Cuando se inicia la función de pirólisis, se enciende "P2:00" y comienza la cuenta atrás. El tiempo de pirólisis (2 horas) se muestra en la pantalla. Este tiempo es inalterable.
6. Cuando el horno alcanza una determinada temperatura después del inicio del proceso de pirólisis, el símbolo aparece en la pantalla del temporizador y la puerta del horno no puede abrirse. No fuerce la manilla para desbloquear la puerta hasta que el proceso de limpieza haya finalizado y el símbolo de bloqueo desaparezca de la pantalla.
7. Cuando finalice la autolimpieza, en la pantalla se podrá ver el mensaje **"End"**.
8. Después de que aparezca "End" en la pantalla, gire los mandos de función y temperatura a la posición 0 (apagado) para finalizar el proceso.

9. Cuando el símbolo 🔒 desaparezca en la pantalla, elimine los depósitos restantes con agua con vinagre.
10. Toque cualquier tecla para detener la advertencia sonora.

Una vez finalizada la función de pirólisis, el bloqueo de la puerta estará activo hasta que el horno se enfríe a la temperatura adecuada. Si desea cocinar en este momento, aparecerá "H" en la pantalla y no será posible cocinar.

Función de autolimpieza con alta temperatura - Pirólisis ecológica (Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.)

✓ Si su horno no está muy sucio, le recomendamos que utilice la función "Pirólisis - modo económico" . La función"Pirólisis - modo económico" tarda menos tiempo que la función Pirólisis". En caso de que esté muy sucio, la función "Pirólisis - modo económico" podría no bastar. En este caso, límpialo con la función "Pirólisis".

1. Retire todos los accesorios del interior del horno. En los modelos con estantes de alambre, recuerde retirar el estante de alambre.
2. Antes de comenzar la limpieza, limpie las superficies exteriores del horno y los residuos de comida dentro del horno con un paño jabonoso.
3. Seleccione la función "pirólisis" (Pirólisis).
   ⇨ El mensaje "P2:00" y "Pro" se muestra en la pantalla durante aproximadamente 2 segundos y luego el mensaje P2:00 comienza a parpadear.
4. Pulse las teclas ⊕ o ⊖.
   ⇨ El mensaje "ECO" se muestra en la pantalla durante aproximadamente 2 segundos y luego el mensaje P0:59 comienza a parpadear.
5. Gire el mando de la temperatura hasta la temperatura más alta "max" (máxima).
6. Cuando se inicia la función de pirólisis, P0:59 se enciende y comienza la cuenta atrás. El tiempo de pirólisis (59 minutos) se muestra en la pantalla. Este tiempo es inalterable.
7. Cuando el horno alcanza una determinada temperatura después del inicio del proceso de pirólisis, el símbolo 🔒 aparece en la pantalla del temporizador y la puerta del horno no puede abrirse. No fuerce la manilla para desbloquear la puerta hasta que el proceso de limpieza haya finalizado y el símbolo de bloqueo desaparezca de la pantalla.
8. Cuando finalice la autolimpieza, en la pantalla se podrá ver el mensaje **"End"**.
9. Después de que aparezca "End" en la pantalla, gire los mandos de función y temperatura a la posición 0 (apagado) para finalizar el proceso.
10. Cuando el símbolo 🔒 desaparezca en la pantalla, elimine los depósitos restantes con agua con vinagre.
11. Toque cualquier tecla para detener la advertencia sonora.

Una vez finalizada la función de pirólisis, el bloqueo de la puerta estará activo hasta que el horno se enfríe a la temperatura adecuada. Si desea cocinar en este momento, aparecerá "H" en la pantalla y no será posible cocinar.

7.7 Limpieza de la puerta del horno

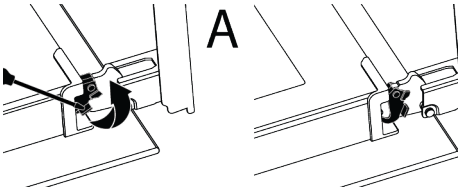
Puede quitar la puerta del horno y los vidrios de la puerta para limpiarlos. La forma de retirar las puertas y ventanas se explica en las secciones "Retirar la puerta del horno" y "Retirar los cristales interiores de la puerta". Después de quitar los cristales interiores de la puerta, límpielos con un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

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

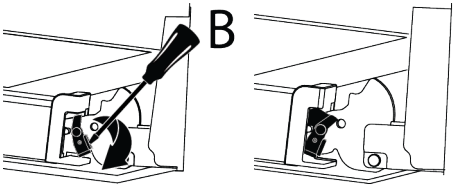
No utilice limpiadores abrasivos duros, raspadores de metal, lana de alambre o materiales blanqueadores para limpiar la puerta del horno y el vidrio.

Quitar la puerta del horno

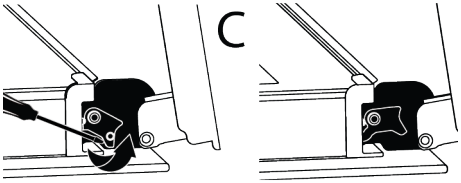
1. Abra la puerta del horno.
2. Abra los clips en el zócalo de la bisagra de la puerta delantera a la derecha y a la izquierda empujándolos hacia abajo como se muestra en la figura.
3. Los tipos de bisagras varían como (A), (B), (C) según el modelo del producto. Las siguientes figuras muestran cómo abrir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



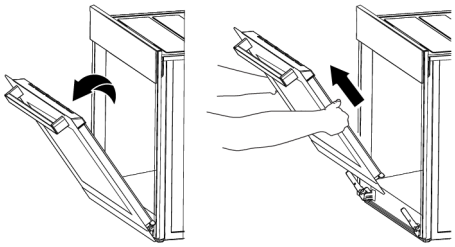
5. (La bisagra tipo B está disponible en los tipos de puerta de cierre suave.



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 semiabierta.



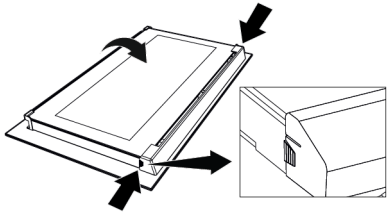
8. Tire de la puerta retirada hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda y retírela.

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

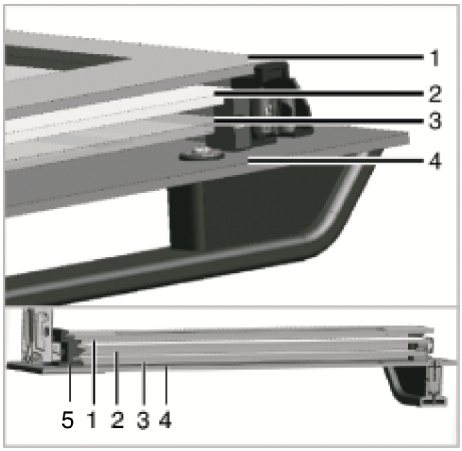
7.8 Retirar el cristal interior de la puerta del horno

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

1. Abra la puerta del horno.

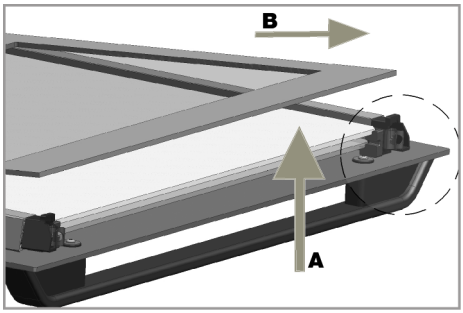


2. Tire del componente de plástico, fijado en la parte superior de la puerta delantera, hacia usted empujando simultáneamente los puntos de presión de ambos lados del componente y retírelo.

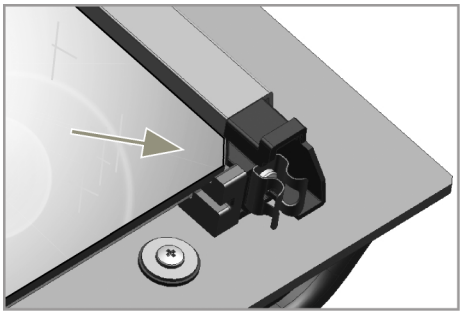


1	Vidrio interior	2	El segundo vaso interior
3	Tercer vidrio interior	4	Vidrio exterior
5	Ranura de vidrio plástico - Más bajo		

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



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



El primer paso de reagrupar la puerta es reemplazar el segundo y tercer vidrio (2, 3). Como se muestra en la figura, coloque el borde biselado del vaso para que se encuentre con el borde biselado de la ranura de plástico.

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

Al colocar el vaso más interno (1), preste atención a colocar la cara impresa del vaso en el segundo vaso interior. Es crucial colocar las esquinas inferiores de todos los vidrios interiores para que se encuentren con las ranuras de plástico inferiores (5). Empuje el componente de plástico hacia el marco hasta que se oiga un "clic".

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

7.9 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

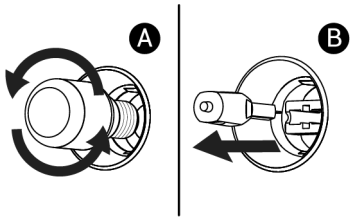
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica antes de cambiar la lámpara del horno, desconecte el producto y espere a que el horno se enfríe. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

- 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.

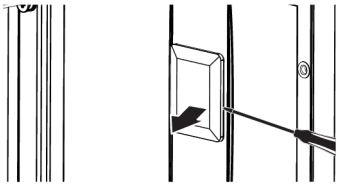
3. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si se trata de un modelo de tipo (B), extráigalo como se muestra en la figura y sustitúyalo por uno nuevo.



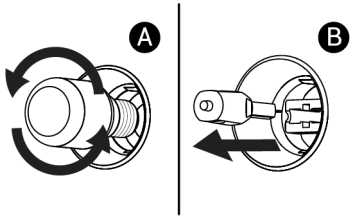
4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

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.
- 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.

La orden que desea enviar desde la aplicación "HomeWhiz" no se ejecuta. (si se cumplen las condiciones de acceso remoto)

- Es posible que su conexión se interrumpa durante un tiempo. >>> Asegúrese de que el horno está conectado a la red inalámbrica y apague y encienda la aplicación.

"HomeWhiz" La aplicación no muestra el estado del horno correctamente.

- Es posible que su conexión se interrumpa durante un tiempo. >>> Asegúrese de que el horno está conectado a la red inalámbrica y apague y encienda la aplicación.

Después de introducir su producto en la aplicación "HomeWhiz", si hay un error que dice "Se ha producido un error al asociar su producto a su casa o a la habitación que ha especificado. Este aparato pertenece a otra casa" o si ha olvidado en qué cuenta de"HomeWhiz"

- Borre el emparejamiento siguiendo las instrucciones del apartado "Borrar el emparejamiento de un horno conectado a "HomeWhiz" y repita el emparejamiento del producto desde el principio.

Múltiples redes bluetooth detectadas se muestra mientras se instala el producto en la app "HomeWhiz" .

- En caso de que más de un electrodoméstico en su casa esté configurado en el modo de configuración al mismo tiempo y emita señal de bluetooth, puede encontrar la advertencia "Múltiples redes de bluetooth detectadas" mientras la instalación a la aplicación "HomeWhiz" . >>> Desconecte los modos de instalación de los demás aparatos y continúe utilizando sólo un aparato con el modo de instalación activado.

En la aplicación "HomeWhiz" aparecen términos distintos al idioma especificado.

- En los casos en los que la potencia de Internet es baja, pueden aparecer en la aplicación homewhiz términos en idiomas diferentes a los que usted definió en la aplicación. >>> Esto no es un error.

Códigos de error/razones y posibles soluciones

Códigos de error	Razones del error	Soluciones posibles
Er 5	Error de comunicación de la sonda para carne	Póngase en contacto con el servicio autorizado para poder volver a cocinar con la sonda para carne. Retire la sonda para carne y coloque el mando de selección de funciones en la posición de apagado (0) para poder cocinar normalmente sin la sonda para carne en el horno. A continuación, puede continuar cocinando sin la sonda para carne.
Er 1 - Er 7	Errores de comunicación	Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error.
Er 8 - Er 27	Errores de sensor	Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error.
Er 28 - Er 31	Errores de sonda de carne	Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error.
Er 32 - Er 41	Errores de calentamiento del horno	Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error.
Er 42 - Er 58	Errores de componentes del horno	Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error.
Er 59 - Er 64	Errores en la tapa del horno	Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error.
Er 65 - Er 71	Errores relacionados con el vapor (en hornos con función de vapor)	Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error.
Er 72 - Er 80	Errores relacionados con el hardware	Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error.
Er 81 - Er 85	Errores de seguridad del horno	Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error.
Er 86 - Er 88	Errores de conexión a Internet (en hornos con función Homewhiz)	Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error.
Er 89 - Er 92	Errores de microondas (en hornos con función de microondas)	Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error.
Er 93 - Er 99	Errores de tarjeta y temporizador	Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error.

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	2,0	20

*: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.